

Von Heimkehrern und Dagebliebenen

Seit Jahrhunderten treibt es die Deferegger hinaus in die weite Welt. Die meisten kommen wieder. Aus Familiensinn und vielleicht auch, weil die Welt da draußen nicht anders funktioniert wie die im Osttiroler Tal.

TEXT: USCHI KORDA FOTOS: MARCO ROSSI



Der höchste Gipfel rundum ist der Hochgall mit 3.436 Metern (mittlerer Gipfel). Er steht haarscharf hinter der Grenze in Südtirol. Kaum zu erkennen unter der dicken Schneedecke ist der Obersee, an dessen Ufer eine Jausenstation auf Gäste wartet.

An den Südhängen der Lasörlinggruppe wurde einst spärliche Landwirtschaft betrieben. Hier stehen zum Teil noch 400 Jahre alte Holzhäuser, von denen man einen wunderbaren Blick übers Tal hat. Der schneebedeckte Gipfel ist die Weiße Spitze (2.956 m).



Boden wurde Anfang des 13. Jahrhunderts gelegt, die ganzjährige Bewirtschaftung musste aufgrund der Höhenlage aber kurz danach wieder aufgegeben werden.

Es wächst ja nicht viel bei uns, sagt Helga Großlercher, 67, die einstige Sennerin der Bruggeralm. Kein Obst, nur Rüben, Erdäpfel, Gerste, Hafer, und selbst das wird heute kaum mehr angebaut, weil es im Juni und im August schneien kann. Da hat man das Tief aus dem Süden dann gar nicht mehr so gern. Gemeinsam mit ihrer Firmpatin, der 81-jährigen Josefa Näckler, bereitet Helga Schlipfkrapfen und einen Blattstock aus Germteig mit Mohn, Honig, Rum, Zimt, Zucker und viel heißer Butter zu. Dieser gehört im Tal zum traditionellen Weihnachtessen. Die Schlipfkrapfen aus Nudelteig mit Erdäpfelfülle gab's früher immer freitags, sagt Josefa. Nein samstags, sagt Helga. Sie wurden jedenfalls fürs Mittagessen gekocht und fürs Abendessen dann gebraten. Der Teller stand in der Mitte des Tisches, und im Nu waren alle Krapfen nach dem Motto „einer in den Mund, einer in die Tasche“ weg, sagt Josefa.

Während sie am großen Tisch den ausgewalkten Nudelteig sorgfältig rund ausstechen, erzählen die beiden Damen von früher. Von der schlimmen Hochwasserkatastrophe 1965 zum Beispiel, wo die Schwarzach so anschwellte, dass das Tal eine Woche lang abgeschnitten war und es sechs Todesopfer zu beklagen gab. Und Josefa erinnert sich an einen regen Grenzverkehr, einen inoffiziellen, Mitte des vorigen Jahrhunderts. Rinder wurden damals über hochalpine Steige nach Südtirol geschmuggelt, zurück kam man mit Körben voller Polenta und Zucker. Bei so manchem Schuss, der von hoch droben durchs Tal hallte, wussten die Deferegger dann nicht, ob jetzt ein Jäger seine Beute erlegt hatte oder ein Zöllner einen hungernden Schmuggler.

EIN BAUER MIT ALPHORN UND EIN SINGENDER WIRT

Es war der Hunger, der im Laufe der Geschichte die Deferegger, untypisch für Talgemeinschaften, zu so etwas wie einem fahrenden Volk machte. Nach dem Niedergang des Bergbaus im Mittelalter gingen nicht wenige Familien über den Winter als Teppich- und Decken-Hausierer auf Reisen. Im Sommer kamen sie zurück, um bei der Mahd zu helfen und um die Kinder hier in der Heimat zur Welt zu bringen. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurden aus den Händlern Strohhutfabrikanten in den großen Städten der Monarchie. Und all die Ladstätters, Stembergers, Kleinerchers oder Mellitzers kamen sogar noch als wohlhabende Unternehmer immer wieder heim, um auszuhelfen.

