



Ján und Alojz Podolák  
**Hirten und Herden**  
**Schafhaltung in der Slowakei**

**Ethnographisches Museum**  
**Schloß Kittsee**









Ján und Alojz Podolák  
**Hirten und Herden**  
**Schafhaltung in der Slowakei**

**Ethnographisches Museum**  
**Schloß Kittsee**

Abb. 1, *bača JRD, bača einer Genossenschaft*/Vyšná Boca, Lipt. Mikuláš/J. Podolák, 1982



Medieninhaber und Herausgeber: Ethnographisches Museum Kittsee, A-2421 Kittsee, Burgenland; Direktion Dr. Klaus Beitl;  
Ausstellung Prof. Ján Podolák, Bratislava, Dr. Felix Schneeweis, Barbara Mersich, Ethnographisches Museum Kittsee;  
Katalog Prof. Dr. Ján Podolák, Doc. Ing. Alojz Podolák; Bearbeitung Barbara Mersich; Konzeption/Design Nikolai Dobrowolskij (Katalog, Plakat),  
unter Verwendung der Photos von (Umschlag) F. Schneeweis, Ethnographisches Museum Schloß Kittsee und J. Podolák NÚSAV Bratislava;  
(Katalog) J. Podolák, F. Hideg, NÚSAV Bratislava und F. Schneeweis Ethnographisches Museum Schloß Kittsee;

ISBN 3-900359-49-0;

Gesamtherstellung »atlas« Großebersdorf.

Alle Rechte vorbehalten. Kittsee 1991.

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier



Vorwort 7

Traditionelle Schafhaltung  
in der Slowakei/Ján Podolák 11

Aktuelle agrarökonomische statistische Angaben  
zur Schafhaltung in der Slowakei/Alojz Podolák 75





Als 1970 der Unterzeichnete als junger Student der Volkskunde in Wien der Einladung zum 3. Seminarium Ethnologicum in die Slowakei folgte und dort unter der wissenschaftlichen Anleitung von Prof. Dr. Ján Podolák die ersten Eindrücke von der slowakischen Schafhaltung auf den Almen der Malá Fatra empfing, ahnten beide nicht, daß eben dieses Thema zwanzig Jahre später zum Inhalt einer gemeinsamen Ausstellung im Ethnographischen Museum Schloß Kittsee werden sollte.

Zwar mußten sich erst die Grenzen öffnen, ehe sich dann rasch die ersten Kontakte zwischen Kittsee und den Volkskundeeinstitutionen in Preßburg/Bratislava ergaben und die ersten Vereinbarungen über eine Ausstellung getroffen werden konnten. Wichtig war für uns der Forschungsaufenthalt gemeinsam mit Ján Podolák im Herbst 1990, um weitere Kenntnisse zum Thema Schafhaltung zu gewinnen.





Der langjährigen Freundschaft zwischen Ján Podolák und Ján Nezdoba, einem *bača* in Sklabiňa, Martin, verdanken wir es, daß die ursprünglich aus dem Photomaterial von Ján Podolák geplante Ausstellung durch eine *koliba* anschaulich gestaltet werden konnte. Herrn Nezdoba sei für seine bereitwillige Mitarbeit an diesem für ihn sicher außergewöhnlichen Projekt herzlich gedankt. Wir danken auch Dr. Karol Strelec und Dr. Ján Weiss, stellvertretend für alle Kolleginnen und Kollegen des Slowakischen Nationalmuseums Martin und des Horehronské múzeum Brezno, für ihre freundliche Bereitschaft, das Vorhaben zu unterstützen. In Preßburg/Bratislava danken wir dem Národopisné ústav SAV, der das Photomaterial zur Verfügung stellte, besonders Dr. Milan Leščák, Leiter des Instituts, Dr. Mojmir Benža, Leiter des Archivs, und den Kolleginnen des Photoarchivs sowie Helena Bakaljarová, welche die Ausarbeitung sämtlicher Photos besorgt hat. Dem Bundesministerium für Wissenschaft und Forschung und dem Amt der Burgenländischen Landesregierung danken wir für die finanzielle Unterstützung dieser Ausstellung. Unser besonderer und ganz persönlicher Dank gilt jedoch allen Mitgliedern der Familie Podolák, die uns in vielen vorbereitenden Gesprächen ihre fachliche Mitarbeit und großzügige Gastfreundschaft gewährten.

Barbara Mersich, Felix Schneeweis





Ján Podolák

## Traditionelle Schafhaltung in der Slowakei

Das Gebiet der Slowakei bietet der Schafzucht günstige Bedingungen. So kannten bereits in der Urzeit die Bewohner dieses Landes das Schaf als Wirtschaftstier, das seinen Züchtern vielerlei Nutzen brachte. Im Zeitraum des Mittelalters war die Schafzucht in der Slowakei vor allem in den ebenen Gebieten verbreitet, wo sie im Rahmen der Landwirtschaft betrieben wurde. Zu einer wesentlichen Verbreitung der Schafzucht in gebirgigen Regionen kam es ab dem Ende des 14. Jahrhunderts im Zuge der Kolonisation nach walachischem Recht, die allmählich den ganzen westlichen Karpatenraum erfaßte. Dank der günstigen Naturbedingungen wuchs die Schafzucht in der Slowakei in der Neuzeit in einem derartigen Ausmaß an, daß sie Mitte des 20. Jahrhunderts zu den Haupteinnahmequellen der Bevölkerung zählte.

Bis zur sogenannten sozialistischen Kollektivierung der Landwirtschaft galten traditionelle Erzeugungsarten und auch eine traditionelle Lebensweise der Schäfer, wie die Schafzucht überhaupt in manchen Gebieten die Volkskultur und Lebensweise nachhaltig beeinflusste. Dies äußerte sich vor allem im Charakter der volkstümlichen Ernährung, der Wohnart und Architektur, der Kleidung, der Entwicklung bestimmter Handwerke, aber auch in Bräuchen und der Folklore. Aufgrund dieser Tatsachen stellt die traditionelle Schafzucht in den slowakischen Karpatenregionen seit der Mitte des 20. Jahrhunderts ein bedeutendes Objekt der ethnographischen Forschung dar.

Abb. 2, *pasenie oviec*, Weiden der Schafe/Abelová, Lučenec/J. Podolák, 1967







## Schafzucht im Flachland

Die mittelalterliche Schafzucht in der Slowakei, deren Verbreitung sich auf Ebenen und Gebirgstäler beschränkte, unterschied sich nicht von entwickelten Züchtungskulturen anderer Gebiete Mitteleuropas. Charakteristisches Merkmal der mittelalterlichen Schafhaltung war die enge Verbundenheit mit dem Anbau landwirtschaftlicher Produkte. Da sich die

Landwirtschaft vor allem in fruchtbaren Ebenen und niedriger gelegenen Gebirgstälern entwickelte, bezeichnen wir die Schafhaltung im Rahmen der Landwirtschaft in der slowakischen Ethnographie als Flachland- oder Landwirtschaftsschafzucht. Vorherrschende Rasse in diesem System war das sogenannte Landschaf, *sedliacka ovca*, *ovis aries rustica*. Für die Organisation der Flachlandschafzucht kennzeichnend war, daß die Schafherden unter der Aufsicht der Gemeindegäher im Sommer täglich auf die Weide hinausgetrieben wurden, während die Schafe im Winter in den Schafställen der einzelnen

Besitzer gehalten wurden. Die Gemeindegäher – wie auch die Hirten anderer Tiere – gehörten bis zur Mitte des 20.

Jahrhunderts zu den sozial ärmsten Schichten der Bevölkerung. Für das Weiden der Schafherden wurden teils Ackerflächen (vor allem Brachland und Stoppelfelder) genutzt, teils Wiesen und Weiden; in Gebirgstälern überstieg die Lage der Weiden 1.000 m Meereshöhe nicht. Das Flachlandsystem der Schafzucht hielt sich in der südlichen Slowakei bis zum Abgehen von der Dreifelderwirtschaft Ende des 19. Jahrhunderts bis Mitte des 20. Jahrhunderts.





## Die Kolonisation der Hirten nach walachischem Recht

Um die Wende vom 14. zum 15. Jahrhundert begann aus dem Osten ein vom bisherigen unterschiedliches System der Schafhaltung auf slowakisches Gebiet einzudringen, das sich im Zuge der Kolonisation der Hirten nach walachischem Recht im Zeitraum vom 15. bis zum 17. Jahrhundert allmählich in allen gebirgigen Regionen der westlichen Karpaten verbreitete, also nicht nur in der Slowakei, sondern auch in den Karpatenregionen Südpolens und in Teilen Schlesiens und Ostmährens, im sogenannten Moravské Vašske. Dieses neue System der Gebirgsschafzucht betraf vornehmlich das sommerliche Beweiden hochgelegener Weideflächen in den Karpaten, welche Almen, Waldflächen und höher gelegene Talweiden, sogenannte *hole*, waren. Es handelte sich also bei der Auswahl der Weiden um so hoch gelegene Flächen, wie sie bis zu diesem Zeitpunkt wirtschaftlich noch nicht genutzt wurden. Dieses neue Wirtschaftssystem ist in der Slowakei unter der Bezeichnung *salašnictvo*, *salašné hospodárstvo*, Almwirtschaft, auch *karpatské salašnictvo* oder *salašný chov oviec*, Almschafzucht, bekannt; in den ukrainischen Karpaten wird die Bezeichnung *polonynské hospodárstvo*, Almwirtschaft, angewendet. Den rauen Naturbedingungen dieser Hochgebirgsschafzucht entsprach auch die Rasse, das walachische Schaf, *valaška*, *valaská ovca*, *ovis aries strepsiceros*, die sich aus den östlichen und südlichen Gebieten der rumänischen Karpaten bis in die Westkarpaten verbreitete.

Bei der Zucht der walachischen Schafe lag vom Gesichtspunkt des wirtschaftlichen Ertrags das Hauptgewicht auf der Milchproduktion, wobei jedoch auch andere Produkte wie Wolle, Fleisch und Felle nicht ungenutzt blieben. Ein für die Almschafzucht spezifisches Milchprodukt war der Schafkäse, *bryndza*, Liptauer Käse, wozu später auch andere Käsesorten kamen. Charakteristisch für die Organisation der Karpatenschafzucht war, daß während der Hirtenkolonisation die Schafherden jeweils von ihren Besitzern geweidet wurden. Erst allmählich übernahmen diese Schafhirten, *valasi*, auch die Schafe anderer Besitzer. Die soziale Stellung dieser Schafhirten, die nicht nur Hirten, sondern auch Besitzer der Schafe waren, unterschied sich wesentlich von der Position der Gemeindefachschafhirten in der Flachlandschafzucht. Wegen der großen Entfernung der Weideplätze von den menschlichen Siedlungen und mit Rücksicht auf den Bedarf der Milchwirtschaft blieben die Hirten mit den Schafherden die ganze Weidesaison, d. h. etwa von Mai bis Oktober, auf den Weideplätzen. Dies erforderte Saisonunterkünfte für die Hirten, Einzäunungen für die Schafe sowie Bauten für die Herstellung und Lagerung des Käses. Den Winter über ließ man die Schafe entweder in den Unterküften im Gebirge oder in den Ställen der einzelnen Besitzer.

