



Aktuelles aus der IG-Alp und erweiterter Alpwirtschaftszone

- | | | | |
|----|-----------------------------|----|---|
| 2 | Editorial | 30 | Alpjährlicher Besucherwahnsinn |
| 3 | ÄlplerInnentreffen | 31 | Steinbock-Enkel im Geisstall |
| 5 | Herbstfest auf Camping Trin | 34 | Schaumschlägerei |
| 6 | Alpofon, Rück- und Ausblick | 38 | Buchbesprechung: Medalges
Kultur auf die Alp |
| 8 | Alpofon Statistik | 39 | Zwilch: Musik fürs Alpfest |
| 10 | IG-Reisli auf den Napf | 41 | NomadTon: Film-Live-Vertonung |
| 14 | Bella, Rico Finya | 43 | Termine und Impressum |
| 16 | Trockenmauerbau | | |
| 18 | Lesben auf der Alp | | |
| 22 | Alpkalender | | |
| 24 | Finanzierung Herdenschutz | | |
| 27 | Weihrauchduftende Locken | | |



Hm, gern hätt ich doch noch nachgehakt, weshalb der Kanton Wallis keine Alp-Stallneubauten oder -vergrößerungen mehr unterstützt, oder wie's x schafft, über mehrere Jahre hinweg mit derselben Käserei-Kultur zu arbeiten, ohne dass Milch- oder Lebensmittelinspektorat interveniert, weshalb y zig Jahre an Äplertreffen und -feste ‚schnuppern‘ und Kontakte knüpfen kam, bis sie erst als Anfangshilfe startete und mittlerweile als zentrale Stütze einer Pacht-Alp alp-aktiv ist.
Naja, dann halt in der nächsten Ausgabe ...

Mitredaktorin Stefanie hat schon im vergangenen Jahr angemeldet, dass sie diesen Frühling ihre Energie auf eine Ausbildung konzentrieren möchte und deshalb für die aktuelle Ausgabe keine Texte schreiben werde.

Das Leben neben der Alp und neben Alpthemen nahm für einmal auch bei mir ungewohnt viel Platz ein und so muss ich froh sein, wenn ich die druckfrische Infopost dieses Jahr noch von der Alp aus und bevor die Tiere da sind verschicken kann ...

Damit die Infopost informativ und unterhaltsam bleibt, hiermit wieder mal der Aufruf an Euch geschätzte Leserinnen und Leser – sendet uns doch Eure liebsten Bilder, Textbeiträge oder auch Infos, zu denen Ihr selber nicht recherchieren wollt oder könnt.

ob oben oder unten
Euch einen erfreulichen Sommer
Chrigel,

ÄplerInnentreffen 2015 Plantahof Landquart

May-Britt Meisser

Das diesjährige Treffen war sehr gut besucht. Als Besucherin ohne Absichten, eine Alpstelle oder Alp zu finden, empfand ich wirklich eine grosse Freude, wie rege das Angebot genutzt wird.



Das ist doch das grösste und schönste Kompliment an die OrganisatorInnen der IG-Alp. Denn ich kann mich sehr gut an Jahre erinnern, an denen manche Tische und Stühle leer geblieben sind.

Damals fragten wir uns, ob es am Ortswechsel vom Kulturhus Chur in den Plantahof liegt. Oder war unser abgespecktes Tagesprogramm nicht attraktiv genug für eine Reise nach Graubünden? Waren die neuen Technologien (Internet) schuld am Rückgang der Besuchermenge? Die Vermutung liegt nahe, dass dies eine Zeit lang so war und nun die Vorteile der direkten persönlichen Begegnung wieder in den Vordergrund gerückt sind.

In den 80/90er Jahren gab es am Samstag jeweils themenspezifische Arbeitsgruppen, grosse Diskussionsrunden, am Abend Musik und Tanz und Übernachtungsmöglichkeiten für Weitgereiste.

Das Treffen in Witzenhausen (D) ist auch heute noch zweitägig mit zwei Übernachtungen.

Ein Ergebnis des damaligen Engagements sind die offiziellen Lohnrichtlinien für das Bündner Alppersonal, die jährlich vom BÄV (Bündner ÄplerInnen Verein) mit dem Bauernverband ausgehandelt werden.

Aufgefallen ist mir, dass dieses Jahr viele Bauern zum Treffen gekommen sind. Die Pinnwand (Suche/Biete) war gleichmässig übersät mit Zetteln und sowohl im Raum, als auch draussen auf dem Gang war angelegtes Alpgemischel am rascheln.



Durch die Talons an der Pinnwand erfolgen viele einzelne Kennenlernetreffen.

Die Möglichkeit, unverbindlich Kontakt aufzunehmen und mit möglichen MitälplerInnen ein längeres Gespräch zu führen, ist effizient und so nur auf dem ÄlplerInnentreffen möglich.

Auf dem Bücher- und Infotisch waren neben Älplerpresse wieder ausgesuchte Neuerscheinungen zum Reinschnuppern aufgelegt.

Gen Au Rheinau, eine Organisation, die über mögliche Einflüsse und Folgen von Gentechnik bei Pflanzen, Tieren und Menschen aufklärt und von engagierten ÄlplerInnen unterstützt wird, stellte ebenfalls einen Infotisch. An dieser Stelle: Einen herzlichen Dank für diese Eigeninitiative!

Unter die vielen jungen Suchenden mischten sich auch einige Urgesteine, die diesen Tag für ein kurzes Wiedersehen nutzten.

Nach einer leckeren Gerstensuppe trat Bauer und Älpler Monti Buchli nach ein Uhr Mittag auf die Bühne und erzählte uns eine Familiensaga, die in Tenna/Safien spielte. Monti ist ein wunderbarer Erzähler und das Abtauchen in eine alte Welt liess für eine kurze Zeit die Gedanken ums Alpgemischel ruhen.



Schmackhafte Suppe und Käse, die vielen feinen Kuchen waren zudem eine wundervolle Gaumenfreude. Nach vier Uhr löste sich das Treffen auf, zurück blieben die zufriedenen HelferInnen der IG-Alp, denen ein besonderer herzlicher Dank gilt.

ÄLPLERINNEN-FEST 2015

Camping Trin GR
Samstag 19. bis
20. September

Käse und Kuchen
mitbringen
erwünscht!

Feuer
Essen
Trinken

mit dem magischen
Rich Man's Kitchen Orchestra live!

Zum ersten Mal beschäftigte mich das Alpofon schon während des Winters. Das uralte Nokia-„Natel“ fiel im Herbst 2013 nicht wie üblich in einen tiefen Winterschlaf, sondern flog mit anderen Telefonleichen in den Kommunikations-Medienhimmel. Da sich Barbara's und meine Liebe zu Smartphones sehr in Grenzen hält, verging einige Zeit, bis wir uns dann doch für ein schickes (gebrauchtes) Iphone entschieden. Mit dem neuen Gerät schlossen wir erstmals auch ein Abo ab (endlich kann man monatlich kündigen ...) und kommen nun auch in den Genuss des 'Telefonieren ohne Grenzen'!

Der sehr nasse Start in den Sommer brachte das Telefon schon Mitte Juni auf Hochtouren. Als ich es dann Mitte Juli übernahm, war einer der ersten Anrufe von der Sonntagszeitung, die ein Interview wollte. Zum Glück war Barbara in der Schweiz in den Ferien und bereit, das Interview zu geben. Der betreffende Artikel löste in der Medienwelt eine Kettenreaktion aus, die mir anschaulich klar machte, wie Informationsverbreitung funktioniert. Man könnte es sogar als eine moderne Form des Buschtelefons bezeichnen. In kurzen Abschnitten riefen weitere Medienhäuser an und hatten nun das Gefühl, der regnerische Sommer sei für die Schweizer Alpen ein Riesenproblem und wollten ebenfalls mit uns sprechen.

Tatsächlich war der Sommer am Telefon ein bisschen anders. Das 'Klingelhoch' kam ein paar Wochen früher als sonst, ging dann aber auch etwas früher wieder zurück, sodass insgesamt nicht mehr Anrufe kamen als andere Jahre. Bemerkenswert ist wohl, dass es mehr Unfälle gab (siehe auch

Statistik). Es ist wohl so manch ein/e HirtIn auf nassen Steinen ausgerutscht.

Die Gemüter hatte das Wetter natürlich auch strapaziert, einmal berichtete mir eine Älplerin von ihrer Hilfe, die fand, dass es ihr hier in den Schweizer Bergen zu viel Nebel hätte. Als die Älplerin mich zögernd fragte: «ja, kann ich denn was dafür, wenn's immer regnet?» musste ich lachen.

Andere Male war ich den Tränen nahe, denn es gibt anscheinend immer noch Alpen, auf denen das Personal nicht nur schlecht bezahlt, sondern auch regelrecht fertiggemacht wird. Aber das sind zum Glück Einzelfälle. Meistens sind Konfliktschilderungen für mich zwar aufreibend, aber wenn ich dann von einer Woge des Mitgefühls übermannt werde, versuch ich mir vorzustellen, was wohl die andere Sichtweise sein könnte. Ein Perspektivenwechsel hilft mir jeweils, mich nicht zu sehr in das Problem hineinzusteigern.

Bei der Suche nach Lösungen für die Probleme der anderen kommen häufig Erinnerungen an die eigenen Alpzeiten hoch, an vergangene Monsterprobleme, die zwar nicht schon beim ersten Schnee vergessen, spätestens aber im nächsten Frühling verdaut waren. Diese Erfahrung versuche ich, jeweils auf unterschiedliche Arten in die Gespräche einfließen zu lassen, denn das schöne am Alpen ist ja auch, dass die Sorgen des Sommers selten mit ins Tal kommen. So gross sie im Moment erscheinen, so schnell sind sie häufig auch überwunden.

Es kommt mir ein Anruf eines verzweifelten jungen Mannes in den Sinn, der von seiner Alp davon wollte und eine andere Stelle

suchte. Ich konnte die Wut in seinem Bauch durch das Telefon spüren, so dass ich mich erst mal gar nicht getraute zu fragen, was denn der Grund für einen Alpwechsel sei. Still nahm ich die Personalien auf und versuchte, ihn aus dem Wut-Modus heraus zu holen. Ich erkundigte mich, was denn auf der jetzigen Alp gut sei, damit ich eine Ahnung hätte, was für Alternativen in Frage kämen. Der Ton am anderen Ende der Leitung wechselte sofort, es wurde mir geschildert, wie schön die Alp und die Arbeit mit den Kühen sei, wie nett die Nachbarn. Das Problem? Darauf folgte ein giftiger Vortrag über den Bauern (der selber auf der Alp war) und seine eigenartigen Macken.

Ich musste schmunzeln und sagte ihm, er könne sich auf die Zeit nach der Alp freuen, dann könne er noch lange in den Winter hinein lachen, über das was er erlebt habe, auch wenn es im Moment für ihn wohl nicht mehr schlimmer werden kann. Seine Stimmung hatte sich total verändert, sodass es mir nicht klug erschien, seinem ersten Wunsch nach einer anderen Alp gleich nachzugehen.

Deshalb versprach ich, ihn zurückzurufen, um ihm einen Kontakt zu einer anderen Alpstelle anzugeben. Als er dann abends das Telefon abnahm, war er bei seinen Alp-Nachbarn und meinte, so schlecht sei es gar nicht auf dieser Alp, er würde doch bleiben. Das freute mich natürlich sehr, hier hat anscheinend eine kleine Prise Humor Wunder gewirkt.

Die Arten und Weisen, wie Probleme entstehen, wahrgenommen und zum Teil auch wieder gelöst werden, faszinieren mich sehr an dieser Arbeit, deshalb freue ich mich

auch immer über die paar wenigen Rückmeldungen, die das Alpofon kriegt.



Aber die grösste Befriedigung bei dieser Arbeit ist natürlich, wenn eine vakante Stelle schnell durch eine/n zuverlässige/n SpringerIn wieder besetzt wird. Ich möchte alle tüchtigen und erfahrenen ÄplerInnen dazu ermutigen, sich auch mal auf einen (Teil-) Sommer bei uns anzumelden, um vielleicht mal eine ganz andere Erfahrung zu machen.

Alpofon 078 813 60 85

in Betrieb von 1. Juni bis 31. September

Statistik Alpfon

Allgemeine Zahlen rund ums Alpfon	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Anzahl Alpen mit Personalsuche	71	75	70	75	100	99	92	75	77	80	82
Anzahl Vermittlung positiv (in etwa)	45	55	40	45	46	50	51	46	44	50	50
Anzahl ErsatzälplerInnen	84	112	108	98	91	110	122	130	110	101	114
Anzahl Auskünfte allgemeiner Art	20	20	30	25	20	20	20	21	18	18	22
Anrufe nach Kantonen	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
GR	32	26	29	26	33	37	23	23	22	17	24
BE	19	27	24	24	26	18	24	14	24	23	25
VS	7	2	6	4	14	17	11	7	7	7	4
GL	3	4	3	3	4	1	10	5	3	3	6
SG	2	1	4	1	5	6	6	6	6	4	6
UR	2	2	1	1	4	7	6	2	1	6	4
TI	2	3	2	1	4	3	2	2	2	2	3
AI	0	0	1	1	1	1	2	2	1	3	1
SZ	0	1	0	4	1	1	2	1	1	3	4
übrige	0	2	2	4	6	5	3	1	9	7	4
Ausland	2	1	2	3	0	3	3	0	1	0	2
Art der Alpen, die Hilfe brauchten	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Kuhalpen	32	40	23	31	63	54	35	33	10	30	30
gemischte Alpen	18	15	25	25	20	12	35	15	52	27	28
Jungvieh- + Mutterkuhalpen	6	7	12	7	10	15	10	9	6	6	5
Ziegenalpen	8	9	7	4	3	2	4	5	3	2	11
Schafalpen	3	3	3	2	4	2	6	3	4	9	5
Was für Alppersonal wurde gesucht	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Melker	34	30	25	26	39	31	30	30	25	9	24
Gehilfen/Allrounder/Heuer	7	12	16	11	15	8	22	15	20	20	15
Zusennen	4	15	5	15	16	16	17	8	12	10	5
Hirten	11	12	13	15	14	21	16	13	13	25	23
Sennen	4	7	8	9	11	8	6	2	4	9	8
Hütehunde	4	2	4	4	5	2	2	1	1	1	1
Angabe Ursache Personalmangel	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Krankheit/Unfall	6	18	10	21	29	17	22	10	23	28	25
Überforderung	5	7	8	13	7	6	15	13	18	8	18
Konflikt im Team/Davongelaufen	10	11	7	7	16	22	12	16	17	14	11
zusätzl. Unterstützung	-	-	-	-	5	11	10	8	2	2	-
Entlassen da Nichtsnutz	2	4	4	4	8	5	5	8	3	2	5
kurzfristige Stellvertretung	3	2	4	2	6	4	4	3	4	3	1
Stelle nicht angetreten od. niemand gefunden	2	2	10	3	4	4	3	2	2	1	2
Herkunft ErsatzälplerInnen	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
total	84	112	108	98	91	110	122	130	110	101	114
Schweiz	-	52	60	44	48	55	84	73	60	54	64
Deutschland	-	49	40	45	36	44	26	48	40	35	39
Österreich + FL	-	5	4	3	1	6	7	6	2	2	3
Italien	-	2	2	2	1	2	4	1	3	3	4
Frankreich	-	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0
andere Länder	-	0	1	0	4	1	1	3	5	6	4

Erfahrungen ErsatzälplerInnen	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
keine	22	12	14	23	20						
Landwirtschaft	60	41	50	27	28						
Alp	66	51	85	81	75						
Käserei	23	19	35	10	21						
Geschlecht und Alter	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
Frauen	52	39	45	47	46	36	-	-	-	-	-
Männer	62	62	65	83	76	74	-	-	-	-	-
Personen über 60 Jahre	16	12	20	17	16						
Vermittlungsangaben	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
übers Alpfon vermittelt	50	50	?	45	51	50	45	-	-	-	-
Anzahl Anrufe erster und zweiter Monat	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004
Anzahl Notrufe im Juni	40	27	35	36	42	50	58	60	33	49	32
Anzahl Notrufe im Juli	39	41	46	29	41	42	-	-	-	-	-

Kurzinfos:

- 2014 hat die IG-Alp zum 14. Mal die Dienste des Alpfons angeboten. 82 Alpbetriebe haben nach Ersatzpersonal gefragt.
- In knapp 58 % der Fälle konnte ein Ersatz übers Alpfon vermittelt werden. Einige Alpen fanden auch übers Internet neue ÄlplerInnen.
- Die Gründe zur erneuten Personalsuche sind immer dieselben: Überforderung und Konflikte im Team oder Unfall und Krankheit.
- Unter den ErsatzälplerInnen waren 62 Männer und 52 Frauen. Sie meldeten sich zum grösseren Teil aus der Schweiz, zu 34 % aus Deutschland und zu 4 % aus anderen Ländern. 66 von ihnen hatten bereits Alperfahrung.
- Das Alpfon existiert nun seit 14 Jahren. Es wurde von der IG-Alp, der Organisation von aktiven und passiven ÄlplerInnen, ins Leben gerufen.
- Wir sind kein «Büro», wir betreuen das Telefon nebenamtlich, nebst Haushalt und Beruf.
- Der SAV (Schweiz. Alpwirtschaftlicher Verband), die SMP (Schweizer Milchproduzenten) und die LOBAG unterstützen das Alpfon mit einem jährlichen Beitrag.
- Zudem wird von den Alpfonbenutzern im Herbst jeweils einen Unkostenbeitrag erhoben.

Von Kräutern und Ziegen

IG-Alp-Reisli ins Napfgebiet vom 11. - 12. 10. 2014

Sigi Teichert

Orangen-, Apfel-, Ananasminze, Bibernelle, Beifuss, Wermut, Aloisia, Triphylla und viele andere wohlklingende bzw. -riechende Pflanzen wachsen im Kräuterschaugarten der Familie Theiler in Hergiswil am Napf. Der Betrieb ist das erste Ziel unseres IG-Alp-Reisli. Hier werden auf 715 m ü. M. und auf 2,5 ha verschiedenste Kräuter angebaut. Der Knospe-Hof ist einer von 12 Betrieben einer Genossenschaft, die ihre Produkte gemeinsam aufbereitet und vermarktet.

Die Kräuter wachsen im Freiland, werden mit einem nach dem „Staubsaugerprinzip“ arbeitenden Mäher geerntet und in der gemeinsamen Trocknungsanlage weiter verarbeitet. Wir konnten halbtrockene Melisse in der Anlage befühlen und riechen. Sie wird bei 32-40 Grad Celsius in 5 Tagen getrocknet. Anschliessend werden Blatt und Stängel per Wind voneinander getrennt und das Kraut läuft zum Reinigen über einen Tischausleser mit drei Sieben.

Neben diversen Teesorten werden aus den Kräutern neun verschiedene Sirups hergestellt, welche wir alle verkosten durften. Abnehmer sind Migros, Manor, Landi und Bioläden. Ausserdem gehen Theilers, die seit 27 Jahren Kräuter anbauen und seit 17 Jahren alles selbst vermarkten, auf mehrere Wochenmärkte.

Die Genossenschaft liefert zudem 8 Tonnen Kräuter pro Jahr an Ricola, welche schweizweit wohl 200 Tonnen Kräuter pro Jahr benötigen ... Ich (als Ricola-Zitronenmelisse-Abhängige) werde mich nun sehr bemühen, die feinen Kräuter heraus zu schmecken....

Um dem Boden entzogene Nährstoffe wieder zuführen zu können, halten die Theilers 26 Grauviehkühe. Der Hofdünger wird durch Kaligaben ergänzt.

Die Tierliebe von Herrn Theiler Senior, welcher uns 13 ÄplerInnen und zwei Kinder über den Hof führte, äusserte sich noch auf andere Weise: eine Zeit lang züchtete er für Angler Telex-Würmer. Diese wurden jeweils auf genau 100 Stück abgezählt und per Express nach Genf geschickt, um dann ... Man muss halt alles mal ausprobieren!

Heute widmet er sich in der Freizeit seinen 30 Bienenvölkern, dem Ausliefern oder dem z'Berg gehen.

Nachdem wir unsere Rucksäcke mit Tees und etlichen Flaschen köstlichen Sirups beschwert haben, machen wir uns per Auto auf den Weg zum Ausgangspunkt für unsere Napfbesteigung - endlich geht es bergauf!

Doch wir laufen nicht lange, dann heisst es: Pause! Wir klettern über oder unter dem Drahtzaun durch eine bestossene Weide. Tischlein deck dich, im Nu ist ein vorzügliches Mahl herbeigezaubert mit frischem Brot, Obwaldner Alpkäse von Monika und Toni, Bündner Fleisch, Tomaten und diversem Trinkbaren. Damit nicht genug. Aus dem Wald über uns ertönen Klänge, warme metallische Töne ... spielen die Elfen auf? Nein, Stefan, ein Mitälpler von Toni und Monika spielt auf dem ‚Hang‘ einem Instrument aus zwei verbundenen Halbkugelsegmenten aus Stahlblech, das am ehesten mit einer Steeldrum vergleichbar ist. Auf der oberen Halbschale befinden sich Klangfelder, die mit den Händen (berndeutsch ‚vo Hang‘)

bearbeitet werden. Die ganze Kulisse ist wie verzaubert.

Man mag gar nicht kauen, um volle Konzentration zum Lauschen und Schauen zu haben. Schauen – der Stier der Mutterkuhherde, auf deren Weide wir es uns gemütlich gemacht haben, scheint uns interessant zu finden. Er nähert sich uns. Riecht er, dass wir seinen Artgenossen verzehren? Mir wird etwas mulmig, den anderen anscheinend nicht. Die Klänge des Hangs treten in den Hintergrund. Der Stier geht noch etwas in unsere Richtung, doch dann widmet er wieder seinen Damen die volle Konzentration. Nun schmecken Brot und Bündner Fleisch wieder...

Frisch und gestärkt geht's weiter, den Napf zu erklimmen. Petrus meint es heute nicht gut mit uns und wir laufen im Nebel, von Sicht oben am Gipfel keine Spur. Also sind wir nicht abgelenkt, richten unsere Schlafstatt und machen es uns in der Gaststube gemütlich. Die Kinder haben sofort die Berge an Mickey Mouse Heften entdeckt - was es zu essen gibt ist nun nicht mehr wichtig, der Abend ist „gelaufen“.

Wir anderen bestellen Älplermagronen, Gemüsepfanne und Pommes und ratschen bis in die Nacht.

Am nächsten Morgen das Wunder! Freie Sicht auf die ganze Alpenkette, von Pilatus über Glarner Alpen bis Berner Oberland, gestochen scharf. Wir schauen auf die Nebelsuppe, die im Tal hängt. Man kann sich gar nicht satt sehen. Bis der Magen knurrt und nach Frühstück schreit.

Heute wollen wir uns einen Ziegenbetrieb anschauen, steht im Programm, also los!



Nach einer Weile tauchen Ziegen auf. Nein, das ist noch nicht unser Betrieb.

Aber hier, an einem Stand am Wegesrand, können wir schon mal gute Wurst und feinen Ziegenkäse erstehen, einige kennen die Leute vom Hof und so bleiben wir hier eine Weile hängen. Weiter geht's.

Und dann, gerade oberhalb des dichten Nebelmeeres auf 1100 m ü. M. taucht sie auf: die Chrutose!

Zwei Frauen, Maya und Anna, begrüßen uns sehr herzlich, ruhig, keine grossen Worte. Man spürt, sie gehören einfach zu diesem Fleck Erde, ganz selbstverständlich. So wie das alte Bauernhaus, der neu ausschauende Ziegenstall mit dem Datum 2010 an der Wand und die Bäume, das Gras, die Katze ... Doch wo sind die Ziegen? Keine Ziege weit und breit zu sehen oder zu hören. Ein Teilnehmer traut sich zu fragen.

Mit unglaublicher Ruhe geht Maya zum Zaun, stellt sich Richtung Weide, schaut zum Waldrand, nimmt die Hände an den Mund und es ertönt ein von tief unten kommendes volles, die Seele berührendes Rufen. Keine Ziege. Erneutes Rufen. Stille.

Rufen. Leises Glockengeläut und dann eilt eine bunte Herde von Verzasca -, Bündner Strahlen, Toggenburgern und Gemsfarbenen Ziegen auf uns zu. Anna und Maya leben hier oben mit 25 Ziegen, 5 Gitzis, einer 12-köpfigen Hinterwälderherde, 3 Schweinen sowie Hund und Katze. Seit 1990 leben sie in der Chrutose. Vorher bewirtschafteten sie einen Hof weiter unten im Tal, noch zusammen mit Annas Mann und Mayas Vater, der vor einigen Jahren gestorben ist. Der aus Holz gebaute Ziegenlaufstall ist durch eine grosse Fensterfront angenehm hell. Für die Hinterwälder Mutterkühe gibt es ein eigenes Stallabteil für den Winter. Im Sommer sind sie immer draussen. Die Ziegen werden von Hand im Fünfer-Melkstand zweimal täglich gemolken. Im Sommer gibt es 45 l/Tag, nun sind es 20 l/Tag. Maya käst zweimal am Tag, direkt nach dem Melken mit der warmen Milch.



Wir erhalten eine Führung durch die Käserei. Maximal sechs Personen haben dort Platz, es ist dunkel und kühl, Käserei und Käsekeller in einem.

Die ziegenwarme Milch wird in grau-blau glasierten Steingutkrügen mit der eigenen Betriebskultur geimpft und zum Säuern in einer ausrangierten Gefriertruhe warmgehalten. Maya hat das Käsen von ihrem Vater gelernt. Der Vater, ein Franzose, hat sich das Käsen in seinem Heimatland von einigen Käsern abgeschaut. Ihre eigene Betriebskultur zieht sie seit langem selber nach.

Auf dem Abtropftisch stehen dunkelbraun glasierte und mit Löchern versehene Tonröhren. In ihnen setzt sich der Frischkäse vom Morgen, Molke tropft von der Edelstahlplatte in einen Topf. Links neben dem Abtropftisch steht ein weiterer grosser Steingutkrug mit einer weisslichen Flüssigkeit - das Salzbad. In dieses werden die fertig abgetropften Käsli mit ca. 7 cm Durchmesser getaucht, bevor sie weiter nach links in den „Käsekeller“ wandern. Dieser ist ein Holzregal mit Strohmatte, auf denen die Käse reifen.

Die Käse werden in vier verschiedenen Reifestufen verkauft. Der am längsten gereifte wird zur „Napf-Praline“.



Seit 38 Jahren gehen sie auf den Markt, u.a. einmal in der Woche nach Luzern. Maya geniesst es, mal in die Stadt zu kommen. Sie haben viele Stammkunden und können alle Käse gut verkaufen. Ausserdem treffen sie dort Freunde oder gehen ins Kino.

Der ehemalige Hühnerstall ist zum „Hotel Hühnerhüsli“ geworden- also, warum nicht mal Ferien in der Chrutose machen?

An dem langem Holztisch vor dem Bauernhaus speist es sich jedenfalls vorzüglich, das haben wir getestet. Die Stunden in der Chrutose waren für mich eine Reise in eine andere Welt und die Zeit hat eine Weile geruht – vielen Dank!

Ein dickes Lob auch an Monika und Toni für die tolle Idee und Planung des Reisli! Merci vielmal!



Bella, Finya, Rico ... die treuen und fleissigen Helfer auf der Alp

Michaela Kohlbeck

Die ersten drei Alpsommer begleitete uns Bella, eine ca. sechsjährige Hütehündin. Mein Mitälpler hatte sie kurz vor der Alpzeit einem Bauern abgekauft. Sie war extrem anhänglich, dankbar für jede Zuneigung, bellte und trieb fleißig beim Kühe holen. Leider nur im ersten Sommer.

Im zweiten Sommer ging es noch einigermaßen mit ihr, im dritten Sommer war es nur noch mühsam. Sie stand morgens nicht mehr auf. Zuerst kam uns der Gedanke, dass sie vielleicht zu alt zum Arbeiten war. Allerdings bewies sie ihre Ausdauer und Geschicklichkeit bei der Murmeltierjagd. Irgendwann war sie auf den Geschmack von Murmeltieren gekommen.

Abends beim Kühe holen, zack war der Hund weg und auf Jagd. Auf Rufen und Pfeifen reagierte sie nicht.



Einmal jagte sie Geissen von der Nachbaralp, erwischte zum Glück aber keine. Als Arbeitshund war sie nicht mehr zu gebrauchen. Mein Mitälpler wollte sie mir schenken, da sie bei ihm zuhause eifersüchtig

auf die Enkel reagierte. Letztendlich fand er einen Schafbauern, der sie nahm. Im Grunde hatten wir wohl keine Ahnung von Hundeeziehung. Sonst hätte es vielleicht auch gut mit ihr laufen können.

Dadurch, dass wir sie zu lange machen hatten lassen, wie sie wollte, hatten wir es wohl versaut. Leider war uns das damals nicht klar.

Ich wechselte die Kuhalp und lernte Rico kennen, einen 5 jährigen Appenzeller-Bernersennen-Mischling. Rico war ein Leihhund und so ergab es sich, dass wir die nächsten Sommer miteinander z'Alp gingen. Seit seinem ersten Lebensjahr ging er jeden Sommer z'Alp. Die ersten Sommer verbrachte er auf Galtviehalpen. Er blieb entfernt von der Herde sitzen, wartete, auf Kommando bellte er und mit allem und jedem vertrug er sich.

Er war ein Traum von Hund, leider entfernte er sich beim Kühe holen keine zwei Meter von mir. Er bellte und trieb, solange man neben dran stand.

Alle Besucher waren begeistert von ihm, für Leute, die Angst vor Hunden hatten ... war er wie ein Therapiehund, Rico eroberte jeden mit seiner sanften Art.

Es war eine schöne Zeit mit ihm. Um mir den einen oder anderen Berg und Weg zu ersparen, hätte ich aber gern einen Hund gehabt, der sich zu den Kühen schicken liess.

Im Februar las ich eine Annonce, wo Appenzellerwelpen abzugeben waren. So kam Finya zu uns in die Familie. Um mögliche Fehler bei der Hundeeziehung auszuschliessen, las ich mich in die Thematik ein und suchte Kontakt zu Hunde-

besitzern, die einen gut erzogenen Hund hatten. In ihrem ersten Sommer war sie sieben Monate alt und hatte viel Blödsinn im Kopf. Rico war auch mit dabei, ich erhoffte mir, dass er für Finya (ausgenommen beim Kühe holen) als Vorbild wirken sollte. Er liess diesen Wirbelwind geduldig über sich ergehen. Ziemlich bald stellte ich fest, dass ich mit beiden nicht gleichzeitig arbeiten konnte. Das gab Chaos. Also nahm ich sie abwechselnd mit. Finya liess sich nach kurzer Zeit schon schicken, wollte aber ungern gebremst werden in ihrem Tempo. Bei der Salzgabe bei den Rindern blieb Rico sitzen, um in gebührenden Abstand zu warten, während Finya noch kein Sitzfleisch hatte und alle verbellte.

Wie ich noch beide mitnahm, band ich sie bei den Rindern einmal an eine Leine zusammen, liess beide absitzen und ging los. Rico war locker dreimal so schwer wie Finya und so hoffte ich, sein Gewicht würde verhindern, dass Finya losläuft. Nach kurzer Zeit zog sie ihn hinter sich den Berg hoch. Somit durfte Rico mit zum Jungvieh und Finya Kühe holen. Über das Jahr üben wir viel Grundgehorsam (ohne Kühe) und das Lernen hört nie auf. Es wird einfacher, aber endet nicht. Somit war in Finya's zweitem Alpsommer alles viel einfacher. Mal sehen, wie viele es noch werden.



Trockenmauern als Kulturlandschaftselement?

Kristin Stroebel

Früher wurden Trockenmauern gebaut, um Weiden und Wege abzugrenzen, damit das Vieh nicht abhaut oder Unbefugte das Grundstück nicht betreten. Auch zur Abstützung von steilen Hängen waren sie hilfreich. Der Vorteil war, dass das Bau-material nicht weit hergeholt werden musste und die Weiden wurden so erst noch von Steinen befreit. Oft war das wahrscheinlich sogar der Hauptgrund für einen Mauerbau.

Jetzt werden Trockenmauern als Kulturlandschaftselement gebaut und als ökologische Ausgleichsmassnahme, weil sie als wertvoller Lebensraum für Reptilien gelten. Aah! Klingt sehr abstrakt und ist es auch.

Ein Beispiel: Im Safiental gabs und gibts viele Steine und darum auch alte Trockenmauern.

Und weil durch die Melioration (Güterzusammenlegung) viele neue Strassen gebaut werden, fordert das Amt für Landwirtschaft und Geoinformation ALG entsprechende Ausgleichsmassnahmen.

Aus diesem Grund fanden auf dem Boden-älpli in den vergangenen zwei Jahren Kurse statt, bei denen auf eingesunkenen alten Resten neue, stattliche Mauern errichtet wurden.

Weil ich als Älplerin sowieso vor Ort war und ich mir davon versprach, etwas nützliches und interessantes zu lernen, nahm ich an einer dieser Bauaktionen teil. Und wirklich, es machte grossen Spass und hat mich fasziniert. Zusammen in einer Gruppe Massen von Steinen schleppen und daraus ohne fremde Baumaterialien oder fremde Hilfsstoffe (wie Beton oder Mörtel), nur durch die richtige Technik des Aufschichtens eine stabile, langlebige Mauer zu errichten, das war beeindruckend und befriedigend.

Wie ich eben so bin, ging mir darüber hinaus noch einiges durch den Sinn. Denn irgendwie war's seltsam, Massen von Steinen mit Hilfe von Bagger und Transporter aus dem nahen Bachbett auf die Weide/Wiese zu holen. Steine auf die Weide bringen?!



Dabei wäre es notwendig, wieder mal Steine von den umliegenden Weiden zu lesen. Aber dazu waren wir nicht angetreten. Auch nicht, um Erlenstauden zu entfernen. Als Älplerin auf diesen Weiden wusste ich so manche Stelle, an der es notwendig wäre, diese Arbeiten zu tun. Wie viel hätten wir schaffen können mit dieser grossen Gruppe von Leuten! Das wäre Weidpflege und somit ein konkreter Beitrag zur Kulturlandschaftserhaltung.

Die neuen Mauern stattdessen, die jetzt auf den Resten der alten stehen, sind grösser, exakter und fachkundiger gebaut, als sie es jemals waren. Aber wo sie früher einmal einen bestimmten Zweck erfüllt haben, stehen sie jetzt ohne Funktion mitten in der Weide/Wiese. Nun gut, das eine Stück grenzt die Heuwiese von der Weide ab, es muss nun kein Zaundraht mehr gespannt werden. Ein weiteres Stück Mauer folgt der Linie eines alten Weges. Dieser existiert längst nicht mehr, der neue verläuft ganz woanders.

Die Mauer steht mitten in der Weide, zu beiden Seiten grasen die Kühe. Es sind sogar ein paar Meter «Hohlweg» entstanden, von beidseits durch Mauern begrenzt – nur ohne Weg ... und eine Böschung mit Stützmauer, wo vorher eine sanfte Hangneigung war. Fast eine Art kleiner Parcours, der das Weiden für die Kühe evtl. kurzweiliger macht ... Es werden Eidechsen und andere Kleintiere darin wohnen, die die Wärme und Trockenheit der Steine lieben.

Und Thymian und andere Pflanzen, die diesen Standort brauchen, werden die Mauer bewachsen.

Das auf jeden Fall. Aber das tun sie auch, wenn die Steine an der Bachbettböschung liegen oder auf einem Wall aus zusammengelesenen Steinen. Es ist ja nicht so, dass die Trockenmauern hier an Stelle von Betonmauern gebaut wurden - sondern weil woanders Asphalt und Beton verbaut wurden und werden.

Kulturlandschaftselement?



Er mag mir nach längerem Nachsinnen in diesem Fall nicht ganz einleuchten, der hochgelobte Nutzen der momentan so beliebten Trockenmauern. Warum haben wir sie gebaut? Mal ehrlich! Weil sie schön sind, weil es Spass macht, sie zu bauen - und weil es «Beiträge» dafür gibt.

„Es ist ja nicht so, dass die Städterinnen die lesbische Liebe erfunden hätten. Die gibt es so lange es Menschen gibt, auch in den Bergdörfern, auch auf der Alp. Was wir mitbringen ist vielleicht eine andere Kultur der Selbstverständlichkeit, eine andere Form der Sichtbarkeit.“

Den Anfang hat Chrigel gemacht: er hat mich gebeten, darüber zu schreiben, wie das so ist, als lesbisch lebende Frau auf die Alp zu gehen. Davon inspiriert, habe ich mit verschiedenen Frauen gesprochen, von denen ich weiß, dass sie lesbisch leben, und von denen ich auch weiß, dass sie kein Geheimnis daraus machen.

Viele verschiedene Anekdoten und Begebenheiten habe ich mir erzählen lassen - schöne, Mut machende, und auch nicht so schöne. Meine eigenen Erfahrungen fließen natürlich auch in diesen Text mit ein.

Das „coming out“ auf der Alp - ob freiwillig oder zufällig, es kommt irgendwann.

Ist es für meine Arbeit denn überhaupt wichtig, welche sexuelle Orientierung ich habe? Manche werden finden: *„Lesben auf der Alp - was gibt's dazu schon zu sagen? Wie ich mein Beziehungsleben gestalte, ist Privatsache und geht niemanden etwas an.“* Andere gehen noch weiter und mahnen:

„Mädels, behaltet das mal schön für euch und bindet eure sexuelle Orientierung keinem auf die Nase!“

Wenns dann Stress gibt, habt ihr euch den selber eingehandelt!“

Meine Antwort darauf: Durch das Nicht-Reden bleibt ein ganz wichtiger Teil von mir im Unsichtbaren. Dieses Nicht-Reden kann aus mir seit Jahren glücklich liierten Menschen ein schwer zu vermittelndes Mauerblümchen machen - denn mit einem Mann bin ich ja offensichtlich nicht zusammen und alles andere darf nicht thematisiert werden.

Außerdem glaube ich, das Verheimlichen, das geht nur schwer auf der Alp - wie soll ich über mehrere Monate in dieser „Beziehung“ unsichtbar bleiben?

Da steht Bergeseinsamkeit eindeutig den spiegelnden Jägern und Bauern gegenüber, die spätestens gegen Ende des Sommers in den Büschen sitzen und einiges von uns beobachten, was wir möglicherweise gar nicht zeigen wollten... geredet wird wahrscheinlich irgendwann immer: warum die da oben auffällig viel Besuch von Frauen bekommen? Möglicherweise auch noch von Frauen, die irgendwie nach „Motorrad fahrenden Kurzhaarlesben“ aussehen? Warum sich denn da gar keine Kerle blicken lassen?

„Ich kann mir kaum vorstellen, dass eine lesbische Frau Ende Sommer von der Alp geht und es hat im Tal keine Spekulationen gegeben,“ sagt Kerstin dazu.

Es ist also ein Thema...

Sag ichs meinem Alpmeister?

Keine von denen, mit denen ich geredet habe, hat ihrem Alpmeister direkt am Anfang gesagt: *„Ich bin lesbisch“*. Und trotzdem ist es bei allen irgendwann irgendwie Thema geworden. So sagt Caro: *„Nach Männern oder Partnern werde ich schon oft gefragt. Meine Entscheidung muss ich dann jedesmal treffen: wie antworte ich da drauf?- mach ich einfach einen Scherz oder lenke ich ab? - das mach ich machmal. Erfinde ich einen Partner? - Nein!! - oder erzähle ich einfach wie es ist?“*

Das Umfeld macht nicht immer Mut, mehr von sich zu erzählen. *„Ich bin zum Teil mit ganz schön heftigen Vorurteilen von Bauern konfrontiert worden, wenn wir so allgemein über die Welt geredet haben. Vor allem über männliche Homosexualität wird manchmal unglaublich abwertend geredet. Das hat mich ganz schön schockiert,“* so Kerstins Erfahrungen. *„Und doch merke ich, ich möchte eigentlich gern von mir erzählen können. Ich fang mittlerweile einfach vorsichtig bei dem Bauern an, zu dem ich am meisten Vertrauen habe.“*

„Von meinem ersten „Alp-Coming-Out“ habe ich erst ein Jahr später erfahren“, erzählt Caro. *„Auf dieser Alp hatten wir keine Waschmaschine und haben die Wäsche runter ins Dorf gegeben. Eins meiner Arbeits-T-Shirts war ein altes Shirt vom „Lesben Frühlings Treff“ in Hamburg mit der Aufschrift „Lesben Leinen Los“.*

Erst als Caro ein Jahr später mit einigen Frauen aus dem Dorf bei einem Kaffee zusammen sitzt, erfährt sie, dass es den ganzen Sommer über Spekulationen gab, wer von den drei Frauen auf der Alp wohl die Lesbe sei...

„Mein zweites „Alp-Coming-Out“ war eher so nebenher“, erzählt Caro weiter. *„Aus meinem Zimmer hing ein Moskitonetz wie ein Brautschleier aus dem Fenster. Einer von den jungen Bauern kam hoch, um nach seinen Kühen zu sehen, und meinte: na, da fehlt ja nur noch der Bräutigam... und ich hab gar nicht lange nachgedacht und geantwortet: nee, mir fehlt höchstens eine Braut!“*

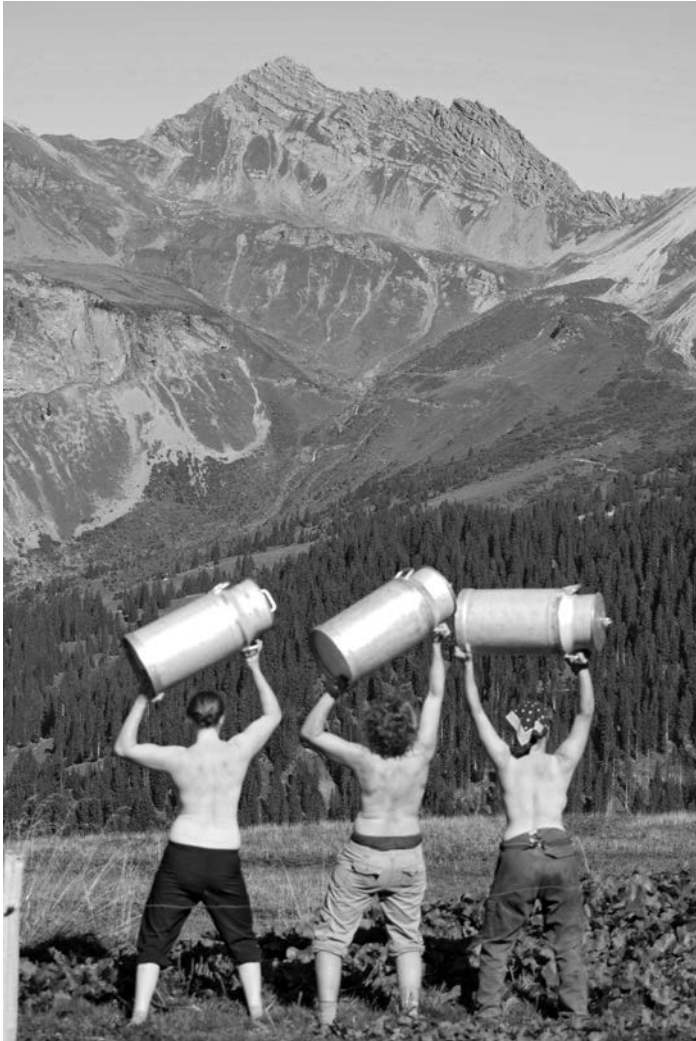
So ein „Nebenbei-Coming-Out“ kann man ja auch einfach ignorieren, wenn das aus irgendeinem Grund nicht ins Weltbild passt. *„Richtig geredet habe ich auf dieser Alp mit niemanden darüber,“* sagt Caro.

Von einem irgendwie unvermeidlichen Coming-Out erzählt Kerstin: *„Ich hab mich in einem Sommer so doll in meine Mitälplerin verliebt, das war kaum zu verheimlichen - auf meiner allerersten Alp hätte ich mich noch anders verhalten und mich sicher sehr bemüht, das geheim zu halten. Mittlerweile bin ich lockerer geworden - zum einen bin ich mit den Jahren insgesamt viel selbstbewusster geworden, zum anderen hab ich zum Glück auch viele positive Erfahrungen damit gemacht, anderen Leuten von meiner Liebe zu Frauen zu erzählen.“*

Gut eingebettet im eigenen Team

Während ein bewusstes Outing vor dem Alpmeister für alle keine Option war, wurde meistens vorher im Team darüber gesprochen. Caro war ein Frauenteam wichtig, vor allem, weil sie eine Allergie gegen Arbeitsaufteilung nach Rollenbildern hat, die sich in

einem Männer-Frauen-Team ganz schnell irgendwo einschleicht. Und weil sie es in einem Frauenteam leichter findet, eine Atmosphäre zu schaffen, in der gut und konstruktiv über Konflikte geredet werden kann.



Ich würde sagen: wenn ich schon das Gefühl habe, dass ich mit den Bauern und dem Dorf möglicherweise ein nicht so wohlwollendes Publikum für mein Beziehungsleben habe, so möchte ich zumindest in meinem eigenen Team wohligh gebettet sein. Auch das klappt natürlich nicht immer. *„Die derbste Beschimpfung hab ich mal von einem Schweizer Mit-Äpler an den Kopf geworfen bekommen. Wir waren ein zufällig zusammengewürfeltes Team. Der hat mir im Streit „Du Lesben-Hure“ hinterhergebrüllt, als er nicht darauf klar kam, dass die Bauern mit meiner Arbeit sehr viel zufriedener waren als mit seiner,“* berichtet Kerstin von ihren Erfahrungen.

Trotzdem bin ich davon überzeugt, dass wirkliche Begegnungen zwischen unterschiedlichen Menschen der allerbeste Weg sind, um Vorurteilen den Garaus zu machen. Sei das jetzt in Punkto Hautfarbe, Religion, Lebensstil oder eben auch im Beziehungsleben. Das ist natürlich auch auf der Alp der Fall, wo ja sehr unterschiedliche Lebenswelten zusammentreffen können– mit ja meist gutem Ausgang.




Meistens, aber nicht immer: *„Auf einer Alp sind wir als eigentlich erfolgreiches (Frauen-) Team – guter Sommer, guter Käse – nicht noch mal eingestellt worden und wissen bis heute nicht warum. Es kann sein, dass wir dem Dorf und dem Alpmeister einfach irgendwie nicht so ganz geheuer waren, vielleicht hatte es – bewusst oder unbewusst – auch was damit zu tun, dass zwei aus unserem Team eine lesbische Beziehung*


führten. Ich bin jedenfalls davon überzeugt, dass es keine wirklich „rationalen“ Gründe wie schlechte Arbeit oder so dafür gab, dass wir nicht für einen weiteren Sommer eingestellt wurden,“ so Caro.

Zum Glück kann es auch anders ausgehen. Caro hat auch sehr schöne Erfahrungen gemacht: *„Mit den Bäuerinnen und Bauern von meiner Lieblingsalp – der mit dem „T-Shirt-Coming-Out“ - habe ich bis heute Kontakt und arbeite dort manchmal im Winter. Letztes Jahr habe ich dort meinen Geburtstag gefeiert und hatte ein wunderschönes Fest mit Menschen aus ganz verschiedenen Welten – darunter auch „Großstadtleben“ aus Zürich und Frauen aus dem Dorf. Ganz besonders in Erinnerung ist mir eine Karte von einer Bäuerin geblieben, auf der stand:*

„Herzlichen Glückwunsch zum Geburtstag – Schön dass es dich gibt und bleib wie du bist!“

Ein Happy End ist also möglich... und auch Kerstin erzählt: *„In mir ist der Wunsch gewachsen, mich zu zeigen, wie ich bin. Gerade auf einer Alp, von der ich weiß, dass ich sie gut gemacht habe, möchte ich mit dem Gefühl runter gehen: die wissen, wie ich bin, auch, dass ich auf Frauen stehe. Und ich bin auch eine super Äplerin, die gute Arbeit macht. Ich merke schon: ich möchte in den Köpfen was bewegen.“*

2015	Juni	Juli	August	September	2015
	1 Mo	1 Mi	1 Sa Nationalfeiertag CH	1 Di	
	2 Di	2 Do	2 So	2 Mi	
	3 Mi	3 Fr	3 Mo	3 Do	
	4 Do	4 Sa	4 Di	4 Fr	
	5 Fr	5 So	5 Mi	5 Sa	
	6 Sa	6 Mo	6 Do	6 So	
	7 So	7 Di	7 Fr	7 Mo	
	8 Mo	8 Mi	Feuer in den Alpen www.feuerindenalpen.com	8 Di	
	9 Di	9 Do	9 So	9 Mi	
	10 Mi	10 Fr	10 Mo	10 Do	
	11 Do	11 Sa	11 Di	11 Fr	
	12 Fr	12 So	12 Mi	12 Sa	
	Antonius, Schutzpatron der Schweinehirten und der Vergesslichen, 13 Sa	13 Mo	13 Do	13 So	
	14 So	14 Di	14 Fr	14 Mo	
	15 Mo	15 Mi	15 Sa	15 Di	

									
16 Di	16 Do			16 So		16 Mi			
17 Mi	17 Fr			17 Mo		17 Do			
18 Do	18 Sa			18 Di		18 Fr			
19 Fr	19 So			19 Mi		Äplerinnenfest Trin Mulin. Ab 14.00 19 Sa			Wendelin, Schutzpatron der Bauern, Hirtnnen, Tiere 20.10. / + gegen Krankheiten
20 Sa	20 Mo			20 Do		20 So			
21 So	21 Di			21 Fr		21 Mo			
22 Mo	22 Mi			22 Sa		22 Di			
23 Di	23 Do			23 So		23 Mi			
24 Mi	24 Fr			24 Mo		24 Do Käseprämierung GR			
25 Do	Jakobi, Mittsommertermin für Alprieße 25 Sa			25 Di		25 Fr			31. 10. Äplerinnentreffen Berner Oberland, Hondruch ab 11 Uhr
26 Fr	26 So			26 Mi		26 Sa			
27 Sa	27 Mo			27 Do		27 So			
28 So	28 Di			28 Fr		28 Mo			
29 Mo	29 Mi			29 Sa		29 Di			Alpofen : 078 813 60 85 Hotline für Äplerinnen Juni - September www.ig-alp.org
30 Di	30 Do			30 So		30 Mi			
	31 Fr			31 Mo					



Finanzierung des Herdenschutzes: Wie weiter?

David Gerke

Vor 20 Jahren kehrte der Wolf zurück in die Schweiz, vor zehn Jahren folgte ihm der Braunbär. Der Herdenschutz wurde damit plötzlich zum Thema und seine Bedeutung wächst seither stetig. Die Zahl der Hirten und Herdenschutzhunde nimmt zu und damit auch der Finanzbedarf. Den Schwierigkeiten der Alpwirtschaft sind wir Äpler uns natürlich alle bewusst und somit ist es auch naheliegend, dass die Kosten des Herdenschutzes nicht von den Alpbewirtschaftern alleine getragen werden können. Nur in den wenigsten Fällen würde die Rechnung ohne zusätzliche Finanzhilfen tatsächlich aufgehen.

Nach der Rückkehr des Wolfes 1995 und auch, weil sich in den 1990er Jahren die Schäden durch Luchse vor allem in den Nordwestalpen häuften, veranlasste der Bund 1997 erstmals eine Evaluation der möglichen Herdenschutzmassnahmen. Der Grossteil der gerissenen Nutztiere waren Schafe und so fokussierten fast alle Massnahmen immer auf sie. Ab 1999 wurden im Rahmen eines Pilotprojektes erste Massnahmen umgesetzt. Die Erfolgsbilanz war sehr durchzogen... Der Schweiz fehlte schlicht die Erfahrung mit dem Herdenschutz. Es waren einzelne Pioniere, die zu dieser Zeit begannen, ihre Herden zu schützen und Erfahrungen zu sammeln. Im Jahr 2004 wurde dann der landwirtschaftlichen Beratungsstelle Agridea das Mandat erteilt, den Herdenschutz auf nationaler Ebene zu koordinieren. Das zur Verfügung gestellte Budget blieb trotz wachsender Raubtierbestände bis ins Jahr 2013 konstant bei gerade mal 800'000.- Franken.

Die Kantone fühlten sich meistens nicht zuständig und beteiligten sich kaum am

Herdenschutz. Dieser funktioniert im Alpgebiet aber nur, wenn die strukturellen Voraussetzungen erfüllt sind.

Spruch: Es müssen Hirten und Zäune her! Das wurde bereits erstaunlich früh erkannt und so wurden bereits im Jahr 2000 die Sömmerungsbeiträge derart ausgestaltet, dass für Umtriebsweiden (Koppelweiden) und behirtete Herden höhere Beiträge ausbezahlt wurden als für Alpen, auf denen die Schafe ohne Aufsicht weideten. Die Mehrauslagen für Hirtenlöhne, Unterkünfte und Zäune sollten besser abgegolten werden, ganz nach dem Motto: Wer viel tut, bekommt viel, wer wenig tut, bekommt wenig. Dieses System der abgestuften Beiträge für die Schafsömmerung wurde bis heute beibehalten und ausgebaut. Wer eine mittlere oder grosse Herde hat, für den sind eine Umtriebsweide oder eine ständige Behirtung mittlerweile durchaus lohnend.

So weit, so gut. Oder doch nicht? Denn immer wieder flossen auch Gelder von Verbänden und Vereinen, also von Nichtregierungsorganisationen (NGO), in den Herdenschutz. Grund dafür waren offensichtliche Finanzierungslücken bei den Herdenschutzmassnahmen. Wie erwähnt, ist das Herdenschutzbudget des Bundes leider nicht im Gleichschritt mit den Grossraubtierbeständen gewachsen. Deshalb mussten die Bundesgelder prioritär dort eingesetzt werden, wo es brannte, sprich hauptsächlich in den Wolfsgebieten. Auf der Strecke blieben hingegen Alpbewirtschaftler, die ihre Herden präventiv schützen wollten, die also nicht erst auf Schäden warteten Für sie blieb kaum mehr etwas übrig.

Wollten sie Herdenschutzmassnahmen ergreifen, mussten sie diese meist vollständig selber bezahlen. Zudem gab und gibt es auch eine ganze Reihe von hauptsächlich strukturellen Massnahmen, die für den Herdenschutz getroffen werden müssen, die aber nicht Teil des Herdenschutzes selber sind und daher ebenfalls nicht vom Bund mitfinanziert wurden.

Genannt seien hier etwa die Hirtenhütten. In die Bresche sprangen hier deshalb die NGO. Es beteiligten sich grosse wie kleine, nationale wie regionale Vereinigungen. Die grossen Player WWF und Pro Natura, sowie deren Sektionen beteiligten sich rege, in Einzelfällen unterstützte sogar der Tierschutz Alpen. Auch die kleineren Raubtierorganisationen Gruppe Wolf Schweiz (GWS) und der Verein CHWOLF finanzierten Herdenschutzmassnahmen mit. Um die nachhaltige Alpung auch bei der Präsenz von Grossraubtieren sicherzustellen, wurde vor fünf Jahren zudem die Vereinigung für ökologische und sichere Alpbewirtschaftung (Vösa) gegründet. Auch sie unterstützte Bewirtschafter beim Aufbau des Herdenschutzes und ist mittlerweile Trägerin der ‚Hirten-Hilfe‘, wo Freiwillige Alpeinsätze leisten.

Die Unterstützung von Alpen geschah zunächst ziemlich unkoordiniert und ohne Absprache zwischen den NGO, manche Projekte wurden deshalb sogar doppelt finanziert. Die Alpbewirtschafter dürfte das natürlich gefreut haben... Über die Jahre investierten NGO rund 200'000.- Franken. Dieses Geld floss einerseits oft direkt in den Kauf von Herdenschutzhunden, andererseits

wurden damit aber auch Hirtenunterkünfte, Zäune und sonstiges Material finanziert. Sogar Hirtenlöhne auf kleinen Alpen wurden vereinzelt mitfinanziert. Halt alles, was es für den Herdenschutz so braucht. Für die NGO erfüllten diese Unterstützungsbeiträge einerseits den Zweck, Konflikte mit Raubtieren zu verhindern und damit deren Akzeptanz zu erhöhen. Andererseits konnten sie aber auch zeigen, dass sie Land- und Alpwirtschaft keineswegs ablehnend gegenüber stehen, wie ihnen dies manche Kreise immer wieder unterstellen.



Die Finanzierungslücken im Herdenschutz waren schon länger bekannt. Deshalb wurde die Politik dann doch noch tätig, und zwar in der Person von Hansjörg Hassler, Bündner Nationalrat und Präsident des kantonalen Bauernverbandes. Er reichte eine Motion ein, die den Bund beauftragte, für die langfristige Planung und Finanzierung des Herdenschutzes zu sorgen. Die Motion wurde vom Parlament bereits 2011 überwiesen. Dank diesem parlamentarischen Auftrag konnte der Bund sein Herdenschutzbudget seit 2013 schrittweise erhöhen auf heute rund 3 Millionen Franken. Mit diesen Geldern kann nun immerhin der Unterhalt, aber auch die Zucht und Ausbildung der Herdenschutzhunde finanziert werden.

Ebenso können Zäune, sei es sichere Nachtpferche oder auch die Verstärkung von Fixzäunen, finanziert werden. Hirtenlöhne und weitere Kosten der Bewirtschaftung können weiterhin meistens mit den Sömmerungsbeiträgen beglichen werden, die zuletzt mit der Agrarpolitik 2014/17 erneut angehoben wurden.

Trotzdem ist man noch ein ganzes Stück weit davon entfernt, alle tatsächlichen Auslagen für den Herdenschutz wirklich mit öffentlichen Geldern decken zu können. Zum Beispiel kosten auch Massnahmen, die notwendig sind, damit die Herdenschutzhunde auch auf den Heimbetrieben konfliktfrei leben können, fast immer Geld, ohne dass es dafür Beiträge gibt. Diese können bauliche Massnahmen ebenso umfassen wie die Verlegung von Wanderwegen oder dergleichen. Und auch die Zeit, die für die Betreuung der Hunde aufgewendet werden muss, wird nicht abgegolten. Der Herdenschutz verursacht also noch immer Mehraufwände, die nicht direkt abgegolten werden.



Für die NGO stellt sich spätestens seit zwei Jahren die Frage, wo es wirklich noch zusätzliche Unterstützungsbeiträge braucht und wo die verbliebenen Aufwendungen den Bewirtschaftern zuzumuten sind. Klar ist, dass mittlere und grosse Alpen weder für die Behirtung, noch für den Herdenschutz zusätzliche Finanzmittel brauchen. Hirtenlöhne lassen sich auf solchen Alpen ebenso finanzieren wie auch Zäune und Herdenschutzhunde. Auch für den Schutz von Frühlings- und Herbstweiden mit wirksamen Schutzzäunen sind Bundesgelder vorhanden, so dass es hier kaum zusätzliche Beiträge braucht. Lücken sind hingegen immer noch auszumachen bei kleineren Alpen sowie insbesondere bei Pilotprojekten und unkonventionellen Massnahmen. Genannt seien hier etwa Versuche mit alternativen Schutztieren (Lamas, Esel), der Bau von Hirtenunterkünften oder auch mal einfache Starthilfen zur Motivation der Bewirtschafter. Auch Dinge wie Zäune, die keine Schutzfunktion vor Raubtieren erfüllen, sondern Wanderer von Herdenschutzhunden trennen und damit Konflikten vorbeugen, werden nicht durch den Bund finanziert. Hier wird es auch in Zukunft das Engagement der NGO brauchen. Als weiterer Schwerpunkt hat sich die Förderung und Stärkung des Hirtenwesens erwiesen. Zwar gibt es die Schweizerische Schafhirtenausbildung, die durch Agridea und Kantone gemeinsam durchgeführt wird. Das Hirtenhilfsprogramm, wo Freiwillige Alpbewirtschafter beim Herdenschutz unterstützen, oder auch zusätzliche Ausbildungsangebote bedürfen aber weiterhin zusätzlicher Gelder.

Weihrauchduftende Locken

Claudia Schell

Stramm steht sie da, vom Wetter gezeichnet, den Felsbrocken zu ihren Füßen fest umschlungen, ihre Spitze geteilt. Sie pflegt eine symbiotische Beziehung mit dem Tannenhäher, wird bis 500 Jahre alt und bricht mehrere Rekorde:

Frosthärteste Baumart im Alpenraum, die höchststeigende Europas und Besitzerin des leichtesten Holzes unter den heimischen Nadelhölzern. Die Rede ist, je nach Region, von der Zirbelkiefer, Zirbe, Zürbel, Zirme oder Arve. Sie ist mit ihren fünf Nadeln pro Büschel von der Föhre, deren Nadeln paarweise wachsen, leicht zu unterscheiden. Trotz der Widerstandskraft können ihr aber die Frostrocknis (Verdorren bei fehlender Schneebedeckung), der Kronenbruch durch den nassen Frühjahrsschnee oder Verbiss- und Fegeschäden (Reiben des Geweih-Bastes von Hirschen und Rehen an jungen Bäumen) zusetzen. Und wegen ihrer Langsamwüchsigkeit wird sie in ihrer Jugend besonders lange vom Schneeschimmel bedroht.

„Der Arvenwald ist die Zierde des Gebirges, dessen kahlen Schädel er mit weihrauchduftenden Locken schmückt“ A. L. Schnidrig, 1935 in „Die Alpen“

Woher sie kommt

Die letzte Eiszeit überdauerte die Arve vermutlich in zwei getrennten Refugien an den Alpenrändern. Genetische Untersuchungen zeigen, dass die Wiederbesiedelung der Schweiz von einem West- und einem Ostrefugium aus erfolgte. Vor etwa 7000 Jahren erfuhr die Arve dann ihre grösste Arealausdehnung. Durch die folgende Klimaerwärmung wurde sie aber nach und

nach von der später einwandernden, konkurrenzstärkeren Fichte in höhere Lagen verdrängt.

Der hochmittelalterliche Siedlungsbau, vor ca. 800 Jahren, führte zu grossflächigen Alpweiderodungen. Dabei litt nicht nur die Arve, sondern der gesamte Waldbestand. Mit dem Forstgesetz von 1876 wurden die Rodungen zwar vermindert, aufgrund der Ressourcenknappheit im Berggebiet schränkten aber noch im 20. Jahrhundert Waldweide und Streunutzung (Sammeln von Laub und Nadeln zwecks Einstreu in Viehställen) die Arvenverjüngung ein. Die Arvenbestände wurden auf kleine, schwer zugängliche Areale zurückgedrängt. Heute ist die Arve in den westlichen Inner-Alpen und in den Karpaten heimisch.





Und in Sibirien wächst eine nahe Verwandte von ihr. In der Schweiz gedeihen mehr als 80% der Arven oberhalb von 1800 m ü. M., hauptsächlich im Engadin und in den südlichen Walliser Seitentälern.

Wer sie ist

Arven tragen erstmals nach ungefähr 60-70 Jahren Blüten, die im obersten Kronendrittel gebildet werden. Somit sind sie optimal dem Wind ausgesetzt, welcher für die Bestäubung sorgt. Erst nach 1,5 bis 2 Jahren sind die weiblichen Blütenstände zu Zapfen herangereift. Für deren Verbreitung sorgt hauptsächlich der Tannenhäher. Im Herbst legt er bis zu 10'000 Verstecke mit mehreren Arvennüssen an, die er im folgenden Jahr für sich und seine Jungtiere hervorholt. Aus den nicht wiedergefundenen Verstecken können in den Folgejahren Arven auskeimen, weshalb oft miteinander verwachsene oder mehrstämmige Arven zu beobachten sind.

Noch bis in die 1960er Jahre wurde der Tannenhäher intensiv bejagt. Früher galt er als Nahrungskonkurrent des Menschen und später glaubte man, dass er durch seinen Appetit auf die nährstoffreichen Arvennüsse

die Arvenverjüngung einschränke. Es war schon fast zu spät, als belegt wurde, dass gerade seine intensive Sammeltätigkeit für die Arve überlebenswichtig ist.

Seither ist der Tannenhäher geschützt. Denn die für den Tannenhäher gut zugänglichen Samenverstecke, welche sich oft in Rohhumus und an besonnten und folglich schneearmen Stellen befinden, bieten auch hervorragende Keimbedingungen für die Arvensamen. Bis zu 100 Samen kann der Häher pro Transportflug in seinem Kehlsack mittragen, Distanzen von 15 km zurücklegen und Höhen von 600m überwinden. Damit erhält die konkurrenzschwache Arve eine effiziente Verbreitung.

Wozu sie diente

Früher waren die Arvensamen eine willkommene aber aufwändig zu gewinnende Ergänzung des Speiseplans. Ihr Inneres ähnelt den Pinienkernen, ist weich, kalorienreich und wohlschmeckend. Aus ihnen wurden die Engadiner Nusstorten hergestellt und als exquisites Produkt ins Ausland exportiert. Auch der Saft der Arvennüsse fand eine Verwendung. So ist aus der Heilkunde überliefert, dass er erschöpften und ausgezehrten Patienten half und gegen Lungenleiden und Schwindsucht eingesetzt wurde.

Das Arvenholz wurde einerseits als Brennholz und andererseits zur Herstellung von kunstvollen Wandtäfern und Gebrauchsgegenständen wie Milchgeschirr verwendet.

Wozu sie heute dient

Von jeher war das Holz der Arve ein idealer Rohstoff für die aufwändige Möbelschreinerei, da es weich, leicht, dauerhaft und gut zu bearbeiten ist. Die zahlreichen, festverwachsenen Äste der Arve bedeuten für das Holz keineswegs eine Qualitätsminderung, sondern prägen gerade dadurch seine charakteristische, dekorative Struktur. Aufgrund des im Arvenholz enthaltenen Pinosylvin, welches Pilze und Bakterienbildung hemmt, eignet es sich auch für Anwendungen im Nassbereich.

Besonders beliebt ist das hauptsächlich aus Terpenen bestehende ätherische Öl der Arve. Noch Jahrzehnte nach der Ernte bewahrt das Holz seinen harzigen Duft.

Pilotversuche, die zwar bedingt aussagekräftig sind, bescheinigen dem Arvenholz eine positive Wirkung auf das Wohlbefinden. So bewirkt der Aufenthalt in einem Arvenholzzimmer in körperlichen und mentalen Belastungssituationen eine niedrigere Herzfrequenz, und in Ruhephasen beschleunigt er den vegetativen Erholungsprozess. Noch ist aber nicht klar, ob allein die Terpene dafür verantwortlich sind, oder ob weitere Stoffe oder Effekte im Spiel sind.

Mittlerweile hat sich die Arve vom Traditionsholz zu einem Trendrohstoff entwickelt, nicht zuletzt wegen dem anhaltenden Gesundheits-Hype. Die Nachfrage und mit ihr der Holzpreis sind inzwischen stark gestiegen und viele Schreinereien spezialisieren sich auf

Produkte aus Arvenholz. Unterdessen findet diese Holzart in Möbeln, e-Bikes, als Terrassenholz und Skulpturen Verwendung. Aber auch im Gastronomie- und Wellnessbereich stösst die Arve auf reges Interesse, so werden Pralines mit Arvenextrakt, Arvenschnaps, Arven-Raumspray, Arvenkissen und -decken hergestellt. Und im Internet lassen sich Rezepte wie „Pizokel mit Arvennüssen und Steinpilzen“ oder Arvenusspesto finden.

Quellen:

- www.wm.ethz.ch/docs/document/Baumarten_dt
Brodbeck, S.; Cioldi, F.; Gugerli, F. (2012): Genetische Spurensuche im Arvenwald. *Wald Holz* 93, 5: 31-34.
Brodbeck, S.; Gugerli, F. (2010): Die Arve – Königin der Alpen. Eine faszinierende Wegbegleiterin. *Die Alpen* 6/2010: 32-37.

Mein alpjährlicher Besucherwahnsinn

Michaela Kohlbeck

Seit vier Sommern fühle ich mich auf 1550m ü. M. auf der Alp im Kanton Obwalden wohl. Ich arbeite für zwei Bauernfamilien, die gemeinsam eine Alp bewirtschaften. Neun Wochen verbringe ich mit meinem Hund, 26 Milchkühen, ca. 30 Kälbern und Rindern und verkäse täglich die Milch. Die übrige Alpzeit wirtschaften die Bauern selbst und bringen die Milch zur Sammelstelle ins Dorf.

Im Handbuch Alp habe ich den Bericht über "Besuch" von Salome mindestens einmal pro Sommer gelesen. Gelesen, aber in den ersten zwei Sommern nicht beherzigt.

In der Alphütte befinden sich zwei große Zimmer mit insgesamt 13 Betten. Mit den Bauern war mein Besuch immer abgesprochen, wobei sie der Meinung sind, dass dies meine Sache ist, wieviel Gäste kommen. Im ersten, dritten und vierten Sommer hatte ich zwischen 15 und 17 Übernachtungsgäste, meine Familie mit eingerechnet. Nach meinem ersten Sommer, war ich den Winter über so leichtsinnig, zu allen Besuchsanfragen, 'ja' zu sagen. Dass *alle* kommen würden - damit hatte ich nicht gerechnet. Ich war in jenem Sommer drei Monate z'Alp. Es kamen 38 Besucher!

Die Auswirkungen dieser Menge hatte ich völlig unterschätzt. Ich mag die Zeit auf der Alp, wo ich mit den Tieren alleine bin. Genauso freut es mich wahnsinnig, wenn Besuch kommt. Besuch bedeutet mehr Leben in der Alphütte, andere Gesprächsthemen, Neuigkeiten von zu Hause, frische Lebensmittel wie Obst und Gemüse, man wird bekocht, die Kühe werden abends von Besuchern zum Stall geholt, die Milchkannen werden mit zum Brunnen getragen, das Brennholz wird gespalten und gestapelt.

Ausserdem hat man Mitwanderer bei der Rinderkontrolle, Hilfe beim Zügeln und vieles mehr...

Besuch bedeutet aber auch viel Trubel (manchmal zuviel) weniger Schlaf, weniger Platz in der Hütte vor allem, wenn sie mit nassen Klamotten vollgehängt ist.

Manche passen sich problemlos an die Gegebenheiten an, z. B. kann erst nach dem Käsen geduscht werden, da sonst das heiße Wasser ausgeht oder morgens kann nur eine Herdplatte benutzt werden, sonst fährt das Melkaggregat runter.

Wenige urlauben nach dem Motto "Der Gast ist König". Aber das gibt es nur ganz, ganz selten und diese Gäste kommen auch nur einmal zu Besuch.

War mein Arbeitspensum gut zu bewältigen, z. B. schon viele galte Kühe, gesunde Tiere, keine kalbenden Rinder - war ich entspannt und ausgeglichen. Wußte ich aber vor lauter Arbeit nicht, wo mir der Kopf steht, hatte ich Euter- oder Klauenprobleme in der Herde, schlaflose Nächte durch unruhige Besucherkinder, kam es durchaus vor, dass ich meinen Besuch auf den Mond gewünscht hätte. Das ist schade und da wünschte ich mir mehr Gelassenheit.

Mittlerweile schreibe ich mir jede Alpbesuchsanfrage auf und nehme mir die Freiheit auch "Nein" zu sagen.

Allen anderen bin ich dankbar, dass sie kommen und den weiten Weg (die meisten fahren über 500 km) auf sich nehmen. Mir Gesellschaft leisten, Mut machen, wenn es nötig ist, mich mit leckeren Sachen versorgen und wir eine sehr schöne und für mich wichtige Zeit zusammen verbringen können.

Wenn eine Geiss sich mit einem Steinbock zusammentut

(und es den Bauern freut)

Chrigel Schläpfer

Was sich der pensionierte Bauer Monti Buchli unter «gesunden» Geissen vorstellt, deckt sich nicht mit den Idealen der Ziegenzuchtverbände. Deren angestrebte «Reinzucht» ist nach Montis Sichtweise Inzucht; in seiner eigenen Herde verhindert er diese mit dem Einkreuzen von Hybridböcken, die in zweiter oder dritter Generation Nachkommen von Steinböcken waren. (von Hybriden wird gesprochen, wenn eine Kreuzung zwischen unterschiedlichen aber meist verwandten Arten vorliegt). Ein Tierarzt habe ihm bestätigt, dass dieses Einkreuzen durchaus ein taugliches Mittel zur «Blutauffrischung» sei. Der Anteil Steinbock soll nicht *möglichst* hoch sein, aber alle Einzeltiere haben einen Anteil Steinbockgene. Entgegen meiner anfänglichen Vermutung, geht es Monti nicht ums Aussehen oder Marketing, sondern um Tiergesundheit und um ‚feine‘, gehaltvolle Milch.



Monti ist in Kontakt mit verschiedenen Bauern in der ganzen Schweiz, die ebenfalls auf diese Methode setzen, gegenseitig werden Böcke und Erfahrungen ausgetauscht.

Andere interessierte Bauern haben Bedenken, dass sie sich mit dieser Zuchtvariante auf illegale Wege begeben würden.

Auf meine Nachfrage bei einem Kantonstierarzt bekam ich folgende Antwort:

... Ausgehend davon, dass die Kreuzung mit dem Steinbock ein Zufallsprodukt ist, heisst das, der Tierhalter muss für diese Zucht eine Bewilligung haben und kann erst mit der nächsten Generation Ziege auf den Nutztierstand kommen. Vorher sind die Tiere dem Wildtier gleichgestellt und brauchen eine Bewilligung nach Tierschutzgesetz ...

TierSchutzverordnung Art. 86 Wildtierhybriden

Den Wildtieren gleichgestellt sind:

- a. die Nachkommen aus der Verkreuzung von Wild- und Haustieren sowie deren Rückkreuzung an die Wildform;*
- b. die Nachkommen aus der weiterführenden Zucht mit den Tieren nach Buchstabe a untereinander;*
- c. die Nachkommen aus der ersten Kreuzungsgeneration zwischen Nachkommen nach Buchstabe a und Haustieren.*

Von einem andern Kantonstierarzt aus dem Berggebiet erhielt ich folgende Antwort:

... Eine private Haltung von Steinbock-Ziegenhybriden ist grundsätzlich aufgrund der Jagdgesetzgebung nicht verboten. Allerdings bedarf es bei einer solchen Tierhaltung strenger Auflagen, um eine Hybridisierung zwischen Wild- und Haustieren nachhaltig zu verhindern.

Sei es durch ein entsprechendes Managementkonzept für die Sömmerung, sei es durch eine entsprechend ausbruchssichere Einzäunung der Weiden oder anderer sichernder Massnahmen.

Es muss also jederzeit gewährleistet sein, dass diese Tiere nicht ausbrechen können oder sich in der freien Wildbahn mit Wildtieren vermischen können (Artenschutz).

Aus diesen Gründen gilt für diese Art der Tierhaltung eine Bewilligungspflicht mit Auflagen zur Haltung ...

Montis Tiere wirken robust, haben ein viel dichteres Fell als ihre «reinrassigen» Kolleginnen, und damit eine höhere Kälteresistenz. Die gemischte Herde wird eingesetzt, um vergandete Weiden zu bearbeiten. Es sind aufmerksame Tiere, keine Spur von Scheu; manche sind sehr anhänglich. Auf der Alp kämen sie den ganzen Sommer allein mit Lockrufen und Jodeln (und trockenem Brot, Äpfel oder andern feinen Sachen in der Krippe) zum Stall angerannt ...

Wie kam Monti Buchli auf die Idee mit dem Einkreuzen?

«Ich war schon immer neugierig, wie wohl die Milch einer Steingeiss (Steinbockweibchen) schmeckt. Im Laufe der Jahre kam ich dann mal zu einem Steinbock/Geiss-Nachkommen und habe mit diesem eingekreuzt. Die Milch, die eingekreuzte Geissen produzieren, ist unheimlich gut und hat so hohe Fett- und Eiweissanteile wie Kuhmilch, einzelne über 5% Fett. Sie ‚böckelet‘ nicht, auch wenn es ja heisst, Fett sei ein Geschmacksträger. In den Zellzahlen sind die Geissen gut, eine gar unter 20.

Die guten geben ca. drei Liter Milch, viele um die zwei, wenige einen Liter. Die meisten Geissen haben kurze Zitzen, runde Euter, ein bisschen wie Milchschafe. Aus der Milch mache ich Quark, Käse, Ziger, ausserdem (zentrifugierten) Rahm, Sauerrahm.

Den grössten Teil der Produkte esse ich selber weil sie so gut sind ... »



Ca. 1998 hat der LID (Landw. Informationsdienst) eine Werbekampagne mit Bildern von Schottischen Hochlandrindern lanciert. Dazu wurde hingewiesen, dass diese (neben Damhirschen und Wasserbüffeln) von innovativen Schweizer Bauern gehalten würden, die, wie die erwähnten Nutztiere, eben sehr anpassungsfähig seien.

Betreffend Anpassungsfähigkeit zeigen uns Monti Buchlis Geissen samt Besitzer, dass es diesbezüglich durchaus noch naheliegendere (und damit vielleicht exotischere) Angehensweisen gibt ...

Beispiele von Hybriden in der (Nutz-)Tierwelt

Maultiere: Kreuzung einer Pferdestute und eines Eselhengstes.

Maulesel: Kreuzung einer Eselstute und eines Pferdehengstes.

Zebroide: Kreuzung aus Zebras und anderen Tieren der Gattung Pferd.

Wolfshund: Kreuzung eines Wolfs und einer Hündin

Schiege: Kreuzung aus Schaf und Ziege



Und hier hat Montis Enkel die Hofziegen auf dem Kühlschrank portraitiert

Schon lange beschäftigt mich das Geheimnis des Milchschaums. Ein Grund dafür, mich mit diesem Thema näher zu beschäftigen, ist die - aus meiner Sicht geradezu empörende - These, dass sich aus fettarmer, homogenisierter und ultrahoherhitzter Milch der beste Schaum zaubern lässt. Ein anderer, dass ich den Luxus eines fein cremigen Schaums auf dem Frühstückskaffee durchaus zu schätzen weiß. Und ein dritter Grund ist meine nicht enden wollende Neugier an von der Wissenschaft nur randständig behandelten Themen.

An dieser kleinen Forschungsreise möchte ich euch teilhaben lassen.

Die Grundlage: was ist Schaum?

Schaum ist eine „Wasser-Luft-Emulsion“. Schlägt man Luft in Wasser, bildet sich Schaum – nur ist dieser überhaupt nicht stabil. Das ist anders bei Milch, beim Eischnee und auch beim Schlagrahm. Beim Schlagen bilden diese einen mehr oder weniger stabilen Schaum. Diese Flüssigkeiten haben alle eines gemeinsam: sie enthalten Proteine.

Proteine sind in der Lage, Schaum zu stabilisieren. Proteine bestehen aus einer Verkettung von verschiedenen Aminosäuren, wasserscheue (hydrophobe) und wasserliebende (hydrophile). Beim mechanischen Schlagen entfalten sich die Proteinkugeln zu langen Ketten mit hydrophoben und hydrophilen Bausteinen. Damit sind diese Molekülketten

„grenzflächen-aktiv“. Die hydrophoben Teile der Kette sind zum Bläschen-Inneren ausgerichtet, die hydrophilen Teile der Kette in Richtung Flüssigkeit, also zur Bläschenwand. Durch das Eiweiß wird die

Emulsion von Luft und Flüssigkeit, die eigentlich sehr instabil ist, stabilisiert. Um diese Stabilisierung zu gewährleisten, müssen die grenzflächen-aktiven Moleküle in ausreichender Konzentration vorliegen.

Der Kasein-Anteil in der Milch ist für die Schaumfähigkeit nicht entscheidend. Die Kaseine liegen auch in der heißen geschlagenen Milch als unangetastete Kasein-Mizellen vor. Erst Säure oder Lab verändern auch Kaseine. Wichtig sind für das Schäumen die Molkenproteine, unter anderem das Albumin.

Schlagrahm, Eischnee und Milchschaum sind also im Prinzip alle eines: Eiweißschaum. Die unterschiedliche Stabilität dieser verschiedenen Schäume erklärt sich aus dem Verhältnis von Eiweiß zu Wasser. Je mehr Eiweiß, desto stabiler. Eischnee mit seinem hohen Proteingehalt ist also stabiler als Milchschaum. Auch geschlagener Rahm ist stabiler als Milchschaum. Das Fett ist hier für den Schaum und vor allem auch für die Stabilität des Schaumes nicht sehr entscheidend, sondern vor allem die Tatsache, dass im Rahm weniger Wasser als in der Milch ist.

Eine Funktion hat das Fett in der Milch bei der Schaumstabilisierung: beim Aufschlagen der Milch werden Teilchen der Fette abgeschlagen und stehen neben den Molkenproteinen als Emulgatoren (Mittler zwischen Fett und Wasser) für eine stabile Schaumbildung zur Verfügung. Dieser Vorgang passiert auch beim Homogenisieren, nur in noch systematischerer Form. Bei der Homogenisierung wird Milch mit hohem Druck durch Düsen gedrückt. Die Fettkügelchen unterschiedlicher Größe werden dabei zerkleinert. Genauer gesagt: die

Membrandoppelschicht der Fette wird teilweise aufgerissen und einige der Phospholipide der abgeplatzten Membrane gehen als Emulgator in Lösung. Sie helfen, homogenisierte Milch besser aufzuschäumen.

Das ist also, was wir für einen Schaum brauchen: Eine Flüssigkeit, die Protein enthält. Eine mechanische Bearbeitung, die die Proteine entfaltet und ihre Fähigkeit als Mittelstück zwischen Wasser und Luft aktiviert. Die mechanische Bearbeitung bringt außerdem die Luft in die Flüssigkeit. Fett kann unter Umständen diesen Prozess unterstützen. Und wir wissen jetzt: es kommt auf die Proteine an.

Doch manchmal ist es wie verhext und ein schöner Milchschaum kommt einfach nicht zustande. Die Rohmilch sperrt sich und will einfach nicht, und manchmal hilft nicht mal der Griff zur standardisierten Supermarkt-Milch. Woran kann das liegen?

Die für die Schaumbildung entscheidenden Molkenproteine beginnen bei Temperaturen von 70°C und darüber auszufallen. Klar erkennbares Zeichen: die Milch bildet eine Haut.

Deshalb muss Milch zum Schäumen unter dieser Temperatur sein, so um die 60°C. Ein Test: bei 60°C kann man das Milchtöpfchen gerade noch anfassen.

Ob die Milch gut schäumt oder nicht, das kann auch an der Milch selber liegen.

In manchen Fällen schäumt die Rohmilch nicht gut oder der Schaum fällt schnell

wieder zusammen - das lässt sich manchmal sogar bei H-Milch beobachten. Luzie hat vor zwei Jahren auf meinem kleinen Betrieb ein Freiwilligenjahr gemacht, ihre Liebe zum (Roh-)Milchschaum gepflegt und dabei in langen Versuchsreihen herausgefunden: Rohmilch schäumt am allerbesten, wenn sie ganz ganz frisch ist. Zwei Tage alte Milch schäumt nicht mehr so gut. Und im Winter schäumt die Milch schlechter als im Sommer.

Hauptverantwortlich für diesen Rückgang der Schaumfähigkeit sind mit ziemlicher Sicherheit psychrotrophe Keime.

„Psychrotroph“ bedeutet: diese Keime sind kälte- bzw. frosttolerant. Also keine „guten“ Milchsäurebakterien, die die Wärme brauchen, um sich zu vermehren. Psychrotrophe Keime vermehren sich unabhängig von ihrem Wachstumsoptimum noch bei Temperaturen unter 6,5°C. Kühlung, vor allem lang anhaltende Kühlung, verändert die Keimzusammensetzung der Milch zu Gunsten der psychrotrophen Keime (z.B. von Pseudomonaden). In den ersten 40 Stunden vermehren sich die psychrotrophen Keime noch kaum. Danach verdoppelt sich ihre Zahl alle paar Stunden und sie erreichen einen Anteil von um die 50%. Ihr Stoffwechsel führt zur Entstehung von fett- und proteinabbauenden Enzymen, die in der Milch zu unerwünschten Reaktionen führt: eine davon sind unangenehmen Geschmacksveränderungen wie eine leicht bittere oder unreine Nuance. Eine andere ist offensichtlich eine Herabsetzung der Grenzflächenaktivität der Proteine und damit der Fähigkeit, die Schaumbildung zu

unterstützen. Interessant für alle Käserinnen und Käser: auch die Labfähigkeit bzw. die Fähigkeit zum Entmolken/zur Entsirtung nimmt bei solch veränderten Proteinen ab. Der Tatsache, dass man aus sieben Tage alter Milch keinen guten Käse mehr machen kann, liegt also dieselbe Ursache zu Grunde: der enzymatische Proteinabbau.

Enzyme gebildet haben. Die Enzyme sind hitzestabil.

Das ist also eine mögliche Erklärung, wenn die Milch nicht schäumt, auch wenn alle externen Faktoren stimmen.

Ob das die einzige Erklärung ist? In der benachbarten Stadt gibt es ein Café, dessen Milchschaum aus der Milch eines Betriebs mit einer Braunviehherde stammt,



Je weiter die enzymatische Aktivität fortgeschritten, desto schlechter lässt sich die Milch schäumen. Entscheidend für diesen Faktor ist neben der Sauberkeit der Milchtanks also das Alter der Rohmilch bzw. der Zeitpunkt, bei dem die Rohmilch zu Pastmilch, ESL-Milch oder H-Milch weiterverarbeitet wurde. Eine H-Milch, die aus einer vier Tage gelagerten Milch hergestellt wurde, hat möglicherweise auch Probleme beim Schäumen, weil sich in ihr bis zur ihrer Verarbeitung proteinabbauende

dessen Kühe im Sommer mit Weide und im Winter mit Heu gefüttert werden. Der Besitzer des Cafés erzählte mir, dass sie jedes Jahr im Herbst, wenn die Fütterung von Gras auf Heu umgestellt wird, Probleme mit dem Milchaufschäumen haben. Nun kann es natürlich sein, dass der Betrieb immer um diese Zeit auch ein Problem mit psychrotrophen Keimen hat. Es kann aber auch sein, dass sich in dieser Umstellung die Proteinzusammensetzung der Milch auf eine Weise verändert,

die die Proteine weniger grenzflächen-aktiv sein lässt. Was genau da passiert? Keine Ahnung.

Schaut man mit dem Wissen, das ich auf meiner Forschungsreise gesammelt habe, auf die angeblich so viel besser schäumende fettarme, homogenisierte und ultrahocherhitzte Milch, bleibt von ihrer Überlegenheit nicht mehr so viel übrig. Wenig Fett bringt für das Schäumen eigentlich Nachteile, nur die Homogenisierung kann von Vorteil sein. Das entscheidende ist das Protein und die Form, in der es vorliegt. Die Frage nach der unterschiedlichen Schäumbarkeit von Sommer- und Wintermilch schicke ich an euch in die Welt hinaus. Zusammen mit der weiter gefassten Frage: Was sind eure Erfahrungen und Beobachtungen zum Thema Milchschaum – aus verschiedenen Milchen? Was wisst ihr zu diesem Thema? Antworten und Anregungen bitte an milch@schloss-tonndorf.de.

Die Forschungsreise ist noch lange nicht zu Ende. Gemeinsam werden wir das Rätsel vielleicht noch vollständig lüften...
Fortsetzung folgt!

- Vilgis, Thomas (2010): Die Molekül-Küche. Physik und Chemie des feinen Geschmacks. Hirzel-Verlag, Stuttgart

- Kammerlehner, Josef (2003): Käse-Technologie. Verlag Freisinger Künstlerpresse, Freising

- Albrecht, Marc und Mertz, Luc (2006): Die Hofkäserei. Ulmer Verlag, Stuttgart

- Ströbel, Dorotea (2007): Schaumbildungseigenschaften von Milchproteinfraktionen und -hydrolysaten. Dissertation an der Agrar- und Ernährungswissenschaftlichen Fakultät der Christian-Albrechts-Universität Kiel

Medalges - Ein Jahr allein in den bleichen Bergen

(Jürgen König 1990)

gelesen von Michaela Kohlbeck

Zuerst wollte ich das Buch gar nicht lesen. Dass ein Journalist ein Jahr in einer Hütte verbringt, nur um darüber schreiben zu können – “sowas finde ich nicht authentisch” war mein erster Gedanke. Dann las ich die ersten Seiten und habe es bis zur letzten Seite nicht mehr weggelegt. Es hat mich begeistert, die Wandlung vom Schreiberling zum Bergsüchtigen mitzuerleben.

Kurz zum Inhalt:

Jürgen König (geb. 1943), Journalist und Schriftsteller, beschließt, ein Jahr auf einer ehemaligen Alphütte im Südtirol auf 2300 m ü. M. zu verbringen. Lebensmittel und Holz werden ihm am Anfang hochgeflogen. Besuch will er anfangs keinen, aber im Lauf des Jahres ändert er seine Meinung darüber...

Ohne Strom, ohne Uhr, nur mit einem Funkgerät (Handys gab es noch nicht so häufig) für den Notfall. Mit dabei ist ein Hund der Rasse Maremmano namens Schnaps. Von der ersten Seite an beschreibt er seine Gedanken und Gefühle, die auf ihn einströmen.

Obwohl er weder Alpvieh zum Hüten, noch Milch zu verkäsen hat, finden sich viele Gemeinsamkeiten zwischen ihm und Alpgängern.

Die Höhen und Tiefen, die er in diesem Jahr durchlebt, sei es durch die Einsamkeit, das Wetter, durch Einheimische und Touristen, den Tod seiner Mutter und viele andere Situationen, kommen einem zum Teil vertraut vor. Man fühlt mit ihm bzw. erkennt sich selbst wieder, allenfalls auch mal bei der Art, wie Jürgen König mit Menschen umgeht, die er nicht mag.

Er beginnt im Mai 1989 mit seinem Abenteuer, hat erst den Sommer und dann einen sehr langen Winter vor sich. Geschichten über Alpsommer gibt es einige, das war mein erstes Buch über einen Alpwinter.

Sehr gut gefallen hat mir der Schluß. Nach dem letzten Tag auf «seiner» Hütte im Mai 1990, lässt der Autor einen teilhaben wie er und sein Hund wieder in der Zivilisation ankommen oder eben auch nicht.

Echt lesenswert.

* Kultur auf die Alpen .. *

Interview mit Isabelle Rey und Elias Menzi vom «Duo Zwilch»

Das «Duo Zwilch» besteht aus Isabelle (Geige, Bratsche) und Elias (Hackbrett). Sie spielen an Hochzeiten, Festen und - hätten Lust, (z.B. diesen Sommer) an dem einen oder anderen Alpfest aufzuspielen. Feinkost für die Ohren ..!

Infopost: Könnt Ihr uns etwas zu Eurem musikalischen Werdegang erzählen?

Isabelle: Von Kind auf war Musik ein ständiger Begleiter, ich war immer irgend ein Instrument am ausprobieren oder lernen... mit ca. 16 Jahren begann ich zu geigen. Seit dieser Zeit bin ich vor allem an der Irischen Volksmusik interessiert, über welche ich dann auch auf die Musik anderer Länder aufmerksam wurde. Eben auch auf die Schweizer Volksmusik.

Elias: Ich hab in der dritten Klasse begonnen, Hackbrett-Stunden zu nehmen. Im Toggenburg, wo ich aufgewachsen bin, war das Instrument an vielen volkstümlichen Anlässen anzutreffen und zu hören. Während meiner Schulzeit spielte ich ausschliesslich volkstümliches Repertoire, was ich sehr mochte. Feuer gefangen habe ich jedoch nie richtig. Einen näheren Bezug zum Instrument hab ich dann durch den Musikanten und Hackbrettlehrer Töbi Tobler gefunden.

Isabelle: Wir haben uns 2011 an einem Kurs der Musikschule St.Gallen kennengelernt. Beide spielten in verschiedenen Formationen und wussten voneinander, dass die/der andere auch Volksmusik spielt.



Elias kam dann irgendwann auf mich zu mit der Anfrage, ob ich mit ihm an einer Hochzeit aufspielen würde. Wir sind das dann angegangen und es ist super gelaufen. Es ging ab, es wurde getanzt, obwohl es gar nicht wirklich Platz dazu hatte.

Wir haben da gemerkt, dass wir beide ähnliche, wenn auch unkonkrete Vorstellungen haben (lachen beide.) Seit dann haben wir jährlich 10 bis 15 gemeinsame Auftritte unter dem Namen «Duo Zwilch».

Elias: Wir spielen Schweizer Volksmusik mit offenem Horizont und verschiedenen Nährböden.

Mit « offenem Horizont » meine ich: Die Wurzeln würdigen, Musik aber nicht bewahren oder konservieren. Es soll atmen können. Auch bei Volksmusik, die aktuell mit «traditionell» bezeichnet wird, kamen Einflüsse immer von überall. Ohne die Besuche umherziehender Musikanten hätten viele Inspirationen gefehlt. In der Sammlung von Josef Peterer, einem beliebten Appenzeller Hackbrettler von anfangs des 20. Jahrhunderts, sind von den über 500 Stücken sehr viele von Fahrenden aus dem Osten.

Infopost: Ihr habt auf zalp.ch ein Inserat gemacht, worum gings da?

Isabelle: Wir hätten Lust, an einem Alpfest aufzuspielen – in den Bergen Musik machen, bedeutet für mich - zurück zum Ursprung, zur Inspiration, ein wenig Nostalgie spielt auch mit.

Infopost: Was habt ihr für einen Bezug zu Alp, dass ihr da spielen wollt?

Isabelle: Ich bin auf dem Land aufgewachsen, war immer fasziniert von der Landwirtschaft und habe auch die Ausbildung als Landwirtin gemacht.... Mir ist der Bezug zur Natur wichtiger als industrielle Grossproduktion, und Brauchtum fasziniert mich - und ich würd gerne selber mal einen Alpsommer machen ...

Elias: Ich träume von einem Fest wie es auf der bekannten Darstellung: «Stobete auf Alp Soll» zu sehen ist.

(das erwähnte Bild hat die Infopost fürs Plakätli des diesjährigen Älplerfestes verwendet)
Während eines strengen Alpsommers mal ein Fest zu machen, ausgelassen sein zu können - ich stelle mir das sehr schön vor.

Grass – A Nation's Battle for Life

Historischer Orient-Alp-Film mit Live-Vertonung durch ‚NOMADTON‘

Ein Alpaufzug über eine Strecke von mehr als 300km, mit 50'000 Tieren, einer Flussüberquerung, die mit allen Beteiligten Tieren und Menschen allein sechs Tage dauert, einer Gletscher- und Passüberschreitung auf über 4000 m ü. M. und einer Dauer von 1 ½ Monaten – das hört sich nicht nach hiesigen Gewohnheiten an.

Der Dok-Film ‚Grass‘ wurde 1925 gedreht, die Akteure gehören zu einem Nomadenstamm der Bachtieren, dem «Volk der Winde», die im Gebiet des heutigen Iran auf dem Weg zu den Sommerweiden (und zurück) unterwegs sind. Der Fluss Karun wird mit Flossen aus aufgeblasenen Ziegenfellen überquert, auf denen Ziegen und Jungtiere fixiert werden.

Alle andern Tiere werden ins Wasser getrieben und dann von Männern auf Fell-Luftkissen begleitet; nicht alle Tiere schaffen den Übergang und werden von Stromschnellen abgetrieben. Eindrückliche Bilder, fühlte mich selber an anstrengende Weidewechsel oder Alpauftriebe erinnert, die alle Beteiligten strapaziert haben.

Es folgt ein beschwerlicher Weg barfuß durch felsige Landschaft und schneebedecktes Hochland zum Berg ‚Zardeh Kuh‘. In den steilen Firnhängen dorthin werden Wege geschaufelt, hinter dem Pass trifft der Riesentross endlich auf Grasland, auf ‚Grass‘.

Auch heute noch ist Transhumanz (Form der Fernweidewirtschaft mit jahreszeitlichem Wechsel der Weidegebiete)



Über Gletscher auf dem Weg zum 4000 m ü. M. gelegenen ‚Zardeh Kuh‘

bei den Bachtianen ein wichtiger Bestandteil ihrer landwirtschaftlichen Kultur.

Die Filmemacher Cooper und Schoedsack sowie die Journalistin Harrison nahmen an der 48-tägigen Wanderung des Baba-Achmadi-Stammes Anfang 1924 teil.

Neun Jahre später produzierten die beiden Filmemacher übrigens *King Kong und die weiße Frau*, einen (weiteren...) Meilenstein der Filmgeschichte.

Der Stummfilm ‚Grass‘ wird vom Duo NOMADTON live vertont. Die beiden Musiker Sven Bösigler mit Maultrommel und ‚Rectronics‘ und Patrick Kessler (in jüngeren Jahren auch Älpler) am Kontrabass begleiten ‚Grass‘ schon seit mehreren Jahren; dies nicht nur im ganzen Alpenraum.

2014 war das Duo in Nepal unterwegs, u.a. zu Gast in der Jazzschule Katmandu und in einem buddhistischen Kloster. Weiterhin gerne spielen NOMADTON auch auf Alpen, vielleicht DIE Chance, auf Deiner Alp für den kulturellen Höhepunkt des Sommers in Deinem Tal zu sorgen?!

Für mich persönlich ist ‚Grass‘ der eindrücklichste Film über Transhumanz/z’Alp fahren überhaupt.

NOMADTON: visionärer Sound - vertonte Bilder

Sven Bösigler, Maultrommel, Rectronics
Patrick Kessler, Kontrabass mit etwas Strom
Patrick Kessler, Ballmoos 739, CH-9056 Gais
AR, 079 716 64 54 <info@bassilikum.ch>



Termine, Konten, Adressen,

ÄplerInnenfest: 19. bis 20. September 2015, Camping Trin Mulin info@ig-alp.org

Kant. Alpkäseprämierung GR, Plantahof Landquart, Do. 24. September

OLMA Alpkäseprämierung, St.Gallen, Freitag, 9. Oktober

IG - Ausflug: Programm und Datum werden in der zalp veröffentlicht und sind ab Juli unter www.ig-alp.org zu erfahren.

ÄplerInnentreffen, Plantahof Landquart GR, 9. Januar 2016

Wir freuen uns über alle ÄplerInnen, die Lust haben, an Fest oder Ausflug teilzunehmen. Vor allem auch Alpneulinge und Schüchterne sind herzlich eingeladen. Einige aktive Organisierende würde sich gerne etwas zurücklehnen, so sind wir sehr froh, wenn neue Leute mithelfen, dass das Fest ein genussvoller Anlass wird. Bitte melden bei Sarna: 079 502 74 26

Wer aktiv oder als Gönner in der IG-Alp mitmachen möchte, ist gebeten, sich bei uns bemerkbar zu machen, info@ig-alp.org oder 079 216 90 98 (Stefanie)

Vorschlag für die Höhe des Jahresbeitrags: CHF 20.- oder EUR 17.- (weniger oder mehr ebenfalls zu jeder Zeit willkommen!)

Die Spenden werden hauptsächlich für die Projekte der Arbeitsgruppen, für das Alpfon, ÄplerInnentreffen und ÄplerInnenfest, die Internetseite «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
IBAN: CH45 0900 0000 9075 4666 2

Deutschland:

IG-Alp
Treuhandkonto Deutschland
Raiffeisenbank Oberallgäu Süd eG
BLZ 733 699 20
Konto 432 154 4
DE82 73369920 0043 2154 40

IG-Alp, Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis infopost@ig-alp.org

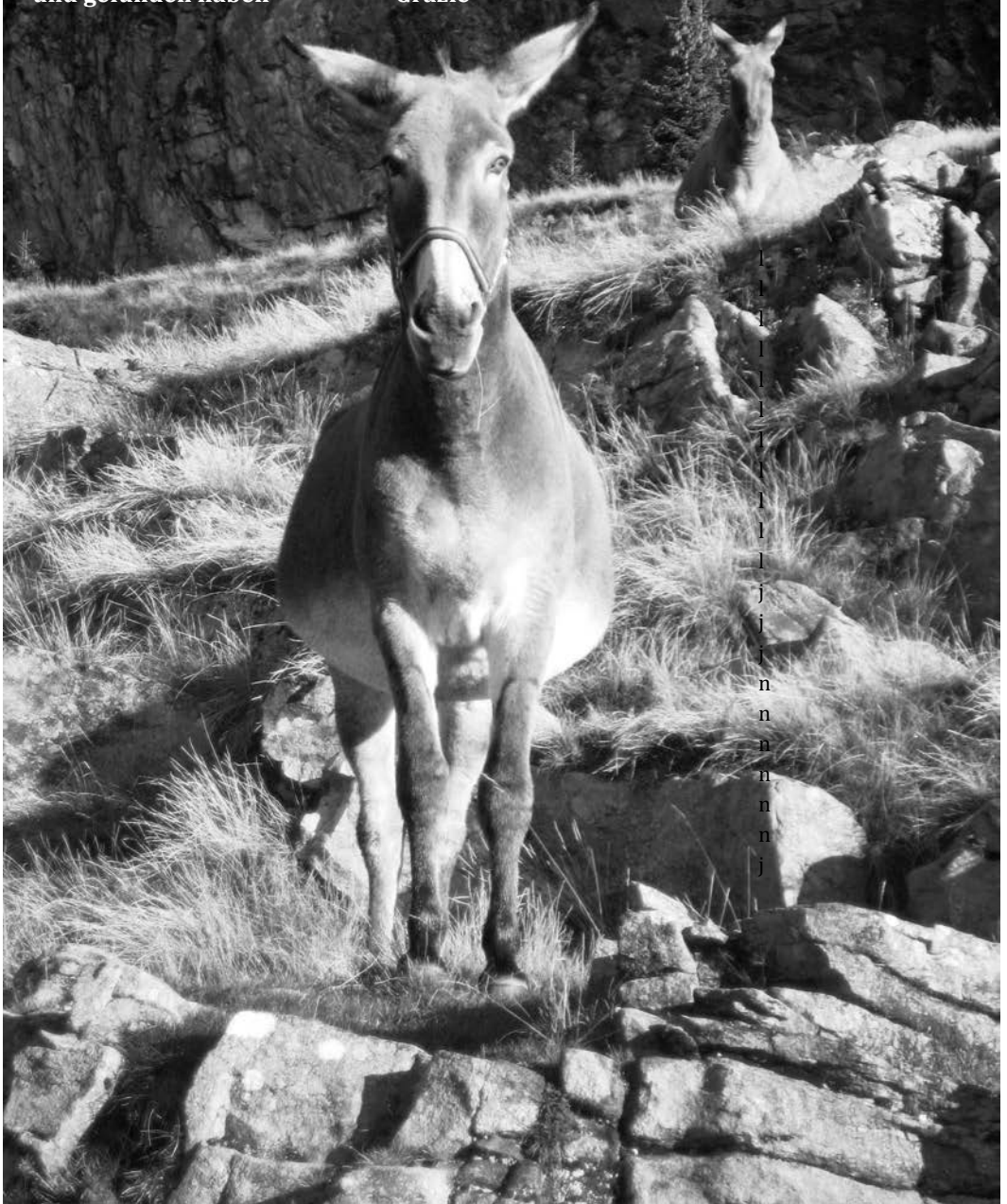
Redaktion und Korrekturlesen: Chrigel Schläpfer und Stefanie Nickel

Vielen Dank an Giorgio für technische Hilfe und allfälligen Verpackungs- und VersandhelferInnen!

Textbeiträge und Fotos für's Heft Nr. 16 sind willkommen und erwünscht!

Fotos: Giorgio Hösli, S. 3, S. 4 / Sarna Bernet S. 7 / Michaela Kohlbeck S.11, S.12, S.13, S.26, S.27 / David Gerke S. 25, S.26 / Kristin Stroebel S.17, S.18 / Gerlind Hochbohm S.20, S.36 / wikipedia Tigerente S. 27 / wikipedia Nova S.28 / Zwilch S. 37 / Patrick Kessler S. 40 / Chrigel Schläpfer S.1, S.31, S.32, S.33

**Geschätzter Asinone, trotz einer gewissen Dick-
köpfigkeit – ich geb's zu, auch von meiner Seite – bin ich froh,
dass wir Dank des Coachings von Nina (im Hintergrund)
doch immer wieder den Faden zueinander gesucht
und gefunden haben Grazie**



l
l
l
l
l
l
j
j
j
n
n
n
n
n
n
j