



Infopost

Aktuelles aus der **IG-Alp** und erweiterter Landwirtschaftszone

3	ÄlplerInnentreffen am Plantahof 2018
4	Tierwohl auf der Alp - auch eine Frage der Kommunikation
6	Älplertreffen Witzenhausen
8	ÄlplerInnenfest in Trin-Mulin
9	Alpofon
11	Statistik Alpofon
12	Der Eiger sieht alles - IG-Alp-Reisli
15	Wissenswertes über Ag(g)ro-Gentechnik
19	Ruedi (73), 65 Jahre z'Alp
23	Wer, Was ist & Warum „Die Baugruppe“ ?
26	Und dann kommt doch die REGA
30	Metaphysische Betrachtungen der Gen-Technik
33	Was Frau Hug, Rotscher und vergrabene Wikinger auf unserer Alp zu suchen haben
36	Tierkommunikation auf der Alp
40	Das Liebesleben der Tiere
40	Vielfältige Schweizer Volksmusik „querböimig“
42	Viaveritsa - BalkanBlues & GipsyJazz
43	Impressum
44	Wichtiges für hinter die Ohren

Editorial

Wieder einmal neigt sich der Winter dem Ende, die Infopost ihrer Veröffentlichung zu. Wir hatten in der Kerngruppe darüber abgestimmt, ob die Infopost einen neuen Namen bekommen soll. In die engere Wahl kamen „oben & unten“ und „Chäsblatt“, aber es war dann doch keiner der Namen von einer Mehrheit getragen und so bleibt es bei Infopost. „Chäsblatt“ gefällt mir ziemlich gut, allerdings enthält diese Ausgabe keinen einzigen Artikel über Käse. Mit Metaphysik und Telepathie tendiert sie eher Richtung „Spiri“, was wohl irgendeinen undurchsichtigen Zusammenhang mit der Redaktion hat, möglicherweise. Also, wenn DU mehr wissenschaftliches oder käse-technisches lesen möchtest, schreib uns doch auch mal was. Wenn alle schreiben, was sie selber gern lesen möchten, ist für alle was dabei.

Kontakt kannst Du zur Redaktion aufnehmen über: infopost@ig-alp.org

Ausserdem hat die Redaktion sich vergrössert, was super ist, denn nun gibt es wieder eine Frau fürs Grobe (Stefanie), eine Frau für Genauigkeit und Gründlichkeit (Kristin), und eine Frau für Endkorrekturen (Steffi).

Wie schon letztes Jahr macht Gestaltung und Layout Claudia.

Also dann, viel Spass beim Lesen und wenn ihr uns loben oder kritisieren wollt, schreibt zahlreich Leserbriefe!!!

Das Infopost-Team

ÄlplerInnentreffen am Plantahof 2018

Anna Sonnleithner

Alle Jahre wieder treffen sich am zweiten Samstag des Jahres Menschen (und auch Hunde), die irgendwie oder irgendwann in ihrem Leben mit z'Alp zu tun haben werden oder haben oder hatten, im Züchter-Saal im Plantahof in Landquart zur älplerischen Stellenbörse.

Vor dem offiziellen Beginn von 10 Uhr beginnt der Ansturm auf unseren Kaffee- und Kuchenstand. Nicht nur der Wasserkocher läuft auf Hochtour. Auch wir von der IG-Alp (IG-Alp, die Aktiveren: dieses Jahr waren dies: Barbara und Giorgio, Toni, May-Britt, Julia, Flavia, Kati, Sarna, Philipp, Anna und Jelena) sind am Springen und Aufbauen/Organisieren. Immer gut, dass einige lieber einen schnellen Lutz nehmen, als einen aufgebrühten Kaffee, der ziehen sollte.



Trotz schönstem Ski-Wetter versammeln sich über 100 Leute in und um den Züchter-Saal. Unter den Gästen, von denen einige schon zur Stammkundschaft gezählt werden dürften, entdeckte ich auch IG-Hornkuh-Initiant Armin Capaul! Nicht

nur er scheint den oft weiten Weg hierher nicht zu scheuen, um Alpstellen und Alppersonal ausfindig zu machen, um sich durchzufragen durch die Menge („Was suchst du? Was stellst du dir vor? Was kannst du?“) oder um einfach andere Älpler wiederzusehen und sich in älplerischen Erzählungen zu verlieren.

Auffallend viele Alpmeister oder Alpstellen anbietende sind diesjährig gekommen - das freut uns unglaublich! Für eine ausgeglichene Stellenbörse sind diese immer sehr gefragt!

Um kurz nach ein Uhr eröffnet Flavia die auch im *Bündner Bauern* angekündigte Podiumsdiskussion: „Tierwohl auf der Alp - Verantwortlichkeiten und Grenzen“.

Plötzlich ist der Saal zum Bersten voll. Eng aufgereiht setzen sich die Zuhörerinnen und Zuhörer mit Kaffee und erwartungsvoller Miene. Ich bin mir sicher, dass viele hier für diesen Vortrag angereizt sind.

Tierwohl auf der Alp

- auch eine Frage der Kommunikation

Flavia Brüesch

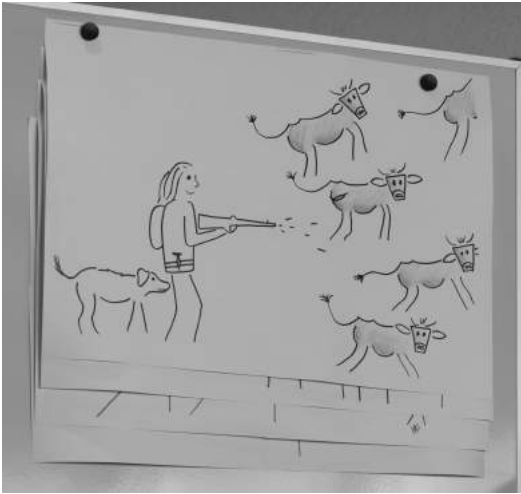
Aussergewöhnlich viele Landwirte haben sich am 13. Januar an der Alp-Stellenbörse am Plantahof eingefunden. Das Thema „Tierwohl auf der Alp - Verantwortlichkeiten und Grenzen“ schien auch ihnen unter den Nägeln zu brennen.

Bestösser, Hirschaft und Alpmeister an einen Tisch zu bringen, damit sie während des Alpsommers bezüglich Tierwohl am selben Strang ziehen, war das erklärte Ziel der IG-Älplerinnen und -Älpler an der Stellenbörse am Plantahof. „Wenn es uns gelingt, mit einem Thema alle Parteien zusammen zu bringen, haben wir schon gewonnen“, erklärt Giorgio Hösli von der IG-Alp die Themenwahl. Neben der jährlich stattfindenden Stellenbörse waren die prominenten Podiumsteilnehmenden wohl für viele ausschlaggebend, unter stahlblauem Himmel so zahlreich am Plantahof zu erscheinen. So stellten sich der Präsident des Bündner Bauernverbandes Thomas Roffler, Grossrat und Angus-Züchter Gian Peter Niggli, Tierarzt und Homöopath Erwin Vincenz, sowie die Juristin und Tierrechtlerin Vanessa Gerritsen den Fragen der Moderatoren, aktiven Hirten und IG-Älplern, Giorgio Hösli und Flavia Brüesch.



Gerritsen, unter anderem in der administrativen Untersuchungskommission des mutmasslichen Tierquälers von Hefenhofen tätig, hatte bis anhin wenig Erfahrung mit dem Thema Alp. Die Befürchtung, dass man mit ihrer Einladung schlafende Hunde wecken würde, widerlegte sie nach dem Gespräch mit einer Offerte: „Wir beantworten rechtliche Fragen rund um das Tier - auch von Seiten der Hirschaft. Alle Parteien dürfen sich jederzeit bei uns informieren.“

Ob das Behandeln mit dem Narkosegewehr, die Anklage einer Schweinehirtin, oder das Abkalben auf der Alp - zu reden gaben die zunehmends komplizierteren, undurchsichtigeren Verantwortlichkeiten. Der oft dicht gedrängte Alltag der Landwirte mache sie passiver, wenn es um



die Mithilfe auf der Alp ginge. Verletzte, kranke oder aggressive Muttertiere kämen nicht schnell genug von der Alp, im Gegenzug stehe der in den vergangenen Jahren über-eifrige Griff zu Antibiotika. Die Angst des Hirten vor einer Verschlimmerung der Erkrankung aber auch das Versagen beim Stellen einer Diagnose seien diesbezüglich wohl ausschlaggebend gewesen, so Vincenz. „Es hat sich gezeigt, dass durch das Verbot von Antibiotika ohne

Absetzfrist der Verbrauch massiv gesunken ist.“ Bezüglich Panaritium meldete sich ein aufgebrachter Alpmeister aus dem Publikum: „Jetzt hat man Jahrelang alles gespritzt und es ist gut geworden und früher haben wir nichts gespritzt und es ist auch gut geworden!“ Doch Vincenz weiss: „Es gibt einen Verlauf der Krankheit. Viele sind diesbezüglich aber noch zu unsicher. Er biete deshalb auch vermehrt Telefonberatungen an.“ Dass ein Tierarzt dank Rega-Gönnerschaft für Bestösser und Alp kostenlos auf abgelegene Alpen geflogen werden könne, sei sicher komfortabel, aber im Notfall sinnvoll.

Auch Alpmeister könnten - obwohl selbst nicht auf der Alp - zum Tierwohl beitragen, machte Niggli klar: „Bezüglich Infrastruktur sorgen wir für genügend Panels. Das Stellen einer Diagnose ist so einfacher. Früher wollten wir möglichst vielen Hirten eine Chance geben, auf die Alp zu gehen. Inzwischen setzen wir auf langfristige Arbeitsverhältnisse. Das hat sich bewährt. Und: Bei uns gibt es keine Abkalbungen auf der Alp!“ Ein Thema, das offensichtlich die Gemüter erhitzt. Angriffe von Mut-



terkühlen seien unakzeptabel, tönt es von Betroffenen aus dem Publikum, und vor allem weitestgehend verhinderbar. Nicht ganz einig zeigte sich diesbezüglich Erwin Vincenz. Es gebe Alpen, auf denen Abkaltungen möglich seien, auch hier müsse man differenzieren. „Damit Vorfälle jedoch medial nicht aus dem Ruder laufen, gibt es inzwischen eine Checkliste“, weiss Roffler. „So haben wir bezüglich Kommunikation ein Instrument verfasst, das im Notfall verlässlich ist.“

Hirtinnen und Hirten, die wegen tierrechtlicher Fragen angeklagt würden, stünden weitestgehend alleine da, wurden Stimmen im Publikum laut. Und wenn, wie im Falle einer wegen Tierquälerei angeklagten Sennin, die Schuldfrage erst noch nicht eindeutig sei, sei das doch sehr ärgerlich. „Für solche Fälle“, weiss auch Roffler, „gibt es tatsächlich keine konkreten Szenarien. Ich empfehle jedoch, zuerst immer das Gespräch mit Töni Gujan, dem verantwortlichen für Alpwirtschaft am Plantahof, zu suchen.“ Die Kommunikation zwischen den einzelnen Parteien sei ihm wichtig, betont Roffler im Laufe des Gespräches immer wieder und lässt sich gleich selbst inspirieren. „Ich bin froh, dass ich dabei sein durfte. Die Fragen aus dem Publikum haben zu Denkanstössen angeregt.“

Äplertreffen Witzenhausen 5.1. - 7.1.2018

Michaela Kohlbeck

Vom 5.1. bis 7.1.18 war es wieder soweit. Die Uni der Agrarwissenschaften wurde zum Treffpunkt für (Neu-)Äpler und Äplerinnen.

Nachdem die Räumlichkeiten begrenzt waren, hatte das Orgateam, aus Ina, Amelie, Sophia, Amelie und Friedger bei 60 Anmeldungen die Bremse gezogen.

Eines sei schon mal vorneweg genommen. Die Orga und alles, was dazu gehört, haben sie, nachdem sie es letztes Jahr zum ersten Mal organisiert hatten, wieder erste Klasse hinbekommen.

Freitagabends um 18.30 Uhr waren alle eingetroffen und saßen gespannt und erwartungsvoll in einem riesigen Kreis. Hut ab, dass alle Auswärtigen einen Schlafplatz organisiert bekamen. Nach der Begrüßung und kurzen Hinweisen zum Ablauf, begann das Abendessen mit einem, dank zahlreicher Spenden, grossen Käsebuffet. Die Gespräche waren in vollem Gange und ersetzten so zum Teil die entfallene Vorstellungsrunde. Das Motto „Viele Hände schaffen viel“ zog sich durch das komplette Wochenende. Egal ob spülen, aufräumen oder schnippeln, es gab immer genügend Helfer.

Das Orgateam hatte im örtlichen Kino für den Abend den Film „Alptraum“ von Manuel Lobmaier initiiert. Respekt! Es fanden sich auch viele andere Gäste ein, somit war das Kino voll.

Der Film öffnete wohl dem einen oder der anderen Alpinteressierten die Augen, da er im Gegenzug zu vielen anderen Alpdokus kein idyllisches Alpleben zeigt.

