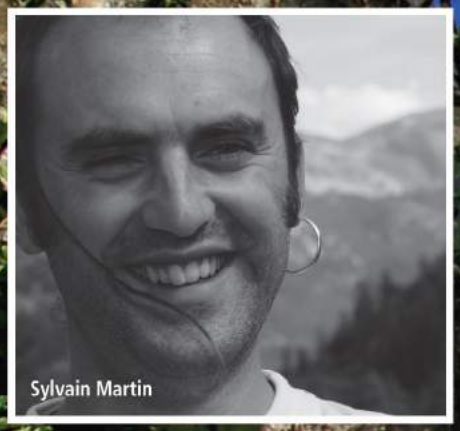
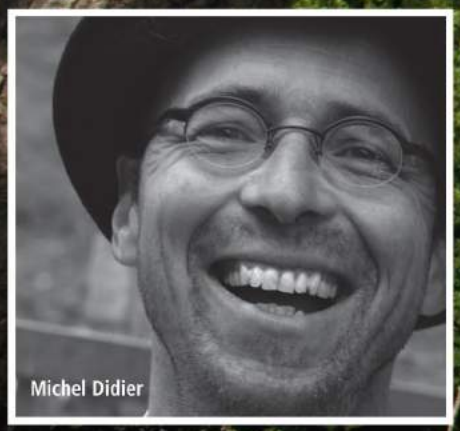

Sylvain Martin

Verena en Markus Senn


Michel Didier

Martha en Michael Wallner

FOTO: ROGIER VAN RIJN

De groene harten van de Alpen

HOE HERDERS, BOEREN, BAKKERS – EN BERGSPORTERS – DE BERGEN LEVEND HOUDEN

De Alpen – een unieke combinatie van natuur en cultuurlandschap. Beide worden bedreigd door ontwikkelingen die met de natuurlijke beperkingen op de groei in berggebieden geen rekening houden. *Bergen Magazine* brengt portretten van vier bergbewoners die zich, onder het motto 'verbeter de wereld, begin met jezelf', ieder op hun manier tegen deze ontwikkelingen verzetten. Zij zijn 'de groene harten' van de Alpen. Zijn er ook bergsporters met een groen hart? TEKST PAUL HESP

De Alpen danken hun populariteit aan een unieke combinatie van wilde natuur en eeuwenoud cultuurlandschap. Zonder het afwisselende landschap van bos, bergweiden en lommerrijke landweggetjes dat de bergboeren geschapen hebben, zonder de gastvrijheid van bergdorpen en almhutten zou het hooggebergte nooit veel toeristen getrokken hebben.
Tot aan de twintigste eeuw waren de grenzen aan de groei in de Alpen duidelijk: die werden bepaald door het plaatselijk samengaan van oergesteente, topografie en klimaat. Het resultaat van generaties lang werken binnen de natuurlijke grenzen was een rijk gevarieerde cultuur, architectuur, flora en fauna. Toen begon de combinatie van technologische en economische ontwikkeling in de Alpen door te dringen. Trein en auto maakten de bergen toegankelijker. Er gingen nieuwe markten voor de boer open, maar hij kreeg ook nieuwe concurrenten. Wie mee kon deed mee; waar moderne techniek door topografie, klimaat en bedrijfsgrootte niet lonend was begon het *Bauernsterben*. Beter betaald werk in de stad lokte veel jonge mensen weg.
Hoewel de ontwikkelingen voor miljoenen alpenbewoners een vooruitgang waren – denk aan de toegenomen inkomsten uit het toerisme – zijn de negatieve consequenties in de laatste decennia steeds zichtbaarder geworden: verlies van biodiversiteit, aardverschuivingen en overstromingen, bodem- en watervervuiling en de 'sociale dood' van dorpen waar de jongeren wegtrekken en boerderijen worden verbouwd tot weekend- of vakantiehuizen die het grootste deel van het jaar leegstaan.

Generaties boeren hebben mét de natuur het alpenlandschap gecreëerd. FOTO: BERGEN MAGAZINE

Groene harten als drijvende kracht

Wat wordt er gedaan om de achteruitgang een halt toe te roepen, om de Alpen duurzaam te ontwikkelen? De initiatieven komen zowel van onderaf als van bovenaf. De Europese Unie en de regeringen van de Alpenlanden, individueel en als groep, hebben een hele reeks programma's gelanceerd. Een nationale èn grensoverschrijdende aanpak is noodzakelijk bij een probleem dat zoveel mensen in een zo groot gebied treft. Maar overheden kunnen alleen voorwaarden scheppen. De drijvende kracht achter duurzame ontwikkeling, waar je ook kijkt, is initiatief van onderaf: verbeter de wereld, begin bij jezelf. In de Alpen is dat niet anders. In deze themareportage willen we laten zien hoe bijzondere mensen ter plekke op hun manier een essentiële bijdrage leveren. Zij zijn 'de groene harten' van de Alpen. We brengen vier portretten:

- Sylvain Martin, bioboer in Vallouise, aan de rand van het Franse nationaal park Ecrins;
- Michel Didier, een veearts die op de almen van de Serpaton, in de Vercors, 's zomers koeien weidt;
- Verena en Markus Senn, zelfkazende boeren, bioscoopexploitanten, pension- en campinghouders in Cimalmotto, een uithoek van het Zwitserse kanton Tessin;
- Martha en Michael Wallner, bioboeren en pensionhouders in Sankt Blasen, in de westhoek van het Oostenrijkse *Land* Stiermarken.

De portretten illustreren het scala van reacties op de achteruitgang. Martin zet zich schrap en zal desnoods op zijn eentje als bioboer verder vechten. Het schijnbaar archaïsche tweede beroep van Didier heeft de steun van de gemeente en een overkoepelende organisatie die de gevarieerde natuur van de Franse bergweiden willen bewaren. De Senns houden hun biologische boerderij levensvatbaar door variatie in hun activiteiten, en zien het geplande nieuwe nationaal park in de regio als een belangrijke ruggenssteun. Ook het biobedrijf van de Wallners rust op meerdere poten, en hun initiatief is verankerd binnen een groter verband: de bioregio Murau. Maar voor allen geldt dat hun werk méér dan een beroep is – ze *leven* voor de groene Alpen.

Een unieke combinatie van natuur- en cultuurlandschap. Vorderbach, Stiermarken (Oostenrijk). FOTO: PAUL HESP

Traditie houdt het cultuurlandschap in de Alpen in stand. Zomerweiden in het Krimmler Achental (Oostenrijk). FOTO: BERGEN MAGAZINE

Voor bioboeren – evenals voor andere agrarische ondernemers in de Alpen – is de generatieoverdracht een van de grootste risico's voor het voortbestaan van het bedrijf. FOTO: WOUTER MAES

Innovativ bergauf oder traditionell bergab?