Auch Pepi Grimm folgte dem familiären Hilferuf, der den Bäcker 1987 in der Schweiz ereilte. Also kehrte er nach 15 Jahren zurück, um sich um den höchsten Bergbauernhof (1.700 m) des Tales zu kümmern. Geld und Angst hab ich nie gehabt, sagt er mit donnernder Stimme, und wir können uns bildlich vorstellen, wie er lustvoll gegen bürokratische Hürden ins Feld zieht, die seiner Meinung nach den Bauern das Leben erschweren. Auch bei der Renovierung des alten Bauernhauses aus dem Jahr 1599 wollte man ihn nicht unterstützen, weil es nicht unter Denkmalschutz steht. Reiß es ab, hat man ihm gesagt. Zu Fleiß hab ich's renoviert, sagt Pepi Grimm.

30 Schafe, 20 Hühner, 3 Kühe, 4 Jungrinder und 3 Ponys stehen heute bei ihm im Stall, Letztere hauptsächlich zum Vergnügen seiner beiden kleinen Söhne. Die



Der Hof von Josef Grimm – unten mit seinen Söhnen Josef und Michael – stammt aus dem Jahr 1599 und liegt auf 1.700 Meter Höhe. Der Bergbauer hält Schafe und Kühe, aus deren Milch er Käse und Butter macht. Auch Brot wird selbst gebacken und mit hausgeräucherten Würsten in der Jausenstation serviert.





Bernd Troger hat die weite Welt wirklich gesehen. Bis nach Sydney verschlug es den Koch, bevor er die Schönheit seiner Heimat wiederentdeckte. Jetzt bleibt er da und macht in seiner Einmannmanufaktur „Deferegger Senf“ in ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen.

Auch Heimo Macher ist Koch. Er blieb aber in St. Jakob und übernahm das Hotel seiner Eltern. Dort richtete er sich eine Schnapsbrennerei als Hobby ein. Heute sind seine Destillate vielfach prämiert, vor allem der seltene Zirbengeist.



schrecken sich auch nicht mehr, wenn der Papa zum Alp-horn greift. Eine Leidenschaft, die Pepi Grimm aus seiner Schweizer Zeit mitgebracht hat und für die sich auch die Deferegger durchaus begeistern können, die sich musikalisch sowieso als recht aufgeschlossen erweisen. Schließlich können sie sogar mit einem singenden Wirt aufwarten.

Ich bin da oben aufgewachsen, wo die Hühner Steigeisen getragen haben, sagt der 71-jährige Christian Jesacher und wachelt mit der Hand Richtung Lasöringgruppe. Seine Eltern haben neben der Landwirtschaft eine kleine Jausenstation geführt, und als 1967 der bis heute einzige Lift im Tal eröffnet wurde, bauten sie kurz danach ein Alpinhotel. Weil es so günstig neben der Talstation liegt, stellte Christian Jesacher einen Kuhstall fürs Après-Ski daneben hin. Ich habe bei den Gästen für Stimmung gesorgt, sagt Christian Jesacher, der dabei vom mittlerweile verstorbenen deutschen DJ Albin Rasch entdeckt wurde. Aus dir mache ich was, hat der DJ gesagt und mit ihm eine CD aufgenommen, die sich erfolgreich verkaufte und der bereits weitere folgten.

Mit welcher Feder auch immer die Texte von „Das Feuer der Rose“ oder vom „Jesacher Lied“ verfasst wurden, an die Kunst des bekanntesten Deferegger Dichters können sie wohl nicht heranreichen. Reimmichl wurde als Sebastian Rieger in St. Veit geboren, war zu Beginn des vorigen Jahrhunderts Priester und Leiter des „Tiroler Volksboten“. Unter den vielen Geschichten und Romanen des Volksschriftstellers befand sich eine Erzählung mit dem Gedicht „Tirol isch lei oans“, das vertont als inoffizielle Hymne Tirols gilt.