Der Samstag stand nach einem gemeinsamen Frühstück ganz im Zeichen verschiedener Workshops: Umgang mit Hütehunden (Nina hatte zwei ihrer Bordercollies und Laufenten dabei), Käsen, das erste Mal z'Alp, Klauenpflege (an echten Klauen), Umgang mit Kühen und Brauchtum und Tradition in der Schweiz. Nach dem Abendessen gab es noch zwei Alperfahrungsberichte, die gegensätzlicher nicht hätten sein können: Eine Äplerin, durch missverständliche Absprachen oder falsche Versprechungen ausgenutzt, und ein anderer Äpler, der einen wunderschönen Alpsummer hinter sich hatte. Immer wieder schön, wenn andere ihre Erfahrungen teilen. Wer wollte, konnte im „Klub“ danach noch die Äplergespräche bei Musik vertiefen.

Sonntag Vormittag gab es noch zwei sehr informative Workshops: Barbara erzählte übers Alpofon, Verträge, Versicherungen und Konflikte im Team, der andere Vortrag ging um Kommunikation im Team.

Danach gab es eine Abschlußrunde, bei der neue Workshopideen fürs kommende Äplertreffen angesprochen wurden.

Dort wurde auch gewünscht, den TeilnehmerInnen wieder eine bessere „Kennzeichnung“ zu geben, um ihre Identifikation als Neuling, Alpsuchender usw. zu erleichtern. Ebenso gab es viel Lob für die tolle Organisation. Jeder durfte noch einen Rückmeldebogen ausfüllen, lassen wir uns überraschen, welches Fazit das Orgateam daraus zieht und was es uns nächstes Jahr bietet. Nach dem Mittagessen fuhren die meisten mit vielen frischen Alpeindrücken und manchen Alpträumereien nach Hause.

Bis zum nächsten Jahr in Witzenhausen.



ÄplerInnenfest in Trin-Mulin

Julia Magdalena Roßmaier

Heiß begehrt unter den ÄplerInnen: Das jährliche ÄplerInnenfest in Trin. Leicht chaotisch ging es beim diesjährigen Aufbau zu, was den einen oder die andere der neuen HelferInnen eventuell etwas verstörte. Aber so sei es jedes Jahr und am Ende klappe dann doch alles. Und so auch 2017. Ab Freitag Nachmittag wurden fleißig Holzstangen aufgestellt, Feuerholz gesägt, Planen gespannt, Bühne aufgebaut, Gemüse geschnipselt usw. Alles wurde pünktlich fertig und die Bühne leuchtete abends mit bunt geschmückten Lichtern.

Ab dem frühen Samstag Nachmittag trudelten die ersten BesucherInnen ein. Nicht-ÄplerInnen, Noch-ÄplerInnen, Ex-ÄplerInnen oder Vielleicht-mal-ÄplerInnen treffen sich, um für einen Tag und eine Nacht in einer heilen Welt zu schweben. Hier stürzen keine Rinder ab und morgens wird ausgeschlafen (vorausgesetzt die Alpzeit ist schon zu Ende und man schläft im Matratzenlager nicht neben einer Schnarchnase, die den Alkohol des Vorabends ausdunstet).

Es wird am Lagerfeuer philosophiert, der Klatsch und Tratsch des Sommers ausgetauscht (Wer mit wem? Wer wo? Gehst du wieder hoch? Aha...wieso lief das schief? Waaaaas...?! So ein Arsch! Oh, da würde ich nicht hingehen, man hört komische Dinge...! Auf dieser Alp soll es spuken und der Alpmeister verdreht den Äplerinnen den Kopf!).

Es wird feinsten Alpkäse probiert, von der Küchencrew mit viel Liebe zubereitetes Abendessen verzehrt und zu DJ und Live-Band das Tanzbein geschwungen. Dieses Jahr waren es die Bündner Spitzbuaba, die von DJ Kaspar für Verschnaufpausen abgelöst wurden. Die Hungrigen konnten sich abends ab 20 Uhr Ratatouille, vegetarisch oder wahlweise mit Fleisch, besorgen. Eine Zeltplane über den Tischen sorgte bei Regen für (fast) trockene Köpfe.

Und jedes Jahr aufs Neue: Blub. Am nächsten Tag zerplatzt die ÄplerInnen-Seifenblase. Manch eine/r muss nochmal auf die Alp, ein paar Tage weiterarbeiten, aufräumen oder packen. Die Hinterbliebenen können sich ein Katerfrühstück gönnen und dann geht es ans Aufräumen und alle freuen sich jetzt schon auf das Äplerfest 2018, '19, '20, ...!

Alpofon

Barbara Sulzer

Das Alpofon vermittelt bei Personalausfall, hilft bei arbeitsrechtlichen Problemen und unterstützt bei Fragen rund ums Käsen, die Tiere und die Alp. Es ist keine Ferienjobvermittlung bzw. nicht als Schnupperpraktikum gedacht.

Für Personalausfall sucht das Alpofon teamfähige, alpwirtschaftserprobte Leute, die...

- Alp- bzw landwirtschaftliche Erfahrung mitbringen
- anpacken und sich in ein bestehendes Alpteam einordnen können
- zwischen 18 und 80 jährig und körperlich und geistig fit sind

Ersatzpersonal mit folgenden Fähigkeiten wird gesucht:

- am häufigsten Leute mit Melkkenntnissen (in 80% der Fälle)
- ab und zu selbständige SennerInnen oder selbständige HirtInnen für Jungvieh oder Mutterkühe
- einige GeissenälplerInnen, die von Hand melken können, seltener SchafhirtInnen
- manchmal Leute, bevorzugt Frauen, für den Alphaushalt: kochen, Kinder hüten, Gäste bewirten
- Hilfen ohne spezielle Kenntnisse: Stall putzen, Kühe holen, Käse schmieren, heuen, holzen, zäunen

Am meisten Alppersonalausfälle gibt es in der ersten Alphälfte, in den Monaten Juni und Juli.

Das Alpofon hat der Älplerschaft zum 17. Mal seinen Dienst erwiesen. Obschon dank Smartphones und ähnlichen Techniken immer mehr ÄlplerInnen direkt aufs Internet zugreifen, um ErsatzälplerInnen zu suchen, wird das Alpofon weiterhin sehr gerne benutzt. Denn die Älpler und Bauern schätzen das Gespräch mit der Alpofonistin und ihre Empfehlung bzw. „Filterung“ von passendem Alppersonal.

Dieses Jahr nutzten ca. 85 Alpbetriebe das Alpofon, um neues Alppersonal zu suchen. Die Gründe zur Personalsuche waren an erster Stelle Krankheit und Unfall sowie Überforderung, was meistens zum Alpabbruch führte. 115 Alpleute meldeten sich als Alpaushilfe oder suchten kurzfristig eine Alpstelle. Von denen zogen ca. 25 ihr Angebot wieder zurück. Rund 35 Personen konnten über das Alpofon vermittelt werden. Etwa 30 Leute fanden über zalp.ch oder Bekannte eine Alpstelle.

74 % der Ersatzälpler gaben an, bereits Alperfahrung zu haben. Nur 5 % hatten weder



Landwirtschafts- noch Alperfahrung. 52 Leute kamen aus der Schweiz, 48 aus Deutschland, 8 aus dem Südtirol und 6 aus anderen Ländern. Die 70 Männer waren gegenüber den 45 Frauen stark in der Überzahl. Erfreulich war diesmal der grosse Anteil an Ersatzleuten mit Alp- (74%) oder Landwirtschaftserfahrung (65%).

Der SAV (Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband), der SMP (Schweizer Milchproduzenten) und der Berner Bauernverband unterstützen das Alpofofon mit einer jährlichen Spende.

Die Betreuung der Hotline konnte dieses Jahr auf die drei Personen Sarna Bernet aus Masein, Stefanie Nickel aus Obersaxen und Barbara Sulzer aus Mollis aufgeteilt werden.

Wir sind kein «Büro», wir betreuen das Telefon nebenamtlich, nebst Haushalt und Beruf. Deshalb kann es vorkommen, dass nur der Telefonbeantworter ertönt und erst anderntags ein Rückruf erfolgt. Wir kennen weder die Alpmeister noch die Ersatzälpler persönlich, sondern nur deren Angaben am Telefon oder auf dem Papier. Aufgrund dieser Kenntnisse versuchen wir nach bestem Wissen und Gewissen Auskunft zu geben. Wir übernehmen jedoch keine Verantwortung für Unannehmlichkeiten, die mit einer Vermittlung oder Information entstehen.



Statistik Alpfon 2006 bis 2017

	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
Allgemeine Zahlen rund ums Alpfon												
Anzahl Alpen mit Personalsuche	85	79	94	82	80	77	75	92	99	100	75	70
Anzahl gesuchte Ersatzälpler	108	105	106									
Anzahl Vermittlung positiv (in etwa)	35	43	40	50	50	45	46	51	50	46	45	40
Anzahl ErsatzälplerInnen	115	113	115	112	102	110	130	122	110	91	98	108
Anzahl Auskünfte allgemeiner Art	24	18	20	21	18	18	21	20	20	20	25	30
Anrufe nach Kantonen												
GR	24	16	29	24	17	22	23	23	37	33	26	29
BE	22	29	30	25	23	24	14	24	18	26	24	24
VS	10	10	10	4	7	7	7	11	17	14	4	6
GL	3	2	5	6	3	3	5	10	1	4	3	3
SG	8	5	5	6	4	6	6	6	6	5	1	4
UR	4	3	5	4	6	1	2	6	7	4	1	1
TI	1	1	3	3	2	2	2	2	3	4	1	2
AI/AR	2	2	2	1	3	1	2	2	1	1	1	1
SZ	1	4	2	4	3	1	1	2	1	1	4	0
übrige	4	8	1	4	7	9	1	3	5	6	4	2
Ausland	0	2	1	2	0	1	0	3	3	0	3	2
Art der Alpen, die Hilfe brauchten												
Kuhalpen	44	24	36	30	30	10	33	35	54	63	31	23
gemischte Alpen		33	34	28	27	52	15	35	12	20	25	25
Jungvieh- + Mutterkuhalpen	24	11	15	5	6	6	9	10	15	10	7	12
Ziegenalpen	5	6	6	11	2	3	5	4	2	3	4	7
Schafalpen	5	5	3	5	9	4	3	6	2	4	2	3
Was für Alppersonal wurde gesucht												
Melker	40	50	36	24	9	25	30	30	31	39	26	25
Gehilfen/Allrounder/Heuer	25	32	23	15	20	15	22	8	15	11	11	16
Zusennern	12	21	8	5	10	12	8	17	16	16	15	5
Hirten	35	41	12	23	25	13	13	16	21	14	15	13
Sennen	8	5	12	8	9	4	2	6	8	11	9	8
Hütehunde	2	1	0	1	1	1	1	2	2	5	4	4
Angabe Ursache Personalmangel												
Krankheit/Unfall	19	28	29	25	28	23	10	22	17	29	21	10
Überforderung	18	11	15	18	8	18	13	15	6	7	13	8
Konflikt im Team/Davongelaufen	12	8	20	11	14	17	16	12	22	16	7	7
zusätzl. Unterstützung	8	10	9	?	2	2	8	10	11	5	-	-
Entlassen da Nichts nutz	6	11	6	5	2	3	8	5	5	8	4	4
kurzfristige Stellvertretung	2	9	5	1	3	4	3	4	4	6	2	4
Stelle nicht angetreten od. niemand gefunden	6	3	-	2	1	2	2	3	4	4	3	10
Herkunft ErsatzälplerInnen												
total	115	113	115	112	101	110	130	122	110	91	98	108
Schweiz	52	54	63	64	54	60	73	84	55	48	44	60
Deutschland	48	46	43	39	35	40	48	26	44	36	45	40
Osterreich + FL	2	7	3	3	2	2	6	7	6	1	3	4
Italien	8	5	5	4	3	3	1	4	2	1	2	2
Frankreich	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1
andere Länder	3	0	2	4	6	5	3	1	1	4	0	1
Erfahrungen ErsatzälplerInnen												
keine	6 / 5%	(14) 12%	20%	22	12	14	23	20				
Landwirtschaft	75 / 65%	(72) 64%	36%	60	41	50	27	28				
Alp	85 / 74%	(83) 73%	44%	66	51	85	81	75				
Käserei	25 / 22%	(31) 27%	13%	23	19	35	10	21				
Geschlecht und Alter												
Frauen	45	44	45	52	39	45	47	46	36	-	-	-
Männer	70	69	70	62	62	65	83	76	74	-	-	-
Personen über 60 Jahre	16	16	15	16	12	20	17	16				
Was machten die ErsatzälplerInnen												
übers Alpfon auf Alp vermittelt	35	mind.43										-
über zalp oder andere auf Alp gegangen	30	10										
wieder abgemeldet	30	20										
Zeit abgelaufen ohne Stelle gefunden zu haben	7											
keine Rückmeldung	16	30										
Anzahl Anrufe erster und zweiter Monat												
Anzahl Notrufe im Juni	43	31	58	40	27	35	36	42	50	58	60	33
Anzahl Notrufe im Juli	45	54	38	39	41	46	29	41	42	-	-	-

Der Eiger sieht alles

IG-Alp Reisli nach Grindelwald vom 14.-15.10.17

Sigi Teichert

Drei Kilometer unterhalb des Eigergipfels (3964 m) leben 80 Lacaune Schafe, ihre Nachzucht sowie die Familie Appert. Bruno Appert und seine Familie bewirtschaften den Hof seit 2013.