Aldus de titel van een recente publikatie van de Oostenrijkse *Bundesanstalt für Bergbauernfragen*. De vraag is voor deze instantie retorisch: de klok terugdraaien is onmogelijk, we leven in een open economie. Martain werkt puur voor het *behoud* van zijn groene Alpen, noem het een defensieve benadering. Didier oefent een oeroud beroep uit op een manier die perspectief op de toekomst biedt. Hij, de Senns en met name de Wallners zijn in het offensief gegaan, ze hebben nieuwe activiteiten ontwikkeld, een moderne vorm van 'gemengd bedrijf' gecreëerd. In het geval van Martha en Michael Wallner betekent innovatief bergopwaarts óók meedoen in nieuwe sociale netwerken, die ver boven de oude burenhulp uitgaan. Die netwerken hebben het mogelijk gemaakt dat Murau binnen Oostenrijk en de EU tot de koplopers behoort als het erom gaat een bergregio groen èn leefbaar te houden. De resultaten van zes jaar hard samenwerken mogen er zijn:

- Houtspaanders, een bijproduct van de bosbouw, zijn de energiebron voor negentig procent van de elektriciteit en vijfenzeventig procent van de dorpsverwarming (*een soort stadsverwarming in het platteland, red.*). Woningbouwsubsidies zijn verschoven naar projekten die duurzame energie gebruiken.
- Van de boerenbedrijven is nu vijfentwintig procent 'bio', mensen als de Wallners worden niet meer uitgelachen.
- Minder grondwatervervuiling door chemicaliën betekent lagere waterzuiveringskosten. Met het pure water – en een sterk bedrijfsmilieubeleid – maakt de brouwerij Murau in heel Oostenrijk goede reclame.
- Plaatselijke verwerking van landbouwproducten heeft de waarde van de producten uit de regio verhoogd; levensmiddelenwinkels en horecabedrijven vormen een groeiende regionale markt.

En de bergsporter?

Of duurzame ontwikkeling in de Alpen mogelijk is, hangt voor een deel af van de bergsporters: ze zijn een van de belangrijkste inkomstenbronnen, en de massa's wandelaars, skiërs en klimmers hebben een grote impact op het alpenmilieu – iedereen kent de gevolgen van de ongeremde groei van grote skicomplexen en van onnodig autogebruik, want zo'n zestig procent van ons gaat per auto naar de Alpen.

Verantwoord toerisme is onder andere *jouw* keus van activiteiten, verblijfplaats en vervoermiddel. Pak de nachttrein, zoek milieuvriendelijke accommodatie – de EU heeft er een ecolabel voor ingevoerd, Oostenrijk het *Umweltzeichen* –, ga sneeuwschoenlopen in plaats van heliskiën.

Als bergsporter heb je vaak weinig affiniteit met het boerenbedrijf. Behalve concrete actie is ook een beter begrip van dat boerenbedrijf nodig: het is geen schilderachtige stoffage, maar een voorwaarde voor levende Alpen.

Wat kun je als bergsporter doen voor het bergmilieu? Het Nederlands Alpenplatform (www.alpenplatform.nl), waarin de bergsportverenigingen met de Nederlandse Milieugroep Alpen samenwerken, stimuleert verantwoord toerisme in de Alpen. In België voert Mountain Wilderness (www.mountainwilderness.be) sinds 2006 bewustwordingscampagnes onder het bergminnend publiek.

Het *Österreichische Umweltzeichen* en het Europese ecolabel garanderen dat een bedrijf in de toerismebranche aan bepaalde milieueisen voldoet.

VOLHARDENDE TUINBOUWER TEGEN DE STROOM IN

"Er is op eigen kracht goed te leven in een bergstreek"

Voor Sylvain Martin (30) was het zijn hele leven al duidelijk dat hij in het gehuchtje Villard, in de Zuid-Franse Ecrins, niet ver van Briançon, wilde blijven wonen. Zijn vader, die nog als boer en schaapherder actief is, gaf Sylvain de liefde voor werken met de aarde mee. In zijn pubertijd scoorde Sylvain magnifieke prijzen in langlaufwedstrijden, zo goed zelfs dat hij het nationale team haalde. Maar omdat hij, zoals hij zelf zegt, een brutale mond had, werd hij zonder pardon uit de ploeg gezet. Er moest wel brood op de plank komen en dus zette Sylvain het beroep van zijn vader voort. TEKST & FOTO'S ROGIER VAN RIJN

Na het mooie dorpje Vallouise slingert de weg richting Villard. De natuur is overweldigend. Besneeuwde toppen liggen achter het dorp. Het contrast tussen de groene weides, de scherpe bergkammen en de azuurblauwe lucht is enorm.

Als ik in Villard aankom staat Sylvain kromgebogen boven zijn uien. Zodra hij mij ziet steekt hij zijn arm in lucht en begroet me vriendelijk. Op het land, dat al generaties bezit van de familie is, verbouwt deze jonge tuinbouwer groenten en fruit. Zijn vader en moeder staan hem regelmatig bij. Hij op zijn beurt helpt zijn vader met de schaapskuddes en het hooien. Sylvain verbouwt aardappelen, vijf verschillende uiensoorten, tomaten, doperwten, paprika's, pepers, salades, frambozen, rode bessen en appels. De inkomsten komen voornamelijk van de verkoop van zijn teelt op lokale markten, waar hij elke woensdag en zondag staat. Soms levert hij aan enkele plaatselijke biowinkels of aan restaurants.

Sylvain woont samen met zijn vriendin Kathy en haar twee kinderen. Kathy verdient haar geld met het bakken en verkopen van keramiek. Ook zij wil hier nooit meer weg, haar wortels gaan te diep.

Vele jongeren trekken weg uit berggebieden, jij bent hier gebleven. Waarom?

"Ik wil bewijzen dat er op eigen kracht goed te leven is in een bergstreek! En natuurlijk en bovenal omdat ik vreselijk veel houd van deze omgeving. Persoonlijk geloof ik niet meer in de goudmijn van het toerisme, dus doe ik iets anders. Ook om aan anderen te laten zien dat kleinschalig en biologisch boeren nog steeds mogelijk is. Daarnaast heb ik ontegenzeggelijk een enorme vrijheid. Ik heb geen baas die me verplicht op gezette tijden aanwezig te zijn. Ik zie koningsarenden nestelen boven mijn terrein, dassen door de natuur scharrelen, kortom ik leef met de natuur. Dat is toch het mooiste wat er is?"

Wat betekent de plattelandsvlucht voor jou en voor de omgeving?

