

# Infopost IG-Alp

Nr. 15/ Mai 2014

Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis



## Aktuelles aus der IG-Alp und erweiterter Alpwirtschaftszone

*Editorial: Vor allem andern*

ÄplerInnentreffen:

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | - Plantahof Landquart   | 23 | Trad. Käsen im Grossen Walsertal (A)   |
| 2  | - Witzenhausen  | 26 | Zepla's Leibspeise (Die Grünerle)  |
| 3  | Herbstfest auf Camping Trin                                   | 28 | Traum Alp - Äplerinnen im Portrait   |
| 4  | IG-Reisli vom Glarnerland<br>zum Walensee                     | 30 | Melken tut der Roboter   |
| 6  | Alpofon, Rück- und Ausblick                                   | 32 | Käseritauglichkeit von<br>«Robotermilch»   |
| 8  | Alpofon Statistik   | 35 | zalp - 13 Winter und Sommer  |
| 10 | Das liebe Geld  | 38 | AlpFUTUR «Zukunft der Schweizer<br>Alpwirtschaft», eine Kritik<br><i>Termine und Impressum</i> |
| 12 | Baugruppenberatung  |    |  |
| 13 | Gedankenaustausch zum<br>«Eidg. Schwing- und Äplerfest»       |    |  |
| 14 | Alp und Identität   |    |  |
| 16 | «Schweizer Schafhirtenausbildung»<br>eine kritische Würdigung |    |  |
| 18 | Interview mit der «Gruppe Wolf»                               |    |  |



## Vor allem ändern

ja, ehrlich gesagt - diesmal liefs etwas zäher mit Texte sammeln/schreiben, redigieren als auch schon. Die schnellsten waren wir und unsere SchreiberInnen ja noch nie - ein unausgesprochenes Ziel war, die Infopost nicht auf eine Alp nachschicken zu müssen ...

auch wenn – dort ist sie auch nicht am falschen Ort und der grossen Schwester zalp gräbt die kleine Infopost sicher kein Wasser ab. Beide haben Ihren Platz im – oder am Älperkuchen und arbeiten einträchtig neben-, auch mal miteinander.

Da wir grad bei Kuchen sind – Wir hätten gern ein Bisschen mehr von Eurem Kuchen; oder anders formuliert: Wir sind darauf angewiesen, dass die Mitgliederbeiträge von manchem Infopostempfänger regelmässiger (und nicht nur alle paar Jahre wieder mal...) einbezahlt werden. Auf Seite 11 gehen wir etwas ausführlicher auf Buchhaltung und «Betriebskostenrechnung» ein.

Neben den gewohnten Beiträgen zu den IG-Aktivitäten haben wir einem Interview mit David Gerke von der «Gruppe Wolf Schweiz» etwas mehr Platz eingeräumt, da ‚der Wolf‘ im Alpenraum Alppersonal und Bauernschaft weiterhin beschäftigen wird.

Wir finden es spannend, in der Debatte um Grossraubtiere auch mal etwas unpopuläre Aspekte zu beleuchten -

wie das Selbstverständnis des Raubtiers Mensch ...

Ausserdem werfen wir einen Blick ins nahe Ausland. Im Grossen Walsertal hats scheinbar noch zwei Alpen, die nach einem System käsen, das in der Schweiz spätestens Ende der vergangenen 80er-Jahre verschwunden ist. Rückblickend wird diesbezüglich in der Schweiz von «Gebeskulturen» oder aus Sicht der Fachleute von «Wilden Kulturen» gesprochen, wie das Verfahren auch im Gr. Walsertal genannt wird.

In unserer ‚Psychologischen Rubrik‘ werden Äpler-Identitäten kritisch hinterfragt, daneben erfahren wir, wie sich die (einheimische) Grünerle invasiv ausbreiten kann und welche Leitplanken Melkrobotern gestellt werden sollten, wenn entsprechende Milch verkäst wird.

Bei zalp.ch wurde 2013 zum ersten mal die Millionengrenze von Besuchen überschritten! Giorgio erzählt aus den ersten 13 Jahren.

Und nebenbei geben wir noch unsern Senf zu den Büchern «Traum Alp» und «AlpFUTUR, Zukunft der Schweizer Alpwirtschaft».

Viel Spass beim Lesen!  
Stefanie und Chrigel

Ein voller Saal am 11. Januar zeigt, dass das ÄplerInnentreffen nicht nur eine Möglichkeit ist, an eine Alpstelle zu kommen, sondern auch ein beliebter Treffpunkt.



Viele drängen sich um die Pinnwand. Ein Blick auf die beiden Wände zeigt ein deutliches Bild: Die Nachfrage ist grösser als das Angebot. Da hängen so viele Inserate, dass man kaum alle durchlesen kann.

Ist z'Alp gehen denn so in?

Von zwei Alpmeistern erfahre ich, dass sie gar kein Inserat aufhängen, sondern hergekommen sind, um die Personen zu treffen, mit denen sie vorher über zalp.ch schon Kontakt aufgenommen hatten und natürlich interessiert es sie auch, was unser diesjähriger Gast Martin Ott<sup>1</sup> zu erzählen hat.

Die Diskussionen sind in vollem Gang, so dass Ott erst nach einer gewissen Anlaufzeit etwas Ruhe in den Saal bringen kann.

Während aber zu Beginn seiner Rede noch da und dort geschwätzt wird, so ist es bald mucksmäuschenstill.

Er berichtet mit viel Humor und Charisma über das Wesen der Kuh und die Landwirtschaftspolitik.

Die einen hört man lachen, denn Ott versteht es, Eigenschaften der Tiere und deren Betreuer auf skurrile Art zu parodieren. Andere ärgern sich vielleicht über die Art und Weise, wie er die moderne Landwirtschaft kritisiert. Auf jeden Fall hat er die Aufmerksamkeit aller Besucher ganz auf sich konzentriert. Nachdem Ott sein Plädoyer für eine standortspezifische und gegen eine globalisierte Landwirtschaft beendet hat, ist es einen Moment lang still.

Darf man denn jetzt einfach so weitermachen wie bisher?



Zum Glück gibt es da ein reichhaltiges Büffet an das man sich in der ersten Verlegenheit wenden kann. Ausgerüstet mit Kuchen und Kaffee und angeregt von Ott's Vortrag, gehen die Gespräche weiter.



---

<sup>1</sup> Martin Ott ist Landwirt und Autor des Buches «Kühe verstehen»

„Und was macht ihr Äpler im Winter?“

Eine oft gestellte Frage, auf die es sicher ähnlich viele Antworten wie Gefragte gibt.

Zwischen Jobben, Studieren, Tee trinken, Alpkäsegenüssen und Sommerträumen gibt es für ein Wochenende im Winter in einem kleinen Dorf mitten in Deutschland die Gelegenheit, das Alpleben aufleben zu lassen, Vorfreude wachzukitzeln (wenn nicht ohnehin vorhanden) und andere ÄplerInnen zu treffen.

Etwa 70 Alpinteressierte – langjährige ÄplerInnen ebenso wie Zukünftige oder einfach nur Interessierte – kamen am ersten Wochenende dieses Jahres in Dohrenbach bei Witzenhausen zusammen, um sich auszutauschen. Man konnte an verschiedenen Workshops teilnehmen, lecker speisen, ins Alpleben hineinschnuppern, zusammensitzen und samstags beim legendären Volkstanzabend zu Livemusik das Tanzbein schwingen.

Erstaunlich war auch in diesem Jahr wieder die Vielzahl neuer Alpinteressierter, die auf eine anhaltende Faszination des Themas Alp schließen lässt. Viele, viele Fragen konnten von Erfahreneren beantwortet werden, Eindrücke verschiedenster Alpen und Alperfahrungen sammelten sich. Schließlich ist jede Alp anders, erlebt jede und jeder einen Alpsommer auf unterschiedliche Art und Weise und hat von anderen Erfahrungen zu berichten. Die niedrigere Teilnehmerzahl als im letzten Jahr erklärt sich mit dem vorgezogenen Termin kurz nach Neujahr und den somit konkurrierenden Aktivitäten.

Lernen konnte man zwischen den vielen Gesprächen, Spaziergängen und Begegnungen

wieder viel: Im Flur entstand Käse, über Rindergesundheit wurde ohne Patienten gefachsimpelt, während die Arbeit mit Hütehunden auf einer Wiese im Nachbarort vorgeführt wurde. Selbstversorgung auf der Alp war ebenso ein Thema wie Alp mit Kindern, Milchqualität und Zellzahlen und die Kommunikation mit Bauern. Die Inforunde für Neulinge wurde aufgrund der großen Nachfrage gleich zweimal angeboten und im Rückblick blieb bei Vielen der Wunsch, an mehr als nur an zwei Workshops teilnehmen zu können.

Neben dem vielfältigen Programm kamen Kontakte zustande, bildeten sich Alpteams und wurden Alpen weiterempfohlen. Im Vordergrund stehen aber Begegnung und Austausch – so viele ÄplerInnen trifft man schließlich im Sommer nicht auf einem Fleck, schon gar nicht mit so viel Ruhe.

Die Organisation des Treffens war wieder sehr gelungen inklusive tollen Essens und eines schwungvollen Tanzes zum Finale mit extra angereicherter Liveband.



Lasst uns den Schwung mit auf die Alpen nehmen und uns nächstes Jahr am ÄplerInnentreffen in Witzenhausen wiedersehen.

# ÄplerInnenfest 2013 in Trin Mulin

Sarna Bernet

Das Wetter soll gut sein, samstags als auch sonntags ist wolkenloser Himmel angekündigt. Super, da bin ich froh, denn bei Regen ist zelten mit den Kindern mühsam.

Am Samstagmorgen sind die Kinder ganz aufgeregt. Wie jedes Jahr freuen sie sich total auf das Fest auf dem Trinser Campingplatz und auf das Konzert der Band. Ich starte mit gemischten Gefühlen, eigentlich hätte ich ja noch so viel anderes zu tun und da ich ja nicht z'Alp war, weiss ich gar nicht so recht, ob ich denn überhaupt am Fest was zu suchen habe. Aber ja, ich habe versprochen mitzuhelfen, deshalb kommt ein Rückzieher sowieso nicht in Frage.

Wir werden mit Motorsägelärm begrüsst, Steffi ist fleissig am Holzen, damit das Feuer dann auch die ganze Nacht brennen kann, um die Füsse all jener zu wärmen, deren Geschichten noch lange nicht zu Ende sind. Die Kinder verschwinden sogleich auf das Trampolin. Okay, dann kann ich mich auch mal nützlich machen, denn da liegen Gemüseberge, die geschnetzelt werden möchten. Langsam füllen sich die Tische, teils mit neuen, teils mit altbekannten Gesichtern. Hey, da ist ja mein Ex-Nachbaräpler! Was der jetzt wohl macht? Plötzlich ist dieser längst vergangene Alpsommer wieder da und wir quatschen über dies und jenes. Es kommen Leute, die ich schon fast vergessen habe. Schön, dass sie da sind!

Der Abend vergeht schnell, es wird dunkler und kühler, doch auf der Tanzfläche merkt man das kaum. Der Holzboden zittert unter den vielen stampfenden Bergschuhen, was nicht nur den Tanzenden selber einfährt, sondern auch den MusikerInnen von 'rich man's kitchen orchestra'. Sie können nicht mehr aufhören zu spielen, die ÄplerInnen

zeigen Ausdauer! Durch die Interaktion zwischen Tanzenden und Band wird eine faszinierende Spannung aufgebaut, die ich noch nie an einem Konzert erlebt habe.



Dynamische Barkeeper ...

Merci vollmohl!

Plötzlich sehe ich meinen ältesten Sohn, der immer noch auf ist ... Oje er müsste eigentlich dringend ins Bett! Er will aber unbedingt noch die Kasse machen, bis die Musik zu spielen aufhört, denn dann wird nochmals getrunken. Mh, woher weiss er das eigentlich? Ich willige ein, da ich ja auch gerne noch bis zum Konzertende dabei bin.

Bevor er neben seinen Schwestern einschläft muss ich ihm noch versprechen, dass wir nächstes Jahr wieder kommen. Ach Kind, wer weiss schon, was in einem Jahr alles passiert?!

Am Morgen brennt das Feuer immer noch. Es sieht so aus, als ob die einen gar nicht geschlafen hätten, zumindest sitzen sie immer noch genau gleich da, wie am Abend.

Die Sonne steigt und trocknet die Wiese, während die Leute langsam abreisen.

Gemütlich räumen wir auf und weil man ja die einen wohl ein Jahr lang nicht mehr sieht, machen wir noch einen Badeausflug zum Crestasee. Erst am späteren Nachmittag fahren wir nach Hause, alle sind wir müde. Aber es war toll. Ja sicher sind wir nächstes Jahr auch wieder dabei!

# Beethoven im Schiefer

## IG-Alp Reisli ins Bergesinnere und in einen Kastanienhain

Sigi Teichert

Von früh bis spät kein Tageslicht, ausgestattet mit Pickel und Hammer, in feuchten und mit Carbonlampen erhellten Katakomben - so wurde ab 1565 in Engi im Glarnerland Schiefer abgebaut. Durch den Abbau entstanden im Berg riesige Kathedralen, getragen durch starke rechtwinklige Säulen aus Fels. Die unterschiedlichen Werkzeuge hinterliessen an den Wänden wunderbare Strukturen in allen vorstellbaren Grau- und Ockerfarbtönen.



Franz Stalder von der "Stiftung Landesplattenberg Engi" bot uns frischluftverwöhnten aktiven und Nostalgie-ÄplerInnen am ersten Oktoberwochenende eine äusserst kurzweilige Führung ins Innere des Berges. So erfuhren wir, dass der Lohn für die körperlich anstrengende und psychisch belastende Arbeit ohne Tageslicht oft nicht in Talern, sondern in Form der Zeche beim Wirt bezahlt wurde - Welch ernüchternde Realität beim Gedanken an eine schöne grosse Schiefertafel oder modernes Küchendesign. Im Plattenberg wurde versucht, den Schiefer in möglichst grossen Stücken abzubauen und so wurden bis zu zwei Tonnen schwere Schieferplatten mit Seilen ins Tal gelassen. Im 17. Jahrhundert wurden Schiefer-

produkte ins Ausland exportiert und waren somit ein wichtiges wirtschaftliches Standbein des Glarnerlandes. 1832 wurde der Plattenberg wegen der nicht immer fairen sozialen Arbeitsbedingungen der Landeshoheit unterstellt und 1961 wurde das Schieferbergwerk schliesslich aus wirtschaftlichen und arbeitshygienischen Gründen stillgelegt.

Heutzutage werden im Berg Konzerte aufgeführt von Klassik bis Modern. Bei ganzjährigen 11°C ist statt kurzem Schwarzen Daunenjacke angesagt. Es soll dort auch schon geheiratet worden sein....



Nach zweieinhalb Stunden im Schlund des Berges genossen wir bei fürchterlich hellem Tageslicht Käse von verschiedenen Glarner Alpen, den Barbara und Giorgio für uns besorgt hatten.

Da HirtInnen bekanntlich Auslauf und Bewegung brauchen, gingen wir sodann flotten Schrittes 900hm bergauf über die Widersteiner Furggel zur Fischerhütte am Murgsee. Klagen kennt sie nicht, die ÄplerInnen, drum frohgelaunt durch Sturm und Regen, die ganz Unentwegten barfuss. In der Fischerhütte „chillten“ wir dann bei Schweinenacken (wohl eher schnell gewachsen) und - na klar - Äplermakkaroni.

Frischen Fisch auf dem Teller gab es nicht mehr. Manche hatten nach der Wanderung den Tauchgang ins erfrischende Nass gewagt – und verscheuchten so sicher die letzten Exemplare.

Tags darauf, wir waren ja nun schon im St. Gallischen, liefen wir bei bestem Wetter auf aus Felsbrocken gepflastertem Weg Richtung Walensee. Beim (bergab) Gehen lässt es sich gut plaudern und so habe ich es sehr genossen, mal mit denen zu reden, die ich noch nicht so gut kannte.