Sie entschieden sich für das aus Frankreich stammende Lacaune Schaf wegen seiner guten Milchleistung bzw. -inhaltsstoffe. Aus der Milch mit 6% Fett und 5% Eiweiss kÄsen sie SchnittkÄse und Camembert sowie im Sommer, wenn die Tiere auf der Alp sind, Berner HobelkÄse.

Wir, elf aktive und Heimweh-ÄlplerInnen treffen uns hier am Fusse des Eiger mit Bruno, der uns Rede und Antwort steht. Er selbst stammt von einem landwirtschaftlichen Betrieb, welchen jedoch der Ältere Bruder übernahm. Nach einer Lehre zum Agrokaufmann und Studium arbeitete er viele Jahre als Berater und später als Marktleiter der Landi. Den Traum vom eigenen Hof hegte er schon lange.

Es eröffnete sich eine Chance, als der frühere Bewirtschafter der jetzigen Hofstelle an den Ortsrand aussiedelte. Bruno konnte, als Auswärtiger aus dem fernen Grindelwald, die Hofstelle wenige Kilometer südlich von Grindelwald in Mettenberg erwerben.

Sie bauten einen neuen, grosszügigen und hellen Holzstall, in dessen Mitte sich ein erhöhter Futtertisch befindet. Um den Futtertisch herum sind die Lacaune Schafe, liegen im Stroh oder fressen vom grünen, strukturreichen und wohlriechenden Heu. Durch den erhöhten Futtertisch wird weniger Heu auf die Liegefläche gezogen. Die LÄmmer liegen zusammengekuschelt an der Wand.

Gemolken wird im 6-er Melkstand, für 80 Schafe brauchen sie ca. eine Stunde. Ein Teil des Käses wird ab Hof verkauft, viel geht zu Coop unter dem Label „Mini Region“. Coop zahlt faire Preise und so lohnt sich der Einsatz, den Käse in Endverbrauchergrösse zu vakuumieren und auszuzeichnen. Die BocklÄmmer werden auf extensiver Weide gehalten und mit 19 Monaten sowie 22 kg Schlachtgewicht verkauft.

Die Apperts verrichten alle Arbeiten als Familie, einzig im Sommer auf der Alp haben sie eine zusätzliche Person angestellt. Die Milch wird jeden Tag zum Hof nach Hause gefahren und dort verarbeitet.

Nachdem wir alles besichtigt und Bruno mit unseren Fragen gelöchert haben, machen wir es uns am Gartentisch im Angesicht der Nordwand gemütlich und verkosten cremigen Camembert, milden halbhartem SchnittkÄse und gutes Brot.

Nach der Entspannung und dem Plausch geht es weiter zur Alp Holzmaten von Lori und Martin. Auf der anderen Talseite satteln wir unsere



Rucksäcke und gehen bis auf 1680m, Holzmatten Lager. Vorbei am alten Stall, unterm Dach Begutachtung der ersten Schlafmöglichkeit mit steiler Treppe aber echten Matratzen. Dann erreichen wir die mit Schindeln verkleidete neue Hütte.

Schon auf dem Weg und nun vor der Hütte fallen schöne, grosse, rustikale hölzerne Brunnenträge auf. Als Älppler nicht ausgelastet ist dieses Tinu's Steckenpferd: Bäume fällen und mit Motorsäge samt Spezialwerkzeug echt handgefertigte und unverwüstbare Brunnenträge zaubern!

Lori und Martin sind nun 5 Sommer auf Alp Holzmatten. Sie schauen nach 47 Kühen, 30 Rindern und 6 Milchkälbern, welche von insgesamt 21 Bauern sind. Die Kühe sind Tag und Nacht draussen.

Speziell ist hier, dass das Alpgebiet von Grindelwald in 7 Bergschaften geteilt ist. Jeder, der ein Haus oder Stall auf dem Gebiet einer Bergschaft hat, ist verpflichtet, eine Arbeit für die Alp zu erbringen, z.B. zäunen, oder zu zahlen, „aber auch die Dänen, Holländer oder Deutschen, sie zäunen gut.“

International ist es hier. Auf der anderen Talseite, im Eiger, fahren die Japaner mit der Jungfraubahn durch den Berg. Auf halber Höhe schauen sie durch die Fenster, welche wir durch's Fernglas gut erkennen können, aus dem Berg direkt zu Lori und Martin. Auf der Alp gibt es keine Geheimnisse.

Tinu war vor 30 Jahren schon mal auf Alp Holzmatten, damals mussten sie 8 mal zügel, heute noch zweimal. Er geht auf die Alp seit er 16 ist, Lori seit sie 20 ist. Sie kann sich nichts anderes vorstellen. Ihre gemeinsamen Kinder sind auf der Alp in die Schule gegangen, es kam eine junge Lehrerin auf die Alp und unterrichtete sie dort.

Loris Aufgaben sind das Käsen, Käsepflege und sie sorgt für's leibliche Wohl. Sie führt uns in ein Käselager. Ein Holzschopf, der auf vier Sockeln mit je einem grossen flachen Stein zuoberst steht, zum Schutz vor Mäusen. Rechts und links der Tür wachsen liebevoll gehegte rote Geranien, innen liegen gut gepflegte Berner Hobelkäse. Die 10 kg schweren Laibe werden mit Salzwasser, saurem Most oder Weisswein geschmiert.

Tinu kümmert sich um die Tiere und die gesamte Aussenwirtschaft. Die beiden haben 7 Kühe gepachtet und vermarkten den Käse von deren Milch selber.

Am Abend werden wir mit guten Älplermakkaroni verwöhnt, die Lori draussen in dunkler Nacht in einem mit Holz befeuerten Ofen gekocht hat. Zum Dessert gibt es Meringe mit: Bohrmaschinenschlagrahm! Diese technische Raffinesse lässt sogar Tinu in der Küche aktiv werden....Es wird noch lange geschnorret, geratscht und geschnackt.

Am Morgen, ein erster Blick aus dem Fenster, der Eiger steht wieder mächtig vis-a-vis.

Wir frühstücken, um dann weiter bergauf zu ziehen. Wenig oberhalb vom Lager ist der Stässiboden, wo zwei Wochen gemolken, die Milch aber weiterhin im Lager verarbeitet wird. Der Stässiboden ist gleichzeitig eine Geissalp, die Geissen sind auf anderem Gelände und die Milch wird hier verarbeitet. Wir haben Glück und die Hirtin kommt gerade jetzt auf die Alp, so dass die GeisshirtInnen unter uns sich sofort in Fachgespräche vertiefen. Wir erreichen das Obersäss Fäld auf 2130 m. 5 Wochen sind die Kühe und ÄlplerInnen hier oben. Ein sehr grosser Stall, 2004 umgebaut und die höchste Alp, auf der gekäst wird. Der Käsekeller ist sehr klein, da die Käse ins Lager auf Holzmatten Lager gebracht werden. Dieses Jahr haben sie 5,8 Tonnen Käse hergestellt.

Auf Fäld mit der guten Aussicht machen wir Mittagspause. Wer weiss, vielleicht schaut gerade ein Japaner herüber. Anschliessend geht's über den Bachsee zurück nach Grindelwald.

Vielen Dank Lori und Martin für das erlebnisreiche, wunderbare Wochenende!



Wissenswertes über Ag(g)ro-Gentechnik

Stefanie Nickel

Angeregt durch den Artikel „die Saat des Todes“ in der letzten Infopost, der viele Fragen offen ließ und in der IG-Alp Kerngruppe kontrovers diskutiert wurde, habe ich mich über das Thema „Gentechnik in der Landwirtschaft“ informiert. Man differenziert verschiedene Bereiche der Gen-Technik: Die Anwendung in der Medizin nennt man rote Gen-Technik, die Anwendung in der Industrie weiße Gen-Technik und die Anwendung in der Landwirtschaft grüne Gen-Technik, bzw. Agro-Gentechnik.

Gentechnische Verfahren: DNS(1) wird aus Pflanzen, Bakterien oder Tieren in die Zellen von anderen, artfremden Pflanzen übertragen. Üblich sind der Gentransfer mittels Bakterien und das sogenannte Schrotschuss-Verfahren mit der Genkanone, bei dem Gene in die Pflanzenzellen geschossen werden. Beide Verfahren sind ungenau und es kommt häufig zu unvorhersehbaren Nebeneffekten. Damit eine Pflanze funktioniert, müssen unzählige Gene zusammenspielen. Diese natürliche Komplexität kann durch gentechnische Eingriffe (bisher noch) nicht nachgebildet werden, da es immer noch unklar ist, welche Eigenschaften welcher Gensequenz zuzuschreiben sind.

Ziele der Genveränderung: Die Pflanzen sollen dem Bedarf des Menschen angepasst werden durch z.B. gesteigerten Ertrag (Widerstandskraft gegen Schädlinge, Unkraut-Vernichtungsmittel oder klimatische Faktoren), erhöhter Nährstoffgehalt (zusätzliche Vitamine und Proteine), bessere Lager- und Transportfähigkeit (Anti-Matsch-Tomate).

Bisherige Erfolge: Hauptsächlich einzelne Sorten der Nutzpflanzen Mais, Soja, Raps und Baumwolle haben durch die Übertragung fremder Gene neue Eigenschaften bekommen. Die meisten transgenen Pflanzen wurden so verändert, dass sie ein Gift gegen Insekten bilden oder gegen Unkraut-Vernichtungsmittel widerstandsfähig werden. Sie werden als Tierfutter, Agrarsprit(2) oder in der Textil-Industrie (Baumwolle) verwertet. Für den Anbau ist insbesondere die Herbizid-Resistenz(3) wichtig. Sie ist die am weitesten verbreitete Veränderung beim kommerziellen Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen. Ein Teil dieser Pflanzen enthält neben der Herbizid-Resistenz auch eine Schädlingsresistenz. Im Bezug auf den Anbau gelang der erste Durchbruch durch die Übertragung eines Bodenbakteriums, das eine Resistenz gegenüber dem Herbizid Glyphosat (Markenname *Roundup* von Monsanto) vermittelt.

Risiken und Nebenwirkungen: Da in den letzten Jahren durch den häufigen Einsatz von Glyphosat weltweit diverse Unkräuter resistent geworden sind und damit die selektive Wirkung des Herbizids dramatisch verloren gegangen ist, werden inzwischen Nutzpflanzen entwickelt, die Resistenz-Gene enthalten, die im Zusammenspiel mit anderen Herbiziden wirken und solche, die gleichzeitig mehrere Resistenz-Gene gegen unterschiedliche Herbizide enthalten. Der Einsatz von diesen Nutzpflanzen, die gegen mehrere Herbizide resistent sind, hat Kontrollversen ausgelöst. Ob die Regeln für den Einsatz der entsprechenden Herbizide ausreichen, um einen weiteren Anstieg herbizidresistenter Unkräuter zu verhindern, ist fraglich. Der Versuch, mittels Gentechnik die Inhaltsstoffe (z.B: mehr Proteine oder Vitamine) in einer Pflanze oder den Ertrag (durch z.B. Widerstand gegen Trockenheit oder Fäule) von Pflanzen zu verändern, gestaltet sich als schwierig, weil zumeist sehr viele Gene für solch komplexe Änderungen manipuliert werden müssen. Mit der klassischen Züchtung sind solche Effekte oft einfacher und schneller zu erreichen.

Wirtschaftliche Folge der Gentechnik für Landwirte: Mit den höheren Erträgen steigen auch die Kosten. Beim Erwerb von Saatgut mit einer Widerstandsfähigkeit gegen Pflanzengifte müssen sich die LandwirtInnen verpflichten, das Spritzmittel beim Saatgut-Lieferanten zu kaufen. Auch entsteht eine Abhängigkeit der LandwirtInnen vom Saatgut der Gentechnikfirmen, da sie jedes Jahr Saatgut kaufen müssen und nicht wie früher einen Teil der Ernte für die nächste Aussaat verwenden dürfen.

Patente: Gentechnik-Pflanzen sind für Saatgut-Firmen deshalb so interessant, weil sie darauf Patente erheben können. Bis 1980 konnten Patente nur für Erfindungen und nur für tote Materie beantragt werden. 1980 wurde erstmals ein Patent auf ein Lebewesen - ein transgenes Bakterium - erteilt. Das Kriterium „Erfindung“ ist damals vom obersten amerikanischen Gericht so umdefiniert worden, dass „anything under the sun made by man“ patentfähig wurde. Über tausend Patente auf Gentechnik-Pflanzen sind bereits erteilt worden. Landwirte, die Gentechnik-Pflanzen benutzen wollen, müssen das Saatgut jedes Jahr kaufen oder Lizenzgebühren zahlen. Weniger als zehn Konzerne dominieren heute den Weltmarkt für Saatgut und Pestizide. Weltmarktführer für Gentechnik-Pflanzen und für das meist-benutzte Herbizid ist der Konzern Monsanto. In der Schweiz sitzt einer der grössten Agrochemie-konzerne der Welt, die Syngenta AG. Sie stellt gentechnisch veränderte Pflanzen und Pestizide her. Das Unternehmen wird für die Umwelt- und Gesundheitsschäden, die seine Produkte verursachen, kritisiert.