Das richtige Werkzeug zum Schnitzen seiner Kunstwerke findet Josef Planer sicher auf Anhieb. Etwa 400 Schnitzmesser, so schätzt der St. Veiter Holzbildhauer, sind es schon, die da penibel aufgereiht und nach Größe sortiert in ➡





Josef Planer ist ein Meister der Schnitzkunst. Seine Krippen sind kleine Wunderwelten und detailgetreue Reproduktionen vom Leben in den Bergen. Spezialität des Holzbildhauers sind auch Heiligenfiguren und Marienaltäre aus Zirbenholz.

Vom Bergbauernbub zum Hotelier - und zum singenden Wirt. So könnte man grob den Werdegang von Christian Jesacher umschreiben. Das Unterhaltungstalent wurde von einem DJ entdeckt und verkaufte seine CDs recht erfolgreich.



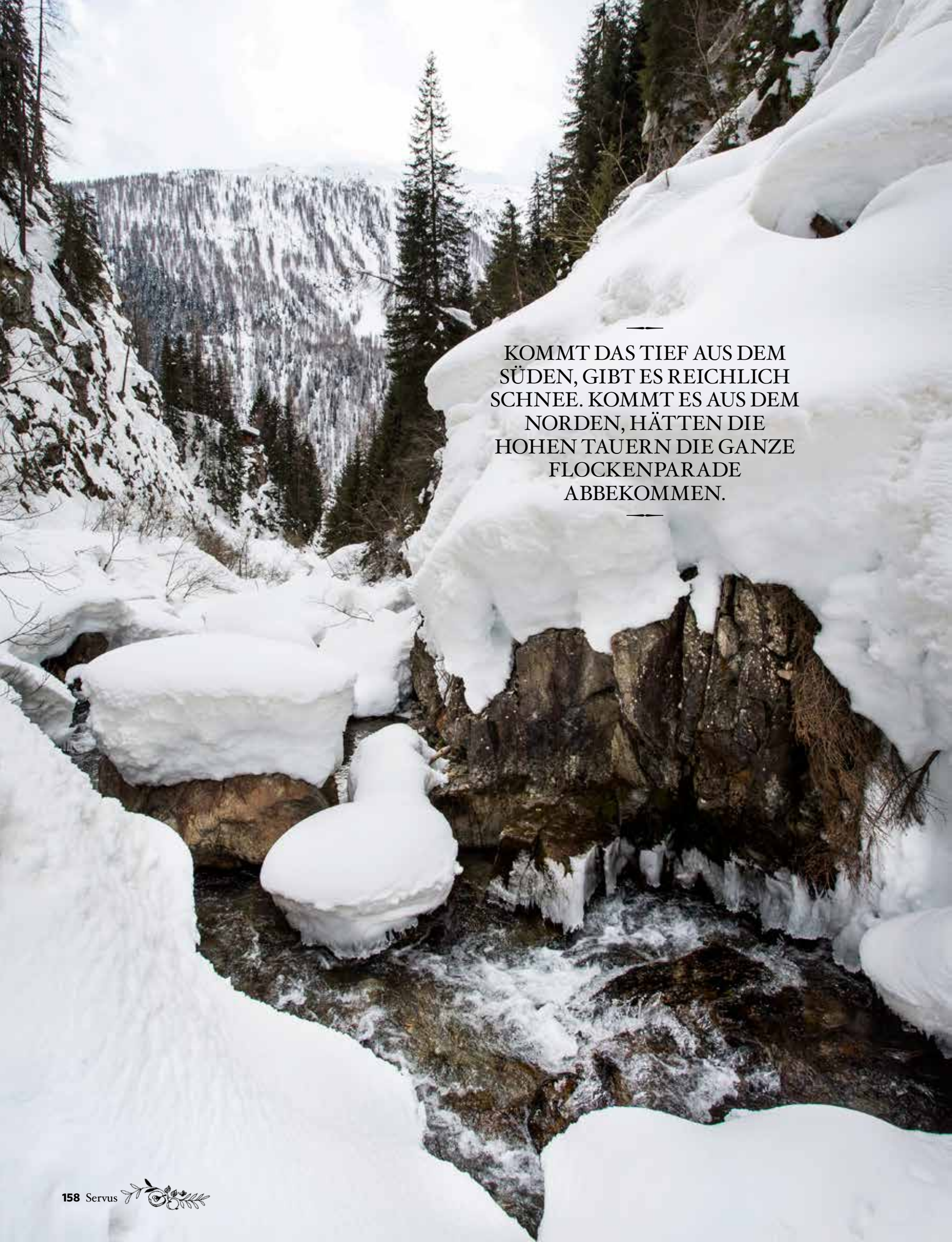
seiner Werkstatt lagern. Neben einem Zeichentalent ist es vor allem sein Vermögen, im Unterbewusstsein Gesichter und Bewegungen zu speichern, die in seinen Figuren wieder zum Vorschein kommen. Am wichtigsten ist aber vermutlich seine Liebe zur Natur.