"Er komt steeds meer werk op schouders van minder mensen. Zo onderhouden wij nu met slechts twee boerenfamilies alle irrigatiekanalen, stenen muren en het hele gebied om ons dorpje heen. We hebben daar eigenlijk de tijd niet voor. Zo wordt de conditie van alles langzaamaan slechter en storten stukken terrein in. Ook wordt er simpelweg veel minder land verbouwd. Weilanden verwilderen."

Wilde natuur

Sylvain vindt het mooi dat de natuur wat meer plek krijgt, maar volgens hem houdt verwildering veel gevaren in. Landverschuivingen en bosbranden komen steeds vaker voor. "Bovendien is het ongunstig voor het toerisme. Een boswandeling is mooi, maar als je vijf dagen door een bos hebt gelopen, heb je nog steeds niets gezien, geen arend, geen gletsjer, geen marmot of geen wuivend graanveld..."

Op de suggestie, of de terugkeer van de wilde natuur ook niet een goede zaak kan zijn, reageert Sylvain geprikkeld: "Laat me niet lachen! Echte natuur bestaat hier in dit deel van Europa niet meer. De mens heeft overal ingegrepen. Oerbossen en wildernis, waar vind je die nu nog?" Daarom pleit hij ervoor dat de hellingen weer door de gemeenschap worden beheerd, maar hij heeft er weinig vertrouwen in: "Niemand wil dit type land nog onderhouden. Machines komen er niet, het terrein is steil en het werk is zwaar. Zelfs de bomen worden niet meer gekapt. Jongeren van tegenwoordig zitten toch alleen maar achter de computer?"

Hij berekent dat van de opbrengst van het hout een familie makkelijk zou kunnen rondkomen. "Maar wij importeren liever hout vanuit Rusland of Scandinavië, met alle vervuiling die daar bij hoort. Misschien verandert dat met de stijgende brandstofprijzen. Ik hoop het zelfs."

Sylvain kijkt weg, de hemel afspeurend, misschien op zoek naar een steenarend of lammergier. Als hij iets in een struik hoort ritselen, wijst hij mij op een kleine bosmuis. De liefde voor alles wat leeft straalt uit zijn gedrongen lichaam.

Hier in Vallouise worden veel huizen verkocht als vakantiewoning. Merk je daar iets van in het dorp?

"De gevolgen zijn desastreus. Het dorp sterft. De tussenseizoenen worden langer en moeilijker. Hoe verkoop ik mijn aardappels als er niemand meer is? Ook is door de verkoop van huizen de grondprijs hier enorm hard gestegen. Ik wil

Dagelijks inspecteert Sylvain Martin zorgvuldig zijn gewassen. "Ik wil op een eerbiedige manier met mijn natuurlijke omgeving omgaan."

heel graag een huis kopen maar met de prijzen die we nu hebben, kan ik er slechts van dromen. Daarnaast veroorzaakt de stijgende grondprijs veel problemen voor de lokale bevolking. Het gebruiken en lenen van andermans land is opeens heel moeilijk. Men wil geld verdienen en heeft nauwelijks oog voor het grotere geheel: dat we hier samen moeten leven. Veel mensen willen zoveel, maar kijken niet naar de gevolgen op lange termijn."
En dan ineens, nogal strijdvaardig: "Ik verkoop mijn terrein nooit. Ik kweek liever mijn drie slaplantjes dan dat hier een groot vakantiehuis komt!"

Ik zie dat je veel kleine percelen bewerkt, is hier geen ruilverkaveling geweest?

"Door die gestegen grondprijzen wil niemand meer land verkopen. Elke eigenaar houdt vast wat hij of zij heeft. Ruilverkaveling, daar waagt niemand zich nu aan.
De versnippering heeft ook voordelen. Als ik op een terrein een ziekte of een bacterie heb, zijn mijn andere velden niet meteen besmet. Ik kan op deze manier ook makkelijker elk jaar wisselen en ik heb verschillende lapjes grond allemaal met hun eigen kenmerken en voordelen. Overigens betekent het ook dat ik geen grote machines kan gebruiken en dus veel met de hand moet doen! Maar dat heb ik er graag voor over."
Sylvain trekt kapotte huid van een blaar op zijn hand weg. Hij verontschuldigt zich: "Ik heb vandaag een nieuw stuk terrein in gebruik genomen en er frambozen geplant. Het slaan van de palen voor het hek, om de frambozen te beschermen tegen dassen en andere beesten, heeft mij blaren op de handen bezorgd!" Hij lacht.

De gevolgen van de klimaatverandering in het hooggebergte zijn alom bekend. Merk jij iets van de opwarming?

"Ja, vooral de laatste drie jaar. Sinds ik als boer werk, is geen enkel seizoen hetzelfde geweest. Ik heb niet het idee dat het hier warmer wordt. Maar volgens mij zijn de seizoenen wel in de war. De winters zijn zachter, het voorjaar is vaak weer absurd koud. Neerslag is niet meer te voorspellen. Het sneeuwdek wisselt elk seizoen en zomers zijn koel of juist veel te heet. In dertig jaar tijd hebben we ook ongeveer de helft van de jaarlijkse neerslag verloren. Dat zijn zware cijfers voor ons. Bronnen drogen op en wij komen zonder water te zitten."
Zo vertelt hij over het voorjaar 2004. Na een zeer milde winter met weinig neerslag viel er eind april opeens tachtig centimeter sneeuw. Een hele dag heeft Sylvain zijn tomatenplanten sneeuwvrij moeten houden. Ondanks dat dit klimaat eigen is aan de bergen, heeft de zogenaamde opwarming van de aarde volgens Sylvain voornamelijk een ontwrichtend effect: "Volgens mijn vader en mijn eigen herinneringen waren de seizoenen vroeger allemaal een stuk duidelijker! Maar het is een feit waar ik

Alleen om aardappels te rooien gaat Sylvain machinaal te werk. "Maar om ze daarna te rapen sta ik weer gebogen over de grond."

mee moet leren leven. Mijn voorgangers hadden andere problemen!"

Je verkoopt de opbrengst van je land op de markt en in winkels, dit lijkt behoorlijk seizoensgevoelig?

