

Die Käseherstellung auf den slowenischen Almen im Lichte archäologischer und historischer Forschungen*

TONE CEVC

Im Rahmen der Ausstellung über das Alphorn, die im Landesmuseum Kärnten von 3. Dezember 2004 bis 27. Februar 2005 zu sehen war, haben die Veranstalter mehrere Vorträge organisiert, die den Charakter alpenländischer Kultur erhellen sollten. In diesen Rahmen reiht sich dieser Beitrag über die Käseherstellung auf den slowenischen Almen ein.

Die Verarbeitung der Milch zu Käse hat eine lange Geschichte hinter sich, besingen doch antike Quellen die Entdeckung der Käseherstellung mit Labferment als göttliche Eingebung. Unter den Alpenvölkern leben noch Erzählungen – man kennt sie auch in Kärnten –, die erklären, dass der gefangene Wilde Mann, ein alter Vorfahre der heutigen Hirten, die Hirten die Käseherstellung lehrte. Allerdings soll in diesem Beitrag nicht die literarische Überlieferung der Käseherstellung behandelt werden, sondern es soll viel mehr versucht werden, mit den vorhandenen archäologischen Funden und geschichtlichen Quellen die Anfänge der Käseherstellung auf den slowenischen Almen zu erhellen.



Abb. 1: Bronzenes Tüllenbeil aus dem 12.–11. Jahrhundert v. Chr., Alm Velika planina

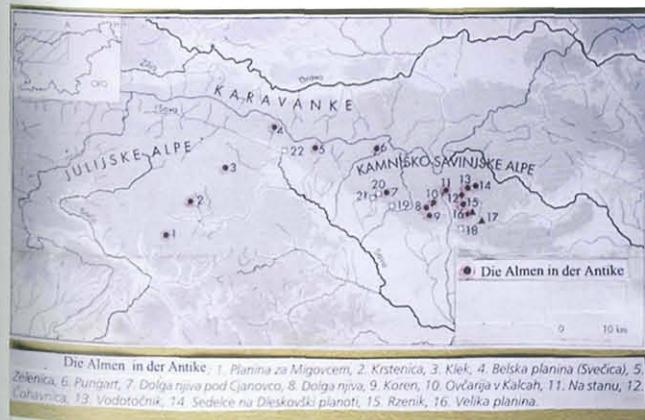


Abb. 2: Antike Almen in den Julischen Alpen, in den Karawanken und den Steiner/Santner Alpen

Die Käseherstellung auf den Almen bezeichnet eine wirtschaftlich und kulturell weiter entwickelte Form der Almwirtschaft. Zur Käseherstellung braucht der Senner einen entsprechenden Arbeitsraum, Gefäße und Geräte sowie Kenntnisse, mit denen er erst Milch zu guten Milchprodukten verarbeiten kann. Mit der Entdeckung materieller Spuren, Hirtenunterkünfte, Gefäße und Geräte, ist es möglich, eine Käsetradition auch mehrere Jahrhunderte zurück in die Vergangenheit festzustellen. Der Ethnologe und Forcher stützt sich dabei auf die Erkenntnisse der Archäologie oder gibt selber Anstöße für diesbezügliche Forschungen.

Archäologisch hat man zuerst vor 25 Jahren in der Schweiz¹ begonnen, die Almen zu erforschen. Es folgte bald Österreich im Hohen Dachstein², vor 10 Jahren auch Slowenien in den Steiner/Santner Alpen. Die Forschungen im Hochgebirge haben bestätigt, dass man die Almen wenigstens vor 4000 Jahren, aber auch in der älteren und jüngeren Eisenzeit, besonders intensiv in der Antike, dann im Hochmittelalter bis heute wirtschaftlich genutzt hat. Funde von bronzenen Äxten (Abb. 1), Speeren, Nadeln zur Kleiderbefestigung, Fibeln, Tierglocken, Münzen, Schleifsteinen, Fragmenten von Keramikgefäßen sowie die Entdeckung von Wohnanlagen und



Abb. 3: Eine römische Glocke, gefunden im Jahre 1988 auf der Alm Vodotočnik

Unterkünften auf den Almen tragen wertvolles Material bei zur Bereicherung der Erkenntnisse über die Almwirtschaft in den slowenischen Alpen³.