Stundenlang streift er durch die Wälder und sammelt dabei die Zutaten für seine Krippen nebenbei ein. Kleine Wunderwelten, in denen bis zur windverrutschten Dachschindel jedes Detail lebensecht nachgebildet ist. Früher hat Josef Planer auch Krampusmasken geschnitzt, die heute nur noch als Relikte die Werkstatt zieren. Zu brutal geworden ist der Brauch, sagt er, und streicht dabei sanft über den Faltenwurf einer seiner Heiligenfiguren.

Nach seiner Herrgottschnitzer-Ausbildung im Lechtal musste er wieder zurück, erzählt Josef Planer, weil der Vater krank war und einer den Hof weiterführen musste. Wohl, sagt er, wäre er ansonsten weggegangen, wie so viele Junge, denen das Tal zu eng wird. Aber so wie seine Kunstwerke, die ihre Reise bis nach New York, Marokko und Russland antreten, kommt er sowieso viel herum. Und mit den Jahren auch gern wieder heim. Immerhin gibt es im Defereggental den größten Zirbenbestand der Ostalpen, das weiche Holz ist eine wesentliche Basis seiner Kunst.

Aus den jungen, noch nicht verholzten Zirbenzapfen wiederum macht Heimo Macher in St. Jakob Hochprozentiges. Ohne zugesetzte Aromen und in reiner Qualität. Mindestens drei Wochen liegen sie in Alkohol und werden so zum Likör. Erst wenn dieser zweimal im Kupferkessel gebrannt wurde, kommt klarer Zirbengeist heraus. Ich bin vom Schnapsvernichter zum Schnapsgenießer geworden, sagt Heimo Macher, dem dabei das Vergnügen ins Gesicht gezeichnet ist. Vor 18 Jahren hat der gelernte Koch im ➡





KOMMT DAS TIEF AUS DEM
SÜDEN, GIBT ES REICHLICH
SCHNEE. KOMMT ES AUS DEM
NORDEN, HÄTTEN DIE
HOHEN TAUERN DIE GANZE
FLOCKENPARADE
ABBEKOMMEN.



Keller des elterlichen Hotels die einzige Brennerei des Tales aufgebaut. Da er nach wie vor täglich in der Hotelküche steht, bleibt der Schnaps nur Hobby. Die Zutaten wie Zwoschbern, also Heidelbeeren, oder Zirbenzapfen kauft er jungen Burschen ab, die sie für ihn einsammeln.

EIN ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE

Dort, wo der große, der Oberhauser Zirbenwald beginnt, zweigt das Patscher Tal ab, von dessen Ende man den Hochgall (3.436 m) erklimmen kann. Der markante Gipfel liegt haarscharf hinter der Grenze in Südtirol, nach einem Ausweis hat hier aber nie jemand gefragt. Das ist mein persönliches Lieblingsgebiet, sagt Berg- und Skitourenführer Günter Troger. Ein unberührter Landstrich mit riesigen Steinblöcken, die nach einem Felssturz in grauer Vorzeit dort herumliegen, und mit tausendjährigen Lärchen.

