

# VESELÝ VÝLET®

RIESENGBIRGE / 48

„EIN LUSTIGER AUSFLUG“

SOMMER 2017



Nichts beeinflusste die Landschaft des Riesengebirges so intensiv, wie das Zusammenleben von Menschen und Rindern. Vielerorts mussten die Wälder Wiesenklaven (Almen) weichen und in der alpinen Zone wurden Hunderte Hektar Latschenbestände abgeholzt, damit die Gebirgsbewohner ausreichend Heu für ihre Rinder ernten konnten. Drei Jahrhunderte lang waren die Rinder die Hauptnahrungsquelle der hiesigen Bergler. Obwohl die Rinderwirtschaft in ihrer ursprünglichen Form infolge der politischen Veränderungen nahezu völlig verschwand, ihre Folgen bleiben offenbar, solange Menschen in den Bergen leben werden. Auf zahlreichen Heuwiesen steht wieder Wald, aber die meisten der intensiv bewirtschafteten Wiesen bilden heute den Kern der Riesengebirgssorte. Der Amateurfotograf Rudolf Kraus aus Temný Důl fing vor nicht ganz 80 Jahren in Simmaberg/ Šimovy chalupy in Malá Úpa das nahezu traute Miteinander des Bergbauern Johann Grabiger aus Nickelsberg/ Niklův Vrch und seines Tieres ein. Damals führte er wohl das letzten Mal den Gemeindebullen zu Hubert Dixes Haus Nr. 38, um für die Belegung der Kuh des Nachbarn zu sorgen. Weder Grabiger, noch Dix ahnten damals, dass sich hier die letzte Generation der traditionellen Bergbauern des Riesengebirges traf.

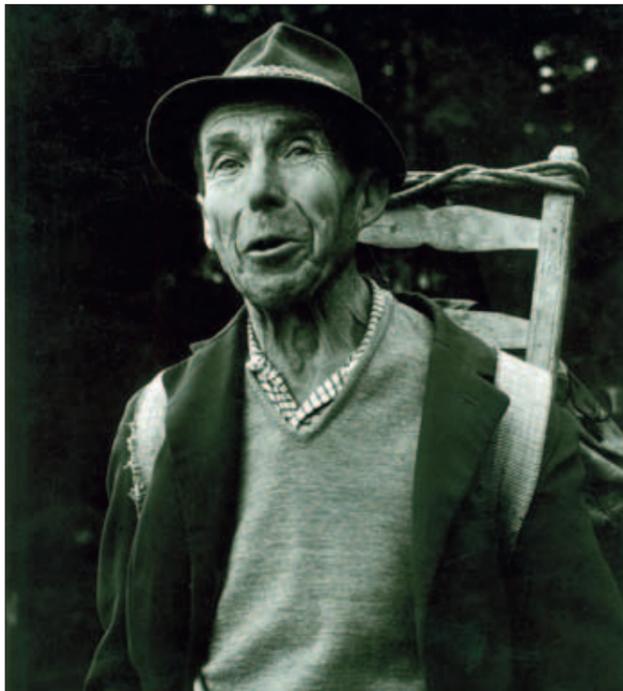
|          |   |             |
|----------|---|-------------|
| <b>G</b> | Galerie, Informationszentrum und Pension Veselý výlet | Seite 2-3   |
| <b>R</b> | Horní Maršov  | 4-6         |
| <b>A</b> | Malá Úpa  | 7-9         |
| <b>T</b> | Pec pod Sněžkou                                       | 10-13       |
| <b>I</b> | Riesengebirgskarte                                    | Mittelblatt |
| <b>S</b> | Nationalpark Riesengebirge                            | 16-17       |
|          | Landwirtschaft auf den Kämmen                         | 18-19       |
|          | Žacléř  | 20          |
|          | Wir empfehlen bewährte Dienstleistungen               | 21-23       |
|          | Erinnerungen aus der Erlebachbaude                    | 24-25       |
|          | Gedächtnis des Riesengebirges                         | 26-27       |



Marie Hampel von Todtenboden.



Emma Häring aus dem Urlasgrund.



Friedrich Kneifel von Jonabodenbauden.



Raimund Sagasser aus Nieder-Kleinaupa.

Vor dreißig Jahren konnten wir noch die letzten traditionellen Bergbauern in der Gegend unter der Schneekoppe kennenlernen und befragen. Die Bergler boten uns Einblick in ein Thema, dass wir ohne sie nie völlig begriffen hätten. Wir sahen praktisch, wie sie die Jauchegrube mit Pumpe und Zinkrohren zum Verspritzen des besten Düngers verwendeten, erlernten den Griff, wie man das pralle Heutuch schultert oder die volle Milchkanne an der Kraxe (Hocke) festbindet. Sie erklärten uns die Verarbeitung der Gebirgsmilch zu damals weithin berühmtem Käse. Vor allem erkannten wir so, welchen Wert die Kuh, Wiese, Sense oder ein schöner Sommertag beim Einbringen des Heus und Verstauen auf dem Boden hatte. Die Pflege der Grundstücke und Haustiere sowie die Aussagen der Landwirte sind das Hauptmotiv dieser Ausgabe des Lustigen Ausflugs. Vielleicht inspiriert Sie dies zum Besuch interessanter Orte, vielleicht verhilft es zu einem besseren Verständnis der Sorgen der heutigen Landwirte. Ende der 80er Jahre begannen Věra und David Sosna voll uns ganz auf der ‚Alm‘ Vlašské boudy zu wirtschaften und schon bald gründeten sie die Farm Sosna. David klapperte damals alle alten Bergbauern ab, um Rat einzuholen und machte dabei noch eindrucksvolle Fotos.

**Marie Hampel** (1900–1991) stammte von Schromma/ Šraml und ihr Vater, Josef Dix, bewirtschaftete sommers auch die Heuwiesen rings um die höchstgelegene Sommerbaude der Brunenbergbauden/ Studniční boudy im Blaugrund/ Modrý důl. Im Mai 1925 heiratete sie den tüchtigen Liborius Hampel in Todtenboden/ Hlušiny Nr. 259. Die ursprüngliche deutsche Ortsbezeichnung klingt nicht gerade einladend und obwohl die Familie drei Hektar Wiesenland besaß, lebte sie auch nach dem Krieg vor allem von der Forstarbeit. Frau Hampel zählte am 1. November 1985 bei der Rückschau in alte Zeiten die Metzger und Butter- und Käsehändler auf, die das letzte Mal vor 40 Jahren bei den Bergbauern aus Großaupa einkauften. Dann lebte sie noch fünf Jahre lang allein an der höchsten Stelle der Wiesenklave Hlušiny.

**Emma Häring** (1905–1994) erblickte auf den Gr. (Velké) Tippetlbauden in der Familie von Benedikt Tippetl in Haus Nr. 285 das Licht der Welt. Sie wirtschaftete zwar auf zweieinhalb Hektar Land, aber die hiesigen Wiesen an der Nordflanke des Forstberges/ Světla hora gehörten zusammen mit den nahen Thammabauden, dem Urlasgrund/ Javoří důl und den Kl. (Malé) Tippetlbauden zu den kärgsten in der ganzen Region. Emma ehelichte den Holzfäller Ludwig Häring aus dem Urlasgrund und dank dessen Beruf durften sie auch nach Kriegsende in Velká Úpa bleiben. Als ich ihr hübsches Gebirgshaus Nr. 308 im November 1985 besuchte, lebte sie hier bereits allein, sie erzählte uns, wie ihr Vater Benedikt fortwährend auf der Suche nach Heu war, um noch eine dritte Kuh halten zu können. Deshalb mähten und trockneten sie Heu bis bei den weit entfernten Krausebauden und Blausteinen/ Modré kameny und dann schlepten sie die zentnerschweren Heufuhren auf dem heutigen grünen Wanderweg bis zu den Großen Tippetlbauden.

**Friedrich Kneifel** (1910–2006) war der beste Erzähler über alte Zeiten, den wir jemals kennenlernten. Im Laufe unserer 58 Arbeitsbesuche in der Hütte Nr. 30 auf den Jonabodenbauden in Velká Úpa erfuhren wir zahllose Details über das Leben in den Bergen, menschliche Schicksale, Geschehnisse, aber auch gepfefferte Kommentare. Nur ein paar von ihnen tauchten 2001 im Dokument von Pavel Štingl Welche Sprache spricht der Herrgott? auf. Am 22. Februar 2000 plauderte er über den schwierigen Milchtransport und -aufkauf. Dabei beschrieb er eingehend die Situation mit dem Milchauto in Velká Úpa auf den neuerworbenen Fotografien der Sammlung des Veselý výlet. Auf dem interessantesten Foto aus den 30er Jahren auf Seite 11 erkannte er mehrere Nachbarn, ja erinnerte sich sogar noch, zu welchem Preis die Milch damals aufgekauft wurde. Die letzte von Kneifels Milchkuhen übernahm der heutige Gebirgslandwirt von Růžohorky David Mlejnek.

**Raimund Sagasser** (1915–1993) erzählte am liebsten von der Arbeit im Wald, das Thema Wiesenwirtschaft in Dolní Malá Úpa war ihm aber nicht minder lieb. Seine letzte Kuh holte David Sosna nach Walschabauden/ Vlašské boudy. Beim gemütlichen Beisammensein in der Hütte Nr. 100 im Januar 1984 gingen wir mit Raimund sämtliche Gebäude in Simmaberg durch, wo einst 26 Rinder weideten. Allein Förster Hugo Dix hielt drei Kühe. Von hier gingen sie damals bis unter die Schneekoppe, auf die Wiese im Knieholz am heutigen Wanderweg Traverz Heu trocknen. Bei der Frage nach den Feldchen an den hiesigen Gebirgshäusern gab er die alte Kleinaupner Regel zum Besten: „Von wo in Aupa die Schneekoppe zu sehen ist, dort wachsen keine

Kartoffeln“. Deshalb konnte man sich auch erlauben, sie in Simmaberg zu pflanzen. Später entdeckte Fotografien gaben ihm recht.

**Die Informationszentren samt Souvenirgeschäft** des Veselý výlet in Pec pod Sněžkou und in Temný Důl sollen Ihren Aufenthalt im Ostriesengebirge erleichtern und bereichern. Hier bekommt man u.a. auch die Schlüssel zur Waldburg Aichelburg sowie zum Museum Vápenka – Kalkofen in Horní Albeřice geliehen. Außer News aus der Region und sind hier unentgeltliche Informationsmaterialien, Wanderkarten und -führer des Riesengebirges und dessen Umgebung, frankierte Ansichtskarten, deutsche und tschechische Bücher einschl. Kinderbüchern erhältlich. Für Sammler halten wir touristische Visitenkarten, Marken, Abzeichen, Aufkleber, Wanderstockmarken und sonstige nette Mitbringsel bereit. Vor der Heimfahrt kann man hier noch originelle Geschenke und Souvenirs, Bilder, Fotografien, beliebte Rübezahlfiguren und -marionetten, Sammlersteine, Anhänger sowie an den Riesengebirgsurlaub erinnernde T-Shirts erstehen. Im VV in Temný Důl kann man ferner Kopien historischer Riesengebirgsfotografien aus unserem umfangreichen Archiv bestellen. Im Veselý výlet gibt es zudem Geschenkschokolade von der Schneekoppe, mit künstlerisch gestalteten Verpackungen verschiedener Autoren – schauen Sie sie sich auf Facebook an. Die tschechische Qualitätsschokolade gibt es in zwei Varianten – als 70-prozentige Bitterschokolade oder als süße Milchsokolade. Sehr beliebt sind auch typisch riesengebirgische Kräuterliköre, Honigwein, Teemischungen und Medizinalgetränke. Brandneu sind Geschenkpäckchen des in Pomezní Boudy gebrauten Bieres Trautenberk. Wir bieten eine große Auswahl an verschiedenen Arten von Marken-Naturkosmetik. Neben üblichen Informationen, stehen wir Ihnen auch gern bei der Programmauswahl oder der Unterkunftssuche im Tal unter der Schneekoppe zur Seite. Während der gesamten Öffnungszeit ist im Veselý výlet in Pec pod Sněžkou auch öffentliches Internet zugänglich. Wechselstuben runden das Angebot der Informationszentren ab. Auf unserer Webseite kann man in älteren Ausgaben des Lustigen Ausflugs blättern, übrig gebliebene Druckausgaben liegen gratis im VV in Temný Důl aus.

In beiden Informationszentren gibt es **Galerien des Veselý výlet**. Die jeweils aktuellen, aber auch vorangegangene Ausstellungen sind auf unseren Webseiten präsent.

In **Temný Důl**, umgeben von schönster Gebirgsnatur und vielen Kulturdenkmälern, lädt die Pension Veselý výlet ein. Unsere Gäste besprechen mit uns gern ihre Programme, die wir ggf. um weitere Idden bereichern. Schon das historische Haus voller Bilder, Fotografien und Dokumente nicht nur aus dem Riesengebirge ist eine echte Inspirationsquelle. Geschmackvoll eingerichtete Zimmer, WLAN, Sauna, Whirlpool, eine große Halle mit kleiner Küche im modernen Anbau und das reichhaltige Frühstück machen den Urlaub zum Genuss. Die Pension wird häufig von Freundesgruppen und größeren Familien besucht, die sich gern in der geräumigen Halle aufhalten. Dank des Verbindungsganges zwischen beiden Gebäuden werden andere Gäste nicht durch Lärm gestört, andererseits stört auch niemand ihre Feier. Direkt vor dem Haus halten sommers Radshuttles und winters Skibusse. Hausgäste dürfen das ganze Jahr über auch auf dem Parkplatz am Info-Zentrum in Pec parken. Die Unterkunftspreise und Informationen über weitere, mit dem Veselý výlet verbundene Dienstleistungen sind auf unserer Webseite zu finden.

**Informationszentrum, Galerie, Wechselstube und Geschäft mit Geschenkartikeln Veselý výlet in Pec pod Sněžkou Nr. 196, Tel. 00420 499 736 130. Informationszentrum, Galerie, Wechselstube und Pension Veselý výlet in Temný Důl, Nr. 46, Horní Maršov, PLZ 542 26, Tel. 00420 499 874 298. Beide sind täglich von 8.30 bis 18 Uhr geöffnet. Verständigung auch auf Deutsch und Englisch möglich. News finden Sie auch unter Facebook Veselý výlet.**

**Pension Veselý výlet in Temný Důl bietet Unterkunft inkl. Frühstück in Zwei- und Dreibettzimmern und Apartments; telefonische Reservierung im Infozentrum, eine ausführliche Beschreibung der Pension finden Sie auf unserer Website, schicken Ihnen diese auch gern per Post zu.**

E-Mail: [info@veselyvylet.cz](mailto:info@veselyvylet.cz)

[www.veselyvylet.cz](http://www.veselyvylet.cz)



Der Fotograf Wenzel Lahmer bannte vor mehr als 100 Jahren den Fischwirt Ignaz Bönsch samt herrschaftlicher Fischerhütte in Dunkelthal/ Temný Důl auf Zelluloid.

Lehrer Václav Lukáš, der vor der Besetzung des Sudetenlandes, schon seit September 1934 in der tschechischen Minderheitsschule in Horní Maršov/ Marschendorf unterrichtete, erzählte uns in den 60er Jahren in der Heimatkundestunde die Geschichte vom Fischer Marša. Anno 1007 baute dieser für sich und seine Gehilfen in einer breiten Flussaue drei Häuser und gründete hierdurch den Weiler Marschendorf. Der Herr Lehrer ging hierbei frei von einer vom Chronisten Simon Hüttel aufgezeichneten und echt spannenden Legende aus. War doch die Aupa für ganze Generationen von Kindern ein beliebter Spielplatz und Ort geheimnisvoller Abenteuer. Wer es erlernte, im eisigen Wasser unter dem Wehr am Marktplatz zu schwimmen, der war gut aufs Leben vorbereitet. Das Erhaschen von Forellen unter Steinen war eines unserer Kinderspiele. Und Forellen gab es damals in der Aupa in Hülle und Fülle.

Der wirkliche Begründer des Gebirgs-Hufendorfes war wohl eher ein Beamter, besser gesagt der „Lokator“ Mareš, der im Mittelalter den königliche Grund und Boden unter den Ansiedlern verteilte, um die Besiedlung der noch wilden Grenzgebiete des Königreichs Böhmen zu fördern. Einer der ältesten zivilen Berichte aus dem Tal unter der Schneekoppe stammt aus der Stadtchronik von Trutnov. Simon Hüttel vergaß neben den „großen Ereignissen“ auch nicht den Fang von Fabian Aust zu erwähnen. Im August 1505 fing er in der Aupa einen „Laxfohre“, also einen Lachs von einem Klaffer bzw. 1,8 m Länge. Aust, der bekannteste Fischer des Riesengebirges, gestand noch auf dem Sterbebett, in den Bergen der Fische wegen 19 Konkurrenten umgebracht zu haben, ja er bedauerte, dass keine runden 20 waren. Nun, das Fischen in diesem Gebirgsfluss war damals kein Hobby, sondern wichtige Ernährungsquelle. Mit der Gründung der selbstständigen Marschendorfer Herrschaft im 17. Jh. hatten deren Besitzer auch das Verfügungsrecht über die Gewässer inne, sie konnten Müllern das Wasserrecht erteilen sowie das Fischereirecht genehmigen.

#### Die Fischerhütte in Dunkelthal – Temný Důl

Als die Czernin-Morzins aus Vrchlábi zu Silvester 1882 die Herrschaft Marschendorf erwarben, ordneten sie auch das Fischereiwesen. Sie kauften das Häuschen Nr.1 in Groß-Aupa I. Theil und richteten in ihm eine Fischerhütte ein. Interessanterweise stand das Haus mit wohl immer noch bewahrter Jahreszahl 1823 am Schornstein als einziges am linken Ufer der Aupa und gehörte schon ab den 60er Jahren zusammen mit Haus Nr. 4 zur Gemarkung Temný Důl. Die alte Straße führte am anderen Ufer entlang, die Fischerhütte auf dieser Halbinsel mit großer Wiese für zwei Kühe war also nur über eine schmale Brücke zu erreichen. Der größte Teil der Wiese verschwand 1968 unter der neuen Straße nach Pec und einer Holz- und Steindeponie. Aloisia Gräfin Czernin-Morzin ernannte Ignaz Bönsch zum Fischwirt und Einwohner der Fischerhütte. Er stammte aus der heutigen Baude Amor in Chaloupky über Pec, was sicher kein gutes Angelrevier war. Dennoch verzeichnete Chronist Stefan Dix, dass in diesem Zweig der Bönsches das Fischereihandwerk von Generation auf Generation vererbt wurde. Der älteste Sohn Josef kam im April 1884 bereits in der Fischerhütte zur Welt

und übernahm später vom Vater auch die Stellung als Fischwirt. Rings um die Fischerhütte legte er mehrere künstliche Teiche mit Steinufern an, deren Reste bis heute zu erkennen sind. Friedrich Kneifel gedachte am 12. Februar 1997 der Zeiten, als er sich 1925 als 15-jähriger durch die Belieferung des Restaurant der Baude Jana mit Fisch ein paar Heller dazuverdiente. Wenn ihn der Nachbar Adolf Kneifel (mit dem er kaum noch verwandt war) beauftragte, dann rannte er auf dem heutigen gelben Wanderweg schleunigst nach unten zur Kreuzung. Fischer Josef Bönsch hielt in seinem kleinen Häuschen vor der Fischhütte immer frischen Fisch bereit. Er wog die bestellte Menge ab und Friedrich schleppte dann bis zu 30 kg lebende Forellen in einem an der Kraxe befestigten Bottich in Nachbars Küche. Er betonte noch, dass dank dessen auf der Jana immer frischer Fisch serviert wurde. Josef Bönsch stellte schon damals Besuchern Angelscheine aus. Und gerade das Sportangeln brachte ihn letztendlich um sein Gewerbe.

#### Der Angelverein

Eines der ersten Gesetze nach der Gründung der Tschechoslowakei im Oktober 1918 war die Grundstücksreform, die den böhmische Adel um den größten Teils seiner Besitztümer bringen sollte. Auch wenn sie dann nicht im ursprünglich geplanten Umfang realisiert wurde, verkleinerten sich viele Herrschaften radikal. So büßten die Czernin-Morzins nahezu ihre gesamte Herrschaft Hohenelbe und im Oktober 1931 auch ihr Forstrevier Latental in Marschendorf ein. Namentlich die Leute ringsum die regierende Agrarpartei fassten die einmalige Gelegenheit am Schopfe, billig zu Agrarboden zu kommen. So ist kaum verwunderlich, dass der Agrarpartei nahestehende Leute auch bei der Gründung der Vereinsfischerei in Maršov mit von der Partie waren. Im Juli 1933 kamen tsch. Beamte und Beschäftigte aus der Gegend unter der Schneekoppe zu geheimen Gesprächen mit Vertretern der Union der Fischereivereine und -genossenschaften aus Prag zusammen. Im tsch. Hotel Kulma in Johannisbad kamen sie über den Ablauf der Enteignung des gräflichen Grund und Bodens einschließlich seiner Wasserläufe und deren Zuteilung an den Fischereiverein für das Flussgebiet der Aupa überein. Obwohl dieser Verein erst am 4. November 1933 gegründet wurde, stellte das Landesamt dienstbeflissen schon am 27. September den Bescheid für das Revier mit Fischereirecht in der Aupa aus und dies ab der Hauptbrücke in Svoboda nad Úpou bis zu den Quellen aller Wasserläufe. So gelangten dreißig Kilometer Wasserläufe mit sechs Hektar Gesamtfläche in seinen Besitz. Auf der Vollversammlung wählten sich die Fischer ihren Ausschuss. Der Bahnhofsvorsteher in Svoboda, František Novotný, hatte als Vorsitzender zwei Stellvertreter – Jan Černý, den Pächter der Sokolská Bouda sowie Adolf Křepelka, den Forstmeister aus der Pension Myslivna im neu geschaffenen, tsch. Revier Latovo údolí. Weitere Ausschussmitglieder waren Stanislav Fetter, der Verwalter der Seilbahn zum Schwarzen Berg und Arnošt Silbernágl, ein Beamter der Steuerbehörde am Marschendorfer Gericht. Dieser fing vor allem Forellen in der Aupa, mit einer Rute aus gespaltenem Bambus der Firma Rousek mit Fliegenrolle und Fliege-



November 2010 – Petr Ambrožy mit seinem Aggregat bei der Herbstabfischung von Zuchtforellen.

nvorfach. Ob er Vlasta Křepelková, die Tochter seines Kollegen aus dem Angelverein, beim Angeln kennenlernte, ist ungewiss. Ihre beiden Kinder wurden in Maršov geboren und sowohl Sohn Arnošt Silbernágl, als auch Enkel Arnošt kümmern sich bis heute um das schönste Gebirgshaus im Weiler Honzův Potok. Großvaters Angelrute aus Zeiten der 1. Republik verwendete der jüngste Arnošt dann noch bei seinen ersten Angelversuchen. Neben dem Angelsport sorgte der Verein auch für die Gründung einer künstlichen Brutstätte am Albendorfer Bach in Horní Maršov. Den aufgelassenen Mühlgraben nutzten sie zur Zuleitung von Frischwasser und zogen so regelmäßig aus den abgelaichten Roggen der Bachforelle ein- und zweijährige Jungfische zur Erhöhung des Fischbestands ihres Reviers auf. Von dieser gut begonnenen Arbeit wurden sie dann von den Nazis vertrieben, alle tschechischen Mitglieder des Fischereiverbands für das Einzugsgebiet der Aupa mussten das Riesengebirge spätestens bis Oktober 1938 verlassen haben. Aber viele Angler kehrten nach dem Mai 1945 auch prompt nach Maršov zurück. Wie der Beamte Arnošt Silbernágl, der sofort zum Wiederaufbau des Anglerklubs beitrug.