Die bisherigen archäologisch-topografischen Untersuchungen in den slowenischen Alpen haben gezeigt, dass man in der Römerzeit das Vieh sehr intensiv auf den Almen oberhalb der natürlichen Waldgrenze geweidet hat. In römischer Zeit waren saisonbedingt mehr als 15 Almen bewohnt, nur in den Steiner/Sanntaler Alpen etwas weniger als 10 (Abb. 2). Unter den Funden auf diesen Almen überwiegt die grobe Keramik, besonders Fragmente von Töpfen und Schüsseln, es wurden aber auch Reste eines Glases und Amphoren, eiserne und bronzenen Tierglocken (Abb. 3), Schleifsteine und verschiedene Typen von Fibeln gefunden⁴. Auf der Alm *Dolga njiva* in den Steiner/Santaler Alpen wurde im Jahre 1998 archäologisch ein römisches Gebäude mit steinernem Fundament, in der Größe 4,5 x 4 m, als mutmaßliche Hirtenunterkunft mit einer Feuerstelle untersucht⁵. Noch nicht untersucht sind weitere Spuren von römischen Gebäuden auf den Almen *Koren*, *Na stanu* unter dem Steiner Sattel und auf der *Velika planina*, aber auch in den Fundorten auf den Almen der Julischen Alpen (z. B. auf der Alm *Pečana*). Kann man sich aus diesen Funden ein Bild vom Leben auf den Almen vor beinahe 2000 Jahren machen? Leider, diese Funde können uns nicht ein ganzheitliches Bild vom Leben und der Arbeit der antiken Hirten liefern, was aber in erster Linie den Ethnologen und Forscher interessieren würde. Die Funde beweisen z. B., dass auch Frauen auf den Almen arbeiteten, wie wir aus der Entdeckung von weiblichen norischen Fibeln in Halskettenresten, gefunden auf der Alm unter dem Steiner Sattel⁶, schließen. Für die Verhältnisse auf dem Berg scheint die Ausstattung der Hirten überraschend abwechslungsreich: Unter den Eisenfunden entdecken wir auch einen bronzenen Ring und ein silbernes Anhängsel – ein Amulett in der Form eines Phallus. Diese alltäglichen Gegenstände zeigen, dass sich die Hirten in ihrer Tracht nicht nur auf das Notwendigste beschränkten, sie versuchten auch auf der Alm so zu leben, wie sie es in den ständigen Wohnstätten in der Niederung gewohnt waren. Ob sie auf der Alm auch Käse herstellten, wie sie es in der gewohnten Umgebung in ständigen Siedlungen gewohnt waren, sollten eventuelle Funde von Gefäßen zur Käseherstellung beweisen. Die Entdeckung einer 4 x 4 m großen Hirtenhütte auf der Alm *Dolga njiva* (Abb. 4) zeigt, dass man darin auch Käse herstellen konnte, das zur Milchverwertung nötige Gerät konnten die Hirten auch vom ständigen Wohnsitz aus der Niederung mitbringen. Es ist bekannt, dass man in der Antike verschiedene Käsesorten geschätzt hat. Wie

reich die Käsetradition im Altertum und in der Römerzeit in der griechisch-römischen Kulturwelt war, beschreibt eine Studie von Ernst Paul Herdi aus dem Jahre 1918 mit dem Titel: „Die Herstellung und Verwertung von Käse im griechisch-römischen Altertum“. Der Studie von Herdi können wir entnehmen, dass die antike Bevölkerung das ganze Jahr Käse herstellte, in den Städten und auf dem Lande, in der *villa rustica* wie auch in der Hirtenhütte auf den Bergen, am intensivsten von Mitte Mai bis Oktober. Man hat den Käse so hergestellt, dass man in frisch gemolkene Milch Wollwatte getaut hat, die mit dem Saft aus dem Feigenbaum durchtränkt war, oder man hat als Labferment eine Flüssigkeit gebraucht, die aus dem gemahlenen Magen eines jungen Wiederkäuers bestand, der in Wasser getaut wurde. Durch Erwärmen hat sich die Milch verdickt, den so entstandenen Käse nahm man aus dem Gefäß und hat ihn mit den Händen zu Ballen geformt. Bei einer höheren Technik zur Käseherstellung hat man den Käse aus dem Kessel in runde Keramikformen mit durchlöchertem Boden gestürzt. Nach dem Abseihen in der Form hat man die Käselaibe auf Regale gestellt, sie mit aufgetautem Steinsalz gesalzen und in der Sonne getrocknet. In der Ernährung des antiken Menschen hatte der Käse eine wichtige Stellung. Man hat ihn zu Obst und Fischen, in Salaten und zum Brot genossen⁷.

Die Käseherstellung in Slowenien in der Römerzeit ist archäologisch bewiesen durch seltene Funde von runden, kaum 6 cm hohen und 20 cm breiten Keramikformen mit durchlöchertem Boden, in denen man Frischkäse geformt und abgesieht hat. Solche Modelle aus dem 3. Jahrhundert n. Chr. hat man in Ptuj gefunden, aber auch in spätantiken Höhenniederlassungen auf der *Brinjeva gora* bei Zreče (Abb. 5) und auf dem *Ančnikovo gradišče* bei Jurišna vas auf dem Bachern (Pohorje), ungefähr 650 m hoch⁸.



Abb. 4: Archäologische Ausgrabung eines römischen Gebäudes aus dem 3.–4. Jahrhundert n. Chr., Alm Dolga njiva

Sollen diese Funde von Keramikformen auf dem Bachern und in Ptuj (Abb. 6) beweisen, dass man in der Römerzeit im heutigen Slowenien aus roher Milch frischen Hartkäse herstellen konnte? Die Käseherstellung auf den Almen können archäologisch z. B. Funde von Keramikformen, von Steinen zur Beschwerung von Käse⁹ in der Form oder der Fund eines bronzenen Kessels zur Käseherstellung beweisen. Leider haben wir auf den antiken Almen in den Steiner/Sanntaler Alpen solche Gegenstände nicht gefunden. Das Fehlen von Funden verhindert aber nicht die Möglichkeit, dass antike Hirten auf den Almen dennoch Käse hergestellt haben. Sie können zum Abseihen von Käse geflochtene Körbchen verwendet haben, die antike Quellen oft erwähnen. Besonders beliebt waren solche Körbchen bei den Hirten¹⁰, die sie auch selbst herstellten. In geflochtenen Körbchen hat man noch bis vor kurzem auf den Almen auf Korsika¹¹ den Käse abgeseiht (Abb. 7). Leider verfaulen aus Weide oder aus Rinde geflochene Körbchen in der Erde sehr schnell, deshalb kann man

schwer erwarten, dass sie sich auf den Almen im Hochgebirge mehrere Jahrhunderte erhalten haben.