Auswirkungen auf die Umwelt: Gen-Pflanzen halten sich nicht an Ackergrenzen. Werden gentechnisch veränderte Organismen in der Natur

freigesetzt, können sie sich über Pollenflug in artverwandte Acker- und Wildpflanzen auskreuzen. Pollen lassen sich weder durch Zäune noch durch Abstandsregelungen kontrollieren oder zurückholen. Das Gift schädlingsresistenter Pflanzen schadet nicht nur dem Pflanzenschädling, sondern auch anderen, nützlichen Insekten. Das herbizidresistente Saatgut funktioniert nur in Kombination mit einem enormen Einsatz an Herbiziden. Die giftigen Spritzmittel verringern den Wildpflanzen-Wuchs und damit die Nahrungsgrundlage für Insekten und Vögel und vermindern so die biologische Vielfalt. Auch die Anreicherung der Giftstoffe in der Nahrungskette der Wildtiere und im Grundwasser belastet die Umwelt. Wie sich der direkte Verzehr von Gentechnik-Pflanzen auf die menschliche Gesundheit auswirkt, ist ungeklärt, denn es gibt keine empirischen Untersuchungen dazu. Bedenkliche Hinweise aus Tierversuchen, bei denen beispielsweise Nierenschäden oder Veränderungen im Blutbild nachgewiesen werden konnten, wurden nicht weiter verfolgt.

Antibiotika-Resistenz: Als (Selektions-) Marker oder Marker-Gen wird in der Gentechnik ein Gen bezeichnet, das als Markierung zusammen mit dem eigentlich gewünschten Gen in den veränderten Organismus eingebracht wird. Anhand dieser Markierung kann man erkennen, ob die Genveränderung erfolgreich war. Bei der Entwicklung von Gentechnik-Pflanzen werden häufig Antibiotikaresistenz-Gene als Selektionsmarker verwendet, um nach der künstlichen Übertragung fremder Gene die tatsächlich gentechnisch veränderten Zellen zu erkennen. Sie stammen meistens von Bakterien und können deshalb von Bakterien besonders leicht aufgenommen werden. So können bakterielle Krankheitserreger gegen die Behandlung mit dem jeweiligen Antibiotikum resistent werden. Um dem vorzubeugen, sieht die Gentechnikgesetzgebung der EU einen schrittweisen Ersatz von Antibiotika-Resistenzgenen vor, entweder durch nachträgliche Entfernung oder durch andere Markergene.

Bekämpfung des Welthungers: Die Gentechnik-Industrie wirbt mit dem Argument, der Anbau transgener Pflanzen leiste einen wichtigen Beitrag dazu. Dem stehen drei Hauptargumente entgegen: 1. Die Masse der transgenen Pflanzen wird für Tierfutter, Fasern und Agro-Energie angebaut und nicht als Lebensmittel für die menschliche Ernährung. 2. Die Agro-Gentechnik verschärft die problematischen Tendenzen der industrialisierten Landwirtschaft durch hohen Energie- und Ressourcenverbrauch sowie die Schädigung der Umwelt. 3. Viele Kleinbauern können sich die hohen Investitionen (Saatgut und Gift) nicht leisten, aber auf ihre herkömmliche Art nicht so billig produzieren. Sie können nicht mit der industriellen Landwirtschaft konkurrieren, verdienen immer weniger oder müssen ihre Betriebe aufgeben. Die Folge davon ist neue Armut und noch mehr Menschen, die nicht genug zu Essen haben und von der Agro-Industrie "gerettet" werden müssen.

Der UN-Bericht zur Welternährung und Landwirtschaft (Weltagrарbericht) fordert einen generelleren Paradigmenwechsel in der Landwirtschaftspolitik, -forschung und -lehre hin zu nachhaltiger Produktion. Dies könne durch die Förderung der ökologischen Landwirtschaft und die Züchtung und den Anbau lokal und regional anpassungsfähiger Sorten erreicht werden. Garant für Ernährungssicherheit(4) und Ernährungssouveränität(5) sei die Stärkung von Kleinbauern, die für ihr lokales Umfeld produzieren. Die Agro-Gentechnik verstärke laut Weltagrарbericht die problematischen Tendenzen der industrialisierten Landwirtschaft: Hoher Energieaufwand, Wasservergeudung, Monokulturen, Umweltschädigung und der Verlust der biologischen Vielfalt durch intensiven Einsatz von Dünger, Pestiziden und Hochleistungs-saatgut.

- (1) Träger der Erbinformation bei allen Lebewesen, materielle Basis der Gene
- (2) Pflanzliche Kraftstoffe für Verbrennungsmotoren aus nachwachsenden Rohstoffen
- (3) Widerstandskraft gegen Unkraut-Vernichtungsmittel
- (4) Verfügbarkeit von Nahrung und Zugang zu Grundnahrungsmitteln
- (5) Recht von Menschen und Staaten, Ihre Landwirtschafts- und Ernährungspolitik selbst und demokratisch zu bestimmen

Quellen: www.greenpeace.de, www.schule-und-gentechnik.de, de.wikipedia.org, www.weltagrарbericht.de



Ruedi (73), 65 Jahre z'Alp

Anna Sonnleithner

Im Jahr 2011 waren wir Nachbarsälpler. Bei mir war es der erste Alp-sommer, bei Ruedi der 60. Hier ein paar Erinnerungen aus seinen ersten Älplerjahren.

Schon immer wollte der kleine Ruedi z'Alp. Früh lernte er bei den Nachbarn das Handmelken. 1953 als 9-Jähriger beschloss er seinen Göt-ti auf der Alp als Handbuab zu unterstützen. So lang es die Schulfe-rien zuliessen, verbrachte er den Sommer im Flies, einem Alpgebiet im Obertoggenburg. Dieses hat mehrere Alphütten. Drei davon heissen Un-ter de Platte, welche je von einem Bauern mit eigenem Vieh bestossen wurde: Der Tebisäbuab, der Böscha Köbeli und eben der Göt-ti. Alle hatten je einen Handbuab oder Ferienbuab. Gemolken wurde im Freien. Wenn die Kühe am *Täuen* waren, standen sie auch still. Die Diskussio-nen der drei Bauern auf der Alp über das Vieh, das Wetter, dem *Berg-heuen* und die vielen Kreuzottern, die dort oben zu Hause waren, fas-zinierten den kleinen Ruedi. Zwar hätte ihn die Mutter als Zimmermann gesehen, doch diese Wochen beim Göt-ti z'Alp haben wohl den Grundstein für sein gesamtes weiteres Leben gelegt.

Nach einem weiteren Sommer im Flies, verbrachte Ruedi seinen 3. Alp-sommer auf der Chäseren im Suure Bode. Dort stand man um halb vier morgens auf, lief mit einer leeren *Rückentanse* $\frac{3}{4}$ Stunden zu den Kühen (die mehreren Bauern gehörten) „auf den Rugg go melche“. Er musste die Kühe seines Bauern finden, herbeiholen und sie *handle*.

Die langen Wege verhinderten, dass die Milch ins Tal in eine Käserei gebracht werden konnte. So wurde sie in der Hütte zentrifugiert und zu Butter verarbeitet. Aus der Magermilch wurde *Bloderkäse* herge-stellt und die Schotte bekamen die Schweine.

Während Ruedis erster Anstellung für die Betreuung der sechs Kühe seiner *Nochbure* bekam er Ende Sommer 50 Franken plus Kost und Logis. Auf der Alp Sellamatt sömmern etwa 1100 Stück Vieh (inklusive *Galt-lig*). Als Alpgrenzen gab es Steinmauern, Zäune gab es noch keine. Zu dieser Zeit war diese Alp sehr modern, denn es wurde *Süsskäse* herge-stellt. Die Einrichtung war entsprechend gut: Statt über offenem Feu-er wurde in der geschlossenen *Kessischale* gekäst und daneben gab es einen zweiteiligen Lochherd.

Auch hier war der Tagesablauf typisch für die Zeit und die Region: Damit im frisch gereinigten Stall gemolken werden konnte, wurde am Vormittag und abends um etwa neun Uhr gemolken. Man war der Meinung, dass die Kühe mehr Milch gaben, wenn sie direkt von der Weide in den Stall kamen. Nur etwa 3-5 Stunden blieben sie auf der Weide, den Rest der Zeit stallte man sie ein. Das hatte den Zweck, genügend Mist für den Herbst zu bekommen und auch die Weiden zu schonen. Vorteilhaft



war es ausserdem, dass die Kühe in der heissen Zeit, wenn die Bremsen schwirrten, eingestallt waren.

Die frische Milch wurde nach dem Wägen erst in *den Näpf* für 12-24 Stunden *uufgestellt*, um den *Nidel* zu erhalten. Gekäst wurde vor dem Melken am Morgen um circa 4 Uhr: Damals verwendete man noch Thermometer mit der Einheit *Réaumur*. Bei richtiger Wärme wurde (ohne Kulturen) mit Labpulver *gelöbt*. Nach dem Bruch-Schneiden musste Ruedi um etwa halb sechs ans Kessi. Statt eines Rührwerks wurde der Bruch mit dem *Chäsrührer* in Bewegung gehalten. Währenddessen fing der Senn mit dem *anknen* an: Im hölzernen *Buder* drehte man *den*

Nidel solange von Hand, bis er klumpete. Bei 34-35° *Réaumur* (entspricht ca. 42°C) wurde der Käsebruch auf einmal mit dem Tuch herausgehoben und im Järb zu einem einzigen Käse gepresst. Diese wogen etwa 7-8kg. Die Schotte (welche bei einem guten Käseprozess eine grünliche Farbe aufwies) erhitzte man bis zum Siedepunkt, in dem Moment schüttete man *das Suur* hinein, um sie nochmals zu scheiden: Eiweiss- und Fettreste trennten sich von der Schotte. So entstand eine saubere Schotte, welche zum Waschen benötigt wurde. An der Oberfläche schwamm also der *Ziger*, den man mit dem *Nidler* abschöpfte. Diesen ass man frisch, „wenn's iigschlage hätt“ (soviel wie: wenn es sich von der Zeit ausging), zum Znüni, sonst bekamen ihn die Schweine. Jetzt wurde das gesamte Käse- und Buttergeschirr, die *Näpf* und das Kästuch in die kochende Schotte gelegt und gewaschen. Dadurch bekamen die Utensilien die Bakterienkultur zum Käsen. Ausserdem wurde das Holzgeschirr dadurch schön weiss. Hier konnte man die gute Arbeit eines fleissigen Sennens erkennen: Je weisser geschrubbt, desto besser. Um *das Sure* weiterzuziehen, kippte man Schotte ins Surefass, der Rest wurde den Schweinen gefüttert. Nur mit Asche und einer alte *Chäsbürschte* musste Ruedi das Chäskessi am Boden kniend schrubben.

Mit Ross und Schlitten wurden die eckigen *Anketä* und der ziemlich magere Käse (der meiste Rahm wurde geanknet) ins Tal gebracht. Dort konnte man sie auf dem Heimbetrieb im Keller lagern. Bei langen Heuwetterperioden konnte es schon mal vorkommen, dass das Schmalz zu *rächeln* begonnen hatte. Dieses wurde dann *usgloh*.

Spannend wurde es für den Handbuab anfangs Juli: er ging *Äschtli strupfen* für einen neuen Besen. Wenn die *Grötzli* im vollen Saft waren, konnte man die Rinde in einem Zug von den Zweigen abziehen. Die

jetzt weissen Äschtli haute er mit dem Sackmesser ab und band sie mit Draht zu einem neuen Stallbesen.

Ein kleineres Exemplar stellte er ebenfalls her. Dieses wurde sonntags bei Besuch zum Nidelschwingen verwendet. Es gab dann gschwungenen Nidel mit etwas Zucker als Dessert. Das Essen war zur Alpzeit recht einseitig: Vor allem trank man warme Milch, kalte Schotte und Kaffee. Dazu ass man ein *Schmalzbrüttli* oder Chäsmagronen. Herdöpfel gab es selten, stattdessen oft *Ribelmais*. Hin und wieder auch eine *Nidelzune*.

Nach der Schulzeit ging Ruedi zu seinem späteren Schwiegervater als Knecht arbeiten und im Sommer für diesen in der Gräppelen z'Alp. Zum Heuen musste er auf den Heimbetrieb hinunterlaufen. Anfangs Juli ging es dann noch für einige Zeit auf die Hochalp Klingen, ebenfalls eine Alphütte im Flies. Dort gab es ein Bähnli, welches Holz und Stroh für die Hochalpen transportierte. Neben Unkraut mähen, gehörte das *Bergheun* hier oben zu Ruedi's Pflichten. Im August ging es noch für etwa 2 Wochen auf's Äplli. Dort wurde nicht übernachtet, aber gemolken. Die Milch musste zur Klingenalp getragen werden. Hier wuchs ausserordentlich viel Bärlauch, welches die 10 Kühe liebten. Die Milch und das *Schmalz* schmeckten dementsprechend.

Im Winter lebte die 9köpfige Bauernfamilie und der Knecht Ruedi neben dem Milchverkauf vor allem von verkauften Rindern oder Kühen: eine gute Kuh konnte schon damals um die 3000 Franken einbringen. Direktzahlungen gab es aber noch keine.