Unsere Wanderung endet oberhalb von Murg am Walensee – an einem Nordhang, dennoch geeignetes Klima für einen Kastanienhain. Der Förster Sepp Kühne, gleichzeitig Präsident des Vereins „Pro Kastanie Murg“ erklärt uns alles rund um die Edelkastanie (*Castanea sativa*), die man eigentlich aus dem Bergell und dem Tessin kennt. Die Edelkastanie ist wärmeliebend und spätfrostempfindlich. Sie ist kalkfliehend und wächst bevorzugt auf saurem Gestein oder auf Moränenschutt. Diese Bedingungen scheinen im Murgtal erfüllt, denn sie gedeiht hier gut. 1989 jedoch gab es Probleme mit dem Kastanienrindenkrebs, welcher bekämpft werden musste.

Schon zur Römerzeit gelangte die Edelkastanie auf die Alpennordseite. In Gegenden, die für den Getreidebau ungünstig sind, war sie lange das Hauptnahrungsmittel. Die Früchte wurden geröstet, gekocht und das Mehl in Brot und Brei verwendet. (Geheimtipp von Sepp Kühne: Kastanienflocken im Müsli. Sie sind hervorragend gegen Sodbrennen. Ich muss gestehen, ich habe meine Flocken noch nicht geöffnet, naja, mindestens haltbar bis 30.07.14.....)

Die Blätter wurden den Ziegen verfüttert, das trockene Laub als Einstreu genutzt und das witterungsbeständige Holz für Aussenbau und Pfähle gebraucht. Das Holz muss nicht imprägniert werden und wird daher auch heute noch für Schindeln, Fensterrahmen, Gartenmöbel und Hangverbau gebraucht. In Murg haben Sepp Kühne und Helfer einen Spielplatz mit Kastanienholz errichtet. Mitte des 19. Jahrhunderts, als die Kartoffel Einzug hielt und die Eisenbahn die Importe von Reis und anderen Getreidearten verbilligte, verlor die Esskastanie ihre wirtschaftliche Bedeutung.



Heute gibt es gepflegte Kastanienhaine in Fully im Unterwallis, in Greppen am Vierwaldstätter See und eben in Murg. Das Veredeln durch Pfropfen, die Pflege, Schädlinge sowie Ernte, Verarbeitung und Vermarktung von Früchten und Holz beanspruchen viel Fantasie und Zeit von Sepp Kühne, seiner Frau und MitarbeiterInnen. Nach der Führung verkosteten wir im Murger Kastanien-Beizli Marroni-Bier und Kuchen. Den Marroni-Honig, -Spaghetti und -Likör werden wir dann zu Hause genießen.

Es waren wieder einmal zwei Tage der besonderen Art! Vielen Dank an Barbara und Giorgio für die gute Idee und Planung!

# Am Alpfonhandy ist oft Psychologie gefragt

## Eindrücke einer Alpfonbetreuerin

Barbara Sulzer

2013 teilten Sarna und ich uns das Alpfon. Infolge des verzögerten Sommerbeginns blieb es anfangs recht still. Dann aber hagelte es Anrufe, und innert zwei Wochen erfuhr ich von so verschiedenen Schicksalen, wie das Leben eben zu bieten hat. Klingelt das Alpfon und erzählt mir ein Äppler sein Anliegen, so ist mir, als ob sich ein Fenster auftut und ich einen Moment lang ein Ausschnitt aus dem Leben eines anderen Menschen betrachten kann. Da höre ich von unterschiedlichen Lohnvorstellungen im Alpfonteam, von Heimweh, Schwangerschaften, Beinbrüchen, Krebserkrankung bis zu Suizid im Alpstall. Manchmal beschäftigt mich eine solche Geschichte lange und ich studiere, wie demjenigen zu helfen wäre.

Noch mehr Gedanken kosten mich manchmal Streitigkeiten, z.B. zwischen Äppler und Alpmeister. Wenn der Hirt klagt, wie hart er schuften müsse und dazu gemein und unrechtmässig behandelt werde, und er einen Tipp oder eine Bestätigung seiner Sichtweise von mir erwartet, bin ich überzeugt, dass sein Chef ein fieses Arschloch ist. Ruft dann einen Tag später dieses Arschloch an und beklagt sich, wie faul, unzuverlässig und schludrig der Hirt seine Arbeit verrichte und frech werde, wenn er ihn auf seine schlechte Arbeit hinweise, so habe ich Erbarmen mit dem armen Arschloch, das keines mehr ist, und ärgere mich über den nichtsnutzigen Äppler. Da ich die Umstände zu wenig kenne und mir nicht anmasse, über Recht und Unrecht zu urteilen, bleibt mir nur, die Betroffenen über die gesetzlichen Grundlagen und rechtlichen Konsequenzen so gut wie möglich zu informieren, und ihnen vielleicht die Sichtweise des anderen darzulegen. Ich erhoffe mir, dass sie

dadurch mehr Verständnis oder Akzeptanz für den anderen finden; wohl eine wichtige Voraussetzung für ein Versöhnungsgespräch.

Insgesamt wurden ähnlich viele ErsatzälplerInnen gesucht und vermittelt, wie in den Jahren zuvor (siehe Statistik).



Sarna (auf dem Foto) und ich hoffen, mit dem Alpfon auch im kommenden Sommer wieder manchen Alpleuten ein Stück weit helfen zu können. Auch möchten wir uns ganz herzlich bei all jenen bedanken, die gute Einsätze geleistet haben. Denn trotz vieler Leidensgeschichten gibt es auch immer wieder positive Rückmeldungen.

### Motivationen – Alpfoneinsatz

Was veranlasst ÄpplerInnen, sich für einen Alpeinsatz anzumelden? Hier einige Zitate, welche die AlpfonbewerberInnen auf dem Anmeldeformular notiert haben.

- *Starthilfe für Alpfonteam, Anlernen eines/r Senns/Sennin*
- *Hilfe gerne in Notsituationen aus.*
- *Weil ich arbeitslos bin, bewerbe ich mich bei ihnen um irgend eine Arbeit.*
- *Time out / Freiheit / Berge*



- *Abwechslung im Pensionierten-Dasein, ausdauernd, nicht unpraktisch*
- *Bin Bergbauernsohn und liebe den Alp-sommer*
- *Verbringe die Ferien am liebsten in den Bergen, Heimwehpläpplerin*
- *Auf eine Alp, davon träume ich schon lange.*
- *Warum wurzelt ein Baum?*
- *Tiere - Freiheit - saubere Alphütte - liebe nette Leute - alles wichtiger als Geld!*
- *In den Bergen zu arbeiten. Aber nur gegen gerechte Entlohnung gemäss Richtlinien.*
- *Brauche Kohle ... und geh noch gerne z'Alp Käsen - Das ist mein Leben!*
- *Die Arbeit, am liebsten mit den Ziegen, in wunderschöner Umgebung.*
- *Eine gute Zeit mit Mensch, Tier und mir...!*
  
- *Will arbeiten, 4 Uhr aufstehen, melken, hüten, zäunen, lieber Hütetund 9 J.*
  
- *Bin im 6. Semester Agrarwissenschaften, möchte weitere praktische Erfahrungen machen und dabei meine körperlichen Grenzen austesten. Liebe die Arbeit im Freien.*
  
- *Ich hatte einen Vertrag mit CC aus FF. Der Vertrag wurde mir vom Choleriker CC noch vor Alpbeginn wieder gekündigt. Jetzt stehe ich ohne Job da und würde eigentlich gerne mit meinen Hunden eine Herde Schafe hüten.*
  
- *Ich dachte es geht ohne aber nach einem Jahr in dem ich nicht in Europa war ist es in diesem Sommer wieder besonders schlimm (mit dem Alpfieber).*
  
- *Berufung und Herzenswunsch. Mir gefällt artgerechte Tierhaltung, und vor allem die Veredelung guter Milch zu tollem Produkt.*

- *Habe meine Kinder (10 J. + 6 J.) dabei, beide mit Alp- und Landwirtschaftserfahrung und tüchtig. Wollen Schulferien nutzen.*

### **Alpaushilfen gesucht für Sommer 2014**

Auch diesen Sommer braucht das Alpfon Leute, die kurzfristig auf einer Alp einspringen können. Wir sind froh, wenn Ihr dies Euren Alpfreunden im Umfeld weiter erzählt. Am häufigsten werden Melker und Züsenner gesucht, (bei Konflikten wird eher der Züsenner als der Senn verschickt). Interessierte, die Kinder oder gar die ganze Familie auf die Alp unter dem Motto "Aktivferien" mitnehmen wollen, sind selten unterzubringen. Oft hat es zu wenig Platz in der Hütte, und die Eltern werden von den Kindern zu stark beansprucht. Es werden nicht nur "Fachleute", sondern auch Frauen für den Alphaushalt gesucht. Anmeldung und weitere Infos unter [www.alpfon.ch](http://www.alpfon.ch)

### **Praktikumsplätze für Älplernachwuchs und Ferienangebote**

Das Alpfon sucht Alpbetriebe, welche unerfahrenen Leuten und Jugendlichen kurze Zeit Einblick ins Älplerleben geben können. Wer genügend Platz in der Hütte hat und einen Neuling ein, zwei Wochen lang am Alpleben teilnehmen lassen möchte, melde dies dem Alpfon.

Es interessieren sich auch immer wieder Leute für «Ferien auf der Alp», die gerne etwas mithelfen und die Alpwirtschaft erleben möchten. Die zalp-Redaktion und das Alpfon nehmen gerne solche Adressen entgegen und können sie bei Anfragen weitervermitteln.

## Alpofon Statistik 2006 - 2013

<b>Allgemeine Zahlen</b>	<b>2013</b>	<b>2012</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>2006</b>
Anzahl Alpen mit Personalsuche	80	77	75	92	99	100	75	70
Anzahl Vermittlung positiv (ca.)	50	45	46	51	50	46	45	40
Anzahl ErsatzälplerInnen	102	110	130	122	110	91	98	108
Anzahl Auskünfte allgm. Art	18	18	21	20	20	20	25	30
<b>Anrufe nach Kantonen</b>	<b>2013</b>	<b>2012</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>2006</b>
GR	17	22	23	23	37	33	26	29
BE	23	24	14	24	18	26	24	24
VS	7	7	7	11	17	14	6	6
GL	3	3	5	10	1	4	3	3
SG	4	6	6	6	6	5	4	4
UR	6	1	2	6	7	4	1	1
TI	2	2	2	2	3	4	2	2
AI	3	1	2	2	1	1	1	1
SZ	3	1	1	2	1	1	0	0
übrige	7	9	1	3	5	6	2	2
Ausland	0	1	0	3	3	0	2	2
<b>Art der Alpen, die Hilfe brauchten</b>	<b>2013</b>	<b>2012</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>2006</b>
Kuhalpen	30	10	33	35	54	63	23	23
gemischte Alpen	27	52	15	35	12	20	25	25
Jungvieh- + Mutterkuhalpen	6	6	9	10	15	10	12	12
Ziegenalpen	2	3	5	4	2	3	7	7
Schafalpen	9	4	3	6	2	4	3	3
<b>Was für Personal wurde gesucht</b>	<b>2013</b>	<b>2012</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>2006</b>
Melker	9	25	30	30	31	39	25	25
Gehilfen/Allrounder/Heuer	20	20	15	22	8	15	16	16
Zusennen	10	12	8	17	16	16	5	5
Hirten	25	13	13	16	21	14	13	13
Sennen	9	4	2	6	8	11	8	8
Hütehunde	1	1	1	2	2	5	4	4

<b>Angabe Ursache Personalmangel</b>	<b>2013</b>	<b>2012</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>2006</b>
Krankheit/Unfall	28	23	10	22	17	29	21	10
Überforderung	8	18	13	15	6	7	13	8
Konflikt im Team/Davongelaufen	14	17	16	12	22	16	7	7
zusätzl. Unterstützung	2	2	8	10	11	5	-	-
Entlassen da Nichtsnutz	2	3	8	5	5	8	4	4
kurzfristige Stellvertretung	3	4	3	4	4	6	2	4
nicht erschienen/niemand gefunden	1	2	2	3	4	4	3	10
<b>Herkunft ErsatzälplerInnen</b>	<b>2013</b>	<b>2012</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>2006</b>
<b>total</b>	<b>101</b>	<b>110</b>	<b>130</b>	<b>122</b>	<b>110</b>	<b>91</b>	<b>98</b>	<b>108</b>
Schweiz	54	60	73	84	55	48	44	60
Deutschland	35	40	48	26	44	36	45	40
Österreich + FL	2	2	6	7	6	1	3	4
Italien	3	3	1	4	2	1	2	2
Frankreich	1	0	0	0	0	0	0	1
andere Länder	6	5	3	1	1	4	0	1
<b>Erfahrungen ErsatzälplerInnen</b>	<b>2013</b>	<b>2012</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>2006</b>
keine	12	14	23	20				
Landwirtschaft	41	50	27	28				
Alp	51	85	81	75				
Käserei	19	35	10	21				
<b>Geschlecht und Alter</b>	<b>2013</b>	<b>2012</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>2006</b>
Frauen	39	45	47	46	36	-	-	-
Männer	62	65	83	76	74	-	-	-
Personen über 60 Jahre	12	20	17	16				
<b>Vermittlungsangaben</b>	<b>2013</b>	<b>2012</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>2006</b>
übers Alpo fon vermittelt	50	?	45	51	50	45	-	-
<b>Anzahl Anrufe 1. und 2. Monat</b>	<b>2013</b>	<b>2012</b>	<b>2011</b>	<b>2010</b>	<b>2009</b>	<b>2008</b>	<b>2007</b>	<b>2006</b>
Anzahl Notrufe im Juni	27	35	36	42	50	58	60	33
Anzahl Notrufe im Juli	41	46	29	41	42	-	-	-

## Das liebe Geld

(das die IG-Alp gern von Euch hätte)

Liebe InfopostleserInnen, liebe IG-Alp-SympathisantInnen

In unserer IG-Kasse haben wir zur Zeit ein Loch. Aus diesem Grund hat die Kerngruppe beschlossen, den Mitgliederbeitrag von 15 auf 20 Franken im Jahr zu erhöhen. Gern dürft Ihr herzlich aufrunden oder nötigenfalls auch abrunden, wenn ihr selber ein Loch in der Haushaltskasse habt. Trotz vieler freiwilliger Arbeit haben wir auch grössere Ausgaben. Hier geben wir euch einen kurzen Überblick über die Ausgaben, welche die IG-Alp hat:

### - ÄplerInnenfest

für die Band hatten wir bisher Ausgaben zwischen 800.- und 1000.- Der Campingplatz kostet uns ca. 700.-

Das Fest ist defizitär und wird von der IG quersubventioniert. Wir beabsichtigen, die Spendenwilligkeit am Fest selber in Zukunft offensiver zu fördern.

### - ÄplerInnentreff in Landquart

Hier kostet die Miete für den Saal am Plantahof etwas und der Programmpunkt (Vortrag, Diskussion, Unterhaltung...).

Hier haben wir Ausgaben zwischen 500.- und 1000.- Einnahmen gibt es hier über Essen, Getränke und Kuchen.

### - Infopost

Kosten für den Druck, Versand, Layout und Redaktion ca. 2500.- / Einnahmen über Mitgliederbeiträge ca. 3000.-

### - Alpofon

Telefonkosten und andere Ausgaben:

ca. CHF 850.-, Aufwandsentschädigung für die BetreuerInnen insgesamt ca. 4000.-, Einnahmen über Spenden der NutzerInnen: ca. 1800.- (auch hier wären wir froh, wenn alle, die vom Alpofon profitieren auch etwas einzahlen würden). SAV und SMP unterstützen das Alpofon jährlich mit je 1500.- vielen Dank auch ihnen!

### - IG Reisli

wurde in den letzten Jahren von der IG-Alp mit Beträgen zwischen 1000.- und 2000.- gesponsert. Die Aktiven behalten sich vor, die Höhe dieses Betrags dem Kontostand der Kasse anzupassen.

### - Buchhaltung

Aufwandsentschädigung ca. 500.- pro Jahr.