Arnošt Souček entstammte einer alten Bergmannsfamilie aus dem Kohlenbecken bei Svatoňovice. Aber schon sein Großvater Štěpán Souček ging gegen Ende des 19. Jh. als junger Mann in die Grube in Žacléř arbeiten und hier wurde auch sein erster Sohn geboren. In diesem überwiegend deutschen Milieu fand er in der Siedlung Rehorn seine Braut – Anna Baier aus dem Haus Nr. 2. Auch sie mussten im Herbst 1938 eiligst das Sudetenland verlassen und so begann František in der Steinkohlengrube in Svatoňovice zu arbeiten. Nach Kriegsende zog es ihn aber wieder in die Berge zurück und so ließ er sich in Horní Maršov nieder. Sein jüngerer Sohn František Souček ging völlig im Sport auf (siehe VV 43/2015), der ältere Arnošt schloss sich wiederum dem Volkseigenen Anglerverein in Horní Maršov an. Ab Juni 1954 übte er zehn Jahre lang die Funktion des Fischwirts, also des Verwalters des Angelreviers aus. Schon damals hatte er Stöße von Papier auszufüllen, außerdem stellte er Angelscheine aus und leitete den Betrieb der Fischbrutstätten. So bereitete man hier beispielsweise im Jahre 1956 den Schlupf von 150 Tsd. Schlüpflingen aus abgelaichtem Roggen vor, die im Frühling des folgenden Jahres in den Albendorfer Bach, sowie am Oberlauf der Aupa und Kleinen Aupa ausgesetzt wurden. 1956 stellte der Fischwirt Arnošt Souček 72 Angelerlaubnisse aus, davon 27 ganzjährige Angelscheine für die Mitglieder des Riesengebirgs-Anglerklubs Horní Maršov. Denn so wurde der Verein neuerdings genannt. Er trug einen Fischjäger im Wappen – den Eisvogel, der in diesem Revier jedoch nicht vorkommt. Die Sportangler meldeten den Fang von 668 Forellen in einem Gesamtgewicht von 216 Kilo – also durchschnittlich 300 g pro Fisch. Arnošt selbst fing 25 Forellen mit Fangmaß; König der Angelsaison war allerdings Jiří Liška aus Hostinné mit einer Ausbeute von 90 Fischen in einem Gesamtgewicht von 32 Kilo. Damals fing man sie an der Oberfläche mit künstlicher Fliege oder in Becken und unter Wehren mit einer an einem Dreierhaken aufgespießten Groppe, die man zuvor beispielsweise mit ei-



Der Wirt Roman Brukner setzt in diesem Jahr in Maršov seine eigenen gezüchteten Saiblinge zum Sportangeln aus.

ner Gabel unter Steinen fing. Statt der Groppe verwendet man heute künstliche Blinker, denn die Groppe steht schon längst unter Naturschutz.

Rudolf Hofer schloss sich 1958 dem Anglerverein an und ist bis heute aktiv. Über 40 Jahre lang war er Fischwirt und bis heute stellt er zusammen mit Vladislav Leška für das Aupa-Revier Angelscheine aus. Er stammt aus einer alten Aupa-Familie, deren Vorfahren z.B. in der Baude Aurora unweit der größten Klause zur Holzschwemme oder auch im Riesengrund/ Obří důl im heutigen Haus TJ Stěžery lebten. Rudolfs Großmutter Karolina führte die Hoferschenke, wie die heute weithin bekannte Gaststätte Na kopečku damals hieß, wo man übrigens bis heute vorzüglich zubereitete Forellen bekommt. Mein persönliches größtes Angelerlebnis war der Fang einer nahezu 1 kg schweren und 43 cm großen Forelle in einem natürlichen Kessel in der Kleinen Aupa. Den lokalen Rekord hält allerdings eine Dame aus Nymburk, die in Maršov per Gastangelschein eine 1,2 Kilo schwere Bachforelle aus der Aupa fischte. Rudolf Hofer erinnert sich mit einem Schmunzeln an die Anlegung des Teiches in Lysečiny vor 50 Jahren. Der Initiator des künstlichen Teiches, Karel Horáček, war zwar Polizist, dennoch war er schneller beim Bau, als seine Kollegen mit den notwendigen Bewilligungen. So blieb der längst gefüllte Teich jahrelang ein „Schwarzbau“ und nicht wenige Forellen „schwammen“ als kleine Aufmerksamkeit aus Maršov in die erforderlichen Ämter. Heute kommen mehr hiesiger Angler und Angelgäste zu diesem Teich, als zum Fluss. Das saubere Wasser mit einer Steinkrebspopulation erlaubt es nicht nur Karpfen, Graskarpfen, Schleie und Saiblinge, sondern auch sensiblere Forellen zu angeln. Der Ortsverein des Tschechischen Anglerverbandes in Horní Maršov zählt 185 erwachsene Mitglieder und 25 Kinder. Die Hauptsorge ist wie schon im verflornten Jahrhundert der Fischbesatz des Reviers. In einer eigenen Fischbrutanlage in Dolní Maršov werden mit der finanziellen Unterstützung der Region alljährlich zehntausende kleine Forellen gezüchtet. In diesem Jahr wurden 80 000 Jungfische im Dottersackstadium ausgesetzt. Beim herbstlichen Abfischen sucht man hauptsächlich nach Mutterfischen zum Ablichten. Genauso wie anderswo in Europa gehen auch im Riesengebirge die Bestände der ursprünglichen Forelle zurück. Laichfische gibt es nur wenige, früher fing man im Herbst auch zweihundert, heute kaum dreißig. Deshalb kauft man den Roggen aus Zuchtanlagen. Die Bachforelle wird zur Erneuerung ihrer Population ausgesetzt, der nicht ursprüngliche Saibling und die Regenbogenforelle zum Sportangeln. Dennoch gibt es im Angelrevier Maršov eine Lokalität mit ausschließlich ursprünglicher Population. Über dem Regulierungsstaubecken in Pec in Richtung Riesen- und Blaugrund (Obří u. Modrý důl) durfte man jahrelang nicht Sportangeln und sehr lange erfolgte auch keine Abfischungen zu Zuchtzwecken. Die schönsten Stellen zum Angeln sind und bleiben so die Flussmulden in der Kleinen Aupa/ Malá Úpa und im nicht regulierten Abschnitt der Aupa unter der Waldburg Aichelburg in Temný Důl. (Der Text entstand mit der Unterstützung der Angler von Maršov und Arnošt Silbernágl des jüngsten.)



Der noch unbewaldete Dörrgrund/ Suchý Důl mit den früheren Hufen der Familie Lamer, 1950 von Adolf Pecina von der Reiss-Kapelle fotografiert.

## DIE GRÜNEN FLUREN VON ALBEŘICE

Der ‚Zollweg‘ führt an zwei Kalkbrüchen vorbei aus Horní Albeřice zur Staatsgrenze mit Polen und weiter zum Rehorngebirge/ Rýchory hinauf. Schon 14 Jahre lang ist er mit Informationen eines Lehrpfades ausgestattet. Ab der Station mit der Panoramazeichnung von Zdeněk Petira bietet sich der schönste Blick auf Albeřice und die umliegenden Gipfel, samt der alles überragenden Schneekoppe. In einem der ersten ausführlichen Dokumente aus dem Ostriesengebirge verzeichneten Kuttenger Beamte Albendorf/ Albeřice anno 1609 als ältestes Dorf in der Gegend unter der Schneekoppe. Das Bachhufendorf Albendorf wurde offensichtlich von Lokator Alber (Alberus, Albera, Albert) gegründet, der nach 1260 als Schultheiß von ‚Neustadt‘, also Trautenau/ Trutnov erwähnt wird. Die einzelnen Hufen steckte der Beamte zu beiden Seiten des Albendorfer Baches ab. Hier vom Zollweg ist die mittelalterliche Struktur noch gut zu erkennen – bis heute markieren Baumreihen und Raine die Grenzen der einzelnen Hufen. Direkt am Bach befand sich das Gehöft samt Garten, an diesen schlossen Acker, Wiesen und ganz oben am Kamm ein Waldgrundstück an. Auf zeitgenössischen Fotografien und Luftaufnahmen aus dem Jahre 1938 sind noch Hunderte, an den Höhenlinien angeordnete Feldchen zu sehen. Immer quer über die gesamte Hufe. In dieser systematischen Aufgliederung unterscheiden sich Albeřice, Lysečiny und Maršov merklich von den später gegründeten Wiesenklaven (Almen) in Malá und Velká Úpa oder auch im benachbarten Rehorngebirge. Anno 1654 verfassten königliche Beamte die sog. „Steuerrolle“, um Steuern von der gesamten besitzständigen Landbevölkerung erheben zu können. In Albendorf registrierten sie 11 Bauern und 13 Kleinhäusler. Die meisten gehörten Familie Kneifel an, aber auch weitere, namentlich aus der mittelalterlichen schlesischen Besiedlung stammende Namen, wie Baudisch, Baier, Fink, Illner, Janisch, Kühnel, Pauer und Tippelt waren hier auch nach 300 Jahren noch vertreten. Unter anderem auch das namhafte Geschlecht der Lamer, mitunter Lammer oder auch Lahmer, ursprünglich jedoch Laymer geschrieben. Wie der ältesten Kirchmatrikel von Marschendorf zu entnehmen ist, lebten hier in den Jahren 1642 bis 1649 die Familien Thomas, Georg und Tobias Laymer. Ihre Höfe lagen in der Umgebung des Steinbruchs im Dörrgrund/ Suchý Důl, der Weiler war damals wie heute eine Ortslage von Albendorf. Laymer's Hufen sind nun schon 60 Jahre lang bewaldet, aber ihre Nachkommen leben bis heute nur Stück von hier in Dolní Albeřice. Und dies nur durch einen schicksalhaften Zufall.

Im Herbst 1946 standen drei Nachbarn an der Wegkreuzung zwischen Albeřice a Suchý Důl – Polz, Kneifel und Lamer. Diese drei unvollständigen Familien warteten hier auf ihren Abtransport ins Auffanglager in Mladé Buky und hier auf ihre Aussiedlung. Auch die erst sechsjährige Helena Lamer saß auf ihrem 50 kg schweren Ranzen. Fünfundzwanzig Jahre später, am 25.

November 2011, erzählte sie uns wortkarg auf der Schwelle ihres Bauernhofes: „Dann hielt ein mit Menschen und Gepäck vollgestopfter Lastwagen aus dem oberen Teil von Albeřice. Wir kamen nicht mehr rein und so sagten sie uns, wir sollten nach Hause gehen. Das gleiche passierte auch am nächsten Tag, wieder sollten wir auf den nächsten Lkw warten. Alle warteten wir vegetabilisch Wegkreuzung – meine Mutter Anna und meine älteren Brüder Franz und Alois.“ Deshalb blieben diese Bergbauern in Dolní Albeřice, obwohl man sie weder als Forst-, noch als Fabrikarbeiter gebrauchen konnte – wie andere „vergessene“ Deutsche in ganz Tschechien. Helena heiratete zweimal, jedes Mal einen hiesigen Deutschen und jedes Mal mit ähnlichem Schicksal. Ihr zweiter Mann, Siegfried Schreiber, kam aus dem Riesengebirgsvorland und wurde leitender Viehzüchter auf dem Staatsgut Maršov. Nach dem November 1989 half er seinem Sohn Ervin Schreiber noch einen großen Familienbauernhof zu gründen. Siegi kam tragisch ums Leben – bei der Heumähd im September 2008 und nur ein Stück von der bewaldeten ursprünglichen Hufe der ältesten Lamer entfernt. Anstatt des Vaters fand Ervin nun große Hilfe in seinem Neffen Martin Zvonek, der an der Tsch. Agraruniversität Prag studiert hatte und sich in der Viehzucht genauso gut auskannte, wie die Vorfahren der Lamers. Er übernahm die fachkundige Pflege von 500 Stück Vieh, er entscheidet über die Zusammensetzung der Herde und ist die rechte Hand des erfahrenen Landwirts Ervin Schreiber. In Albeřice treiben sie die Rinder nach dem Kalben auch mit den Kälbern auf einen Teil ihrer Weiden. Sechs stattliche Zuchtstiere sorgen für eine natürliche Reproduktion, jeder von ihnen hat eine Herde von ca. 50 Kühen. Ervin meint scherzhaft: „Nach solch einer Saison hat jeder Stier die Nase gestrichen voll und ist zahm wie ein Lamm“. Auf mehreren Hufen rund um die Reiss-Kapelle in Horní Albeřice weiden an die hundert Färsen. Auf den verbliebenen Flächen wird Heu oder Gärheu geerntet, 5 000 große Ballen, um über den Winter zu kommen. Einen Teil seiner Herde hält er auch in Mladé Buky, wo die Familie einen Winterstall hat. Schon einige Jahre lang verkauft Ervin Schlachtvieh in die Türkei – hochwertiges, hormon- und antibiotikafreies Fleisch von satten Gebirgsweiden, für das man dort zweimal so viel bezahlt, wie in Tschechien. In Albendorf wirtschafteten einst fünfzig Bauern und Kätner – heute allein Ervin Schreiber. Sie bewirtschaften an die 200 ha Weiden und Heuwiesen, in Mladé Buky weitere 350 ha. Ihm und seiner Familie ist es zu verdanken, dass die Hänge um Albeřice in sattem und gepflegtem Grün strahlen. Mehr über die Gebirgslandwirtschaft erfährt man im Museum Vápenka – Kalkofen in der Ausstellung „Die Geschichte von Albeřice und Lysečiny“. Der interessante Holzbau ruht auf einem hohen steingemauerten Brennofen der historischen Kalkhütte des Bischofs-Kalkbruchs. All dies gehörte einst zu einer Hufe, die von einer weiteren Familie der Lahmer bewirtschaftet wurde. Die Schlüssel vom Museum bekommt man im Info-Zentrum Veselý výlet in Temný Důl geliehen.



Die Siedlung Smrčí/ Fichtig in Horní Malá Úpa/ Ober-Kleinaupa auf dieser fast 90 Jahre alten Fotografie entstand im 16. Jh. über dem Staubecken der Fichtigklause.

## Hungrige Wiesen

1566 tauchten die ersten Erbauer von Klausen zum Holzflößen und zusammen mit ihnen auch Holzfäller im Flussgebiet der Kleinen Aupa/ Malá Úpa auf, aber niemand rechnete damit, dass sie im Riesengebirgsurwald sesshaft werden. Am wenigsten wünschten sich dies die Beamten der König. Kammer, die das grandiose Projekt der Versorgung der Silbergruben in Kuttenberg/ Kutná Hora mit Holz aus dem Ostriesengebirge vorbereitet hatten. Die ursprüngliche Idee hierzu stammte wohl von Christof von Gendorf, dem Inhaber der Hoheneiber Herrschaft und Verwalter des Kreises Trautenau. Als von Ferdinand I. höchstpersönlich eingesetzter Oberstbergmeister waren ihm die Dringlichkeit der Holzversorgung, als auch die Verhältnisse im Riesengebirge wohl bekannt. Nichtsdestotrotz begann die Realisierung des Projekts erst drei Jahre nach seinem Tode. 1555, also noch zu Gendorfs Zeiten, wurde Nikolaus Wachtel, Burggraf zu Brandeis, der von der Böhmischem Kammer zum Oberstforstmeister über die Trautenauer Waldungen ernannt worden war, mit dessen Vorbereitung beauftragt. 1566 bestimmte er mit seinen Beamten endlich die Orte am Oberlauf der Aupa, wo die Holzernte eingeleitet werden sollte. Nach ihm wurde die Funktion des Forstmeisters Caspar Nuß aus Raigersdorf übertragen und dieser führte das größte Projekt der Holzernte und -schwemme dann auch tatsächlich aus. Sowohl die Holzernte, als auch die Auszahlung des Lohnes an die Holzknechte, wurde dem untergebenen „Colmeister“ übertragen. Ähnlich wie heute spielte der Förster so die nicht einfache Vermittlerrolle zwischen der Obrigkeit und den Holzknecchten. 1575 befehligte er in der Gegend zu Füßen der Schneekoppe ein Herr von 371 Holzfällern. Reichlich zwanzig Jahre lang lief das Projekt reibungslos zum vereinbarten Lohn. Normalerweise bekamen die Holzfäller jeden Tag einen Vorschuss ausgezahlt, dann aber stockten die Lohnzahlungen, bis der Geldfluss aus dem hoch verschuldeten königlichen Amt in Kuttenberg völlig versiegt. Am 28. April 1585 schickten die Holzknecchte eine erste Beschwerde an den Kaiser, in der sie ihre Not aufgrund der fehlenden Lohnzahlungen beschrieben. Weitere Revolten der Holzknecchte sind aus den Jahren 1590, 1591, 1601 und 1606 bekannt. Der Förster, wie der „Colmeister“, bzw. Zahlmeister heute genannt würde, hieß Wilhelm Hübner. Im Bericht für die Königliche Kammer vom 13. Juni 1591 steht geschrieben: „Die Holzknecchte revoltierten erneut gegen die Zurückhaltung ihrer Löhne, umzingelten den Holzmeister Wilhelm Hübner, spannten die Pferde seiner Kutsche aus und drohten, ihn nicht eher laufen zu lassen, bis sie bezahlt bekommen“. Zahlmeister Hübner löste die prekäre Situation auf seine Weise und über die Köpfe seiner Vorgesetzten hinweg. Geld für die Holzknecchte hatte er nicht und so schloss er mit ihnen eine bargeldlose geschäftliche Vereinbarung ab, deren Folgen bis heute zu erkennen sind.

Bis dahin lebten die Holzknecchte in provisorischen Unterkünften, wie sie

bis heute bei Hirten in Hochgebirgen zu sehen sind. Ein Bericht aus jener Zeit beschreibt: „Wenn der Holzhauer ein Stück Wald zum Roden aushandelte, baute er für sich und die Arbeiter eine schlichte Bude ohne Giebel“. Diese niedrigen Steinbauten direkt am Holzeinschlag hatten weder Fenster noch Schornsteine und ihr flaches Dach war mit Lehm abgedichtet. Auf einer gemalten Landkarte, wohl aus dem Jahre 1578, ist im gesamten Flussgebiet der Kleinen Aupa nur ein normales Haus zur Bedienung der Klause abgebildet, in Großaupa wiederum sind mehrere zu sehen. Wir nehmen an, dass dreißig Jahre nach Beginn der Holzernte die Holzfäller auch unter diesen provisorischen Bedingungen schon für Familien zu sorgen hatten. Hübner war die Legende von der ‚Hungermauer‘ offenbar unbekannt. Bei der Hungersnot im Jahre 1360 ließ der böhmische König Karl IV. in Prag am Petřín nämlich eine Festungsmauer errichten und sorgte so für den Lebensunterhalt der notleidenden Menschen. In ähnlichem Sinne forderte der Förster die Holzknecchte nun dazu auf, ihr Schicksal selbst in die Hand zu nehmen. Im Bericht der vier Kuttenger Beamten vom 23. September 1609 über die illegale Besitznahme von kaiserlichem Boden steht: „... dass vielerorts in den Bergen und auf den Waldblößen Viehweide betrieben wird, die unter der Verwaltung von Wylhelm Hübner bewilligt wurde“. Also nehmen wir an, dass im Laufe der letzten 15 Jahre des 16. Jahrhunderts mit dem stillen Einverständnis des Försters in Kleinaupa in Nähe der Klausen die ersten Wiesenklaven (Almen) entstanden. An der Großen Klause an der Kleinen Aupa gründeten die Holzknecchte den Weiler Latental/ Latovo údolí, bei der Klause im Löwengrund/ Lvi důl entstand der Weiler Simmaberg/ Šimovy chalupy, bei der Messnerklause die Grundbauten/ Dolské boudy und die Wiesen unter der heutigen Kirche an der sich abzeichnenden „Plodklause“. Eine der ältesten Wiesenklaven ist Fichtig/ Smrčí mit bewahrter gleichnamiger Klause. Die aufgezählten Lokalitäten stellen mit Ausnahme der heute nahezu bewaldeten Dolské boudy die malerischste Kulturlandschaft des Gebirgsortes dar.

Der enorme Arbeitsaufwand zur Gründung dieser Wiesen ist ersichtlich, wenn man sie mit dem natürlichen Gelände ringsum vergleicht. Die Holzfäller rodeten die Holzstämme und begrudigten die Oberfläche, sie schütteten Senken zu und trugen Erhebungen ab. Aus den aufgelesenen Steinen errichteten sie Wälle und Terrassen, die beispielsweise bei Simmaberg und den Grundbauten von den gewaltigen Anstrengungen ihrer Gründer zeugen. Dabei schonten sie den Humus, die oberste Bodenschicht mit wertvoller organischer Komponente. Weiteren Humus schafften sie aus den umliegenden Wäldern heran, da auf dem rohen, mineralischen Boden kein sattes Gras wuchs. Auch das alljährliche Düngen der Wiesen trug zur Qualität der Gebirgsweiden bei. In den Bergen gab es kein Stroh als Einstreu für das Vieh, also auch keinen herkömmlichen Mist. Der Dung wurde in einer Grube unter dem Stahl aufgefangen und im Frühling oder Herbst als verdünnte Gülle über die Wie-



Die besten Wiesen in Dolní Malá Úpa legten die Holzfäller über der sog. Plodrklausa an, manche Häuser auf dem Foto aus dem Jahre 1935 gehörten der verzweigten Hübner-Familie.

sen verteilt. Kein Wunder, dass die pfleglich bewirtschafteten Wiesen ihrer Vielfalt, Ergiebigkeit und Lieblichkeit wegen liebevoll „Gärtchen“ genannt wurden. Ja die Bergbauern werden in amtlichen Dokumenten als „Gärtner“ bezeichnet. In Kleinaupa wandelten die Holzknächte und ihre Nachkommen 930 Hektar Wald in Wiesen um. Den größten Teil dieser Fläche nahmen sie dabei illegal, in den ersten Jahren der Holzfällerbesiedlung in Besitz. Als der Umfang dieser Landnahme zu Tage trat, war Wilhelm Hübner bereits Forstmeister in Rychnov. Zusammen mit einigen seiner Holzknächte aus dem Riesengebirge zur weiteren Holzernte im Adlergebirge/ Orlické hory – wiederum zu Zwecken der Kuttenberger Silbergruben. Im September 1609 konnten die Kommissare nur noch konstatieren: „Überall in den Bergen gibt es zahllose Buden und Hütten, aus denen Ihrer Kaiserlichen Majestät keinerlei Gewinn ersprießt und bei denen eine große Menge Vieh gehalten wird“. Zudem beschwerten sie sich, wie unter Kuhberg/ Kravi hora in der Hütte an der Klause J.C.M. der ‚Colmeister‘ höchstpersönlich dreißig Stück Vieh halte... Dieser Förster hieß Marek Hübner und es besteht wohl kein Zweifel, dass er mit Wilhelm Hübner verwandt war.