Als dann die Kinder seines Arbeitgebers die Alparbeit übernehmen konnten, wechselte Ruedi für 2 Sommer auf die Breitenalp mit 23 Milchkühen und einem Stier. Dieser wurde mit dem *Chellgeschirr* vor den Schlitten gespannt und so zum Mist ausbringen und zum Käsetransport gebraucht. Die restliche Zeit wurde er im Stall angebunden, da er sonst die noch zu jungen *Galtlig* gesprungen hätte. Auf manchen Alpen wurden den Stieren deshalb ein grosser Jutesack um den Bauch gebunden. Allein für die gesamte Arbeit verantwortlich, musste Ruedi anfangs Sommer sogar meist zweimal am Tag käsen. Hier verwendete er erste Kulturen, die er vom Käser aus dem Tal mitbrachte und dann weiterzog.

Im Frühling vor diesem Alpsommer schickte ihn der Alpbesitzer in seinen ersten Käserkurs. Die beiden Lehrer der landwirtschaftlichen



Schule in Flawil waren zuständig, sich um die Käsequalitäten auf den Alpbetrieben zu kümmern, da immer mehr Alpkäse verkauft wurde. Auch Käsetaxationen führten die beiden schon durch. Einer der Käser verwies immer wieder, dass man die Milch zur Qualitätsüberprüfung vorm Melken doch immer und immer wieder *degustieren* sollte, und wenn sie nicht gut schmecke, sie nicht zu verkäsen.

Im Winter arbeitete Ruedi im Heimbetrieb des Alpbesitzers. 1966 schaffte sich dieser als einer der ersten in der Region eine Melkmaschine an mit einem Melkaggregat. Bis dahin hatte Ruedi nur von Hand gemolken. Die Umstellung zum Maschinenmelken war vorteilhaft: Es konnten 4 Strich auf einmal gemolken werden. Während der Melkzeit konnte anderes getan werden. Bei manchmal bis zu 30 Kühen merkte man den Zeitunterschied.

Zwei Jahre später heiratete Ruedi und pachtete den ersten eigenen Betrieb zusammen mit einer Alp.

Dialektworterklärungen:

Täuen: Wiederkauen

Bergheun: Heuen im steilen Gelände, meist im Alpgebiet, oft auch als wildheuen bezeichnet

Rückentanse: ovale Milchkanne aus Alu, die man auf dem Rücken tragen konnte

Handle: Euter anrücken, damit die Milch in die Zitzen einschiesst

Bloderkäse: Spezialität aus dem Toggenburg/Rheintal, Art fester Frischkäse, ähnlich wie Ricotta oder Ziger; ohne Lab hergestellt

Nochbure: Nachbarn

Gattlig: Jungvieh, noch nicht tragend

Süsskäse: mit Lab hergestellter Käse

Kessischale: Käsekessel in einem Stahlring, welchen man öffnen konnte, um den Kessel hinauszuschwenken und in dem man das Feuer machte

Napf: aus einem Stück Ahorn gedrechseltes Gefäss, oft auch aus Blech, im Rheintal nennt man sie *Gebesen* oder *Bränte*

Réaumur: auf den Alpen verwendete man diese Temperaturmasseinheit noch lange statt die genauere Grad Celsius (100° Celsius = 80° Réaumur)

gelöbt: Milch einlaben

Chäsührer: hölzerne Stab mit einem Drahtgeflecht am unteren Ende, Gerät für die Käseherstellung

anknen: buttern

Nidel: Rahm

Buder: hölzernes Butterfass, das man drehen kann

Das Suur: durch Gärung sauer gewordene Schotte

Nidler: hölzerne Kelle

Anketä: Butterklötze

rächeln: ranzig werden

Schmalz usgloh: Butter einkochen

Grötzli: junge Fichten

Schmalzbrüttli: Butterbrot

Ribel: Zubereitung aus geriebenem Mais und Butter vor allem aus dem Rheintal

Nidelzune: Äplerspeise aus Rahm, Mehl und Salz, ähnlich dem Fänz

Chellgeschirr: Zug-Geschirr, um Schlitten anzuspannen

Degustieren: mit Geschmackssinne Milch abschmecken

Wer, Was ist & Warum „Die Baugruppe“?

May-Britt Meisser

Ab dem Jahr 1995 wurde die Schweizer Lebensmittelverordnung den EU Richtlinien angepasst. Nach und nach wurde zu allen Bereichen der Lebensmittelproduktion eine Qualitätssicherung, die in erster Linie Hygienevorschriften verlangt, verordnet. 1999 druckte das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement die Verordnung über die Qualitätssicherung bei der Milchproduktion, die bis heute als Rechenschaftsgrundlage für „Alpsanierungen“ dient. Die Vorschriften behandeln die Bereiche Eutergesundheit, Arzneimittel, Anforderungen an die Milch, Milchgewinnung, Reinigung und Entkeimung, Milchbehandlung und -lagerung und Gebäude, Anlagen und Geräte, Dokumentation, sprich Büro, und Deklaration.

Im Kt. Graubünden wurden viele Alpsennen/innen zunehmend unzufrieden, weil die Auslegung und die damit verbundene Durchsetzung der Richtlinien hier besonders scharf umgesetzt wurden. Der Kanton stellte 7000000 Fr. Subvention für die „Sanierung“ der Alpgebäude zur Verfügung. Die beauftragten (damals noch betitelten) Käsereiinspektoren des Kt. GR hatten jede milchverarbeitende Alp zu beurteilen und den Bauern einen Sanierungsplan vorzulegen. Wenige Architekten, die ein und dasselbe Schema über jede Alpsennerei legten, jedes kleine Bauunternehmen aus den jeweiligen Dörfern und der Käsebedarf Hersteller in Chur wurden die grössten Profiteure dieser Subvention.

Als Reaktion auf diese Qualitätssicherung (QS) gründete sich im Jahr 2000 die IG Alp. Die Sennen/innen bildeten Anfangs die QS Arbeitsgruppe. Fast gleichzeitig entstand auch die Sirtengruppe, die sich für die Erhaltung der Sirtenkultur zum Käsen stark machte, denn auch im Bereich der Milchverarbeitung wurde vereinheitlicht. Der Gebrauch der Sirtenkultur war zu dieser Zeit in GR schon fast verschwunden. Stattdessen bezogen die meisten Alpen Fertigungskulturen mit dem Argument, die Produktion sicherer zu machen. Eine weitere Gruppe, die sich um das Thema Arbeitsplatz und Tourismus kümmerte, und eine Hirtengruppe wurden gebildet. Natürlich ist die Gründung des Alpofons nicht zu vergessen. Und dann gab es 3 Sennen/innen, die neben ihrer Erfahrung als Senn/in alle auch Erfahrung im Baubereich hatten. Uns beschäftigte der Abschnitt 11: Gebäude, Anlagen und Geräte. Der Praxis, dass ein und derselbe Bauplan über alle Alpsennereien gelegt wurde und keine Rücksicht auf die vorhandene Bausubstanz, funktionierendes Raumklima inkl. gewachsener Bakterienkulturen genommen wurde, konnten wir nicht wort- und tatenlos zusehen. U.a. konnte nun der vorgeschriebene Gebrauch von chemischen Reinigungsmitteln nicht nur legitimiert werden, sondern wurde zunehmend im Zusammenhang mit den neuen Gerätschaften aus Chromstahl und Plastik zu einer Notwendigkeit. Wir - die Baugruppe - erhielten so weit Gehör, dass wir es

schaften, einen Alpbesichtigungstag mit den zuständigen Käsereinspektoren durchzuführen. Der Bericht ist auf www.ig-alp.org unter Baugruppe nachzulesen.

Des Weiteren gab es 3 Alpen, die eine Beratung meinerseits in Anspruch nahmen. Einmal fand dies in Form eines Treffens am Restaurantstisch statt und für eine andere Alpgenossenschaft direkt auf der Alp. Dort konnte ich nach unserer Begehung auf der Alp das Kantonale Amt für Denkmalpflege mit an den runden Tisch zu Architekt und Alpmeister bringen. Die Denkmalpflege sicherte 30 % Zuschüsse zu, wenn die alte Bausubstanz restauriert würde und keine totale Verbauung mit künstlichen Materialien stattfände. Der Tenor war leider fast überall gleich. Die Käsereinspektoren drohten damit, keine Zulassungsnummer abzugeben, wenn z.B. die Wände nicht geplättelt und der Verputz nicht mind. mit einer Schimmel verhütenden Dispersionsfarbe gestrichen wird. Nebst dem wurde verlangt, dass die Küche nicht mehr in die Sennerie gehört und ein separater Eingang für Hirt und Hund erstellt werden muss. Der Käsekeller sollte am Besten total, sicher aber der Boden betoniert werden und damit ein Abflussrohr erhalten. Hohe bis zum Giebel offene Decken wurden geschlossen entweder mit verputzten gestrichenen Bauplatten oder Deckenelementen aus Metall und Kunststoff.

Leider kam der zuständige Käsereinspektor damals nicht auf die oben erwähnte Sitzung. Der Architekt war nicht motiviert, seinen 100-fach benutzten Bauplan zu überarbeiten, und die Bauern waren zu eingeschüchtert, um sich für ihre Alp zu wehren. Dass die Verordnungen lediglich Richtlinien sind und kein geltendes Gesetz, wurde leider nicht wirklich erfasst. Schade – denn die Bauern hätten im Kt. Graubünden ein Exempel für den Erhalt ihres Kulturgutes Alp statuieren können. In vielen anderen Kantonen wurde dies auch gemacht.

Bei meiner dritten Beratung lief es anders, weil in diesem Fall nicht die Alpgenossenschaft, sondern der Gemeindepräsident von mir Auskunft wollte. Er vermittelte mich zu dem zuständigen Ingenieurbüro, das nichts mit Käsereinspektoren oder anderen dem Kanton nahe stehenden Personen zu tun hatte. Dort wurden die QS Richtlinien beim Wort genommen und eine sehr sanfte Renovation vollzogen. Ohne viele Änderungen wurde der Focus auf den grösstmöglichen Erhalt des Bestehenden gelegt. ***Ich denke, dass das heute die beste Werbung für unsere Alpprodukte wäre.***

Andere Kantone machen es uns vor. Es wird und darf mit offenem Feuer gekäst, der Käse in Järben aus Holz produziert werden, die Wände sind aus Holz oder gekalktem Mauerwerk und die Milch wird sogar noch in Gebesen gelagert. Das Argument, dass die Milch dort viel höher gewärmt wird, ist nicht flächendeckend bestätigt. Nicht nur in Bern, auch in St. Gallen, Glarus und in dem gesamten Innerschweizer Alpenraum wird vorzüglicher Alpkäse produziert.

Nicht zuletzt ist auch eine Alpennerei in Südbünden durch das Sanierungsraaster gefallen. Auch hier wird nach wie vor wunderbarer Käse hergestellt, der nach der Alpzeit nur auf Vorbestellung zu kaufen ist. Unsere Prophezeiung, dass die Sennereien in 7 - 10 Jahren wieder resaniert werden müssen, hat sich sogar z.T. noch schneller bewahrheitet. Man findet Schimmel an Decken und Wänden, abfallende Plättli an den Wänden, Bakterien in Abflüssen und vermodertes Holzwerk unter Metall und Plastik. Auch Schimmel verhütende Räucherungen und Klima-probleme im Käsekeller treten auf. Folglich wird nun an den entstandenen Schäden renoviert und ausgewechselt.

Im Sommer 2018 wird eine Alpgenossenschaft Ihren Käsekeller komplett neu ausbauen. Hier handelt es sich allerdings um einen Neubau mit Betonwänden, also nicht um eine alte Bausubstanz, was keine einfache Herausforderung darstellt.

Zu guter Letzt möchte ich noch auf meine im Jahr 2001 verfasste Modulabschlussarbeit in der Ausbildung zur Baubiologin hinweisen: „(In-)Kompatibilität von Baumaterialien und ihrer praktischen Beanspruchung im Alpennereibetrieb.“ Zu finden unter www.ig-alp.org, Baugruppe und www.malhandwerk.ch



Und dann kommt doch die REGA

Marina Grimme



Der Sommer 2017 ist mein fünfter auf Naucal. Wir sömmeren dort jährlich etwa 200 Milchgeissen, 50 Galtgeissen, flankiert von einer Hand voll Eseln, Pferden, Mutterkühen, Schweinen und Hühnern.

Die Geissen sind seit Jahren nachts frei und werden morgens von uns eingesammelt und zum Melken zur Alphütte geholt. Anfangs der Saison, wenn die Euter noch voll sind und die Milch drückt, kommen die meisten Tiere noch gern und regelmäßig zum Melken. Diesen Sommer laufen unsere Geissen aber schon bald recht weit. Der Winter war mild, schon früh wächst weit oben das feinste Futter; für uns stehen deshalb im Juli schon Touren an, die für gewöhnlich erst Ende August Thema wären.

Wir auf Naucal haben alle Freude daran, unterwegs zu sein und haben vorwiegend kein Problem damit, auch mal weit gehen zu müssen, um unsere Schützlinge heimzuholen. Regelmäßiges Melken vermindert nicht nur die Gefahr von Euterentzündungen, sondern erzeugt natürlich auch eine Konstanz in der Milchleistung. Zudem haben wir ja auch ein wirtschaftliches Interesse daran, die Geissen lange in gleichen Abständen melken zu können und das Kessi somit möglichst vollzukriegen. Nicht zuletzt lässt

uns der Wunsch nach der vollen Kontrolle der Situation immer wieder auf diesen Berg steigen. Den Bauern wollen wir über ihre Tiere Auskunft geben können. Der Käse, den wir produzieren, soll einwandfreie Qualität haben - das können wir nur mit Milch erreichen von gesunden, konsequent gemolkenen Geissen.

