



# Infopost

Aktuelles aus der IG-Alp und erweiterter Landwirtschaftszone

## 2 Inhalt

Editorial .....	3
Ankündigung IG-Alp-Reisli 2020 .....	4
Rückblick Äpler*innen Fest 2019 .....	5
Äplerinnen in Not .....	6 - 7
Das Magnetfeld der Herde .....	8 - 11
Beeinflusst Beobachtung die Wirklichkeit? .....	12 - 14
Energetisches Geissenhüten.....	15 - 17
Die Kuh - Buchbeschreibung .....	18
Bildergeschichte.....	19
Durch Hände und Kopf bewahren - Die Polsterin .....	20 - 21
Plantahoftreffen 11. Januar 2020 .....	22 - 24
Vorträge «Weidpflege durch Beweidung».....	25 - 28
Bericht IG-Alp Reisli ins Toggenburg 2019 .....	29 - 31
Die Rückkehr der Wölfe.....	32 - 35
Die neue Alpofonstatistik 2019.....	36 - 37
Alpofonstatistik 2019 - 2006 .....	38
Fragen an Äpler*innen .....	39 - 43
Begegnungen .....	44 - 45
SoLaWi .....	46 - 47
Ausfuttern .....	48 - 51
20 Jahre IG Alp! .....	52 - 56
Schimmelig - schimmlicher - am schimmeligsten .....	57 - 61
Schimmel in allen Farben .....	61 - 62
Impressum .....	63
Termine .....	63
Ankündigung Alpler*innen Fest 2020 .....	64

Wieder einmal bin ich - wie jeden Winter um diese Zeit - am Eintreiben, nicht Steuern, sondern Infopostartikel. Da ich mir aber in der Rolle der Nervensäge gefalle, ist das eine durchaus vergnügliche Tätigkeit und ich freue mich immer darüber, wenn der Datenstick sich füllt. Dieses Jahr haben wir eine neue Layouterin: Marina (die ist Profi :-)).

Vielen Dank, liebe Claudia für die letzten 3 Jahre als Layouterin!

In der Redaktion sitzen wieder ich (Stefanie) und Kristin.

Dieses Jahr feiert die Ig-Alp ihr 20 jähriges Jubiläum und eine Neuerung: Wir sind nun ein Verein. Jahre lang haben wir immer mal wieder darüber diskutiert, konnten uns aber als «Altrebellen» nicht dazu entschliessen, uns ernsthaft mit gültigen Rechtsformen auseinanderzusetzen und haben deshalb die Idee der Vereinsgründung immer wieder verworfen. Dieses mal hatte Anna einen befreundeten Juristen eingeladen, um uns bei Rechtsfragen zu beraten und plötzlich ging alles ganz schnell (vielen Dank Hawi, für deinen Einsatz und dein juristisches Fachwissen :-)).

Für Euch Infopostleser wird sich allerdings ausser der neuen Kontonummer für Eure Spenden nichts ändern.

Ausserdem gibt es dieses Jahr ein paar Autor\*innen, die aus unterschiedlichen Gründen nicht namentlich genannt werden möchten. Texte ohne erkennbaren Urheber sind also nicht von uns (Redaktion) und alle anonymen Schreiber\*innen sind uns persönlich bekannt. Wie üblich geben die Inhalte der Texte nicht die Meinung der Redaktion wieder, sondern lediglich die der Autor\*innen.

Wir wünschen Euch eine unterhaltsame Frühlingslektüre!

die Infopost-Redaktion

## 4 IG-Alp Reisli in die Freiberge – Franches-Montagnes

3. - 4. Oktober 2020

Wir besuchen  
Linus & Kathrine Naef  
und übernachten auf ihrem Hof  
*Le Peux -Girard in Les Breuleux.*

Auf einer Höhe von 1000 Metern  
üerm Meer bilden die Freiberge  
ein Hochplateau aus unbe-  
rührten Landschaften. Mit ihrer  
ausgedehnten Weiden- und  
Tannenlandschaft ist die Region  
ein Paradies für Naturliebhaber  
(Schweiz Tourismus). Wer sich  
gerne ein Bild macht:

[www.erlebnis-bio-hof.ch](http://www.erlebnis-bio-hof.ch)

Detailprogramm erfolgt später  
(z. B. Besuch auf einem Pferde-  
zuchtbetrieb, Tetes de Moines  
Käserei)

Kosten: Anreise, Essen und  
Getränke zahlt jeder selbst. (Wir  
kochen zusammen und tei-  
len die Ausgaben.) Die Über-  
nachtung auf dem Hof und die  
Kosten für Besichtigungen etc.  
übernimmt die IG-Alp.

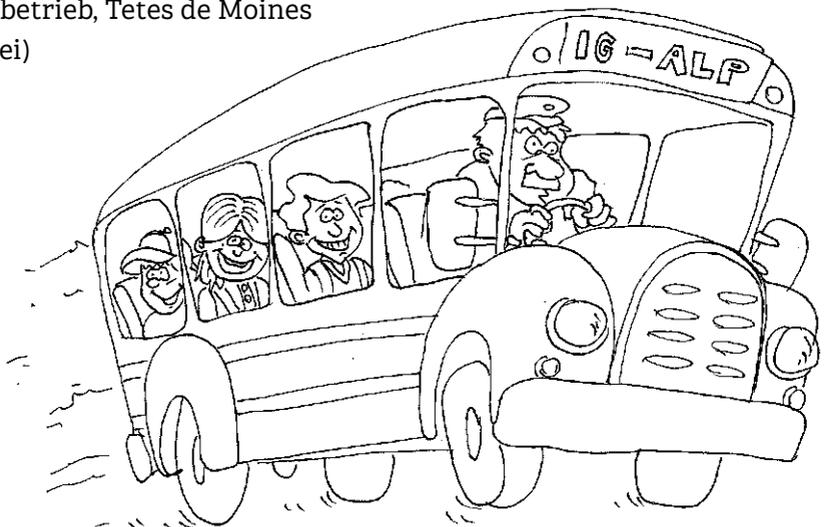
### Info/Anmeldung:

**bis 06. September 2020**

**An Reto 079 778 07 58 oder**

**[r.m.weber@bluewin.ch](mailto:r.m.weber@bluewin.ch)**

Linus ist immer als tatkräftiger  
Helfer an unserem Älplerfest  
mit dabei. Er freut sich, uns bei  
sich auf dem Hof zu begrüßen.



# Rückblick ÄlplerInnen Fest in Trin-Mulin 2019



## Äplerimmen in Not

Da wir arbeitslose Hirten zu Opfer von

- Klima wandel → ausbleibender Sommer
- Ausbleibendes Vieh
- Ausbleibende Arbeitslohn
- Bauern rufo
- schlechte Fütterung & Lage - Sparmaßnahmen
- Solidaritätsbewegung

Sind - Gitter wir um Unterstützung

Kauf sie:

Alpenrosen Honig Alpenrosen Sirup

Bleimasttränke, Kräutertee

Hirtenläden säckli, getr. Brunnen

Vieh Salz portionsweise

des weiteren Gichtu wir au:

- Sherpa dicke - Skindu kiese dwinu
- Viehhüter kiste dyp sie nicht abged. altet werden
- Lektu salat ent kinnu
- Weite künigungsarbeiten - Schwupf räume
- Herosiu von den Schulefeldern kratzen
- Küche und Rinder waschen
- de mestizieren v. Wölfen
- Betruen von Altäpferu und Zauern
- auf Wäusch räumeu wir auch
- ihr leben auf
- Käskeller Gaden betruieren
- Krüge von Wintersport und Militär ent weillen
- Dreckpartikel i. die sterile Milch streuen dyp der Käse wieder was wird

- Recycling-Taschen kähllu aus alter Liche - wird bei Diebstahl gefahr - (wenn der große Apfelnu drin ist) kann sie unter Stroh geschüt werden.
- oder noch ein gloriefizierendes Buch schreiben, über das schöne Äpfelerleben.
- oder doch Antidepressiva - Kräuter sammeln

weil nicht's mehr so ist  
wie es war!

Alpsommer 2013

Die Hirfennu am Nufenen VS

## 8 Das Magnetfeld der Herde

Stefanie Nickel

Das Magnetfeld der Herde (1) ist ein interessantes Phänomen, auf das ich in meinen zehn Alpsommern als Geisshirtin durch die Beobachtung der Verhaltensweisen von Geissen in verschiedenen Herdengrössen und Hütesystemen gestossen bin.

Meistens habe ich nach dem «Tessiner System» gearbeitet: Nachts waren die Geissen frei und wurden am Morgen von den Hirten zum Melken eingesammelt. Am Nachmittag wurden sie gehütet und nach dem Abendmelken wieder raus gelassen. So konnten sie in der Morgen- und Abenddämmerung und am Nachmittag fressen.

Geissen, die von einem Bauern als ganze Herde gebracht werden (mit Gitzis, Galtziegen und Böcken) und im Herbst und Frühjahr gehütet werden oder sogar Freilauf haben, bleiben oft gut zusammen. Sie haben ein festes Herdengefüge, orientieren sich auch nach Gehör und erkennen einander an ihren

Glocken, so dass sie sich auch auf Waldweiden nicht verlieren. Wenn Bauern nur die Milchgebenden Geissen bringen, sind diese aus ihrem gewohnten Herdengefüge raus gerissen und zeigen oft abspalterische Tendenzen (verstreuen sich in Kleingruppen und bleiben nicht als ganze Gruppe zusammen).

Geissen, die noch nie Freilauf hatten oder gehütet wurden, sondern immer eingezäunt gehalten werden, haben manchmal absonderliche Verhaltensweisen (2).

Auf unserer grossen Geissalp mit 200 bis 300 Geissen fanden sich beim Freilauf oder beim Hüten schnell die Ursprungsherden (so wie sie von den Bauern gebracht wurden) zusammen, egal wie gut wir sie «durchmischt» hatten.

Es war uns praktisch unmöglich, aus diesen kleinen Herden eine grosse zu schmieden, die von selber nachts zusammen blieb, dafür waren es zu viele. Möglich war aber, ihnen einen



grösseren Bezugsrahmen, eine Zugehörigkeit zur grösseren Gruppe zu geben («Magnetfeld»), so dass sie sich beim Fressen an der grossen Masse der Herde orientierten und sich nicht in alle Himmelsrichtungen zerstreuten.

Um bei einer grossen Zahl Geissen, die aus verschiedenen kleineren Herden besteht, einen Zusammenhalt, ein Magnetfeld zu erschaffen, hat sich bei uns das enge Hüten bewährt: Wir hielten die Ziegen beim Fressen so dicht zusammen, dass ihnen ein bisschen unwohl war. Bevor wir anfangen, sie abends zum nächtlichen Freilauf raus zu lassen, haben wir sie anfangs ein paar Tage nachts im Stall behalten und in den frühen Morgenstunden gehütet. Als wir sie dann abends raus

liessen, haben wir sie so lange gehütet, bis sie ruhig waren und gefressen haben. Am Anfang war es schwierig, sie in den Fress-Modus zu bringen, weil sie durch die Enge immer etwas unter Stress standen.

### **Meine Empfehlungen für Magnetfeld-Bildung**

- übersichtliches Gelände zum Hüten wählen
- Geländekanten, die die Herde trennen könnten, vermeiden
- eng Hüten und die Geissen zur Ruhe bringen (selber ruhig sein und einen klaren Rahmen vorgeben)
- sich an den langsamen Geissen orientieren und die schnellen begrenzen

## 10

- stauen, statt kehren: die vorderen Geissen bremsen, ohne ihre Fressrichtung zu ändern, weil sie sonst einfach in eine andere Richtung losstürmen
- klare Raumvorgabe (Linie hüten)
- nicht hinter den Geissen her gehen und nicht durch die Herde hindurch (vor allem mit Hund), nicht treiben
- wenn man hinter ihnen ist und nach vorne will: sie immer mit viel Abstand umkreisen
- Hirt\*innen-Zeichensprache entwickeln und abstimmen, damit man weiss, wo die Mit-Hirtin hingehet und was sie machen wird
- falls Geissen die Herde spalten (immer von der Herde weg streben und andere mitziehen) ihnen die Glocke abnehmen oder tauschen (kleinere leisere Glocke), damit sie keine Gefolgschaft bekommen

Zum eng hüten am Anfang der Alpzeit ist es gut, je nach Herdengrösse zu zweit oder sogar zu dritt zu sein, bis das

Magnetfeld sich gebildet hat (es kann beim ersten Mal zwei bis drei Wochen dauern). Wenn man jedes Jahr den Sommer so startet, wissen die Geissen bald, worum es geht und machen das in Folgejahren viel schneller.

Sobald das Magnetfeld sich etabliert hat und gut «funktionierte», wurde das Hüten für mich zum Genuss und war gut alleine machbar, indem ich mich selbst (und meinen Hund) jeweils an geografischen Engstellen positionierte und dort die Herde begrenzte.

### **Wahl der Geissen**

Wenn man Einfluss darauf hat, welche Geissen kommen, ist es sinnvoll, nicht jedes Jahr neue Gruppen hinzu zu nehmen. Die Eingliederung einer neuen Gruppe ist oft sehr arbeitsintensiv und kann die ganze Dynamik der Herde verschieben. Auch wenn Bauern sich nicht gerne in ihre Zucht reinreden lassen, ist es sinnvoll, sie auf besonders schwierige Geissen aufmerksam zu machen. Bei spalterischen Gruppen reicht manchmal schon eine einzige

Geiss, die die Herde verlässt, um eine ganze Gruppe vom Magnetfeld wegzulocken.

### **Präsenz und Klarheit**

Meiner Erfahrung nach ist Hüten energetische Arbeit. Das Beobachten und Präsentsein hat eine Auswirkung auf das Benehmen der Herde. Eine Hirtin, die nur rumsteht und mit ihrem Händi spielt, hat eine andere Wirkung als eine, die mit voller Aufmerksamkeit bei der Herde ist und klar den Raum vorgibt, in dem die Herde weidet. Dafür braucht es eine Haltung der Klarheit, Entschiedenheit und Handlungsfähigkeit (sie muss jederzeit in der Lage sein, ihre

Raum-Vorgabe auch durchzusetzen). Präsenz, Beobachtung und Klarheit hat eine direkte Auswirkung auf das Benehmen der Geissen beim Weidegang.

### **Forschergeist**

Bei der Arbeit mit allen Tieren ist Ausdauer und Entschlossenheit nützlich und ein bisschen Kampfgeist, wenn sie nicht das machen, was man sich vorgestellt hat. Mit Spass, Experimentierfreude und einem forschenden Blick kommt eine Hirtin als «Herdenmanagerin» vielleicht auch noch auf andere, neue Erkenntnisse und kann einen eigenen Führungsstil oder andere Hüte-Systeme entwickeln.

(1) Meine Definition von «Magnetfeld» im Bezug auf Ziegen: Die Geissen bleiben zwar in ihrer Ursprungsgruppe zusammen und halten Distanz zu Geissen von anderen Bauern, aber es gibt einen Gruppenzug, so dass sie sich nicht in alle Richtungen verteilen, sondern gemeinsam in einer Region des Alpgebietes weiden.

(2) Eine Kleingruppe, die ich mal hatte, hatte sich beim ersten Alp-Freilauf vom Acker gemacht und so gut im Wald versteckt, dass sie erst nach 6 Wochen intensiver Suche wieder gefunden wurde. Eine andere Kleingruppe von 10 Geissen konnten wir weder treiben noch locken, wir mussten sie die 2 ersten Wochen immer zu dritt zum Melken holen, bis wir sie an unseren Lockruf gewöhnt hatten. Diese Gruppe weidete den ganzen Sommer in einem Hang direkt hinter dem Haus und ist fast verhungert, weil sie nicht wusste, wie man sich in freier Wildbahn Futter sucht... (es ist uns auch nicht gelungen, sie an das Magnetfeld «anzuschliessen» :-).

## 12 Beeinflusst Beobachtung die Wirklichkeit?

*Stefanie Nickel*

Philosophen und Physiker sind schon seit langem von der Annahme fasziniert, dass ein Beobachter das, was er beobachtet, beeinflusst. In einer Studie im Jahr 1998 führten Forscher am Weizmann-Institut in Israel ein Experiment durch, das nachwies, wie Elektronen durch den Akt der Beobachtung (1) beeinflusst werden.

Das Experiment bezog sich auf die Eigenschaft von kleinsten Teilchen (Quanten), die sich wie Wellen oder wie Teilchen verhalten können: Ein isoliertes Quantenteilchen ist in einem Zustand, in dem sozusagen dem Teilchen alle Wege gleichzeitig offen stehen, alles gleichzeitig möglich und real ist. Man kann über den Weg eines einzelnen Quanten-Teilchens, nichts aussagen, er ist unbestimmt.

Im sogenannten Doppelspaltexperiment schickte man einen Elektronenstrom durch eine Schranke mit zwei Spalten. Hinter der Schranke wurde ein «Schirm» aufgestellt, der

die Verteilung der Elektronen nach dem Durchtritt abbildete. Unbeobachtet benahmten sich die Elektronen wie eine Welle, das heisst, die Elektronen strömten unbestimmt durch beide Spalten und bildeten auf dem Schirm ein Interferenzmuster (2). Interferenz kommt nur dann zustande, wenn die Teilchen mehrere Möglichkeiten haben, ans Ziel zu gelangen. Wenn beide Spalten offen sind, ist es bei jedem Teilchen unbestimmt, durch welchen Spalt es gekommen ist.

Kein Interferenzmuster tritt auf, wenn durch die Wechselwirkung mit der Umgebung feststeht, auf welchem Weg die Teilchen ans Ziel gelangen (z. B., weil sie mit Licht bestrahlt werden, damit man sie beobachten/filmen kann). Die Feststellung, dass in gewissen Situationen Orte und Wege von Teilchen prinzipiell unbestimmt sind, scheidet die Quantenphysik von der klassischen Physik.

Im Doppelspaltexperiment kommt das Interferenzmuster nur dann zustande, wenn dem Teilchen beide Spalten offenstehen und es keine Interaktion mit der Umwelt gibt. Wenn man ein Gerät dazu schaltete, das den Elektronenstrom beim Durchtritt durch die Spalte beobachtete (=Quantenbeobachter), konnte man bestimmen (beobachten), durch welche der beiden Öffnungen sich jedes Elektron bewegt hat und es trat auf dem Schirm keine Interferenz auf. Die Intensität der Beobachtung hatte eine direkte Auswirkung auf das Verhalten der Teilchen: Je intensiver die Beobachtung desto grösser der Einfluss des Beobachters.

Leider lässt sich diese Aussage nicht auf Alltägliches übertragen, da die Alltagsrealität der klassischen Physik untersteht. Auch das Wort «Beobachter» ist irreführend. Wenn ich das richtig verstanden habe, finden Quantenphänomene nur statt, wenn es keine Interaktion mit

der Umwelt gibt, d.h. wenn ein Teilchen isoliert in einem kalten dunklen Raum ist. Da ein Quantenteilchen so klein ist, kann man es nicht sehen, es sei denn man bestrahlt es mit Licht. Sobald man es beobachtbar macht (indem man es beleuchtet), entsteht Interaktion mit der Umwelt (durch die Lichtstrahlen). Der Quantenbeobachter hat also nichts mit (menschlichem) Bewusstsein zu tun, sondern mit physikalischen Gesetzmässigkeiten (eine Lichtwelle beeinflusst ein Elektron, das dann dadurch den Gesetzen der klassischen Physik unterworfen ist). Die korrekte Aussage müsste also lauten: «Interaktion mit der Umwelt beeinflusst die Wirklichkeit» und dass eine (Inter-) Aktion eine Auswirkung hat, ist offensichtlich, meine ich.

Dass aber auch die Beobachtung durch menschliches Bewusstsein die Wirklichkeit beeinflusst (was die Quantenphysik leider nicht nachweist),

**14** habe ich als Kuriosum beim morgendlichen Geissenholen wiederholt festgestellt (siehe «Energetisches Geissen Hüten»)

In einem noch grösseren Zusammenhang beeinflusst die Beobachtung die Wirklichkeit, bzw. der Glaube daran, beobachtet zu werden. Wenn man sich religiöse/spirituelle

Glaubens-Systeme (Gedankenexperimente) anschaut, erkennt man die Auswirkung des (erdachten (3)) Beobachters «Gott» auf den Menschen: Der Mensch benimmt sich meist «besser», als wenn er sich unbeobachtet wähnt (der Beobachter fungiert als «Gewissen»), aber das ist wohl ein anderes Thema :-)

(1) Der Beobachter ist in der Physik derjenige, der ein Phänomen beobachtet. Es kann sich dabei um eine reale Person, um einen geeigneten Messapparat oder - in einem Gedankenexperiment- um eine gedachte Person handeln.

(2) Interferenz beschreibt die Änderung der Amplitude bei der Überlagerung von zwei oder mehr Wellen, das bedeutet, dass Wellenberge sich zu einem grösseren Ausschlag addieren und Wellenberg und Wellental von zwei sich überlagernden Wellen sich gegenseitig aufheben. Interferenz tritt bei allen Arten von Wellen auf, also bei Schall-, Licht-, Materiewellen usw.

(3) mit erdacht meine ich nicht, dass Gott nicht existiert, sondern lediglich, dass die Existenz einer göttlichen Kraft bisher physikalisch (noch) nicht nachweisbar ist.

Quellen: idw-Informationsdienst Wissenschaft: [idw-online.de/de/news391](http://idw-online.de/de/news391), [quantenquark.com/blog/2017/12/07/missverquanten-1-der-beobachtereffekt/](http://quantenquark.com/blog/2017/12/07/missverquanten-1-der-beobachtereffekt/) [www.br.de/mediathek/video/alpha-centauri-was-ist-dekohaerenz](http://www.br.de/mediathek/video/alpha-centauri-was-ist-dekohaerenz), Wikipedia

Um weidende Geissen einzusammeln, gibt es ja verschiedene bewährte Strategien:

Üblich ist, an einem zentralen Ort von unten/vorne zu rufen und die Geissen anzulocken, das funktioniert am Anfang der Alpzeit oft gut, weil die Geissen Druck auf dem Euter haben und gemolken werden wollen. Später im Sommer, wenn der Milchfluss nachlässt, kommen sie nicht mehr so gerne freiwillig. Der Nachteil beim Rufen ist, dass die hinteren Ziegen den Anschluss verlieren, wenn die vorderen angerannt kommen. So muss man dann manchmal einzelne versplitterte Kleingruppen zusammensammeln (mit einem guten Hund, den man schicken kann, allerdings kein Problem). Andere Hirt\*innen arbeiten stets von hinten/oben und treiben die gesehenen Geissengruppen zusammen. Rufen und Treiben sind beides «geissen-zentrierte» Strategien.

Meine (über Jahre praktizierte) Strategie, die allerdings nur im Zusammenhang mit einem intakten Herden-Magnetfeld funktioniert, ist «raum-orientiert» und besteht aus drei Komponenten.

## **1. Das Magnetfeld herstellen und nützen (siehe «Magnetfeld der Herde»)**

## **2. Die Herde durch Beobachtung in Bewegung halten und in die richtige Richtung lenken**

*Meine Beobachtung der Geissen durch ein Fernglas aus einer Entfernung, bei der mich die Geissen unmöglich sehen/hören/riechen konnten, hatte eine klar erkennbare Auswir-*

*kung auf ihr Verhalten. Solange ich sie beobachtete, gingen sie Richtung Alphütte und Gehege, waren also eine sich bewegende Masse, doch sobald ich mit meiner Aufmerksamkeit nachliess oder sie an einer Geländekante aus den Augen verlor, wurden sie oft zu einer trägen Masse, legten sich ab und kamen nicht zu Hause an. Nach den üblichen Anfängerfehlern («aha, sie laufen Richtung Hütte, ankommen werden sie schon von*

selber unten») optimierte ich meine Touren dergestalt, dass ich die Geissen möglichst lange im Blickfeld behielt, während ich weiträumig das Gelände überprüfte.

### 3. Den leeren Raum kontrollieren:

Ich lief die «Ränder» des Gebietes ab, bzw. suchte mir Geländepunkte mit einem guten Überblick und beobachtete den Strom der Geissen nach Hause, ohne einzugreifen. Durch das Magnet-

feld bewegten sich die Ziegen im Zusammenhang mit den anderen Gruppen und das Beobachten gab energetisch den Rahmen und die Richtung vor (nach Hause gehen). Ich beobachtete also die Geissenbewegung und spiegelte das Alpgebiet ab, wenn die Ziegen durchgezogen waren, um festzustellen, ob es «leer» war (wenn noch einzelne Gruppen rumliefen, musste ich sie natürlich holen).

Jedes Eingreifen in den Herdenfluss stört den Zusammenhalt des Magnetfeldes. Deswegen ist es bei dieser Methode sinnvoll, so wenig wie möglich einzugreifen und so viel wie möglich zu beobachten. Es gab Sommer, in denen das so gut funktioniert hat, dass ich wochenlang kaum einmal über längere Strecken Ziegen treiben musste.

### Meine (zugegeben unwissenschaftlichen) Empfehlungen zum energetischen Geissen Hüten in Kürze

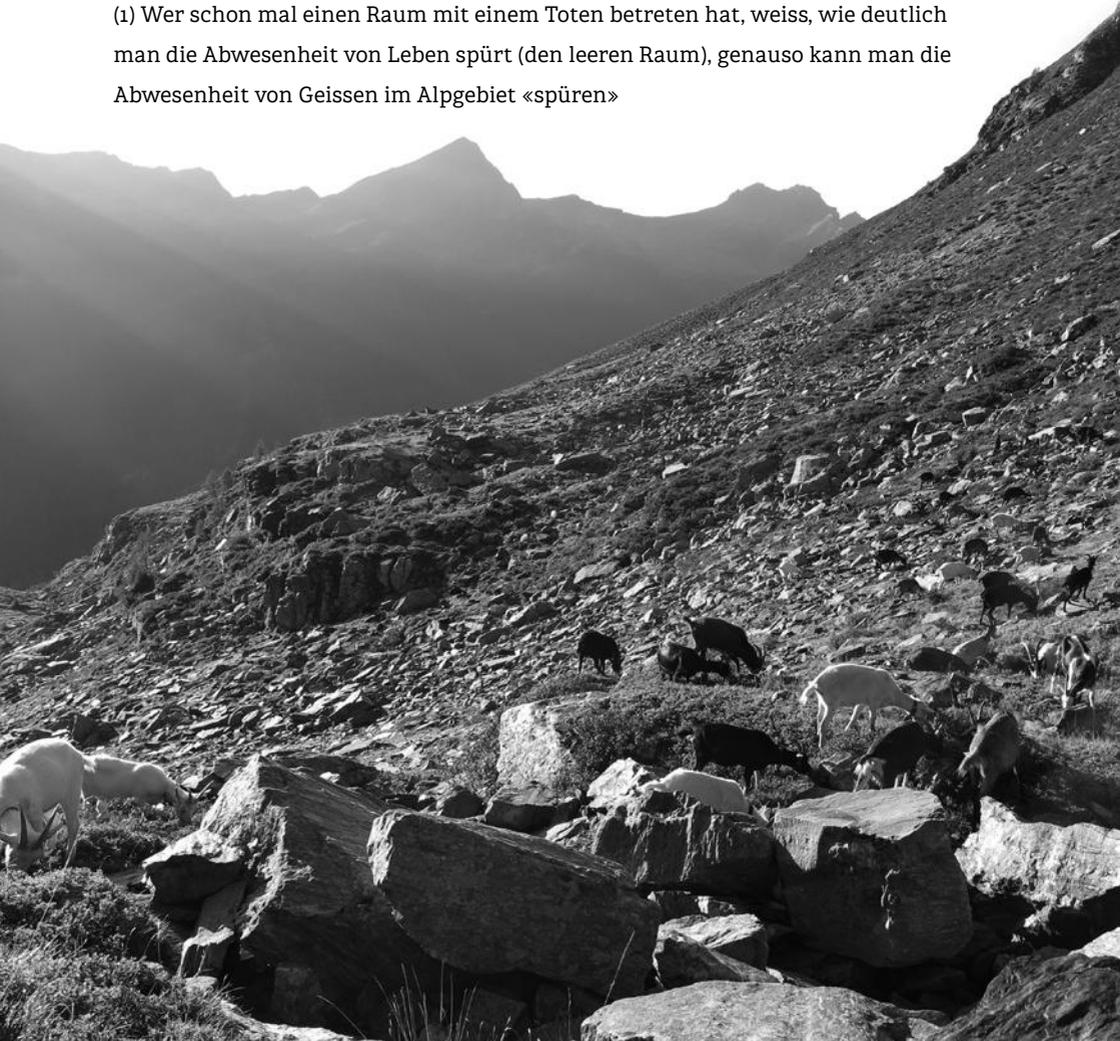
- sich Überblick verschaffen, wenn Ziegen aus dem Sichtfeld verschwinden, z. B. bei Geländekanten
- Geissen nicht nur mit den Augen und Ohren suchen, sondern mit allen Sinnen der Wahrnehmung: sich öffnen und mit der Natur verbinden und die Leere des Raumes spüren (1)
- die Herden durch Präsenz führen und sich von weitem da zeigen, wo die Ziegen nicht durch sollen (das funktioniert gut, wenn einen die Ziegen kennen und wissen, dass man den Rahmen hält und durchsetzt)

## Typische Anfängerfehler, die mir passiert sind

17

- überstürzte Aktionen, ehe ich den Überblick hatte, die das Herdengefüge (zer-)störten
- Ablenkungen (sms mit dem Liebsten austauschen)
- davon ausgehen, dass Ziegen nach Hause gehen, nur weil sie die richtige Richtung haben
- davon ausgehen, dass Ziegen irgendwo bleiben, wenn ich weg gehe (auch wenn sie total friedlich und sesshaft aussehen)

(1) Wer schon mal einen Raum mit einem Toten betreten hat, weiss, wie deutlich man die Abwesenheit von Leben spürt (den leeren Raum), genauso kann man die Abwesenheit von Geissen im Algebiet «spüren»



## 18 Die Kuh

Michaela Kohlbeck

### Eine Hommage von Werner Lampert gelesen von Michaela Kohlbeck

Durch ein Radiointerview mit Werner Lampert wurde ich auf dieses Buch aufmerksam. Auf 480 Seiten werden Kuhrasen der ganzen Welt beschrieben, ihre Abstammung, ihr Charakter und Wesen, ihre Besonderheiten, die Beschaffenheit ihrer Milch, die ungefähre Anzahl der Tiere die es noch gibt, die Körpergrösse, die nächsten Verwandten und ihre Verbreitung. Was wie ein Sachbuch wirkt ist eine einzigartige Liebeserklärung an diese Tiere. In jedem Text spürt man die tiefe Verbundenheit und den Respekt, den W. Lampert vor ihnen hat. Die Bilder beeindrucken durch die Landschaften im Hintergrund und die perfekt fotografierten Rinder. Beim Durchlesen des Buches fällt auf, dass eine Seite leer ist. Es wird eine Rinderrasse in Nordkambodscha beschrieben, wo nicht sicher ist, ob sie

noch existiert. Im Text schreibt der Autor dazu: «...aber hoffen wir, falls es noch Herden gibt: Sie mögen im dichten, geschlossenen Tieflandwald nicht mehr gesichtet werden, denn sie würden augenblicklich, bevor Erhaltungsmassnahmen ergriffen werden könnten, von Banditen bejagt. Die Trophäe dieser Rinder verspricht Reichtum und das ist oder wäre ihr Todesurteil.» Viele Texte erzählen von der geschichtlichen Entwicklung und der Symbiose von Mensch und Rind. Von unserer Entwicklung, die ohne Rinder nicht möglich gewesen wäre.

Mich berühren diese Texte, in denen diesen wunderschönen Tieren auf Augenhöhe begegnet wird. Dieses Buch kann ich jedem empfehlen, der sich in irgendeiner Art und Weise mit Kühen verbunden fühlt.

Es kostet 49,90 Euro, ist 27x30 cm gross und wiegt über 3 Kilo. Genau richtig für lange Winterabende, um von der nächsten Alpzeit zu träumen.

Einladung zum alljährlichen Witzenhäusner ÄlplerInnentreffen vom 20. – 22. Nov. 2020  
 Das ÄlplerInnentreffen lädt alle ehemaligen ÄlplerInnen, Interessierte und akut von der Alp Träumenden ein, sich im November in der Mitte Deutschlands zu treffen, um gemeinsam zu planen, mehr über die Alp zu erfahren und neue Freundschaften zu schliessen.  
 Ab September 2020 nehmen wir eure schriftlichen Anmeldungen an unten stehende E-Mail-Adresse gerne an!  
 Details zum Treffen folgen in der «Agenda» auf [zalp.ch](http://zalp.ch).

# ÄLPLERTREFFEN

20.-22.11.2020  
 In Witzenhausen

Das Organisationsteam besteht aus Witzenhäusner Studierenden, welche sich seit vielen Jahren ehrenamtlich für ein ÄlplerInnentreffen in Witzenhausen starkmachen.  
 Dieses Engagement braucht immer auch viele tatkräftige Hände. Wer Lust und Zeit hat mitzumachen, kann sich gern melden: [aelplertreffen.witz@gmail.com](mailto:aelplertreffen.witz@gmail.com)



## Bildergeschichte

*Kristin Stroebel*



## 20 **Durch Hände und Kopf bewahren – oder Bewährtes mit Hand und Fuss**

*Claudia Bremser*

Lange fragte ich mich, ob und wie ich einen Text für die Infopost verfassen soll, der mit meinem jetzigen Beruf zu tun hat: Polsterin. Wo ist da der Zusammenhang mit meiner ehemaligen Profession als Äplerin oder der Alp an sich? Was interessiert Euch «zur Alp Gehenden» daran? Vielleicht erzähle ich Euch, warum ich so hoch hinauf gegangen bin und jetzt wieder im Tal bleibe. Hat dieser Schritt nicht jedes Jahr im Herbst den bitteren Geschmack des Abstieges? Und wollen wir deswegen jedes Frühjahr wieder hinauf? Ich will nicht mehr. Ich bleibe unten.

Wo fange ich an. Es war einmal... Als ich damals in der Stadt lebte und mich nach der ursprünglichen Natur sehnte, so sehr, dass ich alleine loszog in die Berge. In der schönen Schweiz versuchte ich, trotz täglichen Anblicks der berausenden Berggipfel, meinen studierten Wissenschaftsberuf talentfrei auszuüben. Es gelang mir nicht. Ein

Bekannter verriet mir, dass man die, die nichts können (jedenfalls im Talsohlen-Alltag) früher zur Alp geschickt hätte. Also suchte ich nach dem Lösungsweg nach oben. Eine Bergfahrt. Zu Eutern... und handgemolkener Milch, zu Gestank und Streit, zu Abendstimmungen und warmer Sonne. Ich machte nur vier Wochen erstmal. Zum langsamen Eingewöhnen. Und plötzlich machte es Sinn. Für mich. Für mein Wohlbefinden. Wow. Ich hängte gerade nochmal 10 Jahre dran. Aber Fulltime, was heisst, drei bis vier Monate im Jahr. Nachher wollte ich es noch intensiver und verlängerte auf 5 Monate. Als Pächterin. Mit Lohnabrechnungen, Bilanzen, Vermarktungsdingen und so weiter wurde meine Alpzeit künstlich auf die Herbstschatten der Vor- und Nachalpzeit ausgedehnt.

Schreibe ich nun doch am Thema vorbei? Also komme ich auf die Hände statt auf den Punkt. Auf das, was ich mein Leben lang gesucht, auf der Alp ge-

funden habe und auch jetzt in meinem Handwerk als Polsterin wiederfinde. Nämlich: Etwas mit den Händen zu schaffen, die Einfachheit, die einfache Handarbeit, Kontakte, eine Familie, Freiheit zu tun was ich möchte und vor allem Bewahren statt Wegzuwerfen. Das Bewahren betrifft so viele Themen und auch mich: Traditionen, überlieferte Arbeitsweisen und Rezepte, Freundschaften, alte Sorten, klassische Techniken, alte Tierrassen, Naturprodukte, biologische Herstellung. Das Handwerk.

Jetzt sitze ich in der Stadt mit meinem Personal Computer und erstelle meine neue Homepage. Und merke, wie die Themen sich wiederholen. Ab März mache ich mich selbstständig. Kaum zu glauben. Mit den Händen. Als Handwerkerin. In Winterthur

im Zeughaus als DIE POLSTERIN. Und was auf meiner Homepage steht, hat ganz viel mit Alp zu tun. Nur ohne Tiere.

Oder was meint Ihr?

Ich glaube daran, dass es sinnvoll ist, schöne Möbelstücke weiterzuverwenden und neu zu beleben. Neben dem Wert des Polstermöbels wird sein Stil, seine Formgebung, das Holz, aus dem es gearbeitet wurde, und ein Stück Geschichte erhalten. Ich setze auf den Einsatz von langlebigen und natürlichen Polstermaterialien sowie das traditionelle Handwerk. So werden Werte und Qualität aus der Vergangenheit in die Zukunft transportiert. [Auszug aus [www.diepolsterin.ch](http://www.diepolsterin.ch)]

Ich freue mich auf Besuch und Austausch. Entweder auf meiner Homepage oder live.

Claudia

[www.diepolsterin.ch](http://www.diepolsterin.ch)



**DIE POLSTERIN**  
natürlich Handwerk  
CLAUDIA BREMSER

Auf vielen älplerischen Agen- den und landwirtschaftlich angehauchten Kalendern ist der zweite Samstag im jeweiligen Neuen Jahr bunt eingefärbt oder eingerahmt, denn an diesem Tag findet eine weit bekannte und geschätzte Veranstaltung statt, das Äplerinnen- und Äplertref- fen mit Stellenbörse im LBBZ Plantahof in Landquart, Grau- bünden.

Diesen Anlass in Form eines Äp- lerinnen- und Äplertreffens am Beginn des neuen Jahres, gibt es seit Ende der 80er. Zuerst fand er für ein ganzes Wochenende im Jugendhaus in Chur statt. Hier kamen um die 300 Alpbegeister- te zusammen! Ab morgens um 10 bis open end wurde geredet, gefeiert, gefestet und gelacht. Informationsaustausch und po- litische Diskussionen waren von Anfang auf der Tagesordnung. Da es die Möglichkeit, Inserate über das Internet aufzuschalten und abzurufen, noch nicht gab, war die Stellenbörse an diesen Treffen vor allem für das Zu- sammenfinden von Alpteams

sehr wichtig und geschätzt. Erst mit der Zeit haben auch immer mehr die Alpmeister die Chance wahrgenommen, an diese Tref- fen zu kommen, um ein Alpteam zu suchen oder es persönlich kennenzulernen. Aus verschie- denen Gründen wurde das Äp- lerinnen- und Äplertreffen im Jahr 2006 dann in den Plantahof verlegt, wo es dann nur noch ab dem Vormittag bis zum Nach- mittag dauerte.



So ergab sich auch dieses Jahr am 11. Januar das Treffen, zu dem alle Äplerinnen und Äpler, Ex- Äplerinnen und Ex-Äpler, Bä- erinnen und Bauern, sonstige Landwirtschaftsanschmiegsame und -interessierte und auch Hunde eingeladen sind, das aber auch gleichzeitig ein beliebter Termin für ein «Äplerinnen und Äplerwiedersehen» ist.

Von weit her sind sie wieder angereist, durch Schnee und Sturm - ach, nein, das war in einem an-



deren Jahr gewesen. Diesmal bei strahlendem Sonnenschein und Frühlingstemperaturen, so dass ein Grossteil des Tages draussen mit Sonnenbrille gefachsimpelt wurde, statt es sich im Rondell der Kuhfüdli-Arena gemütlich zu machen; die sogenannte «Alte Arena», die übergangsmässig zu einem Klassenzimmer der landwirtschaftlichen Schule umfunktioniert worden ist, sollte in diesem Jahr statt dem sonstigen Züchtersaal als Veranstaltungsort benutzt werden.

Bekannte und unbekannte Gesichter wurden schon wie gewohnt früh ab neun/halb

zehn am Kaffeeausschank bedient - «Mit oder ohne Milch?» - und setzten sich dann an einen passenden Tisch, um Neuigkeiten und Alpgeschichten auszutauschen, oder um neues Alppersonal zu rekrutieren und spannende Alpstellen ausfindig zu machen.



Ein Alpmeister erzählte, dass die landwirtschaftliche Ausbildung früher erst im Herbst begonnen hatte. Damals hätte er keine Mühe gehabt, qualifiziertes Personal zu finden. Heute dagegen wären zwar viele Interessierte dabei, jedoch lasse sich schwer jemand finden, der oder die eine komplette Alpzeit bleiben und arbeiten könne. Hinderlich sei bei seiner Suche zusätzlich, dass neben der Alparbeit beim ihm



noch die Mithilfe auf dem weiter unten gelegenen Heimbetrieb dazukomme. Dies komme aber für die meisten nicht in Frage.

Im Namen der IG-Alp begrüusste May-Britt um circa 11 Uhr die geschätzt 70 Anwesenden. Dass es dieses Jahr sogar das 20-jährige Jubiläum der IG-Alp ist, wissen wohl nur wenige hier. Ausserdem machte May-Britt darauf aufmerksam, dass die Stellenbörse auch eine solche sei und wie immer so funktioniere: die suchenden Alpinteressierten sollen sich doch bitte die grünen und die Arbeit anbietenden Personen sich die roten Anstecketiketten anheften. So liesse sich schneller Ersteres und Letzteres unterscheiden und sich schneller zu einem möglichen Interessenaustausch zusammenfinden.

Nach der alljährlichen Gerstensuppe, die wie immer mit oder ohne Alpsau zu bekommen war,

wurden zwei Vorträge über die Thematik der Weidepflege gehalten: Der erste Referent, Franz Steiner war vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick (FiBL) und informierte vor allem über die unterschiedlichen Pflanzen der Vergandung auf Weiden und Alpen. Anschliessend hielt der Verantwortliche für Agrarmassnahmen des Kantons Graubünden, Valentin Luzi einen Vortrag über mögliche Massnahmen und Vorgehensweisen gegen diese problematischen Pflanzen. (Detaillierte Infos dazu auf den Seiten 25 - 28)

Die Stimmung blieb wie immer bis zum Ende sehr gut und festlich. Gegen drei Uhr fingen die Organisator\*innen langsam an aufzuräumen, bis dann schliesslich gegen 17:00 Uhr alle verschwunden waren, um sich wieder zurück in ihren Alpbeginn-Wartemodus zu begeben.

# Zusammenfassung der beiden Vorträge zur «Weidpflege durch Beweidung» am Plantahoftreffen

A.S. 25

## **Franz Steiner, FiBL - (Landwirt, Tropen-Agrotechniker), Depar- tement für Nutztierwissen- schaften**

(Die folgenden Angaben sind aus dem Vortrag von Franz Steiner zusammengefasst. Sie sind mit eigener Verantwortung zu lesen und zu behandeln. Die Auflistungen sind nicht unbedingt vollständig. Für den Inhalt wird von Seiten der IG-Alp keine Verantwortung übernommen.)

### *Gesetzliche Lage in der Schweiz: Art.32, Direktzahlungsverordnung*

1. Problempflanzen wie Blacken, Ackerkratzdisteln, weisser Germer, Jakobs- und Alpenkreuzkraut sind zu bekämpfen; insbesondere ist deren Ausbreitung zu verhindern.
2. Herbizide dürfen zur Einzelstockbehandlung eingesetzt werden, soweit ihre Verwendung nicht verboten oder eingeschränkt ist. Zur Flächenbehandlung dürfen sie nur mit Bewilligung der zuständigen kantonalen Fachstelle und im

Rahmen eines Sanierungsplans eingesetzt werden.

- die Gesetzgebung in der Schweiz bezüglich Herbizideinsatz auf Alpen ist aus ökologischer Sicht rückständig; in Österreich ist dieser nicht mehr erlaubt

### *Allgemeines zu einer guten und biodiversen Weide:*

Viele der «Problempflanzen», wie weisser Germer, Brennessel, Distel, wachsen häufig an für Vieh unzugänglichen Orten wie Steinhäufen und sind für die Biodiversität sehr wichtig! Wichtig ist, eine Ausbreitung dieser Pflanzen zu vermeiden, sie sind Zeichen einer ungepflegten, von Vergandung gefährdeten Weide.

Weltweit arbeiten Landwirte gegen Problempflanzen an. Diese Aufgaben sind nicht nur in der intensiv genutzten Landwirtschaft der Schweiz vorhanden.

## 26 Wirkliche Problempflanzen:

- Erigeron, Berufskraut wirklich problematisch, da es sich schnell und grossflächig vermehrt; ihre Samen werden durch den Wind ausgebreitet
- Alpenkreuzkraut (giftig) wirklich problematisch; vermehrt sich über Wurzelwerk; Ausstechen und in Kehrlicht; oder vorm Blühen mähen
- Grünerlen versauern den Boden; entziehen Boden Wasser; hoher CO<sub>2</sub>-Ausstoss
- Neophyten wie der Essigbaum, Goldrute

*Problempflanzen, die keine Problempflanzen darstellen, aber deren Ausbreitung verhindert werden muss:*

- Weisser (weisses Wurzelinnere) Germer: bevorzugt feuchte, saure Böden; Vermehrung über Wurzel, nicht mit Samen; Mähen schwächt die Pflanze, führt aber nicht zur Ausrottung; Ausstechen gut, aber aufwendig; Pflanzenstil herausziehen, dann verfault Pflanze durch eindringende Feuchtigkeit;

ziemlich resistent gegen Herbizide

- Alpendistel vermehrt sich über Samen; Ausstechen im Frühling und Herbst hilft
- Alpenblacken sind ungleich den problematischen Wiesenblacken! (Unterschied: Alpenblacken haben horizontales Wachstum ihres Wurzelwerkes, Wiesenblacken senkrecht)
- Farn, Brennesseln, ...
- Weisser Enzian ist keine Problempflanze!! Bevorzugt trockene, kalkhaltige Böden, mehrjährig

*Was ist während der Beweidung zu beachten:*

- ungeeignete Tränkeanlagen vermeiden, wie Tränkeautomaten, bei denen das Vieh wegen zu wenig Wassermengen lange herumsteht > ergibt schlechten Boden aussen herum
- zu viel und zu schweres Alpvieh, zu spätes z'Alp fahren
- Sanierungsplan erstellen und einhalten

*Welche Massnahmen sind günstig in der natürlichen Problempflanzenbekämpfung?*

- vor allem: früh z'Alp fahren, um die Weiden gestaffelt möglichst früh und vor grosser Blacken/ Borstgrasentstehung im jungen Gras zu beweiden; junge Blacken, Farn und Brennessel werden oft noch gefressen, v.a. von Schafen oder Jungvieh, da sie wenig Bitterstoffe haben
- Schafe und Ziegen sind nur bei früher Bestossung für Bekämpfung geeignet
- frühes Mähen der Blacken, vor der Samenbildung, um jungem Gras Wachstum zu ermöglichen! Gemähtes nicht liegenlassen!
- 3 mal 3 Jahre Mähen von Rossminze und Farn
- Samenstände von Blacken einsammeln
- Blackenkäfer, Blackenläuse auf andere Blackenpflanzen übertragen
- Gräben für feuchte Weiden erstellen (mit Grabenpflug)

- Junge Tannen schneiden, entwurzeln

- Grünerlen mit Beweidung von Schafen und Ziegen bekämpfen; diese fressen die jungen Blätter und die Rinde, Büsche sterben ab, dann unbedingt absägen

*Was gilt als schlechte oder sogar umweltschädliche Bekämpfungsmassnahme?*

- Ausstechen der Alpenblacken ist sinnlos. Diese hat ein horizontales Wurzelwerk, im Gegensatz zur Wiesenblacke, bei der das Ausstechen sinnvoller ist
- giftige Pflanzen (z. B. Eisenkraut, Adlerfarn) niemals mit Herbiziden spritzen! Das Vieh (und das Wild) erkennt giftige Pflanzen selber; wenn aber diese gespritzt werden, schmeckt das Vieh (und das Wild) nur die in den Herbiziden enthaltenen Salze, die für sie Appetitanreger sind, fressen womöglich die Pflanzen und sterben schlussendlich an den Herbiziden.

**28** **Valentin Luzi, Abteilungsleiter  
Agrarmassnahmen, Amt für  
Landwirtschaft und Geoinfor-  
mation**

- Direktzahlungen sind mit Pflichten bezüglich Weidepflege verknüpft (wird kontrolliert durch Kanton)
- agridea- Landwirtschaftliche Beratungszentrale zeigt anhand von Merkblätter Möglichkeiten auf
- Entbuschungsbeiträge über
  - Landschaftsqualität (Biodiversitätsförderflächen (BFF)-Beiträge)
  - Anträge für Kantonale Massnahmen, z. B. Räumung von Weiden, Mulchen
- Entbuschung mit Ziegen/ Schafen über LQ-Beiträge oder kantonale Massnahmen möglich (z. B. Wanderherde: <https://www.oekoskop.ch/mit-250-ziegen-unterwegs/>)
- Normalbesatz-Anpassung: Bewirtschaftungsplanung, Flächenmutationen oder Verhältnis von Alptieren > Antrag bis zum 30. April einreichen!
- weitere Angaben unter [www.alg.gr.ch](http://www.alg.gr.ch) (→«Räumung einwachsender Wiesen und Weiden»)



*Schafe und Ziegen sind nur bei früher Bestossung für Bekämpfung von Problemplanzen geeignet*

## IG-Alp Reisli ins Toggenburg

5. + 6. Oktober 2019

Linus Zurfluh, 11 Jahre **29**

Am Samstagmorgen um 10:50 Uhr stiegen wir vor der Städtlikäserei im Toggenburg aus und begrüßten uns herzlich. Ich war schon sehr gespannt, wie es wohl in der Käserei aussieht. Anna, die Gruppenleiterin und

der Bank Geld aufnehmen und sich fast nur vom eigenen Garten ernähren. Zu seinem Glück schrieb der Tagesanzeiger einen einseitigen Bericht, danach ging es steil bergauf mit der Käserei. Er wurde zweimal Weltmeister



ehemalige Lehrtochter der Käserei, hielt eine kleine Rede, dann zogen wir unsere Schutzanzüge an, was uns einige Lacher entlockte. Drinnen erzählte uns der Käser die Geschichte der Käserei. Sie wurde 2006 von ihm und seiner Frau gegründet. In den ersten 14 Tagen erfand er 24 Kässorten, trotzdem holperte es am Anfang recht. Er musste von

und sein Käse ist jetzt auf allen Kontinenten verfügbar. Auch auf dem Kontinent Asien. Er verkäst die Milch von Kühen, Ziegen, Schafen, und Wasserbüffeln, die gestaffelt ankommt und in verschiedenen Kassis von jedem Bauer separat verkäst wird. Er erzählte uns vieles von Fett, Eiweiss, wie seine Käserei funktioniert, was sehr interessant war



und so weiter. Dann besuchten wir die stinkenden Lagerräume. Er erzählte uns seine Ansichten und danach assen wir Mittagessen, das aus verschiedenen Kässorten, Brot und Kuchen bestand.

Danach liefen wir auf die Alp Trosen vom Melchior Klaus hinauf, dort erzählte uns der Äpller über das System und die erheblich kleinere Käserei. Dort machen sie den sogenannten Bloderkäse, Mmhhhhh so fein. Die Kühe gehen im Sommer auf eine Voralp, dann auf eine Hochalp, dann wieder auf eine Voralp. In den Voralpen und in den Hochalpen machen die Bauern die Arbeit und heuen zwischendurch auf ihrem Bergbetrieb. Wir liefen bei Regen hinunter zu unseren Autos und fuhren dann zum Gruppenhaus Wuweidihei in Wildhaus. Im Haus richteten wir uns ein und assen dann eine Suppe und Hamburger. Nach dem Essen kam Gertraud und gab uns ein fröhliches und lupfiges Ständlein. Wir blieben noch eine Weile wach und legten uns Schlafen. Nach einem erholsamen Schlaf assen wir ein



feines Morgenessen mit Käse, Brot, Honig, Marmelade und putzten danach das Haus. Als wir alles erledigt hatten fuhren wir mit dem Auto zu der Seilbahn Alt St.Johann bis Sellmatt. Oben zeigte uns Linus die grosse, einfach eingerichtete Alp, wo er als Kind war und danach gingen wir auf den sehr unterhaltsamen Klangweg. Dort gab es verschiedene Instrumente, die immer eine Beschreibung hatten. Es waren aber keine gewöhnlichen, sondern sehr exotische Instrumente, z. B. Klangröhren, Löcher im Stein, wo man drauf klopfen konnte, Xylophon Duo Hüpfonspielzeug, tönendes Velo, Klangkugelibahn, tönende Kugeln, tönende Pilze, alles Sachen, wo wir selber Töne machen konnten. Besonders gefallen hat mir der Trichelbaum,

dort hatte es viele Glocken an einem Baum und wir konnten richtig laut läuten. Der Spechtbaum war aufregend, mit einem langen Seil, klopft man auf den Baum, wie ein echter Specht. 😊 Das Dreh- Streich Instrument war auch lustig und... und... und... Nachdem der tolle Weg zu Ende war verabschiedeten wir uns und fuhren nach Hause. ENDE



Herzlichen Dank Anna für die super Organisation und das tolle Wochenende.

## 32 Die Rückkehr der Wölfe

*Michael Alig, Bergbauer und Hirt*

Seit 1995 sind wieder erste Einzelwölfe in der Schweiz aufgetaucht, rund 150 Jahre nach ihrer Ausrottung. Dies waren vor allem Einzeltiere auf der Suche nach einem neuen Revier und einer Partnerin, um eine Familie zu gründen.

In der ersten Phase kamen sie aus Italien, heute aus allen vier Himmelsrichtungen. Seit 1986 der Wolf in Europa streng unter Schutz gestellt wurde, konnte er sich wieder ausbreiten und vermehren.

Stand 2018: in den Alpenländern (Österreich, Schweiz, Italien, Frankreich) leben nachgewiesen 98 Wolfsrudel, das sind 800 bis 1000 Wölfe.

In der Schweiz waren 2018 vier Rudel sesshaft, mit insgesamt 30 bis 40 Tieren.

2019 waren es bereits acht Rudel und insgesamt ca. 60 Wölfe.

Das Tempo der Vermehrung zeigt, dass sich die Wolfspopulation in der Schweiz mittlerweile in der Phase des exponentiellen



Wachstums befindet. Das bedeutet, dass in den nächsten Jahren der Schweizer Alpenraum flächendeckend von Wölfen besetzt sein wird. Viele Alpen werden sich dann im Revier eines Wolfsrudels befinden und regelmässig von den Wölfen Besuch erhalten.

In der Bevölkerung werden durch die Präsenz der Wölfe sehr viele Ängste geweckt. Viele sind verständlich vom geschichtlichen Ursprung her. Es gab Zeiten, da wurden Menschen von Wölfen angegriffen. Dies vor allem in Hungerzeiten, als es für Mensch und Tier nicht genug zu Essen gab und eine direkte Nahrungs-Konkurrenz herrschte. Die hungernden Menschen bejagten das Wild so stark, dass für die Grossraubtiere nicht genügend Nahrung vorhanden war und sie dem Menschen gefährlich wurden. Die Urangst vor der menschenverschlingenden Bestie ist als kollektiver Archetyp erhalten geblieben, vermittelt z. B. durch die Märchen der Gebrüder Grimm mit dem sogenannten Rotkäppchen-Syndrom. In den

letzten 20 Jahren, seit der Rückkehr der Wölfe in Mitteleuropa, gab es keinen Angriff auf Menschen. Bei einer Begegnung mit einem gesunden Wolf ist es jedoch wichtig, dass wir uns an bestimmte Verhaltensregeln halten (siehe [chwolf.org](http://chwolf.org)).

Vor eine wirkliche Herausforderung sind Bauern gestellt, welche Kleinvieh halten und ganz bestimmt auch Schaf- und Ziegen-Äpler. Die Bewirtschaftungsformen vieler Alpen, die in der jüngeren Vergangenheit funktioniert haben und praktiziert worden sind, sollten überdacht und angepasst werden an die neue Situation. Vieles wird nicht mehr so gehen wie bis anhin, z. B. der freie Nachtweidegang einer Ziegenherde. Auch mit den Abkalbungen von Mutterkühen auf den Alpen könnte man wieder aufhören, bevor es zu Übergriffen kommt und das wird es früher oder später sehr wahrscheinlich! Dies sind wir unseren Tieren schuldig, dass sie in einem geschützten Rahmen gebären dürfen. Wird nicht oftmals nur reagiert, wenn schon Angriffe auf die Tie-

**34** re stattgefunden haben? Oder wäre es sinnvoll, sich vorzubereiten und zu agieren? Wenn die Jungtiere eines Wolfrudels lernen, Schafe zu fressen, werden sie dieses Verhalten beibehalten und der Schutz der Herden wird noch schwieriger werden. Wir sollten es gar nicht soweit kommen lassen und versuchen die Wölfe zu erziehen!

Wir haben uns diese neue Situation nicht ausgesucht, wir sind aber angehalten, uns ihr zu stellen. Eine erneute Ausrottung des Wolfs steht in keiner Weise zur Debatte und die angestrebte Regulierung wird nicht viel an der Situation auf den Alpen ändern. Daher sind wir aufgefordert, den Ist-Zustand zu akzeptieren und so ins Handeln zu kommen: Den Wolf nicht als Bedrohung sehen, vielmehr als Herausforderung.

Viele Bauern wollen noch nicht handeln, zögern, in der Hoffnung, dass sich das Problem von selber löst und ihre Tiere nicht trifft. Doch diese Zeit ist vorbei, als nur einzelne Wölfe kamen, und nach einem Angriff weiterzogen. Die Rudelbildungen

sind in vollem Gange. Die Wölfe sind zurück und sie werden dableiben und sich weiter ausbreiten. Falls die Bauern noch nicht wollen oder können, sind die Äpler\*innen in jedem Fall aufgefordert, aktiv zu werden, wie sie ihren Tieren den besten Schutz gewähren. Es gibt ausreichend Informationen über die verschiedenen Möglichkeiten des Herdenschutzes. Sei dies mit Eseln, Lamas oder Herdenschutzhunden. Die letzteren werden wohl in Zukunft das einzig Sinnvolle und Wirksame sein! Es sind finanzielle Mittel und Beratungsstellen vorhanden seitens der Kantone, aber auch privater Institutionen. Diese bieten Aufklärung und Hilfe.

Es wird viele Veränderungen geben, die Alping wird schwieriger werden, mehr Arbeit und neue Aufgaben werden auf die Äpler\*innen zukommen. Die Tiere werden einen grossen Teil ihrer bisherigen Freiheiten einbüßen. Während der Alpzeit liegt die Verantwortung für die Tiere und das Tierwohl bei den Äpler\*innen. Dazu gehört, für sich und die Tiere einzustehen

und gemeinsam mit den Bauern nach möglichen Lösungen und Wegen zu suchen. Dies erfordert Klarheit und Mut, diese Haltung zu vertreten und bei Uneinigkeit Konsequenzen zu tragen, sei dies bspw. ein Alpwechsel oder den Entscheid, nicht mehr z'Alp zu gehen.

Die Schafe und Ziegen begleiten uns seit Tausenden von Jahren und durch die Domestizierung haben sie viele ihrer natürlichen Instinkte verloren. Wir führen sie auf die Weiden, geben ihnen wenn nötig ein Dach über dem Kopf und wir sorgen für ihren Schutz, sie vertrauen uns.

Ein rumänischer Hirte wurde einmal gefragt, was er mache wenn ein Wolf eines seiner Schafe reisst, der Schäfer antwortete: «Dann schäme ich

mich! Ich schäme mich vor den anderen Schäfern, weil ich kein guter Hirte bin. Ich bin verantwortlich für die Tiere und muss dafür sorgen, dass ihnen nichts geschieht.»

Eine solche Einstellung würde ich mir auch von unseren Nutztierhaltern wünschen. Bauern und Hirten müssen die Wölfe nicht lieben, doch sie sollten ihre Schafe genug lieben, um sie gegen den Wolf zu schützen. Kein ewiges Klagen und Jammern, kein Abschieben der Verantwortung auf den Staat, keine Beschuldigungen gegen den Wolf, der nur sein Leben hat. Es geht um die Eigenverantwortung und Akzeptanz, dass das Leben nun einmal ist, wie es ist, und dass Wölfe ein Teil dieses Lebens sind!

### **Empfehlungen:**

Film: Die Rückkehr der Wölfe - Thomas Horat (Kino)

Youtube: Auf der Spur der Küstenwölfe - Gudrun Pflüger, Bodyguards für Schafe, NaturNah NDR Doku, BR Herdenschutz

Bücher: Die Weisheit der Wölfe (Elli H Radinger)

Quellen: chwolf.org, kora.ch, wikipedia.org, wolf-center.eu, gruppe-wolfch, agridea.ch, herdenschutzschweiz.ch, gr.ch

Dieses Jahr hat die IG-Alp zum 19. Mal die Dienste des Alpofons angeboten. Rund 105 Alpbetriebe haben nach Ersatzpersonal gefragt. Auffällig ist, dass ca. 30 % mehr Alpen Personal gesucht haben (105 Alpen gegenüber durchschnittlich 80 Alpen in den letzten Jahren).

Auffällig ist auch, dass noch nie so viele Sennen, nämlich 17, gesucht wurden. In den letzten fünf Jahren lag der Durchschnitt bei 7 Sennen.

Die 105 Alpbetriebe haben etwa 125 Arbeitskräfte gesucht. Davon konnten wir schätzungsweise 45 Leute vermitteln, d.h. in 36 % der Fälle helfen.

Zur Verfügung standen insgesamt 117 Leute. Nur nicht immer im richtigen Moment und mit den gewünschten Kenntnissen.

30 Springer haben sich wieder abgemeldet. Von mindestens ebenso vielen haben wir keine Rückmeldung bekommen. Einige haben auf anderen Alpen einen Job gefunden. Manchmal erwies

sich auch die eingesprungene Person als untauglich oder war bald überfordert.

Bei den Gründen zur Personalsuche fällt auf, dass auf neun Alpen schon bei Alpbeginn Leute fehlten, da niemand gefunden wurde, oder die Arbeitskraft bereits wieder abgesagt hat. Heimweh und Liebeskummer als Grund zum Alpabbruch kam bisher auch nicht in diesem Ausmass vor (7 Betroffene). Zweimal wurde Verstärkung auf Schafalpen gesucht wegen Wolfsangriffen.

Der Alppersonalmangel zeigte sich auch darin, dass mehrere Alpen mehrmals erneut Personal suchten, da sie nicht mit einer Person die ganze Ausfallzeit abdecken konnten. Nebst Alpbetrieben suchten auch 15 Bergbetriebe Arbeitskräfte, meistens zum Heuen helfen.

32 Leute hatten Fragen zu Lohn, Versicherung, Arbeitszeit, Tiersömmerung oder Telefonnummern. 9 mal «belästigten» auch Medienleute das Alpofon,

die was wissen wollten oder ein Interview führten.

Der Anteil Frauen (Ersatz-älpler\*innen) war mit nur 34 % etliches geringer als in anderen Jahren. Der Anteil aus der Schweiz war mit 64 % jedoch grösser.

63 % der Ersatzleute brachte Alperfahrung und 60 % Landwirtschaftserfahrung mit.

Das Alpo fon wurde vor 18 Jahren von der IG-Alp, der Organisation von aktiven und passiven Älpler\*innen, ins Leben gerufen.

Betreut wurde es im Sommer 2019 von Barbara Sulzer, Stefanie Nickel und Kati Schindler.

Wir sind kein «Büro», wir betreuen das Telefon nebenamtlich, nebst Haushalt und Beruf. Der SAV (Schweiz. Alpwirtschaftlicher Verband), die SMP (Schweizer Milchproduzenten) und der Berner Bauern Verband unterstützen das Alpo fon mit einem jährlichen Beitrag. Zudem werden die Alpo fonbenutzer im Herbst jeweils um eine Spende für das Alpo fon gebeten.



# 38 Alpfonstatistik 2019 - 2006

<b>Allgemeine Zahlen rund ums Alpfon</b>	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
Anzahl Alpen mit Personalsuche	105	75	85	79	94	82	80	77	75	92	99	100	75	70
Anzahl gesuchte Ersatzzäpfer	125	85	108	105	106									
Anzahl Vermittlung positiv (in etwa)	mind. 45	49	35	43	40	50	50	45	46	51	50	46	45	40
Anzahl ErsatzzäpferInnen	117	120	115	113	115	112	102	110	130	122	110	91	98	108
Anzahl Auskünfte allgemeiner Art	34	17	24	18	20	21	18	18	21	20	20	20	25	30
<b>Anrufe nach Kantonen</b>	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
GR	34	36	24	16	29	24	17	22	23	23	37	33	26	29
BE	28	19	22	29	30	25	23	24	14	24	18	26	24	24
VS	12	7	10	10	10	4	7	7	7	11	17	14	4	6
GL	7	3	3	2	5	6	3	3	5	10	1	4	3	3
SG	6	2	8	5	5	6	4	6	6	6	6	5	1	4
UR	5	4	4	3	5	4	6	1	2	6	7	4	1	1
TI	2	2	1	1	3	3	2	2	2	2	3	4	1	2
AI/AR	0	1	2	2	2	1	3	1	2	2	1	1	1	1
SZ	2	3	1	4	2	4	3	1	1	2	1	1	4	0
übrige VD, OW, FR	8	5	4	8	1	4	7	9	1	3	5	6	4	2
Ausland	0	1	0	2	1	2	0	1	0	3	3	0	3	2
<b>Art der Alpen, die Hilfe brauchten</b>	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
Kuhalpen	50	31	44	24	36	30	30	10	33	35	54	63	31	23
gemischte Alpen	25	23		33	34	28	27	52	15	35	12	20	25	25
Jungvieh- + Mutterkuhalpen	20	13	24	11	15	5	6	6	9	10	15	10	7	12
Ziegenalpen	13	9	5	6	6	11	2	3	5	4	2	3	4	7
Schafalpen	9	8	5	5	3	5	9	4	3	6	2	4	2	3
<b>Was für Alppersonal wurde gesucht</b>	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
Melker	64	40	40	50	36	24	9	25	30	30	31	39	26	25
Gehilfen/Allrounder/Heuer	40	23	25	32	23	15	20	20	15	22	8	15	11	16
Zusennen	23	11	12	21	8	5	10	12	8	17	16	16	15	5
Hirten	55	30	35	41	12	23	25	13	13	16	21	14	15	13
Sennen	17	1	8	5	12	8	9	4	2	6	8	11	9	8
Hütehunde	1	1	2	1	0	1	1	1	1	2	2	5	4	4
<b>Angabe Ursache Personalmangel</b>	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
Krankheit/Unfall	26	25	19	28	29	25	28	23	10	22	17	29	21	10
Überforderung	21	12	18	11	15	18	8	18	13	15	6	7	13	8
Konflikt im Team/Davongelaufen	15	8/10	12	8	20	11	14	17	16	12	22	16	7	7
zusätzl. Unterstützung	15	8	8	10	9	7		2	2	8	10	11	5	-
Entlassen da Nichtsnutz	2	7	6	11	6	5	2	3	8	5	5	8	4	4
kurzfristige Stellvertretung	5	2	2	9	5	1	3	4	3	4	4	6	2	4
Stelle nicht angetreten od. niemand gefunden	9	2	6	3	-		2	1	2	2	3	4	4	3
Heimweh/Liebeskummer	7													
<b>Herkunft ErsatzzäpferInnen</b>	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
<b>total</b>	<b>117</b>	<b>120</b>	<b>115</b>	<b>113</b>	<b>115</b>	<b>112</b>	<b>101</b>	<b>110</b>	<b>130</b>	<b>122</b>	<b>110</b>	<b>91</b>	<b>98</b>	<b>108</b>
Schweiz	75	60	52	54	63	64	54	60	73	84	55	48	44	60
Deutschland	34	48	48	46	43	39	35	40	48	26	44	36	45	40
Österreich + FL	3	8	2	7	3	3	2	2	6	7	6	1	3	4
Italien	3	1	8	5	5	4	3	3	1	4	2	1	2	2
Frankreich	2		1	1	0		1	0	0	0	0	0	0	1
andere Länder	0	3	3	0	2	4	6	5	3	1	1	4	0	1
<b>Erfahrungen ErsatzzäpferInnen</b>	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
keine	18	5	6	14	20	22	12	14	23	20				
Landwirtschaft	71	72	75	72	36	60	41	50	27	28				
Alp	74	85	85	83	44	66	51	85	81	75				
Käserei	22	30	25	31	13	23	19	35	10	21				
<b>Geschlecht und Alter</b>	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
Frauen	40	52	45	44	45	52	39	45	47	46	36	-	-	-
Männer	77	68	70	69	70	62	62	65	83	76	74	-	-	-
Personen über 60 Jahre	21	22	16	16	15	16	12	20	17	16				
<b>Was machten die ErsatzzäpferInnen</b>	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
übers Alpfon auf Alp vermittelt	> 32	> 40	> 35	> 43										-
über zalp oder andere auf Alp gegangen	> 13	> 15	> 30	> 10										
wieder abgemeldet	30	32	30	20										
Zeit abgelaufen ohne Stelle gefunden zu haben	3	7		7										
keine Rückmeldung	39	27	16	30										
<b>Anzahl Anrufe erster und zweiter Monat</b>	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006
Anzahl Notrufe im Juni	47	50	43	31	58	40	27	35	36	42	50	58	60	33
Anzahl Notrufe im Juli	54	45	45	54	38	39	41	46	29	41	42	-	-	-

Liebe Älpler\*innen!

Diese «Umfrage» ist Teil eines Projektes von mir, es heisst: «das Glück essen». (Habe zuerst auf der Tastatur einen Schreibfehler gemacht; so hiess es dann «das Glèck essen» (1) (...!) - vielleicht sagt das ja schon alles ...) Ich möchte darin erforschen, was es heisst, auf respektvolle Art Nahrung zu erzeugen, und ob es so etwas wie «glückliche Nahrungsmittel» überhaupt gibt ... Mich interessiert, was wir essen und warum, wie wir essbare Dinge gut produzieren können, und welche Haltung wir den Lebewesen gegenüber einnehmen, die uns Nahrung geben, seien es Tiere oder Pflanzen ...

Eigentlich wäre das Ganze ursprünglich als «live-Interview» auf einer Ziegen- oder Kuhalp gedacht gewesen, als Gespräch und Gedankenaustausch ... Durch verschiedene «ungünstige» Umstände ist es aber leider bisher noch nie zu einem solchen Gespräch gekommen. Daraus ist jedoch der Gedanke entstanden, diese Fragen nun einfach mal (ohne Antworten!) in

der «Infopost» zu veröffentlichen! (Max Frisch hat es z.B. schon vor vielen Jahren vorgemacht, einfach mal Fragen zu stellen...)

Ich wünsche Euch also viel Spass und Anregung beim Lesen! Und falls jemand den Impuls verspürt, diese Fragen auch wirklich zu beantworten, könnten die Antworten gerne an mich, die Infopost-Redaktion (oder natürlich auch an jeden beliebigen anderen Menschen ) zurück geschickt werden. Ich selbst freue mich jedenfalls über ein feed-back, wenn jemand Lust hat ... (utekettler@bluewin.ch)

(Die Antworten könnten allenfalls ja auch in der Infopost-Ausgabe 2021 veröffentlicht werden ... dann sozusagen als ein Beitrag zur «Entschleunigung» ..., oder wer weiss ...)

## 40 Fragenkatalog

- Ihr produziert in den 3 Sommermonaten auf der Alp eine Menge Käse und andere Milchprodukte, also Nahrungsmittel für Menschen aus der Milch von Kühen/Ziegen. Gibt es das: «glückliche Käse» als ein Produkt von «glücklichen» Tieren (und produziert von «glücklichen» Menschen in einer «glücklichen» Landschaft!), oder ist das für euch nur esoterischer Schwachsinn? Bzw. ist das überhaupt interessant, sich mit solchen «Wortspielereien» zu beschäftigen?
- Wie können wir das überhaupt wirklich erkennen, ob Tiere glücklich sind? (also ich meine jetzt Säugetiere wie z. B. Ziegen, Schweine oder Pferde ...) Es gibt ja da so diese Wertedifferenz zwischen «Wissenschaft» (wieviel mal Wiederkauen pro Tag bedeutet entspanntes und stressfreies Verhalten, usw) oder «nur gesundem Menschenverstand» («Intuition», «Empathie») ...
- Für viele Bauern und Bäuerinnen ist die Alpfung von Tieren eher ein wirtschaftlicher Faktor, um so genug Futter für die Tiere zu haben und im Sommer Zeit für's Heuen zu gewinnen (und auch am Sonntagmorgen mal ausschlafen zu können und Ähnliches ...). Aber natürlich geht es auch um die Gesundheit und das Wohlergehen der Tiere ... Glaubt ihr, dass Tiere auf der Alp grundsätzlich ein glückliches Leben führen, (evtl. glücklicher, als den Sommer eingezäunt, «gut versorgt», auf saftigen Wiesen zu verbringen?) Oder ist das sogar eine Voraussetzung dafür, dass ihr überhaupt z'Alp geht?
- Ist es euch wichtig, mit eurer Arbeit Nahrungsmittel zu erzeugen, oder könntet ihr euch auch auf eine andere Art einen schönen und interessanten Sommer in den Bergen vorstellen?
- Ist das Herstellen von Nahrung für Menschen möglicherweise auch eine intensivere Art, mit der Natur, der Landschaft, den Nutztieren, ... in Kontakt zu treten - als einfach «nur» zu wandern oder dergleichen??

- Versteht ihr euch auch als Teil einer alten Hirten- und Bergbauernkultur - die eben Nahrungsmittel produziert - die ihr so am Leben erhaltet (oder vielleicht auch mit neuen Impulsen belebt), oder spielt das für euch weniger eine Rolle?
- Findet ihr es vielleicht manchmal auch schade, dass ihr sozusagen die Milch der Ziegen oder Kühe als Lohn für eure Arbeit und Alp-Existenz bekommt, den ganzen Rest des Jahreszyklus eines Tieres aber meistens nicht miterlebt? (die Geburten, das Schlachten, die Heuernte, die Fütterungszeit im Stall ...) Oder ist der Winter für euch anders wertvoll - eben weil ihr dann gerade nicht die Verantwortung für all die Tiere habt? - (oder ist es völlig anders?)
- Ihr lebt ja im Sommer sehr intensiv in dieser Berglandschaft, macht riesige Bergtouren, um die Ziegen zu holen oder zu hüten, bekommt dabei jedes Wetter mit ... Glaubt ihr, dass die Konsument\*innen den Käse zum Teil auch nur wegen dieser Landschaft kaufen - sozusagen als Teil der Landschaft - oder geht es eher um den guten Geschmack (oder vielleicht noch um die Gesundheit) des Nahrungsmittels?
- Für mich als Bäuerin ist immer auch das Sterben der Tiere ein wichtiges Thema ... Auf der Alp, im Sommer, befinden sich ja die Tiere und die gesamte Natur in ihrer grössten Aktivität, es gibt einen Überfluss an Leben; viel Gras, viel Wärme, lange Tage, viel Bewegung ... Der Tod ist hier, wenn es ihn dann mal gibt, ein Unfall, ein Fehler im System sozusagen - ein Alpsommer ohne Todesfälle wäre ein idealer Alpsommer! Für uns Bauern ist der Tod der Tiere viel präsenter: Wir müssen die meisten Kälber und Gitzis schlachten bzw. zum Metzger bringen. Wir müssen uns entscheiden, welche alten Tiere, mit denen wir jahrelang zusammengelebt haben, geschlachtet werden sollen, oder ob wir ihnen noch ein weiteres Jahr geben (mit dem Risiko, dass sie vielleicht krank werden ...) Es gibt schwierige Geburten - ab und zu ster-

ben dabei Neugeborene und manchmal sogar ein Muttertier ... Bei alten Tieren, die krank werden, müssen wir entscheiden sie zu behandeln, sie zu töten oder einen «natürlichen» Tod sterben zu lassen ... Alle diese Fragen ... Ist das für euch auf der Alp ein Thema, dass der Tod irgendwie (zum Gesundsein) auch dazugehört, oder reicht es euch aus, eure Arbeit (eben die der «Lebensfülle»!) gut zu machen?

- Ihr betreut die Ziegen oder Kühe im Sommer und baut eine freundschaftliche Beziehung zu ihnen auf. Wie ist das für euch, dass sie «Nutztiere» sind, also z. B. dass die allermeisten Kälber/Gitzis vorher geschlachtet wurden, um überhaupt Milch für Menschen zu haben, oder etwa auch, dass Tierarztbehandlungen bei kranken Tieren in gewissen Fällen einfach zu wenig rentieren, zu teuer sind, so dass ein Tier dann eher geschlachtet als gesundgepflegt wird ...?
- Glaubt ihr, es wäre für euch selbst vorstellbar, dass ihr eines Tages nicht mehr mit Nutz-

tieren arbeiten wollt, sondern z. B. nur noch mit Pferden oder Hunden als «Freunde», um das Dilemma des «Tiere gern haben und sie trotzdem töten» zu vermeiden?

- Wart ihr auch schon beim Schlachten von Tieren dabei? (Was ist das für ein Erlebnis?)
- Esst ihr gerne Fleisch von Tieren, die ihr persönlich kanntet? Oder ist das für euch eher unangenehm oder fragwürdig?
- Es gibt ja auch die Ansicht, dass man die Alpen besser den Wildtieren zurückgeben würde, den Hirschen, Gämsen und Steinböcken ...; dass diese sowieso der Natur besser angepasst sind als domestizierte Tiere, also auch weniger Umweltschäden verursachen (z. B. Erosion durch Trittschäden oder Überweidung, Überdüngung ...), oder auch dass die so erzeugten Nahrungsmittel eigentlich sowieso gar nicht «rentabel» sind, also nur mit Subventionshilfe und niedrigen Löhnen überhaupt produziert werden können. Was haltet ihr von dieser Meinung? Kann man das auch so sehen?

- Habt ihr selbst Wünsche für Verbesserungen der Alpwirtschaft als Teil eines landwirtschaftlichen Ökosystems, oder für mögliche Verbesserungen im Umgang mit den Tieren oder der Haltungsbedingungen?

Danke für's Lesen und «Mitdenken» ...!

Ute Kettler

(1) für Leute, die nicht schweizerdeutsch verstehen: «Glèck» kann man eigentlich schwer übersetzen, am ehesten als «Leckerbissen» oder so ... Meistens handelt es sich dabei um Mineralsalz, Getreidewürfel oder dergleichen, das z. B. auf Steine gestreut und dann «abgeleckt» werden kann ...



## 44 Begegnungen

### Die Tierärztin

Der zur Verfügung stehende Stall im Vorsäss ist schön holzig und altmodisch. Für unsere Tiere aus dem Unterland eher untauglich und zum Behandeln bloss rudimentär eingerichtet. Nichts desto trotz mussten wir ein Zeitrind am Tschaggen untersuchen lassen. Die Tierärztin war bestellt und ich organisierte uns ein paar zusätzliche Muskeln in Form eines eben vorbeifahrenden Dörfers.

Wir waren sehr froh über seinen Einsatz beim Festhalten des zappelnden Beines.

Die Tierärztin machte sich ihr Bild und wandte sich dann mit ihren Erkenntnissen an den von mir schnell aus dem Boden

gestampften Helfer. Ich warf meiner Mitälplerin und Tochter einen verwunderten Blick zu und unterbrach die Fachfrau, um ihr zu erklären, dass wir beide die Ansprechpersonen wären. Trotzdem sprach sie weiterhin an mir vorbei zum Dörfler, bis ich mich mit wild rudernden Armen und einem lauten: halloooo in ihr Blickfeld und vor den Helfer stellte und nochmals verdeutlichte, dass meine Tochter und ich Zielpersonen für alle Erklärungen wären.

Es fiel ihr sichtbar schwer, ihren Blick und ihre Worte vom einzigen anwesenden Mann zu lösen und an uns zwei Frauen zu adressieren.



## Der Jäger

Fast hätte ich diesen Sommer einen Menschen angezeigt. Fast klang es wie eine vom Sturm zugeschlechte Stalltüre. Fast wäre ich vom Klo gehüpft. Fast nicht glauben konnte ich meinem kurzsichtigen Blick in Richtung Brunnen ...

Doch als ich meine Brille gefunden und aufgesetzt hatte, erkannte ich einen Fremdling, kniend und hantierend am grossen Salzleckstein (wo wir den ganzen Sommer lang unser Vieh salzen). Da dämmerte mir, dass ein Jäger keine 50 Meter von der Hütte entfernt ein leckendes Gemsl geschossen hatte. Nachdem ich mich vom halb erschreckten Staunen erholt hatte, ging ich zu ihm hin und stellte ihn, ein bisschen ungehalten zur Rede:

Er sei von dort oben gekommen. Hätte nicht gesehen, dass da eine Hütte steht. Ja doch, er habe auf dem Abstieg eine Gruppe Mutterkühe durchquert. Bot mir, den Zerknirschten mimend, die Leber an.

Entschuldigte sich nochmals damit, die Gegend nicht zu kennen. Entfernte sich bald in Richtung Abkürzung, von der nicht Mancher weiss ...

Vom eingesessenen Jäger wurde ich telefonisch auf gewisse Regelungen die übertreten worden seien hingewiesen, und er fand ich solle mich beim Jagdaufseher melden und den Fehlbaren anzeigen.

Der Aufseher erklärte dann aber, dass der Betreffende zwar nicht weidmännisch, doch auch nicht ungesetzlich gehandelt habe.

Ich habe kein Problem mit der Jagd und mit dem Jäger, der sich nicht zu schade ist, etwas zu tun für seine Leidenschaft.

Doch der Abschuss auf dem Silbertablett namens Leckstein ist faul bis zum Kern.

## 46 SoLaWi für Verbraucher\*innen und Produzent\*innen

*Julia Magdalena Roßmaier  
und Rahel Krüsi*

SoLaWi. So La Wi.

Diese Abkürzung ist dem Ein oder Anderen vielleicht schon irgendwo begegnet. Aber für was steht sie und wer steckt dahinter?

SoLaWi steht für eine solidarische Landwirtschaft. Viele Privathaushalte organisieren sich zusammen mit Produzent\*innen als Genossenschaft oder Verein. Sie gestalten und finanzieren einen landwirtschaftlichen Betrieb oder eine Gärtnerei gemeinsam. Im Gegenzug erhalten sie Ertragsanteile, wie z. B. Brot, Gemüse, Fleisch, Milchprodukte. Die Landwirtschaft ist somit marktunabhängig und die Verbraucher\*innen haben einen persönlichen Bezug zu den Endprodukten. Es entsteht ein transparenter Kreislauf, in dem die Verbraucher\*innen saisonale und regionale Lebensmittel erhalten, eine enkelgerechte Zukunft unterstützen und

sich Wissen über die Produktionsweisen aneignen können. Zusätzlich wird die regionale Wirtschaft gestärkt.

Da die Produzent\*innen ihre Abnehmer kennen und mit ihnen das Risiko teilen (z. B. schlechte Ernte wegen Wetterbedingungen) können sie sicherer und gezielter planen. Die Produktion richtet sich nach dem Bedarf der Konsument\*innen und gleichzeitig entsteht mehr Raum in der Gestaltung des Betriebes (z. B. Verwendung von samenfesten Sorten). Die Verbraucher\*innen arbeiten jedes Jahr eine vorgeschriebene Anzahl Stunden auf dem Betrieb mit und helfen somit die Arbeitsstunden der Produzent\*innen zu minimieren.

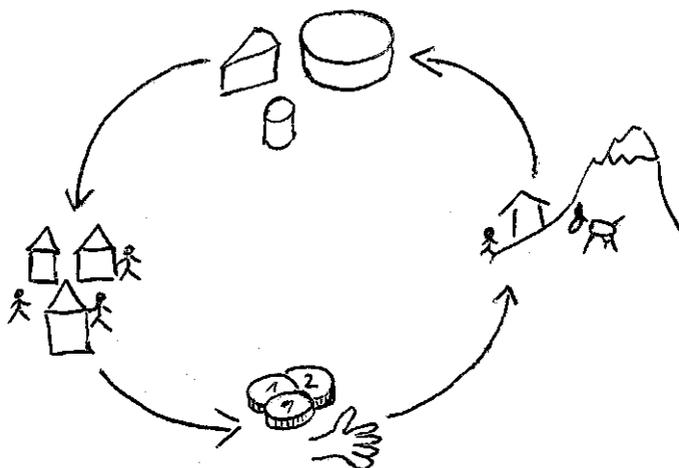
Also: SoLaWi ist eine zukunftsfähige Form der Landwirtschaft. Dahinter stecken Menschen, die sich eine Produktion unabhängig vom Markt wünschen und

interessiert sind an geschlossener Kreislaufwirtschaft, Regionalität und Saisonalität.

Es gibt viele verschiedene So-LaWi Projekte in unterschiedlichen Ländern. Rahel von der Bergsolawi Surselva, eine Region im Kanton Graubünden zwischen Ilanz und Sedrun, Schweiz, erzählt: «Eine Gruppe junger motivierter Leute aus dem Unterland und den Bergen möchte zusammen mit sechs Bergbetrieben eine solidarische Berglandwirtschaft aufbauen. Wir möchten ein Teil der Betriebe sein, sie entlasten, das Risiko gemeinsam tragen, ihre Produkte abnehmen und unter den Mitgliedern verteilen. In Zukunft

sollen wieder mehr Menschen an der Nahrungsmittelproduktion beteiligt sein und die Landwirtschaft aktiv mitgestalten. Momentan sind wir an der Konzepterarbeitung und haben vor kurzem einen Verein gegründet. Bist du interessiert mehr darüber zu erfahren? Am 8.-10. Mai 2020 hast du die Gelegenheit bei uns zu schnuppern.»

Mehr Infos und Anmeldung unter: [bergsolawi.ch](http://bergsolawi.ch) oder [solawi.ch](http://solawi.ch) oder [puraverdura.ch](http://puraverdura.ch) oder oder... ihr findet viele verschiedene Informationen im Internet oder filmisch u. a. auf BR unter dem Titel: Ernten und Teilen - Solidarische Landwirtschaft.





## **Ausfuttern**

*Kati Schindler*

### **Untergang einer landwirtschaftlichen Lebenskultur**

20 ab 5. Das Vieh im letzten Tageslicht in den Ställen versorgt, getränkt, gefüttert, gemistet, gestriegelt. Der Sturm rüttelt an der Hütte, in Böen lässt er den Ofen laut aufbegehren, dann wieder Stille. Die Fenster, von Eisregen und Schneewind weiss, lassen keine Dunkelheit herein, sondern geben ein unwirkliches Licht ins Innere der Hütte. Gefeuert, Wasser vom Brunnen geholt, vorm Ofen den Heustaub mir vom Leib gewaschen, gekocht, gegessen. Und gespürt - das ist Leben. So ist's gut. Wieder angekommen im - für mich - gesunden Lebensrhythmus, wieder aufm Maiensäss am Ausfuttern!

Im Kerzenlicht das Buch hin und her wendend, gähnt's und der Blick auf die Uhr verrät - erst 7. Jetzt ins Bett hiesse 12 Stunden Schlaf! Bis das Tageslicht wieder in die Ställe dringt sind's 12 Stunden. Was im Tal-Leben der pure Luxus, als Äplerin einer Fata Morgana gleichkommend ist, ist aufs Mal die natürliche Realität. So liegen sie vor mir - in den längsten Nächten des Jahres - ein paar solcher Maiensäss-Tage und -Nächte. Fern aller Realität, oder eben ganz nah an der naturgegebenen Wirklichkeit.

In einer dieser langen Nächte habe ich eine Geburt voll Stimmigkeit erleben dürfen. Nicht zufällig und nicht übermüdet und nicht gestresst oder mit Gedanken irgendwo. Zeit und Musse gehabt, die Kuh und den Zeitpunkt zu spüren, wo sie zum

Kalbern bereit war. Und eben so viel Zeit - eine ganze 12 Stunden Nacht - gehabt zum Bestaunen dieses perfekten Wunders, dieses Kalbs in seinen ersten Lebensstunden.

Mit dem Feldstecher aufm Sonnenbänkli hockend, spiegelte ich hinüber zur anderen Tal-seite und bilde mir ein, auf der Bank vor der Kapelle den Gion\* hocken zu sehen. Auch er futtert aus. Allerdings schon mehr Jahre als ich überhaupt auf dieser Welt herum tappe. Er ist 86. Damals, früher, war - wie mir Gion erzählt - hier in den Bergen die Betriebs- und Lebensphilosophie in der Landwirtschaft vielfach so angelegt, dass im Herbst meist der Bauer selbst auf dem Maiensäss blieb und im Mai, vor der Alpzeit, auch allein oder dann mit Familie ein paar Wochen hinauf ging, um das Vieh mit Heu zu füttern, was vor Ort da oben gemäht wurde. Die Kinder hatten da noch von Mitte April bis Mitte Oktober Schulferien. ‚So isch das gange‘. Im Herbst war die Bäuerin im Tal, versorgte dort das Heimvieh und die Kinder. Und an Weihnachten

war man immer wieder zusammen. Dann kamen Bauer und Vieh hinunter ins Dorf und der andere Rhythmus begann für die Wintermonate. Die Mina\*, die Frau vom Gion, erzählt, dass ein der Kinder einmal krank geworden ist vor Sehnsucht nach dem ‚Bab‘. Dann sind sie hoch aufs Maiensäss, das Kind ist ein paar Tage geblieben und dann war’s wieder gesund. Weils gewusst hat, wo der ‚Bab‘ ist und was er macht. Und gefreut hat man sich, wenn an Weihnachten alle wieder zusammen waren.

Für die Frauen im Talbetrieb ging damit auch eine strenge Zeit zu Ende, wenn der Mann wieder da war. Der Gion erzählt, dass es schon Arbeit genug hatte am Tag. Neben tränken, füttern, misten hat man da im Schams zumindest im Frühling noch gemolken und der eine oder andere hat gebuttert, gezigert oder hier und da ein Mutschli gemacht. Im Herbst gabs zu holzen, immer wieder die Strasse zu unterhalten, und an Hütte und Stall zu bauen. Aber ja - wie auch bei mir - die Abende, die Nächte, Zeit ohne Tageslicht, die waren lang.

Im Talbetrieb, zurück im Dorf - und heute noch viel intensiver - sind die Abende der meisten Bauern gefüllt mit Vereinen, Ämtern und Büroarbeit. Damals ... da hat man am Abend gejasst. Gekocht und gegessen hat jeder für sich. Darum können in der Generation vom Gion ein paar Männer auch noch einfach kochen. Aber zum Jass ist man zusammengekommen. Und vielleicht einmal die Woche zur Musikprobe hinunter. Aber ja, es sei eine ruhige, gute Zeit gewesen da oben. Und gefreut habe er sich dennoch, wenn er wieder zur Familie runter ins Tal kam.

Dann, circa ab den 80ern kam eine Periode, wo man Angestellten, oft Äplper\*innen, das Vieh auf den Maiensässen in Obhut gab. Wer keinen festen Winterjob hatte, hatte so die Chance, langsam aus dem Alpsommer zu kommen, nicht sofort in dieser fremd gewordenen Welt funktionieren zu müssen, nicht ins Alploch zu fallen. Für mich blieb so, nach einem Sommer mit 90 Tagen strengem Rhythmus aus Melken und Käsen, noch ein wenig Struktur auf dem Maiensäss

erhalten: füttern, tränken, misten - morgens und abends. Und dennoch war's Ferienprogramm im Vergleich zum Alparbeitsleben. Ein langsamer Übergang.

Auch vor rund 25 Jahren gab es noch Orte, wo sich die Ausfütterknechte von Maiensäss zu Maiensäss besuchen konnten. Als ich vor knapp 10 Jahren das erste Mal einen Winter lang ausfütterte, war das schon eine echte Seltenheit. Und ich sah ringsum auf meiner Höhe am Abend kein anderes Hüttenlicht brennen.

12 Stunden Nacht also. Viel Zeit und Raum für den Kopf, über all das, was dieser Untergang einer landschaftlichen Lebensphilosophie mit sich bringt, nachzudenken. Und genug Mut zur Vogelfreiheit, diese gewagten Verbindungen aufzuschreiben.

Würde es das Ausfüttern noch immer als Beschäftigung für Äplper, pensionierte Bauern, und andere Menschen geben, gäbs vielleicht weniger Depressionen, Burnouts, Alplöcher und anderes, was das Leben von Menschen zerschneidet. Zumindest

in den Landwirtschaftskreisen. In vielen Therapieformen geht es darum, den aus der Bahn geworfenen Menschen zum Heilen und Gesunden Struktur, Selbstbestimmtheit und Ruhe zu geben. Genau das sind drei zentrale Gegebenheiten, die beim Ausfütern natürlich gegeben sind:

**Struktur:** Das Vieh will fressen und trinken. Und das morgens und abends. Der Grund, um morgens das Bett zu verlassen, statt sich in Gedanken zu wälzen, ist gegeben.

**Selbstbestimmtheit:** Wie man genau den Tag gestaltet, kann man im Rahmen von Tagesheligkeit und Stirnlampeneinsatz selbst bestimmen. Wetter und Tiere sind massgebende Elemente. Ringsherum ist Frau frei. Denn dem Holz ist's gleich, wann es gespalten wird.

Licht, Luft und Ruhe werden in jeder Therapieform teuer herbeigeschafft. Auf dem Maiensäss

gibt's das gratis. Die Krankenkassen würde es freuen.

Vielleicht sind in den Generationen vor mir ein paar weniger Menschen krank geworden, weil ein paar mehr noch ganz natürlich, präventiv, intuitiv diese Mischung aus Struktur und Stille auf Maiensässen gelebt haben.

Und möglicherweise hat sich in der Bauernfamilie dieser Rhythmus aus Phasen des Zusammen- und des Getrenntschaftens und -lebens positiv auf das Zusammenleben ausgewirkt. Das Glänzen in den Augen des alten Bauernpaars beim Schildern der Freude des alljährlichen Wiedersehens an Weihnachten spricht, scheint mir, für sich. Vielleicht gab die Stufenwirtschaft mit Zeiten des räumlich getrennten Lebens den Bauernpaaren ein gesundes und natürliches Mass an Nähe und Distanz.

\* Namen von der Redaktion geändert

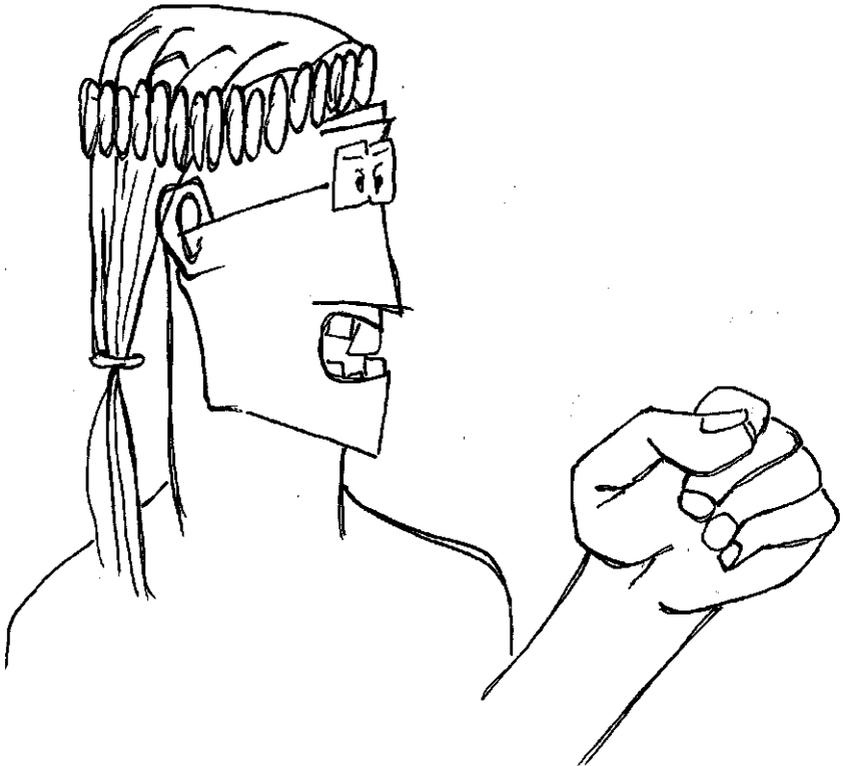


## 52 20 Jahre IG-Alp!

### Wie alles anfing

Das Rahmenprogramm der Alpkäsetaxation 2000 wurde mit einem unerwarteten Beitrag ergänzt. Mit farbigem Stirnband, schulterlangem Haar und Unterländer Dialekt ergriff ein Mann das Wort, der nicht dem Bild eines traditionellen Äplers entsprach. Er kritisierte die seiner Ansicht nach unverhält-

nismässig scharfe Auslegung der «QS-Alp-Verordnung». Der Käseberater forderte auf seiner Alp dass der Boden des Käsekellers betoniert werden müsse. Der erwähnte Senn sah in dieser baulichen Massnahme sein geschätztes Kellerklima bedroht.



Da vielerorts Sanierungen und Umbauten in Planung oder am Laufen waren, war Verunsicherung gewachsen, was aus den alten Sennereien werden soll. So war doch manchem der Charme von in die Jahre gekommenen Sennereien Seelenbalsam oder genau das, was die Milchverarbeitung auf einer Alp anziehend machte.

Der ungebetene Redner rief dazu auf, dass sich Leute, die mit QS-Sanierungsmassnahmen auf ihrer Alp nicht einverstanden wären, nach der Taxation vor dem Plantahof treffen sollen, um später in einer Beiz weiteres besprechen zu können. Zu diesem Anliegen waren zuvor schon Flyer verteilt worden.

Hobla, das roch nach Rebellion. Das sah der pensionierte Käse-reiinspektor M. wohl auch so und stellte sich dem betreffenden Senn vor der Türe schimpfend in den Weg. Die Szene verdeutlichte Empfindlichkeiten auch auf der kritisierten Seite.

Der Leiter der Fachstelle Alpwirtschaft sah es jedoch als seine Pflicht, die Unzufriedenen, die sich da sammelten, «im Boot zu behalten», ihnen allen die Hand zu schütteln und das Angebot auszusprechen, er sei offen für eine Aussprache.

Ein paar Wochen später trafen sich im Prättigau 15 aktive und ehemalige Älppler\*innen, um zusammen ein Wochenende lang zu besprechen, wie mit der aktuellen QS-Sanierungswelle umzugehen sei. Auf der Themenliste:

- Um was geht's bei der QS-Alp-Verordnung/QS 2001, Erfahrungsaustausch
- Auslegungsunterschiede in der Südostschweiz, Innerschweiz/ Berner Oberland
- Treffen am Plantahof mit dem Leiter der Fachstelle Alpwirtschaft, Käsereiberatern, Alpmeistern, evtl. dem damaligen Sennenverein u. a. zur 'QS 2001'

- Organisationsform der entstehenden Gruppe (Verein, Gewerkschaft, Interessengemeinschaft o.a.)

- Kontaktaufnahme zu anderen Gruppen, die unsere Interessen teilen könnten.

Dem meisten ging es nicht nur um die umstrittenen Sanierungspläne. So entstanden an diesem Wochenende (und in den folgenden Monaten) ausserdem Arbeitsgruppen zu:

- einer «Hotline» (aus der das Alpfon entstand)
- Arbeitsplatzveränderung (daraus wurde die Arbeitsgruppe Tourismus)
- Bauberatung
- Sirtenkulturen
- einem Publikationsorgan, der «Infoverteiler» später umbenannt in die: «Infopost»
- einer Website und deren Betreuung
- Zur den eher sennereilastigen Themen wurde noch eine Hirt\*innengruppe in's Leben

gerufen, die sich im Laufe der Jahre praktisch ganz von der IG abnabelte.

Die Hoffnung war gross, dass wir aus unserer Sicht übertriebene Sanierungspläne punktuell oder wenigstens in Einzelfällen abwenden könnten, die Erfolge waren jedoch relativ bescheiden.

Bei der Aussprache am Plantahof mit dem Fachstellenleiter Alpwirtschaft und Vertretern der «Sanierungs-Front» war kein Verständnis für unsere Sorgen um die Veränderungen der Alpsennereien spürbar, auch bei einem weiteren Treffen mit einer Alpbegehung nicht. Auf einen Brief an alle uns bekannten Bündner Alpmeister, denen wir bei allfälligem Widerstand gegen Sanierungsforderungen Unterstützung zusagten (immerhin gegen zweihundert Briefe) gab's keine nennenswerten Reaktionen. Offenbar wollte man von Bauernseite her auf keinen Fall im Abseits stehen, wenn's um subventioniertes Umbauen von Alpgebäuden ging. Oft gingen Alpgenossenschaften beim Sanieren gar noch einen Schritt weiter.

Statt, wie gefordert, im Verarbeitungsbereich bis auf Kopfhöhe Fliesen zu kleben, wurde nicht selten bis an die Decke geplättelt. Zusammen mit chromstahleingefassten Türen und Presswannen wurden damit Klangkörper geschaffen, die nicht nur geräuschempfindliche Senner\*innen in die Flucht drängten.

Einer der wenigen Lichtblicke war dann tatsächlich der anfangs erwähnte Käsekeller, der gekiest wurde und nicht betoniert werden musste.

Dafür gab's anderweitig Erfolge:

- Das Nottelefon 'Alpofon' begann sich schnell zu etablieren
- nachdem für das «traditionelle» Äpler\*innentreffen im Januar wegen Konzeptänderungen des genutzten Kulturprojektes ein neuer Platz gesucht werden musste, konnten wir uns mit dem Plantahof einigen, wo das Treffen nun regelmässig stattfindet
- Auch für das Fest im Herbst brauchte es einen neuen Platz; es wurde von Zizers nach Trin

verlegt und ist immer noch für viele der beschwingte Saisonabschluss.

- Die Baugruppe brachte bei einigen Alpsanierungen ihre Gedanken und Tipps ein, und sammelte Informationen über Auswirkungen umgebauter Sennereien bezüglich Materialien, Raumklima und Produktion.
- Einmalig organisierte die IG eine Fachtagung zum Thema Alpschweine und Vermarktung
- Die Arbeitsgruppe Sirtenkulturen vermittelte Austausch unter den Senner\*innen, die Alternativen zu Laborkulturen pflegten
- Nach einem längeren Prozess mit viel Gruppendynamik wurde im 2005 ein Leitbild mit den Zielen und Visionen der IG-Alp erstellt

Jährlich gibts's nun seit der IG-Alp-Gründung:

- ein Äpler\*innentreffen mit Stellenbörse, Verpflegung, aktuellem Vortrag oder Podium und Büchertisch am Plantahof Landquart GR

- ein Herbstfest mit Essen und Musik in Trin GR
- ein Heftchen (das du aktuell als «Infopost» in den Fingern hältst) über Aktivitäten der IG und Berichten aus der «erweiterten Alpwirtschaftszone»
- das Alpofofon, Nottelefon für Stellenvermittlungen bei personellen Ausfällen während der Alpzeit
- ein zweitägiges HerbstReisli im Oktober, meist verbunden mit einer Alpbesichtigung

Die Clique der anfänglich Aufmüpfigen transformierte sich nach der QS-Debatte immer mehr zu einem Dienstleistungsunternehmen. Kontinuierlich und immer wieder auch lustvoll hat die IG-Alp das Gemeinschaftliche der Älppler\*innenszene unterstützt und die Kontaktpflege vereinfacht und gefördert.

Nachtrag: ich hab mich entschieden, im Bericht keine Namen zu nennen, da ich mit der Erwähnung der einen andere nicht nennen würde. Nach meiner Wahrnehmung haben viele verschiedene Menschen die

Gruppe mitgetragen und Impulse gegeben. Die einen öffentlichkeitswirksamer, andere mehr im Hintergrund. Dafür und für vieles andere auch gebührt allen in der IG-Alp ein grosses Dankeschön!

Die Initialzündung kam vom Senn R und der Sennerin B mit dem Aufruf an der Alptaxation 2000. R hat sich nach der Halbzeit der IG anderen Lebenszielen zugewendet, B ist immer noch in der Gruppe aktiv. Drei von Vieren der ersten Generation sind nicht mehr in der IG aktiv, andere kamen dazu und haben die Ausrichtung der Aktivitäten neu geprägt - die IG-Alp lebt!

Für die Historiker\*innen unter den Lesenden hier doch noch die Namen der «ersten» Generation: Agnes, Anne, Blanca, Barbara, Chrigel, Claudia, Dani, Giorgio, Julika, Kristin, Kurt, May-Britt, Marlies, Rainer, Roland, Schoggo, Stefan B.

Auf dem IG-Alp-Reisli im vergangenen Herbst besuchten wir die Städtlichäsi in Lichtensteig im Toggenburg. Dort produziert Käsermeister Willi Schmid über 20 verschiedene Käsesorten, darunter auch mehrere Schimmelkäse, weisse, blaue, graue, schwarze, mit langen und mit kurzen «Haaren». Wir diskutierten daher auch über Schimmelpilze, welche geniessbar und welche giftig seien. Willi Schmid brachte es so auf den Punkt: «Schimmelpilze sind nur auf stärkehaltigen Stoffen giftig. Also z. B. Penicillium ist auf Käse gut bekömmlich, hingegen auf Brot oder Nüssen giftig.» Diese Aussage fand ich sehr interessant, und ich wollte mehr darüber erfahren. Werden doch so viele Lebensmittel weggeworfen, nur weil sie irgendwo ein kleines Schimmelpunktchen haben. Aber google ich im Internet, dann ist der Tenor fast einstimmig: «Hände weg von schimmlichen Esswaren!»

Ich frage bei Willi Schmid nach, wie er zu seiner Behauptung komme. Es ergab sich ein längeres Telefongespräch. Vor 4 oder 5 Jahren habe er in der Zeitschrift «Rinderzucht Braunvieh» einen Artikel einer Professorin der Universität Augsburg über «Verschimmelteres Futter und kranke Kühe» gelesen. Die Professorin habe seine Vermutung, dass Schimmel nur in Kombination mit Stärke, Sauerstoff und Feuchtigkeit giftig sei, bestätigt. Im Käse habe man noch nie Toxine von Schimmelpilzen gefunden, zudem schneide man die Rinde ja meistens ab. Auch der Kontrolleur vom Lebensmittelamt St. Gallen, der viele seiner Schimmelkäse untersuche, habe die Unbedenklichkeit von Schimmel auf Milchprodukten bestätigt.

Schmid sagte zudem, stark toxischer Schimmel wachse nur auf neutralem bis basischem Substrat, wie z. B. der Aspergillus

flavus auf Nüssen. Die Konfi sei sauer, deshalb werde sie nicht toxisch. Was bei den Schimmelpilzen hingegen gefährlich sei, sei das Einatmen der Sporen. Deshalb trage er beim Arbeiten im Käsekeller mit Schimmelkäse immer eine Staubmaske. Sobald ein Schimmelrasen sichtbar sei, könne dieser Sporen absondern. Die Sporen lagern sich im Gewebe ab und wirken kanzerogen. Eine Erkrankung komme schleichend, über Jahre hinweg.

Ob gelbe und orange Schimmel gefährlicher sind als grau-blau-weiße, fragte ich weiter. «Das kann man so nicht sagen, beim Altern verfärbt sich der Schimmelrasen.» Hefe bildet auch Rasen, auch wenn sie nicht zu den Schimmelpilzen gehören. Im ganzen Alpenraum gäbe es Käse mit Naturschimmel, im Tessin finde man alle Farben. «Anfänglich, wenn der Käse jung und feucht ist, wachsen vor allem langfädige Katzenhaarschimmel und Schwarzschimmel. Sie zeugen von starkem Proteinabbau und Feuchtigkeit. Später, wenn die Käserinde trockener

ist, wachsen kurzrasige Schimmel und Hefen. Welche Schimmelpilze auftreten, ist sehr vom Kellerklima (Feuchtigkeit, Luftumwälzung, Temperatur) abhängig.» Er habe für seinen «Mühlstein» Schimmel aus dem Tessin importiert.

Bei weiteren Literaturrecherchen stosse ich auf zwei Dokumente, aus denen ich ein paar interessante Aussagen wiedergebe:

(1) «Die Bedeutung der Mykotoxine als Lebensmittelkontaminanten» von Frank Luhmann, Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin, 2007

(2) Auszug aus dem Tagungsband «European Mycotoxin Seminar Series» von Prof. Johanna Fink-Gremmels, Vortragsveranstaltung 9.- 25. Februar 2005

### **Mykotoxine in Lebensmitteln:**

Schimmelpilze sind überall verbreitet, sie stellen nur geringe Ansprüche an Wassergehalt, Nährböden und Temperatur. Sie vermehren sich durch Sporen, die über die Luft verbreitet



werden. Treffen diese Sporen auf ein Lebensmittel, keimen sie aus und bilden farblose Zellfäden, die so genannten Hyphen, die das Lebensmittel im Innern durchziehen und für das menschliche Auge unsichtbar sind. Erst der Schimmelrasen auf der Oberfläche erweckt die Aufmerksamkeit, häufig ziehen sich dann die Hyphen bereits durch das ganze Lebensmittel. Ein üppiges Wachstum muss nicht gleichzeitig mit einer starken Toxinbildung verbunden sein, umgekehrt kann auch ein schwaches Pilzwachstum eine starke Toxinbildung zur Folge haben. (1)

Nahrungsmittel bilden ideale Voraussetzungen für die meisten Schimmelpilzarten, denn Kohlenhydrate, pflanzliche und tierische Öle, organisch und anorganisch gebundener Stickstoff erlauben bei günstiger Temperatur, günstigem pH-Wert und ausreichendem Wassergehalt ein optimales Wachstum. Somit findet man Schimmelpilze auf verfaulenden Früchten, Konfitüren, Brot, Käse, Fleisch, Getreide und Nüssen. Aber auch Holz, Leder, Staubkörner, Kot und sogar Kunststoffe können Schimmelpilzen als Nährboden dienen. (1,2)

Alle verschimmelten Nahrungsmittel können Mykotoxine enthalten. Die Food and Agriculture Organization (FAO) schätzt, dass ca. 25 % der Weltnahrungsproduktion Mykotoxine enthalten.

Das Erhitzen eines verschimmelten Lebensmittels eliminiert nicht seine toxische Wirkung (1,2).

Die Gefahr einer Mykotoxinbelastung in unserer Nahrung wird durch Veränderungen in der Nahrungsmittelverarbeitung tendenziell grösser. Verantwortlich sind folgende Faktoren:

- zunehmende Zentralisierung von Produktion und Verarbeitung
- steigende Importe aus Übersee aus oft ungünstigen klimatischen und hygienischen Verhältnissen
- erhöhter Verletzungsgrad von Früchten und Gemüse durch mechanisierte Erntemethoden
- veränderte Einkaufsgewohnheiten (convenience food) (1)

### **Mykotoxine in Futtermitteln:**

Mykotoxine können sich beim Verfüttern an Tiere in Fleisch,

Milch und Eiern einlagern. Somit gelangen sie beim Verzehr von tierischen Produkten auch in den Menschen. Gefährlich ist das besonders beim Import von Futtermitteln aus tropischen und subtropischen Ländern (u. a. Erdnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Kokos, Soja, Mais, Getreide), da Aspergillus-Pilze feuchtwarmes Klima bevorzugen (Luftfeuchtigkeit 80-95 % bei Temperaturen über 25 °C) und das gefürchtete Abbauprodukt Aflatoxin bilden. (1)

### **Gefährliche Mykotoxine sind:**

- *Claviceps purpurea* bildet Ergotamin (Mutterkornalkaloide) verbreitet auf Roggen (schwarze Körner)
- *Aspergillus flavus* bildet Aflatoxin, verbreitet auf Nüssen, Mais, Getreide, Feigen, ist krebserregend, stört das Immunsystem
- *Penicillium expansum* bzw. *Penicillium patulum* bildet Patulin, ist als Braunfäule auf Obst (saures Milieu) verbreitet, macht Magen- und Darmbeschwerden

- andere Penicillinarten bilden Ochratoxine, führen zu Nierenschäden (1,2)

### Und nun?

Die Frage nach der Giftigkeit der Schimmelpilze ist kompliziert und die Antworten fallen kontrovers aus. Alle verschimmelten Nahrungsmittel können Mykotoxine enthalten, müssen aber nicht. Viele sind harmlos, geben einen guten Geschmack, wirken sogar konservierend, da antibakteriell. Oft merken wir nichts von ihnen. Dieser Bericht gibt keine Antworten oder Emp-

fehlungen auf Fragen, er kann höchstens zum Nachdenken anregen.

Ich persönlich werde weiterhin der Konfi den schimmlichen Fleck abschneiden und sie danach genüsslich essen, ebenso den Schimmel auf Käse, Joghurt und Quark. Hingegen werde ich verschimmeltes Brot, Nüsse und Getreide weder den Tieren noch mir verfüttern, sondern kompostieren. Jeder muss wohl selber für sich urteilen, wieviel «Risiko» er beim Essen auf sich nehmen will.

Weiterführende Literatur:

- «Mindest haltbar bis ...?» von Prof. Martin Loessner, ETHZ, CS-Bulletin Nr. 2/2015
- «Schimmel - ein ungebetener Gast» von Prof. Martin Loessner, ETHZ, Winterthurer Stadtanzeiger 22. 12. 2015

## Schimmel in allen Farben

*Kristin Stroebel*

### kleiner Anhängsel über Käse und Schimmel

Bei Barbaras Beschreibung von Willi Schmidts Käsetheke mit den Käsen in allen Schimmelfarben und vor allem den Haaren, die den Käsen wachsen, stieg eine Erinnerung in mir hoch aus der Zeit als ich in Grabs/SG einige

Jahre als Sennerin gearbeitet habe. Dort habe ich auch Sauerkäse (oder Bloderkäse) produzieren dürfen. Eine regionale Spezialität, die sehr sauer ist und die man nur in wenigen Gegenden der Schweiz kennt

und im Tirol, dort als Graukäse. Was das eigentlich ist und wie er, der Chäs, produziert wird, ist hier nicht von Interesse. Dafür aber, dass wir die ca. 7 kg schweren Chäswürfel nach der Produktion während 2 Tagen von Hand mit Salz einrieben und dann ins Regal stellten und sich selbst überliessen. Nicht im Käsekeller sondern im Vorraum, weil sie es gern etwas wärmer hatten, aber vor allem, weil der Käseberater und -Kontrolleur (der dann noch Käseinspektor hiess) ihn auf keinen Fall im gleichen Raum mit dem Alpkäse sehen wollte. Ziel war, dass die grossen Käsewürfel schimmeln. Ja, in allen Farben versicherten mir die Bauern, Schwarzweiss-graublaugrün gelborangerot. Auf meine Frage, wie lang, wie sehr sie verschimmeln (vergrauen) sollen war die Antwort: «Bis mä sie a dä Hoor uflupfä cha», also bis man sie am Haarschopf hochnehmen kann. - und so haben wir die Käse beobachtet und uns gefreut über möglichst vielfältiges Schimmelwachstum. Am Ende des Sommers nahmen die Bauern sie als völlig einge-

schimmelte Klötze mit - was für ein Geschmiere! -, warfen sie zu Hause in den Brunnen und liessen sie gründlich einweichen. So liess sich dann die Schimmelhaut wie ein Mäntelchen abziehen und darunter kam der Käse schön weiss hervor (abgrauen). Ab dann wurde der Käse alle paar Tage mit einem nassen Lumpen abgerieben und beim gewünschten Reifegrad verspeist....

Meine verblüffende Erfahrung war, dass die Käse nach der «Schimmelphase» und nach dem abgrauen bei der weiteren Pflege überhaupt keine Tendenz mehr hatten zu verschimmeln. Bei meinen Versuchen aber, die Verschimmelung wegzulassen und ihn gleich weiterzupflegen, war das ein beständiger Kampf gegen den Schimmel. - Ich dachte mir, das hat irgendwie mit dem Säuremilieu vom Käse zu tun.....

....Die Pflegephase mit dem vergrauen lassen ist, zumindest in den wenigen Talkäsereien die Sauerkäse produzieren, heute nicht mehr erlaubt.....



info@ig-alp.org

Verein IG-Alp, St. Josef 23, 7134 Obersaxen

Redaktion: Kristin Stroebel,

Stefanie Nickel

Endkorrektur: Stefanie Nickel

Layout und Illustration: Marina Grimme

Fotos: Sarna Bernert, Kati Schindler,

Res Kraft, Julia Hollweck, Giorgio Hösli,

Kristin Stroebel

Für die Inhalte der Beiträge haften

nicht wir, sondern die Autor\*innen

(§45.333.8797657888)

**Textbeiträge für die Infopost 2021 sind immer willkommen: [infopost@ig-alp.org](mailto:infopost@ig-alp.org)**

**Neue Kontodaten: Das Konto in Deutschland wird aufgelöst, Spenden für die IG-Alp bitte nur noch auf das neue Schweizer Konto überweisen (SEPA Überweisungen sind kostenlos)**

**Interessengemeinschaft Alp (IG-Alp) Obersaxen**

**IBAN: CH98 0900 0000 1546 5673 4**

**BIC: POFICHBEXXX**

**PostFinance, 4808 Zofingen**

**Danke!**

## Termine

### Äpler\*innentreff

Samstag 9. Januar 2021 in Landquart, GR, im Plantahof Alte Arena

20.-22.11.2020 in Witzenhausen an der Uni

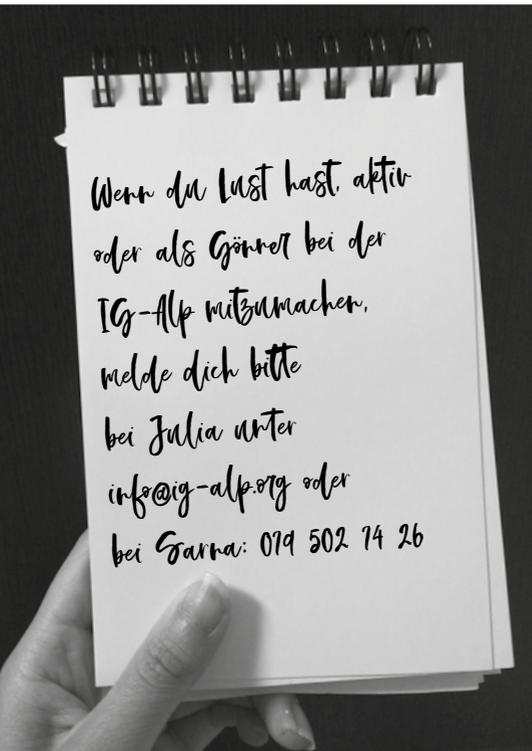
### Äpler\*innenfest

19./20. September 2020 auf dem Camping in Trin Mulin, GR

Kuchen und Käsespenden willkommen (Kuchen an die Bar, Käse auf den Wagen)

### Sitzung

7. November 2020 in Mollis, GL



Wenn du Lust hast, aktiv  
oder als Gönner bei der  
IG-Alp mitzumachen,  
melde dich bitte  
bei Julia unter  
[info@ig-alp.org](mailto:info@ig-alp.org) oder  
bei Sarna: 079 502 74 26

# ÄplerInnenfest in Trin-Mulin (Campingplatz)

**Sa 19. – So 20. Sept. 2020**

von Mittag bis Mittag

mit Bar, Wraps und Schaf am Grill

Live-Musik Shakepop mit

**Klaus Egger Trio**



**Kuchen, Käse und Dessert sind  
sehr willkommen!**

Mithelfen/Fragen: Sarna 079 502 74 26

Hinkommen: [www.campingtrin.ch](http://www.campingtrin.ch)