Wir sind darauf angewiesen, dass die jeweiligen Nutzer unserer Angebote sich an unseren Kosten mitbeteiligen. Natürlich ist es auch möglich, Beiträge in Naturalien zu bringen, z.B. Kuchen für Fest und Treffen, Mithilfe beim Kochen, Aufbau und Organisieren oder Artikel für die Infopost schreiben (etc.).

An dieser Stelle möchten wir unserer langjährigen Chefköchin Blanca Paterlini danken. Sie hat dieses Jahr zum letzten Mal für das ÄplerInnentreffen gekocht.

Auch aus diesem Grund möchten wir nochmals dazu einladen, aktiv in der IG-Alp mitzuwirken. Die jährliche Sitzung der Kerngruppe findet dieses Jahr am 1. November statt, der Ort wird noch bekanntgegeben.

Bei Interesse meldet euch bitte bei Stefanie unter 079 216 90 98 oder schaut unter [www.ig-alp.org](http://www.ig-alp.org)

**Mitgliederbeiträge:**

Eine weitere Änderung wird es in der Adressverwaltung geben. Wir haben beschlossen, dass Mitglieder welche seit mehr als drei Jahren (!) weder den Mitgliederbetrag bezahlt haben, noch sich aktiv engagieren, aus der Liste gestrichen werden und keine Infopost mehr bekommen. Wer sowieso die Infopost nur als Brennmaterial braucht, darf dies gerne mitteilen. Ausserdem wird zukünftig allen Alpofon-Nutzern, von denen eine Adresse bekannt ist, die Infopost zugesandt.

**Kerngruppe**

Da sind zur Zeit fast 40 Leute aufgeführt, davon sind aber bloss knapp 10 aktiv. Auch hier sind wir froh um Rückmeldungen, wenn jemand lieber Passivmitglied sein möchte.

Passivmitglieder bekommen die Infopost, aber keine Protokolle und keine Einladung zur Sitzung.



Im Gründungsjahr der IG Alp (2000) war die Diskussion über Qualitätssicherung (QS) des Alpkäses bzw. der Alpsennereien im vollem Gang. Zur Umsetzung der QS gehörte vor allem der Umbau (Sanierung) vieler Sennereien. Als Planungsgrundlage dienten die Verordnungen über QS bei Milchproduktion und Milchverarbeitung. Wer diese Verordnungen liest, kann feststellen dass keinerlei Materialvorschriften gemacht wurden, sondern dies bis heute Interpretation ist. Warum sollen nur Plättli und Chromstahl abwaschbar sein?

Im Art. 60 / Bauliche Anforderungen Abs.3 heisst es z.B.: Die traditionelle Verarbeitung im Hängekessi über offenem Feuer und das Stapeln von Brennholzern im Verarbeitungsraum ist gestattet. Holzwände, Holzdecken und Holzböden müssen im guten Zustand sein.

Bis heute ist dieser Art. 60 durch eine weitere Aussage brisant. Im Abs. 1 heisst es: „Die Oberflächen der Materialien dürfen keine schädlichen Stoffe an die Umwelt abgeben.“

Im Abs. 4 steht geschrieben: „Bei sichtbarem Auftreten von Schimmel an Wänden oder Decken muss die betroffene Oberfläche gereinigt und gegebenenfalls mit Schimmelschutzfarbe gestrichen werden.“

Dieser Widerspruch ist in den in den meisten „sanierten“ Alpsennereien Realität geworden, denn Antischimmel – Reinigungsmittel sind mit Chlor und anderen Fungiziden ausgerüstet. Schimmelschutzfarbe gibt eingebundene Fungizide langsam an die Umwelt ab, nach 2 Jahren sind sie aus den Wänden gelöst und nicht mehr in der Farbe. Als ÄplerInnen und Baufachleute staunten wir über diese Vorschriften und darüber, mit welcher Vehemenz die Alpsanierungen

in den Kantonen GR, TI und VS durchgesetzt wurden. Die Drohung, keine Zulassungsnummer zu bekommen, (und damit die Subventionsberechtigung zu verlieren) veranlasste die Bauern zu handeln. Mit Hilfe von Bundesgeldern ließen sich Bauern, Gemeinden und deren im Dorf ansässigen Baugeschäfte rasch für den Umbau der Alpsennereien gewinnen. Einige wenige (Architekten, regionale Hersteller von Käseanlagen) kassierten viel und der Profit wurde vor jegliche Vernunft gesetzt.

In den Jahren 2001 und 2002 erhielten wir einige wenige Gelegenheiten, mit den zuständigen Verantwortlichen zu diskutieren. Ein Alpbesichtigungstag (s. Baugruppenbericht unter: [www.ig-alp.org/arbeitsgruppen.html](http://www.ig-alp.org/arbeitsgruppen.html)) und drei Beratungstermine, an denen Bauern, Architekt und in einem Fall sogar die Denkmalpflege teilgenommen haben, blieben erfolglos. Obwohl in diesem Fall von der Denkmalpflege Gelder zugesichert wurden, entschieden sich die Bauern für eine Sanierung mit dichten künstlichen Materialien.

Wer mehr über Baumaterialien in Alpsennereien wissen möchte, kann meinen Bericht „(In-)Kompatibilität von Baumaterialien und ihrer praktischen Beanspruchung im Alpsennereibetrieb“ nachlesen ([www.ig-alp.org](http://www.ig-alp.org))

Nachdem die meisten grossen Alpsennereien saniert waren, verstummte auch das Engagement der Baugruppe.

Der Schimmel ist vielerorts zum Mitbewohner geworden und vielleicht veranlasst er eine Alpsennerei zur Re-Sanierung ?

Gerne gebe ich Auskunft über alle baulichen Maßnahmen und Materialien.

Bauberatungssphone: 079 440 86 74

# Gedankenaustausch zu einem etwas andern Älplerfest (Eidgenössisches Schwing- und Älplerfest ESAF)

Sehr geehrter Herr G (*vom ESAF*)

Vielen Dank für Ihre ausführlichen Antworten! Es ist spannend, von Ihnen zu erfahren, wie der Eidg. Schwingerverband ESV als Gegenpol zum internationalen Sport, (Fussball Olympia etc.) gegründet wurde. Ich verstehe gut, dass damit auch versucht wurde, «Älplerbrauchtum als Sinnbild der echten Schweiz» einzubeziehen.

Ich erlaube mir, dazu noch eine Nachfrage zur Gegenwart. Älplerbrauchtum als Sinnbild der echten Schweiz, oder einfach «Alp» als «Markenname» wird auch in der Werbung gerne benutzt, mal treffend, mal etwas etwas weniger treffend, (als Beispiel der 'SwissAlp-Käse' von Emmi, in dem sich keine Alpmilch befindet:)

Betreibt der ESV mit dem «Eidg. Schwing- und Älplerfest» nicht einen kleinen Etikettenschwindel im Sinne von: «Wo Älpler draufsteht, sollte auch die Älplerschaft einbezogen sein...?» Ausser Steinstossen habe ich an einem Alpfest weder Hornussen noch Schwingen erlebt. Könnten Sie sich vorstellen, den Namensgebrauch (auch wenn er gut klingt) für einen weiteren Anlass zu überdenken/oder sich zu überlegen, wie die Älplerschaft besser einbezogen werden kann?

Ich würde mich über eine kurze Antwort freuen; sehen Sie's als wohlgesinnten Gedankenanstoss, nicht als Kritik an Ihrem erfolgreich organisierten und beliebten Grossanlass.

Ihnen einen erfreulichen Tag!  
mit freundlichen Grüssen

C. S.

Sehr geehrter Herr S (*von der IG-Alp*)

Von einem Etikettenschwindel zu sprechen, ist doch ein wenig stark! Denn es gibt Schwingfeste, die auch ein Älplerfest sind. Ich nenne da den Rigi-Schwinget, wo alljährlich ein Alpaufzug mitten durch den Schwingplatz stattfindet. Oder aber auch die vielen kleineren regionalen Bergschwingfeste, wie Engstligenalp, Urnerboden-Schwinget, Schwingfeste auf Freiburger Alpen, usw. die die Tradition der Alpen sehr hoch bewerten. Ich sehe auch nicht ein, warum ein Eidgenössisches Schwing- und Älplerfest seinen Namen ändern soll, **denn bei einem ESAF werden die Traditionen der Älpler neben dem Schwingen und Steinstossen mit Fahnen-schwingen, Alphornblasen und Jodeln aktiv gelebt!**

Freundliche Grüsse

R. G., Geschäftsstellenleiter ESV  
3401 Burgdorf

Anmerkung Redaktion:

Natürlich ist das ‚Eidg. Schwing- und Älplerfest‘ mit 30'000 BesucherInnen eine Spur erfolgreicher als unser kleines feines Fest in Trin (worum ich die Veranstalter allerdings nicht beneide).

Meine Frage: *Ist Ihnen bekannt, wie viele (Kranz-)Schwinger als Älpler arbeiten und direkt von der Alp ans ‚Eidgenössische‘ anreisen und könnten Sie allenfalls einen Kontakt vermitteln?* wurde mit einem simplen **Nein** beantwortet.

Vielleicht lassen sich ja Leser der Infopost animieren, sich fürs nächste Eidg. Schwingfest zu qualifizieren? Oder als IG-Alp-Fahnen-schwinger auftreten? Nur Mut!

Mit Anfang 20 habe ich „zufällig“ das Hirtinnen-Dasein für mich entdeckt, als ein Freund dringend und kurzfristig eine Zuhirtin brauchte. Ich hatte gerade Zeit und wurde sofort vom Alp-Virus infiziert. 20 Jahre lang war es für mich unvorstellbar, jemals aufzuhören, zur Alp zu gehen. In den letzten Jahren haben sich allerdings meine Prioritäten verschoben. Einerseits hat meine andere Leidenschaft, die Suche nach der ultimativen alternativen „Heilmethode“, zunehmend an Bedeutung gewonnen. Andererseits hat sich das, was ich als „mein Wesen“ und meine Berufung empfinde, verändert. Meine Identität hängt nicht mehr daran, Hirtin zu sein. Als ich erkannte, dass das, was mein Leben jahrelang bestimmt hatte, seine tiefere Bedeutung für mich verloren hatte, begann ich, mich für das Phänomen „Identität“ zu interessieren.

Bei meiner Suche auf Wikipedia (inzwischen frage ich nicht mehr meine Nachbarin nach dem Duden) stiess ich auf verschiedene Definitionen von „Identität“. Die meisten haben einen gemeinsamen Nenner: Die Anerkennung der **Einzigkeit** eines Wesens, die sich aus verschiedenen Faktoren zusammensetzt. Die **persönliche Identität** enthält Dinge wie körperliche Merkmale, die Biographie, die Persönlichkeit, etc. Die **soziale Identität** entsteht aus dem Wechselspiel von Abgrenzung und Zugehörigkeit zu verschiedenen Gruppen wie dem sozialen Milieu, der Nationalität, dem Geschlecht und der sexuellen Ausrichtung. Zusätzlich ist in unserer Kultur der Beruf, bzw. die **Berufung**, von zentraler Bedeutung für die Identität.

Bei fast allen ÄplerInnen, die ich kenne, ist das Äpler-Sein zutiefst in ihrer Identität verankert. Auf dem Äplerfest findet sich kaum ein anderes Gesprächsthema als Alp. Das ist einerseits verständlich, man ist ja da, um Gleichgesinnte zu treffen, andererseits kann es für befreundete Mitfeiernde ganz schön frustrierend sein. Das war zumindest die Erfahrung meines Liebsten, einem Nicht-Äpler, der mich einmal zum Äplerfest begleitete. Zuerst redete niemand länger mit ihm, erst als er wildes „Äpler-Garn“ (frei erfundene Alp Geschichten) zum besten gab, vermochte er seine Gesprächspartner zu fesseln...

Ich hab mich lange gefragt, was genau **mich** am Alpleben eigentlich so glücklich gemacht hat. Die Tiere sind es nicht, die finde ich ganz nett, aber ein inniges Verhältnis hab ich zu Rindern, Ziegen und Eseln nicht. Mit-äpler sind oft nervig, allerdings gefällt mir die Unausweichlichkeit im Kontakt: Man kommt seinen eigenen Abgründen - und denen anderer natürlich auch - erheblich näher. Ausserdem gefiel mir die Lebensnähe. Das Alpleben mit seinen Kreisläufen und der Nähe zum Produkt ist überschaubar und relativ arm an künstlichen Reizen. Fast alle Tätigkeiten sind körperlich und haben einen direkten Bezug zum Überleben. Sie sind daher zutiefst sinnvoll und sinnlich befriedigend. Es ist leicht, sich in einem solchen Lebensraum aufs Wesentliche zu konzentrieren und sich lebendig zu fühlen. Ich möchte Dinge tun, die etwas bedeuten, wenn schon nicht der Welt, dann zumindest mir. Obwohl ich jeden Alpsommer glücklich war, war ich in meiner Alp-Leidenschaft nicht frei.



Es gab einen inneren Zwang, der mich auf die Alp trieb. Wie alle Süchte diente meine Alp-Sucht dazu, meine Frustration in anderen Lebensbereichen zu übertünchen und emotionalen Schmerz über mein unerfülltes Leben nicht zu spüren. Den ganzen Herbst und Winter schwelgte ich in vergoldeten Erinnerungen an den letzten Sommer und Fantasien über den nächsten, um meinem trüben und trostlosen Hamburger Grossstadtleben zu entfliehen. Als das geteilte Leben so nicht mehr erträglich war, zog ich vor ein paar Jahren ganz in die Berge. Erst dadurch ist mir klar geworden, dass das Wohnen auf einem Berg für mich das Wichtigste am Alpsommer, der wesentliche glücklich machende Faktor war. Doch zurück zur Identität...

Neben der Berufung ist auch die **Persönlichkeit** ein wesentlicher Teil der Identität. Nach meinem Verständnis existiert die Persönlichkeit als Summe von Temperament, Eigenschaften und Verhaltensmustern immer in Abhängigkeit von (Selbst-) Bildern, Konventionen und Gewohnheiten. Zum Beispiel meint ein notorischer Frauenheld vielleicht, seine Lust auf verschiedene Frauen sei seine „Natur“ und Ausdruck seines Freiheitsdranges. Es könnte sich dabei aber auch um ein Suchtverhalten handeln, das überhaupt nichts mit Freiheit zu tun hat. Jedes zwanghafte Verhalten, bei dem wir scheinbar keine Wahl haben, dient meiner Erfahrung nach dazu, emotionalen Schmerz und innere Mängel zu überdecken.

Wann immer eine bestimmte Identifizierung mich in ihren Klauen hat („so bin ich eben“, „das ist nun mal meine Natur“, „wenn ich kein Äpler mehr bin, was bin ich dann?“

„Was für einen Sinn hat mein Leben, wenn meine Kinder aus dem Haus sind?“) bin ich unfrei. Natürlich beinhaltet das Leben auf dieser Welt gewisse Sachzwänge. Daneben gibt es aber auch jede Menge innerer Zwänge, Mängel und Süchte, die zu befriedigen eine der Hauptbeschäftigungen der Persönlichkeit ist. Jeder, der seinen inneren Mängeln auf den Grund geht und seine tiefen Sehnsüchte spürt (die meines Wissens immer damit zu tun haben, heil und ganz zu werden), wird feststellen, dass er **mehr** ist als die Summe seiner Gelüste und Gewohnheiten. Da Gewohnheiten und Verhaltensmuster so automatisiert sind und meist unbewusst ablaufen, erfordert es ein gewisses Mass an (Selbst-)Bewusstsein, um Herzenswünsche überhaupt spüren zu können. Je mehr ich meine tiefen Sehnsüchte wahrnehmen und im Leben verwirklichen kann, desto weniger greifen Zwänge, Süchte und schlechte Angewohnheiten, umso freier kann ich ein erfülltes Leben meiner Wahl führen.

Vielleicht gehe ich irgendwann wieder mal zur Alp. Aber dann werde ich es in Freiheit und aus Lust tun und nicht, weil ich für mich und meine Umwelt dem Bild der Hirtin gerecht werden muss.