#### Gewellte Wiese

Der Familienname Hübner war im Jahre 1930 der sechsthäufigste, allerdings ist nicht belegt, dass die zahlreiche Vertretung dieses Geschlechts auf den Wiesen unter dem Kuhberg mit dem Zahlmeistern Wilhelm und Marek zusammenhing. Vor mehr als 100 Jahren gehörte auch das Haus Nr. 53 unter der Kirche den Hübner. Hier ließen sich im August des Jahres 1915 Rudolf Wondratschek und dessen Ehegattin Berta nieder. Diese stammte aus dem Riesengebirgsgeschlecht der Mitlöhner, aber auch weitere hiesige Namen wie Bönsch, Grabiger, Hofer und Hübner tauchen unter ihren Vorfahren auf. Am Ende des 18. Jh. nahm sich Rudolfs Urgroßvater Josef Vondráček Mariana Třešňáková zur Frau und gründeten so eine tschechische Familie im Riesengebirgsvorland. Ihr Sohn Josef wurde in Studenec bei Trutnov geboren, wo allerdings überwiegend deutschsprachige Landwirte lebten. Rudolf Wondratschek bekannte sich bereits zur deutschen Nationalität, die nach der Muttersprache bestimmt wurde. Er arbeitete in der Trautenauer Brauerei und nach Kleinaupa kam er nur wegen Berta. Auf einem Bauernhof groß geworden, wusste er mit Pferden umzugehen und so bekam er eine Stelle in der heutigen Baude Rusalka und brachte als Postillon die Post aus Freiheit/ Svoboda herauf. Noch vor dem Großen Krieg wurde Tochter Theresie geboren, im August 1915 dann Sohn Rudolf. Als Kleinaupner Patriot durfte er nach dem 2. Weltkrieg dank seiner tschechischen Wurzeln im Ort bleiben. Als einziger der verbliebenen Alteingesessenen war er nicht Holzfäller. Auch so fiel ihr sämtlicher Besitz an den Staat und so kauften er und seine Ehegattin Margarethe 1952 das Haus Nr. 54 ihres ausgesiedelten Nachbarn Rudolf

Kirchschlagers. Sie hatten sieben Kinder, die allesamt das Erwachsenenalter erreichten. Der jüngste Sohn Zikmund Wondráček und dessen Neffe Robin sind zusammen mit Jana Patzeltová von den Grenzbauden die letzten Nachkommen der Alteingesessenen, die noch ständig in Malá Úpa leben.

Sigi, wie wir Zikmund (Siegfried) rufen, schlief in Wondráček's Hütte in der hinteren Stube, hinter deren gezimmerter Wand sich der Stall befand. Wenn sich eine der drei Kühe in der Nacht bewegte, dann war es, als würde die Rinderkette direkt am Kopf rasseln. Vielleicht hatte er gerade deswegen nichts mit Landwirtschaft am Hut. Er arbeitete im Wald und im März 1977 ging er auf die gegenüberliegende Seite, im hiesigen Dialekt „Poutschasajta“, bzw. Patschaseite genannt. Hier arbeitete er als Hausmeister und Fahrer in einer Betriebsbaude und zu seiner Arbeit gehörte es auch, Heu zu machen. Zudem ehelichte er Hana, die Tochter der Verwalterin. Im Januar 1992 erwarben sie ihr gemeinsames Heim in einer Versteigerung und gründeten die beliebte Pension U Wondráčků (siehe auch VV 4/1994). Für das Geld aus der Restitution des Besitzes von Hanas Vorfahren kauften sie dem Staat vier Hektar Wiesen rings um das Haus ab. Diese gehören heute zu den schönsten in Malá Úpa, ja sogar der Schrei des Wachtelkönigs erschallt aus ihnen. Auf einem Teil der Wiese weiden Schafe, auf dem Rest wird Heu geerntet. Das erste lebende Lamm bekamen sie 1993, um es am Rost zu braten. Sie liebten es leben und bekamen später ein zweites Schaf. 1996 blökten erstmals eigene Lämmer im Stall der Wondráček's. Heute zählt die Herde sieben erwachsene Schafe, einen Hammel und ein paar Lämmer. Pro Jahr werfen die Schafe nahezu 25 Kilo Wolle ab. Anfangs verkauften sie die Wolle für 8 Kronen das Kilo. Von einem Schaf gewinnt man kaum vier Kilo Rohwolle pro Jahr, allein die Schafschur kostete 60 Kronen. Als sie ihren Schafscherer einbüßten, musste Sigi einspringen. Letztendlich nahm die Wolle keiner mehr ab und so überlegten sie, wie man sie nutzen könne. Noch in grober Unkenntnis kauften sie im polnischen Lubawka ein altes Spinnrad. Dabei zeigte sich, dass das Spinnen von Schafwolle zu brauchbarem Garn gar nicht einfach ist. Eine erste Lektion bekam Hana im Jahre 2006 beim Besuch von Alteingesessenen, denn eine der Besucherin erwies sich als erfahrene Spinnerin. Diese lehrte sie auch das Spinnrad einzustellen, das sie bis heute benutzt. Ein weiterer Anstoß war ein vom Umweltzentrum SEVER in Maršov veranstalteter Kurs. Dann folgten nur noch eigene Experimente sowie das Lernen aus Fehlern. Heute macht Hana alles selbst – die Wolle sortieren, von groben Verunreinigungen reinigen, einweichen, trocknen und in einer Sodälösung waschen, um sie vom Wollwachs zu befreien. An einer manuellen Kämmtrommel stellt sie einen zum Spinnen am Spinnrad geeigneten Kammzug her. Je nach Bedarf spinnst sie Wollgarn von verschiedener Stärke und Form. Durch einseitiges Verdrehen spinnst sie einen Faden, den sie dann in Gegenrichtung zum Doppelfaden verspinnt. Dann folgt das Waschen des Stranges und dessen Trocknen an einem



Hana Wondráčková auf dem diesjährigen Kleinaupner Jahrmarkt.

speziellen Rahmen, damit das gestrickte Produkt auch bei Einweichen formbeständig bleibt. Denn wer wollte schon krumme Handschuhe anziehen. Die manuelle Verarbeitung von 300 g Wolle nimmt ca. 10 Stunden in Anspruch. Hana stellt mit Stricken, Weben, Häkeln und in Filetarbeit Erzeugnisse her, die das Markenzeichen Originalprodukt Riesengebirge tragen. Familie Wondráček produziert inzwischen auch Wolledecken, indem sie aus dem Kammzug eine dicke Wollfläche von 150 x 200 Zentimeter herstellt. Diese säumt Hana anschließend mit Leinen ein. Auch alle Gäste ihrer Pension schlafen unter diesen Wolldecken. Der Pensionsbetrieb sorgt zwar für den Lebensunterhalt der Familie, aber auch die Arbeit mit natürlichen Materialien – von Heu, über Wollprodukte bis hin zu Fleisch in Bio-Qualität – macht ihnen Spaß. Und der Landschaft von Malá Úpa kommt der abgeschlossene Landwirtschaftszyklus offenkundig zugute.

#### Lebendige Grasmäher

Nach dem Weggang der ursprünglichen Landwirte wurden nahezu 400 ha Wiesen, Weiden und Heuwiesen in Malá Úpa mit Fichtenwald aufgeforstet oder aus der landwirtschaftlichen Nutzung ausrangiert. Auch so verblieb genug Platz zur Weide der Färsen aus dem Staatsgut. Die Wochendhändler und Verwalter der Urlauberhäuser und -bauden mähten die „geerbten“ Wiesen nur mit Mühe. Jahrelang nahm der Zoo in Dvůr Králové Heu ab. Die traditionelle Landwirtschaft wurde nach dem Krieg von vierzehn verbliebenen Holzfällernfamilien und Rudolf Wondráček bewahrt. Aber keiner ihrer Nachkommen führte diese Arbeit fort. Weder in Pec, Velká Úpa, Maršov, Albeřice, Lysečiny, noch in Černá Hora oder Rýchory gelang es, die jahrhundertlang verbesserte Gebirgslandwirtschaft weiteren Generationen zu vermitteln. Alle Höfe mit zwei bis sechs Kühen gingen ein. Unter natürlichen ökonomischen Bedingungen hätten sich diese kleinen Höfe wohl zu größeren Farmen zusammengeschlossen, wie dies bei den sich in Freiheit entwickelnden Alpenländern der Fall war. Nicht nur in Malá Úpa begann 1989 alles von Neuem und vorerst in bescheidenem Umfang. Bei ständig bewohnten Häusern blöken und meckern wieder Schafe und Ziegen. Pioniere waren in dieser Hinsicht neben den Wondráček's auch Martin und Ilona Malý aus der Pension in Spálený Mlýn. Ihre Eltern hatten schon im alten soz. Regime auf den gleichen Wiesen eine Zucht. Ihre Schafe und Ziegen grasen die Wiesen rings um die Pensionen Jonáš, Ťapka, Permonik, Sokolí boudy, U kostela und um das Forsthaus ab, wo die Frau Försterin auch ein Pferd hält. Das zweite und gleichzeitig auch letzte Pferd in Malá Úpa hält Pavel Kindl, der Leiter der hiesigen Feuerwehr in der Ortslage Mokré Jamy und dies zu Forstarbeiten. Eine schöne Farm gibt es bei der Moravanka und Baude Grizzly in Nickelsberg/ Niklův Vrch. In Pomezni Boudy gibt es bei der Baude Malá Úpa schon einige Jahre lang eine Farm mit Hochlandrindern, neuerdings blökt hier auch eine Schafherde. In



Wollhandschuhe aus Malá Úpa auf dem Gipfel des Mount Logan.

der Enklave der Rennerbauden weiden den Sommer über die Hochlandrinder von Jiří Šimůnek von den Sagasserbauden. Auch bei der Vlčí bouda in Nové Domky gibt es zwei Kamerunziegen und zwei Schafe zu bewundern. Im Sommer bringt wieder der Züchter Šimon Kiša seine Schafe ins Latental/ Latovo údolí. Und David Mlejnek, der Landwirt von Růžohorky, weidet seine Rinder auf gepachteten Wiesen in Černá Voda. Die Gemeinde und die Verwaltung des KRNP unterstützen den Weidebetrieb durch Bereitstellung ihrer Grundstücke. Deshalb kehrten nach langen Jahren auch Kühe auf die Wiesen in Šimové chalupy zurück. Der Landwirt David Kašpárek bringt sie in der Saison aus dem Vorland hierher. Gerade hier führte der auf der Titelseite abgebildete Bergbauer einst seinen Stier entlang.

#### Handschuhe mit Heu

Im Mai 2014 brach ich mit Radek zum höchsten Gipfel Kanadas, zum Mt. Logan in der Eliaskette an der Grenze zwischen Yukon und Alaska auf. Zum kältesten Hochgebirge abseits der Antarktis war eine gut bewährte Ausrüstung vonnöten. Besonders verletzlich sind die Hände. Als Reserve habe ich immer große Daunenhandschuhe aus der Werkstatt von Josef Račoncaj im Rucksack. Aber – mit diesen kann man weder den Stock, noch die „Waffen“, also Pickel und Clifffhänger richtig packen. Deshalb verwende ich schon jahrelang starke Fingerhandschuhe, über die ich noch doppelte Woll-Fausthandschuhe ziehe. Die alten, bewährten von Věra Sosnová von den Valšovy hatten ausgedient, deshalb bat ich Hana Wondráčková, mir neue herzustellen. Sie spannt 800 g doppeltes Wollgarn, aus dem sie die dicksten Handschuhe in ihrem Leben strickte. Die schwersten Momente am Logan kamen auf dem stürmischen Kamm, das Thermometer fiel unter messbare minus 30°Celsius ab, im Wind mochten es an die Vierzig sein. Die im Warmen aufbewahrte, volle Batterie schaffte nach dem Einlegen in die Kamera gerademal 10 Fotos, dann gab sie den Geist auf. Echt grausame Kälte, aber meine Hände blieben in den verschneiten Wollhandschuhen ganze 16 Stunden warm wie in der warmen Stube. Im Gegensatz zu Radek brauchte ich die Daunenhandschuhe gar nicht. Als wir dann im Zelt einschliefen, merkte ich, dass in der Wolle winzige Stückchen Heu von Wondráček's Kleinaupner Wiese eingestrickt sind. Ein paar Tage später fotografierte ich für Hana die Faustlinge auf dem Gipfel. Das Foto vergaß ich aber abzuschicken, also tu ich's jetzt – mit aufrichtigem Dank.

Informationszentrum Malá Úpa, Pomezni Boudy, PLZ 542 27, Tel.: 00420 499 891 112, E-Mail: info@malaupa.cz. Täglich geöffnet von 9.00 - 17.00 Uhr, außerhalb der Saison von 10.00 - 16.00 Uhr. Sie können sich hier auch gut auf Deutsch und Polnisch verständigen.

www.malaupa.cz



Fotograf Hugo Gleissner aus Großaupa hielt 1927 die Milchverarbeitung fotografisch fest. Die herauszentrifugierte Sahne wurde von den Frauen und Kinder in der großen Stube zu Butter gestampft, der Bergkäse wiederum wurde an den warmen Öfen aus den Steingutformen gekippt, damit die restliche Molke abfließen konnte.



Friedrich Kneifel, der letzte traditionelle Landwirt in der Gegend zu Füßen der Schneekoppe wusste nicht nur spannend zu erzählen, er hatte auch reichlich Stoff. Wenn ich heute die von Gestrüpp überwucherten Wiesen betrachte, muss ich daran denken, wie plastisch er seine Begegnung mit dem kommunistischen Minister Zdeněk Nejedlý im Jahre 1945 beschrieb. Nach mehreren Besuchen jeder einzelnen Riesengebirgshütte führten die Männer, die sich aus der Revolutionsgarde, Finanzwacht und den örtlichen Verwaltungskommissionen rekrutierten, eine Vermögensinventur durch. Kneifel meldete die Anzahl der Kühe sowie einen Hahn. Als sie dann noch einen zweiten, jungen Hahn fanden, wurde dieser sofort standrechtlich erschossen. Ein Offizier der Finanzwache nahm Kneifels großes Kalb in Beschlag. Der Landwirt erkannte sofort, dass er keine blasse Ahnung von der Viehhaltung hatte. In den Wirren zu Kriegsende konnte man nirgendwo Milch abliefern, deshalb trank der vor einem Monat geborene kleine Stier täglich an die 40 Liter Milch. So nahm er zwar schnell an Gewicht zu, aber statt vorzüglichen Kalbsfleisches hatte er vor allem Talg angesetzt. Nichtsdestotrotz sonderten die neuen Staatdiener das 100 Kilo schwere Tier zum Verzehr aus und ordneten seinen Transport nach Velká Úpa am nächsten Tag an. Der Metzger Richard Mitlöhner warnte die Herren zwar, dass er ihnen kaum schmecken wird, dennoch musste er das beschlagnahmte Kalb schlachten. Natürlich erfuhr Friedrich Kneifel dann von der Riesenenttäuschung der Beamten. Wenig später wurden alle Landwirte mit mehr als drei Stück Vieh aufgefordert, die überzähligen Rinder an den Staat abzuliefern. Die Männer von den Janabauden sprachen sich ab und trieben die Rinder zum vereinbarten Termin gemeinsam nach Velká Úpa hinunter. Auf dem Rückweg über Výsluní trugen sie dann nur noch die Bindeketten. An der Stelle mit hübschem Ausblick auf die Dreifaltigkeitskirche trafen sie auf eine Gruppe Tschechen mit einem winzigen, Brille tragenden und offensichtlich wichtigen Mann in ihrer Mitte. Die raselnden Ketten hatten wohl seine Aufmerksamkeit erweckt. In gutem Deutsch fragte er die Bergbauern, was sie hier tun. Friedrich Kneifel, der beredteste von allen, sagte ihm, sie hätten gerade ihre Kühe abgeliefert und warten nun darauf, dass man sie auch wegschickt. Und fügte noch eine etwas dreiste Frage hinzu: Was wird nun aus unserer Kirche, unseren Häusern, Wiesen und dem verbliebenen Vieh? Statt einer Antwort folgte ein Vortrag, der allerdings mehr für die tschechischen Begleiter bestimmt war. Man erfuhr, dass sich der Staat um alles kümmern werde, jede Hütte bekäme neue Einwohner und diese könnten genauso gut wirtschaften, wie die Deutschen, wenn nicht besser. Seine flammende Rede schloss er mit der Feststellung ab, weder die neue Tschechoslowakei, noch diese Berge würden sie brauchen. Erst später erfuhr Kneifel, mit wem er da gesprochen hatte und gab sogar zu, dass ihn Zdeněk Nejedlý mit seiner Wortgewandtheit beeindruckt hatte. Und so lastete er ihm wohl auch nicht an, dass die Sicherheitskräfte in Zusammenhang mit seinem Besuch im Apupatal einige Menschen, einschließlich mindestens eines Tschechen festnahmen und den Förster Josef Sagasser ermordeten. Der Zufall wollte es, dass von den Bergbauern, die dieser Begegnung zugegen waren, allein Friedrich Kneifel als brauchbarer Holzfäller in seinem Häuschen in Výsluní bleiben durfte. Haus, Wiese und die Kühe musste er noch einmal kaufen, bis 1961 hatte er alles zurückgezahlt. Er erlebte auch die Aussiedlung seiner Nachbarn im Jahre 1946 und nach dem Februar 1948 die Regierung, die einer Neubesiedlung dieses Landstrichs im Wege stand. Die Kommunisten, Zdeněk Nejedlý nicht ausgenommen, erlaubten den tschechischen und slowakischen Neuankömmlingen nicht, frei zu wirtschaften, unternehmerisch tätig zu sein, ja frei zu leben und verheiraten so, dass sie in Pec pod Sněžkou verwurzelt. Der Augenzeuge Kneifel seufzte zum Schluss, auch deshalb würden die Hütten seiner Nachbarn den größten Teil des Jahres leer stehen und die Wiesen verwildern.

Ich fragte meinen geehrten Freund damals, ob er sich nicht nach den alten Zeiten zurücksehne. Beispielsweise an trüben Novembertagen nach dem Rauch, der aus den Schornsteinen der Häuser seiner Nachbarn stieg... Nach dem Gang zur Kirche, bei dem jeden Sonntag einige Hundert Nachbarn aus den umliegenden Tälern im Zentrum von Groß-Aupa zusammenkamen. Nach der Stimmung der frühen Sommernorgen, deren Stille nur vom Wetzen der Sensen durchbrochen wurde. Nach dem unentwegten Läuten der Rinderglocken von den umliegenden Weiden. Nun – der Landwirt ging nicht auf diese romantische Note ein und gab mir zu verstehen, das Leben hier oben sei vor allem Schwerstarbeit gewesen. Noch im Morgengrauen mähte er ein Stück Wiese, damit die Frauen Heu trocknen konnten. Dann zurrte er zwei 30-Liter-Kannen am Hörnerschlitzen fest und zog diesen auf der taufrischen Wiese zur Rampe an der Straße bei der Alten Mühle hinab. Erst nach der Rückkehr war Zeit zu einem bescheidenen Frühstück, bevor er zu seiner achtstündigen Schicht aufbrach, bei der er mit Schrotsäge und Axt einhundertjährige Fichten fällte und entastete. Pro Schicht zehn Kubikmeter sechs Meter langer Stämme. Dann musste er zurück ins Tal, um den Schlitten und die leeren Milchkannen auf dem Rücken wieder nach oben zu schleppen. Vor dem Melken der sechs Kühe half er seiner Frau noch den Stall auszumisten, dann brauchte er nur noch die Säge und die Axt für den nächsten Tag zu schleifen. Sechs Tage in der Woche, jahrein, jahraus, nur dass im Winter kein Holz gefällt, sondern auf Schlitten zu Tal gebracht wurde. Bei der Erinnerung an die alten Zeiten, brachen dann doch ein wenig Emotionen durch: „Jo, ein bisschen vermisse ich den Geschmack unseres Käses, den meine Schwiegermutter Filomena Fuckner noch gegen Kriegsende machte (schon damals wusste ich, dass er meinte, dass er ihn sehr vermisst). Und auch das Leinöl aus gerösteten Leinsamen, dass ich schon im 1. Weltkrieg als kleiner Bub bei unseren Verwandten in der Ural-Mühle/ Javoří mlýn“ besorgte. Hiermit stand das Thema des Rückblickes fest, am 12. Februar 1997 schrieb ich dann einige Stunden lang seine weiteren Erzählungen auf.

Jedes Stück Rindvieh brauchte Heu von einem gründlich bewirtschafteten Hektar Wiesenland. Zu den Häusern in Velká Úpa und Pec gehörten durchschnittlich zwei Hektar, aber zwei Kühe reichten kaum aus, um eine Familie zu ernähren. Deshalb bemühten sich alle, ein weiteres Stück zu halten und mehr Heu zu beschaffen, z.B. von Waldlichtungen. Wer eine „Sommerbude“ auf den Bergkämmen hatte, konnte mehr Vieh halten und gerade diese Leute gehörten zu den Erfolgreichsten. Die anderen arbeiteten nebenbei in Holzschleifereien, in der Dunkelalder Glashütte, als Wegebauer, vor allem aber

*Stefan Wimmer aus der Baude Aurora Nr. 163 transportierte bis zu 100 volle Milchkannen aus Großaupa in die Molkerei in Trautenau. Es war wohl der Glasschleifer und gleichzeitige Landwirt Alois Scholz aus Sonnenseite/ Přední Výsluní Nr. 22, der sie bei der Alten Mühle auf den Wagenkasten hievte. Eine volle 30-Liter-Kanne wog 45 Kilo. Zwei Kannen wogen zusammen mit dem Schlitten, so wie sie Robert Berger von Sonnenseite Nr. 52 heranbrachte, über zwei Zentner. Die Frau auf dem Foto mit der großen Kanne auf der Kraxe vermochte Friedrich Kneifel im Februar 2000 nicht mehr zu identifizieren, obwohl er selbst seine Milchkannen hier ablieferte.*



als Holzfäller. Mit dem Aufschwung des Tourismus konnten Landwirte mit Sommerbauden in diese investieren und gerade sie schwangen sich bald zu ersten Baudlern oder Hoteliers auf. Schon im 16. Jh., vor allem aber im 17. Jh. wurden Heuwiesen mit Sommerbauden – Almhütten wie in den Alpen bei den heutigen Enklaven Richterbauden, Severka, Liščí louka, Studniční domky, Růžohorky, Lučiny, Černá hora und einigen weiteren Einöden gegründet. Das Heu wurde auch auf herrschaftlichen Grund und Boden und über der oberen Waldgrenze geerntet.

#### Bergkäse

Bis 1870 war vor allem der Leinenanbau der Hauptverdienst der Bergler. Dann entwickelte sich rasch die Herstellung und der Verkauf von hausgemachtem Käse. Hunderte Kilo Käse wurden Tag für Tag von hiesigen Händlern in der Gegend unter der Schneekoppe aufgekauft und an viele Orte der österreich-ungarischen Monarchie vertrieben. Durch die Keller eines jeden Gebirgshauses floss kaltes Quellwasser, bei älteren Gebäuden standen abseits des Hauses separate steingemauerte Milchkammern. Hier wurde die Milch auf 4 Grad abgekühlt. Auch im heißesten Sommer wurde die Milch nicht sauer, wie das den Bauern in niedrigeren Lagen mitunter passierte. Der abgeschöpfte oder später zentrifugierte Rahm wurde einmal oder auch zweimal pro Woche zu Butter gestampft. Ursprünglich standen die hölzernen Butterfässer direkt in der Stube, der Butterstampfer hing gewöhnlich an einem Deckenbalken. In vielen Hütten erinnern bis heute zwei scheinbar sinnlose Kerben an diesen Brauch. In größerem Maßstab wurde Butter in Pec dann wieder im letzten Krieg gestampft, auch wenn die Kleinbauern all ihre Zentrifugen und Butterfässer auf dem Amt abgeben mussten, um zu verhindern, dass sie bei den Abgaben für die Kriegsversorgung mogeln. Nur – irgendein vergessenes Butterfass fand sich in jeder Hütte. Man durfte sich nur nicht durch das typische Stampfen verraten. Die Nazis bestellten zur Kontrolle eifrige Agrarreferenten und die Strafen waren auch für Deutsche grausam.

