

Infopost der IG-Alp

Nr. 16 / April 2016

Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis



Aktuelles aus der IG-Alp und erweiterter Alpwirtschaftszone

- | | |
|---|--|
| 2 Editorial | 26 Käse-Kulturenpflege durchs ganze Jahr |
| 3 ÄplerInnentreffen Plantahof | 29 Osmose: SalzundKäse |
| 5 ÄplerInnentreffen Nürnberg | 31 Und so ruft es aus einem andern Tal |
| 6 Alpfongeschichten | 34 Ein unspektakulärer Korb |
| 9 Alpfon Statistik | 36 Handmelken |
| 11 Eine Landwirtin im Alpfoneinsatz | 39 Was ist ein ‚richtiger Äpler‘? |
| 13 IG-Reisli nach Nidwalden | 41 Buchhinweise |
| 15 Fest 2015 | |
| 16 Feed no Food! | |
| 19 In Gedanken an Claudia v. Riedmatten † | |
| 21 Interview mit STS zu Alpschweinen | |
| 23 Alpschweine-Vermarktung via Label | |
| 24 Weidekeratitis | |



Geschätzte Leserinnen und Leser

Wer's noch nicht weiss – dem und der sei's hier unmissverständlich gesagt:

Es macht grad gehörig Freude, Teil der IG-Alp zu sein, zusammen zu festen, zu reisen, das Treffen zu organisieren, sich an der Sitzung zu treffen - und auch noch etwas Sinnvolles zu tun.

Es soll ja Leute geben, die auch gerne in der IG mitmachen würden, sich aber nicht trauen, weil sie Bedenken haben, dass das regelmässige Sitzungen mit sich bringt.

Wir gebens zu, tatsächlich haben wir regelmässige Sitzungen, jedes Jahr gibt's wieder eine, so um November, letzten Herbst hat sie etwa so ausgesehen.

Tatsächlich legen wir Wert darauf, dass wir neben leckerem Essen, gediegenen Getränken und gepflegtem Palaver auch noch besprechen können, wie wir unsere Veranstaltungen und Projekte auf die Beine stellen / bzw. rollen lassen können. Wer sich militärische Organisationsstrukturen nicht gewohnt ist, soll sich nicht fürchten; wir geben auch diesen Mitmenschen gerne eine Chance, mal bei uns schnuppern zu kommen. (mit einer hierarchischen Struktur würd die IG wohl auseinander bröseln ...)

Wen's lockt, vorbeizuschauen, mitzumischeln, flotte ÄlplerInnen kennen zu lernen – stösst mit uns am Fest in Trin an oder findet uns unter: «Termine und Adressen» am Schluss des Heftes.



Schönen Sommer Euch!
Stefanie und Chrigel

ÄplerInnentreffen 2016 im Plantahof

Sarna Bernet

Kurz nach 10 Uhr sind wir da, Chrigel und ich mit der Suppe, die wir am Freitag mit Jelena, Anna und Kristin vorbereitet haben. Voller Parkplatz, Leute die uns entgegen laufen, Stimmengewirr. Schon bevor wir den Saal betreten ist uns klar, dass bereits ziemlich viel los ist.

Hm, offiziell startet der Anlass um 10 Uhr, da scheint es einige hier zu haben, die jaa nicht zu spät sein wollen ...

Der Anfangsschock über die vielen Leute und unser spätes Erscheinen ist schnell überwunden und macht der Freude über den gut besuchten Anlass Platz.

Meine KollegInnen, die bereits früher da waren, sind schon total eingespielt und haben alle Hände voll zu tun. Leider ist keine Zeit, sich richtig zu begrüßen und ein wenig zu quatschen, das müssen wir wohl später nachholen. Ich verkrieche mich erst mal hinter einen Berg dreckiger Gläser und genieße die Aussicht in das Gewusel hinein. Die Tische sind voll, vor den Pinwänden wird gedrängt, am Kaffee- und Kuchentisch hat es eine Schlange und Giorgio ist hinterm Büchertisch vor lauter Leuten kaum zu sehen.



Z'Alp gehen ist also weiterhin in, Arbeitnehmer hat es offenbar genug. Aber sind auch ein paar Alpmeister und andere Arbeitgeber da? Ich versuche zu erkennen, wer ein grünes, (Arbeitgeber) und wer ein rotes (Arbeitnehmer) Ansteck-Schildchen trägt. Von einem Gleichgewicht kann wohl

nicht die Rede sein, aber es sind doch beide Spezies anwesend.

Ist die Stellenbörse im Internet überladen oder suchen doch einige lieber auf die persönlichere Art nach Personal bzw. MitälplerInnen? Oder ist das Treffen einfach ein geselliger Anlass an dem man die einen oder anderen trifft? Das Nachgrübeln über die Frage, warum so viele Leute hier sind, hat



ein Ende sobald die ersten zum Suppe Essen kommen. Schöpfen, schöpfen, schöpfen, es ist toll wenn was läuft!

Endlich sehe ich auch die Gesichter von Curdin Foppa und Töni Guyan, Alpwirtschaftsfachlehrer alt und neu (Die Leitung der Fachstelle für Alpwirtschaft des Kanton Graubündens hat Ende Sommer 2015 gewechselt). Jetzt werde ich doch noch nervös, was soll ich nun genau sagen, wenn ich die beiden verabschiede und begrüße?

Mit Jelena und Barbara bespreche ich, wer wann was sagt.

Die Arbeit von Curdin Foppa wird verdankt und Töni Guyan stellt sich mit wenigen Sätzen vor. Jelena übernimmt, sagt ein paar einführende Worte zum Kraftfuttereinsatz auf Alpen, ein Thema, dass die IG-Alp im Moment beschäftigt, weshalb Christophe Notz vom FIBL als Referent ausgewählt wurde. Christophe Notz spricht mit ruhiger tiefer Stimme über Sinn und Unsinn der Verfütterung von Kraftfutter (mehr zum Inhalt seines Vortrages im Artikel:

"Feed no Food"). Im Saal ist es nun andächtig still, der Referent ist nicht nur eine beeindruckende Persönlichkeit sondern auch absolut kompetent in seinem Fachgebiet. Gekonnt vergleicht er vermeintlich Bekanntes (1 Kilo Kraftfutter = 2 Liter Milch) mit neuen Forschungsergebnissen (im Durchschnitt sind es nur 0.7 Liter mehr Milch pro kg Kraftfutter) und haarsträubenden Tatsachen (obwohl Kühe in der Zeit von der 3. bis zur 8. Laktation am meisten Milch produzieren, werden sie in der Schweiz im Schnitt nach 3.7 Laktationen ausgemerzt). Notz schafft es, sein Publikum aufzuwühlen, Barbara spannt den Bogen zurück zur Alpwirtschaft und setzt gleich noch einen drauf mit einer zugespitzten Bemerkung, ob man an ein Verbot von Kraftfuttereinsatz auf den Alpen denken sollte. In einigen Köpfen beginnt es nun zu brodeln, was die eine oder andere Hand gleich aufschnellen lässt, als die Diskussion eröffnet wird.

Die Stimmung ist gespannt, erstaunlich, wie viele Reaktionen aus dem Publikum kommen. Das Thema scheint tief zu berühren, da wird es höchste Zeit, dass darüber nachgedacht und offen disputiert wird!

Die IG-Alp hat erreicht, was sie wollte, ein erster Impuls zur Kraftfutterproblematik ist da. Zufrieden und entspannter geht die Arbeit hinter der Theke weiter, die Zeit, mal ein Schwätzchen zu halten, ist nun auch da. Langsam nimmt das Gedränge ab, es wird ruhiger. Auch wir haben heute einen wichtigen Impuls bekommen. Das Treffen ist nicht einfach nur Stellenbörse, es ist ein wichtiger Ort für Begegnungen und Diskussionen zwischen ÄplerInnen, BäuerInnen und Alpverantwortlichen, frei von Erwartungen und Arbeitsverträgen.

Zweifel über den Erfolg der Stellenvermittlungen am Treffen sind zwar noch da, nicht aber Zweifel über das Treffen selber!



Erstes ÄplerInnentreffen in Nürnberg

Florian Holzhaus

Das zweitägige ÄplerInnentreffen Deutschlands fand dieses Jahr zum ersten mal in Nürnberg statt und war – überraschenderweise - sehr gut besucht. Für Interessierte und Erfahrene hatte es getrennte Programmpunkte, was sich im Laufe des Treffens für beide Seiten bewährte.

Das Wochenende startete mit einer Vorstellungsrunde; die Spannweite der Erfahrung reichte von – keiner – bis 25 Sommer... Danach teilten sich die Äpler-Erfahrenen und die Neulinge auf zwei Workshops auf. Für die einen hieß der Workshop: „Einstieg für Neulinge“ und der Rest der Teilnehmer beschäftigte sich mit der Tradition des Alpsegens, auch Betrug genannt, und schnitzte nebenbei Hirtenstecken. Danach folgte das Mittagessen mit einer Bündner Gerstensuppe. Am Nachmittag stellten die Teilnehmer einen Schnittkäse und einen Frischkäse her. Parallel dazu gab es noch einen Workshop zu Tiergesundheit.

Am Abend war etwas Entspannung angesagt, bei einer Diashow von meinem ersten Alpsommer 2015 auf einer Kuhalpe im Kanton Glarus. Im Anschluss gab eine Teilnehmerin ihr Bestes bei einer Weinprobe mit Wein aus dem einzigen Weinanbaugebiet im Osten Deutschlands.

Am Sonntag trafen sich alle wieder bei einem gemeinsamen Frühstück, bei dem man den leckeren Frischkäse vom Vortag probieren konnte. Und der eine oder die andere besuchte den Gottesdienst nebenan. Gestärkt vom Frühstück ging es direkt in die letzte Runde; die einen beschäftigten sich mit dem Alpofen und der IG Alp, der zweite Workshop ging ums Thema: „Mit Kindern auf der Alp“.

Im Anschluss gab es noch einen Einblick in die Arbeit des Ziegenhofes Schober. Eine andere Gruppe beschäftigte sich nochmals mit „Tiergesundheit“.

Kurz vor dem Mittagessen wurde dann schon die Abschlussrunde eingeläutet natürlich mit einer Kuhglocke. Zur Freude der Organisatoren war nur Lob und Freude zu hören. Dankeschön!

Danach gab es die Lieblingsmahlzeit der Äpler, Äplermagronen mit Apfelkompott, die Lebensmittel kamen aus der Region und waren biologisch. Nach dem Essen trennten sich die Menschen wieder, wie nach einem Alpsommer auch. Es war eine schöne Stimmung das ganze Treffen über zu spüren. Nochmals herzlichen Dank an Michaela Kohlbeck, ihre Familie und HelferInnen, die mit dazu beigetragen haben, dass es den Leuten so gefallen hat.



Käseworkshop

Alpofengeschichten aus dem Sommer 2015

von Barbara Sulzer, Alpofonbetreuerin

Das Alpofon betreuen, d.h. telefonieren, zuhören, Auskunft geben, Adressen vermitteln und guten Rat geben, bedeutet viel Zeitaufwand. Manchmal kann es auch nerven, wenn schon wieder das Telefon läutet und man von der eigenen Arbeit abgelenkt wird. Oder wenn angemeldete Einsatzälpler nirgendwo auffindbar sind und sich nicht zurückermelden.

Doch spannend und motivierend sind die Geschichten, die man zu hören bekommt, menschliche Schicksale, die gerade jetzt geschehen. Da sind ÄlplerInnen am andern Ende des Drahtes, welche Rat suchen und denen man vielleicht helfen kann. Darum macht das alpofonieren trotzdem Spass.

Hier ein paar «Müsterli» aus dem Telefonprotokoll vom Sommer 2015. Die Namen sind geändert.

* * *

Elsa, Hirtin einer Galtviehalp mit 200 Tieren, davon 90 Mutterkühe mit 20 Geburten, ist allein für zwei getrennte Herden zuständig. Die Hirtin fragt, ob es Lohn-Zulagen für Kälbergeburten auf der Alp gäbe.

Alpofon: Zitiert Bündner Alppersonalrichtlöhne: *Bei Mutterkuhalpen mit Abkalbungen wird empfohlen, dem Hirt eine Prämie von Fr. 50.– bis 100.– pro Abkalbung gutzuschreiben, sofern das Kalb Ende Alpzeit gesund ist. Achtung: Prämien sind AHV-pflichtig und müssen zum Bruttolohn dazu gerechnet werden.*

* * *

Gudrun, eine Sennerin aus Deutschland, arbeitete mit ihrem Mann und zwei fast erwachsenen Kindern im Wallis als Sennerin. Gudrun und ihr Mann waren Alpneulinge und wurden als Sennerin und Zusenn für eine Alpkäserei mit Milch von 200 Kühen angestellt. Sie hatte lediglich den Käser-Grundkurs in Brig besucht. Bald waren die unerfahrenen Älpler überfordert und kamen

nicht nach mit Käse pflegen. Dieser setzte Schwarzschimmel an. Gudrun wollte eine zusätzliche Mithilfe anfordern, was ihr aber nicht bewilligt wurde. Nach zirka einem Monat wurde dem Ehepaar fristlos gekündigt, da es infolge Überforderung und trotz professioneller Beratung die Käse schlecht gepflegt hatte. Übers Alpofon suchte und fand der Alpmeister neue Sennen.

Gudrun fragt beim Alpofon nach, ob sie bei fristloser Kündigung Anrecht auf eine Entschädigung habe, z.B. auf den Lohn für einen zusätzlichen Monat, d.h. so lange wie eine Kündigungsfrist dauern würde.

Alpofons schriftliche Antwort: *«Hallo Gudrun. Fristlos kündigen ist rechtlich nur erlaubt, wenn ein triftiger Grund vorliegt. Ob hier ein triftiger Grund vorliegt, kann ich nicht beurteilen. Ich hab jedoch mit dem Ausbildner vom Käsekurs, den Du besucht hast, gesprochen. Dieser meinte, Dein Käse habe mit dem Schimmel so schlecht ausgesehen, dass der Alpmeister befürchtete, ihn nicht mehr in die Hotels von Zermatt verkaufen zu können. Damit hätte die Genossenschaft grossen finanziellen Verlust erlitten. Ich sprach dann auch noch mit dem Alpmeister. Dieser erzählte, dass er anfänglich Vertrauen in Euch gehabt hätte und meinte, dass die zweiwöchige Einführungszeit mit dem letztjährigen Senn dem neuen Käserpaar genügen würde. Doch als der Käse schimmelig wurde, Dein Mann zwischendurch nach Hause musste und Deine Tochter auch nicht Zeit hatte, voll mitzuarbeiten, wurde es ihm zu riskant und er kündigte Euch, sobald er neues Personal gefunden hatte. Denn er trägt die volle Verantwortung vor allen Bauern und deren Milch. Falls du eine Lohnausfallentschädigung beantragen und die Kündigung als Rausschmiss begründet haben willst, müsstest Du an die regionale Schlichtungsstelle erster Instanz gelangen, was wahrscheinlich kostenlos ist. Auf der Gemeinde, in der Ihr*



gearbeitet habt, musst Du nachfragen, wer im Bezirk dafür zuständig ist.

Ich aus meiner Sicht finde, man sollte zuerst einen Sommer Alperfahrung haben, bevor man sich für eine so grosse Alp als Käserin bewirbt. Und ein Alpmeister darf nicht unerfahrenes Personal für solch einen verantwortungsvollen Job anstellen. Er kann von Euch nicht erwarten, die Arbeitsbelastung richtig einschätzen zu können. Eine Überforderung ist da fast vorprogrammiert. Ich empfehle Euch, im nächsten Sommer auf einer anderen Alp als Zusennin und Mitmelker zu beginnen und hoffe, dass Ihr damit schönere Erfahrungen sammeln könnt.

Mit liebem Gruss Barbara vom Alpofon»

* * *

Ein Rinderhirt klagt über Jäger, welche – trotz Vereinbarung mit dem Bauern – die obere Alphütte besetzten, und sich bei der unteren Hütte jeweils auf dem Vorplatz niederlassen. Er finde das unverschämt, fühle sich bedrängt und vom Alpmeister verarscht. Wenn das nicht ändere, werde er gehen. Ich diskutiere mit ihm über den Alpmeister, der den Spagat zwischen Gemeinde, Jägern, Bauern und Alppersonal machen muss, was wohl nicht so einfach ist. Der Alpmeister

kann sich vermutlich zu wenig zugunsten des Alppersonals durchsetzen, da er sich die Sympathie der Jäger nicht verspielen mag. Nach dem halbstündigen alpofonieren betrachtete der Äpler seine Situation etwas anders, jedenfalls bleibt er auf der Alp. Wochen später bedankt er sich fürs Gespräch und meint, er sei schon noch froh, nicht in der Alpofon-Statistik unter den «Davongelaufenen» zu figurieren...

* * *

Pech hatte eine Familie auf einer Alp im Toggenburg. Die Alpbäuerin suchte schon längere Zeit eine Mithilfe beim Käsen und für Diverses im Alpbetrieb mit Gastwirtschaft und Massenlager.