"Klopt, dat is het ook. Slechts in de zomermaanden is er veel animo. Gelukkig heb ik aardig wat vaste klanten. Maar toch, het blijft moeilijk. Mensen kopen liever goedkope en perfect ronde tomaten die met het vliegtuig worden ingevoerd dan mijn biologische, beter smakende, 'echte' tomaten. Ook kan ik, omdat ik geen bestrijdingsmiddelen gebruik, mijn producten minder lang bewaren."
Van de verkoop van hun producten komen Sylvain en zijn gezin het jaar door, omdat ze voor een groot deel zelfvoorzienend zijn. "Samen met mijn ouders heb ik schapen en pluimvee. Ik eet graag zelf de producten die ik verbouw, die hoef ik al niet te kopen. We stoken en verwarmen ons water met door ons zelf gekapt hout. Wij drinken eigen geperste vruchtensappen, we malen zelfs ons meel. Dus ik koop alleen af en toe een fles pastis en een goede fles wijn. In een goed seizoen verdien ik redelijk, maar als er iets tegen zit, wordt het wel moeilijk, ja."
Sylvain vraagt of ik mijn vragen ook lopend kan stellen, want hij wil de schrikdraad rond zijn aardappels nog aanzetten. Zijn tomatenkas moet ook nog gesloten worden. Als we bij zijn aardappelveld aankomen vertelt hij hoe een zwijn het terrein overhoop kan zetten en zijn oogst grotendeels kan vernietigen. "Maar ja, ik kan die beesten geen ongelijk geven, mijn aardappels zijn natuurlijk hartstikke lekker!"

Je verbouwt veel verschillende gewassen.

"Ja, juist omdat ik geen bestrijdingsmiddelen wil gebruiken. Ik wil niet afhankelijk zijn van slechts één product. Ik heb elk jaar wel een gewas dat niet aanslaat. Vorig jaar had ik bijna geen tomaten, dit jaar doen de snijbonen het heel slecht. Maar omdat ik op meerdere paarden wed 'overleef' ik dit soort tegenvallers zonder veel problemen."

Samenwerking

Sinds kort is Sylvain betrokken bij de zogenaamde *Convention alpine* die de samenwerking wil verbeteren tussen de Alpenlanden en de mensen die werken op het platteland. In onderlinge contacten tussen Zwitserse, Italiaanse, Duitse en Franse boeren probeert men van elkaar te leren. Het motto is heel duidelijk: denk internationaal, maar leef en consumeer nationaal.

Hoe werkt dat, die samenwerking met het buitenland?

"Voor het moment wissel ik voornamelijk informatie uit met andere kleinschalige bergboeren. We beschrijven onze methodes en proberen zodoende van elkaar te leren. Ik ben hier pas bij aangehaakt en ben wel heel nieuwsgierig om van de andere landbouwers te leren, ik verwacht er wel wat van! En natuurlijk hoop ik dat zij ook van mijn leren. Zo hoeft niet iedereen het wiel zelf uit te vinden."

Hoe pakken zij het aan?

"Wat ik van mijn collega's in Oostenrijk en Zwitserland hoor, is dat zij ook worden ingezet als landschapsbeheerder. Juist ook om een streek aantrekkelijk te maken voor het toerisme. Hier in Frankrijk is het besef dat zoiets nodig is, nog niet echt doorgedrongen. Die landen lopen voor op ons. Ach, het beetje chaos wat wij hierdoor hebben is natuurlijk ook typisch Frans en heeft ook zo zijn charmes."

Ontvang je enige vorm van subsidie van Europa of van de staat?

"Nee, als groenten- en fruitteler krijg ik geen hulp. De subsidies voor groenten en fruit gaan eigenlijk alleen naar de grote boeren in Midden-Frankrijk. Mijn vader daarentegen ontvangt behoorlijk wat hulp. Gelukkig maar, van veeteelt alleen valt anders echt niet te leven hier in dit dal. Hij krijgt extra toelagen omdat hij een veebedrijf houdt in zogenaamd moeilijk terrein. Ik vind het raar dat ik diezelfde hulp niet krijg. Ook voor mij is het terrein in het hooggebergte moeilijk."

Je kweekt biologisch. Wat is je motivatie hierachter?

"Ik wil op een eerbiedige manier met mijn natuurlijke omgeving omgaan. Ik heb respect voor al wat leeft en wat ik in mijn handen ervaar. Of het nu een schaap een hond of een krop sla is. Ik denk dat, als wij een toekomst willen hebben op deze aarde, wij dan meer respect moeten krijgen voor de aarde zelf. Ik doe het hier in mijn kleine wereldje op mijn manier. Dat lijkt me al een stap in de goede richting."

“Ondernemen met – en niet tegen – de natuur”

De bus vanuit het dalstadje Cevio naar het alpiene Cimalmotto gaat slechts twee keer per dag. Eenmaal in de bus word je getrakteerd op een spectaculaire tocht door de verlaten hoek van het Zwitserse kanton Tessin ten noordwesten van Locarno. De weg kent enkele krappe haarspeldbochten waar de bus zich vaak in twee keer doorheen wurmt en gaat door dorpjes met prachtige nauwe straatjes. Aan het einde van de rit, in Cimalmotto, is het nog een paar minuten lopen naar de boerderij van Markus en Verena Senn: de Munt La Reita. **TEKST & FOTO'S** PETER STROOKMAN

Markus Senn heeft een grijze baard waaronder een immer sympathieke glimlach te zien is. Hij geniet zichtbaar van de gezellige drukte op en rond het grote boerenbedrijf. Het is er momenteel druk met agrotoeristen en vrijwilligers uit alle windstreken. Hij wijst naar de Italiaanse bergen die zich in het verlengde van het dal bevinden. "Naar Italië is het vanaf hier slechts een uurtje lopen. Er zijn hier fantastische wandelpaden, overal zijn bergmeren en uitzichten te bewonderen."
Senn is een bergboer die zijn kost verdient met het maken en verkopen van ambachtelijke kazen. Hoewel de kinderen al het huis uit zijn, is de Munt La Reita een soort familiebedrijf. Zijn vrouw Verena runt een klein biowinkeltje op de boerderij waar agrotoeristen hun dagelijkse boodschappen kunnen doen. Dochter Gabriela melkt met een aantal vrijwilligers de dertien bruinvee koeien op de Alp Magnello, de alm van de Senns. Deze bevindt zich op 1800 meter hoogte, een uur lopen vanaf de boerderij. Zonen Nathanael, Elisal, Samuel, Lukas en jongste dochter Barbara vallen vaak in als ze weer eens thuis zijn.
De kazen met een jonge frisse smaak vinden veel aftrek op markten en biowinkels overal in Zwitserland. Voor de biologische wijze van boeren hebben ze bewust gekozen.
Senn: "Voor mij is het belangrijk bioboer te zijn. Ik noem dat ondernemen met – en niet tegen – de natuur." Op de Alp Magnello wordt zodoende nog steeds met de hand gemolken; een alleszins arbeidsintensief karwei, maar daarvoor is ook een praktische reden. "Op 1800 meter hoogte hoef ik nu geen apparaten te onderhouden, is er geen stroomvoorziening nodig en is er ook geen lawaai." De kazen worden ter plekke gemaakt en, eenmaal klaar, met speciale rugzakken naar beneden gedragen. Alleen in de winter wordt het melken en kaasmaken vanwege de sneeuw op de veel lager gelegen Munt La Reita gedaan.