Nun führen verhältnismäßig viele Bergstunden zwangsläufig dazu, dass unten weniger Hände zupacken können und die Tagesaufgaben dort schleppender verrichtet werden und wir begeben uns auch regelmäßig in gefährliche Situationen.



Unsere Geissen steigen hoch und in Gebieten umher, in denen auch für uns Vorsicht geboten ist. Dessen sind wir uns bewusst. Wir sind alle fit und können uns selbst und die Situation gut einschätzen. Dennoch kann sich in diesem Gelände ein Stein lösen, man kann leicht stolpern oder abrutschen.

Mir ist dies diesen Sommer tatsächlich geschehen, und zwar in einem Ausmaß, mit dem ich nicht gerechnet habe. Nach einer Gewitternacht will ich mich auf den Weg machen, um eine Herde von Geissen zu holen, die wir schon ein paar Tage nicht gesehen haben. Als ich losgehen will, bemerke ich, dass ich komplett schwarz gekleidet bin. Mir schießt noch durch den Kopf, dass mich doch so getarnt niemand findet, wenn wirklich was passieren sollte. Ich ziehe mir ein farbiges Shirt an und stelle mich auf eine lange Tour ein. Ich will die Geissen finden. Das Gebiet, in dem sie sich befinden, ist unübersichtlich, aber ich kenne es gut und auch die Vorlieben der Tiere sind mir geläufig. Schon bald erspähe ich die gesuchte Herde. Ich bin dazu über einen Grat gestiegen und nähere mich ihnen von oben. Bei ihnen angekommen entdecke ich etwas unterhalb noch eine weitere Teilgruppe einer anderen Herde. Die lasse ich natürlich nicht stehen! Ich fasse den Entschluss, diese beiden zusammenzuführen und nach unten auf den Wanderweg zu treiben, auf dem wir dann gemeinsam den Heimweg antreten können. Das teile ich meinen Mitälperinnen per SMS mit, in der Hoffnung, sie könnten auf mich mit dem Z'Morga warten. Es ist Sonntag und ich freue mich schon auf Zopfbrot mit Honig! Wenn alles gut geht, bin ich in ca. 1,5 oder 2 Stunden daheim. Die Geissen haben überhaupt kein Verständnis für meinen Wunsch. Der bis dahin im Schatten liegende Steilhang ist noch nass, bietet großartiges Futter. Ich muss mir sehr Mühe geben, sie zum Laufen zu bringen. Wie so oft schon rutsche ich den Hang mehr auf dem Hintern hinunter als tatsächlich zu gehen. Begleitet von unserem treuen Hirtenhund kann ich die Herde in Bewegung setzen und die zwei Gruppen zusammenführen. Unser heutiger Weg führt durch eine sehr steile Rinne. Ich stelle schon infrage, ob das eine gute Idee ist dort zu gehen, aber die Ziegen fädeln sich eine nach der anderen ein und bewegen sich nach unten. Den Geissen hinterher zu gehen und den Weg zu nehmen, den sie gehen, finde ich noch immer am sichersten. So auch an diesem Tag. Allerdings will mein Hund so nicht gehen. Er ist alt geworden und ich beschäftige mich noch lange mit ihm, bis ich beschließe, den Geissen hinterherzugehen und ihn aussen herum kommen zu lassen. Nachdem die Herde nun schon weiter unten ist, kann ich sie nicht mehr auf Schritt und Tritt verfolgen und muss mir doch ein wenig meinen eigenen Weg suchen. An und für sich habe ich ein gutes Gespür für mich und meinen Untergrund. Doch in dieser Rinne reagiert ein Grasbüschel nicht meinen Erwartungen nach und hält mich nicht. Ich purzle. Nach etwa 10 oder 15 Metern kann ich mich im immer noch steilen Gebiet fangen. Den ganzen Fall



über denke ich immerzu nichts als „Scheisse!“. Was ich vornehmlich wahrnehme, ist Blut, das mir übers Gesicht rinnt. Ich rufe meinen Hund zu mir. Dass auch mein Körper schmerzt, finde ich logisch – ich bin ja gefallen. Mein treuer Gefährte hat sich derweil neben mich gesetzt und weiß wohl auch nichts mit der Situation anzufangen. Die Herde Geissen ist noch von hinten zu sehen – schön auf dem Weg. Ich will herausfinden, woher dieses Blut kommt. Ich bemerke eine Platzwunde an der Augenbraue und denke mir, das ist ja normal, dass das stark blutet; vermutlich ist es nicht so schlimm. Nach ein paar Momenten versuche ich aufzustehen, um weiterzugehen. Mein rechter Fuss ist aber ganz pelzig, etwas taub und nicht besonders belastbar und zusätzlich spüre ich Schmerzen in der Nierengegend. Nach zwei sehr behutsamen Schritten, in denen ich mir vorstelle, wie die sonntäglichen Wandersleut auf mich zombieartiges Wesen wohl reagieren würden, lasse ich mich wieder in den Hang sinken. Glücklicherweise ist mein Telefon noch funktionstüchtig und es gibt an genau dieser Stelle Natel-Empfang. So kann ich auf der Alp Bescheid geben, dass ich nun dort liege und auch noch ein bisschen liegen bleiben werde, bis ich wieder versuchen kann, ob ich genug Kraft habe aufzustehen. Meine Mitälplerinnen können die Situation besser einschätzen als ich – sie wollen sofort die REGA rufen. Ich hingegen bin mir nicht im Klaren darüber, ob so ein Großeinsatz gerechtfertigt ist. Und der Gedanke, meinen Hund dort zurückzulassen, gefällt mir auch nicht. (Die REGA hat im Fall auch Hunde-Gestelle habe ich im Nachhinein herausgefunden.) Wir verständigen uns darauf, dass eine Kollegin zu mir hochkommt und wir zusammen entscheiden. In den zwei Stunden, die ich dort liege, wird mir klar: Ich werde nirgendwo hingehen können. Ich kann mich ja noch nicht mal mehr von der Distel herunter bewegen, auf der ich liege. Ich bin verhältnismäßig ruhig, auch noch als meine Kollegin Lena ankommt und wir zusammen den Helikopter rufen. Die Notfallhelfer sind innerhalb kürzester Zeit da. Mir wird Schmerzmittel verabreicht, mein Körper in eine Fixierung gepackt, die die Wirbelsäule schützt. Mit der Seilwinde, geklammert an den Notarzt, werde ich aus dem Steilhang geflogen, um dann in einem flacheren Gebiet in den Helikopter umgelagert zu werden. Meinem Wunsch, mich einfach auf die Alp zu fliegen, kommt das Rettungsteam – dem Himmel sei Dank – nicht nach. In Lugano wird während etlicher Untersuchungen ein Wirbelbruch diagnostiziert, der eine sofortige Operation notwendig macht. Mein

Alp-Sommer ist für diese Saison vorbei. Mit der Hornhaut an den Füßen und meinen Melkhänden hänge ich im Spital, das Blut klebt mir noch im Haar. Mit all den Prellungen, Abschürfungen, Bänderdehnungen und den Operationsnarben im Rücken habe ich kein Gespür für meinen Körper, der vollgepumpt mit Medikamenten daliegt. Glücklicherweise hat die Fraktur mein Rückenmark nicht beschädigt und schon einen Tag nach der Operation hilft mir eine Physiotherapeutin auf die Füße. Ich übe fleißig und gewinne jeden Tag etwas mehr Kraft zurück, die Schmerzen lassen nach. Mein Team, meine Familie und Freunde unterstützen mich in dieser Zeit sehr. Die Anteilnahme aus dem Tal rührt mich. Die Situation hat auf Naucal natürlich einiges durcheinander gebracht. Hilfe ist von verschiedenen Seiten herbeigeeilt. In mir herrscht eine tiefe Dankbarkeit den Menschen gegenüber, die mit mir zusammen die Situation getragen haben und für das Leben an sich. Nach einigen Wochen Genesungszeit bei meiner Familie kann ich zusammen mit meiner Freundin und Ex-Naucalesin einen Besuch auf der Alp abstaten.

Zusätzlich zu den aufreibenden Umständen müssen die Zurückgebliebenen sich nicht nur der Umstrukturierungen und der höheren Arbeitsbelastung, die mein Ausfall mit sich bringt, stellen, sondern auch immer noch Wege finden, die Tiere zusammenzuhalten.

Natürlich fingen wir auch vor diesem Unfall schon an abzuwägen, was sinnvoll ist zu tun, um auch einigermaßen effizient arbeiten zu können und dachten darüber nach, wie wir mit diesen weiten Distanzen umgehen wollen. Diese Situation hat unser Bewusstsein für unsere Verantwortlichkeit für unser eigenes Sein gestärkt. Fürs nächste Jahr stellen wir Überlegungen an, wie wir diese regelmäßig so weiten und ja offensichtlich auch wirklich gefährlichen Touren eindämmen können, zum Beispiel durch ein abendliches Hüten. Und ich bin natürlich sehr froh, aller Voraussicht nach ein Teil dieses Sommers sein zu können.



Metaphysische Betrachtungen der Gen-Technik

Stefanie Nickel

(Ein Versuch ohne Anspruch an Vollständigkeit...)

Die Metaphysik beschreibt das Weltbild, die innere Haltung des Menschen zum Leben. Sie stellt die Frage nach den Voraussetzungen, Prinzipien und dem Sinn und Zweck allen Seins. Was macht das Wesen des Menschen aus? Gibt es einen grundlegenden Unterschied zwischen Geist und Materie? Besitzt der Mensch (und andere Lebewesen) eine unsterbliche Seele?

Gedankliches Fundament der Gentechnik: Das Weltbild, auf dem gentechnische Forschung basiert, ist der Materialismus, der alle Vorgänge und Phänomene (selbst Gedanken, Gefühle und Bewusstsein) auf Materie, deren Gesetzmäßigkeiten und ihrer Beweisbarkeit durch wissenschaftliche Methoden zurückführt. Er erklärt die Welt und die in ihr ablaufenden Prozesse ohne Göttlichkeit und universelle Intelligenz. Innerhalb dieser Weltanschauung ist es absolut sinnvoll, Materie in kleinste Teile zu zerlegen und nach eigenen Vorstellungen neu wieder zusammen zu setzen. Grundlage der Gentechnik ist auch das Denken, dass dem Menschen alles (ob belebt oder unbelebt) zur Verfügung steht als Material, das beliebig den menschlichen Bedürfnissen angepasst werden darf und diesen untergeordnet ist. Dieses Denken finden wir auch im Zusammenhang mit Tierversuchen, Tierhaltung und Ernährungsphilosophien und man kann es grundsätzlich in Frage stellen.



PANZER-TOMATE
(ANTIPLATZ, DNS SCHILDKRÖTE)

Gentechnik und Ganzheit: Man kann die Welt, das Leben, auch im Kontext einer universellen Intelligenz betrachten, die sich zu „Ganzheit“ und „Einheit“ hin entwickelt und in Wechselwirkung mit allen lebenden, beseelten Wesen steht. Wenn man den metaphysischen Standpunkt einnimmt, dass alles Leben „beseelt“ und miteinander verbunden ist und die „Seele“(1) eine vom Körper unabhängig existierende Einheit ist, die den Körper (menschlich, tierisch, pflanzlich, ...) zeitweise belebt, bewohnt und formt, ist Gen-Manipulation überhaupt nicht sinnvoll. Zwar macht sowohl die materielle Information (DNS) als auch die immaterielle Information (Seelenplan und Zell-Bewusstsein) ein Lebewesen aus und bestimmt sein Wirken, Handeln und



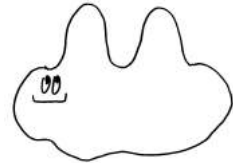
FLUG-KAROTTE (SELBST-
ERNTEND DURCH ENTPIPPUNG,
DNS NACHTFALTER)

Sein, die Quelle für den „Bauplan“ der materiellen Existenz eines Lebewesens ist aber aus dieser Sicht die immaterielle Information der Seele. Die Gene (bzw. der Körper) sind der physische Ausdruck des Bewusstseins. Natürlich ist es sinnvoll, für optimale Umstände zu sorgen (alles was den Körper nährt und stärkt). Aber ein Mischwesen aus abgetrennten Einzelteilen, das seine Einheit verloren hat oder ihrer beraubt wurde, kann nicht mehr harmonisch mit seiner Umwelt interagieren.

Eines der Haupt-Argumente für gentechnische Forschung ist die Suche nach wissenschaftlichen Lösungen für Menschheits-Probleme

(mehr Nahrungsmittel, mehr Ressourcen, weniger Krankheiten, etc.). Die Lösung wird in der „Spezialisierung“ gesucht, darin, Wesenheiten in ihre Grundbausteine zu zerlegen und „das Brauchbarste“ (im Bezug auf die Lösung) verschiedener Organismen zu vermischen. So entstehen genetische Mischwesen, die im besten Fall optimal an die menschlichen Bedürfnisse angepasst sind.