Das Alpofon vermittelt ihr Theo, der angeblich gerade im Wallis auf einer Alp zu Besuch weilt. Er kommt gleich mit Sack und Pack, obwohl die Bäuerin ihn vorerst nur zur Alpbesichtigung und Vorstellungsgespräch treffen will. Theo bleibt, gibt sich in der ersten Woche grosse Mühe und arbeitet gut. Dann lässt seine Arbeitsmoral nach, er erscheint morgens nicht mehr pünktlich zur Arbeit und beginnt überall zu motzen. Als er eines Nachts «füdlblutt» durchs Massenlager marschiert, will ihn die Familie nicht

mehr dulden. Sie fragen sich, ob er mit Drogen zu tun hat, oder nur ein komischer Kauz ist, jedenfalls hat er weder Geld noch Wohnsitz. So verkünden sie ihm, dass er am nächsten Sonntag die Alp verlassen und mit dem Sohn ins Tal hinunter fahren solle. Als es soweit ist, schliesst sich Theo im WC ein und kommt nicht mehr raus. Die Bäuerin alarmiert die Polizei. Doch will diese unverrichteter Dinge wieder abreisen, da kein Verbrechen vorliegt. Die Bäuerin rennt jedoch der Polizei nach und bittet sie innig, den komischen Typ mitzunehmen. Darauf kommen die Polizisten zurück, brechen die WC-Türe auf, nehmen Theo mit, stellen ihn am Bahnhof ab und kaufen ihm ein Billet nach Steffisburg, wo er angeblich einen Bekannten hat. Die Alpbäuerin hat nach dieser Geschichte genug von fremdem Alppersonal. Sie will keine neue Vermittlung mehr, sondern lieber alleine weiterarbeiten.

* * *

Bauer Beni aus Grindelwald sucht für seine mittelgrosse Kuhalp eine neue Käserin. Seine bisherige gute Sennerin habe sich in den Nachbarhirten verliebt und sei nun ganz «vertrület». Eigentlich habe er zuerst einen Ersatz für den Zusenn suchen wollen, da dieser in Konflikt mit der Sennerin sei. Nun wolle die Sennerin ihren Geliebten von der Nachbaralp als Zusenn und drohe, abzuspringen, wenn Beni diesen nicht anstelle. Doch er, Beni, lasse sich doch nicht von der Sennerin erpressen, er könne sicher nicht dem Nachbarn den Zusenn ausspannen. Zudem wollte er sich nicht von seiner Angestellten befehlen lassen. Die Folge: die Sennerin läuft davon und nimmt den Nachbarzusenn mit.

Wenige Tage später bewerben sich die beiden beim Alpofon um eine neue Alpstelle. Ich habe jedoch keine Lust, ihnen zu einer neuen Stelle zu verhelfen, da sie soeben ihre Alpmeister im Stich gelassen haben. Besser

sollen sie in die Ferien miteinander, denke ich mir. Auf der Alp von Beni entwickelt sich der Zusenn zum Sennen, und als neuen Zusenn findet sich auf der Alpofon-Springerliste bald eine gute Ersatzperson.

* * *

Sven, ein junger Bursche aus Zürich, der gerade die Schule mit der Matura abgeschlossen hat, verdingt sich Mitte Juli für ein paar Wochen zu einer Bauernfamilie auf eine Kuhalp im Urnerland. Zwei Wochen später ruft sein Vater beim Alpofon an. Er suche einen Ersatz für seinen Sohn, der völlig überfordert sei. Sven muss in einem Dreier-Team mithelfen beim Kühe versorgen und käsen, was ihm schon bald zuviel wird. Gemäss Auskunft des Bauern wird der Junge jedoch recht geschont, er müsse erst um 10 Uhr mit arbeiten beginnen und bekomme nachmittags eine Stunde zusätzlich frei. Dennoch schaffe er es nicht. Sein Vater berichtet, Sven habe die klassenbeste Matura gemacht, und jetzt habe er erkennen müssen, dass er auf der Alp gar nichts brauchen könne von all dem, was er am Gymnasium gelernt habe. Diese «schreckliche» Erkenntnis hat den jungen Mann wohl psychisch so fertig gemacht, dass er gar nicht mehr arbeiten konnte oder wollte.

* * *

Bauer Hansruedi aus Lenk meldet sich beim Alpofon, sein Zusenn sei überfordert, er suche einen neuen. Beim Vorstellungsgespräch habe der Alpneuling betont, er wolle auf die Alp, weil er mal raus wolle, raus aus dem Büro, den Kopf lüften. Hansruedi habe dann zu ihm gesagt; den «Grind» soll er aber nicht zu Hause lassen, den brauche man auf der Alp mindestens so viel wie im Büro. Ja, und jetzt ist es ihm nach drei Wochen schon verleidet.

Dem Bauer kann ich dann eine Adresse für einen neuen Zusenn vermitteln.

Statistik Alpfon

Allgemeine Zahlen	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2005
Anzahl Alpen mit Personalsuche	94	82	80	77	75	92	75
Anzahl gesuchte Ersatzälpler	106						
Anzahl Vermittlung positiv (ca.)	40	50	50	45	46	51	55
Anzahl ErsatzälplerInnen	115	112	102	110	130	122	112
Anzahl Auskünfte allg. Art	20	21	18	18	21	20	20
Anrufe nach Kantonen	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2005
GR	29	24	17	22	23	23	26
BE	30	25	23	24	14	24	27
VS	10	4	7	7	7	11	2
GL	5	6	3	3	5	10	4
SG	5	6	4	6	6	6	1
UR	5	4	6	1	2	6	2
TI	3	3	2	2	2	2	3
AI	2	1	3	1	2	2	0
SZ	2	4	3	1	1	2	1
übrige	1	4	7	9	1	3	2
Ausland	1	2	0	1	0	3	1
Art der Alpen, die Hilfe brauchten	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2005
Kuhalpen	36	30	30	10	33	35	40
gemischte Alpen	34	28	27	52	15	35	15
Jungvieh- + Mutterkuhalpen	15	5	6	6	9	10	7
Ziegenalpen	6	11	2	3	5	4	9
Schafalpen	3	5	9	4	3	6	3
Was für Alppersonal wurde gesucht	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2005
Melker	36	24	9	25	30	30	30
Gehilfen/Allrounder/Heuer	23	15	20	20	15	22	12
Zusennen	8	5	10	12	8	17	15
Hirten	12	23	25	13	13	16	12
Sennen	12	8	9	4	2	6	7
Hütehunde	0	1	1	1	1	2	2
Angabe Ursache Personalmangel	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2005
Krankheit/Unfall	29	25	28	23	10	22	18
Überforderung	15	18	8	18	13	15	7
Konflikt im Team/Davongelaufen	20	11	14	17	16	12	11
zusätzl. Unterstützung	9	?	2	2	8	10	-
Entlassen da Nichtsnutz	6	5	2	3	8	5	4
kurzfristige Stellvertretung	5	1	3	4	3	4	2
Stelle nicht angetreten od. niemand gefunden	-	2	1	2	2	3	2

Herkunft ErsatzälplerInnen	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2005
total	115	112	101	110	130	122	112
Schweiz	63	64	54	60	73	84	52
Deutschland	43	39	35	40	48	26	49
Österreich + FL	3	3	2	2	6	7	5
Italien	5	4	3	3	1	4	2
Frankreich	0		1	0	0	0	0
andere Länder	2	4	6	5	3	1	0
Erfahrungen ErsatzälplerInnen	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2005
keine	20%	22	12	14	23	20	
Landwirtschaft	36%	60	41	50	27	28	
Alp	44%	66	51	85	81	75	
Käserei	13%	23	19	35	10	21	
Geschlecht und Alter	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2005
Frauen	45	52	39	45	47	46	-
Männer	70	62	62	65	83	76	-
Personen über 60 Jahre	15	16	12	20	17	16	
Vermittlungsangaben	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2005
übers Alpfon vermittelt	40	50	50	?	45	51	-
über zalp	9						
Bekannte gefunden	11						
Älpler bleibt doch oben	5						
machen weiter ohne Ersatzperson	3						
Anzahl Anrufe 1. und 2. Monat	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2005
Anzahl Notrufe im Juni	58	40	27	35	36	42	49
Anzahl Notrufe im Juli	38	39	41	46	29	41	-

Dieses Jahr hat die IG-Alp zum 15. Mal die Dienste des Alpfons angeboten. Rund 95 Alpbetriebe haben nach Ersatzpersonal gefragt. In etwa 42 % 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 65% Männer und 35% Frauen. Sie meldeten sich zum grösseren Teil aus der Schweiz, zu 37 % aus Deutschland und zu 7 % aus anderen Ländern, die meisten mit Alperfahrung.

Das Alpfon existiert nun seit 15 Jahren. Es wurde von der IG-Alp ins Leben gerufen. Wir sind kein «Büro», wir betreuen das Telefon nebenamtlich, nebst Beruf und Haushalt. Der SAV (Schweiz. Alpwirtschaftlicher Verband), die SMP (Schweizer Milchproduzenten) und der Berner Bauernverband unterstützen das Alpfon mit einem jährlichen Beitrag. Zudem wird von den Alpfonbenutzern im Herbst jeweils einen Unkostenbeitrag erhoben.

Ein Bisschen z'Alp

Nicole Heinrich

Eine Landwirtin am Pendeln zwischen eigenem Hof und Alpfoneinsatz

Schellengeläut, der laue Wind vor einem Sommergewitter, der unverkennbare Geruch in der Sennerei beim Käsen, der Käsekeller, der dir schon einige Schweisstropfen abverlangte, die Zufriedenheit halbschlafender Kühe am frühen Morgen im Stall oder der treue Hundeblick von deinem vierbeinigen Begleiter neben dir, der dir sagen will „jetzt komm endlich“. All die Momente der Freiheit, der kleinen Probleme, die auf einmal ein Bisschen grösser aussehen, die Natur, die deinen Tagesablauf bestimmt und dir zeigt, dass sie dir wohlgesinnt ist, aber ab und zu auch ihre raue Seite hervorholt. Sollte dies auf einmal vorbei sein?

Ich bin auf einem Bauernhof mitten im Albulatal aufgewachsen. Wie im Bündnerlandgang und Gäbe, spielt die Alpwirtschaft eine grosse Rolle für unseren Betrieb. Wir waren als Kinder schon immer dabei, wenn der Vater als langjähriger Alpmeister auf seinen Alpen unterwegs war. Schneewetter, die Probleme unter den Älplern, Tiere die den Sommer nicht überlebten, all dies bekam ich schon früh mit. Der Alpauftrieb war immer ein riesiges Ereignis für mich, man durfte in der Schule offiziell fehlen und die Nacht davor konnte man vor lauter Nervosität kaum schlafen bis es dann endlich losging.

„Z'Alp goh“, dass wäre was! *„Aber zuerst muss eine Ausbildung her, dann kannst du machen was du willst“*, waren immer die Worte meiner Eltern. Ein bisschen unentschlossen, aber mit dem Gedanken an später, absolvierte ich eine Lehre als Köchin. Als ich diese erfolgreich abgeschlossen hatte, stand nur noch ein Winter zwischen mir und meinem Traum. Aber wohin? Auf eine Kuhalp, das war mal sicher. Aber zum Glück gibt's ja die zalp.ch mit einem üppigen Stellenangebot.

Meine ersten beiden Sommer verbrachte ich auf den Flumserbergen als Zusennerin. Sehr lehrreich in Sachen Käsen, einer etwas

anderen Alpwirtschaft, als ich es von Zuhause kannte und vor allem das Zwischenmenschliche, das ich sowohl positiv aber auch negativ erlebt habe. Dann war es Zeit, für was Neues; Sennenkurs und wieder Richtung Bündnerland. Den nächsten Sommer verbrachte ich als Sennerin auf der Alp Ludera, Fanas. Grosse Verantwortung, noch mehr Selbstdisziplin, die eigenen Grenzen finden, aber diese auch ausweiten, und Teamwork. Dies war das Fazit von diesem Sommer. Das Alpfieber hatte mich jetzt vollkommen im Griff. Ein Stellenangebot für eine Alp, die mir schon länger gefallen hatte, brachte mich auf die Alp Casanna, auch im Prättigau. Diese Alp zog mich in den Bann. Mit einem gutem Team, das sich in den folgenden Jahren zwar immer wieder ein Bisschen anders zusammensetzte, verbrachte ich sieben herrliche Sommer auf dieser Alp mit allen Hochs und Tiefs. Fünf Sommer als Sennerin und zwei noch als Hirtin. Casanna wurde fast mein zweites Zuhause, aber man darf nicht vergessen, dass man schlussendlich „nur“ eine Angestellte ist. Auch wenn man mit richtig viel Herzblut und Eigeninitiative dabei ist, kann man noch den „Schuh in den Hintern“ bekommen.

Das selbständige Arbeiten und den eigenen Tagesablauf bestimmen, ohne zu viel auf die Uhr zu schauen, gefiel mir. Ich entschloss mich, den elterlichen Bauernhof zu übernehmen. Nun ist es auch soweit. Aber dies heisst für mich; nicht mehr den ganzen Sommer auf die Alp, da im Tal auch viel Arbeit anfällt. Das wäre für mich ein radikaler Entzug, nach zehn Alpsommern einfach den ganzen Sommer im Tal. Zu meinem Glück gibt es das Alpfon. Den letzten Sommer meldete ich mich dort an. Da meine Eltern noch fit sind und nicht den ganzen Sommer auf mich angewiesen sind, konnte ich mich wochenweise ausklinken.

Das heisst, ich bin so flexibel, dass ich am nächsten Tag auf der in Not geratenen Alp stehen, jedoch nur für ein - zwei Wochen bleiben kann, da die andere Arbeit auch wieder ruft. Der erste Einsatz über das Alpfon liess auch nicht lange auf sich warten. Es war genau die Alp, auf der ich meine ersten zwei Sommer verbracht hatte. Diesmal zwar als Hirtin, aber schön war es, alle Bauern und die Leute von dort wieder zu sehen. Die Arbeit war mir ja nicht unbekannt, aber meine Zeit war begrenzt bis ich wieder auf meinen Hof musste. Desto intensiver lebt man, wenn man oben ist.

Es folgte ein zweiwöchiger Einsatz auf einer Kuhalp als Sennerin, eine Woche als Kuhhirtin, ein paar Tage als Jungviehhirtin und

gegen Herbst, als ich schon dachte, das wars, durfte ich nochmals eine Woche als Mutterkuh- und Jungviehhirtin in den Einsatz. Für mich war es ein sehr abwechslungsreicher, intensiver und auch wunderschöner Sommer. Ich hatte sozusagen „dr Füfer und z Weggli“, auch wenn der Abschied nach den paar Tagen auf den verschiedenen Alpen schwer viel. Aber zuhause wartete mein eigener Betrieb wieder auf mich.

Mal schauen was der Sommer 2016 bringt ... Vielen Dank an das Alpfon-Team, an meine Eltern und mein Umfeld, ohne die das nicht möglich gewesen wäre ...



Steile Flanken, harter Sbrinz

IG Reisli nach Nidwalden, im Oktober 2015

Michaela Kohlbeck

Bei Hochnebel und mäßigen Temperaturen trafen am Samstagnachmittag zehn IG-Reisli-TeilnehmerInnen und ein Hund in Dallenwil am Bahnhof ein, darunter einige Neulinge und treue Reislifans.

Nachdem Dorothée und Chrigel mit dem Versorgungsauto losfahren, um noch eine falsch umgestiegene Älplerin zu retten, ging es auch für uns andere mit zwei Autos los zur versteckt gelegenen Seilbahn. Eine Vierer-Kabinenbahn zum Selberbedienen. Bezahlt wurde erst oben beim Ausstieg, sowas sah ich zum ersten Mal.

Wir hätten noch eine weitere Gondelbahn nehmen können, aber wir mussten unsere überschüssige Energie loswerden und so wanderten wir in steilen Serpentinendurch die Nebelsuppe immer höher.

Ab Gummenalp auf 1579 m ü. M. ging es den ‚Hexenweg‘ bergab bis zum Haus "Lueg ins Tal". Dorothée und Chrigel hatten schon fleißig Vorbereitungen fürs Nachtessen getroffen. Auch unsere Gastreferentin Anneliese Niederberger von Stanglisbühl aus Wiesenberg war schon da. Auf angeordneten Platten durften wir ihren selbstgemachten Käse probieren, dazu gab es Bärlauchzopf von Dorothee. Anneliese ist Bäuerin und Käserin und bewirtschaftet mit Mann, Sohn und einer Helferin einen Zweistufenbetrieb. Auch sie hat ihre Helferin über die zalp-Stellenbörse gefunden. *"Gute Leute zu finden ist nicht schwer, wenn man sie anständig bezahlt"*, so ihre Aussage. Sehr lebendig erzählte sie vom Nidwaldner Alpwesen. Früher käste jede Alp, mittlerweile liefern (wegen der Doppelbelastung Alp - Talbetrieb mit Heuen) die meisten ihre Milch zur Emmi. Die Betriebe besitzen zwischen 15 - 40 Kühe, mehr ist aufgrund der kleinen Strukturen nicht machbar. Viele stellen deshalb auf Mutterkühe um. Die Alpen werden mehrheitlich durch eigene Familienmitglieder bewirtschaftet. Die Alpthütten befinden sich in Privat-

die Weideflächen in Gemeindebesitz.

"Käsen ist Herzenssache", diese Aussage von Anneliese Niederberger strahlt sie von Kopf bis Fuss aus. Sie ist mit Leib und Seele Käserin und stellt sechs verschiedene Sorten her. Einen dreijährigen Stanglisbühler Extrahartkäse (gleich wie der Sbrinz, ihn so zu nennen verbietet jedoch die Sortenorganisation). A. Niederberger mag sich nicht auf die einschneidenden Einschränkungen einlassen, die ein AOC-Siegel mit sich bringt, und für einen guten Absatz ist sie nicht darauf angewiesen). Im Angebot hat sie jährigen Stanglisbühler, rezent, würzig oder mild sowie Bratkäse und einen Typ Vacherin.

Ihren Käse verkauft sie am Wochenmarkt, zu Hause, per Post und in Luzern bei „Maitre Fromager“ Rolf Beeler. Die Schotte verwerthen von Frühjahr bis Herbst 90 Schweine, von Herbst bis Winter sind's noch 45.

Unsere Köchin Dorothée hatte währenddessen ein delikates Abendessen gezaubert. Kürbissuppe, danach Salat, Wurst und sehr leckeren Bulgur. Als Dessert liessen wir uns Schoggicrème mit Rahm, Apfelwähe und Schokokuchen schmecken. Danach folgte gemütliches Beisammensein, für die einen länger, die anderen gingen schlummern.

Am nächsten Morgen hatte uns der Nebel leider nicht verlassen. Nach dem Frühstück folgte die Hausübergabe und schon ging es für uns los Richtung Alp Chieneren. Erst ein Stück runter, mit der Gondel auf Gummen und von dort nach Egg. Von der Egg steil hoch auf den Arvirat. Alles im Nebel. Am Grat oben machten wir eine kleine Pause und plötzlich hatten wir für kurze Zeit eine gigantische freie Sicht auf die umliegenden Bergspitzen. Unter uns ein Nebelmeer aus dem die sonnenbeschiedenen Spitzen von Titlis, Eiger, Mönch, Jungfrau ... zu sehen waren. Wunderschön. Nach dem Grat ging es teilweise rutschig über Wurzeln und Steine runter zur Alp Chieneren.



Bewirtschafter Res Gut begrüsst uns und schon da spürte man die Energie, die in diesem Mann mit seinen riesigen Händen steckt. Ein Macher, dem der Schalk im Nacken sitzt.

Neben dem Sennereigebäude gibt es eine alte Hütte, die als Beizli dient. Dort stärkten wir uns mit leckerem Bratkäse und Kaffee. Danke Giorgio. Danach führte Res uns durch die Käserei, die sich im Erdgeschoss seines Wohnhauses befindet. Eingerichtet ist sie mit einem 2800-Liter- und einem 1300-Liter-Chessi. Die Milch kommt ab Mitte Mai von den Herden von acht Bauern aus der Nachbarschaft und den gesömmerten Kühen von Chieneren. Nachts sind die Tiere eingestallt und bekommen Heu. Mitte Oktober endet die Alpzeit und im Winter ist Res Dachdecker.

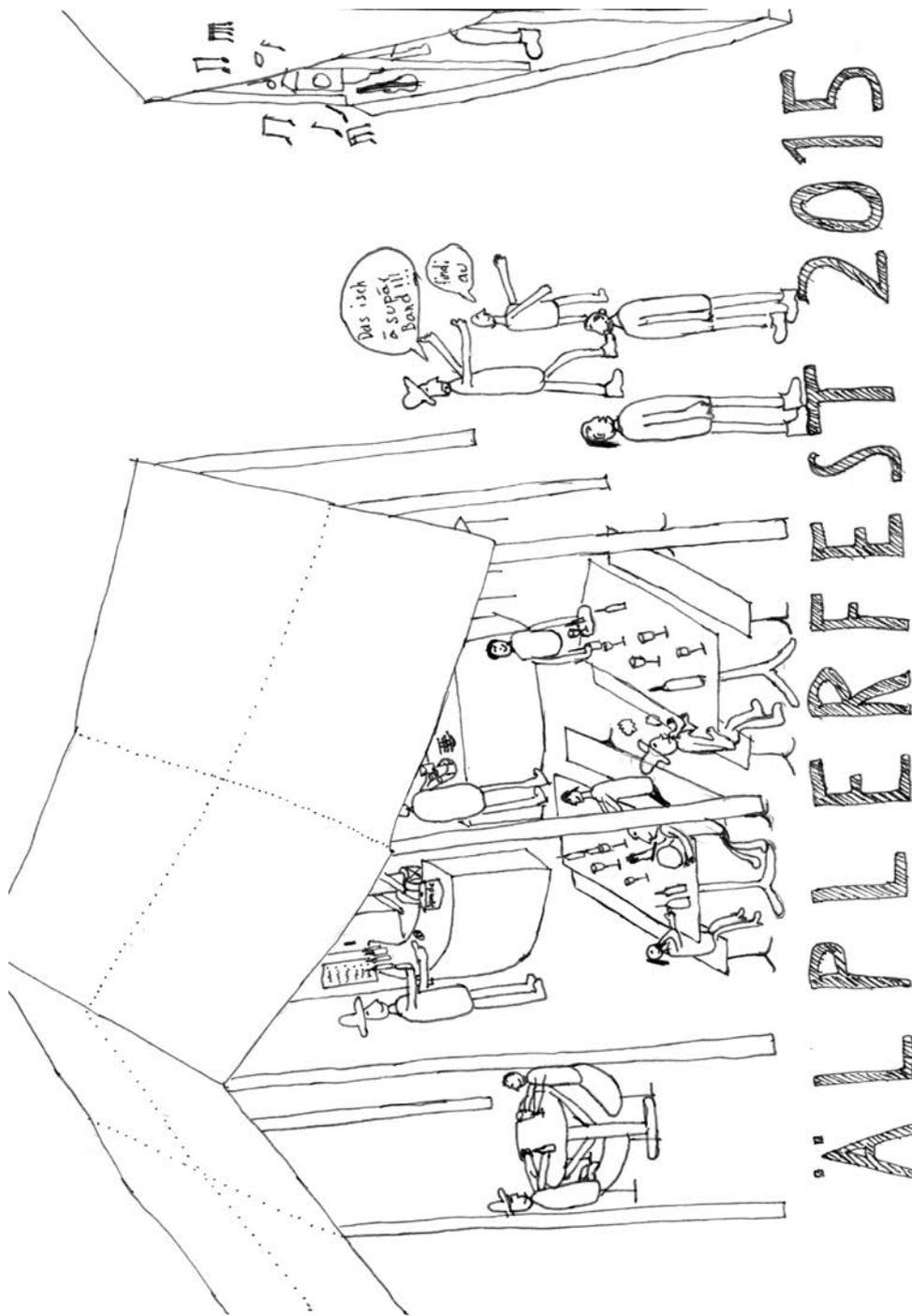
Hergestellt werden Sbrinz AOC, Bratkäse, Raclette und Weichkäse. Per Bruchpumpe werden fünf Laib bei 56° C abgefüllt und mit einer Käsedrehmaschine gewendet. Ein fertiger Laib wiegt zwischen 40 - 50 kg.

Am nächsten Tag wandern die Käse für 21 Tage ins Salzbad, anschliessend für einen Monat bei 17° C in den Schwitzkeller. Dort schwitzen sie Fett raus. Danach geht es in den Reifekeller bei 10°C und 80% Luftfeuchtigkeit, wo sie aufgestellt und regelmässig weitergedreht werden. Nach 20 Monaten ist Sbrinz konsumreif, er kann aber auch bis zu drei Jahren weiterreifen.

Im grossen Käsekeller haben bis zu 400 Laibe Platz. Den Kuh- und Saustall, das Heulager und das kleine Käselädeli durften wir auch noch besichtigen. Dort konnten wir von allen Sorten probieren und fleissig einkaufen. Die Gelegenheit, einen dreijährigen Sbrinz vor Ort mitzunehmen, kommt nicht so oft. Dann war es Zeit, sich auf den Heimweg zu machen.

Nach Wirzweli war es nicht mehr so weit zu laufen, von dort ging es mit der Gondel nach Dallenwil und per Bustransfer zum Bahnhof. Schön war es, die Zeit verging wieder viel zu schnell und ein herzliches Vergelt's Gott an Giorgio, Barbara und Chrigel, fürs Organisieren.





Feed no Food!

(Füttert keine (menschliche) Nahrung!)

CS

Fürs vergangene ÄplerInnentreffen am Plantahof hat die IG-Alp Christophe Notz vom FIBL (Forschungsinstitut für Biologischen Landbau) eingeladen, uns vom Projekt «Feed no Food» zu berichteten. Dabei geht es um «Kraftfutterminimierte Milchviehfütterung – Nutzungsdauer und standortgerechte Milchviehzucht» mit andern Worten, um eine standortgerechte Milchviehzucht, um Milchkühe, die nicht auf Kraftfutter angewiesen sind, um ihre Leistung und Gesundheit (er)halten zu können. Dies hat uns von der IG insbesondere bezüglich Alpfung sehr angesprochen.

Kraftfutterherstellung beinhaltet global gesehen folgende Problematiken:

- Für Soja-, Mais- und anderen Getreideanbau werden zwecks Kraftfutterherstellung riesige Flächen Regenwald abgeholzt
- Ein grosser Teil des Anbaus erfolgt mit gentechnisch verändertem Saatgut (in Kombination mit ‚Roundup‘-Pestizideinsätzen, ein Mittel das von der WHO als ‚wahrscheinlich krebserregend‘ eingestuft wird)
- U.a. in Südamerika stehen Kleinbauern unter enormem (Vertreibungs-)Druck von Grossgrundbesitzern und deren Pistoleros (bewaffnete Privat-Armeen)

ein paar Rechenspiele ...

Ein ausgeglichenes Milchviehfutter (z.B. 1kg Weizen) enthält ca. 1800 kcal.

Mit einem Kilo Weizen kann eine Kuh ca. 0,7kg Milch (ca. 450 kcal.) produzieren.

Durch die Umwandlung von Weizen in Milch resultiert ein Energieverlust von 75 %. Abgesehen von dieser Verlustrechnung ist noch zu erwähnen, dass der Verdauungsapparat des Rindes zwar perfekt ist, um Raufutter zu verwerten; Eiweisshaltiges Kraftfutter kann eine Kuh aber nicht wirklich effizient verarbeiten.

- 639 Millionen Tonnen (58%) der weltweiten Maisernte wird für Tierfutter verwendet,
- 273 Millionen Tonnen (25%) für Agrotreibstoffe
- 186 Millionen Tonnen (17%) für menschliche Nahrung ...
- 2.5 Milliarden Tonnen Getreide werden jährlich produziert.
- 1/3 (35%) davon wird für Nutztierernährung verwendet.

Faustzahl: Mit 750 g eines ausgeglichenen Milchvieh-Kraftfutters (Weizen/Soja) kann sich ein Mensch einen Tag lang ernähren.

875'000 000 000 kg : 0,750 kg =
1'166'666 000 000 Tagesrationen und
3'196'345'200 Jahresmengen für einen Menschen

3 Milliarden Menschen könnten sich von dem Getreide, das für Nutztier-Kraftfutter produziert wird, ein Jahr lang ernähren ...

und je nach Betroffenheit über diesen Zustand können wir wählen zwischen: Schockzustand, Gleichgültigkeit, Amoklauf oder dem dringenden Bedürfnis, an diesem Zustand etwas aktiv ändern zu wollen.

Der Blick aufs Schweizerländli

- Kraftfuttereinsatz CH 2013: 1.53 Million Tonnen

- Kraftfutterimporte CH 2013: 66% des Gesamtverbrauchs = 1 Million Tonnen, davon 300'000 Tonnen Soja

- Müsste die Menge des importierten Kraftfutters *in der Schweiz* angebaut werden, würde dafür (bei einem angenommenen guten Futterweizenertrag von 7 Tonnen/ha) eine Fläche von 132'700 ha benötigt. Das entspricht beinahe (90 %) der Getreideanbaufläche der Schweiz.

Wenn alle Milchviehbetriebe in der CH einen Viertel weniger Kraftfutter einsetzen würden, könnten **520'000** Menschen ein Jahr lang davon leben ...

Projektziele von Feed no Food

Ziel war, bei den teilnehmenden 99 Betrieben während der drei Untersuchungsjahre eine deutliche Kraftfutter-Reduzierung bei gleich bleibender oder gar verbesserter Herdengesundheit zu erreichen. Die Zahlen der Untersuchung zeigen, dass die Reduktion von Kraftfutter auf diesen Betrieben weder einen wesentlichen Einbruch der Milchleistung zur Folge hatte, noch negative gesundheitliche Einflüsse erkennbar waren.

In den untersuchten Praxisbetrieben wurden pro eingespartem Kilo Kraftfutter nur 0,7 kg Milch weniger gemolken.

Kühe haben eine natürliche Lebenserwartung von ca. 20-25 Jahren. Die wenigsten Kühe erreichen allerdings dieses Alter: Schweizer Kühe werden im Schnitt mit 6,4 Jahren geschlachtet und haben im Durchschnitt weniger als 4 Kälber (in Deutschland gar nur 2,5 Kälber), dies, obwohl eine Schweizer Milchkuh (Untersuchung mit 300 Betrieben) im Durchschnitt von der zweiten bis zur zehnten Laktation täglich zwischen 20 und 23 Liter Milch produziert.

Weshalb wird also die CH-Durchschnittskuh schon sechsjährig geschlachtet?

30% aller Milchkühe werden wegen Fruchtbarkeitsproblemen ausgemerzt, 27% aller Milchkühe wegen Euter- bzw. Zitzenproblemen. Beides lässt sich als Rebellion des Körpers gegen angezüchtete Hochleistung deuten. Wenn ein Kuhkörper, der mit Hilfe von Zucht und Kraftfutter nach der Geburt eines Kalbes 50 und mehr Liter Milch produziert, sich dagegen sträubt, zwei drei Monate nach der Geburt wieder

trächtig zu werden, ist dies nicht weiter verwunderlich – in den Augen mancher Bauern, die nach Superlativen streben, aber ein Handicap. Ist die Kuh ein halbes Jahr nach der Geburt des letzten Kalbes noch immer nicht wieder trächtig, wird er sich Gedanken machen, sich von ihr zu verabschieden.

Untersuchungen des FIBL haben gezeigt, dass auf Betrieben mit einer guten Standortangepasstheit des Kuhtyps weniger Fruchtbarkeitsprobleme auftreten. Das würde also bedeuten, dass die durchschnittliche Lebenserwartung einer Milchkuh steigt, wenn sich mehr Bauern die Frage stellen würden „welche Kuh passt auf meinen Betrieb“ an Stelle von: „welche Kuh gibt am meisten Milch“-

Das FIBL ist der Meinung, dass Kühe mit dem betrieblichen Angebot an Raufutter eine angemessene Leistung erbringen können sollten, Futterzukäufe sollten die Ausnahme bilden. Milchleistung soll sich am Milchproduktionspotential des betriebseigenen Futters orientieren.

Was will die IG-Alp?

Auf vielen Schweizer Alpen (mit grossen regionalen Unterschieden) wird Milchkühen Kraftfutter verabreicht. Die IG-Alp ist beunruhigt über diesen scheinbar kommenden Normalzustand und fordert (auch aus Sorge um den guten Ruf von Alpprodukten) dringend eine Neuorientierung. Als Älplerinnen und Älpler wünschen wir uns, dass unsere Alpen mit Tieren bestossen werden, die alptauglich sind.

Alptauglichkeit bedeutet für uns, dass ein Tier gesund, robust und gewohnt ist, sich auch in steileren Weidegebieten trittsicher zu bewegen. Es ist *nicht* auf die Zufütterung von Kraftfutter angewiesen, um leistungsfähig und gesund zu bleiben.

KonsumentInnen gehen davon aus, dass Alpprodukte aus der Milch von Kühen

stammen, deren Futter (abgesehen von ein paar Kilos Salz) zu 100% aus Gras besteht. Darauf sollen sie sich in Zukunft wieder verlassen können.

Kühe sind dank ihren Pansenmikroorganismen darauf spezialisiert, Gras in Milch und Fleisch umzuwandeln. Weideland ist gerade im Berggebiet für den Menschen sonst nicht nutzbar. Kraftfutter besteht meist aus Mais, Getreide, Soja. Durch die Verfütterung von Kraftfutter werden Kühe zu Nahrungskonkurrenten der Menschen gemacht. Dies mag in der Schweiz direkt nicht weiter auf den Magen drücken. Durch den Import von mehr als einer Million Tonnen Kraftfutter hat aber auch die Schweizer Landwirtschaft ihren Anteil an Verantwortung für die Vernichtung von Regenwald und die Vertreibung von Kleinbauern durch Grosskonzerne und deren Monokulturen.

Wir fordern von den landwirtschaftlichen Schulen, hochgesteckte Zucht-Ideale («Turbokühe»), die jungen Bergbauern in den letzten Jahrzehnten vermittelt wurden, zu überdenken und zu revidieren.

Es ist uns bewusst, dass sich auf manchen Alpen das Ziel, ohne Kraftfuttereinsatz zu sömmern, nicht von einem auf den nächsten Sommer verwirklichen lässt. Wir fordern die kantonalen Bauernverbände und die Verantwortlichen der landwirtschaftlichen Schulen auf, den Verzicht von Kraftfutter auf Sömmerebetrieben als mittelfristiges, aber unmissverständliches Ziel zu propagieren.

Wir wollen, dass der hoch geschätzte Alpkäse auch das ist, als was er verkauft (und wahrgenommen) wird
- nämlich ein Naturprodukt.



In Gedanken an Claudia von Riedmatten †

Claudia war eine Wegbegleiterin seit den frühen Jahren der IG-Alp. Ihr Wohnort Jura schränkte den direkten Kontakt etwas ein; wenn es ihr möglich war, machte sie sich trotzdem gern auf den Weg ans Herbstfest, ans IG-Reisli oder ans Treffen im Januar. Dadurch, dass sie ihre Kinder Ende August ins neue Schuljahr begleiten wollte, konnten einige IG-Leute ihren gefühlten Lebensmittelpunkt - die Alpe Hohbach im Goms - als kurzzeitige Vertretung kennen lernen.