Klein Nederland

Het boeren is in de zomer slechts een van vele activiteiten van Senn. Toen Markus en zijn vrouw Verena hier pas woonden, kwamen er geregeld bergwandelaars langs die vroegen of ze hier konden slapen. Ze besloten daarop een overnachtingsmogelijkheid aan te bieden. Inmiddels slapen er gedurende de zomer geregeld tientallen mensen per nacht op de zolder van de stal, in speciale tuinhuisjes of op de camping, die hij vanwege de vele Nederlandse bezoekers 'Klein Nederland' heeft gedoopt. Markus heeft ook een kleine bioscoop waar hij met vier zelfgemaakte films het seizoensleven toont om de gasten tijdens de avonduren te vermaken. "Vooraf had ik dit alles niet gewild en voorzien; het is eigenlijk allemaal vanzelf zo gekomen".
De drukte van de zomer staat in schril contrast met de winter. Senn is de enige boer in dit dal die hier ook in de winter zijn bedrijf voert en er permanent woont. Het gezin is dan vaak op zichzelf aangewezen. Soms valt er zoveel sneeuw dat je een paar dagen niet naar beneden kunt. "Ik vind het niet erg om op zo'n moment op ons zelf aangewezen te zijn. Er is hier dan een volstrekte rust in het dal en dat is heerlijk. Als ik bijvoorbeeld in Locarno ben, verbaas ik me over al die mensen

Twee oude schuren langs het pad naar de Alp Magnello. Sinds 2005 worden ze door een stichting onderhouden.

en de drukte, dan ben ik blij als ik weer thuis ben." In de winter staan de koeien op stal in de Munt La Reita, maar gaan ze evenals in de zomer elke dag naar buiten. De zon schijnt dan slechts drie uur per dag, precies tussen twee 2700 meter hoge bergen door.

Vergangenes Land

Het Schwyzerdütsch waarmee de Senns onderling praten, verraadt dat ze geen echte Tessiners zijn. "Ik ben opgegroeid in het Zürcher Oberland, een verstedelijkt gebied in de buurt van Zürich. Ik was boekhandelaar en mijn vrouw typograaf. Als kind ben ik vaak in de bergen geweest en dat was zo'n verademing dat ik wist dat ik daar wilde wonen. Later werd dit voornemen concreet toen we besloten daadwerkelijk op zoek te gaan naar woonomgeving." In het gebied van de Munt La Reita waren de laatste boeren enkele decennia eerder weggetrokken. Het bestond uit verwilderde weiden en mierenhopen, een *vergangenes Land*, zoals Markus dat noemt. In 1986 bouwden ze op dit stuk land de boerderij en was de Munt La Reita een feit.

Markus noch Verena had enige ervaring of enige relatie met het boerenleven. Ze moesten daarom alles leren. "Ik begon met een aantal melkschapen omdat we zelfvoorzienend wilden zijn. We zouden kaas maken en we hadden een moestuin waar we het een en ander voor onszelf konden verbouwden. Tegenslag volgde, want door een ziekte stierven de meeste schapen al het eerste jaar. Toen zijn we overgestapt op koeien, waarvoor we een stal nodig hadden. Je kon pas een stal bouwen en gefinancierd krijgen als je minimaal twaalf koeien zou nemen, en dat gedurende twintig jaar. Dit betekende dat we naast zelfvoorziening ook producten moesten gaan verkopen. Ik heb toen de stal laten bouwen, en sindsdien is de boerderij flink gegroeid. Ik had nooit gedacht dat het zo groot zou worden."

> Senn is de enige boer die hier ook in de winter zijn bedrijf voert

Unieke elementen

Markus is begin zestig. De kinderen hebben ieder hun eigen richting gekozen in beroepen als houtbewerker, elektricien of metselaar en in het toerisme. De opvolging vraagt de komende tijd ook zijn aandacht. Ondertussen gaan de ontwikkelingen in het gebied gewoon door. Op de Alp Magnello bevindt zich een verzameling van oude schuurtjes die tot in het begin van de twintigste eeuw nog gebruikt werden. Sinds 2005 is er een stichting in het leven geroepen om dit patrimonium te restaureren en te behouden voor de toekomst. Als bijdrage aan de stichting heeft Markus hierover een speciale dvd laten maken.

Ook vanuit een andere hoek worden de unieke elementen in het Valle di Campo op waarde geschat. Markus: "De Tessinse raad heeft plannen om hier ook een nationaal park van te maken. Het gebied waar het park gepland is heet Locarnese en zou het tweede in zijn soort worden in Zwitserland, naast het *Schweizerischer Nationalpark* in de buurt van Zernez in Graubünden." Hoewel andere boeren die plannen niet zien zitten, omdat dan veel nieuwe regels gaan gelden, juicht hij de plannen toe. "Wijzelf zien natuurlijk graag meer overnachtingen of meer agrotoerisme, en een toename in de promotie daarvoor. Maar bovenal zien wij hierin de bekroning van een uniek stuk natuur in Zwitserland. Een nationaal park, dat zou fantastisch zijn."

De stal is tegelijk ook receptie, slaapzaal en filmzaal.

EEN VEEARTS ALS HERDER IN DE VERCORS

"Zonder koeien zou hier alles bos worden"

Het is druilerig en nevelig als we eind mei over een smal bergweggetje met de auto onderweg zijn naar Chauplane in Gresse-en-Vercors. We gaan kijken bij het uitladen van de vierhonderd pinken, die de zomer op de alm van de Serpaton gaan doorbrengen. Michel Didier, de herder, zal er zijn handen vol aan hebben. Plotseling doemt er uit de mist een kolos van een veewagen voor ons op die de weg inclusief de bermen geheel in beslag neemt. Remmen en achteruit rijden tot we kunnen uitwijken is de enige oplossing. TEKST & FOTO'S MARIJKE VERHAGEN – JAN VAN DER STRAATEN

De laadklep van de veewagen wordt aan de achterkant geopend en de pinken komen in kleine groepjes naar buiten. Ze rennen de alm op waar ze worden opgevangen in een omheining. Wij lopen met ze mee naar boven. Michel Didier is druk in de weer om de dieren in te enten. Lachend in de druilerige regen zwaait hij naar ons en roept dat we het hek dicht moeten doen. Ook moeten nog de lijsten van de pinken worden bijgewerkt, want deze dieren komen van verschillende eigenaren uit de departementen Drôme en Isère. Sjaman, zijn herdershondje, weet precies wat er van hem verwacht wordt. Hij rent heen en weer en blaft en zorgt dat de dieren de goede kant uit gaan. Het is een drukte van belang. Michel heeft nog even tijd om ons te vertellen dat de pinken worden geweid op de hoge almen van de Serpaton, De hoogte varieert van 1300 tot 1800 meter. Vanaf dit balkon heb je een prachtig uitzicht over de lager gelegen Trièves tot aan de vierduizenders van de Ecrins in het oosten. Zonder beweiding zou de hele kam volledig zijn bebost. Maar merkt Michel op: "Koeien eten alleen maar gras, alle distels en de opslag van struikjes moet je dus allemaal zelf weghalen".