Bereits der Uropa des 37-Jährigen war Bergführer, er selbst ist schon mit zweieinhalb Jahren noch in der Windelhose auf Skiern gestanden. Bei Skirennen hat es dann zwar auf Bezirksebene für ein paar Pokale gereicht, für eine Ausbildung im Skigymnasium Stams war es aber zu wenig.

Ich bin in die Bergwelt hineingewachsen, sagt Günter Troger, den der Vater, natürlich ebenfalls Bergführer, bereits als Baby in der Kraxe mitgenommen hat. Als Jugendlicher war Wandern für ihn na ja, pfff, erst als er das Klettern für sich entdeckte und im Tal etablierte, wurden die Berge wieder interessant. Vor drei Jahren hat er gemeinsam mit mehreren Partnern eine Firma gegründet, über die man mehrtägige Berg- und Skitouren vom Anfänger bis zum Könnler buchen kann. Übernachten in Hütten und Sonnenaufgänge inklusive. Die Berge bieten etwas für alle Sinne, sagt Günter Troger und würde am liebsten das Naturerlebnis nur auf den umliegenden Gipfeln, zu denen nicht wenige Dreitausender gehören, anbieten. Viele Gäste aber, sagt er und zuckt mit den Achseln, brauchen klingende Namen wie Großvenediger oder Großglockner auf ihrer Liste.

Ob wir Antonia Wieser dereinst für triumphale Skisiege bejubeln werden, ist noch nicht heraußen. Die Elfjährige ist jedenfalls wild entschlossen, Skirennläuferin, am liebsten im Slalom, zu werden. Jedes Wochenende tingelt sie, begleitet von ihrem Vater Hans Kleinlercher, von Nachwuchsrennen zu Nachwuchsrennen und sammelt Punkte. Sie hat eine Gaudi, sagt gutmütig der Papa, von dem man sich im Tal erzählt, dass er in seinem früheren Leben als Zöllner ein ganz ein strenger gewesen sein soll. Heute ist er ein freundlicher Wirt, und zwar im Gasthaus seiner Lebenspartnerin Uschi Wieser, in der Alpenrose in Erlsbach.

Hilf uns aus, nur zwei Saisonen, hat der Vater gesagt, sagt Uschi Wieser. Sollte bei dieser Erinnerung ein Anflug von Wehmut ihre Seele streifen, so lässt es sich die herzliche Frohnatur nicht anmerken. 25 war sie damals und hatte nach ihrer Ausbildung in der Hotelfachschule gerade in Los Angeles eine Ahnung vom Leben in der großen, weiten Welt bekommen. Das Nachtleben und den Strand, ja, das hat sie am Anfang vermisst, sagt sie jetzt 20 Saisonen später, in denen sie das 400 Jahre alte Gästehaus in die moderne Zeit führte, ohne ihm seine Patina und somit seine Würde zu nehmen.

Die Eltern von Uschi Wieser haben sich mittlerweile aus dem Betrieb zurückgezogen, dafür hilft ihre ältere Tochter, die 17-jährige Valentina fleißig mit. Am Wochenende, ➡



Uschi Wieser ereilte der familiäre Hilferuf in L. A. Aus den zwei Saisonen sind mittlerweile zwanzig geworden, in denen sie den Gasthof Alpenrose ganz übernommen und behutsam renoviert hat. Legendar der gute Ruf ihrer Küche. Die Kaspressknödel sind nicht nur eine Augenweide, sie sind zum Niederknien.

Unten: Wer mit Berg- und Skitourenführer Günter Troger ins alpine Gelände aufbricht, ist gut aufgehoben. Er war hier schon als Baby in der Kraxe am Rücken des Vaters unterwegs und liebt die Bergwelt über alles.