Wer sich Unterstützung in einer Identitäts- oder sonstigen Lebens-Krise wünscht, ist willkommen in meiner Praxis für Körper- und Bewusstseinsarbeit in Chur.

Infos unter [www.alcelsa-schweiz.ch](http://www.alcelsa-schweiz.ch) oder telefonisch (079 216 90 98).

# Die schweizerische Schafhirtenausbildung:

Eine kritische Würdigung

von David Gerke

SchafhirtInnen sind gefragte Menschen. Wieder einmal. Zu verdanken ist es dem Wolf. Und ein klein wenig auch dem Luchs und dem Bär. Wer auch in Zukunft im Alpenraum noch Schafe sömmern will, kommt um Schafhirten nicht mehr rum. Jeden Heimatschützer und jede konservative Traditionalistin müsste dies eigentlich freuen, ist doch die Behirtung des Kleinviehs eine Jahrtausende alte Tradition. Der unsägliche „freie (unbehirtete) Weidegang“, wo im Juni die Schafe hoch getrieben werden und im September runtergeholt wird, was noch lebt, ist dagegen kaum 100-jährig. Solange es Wölfe und andere Raubtiere gegeben hat, gab es schlicht keine Alternative zur Behirtung. Es ging ums Überleben, man konnte sich keine Tierverluste leisten und brauchte die Hirten. Hirten - oder Hungern. Da maulte keiner rum, was dies finanziell oder arbeitstechnisch bedeute. Selbstverständlich wurden die Raubtiere auch bekämpft, aber das ersetzte nicht die Hirten, was wir auch heute noch in Süd- und Osteuropa und weiten Teilen von Asien sehen. Der Hirte ist unter diesen Umständen unersetzlich.

Behirtung ist leichter gesagt als gemacht. Wo findet man überhaupt Hirtinnen? Die Bergamasker-Hirten scheinen auch nicht mehr so zahlreich zu sein wie früher. Deutsche oder französische Profi-Schäfer zieht es offenbar ebenfalls nicht massenhaft in die Schweiz (da wären wir beim Thema Hirtenlohn...). In Osteuropa würde man vielleicht fähiges, erfahrenes und williges Personal finden, aber dieses kann man wohl aus kulturellen Gründen nur schwer auf die Alpen im idyllischen Heidiland vermitteln. Schon die südeuropäischen Herdenschutzhunde reizen die Toleranz mancher Zeitge-

nossen zur Genüge aus, wenn sich dann noch Balkan-Hirten dazugesellen... So muss eine Lösung her, wie man Hirtinnen im Inland rekrutieren kann. Diese scheint gefunden und nennt sich: Schweizerische Schafhirtenausbildung!

Ausbildung ist ja eine gute Sache und heute auch nötig. Wer seine Qualifikationen nicht auf einem Stück Papier hat, bezeichnet mit einem schlaun Titel, der hat inzwischen ein Problem. Skepsis ist aber dennoch angebracht, ob eine Arbeit wie das Hüten von Schafen wirklich an Kursen erlernbar ist. Wer mit Tieren arbeitet, weiss, dass es dazu vieler Fähigkeiten bedarf, die allesamt schwierig zu vermitteln sind: Geduld, Übersicht, Einfühlungsvermögen, Wetterbeständigkeit, um nur einige zu nennen. Fairerweise muss man auch anerkennen, dass andere Teile des Hirtens sehr wohl lernbar sind, etwa Herdenführung, Weidemanagement, Gesundheitskontrolle oder das Zäunen. Solche Dinge den Jung- und Neuhirten zu vermitteln, ist sicher keine schlechte Sache. Und wenn eine Hirtenausbildung sogar dabei hilft, mehr Menschen überhaupt zur Hirtenarbeit zu bringen, ist das natürlich begrüßenswert. Dass damit vielleicht auch Personen angezogen werden, die sich für diese Aufgabe nicht eignen, kann im Wissen darum, dass sich die Spreu noch rechtzeitig vom Weizen trennt, getrost hingegenommen werden.

Nun, wer aber kann und soll überhaupt SchafhirtInnen ausbilden und in welcher Form? Gestandene, erfahrene Schafhirten, ist man geneigt zu sagen, natürlich direkt am lebenden Objekt, der Schafherde. In der Realität sieht es aber teilweise anders aus. Dazu muss man sich zuerst einmal den Auf-

bau der Schafhirtenausbildung in der Schweiz anschauen: Sie ist konzipiert als Weiterbildung für interessierte Laien und nicht etwa als Berufsausbildung, hat zurzeit drei mehr oder weniger theoretische Module und drei praktische. Koordiniert wird die Ausbildung von der landwirtschaftlichen Beratungsstelle Agridea, die im Auftrag des Bundes auch den Herdenschutz betreut. Durchgeführt werden die jeweils zwei- bis dreitägigen theoretischen Module an den landw. Schulen in Visp und Landquart. Dort werden insbesondere Weidewirtschaft, Weideführung, Herdenschutz und Hundetheorie sowie rechtliche Aspekte abgehandelt. Als Referenten treten durchaus gestandene, kompetente Personen aus verschiedenen Fachbereichen auf, allerdings verfügen diese nur teilweise auch über Erfahrung in der Alpung von Schafen. Sie vermögen einem zwar einen guten theoretischen Hintergrund zu vermitteln, erschaffen damit aber noch keine guten Hirten. Hier kommt den praktischen Modulen grosse Bedeutung zu, besonders natürlich dem mindestens zweimonatigen Alppraktikum auf einer professionell behirteten Schafalp. Dessen Wichtigkeit kann gar nicht stark genug betont werden. Auch das mindestens zweiwöchige Stallpraktikum auf einem Heimbetrieb ermöglicht wertvolle Erfahrungen, weil dort der direkte Kontakt zum Tier wohl noch intensiver ist als auf der Alp – Klauenpflege und Ablammungen lassen grüssen. Und weil leider nur allzu oft ist, was eigentlich nicht sein dürfte, sind Erfahrungen mit Klauenpflege und Ablammungen auch auf der Alp durchaus nützlich. Das dritte Praktikum ist die Hütehundeausbildung bei der SSDS (Swiss Sheep Dog

Society). Begrüssenswert ist dabei, dass sich der Hirte mit seinen Hütehunden rechtzeitig von professionellen SSDS-Hundetrainern bei der Ausbildung begleiten lässt. Eine falsche oder schlechte Erziehung in der Jugendphase lässt sich nur sehr schwer wieder korrigieren. Das klassische Ausbildungsprogramm der SSDS ist allerdings stark auf das "Hüten" von Schafen zu Wettkamp fzwecken ausgerichtet, weniger auf die Führung von grossen Herden im Gelände. Ob sich diese Kurse tatsächlich für die Ausbildung von Herdengebrauchshunden eignen, ist zumindest fraglich. Zu wissen, wie ich mit meinem Hund fünf Schafe zwischen zwei Toren durchjage, bringt mir auf der Alp nämlich wenig.

Halten wir also fest: In der Schweiz existiert eine Schafhirtenausbildung, wohl zum ersten mal überhaupt! Vergleichbar mit den Berufsausbildungen zum Schäfer wie in Deutschland oder Frankreich ist sie nicht. Muss sie aber auch nicht, weil die Rahmenbedingungen ganz anders sind. In der Schweiz sind fast nur Sommer-Hirtinnen gefragt, keine Berufs-SchäferInnen. Für ausreichend Praxis in der Ausbildung ist wurden die Praktika zeitlich und inhaltlich deutlich ausgebaut. Mehr Praktiker auch bei der Theorie wären trotzdem wünschenswert – am besten mit aktiven Hirten!

David Gerke, eidg. dipl. Schafhirte, geht den sechsten Sommer mit Schafen z'Alp, ist im Winter aushilfsweise Hirt bei einer Wanderherde, hat die Schafhirtenausbildung berufsbegleitend absolviert und bietet in Zukunft voraussichtlich selber einen Praktikumsplatz für angehende SchafhirtInnen an.

## «Man kann Schafe gegen Angriffe schützen, ohne Wölfe zu töten»

Interview mit David Gerke, Schafhirt und Präsident der «Gruppe Wolf Schweiz» (GWS)

### ***Brauchen wir wirklich Wölfe?***

David: Der Wolf hat als Grossraubtier eine Schlüsselfunktion im Ökosystem. Gerade im Alpenraum mit den zahlreichen Schutzwäldern hilft er, im Jungwald einseitigen Verbiss zu verhindern und damit ein Gleichgewicht zwischen Wald und Wild zu finden. Aber ob nützlich oder nicht: Jede Art hat ein Existenzrecht, welches nicht durch menschliche Interessen begründet werden muss.

### ***Du bist Schafhirt, empfindest Du den Wolf nicht als Feind?***

David: Schafe kann man gegen Wolfsangriffe schützen, ohne Wölfe zu töten! Mein oberstes Ziel ist, die Herde möglichst vollständig und gesund über den Sommer zu bringen. Deshalb ist auch für mich jeder Wolfsriss einer zuviel. Was ich jedoch nicht ausblenden kann und will, ist, dass die Schafe den Sommer überleben müssen, damit ein grosser Teil von ihnen im Herbst geschlachtet werden kann.

Wölfe reissen in der selben Zeit rund 200 bis 300 Nutztiere, also gerade mal ein Promille der ‚Schlacht-Schafe‘.

Wer gegen „Schafkiller“ hetzt, müsste konsequenterweise in erster Linie den Menschen ins Visier nehmen. Ich habe keine Freude an Wolfsrissen, will sie aber auch nicht dramatisieren. Für einen Züchter ist die Situation insofern anders, als dass für ihn eine lange Aufbauarbeit verloren geht.

### ***Was sagst Du zur These, dass Menschen ‚human‘ töten im Gegensatz zum Wolf, der Tiere auch mal nur verletzt?***

David: Die gängige Tötungsmethode mit Bolzenschuss und sofortigem Ausbluten ist bestimmt schnell. Tiertransporte, welche gerade Schafe oft durch die halbe Schweiz führen, weil nur wenige Grossmetzgereien überhaupt noch Schafe schlachten, sind nicht human, ebenso wenig das Warten vor der Schlachtung und der Blutgeruch im Schlachthof.



Entdeckt das Hirtenauge die drei Kollegen vom Calanda-Rudel?

Von den über 200'000 gesömmerten Schafen gehen im Herbst die Hälfte davon zur Schlachtung. Pro Jahr werden in der Schweiz über 250'000 Schafe geschlachtet.

### ***Zurück zum Wolf – findet er Genügsamkeit unспортlich?***

David: Es stimmt, dass der Wolf mitunter mehr Tiere reisst, als er fressen kann und



manche auch nur verletzt. Dies geschieht bei ungeschützten Schafherden. Sind Herdenschutzhunde anwesend, kann es dem Wolf gelingen, ein Tier zu reissen, bis die Hunde reagieren, Tötungen oder Verletzungen mit vielen weiteren Tieren kommen aber fast nicht mehr vor. Nutztiere sollen nicht alleine gelassen werden. Ob das mit einer ständigen Behirtung geschieht oder ob die Tiere eingezäunt sind und täglich kontrolliert werden, sei dahingestellt. Damit verletzte Tiere rechtzeitig behandelt oder erlöst werden, braucht es auch ohne Wolfspräsenz eine regelmässige Überwachung.

#### ***Und was beinhaltet die in Deinen Augen?***

David: Bei Nutztieren stehen wir Menschen in der Pflicht, vermeidbares Leid zu verhindern. Klassische Gefahren im Alpenraum sind etwa Steinschlag, Abstürze oder Wetterextreme wie Gewitter oder Schnee. Auch Krankheiten wie Gämsblindheit, Moderhinke oder Parasiten sind schmerzhaft und mitunter tödlich. Der so genannte freie Weidegang, bei dem die Schafe im Juni auf die Alp gebracht werden und im September runtergeholt wird, was noch lebt, muss aus Gründen des Tierwohls und der Ökologie aufhören.

#### ***Was hat das mit der Ökologie zu tun?***

David: Ohne Kontrolle ziehen Schafe im Frühsommer dem jungen Gras nach rasch in die Höhe. Hoch gelegene, empfindliche Vegetationen werden damit zu früh und zu intensiv genutzt. Der Artenreichtum verschwindet, die Erosionsgefahr steigt. Umgekehrt werden die unteren Lagen unternutzt, was eine Verbuschung mit Alpenrosen, Heidelbeeren, Wacholder und Grünerlen zur Folge hat. Da Schafe nicht gerne altes Gras fressen, ist es wichtig, die Alpweiden frühzeitig zu nutzen, die Flächen gut abzuweiden und rechtzeitig mit der zweiten Beweidung zu beginnen, auch dafür ist Behirtung nötig. Wenn die Rückkehr des Wolfes nun dafür sorgt, dass das Weidemanagement der Schafe verbessert wird, profitiert davon die Ökologie ebenso wie das Landschaftsbild.

#### ***Kleine Alpen können sich doch gar keinen Schafhirten leisten.***

David: An diesem Problem wird von verschiedenen Seiten gearbeitet; der Bund hat die finanziellen Beiträge für behirtete Alpen mittlerweile deutlich erhöht, so dass sich nun auch für kleinere Alpen die Anstellung eines Hirten lohnt. Auch Natur- und Wolfsschutzverbände erbringen finanzielle

Dienstleistungen, um kleine Alpen beim Aufbau von Behirtung und Herdenschutz zu unterstützen. In vielen Fällen sind Zusammenlegungen von kleinen Alpen aus topographischen Gründen durchaus machbar, scheitern aber an bestehenden Strukturen wie Alprechten, die neu geregelt werden müssten.

***Ist mit der Zusammenlegung von kleinen Alpen denn gewährleistet, dass sie alle weiter genutzt werden können?***

David: Nicht in jedem Fall. Kleine, räumlich isolierte Alpen können kaum mit anderen zusammengelegt werden. Wenn ein Schutz der Tiere nicht anders machbar ist, stellt sich dort langfristig tatsächlich die Frage nach einer Umnutzung der Alp, etwa mit Rindern oder Mutterkühen.

Bezogen auf den heutigen Tierbestand haben wir zu viele Alpen. Das hat zur Folge, dass viele deutlich unterbestossen sind.

***Ist doch schön, wenn man eine grosszügige Weideplanung machen kann?***

David: Mir persönlich sind fünf richtig bestossene und geführte Alpen lieber als zehn unterbestossene.

Wichtig ist, dass die Voralpen und Maiensässe zwischen 1000 und 2000 m ü. M. ausreichend genutzt werden, denn dort droht tatsächlich eine Verbuschung und Verwaldung. Wenn die Tiere aber im Hochsommer auf weniger Alpen verteilt sind, die gut geführt sind und tatsächlich einer Beweidung bedürfen, ist die Erhaltung der Weiden und des Landschaftsbildes absolut gesichert.

***Aber auch auf Voralpen und Maiensässen sind Nutztiere durch den Wolf gefährdet.***

David: Gelegentlich werden auch auf landwirtschaftlichen Nutzflächen Nutztiere gerissen. Allerdings zeigt die mittlerweile fast 20-jährige Erfahrung mit dem Wolf in der Schweiz, dass das mit Abstand grösste Konfliktpotential in den Sömmerungsgebieten herrscht. Dort führt wie erwähnt ohnehin kein Weg an der besseren Behirtung vorbei und mit dieser sind auch die Voraussetzungen für den Herdenschutz, namentlich den Einsatz von Schutzhunden und Nachtpferchen, gegeben.

***Springt ein fitter Wolf nicht einfach über den Zaun?***



Das erste Wolfsrudel in der Schweiz seit 150 Jahren ...

David: Im Frühling und Herbst werden auf Vorweiden und Maiensässen fast überall Zäune eingesetzt. Bereits die klassischen 90cm-Flexinetze bieten einen passablen Schutz vor Wolfsangriffen, sachgemässe Installation und gute Stromführung vorausgesetzt, besser sind 120cm-Flexinetze.

Überspringen tut der Wolf Zäune kaum. Lernt es ausnahmsweise trotzdem einer, kann mit einer weiteren, erhöhten Litze oder mit einem Flatterband der Schutz ausgebaut werden. Es gibt verschiedene Modelle für wolfsichere Zäune, mit denen auf Weiden ausserhalb der Sömmerungsgebiete ein guter Schutz erreicht werden kann.