Wenn man Claudia im Sommer am vermeintlichen Feierabend um halb neun Uhr Abends anrief, war ihre Stimme von Glocken umgeben. Was das genau bedeutete, wurde erst bei einem Alpbesuch erfassbar. Hier wurde nach dem Abendmelken auf der *Abendweide* bis zum Eindunkeln gehütet, erst dann kam die Herde auf die *Nachtweide* zum Ruhen und Liegen, was hiess, dass es auch erst dann Abendessen gab. Anfangs eines Hohbachsommers konnte das durchaus 22 Uhr werden.

Über manch anderes konnte man als Besuch ebenso staunen. Auf der Oberalp hing das Kessi in einer dunkeln Ecke, mangels Stromlicht musste mit Stirnlampe gekäst werden, der improvisierte Melkstand war ungedeckt und jeden Tag mussten 30kg Käse auf die Unteralp getragen werden. MitälplerInnen taten sich zum Teil schwer mit solch ungewohnten Anforderungen. Claudia nahm sie als selbstverständlich hin, sie fühlte sich zutiefst mit ihrer Alp und deren BewohnerInnen verbunden. Sie war eine Schafferin, wie man sie sich als Arbeitgeber kaum zu erträumen wagt. Für die Walliserin, die vorher in anderen Alpregionen gearbeitet hat, wurde diese Oberwalliser Alp für zehn Sommer Heimat.

Die vergangenen zwei Sommer weidete kein Vieh mehr auf der Alpe Hohbach, Nach dem Sommer 2013 hatte Claudia Zweifel, ob ihre angeschlagene Gesundheit einen weiteren Volleinsatz zulassen würde.



Die Milchbauern haben für ihr Vieh eine bequemere Alp gefunden. Ob die Gemeinde einen Pächter findet für die nördige Alp Hohbach mit der kurzen Sömmerungszeit, ist unsicher.

Hier weideten ausschliesslich behornnte Tiere; Claudia war es wichtig, dass ,ihre' Kühe Hörner tragen. In den Anfangsjahren der IG-Alp, als die meisten Sitzungsteilnehmenden vor allem daran grübelte, wie man der QS-Sanierungswelle begegnen sollte, hat Claudia etwas anderes in die Runde getragen; die miesen Halte-Bedingungen vieler Alp-schweine. Dank ihres Anstosses wurde eine öffentliche Tagung zum Thema Alpschwein organisiert. Ein kleiner Schritt in eine tierfreundlichere Richtung scheint gemacht.

Claudia litt an einer Krebserkrankung. Ein chirurgischer Eingriff und Chemotherapie kam für sie nicht in Frage; sie hat sich für alternative Behandlungsvarianten entschieden und ein halbes Jahrzehnt gekämpft. Vergangenen August ist sie an ihrer Krankheit gestorben; sie hinterlässt zwei Buben im Alter von 11 und 18 Jahren. *Chrigel*

Eindrucksvoller Abschied auf der Alp

Ende September reisten ca. 30 Menschen ins Goms und auf die Alpe Hohbach, um sich von Claudia zu verabschieden. Strahlender hätte das Herbstwetter nicht sein können. Mit Geländewagen oder zu Fuss gelangte man auf den Unterstafel, zu Fuss weiter zum Oberstafel und weiter hinauf zu den Seeli und dann noch weiter bis auf einen Hügel. Auf 2500 Meter Höhe, mit grandioser Aussicht auf die Walliser und Berner Alpen, liesen wir einige Heissluftballone steigen - wie Grüsse zu Claudias Seele hinauf. Sofort kamen zwei Adler und umsegelten diese weisen Kugeln neugierig.

Leo, langjähriger Nachbarälpler sowie weitere Freundinnen und Freunde sprachen besinnliche Worte, die zum Ausdruck brachten, wie sehr Claudia mit dieser Alp verbunden war. Nachher konnten alle Steine heranschleppen, welche auf einem Felsbrocken zu einem Steinmannli aufgeschichtet wurden.

Dieses umrahmt einen kleinen hölzernen Engel und leistet nun einem bereits bestehenden Steinmannli nebenan Gesellschaft. Letzteres steht für Karin Ruch, wie auf dem angeschraubten Metalltäfelchen zu lesen ist. Sie war eine Nachbarälplerin und starb vor einem Jahr ebenfalls an Krebs.

Nach der Zeremonie schmolz Leo am Feuer Raclette, welches uns für den bevorstehenden Abstieg stärkte. Beim Runterlaufen verstreute Gabriel die Asche über die Alpweiden, und der von Leo gerufene Alpsegen begleitete uns bis zu den Seeli. Somit ist Claudia auf ihrer geliebten Alp zurückgeblieben - gewiss mit ihrem fröhlichen Lachen.

Verglichen mit den traurigen Feiern in Kirchen und auf Friedhöfen war diese Abdankung auf der Alp die schönste, die ich bisher erlebt habe.

Barbara



Rüsselpiercing ist out (und verboten), aber Geht schwein ungepierct noch in den Ausgang?

Im folgenden Interview mit Hansueli Huber vom Schweizer Tierschutz STS geht es um den **Artikel 18c im Tierschutzgesetz**, der **Verbotene Handlungen bei Schweinen** reglementiert, konkret: **das Einsetzen von Nasenringen sowie Klammern und Drähten in die Rüsselscheibe** in der Umgangssprache das **«Beringen einer Schweinenase»** CS

Infopost: Essen Sie Schweinefleisch?

H. Huber/STS: *Ich bin auf einem Hof aufgewachsen, habe lange Zeit wenig Fleisch gegessen, seit einigen Jahren esse ich kein Fleisch mehr, weil es mir nicht wirklich schmeckt. Ich esse gerne Milchprodukte und es ist nicht so, dass ich Konsum von Fleisch aus tierfreundlicher Haltung verurteile.*

Infopost: Ist Ihnen bekannt, seit wann Schweine ‚beringt‘ wurden?

H. Huber/STS: *Das «Beringen einer Schweinenase» ist eine neuere ‚Erfindung‘, die nur bei einem kleinen Teil der Schweine gemacht wurde. Aus der Frühzeit und dem Mittelalter ist bekannt, dass man Schweine in den Wald getrieben hat, damit sie den Waldboden umwühlen können; da wäre eine Klammer in der Rüsselscheibe eine Behinderung gewesen, genug zu fressen. Bis in die (19)50er-Jahre wurde propagiert, Mutterschweine am Morgen nüchtern auf ein Weidegelände zu treiben, damit sie Gras fressen können und sie nach zwei, drei Stunden, bevor sie mit Wühlen begannen, wieder von der Weide zu holen.*

In den 1990er Jahren kam dann für einige Jahre die ganzjährige Freiland-Schweinehaltung auf, die in die Fruchtfolge integriert wurde. Sie konnte sich aber aus arbeitswirtschaftlichen Gründen und wegen Gewässerschutzauflagen nicht durchsetzen. In der Schweiz hat es höchstens ein paar Dutzend Betriebe, die mit Schweinen ganzjährige Freilaufhaltung betreiben. Das «Beringen» betraf nach meiner Einschätzung nie mehr als 1% des gesamten Schweizer Schweinebestandes.

Infopost: Kennen Sie das Bild einer Horde Alpschweine, die im Freilauf auf der Weide

unterwegs ist? Wie schätzen Sie deren Lebensqualität ein?

H. Huber/STS: *Ja, natürlich, das habe ich bei Wanderungen in den Bergen ab und zu gesehen. Dazu möchte ich festhalten: So wie ein Vogel fliegen muss, muss ein Schwein wühlen. Zudem: Ein Ring/eine Klammer in der Rüsselscheibe behindert ein Schwein nicht nur beim Graben, sondern auch beim Fressen, beim Spielen, bei jeder Berührung, d.h. Rüsselklammern sind eine schmerzhaft Angelegenheit für Schweine.*

Infopost: Wie kam es zum **Artikel 18c**, dem Verbot der Nasenringe?

H. Huber/STS: *Der Schweizer Tierschutz STS hat sich immer stark gemacht gegen tier-schutzwidrige Haltungsformen, z.B. Käfigbatterien für Hühner oder Kastenstände für Sauen. Weiter haben wir uns eingesetzt gegen schmerzhaft Eingriffe, wie etwa das Kastrieren oder Enthornen ohne Schmerzausschaltung, das Coupieren von Hühnerschnäbeln oder Ferkelschwänzen. So kam auch das Einsetzen von Rüsselklammern aufs Tapet.*

In diesem Sinne ist der STS mitverantwortlich für die neuen Vorschriften. Erlassen hat das Gesetz natürlich das Parlament und der Bundesrat. In Kraft getreten ist der Artikel 18c (Rüsselklammern) 2008.

Infopost: Was hat aus Ihrer Sicht ein durchschnittliches Alpschwein vom Sommer 2016 zu erwarten?

H. Huber/STS: *Für die Haltung eines Schweins auf einer Alp gilt grundsätzlich das selbe wie für ein Schwein in einem konventionellen Mastbetrieb:*

Laut Gesetz muss ein Schwein ab 2018 mindestens 0,9m² Platz zur Verfügung haben, aktuell gelten noch 0,65m². Das ist klar viel zu wenig, der STS konnte sich hier nicht gegen die Schweinemästerlobby durchsetzen. Wir unterstützen und fördern dafür aber Betriebe oder Labels, die Schweinen grosszügigen Auslauf bieten, solche gibt es ja auch. Erfreulicherweise werden heute rund 60% der Mastschweine besser, als vom Tierschutzgesetz vorgeschrieben, gehalten. Ihnen steht mehr Platz, Einstreu zum Liegen und Wühlen sowie Auslauf ins Freie zur Verfügung.

Infopost: Wenn schon 60% der Mastschweine besser gehalten werden, als das Tierschutzgesetz es verlangt – wäre dann nicht die Zeit reif, mehr Mindestauslauf für alle Mastschweine zu verlangen?

H. Huber/STS: *Der STS versucht, 100% aller Schweine Auslauf zu verschaffen und zwar via Konsumentennachfrage - je mehr Menschen nach Label-Schweinefleisch fragen, desto mehr Bauern stellen um. Via Agrarpolitik versuchen wir eine stärkere Förderung zu erreichen. Ausserdem wird der STS dieses Frühjahr beim Bund die Idee einer Studie zur Gestaltung eines sinnvollen Wühlareales für Schweine einbringen.*

Infopost: Auf manchen Alpen ist die augenfällige Folge des Artikel 18c, dass Schweine keinen Freilauf mehr haben. Wäre es möglich, dass der STS etwas praxisfremd auf ein Recht (des Schweins auf eine unversehrte Nase) gepocht hat, das dem Einzeltier wenig bringt oder sich im Einzelfall gar ins Gegenteil gewendet hat?

H. Huber/STS: *Wie gesagt, das Wühlen gehört zum Schwein wie das Fliegen zum Vogel. Rüsselklammern sind für Schweine eine schmerzhaft Sache. Man darf nicht das eine gegen das andere ausspielen, vielmehr brauchen Schweine Auslauf – unberingt.*

Infopost: War die Entwicklung für den STS nicht absehbar, dass ‚unberingten‘ Schweinen bestenfalls in Morasten wühlen können, wenn nicht gleichzeitig zur Durchsetzung des Artikel 18c eine grosszügige Mindestfläche an Grünland/Naturboden pro Tier verlangt wird?

H. Huber/STS: *Wir Menschen haben noch schnell mal das Gefühl, ein Schwein oder sein Lebensraum sei «dreckig». Schweine wühlen ein Gelände, das Menschen längst schon als «grusig» empfinden, noch so gerne kreuz und quer um und finden immer noch etwas Leckeres. Was Menschen als Morast wahrnehmen, ist für ein Schwein meistens lässig. Schweine sind nicht eigentliche Weidetiere wie Rinder, Schafe und Ziegen. Sie ernähren sich auch nicht rein vegetarisch. Sie müssen den Boden durchwühlen, um zu ihrer Nahrungsquelle zu kommen.*

Infopost: - Existiert aus Ihrer Sicht schon ein Label für tierfreundliche Alp-Schweinehaltung? - Wäre vorstellbar, dass der STS dafür ein Label lancieren würde?

H. Huber/STS: *Label, die Schweine vermarkten, werden vom STS begleitet und beworben. (siehe Anhang)*

Infopost: Es gibt Äplerinnen und Äpler, die sich sehr schwer tun mit dem Artikel 18c. Es soll auch welche geben, die sich nicht an das Verbot halten. Was unternehmen Sie, wenn Sie von einem solchen Fall erfahren? Sind Ihnen Verurteilungen bekannt?

H. Huber/STS: *Davon hätte ich nie gehört. Es handelt sich meines Erachtens hier eher um ein Scheinproblem, zudem wird die Tierhaltung auf Alpen ja nur sehr selten kontrolliert. Auf Bio- und Labelbetrieben gibt es jedes Jahr Tierschutzkontrollen, konventionelle Mastbetriebe werden alle drei bis vier Jahre kontrolliert und Alpbetriebe nur alle acht bis zehn Jahre.*



Alpschweine-Vermarktung via Label

cs

H. Huber vom STS hat mich auf die «Isag» / Linus Silvestri AG als gutes Beispiel eines Labels mit tierfreundlicher Ausrichtung hingewiesen. Folgend eine erstaunliche Erfolgsgeschichte:

Wie im Gespräch mit Jakob Spring, dem Sprecher von «Isag» / Linus Silvestri AG zu erfahren war, hat J. Spring 2005, also bereits in den Anfängen von Silvestris Label, an der Alpschweinetagung der IG-Alp in Sargans teilgenommen ...

Die «Isag» hat den lukrativen Braten gerochen und sich klar als Marktleaderin positioniert. Mehr als 2000 Schweine von 60 Alpen von der Ostschweiz bis (zunehmend) auch der Westschweiz werden durch die umtriebige «Isag» vermarktet. Ansprechende 40m² Fläche pro Tier (immerhin 60mal mehr, als aktuell gesetzlich vorgeschrieben) werden von den Vertragspartnern verlangt; ein Argument, das den Schweizer Tierschutz STS überzeugt hat, welcher gerne auf das positive Beispiel hinweist. Die 40m² pro Tier reichen aus, dass in einem trockenen Sommer etwa die Hälfte der Grasnarbe vom Umgraben verschont bleibt.

Die Tiere kommen direkt ab Alp in den Schlachthof, das Risiko von fragwürdiger privater Stallhaltung nach Alpende wird damit ausgeschlossen.

Was mich nicht wirklich überzeugt, ist der Weg zum Schlachthof («so kurz als möglich»). Dabei handelt es sich um die grössten Schweine-Schlachthöfe in Courtepin, Langnau, Basel, Zürich, Hinwil, Bazenhaid und Berneck. Für eine schnelle Verarbeitung wird da ein längerer Weg (als in die regionalen Schlachthöfe) in Kauf genommen.

Aus den erwähnten Schlachthöfen wird das Alpschweinefleisch an die regionalen Metzgerei-Filialen verteilt. Das meiste davon wird in den ersten drei Wochen September als Frischfleisch verkauft. Im Frühling wird mit den Vertretern der Kuhalpen ein fixer Übernahmepreis abgemacht, angeblich erzielen die Schweinebesitzer durchschnittlich einen Deckungsbeitrag von mehr als 100.- Franken pro Tier. Die Linus Silvestri AG arbeitet u.a. mit Coop/Pro Montagna, Migros und Spar zusammen, das Programm wird regelmässig in landwirtschaftlichen Schulen vorgestellt.

www.isag.ch/silvestri-alpschwein.html

Weidekeratitis («Pink eye»)

Claudia Schell

Weidekeratitis, auch Pink Eye oder IBK (Infektiöse Bovine Keratokonjunktivitis) genannt, ist eine schmerzhafte Augenentzündung beim Rind. Der Verlauf und die Symptome sind ähnlich wie bei der Gämsblindheit, jener hochansteckenden Augenerkrankung, welche Schafe, Ziegen, Gämsen und Steinböcke befällt. Jedoch handelt es sich bei der Weidekeratitis um einen anderen Erreger. Es ist in den meisten Fällen das Bakterium *Moraxella bovis*, welches beim gesunden Rind auf Nasen- und Augenschleimhaut lebt. Aber auch andere Bakterientypen wie Chlamydien, Mykoplasmen und Pasteurellen konnten in seltenen Fällen mittels Laboruntersuchung nachgewiesen werden.

Ungünstige Faktoren

Damit diese Erreger überhaupt zum Problem werden, d.h. sich zu einer Augeninfektion entwickeln, muss eine Hornhautverletzung vorangegangen sein. Für das Eindringen des Bakteriums reichen aber kleinste Verletzungen, welche z.B. schon durch das Beweiden von vergandeten, strauchreichen Koppeln entstehen können. Weitere begünstigende Faktoren sind grundsätzlich Augen reizende Gegebenheiten wie starkes Sonnenlicht (hohe UV-Strahlung), Wind und staubiges Stallklima.

Ansteckung

Über direkten Kontakt zu den Artgenossen an Tränken und Futterstellen (bei engen Platzverhältnissen) oder über Fliegen erfolgt dann die Ansteckung. Für eine Übertragung, welche wie oben erläutert äusserlich geschieht, braucht es den Kontakt zum Auge. Dies erklärt, weshalb sich nur wenige Tiere auf beiden Augen infizieren. Die Erkrankung tritt gehäuft im Sommer bei gealpten und vermehrt bei jungen Rindern auf. Gründe hierfür sind der Kontakt mit anderen (bereits infizierten) Rindern aus



Foto: Prof. B. Spiess, Vetsuisse, Fakultät ZH

anderen Ställen, vermehrte Rangkämpfe, da verschiedene Herden aufeinander treffen, starke Sonneneinstrahlung und hohe Fliegendichte, welche auf stalllosen Alpen schwierig zu regulieren ist.