Dass man in der Römerzeit auf den Almen Käse herstellte, versuchte der Archäologe Univ.-Doz. Dr. Paul Gleirscher zu beweisen. In dem Artikel „Almwirtschaft in der Urgeschichte?“, veröffentlicht im Schlern im Jahre 1985, hat er die These von der Käseherstellung so formuliert: „Für die römische Zeit kann man eine regelrechte Almwirtschaft in unserem Alpenraum durchaus annehmen. Vorwiegend dürfte es sich um Schaf- (und Ziegen-)haltung gehandelt haben. Als besonderes Produkt dieser Wirtschaft ist der in antiken Quellen gerühmte Käse zu nennen.“¹². Gleirscher hat seine Gedanken über die Ausnützung der Hochgebirgsweiden in der Antike gut begründet, während die angebotenen Beweise für die Käseherstellung auf Grund der literarischen Quellen des griechischen Geografen Strabo aus der Zeit knapp vor Christi Geburt und des römischen Historikers Plinius des



Abb. 5: Rest einer spätantiken Keramikkäseform, Brinjeva gora über Zreče.



Abb. 6: Ein Laib von hartem süßem Käse, geformt in einer römischen Form (Kopie)

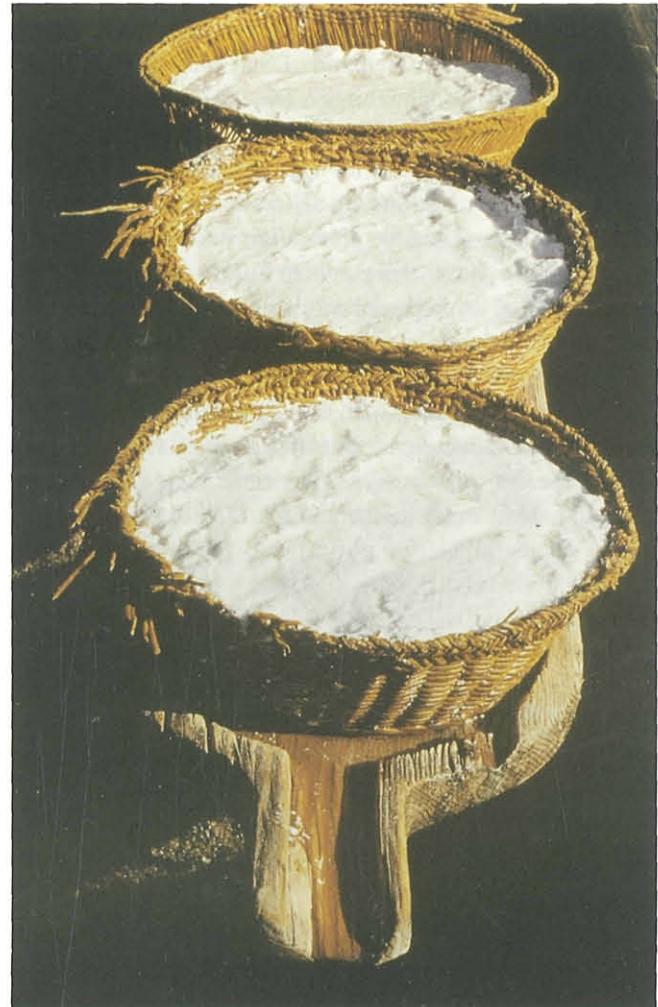


Abb. 7: Das Abseihen von Käse in geflochtenen Körbchen; aus dem Buch von Irmtraud Hubatschek, Die Insel der Hirten, 1996

Jüngeren nicht so überzeugen. Strabo und Plinius der Jüngere erwähnen nämlich nicht die direkte Käseherstellung auf den Almen, sondern nur den Handel mit Käse bei den Alpenstämmen. Materielle Beweise für die Käseherstellung auf den Almen hatte leider auch Gleirscher nicht zur Verfügung. Für seine Annahme einer Käseherstellung auf den Almen in der Römerzeit könnte eine römische Eisenkette mit Aufhängevorrichtung sprechen, die auf den Almen Rotböden im Dachsteingebirge gefunden wurde. Franz Mandl meint, dass man sie vielleicht beim Abseihen von Käse aus dem Kessel verwendet hat¹³. Natürlich kann man die Interpretation von Mandl erst annehmen, wenn man ähnliche Ketten auch auf anderen antiken Almen in den Alpen gefunden hat.

In Hinsicht auf das Fehlen von archäologischen Zeugnissen für die Käseherstellung auf den antiken Hochalmen muss man sich fragen, welche Ursachen es gab, dass man auf den Almen Milch nicht zu Käse verarbeitet hat. Antwort auf diese Frage geben uns Erkenntnisse aus den Hochgebirgsweiden auf den antiken Dachsteinalmen, veröffentlicht im Sammelband „Dachstein. Vier Jahrtausende Almen im Hochgebirge“. Der Autor des Beitrages, Franz Mandl, meint, dass die antike Weidewirtschaft im Hochgebirge noch immer auf dem vorgeschichtlichen Nomadenweiderecht beruhte. Die Hirten seien auf die Almen über die Baumgrenze mit dem Vieh (vorwiegend Kleinvieh) gezogen, damit sie es durchfüttern konnten und so Futter für die Wintermonate sparten. Im Basislager auf den Almen haben sie eine Hirtenunterkunft aufgestellt (vergleiche die Hirtenhütte auf der Alm *Dolga njiva* in den Steiner/Sanntaler Alpen und den Rotböden im Dachstein). Von dort seien sie mit den Herden auf höher gelegene Weiden gezogen, wo sie natürliche Unterkünfte gesucht haben; wenn solche nicht zur Verfügung standen, hätten sie überall Notunterkünfte aufstellen können¹⁴. Die Käseherstellung auf den antiken Almen erwähnt Mandl nicht, da er dafür kein archäologisches Material hatte. Wie die Siedlungen eines Hirten von Alm zu Alm in der Vergangenheit verlaufen sind, haben die Siedlungen eines Schäfers von der Alm in Solčava gezeigt, der im Sommer gleich dreimal gesiedelt ist und einfach in Höhlen übernachtete (Abb. 8). Solche Nomadenart der Weide von Kleinvieh haben die Bewohner von Solčava erst in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts unterlassen¹⁵.

Nach einem längeren Einleitungsexkurs, der keine überzeugende Antwort bezüglich der Käseherstellung auf den Almen in der Römerzeit brachte, wollen wir sehen, ob es archäologische Beweise für die Käseherstellung auf den Almen im Mittelalter gibt.

Die ältesten greifbaren archäologischen und historischen Beweise haben wir aus dem Hochmittelalter. Nach dem Untergang der Antike, begleitet von verschiedenen Kriegen und Völkerwanderungen, hat sich das Siedlungsbild in der zweiten Hälfte des 6. Jahrhunderts in den Ostalpen ziemlich geändert. Die römischen Einwohner sind von den Städten mehrheitlich nach Istrien und Italien ausgesiedelt, die romanisierten Ureinwohner vom Land aus Sicherheitsgründen in höher gelegene Unterkünfte und in entlegene Bereiche umgesiedelt. In der zweiten Hälfte des 6. Jahrhunderts haben sich im Gebiet des heutigen Slowenien in mehreren Wellen slawisch-awarische Stämme angesiedelt, die allmählich mit den Resten der romanisierten Urbewohner verschmolzen sind¹⁶. Die slawischen Zuwanderer haben sich in diesen Jahrhunderten den alpenländischen Wirtschaftsbedingungen angepasst und als wichtigsten Wirtschaftszweig die Landwirtschaft mit Viehzucht angenommen.

Die slawischen Zuwanderer haben zunächst die Hochgebirgsalmen nicht zur Viehweide ausgenutzt. Eine Ausnahme bildet vielleicht die Alm *Krvavec* (1650 m) in den Steiner/Sanntaler Alpen, die in der Sommersaison schon im 8. bis 9. Jahrhundert besiedelt war; Beweise dafür sind Funde von charakteristischer römischer und slawischer Keramik¹⁷. Vom 10. Jahrhundert an bezeugen historische Quellen die älteste Besiedlung der Almen: z.B. wurde die Alm *Pečana* in einer Grenzbeschreibung der Herrschaft von Škofja Loka aus dem Jahre 978 erwähnt, historische Quellen erwähnen die Almen von Tolmin in den Julischen Alpen im 12. und 13. Jahrhundert¹⁸. Aus derselben Zeit stammen seltene archäologische Funde, die sich verdichten, je mehr wir uns dem Ende des Mittelalters nähern.

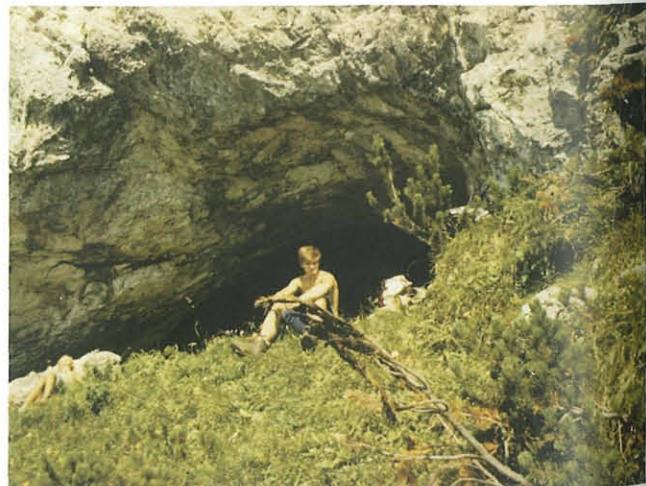


Abb. 8: Eine Höhle – natürliche Unterkunft eines Schafhirten, Alm *Stare stale* (1700 m)

Aus der historischen Erwähnung der Almen in schriftlichen Quellen kann man schließen, dass die mittelalterliche Weidewirtschaft auf anderen Bedingungen begründet war als das antike, nomadenhafte Weiderecht. Sie wurde zu feudalen, besitzrechtlichen Bedingungen eingerichtet. Die saisonbedingte Weide war auf höher gelegene Weiden beschränkt, deren Besitzer der territoriale Feudalherr war. Mit ihm haben die Hirten freie Verträge ausgehandelt, damit er ihnen gegen Bezahlung die Weide erlaubte. Eine nomadenhafte Weide haben die Grenzen der Feudalherren, aber auch die Mietsverträge der Weideberechtigten verhindert. Diese historischen Umstände hatten zur Folge, dass sich im Mittelalter die Transhumanz, eine unechte Fernweidewirtschaft, durchsetzte, wobei der Hirte im Sommer mit dem Vieh aus dem ständigen Wohnsitz auf die gemietete Alm übersiedelte, für die er der Herrschaft Naturalabgaben bezahlen musste. Auf der Alm hat sich der Hirte eine einfache Hütte aufstellen können, wohin er jedes Jahr mit seinem Vieh zurückkehrte. Was die Hirten veranlasste, vermutlich im 12. bis 13. Jahrhundert, auf den Almen auch Käse herzustellen, wissen wir nicht. Vielleicht haben ihren Entschluss die ständige saisonbedingte Besiedlung der gemieteten Alm, die Forderung des Feudalherrn nach Abgaben in Naturalien, verbesserte Wege zwischen der Alm und dem ständigen Wohnsitz oder der Wunsch nach besserer Ausnutzung der Alm in wirtschaftlicher Hinsicht beeinflusst?

Die Bedingungen, unter denen der mittelalterliche Hirte Käse hergestellt hat, waren sehr einfach. Es standen ihm 3 x 3 m große Hirtenhütten, mit offener Feuerstelle im Inneren, zur Verfügung. In diesem engen Raum konnten die Hirten nur Milch auf sehr einfache Weise zu fettem, saurem Käse verarbeiten (Abb. 9). In dieser Absicht haben sie auf der Feuerstelle gesäuerte Milch erwärmt, die sich bei

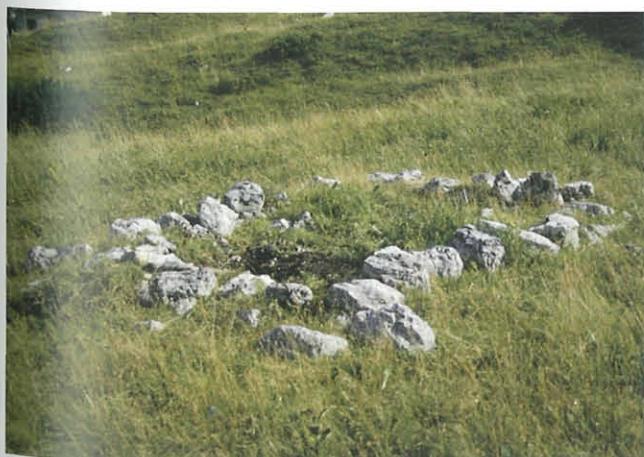


Abb. 9: Reste mittelalterlicher Hirtenhütten mit einem Raum, Alm Dolga njiva

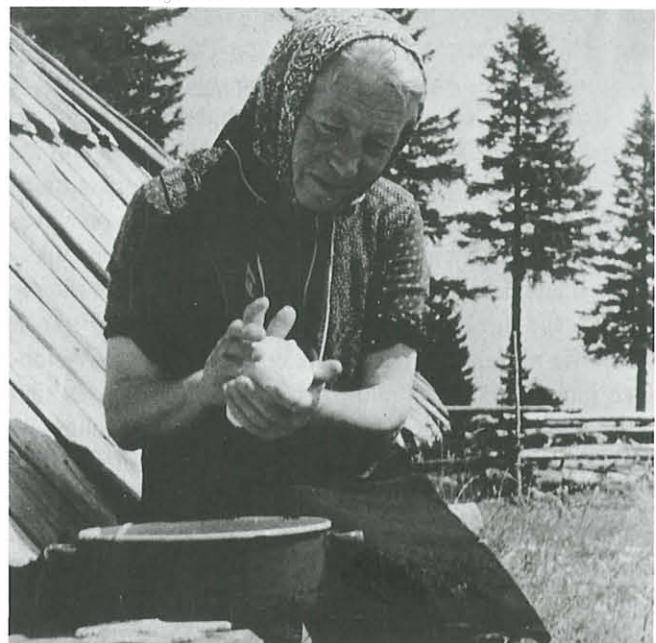


Abb. 10: Eine Hirtin formt mit den Händen den sauren Käse „trnič“; das händische Formen von Käse erinnert an die prähistorische Käseherstellung.

der Erwärmung schnell verdickte. Als man sie aus dem Gefäß herausholte, hat man den Käse mit den Händen zu Ballen geformt (Abb. 10) oder in einem Keramik- bzw. hölzernen Seiher, der Käseform, abgesieht. Den zu Ballen geformten Käse hat man in steinernen Speisekammern oder in Höhlen, aber auch unter größeren Felsen auf der Alm aufbewahrt (Abb. 11)¹⁹.

Archäologische Beweise für die Käseherstellung auf den Almen in den Steiner/Santaler Alpen im 14. bis 15. Jahrhundert sind zwei Funde von Fragmenten eines durchlöcherten Keramikbodens einer Käseform (Abb. 12) von

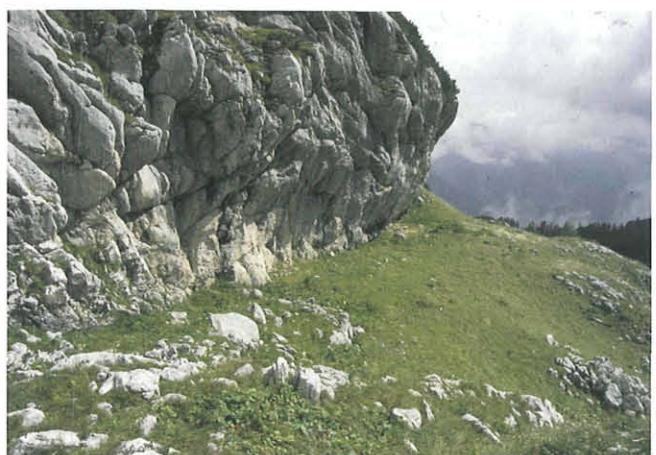


Abb. 11: Unter einem Überhang – natürliche Unterkunft eines Hirten in der Antike und im Mittelalter. Die Alm Ovčarija in Kalce

der Alm *Ovčarija* in Kalce²⁰. An mittelalterliche Käseherstellung erinnern auch Funde von Fragmenten hoher Keramikgefäße (Abb. 13) zur Aufbewahrung von Milch aus derselben Zeit, aus dem 15. Jahrhundert: Fragmente flacher Schüsseln, was darauf hinweist, dass man damals die Verarbeitung von Kuhmilch auch zu Butter und magerem, saurem Käse begann²¹. Die Erwähnung von Käseabgaben in Urbarien und anderen mittelalterlichen Dokumenten aus dem 14. und 15. Jahrhundert ist ein weiterer Beweis für die Käseherstellung auf den Almen.²² Auch wenn die mittelalterlichen Quellen die Sorte von Weidevieh nicht erwähnen, kann man annehmen, dass es sich vorwiegend um Kleinvieh (Ziegen, Schafe) handelte. Die Sennereien auf den Almen von Bohinj und den Steiner Almen haben jeder für sich in der eigenen Hütte Käse hergestellt. Sie haben fetten, sauren Käse in 1½ kg schweren Laiben produziert.

Ein anderes Bild der mittelalterlichen und neuzeitlichen Käseherstellung in den Julischen Alpen zeigen die Genossenschaftsalmen von Tolmin und Bovec. Ein angemieteter Sennerei hat in der gemeinsamen Sennerei (Abb. 14) Käse aus der gemolkenen Milch allen Melkviehes, das auf der Alm geweidet wurde, hergestellt. Ein typisches Beispiel für eine Gemeinschaftsalm stellt die Alm *Kašina* dar, die im Besitz des Patriarchen von Aquileia war und schon in einer historischen Quelle vom Jahre 1338 erwähnt wird. Die Weide wurde gegen Bezahlung in Form von Käseabgaben (caseus) in Miete gegeben²³.

Auch wenn die mittelalterlichen Almen in Slowenien noch auf eine gründliche archäologische Untersuchung warten, kann man sie mit den genauer untersuchten mittelalterlichen Almen in der Schweiz und in Österreich (Dachsteingebirge) vergleichen. Man hat auf den dortigen Almen schon im 12. Jahrhundert, ungefähr zur gleichen Zeit wie in unseren Alpen, Käse hergestellt. Fetter, saurer Schafkäse war das ganze Mittelalter hindurch das wichtigste Milchprodukt auf diesen Almen. In der Neuzeit stieg der süße Hartkäse, durch den die Alpenländer auf der ganzen Welt bekannt wurden, im Preis. Die einräumigen mittelalterlichen Hirtenhütten wurden in der Neuzeit durch zwei- und mehrräumige Sennhütten (Abb. 15) mit einem Keller zur Käseaufbewahrung ersetzt. Man stellt auf den Almen auch heute noch Käse her, was das traditionelle Bild des Lebens in den Alpen jahrhundertelang bewahrt²⁴.

Ich möchte diesen Aufriss über die Käseherstellung mit dem Gedanken schließen: Solange die Funde uns kein anderes Bild zeigen, müssen wir den Anfang der Käse-

herstellung auf den Almen erst im Hochmittelalter ansetzen. Zur Erhellung der mittelalterlichen Spuren von Käseherstellung auf den Almen haben wesentlich die archäologischen Untersuchungen von Werner Meyer²⁵ und Thomas Bitterli-Waldvogel²⁶ aus der Schweiz, von Franz Mandl²⁷ und Paul Gleirscher²⁸ aus Österreich sowie der slowenischen Mitarbeiter Jane Horvat, Miran Bremšak und France Stele²⁹ beigetragen. Ihre Erkenntnisse habe



Abb. 12: Reste einer Keramikkäseform aus dem 14.–15. Jahrhundert, Alm Ovčarija in Kalce



Abb. 13: Eine hohe Schüssel zur Aufbewahrung von Milch, 16. Jahrhundert, Alm Brežič

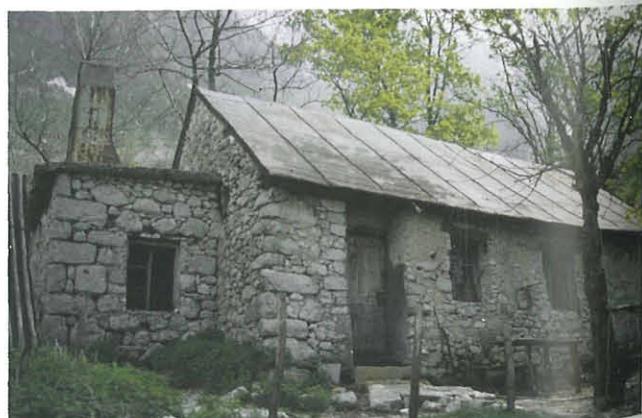
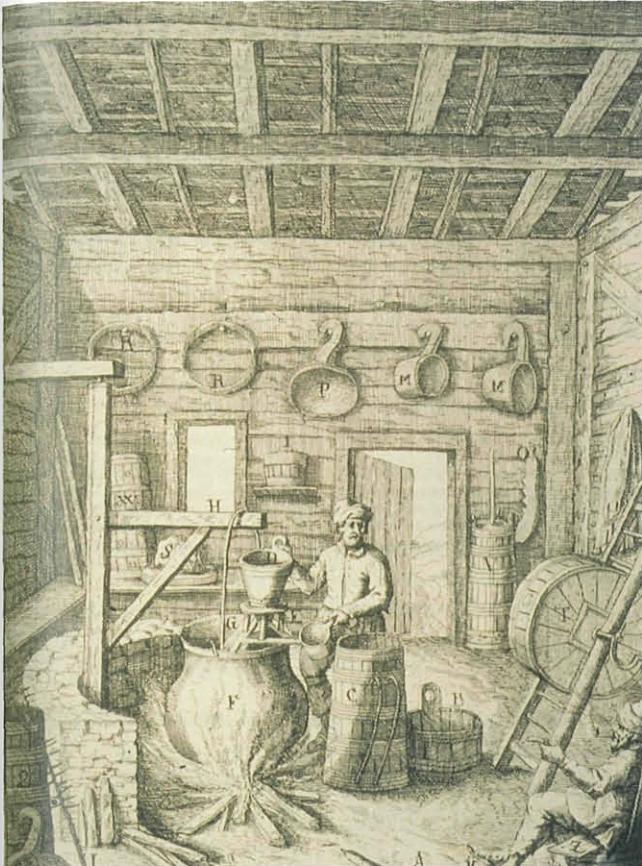


Abb. 14: Käserei auf der Genossenschaftsalm Leskovca



ich in diesen Beitrag eingearbeitet. Ich möchte schließen mit dem aufrichtigen Dank an das Landesmuseum in Klagenfurt und seinen Kustos, den Ethnologen Mag. Günther Wurzer, für die Einladung dazu, die ich als gemeinsamen Wunsch nach guter Zusammenarbeit unter Kollegen auf beiden Seiten der Karawanken annahm.

Der Verfasser ist am 10.2.2007 verstorben.

Abb. 15: Das Innere einer Almhütte mit mehreren Räumen aus dem 18. Jahrhundert; nach J. J. Scheuchzer; die Darstellung ist stark stilisiert, mit einer Einrichtung zur Käseherstellung und zur Herstellung von Butter; aus dem Buch „Heidenhüttli“, 1998

ANMERKUNGEN

* Dieser Beitrag wurde von Prof. Tone Cevc von der Slowenischen Akademie der Wissenschaften in Laibach als Vortrag und gleichzeitiger Beitrag der südlichen Nachbarn anlässlich der Sonderausstellung NATURTON. Alphorn. Hirtenhorn. Engelstrompete am 26. Jänner 2005 in der Bibliothek des LMK auf Ersuchen von Mag. Günther Wurzer (Kustos für Volkskunde und Kurator der Sonderausstellung am LMK) gehalten. Das Slowenische Volkskundeanstalt Urban Jarnik in Klagenfurt unter der Leitung von Frau Mag. Martina Piko-Rustia setzt sich seit seiner Gründung für gute nachbarschaftliche fachliche Kontakte ein und hat das Zustandekommen unterstützt. Prof. T. Cevc bedankt sich bei der wissenschaftlichen Leiterin für ihre Unterstützung bei der Realisierung des Vortrages im Landesmuseum Kärnten sowie bei Herrn Alois Angerer aus Köttmannsdorf für die Übersetzung des Referates.

1 W. Meyer et al., „Heidenhüttli“. 25 Jahre archäologische Wüstungsforschung im schweizerischen Alpenraum, Basel 1998.

2 F. Mandl, Dachstein. Vier Jahrtausende Almen im Hochgebirge. Bd. 1. Das östliche Dachsteinplateau. 4000 Jahre Geschichte der hochalpinen Weide- und Almwirtschaft, Gröbming 1996 (Mitteilungen der ANISA 17/1996, 2–3). – G. Cerwinka u. F. Mandl (Hrsg.), Dachstein. Vier Jahrtausende Almen im Hochgebirge. Bd. 2, Haus i. E. 1998 (Mitteilungen der ANISA 18/1997, 1–2).

3 T. Cevc et al., Davne sledi človeka v Kamniških Alpah (Zusammenfassung: Uralte Spuren des Menschen in den Kamniker Alpen.

Archäologische Funde (1995–1996) auf den Almen), Ljubljana 1997. – J. Horvat, Arheološki sledovi v slovenskem visokogorju (Zusammenfassung: Archäologische Zeugnisse im slowenischen Alpengebiet), in: Kamniški zbornik 16 (2002), S. 193–202.

- 4 T. Cevc et al., Davne sledi človeka v Kamniških Alpah, Ljubljana 1997.
- 5 J. Horvat, Arheološki sledovi v slovenskem visokogorju, in: Kamniški zbornik 16 (2002), S. 198–202.
- 6 T. Cevc, Planina Na stanu (1450 m) pod Kamniškim sedlom (1884 m) v antiki in srednjem veku (Zusammenfassung: Die Alm Na stana (1450 m) unterhalb des Kamniško sedlo (1884 m) in der Antike und im Mittelalter), in: Traditiones 27 (1998), S. 9–23.
- 7 E. P. Herdi, Die Herstellung und Verwertung von Käse im griechisch-römischen Altertum, Frauenfeld 1918.
- 8 S. Ciglenečki, Tinje nad Loko pri Žusmu. Poznoantična in zgodnjesrednjeveška naselbina. Tinje oberhalb von Loka pri Žusmu. Spätantike und frühmittelalterliche Siedlung, Ljubljana 2000 (Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 4).
- 9 J. Obrecht, W. Meyer, C. Reding, Hochalpiner Siedlungsplatz Müllerenhütte, Melchsee-Frutt. Bericht über die archäologische Untersuchung 1997, in: Kulturaustausch im ländlichen Hausbau: inneralpin – transalpin (Hrsg. B. Furrer), Petersberg 2003, S. 172–173.
- 10 E. P. Herdi, Die Herstellung und Verwertung von Käse im griechisch-römischen Altertum, Frauenfeld 1918, S. 34–38.
- 11 I. Hubatschek, Die Insel der Hirten, Innsbruck 1996, S. 72.

- © Copyright für Kärntner Download unter www.biologizenzium.at
- 12 P. Gleirscher, Almwirtschaft in der Urgeschichte?, in: *Der Schlern* 59 (1985), Heft 2, S. 123–124.
- 13 F. Mandl, Almen im Herzen Österreichs. Dachsteingebirge – Niedere Tauern – Salzkammergut, Gröbming–Haus i. E. 2002 (Mitteilungen der ANISA 22 [vielm. 23]/2002, 1–2), S. 142.
- 14 F. Mandl, Das östliche Dachsteinplateau. 4000 Jahre Geschichte der hochalpinen Weide- und Almwirtschaft, Gröbming 1996 (Dachstein. Vier Jahrtausende Almen im Hochgebirge. Bd. 1), S. 157–158.
- 15 T. Cevc, Vpliv zemljšča in družbeno-zgodovinskih razmer na življenje pastirjev v naravnih zavetiščih na planinah v Kamniških Alpah, in: *Slovenski etnograf* 30 (1977), S. 103–106.
- 16 S. Ciglanečki, Archeological investigations of the decline of antiquity in Slovenia, in: *Slovenija in sosednje dežele med antiko in karolinško dobo. Slownenien und die Nachbarländer zwischen Antike und karolingischer Epoche*, Ljubljana 2000, S. 119–131.
- 17 T. Cevc, Kontinuiteta antične pašne tradicije v planinah v Kamniških Alpah (Zusammenfassung: Kontinuität der antiken Weidetradition auf den Almen der Steiner Alpen), in: *Traditiones* 32/1 (2003), S. 7–19.
- 18 M. Kos, Srednjeveški urbarji za Slovenijo. 2. zv. Urbarji Slovenskega Primorja, Ljubljana 1948, S. 32.
- 19 T. Cevc, Sirarjenje v planinah v Kamniško-Savinjskih Alpah v luči arheoloških najdb in zgodovinskih virov (Summary: Cheese making in the Kamnik and the Savinja dairy mountains in the light of archaeological finds and historic sources), in: *Traditiones* 33/1 (2004), S. 63–65.
- 20 T. Cevc, Davne sledi človeka v Kamniških Alpah (Zusammenfassung: Uralte Spuren des Menschen in den Steiner Alpen. Archäologische Funde (1995–1996) auf den Almen), S. 67. – Ders., Sirarjenje v planinah v Kamniško-Savinjskih Alpah v luči arheoloških najdb in zgodovinskih virov, in: *Traditiones* 33/1 (2004), S. 69.
- 21 T. Cevc, Lončene posode pastirjev. Sklede in latvice iz poznega srednjega in novega veka iz planin v Kamniških Alpah (Zusammenfassung: Die Tongefäße der Hirten. Schüsseln aus dem Spätmittelalter und der Neuzeit von den Almen in den Steiner Alpen), Ljubljana 2000.
- 22 A. Kaspret, Die Obersteiner Almen und deren Bewirtschaftung im 16. Jahrhundert, in: Beilage zur Nr. 54 der Südsteirischen Presse, Graz 1901.
- 23 M. Kos, Srednjeveški urbarji za Slovenijo. 2. zv. Urbarji Slovenskega Primorja, Ljubljana 1948, S. 32–33.
- 24 T. Bitterli-Waldvogel, Mittelalterliche Alpwirtschaft in der Schweiz, in: Beiträge zur Mittelalterarchäologie in Österreich 15 (1999), S. 99–110.
- 25 W. Meyer et al., „Heidenhüttli“. 25 Jahre archäologische Wüstungsforschung im schweizerischen Alpenraum, Basel 1998.
- 26 T. Bitterli-Waldvogel, Mittelalterliche Alpwirtschaft in der Schweiz, in: Beiträge zur Mittelalterarchäologie in Österreich 15 (1999), S. 99–110.
- 27 G. Cerwinka u. F. Mandl (Hrsg.), Dachstein. Vier Jahrtausende Almen im Hochgebirge. Bd. 1 u. 2, Gröbming, Haus i. E. 1996, 1998. – F. Mandl, Almen im Herzen Österreichs, Gröbming–Haus i. E. 2002.
- 28 P. Gleirscher, Almwirtschaft in der Urgeschichte?, in: *Der Schlern* 59 (1985), Heft 2, S. 123–124.
- 29 T. Cevc et al., Davne sledi človeka v Kamniških Alpah, Ljubljana 1997.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Rudolfinum- Jahrbuch des Landesmuseums für Kärnten](#)

Jahr/Year: 2007

Band/Volume: [2005](#)

Autor(en)/Author(s): Cevc Tone

Artikel/Article: [Die Käscherstellung auf den slowenischen Almen im Lichte archäologischer und historischer Forschungen. 301-308](#)