***Auch Herdenschutzhunde verhindern nicht alle Risse und verursachen z. T. Probleme mit dem Tourismus.***

David: Im Jahr 2012 waren in der Schweiz 200 solcher Hunde im Einsatz, mit 20 davon gab es Probleme. Auch Kritiker sollten anerkennen, dass 90% aller Herdenschutzhunde ihre Arbeit einwandfrei und ohne wesentliche Konflikte leisten. Auch dass sich die Risszahlen in den letzten fünf Jahren stabilisiert haben, während die Zahl der Wölfe konstant ansteigt, spricht eindeutig für den Erfolg des Herdenschutzes.

Konflikte mit Touristen sind ein Problem, aber diese werden ohnehin lernen müssen, dass die Alpen in erster Linie Lebens- und Arbeitsort der ansässigen Bevölkerung sind und kein grosses Freilichtmuseum.

***Im Wallis gabs ja zwei Risse an Rindern; wie schätzt Du dieses Risiko ein?***

David: Die Gefährdung von Grossvieh sollte nicht übertrieben werden. In den französischen Alpen, in Gebieten, wo zahlreiche Rudel leben, sind zwischen einem und zwei Prozent der gerissenen Nutztiere

Kuh- oder Pferdeartige. Betroffen sind ausschliesslich Jungtiere, also Kälber und Fohlen, sehr selten auch Rinder. Die Risse sind auch da so selten, dass sich spezifische Schutzmassnahmen kaum lohnen. Nur wo sich Wölfe tatsächlich auf Kälber oder Rinder spezialisieren sollten, würde Handlungsbedarf bestehen. Auf Weiden, wo Milchkühe oder Pferde weiden, ist das nicht der Fall. Wie Mutterkühe bei einer Gefahr für ihre Kälber reagieren, ist bekannt. Auch auf gemischten Weiden mit Mutterkühen und Rindern, scheint mir das Konfliktpotential extrem gering. Wirklich gefährdet sind wohl einzig Kälberausläufe oder Weiden mit Jungrindern. Hier sehe ich eigentlich nur die Möglichkeit, mit guten Zäunen den Wolf fernzuhalten.

***Gehst Du gar nicht davon aus, dass der Wolf die Berglandwirtschaft bedrängt?***

David: Der Wolf zwingt namentlich die Kleinviehhaltung, und besonders die Sömmerung, zu Veränderungen. Aber er ist bloss Auslöser und Beschleuniger dieses Strukturwandels und nicht der Grund dafür. Die veränderte Einstellung der Bevölkerung zu Tierschutzfragen bewirkt ohnehin, dass das Tierschutzniveau in der Schafsömmerung verbessert wird.

***Was ist mit ökologischen Aspekten?***

David: Vernünftige Weidewirtschaft ist nicht nur für Nahrungsmittelproduktion, sondern auch für Artenvielfalt wichtig. Extensiv genutzte Weiden sind bei sachgemässer Nutzung Schlüsselregionen mit sehr grosser Biodiversität.

***Im Januar wurde bei Tamins GR ein verendeter Wolf gefunden, der einer Schussverletzung erlegen ist. Wie hat Deine Gruppe darauf reagiert?***

David: Weil der Täter dieses illegalen Abschusses nicht bekannt war, haben wir eine Belohnung für Hinweise auf ihn ausgesetzt. Besonders bedauerlich ist dieser Abschuss, weil es gerade am Calanda nur wenige Konflikte mit dem Wolf gibt. Der Herdenschutz hat sich eingespielt und auf den Alpen wurden im vergangenen Sommer keine Nutztiere mehr gerissen. Nur auf einer Frühlingsweide bei Mastrils gab es einen Angriff. Auch die Jagd ist weiterhin möglich, die Abschusszahlen sind nicht eingebrochen. Die Akzeptanz der Bevölkerung vor Ort gegenüber den Wölfen ist insgesamt erfreulich hoch.

**Eure Belohnung ist sehr hoch angesetzt. Weshalb?**

David: Wir wollten zuerst eine Belohnung von 5'000 Franken aussetzen, verschiedene spontane Spendeneingänge ermöglichten uns aber, diese zu verdoppeln.

Mit einer Belohnung von 10'000 Franken für Hinweise, die zur Ergreifung des Täters führen, wollen wir sicherstellen, dass alle gemachten Beobachtungen den Strafverfolgungsbehörden gemeldet werden. Auch alle an uns eingehenden Hinweise geben wir ihnen weiter. Wenn der Täter aber trotzdem nicht gefasst werden kann, bleibt dieses Geld aber nicht einfach in unserer Kasse.

5'000 Franken, die wir aus eigenen Mitteln für die Belohnung einsetzen wollten, werden für eine vergleichbare Aktion bei zukünftigen Fällen eingesetzt, welche aber hoffentlich gar nicht erst eintreten. Die 7'000 Franken an eingegangenen Spenden werden wir in den weiteren Ausbau des Herdenschutzes am Calanda einsetzen.

**Welche Aktivitäten macht ihr neben der Unterstützung des Herdenschutzes noch?**

David: Wir verstehen uns auch als die politische Stimme des Wolfes in der Schweiz, so dass wir natürlich auf Wolfspolitik der Behörden Einfluss nehmen wollen. Das geschieht beispielsweise mit Petitionen und im Rahmen der Vernehmlassung des Wolfskonzeptes, wozu wir uns äussern.

Unser dritter Schwerpunkt neben Herdenschutz und Politik ist die Information und Aufklärung. Wir haben ein Projekt, wo wir Schulbesuche zum Thema Wolf durchführen, auch in Graubünden und im Oberwallis sind wir mit diesem Angebot präsent. Erwachsene Menschen wollen wir mit Infoständen und Unterlagen informieren.

[www.gruppe-wolf.ch](http://www.gruppe-wolf.ch)

PC-Konto 46-340137-2

Gruppe Wolf Schweiz, Sekretariat,

Weyerstattstr. 23, 3360 Herzogenbuchsee





## Andere Länder andere Sitten – vom traditionellen Käsen im großen Walsertal

Johann Sieveking

Als ich vor 20 Jahren im Großen Walsertal (Vorarlberg) das Käsen lernte, gehörte das 'Absennen' (Zigern) auf der Alp noch essentiell zur traditionellen Methode der Bergkäsherstellung. Da diese Methode – für mich der 'vollständige Prozess' des Sennens – am Aussterben ist, wird es Zeit, den Nachruf zu schreiben. Alle großen Alpen im Gr. Walsertal sind gründlich modernisiert, nur zwei kleine Alpen arbeiten noch nach 'altem Brauch', mehr oder weniger belächelt; eine davon die Fuchswaldalpe, wo ich den letzten Sommer verbracht habe.

Der Prozess, den ich schildern möchte, beruht noch ganz auf prozesseigener Reifung und benötigt dafür intakte Holzbrenten. Auf der Alpe (Fuchswald) sind sie z.T. noch von einem Küfner hergestellt, der hier viele Jahre Senn war. Anfang Sommer (und bei trockenem Wetter) ist es spannend, ob sie dicht halten, manche brauchen ein längeres Bad in heißer Klarschotte. Zur Not gibt es Alugebsen, aber die sind natürlich stumpf und steril, was die Milchreifung angeht.

Die Abendmilch wird melkwarm in die Brenten geschüttet. Morgens hat die Milch zwischen 16-18 Grad und lässt sich gut mit einer Lochkelle abrahmen.

In der Sprache der 'Alten' gilt die Fuchswaldalpe als eher 'süß', d.h. die spontane Säuerung während der Milchlagerung verläuft zurückhaltend. Es ist daher v.a. anfangs Sommer angeraten, beim Aufwärmen Kultur (eine Art ‚Wilde Kultur‘ aus bebrütetem Käswasser zuzusetzen das im Gegensatz zur in der Schweiz bekannten Fettsirtenkultur nicht thermisch gereinigt wird. (Gestartet wird mit externer Kultur).

Ein bedeutsamer Kulturfaktor ist hier auch das selbstangesetzte Lab: In Streifen ge-

schnittene getrocknete Kälbermägen werden dazu mit Käswasser (Fettsirte vor dem Ausziehen) eingeweicht und später mit heißer Klarschotte (abgekühlt auf 58°) aufgefüllt und über Nacht im Gärschrank bebrütet.



Am nächsten Morgen gibt das, abgeseibt, eine milde säuerliche ‚Kuttelbrühe‘, (Geschmackstest/Labprobe).

Nach dem Herausziehen des Käses (51-53°) beginnt das Absennen – das Käswasser muss auf 94° (bis zum Siedepunkt) erhitzt werden. Derweil kommt der Käse, nach dem ersten Wenden, unter die archaische Presse: Ein schwerer Feldstein lastet an einem Holzhebelarm, der eine runde Holzplatte auf den Käse (28 kg) presst – perfekt einstellbar! Bei 84° muss man wieder am Kessel sein. Ab da steigt der 'Vorbruch' auf, eine feine Rahmschicht, die mit der Kelle abgerahmt wird. Das Holzgefäß dafür hat unten einen Auslauf für die Molke; der Vorbruch wird nach dem Abkühlen mit dem Rahm gesammelt und erhöht die Butterausbeute beträchtlich (nach meinem Ermessen ohne Qualitätsminderung).

In der Regel gibt man bei ca. 65° 1% Suur in den Kessel. Wenn ich zuviel Reifung im Kessel habe, kommt der Vorbruch nicht sauber, da schon mehr oder weniger Sufi (Zigereiweiß) mit aufsteigt. Umgekehrt, wenn ich's zu süß habe, bleibt der Vorbruch aus, auch mit Nachsäuern steigt er nicht mehr sauber auf.

Bei 94° wird der Kesselinhalt in mäßige Bewegung gebracht und nochmals 4% Suur zugegeben. Jetzt sollte die Sufi aufsteigen, als dicke zusammenwachsende Schicht, die sich mit der Lochkelle gut abschöpfen lässt. Sowohl bei zuviel als auch bei zuwenig Reifung verläuft die Zigerfällung nicht optimal, die Milch- bzw. Eiweißqualität spielt auch eine Rolle. Dieses Geschehen im Kessel beim Absennen gibt dem Senn die entscheidenden Informationen zur Steuerung bzw. Gegensteuerung des Prozesses, allerdings erst für den nächsten Tag.

Steigt die Sufi zu früh auf, dann bleibt sie teilweise feinkörnig, die Ausbeute ist gering, und die Restschotte bleibt eher trüb. Läuft die Reifung dagegen im optimalen Bereich, hat man als Resultat grüngelbliche fast durchsichtige 'Klarschotte', die nur noch Milchzucker und Mineralien enthält. Mit dieser wird jetzt das Suurfass wieder aufgefüllt auf 59° damit der Suur am nächsten Tag wieder kräftig sauer schmeckt.

In die Klarschotte, mit fast 90°, werden nun alle Holzgefäße, und was man sonst noch abbrühen möchte, eingetaucht (undichte Brenten etwas länger) und kräftig ausgebürstet. (Ich benutze diese entfettende, schäumende Schotte zum Geschirr- und Bodenputzen, als Haarwaschmittel und in der Waschmaschine)

Die Brenten werden direkt aus dem Schottebad zum Trocknen aufgestellt, keinesfalls mit Wasser gespült, und sind so abends wieder bereit für den nächsten Zyklus. Man

hat wirklich die Erfahrung eines zyklischen Prozesses mit mehreren sehr befriedigenden (manchmal auch beunruhigenden) Zwischenresultaten – einem vollständigen Durcharbeiten des Stoffes bis zur Klarheit.

Sufi – das klingt schon nach Mystik oder wie sufä, fee-ähnlich – jedenfalls eine weibliche Substanz mit geradezu mütterlichen Eigenschaften, wie am (seligen) Gesichtsausdruck der essenden Alten zu sehen ist, die seit ihrer Jugend dem Genuss der Sufee verfallen sind, das ist die 'Sennsuppe'. Es gibt Äplerfamilien, die (mit Behagen) mindestens eine Mahlzeit am Tag davon bestreiten nicht nur als Sennsuppe. Man kann die Sufe auch im Kästuch austropfen lassen, nach ein paar Stunden lässt sich die Kugel schneiden, mit Tomaten à la Mozarella... Die Scheiben lassen sich auch gut mit Pfeffer und Zitrone braten, er schmilzt nicht. Längere Reifungen haben mich noch nicht überzeugt. Früher bzw. im Bregenzerwald hat man den Ziger in einem besonderen Fass gesammelt und immer wieder mit heißer Schotte übergossen und im Winter (gewürzt mit Schabzigerklee) als Brotaufstrich gegessen.

Die Klarschotte wurde früher (manchmal auch noch heute) bei Gelegenheit weiter eingekocht zu Schotteziger, (nicht zu verwechseln mit dem Schweizer Schotteziger!) einer interessanten Süßigkeit, die leicht salzig-mineralisch schmeckt (ähnlich wie gewisse Gourmet-Schokolade oder der norwegische Brunost); das war früher die Alpschokolade.

Der Marktdruck geht bei Käsen natürlich in Richtung gleichbleibende Qualität, folglich möglichst Unterdrückung der internen spontanen ‚natürlichen‘ Reifung, stattdessen gleichbleibende Laborkultur, identisch fürs ganze Tal.

Der Käse von der Fuchswaldalpe ist jeden Tag etwas anders, immer eine Variante, ge-

rade mit diesem Argument aber verkaufe ich auch den Käse, die Stammkundschaft denkt wohl ähnlich, er ist jedenfalls bald ausverkauft.



Im Bregenzerwald gibt es einen Käsehändler, der in Wien zu einem stolzen Preis ‚Holzgebtsenkäse‘ verkauft. Vielleicht muss man für diesen Job nicht nur Idealist sein, sondern könnte – mit geschickterer Vermarktung – auch angemessen entlohnt werden ...

Glossar:

**Absennen**

Erhitzen der Molke (Käswasser) bis zum Siedepunkt (94°). Dabei wird Rahm (Vorbruch) und Zigeriweiß (Sufe) ausgeschieden. Übrig bleibt die Klarschotte.

**Brente**

Gebse, Aufrahmbecken

**Wilde Kultur**

Molke wird vor dem Käseauszug bei 45° - 50°C herausgenommen, bei 38°C bebrütet, bis fein säuerlich. Säuregrad 12 - 14 SH. kann 3-4 Tage verwendet werden

**Käswasser**

Molke, die nach dem Herausziehen des Käses (51-53°C) im Kessel bleibt. Enthält noch Butterfett (Sirtenrahm) und die Zigeriweißfraktion.

**Kuttelbrühe**

durch Einlegen getrockneter Kälber- oder Gitzimagen in Fettsirte kultivierte Lab-Flüssigkeit; schmeckt leicht säuerlich nach Kutteln

**Vorbruch**

Rahmschicht, die nach mäßiger Säuerung bei 84° austritt, im Idealfall eiweißfrei. Wird mit Milchrahm zusammen gebuttert.

**Suur**

‚Sauer‘. Im Suurfass kräftig gesäuerte Klarschotte von 35 - 40°SH, wird zum Ausscheiden der Sufi eingesetzt.

**Sufi/Sufe**

Zigeriweiß, gerinnt mit Zufügen von Suur bei 94°.

**Klarschotte**

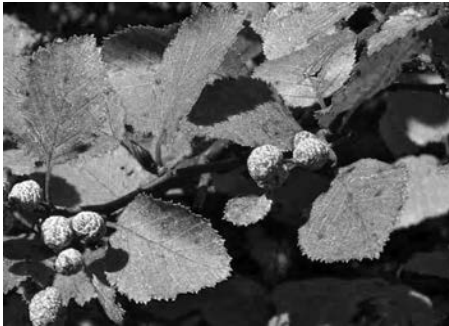
fast durchsichtige Restmolke nach dem Absennen, die im Idealfall kein Eiweiß und Fett mehr enthält, sondern nur Milchzucker und Mineralien.