Erkrankung

Angesteckte Tiere erkranken innerhalb von Tagen/Wochen, dabei können innert kürzester Zeit ganze Herden betroffen sein. Erste Symptome sind dauerndes Blinzeln, Tränenfluss, Lidkrampf (geschlossenes Lid), lichtscheues Verhalten und gerötete Augenschleimhäute. Der Allgemeinzustand ist reduziert und es kann gar Fieber auftreten. Weitere Symptome sind am Augapfelrand platzende Blutgefässe wodurch das Auge einen rot-rosa-Kranz erhält (Pink Eye). Auch Linsentrübungen sind häufig. Wird das betroffene Auge nicht behandelt, kann es zu starker Eiterbildung durch bakterielle Sekundärinfektionen, zum Linsenvorfall (Vorverlagerung der Augenlinse) oder gar zum Durchbruch der Hornhaut, also zur Erblindung kommen. Frühzeitig erkannte Fälle sind mit Geduld jedoch erfolgreich therapierbar. Nur ganz selten kommt es zu Spontanheilungen.

Behandlung

TierärztInnen empfehlen, erkrankte Tiere 2 mal täglich während 2-3 Wochen mit antibiotikahaltiger Augensalbe zu behandeln. Eine Einstaltung ist somit unerlässlich. Wenn eine solche Therapie nicht möglich ist, kann das geeignete Antibiotikum auch über mehrere Tage gespritzt werden. Bei der Behandlung ganz wichtig ist die Hygiene, d.h. nach jedem behandelten Tier unbedingt die Hände desinfizieren, um weitere Ansteckungen zu verhindern.

die gebräuchlichsten Mittel dafür. Örtlich sind (bei chronischen Fällen) *Cineraria*-Tropfen und (bei akuten Fällen) *Euphrasia*-Tropfen sehr nützlich. Auch Nosoden können vorbeugend verwendet werden, wenn die Erkrankung sich in der ganzen Herde ausbreitet“ (aus „Gesunde Rinderbestände durch Homöopathie: Aufzucht, Haltung und Behandlung“ von Christopher Day).

Vorbeugung

Vorbeugend wirken sicherlich genug Platz im Stall, staubarmes Stallklima, Fliegen-



Innerhalb zwei bis drei Wochen nach der Behandlung sollte das Auge abheilen. Die gute Nachricht ist, dass eine durchgemachte Augeninfektion mit *Moraxella bovis* die betroffenen Tiere immun zu machen scheint und dass sogar die Immunität eines Muttertieres mit dem Kolostrum auf das Kalb übertragen wird.

Eine Alternative zu Antibiotika bietet eventuell auch die Homöopathie, wobei ich mit dieser Behandlung keine Erfahrung habe:

„*Conium*, *Kalium bichromicum*, *Kalium iodatum*, *Ledum* und *Mercurius corrosivus* sind

bekämpfung und die regelmäßige Tierkontrolle für die Früherkennung erkrankter Tiere. Tiere mit Krankheitssymptomen sollten sofort von der Herde getrennt werden.

Auch gibt es seit ein paar Jahren einen Impfstoff. Dieser wird einmalig verabreicht, vorzugsweise 3 - 6 Wochen vor Alpaufzug und ist jährlich zu wiederholen. Allerdings ist das Problem hierbei wie bei vielen anderen Impfungen auch, dass es verschiedene Stämme des Erregers *Moraxella bovis* gibt und der Impfschutz nicht für alle gewährleistet werden kann.

Betriebseigene Käserei-Kultur weiterziehen, Tag für Tag, Jahr für Jahr ... Zu Besuch in der Käserei von Maja Monnot

cs

Infopost: Was machst du für einen Käse?

Maja: Das Rezept habe ich von meinen Eltern, mein Vater hat es aus den Vogesen mitgebracht und an die Bedingungen hier angepasst.

Wir melken von Hand, impfen die frische Ziegenmilch je nach Klima bei ca. 25° mit 24-stündiger Sirte des Käses vom Vortag und geben Lab dazu. Die Milch lagern wir in Steinguttöpfen, sie soll nach 12 Stunden eingedickt und schneidbar sein. Nun wird sie wie bei Quarkherstellung ‚kreuzweise‘ geschnitten. Nach weiteren 12 Stunden wird die eingedickte Masse in Gazetücher abgeschöpft, später bei erreichter Festigkeit in Tonformen gefüllt. Nach 24 Stunden kommen die Käslein kurz ins Salzbad und können frisch, nach ein paar Tagen cremig oder nach einigen Wochen fest und würzig konsumiert werden.

Infopost: Welche Käsereikultur setzt Du ein?

Maja: Geimpft wird mit 12-stündiger Sirte, die mit etwas ‚Dickete‘ angereichert wurde. Im Frühling starte ich mit eingefrorener Kultur des vergangenen Herbstes, die im Wasserbad langsam ‚geweckt‘ wird, bis die Aktivität wieder brauchbar ist. Bei Bedarf ergänze ich sie in den ersten Tagen mit einer Sauermilchkultur. In unserem System braucht es keine Laborkulturen.

Infopost: Weißt Du, wie sich die Kultur zusammensetzt? / Hast Du mal eine Laborprobe machen lassen?

Maja: Die Proben sind immer i. O. – der Käse darf damit in den Verkauf. Eine Bestimmung der einzelnen Milchsäurebakterienstämme nützt uns meiner Meinung nach beim Käsen nichts ...

Infopost: Wie merkst Du, ob der Säuerungsverlauf i.O. ist?

Maja: Nach 12 Stunden sollte die Milch regelmässig eingedickt sein. Bei tieferen Temperaturen, z.B. im Frühjahr kann das etwas länger dauern. Ich teste Festigkeit, Geschmack, Geruch.

Alle grösseren Probleme liegen mehr als 20 Jahre zurück, als wir auch noch Milch von Nachbarn verkästen.

Bei einer Störung kamen wir darauf, dass einem zugekauften Tier - entgegen unseren Informationen - bis kurz vor der Übergabe Silage verfüttert wurde (*was Buttersäuregärungen verursachen kann*). Solche Erfahrungen haben uns dazu gebracht, nur noch betriebseigene Milch zu verarbeiten.

Infopost: Arbeitest du mit Kontrollgeräten wie Ph-Messgerät, Säuregradmessen?

Maja: Nein. Aus Neugier werde ich mir wahrscheinlich die Utensilien für eine Säuregradbestimmung anschaffen. Notwendig scheint es mir nicht.



Infopost: Wie oft startest du mit der Kultur neu?

Maja: Bei Extremwetter / Spannungslagen unterstütze ich die Kultur allenfalls mit eingefrorener Reservekultur.

Infopost: Was meinst Du, weshalb das so gut funktioniert?

Maja: Wir verarbeiten ausschliesslich Milch aus dem eigenen Betrieb, beim Melken, wie bei der Verarbeitung achten wir peinlich auf Hygiene. Da wir selber melken, haben wir den Überblick. Falls ein Gemelk zweifelhaft ist, wird es nicht verkäst. Da die Herdenstruktur gefestigt ist, sind die Tiere nicht gestresst. Auch dies ist ein wesentlicher Faktor für gute Milchqualität.

Gereinigt wird mit gekochtem Wasser, Soda, Schmierseife, ‚Held‘ und einem Mittel zum Säuern. Wichtig bei der Milchverarbeitung ist Konstanz, Käsen darf nicht Nebensache sein.

Infopost: Was sagen die regionalen Käseberater/Lebensmittelkontrolleure zu Deiner Käseerei?

Maja: Der erste angekündigte Besuch hat mir Sorgen bereitet, weil ich selber überhaupt nicht ‚vom Fach‘ bin. Es war dann aber alles in Ordnung. Die einzige Empfehlung war, gegen Milchsteinbildung das Milchgeschirr regelmässig zu säuern. Der Dorfkäser hat auch schon bei uns vorbeigeschaut. Wenn er findet, es ‚sehe gut aus‘ in unserer Käseerei, dann gibt mir das natürlich ebenfalls Sicherheit.

Bei einem Fest in der Region haben wir mal Käse mitgenommen. Ein interessierter Gast wollte zur Herstellung alles ganz genau wissen und hat sich dann als Milchtechnologe geoutet. Der ist fast ‚ausgeflipt‘ und freute sich, dass unser Verfahren funktioniert; er meinte, mit seinem Wissen würde er sich nie getrauen, so wie wir zu käsen ...



Gedanken zu Mayas Arbeit mit Kulturen

In uns ausgebildete Sennerninnen und Sennern wurde das Dogma¹ gepflanzt, dass:

Käsen ohne Laborkulturen / mit (Fett-)Sirtenkulturen, die nicht thermisch gereinigt und deren Aktivität/Säuregrad nicht täglich gemessen wird, grob fahrlässig und das Ergebnis ein Zufallsprodukt sein muss, mehrheitlich ungeniessbar, mit Glück vielleicht noch zum Kochen verwendbar.

Maja's Käse hat aber besten Absatz, er ist in der Hotelbranche ebenso anzutreffen wie auf dem regionalen Markt.

Ihr theoretisches Wissen ist nicht gross, sie hat nie einen Kurs besucht. Für Ihren Käse hat sie aber eine zuverlässige Beobachtungsgabe und wache Sinne, das Käsen ist nicht abgekoppelt vom Rest des Landwirtschaftsbetriebs, wo sie genauso den Überblick hat wie in der Sennerei.

Fazit: Stimmen alle Faktoren, - einwandfreies Futter, gute Tier- und Eutergesundheit, tadellose Gerätschaften, Sennerei und Verarbeitung - ist es möglich, ohne Wärmebehandlung und mit ausschliesslich betriebs-eigener Kultur einwandfreien Käse zu produzieren ... Respekt!

Zum beschriebenen Käserezept gibt es im Tessin und Südbünden ähnliche bewährte Verfahren (z.B. Büscion). In der Deutschschweiz errang der ‚Blaserquark‘ aus der Demeterbewegung in den (19)60iger und 70er Jahren einen hervorragenden Ruf. Bei diesem konnten anfänglich negative Ergebnisse durch täglichen Einsatz (und dadurch ‚Aktivierung‘) der Kultur korrigiert werden. Bei begleitenden Laborversuchen konnte ermittelt werden, dass selbst bei bewusst mit Keimen kontaminiertem Quark die Keime wieder abgebaut wurden.

«Die Qualität von Demeter-Milch und -Quark»
W. Hauert, Dornach, ISBN 3-85596-001

Selber machte ich eine verblüffende Erfahrung mit der Milch meiner Hirtkuh, die ich im Melkrhythmus mit der Sirte des 12-stündigen Quarks impfte. Da die hygienischen Bedingungen mangelhaft waren, war ich darauf gefasst, dass sich innert kurzer Zeit ein unreiner Geschmack einschleichen würde. Während der vier Wochen meines ‚Versuchs‘ bis Ende Alpzeit blieb der Geschmack verblüffenderweise rein (und ich mästete mich mit Quark ...). Meine unwissenschaftliche Folgerung daraus:

Frischkäse: ‚Sirtenkultur‘ aus rein mesophilen Bakterienstämmen – keine therm. Reinigung möglich, ungeeignet für gemischte Herde (Tiere von mehreren BesitzerInnen)

Bei eig. Herde/Hausgebrauch: Risikominderung durch Häufigkeit des Kulturen-Gebrauchs (weitere Angaben siehe oben)

Hartkäse: Sirtenkultur geeignet und bewährt, auch für ‚Anfänger‘ (Sennenkurs Hondrich, 5Tage)

fast ausschliesslich thermophile Stämme, Risikominderung durch hohe Brenntemperatur + thermische Reinigung bei der täglichen Kulturenherstellung

Halbhartkäse: ideal wäre Sirtenkultur aus mesophilen und thermophilen Stämme, bei therm. Reinigung würden aber die mesophilen Stämme eliminiert. Sehr anspruchsvoll, eigene ausgewogene Kultur zu züchten. Im Urner und Schwyzer Gebiet wird der Käse auf 46° - 48° gewärmt und teils mit Sirtenkulturen gearbeitet (Sennenkurs Seedorf)

mesophile Bakterien mögen Temperaturen zwischen 20 und 40°

thermophile Bakterien mögen Temperaturen zwischen 40 und 55°

thermische Reinigung: Erhitzung von frischer Käsemolke auf 58° – max. 63° zwecks Unterdrückung unerwünschter Keime. Nach Abkühlung auf ca. 38° Bebrütung mit Ziel Käsereikultur.

¹ (unumstösslicher Wahrheitsanspruch)

„Salz und Käse, Käse und Salz“ (wie Osmose funktioniert)

Anna Sonnleithner

(Das Wort „Salz“ wird aus dem Indogermanischen hergeleitet: „sal“ wird mit „daschmutziggrau“ übersetzt, da es früher nicht gereinigt wurde)

Der Mensch weiss schon lange, dass Salz konservierende Eigenschaften besitzt. Um einem langweiligen Sauermilchkäse (den man in der Schweiz lange vor dem ‚süssen‘ Labkäse herstellte) Geschmack zu verleihen und gleichzeitig zu konservieren, war es naheliegend, dem Käse Salz beizugeben. Als sich dann die verschiedenen Käseprodukte entwickelten, war der Umgang mit Salz wohl unausweichlich und normal. Anfangs hat man die Käse trocken gesalzen, wie es vielerorts immer noch praktiziert wird (z.B. Tessin, Frankreich), ähnlich wie beim Pökeln von Lebensmitteln. Je nach Käseform und -typ bewährte sich später ein Salzbad.

Salz konserviert, weil es hygroskopisch ist, das bedeutet, es zieht Wasser an sich und bindet es, so dass es nicht mehr für Bakterien zur Verfügung steht. Dabei werden die Zellwände jeglicher Bakterien zerstört. Somit ist ihre Vermehrung gestoppt oder zumindest verzögert und das Produkt ist länger haltbar.

Für einen ausgeglichenen Geschmack geht man von 4-5% Salzgehalt im Wasser des Käses aus (Ein Käse besteht aus Trockenmasse und Wasser). Ein Weichkäse enthält etwa 50% absolutes Wasser, somit wäre der absolute Salzgehalt im Käse etwa bei 2,5%. Bei einem Hartkäse, der noch etwa 30% Wasser enthalten sollte, ist der Salzgehalt im Käse bei 1,5%.

Da Wasser das Transportmittel für gelöste Stoffe (also zum Beispiel Salz) ist, haben Käse mit viel Wasser ganz andere Salzaufnahmebedingungen als Käse mit einem geringen Wassergehalt. Theoretisch müsste ein Weichkäse viel mehr Salz aufnehmen um weniger schnell zu verderben; dann wäre er jedoch ungeniessbar. Im Salzbad ist der

Austausch des Wassers im Käse mit dem Salzwasser eine Diffusion, da die gelösten Stoffe sich verteilen. Dass es zu einem „Einpressen“ des Salzes in den Käse kommt, hängt physikalisch vom osmotischen Druckgefälle ab. Da im Käse noch keine gelösten Stoffe sind, kommt es zu einer Art „Sogwirkung“. Lässt man den Käse im Salzbad, gleicht sich dieser Druck irgendwann aus.

Je höher also der Wassergehalt im Käse, desto schneller ist dieser Vorgang und desto höher ist die Serumabgabe, welche man im Salzbad als milchig-weiße Trübung wahrnehmen kann. Zu Beginn des Salzbad-Bades kann der Käse mehr Wasser aufnehmen als abgeben, so dass die Käse bauchig werden. Die Käserandzone spielt hier eine Pufferzone, da das austretende Serum aus dem Inneren sich mit dem eintretenden Salz verwässert. Das Vordringen des Salzes bis ins Innere des Käselaibes dauert länger, bis zu mehreren Monaten. In der Randschicht ist es hochkonzentriert, was die Rindenbildung stark fördert. Je länger ein Käse gelagert wird, desto mehr Wasser verliert er. Sein Teig wird mürbe und es bilden sich Salzkristalle heraus, die man manchmal als weiße Punkte wahrnehmen kann. Auch bei einem lang gelagerten Emmentaler kann das Salz in den Löchern sichtbar werden. Dafür muss er sicher zwei Jahre lagern.

Da bei Weichkäsen die Oberfläche im Verhältnis zum Laib grösser ist als bei schweren Hartkäsen, nimmt der Käse in kürzerer Zeit Salz auf. Hier machen 10 Minuten schon einen Unterschied. Ein kleiner Käse von 200g bleibt etwa 1/2 h im Salzbad, ein 5kg-Alpkäse 24 Stunden.

Auch die Teigstruktur und der Fettgehalt beeinflussen die Salzaufnahme. Bei einem festeren Protein-Fettgerüst kann das Salzwasser nur langsam vordringen. Sbrinzkäse bleiben bis zu 21 Tage im Salzbad.

Ist der Salzgehalt eines Salzbad es zu niedrig, ist das osmotische Gefälle zu gering, der Käse kann sogar noch Wasser aufnehmen und sich an seiner Oberfläche auflösen.

Normalerweise ist Wasser mit 25-27% Salz gesättigt. Höhere Werte findet man nur in hypersalinen Seen mit bis zu 44% wie zum Beispiel dem toten Meer. Erfahrungswerte zeigen jedoch eine optimale Salzaufnahme in einem Salzbad bei 20 Baumé (20%). Auch wenn bei niedrigen Temperaturen sich der osmotische Vorgang verlangsamt, ist es von Vorteil, wenn das Salzbad nicht zu warm ist: bis maximal 16°C, Wärme fördert die Vermehrung der salztoleranten Keime. Kalte Salzäder unterstützen ausserdem gerade in der Weichkäseproduktion den erwünschten pH-Säuerungsstopp beim Eintauchen der Käselai be. Viele Bakterien sind bei einem hohen Salzgehalt in ihrer Zellbildung gehemmt (Salz löst ihre Zellwände auf). Propionsäurebakterien, Pseudomonaden, gewisse Enterobakterien und unerwünschte Hefen sind Beispiele für salztolerante Keime, von denen die meisten stark proteolytisch (eiweissabbauend) sind, das heisst ihre Enzyme beeinflussen die Reifung des Käses negativ und es können starke geschmackliche Veränderungen entstehen bis hin zu Bitterkeit. Kleine braune Tupfer unterhalb der Rinde können auf wilde Propionsäurebakterien hinweisen.

Aber auch für die Schmierebildung braucht es salztolerante Mikroorganismen: die verschiedenstämmigen Brevibakterien und Mikrokokken, Hefen und Schimmel. Bei vielen Käsen, (z.B. Greyerzer, aber auch verschiedenen Alpkäsesorten) wird in den ersten Tagen beim Schmiervorgang zusätzlich zum Schmierewasser noch Salz aufgestreut, um neben dem Effekt der Fremdkeimreduzierung eine krustige und harte Rinde zu bekommen. Blauschimmelkäse werden erst gar nicht ins Salzbad gelegt, sondern nur

trocken gesalzen, da es erstens von der Handhabung des bröckeligen Käselai bes einfacher ist und um kein zusätzliches Wasser in den Käse zu bekommen. Beim

Trockensalzen wird häufig das grobe Meersalz verwendet. Durch den osmotischen Druck gelangt das Salz auch mit dieser Methode von aussen ins Käseinnere.

Schon lange werden von der Weltgesundheitsorganisation WHO Empfehlungen herausgegeben, wegen eines allgemeinen Jodmangels in Zentraleuropa jodiertes Speisesalz zu sich zu nehmen. Die Milchforschungsabteilung von *agroscope* ist dieser Frage 1999 ebenfalls nachgegangen. Sie hat nach Abklärungen mit 50 Käsereien und mit den Rheinsalinen keine Einflüsse auf Käseproduktion und -reifung feststellen können. Bei konventionellem Käse darf/muss man davon ausgehen, dass für den Käse jodiertes Salz verwendet wurde.

Schmelzsalze sind von der Lebensmittelzusatzverordnung zugelassene Zusatzstoffe, welche die Quellfähigkeit und das Emulgierverhalten von Eiweissen beeinflusst und somit das Austreten von Fett und Wasser aus dem Produkt unterbinden. Zum Beispiel werden bei Schmelzkäsen (auch Fondue mischungen) Schmelzsalze beigefügt. In Europa zugelassene Schmelzsalze sind Calcium-, Kalium- und Natriumsalze der Milch-, der Zitronen- und der Phosphorsäure.

Als **Mineral salze** in der Milch werden von der Ernährungslehre die anorganischen Mineralstoffe bezeichnet. Sie werden mengenmässig unterteilt: Mengenelemente wie Kalzium, Phosphor, Natrium, Chlor, Schwefel und Magnesium und Spurenelemente wie Eisen, Zink und Jod.

Und so ruft es von einem anderen Tale (Käseherstellung in einem anderen Land)

Jelena Moser

Alles beginnt ja bekanntlich mit etwas. Dieses etwas war diesen Herbst ein Inserat auf zalp.ch. Im Rahmen des von UN Women geförderten Projekts „Stärkung von verlassenen Frauen aus Migrantenfamilien in Tadschikistan“ wurden weltoffene Schweizer Käserinnen gesucht, welche sich für einen Wissensaustausch in Tadschikistan begeistern würden. Das Inserat machte mich neugierig und ich meldete mich darauf – so kam es, dass ich ein paar Wochen später zusammen mit vier anderen aktiven oder ehemaligen Äplerinnen abenteuerlustig nach Tadschikistan flog.

Tadschikistan - ein Land, dessen richtige Aussprache ein paar Anläufe braucht, gibt es wirklich. Das Hochgebirgsland, das an Usbekistan, Kirgisistan, die Volksrepublik China und Afghanistan grenzt, liegt inmitten Zentralasiens. In Europa ist vor allem das Pamir – Gebirge bekannt, welches für Trekking und Bergtouren sehr beliebt ist. Dort liegt auch der höchste Berg des Landes, der 7495 m hohe Pik Ismoil Somoni (ehem. *Pik Kommunismus*).

Der frühere Name des Gipfels ist eine Erinnerung an die Sowjetunion. Und diesen Erinnerungen begegnet man regelmäßig. Manchmal hat es den Anschein, dass man sie überdecken und verstecken will. Berggipfel werden umbenannt, Leninfiguren abtransportiert, doch gibt es immer noch viele Reliquien aus dieser Zeit. Verlassene, in sich zusammenbrechende Kolchosen (landw. sowjetische Grossbetriebe) und - nicht ausser Acht zu lassen - die alten Ladas (häufig benutzte Automarke), welche das Bild der Strassen prägen.

Doch sollte man die Bedeutung des Zerfalls der Sowjetunion für Tadschikistan nicht unter den Teppich kehren, gerade wenn es um die Landwirtschaft geht.

So war die gesamte Landwirtschaft während der Zeit der Sowjetunion staatlich organisiert. Dies implizierte eine durchdachte Planwirtschaft. Seit 1991 die staatliche Souveränität in Tadschikistan begonnen hat, liegen viele Kolchosen brach. Seit diesem Zeitpunkt hat im Normalfall jede Familie ein bis zwei Kühe, welche oftmals in einem kleinen Stall im Garten untergebracht sind. Sie werden von Hand gemolken und die Milch zu Kefir, Joghurt, Chaka (sehr saurer Quark), Qaymok (angesäuerter, dickflüssiger Rahm) und Kurut (getrocknetes Joghurt, siehe Bild) verarbeitet.



Tadschikistan ist das ärmste zentralasiatische Land und hat heute mit einer immensen Arbeitsmigration zu kämpfen. Vor allem in den ländlichen Gebieten sind die Männer nach Russland emigriert um dort Arbeit zu suchen oder sie sind arbeitslos.

Ein grosses Problem ist die derzeitige Wirtschaftskrise in Russland, welche dazu führt, dass die Männer nicht mehr genug verdienen, um die Familie aus der Ferne zu unterstützen, es gibt aber auch viele Männer, die sich abgesetzt haben.

So müssen viele Frauen ihre Familie alleine ernähren. Das Problem hier ist, dass die meisten Frauen in Tadschikistan ziemlich jung zu einer arrangierten Ehe gezwungen werden, nicht arbeiten dürfen und sich alleine um die Kindererziehung und den

Haushalt kümmern müssen. Um den Lebenserhalt sicherstellen zu können, müssen Strategien gefunden werden.

Ein Modell, welches die Eigenständigkeit der Frauen fördert, ist der Zusammenschluss von Kooperativen. Sie sind der Grund, weshalb dieses Projekt überhaupt entstanden ist. Mit zwei solchen Frauenkooperativen haben wir während unseres Austausches eng zusammengearbeitet.

Die erste befindet sich in Gontschi. Vor allem in den Sommermonaten produzieren sie in einer kleinen Molkerei Milchprodukte, welche sie in umliegenden Läden in den Verkauf geben; bei den Einheimischen ist ihr Glace sehr beliebt! Die Milch bringen die Frauen aus dem eigenen Stall mit und kaufen zusätzlich von anderen Frauen welche.

Während der ganzen Zeit wohnten wir bei Gastfamilien vor Ort. Dies ermöglichte einen zusätzlichen Einblick in eine fremde Kultur. So sassen wir gemeinsam am Boden, was bei ihnen üblich ist, schauten beim traditionellen Brotbacken zu und wärmten unsere Füße am Kohleofen, welcher teilweise im Boden integriert ist.

Die andere Frauenkooperative befand sich im abgelegenen Jirgtal, an der Grenze zu Kirgisistan. Die Frauen dort sind vom Problem der Arbeitsmigration besonders betroffen und durch die geografischen Gegebenheiten nochmals anders auf eigene Verdienstmöglichkeiten angewiesen.

Ihr Wunsch ist es, in naher Zukunft Mutschli herstellen zu können, die sie vor allem ausländischen Touristen verkaufen wollen, welche dort Trekkingtouren machen.

Wir stellten unter freiem Himmel gemeinsam einen Robiola - Frischkäse her. Zudem lernten wir kulinarische Spezialitäten des Tales kennen, indem wir z.B. zum Frühstück Schafskopf serviert bekamen.

Wir konnten in den zehn Tagen, wo wir dort waren, verschiedenste Einblicke in Lebenswelten, Milchprodukteherstellung und Kultur erhalten. So wird die Milch natürlich gesäuert, ohne Zugabe von Milchsäurebakterien - Kulturen. Zusätzlich wird durch wiederholtes aufkochen, Salzbeigaben und trocknen lassen Wasserverlust und dadurch eine lange Haltbarkeit erzeugt.



Meines Erachtens schmeckt tadschikische Kuhmilch auch völlig anders. Sähmiger, säuerlicher und manchmal schon fast leicht ranzig, das spiegelt sich auch in ihren Produkten wider. Was bei uns KonsumentInnen und Lebensmittelkontrolleuren sauer aufstossen würde, ist bei ihnen normal – und dies ist gut so, weil es zu ihrer Kultur gehört. War es bei uns ja auch, als wir Lab – Käse noch nicht kannten.

Da der Wissensaustausch beidseitig stattfinden sollte, waren die tadschikischen Frauen nun im Januar auch bei uns in der Schweiz zu Besuch. Als erste Station wurde in der Sennerei Präz zwei Tage lang gekäst. Bei einem Besuch in Donat auf dem Hof von Donata Clopath mit Mittagessen und Hof-führung wurde gefachsimpelt. Am Plantahof bekamen sie Einblick in Schulalltag und die verschiedenen Bildungsangebote. Speziell auf die Bedürfnisse der Gastkäserinnen abgestimmt, gab es hier Information von Fachseite zu verschiedensten Käseerikulturen. Eine weitere Station war das Bildungszentrum Palottis in Schiers, wo gemeinsam köstliche Bündner Spezialitäten gekocht und gebacken wurden: «Plain in Pigna», Bündner Nusstorte und «Totenbeindli»

Nach dem Bündnerland ging's weiter ins Glarnerland. Von dort aus besuchten wir in Benken den Biobetrieb, in dem die Mitreisende Simone Teilzeit arbeitet. Wir bekamen eine Führung, der Gemüsebau, die Milchwirtschaft und verschiedene Vermarktungsstrategien wurden uns erklärt. Am nächsten Tag kästen wir in der Käserei von Trix, (ebenfalls eine Schweizer Teilnehmende). Wir stellten Geissmilch-Mutschlis her. Den Nachmittag verbrachten wir mit Schlitteln. Weiter stellten wir Frischkäse her, backten Zopf und besichtigten den Geissenbetrieb von Trix in Schwändi.

Der Weg führte zurück nach Zürich, wo wir die Wochenmärkte besuchten, den Tritt-Käseladen und am Abend einen gemeinsamen Abschlussabend auf dem ‚Fondueschiff‘ verbrachten.

Die zehn Tage vergingen wie im Fluge und neben Einblick in eine andere Kultur, standen gemeinsame Erlebnisse und gemeinsame Tätigkeiten im Vordergrund.

Der Austausch war rege und intensiv. Ohne unseren russischen Übersetzer wären wir hier wie dort aufgeschmissen gewesen.

Für mich war es manchmal sehr schwierig, die Frauen nicht direkt etwas fragen zu können, sondern immer indirekt. Ich hätte gerne noch mehr über ihre Ideen, Lebenswelten und Arbeit erfahren. Auf die Frage, was ihnen an der Schweiz am Besten gefallen hat, antworteten sie mit: «Alles»

Nach diesem vielseitigen Austausch bleiben viele Erinnerungen, Rezepte der Milchprodukteherstellung nach tadschikischer Art, welche ich diesen Sommer sicher einmal ausprobieren will. Mich hat die Begegnung inspiriert, alte Schweizer Sauerkäse - Rezepte ausfindig zu machen.

Aber es bleibt auch die Frage, wie man einen solchen Austausch nachhaltig gestalten kann. Gemeinsam etwas zu erschaffen, ist sicher eine gute Strategie dafür. Ich glaube es ist durchaus möglich, das die Frauen längerfristig Mutschlis produzieren können. Das Know-How, die Motivation und Firmen welche ihnen die nötigen Kulturen/Materialien liefern, haben sie.

Spannend wäre es, in ein/zwei Jahren nochmals hinzufahren um zu schauen, was die Kolleginnen machen, ob die Käse im Keller reifen und dann würde ich vorher einen Russisch – Kurs machen!

Ein unspektakulärer kleiner Korb

Kristin Stroebel

Letzten Frühling haben sich zu meinem grossen Vergnügen wieder einmal zwei meiner verschiedenen Arbeitsfelder berührt. Die Flechterei und die Käseerei haben sich die Hand gegeben.

Ich arbeitete ab und zu in einer kleinen Käseerei mit, um den Käser, einen Kollegen von mir, zu entlasten. An einem Tag, als ich mit einer Bergkäseproduktion beschäftigt war, machte er parallel Mutschli. Er verwendete keine zylindrischen Kunststoff-Formen und auch keine kleinen Holzjärke um die Käsemasse abzufüllen. Er hatte für seine Mutschli etwas anderes parat: Aus Espartogras geflochtene Körbchen, die aus Italien stammen.

zu breiten Bändern verflochten, die anschliessend zu ganz beliebigen Formen aneinandergenäht werden. So können auch sehr grosse Gefässe hergestellt werden. In diesem Fall allerdings sind es ganz "klassisch geflochtene" kleine Körbchen.

Wir Flechter erkennen unschwer die üblichen Flechttechniken wie „Fitze“ und „Kimme“, das sind Flechtschläge, wie sie bei jedem simplen Einkaufskorb zu sehen sind. Dort aus Weideruten, hier, viel feiner, aus Gras. Der Boden allerdings, ist schon sehr speziell. Ich staune über die sternförmige Anordnung der Halme, die – ganz zu Anfang



Freilich kannte ich diese Formen, aber in Verwendung hatte ich sie noch nie erlebt. Espartogras ist ein hartes, robustes, langes Gras, das in Spanien, Portugal und Süditalien wächst und traditionell zur Flechterei genutzt wird. Meistens wird das feine Material

der Arbeit – aus einer Hand voll Gras entsteht. Da sind alle zehn Finger im Einsatz. Schön anzusehn sind sie, fein gearbeitet und doch robust. Ein kleines Muster der

Flechtkunst, schön gestaltet und perfekt dem Verwendungszweck angepasst.

Sicher schon vor Jahrhunderten so verwendet. Oder Jahrtausenden? Bewunderung und Respekt empfinde ich beim Anblick dieses kleinen unspektakulären Gegenstands und spüre die Verbindung zu unseren Ahnen. Es steckt so viel Klugheit darin. Ohne Maschinenaufwand hergestellt verschwindet das Körbli am Ende seiner Lebensdauer wieder restlos im Kreislauf der Natur.

Die kleinen Käselaibe, die aus diesen Formen kommen, haben die Flechtstruktur auf ihrer Oberfläche eingepreßt. Eine spezielle Verpackung, die auch nach Wochen der Reifung und Pflege den Esser und die Esserin rätseln lassen können, wie wohl dieses Muster auf den Käse kommt.

Wir Käser fragen uns beim Anblick der schönen Formen sofort: Kann man die lange einweichen?

Kann man sie in kochendes Wasser tauchen? Kann man sie mit Säure und Lauge waschen? Was sagt der "Lebensmitteler" dazu? Denn die heutigen Hygienebestimmungen schreiben einiges vor, das zwar nicht nötig oder sinnvoll aber trotzdem bindend ist. Interessante Fragen, auf die ich keine Antworten habe.

Denn ich habe sie noch nie benutzt und kenne auch niemanden mit Erfahrung im längeren Gebrauch. Um recherchieren zu können, müsste ich eigentlich nach Italien reisen, woher die Formen stammen. Oder gibt es unter Euch Leserinnen und Lesern jemanden, der/die damit arbeitet? Was braucht Ihr zur Reinigung, wie lange halten die und was sagt der Kontrolletti dazu? Es würde mich freuen, wenn mir jemand etwas dazu erzählen kann.

dieflechterin@gmail.com 079 791 81 75



Handmelken

Stefanie Nickel

Ich war viele Sommer auf verschiedenen Geissalpen, auf denen wir alle Geissen (und manchmal auch ein paar Kühe) von Hand gemolken haben. Immer wieder gab es Engpässe, wenn jemand ausfiel wegen Sehnen-scheiden-Entzündung oder Karpal-Tunnel-Syndrom (die Handmuskeln werden so kräftig – oder verspannt – dass sie einen Nerv abklemmen, was eingeschlafene bis schmerzende Hände verursacht). Über die Jahre ist mir klar geworden, dass wirklich gute, belastbare HandmelkerInnen rar sind. Einerseits klebt am schönen Handwerk des Handmelkens der Stempel „Relikt aus vergangenen Zeiten“, da heutzutage meist mit Maschine gemolken wird, man muss nur noch vor- und ausmelken. Andererseits mangelt es bei denen, die das Handmelken noch anwenden, bisweilen an der richtigen Melktechnik.

Es gibt verschiedene Techniken, mir sind Knebelmelken und Vollhandmelken bekannt.



Beim Knebelmelken – auch Chnödle genannt – wird der Daumen eingeklappt und die Zitzen werden mit den anderen Fingern gegen das Daumengrundgelenk (Bild 1) oder das Daumenmittelgelenk (Bild 2) gedrückt. Durch den Daumen kann man gut den Druck aufbauen, den man braucht, um den Milchkanal abzuklemmen und die Milch aus dem Zitzenausgang zu drücken. Der Nachteil ist, dass der Druck auf Dauer die Daumengelenke belastet.



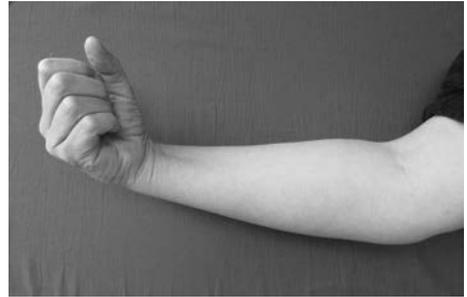
Beim Vollhandmelken – oder Hampfle – greifen Daumen und Zeigefinger um die Zitze, schliessen damit den Milchkanal und drücken den Zitzeninhalt mit den restlichen Fingern in einer gleitenden Bewegung zum Zitzenausgang. (Bild 3)



Das ist – wie auch beim Chnödle – für die Finger- und Handbeugemuskulatur sehr anstrengend und eine einseitige Belastung, da praktisch nur diese Muskeln gebraucht werden, die Streckmuskeln hingegen fast gar nicht. Die Melktechnik, mit der ich über die Jahre am leichtesten melken konnte, möchte ich euch hier vorstellen:

Anstatt mit dem Daumen drücke ich mit den Beeren der anderen 4 Finger in die Zitze, ich fasse nicht um die Zitze, sondern hinein, eine Art „Anti-Chnödle“ (Bild 4)

Dafür braucht man immer sehr kurze Fingernägel, damit es den Tieren nicht weh tut. Mit den Fingerbeeren kann ich den nötigen



Druck aufbauen ohne viel Muskelkraft, da der Hebel durch den kürzeren Weg von Fingerbeere zu Handfläche effektiver ist. Gleichzeitig (die Bewegung ist im Foto ohne Zitze dargestellt) benutze ich nicht nur die Finger- und Handbeuger (Bild 6),



sondern auch die Streckmuskulatur. Die Finger- und Hand**beuger**muskel ziehen von den Fingergelenken über die Handgelenkinnenseite (da wo die Pulsadern sind) bis zum Unterarm, die langen sogar bis zum Ellbogengelenk. Die Finger- und Hand**streck**muskel verlaufen von den Fingergelenken über Handrücken und Handgelenkaussenseite zum Unterarm (bzw. bis zum Ellbogen). Durch das Abknicken des Handgelenkes und das Ziehen des Handrückens nach Aussen (eine Bewegung wie Gasgeben beim Töff)

beugen sich automatisch die Fingermuskeln in der Handinnenfläche, das heisst, man braucht weniger Kraft, um den restlichen Weg der Beugung durchzuführen, weil dieser kürzer wird. Beuge- und Streckmuskulatur wird auf diese Weise gleichmässiger belastet. Während die Milch in die Zitze nachläuft, entspannt man die Handmuskeln und lässt auch das Handgelenk wieder locker. Wenn man eine andere Melktechnik gelernt hat, ist es anfangs etwas schwierig, sich umzugewöhnen und das Handgelenk beim Milch Rausdrücken locker zu bewegen. Mit etwas Übung wird das Melken aber erheblich leichter.

Zur Entspannung der Melkmuskeln empfehle ich Längs- und Querdehnungen (Bild 7). Längsdehnungen macht man dem Muskelverlauf entlang entgegen seiner normalen Funktion. Beugemuskeln werden gestreckt, Streckmuskeln gebeugt. Die typischen Dehnungen beim Sport sind normalerweise Längsdehnungen. Querdehnungen macht man senkrecht zum Muskelverlauf. Die Muskelfaser wird nicht als ganzes „verlängert“ wie bei der Längsdehnung sondern wie eine Gitarrensaiten quer zum Verlauf gedehnt. Die Querdehnung ist wie eine Massage, am besten geht es im Austausch mit der Mitälplerin. Wenn man es bei sich selber am anderen Arm macht, ist es nicht so einfach,



den Muskel, der gedehnt wird, locker zu lassen.

Wohltuend sind auch sanfte Massagen an den Muskelansätzen am Ellbogen (da sitzt oft eine Form der Sehnenscheiden-Entzündung). Sobald eine Sehnen-Reizung auftritt, ist es sinnvoll ein paar Melkzeiten auszusetzen, weil es sonst immer schlimmer wird. Bei Sehnenscheiden-Entzündungen am Hand- und Daumengelenk hilft, das Gelenk ruhig zu stellen mittels einer Bandage oder Schiene. Das Karpal-Tunnel-Syndrom verschwindet meist nach dem Alpsommer von selber und damit lässt sich arbeiten, weil es normalerweise nicht während des Melkens auftritt, sondern in Entspannungszeiten wie nachts. Gute Erfahrungen haben meine MitälplerInnen mit Handschienen gemacht, die sie beim Schlafen angelegt haben. Ich hab mich nachts einfach in Bauchlage auf meine Hände gelegt, das hat denselben Effekt, es stellt das Handgelenk ruhig und verhindert das Einschlafen der Hände.

Einige MitälplerInnen schwören auch auf Handgelenks-Bandagen beim Melken. Das Handgelenk wird stabilisiert und gestützt und es gibt einen gewissen Gegendruck auf die Muskelfasern im Karpal-Tunnel, so dass diese sich nicht so zusammenballen können. Mit meiner Melktechnik ist das aber eher

hinderlich, weil das Handgelenk dann nicht beweglich genug ist für die „Gasgebewegung“. Gut ist auch, die Durchblutung der Muskeln und des umliegenden Gewebes zu fördern mit Franzbranntwein oder Arnika-schnaps und heißen und kalten Armbädern (Wechselbäder).

Am wichtigsten ist natürlich, die eigenen Grenzen zu kennen, und immer ein wenig darunter zu melken, um Engpässe im Team ausgleichen zu können. Und es empfiehlt sich, nicht erst auf der Alp das Melken zu lernen, sondern vor der Alp mindestens zwei (lieber mehr) Wochen bei einem Bauern zu üben. Meine Erfahrung ist, dass alle, die Kühe von Hand ausmelken können, auch geissen- und schaftauglich sind. Wer sich im Winter schon vorbereiten will, kann auch die Handmuskeln schon mal trainieren. Es gibt für Kletterer Knete oder Ringe in verschiedenen Stärken, mit denen man üben kann.

Alle Tips, Tricks und Theorien sind nicht schulmedizinisch oder wissenschaftlich belegt sondern basieren nur auf dem Erfahrungsschatz und den Befunden von mir und meinen MitälplerInnen.

Alpmotivationen oder Was ist ein „richtiger Äpler?“

Stefanie Nickel

„Das ist ja gar kein richtiger Äpler.“ Immer wieder in meiner langjährigen Hirtinnenlaufbahn sind mir solche Kommentare begegnet. Da werden Leute, die seit Jahren z'Alp gehen, als „keine richtigen Äpler“ bezeichnet, weil sie die falsche Herkunft, die „falschen“ Motive oder irgendeinen anderen Makel haben. Bauernsöhne belächeln Grossstädterinnen, Hirtinnen finden sich cooler als Sennen, Kuhäpler amüsieren sich über Geiss-



und Schafäplerinnen. Äpler, die jahrlang dieselbe Alp machen, mokieren sich über die, die gerne mal ihren Arbeits- und Lebensraum wechseln und so weiter. Die hartnäckige Nachfrage eines Freundes, wieso ich eigentlich ein paar Sommer Rinder gehütet habe, obwohl ich doch gar keine Nähe zu Rindern empfinde (ein „richtiger“ Rinder-



hirt kuschelt mit seinen Tieren, ich halte gerne Abstand), brachte mich dazu, mich mal nach den Alp-Motivationen in meinem näheren Umfeld zu erkundigen, um heraus zu finden, ob ich wohl eine

„richtige“ Äplerin bin. Die Antworten, die ich erhielt, waren so vielfältig, wie die ÄplerInnen, die ich befragte, aber sie lassen sich doch zusammenfassen. Ganz oben auf der Hitliste steht das

intensive Naturerlebnis, das einfache Leben in und mit der Natur, Verbundenheit mit der Erde und Lebens-Sinn. Hoch oben in den Bergen wird das Lebensgefühl freier und leichter. Viele zieht das

sinnliche Erleben auf die Alp, das vermehrte Spüren des eigenen Körpers, das Gebrauchen aller Sinne. Sie suchen Freiheit, Unabhängigkeit, eigene Verantwortung und die Möglichkeit, eine eigene Tagesstruktur zu erstellen. Wichtig ist auch, eigene Grenzen

zu erfahren, die Energie und Belastbarkeit des Körpers und des Geistes zu spüren. Die **Herstellung eines wertvollen Produktes von Anfang bis Ende** wird als sinnvoll erlebt, das ständige Lösen praktischer Probleme und die Beschäftigung mit lebensnotwendigen Dingen macht Spass. Es geht natürlich auch um den

Kontakt mit den Tieren. Geissäplerinnen - wie ich - finden die Eigenwilligkeit und den Individualismus der Geissen toll und schätzen die spezielle Herausforderung beim Tiere Hüten, Suchen und Sammeln. Für Kuhäpler sind Kühe was besonderes, Hirtinnen schätzen die Arbeit mit einem Hütehund.

Bei Äplern mit Familie ist für die einen der Alpsommer ein familiärer Lebensmittelpunkt. Die anderen geniessen es, die Familie zu Hause zu lassen und sich auf der Alp nur um sich selbst zu kümmern. Auch

Gesellschaftsflucht ist ein Thema, mal dem komplexen Alltag und der „normalen“ Gesellschaft auszuweichen. Die Alp kann aber auch

Sicherheit, Ordnung und Geborgenheit geben, wenn das Leben sonst unsicher - z.B. ohne festen Wohnsitz und Arbeit - ist. Dann ist sie ein geschützter Raum, ein Ersatz für ein Zuhause, der Mut und Kraft gibt, um neue Ideen zu entwickeln und in Taten umzusetzen. Auch „spirituelle“ Motive sind verbreitet

(sich selber mit etwas Grösserem zu verbinden) wie das selbstbestimmte Leben in einem Kollektiv, Teil eines Ganzen zu sein oder das Einssein mit der Natur. Einige wollten auch

nur mal was anderes machen, sind mehr oder weniger durch Zufall zur Alp gekommen und irgendwie hängen geblieben. Manch einer folgt der

Tradition, schon Grossvater und Vater gingen zur Alp, die eigenen Motive werden gar nicht hinterfragt.

Wegen der Unterschiedlichkeit der Standpunkte scheint mir die Motivation ein etwas uneindeutiger Massstab zu sein. Also, was soll das sein, ein „richtiger Älpler“? Man kann sich natürlich einfach anschauen, ob **die Alp-Arbeit gut gemacht wird.**

„Gut“ kann je nach Sichtweise verschiedenes bedeuten. Der eine Bauer oder Alpmeister möchte den ganzen Sommer nichts von der Alp hören, meint, dass Tier-, Menschen- und Käse-Wohl ÄlplerInnensache sind. Er bevorzugt die „Alles-Köner“, ÄlplerInnen, die erfahren sind und eigenständige Entscheidungen treffen. Die andere Bäuerin möchte sofort wissen, wenn eine ihrer Geissen hustet, und schätzt Älpler, die ihre Grenzen kennen und kund tun. Der dritte möchte zwar gern in Ruhe heuen, aber trotzdem von wichtigen Dingen (kranken Tieren, Käseproblemen, etc.) in Kenntnis gesetzt und um Rat gefragt werden. Die vierte findet „gut“, wenn die Älplerin genau den Vorgaben folgt und sich an (Käse-)Rezepte und Weidepläne hält. Für den fünften ist am wichtigsten, dass die Lohnkosten möglichst niedrig sind. MitälplerInnen interessieren sich für soziale Verträglichkeit, Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit. Im Team sind natürlich auch die

Werte wichtig und was für ein **Arbeits**typ man ist: will ich schuften bis zum Umfallen oder persönliche Freiräume schaffen? Hat das Tierwohl Vorrang oder das ÄlplerInnenwohl? Will ich effizient arbeiten und richtige Pausen machen oder lieber den ganzen Tag „gemütlich“ vor mich hin wurschteln? Will ich meinen eigenen Bereich allein verantworten oder gemeinsam Entscheidungen fällen und tragen? Will ich mich anstellen lassen oder lieber eine Alp pachten? Lege ich mich auf eine Arbeit fest oder bevorzuge ich ein rotierendes System im Team?... Auch der Zeit-Faktor

spielt eine Rolle: Ist der alljährliche Alpsommer fest ins Leben integriert oder eher eine „Auszeit“, um mal Alp auszuprobieren? Ist jemand Alp-Neuling oder ÄlplerIn mit langjähriger Erfahrung? Arbeitsleistung, Alperfahrung und Motivation sind also mögliche Kriterien, um den Wert eines Älplers, einer Älplerin zu bestimmen.

Spannend finde ich allerdings die Frage: **Warum werten sich ÄlplerInnen und Älpler überhaupt gegenseitig ab?**

Abgesehen davon, dass es in unserer Kultur üblich ist, sich zu vergleichen, ist mir dies bisher bei keiner anderen „Berufsgruppe“ so aufgefallen. Es ist eine psychologische Binsenweisheit, dass hinter Abwertungen oft Unsicherheit, Unwissenheit, Vorurteile und Voreingenommenheit stecken. Unsicherheit hat möglicherweise damit zu tun, dass „ÄlplerIn“ kein klar definierter Beruf ist. Ob sich jemand zutraut, eine Alp zu machen, hängt mehr von Selbstvertrauen, Selbstein- (oder über-) schätzung und möglicherweise romantischen Vorstellungen ab, als von fundiertem Wissen und Erfahrungen. Klar, es gibt (in Deutschland und Frankreich) mehrjährige Ausbildungen für SchäferInnen und Landwirte, es gibt (in der Schweiz) Sennen-, Rinder-, und Schafhirtenkurse, aber keinen einheitlichen Alpkompetenzen-Katalog, für den es Zeugnisse oder Bescheinigungen gibt - in unserer Kultur der Prüfungen und Leistungsnachweise ist das eher ungewöhnlich. Wollte man eine Älpler-Ausbildung einführen, müsste es natürlich - wie bei Ärzten - den Allgemeinälpler geben, sozusagen die Grundausbildung, und darauf aufbauend die Fachälplerin „Sennerei“, den Fachälpler



„Melker und Mister“, die Fachälplerin „Klein- oder Grosstierhirtin“ usw.

Unwissenheit und Vorurteil gehen Hand in Hand, man kann einen anderen in seiner Funktion als Älpler erst bewerten, wenn man ihn im Team und bei der Arbeit erlebt hat. Spontane Sympathie oder Abneigung ist menschlich, aber Rückschlüsse über Dinge wie Outfit („sie geht geschminkt und im Minirock Käse verkaufen, die hat bestimmt noch nie einen Stall von innen gesehen“) oder Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe („alle Punker hängen ab, trinken Bier und sind gegen alles“)

sind oft unzutreffend. Voreingenommene geben gern ihre persönliche Meinung als Tatsache wieder: „ein richtiger Rinderhirt muss alleine ein Rind einfangen und behandeln können“ - „eine richtige Geissenälplerin muss 50 Geissen von Hand melken können“ - „ein richtiger Älpler hat die Alpwirtschaft mit der Muttermilch eingesogen“ - „eine richtige Älplerin muss ihr ganzes Leben auf Alp ausrichten und am Rande der Gesellschaft leben“ etc. ...



Die Wertung als „richtig“ oder „falsch“ im Bezug auf Menschen (im Gegensatz zur Mathematik) ist eine persönliche Meinung, eine Gefühlssache, die nicht nachprüfbar ist.

Ein qualitatives Urteil dagegen bezieht sich auf Tatsachen, die man belegen kann und ich finde, darüber kann und darf man auch Aussagen machen: Hirtin A hat den ganzen Sommer nicht gemerkt, dass ihr zwei Rinder fehlen, die hat keinen Überblick.



Maschine-Melker B hat regelmässig Spülwasser in den Milchtank gelehrt, der ist nicht bei der Sache.

Handmelkerin C ist den halben Sommer wegen Sehnenscheiden-Entzündung ausgefallen, sie war auf die Belastung nicht genug vorbereitet. Geisshirt D kann seine Geissen nicht von der Nachbarherde unterscheiden, naja, als Zusenn kann man ihn besser brauchen. Rinderhirt E sitzt betrunken an der Hütte und verpennt, dass seine Tiere die Heuwiesen abfressen, dem kann man nicht die Verantwortung überlassen. Sennerin F lässt den Käse im Käsekeller verschimmeln, sie ist mit der Arbeitsmenge überfordert. Älpler G verkracht sich seit Jahren mit jedem Team, mit dem kann man nicht zusammen arbeiten ... Ich kenne belastbare, überforderte, perfektionistische, schlampige, übereifrige, entspannte, faule, arbeitswütige, kompetente, intelligente, einfache, stille, einsame, lustige, schwermütige, tierliebe, geschäftstüchtige, selbstausschöpfende, gemeinschaftstaugliche, einzelgängerische, bergbegeisterte, höhenängstliche, engagierte, unenthusiastische... ÄlplerInnen.

Aber was soll das eigentlich sein, ein „richtiger“ Älpler?

«Chan i da wüerkli?»

Gespräch mit Norina, einer früheren Alp-Schwärmerin

cs

Für mich ist Norina ein eindrückliches Beispiel, wie einer Frau mit Interesse an Landwirtschaft und Alp soviele (Selbst-)zweifel in den Rucksack gepackt wurden, dass seit ihrer ersten Sehnsucht und dem konkreten Schritt zur Suche nach einer Anstellung mehr als zehn Jahre vergingen. Mittlerweile ist sie mitverantwortlich für den Betrieb auf einer grösseren Pachtalp. Manch einer/einem Spontaneren (der/die vielleicht ähnlich spontan in den ersten Alpwochen wieder ins Tal flüchtet) stände eine solche Bedächtigkeit bei der Suche nach dem ultimativen Sommer-Trip gut an.

« Als Kind, beim Wandern mit meinen Eltern, haben wir bei jeder Alp nach Milch gefragt. ‚Frische Milch‘ das gab es in der Stadt ja nicht, diese Faszination hab ich mit meinen Eltern geteilt. Alp, so mein Eindruck, das ist während der schönsten Zeit im Jahr, also haben es die Nutztiere dort auch am schönsten, dasselbe gilt für die Landwirtschaft. Ich wär gerne Landwirtin geworden, das wurde mir aber ausgedredet.

- Du kannst doch nicht Bäuerin werden ohne Hof ... -



Einen Bauern (als Partner) zu suchen, das wär für mich nicht in Frage gekommen; dafür bin ich zu gerne meinen eigenen Weg gegangen. Zur Zeit meiner Jugend haben junge Frauen mit landwirtschaftlichem Interesse eher die Bäuerinnenschule besucht, was mich nicht interessiert hat, das hatte mir mit Tieren zu wenig zu tun.

Schon als Kind, als Jugendliche, hab ich ab und zu auf Höfen gearbeitet, musste aber immer ‚Frauenjobs‘ machen, hab Kinder gehütet, gekocht, Gartenarbeit gemacht.

Nach der obligatorischen Schulzeit kam das LehrerInnenseminar, später die Physiotherapeutinnen-Ausbildung; so hatte ich mehrere Jahre keine Berührungspunkte mehr mit Landwirtschaft. Als Winterjob arbeitete ich

später mal eine Saison lang in einem Restaurant im Skigebiet Heinzenberg. Hier wurde vielerorts noch ‚ausgefuttert‘ (Galtviehhaltung in Maiensässställen). Ich lernte einige sogenannte Futterknechte und -knechtinnen‘ kennen, die mir von ihren Alpsommern erzählten. Ich hab diese Leute bewundert.

Gerne hätte ich auch so gelebt, dachte mir aber, « Das kann ich ja eh nicht ... »



Diese strenge Selbsteinschätzung bestätigte ich mir in Gesprächen mit einer Älplerin, die mir vermittelte, dass z'Alp zu gehen seehr anspruchsvoll sei, viel Erfahrung brauche etc. Ich kam erst gar nicht auf die Idee, dass Erfahrung auch lernbar ist.

Im Sommer darauf war mein Partner Knecht auf einem Hof am Heinzenberg und die Bäuerin da fand, sie wolle auch jemanden als Hilfe „auch wenn sie sich das selber finanzieren müsste“. Gerne hätte ich Maschinen- und Stallarbeit kennengelernt, habe aber der Bäuerin im Garten geholfen, Haushalt, auch viel Heu rechen gehörte dazu ... An Landwirtschaft und Stallgeruch geschnuppert hab ich trotzdem und hab von hier aus verschiedene Bekanntschaften des letzten Winters auf der Alp besucht. Auch das Älplerfest in Zizers hab ich mit grossen Ohren besucht.

Bei einer Reise nach Island hatte ich das Ziel, auf einem Hof mit Pferden zu arbeiten, mit meinem kleinen Erfahrungshintergrund hab ich aber keine Stelle gefunden. Dafür ergab es sich, dass ich für drei Monate auf einem Hof mit Schafen landete, wo ich während der Ablammzeit die Bäuerin unterstützen durfte. Hier konnte ich endlich mal alles machen, so hab ich eine erste Basis erhalten. Mir wurde gezeigt, wie's geht; wenn ich's konnte, durfte ich's selber machen.

Im folgenden Sommer hab ich auf einer grossen Geissenalp einige Tage mitgearbeitet. Ich durfte ich überall mit, hab den Stall geputzt. Der Senn hat mich dann gefragt, ob ich den folgenden Sommer hüten kommen wolle. Das konnte ich mir aber nicht vorstellen. Was auch in meinem Hinterkopf sass, war, dass zwischenmenschliche Probleme fest zum Alp-sommer dazugehörten und ich ahnte Schwierigkeiten mit einem der Beteiligten.



Bei einem andern Alpbesuch im Berner Oberland durfte ich dann endlich mal probieren, Geissen zu melken. Bei den selben Leuten habe ich erlebt, dass Alp auch lustig, leicht, lässig sein kann.

Auf einer Bündner Alp, wo der Rinderhirt auf eigene Rechnung noch etwa 20 Geissen dabei hatte, war ich mehrmals zu Besuch. Er hat mich eines Tages angefragt, ob ich während der Jagdzeit den Geissen schauen könnte. Eigentlich wusste ich – ich kann das! In Begleitung meines Partners und einem Freund sind wir dieses Projekt angegangen.

Obwohl der Hirt, den wir vertreten haben, jeden Abend vorbei schaute – hab ich fast Bauchkrämpfe gekriegt vor Verantwortungsdruck ...



Es stand uns offen, ob wir die gemolkene Milch direkt den Schweinen geben oder vorher noch verkäsen wollten (man könnte den Schweinen ja dann auch den Käse verfüttern ...)

Dann aber – grosses Erstaunen – es wurde Käse (denn wir selber verspeisen konnten). Drei mal hab ich je ca. eine Woche eine solche Jagdvertretung gemacht.

Mehr als zehn Jahre nach meinen ersten Berührungen mit dem Thema Alp, ging ich mit dem Gefühl ans Älplertreffen im Plantahof: «jetzt möchte ich mal richtig». Einen Monat als Starthilfe traute ich mir zu. Und tatsächlich, es gab ein Team, bei dem es sich passend anfühlte. Nach der Zusage hab ich kurzfristig wieder Panik gekriegt, das hat sich dann aber wieder gelegt.



Weshalb ich solange gewartet hab mit dem konkreten Schritt? Unsicherheit, grossen Respekt vor zwischenmenschlichen Schwierigkeiten, die Einschätzung, dass so ein Job ohne landwirtschaftliche Ausbildung nicht machbar wär.

*Es entspricht auch etwas meinem Charakter, dass ich eine Idee hin und her wälzen muss vor der Realisierung. Ich musste mir erst Selbstsicherheit aufbauen, **ich hab portionenweise gelernt, was es heisst, z'Alp zu gehen.***

Starthilfe als Einstieg ist top, man weiss, es geht nur einen Monat, kann überall ein Auge reinwerfen, deswegen hatte ich auch den Mut, einzusteigen.

Mit meinen Vorstellungen hat sich mein erster Einsatz ziemlich gedeckt, positiv überrascht war ich über die Gesprächs- und Teamkultur. Befindlichkeitssitzungen hatte ich sonst noch nirgends angetroffen. Ich bekam die Chance, alles kennen zu lernen, meinen Platz zu finden und hab grosse Wertschätzung erhalten. Die üblichen Konflikte kamen erst, nachdem ich gegangen bin, (im zweiten Monat). Am meisten Mühe machte mir, dass mein Job nach einem Monat schon wieder fertig war (lacht). Bis Ende Alpsommer kam ich regelmässig wieder zu Besuch.

Den zweiten Sommer war ich dann bis am Schluss oben, das war schon die grössere Herausforderung als der erste. da hab ich dann auch Konflikte kennen gelernt, (und war nicht sonderlich überrascht darüber). Im zweiten Monat hatte ich auch mal die Nase voll von der vielen Arbeit. Ich störte mich an den Macken der andern. Gegen Ende der Alpzeit schien dann alles wieder irgendwie golden, endlich Luft, man hat das Ende vor Augen, was hat man sich so aufgeregt über Kleinigkeiten ... Richtig negativ war nichts an diesem Sommer, positive Überraschungen waren wichtiger. Soviel Wertschätzung hab ich selten vorher erlebt, ein Kränzchen diesem Team! Auch eine wichtige Erfahrung wurde für mich: – wenns fliesst' miteinander, dann ist's egal, wenn wahnsinnig viel Arbeit zu bewältigen ist.



Am meisten gefallen mir – die Geissen! Das Handmelken, die Form der Geissenhaltung, das ‚Tessiner System‘ (Geissen nachts frei lassen), das ich als sehr tiergerecht, als faire Form empfinde. Ich mag den Alprhythmus mit den Tieren, den «Mikrokosmos» unserer Alp, die Lage, die Bergwelt, die Bauern, die Menschen im Tal/unsere Kunden, die uns eine grosse Wertschätzung entgegen bringen, indem sie unsere Produkte schätzen und sie kaufen. Dem Team kommt sehr entgegen, dass es eine Pachtalp ist. Produktion, Verkauf, Weideplanung, alles liegt bei uns. Die Pachtbedingungen sind fair, das hat stark mit ehemaligen ÄplerInnen zu tun, die sich im Tal niedergelassen haben und nun (Alpmeister eingeschlossen) für die Alp verantwortlich sind. Das läuft nun schon mehr als 20 Jahre so, ich konnte mich in ein gemachtes Nest setzen. Die Alp hat Spirit, immer hatte es ein Team, man hatte immer wieder Leute gefunden, die so alpen wollen, meist kamen mindestens zwei Personen des vergangenen Sommers wieder. Alle, die hier waren, waren mit Herzblut dabei, so dass es immer weiter ging. Das System der Pacht bringt Leute auf die Alp, die sich mehr identifizieren mit einer Alp; letztjährige, die neue einführen, auch wenn sie selber nicht mehr oben arbeiten.»

In der Lebensphase, in der ich mich grad befinde, ist die erwähnte Geissenalp meine Traumalp. Sie kann das nicht für ewig sein, weil mir die hohe Arbeitsbelastung nicht ewig möglich ist. Vielleicht stosse ich später mal noch auf eine andere Traumalp ...

Gemeinsam auf dem Acker

Solidarische Landwirtschaft in der Schweiz (Buchempfehlung Infopost)

Konsumenten graben, jäten, ernten gemeinsam mit Gemüsebauerinnen – und sichern durch Vorauszahlung für mindestens eine Saison deren Einkommen. Dies ist das Grundprinzip der «solidarischen Landwirtschaft»; das Risiko von Ausfällen durch schlechtes Wetter oder Schädlingsbefall wird dadurch von den Konsumenten mitgetragen. Ihre wöchentliche Gemüsetasche holen sie in einem regionalen Depot ab – vielleicht hat's darin wegen ungünstiger Witterung einmal weniger Bohnen als geplant, dafür mehr Brokkoli und Rüebli.

1978 wurde in Genf die erste Gemüsekooperative Europas gegründet. Seither sind in der Schweiz rund 50 Projekte mit mehreren Tausend Beteiligten entstanden.

Bettina Dytrich portraitiert ein Dutzend Beispiele und lässt die Lesenden kritisch an der Erfolgsgeschichte teilnehmen, Giorgio Hösli liefert knackkrautige Bilder dazu. Im Anhang finden sich Tipps und Stolpersteine für Bäuerinnen, Bauern und Interessierte, die solidarisch landwirtschaften wollen. Und die, welche es nicht wollen, bekommen einen Einblick in eine andere Form der Landwirtschaft,



die, neben der konventionellen, machbare Alternativen aufzeigt.

Ein wichtiges Hand- und Lesebuch, das vermittelt: Es scheint Freude zu machen, so zu arbeiten! Lesen, verschenken, und staunen, was sich weiter bewegt ...

Bettina Dytrich und Giorgio Hösli
Gemeinsam auf dem Acker
Solidarische Landwirtschaft in der Schweiz

Rotpunktverlag, Zürich 2015
ISBN 978-3-85869-667-0
Fr. 38.–



"Mit Sofie auf der Alp"

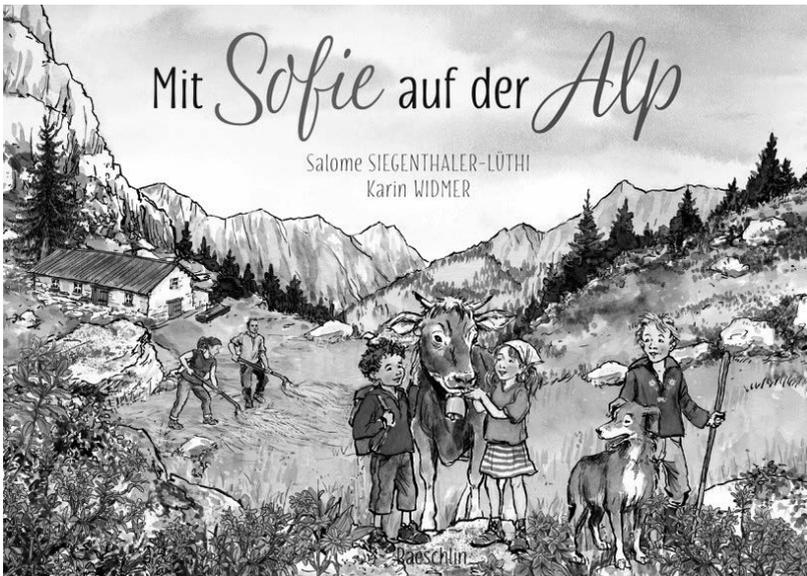
empfohlen von Barbara Sulzer

Das Bilderbuch handelt von einem Mädchen, das seine Sommerferien am liebsten auf der Alp verbringt. Als ihr Schulfreund sie besuchen kommt, zeigt sie ihm alles auf der Alp, vom Schlafplatz im Heustock bis zum Käsen. Nach einer Unwetternacht fehlt am Morgen ausgerechnet ihre Lieblingskuh. Erst dank der Hilfe von Alma, dem «besten Hirtenhund der Alpennordseite», finden sie das in einem Spalt gefangene Tier. Eine abenteuerliche Rettungsaktion beginnt.

Geschrieben hat die Geschichte die ehemalige Äplerin Salome Siegenthaler-Lüthi. Salome hatte im Glarnerland während acht Jahren eine Alp mit Rindern und Mutterkühen gepachtet. Nun führt sie mit ihrem Mann in Engi (GL) einen kleinen

Landwirtschaftsbetrieb mit Geissen, Mutterkühen und Islandpferden. Sie ist Kindergärtnerin und hat drei Kinder, mit denen sie die Geschichte "ausgetestet" hat. Karin Widmer hat das Buch mit sehr ansprechenden Zeichnungen, die einen leicht an Pippi Langstrumpf erinnern, illustriert. K. Widmer absolvierte die Grafikausbildung an der Schule für Gestaltung in Bern. Sie illustriert Zeitungen, Lehrmittel, Jugendbücher und CD-Covers, und hat eine Europa-Sonderbriefmarke gestaltet.

"Mit Sofie auf der Alp", Baeschlin Verlag Glarus 2016, 32 Seiten, gebunden 29x22 cm, CHF 29.80. ISBN 978-3-85546-297-1



Vergessenes der Infopost 16 zum «Duo Zwilch»

Im letzten Heft wurde das feine Duo „Zwilch“ vorgestellt, leider ohne Kontaktdaten ..
Was wir hiermit subito nachholen. Die beiden spielen gerne (und schön) in den Bergen!

«Duo Zwilch»

Elias Menzi
Ebni 9b
9053 Teufen

eliasmenzi@bluewin.ch
079 656 91 66

Isabelle Rey
Tuchgasse 10
9220 Bischofszell



Achtung! Wegen Gesetzesänderungen (Geldwäscherei ...) mussten wir uns einen neuen Kontonamen zulegen:

***Interessengemeinschaft Schweizer ÄlplerInnen
PostFinance
4808 Zofingen***

(Kontonummern bleiben)

PC 90-754666-2

IBAN: CH45 0900 0000 9075 4666 2

Termine, Konten, Adressen,

ÄlplerInnenfest: 24. bis 25. September 2016, Camping Trin Mulin info@ig-alp.org

Kant. Alpkäseprämierung GR, Plantahof Landquart, Do. 22. September

OLMA Alpkäseprämierung, St.Gallen, Freitag, 14. Oktober

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

ÄlplerInnentreffen, Plantahof Landquart GR, 14. Januar 2017

Wir freuen uns über alle ÄlplerInnen, 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 Alpofon, ÄlplerInnentreffen und ÄlplerInnenfest, die Internetseite «www.ig-alp.org» und für Infopost an unsere UnterstützerInnen eingesetzt.

Besten Dank!

Post- und Bankverbindungen:

Schweiz:

Neue Adresse!

Interessengemeinschaft

Schweizer ÄlplerInnen

PostFinance

4808 Zofingen

Kontonummern bleiben

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. 17 sind willkommen und erwünscht!

Fotos: Giorgio Hösli, S. 3a+b, S. 4, S. 7, 14a+b, S.19, S.20, S.26, S.27, S.45a+b / Nicole Heinrich S. 12, S.18 / Jelena Moser S.31, S.32 / Michaela Kohlbeck S.5 / Bernhard Spiess, Vetsuisse S.24 / Claudia Schell S.25/ Kristin Stroebel S.34, S.35/ Fabienne Bär S.36, S.37, S.38/ Chrigel Schläpfer S.1, S. 23 /Karin Widmer S.46 Zwilch, S.47 / **Illustrationen:** Laurin Bernet S. 15 / Stefanie Nickel, S.39, S.40, S.41, S.42, S.43, S.44