Zwischen hohen Gipfeln und Zirbenwäldern

Eingebettet zwischen den Villgrater Bergen und dem Deferegger Riegel im Süden, der Lasörflinggruppe im Norden und der Rieserfernergruppe im Westen liegt das Defereggental im Nationalpark Hohe Tauern auf über 1.000 Meter Höhe. Das Tal entlang der Schwarzach umfasst die drei Gemeinden Hopfgarten am Taleingang, in der Mitte St. Veit und am Ende einer Talsohle St. Jakob. Hinter der Rotte Erlsbach beginnt das unbesiedelte innerste Defereggental, an dessen Ende mit der Jagdhausalm aus dem 13. Jahrhundert die älteste Almsiedlung Österreichs liegt. Diese Straße wird im Winter nicht geräumt. Als älteste Siedlung Osttirols gilt St. Jakob mit Funden aus der Mittelsteinzeit. Vor 15 Jahren wurde aus dem Obersee am Staller Sattel ein Einbaum aus dem 11. Jahrhundert geborgen, das höchstgelegene Wasserfahrzeug, das jemals gefunden wurde. Mit der Entdeckung des Alpentourismus zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde das Tal zum begehrten Wanderziel zwischen Frühling und Herbst. Der Wintertourismus startete zaghaft ab den 1960er-Jahren, als das bis heute einzige Skigebiet auf der Brunnalm erschlossen wurde. Beliebt ist das Tal im Winter bei Langläufern, Schneeschuhwanderern und Skitourengängern, die eine unberührte Bergwelt vorfinden. (Informationen: www.defereggental.eu)

1. Schönes aus Stein

Mineraliensammler gibt es im Gebiet der Hohen Tauern zuhauf. Helmut Blaßnig aber sammelt schöne Bachsteine. Steine sind wie Menschen, sagt er. Bergkristalle sind die Models, Bachsteine die ganz gewöhnlichen Leute, deren Schönheit in der Unperfektheit liegt, die man entdecken muss. Und die holt er aus den Steinen, die er an den Osttiroler Flüssen findet, heraus. Er bearbeitet sie zuerst mit der Flex und verpasst ihnen dann einen Feinschliff. Das Ergebnis sind Skulpturen, Alltagsgegenstände und Schmuckstücke aus ganz normalen Steinen. *Helmut Blaßnig, Dorf 44, 9961 Hopfgarten, Tel.: +43/699/10 70 41 16, www.helmutblasnig.at*

2. Schönes aus Holz

Josef Planer liebt die Natur. Bei seinen Streifzügen durch die Wälder findet er von Moos über Zweigerln bis zu Bockerln alles, was er in seinen detailgetreuen Krippen dann einsetzen kann. Dafür und für seine Altäre und Heiligenfiguren nimmt der Meister Zirbenholz. Alles, was im Freien stehen soll, schnitzt er aus härterem Lärchenholz. Der weit über Osttirol hinaus bekannte Schnitzer gibt auch Kurse. Seine lebensgroßen Krippenfiguren sind im Advent in der Pfarrkirche St. Jakob zu besichtigen. *Johann Planer, Görttschach 54, 9962 St. Veit, Tel.: +43/4879/440, www.herrgottschnitzer.info*

3. Gutes vom Bauern

Josef Grimm führt den höchstgelegenen Bauernhof des Tales. Sein Erdäpfelacker ist zu klein, deshalb musste er die Schweine aufgeben. Zum Mähen der steilen Bergwiesen hält er sich Schafe, aus der



Milch seiner Kühe macht er feinen Bergkäse, das Brot wird selbst gebacken. Wenn's lustig hergeht in seiner Jausenstation, packt der Bauer schon einmal sein Alphorn aus, das zur Gaudi der Gäste durchs Tal dröhnt.

Jausenstation Jägerstube, Oberrotte 97, 9963 St. Jakob, Tel.: +43/4873/51 61

4. Klingendes vom Wirt

Vom Bergbauernhof über eine kleine Jausenstation bis zum Viersternehotel – dank der günstigen Lage an der Skipiste hat die Familie Jesacher in drei Generationen einen ordentlichen Aufschwung gemacht. Sehr beteiligt war daran in zweiter Generation Christian Jesacher, der als „singer Wirt“ in die Dorf-Annalen eingehen wird.

Jesacherhof, Außerrotte 37, 9963 St. Jakob, Tel.: +43/4873/53 33, www.jesacherhof.at

5. Gebranntes von der Zirbe

Das Landhotel der Familie Macher ist ein g'standenes Haus mitten in St. Jakob. Hier hat sich der gelernte Koch Heimo Macher vor 15 Jahren eine kleine Brennstube eingerichtet. Eine Schnapsidee, sagte die Mutter. Mittlerweile sind seine Obstbrände und Liköre vielfach prämiert. Eine besondere Spezialität,

weil sehr selten, ist sein Zirben-Edelbrand. Die Destillate sind hauptsächlich im hauseigenen Laden erhältlich.

Macher's Landhotel, Unterrotte 82, 9963 St. Jakob, Tel.: +43/4873/63 63, www.machers-landhotel.at

6. Erlebnis am Berg

Das Fahren auf der Piste ist vielen zu langweilig, sagt Günter Troger. Naturnahe Sportarten wie Schneeschuhwandern und Skitouren sind im Kommen. Der Berg- und Skitourenführer muss es wissen. Er war nicht nur von Kindesbeinen an auf den Bergen unterwegs, er hat auch mit seinem Bruder das Sportgeschäft im Ort übernommen, das sein Vater in den 1960er-Jahren aufgebaut hat. In seiner Alpenschule Defereggental kann man in kleinen Gruppen mit Bergführern Touren buchen. Günter Troger ist auch Partner von Alpentouring, wo mehrtägige geführte Touren vom Anfänger bis zum Könnler angeboten werden (www.alpentouring.at).

Sporthaus Troger, Innerrotte 33, 9963 St. Jakob, Tel.: +43/664/234 28 23, www.perspektive-berg.at

7. Essen im Hittl

Vor 26 Jahren hat Albin Kleinlercher seinen beiden Töchtern eine Hütte zur Bewirtung von Gästen ge-



baut. Heute ist das Oberweiß-Hittl mit seiner gemütlichen Gaststube eine Institution. In der Küche steht Maria Kleinlercher, ihre Schwester Monika umsorgt mit dem Papa die Gäste. Serviert wird traditionelle Osttiroler Küche, vom Deferegger Knödel bis zu Schlipfkrapfen.

Oberweiß-Hittl, St. Leonhard 49, 9963 St. Jakob, Tel.: +43/4873/53 32, www.hittl.info

8. Senf aus dem Tal

Bis nach Australien hat es den gelernten Koch Bernd Troger verschlagen, bevor er vor fünf Jahren wieder heimkehrte. Das fast kalkfreie Deferegger Wasser mit seinem hohen Mineralstoffgehalt muss perfekt für die Herstellung von Senf sein, dachte er sich und begann, ein Jahr lang zu experimentieren. Heute produziert er in seinem Einmannbetrieb in Handarbeit „Deferegger Senf“ in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Von Preiselbeer über Holler, Dill-Honig und Apfel bis zu Marille. Die gelbe Senfsaat kommt von österreichischen Biobauern, die schwarze und braune muss er sich aus Apulien besorgen. Mittlerweile gibt es den Deferegger Senf im Delikatessenhandel in ganz Tirol, vereinzelt auch in Wien. Ab kommendem Jahr möchte Bernd Troger den Senf österreichweit vertreiben.

Deferegger Senf, Maria Hilf 58, 9963 St. Jakob, Tel.: +43/699/10 86 42 87, www.defereggental.at

9. Das Beste am Schluss

Bevor die Straße einerseits ins unbesiedelte innerste Defereggental führt und andererseits der Weg zum Staller Sattel abzweigt, liegt das Gasthaus Alpenrose. Das 400 Jahre alte Haus, das vor 200 Jahren als Einkehrstätte erstmals erwähnt wurde, hat Uschi Wieser behutsam in ein Schmuckkästchen verwandelt. Während sie am Herd die zartesten Steaks von ausgesuchten Rindern der Region und deftige Kaspressknödel zubereitet, steht ihr Lebenspartner Hans Kleinlercher an der Schank. Nicht nur nach ein paar Stamperln vom Schwarzen Schnaps sollte man hier übernachten.