**Sennsuppe**

heiße Sufi mit etwas Schotte. Stärkung für Senn und Gäste.

Noch nie in meiner Karriere als Hirtin habe ich Ziegen kennengelernt, welche die Grünerle verschmähen. Geradezu magisch werden sie von ihr angezogen, etwa wie die Katzen von Baldrian. Nicht selten gibt es gar Kämpfe um ein paar nacktgeschälte und zerzauste Grünerlenzweiglein. Dabei sorgen Blätter und Rinde für eine delikate Zwischenmalzeit, die Äste für den Juckreizabbau zwischen den Hörnern.

Die Grünerle gehört zur Familie der Birkengewächse und ist die einzige strauchförmige Erlenart in Europa. Sie ist besonders an schattigen und feuchten Hängen in der Alpinstufe anzutreffen, reicht aber entlang von Lawinenschneisen und Bachufern oft bis in die Täler herunter.



Als unverzichtbare Pionierpflanze kann die Grünerle, auch Alpenerle genannt, Rohböden besiedeln, den Boden verbessern und zum Erosionsschutz beitragen. Während eines Steinschlags ist sie bei kleinen Steindimensionen gar schutzwirksam. Zudem bieten kleinere, inselförmige Grünerlenbestände dem Rotwild und den Gämsen einen Rückzugsort.

Gegenüber anderen Büschen und Bäumen besitzt die Grünerle drei wesentliche Vorteile: Erstens federn die biegsamen, nieder

liegenden Äste das Gewicht des Schnees ab, wodurch Gleitschnee und selbst grosse Lawinen ohne Beschädigung überstanden werden. Zweitens kann die Grünerle durch eine Symbiose mit einem Strahlenpilz an ihrer Wurzel auch nährstoffarme Rohböden besiedeln, wie sie etwa nach Hangrutschungen entstehen. Dabei liefert der Pilz Stickstoff und profitiert im Gegenzug von den von der Pflanze produzierten Nährstoffen. Drittens vermehrt sie sich nicht nur durch die leichten, weitfliegenden Samen. Auch aus den Wurzeln oder aus niederliegenden Ästen sprossen neue Triebe und wachsen zu Büschen heran. In einer vom Menschen unberührten Umgebung wächst die Grünerle also an Orten, wo anspruchsvollere Sträucher und Bäume nicht oder nur mit Mühe aufkommen könnten: Entweder auf steinigem, felsigem und humusarmem Untergrund, oder an schattigen, feuchten Hängen und Lawinenschneisen.

Nun hat der Mensch über Jahrhunderte Wald gerodet, um zusätzliche Weide- und Kulturlächen zu gewinnen. In der alpinen Zone wurde die Waldgrenze damit künstlich herabgesetzt.

Durch den seit Jahren anhaltenden Strukturwandel in der Land- und Alpwirtschaft wird aber heutzutage dieses „künstlich“ geschaffene alpine Kulturland vielerorts nicht mehr oder nur noch ungenügend bewirtschaftet. Im waldfähigen Gebiet kommt es zu Verbuschung und Wiederbewaldung. Vor allem die Verbuschung durch die Grünerle ist rasant, weil sie wegen ihrer obengenannten Eigenschaften markante Vorteile bei einer Wiederbesiedlung von aufgegebenem Kulturland besitzt. Im Bereich der Waldgrenze bilden sich oft grossflächige Grünerlengebüsche. Diese bilden

aber keine Übergangsphase zum Hochwald sondern ein Dauerstadium. Weil die Grünerlenbestände den Boden mit Stickstoff anreichern und dadurch ein dichter Unterwuchs wächst, können Sämlinge von Nadelbäumen nicht aufkommen. Grünerlenbestände fördern demnach zwar die Bodenbildung, nicht aber das Aufkommen von Hochwald. Erwünscht wäre aber, dass auf ehemaligen Heuwiesen und Weiden wieder der Wald einzieht, weil ein Grünerlenbewuchs einige Probleme mit sich bringt:

Ein Grünerlengebüsch bietet nicht den Erosions- und Lawinenschutz wie ein Bergwald. Bei Vernässung fördert es gar das Abrutschen des Oberbodens.

Zudem zeigt eine laufende Untersuchung an der Universität Basel, dass ein ausgedehnter Grünerlenbestand wegen seiner hohen Lachgasemissionsrate (starkes Treibhausgas) nachteilig für das Klima ist.

Ein weiterer negativer Punkt ist der durch die Grünerlen im Boden angereicherte Stickstoff. Dieser wird als Nitrat ausgewaschen und kann die Trinkwasserqualität beeinträchtigen.

Nicht zuletzt nimmt bei zu hohem Grünerlenanteil die Lebensraumqualität für Bewohner von offenen und strukturierten alpinen Landschaften, wie etwa Birkhühner und Tagfalter, rasch ab. Ihre Bestände gehen zurück oder sie verschwinden ganz aus diesen Gebieten.

Wahrscheinlich wird sich die Grünerle in den nächsten Jahrzehnten weiter ausdehnen. Einmal verbuscht, sind solche Flächen nur schwer zurückzugewinnen. Das Abschneiden der Äste bringt wenig, da die Grünerle immer wieder von neuem aus dem Stock austreibt. Wenn aber Triebe und Rinde gefressen werden, führt dies zum

Absterben des Busches ohne Stockauschlag. Vor allem in Gebieten wo das Einwachsen der Grünerle erst beginnt, kann die Fläche mit einer gezielten Beweidung durch Ziegen und Engadinerschafe (eine besonders widerstandsfähige Bergschafrasse) offen gehalten werden. Um einen raschen Verbiss der Gehölze zu erreichen, sollte eine Koppel für ein bis zwei Wochen beweidet werden.



Versuche im Wallis zeigten, dass sich auch Eringerinder für eine Grünerlendezimierung eignen.

Um den Grünerlenbestand einzudämmen, sollte folglich die Haltung dieser Tiere im Sömmerungsgebiet gefördert werden.

Sinnvoll wäre auch ein koordiniertes Vorgehen von Land- und Forstwirtschaft, um bei unterbestockten oder aufgegebenen Alpen den Einwuchs der Weiden zugunsten der Waldbäume zu lenken. Das heisst, Waldbaumarten zu fördern bis die Konkurrenz durch Grünerlen gebannt ist.

#### *Quellen:*

*Huber B., Frehner M. 2012: Forschungsprojekt Grünerle. Bericht erstellt im Auftrag des Bundesamtes für Umwelt (BAFU), Bern. Abenis AG Chur und Forstingenieurbüro Monika Frehner, Sargans.*

Wieder mal ist ein neues Buch über die Schönheit und Idylle des Alp-Lebens erschienen: Diesmal sind es Portraits von 15 Frauen, die den Alp-Sommer fest in ihren Lebensrhythmus eingebaut haben. Dass mich beim Lesen eine leichte Müdigkeit befallen und sich ein gewisser Widerstand eingestellt hat, kann ich erst mal nicht der Autorin Daniela Schwegler und der Fotografin Vanessa Püntener anlasten. Das hat wohl eher damit zu tun, dass Berichte über Alp-Idyllen in letzter Zeit sehr zugenommen haben und dass ich selber normalerweise lieber etwas über Dinge (Berufe, Lebensweisen, etc.) lese, die ich *nicht* kenne. Deshalb würde mich als langjährige Äplerin also so ein Buch gar nicht interessieren, egal wie gut oder schlecht es gemacht ist. Allerdings ertappte ich mich bei einer voyeuristischen - und mir etwas peinlichen - Neugier einige der porträtierten und mir persönlich bekannten Personen betreffend: aha, R. teilte A.'s Familienträume nicht, deswegen hat das nicht geklappt mit den beiden - so, M. hat prophetische Träume, so ist ihr Sohn Julani zu seinem Namen gekommen...

In diesem Sinne ist wohl aber auch das Buch gedacht. Es ist für Menschen geschrieben, die nicht zur Alp gehen, die etwas über diesen Lebensentwurf erfahren wollen und für diese dann wohl auch interessant. Wirklich ansprechend finde ich die Idee mit den regionalen (oder persönlichen) Koch-Rezepten, die am Ende jedes Portraits beschrieben sind.

Die Wegbeschreibungen, anhand derer man die beschriebene Alp sofort finden würde, sind gut gemacht, allerdings hätte ich persönlich keine Lust auf Alp-Besuch von Hornden interessierter LeserInnen!

Dadurch, dass die Äplerinnen selber zu Wort kommen - der Grossteil der Texte ist Ich-Erzählung der porträtierten Frauen - kommt so eine Stimmung rüber, als ob die Leserin mit am Küchentisch sitzen würde. Weniger gefällt mir, dass ein etwas unrealistisches Bild entsteht. Fast die Hälfte der porträtierten Frauen sind Mütter, die mit ihren Kindern zur Alp gehen bzw. in jungen Jahren gegangen sind. Was für Schwierigkeiten das mit sich bringen kann, wird nicht erwähnt. In manchen Kantonen ist es schwierig bis unmöglich, Kinder über den Sommer aus der Schule zu nehmen (wie das in Deutschland mit der Schulpflicht ist oder in anderen Ländern, aus denen Äplerinnen in die Schweiz kommen, weiss ich nicht) und natürlich eignen sich viele Alpen gar nicht, um sie mit Kindern zu bewirtschaften. Nur Susanne Gross erzählt, dass sie wegen der Kinder jahrelang nicht zur Alp gegangen ist, und diese Variante ist doch ziemlich verbreitet. Und meines Wissens sind viele Äplerinnen sowieso kinderlos...

Übersichtlich ist auch die genaue Aufzählung der gealpten Tiere jeweils am Anfang jedes Kapitels, die die Verschiedenheit von Alpbetrieben verdeutlicht.



Foto: Vanessa Püntener

Für mich allerdings wäre noch die Information interessant gewesen, was die Frauen denn auf den jeweiligen Alpen verdienen, um das Bild abzurunden. Klar geht niemand zur Alp, um reich zu werden, aber *einzig* Anne Krüger erwähnt ihren Alplohn, der mit 165 Fr. pro Person und Tag (also etwa 13 Fr. brutto pro Stunde) sicher über dem Durchschnitt liegt. Ich habe in 15 Alpsommern auf Rinder- und Geissalpen nie mehr als 100 Fr. pro Tag verdient und es relativiert in meinen Augen etwas die Alp-Romantik, wenn der Alplohn gerade (oder noch nicht mal) dazu reicht, die laufenden Kosten im Tal zu decken...

Insgesamt richtet dieses Buch, wie ich finde, den Blick zu sehr auf die schönen Dinge des

Alp-Alltags (auch ist auf allen Fotos das Wetter freundlich). Es erwähnen zwar fast alle, dass Alp auch hart sein kann, aber im Vordergrund der Berichte stehen doch oft die Ruhe, das innerliche Ankommen, das einfache Leben. Andererseits ist das ja auch Teil der vielfältigen Motivationen, die eine im Winter sehnsüchtig nach dem nächsten Alp-Sommer schmachten lässt ...

Daniela Schwegler und Vanessa Püntener  
Traum Alp  
Älplerinnen im Portrait  
Rotpunktverlag, Zürich  
ISBN 978-3-85869-557-4

**Infopost:** *Wie kamt Ihr zur Alperei?*

**David:** Ich habe eine landwirtschaftliche Lehre abgeschlossen. Nach der Rekrutenschule ging ich allein und mit ‚null Ahnung‘ auf ein wunderbares Äpli im Schanfigg. Ich hatte da fünfzig Rinder und sieben Kühe. Meine Arbeit war mehr Hagen als Hüten (kilometerweise Stacheldraht). Käsen lernte ich mit einem stündigen Schnellkurs ...

Im Frühling darauf hab ich dann den Senenkurs gemacht und ging mit einem Kollegen auf eine Alp im Calancatal mit 60 Kühen. Dann war ich fünf Sommer auf der Casanna im Prättigau, vier davon mit meiner jetzigen Frau Silvia.

**Silvia:** Angefangen habe ich als Kindermädchen im Berner Oberland, mit dem ganzen Programm Kinder, Käsen, Heuen. Zwar auf einem Bauernhof aufgewachsen, hatte ich als Kind und auch anfangs meiner Alpzeit Angst vor Kühen. Melken konnte ich noch nicht, weil mein Vater fand: «Frauen müssen das nicht können». Auf dieser Privatalp blieb ich drei Sommer lang. Dann war ich einen Sommer auf einer Grossalp im Schams, eine Saison allein im Safiental, zwei Sommer im Engadin und dann eben fünf Sommer auf Casanna.

**David:** Bezüglich melken war es bei mir das übliche, halt um halb vier raus, Kühe holen.

**Silvia:** Einen Sommer hab ich erlebt, dass der Chef sehr früh mit Käsen beginnen wollte; für uns hiess das dann: um halb drei aufstehen, um drei Uhr melken ...

Im März 2004 kamen wir zu unserm heutigen Betrieb, wir hatten aber schon für die Alp zugesagt, das hiess dann, dass David in unserm neuen Betrieb mit Heuen startete und ich nochmals einen letzten Sommer auf

die Casanna ging. Hochschwanger lief ich recht am Limit, das war in verschiedener Sicht ein strenger Sommer; andererseits fiel mir so der Abschied vom z’Alp gehen auch einfacher. Erst jetzt, wo die Kinder selbständiger werden, denke ich manchmal wieder, dass es schön wär, mit den Kindern z’Alp zu gehen.

**David:** Anfangs hatten wir hier in Trogen (AR) die Tiere auf vier Ställe verteilt, eine Absauganlage und Unterstützung von zwei Pensionierten. In der Planung für den neuen Stall war der Melkroboter beim ersten Projekt noch kein Thema. Vom Anbieter der Melkanlage erfuhren wir dann, dass es schon Occasionen von Melkrobotern auf dem Markt gäbe und da ein revidierter Roboter mittlerweile gleich teuer ist wie ein Melkstand, fand ich das ein verlockendes Angebot. Als wir uns das anschauen gegangen sind, hat mich das fasziniert. Im Appenzellerland haben erst zwei Betriebe einen Roboter, im St.Galler Rheintal und Thurgau sind es schon viele.

**Silvia:** Ich tat mich schon schwerer mit dem Entscheid als David (lacht), von Aussenstehenden kamen ausserdem viele Bedenken, unsere Kühe würden nicht kooperieren ...

**David:** Ein Leben lang jeden Tag 20 Kühe melken, das macht dich doch kaputt, heutzutage sind das ja andere Milchmengen als vor 30 Jahren. Ich find auch – einer der meint, ein neuer Traktor sei wichtiger als eine Absauganlage (an Stelle der Standeimer-Melkanlage) der hat etwas noch nicht begriffen.



Den Roboter haben wir nun seit September 2013, drei Monate brauchten die Tiere, um sich an den neuen Melker zu gewöhnen, bzw. daran, dass sie selber entscheiden sollen, wann sie gemolken werden wollen. Vorher hatte ich für 30 Kühe 45 Minuten Melkzeit, das brauch ich jetzt auch etwa. Momentan brauche ich für zwei Problemkühe gleich viel Zeit wie für die 28 andern. (die ‚Erstmelk‘ hört dann schon mal auf zu schlagen und die Verheilung einer Strichverletzung dauert nicht ewig).

Die Zellzahlen sind aktuell noch etwas schwankend aber sicher nicht schlechter als vorher (zwischen 50 und 100), Die Melkhygiene find ich viel besser als vorher, die Kühe sind sauberer als im Anbindestall, das Melken selber ist eine ruhige Sache, im Melkstand war es unruhiger, das ist ja auch eine eingepferchte Situation.