Abb. 3, *hole*, Alm/Žiar, Lipt. Mikuláš/J. Podolák, 1965



Die Schafhaltung auf den Almen, wie sie im Rahmen der walachischen Kolonisation in den Karpaten verbreitet war, unterschied sich in mehreren Punkten von der Schafhaltung in den Flachlandgebieten der Slowakei. Vor allem waren es die unterschiedliche wirtschaftliche Nutzung der Weideplätze im Hochgebirge, die unterschiedliche Ertragsfähigkeit der walachischen Rasse, die primär auf Milchproduktion ausgerichtet war, eine andere Organisation der Zucht und in erster Linie der ununterbrochene Aufenthalt der Schafherden während der ganzen Weidesaison, ebenso die Errichtung von Bauobjekten auf den Weideplätzen und die geänderte Lebensweise der Schäfer während ihres Aufenthaltes auf den entlegenen Weiden. Die Schafhaltung auf der Alm brachte wirtschaftliche Vorteile sowohl für den Grundbesitzer als auch für den Besitzer der Schafe; deshalb förderte die Obrigkeit auch die Kolonisation der walachischen Hirten und die Entwicklung der Almwirtschaft. So verbreitete sich die Karpatenschafhaltung nicht nur in allen Regionen der Slowakei, sondern auch in Vorgebirgsgebieten, wo sie sich durch die Nutzung der Schafmilchprodukte gegenüber der Flachlandschafzucht als rentabler erwies und jene verfiel. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts erstreckt sich die südliche Grenze des almwirtschaftlich genutzten Gebietes in der Slowakei in west-östlicher Richtung über Trenčín – Zlaté Moravce – Krupina – Lučenec – Rimavská Sobota – Rožňava – Košice – Vranov nad Topľou – Sobrance. Südlich dieser Grenze kam es zu keinem bemerkenswerten Einfluß der Almwirtschaft in den Karpaten auf die Flachlandschafzucht. Eine Ausnahme ist das Komitat Gemer, wo die Karpatenschafhaltung bis nach Ungarn vordrang.

Abb. 4, *valasi*, Schafhirten/Belá, Žilina/J. Podolák, 1963





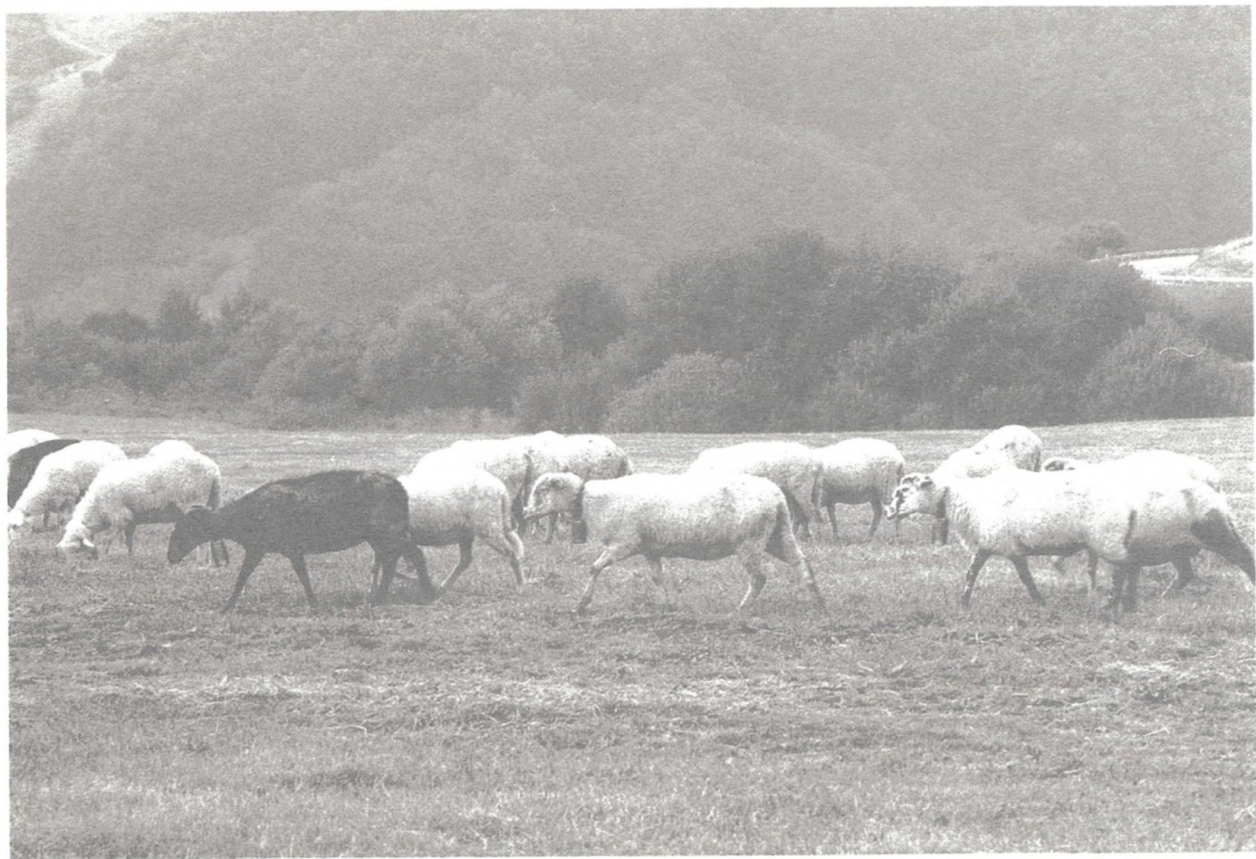


## Traditionelle Schafrassen

Wie bereits erwähnt, überwog in den Flachlandgebieten der südlichen Slowakei, wo die Schafhaltung im Rahmen der Landwirtschaft betrieben wurde, seit dem Mittelalter die Rasse des *pol'ná ovca* oder *moravská ovca*. Diese Rasse war auch in den mitteleuropäischen Nachbarländern verbreitet, namentlich in Mähren, Böhmen und Österreich. Das wertvollste Produkt dieser Rasse war die Wolle. Seit Mitte des 18. Jahrhunderts, als das Interesse für feine Wolle stieg, verlegte man sich auf den Großgrundbesitzern der südlichen Slowakei um die Stadt Holič auf die Zucht der *merino*, die feine Wolle lieferten. Die *merino* wurden aus Spanien eingeführt und in manchen Gegenden mit den einheimischen Schafen gekreuzt: Das Ergebnis war ein Mischling, meist unter dem Namen *birka* bekannt. In den gebirgigen Gegenden der Mittel- und Nordslowakei war seit der Zeit der walachischen Kolonisation die walachische Schafrasse *valaška* verbreitet. Diese grobwollige Rasse wurde für die Milchproduktion gezüchtet und war für die rauen klimatischen Bedingungen geeignet. Wegen ihrer Milchleistung, ihrer Abhärtung und leichten Beweglichkeit beim Weiden war diese Rasse bei den Züchtern sehr geschätzt. Im Bestreben um eine Verfeinerung der Wolle dieser Schafe begann man ab dem Ende des 18. Jahrhunderts mit einer Kreuzung mit feinwolligen Schafen. Unter den gut geratenen Mischlingen ist in der 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts das Schaf aus Klenovce, *klenovská valaška*, besonders zu nennen.

In einigen Gebieten der Ostslowakei verbreitete sich eine Rasse aus Ungarn, die unter dem Namen *racka* bekannt ist. In den Vorgebirgsgegenden der Mittelslowakei, wo mildere klimatische Bedingungen herrschen, hält man neben dem walachischen Schaf auch die Rasse *cigája*. Slowakische Schafhirten kauften Schafe dieser Rasse in Siebenbürgen und im Banat. Das *Cigájaschaf* ist gegen rauhe Witterung weniger widerstandsfähig, hat aber feinere Wolle als das walachische und produziert neben weißer auch schwarze Wolle. Im Zusammenhang mit dem Kauf der Schafe in Siebenbürgen erinnern sich bis heute alte Schafhirten, wie sie im März mit Wagen in diese „weiten Länder“ fuhren und von dort zu Fuß, die Herden eingekaufter Schafe hertreibend, zurückkehrten. Ein solches Unternehmen dauerte hin und zurück drei bis fünf Wochen. Die gekauften Schafe benannten die Schafhirten nicht nach ihrer Rasse, sondern nach dem Land oder der Region, aus der sie die Schafe holten. So waren z. B. Schafe aus den ukrainischen Karpaten *verchovinské ovce* aus der Gebirgsgegend Verchovina, *huculské ovce* aus der Huzuler Gegend, *marmarošianky* aus der Umgebung von Maramureş, *banátske ovce* aus dem Banat u. ähnl.

Abb. 5, Schafherde/Mýto pod Ďumbierom, Banská Bystrica/F. Schneeweis, 1990



Einzelne Schafe hatten volkstümliche Namen nach ihrem Aussehen und ihren physischen Eigenschaften. Weiße Schafe nannte man z. B. *belica, belka, bel'ana*, schwarze *čierna, černula, murga, laja, lajka* nach dem rumänischen *laiu*-schwarz, weiße Schafe mit schwarzen Flecken auf dem Kopf *okaňa, okaistá, vakeša*, rumänisch *oacheșa*, Schafe mit Hörnern *rohaňa, rohul'a, rohačka* oder allgemein karpatisch *kumuta, komuta* von rumänisch *cornut*-gehörnt, mit Horn; Schafe ohne Hörner heißen *čula* oder *šuta*, bei den rumänischen Hirten *șut, șuta*, bei den Albanern *shut, shutan*, ähnlich auch in Mazedonien und Bulgarien, Schafe mit kurzen Hörnern *kimla, kurta* usw. Aus den angeführten Beispielen wird klar, daß neben den einheimischen slowakischen Benennungen auch solche vorkommen, die ihren Ursprung in der Hirtenterminologie des Balkans haben.

Abb. 6, Schafherde/Mýto pod Ďumbierom, Banská Bystrica/F. Schneeweis, 1990







## Winterstallungen und Fütterung der Schafe

Nach der traditionellen Organisation der Schafhaltung in der Slowakei weideten die Schafe während des Sommers auf den Almen. Während der Wintermonate wurden sie mit Futter gefüttert, das auf landwirtschaftlichen Flächen angebaut oder in der Natur gesammelt wurde. Die Art der Schafhaltung im Winter hing von den klimatischen Bedingungen und den Schafrassen ab.

Auf kleineren Bauernhöfen blieben die Schafe während des Winters gewöhnlich in den Schafställen, die meist aus Holz, selten aus Stein gebaut waren. Die walachischen Schafe hielt man in luftigen bzw. gut durchlüfteten Schafställen; in manchen Gegenden dienten dazu Scheunen, Schuppen oder andere überdachte Räume. Ab einer Anzahl von zehn bis fünfzehn Schafen wurde auf kleineren Bauernhöfen ein eigener Schafstall gebaut. Wenn die Schafhaltung den Schwerpunkt der Wirtschaft bildete, wurden Ställe für 100 bis 150 Stück Schafe gebaut, die dann das Hauptwirtschaftsgebäude des Hofes darstellten. Wurden nur zwei, drei Schafe gehalten, wurde kein eigener Schafstall errichtet. Die Schafe standen mit dem anderen Vieh im Stall, wo sie in einer Ecke einen eigenen Raum, *cárok* genannt, hatten.

Die Inneneinrichtung des Schafstalles war den Bedürfnissen der Schaffütterung angepaßt. Zur Futterreichung dienten Doppelkrippen, *jasle*, oder ein einfacher Futtertrog für Körnerfutter. Doppelkrippen standen in der Mitte des Schafstalles, damit die Schafe von beiden Seiten herankonnten. Zur Tränkung wurden entweder Steintröge oder hölzerne Gefäße verwendet. In manchen Schafställen fehlten Wassergefäße; dort wurden die Schafe im Freien vor dem Stall oder im Hof beim Brunnen getränkt. In jedem Schafstall war ein Gefäß mit Salz. Meistens gab es dafür einen Ständer, *soška na sol'*.