Landgasthof Alpenrose, Oberrotte 49, 9963 St. Jakob, Tel.: +43/4873/54 23

10. Grenzerfahrung

Im Gegensatz zu den beiden Nachbartälern (dem Virgental im Norden und dem Villgratental im Süden) ist das Defereggental von zwei Seiten mit dem Fahrzeug erreichbar: vom Iseltal in Osttirol und vom Antholzer Tal in Südtirol über den Staller Sattel. Diese enge, kurvige Passstraße ist nur von Mai bis Oktober tagsüber geöffnet und kann Richtung Italien von der 1. bis zur 15. Minute einer Stunde passiert werden, Richtung Österreich von der 30. bis zur 45. Minute. Im Winter wird die Straße vom Defereggental aus nur bis zur Staller Alm geräumt. Von dort führt eine Langlaufloipe bis zum Staller Sattel. In der unberührten Natur mit dem höchsten Gipfel der Gegend, dem Hochgall (3.436 m) in Sichtweite, lassen sich auch herrliche Schneewanderungen und natürlich Skitouren gehen.



Die Straße über den Staller Sattel nach Italien wird im Winter nicht geräumt. Dann gehört sie den Schneeschuhwanderern und Langläufern.

denn unter der Woche geht sie in Lienz zur Schule und wohnt dort bei der Oma. Das hat auch die kleinere Antonia kurz ausprobiert. Doch das Heimweh und die Sehnsucht nach den Freunden waren zu übermächtig, sodass sie schnell wieder heimkehrte.

VOM VERABSCHIEDEN UND VOM HOAMPLÄRREN

Na, da wäre ich auch nicht weggegangen, sagt Gottlieb Obkircher, während wir die zarten Steaks und die deftigen Kaspressknödel in der Alpenrose verputzen. Legendär die Abende hier nach einer Gamsjagd, erinnert er sich, und dabei strahlen seine Augen voller Freude. Da wurde das Jägerlatein so intensiv gepflegt, bis die Hörner der Gams so lang waren wie etwa das Deferegger Pfannhorn (2.820 m) hoch. Schön war das, sagt der alte Berg-Wanderführer, und nie wollte er sein Tal verlassen. Selbst als Zank und Hader seine Familie zerrütteten, konnte er hoch droben auf den Gipfeln Trost finden und den Blick am weiten Horizont schärfen. Noch immer ist er eifrig in den Ostalpen unterwegs. Aber jetzt, sagt er, verabschiede ich mich jedes Mal von einem Gipfel. Wer weiß, ob ich wiederkomme.

Das Tal verlassen hat in jungen Jahren Bernd Troger. Bis nach Sydney verschlug es den Koch, und als er nach fünf Jahren wiederkehrte, war er nach der großen Weite Australiens noch nicht bereit für das kleine Universum im Osttiroler Tal. Erst das noch engere Dasein auf einem russischen Flussschiff bei St. Petersburg veränderte seine Perspektive. Jetzt lebt er mit seiner kleinen Familie in den ehemaligen Zollhäusern, wo sich der 44-Jährige auch eine kleine Senfmanufaktur eingerichtet hat. Im Einmannbetrieb produziert er den „Deferegger Senf“ in den verschiedensten Geschmacksnoten von Marille (passt zu Käse) über Dill-Honig (zur Räucherforelle) bis Preiselbeere (zu Hirschwürsteln).

Er musste weg, sagt Bernd Troger, während wir draußen vorm Fenster dem luftigen Tanz der Schneeflocken zusehen. Das Tief aus dem Süden ist nämlich wieder zurückgekehrt. So wie die Deferegger, die laut Bernd Troger, bereits im Heimkommen geübt waren, als Kolumbus erst nach Amerika aufbrach. „Weil wir“, sagt er noch, „wir Deferegger sind ollas Hoamplärren.“ Und wenn uns nicht alles täuscht, glänzen dabei seine Augen ein ganz klein wenig verdächtig. ☺