Das Melken verläuft jetzt so: Die Kuh hat Lust auf eine Portion Kraftfutter, steht vor die Anlage, wo ein Transponder die Chipdaten am Halsband einliest und abklärt, ob sie Zutritt hat (oder ihre maximale Besuchszahl pro Tag schon erreicht hat). Eine, die 30 Liter pro Tag gibt, hat vier mal Zutritt, eine die 15 Liter gibt, zwei mal, eine die frisch gekalbt hat, kann so oft, wie sie will. Wenn die Kuh Zutritt hat, wird ihre Ration Kraftfutter ausgeschüttet, ihr Euter vorgemolken, gewaschen und getrocknet. Der Computer weiss, ob und wo eine Kuh ein Dreistrich ist und ein Greifarm montiert einen Zitzenbecher nach dem andern ans Euter. Auf dem Bildschirm ist der Milchfluss jeder einzelnen Zitze erkennbar, lässt dieser nach, hängt ein Arm einen Zitzenbecher nach dem andern wieder ab. Euter und Ma-

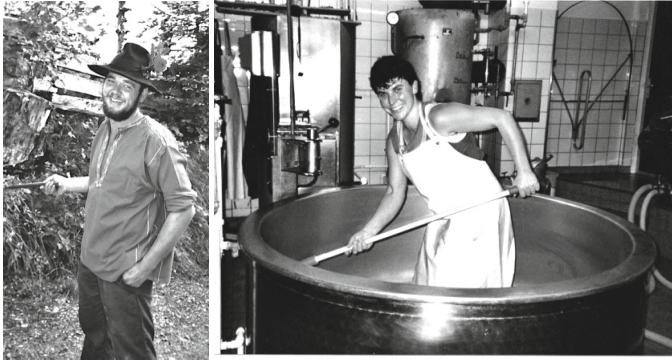
schine werden vor und nach dem Melkprozess intensiv gereinigt. Dem Roboter muss man nicht auf die Finger schauen, der grosse Teil der Kontrolle läuft über den Computer; weshalb nimmt Alma ihr Kraftfutter nicht? Vorne rechts gab Rosa keine Milch, die Milch von Anemone wurde separiert, da ist eine sprunghafte Änderung des MDI-Leitwerts (Mastitis Detection Index) festgestellt worden, auch Blut in der Milch erkennt er und separiert sie ebenfalls.

Die, die frisch gekalbt haben, tun sich schwerer, einen Rhythmus zu finden, da hats welche, die latschen fünf mal nacheinander durch und dann wieder einen halben Tag nicht mehr; im Durchschnitt lassen sich unsere Kühe pro Tag 2,7 mal melken. Störungen werden durch Sensoren gemeldet, wenn nichts gemeldet wird, musst du auch nichts unternehmen.

Ich bin zufrieden, wie es sich entwickelt hat.

**Infopost:** Ihr gebt Eure Kühe z’Alp, weshalb?

**Silvia:** 20 Kühe dürfen z’Alp, 10 bleiben auf dem Betrieb. Wir gehen es so an: Lieber zu wenig Käse als zuviel, das heisst bei uns, dass wir unsere ca. 1500 kg Käse gut ‚weg bringen‘, die Tiere sind auf zwei verschiedenen Alpen, der Käse von der Bioalp ist zwei Franken das Kilo teurer und wird etwas langsamer verkauft. Da wir den grössten Anteil ganze Laibe verkaufen können, bleibt die Arbeit überschaubar und ein kleiner Stundenlohn schaut raus. Wir sind auf eine Alp angewiesen, wo wir höchstens ausnahmsweise mal vorbeischaun müssen. Für die Alping füllen wir einen Lastwagen, inklusive Sömmerung kostet uns eine Kuh zwischen 700.- und 800.-



Hirt und Sennerin sind manchmal schwer in den selben Bilderrahmen zu bekommen ...  
David und Silvia Lutz noch ohne Roboterhilfe

**David:** Für mich sind das Sommerferien, zur Abwechslung nur zehn Kühe betreuen zu müssen. Den Alpsommer vermissen ich keine Minute. Das interessante an der Alp fand ich die zeitliche Begrenzung – zwei Monate streng, einer ring, gegen den Schluss auch mal langweilig.

**Silvia:** (zu David) das nimm ich Dir nicht ganz ab – wenn Du eine Alp pachten könntest, würdest Du doch sofort eine nehmen?!

**David:** Wenn ich drei vier Sommer am Stück ging, wusste ich doch schon gar nicht

mehr, was ich vermissen könnte ... auch zu Hause ist's schön!

**Silvia:** Ich bin da schon noch etwas wehmütig, klar, manchmal hab ich mich schon auch über Dinge geärgert, die ich nicht mehr haben müsste. Wenn Du selbständig arbeitest, musst Du Dich selber an der Nase nehmen.

- aber der Bergfrühling ist schon was wunderschönes, irgendwann sind wir ja auch pensioniert (lacht)

## Fragen zur Käseereitauglichkeit von «Roboter Milch»

cs

Ums vorweg zu nehmen: Die Milch, die der Roboter von David und Silvia Lutz melkt, kommt als (einwandfreie) Bio-Konsummilch auf den Markt.

In Käseereien wird Roboter Milch nicht überall gleich geschätzt: 2012 beschlossen die Delegierten der Sortenorganisation Gruyère mit grosser Mehrheit das Verbot von automatischen Melksystemen (AMS). In spätestens zehn Jahren müssen die Anlagen aus

den neun Lieferbetrieben verschwunden sein. Als Grund für diese Massnahme wird eine für die Produktion von (Rohmilch-) Gruyère unzureichende Qualität der Milch aus solchen Betrieben angegeben. Im Jahr 2005 wurde ranziger Käse mit Milch aus einem grossen AMS-Betrieb in Zusammenhang gebracht.

Fortsetzung nächste Seite

Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP kommt in einer Studie zum Schluss: *«Bei gutem Management von Stall, Herde und Melksystem gelingt es auch mit dem Roboter, käsereitaugliche Milch zu produzieren»*. Hersteller der betreffenden Anlagen meinen gar, dass mit einem Roboter bessere Milchqualität erzielt werden könne als mit konventionellen Melksystemen, weil die Tiere weniger gestresst seien. In der Schweiz sind derzeit rund 150 Melkroboteranlagen in Betrieb.



### **Zu viel freie Fettsäuren durch kurze Zwischenmelkzeiten**

Bei Zell- und Keimzahl sind kaum Unterschiede zwischen Roboter- und Melkstand-Milch festzustellen. Laut der erwähnten Studie sind bei den unerwünschten Qualitätsunterschieden der AMS-Milch die hohen Gehalte an freien Fettsäuren ausschlaggebend, die etwa doppelt so hoch sind wie in Milch aus Melkständen. Ursache für die hohen Gehalte freier Fettsäuren sind kurze Zwischenmelkzeiten (unter 8 Stunden) welche einen stabilen Aufbau der Fettkügelchenhülle verhindern. Das Fettkügelchen ist quasi noch nicht ganz fertig gebaut, was eine stärkere Fettspaltung (Lipolyse) bewirkt. Das Enzym Lipase kann das in

folge kaputter oder instabiler Kügelchenhüllen frei vorliegende Fett in Glycerin und Fettsäuren spalten (freie Fettsäuren), was eine Ranzigkeit der Milch oder des Endproduktes bewirkt. Lipase wird von psychrotrophen (frost- bzw. kältetolerante) Bakterien gebildet und wird erst bei voller Pasteurisation (72 °C/15 sec) inaktiviert, für Rohmilchkäse also kein Thema. Lipase kommt in jeder Milch auch originär (direkt aus den Milchbildungszellen der Kuh, also nicht mikrobiell während der Lagerung gebildet) vor. In Milch von stierigen oder an Zysten leidenden Kühen mehr, in anderen weniger. Aber in jeder Milch hat Lipase und darum ist die stabile Fettkügelchenhülle und der schonende Umgang mit der Milch so wichtig.

Als zweiter Erklärungsversuch etwas einfacher:

- Ein einzelnes (Milch-)Fettkügelchen besteht aus Glycerin und drei gebundenen Fettsäuren und wird durch eine Hülle geschützt. Sind die Zwischenmelkzeiten zu kurz, werden Fettkügelchen nicht fertig ausgebildet.
- Eine unausgebildete Fettkügelchenhülle ist instabil; Dies ermöglicht dem Enzym Lipase Fettsäuren vom Glycerin abzuspalten (Lipolyse)
- Vom Glycerin getrennte Fettsäuren = freie Fettsäuren
- Freie Fettsäuren können Ranzigkeit fördern (egal ob Milch, Butter, Käse)

Zwischenmelkzeiten sind bei AMS-Anlagen problemlos stundenweise einstellbar. Damit wären die grössten Risiken verhindert.

Nur wird der Bauer dann nicht von der erhofften Erhöhung der Milchleistung bei mehreren Melkvorgängen/Tag/Kuh profitieren.



Der Roboter schafft beeindruckend viel; Fettkügelchen bauen muss die Kuh aber selber.

Neben Zwischenmelkzeiten spielen offenbar noch andere Faktoren eine Rolle bei der Fettspaltung, so hat einer der zehn untersuchten Betriebe in der Studie durchwegs die für's Käsen geforderte Milchqualität geliefert.

Vermutet wird, dass neben dem Management der Anlage auch das Fabrikat, Stallorganisation und Herdengenetik einen Einfluss haben.

Die Sortenorganisation Gruyère hat neben dem Roboterverbot (auf Raten) beschlossen, dass mit den bestehenden AMS-

Anlagen jedes Tier nur noch zweimal pro Tag gemolken werden soll, minimaler Abstand zwischen den Melkzeiten darf nicht unter acht Stunden betragen.

Wie gehen die anderen Sortenorganisationen mit der ‚Roboterfrage‘ um? An ein konkretes Roboter-Verbot denkt bisher nur die Tête de Moine AOC. Bei der Appenzeller Käse GmbH wird eine Mindest-Zwischenmelkzeit von 7 ½ Stunden bei einer maximalen Anzahl von 2 ½ Melkungen innerhalb von 24 Stunden (5mal in 48 Stunden) vorgeschrieben, bei Neuinstallationen muss ein Melkberater hinzugezogen werden. Im ersten Betriebsjahr muss monatlich die Verkäsungstauglichkeit geprüft werden. Auch bei Emmentaler AOC ist kein Verbot in Sicht: Man vertraut bei Zwischenmelkzeiten auf mind. 8 Stunden und max. 2 ½ Melkzeiten pro Tag.

Die Geschäftsleitung der Sbrinz Käse GmbH hingegen hat beschlossen, dass bis Ende 2016 bei der Milchgewinnung für Sbrinz AOC keine automatische Melkanlage (Melkroboter) eingesetzt werden darf und wartet Untersuchungen ab, bis eindeutig erwiesen sei, dass keine negativen Geschmackseinflüsse aus der Milch von Roboteranlagen erfolgen.

Dank an Maike Oestreich für Hinweis und Erläuterungen zu den freien Fettsäuren

**Infopost:** *Wann und unter welchen Umständen entstand zalp.ch?*

**Giorgio:** 2000 habe ich meine Ausbildung zum typographischen Gestalter abgeschlossen. Am Anfang hatte ich als selbstständiger Grafiker noch nicht so viele Aufträge, da kam mir die Idee, die alten zalp's zu digitalisieren und ins Internet zu stellen.

Mein Freund Jens Kistler hat mir dann geholfen, die Website zu erstellen. Er fand, um die Seite attraktiver zu machen, gehöre ‚Interaktives‘ dazu. So entstand die Stellenbörse und die Pinnwand.

Im ersten Jahr wurden auf der Stellenbörse insgesamt 200 Angebote und 260 Gesuche ins Netz gestellt. Im «Bündner Bauer» und in der «Grünen» hab ich ein wenig Werbung gemacht, damit die Leute auf die Stellenbörse aufmerksam wurden.

Wir rechneten mit 30 bis 40 Inseraten pro Jahr und waren baff erstaunt, dass es mehr waren. Vor allem Studenten aus Deutschland nutzten das Angebot. So hatte es anfangs mehr Gesuche als Angebote. Die Äplerler waren näher an den Internet-Kanälen, die Bauern brauchten den Compi eher für Buchhaltung als zum Surfen.

**Infopost:** *Zalp hat ja ganz verschiedene Seiten – welche machen dir am meisten Freude?*

**Giorgio:** Es gefällt mir, hier in Mollis im Büro zu hocken und ein bisschen was bewegen zu können ...

**Infopost:** *Was würdest du gerne noch ausbauen oder Energie dafür einsetzen?*

**Giorgio:** Mir würde gefallen, wenns noch plattformiger wär, z.B. Erfahrungsaustausch zu Palusa (Panaritium) zwecks Wissensverbreiterung – solche Sachen fänd ich super;

einen Newskanal aufzubauen würde mich auch reizen. Aber es ist mir auch klar, dass die meisten Leute einfach günstig an eine Stelle kommen wollen oder an einen Äpler.

**Infopost:** *Gibt's auch Bereiche, die dir Sorgen bereiten?*

**Giorgio:** Nein, eigentlich nicht – ich würde einfach lieber noch mehr machen. Grundsätzlich freut es mich, dass mit der zalp Leute, die nicht aus der Landwirtschaftslobby kommen, Raum einnehmen. Wir sind ja nicht an Eigeninteressen gebunden und können sagen, was wir für richtig halten. Das passt manchmal den Bauern nicht und manchmal den Äplern nicht, was uns wenig stört. Zum Beispiel wenn wir die Biodiversitätsbeiträge einen Mist finden oder uns weigern, eine schwarze Liste von «bösen» Alpbetrieben zu veröffentlichen, weil wir sie als ungerecht empfinden – obwohl wir immer wieder dazu aufgefordert werden.

**Infopost:** *Betreust du zalp.ch mehrheitlich alleine oder hast du Unterstützung?*

**Giorgio:** Technisches mach ich mit Jens Kistler zusammen, die Inhalte betreue ich alleine. Mal meldet sich jemand, der einen Beitrag machen möchte. Auf meinem Bürotisch liegen momentan grad drei CD's rum und drei Bücher; wenn niemand anders sie besprechen mag, mach ich's dann halt selber. Das Projekt zalp.ch steht damit natürlich nicht auf sicheren Beinen – die Website ist von mir abhängig, andererseits kann ich im Moment auch machen was ich will.

**Infopost:** *zalp und zalp.ch stehen ja ziemlich einzigartig in der Medienlandschaft?*

**Giorgio:** Wenn du damit meinst, dass wir nur eine Ausgabe pro Jahr machen, hast du

recht. Bei der Papierzalp sind wir eine Redaktion, bei zalp.ch arbeite ich mehrheitlich alleine. Sie hat bei den Nutzern eine stärkere Bedeutung; die Stellenbörse wird ganzjährig benutzt.

Die Website ist dabei nur das eine. Durch die Präsenz im Netz kommen auch fast täglich irgendwelche Anfragen zum z'Alp gehen: Da sucht jemand Salzlecksteine, Hirtenfiguren, will aus dem Kibuzz auf die Alp, hat Lohnprobleme, Versicherungsfragen oder der jemand ist ein Journalist und er sucht für ein Zeitungsportrait eine junge Älperin, die zum ersten Mal auf die Alp geht und im Winter etwas ganz anderes macht.

**Infopost:** *Denkst du, zalp.ch wird sich in etwa auf dem eingeschlagenen Weg weiterbewegen?*

**Giorgio:** Das was läuft, darf gerne so weiter laufen. Bei Ideen wie einer zalp im Winter oder ein finanziertes Sekretariat, wird sich zeigen, wie stark die Energie und der Bedarf da sind, um sie voranzutreiben.

**Infopost:** *Kannst du uns etwas zur ‚Benutzungsquote‘ sagen?*

**Giorgio:** zalp.ch hat mittlerweile mehr als eine Million mal pro Jahr Besucher und BesucherInnen. Im Januar 2013 wurde erstmals über 100'000 mal pro Monat auf die Website zugegriffen, von insgesamt 50'000 verschiedenen Geräten, pro Tag also über 3000 mal ... Natürlich tummeln sich die Leute vor allem auf der Stellenbörse und der Pinnwand. Die Rezensionen der Bücher und Musiken werden auch noch viel gelesen. Thematische Artikel weniger – trotzdem erhalte ich ab und zu Rückfragen oder Schimpfis zu Textbeiträgen.

**Infopost:** *Wie sieht die Entwicklung bei der Stellenbörse aus?*

**Giorgio:** Von je 800 Angeboten und Gesuchen im 2007 stiegen 2008 die Stellenange-

bote auf überraschende 1300 gegenüber 800 Gesuchen, möglicherweise hat es damit zu tun, dass die SAB ihr Angebot des schriftlichen Versand-Inserate-Pools eingestellt hat und zalp.ch einfach bekannter wurde.

