

Wattenberg / Reportage

## Me- Lann Alm

*Eine Perle im bekannten Wattental ist zweifellos die Lann Alm (außer Me Lann Alm).*

Über den wildromantischen Zirbenweg erreicht man die Alm vom Lager Walchen aus in ca. 1 1/2 Stunden. Die Alm auf 1860m Seehöhe gelegen, wird von einer Agrargemeinschaft, bestehend aus 8 Bauern, bewirtschaftet. Diese betreuen ca. 100 Stück Jungvieh. Außerdem müssen 70-80 Milchkühe täglich 2x gemolken werden. Das ergibt eine stolze Milchleistung von etwa 1200 Liter pro Tag. Dieser Milchertrag veranlasste die Agrargemeinschaft zur selbständigen Verarbeitung der Milch. Die dafür erforderliche Käserei, inzwischen nach modernsten Richtlinien erneuert, bildet den Mittelpunkt der Alm. Das ist das Reich des Käsemeisters Luggi Klingler, der für die herrliche Me Lann Butter und den geschmackigen Me Lann Bergkäse verantwortlich zeichnet. Hervorzuheben ist auch das soziale Engagement von Franz Klingenschmid. Er bietet in seiner Almhütte Kindern des Elisabethinum aus Axams erholsame und unvergessliche Ferien. Dieses Projekt wird vom Land Tirol unterstützt.

Als Nah- und Erholungsgebiet ist die Lann-Alm mit ihrer wunderschönen Bergwelt ein echtes Naturjuwel. Wanderungen im Wattental und in der angrenzenden Wattner Lizum versprechen unvergessliche Natureindrücke. Seinen Hunger und Durst stillt man am besten bei einer Einkehr auf der Me Lann Alm. Man genießt auf einem urigen Flecken Tirols eine deftige Kasjause, ein Schnapsperl und ein Bier für die Erwachsenen, eine frische Almmilch für die Kinder. In diesem Sinne wünschen wir der Agrargemeinschaft Me Lann Alm eine erfolgreiche Zusammenarbeit zum Wohle ihres Viehs, des Bauernstandes und der gesamten Bevölkerung.