De afwisseling tussen almen, bosschages en bossen zorgt voor een grote diversiteit. Er groeien tientallen soorten orchideeën, en er broeden korhoenders, beflijsters, paapjes, tapuiten, torenvalken, een steenarend en rode rotslijsters. Het aantal vlindersoorten is er groter dan dat in geheel Nederland en Vlaanderen bij elkaar. Deze ecologische waarde blijft in stand dankzij de beweiding. De dichtheid aan koeien is een fractie van die bij ons.

Michel Didier met herdershond, vierendertig jaar geleden en nu. "Ik heb altijd herder willen worden in de bergen".

Sjaman

Een paar weken later hebben we met Michel afgesproken om wat bij te praten. Hij woont bij de Pas de Serpaton. Hij is druk in de weer met het opdrijven van een groepje pinken naar een ander deel van de alm. De hele alm van vijfhonderd hectare moet je voor de pinken in partjes verdelen. Als het ene stuk kaal gevreten is, komt het volgende stuk aan de beurt. Ook hier is Sjaman, het herdershondje, druk in de weer. Als Michel klaar is, komt hij lachend naar ons toe en geeft ons beiden een hand. Hij vraagt ons mee te gaan naar zijn chalet.

Zijn onderkomen lijkt op een kleine berghut van een alpenvereniging. De gemeente is eigenaar van de alm en is aangesloten bij een overkoepelende departementale organisatie die pachters zoekt voor almen. De veeboeren zijn ook aangesloten bij een dergelijke instelling en op die manier worden vraag en aanbod bij elkaar gebracht.

Wij vragen hem waarom hij niet beneden als veearts werkt. Michel wijst enthousiast naar een foto aan de muur: "Kijk dat ben ik toen ik tien was; het herdershondje is de betovergrootmoeder van Sjaman. De foto is gemaakt achter de boerderij van mijn ouders in Hostun in de Drôme, halverwege Valence en Grenoble, westelijk van hier. Ik weidde daar vroeger de geiten van de boerderij. Ik heb al-

Als herder op de alm ben je continu aan het werk.

tijd herder willen worden in de bergen".
Michel vertelt dat zijn broer de boerderij van zijn ouders heeft overgenomen, terwijl hijzelf voor veearts ging studeren. Later wilde hij beter georiënteerd zijn op de ecologische problemen in de Alpen en ging geografie studeren. "Ik ben afgestudeerd op de invloed van menselijke activiteiten op zaken als erosie en de grondwaterstand in de vallei van de Grésivaudan, tussen Grenoble en Chambéry. Ik ontmoette Lidy, een botanica uit Luxemburg. Zij schreef een prima proefschrift over de flora van begraasde almen. We gingen in Charancieu, ten noorden van Grenoble, wonen. We kregen drie kinderen. In 2002 werd mij gevraagd om voor de koeien op de Serpaton te zorgen. Ik accepteerde gelijk, want ik vond het geweldig om van 1 mei tot 1 november boven in de bergen te zijn met de koeien en de natuur".

Dé herder bestaat niet

Al pratend met Michel blijft er van het traditionele beeld van de herder niet veel over. Hij merkt op dat de verantwoordelijkheid over vierhonderd pinken van andere boeren uit de omgeving groot is, en dat het noodzakelijk is dat je een goede kennis hebt van het wel en wee van dieren: "Enkele pinken hadden bijvoorbeeld longontsteking gekregen. Dan is het heel handig dat ik ook nog veearts ben. Vroeger had iedere boer een paar koeien, maar ik moet heel goed organiseren om vierhonderd pinken te eten te geven. Er staat hier vele tientallen kilometers afrasteringsdraad en je bent steeds met groepjes pinken onderweg om ze op een goede graasplek te brengen".
Op de almen van de Serpaton werden vroeger schapen gehouden, en er werd graan geteeld en hooi gemaaid door de boeren uit het dorp. Maar de boeren zijn uit het dorp verdwenen, op een paar na. Bovendien heeft het *Office National de la Forêt* (het Franse Staatsbosbeheer) zich steeds verzet tegen de schapenteelt in de bergen van de Vercors vanwege de daarmee samengaande erosie. Rondom 1960 werd de praktijk dan ook verbannen.

> Er blijft van het traditionele beeld van de herder niet veel meer over

Het beweiden met pinken is een nieuwe ontwikkeling. We vragen hem of dat nu een goede zaak is uit het oogpunt van natuurbescherming. Michel kijkt uit het raam om zijn gedachten op een rijtje te zetten en moet vaststellen dat het gecompliceerd is: "Ja, het is toch ook een economische kwestie. De gemeente heeft extra inkomsten uit het verpachten van de almen; de boeren uit de omgeving hebben een tekort aan graasgebieden. Bovendien kan ik fijn in de bergen bezig zijn. En als het over natuurbescherming gaat, is het antwoord niet eenvoudig. Zonder koeien zou hier alles bos worden, en zo was het ook voordat hier mensen kwamen. Wel zouden dan de orchideeën en alle dieren van de almen verdwijnen. Door de komst van mensen lang geleden is er een gevarieerd gebied ontstaan met een hoge natuurwaarde, maar een natuurlijk bos is ook een prachtig ecosysteem".
"Maar dit zijn beschouwingen", stelt Michel. "Voor mij gaat het vooral om het verlangen naar de bergen, de dieren, de planten, de bescherming van de korhoenders, het onweer, de hagel en de eerste sneeuw in oktober. Onze kinderen zitten tot aan de vakantie op school in onze oorspronkelijke woonplaats en gaan dan van september tot aan november in Gresse naar school. Ze vinden het geweldig en genieten van het buiten zijn, van de pinken en van Sjaman. Mijn vraag is of ze later net als ik ook herder willen worden in de bergen..."

HOE JE EEN BIOREGIO BAKT

"Man muss flexibel sein"

Voor veel bergboeren in West-Stiermarken in Oostenrijk is een modern, grootschalig bedrijf onhaalbaar. Leuk voor de toerist, maar voor de boer? De achterstand kan in een voorsprong veranderen die landschap en milieu spaart – als boer, bakker en burgemeester samenwerken, zoals in Murau. Daar heeft iedereen zijn aandeel in het creëren van een alpiene bioregio. TEKST & FOTO'S PAUL HESP

Als ik na mijn klim uit het dal van de Mur op een tropisch-zwoele middag bij de boerderij *Moar am Bach* – 'de pachter aan de beek' – in de westhoek van Stiermarken aankom, heeft de familie Wallner even geen tijd voor me: morgen gaat het regenen, ze moeten naar het hooi. Op de bovenverdieping van het woonhuis wacht een zaal van een appartement op me, met een heel welkome fles Murauer bier in de koelkast.

Nadat de brandende zon achter de Koglerberg verdwenen is, maak ik een wandelingetje naar het dorp, Sankt Blasen. Rond de oeroude kerk staat een kern van een paar dozijn huizen, sommige in de typische blokhutarchitectuur van Stiermarken, en een verrassend grote Gasthof aan een rustiek pleintje. Het terras zit vol. Ik vraag de waardin hoe ze hier zoveel klanten krijgt. Bruiloften en partijen, maar ook begrafenissen – een *Leichenschmaus*, een smulpartij met lijk, is nu eenmaal Oostenrijkse traditie. Mijn scharrelbiefstuk, aardappelen en groenten komen uit de regio. De heerlijke Veltliner komt weliswaar niet uit de buurt – het is hier op 1100 meter te koud voor wijndruiven – maar de waardin wil wèl even kwijt dat het een Veltliner uit Stiermarken is. Ik zal in de komende dagen ontdekken dat ik hier niet toevallig in een reeks goed-leven-clichés gerold ben.

Paradijzen voor de wandelaar

Martha Wallner zet 's ochtends een dienblad met haar eigen kaas, boter, yoghurt, worst, spek en jam voor me klaar, waarvan in de komende dagen steevast twee man goed kunnen eten. Na de eerste ochtendslag met het dienblad ga ik de omgeving verkennen. Direct bij de boerderij een moestuin, een aardappelveldje en wat fruitbomen. Dan in een wijde ring weilanden en hooiland. Het hooi ligt er nog – na de hagelbuien eerder in de week bleek het te nat om binnengehaald te worden. Een rijtje koeien werkt zich grazend naar een bosrand waar de helling steiler wordt. Omhoog wandelend zie ik hetzelfde patroon bij de hogergelegen boerderijen: wei- en hooiland rond de gebouwen, bos op de steilere hellingen, een aantrekkelijke lappendeken. Uiteindelijk brengen de landweggetjes me naar de alm Mühlsteinboden, waar het jonge vee de zomer doorbrengt. Je spoort ze in de doolhof van veldjes en plukken sparrenbos makkelijk op dank zij de koeienbellen. In tegenstelling tot de oudere generatie beneden, die zich gedwee op stal laat brengen, moeten deze herkauwers echter duidelijk niets van mensen hebben.

Op het hoogste punt van de Mühlsteinboden vind ik een kapel. Een informatiebord – ze staan overal om je gaandeweg met de regio vertrouwd te maken – laat me weten dat er ooit heksen op deze alm woonden die gereageld de oogst van de bergboeren met hagel vernielden. Ze werden verjaagd door op dit punt een kruis neer te zetten; de kapel verving later het hagelkruis. Misschien zijn de hagelbuien van de afgelopen weken aan het teruglopend kerkbezoek te wijten. Wat het kerkje aan effectiviteit heeft ingeboet, wordt goedgemaakt door het uitzicht: langs de hele noordelijke horizon de muur van de Niedere Tauern, ver naar het westen de drieduizenders van de Hohe Tauern, in het oosten de lange walvisrug van de Seetaler Alpen. Paradijzen voor de wandelaar.

Moar am Bach. Op de achtergrond Sankt Blasen.

Die avond zit ik met Michael Wallner, een jongensachtige veertiger, in de grote woonkeuken. Er komt een goede fles rood op tafel en we praten over zijn boerderij. De geschiedenis van *Moar am Bach* gaat terug tot de veertiende eeuw, maar het enige echt oude aan de huidige gebouwen is een zwaar balkenplafond uit 1714 in de woonkamer. Het bedrijf werd een paar generaties geleden familiebezit en zal dat wel blijven: de jongste thuis heeft duidelijk zin in het boerenbedrijf. "Bij ons in de omgeving is bedrijfsopvolging een minder groot probleem dan elders. Wij komen in ieder geval geen handen tekort, ook al is een bioboerderij veel werk: Martha doet de 'verwerkende industrie' en helpt, net als de vier kinderen, waar dat verder nodig is. Mijn vader werkt nog fulltime, mijn moeder houdt de moestuin bij. En ouderwetse burenhulp bestaat hier ook nog."

Voor modern, grootschalig bedrijf is Vorderbach – de bergflank tussen de Mühlsteinboden en Sankt Blasen waarop *Moar am Bach* staat – niet geschikt, ondanks de vruchtbare leembodem. Winters kunnen lang zijn, de doorsneehelling is zowat 33 procent en steilranden geven velden een grillige vorm die het werk met grote machines nog moeilijker maakt. Toen er in de jaren negentig subsidie voor bioboeren kwam hoefden de Wallners, die hun melkveebedrijf wilden behouden maar geen kans zagen hier de gangbare moderne methoden in te voeren, niet lang na te denken. Bij de omschakeling werden de roggeakkers opgegeven. Ze waren het restant van een gemengd bedrijf dat tot halverwege de vorige eeuw bijna helemaal zelfvoorzienend was (er werd zelfs vlas voor eigen linnen verbouwd). Graan wordt nu ingekocht als bijvoer voor het vee – verbouwen loont op deze hoogte niet meer. De ouderwetse bedrijfsvoering was bij de overgang naar biobedrijf trouwens een voordeel: de bodem bevatte geen resten kunstmest en bestrijdingsmiddelen.

Hoe draait *Moar am Bach*? De belangrijkste ac-

tiviteit is de melkveehouderij. Jonge stieren worden aan een scharrelvleesbedrijf verkocht. De melk gaat grotendeels naar de zuivelfabriek, maar thuis worden ook zuivelprodukten voor de verkoop gemaakt plus jam, spek en worst. *Ab Hof*-verkoop is in Oostenrijk wijdverbreid, het is een eeuwenoud boerenprivilege. Onpraktisch in zo'n uithoek? De Wallners spelen in op de toenemende vraag naar bioprodukten en plaatselijke specialiteiten, er is een verkooppunt in het dorp en eens in de week een regionale bioboerenmarkt. *Moar am Bach* heeft, zoals gebruikelijk bij bergboerderijen, ook een flink areaal bos. Afgezien van de houtverkoop levert het bos indirect geld op door lagere energiekosten: resten gaan in de centrale verwarming en naar de dorpsverwarmingscentrale van St. Lambrecht, aan de andere kant van de Koglerberg. Die draait helemaal op houtspaanders uit de regio. Het appartement is de nieuwste bedrijfsactiviteit. De gasten, uiteraard meest stedelingen, kunnen een handje helpen op de boerderij als ze willen. Dan krijgen ze een beetje idee hoe voedsel geproduceerd wordt.

"We zouden niets anders willen"

De Wallners maken lange dagen. "Om half zes 's ochtends is het koeien melken, daarna gaan ze in het zomerseizoen de wei in. Afhankelijk van de tijd van het jaar rijden we dan mest uit, maaien we het hooiland of gaan we hooi keren en binnenhalen. Tussen de bedrijven onderhouden we de moestuin en het aardappelveld. In de herfst hebben we de houtkap en maken we worst en spek van het varken, onze 'vuilnisbak' voor eetbaar afval. We plukken dan ook bosvruchten voor de inmaak. 's Winters is het vrij rustig, dan doen we het grote onderhoud." En natuurlijk wordt er zuivel gemaakt en zijn er gasten te verzorgen. "*Mann muss flexibel sein*", zegt Martha na de opsomming met een glimlach. Het is hard werken voor weinig geld, maar je bent eigen baas, je kent het woord verveling niet en je leeft midden in een prachtige natuur die je vervult met ontzag – een woord dat Michael met nadruk gebruikt. "We zouden niets anders willen", hoor ik steeds weer.
De aanvankelijk puur financiële motivatie om op biobedrijf over te schakelen is een overtuiging geworden. Geld blijft natuurlijk belangrijk. "Wij vinden gerichte subsidies en hogere prijzen voor bioprodukten helemaal gerechtvaardigd: wij staan toch garant voor gezond voedsel en een gezonde natuur, nietwaar?" Èn voor een gezonde maatschappij, omdat die gezonde natuur actieve recreatie stimuleert. Goedkoop is duurkoop vanuit de optiek van Martha en Michael: de vertechnologiseerde grootschalige landbouw, die sociale en milieukosten buiten beschouwing laat, is op de lange duur een doodlopende weg.

De markten in de regio zijn belangrijke verkooppunten voor de bergboeren in Murau.
FOTO: BIOREGION MURAU/KOSCHAK

De biobakker

De Wallners willen geen beheerders van een plattelandsmuseum, van een decorstuk voor groen toerisme worden. Hoe meer levensvatbare boerderijen, hoe beter de kans dat dorpen als St. Blasen levend blijven. Is zoiets niet onbetaalbaar? Er moet dus met andere boeren in de regio naar nieuwe, duurzame bronnen van inkomen gezocht worden. Maar boeren alleen kunnen de streek geen economisch draagvlak geven, die tijden zijn allang voorbij. Daarom zoek ik de biobakker en molenaar Karl Hager in het stadje Murau op, die het brood voor mijn ontbijt bij de Wallners levert. Buiten de oude korenmolen raast een molenvliet die al honderden jaren gratis energie levert; Hagers woordenvloed komt aardig mee. "Ik ben in 2002 samen met een installateur hier, Heide Zeiringer, en een vertegenwoordiger van de boerenbond, Harald Kraxner, begonnen de *Bioregion Murau* op te bouwen. Er werd al jaren gesproken over de *Local Agenda 21*, een actieplan voor plaatselijke duurzame ontwikkeling in de eenentwintigste eeuw dat na de grote milieuconferentie in Rio de Janeiro in 1992 onder andere door de Oostenrijkse regering is aangenomen. In Stiermarken hebben we het in een bedrijfsagenda omgezet – zonder groen bedrijfsleven kun je een groene toekomst vergeten. Kraxner werkte al aan een beter geïntegreerde plattelandsontwikkeling. Het moest volgens mij lukken die twee te combineren." Het team kreeg de *Bezirkshauptmann* (één bestuursniveau hoger dan de burgemeesters) aan zijn kant, en daarmee was politieke steun op regioniveau verzekerd. De bioregio rust dus op drie poten in de samenleving: boeren, bedrijfsleven en bestuur. De kerngedachte is dat levensvatbare economische activiteiten, de opwekking van duurzame energie en het behoud van landschap en milieu in elkaar moeten grijpen. "Natuurlijk bestaat daarvoor geen ideale eindtoestand; we zullen dat proces altijd weer moeten bijsturen."

Toekomstmuziek: evergreens

Hoewel Murau in Oostenrijk koploper is – vergelijkbare resultaten kunnen andere regio's nog niet laten zien – ziet Karl Hager, net als Michael Wallner, nog heel wat onbenutte mogelijkheden. De productie en verkoop van zuivelspecialiteiten, bio of niet-bio, momenteel nog erg afhankelijk van het initiatief van individuele boerinnen, kan uitgebreid worden door meer onderlinge samenwerking. Als je samen hoogwaardige producten levert, kun je naast de grote zuivelfabrieken je eigen marktplek creëren en sta je sterk in onderhandelingen met de grote supermarkten. De horeca zou veel meer bioproducten uit de streek kunnen afnemen en zo een grotere bijdrage kunnen leveren aan ècht groen toerisme – een zwaartepunt in de strategie. Dat zal allemaal ook banen opleveren, en die zijn hard nodig om jonge mensen hier te houden. Het bos kan zowel hoogwaardiger hout als meer houtafval voor de opwekking van energie leveren. Stroom- en warmteproductie moeten in de regio honderd procent duurzaam worden, ook door het gebruik van zonne-energie; veel werk voor de installateurs dus. De voortrekkers van de bioregio hebben een stok achter de deur: vanaf 2013 is er geen subsidie meer voor individuele projecten in landelijke gebieden. Dan moèt je wel samen.
Als Hager en ik uitgepraat zijn gaan we nog even naar een concert in het stadspark. Het stadje, waar je binnen een half uur doorheen loopt, blijkt een harmonie ter grootte en met de kwaliteit van een symfonieorkest te hebben. Een marketenster, in het dagelijks leven boerin, schenkt tijdens de muziek een prima schnaps van eigen fabrikaat uit een vaatje aan haar weelderige heup. Dit oord heeft duidelijk een bloeiend sociaal leven. Na een potpourri van Amerikaanse evergreens rijdt de bakker me in milieumoordend tempo naar *Moar am Berg*. Het hooi is droog; opa's tractor rijdt in de schemer de ene lading na de andere binnen.

MEER INFORMATIE

- Internet: www.bioregionmurau.at en www.naturparkgrebenzen.at, ook voor contactdetails Moar am Hof.
- Wandelen: uitgebreid netwerk van paden door bos en weide. Ambitieuze wandelaars kunnen in de Niedere Tauern en de Seetaler Alpen lange dagtochten boven de 2000 meter maken.
- Kaarten: *Österreichische Karte, Blatt 4225 & 4226*, 1:50.000
  Freytag & Berndt, Blatt 211 Murau-Scheifling-Grebenzen-Sölkpass, 1:50.000