2009 und 2010 waren auf der Stellenbörse wieder etwa gleich viele Angebote wie Gesuche. Für die Alpen bedeutet das aber, dass es zu wenige Leute hat, denn nicht alle Inserenten wollen schlussendlich ernsthaft auf die Alp.

In den letzten drei Jahren waren die Stellengesuche immer in der Überzahl. Zirka 800 Angebote gegenüber 1200 bis 1300 Suchinseraten – da werden TV, Filme, Bücher, Radio ihren Einfluss haben.

Aktuell sind 80 – 90% der Suchinsetrate von Ausländern, Inserate von Schweizern verschwinden schneller wieder. Ich verstehe, dass es für die meisten Stellenanbieter naheliegender ist, erst Schweizer Leute zu kontaktieren und nicht jemanden aus Hamburg. Übers Jahr gesehen machen Ausländer und Schweizer in etwa gleichviele Inserate.

**Infopost:** *Erhältst du Rückmeldungen, dass das grosse Personalangebot von einzelnen für Lohndumping missbraucht wird?*

**Giorgio:** Rückmeldungen erhalte ich wenig, aber letzthin kam eine solche Aussage. Kann ich mir auch gut vorstellen, denn das Angebot an Alpleuten – oder solchen, die es kurz mal werden wollen – ist momentan sehr gross. Da werden sich ein paar schlaue Alpmeister denken, ja, drücke ich doch mal den Lohn.

**Infopost:** *Wird der grössere Teil der offenen Stellen für's ‚Fachpersonal‘ mittlerweile schon vor der Jahreswende ausgeschrieben?*

**Giorgio:** Dezember und Januar läuft am meisten, tendenziell verlagert sich der Schwerpunkt in Richtung ‚altes‘ Jahr.

**Infopost:** Was wünschst du dir von den BenutzerInnen?

**Giorgio:** Auf der Stellenbörse mehr Benehmen und cool bleiben. Nicht hyperventilieren, wenn es grad mal nicht klappt mit der Stelle oder dem Älpler. Vor dem anrufen erst mal das Inserat lesen und nur anrufen, falls man auf den Inhalt passt.

Insgesamt wäre es schön, mehr Leute würden sich einbringen, die Plattform, das Forum etwas lebendiger machen, den Aljob als Job sehen und sich auch darum kümmern – nicht nur konsumieren, was grad gratis zu haben ist. Wenn wir mehrheitlich nur noch Event-Älpler haben, die einen Alpsummer in ihrer Biografie verzeichnen wollen, dann schwindet die Erfahrung. Und Alp hat für mich viel mit Erfahrungswissen zu tun. Dieses Wissen kann dann in einem Gefäss wie der zalp – auf Papier oder im Netz – diskutiert werden. Aber das ist wohl ein etwas romantischer Wunsch.

**Infopost:** Bei der Papier-zalp sinds knapp 12% der Leute, die etwas einzahlen und damit das Heft mitfinanzieren. Wie siehst bei der Netz-zalp aus? Wie wird das Projekt finanziert?

**Giorgio:** Unterstützungsbeiträge für Heft und Website gehen alle aufs selbe Konto, wir haben nicht vor, das aufzuschlüsseln. Das Geld kommt einerseits von den Inserenten in der zalp, gut 4000 Franken pro Jahr und andererseits von den Abonnenten und freiwilligen Unterstützungsbeiträgen, zirka 20'000 – 30'000 Franken. Da wir im Redaktionsteam keinen Lohn haben, können wir damit die Ausgaben gut decken.

Für all die Vergesslichen unter uns:

**zalp, Magnus Furrer**

**3506 Grosshöchstetten**

**PC 25-239558-6**

**IBAN CH17 0900 0000 2523 9558 6 BIC**

**POFICHBEXX**



## AlpFUTUR «Zukunft der Schweizer Alpwirtschaft» gelesen von Chrigel Schläpfer

Vier Jahre lang untersuchten 80 Forschende aus einem Dutzend Fachhochschulen, Universitäten und Forschungsanstalten in 22 Teilprojekten Schweizer Alpen und forschten zur Zukunft der Schweizer Alpwirtschaft; für das Paket wurden Kosten von 5 Millionen errechnet.

Letztes Jahr wurden die Arbeiten abgeschlossen, neben den Forschungsberichten wurde für die Öffentlichkeit auch ein Buch verfasst und zwei DVD's erstellt.

Die verschiedenen Forschungen sind unterschiedlich informativ, je nach Thema und Kapitel (von unterschiedlichen AutorInnengruppen verfasst) bisweilen spannend zu lesen, im Detail auch mal irreführend und fragwürdig.

Am besten gefallen hat mir ein Ausschnitt einer beigelegten DVD zu extensiver Bewirtschaftung einer Alp im Schangnau BE.



Eine Viertelstunde lang erklärt der Bauer Daniel Siegenthaler vor Ort die verschiedenen Bewirtschaftungsformen auf seinen Weiden; weshalb er wo auf keinen Fall Gülle ausbringt, was das für Auswirkungen hätte, zu welchem Zeitpunkt er jene Weide mit welchem Tierbestand für kurze Zeit bestösst, weshalb er mit MitarbeiterInnen hartnäckig von Hand Farn bekämpft. Erfreulich, einen Bauern mitzubekommen, der glaubwürdig wertschätzend über zusam-

mengelesene Steinhaufen und orchideenreiche Flachmoore spricht, deren Schnittgut er nur für Streue brauchen kann. Nicht sehr wissenschaftlich, dafür praxisbezogen. Mir vermittelt es bildhaft, was entstehen kann (und erhalten bleibt), wenn Boden über Jahrzehnte oder gar mehrere Bauergenerationen naturnah und achtungsvoll bewirtschaftet wird.

Die andere beigelegte DVD dokumentiert aus meiner Sicht in erster Linie, wie es doch (trotz aller Arbeit) einfach schön ist auf unseren Alpen ... Als Hauptthema wird ein ‚Bauernhausforscher‘ auf eine Obwaldner Alp begleitet, der als Projekt auf der betreffenden Alp Wanderungen zu historischen Alpgebäuden plant und organisiert. Der betreffende Äpler (Bauer und Alpbesitzer) legt mit klaren Worten dar, wo er bezüglich Tourismusangeboten aus Rücksicht auf Familie und Mitarbeiter Belastungsgrenzen sieht und setzen möchte. Die Projektplanungen werden natürlich trotzdem weiterverfolgt und als Filmkonsumenten beschleicht einen das Gefühl, dass da alpfernde bezahlte Ideensucher an den Bedürfnissen der Praktiker vorbei Ideen verwirklichen, die *ihnen selber* Spass machen.

### Innovative Projekte im Sömmerungsgebiet





Im Buch selber find ich erfreulich, dass unter «Alpprodukte, bewährtes weiterführen, neues ausprobieren» empfohlen wird, angesichts des derzeitigen Images der Alpprodukte insbesondere bei Projekten für Neu- und Erweiterungsbauten ‚nicht zu grosse und industrieähnliche‘ Alpsennereien und -Betriebe zu bauen. KonsumentInnen seien bereit, für Alpprodukte mehr zu zahlen, da sie solche Produkte mit ‚traditioneller‘ handwerklicher Herstellung in Verbindung bringen würden. Zwei Drittel der Befragten der betreffenden Umfrage gaben gar an, Alpprodukte auch gegenüber Bioprodukten zu bevorzugen. (Im Buch ist ein Foto zu finden, das Touristinnen vor einem sonnenverbrannten Alpgebäude beim Ausfüllen des betreffenden Fragebogens zeigt ...)

In einem andern Kapitel werden wiederum automatisierte (Bruch-)Schneidwerke, Milch- und Bruchpumpen und integrierte Temperatur- und Prozesssteuerungen als wünschenswert aufgeführt.

Zum Thema Kraftfutter werden die verschiedenen Branchenorganisationen der Bergbauern SAV, SBV, Casalp u.a. gemahnt, die ProduzentInnen über die Erwartungen der Kunden zu informieren und dem Bundesamt für Landwirtschaft BLW und den alpwirtschaftlichen Beratungsstellen empfohlen, die bestehende Regelung zu Kraftfutterzufuhr eher zu verschärfen als zu lockern. Wer hört schon gerne, dass an seinem Alpkäse auch Soja aus Übersee beteiligt ist?

In der Grafik: **Fakten zum Schweizer Sömmungsgebiet** (Duden: Faktum = Tatsachen, Wirklichkeit) erfahren wir folgendes:

Der *Durchschnittsverdienst von Alpangestellten je Alpsommer* liege bei: 11'843.-.

Über eine Fussnote stosse ich auf das Kapitel ‚Ein ungewöhnlicher Arbeitsort‘ und dort auf den Hinweis, dass diese Zahl aus dem Durchschnitt von Stichproben von 50 Alpen der Regionen Unterengadin, Bern, Moesa und Tessin errechnet wurde und man die Ergebnisse nur mit Vorsicht auf die gesamte Alpwirtschaft übertragen dürfe ... Sehe ich all die Inserate auf [zalp.ch](http://zalp.ch), die nach billigen ‚Hilfen‘ suchen, scheint mir dieser ‚Durchschnittslohn‘ recht verwegen eingeschätzt. Ein solches Detail wäre einer Praktikerin beim Korrekturlesen aufgefallen, einem Wissenschaftler wahrscheinlich nicht, er wird auch die knapp 12'000.- als bescheiden einschätzen. Solche Details bestätigen mir natürlich gewisse Vorurteile bezüglich Distanz zwischen Forschenden und Forschungsobjekt ‚ÄplerIn‘.

Die *durchschnittliche Vorerfahrung des Alppersonals*: liege bei 9,2 Alpsommern - und wurde durch eine freiwillige Umfrage errechnet, bei der von 120 angefragten 99 geantwortet haben, davon 27 ‚Traditionsverbundene‘ mit durchschnittlich 17 Alpsommern.

Solche Angaben, vermischt mit Angaben aus Statistiken des Bundes, die mutmasslich *alle* Alpbetriebe einschliessen, lassen bei mir grosse Zweifel an der Glaubwürdigkeit solcher Zahlensammlungen entstehen.

Forschen darf ja lustig sein, die Ergebnisse, die das Ausstatten einer Milchkuh mit Hornkamera lieferten, kann ein interessierter Hirt allerdings ebenso zuverlässig liefern wie die technischen Geräte. Um eine hübsche Grafik zu erstellen, wo sich eine

Milchkuh im Gelände bevorzugt bewegt, braucht kein GPS, das weiss *jede* Hirtin.



Aus der DVD «Sommerzeit»

Natürlich erfahren wir auch Unbekanntes, z.B. unterstütze der Kanton Wallis keine neuen Alpställe oder Stallvergrößerungen mehr, Neubauten würden nur noch zur Unterbringung von Alppersonal unterstützt. (Hintergründe dazu sind im Buch leider nicht erwähnt, da könnte ja die Infopost weiterforschen ...)

- Die Bestossung, gemessen an Normalstößen, soll seit 2000 nicht abgenommen haben. Es würden zwar weniger Tiere gesömmert, dafür dauere die durchschnittliche Sömmierung offenbar länger.

Das gilt für die Schweiz als Ganzes; in mehreren Regionen gibt es heute aber zu wenig Tiere, um Verbuschen und Verwalden von Weideflächen zu verhindern.

Sich mit der Zukunft der Schweizer Alpwirtschaft befassen? – unbedingt ... Denkanstösse dazu sind im Buch zu finden, das Buch kann und wird Grundlage sein für entsprechende Debatten in der Politik der nächsten Jahre.

### **Zukunft der Schweizer Alpwirtschaft**

Fakten, Analysen und Denkanstösse aus dem Forschungsprogramm **AlpFUTUR** inkl. Dokumentarfilm-DVD "Sommerzeit: Alpwirtschaft, Tradition mit Zukunft" und Umsetzungsfilm-DVD "Von Äplern für Äpler: Erfolgreiche Weideführung und Weidepflege"

ISBN 978-3-905621-55-6 CHF 30.–

Bestellbar beim Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL, Tel. 044 739 21 11 oder im Buchhandel



## Termine

**ÄlplerInnenfest:** 20. bis 21. September 2014, Camping Trin Mulin [info@ig-alp.org](mailto:info@ig-alp.org) oder SMS an 079 216 90 98

**Kantonale Alpkäseprämierung Graubünden,** Mittwoch. 24. September 2014 am Plantahof in Landquart

**IG - Reisli ins Entlebuch,** 11. und 12. Oktober 2014, Programm und Datum werden in der zalp veröffentlicht und sind im Sommer unter [www.ig-alp.org](http://www.ig-alp.org) zu erfahren

**3. Älplertreffen Hondrich,** Sa. 25. Oktober 2014 am Inforama Berner Oberland in Hondrich, 11 bis 22 Uhr Erfahrungsaustausch, Weiterbildung, Degustation von Berner Alpkäse AOP, Festwirtschaft.

Anmelden bitte bis 17.10. unter 033 650 84 00 oder [inforama.oberland@vol.be.ch](mailto:inforama.oberland@vol.be.ch)

**ÄlplerInnentreffen Witzenhausen in Dohrenbach (D),** Fr. 2. – So. 4. Januar 2015, [aelplertreffen@gmx.de](mailto:aelplertreffen@gmx.de)

**ÄlplerInnentreffen mit Stellenbörse im Plantahof** Landquart GR Sa. 10. Januar 2015

**Wir freuen uns über alle ÄlplerInnen, die Lust haben, an Fest oder Ausflug teilzunehmen. Vor allem auch Alpneulinge und Schüchterne sind herzlich eingeladen.**

**Wir sind sehr froh, wenn neue Leute vor Ort mithelfen, damit das Fest ein genussvoller Anlass wird.**

**Bitte melden bei 079 216 90 98, bis Juni und ab Oktober: 071 870 07 01**

---

**Wer aktiv oder als Gönner in der IG-Alp mitmachen möchte, ist gebeten, sich bei uns bemerkbar zu machen. Vorschlag für die Höhe des Jahresbeitrags: CHF 20.- oder EUR 15.- (weniger oder mehr ebenfalls zu jeder Zeit willkommen!) Die Spenden werden hauptsächlich für die Projekte der Arbeitsgruppen, für das Alpofon, ÄlplerInnentreffen und ÄlplerInnenfest, die Internetseite «[www.ig-alp.org](http://www.ig-alp.org)» und für Infopost an unsere UnterstützerInnen eingesetzt. Besten Dank!**

### Post- und Bankverbindungen:

#### Schweiz:

IG-Alp  
7430 Thusis  
PC 90-754666-2

#### Deutschland:

IG-Alp  
Treuhandkonto Deutschland  
Raiffeisenbank Oberallgäu-Süd eG  
BLZ 733 699 20  
Konto 432 154 40

---

## Impressum

IG -Alp, Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis [infopost@ig-alp.org](mailto:infopost@ig-alp.org)

**Redigierung und Redaktion Infopost:** Chrigel Schläpfer, Stefanie Nickel **Korrekturen:** Stefanie Nickel

**Herzlichen Dank** an Giorgio Hösli für technische Hilfe und den (aktuell noch nicht bekannten)

Verpackungs- und VersandhelferInnen

### Textbeiträge und Fotos für's Heft Nr. 15 sind willkommen und erwünscht!

**Fotos:** Annika Geissenberger 0, 4, 24, 26, 41/ Sarna Bernet 2, 7/ Veronika Janke 3/ Chrigel Schläpfer 4, 34, 35  
Giorgio Hösli 5, 6/ Maike Oestreich 12/ Gruppe Wolf 20, 23/ Silvia Lutz 33 / Vanessa Püntener 30 / zalp 38

# ÄLPLERINNENFEST 2014

auf dem Camping Trin

Samstag 20. bis  
21. September

Kuchen  
und Käse  
mitbringen  
erwünscht!

Feuer  
Essen  
Trinken

«Krüsimusig» live!