Feines Salz wurde in kleinen Trögen verabreicht. In manchen Gebirgsgegenden der Mittel- und Nordslowakei war die Winterschafhaltung auch außerhalb der dörflichen und städtischen Siedlungen verbreitet. In der Gegend der Niederen und Hohen Tatra sowie der Großen Fatra waren bereits im 17. Jahrhundert Winterstallungen für Schafe in gebirgigen Gegenden bekannt, die *mraznica* genannt wurden. Diese Unterkunft bestand aus einem kreisrunden Pferch für die Schafe, der am Rand von ca. 3 m hohen, schräg aufgestellten und mit den oberen Enden einwärts geneigten, geklobenen Holzscheiten begrenzt war und einem Wohnobjekt für die Schäfer, *koliba*. Außerdem gab es dort Hütten für die Wachhunde sowie Heuhaufen als Vorrat. Auf kleineren Winterunterkünften waren 50–60 Schafe, auf größeren 100–150. Für eine Schafherde wurde ein Winterschafhirte, *zimný valach*, von Anfang November bis ungefähr Mitte Jänner aufgenommen. Seine Aufgabe war, die Schafe zu füttern, zu tränken und vor wilden Tieren zu schützen. Wenn die Witterung es erlaubte, trieb der Schäfer die Tiere in den Nadelwald, wo er Zweige abschnitt, sonst fütterte er sie mit Heu und Reisig. Unterkünfte dieser Art gebrauchte man nur bis zum ersten Weltkrieg, da es dann an Männern für die Ausübung der Schäfertätigkeit mangelte. In manchen Gegenden, wie in Horný Gemer, Liptov, war eine Winterschafhaltung in Ställen, die auf Feldern und Wiesen außerhalb der Gemeinden gebaut wurden, verbreitet. Diese Unterkünfte, die auch für andere Wirtschaftstiere dienten, nannte man *pol'ná mašť'al'*, Feldstall, oder im Tal des oberen Hronflusses *pol'ná stodola*, Feldscheune. Sie bestanden aus Stallungen für die Tiere und einem Wohnobjekt für den Schäfer und einem für die ganze Familie. Das Heu lagerte unter dem Dach des Stalles in Haufen. Nach dem zweiten Weltkrieg wurden auch diese Unterkünfte nicht mehr verwendet. Das Ausmaß der Winterfütterung in den Schafställen hing davon ab, wie lange die Schafe in den Ställen waren und wie groß die

Abb. 7, *kímenie oviec*, Beim Füttern der Schafe/Zázriva, Dolný Kubín/J. Podolák, 1968  
Abb. 8 und 9, *letnina*, Bäume, deren Zweige als Winterfutter getrocknet werden/Dolná Súča, Trenčín/J. Podolák, 1962  
Abb. 10, *sekanie čečiny*, Zerhacken der Nadelzweige/Osturňa, Poprad/J. Podolák, 1965







Futtermittel für den Winter waren. Wo die Schafe auch im Winter auf die Weide getrieben wurden, in den Wald, auf die Wintersaat, fütterte man sie im Stall nur 4–6 Wochen, in der Zeit, wo sie die Jungen warfen. Für diese Zeit mußte genügend Futter vorbereitet werden. Außerdem war während der Winterweide auch mit Zusatzfutter zu rechnen. Traditionelle Hauptnahrung der Schafe, besonders in gebirgigen Gegenden, waren getrocknete Zweige von Laubbäumen, *letnina* genannt. Dieses Futter wurde durch das Schneiden von Eichen-, Linden-, Haselnuß- und Weidenzweigen oder auch von anderen Laubbäumen gewonnen, die im Sommer in Garben gebunden in den Wäldern und auf Wiesen getrocknet und für den Winter gelagert wurden. An den Wiesenrändern pflanzte man für diesen Zweck geeignete Bäume an, meist auf den Rainen zwischen den Wiesen zweier Eigentümer. Alle 3–4 Jahre konnte man von diesen Bäumen Zweige abschneiden. Getrocknete Zweige mancher Baumarten, z. B. der Birke, wurden den Schafen auch als Medikament gegen Krankheiten des Verdauungstraktes verabreicht. Wenn ein Schaf Junge warf, fütterte man es außer mit getrockneten Zweigen zusätzlich mit Heu. In Gegenden mit Nadelwäldern waren frische Nadelzweige, *čečina*, das traditionelle Futter der Schafe. Proportional mit der Entwicklung der Wiesenwirtschaft stieg für die Schafhaltung im Winter die Bedeutung des Heues. Als das Füttern mit Laubbaumzweigen aufhörte, wurde das Heu zum hauptsächlich verwendeten Futter für die Schafe. Außer Heu nahm man auch Hafer- und Gerstenstroh. Im Rahmen der Arbeitsteilung in der Familie war das Füttern die Arbeit der Männer, auf größeren Wirtschaften wurden dafür Schäfer angeworben. Sie kümmerten sich um die Schafe, wenn diese Junge warfen, was vom Termin der Zulassung der Zuchtschafböcke abhängig und meist in der zweiten Jännerhälfte bis Ende Februar war.



## Organisationsformen der Sommerweide

Das Sommerweiden der Flachlandschafhaltung erforderte keine anspruchsvollere Arbeitsorganisation. Die Gemeinde stellte einen Schäfer an, der sich aufgrund seines Arbeitsvertrages um das tägliche Austreiben der Schafe auf die Weide vom Frühling bis zum Herbst kümmerte. Seine Pflichten unterschieden sich nicht von den Pflichten anderer Hirten. In den Gegenden der Karpatenalmwirtschaft entwickelten sich Organisationsformen der Sommerschafweide, die regional bedeutend differenziert waren, da sie von örtlichen, natürlichen und gesellschaftlichen Faktoren abhingen. Unter diesen verschiedenen Formen unterscheidet man zwei grundlegende Organisationstypen der Almschafzucht: die individuelle und die kollektive Almwirtschaft. Die individuelle Almwirtschaft war in Gegenden mit Streusiedlung verbreitet, wo jeder Landwirt nur seine eigenen Grundstücke und keinen Anteil an gemeinsamen Weideplätzen hatte, die Eigentum des Gemeindegemeinschafts waren. Bei dieser Art weidete jeder Eigentümer seine Schafe in einer eigenen Herde, manchmal auch gemeinsam mit anderem Vieh, auf einem Grundstück nahe bei seinem Haus. Auf größeren Wirtschaften nahm der Bauer einen Schäfer auf, der die Schafe weidete und sich allein um die Verarbeitung der Milch sorgte. In manchen Gemeinden war es üblich, daß der Besitzer einer größeren Anzahl von Schafen auch die Schafe anderer Bauern dazunahm, welche sich dadurch den Feldarbeiten widmen konnten. In diesem Falle gab der Schäfer jedem Besitzer der Schafe 6–12 kg Käse für jedes melkbare Schaf. Den Rest behielt er für sich als Arbeitslohn. Eine Übergangsform von der individuellen zur kollektiven Organisation war das wechselseitige Weiden gemeinsamer Schafherden unter Mitarbeit aller Besitzer.

Abb. 11, *stádo v košiari*, Schafherde im Pferch/Hel'pa, Banská Bystrica/F. Hideg, 1960  
Abb. 12, *salaš*, Schafalm/Donovaly, Banská Bystrica/J. Podolák, 1962





Nach der Anzahl der Melkschafe wechselten sich die Eigentümer nicht nur beim Weiden der Schafe ab, sondern auch bei der Verarbeitung der Milchprodukte. So hatte ein Besitzer von sechs Melkschafen Anspruch auf die Milchleistung der ganzen Herde von dreimal Melken, früh, mittags und abends. Nach dem Ende des ersten Zyklus wiederholt sich dieser Vorgang. Die gemolkene Milch verarbeitet derjenige, der die ganze Herde weidet.

Vor der Kollektivierung der Landwirtschaft war jedoch die gemeinsame Almwirtschaft verbreitet. Bei dieser Art vereinigten sich die Schafbesitzer zu einer Gruppe, *salaš, salašný spolok*, Almverein, der sich nach den Grundsätzen gemeinsamer Wirtschaft richtet. Ein Leiter, *salašný gazda, salašník, šoltýs, košiarnik*, wird gewählt, der im Namen des Vereins Schäfer aufnimmt, Weideplätze sichert, die Reihenfolge bei der Aufteilung und Abnahme der Milchprodukte und der Felddüngung durch die Schafherde bestimmt und den Verein nach außen repräsentiert. Für die Arbeiten auf der Sommerschafalm, *salaš*, in der Ostslowakei *košar* werden Schäfer aufgenommen. Die Funktion des Hauptschäfers übt der *bača* aus, der keine Schafe weidet, sondern für die Milchwirtschaft und den ganzen Almbetrieb verantwortlich ist. Das Weiden der Schafe ist die Arbeit der Schäfer, *ovčiar, valasi*, die dafür dem Hauptschäfer Rechenschaft ablegen. Nach den einzelnen Arbeiten unterscheidet man auf der Alm *dojčiar*, die die Melkschafe weiden und auch melken, *jarčiar*, die die *jarky*, Schafe, die noch nicht gemolken werden, weiden, *jahňáčiar* für die Lämmer und *honeľníci*, junge Burschen, die die Hilfsarbeiten verrichten. Den hauptsächlichlichen Lohn der Schäfer vor der Auflösung privater Almwirtschaften bildeten die Milchprodukte. Nach der Organisation der Almwirtschaft unterscheiden wir in der Slowakei zwei Grundtypen des davon abhängigen Arbeitslohnes. Ein Typ ist das sogenannte *pasenie na výdavok*, Weiden für Ausgaben, wo der Hauptschäfer als Unternehmer auftritt. Er mietet vom Verein für die Sommersaison eine ganze Schafherde, mit der er auf seine Rechnung wirtschaftet. Für jedes Melkschaf gibt er dem Besitzer eine vertraglich bestimmte Käsemenge, 6–12 kg; den übrigen Käse verkauft er, und von

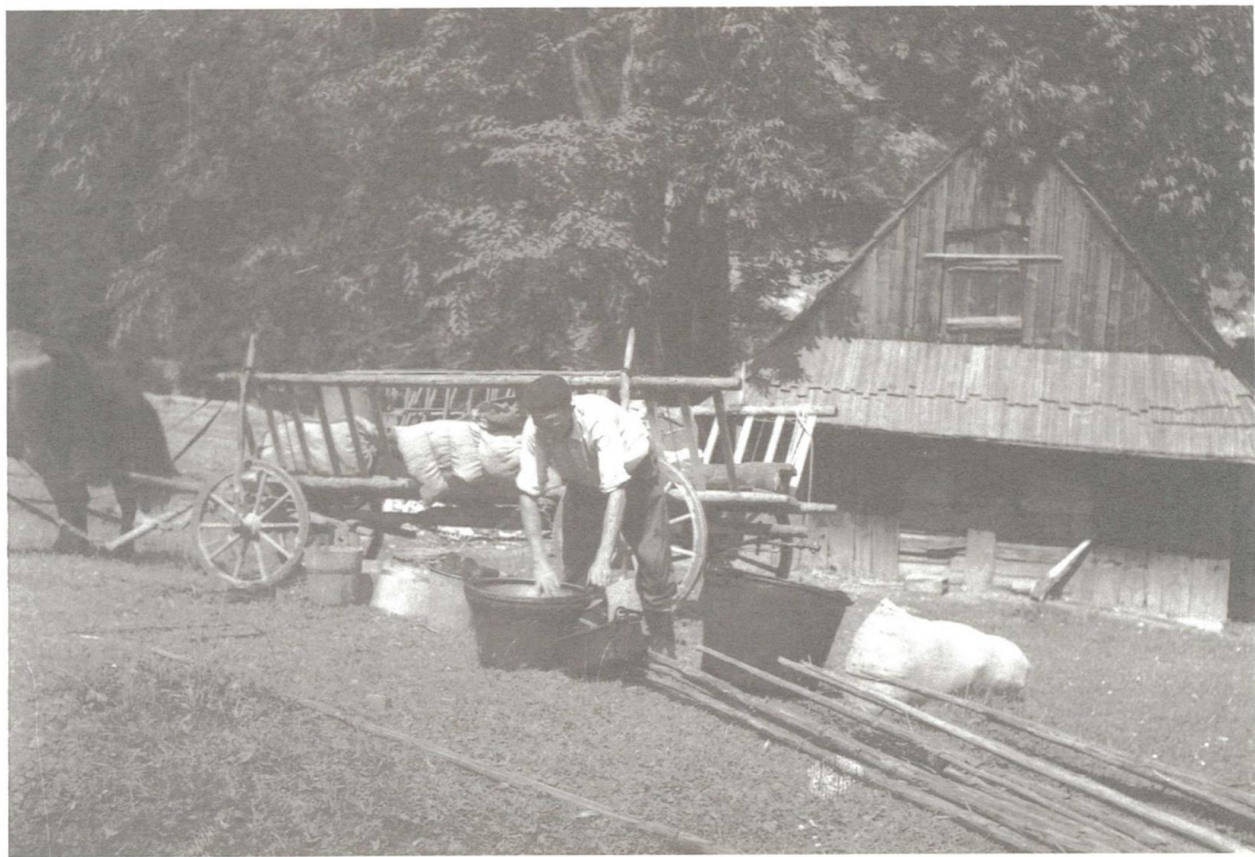
Abb. 13, *košiar s jahňatami*, Pferch mit Lämmern/Lipt. Revúce, Lipt. Mikuláš/J. Podolák, 1965



diesem Geld zahlt er dann die Schäfer aus und begleicht auch andere Ausgaben. Der Rest des Käses am Ende der Saison, der Reingewinn, ist der Lohn des Hauptschäfers. Der andere Typ ist das *pasenie za syr*, Weiden für Käse. Hier ist der Almverein bzw. der Vorsitzende der Unternehmer. Er nimmt einen älteren Schäfer und die Hirten für einen vereinbarten Monatslohn auf, der in Form von Käse oder anderen Milchprodukten ausbezahlt wird. Den übrigen Käse muß der ältere Schäfer dem Verein abgeben, und der Vorsitzende verteilt ihn an die Eigentümer je nach der Anzahl ihrer Melkschafe. Ein Teil des erzeugten Käses wird zur Deckung gemeinsamer Ausgaben verkauft. Bei beiden Arten der Bezahlung bekamen die Schäfer neben dem Hauptlohn noch Belohnungen in Form von Naturalien oder Geld: Wolle bei der Schafschur, Beiträge für Kost und Schuhwerk, ein Stück Feld zum Anbau von Kartoffeln und andere Belohnungen, die anlässlich von Feierlichkeiten der Schäfer und größeren kirchlichen Festtagen gewährt wurden.