Geht es um die Lösung von Menschheits-Problemen, sollte man die „menschlichen Bedürfnisse“ und ihre „Befriedigung“ auch in Frage stellen. Der Besitz von Autos und Zweitwohnungen suggeriert Freiheit, über Privilegien und Macht erfahren wir uns als wirkungs- und wertvoll, mit Süchten und Konsum betäuben wir unsere Sehnsucht nach Sinn und Verbundenheit. Es wäre für die Erde und die Menschheit förderlicher, wenn wir Menschen mehr Energie für die Erfüllung unserer Ur-Sehnsüchte(2) aufwenden würden. Das Betäuben unserer inneren Mangelzustände durch immer ausgefeiltere materielle Ersatzbefriedigungen verschwendet jede Menge Ressourcen, die dann anderen fehlen. Zum Lösen von Menschheits-Problemen müssten alle Menschen ein „Gemeinschafts-Bewusstsein“ entwickeln. Über die (globale) Umverteilung von Gütern liessen sich belastende Lebensumstände (Armut, Hunger, Verschwendung und Ausbeutung) mildern und die Gesundheit und die Umweltverträglichkeit der menschlichen Gesellschaft nachhaltig verbessern (aber das ist ein anderes Thema). Ich finde es sinnvoll, alles Wissen, alle Erfahrungen und jedes Hilfsmittel zum „Ganz-Werden“ aller Lebewesen und der Erde zu nutzen: Die wissenschaftliche Forschung, die sich auf materielle Details konzentriert, um menschliche Lebensbedingungen zu verbessern, und die Suche nach Erkenntnis, die weit mehr mit einbezieht, als mit wissenschaftlichen Methoden bisher nachweisbar ist. Dabei sollten wir sicherstellen, dass unser Wissen lebensfördernd und gemeinschafts-fördernd angewandt und



WÜTENDEN KARTOFFEL (MIT WAHRSPEICHERKAPAZITÄT (DANS KAMEL))



BISSIGE BIRNE (FRISST INSEKTEN, DAS VENUSFLIEGENFALLE)

nicht aus Profigier oder Machtstreben missbraucht wird. Dazu braucht jeder einzelne Verantwortungsgefühl, Engagement und Zivilcourage, um Missstände in seinem Umfeld zu benennen und zu verändern. Die Menschheit als Ganzes braucht Wissenschaftler und Forscher, politisch aktive Visionäre, aber auch „Bewusstseins-Förderer“ und „geistige Hebammen“, die der Menschheit zu mehr (Gemeinschafts-) Bewusstsein verhelfen.

Gentechnik und Hybris: Witzig finde ich die Ähnlichkeit(3) zwischen den Worten „hybrid“ („aus Verschiedenartigem zusammengesetzt“) und „Hybris“ (Anmaßung). In der Biologie nennt man „**Hybriden**“ genetische Mischwesen, die durch Kreuzung oder gentechnische Methoden gezüchtet werden(4). Die „**Hybris**“ bezeichnet eine extreme Form der Selbstüberschätzung der eigenen Fähigkeiten, Leistungen und Kompetenzen und geht oft einher mit Realitätsverlust. In antiken griechischen Tragödien scheitert die Hauptfigur an ihrer Hybris, weil sie in ihrer Überheblichkeit die von Göttern gegebenen Gesetze ignoriert. Die darauf folgende göttliche Bestrafung führt meist zu einem schlimmen Ende. Auch wenn man die Existenz von Göttern anzweifelt oder ausschliesst, fallen doch „Nebenerscheinungen“ der Agro-Gentechnik ins Auge: Vergiftung der Umwelt und Verlust der biologischen Vielfalt. Es erscheint mir überhaupt nicht abwegig, dass die Menschheit ein „schlimmes Ende“ findet, wenn wir Menschen in unserer Selbstüberschätzung in Prozesse eingreifen, die wir in ihrer ganzen Komplexität noch nicht ausreichend verstehen.

(1) wissenschaftlich bisher noch nicht nachweisbar

(2) meine Definition der Ur-Sehnsüchte: Verbundenheit mit sich selbst (sich lebendig fühlen) und anderen Menschen, Freiheit, sein Leben selbstbestimmt zu gestalten, Zugehörigkeit zu einer Gemeinschaft, Sehnsucht nach Einheit mit einem grösseren Ganzen (spirituelle Anbindung)

(3) „Hybrid-“ kommt aus dem Lateinischen, „Hybris“ aus dem Altgriechischen, ob die Wörter tatsächlich verwandt sind, konnte ich nicht abschliessend herausfinden. Es gibt aber die (überlieferten) Ableitungen von hybrid: „hybreos“ und „hybre“, also den Wortstamm „hybr-“ - man könnte eine weitere Ableitung wie „-id-“ („Abkömmling von ...“) bilden, so daß das Wort „hybr-id-es“, möglich wäre - wovon dann lat. „hybrida“ käme. In der altgriechischen Mythologie waren gerade Mischwesen („Halbgötter“) von der Hybris betroffen.

(4) „Hybriden“ sind genetische Mischwesen, die auf geschlechtliche Fortpflanzung zurückgehen (z.B. Maultier und Maulesel). Hybriden sind meines Wissens eine evolutionäre Sackgasse, weil sie sich nicht weiter fortpflanzen können. Hybriden sind zu unterscheiden von Chimären, Organismen, die aus genetisch unterschiedlichen Zellen/Geweben aufgebaut sind (ohne geschlechtliche Fortpflanzung) und häufig mit gentechnischen Methoden erzeugt werden. Trotz dieses Unterschiedes werden Chimären auch „hybride“ Organismen genannt, da es sich ebenfalls um genetische Mischwesen handelt. (Quelle für Definitionen: de.wikipedia.org)

Was Frau Hug, Rotscher und vergrabene Wikinger auf unserer Alp zu suchen haben

Eva Hulst

Meine Verbundenheit zum Wort, ob geschrieben, gesprochen oder gesungen, ist seit je stark ausgebildet. Worte und ihre Wandelbarkeit fesseln mich und drängen sich mir ungefragt auf, ich benamse Tätigkeiten, Tiergruppen, Baumskelette, Seelenzustände, Werkzeuge.

Die **Frau Hug** stammt vom Englischen '*hug*'=*Umarmung* ab und wird bei uns als liebevolle Forderung gestellt, spontan aus Freude getan oder in Worten einer Textnachricht angehängt. Daraus entstand das Nebenprodukt **Fräulein Hügli**, welches eine bloss flüchtige, angedeutete Umarmung bedeutet.

Stögelische (High-Heels) einer Exklusivmarke* mit leuchtend roter Sohle auf der Alp? Unsere ***Louboutin** sind aus grünem Gummi, reichen bis unters Knie, verfügen über leuchtend rotes Innenfutter und dienen bestens bei Nässe.

Vergrabene Wikinger finden ihren Ursprung in der Verwunderung eines Besuchers über die grossen Steinhaufen, denen man auf der 'Busenalp' überall begegnet. Ihn erinnerten die Hügel an Wikingergräber und ab diesem Zeitpunkt begannen wir Wikinger zu begraben, statt Steine zusammen zu lesen.

Diese Arbeit gehört nicht zu unsern Lieblingsbeschäftigungen, doch um uns auf zu bauen und die wahre Sisiphusarbeit nicht all zu widerstrebend zu tun, erinnerte ich mich an die chinesischen Menschen im Film 'More than honey', die Apfelblüten mit dem Pinsel bestäuben müssen...und war ab da froh um die Steine.

Als weitere Erleichterung begannen wir unsere Stein-Schwend-Aktionen örtlich einzuschränken: diesen 40 Meter Treidelpfad wollen wir säubern und per Händi wird mit Vorher-Nachher-Aufnahmen dokumentiert.

Das **Wehmüeti** erklärt sich von selbst. Oder nicht? Wehmut und Müeti (Mütterchen).

Beisser heisst die mit Übersetzung versehene, langstielige Astzange. Er begleitet jeden unserer **Sound-Checks**, um den Grenzverlauf frei zu schneiden. Hingegen ist der **Japaner** die erstaunlich hobbymässig, knickanfällige Baumsäge aus japanischer Produktion, mit der wir trotz allem bis 15cm dicke Bäumchen fällen.

Machs du de **Aschi**? - **Ich mache s Hanni**. Diese beiden sind immer dabei, wenn wir Holzer- und Kettensägenarbeit erledigen. **Aschi** arbeitet mit der Säge und **Hanni** räumt alles Anfallende nicht für **Zaunschwirren** benötigte Material zur Seite. Wir stellen uns die Arbeitsteilung unserer Vorgänger so vor.

Hie und da gibt's **Zahnschwirren**, das sind dann dünn wie Zahnstocher geratene Zaunpfosten.

Jene Gruppe einheimischer Mesen und Zeitrinder, die im ersten Jahr zu sechst, im zweiten Jahr zu siebt und im dritten Jahr zu fünft bei uns

sömmerten nannten wir: **Six-pack**, **Seven Up**, **High Five**. Oder sie heissen **Resus** (dem Res gehörend) **positiv** wenn gesichtet und gemustert, oder entsprechend **Resus negativ**. Die beiden andern Gruppen einheimischer Tiere, meistens den ganzen Sommer als eine Herde verbringend, sind die **Homeys**.



Stelle dir vor: Fliegenverseuchter Küchen- und Wohnbereich und dazu meine unbestrittene Kompetenz, geht' s um' s Fliegen schlagen mit eingerolltem Zeitungsband. Eines Tages rolle ich mir im dunklen Stall hinten eine Waffe zusammen und beginne das Morden. Nach einiger Zeit fällt mir das Abbild auf der papiernen Fliegenklatsche auf (siehe Foto)....und das Werkzeug hat seinen Namen **Rot-scher** weg. Der Schweizer Tennisstar, bald schon fliegen-

blutbesudelt und ich werden zu Weltmeistern der Fliegenvernichtung. Ende Alpsaison ist **Rotscher** z Hudle und Fätze und ich doch recht erschöpft.

Beim Strielen auf unserer unbestritten schönen Alp finden wir einen **Hirsch**, ein **Emu**, einen **Kochlöffel** und den **Fingerzeig**, nicht zu vergessen die **Erotikwurzel**. Alle dienen sie uns hervorragend als Orientierungspunkte bei Nebellage, alle sind sie silbergrau verwit-

terte, längst gestorbene Arven.

Manche dieser wohlriechenden tapferen Bäume sind sowohl lebendig als auch tot: da wären das **Grosse Horn** oder die **Folterarve mit Nagelbrett** daneben.

Eine mächtige Arve nahe der Hütte stand bei unserem allerersten Besuch majestätisch und üppig wachsend; 6 Wochen später lag sie gespalten vom Blitz oder dem eigenen Gewicht und einer gewissen Morschheit des Stammes.

Wir beobachteten gespannt, ob sich die rechte Seite wohl lebendig erhalten könne. Doch während unserer zweiten Saison zeigte sich, dass der ganze Baum zur Totskulptur wird. Jetzt hoffen wir auf wirklich fantasievolle Verwitterung und daraus resultierend einen sauglatten Namen...



Tierkommunikation auf der Alp

Mirja Kauer

Die Kommunikation zwischen Mensch und Tier begeistert mich und motivierte mich zum Verfassen dieses Artikels. Bevor ich meinen ersten Alpsommer als Hirtin auf einer Bündner Alp verbrachte, begegnete ich Helen das erste Mal in Bern im Jahr 2015 in einem ihrer Grundkurse der Tierkommunikation.

Dieser Kurs bereicherte mein Da-Sein mit den Tieren nachhaltig!

Interview mit Helen Gerber Sirin, Zimmerwald BE

Wer bist du? „Ich bin bodenständig, naturverbunden, liebe Tiere, bin gern draussen, bin akademisch geschult, halte Pferde, Hühner, Katzen und Hunde.“

Worin besteht deine Lebensaufgabe? „Menschen zu helfen, ihre Tiere besser zu verstehen.“

Wie hast du deine Lebensaufgabe gefunden und entwickelt? „Schon immer habe ich Tiere geliebt. Sie waren für mein Leben sehr wichtig. Mit ca. 40 Jahren habe ich in der USA Tierkommunikation erlernt. Seit 20 Jahren arbeite ich jetzt damit. Mit jedem Tiergespräch entwickle ich mich weiter.“

Was bedeutet es dir, mit Tieren kommunizieren zu können? „Es ist der Traum meiner Kindheit.“

Was scheint dir das Wichtigste im Umgang mit Tieren? „Im Verlauf meiner Tätigkeit als Tiertelepathin habe ich gemerkt, dass unser grösster Stolperstein nicht die fehlende Kommunikation mit den Tieren ist, sondern unser mangelhaftes Fachwissen. Es nützt dem Tier wenig, mit ihm in telepathischen Kontakt zu treten, wenn seine Grundbedürfnisse nicht erkannt und erfüllt werden.“

Was sind die Grundbedürfnisse der Tiere? „Es bedeutet zu wissen wie sie leben, was sie fressen, wieviel Platz sie brauchen, welche Krankheiten sie haben, was ihnen gut tut und was ihnen schadet. Es sind nicht dumme Menschen im Pelz sondern hochentwickelte, eigenständige, wunderbare Wesen. Über all das Bescheid zu wissen, ist grundlegend.“

Was machst du immer als erstes, wenn sich eines deiner Tiere verletzt, oder kränkelt? „Ich schätze die Situation ein und handle entsprechend. Mein Fachwissen aus 30 Jahren als Krankenschwester, mehreren Jahren als Tierpflegerin, sowie 3-jähriger Tierheilpraktiker-Ausbildung, kommen mir dabei zu gute.“