Schon längst hatten die Viehwirte gemerkt, dass die vom Kalb getrunkene Milch im Pansen zu einer festen, quarkähnlichen Kugel verdickte. Deshalb befand sich in jeder Hütte ein 5-Liter-Steintopf mit einem in Lab-Lösung getauchten Kalbsmagen. So bewahrte man eine eigene lebende Kultur mit Verdauungsenzymen, die für das Dicklegen (Dickete) der Milch sorgte. Friedrich Kneifel behauptete, der Gerinnungsprozess in den Bergen sei anders verlaufen, als im Tal, deshalb sei der Käse aus dem Marschendorfer Tal auch nicht so gut gewesen, wie der aus Groß- oder Kleinaupa. Er wurde unter der Bezeichnung Koppenkäse (also Käse von der Schneekoppe) vertrieben. Zu Beginn seiner Herstellung tat man einem 10-Liter-Steintopf verdünnter Milch, die vorher auf 25 Grad erwärmt wurde, lediglich zwei Esslöffel Lab bei. Der Landwirt nannte es tschechisch „kyselina-Säure“ und die Deutschen im Dialekt „Laub“. In nur drei Stunden hatte sich ein dicker Brei von der Molke getrennt. Ein Teil des Labs kam zurück in den Topf mit dem Kälbermagen, den Rest der Molke bekam das Vieh, für das es ein natürliches Heilmittel war. Die zurückgebliebene dicke, süße Masse wurde von Mutter und Kindern in Steingutbecher gedrückt und nach einer Stunde jeder für sich gesalzen. Dann drehte man den Becher um und so durchdrang das Salz den entstehenden Käse nach oben. Weitere drei Stunden blieben die bereits aus der Form geklopften Käse auf einem schiefen Brett, damit die verbliebene Molke abfließen konnte. Diese Molkebretter – häufig sogar mit Jahreszahl – blieben bis heute in vielen Gebirgshäusern bewahrt; heute kullert man auf

ihnen gern gepflückte Blaubeeren, um sie von Blättern zu säubern. Die Käse wurden auf lange Bretter gereiht, wo sie zwei bis drei Tage lang unter dem Dachvorsprung reifen und trockneten. Zuletzt wurde jedes Stück mit einer Paprikalösung rot gefärbt. Jeden Samstag trug man die Butter und den Käse auf einer Kraxe zum Markt oder zu Zwischenhändlern. Allein in Großaupa/ Velká Úpa und Petzer/ Pec gab es mehr als zehn von ihnen. Diese färbten die Käse häufig noch nach und verpackten sie dann, je sechzig Stück, in niedrigen Holzkisten. Die Kneifels lieferten Butter und Käse 25 Jahre lang an Adalbert Sagasser im heutigen Haus Rustonka. Weder die Kammbauden, noch die Pensionen nahmen diesen Käse ab, denn allesamt betrieben sie selbst Viehwirtschaft und hatten ihre eigene Produktion. Die Butter- und Käseherstellung beschäftigte die ganze Familie, deshalb traten 1926 mehr als die Hälfte der hiesigen Bergbauern der von Landwirten aus 50 Dörfern gegründeten Molkerei Trautenau AG bei. Für jede in der Molkerei angemeldete Kuh hatte der Aktionär 3000 Kronen zu bezahlen. Vater Franz Kneifel meldete anfangs die Produktion von nur zwei Kühe an. LKWs transportierten täglich 5000 Liter Milch gekühlter Gebirgsmilch aus dem Apupatal ab. Für einen Liter Milch mit einem Fettgehalt von ca. 4% erhielten die Aktionäre nahezu vier Kronen. Das war recht günstig, denn der heutige Einkaufspreis von Milch beträgt bei unvergleichlich niedrigerem Wert der Krone nur acht Kronen. Der gute Verdienst schlug sich auch bald in den renovierten Gebirgshäusern, neuen Dienstleistungen für die Touristen und besseren Bildung der hiesigen Kinder nieder.

#### Rettung der Landwirte durch Käse – anderswo

*Auf unseren Hochgebirgsexpeditionen drehen sich die Gespräche der monotonen Kost wegen häufig darum, auf welches Essen wir uns nach der Heimkehr besonders freuen. Manch einer überraschte nach einem Monat mit Reis und Dal Bhat mit der Vorfreude auf überbackenen Reis mit Aprikosen, übergossen mit Eischnee. Häufiger wurde speziell zubereitetes Fleisch serviert – virtuell, versteht sich. Dáňa träumte mehr als vom Essen von einer richtig gekühlten Spätzle aus seinem beliebten Palava-Weingut. Ich wiederum hatte gewöhnlich Appetit auf süß Hefe-Buchteln mit Chaudeau. Unsere französischen Freunde Marco und Nikolaš schwärmten bei unseren beiden gemeinsamen Expeditionen allerdings immer von konkreten Käsesorten ihres bekannten Herstellers, Herrn XY. Sie gaben zu, ihr Käse sei einer der Dinge, derentwegen sie ihr Land nie verlassen würden. Im Gegensatz zu den meisten von uns erfüllten sie sich nach der Rückkehr prompt ihre kulinarischen Phantasien und erstatteten auch ordentlich Bericht. Kein Wunder, dass wir dieses „Wunder“ auch mal probieren wollten. Beim Besuch ihrer Region zu Füßen des Mont Blanc gehört der regionale Käse zu den Lieblingsthemen. Nicolas ist Bauingenieur, dennoch erklärte er uns kundig, wie der Käse die hiesige Viehzucht rettete und zudem zur Landschaftspflege beitrug. In Frankreich gibt es ein Gesetz, dass lokaler Markenkäse nur aus lokaler Milch hergestellt werden darf. Für die einheimischen Landwirte bedeutet dies eine gesicherte, stabile Abnahme zu höheren, als üblichen Preisen. Kern dieses Erfolgs ist jedoch der unwiderstehlich vorzügliche Käse. Bei uns bekam der berühmte Koppenkäse nicht die geringste Chance zur Rettung der Berglandwirtschaft beizutragen. Noch nach 50 Jahren erinnerte sich der Bergbauer Friedrich Kneifel an den Augenblick, als er den Steintopf mit dem letzten strohtrockenen Labmagen wegwarf.*



Im Frühjahr 1946 bekamen die Neuansiedler von Velká Úpa von der örtlichen Verwaltungskommission ihre Dekrete zu Häusern und Wiesen zugeteilt. In der Hocke entfaltete Josef Sedlák den Zuteilungsschein für das Haus auf den Hoferbauden. Hinten in der Mitte stehen die Neuvermählten František und Marie Sedlák und links von ihnen František und Aloisie Matuščík. Rechts steht das Ehepaar Řiha mit Hut auf dem Kopf, die das Hotel Seitz übernahm, kaum ahnend, dass aus ihrem neuen Heim anstatt der erwarteten Privatisierung schon bald das Gewerkschaftsheim „Kolektiv“ wird. Das heute verfallene Gebäude, vor dem sie sich damals enthusiastisch ablichten ließen, steht kurz vor dem Abriss. Weitere identifizierte Personen sind Bartošek, Drobný, Fráňk, Havelka, Jindra, Liška, Nohejlovi, Souček, Svoboda, Šimek und Frau Vítová, sechs Menschen waren den Zeitzeugen nicht mehr bekannt.

#### Landwirte aus der Mährischen Walachei

Die Vertreibung der Alteingesessenen ist nur ein Kapitel der siebenzig Jahre alten Geschichte des Endes der traditionellen Gebirgslandwirtschaft in Petzer bzw. Pec pod Sněžkou. Die leer stehenden Häuser und die Wiesen mit ihren saftigen Wiesen lockten Dutzende tschechischer Familien an, die bereit war, die Bergbauernhöfe und Pensionen zu übernehmen. Eine vielköpfige Gruppe tatkräftiger Menschen kamen aus Velké Karlovice in der Mährischen Walachei nach Velká Úpa. Sie wählten die Gebirgshäuser bei Sonnenseite und Hoferbauden aus, in denen vor Kriegsausbruch häufig Prager Pfadfinder zu Sommer- und Winteraufenthalten kamen. Als sich das Sudetenland im Oktober 1938 für Tschechen verschloss, fanden sie passenden Ersatz – in der Mährischen Walachei, an der Grenze zum Slowakischen Staat. Hier schlossen sie mit dem Musiker František Sedlák Bekanntschaft, dem sie von den Gebirgshäusern mit ihrem Vieh unter der Schneekoppe berichteten. Auch deshalb folgten die Brüder Josef, Miloš und František Sedlák (zu Deutsch Bauer) 1945 dem Aufruf zur Besiedlung des Grenzlandes und entschlossen sich, ins Riesengebirge umzusiedeln. Ja sie überzeugten noch weitere Verwandte aus den Familien Minarčík, Drozd und Švec sowie ihre Kameraden, die Familien Matuščík und Ondříšek. So kamen mehr als 30 junge Leute mit ihren Kindern aus der Mährischen Walachei nach Velká Úpa im Riesengebirge. Die örtliche Verwaltungskommission übergab ihnen Gebirgshäuser und Pensionen, die zum Großteil noch von ihren ursprünglichen Besitzern bewohnt waren. Miloš Sedlák und seiner Gattin Marie wurde die Pension Hoferbaude zugeteilt, in der immer noch die Familie von Hubert Mohorn wirtschaftete. Mit dem Haus übernahmen sie zudem drei Hektar hochgelegener Wiesen mit herrlichem Blick ins Land. Weil sie diese Aussicht an den Grenzort Portáš daheim in Karlovice erinnerte, benannten sie den Ort von Hoferbaude in Portáš-Baude um. Der jüngste Bruder Josef Sedlák wählte sich nur ein Stück niedriger die Hütte des Koppenträgers Johann Hofer aus. Später tauschte er Haus und Wiese mit dem gleich geräumigen, höchstgelegenen Haus der vielköpfigen Familie von Karl und Anežka Drozd aus. František Sedlák bekam zwei Hütten in Sonnenseite/ Zadní Výsluní. Zuerst wirtschafteten sie hier zusammen mit seiner Mutter und der deutschen Familie von Albine Mitzinger. Am vorletzten Tag des Jahres 1945 kam seine Verlobte aus dem heimatischen Karlovice anzureist und am 27. April 1946 fand in der Kirche in Velká Úpa die erste tschechische Nachkriegshochzeit statt. Braut und Bräutigam in ihrer walachischen Tracht wurden vom deutschen Pfarrer Josef Kubek getraut, der allerdings ebenfalls aus Nordmähren stammte. František (Franz) hatte im Krieg in der Glashütte Karlo-



Die Musikanten František und Miloš Sedlák in mährisch-walachischer Tracht.

linka gearbeitet, aber da er aus einer Bauernfamilie stammte, kannte er sich gut in der Viehhaltung aus. Im Stall stampften drei Milchkuhe und zwei Färsen. Sie ernteten Heu von einigen Hektar Wiese und legten auch das Kartoffelfeld neu an. Da sie mehr als einen Hektar Boden besaßen, wurden sie zu Selbstversorgern, ohne Anspruch auf Lebensmittelkarten. So verblieben ihnen nur die Karten für Seife und Tabak. Die Situation verschlimmerte sich nach dem Februarumsturz von 1948, als pflichtige Milchlieferungen eingeführt wurden und dies ohne Rücksicht auf die konkreten Bedingungen und den Viehbestand. Die heute 93-jährige Marie Sedláková erinnerte sich am 26. April 2011: „Unsere drei Kühe gaben täglich an die 35 Liter Milch, die mein Mann für die Molkerei in Trutnov nach Velká Úpa transportierte. Von der Rampe am Hotel Seitz, später Hotel Řiha und nach dem kommunistischen Putsch „Erholungsheim Kolektiv“ genannt, wurde sie von einem Lkw in die gleiche Molkerei, wie vor dem Krieg gebracht. Nur dass sie nun staatlich und nicht mehr genossenschaftlich war. Eines Tages im Sommer 1972 blieben die vollen Milchkannen auf der Rampe stehen. Auf diese Weise ließ man Familie Sedlák und allen anderen wissen, dass kein Interesse mehr an ihrer Gebirgsmilch bestand. Auch dies führte zur späteren Entscheidung, den Hof zu verkaufen und nach Svoboda nad Úpou umzuziehen. So verblieb von diesem Familienbauernhof in Zadní Výsluní nur das Urlaubshaus Silnička. Viel schlimmer erging es da dem älteren Bruder Miloš Sedlák. Die Volksverwalter erwarteten die Privatisierung der ihnen anvertrauten Bergbauden und Pensionen, statt dessen kam die Ernüchterung nach dem kommunistischen Umsturz. Aus Unternehmern wurden so entweder Angestellte von Betriebserholungsheimen, oder sie gingen wieder weg, wie Miloš aus der Portáš-Baude. Auch Josef Sedlák kam mit den neuen Verhältnissen nicht zurecht und kehrte nach Mähren zurück, genauso wie die vielköpfige Familie Drozd. Dieser Umstand wirkte sich grundsätzlich auf den Charakter der hiesigen Einwohnerschaft aus und trug zudem zur beschränkten Nachbesiedlung von Pec pod Sněžkou bei.

František Matuščík und seine Frau Aloisia aus Velké Karlovice hatten sich ebenfalls in Zadní Výsluní angesiedelt. 1946 erwarben sie gleich zwei Häuser des Landwirtes Wenzel Buchberger. In der oberen hielten sie Stiere, aber das ging nicht gut aus. Einmal riss sich der Zuchtbulle Sakal los und tobte wie wahnsinnig. Selbst der Landwirt František musste vor ihm auf einen Baum fliehen. Erst der herbeigerufene Grenzwächter löste die prekäre Situation, indem er das wütende Tier mit der MPI erschoss. Wohl deswegen hängt bis heute ein gehörnter Rinderschädel im Hausgiebel. Nicht nur die Matuščík's ließen ihre Kühe dann beim Landwirt Umlauf auf der gegenüberliegenden Seite von Velká Úpa zu. Auf seinen vier Hektar Wiesenland konnte František Matuščík vier Kühe halten. Nach 1948 durften sie jedoch keine zwei Hütten besitzen, deshalb verkauften sie die obere an Wochenendhäuser aus Hradec Králové. So nahm František neben der Gebirgswirtschaft noch zwei weitere Arbeitsstellen an. Als gelernter Schriftmaler und Lackierer fand er eine Stelle in der Papierfabrik in Dolní Maršov, außerdem musizierte er viermal in der Woche mit einer Kapelle in Erholungsheimen in Velká Úpa, aber auch in Bauden hoch über Pec. František spielte Ziehharmonika, der Kapellmeister František Sedlák spielte Altsaxofon, Jiří Minarčík Schlagzeug und Trompete und als einziger „nichtmährisches“ Mit-



František Matuščík mit seinem Stier Sakal.

glied blies der letzte Koppenträger Helmut Hofer Klarinette und Tenorsaxofon. Heute leben von dieser einst so zahlreichen mährisch-walachischen Gruppe nur noch zwei in Velká Úpa. Die Rentner Vojtěch Ondříšek und František Matuščík jun. gedenken gern der geselligen Gemeinschaft der mährischen Familien. Echt schade, dass die begeisterten Landwirte keine nachhaltige Gelegenheit bekamen, hier richtig zu verwurzeln. František's müde Eltern verkauften die Weiden samt Berghaus in den 70er Jahren Familie Šimral. Petr Šimral ist heute zusammen mit der Bergbauernfamilie Mlejnek von Růžohorky und Jiří Šimunek von den Sagasserbauden der einzige Viehzüchter in Pec pod Sněžkou. Ihm gehören die kaffeebraunen Rinder, die nicht nur auf den Wiesen in Zadní Výsluní weiden.

#### Šimral's grünen Wiesen

Jaromír und Taťána Šimral lernten sich auf dem Gipfel der Schneekoppe kennen, mehr als drei Jahre lang arbeiteten sie hier auf der Böhmisches Baude. Taťána als deren erfolgreiche Leiterin; sicher wären sie auch noch länger hier geblieben, wenn im August 1973 nicht ihr erster Sohn Petr geboren worden wäre. So zogen sie schließlich 1978 nach Velká Úpa, ins Haus des Landwirtes Matuščík. Laut damals gültigem Gesetz über den Schutz landwirtsch. Bodens ernteten sie obligatorisch Heu, jedoch ohne zuverlässige Abnahme. Deshalb schafften sie sich schon bald Schafe an. Nach der Wende im Jahre 1989 stagnierte die Heuernte auf den Bergwiesen völlig. Im Herbst färbten sich die Hänge rings um Velká Úpa gelb vom stehend vertrockneten Gras. Im Sommer 1992 registrierte sich der 19-jährige Petr Šimral dann als privater Landwirt und heute wirtschaftet er auf ca. 100 Hektar Wiesenland. Überall erntet er Heu – auf Pěnkavčí Vrch, Malé Típelloty boudy, Přední Výsluní und in Pec bei Zahradky. Die Wiesen in Velká Úpa grasen die Rinder zweimal pro Saison ab. Das Ergebnis? Frisch grüne Wiesen ohne Anflug und Gebüsch. Anfangs versuchte er mit seinem Vater und Bruder Milchkuhe zu halten, nach dauernden Problemen mit den Behörden und dem Absatz wählten sie lieber die Zucht von Fleischrindern. Heute hat Petr einen Bestand von 30 erwachsenen Kühen und durchschnittlich 15 Kälbern. Und sechs Jahre lang auch einen großen Zuchttier für natürlichen Reproduktion, den er für 100 000 Kronen beschaffte. Aber schon bald muss er neues Blut in die Herde bringen und ist froh, wenn ihm der Schlachthof den Stier für ein Viertel seines ursprünglichen Preises abnimmt. Noch größere Sorgen bereitet dem Landwirt die Modernisierung der Technik. Die relativ kleine Maschine zur Heuernte an den schroffen Hängen kostet das gleiche, wie der größte Traktor zur Arbeit in der Ebene. Ohne Fördergelder aus dem Agrar-Investitionsfonds für jeden bewirtschafteten Hektar Wiesenland könnte sich (nicht nur) Familie Šimral die notwendige Technik nicht beschaffen. Um die Wiesen um Velká Úpa wirklich gut abzuweiden, hält Petr zudem 25 Ziegen, die sich um kleinere und Randgrundstücke mit Gestrüpp und Gehölzanflug kümmern. Das komplizierteste an der Rinderweide ist der Umtrieb. Der Umtrieb der Herde von einer Weide zur anderen verlangt vollen Einsatz, u.a. mit einem ausreichenden Vorrat an Leckerbissen in Kübeln für die Leittiere. Die zunehmende Bebauung in Výsluní und der Kauf von Grundstücken durch Developer verkleinert die Weideflächen ständig und versperrt zudem die traditionellen Umtriebsrouten im Laufe der Saison.



Auch dieser schottische Hochlandstier hilft Jiří Šimunek die Landschaft ringsum zu bewahren.

Mehrere Jahre lang führt Petr die Familienpension und wirtschaftet nun schon ohne die Eltern. Seine Braut Petra stammt aus Temný Důl. Deren Großmutter, Theodora Kavanová, geborene Ettrich, stammt aus der Aichelburgbaude, also dem höchstgelegenen Haus der Enklave Nad Křížovatkou. 1983 schwelgte Frau Kavanová in Erinnerungen: „Wir hielten vier Kühe und Woche für Woche stampften wir aus ihrer Milch 16 Kilo Butter. Auf dem heute größtenteils bewaldeten Weiler Bantenberg gab es damals 20 Kühe“. Die Ettrich's sind ein uraltes Riesengebirgsgeschlecht, das ursprünglich in Lučiny wohnte. Dort, hoch über Pec, ernten die Šimral's ebenfalls Heu von einer zwei Hektar großen Wiese. Mag sein, dass sie einst Petras Vorfahren ernährte.

#### Zottige Rinder

Der aus Harrachov stammende Jiří Šimunek kam vor 20 Jahren auf die Sagasserbauden. In den rauen Bedingungen in mehr als eintausend Metern über dem Meer hält er 50 Stück Schottische Hochlandrinder. Einen Teil der Herde kaufte er der Verwaltung des KRNAP ab, als diese 2010 ihr Experiment zur Zucht dieser zähen Tiere auf dem Rehorn beendete. Die zottigen Rinder mit ihren langen Hörnern halten nämlich das ganze Jahr ohne Einstallung aus – auch im Riesengebirge. Alles, was sie brauchen, ist ein Unterstand und ausreichend Wasser. Der kernige Bauer Šimunek bewirtschaftet über 100 Hektar Wiesenland im Nationalpark. Und er nimmt sich kein Blatt vor den Mund, wenn er über das unsinnige Interesse der Behörden spricht. Genauso reden auch die anderen Landwirte im Riesengebirge – nur nicht so gepfeffert. Landwirtschaft durch ständige Bewohner der Berge ist heute so selten, dass die Bergbauern von den Gemeinden und der Leitung des KRNAP als bedrohte Art geschützt werden sollten. Namentlich vor dem Amtsschimmel.

#### Der Duft von Kuhmist

Seit 1995 reisen wir immer im September oder Oktober in die Alpen, um die Orte zu finden, aus denen im 16. Jahrhundert die Holzfäller und Besiedler des Riesengebirges kamen. Wir haben schon Dutzende von Tälern aufgesucht, aber zu dieser Jahreszeit riechen sie alle gleich – nach Kuhmist. Was der intensiven Herbstdüngung mit Kuhdung geschuldet ist. Dennoch können wir uns nicht vorstellen, dass jemand im Zillertal, Pustertal oder im Salzkammergut auf den Gedanken käme, sich auf dem Gemeindeamt zu beschweren, der Gestank würde ihm den Urlaub vermiesen... Der Bürgermeister oder Sekretär – beide höchstwahrscheinlich aus Bauernfamilien – würden sie höflich, aber forsch rausschmeißen. Deshalb halten wir derartige Beschwerden zusammen mit unseren wertvollen Landwirten für eine bodenlose Frechheit. Das Vieh gehört in die Berge – ohne Bewirtschaftung verodet die Landschaft, wie an so manchen Stellen um Pec und Velká Úpa zu sehen ist. Unsere Vorfahren schliefen tagtäglich mit dem Geruch von Kühen und Pferden in der Nase ein. Allergisch gegen Kuhmist? Dann bleiben Sie freundlicherweise in ihrer Betonwelt, denn Beton braucht man nicht zu düngen.

# VESELY VÝLET

## VÝCHODNÍ KRKONOŠE OST RIESENGBIRGE

2017

**22** **LESNÍ** doporučená služba – strana  
Empfehlenswerte Dienstleistung/Seite

veřejná silnice  
Öffentliche Straße

místní a lesní silnice  
Orts- und Waldstraßen

lesní cesty a chodníky  
Waldwege und -steige

lanová dráha  
Seilbahn

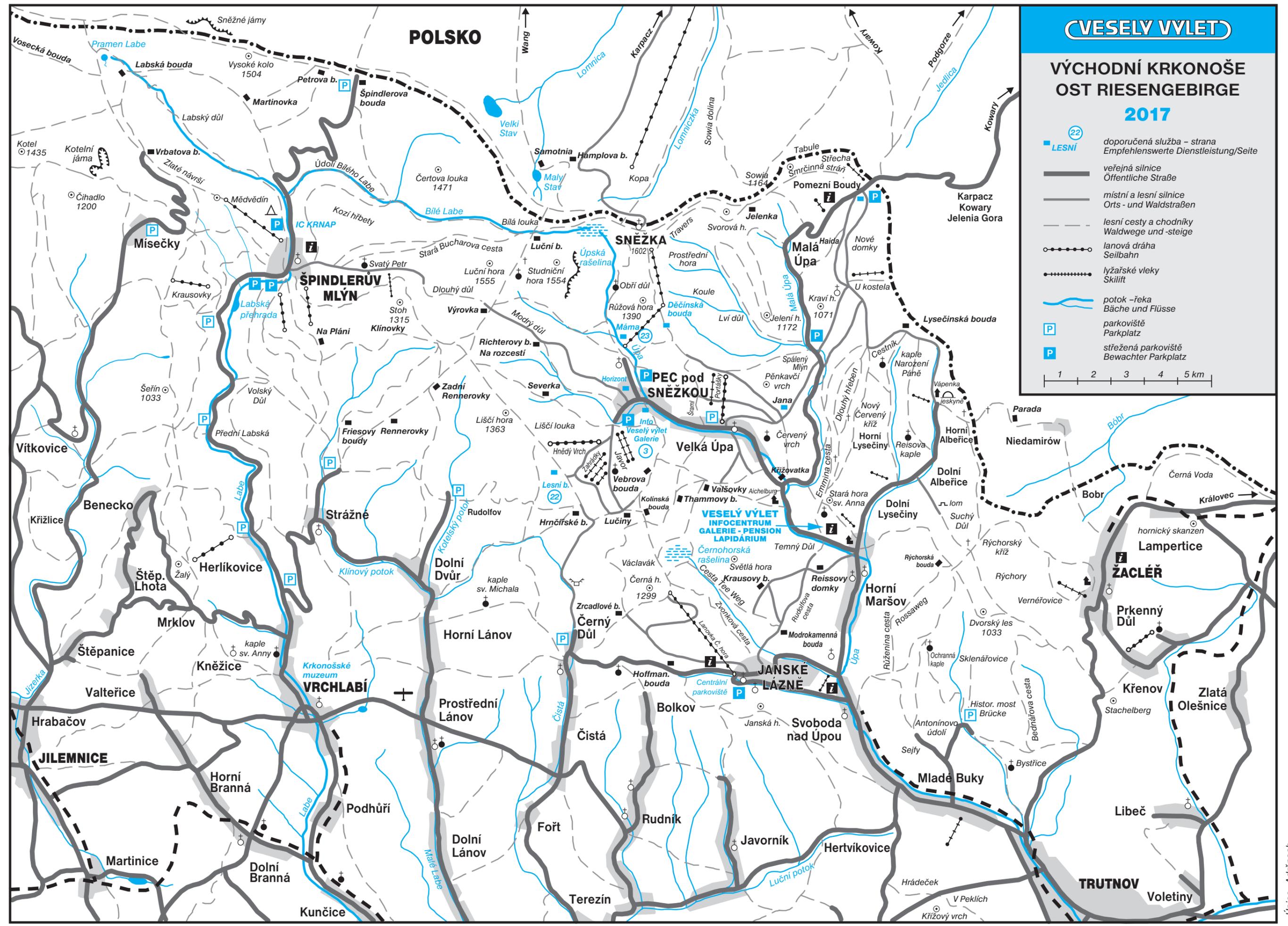
lyžařské vleky  
Skilift

potok – řeka  
Bäche und Flüsse

**P** parkoviště  
Parkplatz

**P** střežená parkoviště  
Bewachter Parkplatz

1 2 3 4 5 km



Nová Paka - Praha

Hostinné - Praha

Hostinné

Kuks - Dvůr Králové

Úpice - Adršpach



Das Aupa-Hochmoor, wie es hier auf der Fotografie von Wenzel Pfohl aus den 20er Jahren zu sehen ist, gehört zu den unberührtesten Lokalitäten des Riesengebirges. Hier nistet das Blaukehlchen, wobei die Gründe für den Rückgang seiner Bestände anderswo zu suchen sind.

Wir sind sehr erfolgreich. In einem solch kurzen Zeitabschnitt unserer Erdgeschichte am erfolgreichsten. Was wir, der Homo sapiens, der vernunftbegabte Mensch, erreicht haben, ist beeindruckend. Und nun haben wir sogar nahezu Unglaubliches geschafft – das scheinbar unantastbare Klima unserer Planeten zu verändern. Auch die ewigen Zweifler an unseren globalen Erfolgen räumen unter der Last der Beweise endlich ein, dass es sich erwärmt. Nun, die hartgesotenen brauchen noch extremere Wetterschwankungen und weitere Messungen, um endlich zuzugeben – das ist tatsächlich unser Werk. Und nicht der erhöhten Sonnenaktivität, Klimaperioden oder einem Vulkanausbruch in Island zuzuschreiben. Einen ganz anderen Blick auf die Erfolge menschlicher Tätigkeit haben unsere Gefährten aus dem Reich der Tiere und Pflanzen. Könnten sie reden, würden sie uns wahrscheinlich vorwerfen, wir hätten unser gemeinsames Heim auf einem Großteil der Erde egoistisch nur uns selbst angepasst und fast immer auf ihre Kosten. Ja sogar solch stattlichen Vertreter, wie Bären, Löwen, Tiger, Elefanten und Nashörner, die uns über Jahrtausende hinweg gejagt und hin und wieder auch gefressen oder zertrampelt haben, haben wir in die letzten Ecken ihrer Heimat vertrieben und wehe ihnen, wenn sie die Nase oder das Horn aus dem Reservat stecken. Am Rande des Gebirges Marojejy im Osten von Madagaskar erlebten wir einst zusammen mit Freunden ein künstlich angelegtes Feuer. Alle flohen vor den Flammen – Chamäleons, Schlangen, schreiende Vögel, Insekten (die waren gar nicht zu sehen) und zu Tode erschrockene, uns nicht unähnliche Lemuren. Wir empörten uns, wie die Eingeborenen mit der jungfräulichen Natur umgehen, nur um ein paar Felder anzulegen, die sie dann später, erschöpft, brach und von einer Art Gras und Palmen bewachsen, wieder der Natur überlassen. Auf dem Heimflug nach Europa blickten wir auf die hübsch angebauten und scharf von Fichtenwäldern umrahmten Maiefelder hinab und bis zu unserer Zwischenlandung in Holland erblickten wir keinen einzigen Meter ungenutzten Boden. Ja, an vielen Orten der Welt erobern die Menschen noch jungfräuliche Natur, wir bei uns haben da schon längst reinen Tisch gemacht. Nur hier und da haben wir kleine Inseln mit bewahrten natürlichen Prozessen belassen. Ein paar von diesen gibt es auch im Nationalpark Riesengebirge (KRNAP).

#### Rückkehr der großen Raubtiere

Die Holzfällerbesiedlung des Riesengebirges auf der böhmischen Seite des Riesengebirges konnten große Raubtiere, wie Bär, Wolf und Luchs nicht überleben. Bären hielten sich am längsten in Siebengründe/ Sedmidolí, wo erst im 18. Jh. die Wiesenklaven rund um die Bauden Petrovka, Spindlerovka und Jelení boudy entstanden. Der letzte Bär wurde hier vor 290 Jahren erlegt. Fischotter hielten sich länger, in Fanglisten aus dem Ostriesengebirge stehen in den Jahren 1842 bis 1885 noch drei Exemplare, danach keines mehr. Dabei war die Belohnung für den Fang dieses „Schadwildes“ im Jahre 1842 hoch – zwei Gulden. Und gerade die Otter kehrten von den ursprünglichen Räubern als erste ins Riesengebirge zurück. Seine Verbreitung in Tschechien in den letzten Jahr-

zehnten ist das Ergebnis sauberer Flüsse und einer größeren Toleranz gegenüber Otterschäden, samt Schadenersatz für die geschädigten Fischer. Auch so ist es schwierig, die Fischer vom gesellschaftlichen Nutzen dieser Räuber in ihren Revieren zu überzeugen. Beim Aussetzen der mühsam gezüchteten Fischbrut in die Gewässer ist klar, dass ein Teil von ihnen von Ottern und nicht von Fischottern gefangen werden. Auf dem Gebiet des KRNAP gibt es heute Dutzende von Fischottern. Fährten, Losung sowie Reste von Jagdbeute signalisieren im letzten Jahrzehnt die Anwesenheit des Luchses im Grenzbereich zwischen Iser- und Riesengebirge, in der Umgebung von Horní Maršov, Pomezni Boudy und Karpacz, im Rehorngebirge oder auch auf dem Ziegenrücken. Die Kater verteidigen ein großes Revier, deshalb mag es nur um drei einzelne Exemplare gehen. Die Naturschützer registrieren ca. 200 Hinweise, ja sogar eine Beobachtung einer Luchsmutter mit ihrem Jungen. Hervorragende Helfer bei der Beweissuche sind Fotofallen. Im März 2013 gelang es NP-Wächtern endlich, wiederholt einen erwachsenen Luchs bei Harrachov zu fotografieren. Die Wölfe wiederum haben sich aus dem ostdeutschen Tiefland bis zu uns verbreitet. Bei Broumov halten sie sich schon einige Jahre ganzjährig auf. März dieses Jahres ging ein Wolf in die Fotofalle von Artur Palucki – auf der polnischen Seite des Riesengebirges. Letztes Jahr rissen Wölfe nachweislich Käiber bei der Erlebachbaude und fraßen diese an. Nun, wir müssen wieder lernen, mit diesen großen Raubtieren zu leben. Die Slowaken mit ihren Bären in der Tatra wissen ein Lied davon zu singen. Die Beute – das Rot-, Reh- und Schwarzwild – ist in Gemeinschaft mit Raubtieren in besserer Kondition. Die Notwendigkeit, die Wildbestände auf einem vernünftigen Niveau zu bewahren, war ein Thema unserer letzten Ausgabe. Wir verspüren die moralische Pflicht, den ursprünglichen Arten wenigstens im Naturpark ihren natürlichen Lebensraum zurückzugeben. Die Naturschützer sind bereit, eventuelle Schäden an Nutztieren zu kompensieren.

#### Zecken auf den Richterbauden

Die I. Zonen tsch. Nationalparks haben laut neuer Rechtsregelung vom 1. Juni dieses Jahres an das Statut streng naturbelassener Zonen ohne menschliche Eingriffe. Im Riesengebirge betrifft dies 6984 Hektar. In den letzten beiden Jahrzehnten gelingt es den Verwaltern die wertvollsten Gebiet vor neuen Eingriffen zu bewahren. Den Folgen des Klimawandels stehen sie jedoch hilflos gegenüber. Die Zu- oder Abnahme einzelner Pflanzenarten aufgrund der globalen Erwärmung ist kaum wahrnehmbar, dafür geht sie zu langsam vonstatten. Deutlicher sind die Veränderungen bei Schmetterlingen und anderen Insektenarten. Die entsprechende Forschung steckt noch in den Kinderschuhen, auch fehlen ältere Vergleichsdaten. Aber auch so überzeugten sich die Bewohner des Riesengebirges an sich selbst oder an ihren Haustieren von der Vermehrung der früher in den höheren Lagen äußerst seltenen Zecken. Jan Materna, Biologe und Leiter der Abteilung Naturschutz in der Verwaltung des KRNAP, befasst sich mit der Dynamik der Zeckenverbreitung im Gelände. So stellte er fest, dass sich die Grenze, an der sich die Zecke in einen gefährlichen erwachsenen Parasiten verwandelt, ab den 80er Jahren fast um 400 Höhenmeter zu den Kämmen ver-



Bisher rätseln wir, warum der seltene Schwarzstorch, der aus seinem Überwinterungsort in Südafrika zu uns ins Riesengebirge zieht, in diesem Jahr lediglich zwei seiner früher zehn Nester besetzt hat. Diesen fotografierte Josef Kalenský in Suchý Důl schon vor zwei Jahre.

schohen hat. In kühlem Milieu gelingt in die höheren Lagen eingeschleppten Larven nicht die Umwandlung zu Nymphen und adulten Insekten. Bei zehn Grad dauert dieser Prozess ein halbes Jahr, bei zwanzig nur zwei Monate. Vor dreißig Jahren vollendeten die Zecken ihren Entwicklungszyklus samt Vermehrung auf dem Höhengiveau der Kirche in Velká Úpa, heute jedoch bis hinauf zu den Richterbauden. Die bisher festgestellte Grenze mit völlig neuer Entwicklung liegt bei 1300 Metern, also in Höhe der Baude Vyrova. In einem Zug mit der verlängerten warmen Saison, haben die Zecken auch bessere Chancen, einen Wirt zu finden. Hierdurch erhöht sich die Infektionsgefahr durch Borreliose-Bakterien von der Ansteckungsquelle zum „beschenkten“ Wirt, einschließlich des Menschen.

#### Die Vögel zwitschern den Klimawandel von den Kämmen

Auffällige Veränderungen durch den Klimawandel beobachten die Wissenschaftler auch bei den Vögeln, leider Gottes auch bei unseren seltensten Arten. Beim diesjährigen Treffen am 3. Mai erläuterte Jiří Flousek in seinem Büro im Verwaltungsgebäude des KRNAP am Beispiel einiger bekannter Vogelarten im NP Riesengebirge auf plausible Weise die Hauptaspekte des Klimawandels. Der führende tsch. Ornithologe stützte sich dabei auf seine langjährige und ausführliche Datenbasis der Beobachtungen sämtlicher nistenden Vogelarten des Riesengebirges, die er zusammen mit seiner polnischen Kollegin Božena Gramsz geschaffen hat. Die Temperatur erhöht sich nicht gleichmäßig im Verlauf des ganzen Jahres, bemerkenswert ist jedoch der rasante Frühlingsantritt mit einem sehr warmen Mai. In den letzten 50 Jahren erhöhte sich die Temperatur in der Brut- und Nistzeit der beobachteten Vögel, also von April bis Juli, um dreieinhalb Grad Celsius. Bei einem Temperaturgradienten von 0,6 °C pro 100 m nistet der Wasserpieper zwar weiterhin in der alpinen Zone am Hochwiesenberg/ Luční hora in einer Höhe von 1500 m ü. NN, temperaturmäßig jedoch 600 m tiefer – im Weiler Zahradky in Pec. Mit der Erwärmung verändert sich das Zugverhalten der Vögel. Meisen bleiben das ganze Jahr über da, sie nutzen den Vorteil, dass sie so früher nisten können, wodurch sie die besten Nistplätze ergattern und einen längeren, an Insektennahrung reichen Zeitraum gewinnen. Die häufig vertretene Mönchsgrasmücke erspart sich den mühsamen Weg zum Brüten ans Mittelmeer und nimmt mit den gleichen Bedingungen in Südmähren vorlieb. Deshalb kehrt sie auch früher ins Riesengebirge mit seinem üppigen Nahrungsangebot zurück und schafft es so, auch mehrmals Jungvögel aufzuziehen. Diesen Arten kommt die Erwärmung offensichtlich zugute. Andere überwintern weit weg in Zentral- und Südafrika; sie ziehen zur gleichen Zeit wie gewohnt, wenn sie dann nach ihrer Rückkehr zu nisten beginnen, ist der Zenit des Insektenzyklus längst überschritten. Deshalb hat beispielsweise der Waldlaubsänger schon heute große Probleme mit der globalen Erwärmung. Am ärgsten sind die Berge und arktischen Gebiete vom Klimawandel betroffen. Die an raue Bedingungen gewohnten Vogelarten nisten höher und höher in den Bergen, aber im Riesengebirge geht es einfach nicht mehr höher. Dabei geht es nicht nur um die Berggipfel. Die schöne Ringdrossel, ein schwarzer Vogel mit leuchtendem weißen Brustband, nistet entlang der Waldgrenze in einer Meereshöhe von ca. 1300 Metern.

Infolge der Erwärmung verschob sich ihr tiefstes Vorkommen auf 800 m ü. NN. Hierdurch verengte sich das Biotop, in dem sie langfristig prosperieren kann, um Hunderte von Metern. Jiří Flousek belegt dies mit seiner eigenen Erfahrung. Wenn er vor 20 Jahren früh morgens von der Hofmannsbaude zum Gipfel des Schwarzen Berges fuhr, sah er an der ganzen Strecke Ringdrosseln Regenwürmer von der Straße picken. Heute sieht er sie erst 300 Meter höher, bei den Zinneckerbauden. Zwei weitere, seltene Arten können sich nicht weiter zurückziehen. Noch vor 20 Jahren registrierten die Ornithologen hunderte Paare des Wasserpiepers. Heute nisten auf der Schneekoppe, dem Hochwiesenberg/ Luční hora, in den Scheegruben/ Sněžné jamy und in der Aupagrube/ Úpská jáma kaum noch 40 Paare. In Tschechien kommen sie höchstwahrscheinlich nur noch hier vor; die einzige plausible Erklärung für ihr Verschwinden ist die globale Erwärmung. Die Alpenbraunelle nistet allein am Gipfel der Schneekoppe und an den Schneegruben. Lange Zeit hielten sich an die 20 Paare, nun sind es nur noch 15. Das Dreigestirn dieser seltensten Vögel vervollkommen unser prächtigster Singvogel – das Blaukehlchen. Er hat eine rotgestreifte Vorderbrust und eine leuchtende, türkisblaue Kehle. Er nistet auf der Elbwiese/ Labská louka und im Patsche-Hochmoor/ Pančavské rašeliniště, im östlichen Riesengebirge an mehreren Stellen auf der Weißen Wiese/ Bílá louka, beispielsweise im Aupahochmoor/ Úpské rašeliniště. Hier stößt er in den letzten Jahren auf einen unerwarteten, schnatternden Nachbarn. Denn hier nistet – zur Überraschung vieler Wanderer – nun auch die Wildente. Aber die Population des Blaukehlchens hat sich im letzten Vierteljahrhundert um 35 % verringert, heute registrieren die Ornithologen höchstens 19 Paare. Da dieses nicht wie die anderen erwähnten abnehmenden Arten in den höchsten Gebirgslagen nistet, räumt Jiří Flousek ein, der Rückgang des Blaukehlchens müsse nicht mit dem Klimawandel zusammenhängen. Das winzige Vögelchen zieht im Winter fünfeinhalbtausend Kilometer weit in die Ebenen Nordindiens. Durch Beringung konnte nachgewiesen werden, dass die älteren Vögel zu uns zurückkehren, die Jungvögel aber ausbleiben. Verantwortlich hierfür sind möglicherweise die verwandtschaftlichen Beziehungen in dieser kleinen Population oder auch die Kreuzung mit einer Tieflandart dieses Fliegenschnäppers, die nur ein weißes Brustband hat. Diese wandert infolge der Erwärmung in höhere Lagen, so wurde sie bereits unweit von Jelenia Góra gesichtet. Der lokale Schutz dieser seltenen und bedrohten Arten schafft das Problem nicht aus dem Weg. Die Naturschützer appellieren an die Verwalter des Schlesierrhauses/ Chronisko Dom Śląski und der Luční, Labská u. Vrbatova bouda, doch bitte die Zucht von Katzen aufzugeben, die die am Boden nistenden Vögel leicht erbeuten. Bei solch einem fragilen Bestand schmerzt der Verlust eines jeden Exemplars. Hauptfaktor ist jedoch der Klimawandel mit seinen möglichen Problemen beim Überwintern abseits des Riesengebirges. Das Blaukehlchen ziert die Titelseiten der ornithologischen Bücher aus dem Riesengebirge, aber Jiří Flousek befürchtet, dass es zusammen mit anderen Arten der Riesengebirgstundra völlig aus der Natur verschwindet. Letzten Endes wäre dies nur eine unbedeutende Episode des von der so „erfolgreichen“ Art Homo sapiens verursachten Klimawandels. [www.krnapp.cz](http://www.krnapp.cz)



Bergbauern aus Petzer und Großaupa transportieren Gebirgshheu auf mit Rädern versehenen Schlitten am Hotel Geiergucke vorbei, so wie auf diesem Foto des Spindelmühler Fotografen Wenzel Pfohl aus dem Jahre 1934 zu sehen ist.

Die Viehzucht formte auf grundsätzliche Weise das Aussehen der höchsten Lagen des Riesengebirges, also der alpinen Zone. Die Ansiedler aus den Alpenländern wussten nur allzu gut, wie man die Berge zur Viehhaltung nutzt. In ihrer alten Heimat werden diese Bergweiden Alm oder Matten genannt. Und bis heute tragen sie die Namen der Familien, die sie nutzten. Nicht anders im Riesengebirge, nur dass sich statt Richteralm schon damals der Name Richterbauden einbürgerte. Denn hier stand auf jeder Alm ein schlichtes Gebirgshaus mit großem Stall, hohem Boden fürs Heu und einer großen Wohnstube. Da die Kämm des Riesengebirge mit Ausnahme des Gipfels der Schneekoppe einst dichte Latschenwälder mit beigemischten Zwergfichten und -eberschen bedeckten, mussten die ersten Bergbauern diesen Bestand zuerst abholzen und roden. Der Förster und Historiker Theodor Lokvenc, ein echter Kenner der Entwicklung der Riesengebirgs-, vor allem aber der Latschenwälder, errechnete, dass im Zuge der Besiedlung der Kämm Latschenbestände von mehr als 1000 ha Boden verschwanden. Und es blieb nicht nur beim Roden dieser Bestände. Die meisten dieser abgeholzten Grundstücke wurden mühsam geebnet und von frei liegenden Steinen gesäubert. Die Weiße Wiese/ Bílá louka in der weiten Umgebung der Wiesenbaude/ Luční bouda ist bis heute vielerorts noch eben wie ein Tisch. Beim Aushub von Bodensonden stößt man auf verschiedenen tief bedeckten, ursprünglichen Humushorizont. Bis in vier Meter Tiefe fanden wir die Reste konservierten, vor 400 Jahren mit der Axt behauenen Holzes. Die ältesten Fotografien des Riesengebirges enthüllen, wie kahl es damals war. In der weiten Umgebung der Elbquelle und auf der Elbwiese/ Labské louka gab es überhaupt keine Latschenbüsche. Auch die Kesselkoppe/ Kotel und der Kahle Berg/ Lysá hora über Rokytnice waren völlig kahl. Auf der erwähnten Weißen Wiese/ Bílá louka blieben das ursprüngliche Bodenrelief und inselartige Latschenbüsche auf dem Aupa-Hochmoor oder an Stellen mit Geröll bewahrt. Die sonstigen Flächen zwischen dem Hochmoor an der östlichen Seite und dem Silberkamm/ Stržbrný hřeben im Westen wurde jahrhundertlang gemäht oder von Vieh abgeweidet. Auch am heute bereits völlig überwucherten Südhang der Schneekoppe gab es ausgedehnte Bergwiesen. Friedrich Kneifel berichtete, dass hier noch in den 30er Jahren Gebirgshheu gemäht wurde. Im düren Jahr 1934 kaufte er einen Doppelzentner Heu für 50 Kronen. Franz Hintner von Fichtenberg/ Pěnkavčí Vrch brachte ihm das Heu bis zu seinem Haus in Janabauden.

Die älteste Erwähnung der Wiesenwirtschaft auf der Weißen Wiese ist im Urbar der Hohenelber Herrschaft zu finden. Anno 1676 bezahlte Christof Kraus aus Oberhohenelbe/ Horní Vrchlabí acht Gulden Pachtgebühr pro Jahr. Weitere 23 Gulden hatte er den Morzins, den Herrschaftsbesitzern,

noch für die Haltung von 12 Kühen und 20 Ziegen zu berappen. Denn damals stand die Wiesenbaude noch in der Herrschaft Morzin. Erst nach dem zweiten Weltkrieg gelangte sie zusammen mit der Baude Výrovka in die Gemarkung von Pec pod Sněžkou. Weder auf kaiserlichem Grund und Boden, noch im Laufe der späteren Herrschaft Marschendorf/ Maršov wurden in der alpinen Zone landwirtschaftliche Gebäude errichtet. Die Wiesenbaude errichtete Stefan Mittlöhner anno 1847 schon der Wanderer wegen, die zur Schneekoppe eilten. Laut Kaufvertrag von 1707 erwarb Christoph Erben die „herrschaftliche Baude auf der Weißen Wiese mit all ihren Wiesen und Weiden und samt aller jeher von der Obrigkeit ausgeübten Rechte, von Graf Wenzel von Morzin für 30 Schock rheinischer Groschen“. Erben aus Oberhohenelbe wurde so zum ersten Privatbesitzer der Wiesenbaude und konnte hier ohne Einschränkung durch die Obrigkeit Heu ernten und Vieh halten. Nach Erben gelangte die Baude in den Besitz weiterer namhafter Baudlerfamilien aus der Umgebung von Spindelmühle, der Familien Bradler, Renner, Hollmann und Häring. Im März 1886 übernahmen die Bönsch's aus Großaupa die Baude, mitnichten jedoch als Landwirte, sondern bereits als Hoteliers. Sie kauften auch gleich die nahegelegene Rennerbaude am Ziegenrücken/ Koží hřbetý sowie die Scharfbaude am Hang des Silberkammes. Damals gehörten zur Rennerbaude 230 ha und zur Wiesenbaude 530 ha zumeist an andere Landwirte verpachteter Heuwiesen und Weiden. Die Bönsch's selbst hielten das ganze Jahr über bis zu 20 Stück Vieh an der Wiesenbaude, an der weiter entfernten Scharfbaude besaßen sie außer einer Bäckerei, zehn Milchkühe und einen Zuchtstier. 1935 pachtete der Landwirt Mittlöhner aus Großaupa ein Stück der hiesigen Heuwiesen. Am Silberkamm errichtete er zehn Heuhaufen zum Abtransport, aber die Kühe von der Scharfbaude verstreuten sie wieder. Als er sie vertreiben wollte, fiel in der Stier an. Fortan wussten auch alle anderen Mäher, wer hier oben das Sagen hatte – der Stier und seine Herde.

Heu von den Kämmen brauchten die Bergbauern vor allem in trockenen Jahren. Bei unserer Sitzung am 11. September 1999 erinnerte sich Friedrich Kneifel an das schwere Jahr 1934. Auf den Wiesen über Großaupa wuchs überhaupt kein Grummet und keiner der Bauern hatte ausreichend Heu für den Winter. Nun war guter Rat teuer: die Kühe entweder verkaufen oder auswärts Futter beschaffen. In dem Maße, wie die Preise für das Futter stiegen, fielen die Preise fürs Vieh. Wenige Tage vor seiner eigenen Hochzeit brach Friedrich zum Silberkamm auf. Mit der Sense, sowie mit Decke, Kocher und Proviant für eine Woche auf der Kraxe. Er einigte sich mit dem Landwirt Adalbert Berger von der Bergkapelle in Vord. Sonnenseite/ Přední Výsluní, da dieser Beziehungen



Gruppenfoto von Wanderern und Mähern auf der Weißen Wiese um 1900.

zu den Leuten auf der uralten Scharfbaude hatte. Dort schliefen sie auf dem Dachboden und kochten zumeist im Freien über einem Feuer, das sie mit Latschenholz unterhielten. Am Silberkamm mähten sie Gebirgsgras, das vor allem aus Borst- bzw. Wolfsgras bestand. Dieses wurde im Zweijahresrhythmus gemäht, d.h. zusammen mit dem alten Gras aus dem Vorjahr. Die zähen Stängel zu abzusenzen, war alles andere als leicht, Friedrich meinte: „Adalbert war der Bruder der ersten Frau meines Vaters, wir waren also verschwägert. Nur – er konnte nicht mähen und so musste ich sechs Tage lang ganz allein 20 Doppelzentner Wolfsgras mähen, er trug es dann nur noch zu Haufen zusammen. Zwanzig Heutücher ergaben 10 Doppelzentner, also einen Haufen.“ Solch eine Riesenlast konnten sie natürlich nicht auf Schlitten transportieren, deshalb bestellten sie einen sechs Meter langen Leiterwagen und ein Paar Pferde. Das Heu holte Josef Lamer aus Nieder-Albendorf, der Großvater von Ervin Schreiber, des heute größten Landwirts des Ostriesengebirges ab. Den Leiterwagen legten sie mit einer Plane aus, damit auch ein einziger Halm der kostbaren Last verloren ging. Nach der Hochzeit mit Ludmila Fuckner am 20. September 1934 kehrte er zusammen mit Adalbert auf den Silberkamm zurück und brachte weitere zwei Fuhrn von jeweils 10 Doppelzentnern ins Tal. Mit diesem Gewaltakt rettete Kneifel eine Kuh in seinem Stall. Im darauffolgenden Jahr wiederholte sich die Situation, wieder mussten sie auf die Kämm, aber diesmal mieteten sie mit weiteren Mähern aus Großaupa die Wanderherberge in der Wiesenbaude. Die letzte Weide der Kühe von der Wiesenbaude hielt Theodor Lokvenc 1957 fest, als er die Aufforstung der Kämm mit Bergkiefern, bzw. Latschen vorbereitete. Diese nahm mit Unterbrechungen 30 Jahre in Anspruch, deshalb bedeckt einen Teil der Weißen Wiese und des Hochwiesenberges heute wieder Latschenwald.

Auf den Heuwiesen und Weiden über 1200 m ü. NN. wurde jahrzehntlang keine Wiesen- und Weidewirtschaft mehr betrieben, was diesen Wiesen mit wertvollen Pflanzen- und Tierarten nicht zum Vorteil war. Die Enklaven bzw. Almen verwuchern mit Wald, Heidelbeerkraut und Unkrautarten. An manche Orte sind mit der Unterstützung der KRNP-Verwaltung Landwirte zurückgekehrt. Ein gutes Beispiel sind die Keilbauden/ Klinové boudy, wo Zdeněk Janouch aus der Baude Aurora in Velká Úpa acht Jahre lang bis zu 150 Schafe weidete. Nun übernahm der neu gegründete Gebirgsbauernhof Klinové Boudy die 30 Hektar Wiesenland. Ladislav Varcl lebt mit Frau und bisher 3 Kindern schon einige Jahre hier. Er verband sich mit dem Nachbarn František Zálešák, gemeinsam kümmern sie sich um zwei Pferde, Kühe, Ziegen und die von Zdeněk Janouch übernommenen Schafe. Völlig einzigartig ist der ganzjährig betriebene Gebirgsbauernhof bei Růžohorky,



Die Viehweide auf der Weißen Wiese endete im Jahre 1957.

an der Děčinská bouda. Radka und David Mlejnek wirtschaften hier in einer Meereshöhe von über 1280 Metern. Das entspricht einer Meereshöhe von 1800 Metern im Tirol. Friedrich Kneifel erinnerte sich im Frühjahr des Jahres 1988, wie Landwirte aus Großaupa im Juni 1917 sechzig Färsen zur Frühjahrsweide auf die Leischnerbauden/ Růžohorky trieben. Aber am 29. Juni fiel ein halber Meter Schnee und so mussten sie das Heu auf Kraxen hinaufschleppen, um das in den Almhütten untergebrachte Vieh zu füttern. Franz Kneifel, der Vater des Zeitzeugen, schleifte damals zweimal einen Doppelzentner Heu von den Jonabodenbauden hier her. An solch einem Ort hält Familie Mlejnek nun Milchkühe, Färsen und zig Schafe. In diesem Jahr 16 Rinder einschließlich Kälbern und über 170 Schafe samt Lämmern. Auch wenn ein Teil der Jungtiere nach der Saison in den Schlachthof kommt, brauchen sie dennoch mindestens 175 Tonne Heu, um über den Winter zu kommen. Die Wiesen um Růžohorky erholen sich zwar durch wieder eingeführtes Düngen, aber das reicht bei Weitem nicht aus. Deshalb weiden rings um die Baude Milchkühe, junge Rinder wiederum in Horní Malá Úpa bei Žacléřské boudy und in Černá Voda. Schafe weiden sommers an beiden Seiten von Velká Úpa sowie auf der früher vernachlässigten Enklave Velké Típelty Boudy. Diese wurden zusammen mit weiteren 50 Enklaven bzw. Almen ins erfolgreiche Projekt der KRNP-Verwaltung Life Corcontica eingereiht. In diesem Jahr schlossen sich diesem 36 Partner an – die Verbesserung ist augenscheinlich. Dank dieses Projekts wird auch wieder auf hochgelegenen Enklaven wie in Zadní Rennerovy boudy, in der Umgebung der Moravská bouda, bei Černá Paseka oder Liščí louka Weidewirtschaft betrieben. In Růžohorky gelang es zudem, wie in der Vergangenheit, Gebirgswirtschaft mit einem vorbildlichen Gastbetrieb zu verbinden. Das Gasthaus Děčinská bouda ist heute weithin ein Begriff (siehe VV 40/2013). Dabei ist die Aufrechterhaltung des Gastbetriebs immer komplizierter. Das ganze Riesengebirge leidet generell unter Personalmangel, mithin eine Folge seiner Entvölkerung nach dem zweiten Weltkrieg. Sollten Sie daher in manchen Gaststätten etwas länger aufs Mittagessen warten – ihr Besitzer würde liebend gern noch einen Koch oder Kellner einstellen, aber gewöhnlich er kann nicht einmal eine Hilfskraft aufreiben. Die Entvölkerung der Gegend unter der Schneekoppe begann im Sommer 1945, ist aber längst noch nicht vorbei. Die Entwicklung der Weide- und Wiesenwirtschaft in den höheren Lagen ist eng mit diesem Problem verbunden. Es zeigt sich, dass beherzte Landwirte aus den Reihen der Bergler prinzipiell zur Bewahrung und heute auch schon Verbesserung unserer Bergwelt beitragen. Deshalb haben sie sich volle Unterstützung verdient – auch seitens der Gäste, die ihre Dienstleistungen gern in Anspruch nehmen.



*Neben den Brüdern Josef, Alois und Berthold stehen die Eltern Emma und Johann Baier. Die rechtsstehende Maria ist 94 Jahre alt, ihr Heimathaus Nr. 4 steht nicht mehr.*

#### Bergmannskühe

In der Umgebung der Bergstadt Žacléř/ Schatzlar wurde fleißig Landwirtschaft betrieben. Die früher selbstständigen Orte Bobr/ Bober, Černá Voda/ Schwarzwasser, Prkenný Důl/ Brettgrund und Rýchory/ Rehorn waren anderen Orten gegenüber im Vorteil. Die Kleinlandwirte oder ihre jüngeren Söhne fanden nämlich Arbeit in den hiesigen Steinkohlengruben. Am schwersten hatten es diejenigen Leute aus Rehorn, deren Grundstücke an den Hängen des östlichsten Teil des Riesengebirges, also am weitesten vom Schacht gelegen waren. Die zahlenmäßig größte Gruppe der Landwirte im Rehorngebirge war vom 17. Jh. an das Geschlecht der Baier, lange Bayer geschrieben. Kein Wunder, dass Vinzenz Baier im Jahre 1888 Anna Baier ehelichte, denn irgendwie waren sie mit den meisten Nachbarn ringsum verschwägert. Mindestens vier Generationen lang hatten sie jedoch keine gemeinsamen Vorfahren, noch tiefer brauchte der Pfarrer ihre Blutsverwandtschaft nicht zu graben. Anna stammte aus Rehorn-Vorwerk, nach dem der frei zugängliche „Urwald“ Dvorský les/ Höfelbusch in der I. Zone des Nationalparks seit diesem Jahr benannt ist. Den Baiers gehörten einst alle drei Häuser, aber alle drei sind heute nur noch Ruinen. Vinzenz Baier verlor früh seinen Vater und übernahm noch als junger Bursche den Hof mit Haus Nr. 4 im oberen Teil des Weilers Rehorn, unweit der Staatsgrenze. Zusammen mit Anna zogen sie 11 Kinder groß, aber einzig der zweitgeborene Johann mit seiner Frau Emma aus Dörregrund/ Suchý Důl blieben im Haus wohnen. Der Hof war größer, als üblich und so brauchte er im Gegensatz zu seinen Brüdern und Schwagern nicht noch zusätzlich auf dem Schacht zu arbeiten. Die älteste Marie heiratete bei den Nachbarn Pasler in Haus Nr. 11 ein, Adelheid ehelichte den Bergmann Mach, Elisabeth nahm sich einen Lahmer aus dem Dörregrund, Martha den Bergmann Vinzenz Olbrich aus Haus Nr. 16 und Rosa zog mit Ferdinand Kuhn in ein weiteres, benachbartes Haus der Baiers ein, in Haus Nr. 15. Vinzenz und Anna verbrachten ihren Lebensabend in Johannes Haus, kaum ahnend, dass das grausame Schicksal ihrer Enkelin Edeltraud zur Entvölkerung der blühenden Siedlung Rehorn beiträgt, die ihre Vorfahren gegründet und Nachkommen kultiviert hatten.

Nach Kriegsende durften in den Ortslagen Rýchory, Bobr oder Černá Voda nur diejenigen Landwirte bleiben, die gleichzeitig im Bergwerk arbeiteten. Eine Ausnahme war Franz Braun vom Haus am Riesengebirgskreuz, der selbst zwar nicht einfuhr, aber drei jugendliche Söhne hatte, die für die Arbeit auf dem Schacht tauglich waren (siehe auch VV 42/2014). Auch Johann Baier samt Familie mussten gehen, ihr Haus Nr. 4 wurde 1960 von Soldaten als unbrauchbar gesprengt. Seine Schwestern und Schwager wirtschafteten jedoch weiter und genauso wie eh und je hielten sie zwei bis drei Kühe, aus deren Milch sie daheim zum Verkauf bestimmte Butter stampften. Nichte Edeltraud Olbrich heiratete den Hauer Lothar John und zusammen erwarben sie das Haus, das die ausgesiedelten Nachbarn, Familie Koch, 1926 zum schönsten Haus im Weiler umgebaut hatten. Sie hatten zwei hübsche Kinder, der Vater verdiente auf dem Schacht damals unglaubliche 2000 Kronen und sie lebten sie in einer für die Nachkriegszeit seltenen nachbarlichen Eintracht. Um all dies benediete ihn ein anderer Deutscher – Julius Kauer aus Šumperk, den es nach dem Krieg auf den hiesigen Schacht verschlagen hatte. Er ging bei den Johns auf dem Rehorn ein und aus – für Butter und Eier, hin und wieder half er ihnen selbstlos beim Heu-



*Martha Baier nahm sich den Schmied und Bergmann Vinzenz Olbrich zum Mann. Im Haus Nr. 16 in Rehorn zogen sie vier Kinder groß und kümmerten sich um drei Kühe. Auf dem Foto aus dem Jahre 1934 sitzt Edeltraud, die spätere Gattin von Lothar John, neben ihrem Vater.*

trocknen. Niemandem wäre im Traum eingefallen, dass dieser Bergmann hinter den wiederholten Diebstählen und Überfällen von Frauen stand, die namentlich das abgelegene Rehorn in Angst und Schrecken versetzten. Die Bergmänner lehnten es aus Angst um ihre Frauen und Kinder ab, zur Nachschicht einzufahren. Ihre Befürchtungen gingen auf schlimmste Weise in Erfüllung. Was dann passierte, sucht in der Gegend unter der Schneekoppe seinesgleichen. Kauer bezahlte beim Kauf von Butter absichtlich mit einer großen Banknote, um zu sehen, wo die Bäuerin ihr Kleingeld herholt. Er wusste auch, dass sein Kollege John Nachmittagsschicht hat. Aus einem Versteck beobachtete er am 12. Oktober 1955, wie Frau John mit ihren Kindern vom Besuch ihrer Eltern in der Nachbarhütte zurückkehrte und wartete ab, bis das Licht erlosch. Er brach durch die geschlossene Tür ein, wurde aber im Zimmer mit den Ersparnissen von Edeltraud überrascht, die ihn im Licht ihrer Taschenlampe erkannte. Sie schlug ihm die Axt aus der Hand, nach heftiger Gegenwehr überwand er sie jedoch und tötete sie. Die wach gewordenen Kinder erschlug er mit der Axt und zündete dann das Haus an. Das Raubgut? Kein Geld, sondern nur eine Trainingshose. Als Lothar John von der Schicht nach Hause kam, brannte das Haus bereits lichterloh. Trotz arger Verbrennungen brachte er die Leichen seiner Frau und Kinder ins Freie. Nur so gelang es den Kriminalisten, den dreifachen Mord nachzuweisen. Nach zehn Tagen war Kauer des Mordes überführt. Unter dem Druck der Beweise, beispielsweise des Blutes der Kinder Hans und Margot an seiner Hose und der gestohlenen Trainingshose, gestand er die grausige letztendlich Tat ein. Im Mai des folgenden Jahres endete er Gefängnis Pankrác am Galgen.

Die Tragödie im Rehorn trug grundsätzlich zur Entscheidung der hiesigen Landwirte bei, sich ihrer Kühe zu entledigen und in die Stadt zu gehen. Die Konjunktur des Bergbaus in Žacléř und der damit verbundene Wohnungsbau kam ihnen dabei gelegen. Die Familie von Helfried Pasler beließ sich Haus Nr. 11 nur als Wochenendhaus. Gerade von ihm erfuhr ich am 22. Oktober 1990 zum ersten Mal, was die Bergleute zum Verlassen des Weilers Rehorn bewogen hatte: „Das war nach dem schrecklichen Mord“. Ähnlich äußerten sich später auch weitere Zeitzeugen. Auch deshalb gehen sie bei einem Besuch des Friedhofs in Žacléř fast immer die paar Schritte zum auffälligen Grabstein mit den Portraits von Edeltraud, Hans und Margot John. Im Gebäude Nr. 11 der Pasler wirtschaftet heute der Rehorn-Patriot Zdeněk Slováček. Rund um das Gebäude weiden fünf Kühe und unten, unter dem verschwundenen Haus der Johns weitere fünf. Die bringt sommers immer David Kašpárek aus Hajnice hier herauf und Zdeněk lockt uns: „Schaut euch mal an, wie sich die sieben Hektar Land in nur vier Jahren verbessert haben, seitdem hier wieder Kühe sind. Ihr bekommt eine ganze Wiese voller Orchideen zu sehen, wie zu Zeiten, als hier noch die Kühe der hiesigen Bergleute weideten“. Bleibt hinzuzufügen, dass ein blau markierter Weg durch den ganzen Weiler bis zum Kamm des Rehorngebirges hinaufführt.

**Städtisches Museum Žacléř und Touristisches Informationszentrum, Rýchorské nám. 10, 542 01 Žacléř, Tel. 00420 499 739 225, E-Mail: muzeum@zacler.cz** **Täglich (außer montags) von 9 bis 16 Uhr geöffnet.**  
www.zacler.cz **www.muzeum-zacler.cz**



*Vor 80 Jahren, im Juli 1937, weilte Jiřina aus Prag auf den Hoferbuden in der Hütte des Koppenträgers Johann Hofer. Das Haus, zu dem Josef Sedlák neun Jahre später das Dekret erhielt, markierte sie mit einem Pfeil. Auf die Rückseite der Postkarte an ihre Nächsten schrieb sie die Worte: „Singt in der Kirche bitte irgend ein schönes Lied, damit sich der Herrgott erbarmt und wärmeres Wetter schickt. Ansonsten ist es hier sehr schön.“ Bleibt zu hoffen, dass auch Sie mit schönem Wetter belohnt werden – beim Besuch der bis heute zauberhaften Sonnenseite/Výsluní oder der Hoferbuden.*

#### Mittels der Seilbahn Portášky (letztendlich) zur Schneekoppe

Das größte Skiresort Tschechiens erweitert sein Angebot auch für die Sommergäste. Seilbahnen in Janské Lázně, Pec und Velká Úpa befördern sie hoch übers Tal und erleichtern so Wandertouren durch die herrliche Bergwelt der Riesengebirgskämme. Am Zentralparkplatz in Velká Úpa befindet sich die Talstation der Seilbahn Portášky. In nur 10 Minuten überquert man die Wiesen von Výsluní und der Hoferbuden, über die Köpfe der Rinder des Bergbauern Šimral hinweg. An der Bergstation weiden hinter einem Elektrozaun wiederum die zottigen Hochlandrinder vom Bergbauernhof Sagasserbuden. Der Ausflug über Portášky ist für aktive Besucher eine interessante Variante zum Besuch des Gipfels der Schneekoppe, ohne (in Pec) lange anstehen zu müssen. Per Seilbahn gelangt man in eine Höhe von nahezu 1100 m ü. NN. Über die Alm Růžohorky samt Gebirgsbauernhof Děčinská bouda sind es gerademal 90 Minuten bis zum Gipfel. Die Höhendifferenz von 500 Metern ist hierbei die geringste, die aus allen Richtungen von der tschechischen Seite der Berge zum Gipfel zu bewältigen ist. Die Seilbahn Portášky verkehrt von Mai bis September alle 30 Minuten, jeweils von 8 bis 18 Uhr. Im Oktober nur an den Wochenenden, aber im gleichen Rhythmus.

#### Der Schwarze Berg – sportlich, aktiv

Die achtsitzige Kabinenseilbahn Černohorský Express verkehrt vom Zentralparkplatz in Janské Lázně von Mai bis Oktober täglich von 9 – 18 Uhr und dies in halbstündigen Intervallen. Brandneu ist eine moderne Kletterwand mit sandiger Oberfläche an der Bergstation. 500 künstliche Griffe bilden 40 Aufstiegsrouten verschiedensten Schwierigkeitsgrades. Im Sportverleih SkiResort LIVE bekommt man Klettergurte und das Sicherungsseile geliehen, vor allem kann man die Hilfe von Instruktoren zu einem kurzen Kletterkurs wahrnehmen. Der stille Ort auf dem Schwarzen Berg ist gut zu ersten Versuchen im sportlichen Klettern geeignet, kleine Kinder nicht ausgenommen. Für mutigere Touristen sind Pickel für das heute so populäre Drytooling, also zum Eisklettern ohne Eis vorbereitet. Eine neu eröffnete Ausstellung von Wintertechnik ist eine weitere Bereicherung des Ausflugs. So bekommt man an der Bergstation z.B. eine moderne Pistenraupe zur Präparierung von Steilpisten und eine sog. Schneekanone zur Produktion von Kunstschnee zu sehen. Dieser wird hier auch sommers hergestellt, man kann also mitten im Sommer einen Schneemann bauen oder Bob fahren. Alle anderen können dem lustigen Treiben von der gemütlichen Terrasse des hiesigen Restaurants zuschauen. Für den Rückweg gibt es die unterschiedlichsten Varianten – zu Fuß, bequem mit der Seilbahn oder sportlich mit dem Bergroller CRUSSIS mit sicheren Scheibenbremsen. Diese bekommt man an drei

Stellen geliehen, z.B. auch in der Bergstation des SkiResorts LIVE. Wer vom Schwarzen Berg/ Černá hora über die Blausteinen/ Modré kameny abfährt, kann ihn in der Talstation der Kabinenseilbahn in Johannsbad zurückgeben. Hier bekommt man aber auch Top-Elektrofahrräder SCOTT geliehen. Bei der Abfahrt auf der „Schwarzenberger Strasse/ Černohorská silnice gelangt man zum neu eröffneten „Baumwipfelpfad Riesengebirge“, ebenfalls mit Bergrollerverleih und -annahme. Das Seilbahnticket für die Kabinenseilbahn enthält zugleich eine Ermäßigung auf den Besuch dieser neuen Attraktion. Das funktioniert auch umgekehrt – mit der Eintrittskarte zum BWP kann man jederzeit bis Ende August auch 20 Kronen vom Fahrpreis der Seilbahn Černohorský Express einsparen.

#### Naturfreunde auf dem Braunberg – Hnědý Vrch

Im Skigebiet Pec verkehrt die Seilbahn nach Hnědý Vrch im Juli und August alle halbe Stunde, von 9 bis 17 Uhr. Im September und Oktober nur an den Wochenenden und am 28. September, dem Staatsfeiertag. Gleich neben der Bergstation ragt der höchste und zudem frei zugängliche Aussichtsturm des Riesengebirges auf. Auf einem Verbindungsweg gelangt man zum romantischen, grün markierten Wanderpfad über Liščí jáma zum Berggasthof Bufet Na rozcestí. Auf der anderen Seite geht es bequem mit dem MTB an der Gebirgsfarm und Gaststätte Lesní bouda und über Zahrádky nach Pec zurück. Hinter der Waldbaude/ Lesní bouda führt der Spazierwanderweg „Vlčí jáma“ durch anmutige natürliche Partien und endet wieder an der Talstation.

Zwischen Pec pod Sněžkou, Velká Úpa und Janské Lázně pendelt in den Ferien täglich von 9 bis 17 der sog. TourBUS. In den Infozentren und an den Seilbahnstationen liegen drei verschiedene Motivationsflyer mit möglichen Aktivitäten im SkiResort aus. Inklusive Fahrplänen der Seilbahnen und des TourBUSes, den Preislisten aller Dienstleistungen und im Hauptflyer mit übersichtlicher Karte des Ostriessengebirges, in der sämtliche Aktivitäten eingezeichnet sind. Eine ideale Hilfe zur Ausflugs- oder Programmplanung. Bei mehrtägigen Aufenthalten zahlt sich der vergünstigte TourPASS aus, der ohne Begrenzung der Anzahl der Fahrten an allen drei Seilbahnen von SkiResort gilt. Brandneue Informationen findet man auf der Website <http://leto.skiresort.cz/webkamery/>.

**SkiResort ČERNÁ HORA – PEC, betrieben von der Gesellschaft MEGA PLUS, Janské Lázně Nr. 265, PLZ 542 25, Infoline 00420 840 888 229, E-Mail: skiresort@skiresort.cz, SkiResort LIVE, Tel. 00420 733 737 840.**

**www.skiresort.cz**



Rinder und Schafe bildeten schon den 30er Jahren das Umfeld der Waldbaude.

#### Bergbauernhof Lesní bouda – Waldbaude

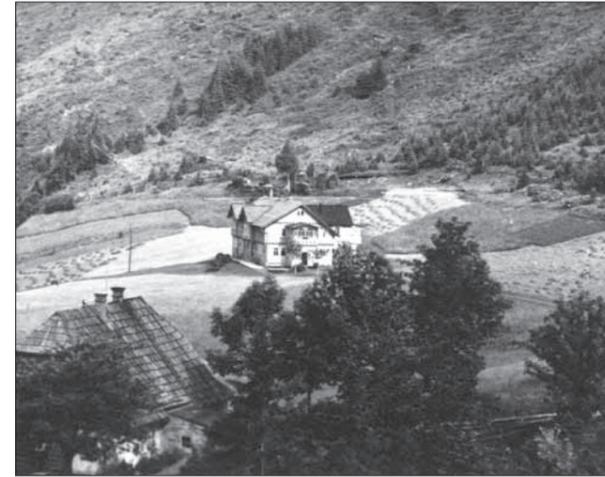
1996 wuchs rund um die Waldbaude noch hüfthohes Gras, das nutzlos am Halm vertrocknete. Gerade war Markéta Krejčlová zur neuen Besitzerin geworden und diese war voll damit beschäftigt, die vernachlässigte Baude in Schuss zu bringen. Aber dann bekam ihr Betriebsleiter Pepa Zdobinský zwei Ziegen geschenkt. Sie sollten als lebende Rasenmäher dienen, aber die dreieinhalb Hektar Wiese gingen über ihre Kräfte. Im darauffolgenden Frühjahr (1997) kamen zwei einjährige Kälber hinzu, die bis Ende der Weidesaison schon beachtliche 350 kg auf die Waage brachten. Damals kam der Metzger noch zur Baude und das hervorragende Fleisch in Bio-Qualität trug zur Entscheidung bei, die Viehwirtschaft an der Waldbaude zu erneuern. Elektrozäune waren damals schwer zu beschaffen, deshalb weideten die Kühe frei und suchten mitunter das Weite. Einmal scheuchten sie bei einem Gewitter Touristen in Pec auf, ein andermal fraßen sie die Blumen bei den Nachbarbauden auf oder fand man sie nach einigen Tagen völlig verstört in dickem Nebel bei der Enklave Zadní Rennerovky. Die ständige Furcht, was die Rindviecher wieder anstellen, bewog Markéta Krejčlová letztendlich dazu, mit einer eigenen Schaf- und Ziegenzucht zu beginnen. Wie alles in der Waldbaude, ging die erfahrene Baudlerin auch dies mit großer Gründlichkeit an. Die einstige Schullehrerin belegte den von der KRNAP-Verwaltung veranstalteten Kurs „Junger Landwirt“ und erwarb so nach Jahren der Praxis im Jahre 2010 als erste auf den Kämmen des Riesengebirges das Zertifikat für ökologische Landwirtschaft für ihre Schaf- und Ziegenzucht. Neben der Einhaltung strenger Auflagen bedeutet dies u.a. auch unendlichen Papierkram. Ihr Sohn Michal absolvierte ein Studium an der Tsch. Agraruniversität in Prag und so schafft er es beispielsweise, Programme zur Erfassung von „Operationen am Boden-Block“ zu erstellen. Neben den üblichen Tätigkeiten, wie Weidebetrieb, Heuernte, das Mähen der unbeweideten Flächen, Einsatz der Technik wird auch ein Dung-Tagebuch geführt. Diese Erfassung samt diverser Berechnungen verfolgt, wie viel Stickstoff, Phosphor und Kalium aus dem Dung in den Boden gelangen. Nach dem Winter wird ganze vier Tage lang der Dung aus den Ställen ausgefahren und auf der Wiese ausgestreut. In diesem Jahr hält man an der Waldbaude acht erwachsene Schafe und einen Widder, sowie fünf Ziegen und einen Ziegenbock. Und natürlich die Lämmer und Zickel, deren Fleisch den Grundrohstoff für die Spezialitäten der Waldbaude bilden. Sie haben nur unbedeutende Verluste, denn die Bäuerin schafft es genauso wie Michal oder ihre Schwiegertochter Olga beispielsweise, das Lamm bei ungünstig verlaufender Geburt umzudrehen, damit es raus kann. Nach einem halben Jahr verkaufen sie die Lämmer und Zickel an den Schlachthof und kaufen dann die gleichen, verarbeiteten Stücke wieder zurück. Einer ihrer drei Köche, František, weiß das Fleisch zu zerlegen und Tomáš bereitete 13 Jahre lang Lammpezzen im irischen Dublin zu. Auch deshalb konnten sich schon hunderte Besucher mit Vorurteilen gegenüber Ziegen- und Schaffleisch oder auch -käse davon überzeugen, wie lecker diese bei richtiger Zubereitung sind. Die größte Sorge der Landwirtin ist die Heuernte. Es sollte nie öfter, als höchstens ein- bis zweimal nass werden, ansonsten sinkt rapide seine Qualität. In den ersten Jahren mähten sie auf einmal

drei Hektar Wiesen und dann mussten alle aus der Baude ran zum Heuwenden. Eine schlimme Rackerei, bis der letzte Heuhaufen unter Dach und Fach war, vor allem die Nerven mit dem Regen. Einige Jahre vertraut sie die Heuernte ringsum die Waldbaude und auf der gepachteten Dumlichwiese lieber Profis an. Durch den Klimawandel wächst das Gras nämlich langsamer als vor zwanzig Jahren, oft muss sie die Tiere noch im Mai zufüttern.

#### Zu Spezialitäten in die Waldbaude

Jahre zuvor schwebte ihrer Besitzerin Markéta Krejčlová und ihrer Familie vor, im Restaurant etwas ganz Besonders anzubieten. Inspiriert von alten Rezepten der Hausfrauen im Gebirge und deren all- und sonntäglichen Zutaten und Rohstoffen frischt man vielerorts mitunter schon in Vergessenheit geratene Geschmäcke unseres Gebirges wieder auf. Die Riesengebirgsküche – dass sind längst nicht nur Kartoffeln, Sauerkraut, Ziegenmilch und deren Produkte. Nein, sie bietet eine überraschende Skala an Geschmacksrichtungen und Düften, hin und wieder fast gewagten Variationen von Obstsoßen und Suppen und selbstverständlich Pilze mit ihrem unverwechselbaren würzigem Aroma. Klar, für die Speisekarte in einem modernen Restaurant wäre das allein zu wenig, aber als Wurzeln, zu denen man zurückkehren und sich von ihnen inspirieren lassen kann, reicht das allemal. Und gerade hierzu entschloss man sich auf der Waldbaude, deren Menü geradezu mit hiesigen kulinarischen Traditionen gespickt ist. Deshalb ist die Waldbaude heute namentlich für ihre Spezialitäten aus Lamm-, Zicklein- und Hammelfleisch bekannt. Auf der Speisekarte stehen beispielsweise Zicklein- oder Lammragout, gebratene Lammhaxe in schwarzer Soße und „Bosáky“ (grüne Kartoffelklöße), gegrilltes Lammfilet mit Rahmsauce und Pilzen. Wo anders, als hier oben auf den Riesengebirgskämmen, sollte man den Wanderern bei Sonderaktionen auch Kostproben nahezu vergessener Gerichte vorgesetzen, wie beispielsweise „Sejkory“ – Riesengebirgskartoffelpuffer oder „Dumlička“ – eine vortreffliche Kohlrübensuppe. Auf der Waldbaude bekommt man zudem gegrillten Ziegenkäse mit Speck und grünen Bohnen oder in Teigkruste mit Sahne und Preiselbeeren. Für alle, die kein Hammelfleisch mögen, stehen weitere Delikatessen im Angebot, wie beispielsweise Schweinebacken in Wein, Schweinskotelett mit würzigen Kräutern in Bier und Honig, marinierte Kohlrübe mit Kürbiskernen und Heidelbeerknödel. Neu in der Speisekarte ist eine „Schäferschüssel“ mit überbackenem Lammhackfleisch, Kartoffelpüree und würzigen Kräutern. Die Waldbaude steht in 1 100 m Meereshöhe, nur 2,5 km von Pec pod Sněžkou oder 20 Minuten vom Aussichtsturm Hnědý Vrch entfernt. Die sensibel rekonstruierte Lesní bouda bietet zudem Unterkunft in Zwei- und Vierbettzimmern, teils mit eigenem Bad. Für verwöhnte Gäste ist ein Bad im Whirlpool unter freiem Himmel vorbereitet.

**Die Lesní Bouda hat, obwohl in Pec pod Sněžkou gelegen, die folgende Postadresse: Černý Důl Nr. 187, PLZ 543 44, Tel., Fax: 00420 499 896 343, Mobiltelefon: 602 148 099, E-Mail: info@lesnibouda.cz, günstige Preise, Verständigung auch auf Deutsch möglich. www.lesnibouda.cz**  
**Bauertage auf der Waldbaude/ Lesní bouda am 12. und 13. 8. 2017.**



Auf den Wiesen rings um die Bouda Máma wurde jahrhundertlang Landwirtschaft betrieben (Foto 1938), heute befindet sich hier ein beliebtes Urlaubsresort.

#### Wellnesshotel Bouda Máma

Ihr Inhaber, Vladimír Nikl, machte eine gewöhnliche Baude zum Viersternehotel. Nach der Modernisierung der Zimmer und des Restaurants im ursprünglichen, gezimmerten Teil der Berghütte kam ein \*\*\*Hotel hinzu, das später um ein weiteres, modernes \*\*\*\*Gebäude erweitert wurde. Das Hotel ist durch einen unterirdischen Trakt mit dem Restaurant und dem Sportbereich verbunden. Alle Räumlichkeiten sind Nichtraucher vorbehalten und haben Highspeed-Internetzugang. Das Objekt mit seinen gut ausgestatteten Hotelzimmern und Apartments betritt man durch einen separaten Eingang mit Skiraum, Schränken und Schuhtrocknern. Das Wellness-Programm besteht namentlich aus einem Schwimmbecken mit Gegenstrom und einem Whirlpool. Nach der Abkühlung im Kneippbad sind Massageduschen genau das Richtige. Den Gästen stehen ein absolut stiller Relax-Bereich mit vier Saunen zur Verfügung. Man hat die Wahl aus traditioneller finnischer Sauna, Salzsäure, Laconium oder Kräutersauna. Zum sportlichen Angebot des Hotels gehören Squash, Tischtennis, ein Fitnessraum mit sieben Fitnessgeräten, einschließlich Spinning-Rädern und Steppern. Der Platz für Tennis, Volleyball oder Fußballtennis unter freiem Himmel mausert sich winters zur beliebten Eisbahn, der von Gästen aus der weiten Umgebung besucht wird. Eine Bowlingbahn und Billard bieten weitere Möglichkeiten zum Zeitvertreib. Die Kleinsten spielen inzwischen in ihrer Spielecke. Gäste des Hauses haben bis zu dreimal freien Eintritt zum Wellness- und Sportbereich. Den schmalen Weg zur Baude meistern lediglich von Profis gesteuerte Hotelfahrzeuge. Die Gäste parken im Tal in Garagen und auf einem hoteleigenen Parkplatz. Bei fünf und mehr Übernachtungen in einem der 3\* Zimmer der Pension oder 4\* Zimmer im Hotel erhält jeder Erwachsene eine freie Fahrt mit der neuen Gondelbahn zur Schneekoppe, zur Talstation ist es nur ein Katzensprung. Dieses Angebot zählt nicht bei Scheckzahlungen oder Bestellungen über Vermittler. Winters pendeln zwei Hotel-Ski-Shuttles im 20-Minuten-Takt zwischen dem Skigebiet SkiResort und Hotel Bouda Máma. Nach der 10- bis 20-minütigen Fahrt steigt man direkt an der Hauptkasse zur Piste Javor aus. Im Hotelverleih gibt es solide Ski und Snowboards zu leihen. Eine kurze Piste mit Schneekanone gibt es direkt am Hotel – für Kinder, Anfänger oder kürzere Fahrten reicht sie aus. Für Hausgäste ist sie gratis. Das Hotel arbeitet mit professionellen Skilehrern zusammen und sorgt auch für eine zwei- bis dreistündige Kinderbetreuung.

Bouda Máma hat ihre eigene Pizzeria, im Pizzaofen bäckt man schon vom frühen Morgen an ein eigenes, altböhmisches Hefebrot. Dieses wird als Beilage zu verschiedensten Spezialitäten gereicht. Die Riesengebirgs-Sauersuppe wird direkt im Brötlaib serviert. Jeden Donnerstag wird im Pavillon neben dem Hotel gegrillt – würzig eingelegte Keulen, mit duften



1919 drängten sich 22 Leute vor der Leinwand mit der Schneekoppe – wie viel jetzt in der Galerie des Veselý výlet?

dem hausgebackenem Brot als Beilage. Zu den beliebten Spezialitäten des Hauses gehören Schweinebraten auf Riesengebirgsart, mit Semmelknödeln und Pflaumensoße, Riesengebirgs-Kartoffelnockerl mit Kraut und Kasseler oder auch Kartoffelpuffer mit Äpfeln auf Heimweberart. Die Küche basiert auf böhmischen Gerichten und dies auch in einigen ‚leichteren‘ Varianten. Die Pizzeria wiederum wartet mit dem Besten aus der italienische Küche auf – alle Speisen werden aus original italienischen Rohstoffen und Zutaten zubereitet. Die lange, viersprachige Speisekarte beinhaltet zudem Desserts zum Kaffee, Eisbecher und Nachmittagsvesper. Dazu gibt's gezapftes Pilsner und Gambrinus. Die Weintheke wird vom italienischen Wein- gut Zonin versorgt.

V listopadu Vladimír Nikl otevře Pecký pivovar, první v údolí horského města. U Boudy Máma budou vařit světlé i tmavé pivo Sněžka o síle 10, 11, 12 a 16,03 stupňů. Připravuji novou restauraci, exkurze v pivovaru a oblíbené pivní lázně, tím vytvoří zajímavý cíl i pro neubytované hosty.

**Bouda Máma – Wellnesshotel in Pec pod Sněžkou Nr. 124, PLZ 542 21, Inhaber Vladimír Nikl, Tel. Hotel: 00420 602 304 989, tel. Reservierung: 244 465 666, E-Mail: hotel@boudamama.cz. Sie können sich auch auf Deutsch, Polnisch oder Englisch verständigen. www.boudamama.cz**

#### Fotoatelier Veselý výlet

In der Galerie des Veselý výlet findet bis zum 15. September die verlängerte Ausstellung „Portraits aus dem Riesengebirge“ statt (siehe auch VV 47/2017), deren Teil auch ein Künstleratelier ist. Die bildenden Künstler des Veselý výlet – Květa Krhánková, Daniela Mikešová und Stanislav Špelda schufen gemeinsam eine Leinwand mit dem Motiv der Schneekoppe. So kann man wie vor 100 Jahren im Atelier bei der ehmal. Riesenbaude einen originellen Gruß knipsen. Auf einem Ständer befindet sich eine Platte mit Nuten zur Befestigung des Smartphones oder zum Aufstellen der Kamera – dann braucht man nur noch den Selbstauslöser betätigen. Wenn Sie Ihr Foto aus dem Atelier an info@veselyvylet.cz schicken, reihen wir es in einen Wettbewerb ein. Nach Beendigung der Ausstellung werden die Fotos (Komposition, Gesten, Posen oder Bekleidung) von einer Jury mit dem Fotografen Bohdan Holomíček an der Spitze ausgewertet. Die Autoren der besten drei Fotografien erhalten das bereits vergriffene Buch „Riesengebirgslandschaft im Wandel eines Jahrhunderts“. Führen Sie in Ihrer E-Mail bitte den Autoren des Fotos, zumindest die Vornamen der abgebildeten Personen und woher sie sind, das Entstehungsdatum der Fotografie und Ihr eventuelles Einverständnis zur Veröffentlichung des Fotos auf den Websites des Veselý výlet an. Wir freuen uns auf Ihren fotografischen Besuch.



Karolina Erben, geborene Erlebach (in der Mitte), adoptierte František Kukačka.

Schon unsere erste Begegnung mit Alžběta Konopkova, geborene Kukačkova, am 18. November 2006, war für uns ein echtes Erlebnis. Im Laufe einiger weiterer Gespräche in ihrer gemütlichen Wohnung in Špindlerův Mlýn zeichneten wir ihre spannenden Erzählungen über umwälzende, aber auch alltägliche Ereignisse auf. Ihr Vater František Kukačka kam im Winter 1919 nach Spindelmühle, um hier als Soldat in dieser deutschsprachigen Region für Ruhe und Ordnung zu sorgen. Der Zufall wollte es, dass er von Karolina Erben von der Erlebachbaude unter dem Spindlerpass/ Slezské sedlo adoptiert wurde. František (Franz) fügte ihren Familiennamen Erlebach seinem rein tschechischen Namen zu, gemeinsam verbrachten sie hier über 30 Jahre. Hoch über Spindelmühle führte er Anna, eine Wiener Tschechin heim, die ihr Leben lang nie richtig tschechisch sprechen lernte. Ihre drei Kinder, Hana, Alžběta und František sprachen mit der Mutter und der Oma Karolina deutsch, mit dem Vater und dem Personal wiederum tschechisch. Letzten Winter war Lisa, wie sie von ihren Freunden genannt wird, nicht wohl. Um die Schwermut zu vertreiben, grub sie in ihren Erinnerungen und kritzelte binnen drei Wochen ein paar Themen auf Papier. Anschließend schrieb ihr Sohn Jan Konopka, der ehemalige Bürgermeister von Špindlerův Mlýn, die handschriftlichen Aufzeichnungen digital um. Mit der freundlichen Einwilligung der Autorin wählten wir Passagen aus, die in Beziehung zur Bergwirtschaft und zu Haustieren stehen.

#### Bankguthaben oder Pferd

Die Erlebachbaude steht nur einen Stück von der polnischen Grenze entfernt, aber vor vielen Jahren war dies noch die Grenze zu Deutschland. Die Hiesigen konnten sich daher aussuchen, was sie wo einkaufen und über die Grenzen bringen, sofern kein Zoll erhoben wurde. Sie konnten sich auch die Bank aussuchen, der sie ihre Ersparnisse anvertrauten. Großmutter Karolina vertraute Ende der 20er Jahre eher den deutschen Banken und legte hier ihr Sparkonto an. Einmal, gegen Ende der 20er Jahre schickte sie ihren Vater mit einem Betrag nach Hirschberg, dem heutigen Jelenia Góra, um ihn dort anzulegen. Unterwegs kam der Vater zu Ansicht, ein ordentliches Pferd sei eine viel sicherere Anlage, als das Guthaben auf dem Konto. Statt das Geld anzulegen, kam er mit einem Pferd zurück – mit Bubik. Nun konnte er endlich Waren, Gepäck und Besucher kutschieren und Bubik wurde so zum unentbehrlichen Helfer und zum Liebling der Familie obendrein. Die Großmutter maulte zwar noch eine Weile, aber dann gab auch sie zu, dass das Pferd keine schlechte Investition war und für ein sicheres Einkommen in den Bergen sorgte. Von nun an hieß jedes Pferd in der Familie Bubik. Vor dem Zubettgehen ging der Vater schon in Unterhosen in den Stall und gab Bubik einen Eimer abgestandenes Wasser und einen Liter reinen Hafer. Wenn Oma Karolina den Kaninchen eine Handvoll Hafer gab, schimpfte der Vater gleich, dies sei reine Verschwendung. Die Mutter war gelernte Schneiderin und am häufigsten nähte sie wohl Vaters löchrige rechte Tasche zu. Dort hatte er nämlich immer ein bisschen Zucker und wenn sie aus Spindelmühle auf direktem Wege über die Leierbauden/ Jelení boudy



František Kukačka-Erlebach lässt seine Gattin Anna auf dem gerade gekauften Pferd aufsitzen.

hinauftrabten, bekam Bubik bei jedem Halt ein Händchen voll. Der Vater war in Besitz der Konzession zur Betreibung eines Fuhrgeschäfts. Damals gab es hier sechzig konzessierte Pferde, die Besucher zu den Bergbauden brachten. Aber immer, wenn Minister Beneš mit irgendeinem Sekretär auf die Peterbaude kam, ließ er sich einzig und allein von František Kukačka-Erlebach kutschieren.

#### Kindheit im Heu

Die Heuernte fand damals mit der Sense statt und dauerte in der Regel sechs Wochen. Die Sense war etwas kürzer als gewöhnlich, da eine größere zwischen die vielen größeren und kleineren Gesteinsbrocken nicht reingepasst hätte. Mitunter hielt sich irgendein Urlauber für einen geübten Mäher, musste aber schon bald einsehen, dass das Grasmähen in den Bergen viel schwieriger ist. Auch wir Kinder spielten bei der Heumähd eine wichtige Rolle, ja ohne uns wäre sie gar nicht möglich gewesen. Das war unsere Pflicht und mir war' nicht im Traum eingefallen, zu protestieren. Bei jeder Gut-Wetter-Strähne wurde jede Hand gebraucht. Wenn Regen drohte, wurde das trockene Heu so schnell wie möglich zusammengereicht und zu Haufen gesetzt. In höchster Not versuchten wir auch die Mutter zu überreden. Wenn sie dann endlich aus der Küche vor die Baude kam, sagte sie Vater, sie habe gerade einen Tropfen abbekommen... Deshalb bezog er sie lieber nicht mit ins Heumachen ein, sondern verließ sich lieber auf uns Kinder. Viele Jahre lang mähte er zusammen mit seinem Freund Korda aus Benezko Heu. Die Mutter machte uns und den Mähern immer ein kräftiges Vesper, damit wir auf der Wiese ausharrten. Für den Heutransport verwendete der Vater Leinentücher. Sie wurden mittels einer Ackerschleife zum Wagen gezogen, dann ging es mit dem Pferd zum Forsthaus, etwa dreihundert Meter unter der Baude. Das Heu musste durch und durch trocken und mindestens zweimal zu Haufen gesetzt werden, damit es sich auf dem Boden durch Feuchtigkeit nicht selbst entzündete konnte. Auch so kontrollierte der Vater alle Weile sein Temperament. Für die Lagerung musste er Miete zahlen, denn auf unserer Baude gab es zu wenig Platz. Je nach Bedarf wurde das Heu winters aus dem Forsthaus in Heutüchern und auf Hörnerschlitten herangebracht und durch den Hintereingang auf dem Dachboden verstaut. Durch das unbeständige Wetter in den Bergen war die Heumähd immer eine Sache mit vielen Überraschungen, vor allem aber viel Arbeit. Zur Belohnung durften wir Kinder dann jedes Jahr für eine Woche zur Tante nach Dresden in ihr Gartenhaus.

#### Wiesenschwemmen

Jeden Tag wurde der Stall in der Baude ausgemistet, den Dung lagerten wir am Bach unterhalb der Straße ab. Die Baude musste sauber sein, damit sich die Gäste wohlfühlen konnten und nicht von Gestank belästigt wurden. Jedes Jahr wurde der Dung dann zum Jauchen der Wiesen, zum sogenannten Wiesenschwemmen verwendet, wenn der Bach durch die Schneeschmelze angeschwollen war. Der Vater und der Hausmeister brachten den Dung dann zum Bach, wo er mit Bachwasser vermischt und verdünnt wurde. Am Bach errichte-



František mit seiner Tochter als Pächter der Mädelstegbaude/ Bouda u Divčí lávky.

te der Vater in 20-Meter-Abständen Dämme aus Grasbatzen und Steinen. Der verdünnte Dung wurde in flache Rinnen abgeleitet, welche überliefen, sodass er das entsprechende Wiesenstück überschwemmte. Das wurde solange wiederholt, bis die ganze Wiese „geschwemmt“ und gut gedüngt war. Die Mutter zog uns Kindern alte Lumpen an und wir verteilten dann den Dung mithilfe von Stangen mit angenagelten kleinen Brettchen auf der Wiese. Diese gottgefällige Tätigkeit machte uns ausgesprochen Spaß – die Kleider kamen anschließend in den Ofen und wir in die Wanne...

#### Diplomat

Vor der Besetzung des Sudetenlandes im Oktober 1938 wurde der Vater zur Armee eingezogen – als Soldat der ersten Linie des SOS (Wache zum Schutz des Staates). Damals hatte er das Hotel Mädelstegbaude/ Divčí lávka am Zusammenfluss von Elbe und Weißwasser/ Bilé Labe gepachtet. Diese böhmische Baude hatte einen tschechischen Pächter, bis sie zu Jahresende 1938 von den Deutschen besetzt wurde, die ihre eigene Pächterin einsetzten. 1942 brannte die Baude durch unsachgemäßen Umgang mit einer Lötlampe aus. Bei der Mobilmachung von 1938 setzten die Kommandeure František Kukačka-Erlebach zum Transport der Menage für das Grenzbataillon ‚Hájovna‘ unter der Spindlerbaude ein. Die Militärküche hatte ihren Posten am Mädelsteg. Der Vater begab sich so Tag für Tag in der Uniform der Tschechoslowakischen Armee mit einem kleinen, von einem Pferd gezogenen Wagen zur Spindlerbaude – mitten durch den Gebirgswald. Die hier verschanzten Männer des (deutschen) Freikorps schossen aber nie auf ihn, hin und wieder versperrte aber Baumstamm den Weg. Wenn der Gaul vor dem Hindernis stehen blieb, rief der Vater immer lauthals: „Essen ist da!“ Es waren hiesige Holzfäller, die hier „Soldat spielten“. Wenn sie gegessen hatten, räumten sie den Stamm immer weg. Sie kannten den Vater gut; der Vater versorgte so den Feind mit Proviant, um die Eigenen versorgen zu können. Sein Gewehr lag im Wagen, sie hatten ihre geschultert. Solche Halabala-Flinten, wie der Vater später sagte. Nur so war es möglich, den tschechischen Grenzwächtern tagein tagaus warmes Essen bringen.

#### Der rote Kater

Wenn es irgendwo ein Katzenparadies gab, dann bei uns in der Baude. Der Vater hatte meistens nur zwei erwachsene Katzen – einen halbwilden, stattlichen roten Kater und irgendeine Katze dazu. Sie hatten freien Zugang zum Dachboden, die Treppe zur Küche benutzten sie nur, um ein wenig Milch zu schlecken. Das andere Essen sollten sie sich nach Vaters Theorie selbst erjagen, das taten sie allerdings mehr schlecht als recht. Ein paar Mäuse fingen sie, den Rest erbettelten sie in der Küche. Unsere Kätzchen kamen zumeist im Heu auf dem Boden zur Welt, dass wir wieder Zuwachs hatten, bemerkten wir erst am erhöhten Milchverbrauch. Die Kätzchen wuchsen auf dem Dachboden heran und waren naturgemäß menschen-scheu. Wenn sie dann schon etwas selbstständiger waren, mussten wir sie einfangen. Alle in der Baude zogen feste Handschuhe an und dann ging es zur Katzenjagd auf den Boden.



Sensendegeln in den 50er Jahren auf der Schwelle der Erlebachbaude.

Nach der wilden Jagd landeten sie am Kachelofen in der Küche, in einer Kiste zum Holzrocknen mit vergittertem Türchen. So waren sie in ständiger Gesellschaft mit uns, bekamen zu fressen und wurden langsam zahm. Dann folgte die nächste Phase. Der Vater steckte sie in eine große Schachtel und brach nach Spindelmühle auf. Er hatte schon im Voraus einige Häuser ausgesucht, wo es noch keine Katzen gab und steckte ihnen heimlich ein Kätzchen in die Tür. Kein Wunder, dass mit der Zeit jede zweite Katze in Spindelmühle rot war.

#### Das Hündchen von der Leierbaude – Jelení bouda

Der Vater hatte neben seinem Pferd noch einen Favoriten – einen großen Schäferhund, der bei uns wohnte. Als aufgrund der Beneš-Dekrete nach dem Krieg die Nachbarn von den umliegenden Bauden verschwanden, suchten ihre Hunde und Katzen in der Erlebachbaude Zuflucht. Sie bekamen etwas zu Fressen, aber die Hunde verschwanden nach und nach. Angeblich wurden sie eingefangen und verspeist. Der kleinste von ihnen war mein Lieblingshund, ja er durfte sogar in die Küche. Seltsam war, dass er jeden Morgen immer völlig abgehetzt war. Einmal stand ich früh auf und folgte ihm. Er lief bis zur über einen Kilometer entfernten Leierbaude und kehrte dann zur Erlebachbaude zurück. Den ganzen Sommer über kontrollierte er, ob seine Herrchen nicht zurückgekehrt waren. Dann erschoss ihn der Förster aus der Jelení bouda, zusammen mit unserem Hund. Begründung – sie hätten angeblich gewildert.

#### Ausbeuter

Kurz nach dem Krieg formierte sich in Spindelmühle eine neue Elite aus Mitgliedern der kommunistischen KSČ. Sie rekrutierte sich vor allem aus Partisanen, die sich hier durch ihren erbitterten Kampf um die Schnapsrollen der zwangsausgesiedelten Deutschen und Schnellurteile ohne Gericht hervorgetan hatten. Aber auch aus den neuen Pensions- und Hotelbetreibern, die sich das Eigentum der Deutschen durch ähnliche „tapfere“ Taten, wie ihre Kumpanen aus den Reihen dieser Partisanen verdienen wollten. Einmal luden sie meinen Vater zu einer KSČ-Sitzung ein, wo sie ihn eindringlich maßregelten, er sei ein „Ausbeuter seiner eigenen Töchter“, weil er sie auf der Baude als Lehrlinge beschäftigte. Nach der Heimkehr trommelte Vater die ganze Familie zusammen und teilte ihr offiziell mit, er sei ihr Ausbeuter. Wenn die Baude Zukunft haben wolle, empfahl er uns, die Lehre abzuschließen und es noch eine Weile mit ihrem Ausbeuter auszuhalten. Zum Schluss erklärte er hoch und heilig, nie wieder eine KSČ-Versammlung zu besuchen, um dieses Gesindel nicht weiter angucken zu müssen. Und dieses Versprechen hielt er. *bleibt nur noch hinzuzufügen, dass die Kommunisten František Kukačka-Erlebach seine Baude 1961 letztendlich doch wegnahmen. Nach 1989 erhielt die Familie dann nur noch die Bergwiesen zurück. Familie Tomásek, die heutigen Besitzer der modernen Erlebachbaude, knüpft im gewissermaßen an die Dienstleistungen von Kukačka-Erlebach an und betreibt einen der besten Gastbetriebe in Špindlerův Mlýn (siehe VV 37/2012). Und sie halten an der Baude Nutzvieh, auch wenn mehr zur Freude, als zum Unterhalt.*

Oral History – das Sprechenlassen von Zeitzeugen – verbindet große Geschichte mit den Schicksalen einzelner Menschen. Sie macht trockene Historie zu spannenden, an ganz konkrete Orte versetzten Lebensgeschichten. Sie erregt Emotionen und ist die Würze einer jeden solchen Erzählung. Sie verdeutlicht Geschehnisse, die ansonsten unbegriffen oder unwichtig blieben. Als ich vor 35 Jahren mit der Befragung von Zeitzeugen begann, waren mir die Realien der Gegend unter der Schneekoppe weitestgehend unbekannt. Ich hatte unnötig großen Respekt vor alten Leuten und heute stelle ich beim Lesen meiner Notizen fest, dass ich mich zu allgemeinen Themen widmete. Also mussten Regeln zu diesen Befragungen, zu deren Aufzeichnung und zur Verarbeitung der Aussagen geschaffen werden. Wichtig ist es, den Zeitzeugen Zusammenhänge zuzuordnen, also Geburtsort und das Geburtsdatum, Angaben über seine Eltern und nicht zuletzt auch die Hausnummern zu verzeichnen, in denen sich die Geschehnisse abspielten. Die Geschichte des Aupatals ist mit den deutschsprachigen Alteingesessenen verbunden. Ich habe fast alle besucht, die nach dem Krieg übriggeblieben waren. Mir gelang es noch die Generation zu befragen, die in der Umbruchzeit der 30er und 40er Jahre erwachsen waren. So war es anders, 1984 mit Rudolf Kneifel aus Dolní Albeřice/ Nieder Albedorf oder mit Stefan Braun aus Stará Hora/ Altenberg, die die Hölle der Ostfront erlebt hatten, über die Vertreibung der Alteingesessenen zu reden, als mit Menschen die zu Kriegsende im Kindesalter waren. Denn die Älteren nahmen die Folgen anders wahr, als ihre Kinder, für die der Krieg erst nach dessen Ende so richtig begann. Vorher gingen zwar ihr Vater, Bruder oder Onkel an die Front und blieb häufig für immer vermisst, in der Schule begegneten sie verängstigten Kindern aus bombardierten Städten im ‚Reich‘, aber den Verlust der Heimat und echte Not lernten sie erst nach dem 8. Mai 1945 kennen. Die Offenheit ihrer Aussagen verbesserte sich grundsätzlich erst nach dem Erwerb der Freiheit im November 1989. Dazu lernten wir Menschen aus dem Ausland kennen, die ihre alte Heimat besuchten. Bei den Erzählungen der Zeitzeugen zum jeweiligen Thema bei ihnen daheim kramen sie Fotos und Dokumente heraus, beim Treffen im Büro kommen mir die Materialien aus meinem eigenen Archiv zugute. Ich verarbeitete Hunderte von Aussagen, alle lese ich dann in Ruhe noch einmal durch, ich vervollständige sie mit bisher lebendigen Erkenntnissen, vergleiche sie mit anderen und meistens erstelle ich wenigstens einen kleinen Stammbaum zum Verständnis der Zusammenhänge zwischen den Personen und ihren Häusern. Wiederholte Treffen bringen tiefere Erkenntnisse. Mitunter finden die Gespräche nicht in völliger Ruhe statt, ringsum befinden sich weitere Leute. Ungeduldige Familienangehörige wollen die Großmutter zum Essen abholen oder ihr eigenes, interessanteres Programm fortsetzen. Letztes Jahr am 4. Juli kam endlich die einundneunzigjährige Gertrud Guhs, geb. Peukert in ihre alte Heimat. Sie erläuterte so Manches aus Dunkelthal/ Temný Důl und erkannte zudem mehrere Leute auf der großen Fotokollektion aus dem Nachlass des Marschendorfer Geschlechts der Renner. Mitten im Gespräch klopfte die 84-jährige Frau Johanna Lohre an die Tür, die aus Haus Nr. 22 im Latental/ Latovo údolí in Malá Úpa stammte. Mit Fotografien und Informationen aus ihren Familien Braun und Hintner. Aus Rücksicht auf Frau Peukert konnte ich ihr nur kurz zuhören und dies auch eingedenk der Tatsache, das wir uns wohl kaum wiedersehen. Die meisten Zeitzeugen und Teilnehmer an interessanten Ereignissen verlassen die weltliche Szene ohne jegliche Aussage. Auf meinem Schreibtisch liegt derzeit ein Verzeichnis von ca. 30 Menschen, die ich besuchen muss, um sie nach konkreten Dingen zu fragen. Aber – bei zwei kamen bereits Kreuze mit dem

Todesdatum hinzu, weitere zwei lächeln nur noch. Häufig frage ich auch nach dem politischen Engagement von Eltern und Ureltern und verspüre dann gleich die Erleichterung, wenn die Befragten antworten können, dass ihre Lieben nicht in der Partei waren. Bei manchen Deutschen bestätigt oder widerlegt dies der Blick in die Liste der Ausgesiedelten in der Hauptwelle im Jahre 1946. Bei zum Transport in die russische Besatzungszone bestimmten Aussiedlern ist deren etwaige Mitgliedschaft in der Nazi-Organisation vermerkt. Die meisten wissen dies von ihrem Vorfahren, ausnahmsweise überrascht es sie. Ich frage die Neuankömmlinge nach dem Krieg nach den Beweggründen, die sie zur Umsiedlung ins menschenleere Riesengebirge bewogen. Interessant sind ihre Antworten auf die Frage, ob sich ihre Hoffnungen erfüllten, welche Berufe sie ausübten oder was sie über konkrete Ereignisse denken. In dieser Ausgabe konnten wir die verzeichnete Oral History an einigen wenigen Beispielen demonstrieren, die meisten Notizen warten jedoch noch auf ihre letztendliche Verarbeitung und Eingliederung in die Datenbasis.

Den Ethnografen Libor Dušek lernte ich schon im Laufe seines Studiums an der Uni kennen, als er sich bei uns als Wegebauer, der auch das Sturzpfaster beherrschte, das Taschengeld aufbesserte. Dabei bot sich die Gelegenheit, über seine Zukunftspläne zu plaudern. Der vernachlässigten Oral History begann er sich nach seinem Antritt im Riesengebirgsmuseum in Vrchlabí zu widmen. Als wir die zum Sprechenlassen geeigneten Personen durchgingen, äußerte ich die Meinung, dass es zur Erfassung großer Ereignisse bereits zu spät sei. Libor überzeugte mich jedoch vom Gegenteil und zeichnete eine ganze Reihe außergewöhnlicher Schicksale auf. Er lauschte den Erzählungen von über einhundert Menschen aus der Region. Seit 2010 veröffentlichte er bereits die Hälfte der Zeitzeugenaussagen auf den Seiten der Zeitschrift ‚Krkonoše‘. Ein weiterer Grund, dieses Periodikum zu abonnieren und zu lesen, schon des besseren Verständnisses der Geschichte unserer Berge wegen. Ja, es ist nie zu spät, Erinnerungen festzuhalten. Es ist nahezu unsere Pflicht, die Lebensberichte der ältesten Personen in unserer Familie aufzuzeichnen oder mitzuschneiden, Fotografien zu beschriften, Dokumente, wie Geburtsurkunden, alte Kaufverträge zum Haus oder Grundstück aufzubewahren oder auf alten Klassenfotos ehemalige Mitschüler, samt ihrer Schicksale zu identifizieren. Zu fragen, mit wem der Großvater gearbeitet hat oder im Skiverein war. Zumindest für unsere Kinder und Enkel, besser noch, um diese Zeugnisse einer breiteren Datenbasis zuordnen zu können. Eine umfassende Datenbasis bereitet die gemeinnützige Organisation ‚Gedächtnis des Riesengebirges‘ vor, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die Geschichte eines jeden Hauses in der Gegend unter der Schneekoppe aufzuzeichnen, also auch der Menschen, die diese Geschichte schufen. Die 25-jährige Arbeit im Info-Zentrum und der Saisonzeitschrift Veselý Vylet bringt uns sowohl das Wohlwollen von Zeitzeugen, als auch die notwendige Toleranz ihrer Nächsten ein. Wohl wissend, dass ihre Offenheit nicht zu „sensationalen Enthüllungen“ missbraucht wird und dass ihre kopierten Dokumente in unserer Datenbasis genauso sicher verwahrt sind, wie ihre Originale daheim. Denn mit jedem Hochwasser, jedem Umzug, am häufigsten jedoch durch die Einfalt ihrer Nachkommen, gehen wertvolle Zeitzeugnisse verloren. Wie oft litt ich bei der Antwort: „Ja, das haben wir weggeworfen, wir hätten nicht gedacht, dass das jemanden interessiert.“ Dabei mag die Aufnahme von Fotografien und Informationen in die Datenbasis das Einzige sein, was an das Leben und Wirken konkreter Menschen aus dem Aupatal erinnert. Ob auch Ihrer Vorfahren, das hängt einzig und allein von ihnen ab. -pk-

VESELY VYLET®

Schutzmarke

Saisonzeitschrift Veselý vylet, Temný Důl Nr. 46, 542 26 Horní Maršov, Tel. 00420 499 874 298, E-Mail: info@veselyvylet.cz, www.veselyvylet.cz, Herausgeber/Redakteur: Lenka, Miloslav und Pavel Klimeš, sprachliche Bearbeitung: Eva Hrubá, Jarmila Klimešová, Illustrationen: Květa Krhánková, Fotografien: Hugo Gleissner, Josef Kalenský, Pavel Klimeš, Rudolf Kraus, Wenzel Lahmer, Theodor Lokvenc, Václav Novák, Adolf Pecina, Wenzel Pfohl, David Sosna, Emanuel Walter und Herausgeberarchiv, Satz: Tisk Ofset a.s. Úpice, Tel. 499 881 171, Druck: Profi-tisk group s.r.o., Olomouc, deutsche Übersetzung: Hans-J. Warsaw, polnische Übersetzung: Andrzej Magala, Redaktionsschluss: 30. 6. 2017, Auflage: 50.000 Stück, davon 27.000 Stück in tschechischer, 15.000 in deutscher und 8.000 in polnischer Sprachversion. Wenn Sie die nächste Ausgabe des Veselý vylet (nächste Ausgabe: 49/ Winter 2018) per Post zugeschickt haben möchten, schicken Sie bitte zusammen mit Ihrer Adresse 40 CZK, falls sie in der Tschechischen Republik leben, oder 190 CZK, wenn Sie im Ausland leben, oder bestellen Sie sich die Zeitschrift persönlich im Informationszentrum des Veselý vylet in Temný Důl oder in Pec pod Sněžkou.

Alle Autorenrechte vorbehalten!



Emilie und Vinzenz Trömer aus dem Haus Nr. 9 in Dunkelthal waren bekannte Sacharin-Schmuggler (Fotografie von Gertrud Peukert).



Rudolf Kneifel identifizierte viele Leute aus dem heimlichen Albedorf (Fotografie aus der Kollektion von Václav Novák).



Die Besitzer der Mohornmühle, Wenzel und Regina Adolf, stehen links vor dem Haus von Familie Renner (Fotografie von Johanna Lohre).



Der aus Kleinaupa stammende Förster Stefan Braun erzählte vom Verlust seiner Brüder im Krieg (Hochzeitsfoto aus dem Familienalbum von Raimund Sagasser).



Die Verarbeitung der Informationen über die Nachkriegsbesiedlung von Velká Úpa durch Landwirte aus der Mähr. Walachei initiierte deren Nachkomme Jiří Sedlák.

# INFORMATIONSZENTRUM VESELÝ VÝLET GALERIE - WECHSELSTELLE

in Temný Důl - Horní Maršov, Tel.: (00420) 499 874 298

Pec pod Sněžkou, Tel.: (00420) 499 736 130

E-Mail: info@veselyvylet.cz

www.veselyvylet.cz

täglich 8.30 - 18.00 Uhr



*In den zurückliegenden einhundert Jahren kennzeichneten die Besitzer ihre Tiere auf verschiedenste Art und Weise. Dieses kleine Anschauungsbeispiel stammt aus der Sammlung von Antonín Tichý, aus dem Veselý výlet und dem Haus von Antonín Missberger.*



*Hilda und Wenzel Missberger aus Haus Nr. 40 in Maršov III. erkannten ihre Kühe am Geläut ihrer Kuhglocken. Als sie im Sommer 1946 um ihre Kühe kamen, hängten sie die Glocken zuerst den Ziegen und dann den Schafen um.*



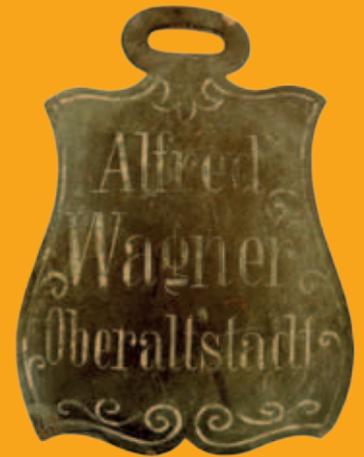
Svoboda nad Úpou



Bober



Dolní Albeřice



Horní Staré Město

*Die Pferde trugen Pferdeschellen (tsch. Darmovis) am Geschirr. Neben dem Inhaber des Fuhrgeschäfts verrieten sie ihre Stallung oder erflehten Gottes Segen für den Weg.*

*An der angeknüpften Marke am Hundehalsband lässt sich dessen Heimatort und Besitzer aber auch feststellen, ob die Hundesteuer entrichtet wurde. Das Beispiel stammt aus Svoboda nad Úpou – Freiheit.*



Dolní Malá Úpa



1912



1965



1966



1973



1977



2016