Im System der kollektiven Organisation der Almwirtschaft weideten die Herden teils auf gemeinsamen (Gemeinde- oder gepachteten) Weideplätzen, teils auf Privatgrundstücken. Auf diesen Grundstücken wurde gewöhnlich zu Beginn der Saison, im April, und Ende des Sommers, im September, geweidet, wodurch der Boden gleich gedüngt wurde. Die Einzäunung, *košiar*, wurde dafür jeden Tag verlegt, *košarovanie*. In den Gebirgsgegenden verlief das Weiden etappenweise: Im Frühjahr waren die Schafe nahe beim Dorf, dann kamen sie auf die Wiesen und Felder, die gedüngt wurden, und als die Gemeinden ein Verbot für das Betreten der Wiesen durch das Vieh erließen, zogen die Herden auf die Talweiden, von wo sie dann Mitte Juni auf Gebirgsweiden wechselten. Auf diesen Almen blieb man bis Ende des Sommers, dann kehrten die Schafe etappenweise wieder näher zum Dorf zurück. Der Zug der Schafherden von einem Ort zum anderen wurde *redik* genannt.

Abb. 14, *redikanie*, Übersiedlung zum nächsten Weideplatz/Terchová, Žilina/J. Podolák, 1963







## Bauten auf Weideplätzen

Der Aufenthalt der Schafherden und der Schäfer auf entlegenen Weideplätzen erforderte die Errichtung von Unterkünften für die Schafhirten und Bauten für die Milchprodukte. Alle Bauobjekte auf der Schafalm mit lebendem und leblosem Inventar heißen *salaš*. Den Platz, wo sich der *salaš* erstreckt, nennt man *salašisko*. Auf den Weideplätzen standen die Bauobjekte ständig auf einem Platz. Die Bauten für die Schäfer und Schafe, die während des Weidens auf privaten Feldern und Wiesen benützt wurden, waren transportabel. Sie wurden jeweils auf das Grundstück verlegt, wo der Boden gedüngt wurde.

Das Hauptobjekt auf der Schafalm ist die *koliba*, eine Hütte aus Balken oder Brettern mit einem Schindeldach. Eine *koliba* aus Brettern verwendete man hauptsächlich während der Schafweide auf den Feldern, da sie leichter zu verlegen war. Der älteste Typ hat einen Raum, im 20. Jahrhundert waren zweiräumige *koliby* am verbreitetsten. Die Aufteilung des Innenraums war so, daß der Bau drei Grundfunktionen erfüllen konnte: dem Hauptschäfer als Leiter der Schäferhütte Wohnraum zu bieten, Raum für die Verarbeitung der Milchprodukte und die Vorbereitung der Speisen sowie für die Lagerung der Milchprodukte zu ermöglichen. In der zweiräumigen *koliba* nannte man den ersten Raum *koliba* und den rückwärtigen Raum *komárnik*, *komora*. Im Eingangsteil ist die offene Feuerstelle, *vatra*, wo das Essen für die Schäfer und die Milchprodukte vorbereitet werden. Außer der Feuerstelle sind dort auch Bänke zum Sitzen und Schlafen. Dieser Raum erfüllt somit die Funktion eines Wohnraumes für den Hauptschäfer und des Produktionsraumes. Im rückwärtigen Teil der *koliba* werden die Milchprodukte gelagert sowie verschiedene Gegenstände und Geschirr. Auch wird hier das Essen für die Hirten aufbewahrt. Gewöhnlich befindet sich in diesem Raum eine Stellige, *podišiar*, auf der der Käse trocknete. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts begann man aus hygienischen Gründen den Wohnraum vom Produktionsraum zu trennen; entweder wurde in der *koliba* ein separater Schlafräum für alle Schäfer eingerichtet oder man verwendete überhaupt einen Wohnwagen.

Abb. 15, *salašisko*, Blick auf die Alm/Demänová, Lipt. Mikuláš/J. Podolák, 1963



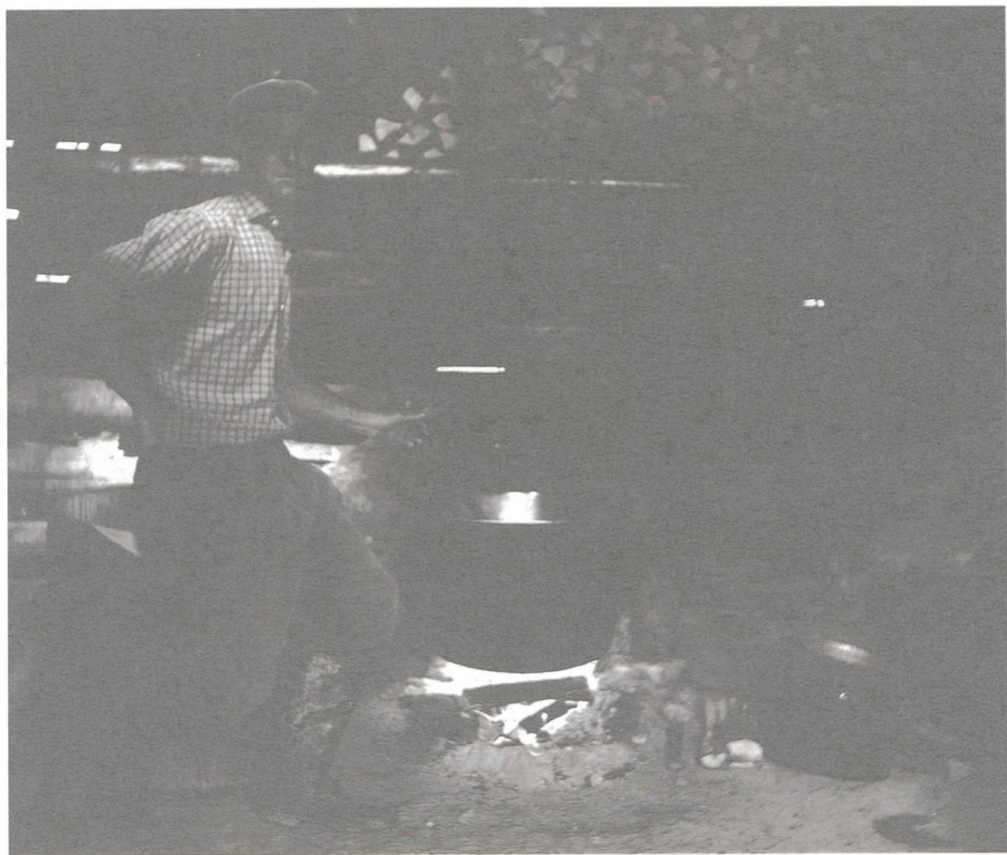
Für die Schäfer, die während der Nacht die Herden hüteten, wurden transportable Unterkünfte geschaffen, sog. *kolibka* oder *strežiareň*, welche keine Feuerstelle hatten. Sie standen immer nahe der Einzäunung für die Schafe. Rund um die Einzäunung waren auch die Wachhunde.

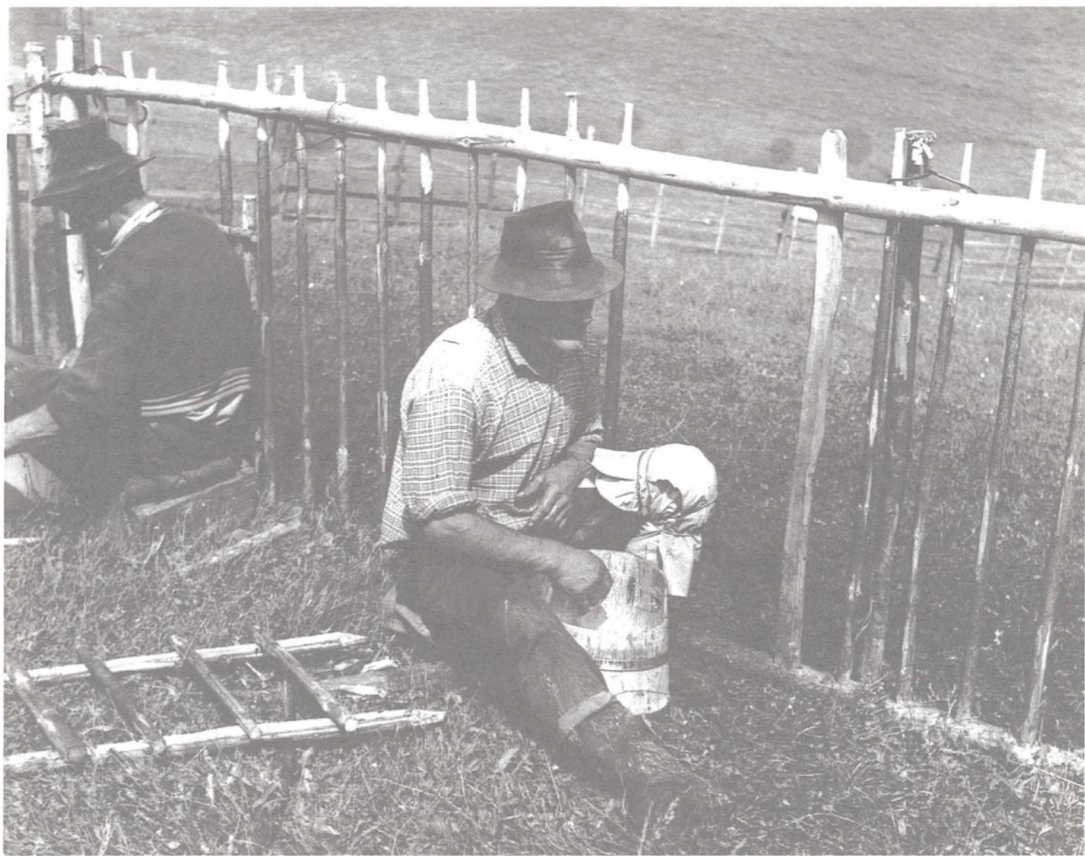
Während des Melkens wurden die Schafe in einem hölzernen Pferch, *honeľnica*, eingeschlossen, der an einer Seite Öffnungen, *strunga*, hatte, durch die die Schafe beim Melken durchgehen konnten. Über Nacht blieben die Schafe auf Weideplätzen auf freiem Gelände nahe der *koliba* oder wurden in eine einfache hölzerne Umzäunung gesperrt, *košiar*, die man nach Bedarf von einem Platz zum anderen versetzte. Während der Weide auf den Feldern wurde die Einzäunung ebenfalls regelmäßig verlegt. Diese Einzäunungen bestehen aus mehreren leicht transportablen Teilen, die regional verschiedene Formen und Bezeichnungen haben, wie z. B. *lesa*, *treslo*, *stavianec*. Außer der *koliba* und den Pferchen sind auf den Almen gewöhnlich auch Hundehütten, Schweineställe und manchmal sogar Pferdeunterstände. Die Pferde werden für den Transport eingesetzt.

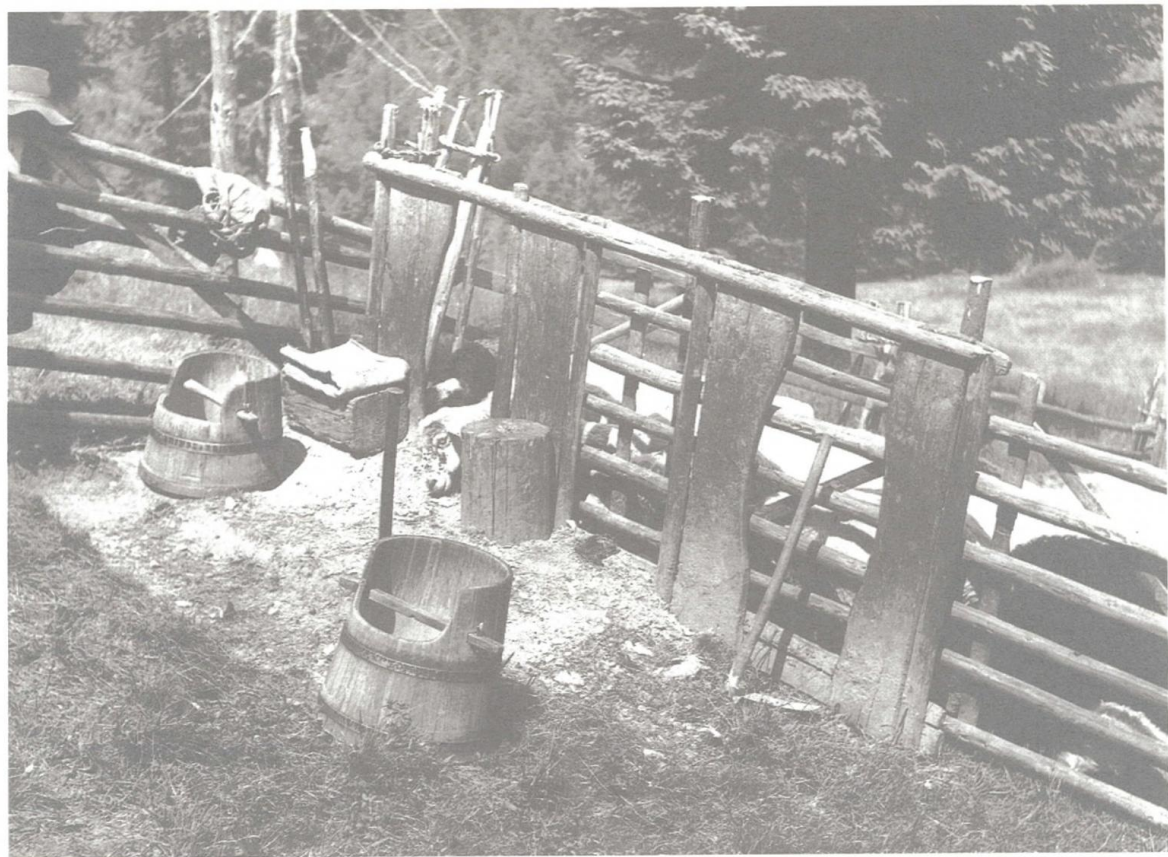
- Abb. 16, *salaš*, Schafalm/Dúbrava, Lipt. Mikuláš/J. Podolák, 1963  
Abb. 17, *vnútro koliby*, Inneres des *koliba*/Skľabiňa, Martin/J. Podolák, 1965  
Abb. 18, *interiér koliby*, Inneres der *koliba*/Skľabiňa, Martin/J. Podolák, 1965  
Abb. 19, *dojčiarí*, Melker bei der *strunga*/Priehod, Banská Bystrica/J. Podolák, 1962  
Abb. 20, *strunga*, Melkstelle/Hanková, Rožňava/J. Podolák, 1961















## Die Lebensweise der Hirten auf der Schafalm

Der Alltag auf der Almhütte ist verhältnismäßig eintönig, und nicht einmal in jüngster Zeit zeigen sich fühlbare Eingriffe in die traditionell bestehenden Formen. Den vorwiegenden Arbeitsinhalt bilden das Weiden, Melken und das nächtliche Bewachen der Schafe sowie die Verarbeitung der Milchprodukte. Der Hauptschäfer verrichtet seine Arbeit täglich in der Milchverarbeitung, die übrigen Schäfer wechseln sich beim Weiden und der Nachtwache ab. Wenn sie mit der Herde nicht auf der Weide sind, helfen sie dem Hauptschäfer in der *koliba* bei der Käseerzeugung.

Die Nahrung der Schafhirten besteht hauptsächlich aus Milcherzeugnissen, vor allem der *žinčica*. Auch heute ist es nicht ungewöhnlich, wenn auf der Almhütte nur zweimal wöchentlich gekocht wird. Zubereitet werden dann vor allem Suppen und Mehlspeisen. Traditionelle Mehlspeisen sind *halušky* mit Schafkäse, *bryndzové halušky*, *strapačky*.

Die traditionelle Kleidung war dem harten Leben und der Arbeit im Gebirge angepaßt. Über die leinene Unterwäsche zogen die Hirten Hosen aus grobem, sogenanntem Hirtentuch, einen ärmellosen Pelz, darüber einen langen Pelz oder einen Mantel aus Tuch, *halena*, an. An den Füßen trugen sie *krpce*.

Ein unentbehrlicher Bestandteil der Kleidung war der Gürtel, *valaský opasok*, dem sie auch magische Wirkung zuschrieben. Arbeitsgerät und zugleich Symbol des Schäferstandes war eine leichte Axt, *valaška*, oder ein Hirtenstab. Die heutige Schäferkleidung unterscheidet sich nicht von der Kleidung der anderen Ortsbewohner, nur die traditionellen Kleidungsstücke werden länger getragen. In der Freizeit widmen sich die Schäfer traditionell dem Schnitzen von Arbeitsgeräten, vor allem Hirtenstäben, *črpáky* genannten Gefäßen, Formen für die Erzeugung von verschiedenen Räucher- und Dampfkäsen u. ähnl. Diese Gegenstände sind Exemplare traditioneller Hirtenkunst.



Das gesellschaftliche Leben auf den Almhütten ist sehr bescheiden. Vor allem während des Aufenthaltes auf entlegenen Weideplätzen ist der Kontakt der Schäfer mit der Familie und dem Dorf rar; er beschränkt sich auf gelegentliche Besuche anderer Personen auf der Almhütte zur Abnahme der Milchprodukte, um Lebensmittel und reine Kleidung zu bringen sowie Salz für die Schafe und Besuche der Schafhirten im Dorf zur Erledigung amtlicher Angelegenheiten, Teilnahme an Hochzeiten, Taufen und Begräbnissen von Verwandten, zur Aushilfe in der Familie bei Feldarbeiten u. ähnl. Ein bedeutenderes gesellschaftliches Ereignis auf der Alm ist das sogenannte Schäferfestmahl, *valaská hostina*, das zweimal im Jahr stattfindet: zu Pfingsten und am St.-Johannis-Tag. Zu diesem Anlaß kommen die Familienangehörigen der Schäfer auf die Almhütte sowie auch die Vereinsfunktionäre, die am festlichen Mittagmahl mit gebratenem Hammelfleisch auf Räuberart, Gulasch und Schnaps sowie an der Unterhaltung teilnahmen. Begleitet von traditionellen Musikinstrumenten wie *gajdy*, *fujara*, *píšťalky* sang und tanzte man Schäferlieder und „walachische“ Tänze.

Abb. 22, *bača s rodinou*, Oberhirt mit Familie/Demänová, Lipt. Mikuláš/J. Podolák, 1963







## Die Milchwirtschaft

Der hauptsächliche Zweck der Almschafhaltung ist die Milchproduktion. Diesem Ziel wird das Programm des Tagesablaufes auf der Schafalm sowie die gesamte Produktionseinrichtung angepaßt. Die Schafe werden dreimal täglich in hölzerne Gefäße gemolken, *geleta, dojelnica*. Das Melken wird an der Holzumzäunung durchgeführt, aus der die Schafe durch die sogenannte *strunga* herauskommen. Die Milch wird in die *koliba* getragen und dort durch ein Leinentuch, *ciečka*, in ein Holzgefäß, *zberačka, putera, putina*, gesiebt. In diesem Gefäß gerinnt die Milch mit Hilfe von Lab, *kl'ag*, das aus den Mägen von Kälbern, Kitzen oder Lämmern gewonnen wird. Die geronnene Milch wird mit Stöcken, *trepák*, zerschlagen und zuletzt mit den Händen in Leinentücher, *hrudienka*, geschöpft. Das Leinentuch mit der geronnenen Milch wird in den rückwärtigen Teil der *koliba* gehängt, wo die ganze Flüssigkeit abtropft. Den so gewonnenen Käse, *hrudový syr*, legt man auf eine Holzstallage, *podišiar*, ebenfalls im rückwärtigen Teil der *koliba*, wo er trocknet.

Abb. 23, *dojenie oviec*, Melken der Schafe/Huty, Lipt. Mikuláš/J. Podolák, 1963  
Abb. 24, *dojenie*, Beim Melken/Priechod, Banská Bystrica/J. Podolák, 1962





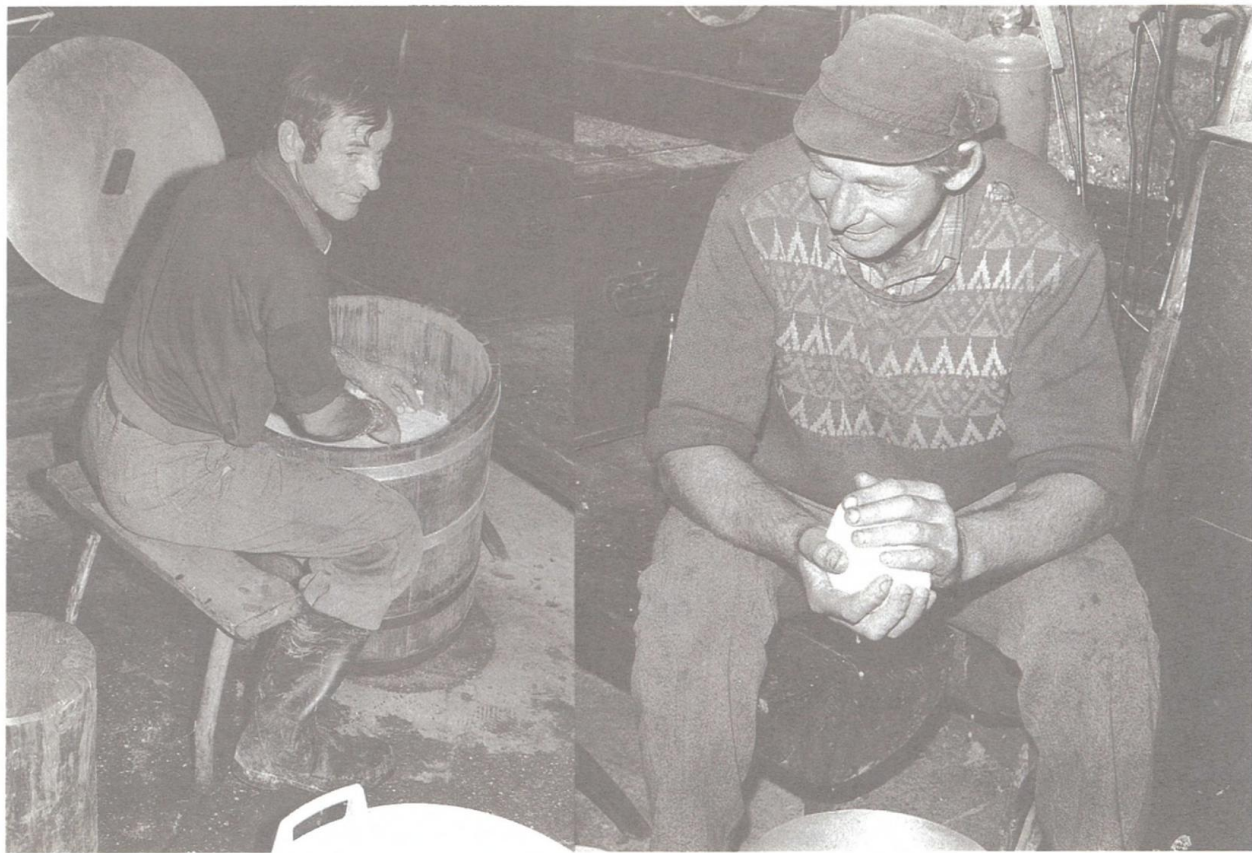
Dieser klumpenförmige Schafkäse ist das Erstprodukt, das den Rohstoff für andere konservierte Käsesorten bildet.

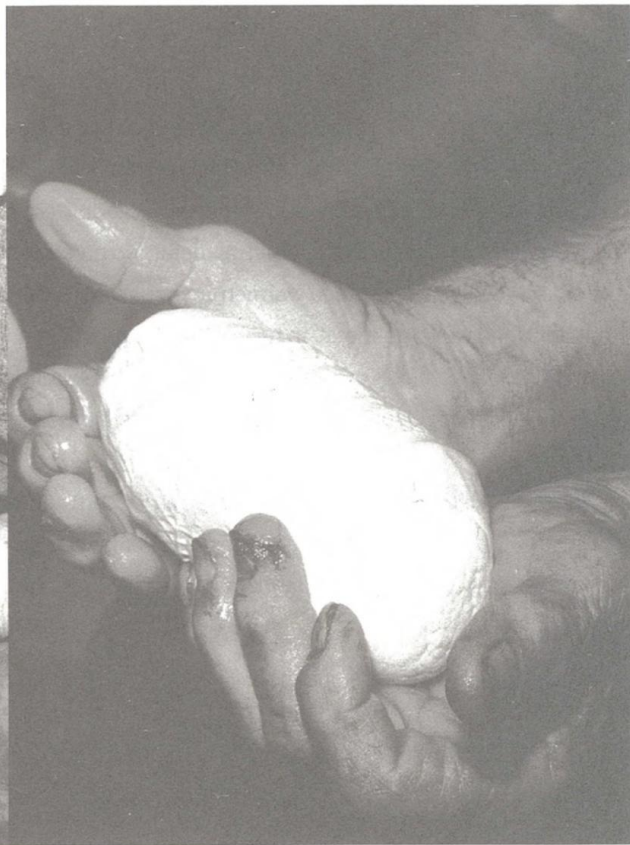
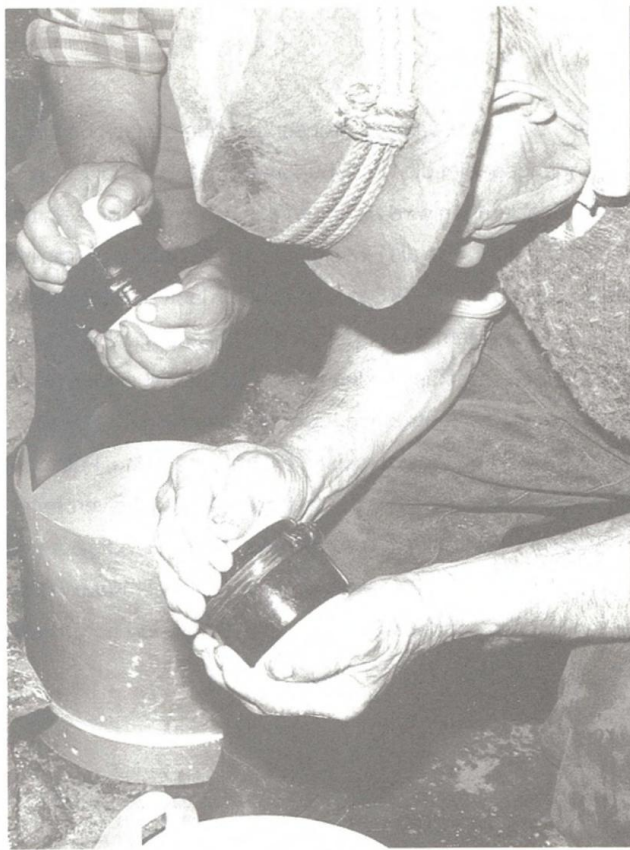
Die verbreitetste Sorte von konserviertem Schafkäse ist *bryndza*, Brimsen, Liptauer Käse. Erzeugt wurde er auf traditionelle Weise in den einzelnen Haushalten der Besitzer der Schafe. Zur Herstellung des Brimsenkäses verwendete man einen gut ausgegärten Klumpen Käse. Davon schnitt man die dünne obere Rinde ab, zerschnitt sie und knetete sie in einem Trog zu einer breiigen Masse. Beim Kneten fügte man Salz hinzu, eventuell auch geschnittene Zwiebeln und Paprika.

Den gekneteten Käse stopfte man in Holzgefäße, *dieža, geleta*, die oben mit einem Deckel verschlossen und mit einem steinernen Gewicht beschwert wurden. Ein richtig zubereiteter und trocken gelagerter Brimsen hielt sich im Bottich bis zum nächsten Jahr. Das traditionelle Verfahren der häuslichen Herstellung des Brimsen wendet man auch in den Molkereien, *bryndziareň*, an, wo man verschiedene Sorten von Brimsen für den in- und ausländischen Markt herstellt. Aus frischem Schafkäse wird auch Räucherkäse, *oštiepky*, hergestellt. Dazu wird der frische Käse zuerst mit den Händen geknetet und zu einer Eiform gedrückt, um die die Holzform gelegt wird. Während des Formens taucht man den Käse zwei-, dreimal in heißes Wasser. Zuletzt kommt der geformte Käse 10–12 Stunden in eine Salzlösung. Danach legt man den *oštiepok* in eine Bast- oder Lederfassung, *putko*, und hängt ihn zum Räuchern für 5–6 Tage in der *koliba* unter das Dach. Der fertig geräucherte Schafkäse, *oštiepok*, wiegt ca. 75 dag. In manchen Gegenden der Slowakei werden auch andere Sorten von Räucherkäse hergestellt. Sie haben die Form eines kleinen Hahnes, *kohútik*, einer Henne, *sliepočka*, eines Hasen, *zajačik*, eines Herzens, *srdiečko*, u. a.

Abb. 25, *váženie syrov*, Abwiegen des Käses/Hel'pa, Banská Bystrica/F. Hideg, 1960  
Abb. 26 und 27, *Auspressen des Käses/Brezno*, Banská Bystrica/F. Schneeweis, 1990  
Abb. 28, *Pressen des Käses in die Form/Brezno*, Banská Bystrica/F. Schneeweis, 1990  
Abb. 29, *oštiepok*, nach Abnehmen der Form/Brezno, Banská Bystrica/F. Schneeweis, 1990



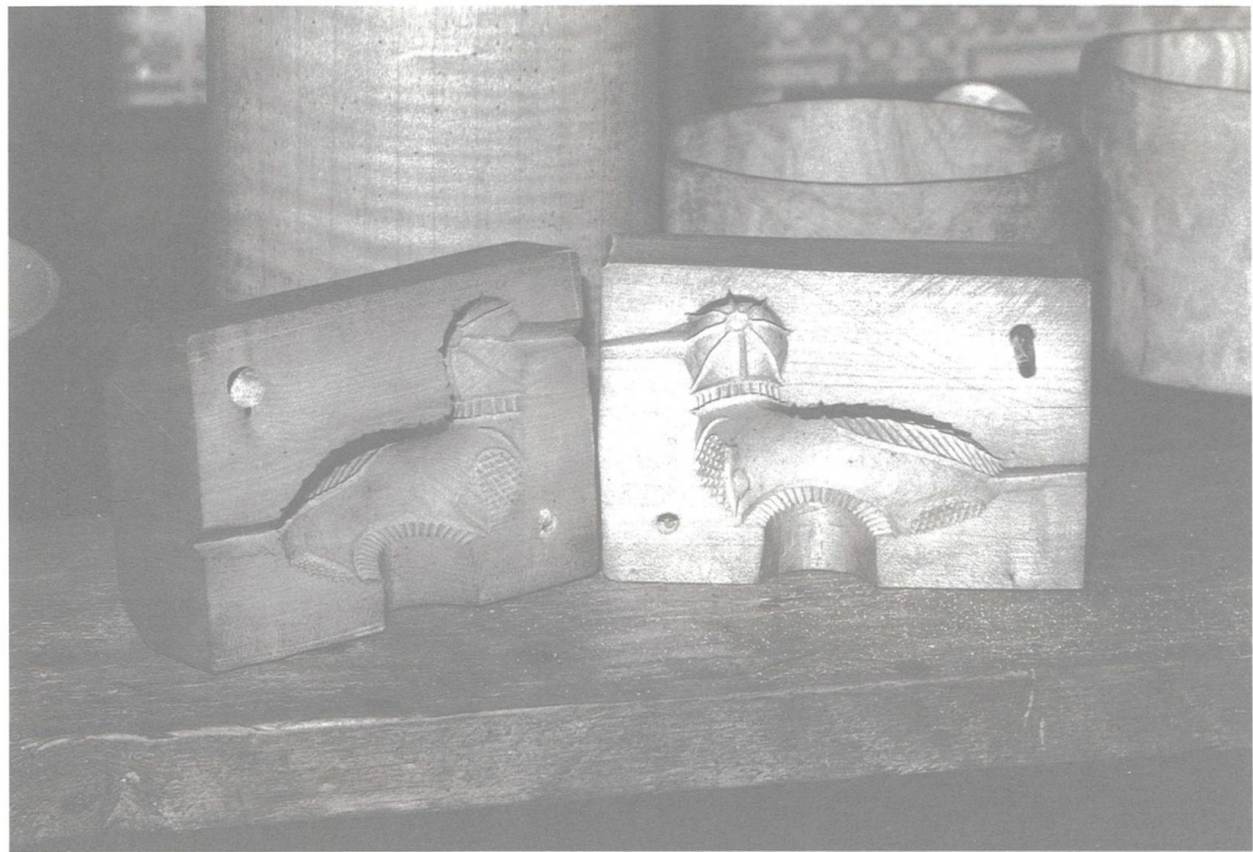


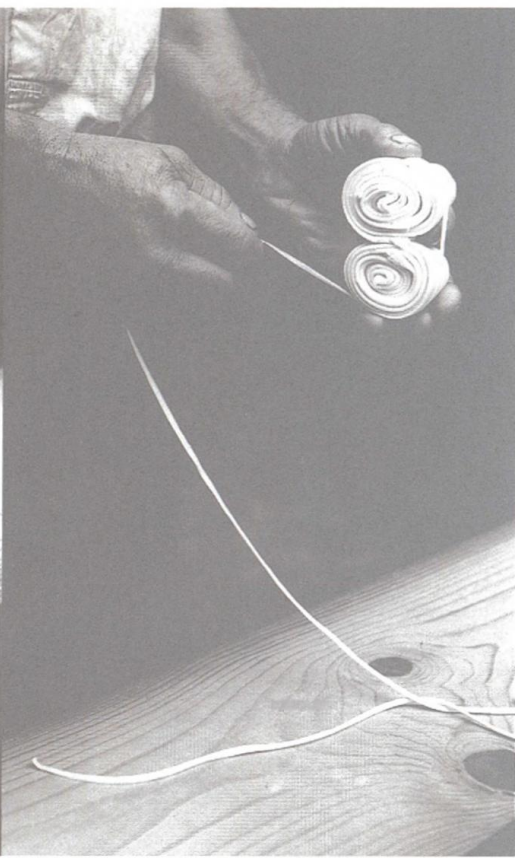


Andere traditionelle Produkte aus Schafmilch sind Käsesorten, die durch Dämpfen konserviert und danach *parenice* genannt werden. In der Vergangenheit war ihr Haupterzeugungsgebiet die Umgebung der Stadt Brezno. Bei ihrer Erzeugung wurde folgendes Verfahren angewandt: Der frische Käseklumpen wird zwischen den Fingern zerbröseln, mit dem Daumen in kleinen Holzgefäßen geknetet, wo durch das Zusammendrücken die Flüssigkeit austritt. Dann legt man ihn in einem Leinensack an einen warmen Ort neben der Feuerstelle, wo man ihn 12–18 Stunden dunsten läßt. Danach wird er mit der Hand weitergeknetet, in heißes Wasser getaucht und zuletzt auf einem Brett in lange Streifen gezogen, die durch Aufwickeln ihre richtige Form erhalten. In manchen Gegenden wird der Dampfkäse mäßig geräuchert, damit er eine gelbe Farbe erhält. Im Gebiet der Orava ist bis heute die Gemeinde Zázrivá das Zentrum der Dampfkäseerzeugung. Der dort hergestellte Käse hat meist die Form einer Rute, Peitsche.

Außer den Räucher- und Dampfkäsesorten war an mehreren Orten auch die Erzeugung getrockneten Käses verbreitet. Dieser wurde folgendermaßen hergestellt: Der frische Schafkäse wurde zuerst eingesalzen und mit der Hand geknetet. Hatte er die passende Form, legte man ihn auf einen warmen Platz über dem Herd, wo er trocknete. Dieser Käse wurde nicht für den Handel, sondern für den häuslichen Bedarf hergestellt.

Abb. 30, Käseform/Dolná Lehota, Dolný Kubín/F. Schneeweis, 1990  
Abb. 31, výroba parených syrov, Zubereitung des Dampfkäses/Priechod, Banská Bystrica/J. Podolák, 1962  
Abb. 32, výroba parenice, Zubereitung der *parenice*/Priechod, Banská Bystrica/J. Podolák, 1962  
Abb. 33, *parenice*, Dampfkäse/Priechod, Banská Bystrica/J. Podolák, 1962



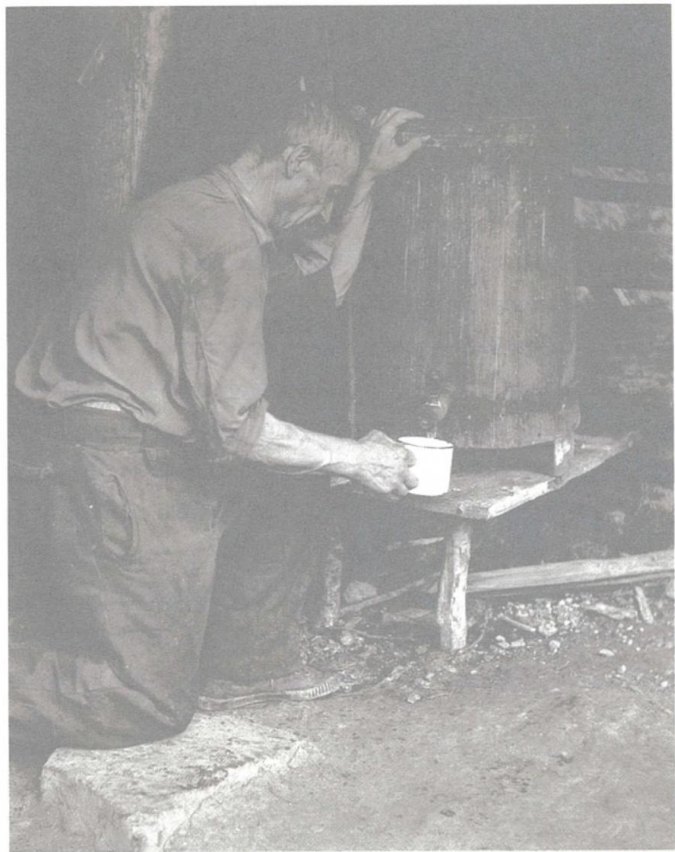




Nimmt man den Käseklumpen zur Weiterverarbeitung aus dem Holzgefäß, bleibt als Nebenprodukt die Molke, die zur weiteren Verarbeitung zu einem Milchgetränk mit der Bezeichnung *žinčica* gebraucht wird. Das Verfahren ist so: Die Molke gießt man in einen Kessel, der über das Feuer gehängt wird. Dort erwärmt sich unter ständigem Umrühren die Molke. Wenn sich an der Oberfläche die ersten Blasen zeigen, wird der Kessel vom Feuer genommen, und mit dem Kochlöffel schöpft man die obere, dichte Milchmasse *urda* ab, aus der die *žinčica* gewonnen wird. Dieses Getränk trinkt man aus kleinen Holzbechern, die *črpák* heißen. Die Molke wird entweder frisch, wenn sie noch süß schmeckt, konsumiert oder abgekühlt, dann schmeckt sie säuerlich wie Joghurt. Aus saurer Molke wurde früher einmal Schafbutter erzeugt. Dazu wurde von der sauren Molke die obere Rahmschicht abgenommen, in ein Gefäß zum Buttern gegeben und danach die Butter mit warmem Wasser abgessen.

Die Erzeugnisse aus Schafmilch hatten in der volkstümlichen Ernährung große Bedeutung. Vor allem aus Brimsen bereitete man verschiedene Speisen zu, wodurch der Mangel an Fleischspeisen ausgeglichen wurde. Am bekanntesten sind *bryndzové halušky*, Nockerln mit Brimsen, und *bryndzové strapačky*, Nockerln mit geriebenen Kartoffeln. Produkte aus Schafkäse waren schon im 16. Jahrhundert Marktware; besonders der Liptauer Käse gelangte auch auf den Wiener Markt. Seit Mitte des 20. Jahrhunderts wird Brimsen nur noch in Fabriken für den Verkauf hergestellt. Geräucherter Schafkäse, *oštiepok*, und Dampfkäsesorten werden hingegen bis heute von den Frauen der Schäferfamilien in den städtischen Zentren und Badeorten in der Slowakei und in Böhmen verkauft. Dank dem guten Absatz auf den Märkten entwickelte sich auch die Erzeugung von Dampfkäsesorten, die in anderen Gebieten der karpatischen Schafhaltung nicht vorkommen.

Abb. 34, *vyčap žinčice*, Abzapfen der *žinčica*/Belá, Žilina/J. Podolák, 1965



Die Almschafhaltung und die Lebensweise der Schafhirten bedeuten für die Gebirgsgegenden der Slowakei einen fremdartigen kulturellen Beitrag. Die Vergleichsforschung der Schafhaltung in ausgewählten Regionen Südosteuropas zeigt, daß auf der Balkanhalbinsel (vor allem in der Hirtenkultur der nomadischen Walachen und Karakatschen) analoge Erscheinungen zu den Karpatengebieten zu finden sind. Die kulturelle Einheit der balkanischen und karpatischen Schafzucht äußert sich in den traditionellen Arten der Schafkäseverarbeitung, in der Funktion und Benennung der Bauten der Schäfer, in einigen Bräuchen und in der umfangreichen Terminologie. Analogien zeigen sich auch in der Organisation der Hirten, obwohl diese am meisten von regionalen, natürlichen und gesellschaftlichen Bedingungen abhängig sind. Die Forschungsergebnisse beweisen, daß die Almschafzucht in den westlichen Karpaten ihren Ursprung auf der Balkanhalbinsel hat, von wo sie durch die Migration der Hirten über die rumänischen und ukrainischen Karpaten auf das Gebiet der Slowakei kam. Obzwar elementare Erscheinungsformen der Schafhaltung in den Karpaten ihren ursprünglichen balkanischen Charakter behielten, paßten sie sich dennoch in Details den Bedingungen der neuen Umgebung an. Im Verlauf mehrhundertjähriger Entwicklung entstanden in der neuen Umgebung auch neue Elemente, z. B. in der Milchverarbeitung, der geistigen Kultur, der Folklore, die man als ethnische Besonderheiten der slowakischen volkstümlichen Kultur bezeichnen kann.

Abb. 35, Schafferde/Mýto pod Ďumbierom, Banská Bystrica/F. Schneeweis, 1990







Alojz Podolák

## **Aktuelle agrarökonomische statistische Angaben zur Schafhaltung in der Slowakei**

Die Slowakei hat für die Schafzucht außerordentlich günstige Voraussetzungen. Geologische Vielfalt, unterschiedliche Seehöhe und Landschaften zeigen auch auf kleineren Gebietskomplexen wesentliche Unterschiede in Klima und Boden. Zu diesen Voraussetzungen für die Schafhaltung kommen noch ökonomische wie Bevölkerungsdichte, Fremdenverkehr, Ent- und Ansiedlungswellen in Gebirgsgegenden, die Abhängigkeit der Landwirtschaft von den Produkten der Schafhaltung, was alles zu deren schwankender Entwicklung beitrug.

Das Qualitätsniveau der slowakischen Schafhaltung muß man in Zusammenhang mit internationalen Entwicklungstendenzen sowie mit den Entwicklungen in den Nachbarländern sehen. In den Ländern mit hochentwickelter Landwirtschaft zeigt sich, daß bei der Steigerung landwirtschaftlicher Produktion zwischen Schafhaltung einerseits und vor allem Rindviehzucht auf der anderen Seite keine Konkurrenz besteht. Durch die engere oder weitere Spezialisierung bei intensiver Produktion – ohne Rücksicht auf ein- oder mehrseitige Tendenzen – entstehen nämlich unausgenützte Reserven, die in der Industrie durch strenge Rationalisierung effektiver genutzt werden als in der Landwirtschaft.

Die Schafzucht gehört aufgrund der Naturbedingungen zu den ältesten, zahlenmäßig größten, aber auch wichtigsten Zweigen der Landwirtschaft in der Slowakei. Trotzdem geriet sie durch verschiedenste Einflüsse in starke konjunkturelle Schwankungen. So wurden im Jahr 1955 beinahe 600.000 Stück Schafe gezüchtet, eine Zahl, die bis 1965 um mehr als 100.000 Stück zurückging. In den siebziger Jahren erhöhte sich der Bestand jährlich wieder um 40–60.000 Stück. Im Jahr 1989 waren es mehr als 700.000 Stück Schafe. In der Gegenwart geht die Zahl der Schafe in der Slowakei wieder zurück (Tab. 1).

Bei der Entscheidung für oder gegen Schafzucht wird die Qualität des Bodens als erstrangiger Faktor betrachtet. Das Schaf wurde traditionell unter extensiven Bedingungen gezüchtet, was auch in die Großproduktion übernommen wurde.

So wurden ausreichende Wiesen- und Weideplätze als primäre Quelle der Futterbasis angesehen, während erst in den siebziger Jahren mit der Nutzung des Ackerbodens mehr Effektivität erreicht wurde. In Tab. 2 sieht man, daß die größten

Bestände von Schafen praktisch in den südlichen Bezirken der Slowakei sind, in Rimavská Sobota, Levice, Lučenec, Rožňava und Trebišov. In den typischen Gebirgs- und Vorgebirgsbezirken stagnieren die Zahlen, vor allem in Čadca, Stará Ľubovňa und Humenné (Tab. 3).

Die slowakische Schafhaltung weist eine große Dichte in bezug auf die Produktionsfläche auf: Der internationale Durchschnitt ist 24 Stück Schafe auf 100 ha, während in der Slowakei durchschnittlich 27 Stück gehalten werden, im Bezirk Rimavská Sobota sogar mehr als 60 Stück auf 100 ha (Tab. 2). Niedrig ist jedoch die durchschnittliche Erzeugung von Schafprodukten. Tabelle 3 zeigt die Verteilung der Schafe nach Stallungskapazität. Aus der Gesamtzahl der Schafe in der slowakischen Landwirtschaft fallen 48% auf die Rasse *Merino*, die hauptsächlich für die Woll- und Fleischproduktion gezüchtet wird, ca. 28% auf die Rasse *Cigája* und 22% auf die slowakische Rasse *Valaška*, die vielseitig nutzbar ist. Die Rassenstruktur entspricht den Boden-Klima-Voraussetzungen sowie der Erfüllung volkswirtschaftlicher Bedürfnisse durch gesteigerte Eigenverwertung der Schafzuchtprodukte. Die slowakische Schafzucht produzierte ab 1985 jährlich 3.000 t Wolle,

ca. 800 t Fleisch und 3.500 t hochwertigen Schafkäse (Tab. 1). Die Arbeitsproduktivität zeigt die Tabelle 4. Den Rückgang des Schafbestandes in der Slowakei beeinflussten auch Einfuhren aus dem Ausland. So steht die ČSFR mit einem Wollimport von jährlich 15–20.000 t international etwa an der 10. Stelle, was eine hohe Abhängigkeit der tschechoslowakischen Textil- und Kleiderindustrie vom Import bedeutet. Die einheimische Wollproduktion entspricht nur zu 10% den Anforderungen des Bedarfes, wodurch die Importwerte nur unwesentlich gesenkt werden. Es ist also ein ökonomisches Paradoxon, daß die ČSFR gegenwärtig für importierte Wolle ca. 300 Millionen Dollar zahlt, ohne die im Inland erzeugte Wolle in der Industrie gänzlich zu verwerten, was eine Unterschätzung der einheimischen Schafhaltung bedeutet.

Die Schafmilch wird traditionell zu Erzeugnissen verarbeitet, die von der einheimischen Bevölkerung konsumiert werden. Auf den Auslandsmarkt kommt am meisten der zu *bryndza* (Brimsen) verarbeitete Schafkäse. Der größte Abnehmer dafür war immer Österreich mit einer jährlichen Einfuhr von ca. 150–200 t. Für Weltausstellungen wie z. B. Montreal, Brüssel wurden Räucher- und Dampfkäsesorten wie *oštiepky* und *parenice* für gute Deviseneinnahmen exportiert. Für Touristen ist die slowakische Schafhaltung eine große Attraktion. Schäferhütten in gebirgigen Gegenden, das Klingeln der Glocken der Schafherden, die Hirtenlieder und traditionellen Instrumente wie Dudelsack und Flöte, all das wirkt auf die Besucher besonders romantisch. Dabei darf man jedoch nicht vergessen, daß die Schafhaltung in der Slowakei immer um ihre Existenz und ökonomische Grundlage kämpft.

**Tabelle 1 Bestand der Schafe und der Marktproduktion in der Slowakei**

Jahr	Anzahl der Schafe in Stück	Marktproduktion (in t)		
		Schlachtschafe	Wolle	Käse
1850	1,400.000	–	–	–
1935	483.000	–	–	–
1945	276.385	1.451	390	–
1950	327.986	2.481	796	1.696
1955	593.025	2.113	1.687	2.000
1960	498.703	3.199	1.752	2.713
1965	447.540	1.850	1.566	2.589
1970	705.919	6.254	2.672	3.685
1975	561.370	6.371	2.140	3.379
1980	585.290	7.170	2.368	3.387
1985	695.308	9.659	2.819	3.514
1989	721.405	10.827	2.986	3.581

Quelle: Štatistické ročenky ČSFR, SR, Habilitačná práca (A. Podolák)

Abb. 36, Schaf mit Halsband und Glocke/Brezno, Banská Bystrica/F. Schneeweis, 1990



**Tabelle 2 Bestand und Intensität der Schafzucht  
nach Bezirken der Slowakei im Jahr 1987**

Bezirk	Gesamtzahl	Stück auf 100 ha landwirtschaftlich genutzter Fläche
--------	------------	--

Westslowakei

Bratislava	3.030	3,8
Dunajská Streda	4.726	5,7
Galanta	4.269	5,2
Komárno	16.877	19,7
Levice	23.402	20,9
Nitra	19.505	19,6
Nové Zámky	9.467	8,8
Senica	10.566	12,0
Topol'čany	11.789	16,5
Trenčín	12.756	20,4
Trnava	2.902	3,0

## Mittelslowakei

Banská Bystrica	39.432	60,8
Čadca	9.191	28,7
Dolný Kubín	24.731	33,1
Liptovský Mikuláš	27.243	41,8
Lučenec	32.023	49,6
Martin	20.157	49,7
Považská Bystrica	10.773	27,3
Prievidza	5.625	15,7
Rimavská Sobota	61.841	60,9
Veľký Krtíš	13.176	24,8
Zvolen	22.636	15,2
Žiar nad Hronom	14.307	32,0
Žilina	16.433	41,9

## Ostslowakei

Bardejov	13.294	26,2
Humenné	9.111	13,5
Košice	34.518	40,2
Michalovce	11.895	14,1
Poprad	23.431	38,2
Prešov	32.658	43,1
Rožňava	32.498	66,9
Spišská Nová Ves	32.068	58,5
Stará Ľubovňa	9.851	30,4
Svidník	7.957	21,6
Trebišov	30.261	31,8
Vranov n/Topľou	10.929	25,1
Gesamtzahl für die Slowakei	676.000	27,7

**Tabelle 3 Konzentration der Schafe nach Einstellungskapazität**

Gebiet	Einstellungskapazität					gesamt
	bis 200 Stück	bis 300 Stück	bis 400 Stück	bis 500 Stück	über 500 Stück	
Westslowakei	7	23	16	7	12	65
Mittelslowakei	10	40	59	37	26	172
Ostslowakei	2	17	31	33	18	101
Slowakei gesamt	19	80	106	77	56	338
%	5,6	23,6	31,4	22,8	16,6	100,0

Quelle: Závěrečná správa, S-03-529-801 (Ing. R. Vláčil, 1986)

**Tabelle 4 Ausgewählte Kennziffern der Arbeitsproduktivität in der slowakischen Schafzucht, berechnet auf einen Arbeiter**

Gebiet	Anzahl der Schafe auf 1 Arbeiter	Arbeitsstunden pro Jahr	Produktionsmenge pro Arbeiter (in kg)		
			Wolle	Schlachtschafe	Käse
Westslowakei	248	1.798	824	1.993	356
Mittelslowakei	133	3.175	422	2.965	1.112
Ostslowakei	190	2.515	606	2.154	1.008
SR Ø	190	2.496	617	2.370	825

Die Ergebnisse ändern sich nach Produktionsrichtung und Rassenstruktur der Schafe. Nach: Výskumný ústav ovčiarsky (Ing. Vláčil), Trenčín 1988.

Tabelle 5 **Ausbildung der in der Schafhaltung Tätigen in der Slowakei**

Gebiet	Ausbildung der Mitarbeiter				
	Hochschule	Matura	Berufsschule	ungelernt	gesamt
Westslowakei	2	6	29	52	89
Mittelslowakei	–	18	67	443	528
Ostslowakei	–	7	36	192	235
Slowakei gesamt	2	31	132	687	852

Quelle: Závěrečná správa S-03-529-801 (Ing. R. Vláčil, 1986)

Tabelle 6 **Ausgewählte Zahlen der Produktionsintensität der Schafhaltung in der Slowakei nach Bezirken und Gebieten im Durchschnitt der Jahre 1981–1986**

Bezirk Gebiet	Dichte der Schafe auf 100 ha landwirtschaftl. Fläche	Ertrag in kg	
		Wolle pro Schaf	Käse
Senica	94,2	2,3	
Topol'čany	77,1	2,4	4,6
Trenčín	53,2	2,6	6,7
Westslowakei gesamt	74,5	2,4	3,2
B. Bystrica	49,1	2,9	22,5
Čadca	34,0	2,4	10,2
Dolný Kubín	28,2	2,9	20,7
L. Mikuláš	17,9	2,9	21,1
Lučenec	55,7	2,9	13,1
Martin	33,4	2,9	19,0
Pov. Bystrica	30,6	2,5	16,4
Prievidza	16,1	2,4	19,3
Rim. Sobota	70,5	3,3	13,6
Vel'ký Krtíš	72,7	1,7	7,6
Zvolen	40,1	2,7	11,5
Žiar nad Hronom	38,2	2,3	13,5
Žilina	44,0	2,9	16,2
Mittelslowakei gesamt	34,3	2,8	17,2

Bardejov	19,0	2,4	12,4
Humenné	15,6	2,1	9,9
Košice	81,9	2,9	14,2
Poprad	35,4	2,6	19,8
Prešov	44,6	2,4	14,2
Rožňava	62,3	2,7	20,7
St. Lubovňa	47,8	2,4	16,4
Svidník	37,0	2,1	15,1
Vranov	20,6	2,0	9,9
Ostslowakei gesamt	33,1	2,5	16,2
Slowak. Republik	36,2	2,7	16,3

Nach: Výskumný ústav ekonomicky pol'nohospodárstva a potravinárstva (Ing. P. Šmál), Bratislava 1989

## Kleines Hirtenglossar

<b>bača</b>	Hauptschäfer, Oberhirt
baraniar	Hammelhirt
bryndza	Schafkäse
bryndzové halušky	Nockerln mit Brimsen
<b>cedidlo</b>	Seihtuch
ciečka	Leinensieb
čečina	Zweige von Nadelbäumen als Winterfutter
čárok	Ecke im Viehstall für die Schafe
črpák	Trinkbecher aus Holz
<b>dieža</b>	Holzgefäß für Brimsen
dojčiar	Melkhirt
dojelnica	Gefäß, in das die Schafe gemolken werden
<b>fujara</b>	Blasinstrument
<b>gajdy</b>	Dudelsack
geleta	Holz- oder Aluminiumeimer, in den die Schafe gemolken werden
<b>halena</b>	langer Hirtenmantel aus Tuch
hoľ'a	Alm
honelnica	Pferch
honelník	Treiber
hrudienka	Tuch zum Abtropfen des Käses
hrudový syr	Schafkäse
<b>Jahňačiar</b>	Lämmerhirt
jarčiar	Hirt der einjährigen Schafe
jarky	einjährige Schafe
jasle	Doppelkrippe
<b>kl'ag</b>	Lab
koliba	Hütte, Hirtenhütte
kolibka	kleine Schäferhütte
komora, komárnik	Kammer
košarovanie	tägliches Verlegen des Pferches → košiar
košiar	Pferch
krpce	Bundschuh
<b>lesa</b>	transportable Umzäunung
letnina	getrocknete Zweige von Laubbäumen als Winterfutter
<b>mravnica</b>	Winterunterkunft der Schafe
<b>oštiek</b>	Räucherkäse



ovčiar	Schafhirt
<b>p</b> arenica	Dampfkäse
pasenie na výdaj	Weiden auf Käselieferung
pasenie za syr	Weiden für Käse
píšťalka	Flöte
podšiar	Regal, Stellage zum Trocknen des Käses
pol'ná mašťal'	Feldstall
pol'ná stodola	Feldscheune
putera	Holzgefäß zum Abseihen der Milch
putina	Holzgefäß
putko	Bast- oder Lederschleife, in die der Käse zum Räuchern gehängt wird
<b>r</b> edik, redikanie	Übersiedlung zu einem anderen Weideplatz
<b>s</b> alaš	Alm
salašisko	Schafalmplatz
salašné hospodárstvo	Almwirtschaft
salašnictvo	Almwirtschaft
salašník, salašný gazda	Vorsitzender des Almvereins
salašný chov oviec	Almschafzucht
salašný spolok	Almverein
sedliacka ovca	Landschaf, ovis aries rustica
soška na sol'	Salzständer
strapačky	Nockerln mit gekochten Erdäpfeln
strežiareň	kleine Hütte ohne Feuerstelle
strunga	Melkplatz am Pferch
<b>t</b> repák	Holzgerät zum Verrühren der Milch
<b>u</b> rda	fette obere Schicht der → žinčica
<b>v</b> alach, valasi	Hirt
valaská hostina	Walachen-, Schäferfestmahl
valaské súkno	sog. Walachentuch
valaský opasok	Ledergürtel der Hirten
valaška, valaská ovca	walachisches Schaf, ovis aries strepsiceros
valaška	Hirtenbeil
vatra	offene Feuerstelle
<b>z</b> beračka	Holzgefäß
zimný valach	Winterschafhirt
žinčica	gekochte Schafmolke



## Autoren

Doc. Ing. Alojz Podolák, CSc.  
Landwirtschaftliche Hochschule Nitra, ČSFR

Prof. Dr. Ján Podolák, Dr. Sc.  
Philosophische Fakultät der  
Komenský-Universität Bratislava, ČSFR

Abb. Umschlagseite 4, *dojenie oviec*, Beim Melken/Likavka, Lipt. Mikuláš/J. Podolák, 1962