Stimmen aus dem Tierreich:

Was sind die Hauptbedürfnisse der Tiere, in Bezug auf uns Menschen? „Jedes Tier ist ein Individuum, keines ist gleich wie das andere, genau wie wir Menschen auch. Jedes hat seine Eigenart, seine Ideen, seine Lebensanschauung und seine Art auf das Leben zu reagieren. Entsprechend sind seine Bedürfnisse an uns Menschen.“

Was ist den Tieren in der Kommunikation mit uns wichtig? „Sie mögen, wenn sie neue Sachverhalte erklärt bekommen und danach genügend Zeit erhalten, sie zu begreifen. Sie schätzen Kooperation, Dankbarkeit für ihre Leistung (Milch, Fleisch), Ruhe und Gelassenheit und anständigen Umgang (keine Gewalt!).“

Was bedeutet es den Tieren, wenn wir Älpler-Menschen uns dieser Kommunikationsebene wieder öffnen? „Ein nach Hause kommen.“

Wie kommunizieren die Tiere untereinander? „Mit Körpersprache, über Gefühle, über Energiefelder.“

Gibt es auch „redsame und wortkarge“ Tiere? „Ja, gibt es.“

Ist das Kommunizieren mit Tieren etwas Neuzeitliches? „Nein, es gab sicher immer schon Menschen, die mit Tieren reden konnten. Ich bin überzeugt, dass wir Menschen früher von den Pflanzen über die intuitive Kommunikation gehört haben, welche Pflanze für welche Krankheit einzusetzen war.“

Was erschwert den Tieren die Kommunikation in der heutigen Zeit? „Kopflastigkeit und Zeitnot von uns Menschen“

Fällt es Kindern leichter mit Tieren zu reden als uns Erwachsenen? „Es fällt ihnen nicht viel leichter als uns Erwachsenen. In meinen Kinderkursen erlebe ich auch bei den Kindern bald Kopflastigkeit. Bis etwa 5jährig haben sie natürlichen Zugang zur Telepathie, dann gehen sie zur Schule und vergessen sie.“

Tierkommunikation auf der Alp:

Wie kann ein Älpler die Bedürfnisse eines Tieres besser für-wahr-nehmen? „Die Tierart, die er hält, gut kennen, ihr artspezifisches Verhalten kennen, wahres Interesse am Tier und Liebe, zu dem was er tut. Gute Beobachtungsgabe, Achtsamkeit, Einfühlungsvermögen, Wachheit und Verantwortungsgefühl. Wie das alte Sprichwort sagt: „Wo das Auge des Herrn ruht, da gedeiht das Vieh.“

Was verhindert das für-wahr-nehmen der Tierbedürfnisse? „Stress, Hast, Eile, Erfolgsdenken, Gefühlslosigkeit.“

Wie kommunizieren die Tiere mit uns? „Durch ihr Verhalten, ihre Körpersprache, ihren Blick und Übermittlung von Gefühlen, Bildern und Gedanken.“

Ist es als Älpler möglich, ohne Vorkenntnisse in Tierkommunikation, mit Tieren reden zu lernen? Können das alle oder nur

„Auserwählte“? „Diese Fähigkeit haben alle, denen die Tiere am Herzen liegen.“

Was bringt es uns Menschen, mit Tieren reden zu können? „Wir verstehen die Welt besser, wir verstehen grössere Zusammenhänge, verstehen das Tier und uns selber besser. Wir werden den Tieren und auch uns selber gegenüber gerechter, wir fördern ihr und unser Wohlergehen. Es macht glücklich.“

Kannst du uns eine praktische, Alp-taugliche Übung verraten, um die Tiersprache zu erlernen? „Setz dich hin, schau den Tieren zu und werde ruhig. Nimm dir Zeit.“

Was möchtest du, als Mittlerin zwischen Tier- und Menschenwelt, den Alpleuten unterstützend für den kommenden Alpsommer 2018 besonders ans Herz legen? Auf was sollten sie besonders Acht geben im Umgang mit ihren Tieren? „Wichtig ist, dass sie Dankbarkeit für das empfinden, was sie tun. Sie sollen sich der Verantwortung bewusst sein, die sie den Tieren und deren Besitzern gegenüber haben. Dazu braucht es Bescheidenheit und Fleiss. Ein englisches Sprichwort sagt: „A work worth doing is worth doing well.“ „Eine Arbeit die es wert ist getan zu werden, ist es wert gut getan zu werden.“ Fluchen und Schimpfen ist ganz schlecht. Böse Worte und Gedanken sind kraftvolle Energien, die von der Schöpfung gehört werden. So hoch am Berg sind wir näher am Schöpfer. Er hört wirklich, was wir sagen. Auch die Tiere und Pflanzen hören es, und der Berg, das Wasser, die Luft, alles. Die alten Alprituale zu pflegen ist wichtig. Dieses alte Wissen darf nicht vergessen gehen. Gerade auf dem Berg sind wir sehr verletzlich und unterstehen ganz besonders Gott und seinen Naturkräften. Auch mit ihnen können wir uns verbinden. Das bringt Kraft, Schutz und Urvertrauen. Die Tiere haben nicht Glauben an Gott, sondern Wissen.“

Zum Abschluss:

Was für einen Wunsch trägst du, liebe Helen, im Herz, für die zukünftige Tier-Mensch-Beziehung weltweit? „Ein verstorbener Hund von mir hat mal gesagt: "Solange ihr Menschen die Welt nicht versteht, gibt es keinen Frieden". Verstehen können wir die Welt nur dann, wenn wir mit ihr in Kommunikation treten und zwar von Gleich zu Gleich und nicht von oben herab. Auf Augen- bzw. Herzhöhe.“

Und hast du uns noch einen Buchtipp? Buchtipp für Interessierte: „Die grosse Gemeinschaft der Schöpfung“ von J. Allen Boone; ca. CHF 20. „Ein altes, sehr bodenständiges Buch, in welchem der nichtsahnende Autor die Telepathie mit Tieren erfährt. Seine einzigartigen Erzählungen lassen uns auf erfrischend-heitere Art erleben, dass die Kommunikation mit Tieren eine für jede(n) erfahrbare, wunderschöne Wahrheit ist. Alles was es braucht, um den Schleier der Trennung zu

lüften, ist eine offene, freundliche, menschliche Haltung und eine gute Portion Humor...“

Kommunikationen mit Tieren finden in der Regel telefonisch mit den Besitzern statt, Helen Gerber Sirin, Tel 031 926 17 09.

Besonders kuh-erfahrene Tierkommunikatorin (Schülerin von Helen Gerber Sirin): Frau Brigitte Lüscher, 062 724 16 61



Das Liebesleben der Tiere

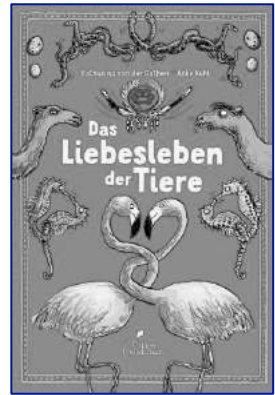
entdeckt von Stefanie Nickel

Kein Buch über Alp, aber vielleicht gut fürs Alpgepäck, wenn man Kinder dabei hat, die sich für den tierischen Reichtum an Verführungskünsten, Liebesspielarten und Familienformen interessieren. Und mir gefallen die Zeichnungen von Anke Kuhl.

Zum Buch:

Autorin: Katharina von der Gathen

Illustration: Anke Kuhl



Vielfältige Schweizer Volksmusik „querböimig“

Im Namen „querböimig“ - der übrigens im Pfäffiker Café „Quer“ an der Seestrasse entstand - steckt das Hauptanliegen der Gruppe: Böimige, tief verwurzelte Klänge mit einigen querwachsenden Ästen der Volksmusik zu verbinden und den eigenen Spass an der Musik weiterzugeben. Stephanie Zaugg beeindruckt durch ihr feinfühliges Spiel und komponiert selber neue Melodien. Christoph Jacoby liefert mit einem verschmitzten Lächeln wechselweise die erste oder zweite Stimme dazu, während die sonst als Flötistin tätige Sabine Plain mit dem Kontrabass für einen querböimigen Boden sorgt.

Die drei entdeckten über Umwege die gemeinsame Vorliebe für die Volksmusik. Dabei entstand sehr schnell der Wunsch, neben traditionellen Stücken auch neuere Schweizer Klänge zu spielen und ab und zu einen Abstecher in die irische oder skandinavische Volksmusik zu unternehmen.

Stephanie lebt im bündnerischen Albulatal auf einem Bergbetrieb mit Ziegen und Kühen. Zum Treiben der Tiere, oder beim Melken der Ziegen auf der Weide, nutzt sie ihr Mundwerk und jodelt oder singt was sie stimmig dünkt. Vor allem die Ziegen sind aufmerksame Zuhörerinnen und spitzen beide Ohren. Manchmal kommt auch das Schwyzerörgli mit auf die Weide, wobei aber ein querböimiges Feldkonzert noch ausstehend ist.

Christoph ist als Tausendsassa in der ganzen Schweiz unterwegs und seit einiger Zeit intensiv mit dem Thema Landwirtschaft in der Auseinandersetzung. So hat er letzten Sommer Stephanie beim Ziegenmelken unterstützt und arbeitete während der Saison bei einem Gemüsebauer mit Menschen, die auf Betreuung angewiesen sind. Diesen Winter lernt er das Käsen zur Vorbereitung auf den kommenden Alpsommer. Zusammen mit seiner Partnerin wird er eine Ziegenalp im Berner Oberland führen. Christophs Schwyzerörgeli und die Klarinette seiner Partnerin werden mit auf der Alp dabei sein.

Sabine hat wenig Erfahrung mit Ziegen, dafür ist sie oft mit dem Drahtesel im Zürcher Oberland anzutreffen und auf ihren Touren grüsst sie die Kühe auf der Weide. Auch musikalisch ist sie viel unterwegs. Von Klassik über Rock bis Volksmusik.

Das Trio ist den Sommer über, wie ihr sehen könnt, mit den Instrumenten und den Tieren am Arbeiten, ab Herbst 2018 nimmt die Truppe gerne Engagements entgegen.



Für Infos und/oder Engagements wendet ihr euch am besten an Sabine Plain:
Rosenbergstrasse 79
8498 Gibswil
055 245 15 90
sabineplain@yahoo.de

Viaveritsa – BalkanBlues & GipsyJazz

gehört von Stefanie Nickel

Meinen ersten Eindruck der Musikerin Julika Büchner hatte ich so um das Jahr 2000 auf einem Äplerfest. Ich erinnere mich noch gut daran, weil ich staunte, dass sie und ihr Alp-Team jeden Abend nach der Alparbeit auf einer Kuhalp Musik machten (0-Ton:“ Dafür nehmen wir uns Zeit!“). Julika geht immer noch zur Alp und ich höre zum ersten mal eine CD ihrer Band „Viaveritsa“.

Die Stimmungen auf der CD BalkanBlues & GipsyJazz bewegen sich zwischen melancholisch-sehnsuchtsvoll und heiter-bewegt. *Viaveritsa* steht für jazzigen Swing und tanzbaren Balkanrhythmus. Bulgarische Tänze, rumänischen Geigenblues, griechischen Rembetiko, französischen Gypsy-Jazz und italienische Filmmusik verbinden sie mit ihren anspruchsvollen Arrangements, eigenwilligen Interpretationen und virtuos-osen Improvisationen zu einer entspannten und tanzbaren Mischung.



Viaveritsa, das sind:

Frieder Krauss – Geige, Trichter-geige, Singende Säge, Mandoline, Kazoo

Julika Büchner – Geige, Trichter-geige, Gesang, Kazoo

Thomas Wirth– Gitarre, Bouzouki, Baglamas, Gesang

Sonja Lehmeier – Akkordeon

Till Spohr – Kontrabass

Man kann die CD bestellen oder die Band buchen unter:
Viaveritsa@gmail.com oder Viaveritsa.wordpress.com

Impressum

info@ig-alp.org

IG-Alp, Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis

Redaktion: Stefanie Nickel, Kristin Stroebel

Endkorrektur: Steffi Oberlies, Stefanie Nickel

Layout: Claudia Schell

Fotos / Illustrationen: Reiner Schilling (S.3,4,5), Michaela Kohlbeck (S.7), Giorgio Hösli (S.10,13,14,18), Claudia Schell (S.1,25,29,44), Marina Grimme (S.26,28), Stefanie Nickel (S.30,31), Eva Hulst (S.34,35), Nicola Plain (S.41), Carsten Rohr (S.42).

Vorschlag für die Höhe des Jahresbeitrags: 20CHF oder 17EUR (weniger oder mehr ist auch ok)

Bitte auf folgende Konten einzahlen:

Schweiz:

Interessengemeinschaft
Schweizer ÄlplerInnen
7134 Obersaxen
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

DANKE!

Wer Lust hat, aktiv oder als GönnerIn in der IG-Alp mitzumachen, kann sich unter info@ig-alp.org oder bei Sarna (081 558 88 63) melden.

Textbeiträge fürs nächste Heft sind zu jeder Zeit willkommen.

Und nicht zuletzt: Für die Inhalte der Beiträge haften nicht wir, sondern die Autorinnen und Autoren (§ 45.333.8797657888) ;)



Wichtiges für hinter die Ohren:

