GÜSEL UND GAGEL

28 | 2017

zalp

Zeitschrift der Älplerinnen und Älpler

Zum Geleit

Wir müssen alle mal. Ob Mensch, Kuh oder Geiss, Gagel produzieren alle. Doch spätestens beim Güsel scheidet sich der Mensch vom Tier. Das Tier produziert nur Mist, niemals Müll. Wir Menschen aber produzieren beides. Der Gegensatz zwischen den zwei Arten von Hinterlassenschaften könnte kaum schärfer sein. Denn unser Müll verbraucht Energie, der Mist dagegen liefert sie. Während der Müll also meistens wirklich nur Abfall ist und in eine Sackgasse führt, führt der Mist, richtig verwendet, zum Kreislauf.

Wir ÄlplerInnen sind schon längst aus dem Kreislauf ausgebrochen: Im Tier kommt hinten raus, was vorne reinging. Wir selber dagegen lassen uns vom Heli, vom Bähnli oder vom nächsten Besuchertrupp alles bringen, was wir meinen, auf der Alp zu brauchen (und dann oft genug doch nicht verwenden).

Auf der Alp kommt also beides zusammen, manchmal auf der gleichen Weide: der frische Fladen und die fast schon eingewachsene Flasche, die Geissenbölleli und die vergessenen Gummistiefel.

Somit widmen wir uns dem ganzen Panorama der Hinterlassenschaften: von Gagelarten aller Couleurs über den Kalbskadaver und die Zigarettenkippe bis hin zum Sondermüll aus Antibiotika. Was wir weglassen: Für einmal ärgern wir uns nicht über TouristInnen, die Erfrischungstücher zwischen die Blumen streuen, hinter die Hütte kacken und den Rucksack neben dem Aussichtshöckli auskippen. Wir wischen vor der eigenen Türe und am eigenen Füdli.

In diesem Sinne: Jedem Blüemli sein Gageli und jedem Alpbesucher sein Güselsäckli zum Runtertragen ins Tal. Und bevor wir jetzt einen Haufen Mist erzählen, wünschen wir euch allen einen schönen Alpsommer und freuen uns wie immer auf eure Rückmeldungen!

Eure zalp-Redaktion

Bild: Julia Rossmeier

Inhalt

zalp die achtundzwanzigste

2 Zum Geleit

Güsel und Gagel

4 Dünget die Alpen!
8 Der Nährstoffkreislauf auf Alpweiden
10 Metallteile und Kippen
12 Wuschelfeeling für die Zitze
15 Kadaverentsorgung vor Ort – eine tierische Abdankung
16 Umdenken statt ausschwenken
18 Bohnen, Pillen oder Haufen – wer hat hier geschissen?
22 Alles Scheisse!
26 Ahhhhhhhhhhhhh!

Magazin

29 Das Label
30 Gepresstes Kurzfutter
32 Herdenüberwachung am Monitor
34 Die schwarzen Blumen des Teufels
36 AlpModisch
38 Poster
40 Die Direktzahlungen fliessen runter, rauf und weg
43 Die erste Nationale Schafhirtentagung
45 Impressum
46 Jeder Betrieb, jede Alp ist anders
48 So eine Seilbahn ist eine gute Sache
50 Wenn die Geiss mit dem Steinbock …
52 Umschwärmte Kühe
56 Pflanzliches Lab
58 Wonne aus Wolle
60 Nicht das Mass aller Dinge
62 «Das isch immer so gsi …»
62 Kinderseite: Mach Schrott wieder flott!
68 Bücher/CD/Filme
69 zalp-Logik-Rätsel
70 zalp-Finanzen im Hoch
74 Service zalp
76 Kein Hirte, kein Berg, keine Ziege – eine Wegwerfgeschichte
80 Am Ende: Bezahlen nicht vergessen

Dünget die Alpen!

Das Wissen, dass Mist den Graswuchs fördert, ist so alt wie die Weidewirtschaft selbst. Der Blick in die Geschichte der Alpwirtschaft zeigt aber: Neben dem Wissen um den Nutzen des Mistes bestimmen noch andere Faktoren den Umgang mit dem wertvollen Rohstoff.

Text **Andreas Niederhäuser** Bild und Illustrationen siehe Legenden

Misten ist ein *Chrampf*. Jedes Jahr hatte ich mir vorgenommen, schon während des Sommers die Kuhfladen im näheren und weiteren Umkreis der über die Jahre immer etwas kleiner ausgezäunten Heuwiese zusammenzutragen, um sie im Herbst so richtig fett zu misten. Fast jedes Jahr blieb es beim Vorsatz. Es fehlte an Zeit, an Lust, an Kraft, den Mist im Kessel zur Wiese zu schleppen oder in der *Garette* über die holprige und steile Weide zu stossen, sodass es im Herbst meist bei ein paar hastig verteilten Kuhfladen blieb. Die Wiese dankte es mit üppiger Blumenpracht und immer magerer werdendem Heuertrag. Dass das Wissen um den Nutzen alleine nicht immer ausschlaggebend für den Umgang mit dem tierischen Dünger ist, zeigt auch der Blick in die Geschichte. Mindestens ebenso wichtig waren etwa Fragen der Verfügbarkeit von Arbeitskräften, der Besitzverhältnisse oder der wirtschaftlichen Nutzungsformen des Bodens.

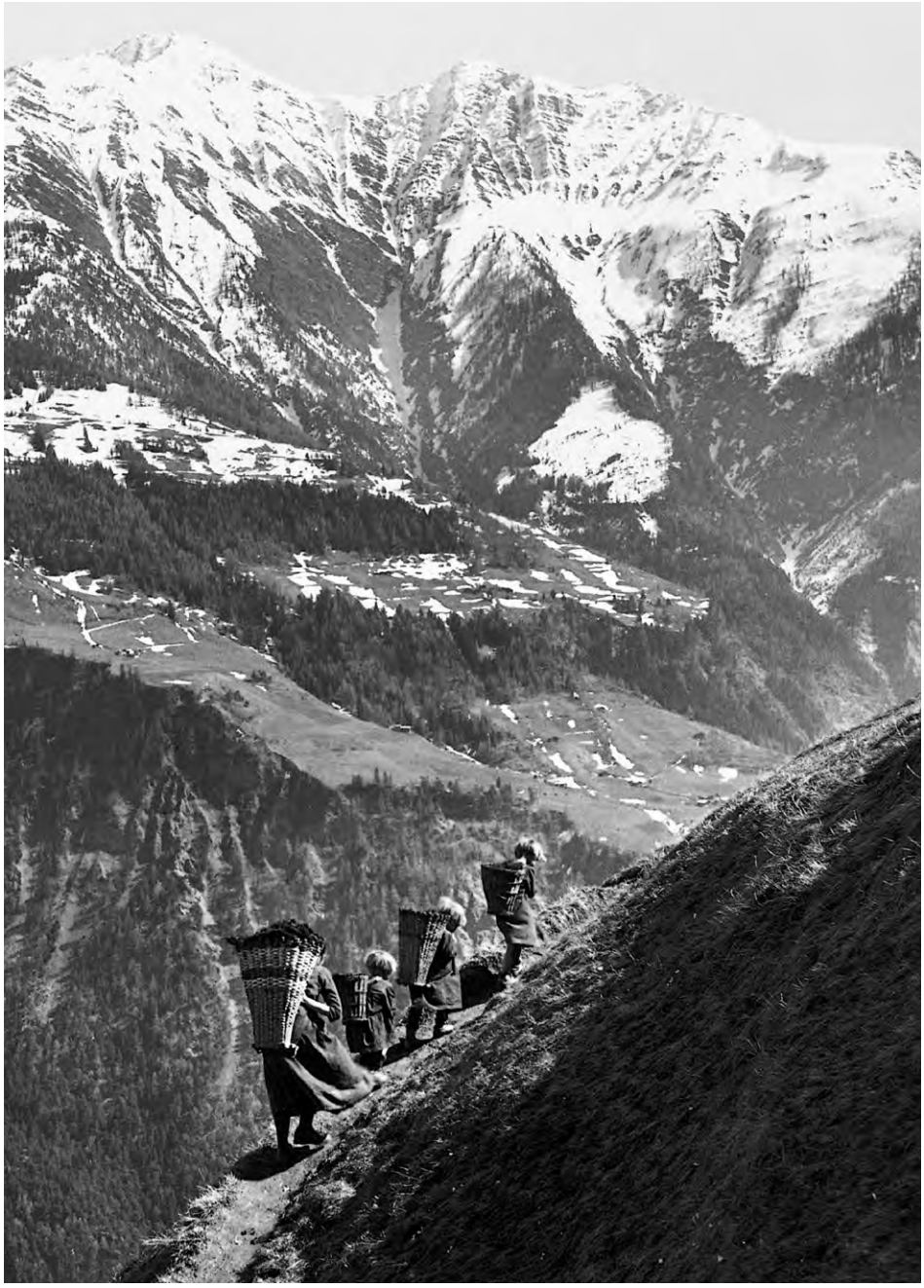
Landwirtschaftsreformen

Mist und vorrangig die genügend grosse Produktion von Mist war eines der zentralen Anliegen der in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts aufkommenden landwirtschaftlichen Reformbewegung. Tatsächlich fiel bei der seit dem Mittelalter üblichen Nutztierhaltung, bei der die Tiere lediglich in den Wintermonaten im Stall standen, zu wenig Mist an, um damit die Wiesen und vor allem die Kornäcker so zu düngen, dass ihr Ertrag die wachsende Bevölkerung genügend zu ernähren vermochte. Auch wenn es in der Alpwirtschaft nie um eine vergleichbare Intensivierung der Produktion ging, rückte sie – insbesondere der verbreitet schlechte Zustand der Infrastruktur und der Weiden – in den Fokus der Diskussion. Ein besonders aktiver Alpwirtschaftsreformer war Rudolf Schatzmann (1822–1886), der in seiner Funktion als Pfarrer in Guttannen im Berner Oberland mit der Berg- und Alpwirtschaft in Berührung kam und 1863 den *Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verband* mitbegründete. 1864 veröffentlichte er eigens eine Broschüre über die «Düngung der Alpen», die als Volksschrift in einer Auflage von 3000 Exemplaren an «die alpwirtschaftstreibende Bevölkerung» verteilt wurde. Darin beklagt er u. a. die Verödung vieler Weideflächen und den weitherum nachlässigen Umgang der Älpler mit dem Mist: «Wir kennen Alpen, auf denen die Mistschaufel noch ein ganz unbekanntes Möbel ist.» Neben dem Vorschlag, zumindest ausgewählte Stellen auch mit alpfremdem Dünger wie etwa Mergel, Knochenmehl oder selbst Guano aufzuwerten, gibt er den Älplern Ratschläge über den richtigen Umgang mit dem naturgemäss in grösseren Mengen anfallenden Mist: «Sammelt die [thierischen] Abfälle überall, wo sie in überflüssiger Weise zu liegen kommen: in den Ställen, bei den Senn- und Schermhütten, auf den ‹Ständen› (Ruheplätzen) und ‹Lägern›, […]. Richtet die Stallböden so ein, dass keine düngenden Bestandteile verloren gehen! Leget undurchlässige Düngergruben und Mistplätze bei den Hütten an […]. Erstellet […] geräumige Güllenbehälter […]. Schaffet niedrige, starkgebaute B'schütti- und Mistkarren an […]! Stellet eigne Knechte an, die ausschliesslich für die sorgfältige Düngung der Alp zu sorgen haben!»

Jauchebehälter und Düngegruben

Auf gänzlich unfruchtbaren Boden fielen Schatzmanns Empfehlungen zumindest bei den Behörden nicht. So wurden in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts unter dem Stichwort der «Bodenverbesserung» vom Bund und den Kantonen verschiedenste Massnahmen subventioniert, darunter vor allem die Räumung der Weiden von Geröll und Stauden, aber auch der Bau moderner Hütten und Ställe, wobei bei Letzteren auch ausdrücklich auf die Anlage von Jauche- und Mistgruben geachtet wurde. In den 1914 vom Schweizerischen Landwirtschaftsdepartement veröffentlichten Berichten über das Bodenverbesserungswesen in den einzelnen Kantonen zeigt sich aber, dass sich die Verhältnisse nicht so schnell änderten. So moniert der Urner Kulturingenieur Alfred Bloch in seinem Bericht: «Zur ausgiebigen Bewirtschaftung des Alpbodens wäre es sehr empfehlenswert, mit dem Bau von neuen Ställen zugleich auch Jauchebehälter und Düngegruben zu erstellen, denn solche sind verhältnismässig sehr wenig vorhanden.» Dabei subventionierte Uri, wie andere Kantone auch, die baulichen Massnahmen mit bis zu 60 Prozent der anfallenden Kosten; allerdings nur auf den Kooperations- und nicht auf den Privatalpen. Mit dem Bau solcher Behälter und Gruben alleine war es allerdings – wie der Glarner Kulturingenieur Thomas Luchsinger in seinem Bericht betont – nicht getan: «Bei diesem Anlass sei auch hingewiesen auf eine Düngung der Alpweiden mit Gülle, die für die Weiden

Andreas Niederhäuser arbeitet bei der Archäologischen Bodenforschung Basel-Stadt und träumt davon, wieder einmal eine ganze Saison z'Alp gehen zu können.



Misttragen bei Mörel (Östlich-Raron) 1941, aus: Ernst Brunner, Photographien 1937 – 1962, Zürich, Offizin-Verlag 1995

unter den Ställen an den untern und mittleren Stäffeln sehr gut anzuwenden wäre und eine bedeutende Steigerung der Erträge zur Folge haben müsste.» Auch wenn die Kulturingenieure mit den Subventionen ein wirkungsvolles Instrument zur Verfügung hatten, um das Verhalten der Bauern zu beeinflussen, waren diese oft wenig interessiert, die verlangten Neuerungen auch umzusetzen.

Mistrechte

Ein Grund für den Widerstand der Bauern lag dabei in althergebrachten Eigentums- und Nutzungsrechten. Weit verbreitet waren dabei sogenannte Mistrechte, d. h. ein mehr oder weniger grosser Teil des anfallenden Mistes durfte von den Bauern aus der Alp weggeführt werden, um ihn auf den eigenen Fettwiesen zu verteilen. Allein schon aus praktischen Gründen fanden sich solche Mistrechte meist bei jenen Alpen, bei denen die Alpweiden direkt an die vom Talbetrieb aus bewirtschafteten Wiesen stiessen. Um den Aufwand möglichst gering zu halten, wurden mancherorten die sich im Privatbesitz befindenden Ställe gleich an der Grenze zwischen den Alpweiden und den Heimwiesen gebaut. Die Menge des Düngers, der aus der Alp bezogen werden durfte, richtete sich in der Regel nach den Weide- oder Kuhrechten, die ein Bauer besass. In den von den Walsern besiedelten Gegenden hiess das Nutzungsrecht «Tschifferlirecht» nach der walserdeutschen Bezeichnung *Tschifera* für den Rückentragkorb. Obwohl solche Rechte zunehmend von den Genossenschaften und Gemeinden ausgekauft wurden und die Behörden im Sinne der «Alpverbesserungen» das Wegführen des Düngers zu unterbinden versuchten – so wurde in Glarus das «Wegschleppen von Gras, Heu oder Dünger» mit einer happigen Strafe von 50 bis 200 Franken bedroht –, konnten sie sich vereinzelt noch weit ins 20. Jahrhundert erhalten.

Faule Alpknechte

Schlimmer als diese «Raubwirtschaft» war in den Augen der Reformer nur noch das völlige Unterlassen der Düngung. So erwähnt Friedrich Gottfried Stebler in seinem Standardwerk

Fig. 287a. Französischer Düngertragekorb.

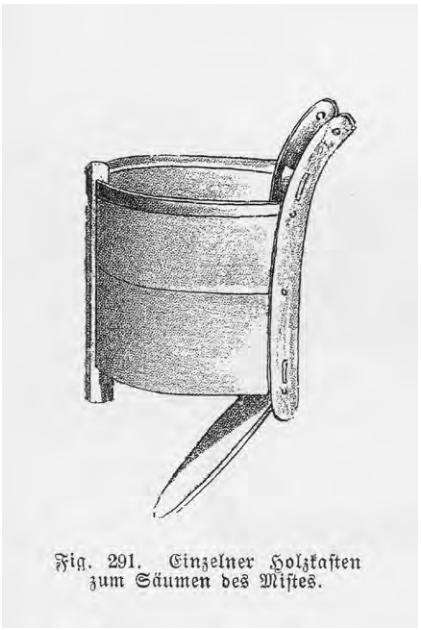


Fig. 291. Einzelner Holzkasten zum Säumen des Mistes.

Fig. 292. Pferd mit zwei Mistkörben beladen, Prättigäuer Art.

Illustrationen aus: Friedrich Gottlieb Stebler: Alp- und Weidewirtschaft, Verlag Paul Parey, Berlin 1903

zur Alp- und Weidewirtschaft von 1903 voller Empörung die Praxis, den beim Melkplatz anfallenden Mist über eine nahe Felswand zu entsorgen oder einfach in einen nahen Bach zu werfen – wofür es im Einzugsgebiet des Rheins den spöttischen Ausdruck *den Mist nach Basel schicken* gegeben haben soll.

Auch auf vielen Oberwalliser Alpen wurde um 1900 der Dünger, wenn überhaupt, nur mangelhaft ausgebracht. In der Sicht des Volkskundlers Richard Weiss, der in seinem Werk zur Bündner Alpwirtschaft der Düngung ebenfalls ein kleines Kapitel widmet, erhielten sich solche Zustände «am ehesten in genossenschaftlich betriebenen Gemeindealpen, wenn die Faulheit der Alpknechte und die Gleichgültigkeit der Alpgenossen zusammenwirken». Schon gut 70 Jahre früher hatte Schatzmann festgestellt, dass vielerorts «der Aelpler und seine Zusennen […] das Vorrecht in Anspruch [nehmen], die besten Stunden des Tages im ‹Restheu› zu verschlafen», statt sich ums Misten zu kümmern. Der Blick in das Protokollbuch der 1880 gegründeten Alpgenossenschaft Verdus scheint die Klage der beiden Herren zu bestätigen. Im Herbst 1894 beschloss die Genossenschaft, «den noch nicht von den Alpknechten ausgeführten Dünger nächsten Frühling auf Gemeindewerk [sic] auszuführen u. auszuwerfen». Alleine für das Misten waren auf der 70 Stösse umfassenden Alp jedes Jahr 8 der ungefähr 30 Gemeinwerke vorgesehen. (Ein Gemeinwerk entsprach dem Tagwerk eines Mannes und betraf neben dem Düngerauswerfen das Instandstellen der Wege im Herbst und Frühling, das Holzrüsten für die zwei Sennereien, das Brunnenputzen und das Giftkräuterbekämpfen.) Um die Arbeit zu erleichtern, wurde 1917 von der ansonsten nicht besonders ausgabefreudigen Alpgenossenschaft ein zum «Düngerauswerfen nötiger Wagen» angeschafft. Vorher musste der Mist entweder mit einem hölzernen Tragkorb oder – wie sich Konrad Buchli an seine Alpzeit im Safiental erinnert – mit einer *Stossbänna* (Schubkarren) oder einer *Schleupfä*, einem «Marterinstrument, mit dem man den Mist auf die Wiesen zog», verteilt werden. Dass sich die Bauern des Wertes des Mists aber sehr wohl bewusst waren, zeigen zwei weitere Einträge: 1911 wurden – ganz im Sinne der staatlichen Politik – die privaten Besitzer der Ställe angehalten, «am Tage der Ladung ihre Düngestätte so zu reparieren, dass der Dünger nicht fortrinnt» – eine Aufforderung, die man 1922 allerdings nochmals wiederholen musste. Das Protokollbuch zeigt aber auch, dass die Bauern oft wenig Zeit und Motivation hatten, nach dem Alpabzug die schwere Arbeit auf der Alp zu verrichten. Lieber zahlten sie dafür eine Busse oder beschlossen, dass jemand die Arbeit gegen Bezahlung übernehmen solle. Bereits 1890 wurde der Düngerauswurf an drei Bauern «für Akkordlohn von 56 Franken vergeben».

Staffelrücken und Mistwäsche

Um das arbeits- und zeitintensive Verteilen des Mistes zu umgehen, wählte man dort, wo es die Verhältnisse zuliessen, lieber andere Methoden. So berichtet Weiss von Beispielen aus dem Bündner Oberland, wo die Hütten und der benachbarte offene Melkplatz teilweise im Jahresrhythmus um einige Hundert Meter verschoben wurden. Mit Hütte und Melkplatz «wanderte» so auch die Mistkonzentration von Staffel zu Staffel. Möglich war das natürlich nur dort, wo die Sennerei lediglich aus einer primitiven, rasch ab- und aufbaubaren Holzhütte bestand und wo genügend geeignete Standorte vorhanden waren. Etwas weniger aufwendig war die Schwemmentmistung – quasi eine frühe Form der Düngung

mit Jauche oder Gülle, wie sie heute vielerorts angewendet wird. Dort, wo es die Topographie und die Nähe eines Baches zuliessen, wurde der Mist ausgeschwemmt, indem man das Wasser durch die Läger, Mistgruben oder Ställe hindurchleitete und so die unterhalb der Hütten liegenden Weiden düngte. Auf der zu Tschiertschen (GR) gehörenden Alp Farur wurden in Wahrnehmung der oben erwähnten privaten Mistrechte in gemeinschaftlicher Arbeit Schwemmgräben angelegt, die den Mist von der Alp in ein Netz von kleineren, zu den privaten Fettwiesen führenden Quergräben leiteten. Das System der Schwemmentmistung wurde nicht nur im ganzen Alpenbogen angewendet, eine Glarner Urkunde von 1476 – die nicht im Original, sondern in einer Abschrift von 1615 überliefert ist – zeigt, dass sich diese Technik in der Alpwirtschaft über Hunderte von Jahren erhalten konnte: «[…] wenn die Leider zu Rath werend, dass man solle schwëmen, so sollend sy dass den alpteilern verkhünden, vnd wellicher dan nit schwambte so vil alss Im vffgeleith wär, der kommpt vmb fünf shylling […].»

Eigen- und Gemeinnutz

In den Darstellungen von Schatzmann, Stebler und anderen Reformern finden sich sowohl die Klage über die Vernachlässigung des Düngerverteilens auf vielen Alpen als auch viele Hinweise auf ausgeklügelte und vor allem auch arbeitsintensive Techniken. So berichtet Schatzmann, dass man die Kuhfladen auf einigen Luzerner Alpen von Zeit zu Zeit vorwärtslege, «um die düngenden Stoffe an verschiedenen Orten nutzbar zu machen.» Im Berner Oberland wurden sie nach dem Weidegang zu kleinen Haufen zusammengetragen, bevor man sie dann im Herbst zerstreute, anderswo wurden sie einfach nach der Alpabfahrt mit der Mistgabel zerschlagen und verteilt. Diese Unterschiede im Aufwand dürften dabei wesentlich durch die Eigentumsrechte und den Eigennutz geprägt gewesen sein. Dort, wo sich die Alpen im Privatbesitz befanden oder der Mist auf die eigenen Wiesen getragen oder geleitet wurde, nahmen die Bauern wesentlich grösseren Aufwand in Kauf. Bei kollektiv bewirtschafteten Alpen dagegen brauchte es zumindest schmerzhafte Geldbussen, um die Bauern dazu zu bewegen, ihren Pflichten zum Unterhalt der Weiden auch tatsächlich nachzukommen und ihre Gemeinwerke zu leisten.

Quellen, Literatur

Thomas Antonietti: Kein Volk von Hirten. Alpwirtschaft im Wallis, Baden 2006

Das Bodenverbesserungswesen der Schweiz. Unter Benützung der kantonalen Berichte zusammengestellt vom Schweizerischen Landwirtschaftsdepartement, Bern 1914

Silvia Conzett: Wie s esie gsin ischt. Landwirtschaft und Tourismus in Tschiertschen im 20. Jahrhundert, Chur 2003

Werner Oswald: Wirtschaft und Siedlung im Rheinwald, Zürich 1931

Rudolf Schatzmann: Über Alpendüngung (abgedr. aus der schweizer. Alpenwirthschaft von Pfr. Schatzmann, V. Heft), Aarau 1864

Friedrich Gottlieb Stebler: Alp- und Weidewirtschaft, Berlin 1903

Fritz Stucky: Beiträge zur Geschichte des Landes Glarus vor seiner Befreiung, Glarus 1936 (Alpbrief von Obersee, Rauti, Lachen und Ahornen, Näfels 1476 (Gemeindearchiv Näfels, Klasse II, Nr. 18; Kopie auf Pergament aus dem Jahr 1617)

Richard Weiss: Das Alpwesen Graubündens, Chur 1992

Protokollbuch der Alpgenossenschaft Verdus von 1880, Gemeindearchiv Tschappina, II c, 1510

Der Nährstoffkreislauf auf Alpweiden

Seit Jahrhunderten bildeten im Alpgebiet die hoch gelegenen Weideflächen ein bedeutendes Standbein der Tierhaltung. Jungvieh und Milchkühe beweideten den lockeren subalpinen Waldgrenzebereich und die höher gelegenen Rasenflächen. Während der letzten fünf Jahrzehnte wurden ein Grossteil der Kühe durch masslose Züchtung um rund ein Drittel schwerer, und die Milchleistung stieg mit Hilfe von Kraftfutter um das Doppelte bis Dreifache an. Den natürlichen Nährstoffkreislauf können nur Tiere mit massvollen Ansprüchen nachhaltig sichern.

Text und Bilder **Walter Dietl**

Bedeutende biologisch-chemische Grundlagen

Bei der Grasland- und Alpweidenutzung spielt der Kreislauf der Hauptnährstoffelemente Stickstoff (N), Phosphor (P) und Kalium (K) eine wichtige Rolle zwischen Boden – Pflanze – Tier – Boden.

Während die Kreisläufe von Phosphor und Kalium bei sorgfältiger Tierhaltung und Düngerwirtschaft weitgehend geschlossen sind, ist der Stickstoffkreislauf von Natur aus immer mehr oder weniger offen. Vereinfacht dargestellt finden wir die festen Stickstoffformen in Ammonium- und Nitratsalzen sowie organisch gebunden in Wurzelknöllchen und im Humus; diese sind recht stabil. Die flüssigen Formen von Ammonium (NH_4) und Nitrat (NO_3) in wässerigen Lösungen wie auch die gasförmigen in Ammoniak (NH_3), in Stickoxiden (NO_x) und im Lachgas (N_2O) gehen den Alpweiden in Luft und Wasser verloren. Üblicherweise rechnet man mit mindestens 30 Prozent Verlust des Gesamtstickstoffs.

Älplerweisheit:
«Regelmässig Kraftfutter, Gülle und frischer Mist zerstören die besten Weiden in kurzer Frist.»

Phosphor und Kalium sind in gewöhnlich fruchtbaren Böden der Kalkgebirge, die einen pH-Wert von 5,0 bis 5,5 und mehr aufweisen, meistens genügend vorhanden. Sind jedoch in schwachwüchsigen Fettweiden Rotklee und Alpen-Hornklee nur in Spuren zu finden, fehlt es gewöhnlich an Phosphorreserven, die im Boden allgemein knapp sind. Dies kann vor allem in den silikatischen Zentralalpen der Fall sein. Diese bestehen vorwiegend aus Granit und Gneis, in denen Siliciumoxid in Form von Quarz stark vertreten ist. Die Böden weisen häufig einen tiefen pH-Wert auf. Phosphor ist in diesen Gesteinen und deren Böden meistens nur in geringen Mengen pflanzenverfügbar. Eine einmalige Gabe von 25 kg Phosphor-Handelsdünger auf einen halben Hektar Weide könnte eine nachhaltige Bodenverbesserung bewirken und das Wachstum von Leguminosen fördern.

Walter Dietl: Studium der Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur in Wien und an der ETH Zürich; Mitarbeiter der Agroscope Zürich-Reckenholz: Vegetationsökologie der Wiesen und Weiden; Lehrauftrag an der Boku Wien: Ökologischer Wiesenbau; an der ETHZ: Alpwirtschaft.

Phosphor ist ein Grundelement für alle Lebensvorgänge:

→ Phosphor ist massgebend für die Bodenfruchtbarkeit, z. B. für die Fixierung und Mobilisierung von Stickstoff
→ Phosphor ist für den Stoffwechsel in der Pflanze von grösster Bedeutung, besonders für den Energiestoffwechsel

Die Vorräte an Kalium sind hingegen selten knapp. Vor allem Granit und Gneis versorgen durch ihre Verwitterung die Böden reich mit Kalium (Kalifeldspat).

Für Stickstoff ist eine wichtige Quelle der Mist. Man nimmt an, dass bei der Lagerung und Verrottung etwa ein Drittel des Gesamtstickstoffs «verloren» gehen. Dies mag uns erstaunen und als Vergeudung der Natur erscheinen. Aber die rund 78 Prozent Stickstoff in der Luft haben sich in den vergangenen Jahrtausenden kaum verändert. Die Knöllchenbakterien der Leguminosen und ein pilzähnliches Bakterium (Frankia alni) der Erlen können in Wurzelknöllchen Luftstickstoff fixieren. Deshalb gedeihen unter den Grünerlengebüschen üppige Stauden wie Berg-Sauerampfer, Grauer Alpendost, Alpen-Milchlattich und andere.

Frischen Mist geschickt lagern – Rottemist und Mistkompost

Verrotteter organischer Dünger bietet Nahrung für das harmonische pflanzliche Wachstum sowie für das reiche Bodenleben; er fördert die Humusbildung.

Kuhfladen an Viehlagerplätzen und im Stall wie auch Schafspflütter und Geissenbölleli können wertvolle pflanzenverfügbare Nährstoffe schaffen. Durch die Herstellung von Rottemist oder Mistkompost können wir Nährstoffverluste so gut wie möglich verhindern.

Wie entsteht Rottemist?

Die verschiedenen Kotformen können in rundlichen Haufen oder länglichen Feldmieten – nicht über 100 cm breit und etwa 50 cm hoch – wenn möglich an schattigen Stellen an-

gelegt werden und sollten mit pflanzlicher Substanz abgedeckt werden, beispielsweise mit überständigem Gras, wie Borstgras und Rotschwingel, oder auch Riedstreue oder Stroh. Dieses Material schützt vor starker Sonneneinstrahlung und ermöglicht den Zutritt von Sauerstoff.

Um die Verluste von Nährstoffen sowie die Belastung der Grund- und Fliessgewässer sicher zu vermeiden, sind die Mieten zusätzlich mit einem Vlies abzudecken. Damit am Anfang die Temperatur in den Kotlagern nicht wesentlich über 60 °C ansteigt, muss der frische Mist einige Male gewendet werden. Überhitzung würde Stickstoffverlust verursachen.

Hinweis: Alpställe und stark belastete Viehlagerplätze kann es je nach Weideorganisation in den Nordalpen bis etwa 1800 Meter, in den Zentralalpen (Engadin, Wallis) bis auf rund 2200 Meter geben. Mistmieten sind hier grundsätzlich sinnvoll. Wer Zeit hat und sich regelmässig die Mühe macht, den angefallenen Kot auf einem oder mehreren Haufen zusammenzutragen, diese abzudecken und gelegentlich zu wenden, kann nützlichen Rottemist produzieren, um ertragsfähiges Weideland ab und zu zu düngen. Überdies könnte man unproduktive, verunkrautete Lagerplätze verhindern oder zumindest verkleinern.

In den höchstgelegenen, weitläufigen Gebieten, wo die Tiere nur ein bis drei Wochen gehalten werden, kann man wohl darauf verzichten.

Mistkompost herstellen

Stehen auf der Alp auch lehmige Erde oder Torfmaterial zur Verfügung, beispielsweise wenn Fahr- oder Triebwege erstellt werden oder Gräben zum Ableiten von Grund- oder Oberflächenwasser nötig sind (Moore nicht entwässern!), so kann mit Erde und/oder Torf und Tierkot Mistkompost geschaffen werden. Erde und Torf fördern den Verrottungsprozess und binden die Pflanzennährstoffe im sogenannten Ton-Humus-Komplex. Darunter versteht man, dass Ton, also kleinste mineralische sowie organische Teilchen (tote Pflanzen und Tierchen), vermischt und verbunden sind.

Düngen der Alpweiden

Rottemist und Mistkompost sind ideale Alpdünger. Diese Düngerformen haben durch die Verrottung eine erdeartige Form angenommen, die direkt mit der Bodenerde in Kontakt kommt. Der Boden sollte beim Düngen nicht gefroren sein, damit die wichtigen Nährstoffe bei feuchter Witterung bald in den Boden gelangen können.

Da beim Weiden mindestens ein Drittel des Kotes weit verstreut anfällt und nur etwa die Hälfte der Weidefläche «düngerwürdig» ist, kann nur in Abständen von mindestens drei bis fünf Jahren ein kleiner Teil mit Rottemist oder Mistkompost gedüngt werden.

Es ist empfehlenswert, nur graswüchsige Flächen mit weniger als 30 bis 35 Prozent Neigung gelegentlich ab Ende August zu düngen. Die grössten Weideschäden entstehen, wenn steile, auch feuchte, schattige Weiden mit mehr als 40 Prozent Neigung gedüngt werden. Hier entstehen Trittlöcher, in denen sich Wasser sammelt, oder horizontale Viehpfade, sogenannte Treijen (keltisch-rom./engl. trail = Pfad). Unter beiden Bedingungen können erfahrungsgemäss Hangpartien abrutschen; es entstehen sogenannte «Schlipfe», auch Bleiken genannt.

Borstgrasweide, reine («strenge») Ausbildung
→ kaum verbesserungsfähig

Borstgrasweide mit Zwerg-Wacholder
→ unternutzt, verbesserungsfähig

Milchkrautweide, typische Ausbildung
→ wertvolle Weide (Scheid GR)

Milchkrautweide, typische Ausbildung
→ mit weidender Braunviehherde (Ftan GR)

METALLTEILE UND KIPPEN

Eins haben Jäger, TouristInnen und ÄlplerInnen gemeinsam: Sie hinterlassen mehr oder weniger ungeniert Müll in der Landschaft – sehr zum Ärger von Jägern, TouristInnen und ÄlplerInnen. Nachfolgend ein paar Anregungen, wie einige solcher Hinterlassenschaften entsorgt oder unschädlich gemacht werden können.

Text **Martin Marti** Bild **Giorgio Hösli**

Magnet im Magen – oder um den Hals

Am 16.6.16 publizierte die Bauernzeitung Online folgende Meldung:
Der Schweizer Bauernverband (SBV) hält den heutigen Entscheid des Nationalrates gegen Littering-Bussen für unverständlich. Er hofft nun darauf, dass Kantone und Gemeinden ihre Rechtsgrundlage anpassen. Der Entscheid für Nichteintreten auf die Parlamentarische Initiative fiel mit 96 zu 86 Stimmen bei 5 Enthaltungen. Die Vorlage ist damit erledigt.

Wenn nicht Bussen, dann müssen vorläufig andere Methoden vor den Folgen des Litterings auf landwirtschaftlich genutzten Flächen schützen. So lassen zum Beispiel viele Bauern ihre Kühe einen Magneten schlucken, der dann im Pansen allfällig verschluckte Metallteile bindet.

Man könnte nun die Sache auf einer Alp noch einen Tick präventiver angehen, indem man beispielsweise einer Kuh, am besten der Leitkuh, einen starken Magneten um den Hals bindet; der Magnet wird dann alle vorhandenen Metallteile auf dem Weidegebiet an sich ziehen und binden. Die Stärke des Magneten wäre so zu halten, dass er auch unnötige Skilifte, Bahnkabinen, militärischen Schrott und weitere der Beweidung nicht dienliche Objekte anziehen könnte. Sollte die Kuh an irgendeinem Ort des Weidegebiets unerklärlicherweise nicht weiterkommen, dann könnte dies auf ein dortiges Erzvorkommen hinweisen (wenn nicht auf einen störrischen Charakter der Kuh). Natürlich müsste mit Kollateralschäden gerechnet werden – es würden naturgemäss auch Touristen mit geschraubten Knochenbrüchen oder künstlichen Gelenken von der Kuh angezogen werden. In solchen Fällen wäre die Bergrettung aufzubieten (aber natürlich nur mit HelferInnen ohne Metallteile). Im Einzelfall müsste zudem geprüft werden, ob es sich effektiv um eine magnetische Anziehung handelt oder ob der Tourist sich zur Kuh hingezogen *fühlt*. Im letzteren Fall wäre nicht die Bergrettung anzurufen, sondern auf die Warnung vor weidenden Tieren hinzuweisen. Im Zweifelsfall müsste der Tourist mit einem Metalldetektor gescannt werden.

Je nach herumliegendem metallhaltigem Müll auf einer Alp könnte die Kuh bis am Ende der Alpzeit ziemlich belastet sein. Es empfiehlt sich also, ein sehr robustes Tier auszuwählen. Allenfalls müsste der Hirt spezifisch geschult werden, beispielsweise im Aufrollen von Transportseilen, welche die magnetische Kuh an sich zöge. Alpschaften mit Käsewirtschaft müssten natürlich sämtliche metallhaltigen Teile aus der Sennerei entfernen, es sei denn, sie möchten wirtschaftlich diversifizieren, etwa in die Unterhaltungsbranche. Eine Kuh, an welcher ein Kessi haftet, die Käseharfe obendrauf und im Anhang das alte Transistorradio des Sennen hätte garantiert nicht geringen Unterhaltungswert. Und der Käse dazu könnte dann im Lokalblatt produziert werden …

Politisch denkbar wäre im Übrigen, die 96 ParlamentarierInnen, die gegen Littering-Bussen stimmten, zu verpflichten, eine Anzahl Arbeitsstunden Müll auf landwirtschaftlich genutzten Gebieten zu räumen. Wer dies nicht leisten will, könnte zumindest dazu angehalten werden, auf politischer Ebene nicht weiteren Mist zu bauen; oder wennschon, dann ausnahmslos biologisch abbaubaren.

Zigarettenkippen, Ährenfische

Ein weiteres nicht unerhebliches Problem im Zusammenhang mit Littering besteht im Wegwerfen von Zigarettenkippen (siehe auch nebenstehenden Text). Wer von all den rauchenden ÄlplerInnen kennt nicht den magischen Moment, wenn das Tagewerk getan, die Sonne schön malerisch hinter den Bergen versunken ist und die Füsse, des Schuhwerks endlich ledig, vom Bänkli vorm Hüttli baumeln: Jetzt! Nein, kein Jodel, kein Kuss von der Freundin, kein Schluck vom Besseren (all

Martin Marti arbeitet teilzeit als Sozialarbeiter. Er war jahrelang als Alphirt auf diversen Alpen, vorwiegend im Kanton Graubünden.

das kommt dann nachher, Reihenfolge beliebig), nein, nichts von alledem, jetzt wird eine geraucht. Oder auch zwei. Und die Kippen – ach komm, du umweltbewusstester aller Hirten, auch du hast es schon irgendwann mal getan: die Kippe ins Nesselfeld hinterm Hüttli, das schlechte Gewissen dazu.

Doch so geht das nun mal leider nicht. Die Nesselfelder hinter den Hütten wären sonst bald einmal stinkende Müllhalden, und das will weder die Kuh noch der Alpmeister noch der Bauernverband noch der Politiker. Und der Hirt soll es auch nicht wollen. Doch der Hirt hat rein von Natur aus einen eigenbrötlerischen, wenn nicht renitenten Charakter – er entzieht sich gerne den (reichlich Müll produzierenden) Segnungen der Zivilisation, dem Rausch (dieser geistigen Kontamination) am wirtschaftlichen Mehrwert seiner Leistung, dem Sog des beruflichen Erfolgs (der auch mal über Leichen geht). Daher soll nachfolgend skizziert werden, mit welchen Mitteln die Kontaminierung der Nesselfelder hinterm Alphüttli trotzdem nachhaltig verhindert werden kann:

Erstens: Der Hirt hört auf zu rauchen.

Zweitens: Der Hirt hört *wirklich* auf zu rauchen.

Drittens: Der Hirt schluckt die Kippen selber.

Viertens: Der Hirt entsorgt die Kippen im Ofen oder im Abfallsack. Sofern er einen hat.

Fünftens: Wenn der Hirt nichts davon tut, kann der Alpmeister wie folgt vorgehen: Er klaubt Ende Alpsommer die Kippen aus dem Nesselfeld und tut sie in ein Wasserbad. Anschliessend gibt er Dickkopf-Elritzen und Ährenfische dazu. Pro gestorbenen Fisch macht der Alpmeister einen Lohnabzug von 50 Franken. Sollte der Lohnabzug die effektive Lohnsumme übersteigen, wird der Hirte selber ins Wasserbad gelegt. Sollte er überleben, darf er nächstes Jahr noch mal auf die Alp – entweder als Raucher (wenn er ein Dickkopf ist) oder als Nichtraucher, sofern er nicht fortan eine feuchtere Umgebung bevorzugt.

Tierschützerische Anliegen müssen dabei freilich den Kürzeren ziehen. Der Alpmeister könnte allerdings dazu angehalten werden, Dickkopf-Elritzen und Ährenfische künstlich zu züchten, um deren Populationen zu erhalten.

Übrigens: Nesseln siedeln sich mit Vorliebe dort an, wo viel Unrat im Boden liegt. Die Nessel säubert das Erdreich und hält so dessen Verschmutzung entgegen.

Die Welt ist ein Aschenbecher. Betrachtet man die blanke Stückzahl, sind Zigarettenkippen der häufigste Müll in der Landschaft. 5,6 Billionen Zigaretten werden jedes Jahr weltweit geraucht, 4,5 Billionen davon werden achtlos weggeworfen. Dabei sind die Kippen mehr als nur ein ästhetisches Problem. Zigarettenfilter bestehen aus Celluloseacetat, einem biologisch schwer abbaubaren Kunststoff. Sie verrotten nicht einfach, der Zersetzungsprozess dauert viele Jahre. Der Kunststoff ist eine Gefahr, weil die Filter hochgiftige Stoffe wie Teer, Schwermetalle und aromatische Kohlenwasserstoffe an ihre Umgebung abgeben. Diese haben sich im Filter gesammelt oder stammen aus noch am Filter haftenden Tabakresten. Weggeworfene Kippen verrotten erst nach fünf bis zehn Jahren und geben dabei die schädlichen Chemikalien fortlaufend in den Boden ab. Schon ein Zigarettenstummel pro Liter Wasser macht Fischen den Garaus, warnen Wissenschaftler von der San Diego State University (Tobacco Control, Bd. 20, S. i25, 2011). Die Hälfte ihrer Fische starb, wenn die Forscher die Tiere vier Tage lang in Wasser hielten, in dem zuvor für einen Tag eine Kippe pro Liter geschwommen war. Verwendeten die Wissenschaftler gerauchte Filter ohne jegliche Tabakreste, so waren etwas mehr Kippen nötig: 1,8 Filter pro Liter brachte die Hälfte der Neuweltlichen Ährenfische im Labor der Forscher um. 4,3 Kippen pro Liter waren für Dickkopf-Elritzen tödlich. Selbst ungerauchte Filter töteten zur Überraschung der Forscher noch: Die Chemikalien, die den Filtern und dem umgebenden Papier zugesetzt werden, sind offenbar ungesund genug.

Zigarettenkippen können zu 100 Prozent recycelt werden. Während das Papier und die Tabakreste kompostiert werden, schmilzt man die Zigarettenfilter und Kunststoffverpackungen ein und verarbeitet sie zu Plastikpellets. Aus diesen werden neue, nachhaltige Plastikprodukte wie Transportboxen, Mülleimer, Aschenbecher oder Transportpaletten erzeugt.
Quelle: FeelGreen.de

Wuschelfeeling für die Zitze

Sie füllt sich kuschelig und zugleich struppig an, ist griffig an den Händen und rupft den Dreck vom Euter: die Holzwolle. Im Ofen verbrannt hinterlässt sie nur ein Aschehäufchen – Abfallvermeidung auf der Alp.

Text und Bilder **Barbara Sulzer und Giorgio Hösli**

Kennt ihr agroclean®? Gelbe, viereckige Säcke, die hinten an der Stallwand hängen, prallgefüllt mit Holzwolle zum Putzen der Euter eurer Milchlieferantinnen? Wir wissen, es hat sich die Unsitte breitgemacht, den Stallgang mit Feuchttüechli zu übersäen, die wie riesengrosse Konfettis aus dem Kuhpflütter leuchten. Wohl in der Meinung, es sei modern und hygienisch, Produkte zu verwenden, die aus dem sterilen Kübel kommen und nach Desinfektionsmittel riechen, als wäre man im Spital und nicht im Stall. Holzwolle ist jedoch ebenso hygienisch – und richtig angewandt hat sie viele weitere Vorteile. In der Schweiz gibt es eine einzige Firma, die Euterwolle herstellt, die Lindner Suisse GmbH in Wattwil. Wir haben sie besucht.

Ohne Firma keine Wolle

Lindner produziert seit knapp 100 Jahren Holzwolle, seit 1965 ist es die einzige Holzwollfirma in der Schweiz. Mit dem Aufkommen von Kunststoff in den sechziger Jahren ging die Produktion im Bereich Speditions- und Stopfmaterial ständig zurück. Der jetzige Inhaber Thomas Wildberger begann 1994 bei Lindner zu arbeiten, weil er ahnte: «Die produzieren einen Rolls Royce, nur weiss es niemand.» Zwei Jahre später stieg er fest in die Firma ein.

Holzwolle hatte das Image, «das Abfallmaterial der Holzbranche» zu sein. Davon wollte Wildberger wegkommen. Jedes Holzwolleprodukt bekam gemäss seiner Verwendung einen neuen Namen: Logistikholzwolle spediline, Holzwolle-Erosionsschutzvlies Howolis, Spiel- und Nestmaterial actiwood, Anzündhilfen Flamtastic und eben Euterholzwolle agroclean®. Mit dem Umdenken zu mehr Natürlichkeit und Besinnung auf das Althergebrachte wuchs die Nachfrage nach Holzwolle wieder. Wildberger erklärt stolz: «Spitzenreiter ist heute die Euterwolle.» Die Firma beschäftigt 12 Vollzeitmitarbeiter, unterstützt in der Abpackerei von 16 Personen mit geistigen, körperlichen und psychischen Beeinträchtigungen, sowie einige Bauern aus dem Tal im Forstsektor.

Herstellung der Euterwolle

Das Holz für die Euterwolle stammt aus der Region und ist zu 100 Prozent FSC-zertifiziert. Verarbeitet werden vor allem Fichte, Föhre und Buche. Gefällt werden die Bäume im Winter während der Saftruhe. Gut vierzig Lieferanten, meist Bauern, bringen im Frühling die Stämme nach Wattwil, wo sie entrindet und als 1 Meter lange Rugel auf Holzbeigen aufgestapelt werden. Da ruhen sie eineinhalb Jahre, bis das Holz nur noch eine Feuchtigkeit von 15 – 18 Prozent aufweist.

Die Meterrugel werden nun halbiert und je nach Verwendungszweck sortiert. Für die Euterwolle müssen die traditionellen Hobelmaschinen auf Hunderstelmillimeter genau justiert, die Messer haarscharf geschliffen sein – sie werden alle vier Stunden gewechselt. Fingerspitzengefühl und messerscharfe Beobachtungsgabe zeichnen den guten Hobler aus, denn Feuchtigkeitsgrad des Holzes, Jahrringbreite des Holzes, Druck und Geschwindigkeit des Hobels beeinflussen die Qualität der Wolle.

Die gehobelte Holzwolle fällt in einen Kanal hinunter, wird durch einen Luftzug nach oben gesogen, geschüttelt, gemischt und entstaubt. Dadurch wird das Holz nochmals etwas trockner und kann bei 9 Prozent Feuchtigkeit direkt in die gelben Säcke verpackt werden.

Die Euterwolle

agroclean®-Euterwolle ist absolut spriessenfrei und fühlt sich laut Wildberger «an der Zitze wie ein Kälbermaul an». Er spricht damit die Anrüstzeit an, die laut einer französischen Studie und einer Masterarbeit an der Vetsuisse-Fakultät der Universität Zürich[1] bei Verwendung von Holzwolle pro Kuh 6 Sekunden kürzer ist als beim Feuchttüechliputzen. Bei einer Herde von 100 Kühen ergibt dies eine Ersparnis von 20 Minuten pro Tag. Wohl wichtiger ist für uns ÄlplerInnen die Hygiene. Im Vergleich zu Feuchttüechli konnten in derselben Studie bei der Anwendung keine Unterschiede in der Menge von Mikroorganismen (Staphylokokken) festgestellt werden. Für Wildberger keine Überraschung: «Holz verfügt über natürliche antiseptische Eigenschaften und ist daher aus lebensmitteltechnologischer Sicht für die Melkhygiene bestens geeignet.»

Benötigt werden pro Kuh und Jahr 3,5 Kilogramm Euterwolle (ca. 10 Gramm pro Tag). Die Zeitschrift «LANDfreund» hat in ihrer Ausgabe vom November 2012 einen Kostenvergleich verschiedener Euterputzmittel erstellt. Dabei schnei-

Barbara Sulzer ist Kurzzeitaushilfsälplerin und Kleinbäuerin in Mollis GL. Im Sommer betreut sie zusammen mit anderen Älplerinnen das Alpofon, und wenn noch Zeit bleibt, besucht sie Giorgio Hösli auf der Rinderalp.

[1] Roman Ruf: Einsatz von Holzwolle zur Euterreinigung, Masterarbeit an der Vetsuisse-Fakultät der Universität Zürich 2015, zu finden unter: www.zora.uzh.ch/118184/

Bild: Thomas Wildberger

Varianten der Euterhygiene

Und was sagt der Tierarzt zur Holzwolle als Euterreinigungsmaterial? Wir haben bei Dr. med. vet. Michael Walkenhorst nachgefragt. Er arbeitet im Departement für Nutztierwissenschaften am Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL und betreut dort unter anderem Themen rund um die Eutergesundheit.

Kein Produkt in der Euterreinigung hat alleinig Vor- oder Nachteile. **Holzwolle** ist grundsätzlich gut geeignet für die Euterreinigung. Groben Dreck bringt man mit ihr leicht weg, der Anrüstreiz ist bestens und Holzwolle ist ein nachhaltiges Produkt, in der Herstellung wie in der Entsorgung. Aber wie bei anderen Produkten auch – um die Übertragung von Keimen oder Bakterien zu verhindern, ist die Überschrift immer dieselbe: «Nach jedem Tier wegwerfen!»
Ein Nachteil der Holzwolle ist, dass es nur eine Barriere zwischen Hand und Zitze gibt, wenn du einen grossen Wüsch pro Kuh verwendest. Das ist beim **Tüechli** einfacher, sofern es richtig angewendet wird. Die Alpmeister müssen eben bereit sein, ein rechtes Quantum Holzwolle auf die Alp zu geben. Ich habe immer wieder die Erfahrung gemacht, dass hier gespart wird – bei der Euterreinigung laufen ÄlplerInnen und Genossenschaften manchmal zu Hochform auf.

Was ich auch sehr gut finde, sind **Einmaltüechli,** die aus einer Seifenlösung kommen. Die **Feuchttüechli** machen eine gute Reinigung, jedoch nur, wenn die Euter nicht massiv dreckig sind. Dann ist Holzwolle besser. Man könnte natürlich auch die Holzwolle feucht machen. Aber bei allen Feuchteinsätzen ist darauf zu achten, dass die Zitze wieder trocken ist, bevor das Melkzeug angehängt wird. Und das ist mit dem Feuchttüechli einfacher als mit einer nassen Holzwolle.
Desinfizierende Feuchttüechli gibt es auch mit Alkohol und pflegendem Glyzerin. Ihr Vorteil: Der Alkohol verflüchtigt sich schnell, die Zitze ist trocken. Es gibt aber MelkerInnen, die davon ausgetrocknete Hände bekommen, je nach Mittel und Hautcharakter.
Verkauft wird auch eine Schaumlösung in einem Zitzenbecher. Da bleibt jedoch die Gefahr der Übertragung von Zitze zu Zitze oder von Kuh zu Kuh.
Eine Variante für grosse Alpen kann sein, die Euter mit **Stofflappen** zu putzen. Auf einer Alp mit 100 Kühen braucht es 200 Stofflappen, die jeden Tag in der Waschmaschine mit 60 Grad zu waschen sind. Dann bleiben sie frisch und pasteurisiert.
Ein weiterer Aspekt, wenn wir über Hygiene reden, sind Handschuhe. An **Handschuhen** klebt wesentlich weniger «Übertragungsdreck» als an der Haut. Bei Beständen mit einem massiv pathogenen Erreger wie Staph. aureus kann das eine Massnahme sein. Dort kann zudem der Einsatz eines Desinfektionsmittels in einem feuchten Tüechli Sinn machen.

det die agroclean®-Euterwolle günstiger ab als Feuchttüechli und Schaumprodukte. Pro Kuh und Laktation errechnet der LANDfreund für die Euterwolle Kosten von gut 11 Franken.

In der Schweiz putzen knapp 30 Prozent der Bauern ihre Kühe mit Holzwolle. Wildberger hat errechnet, dass mittlerweile knapp 1,5 Millionen Kühe mit der Toggenburger Wolle vertraut sind. Mehr als die Hälfte der produzierten Menge wird in über 19 Länder exportiert, in erster Linie nach Europa.

Hat die Euterwolle gar keine Nachteile? Bei nassbepflütterten Eutern haben Papiertücher oder Stofflümpen den Vorteil, die Zitzen besser abtrocknen zu können. Zudem muss ein genügend grosser Wüschel Wolle pro Kuh verwendet werden – Sparen macht keinen Sinn (siehe auch Kasten «Varianten der Euterhygiene»). Dies ist wohl ganz im Sinne von Thomas Wildberger.

Bezug: Die Holzwolle agroclean® im gelben Viereckpack gibt es direkt bei Lindner, bei Milchgenossenschaften oder in der LANDI. Für weitere Informationen über Produktion, Verwendung und Bestellung von Holzwolle siehe www.lindner.ch.

Auf den Spuren der Holzwolle

Kaum zu glauben, in wie vielen Bereichen sich Holzwolle einnisten konnte und kann. Geschichte und Anwendung der Holzwolle als Füll-, Stopf-, Polster-, Dämm-, Isolations- und Filtermaterial sowie die Verwendung im Medizinal- und Hygienebereich sind im reich illustrierten Buch «Werkstoffmonografie Holzwolle» versammelt. So kam Holzwolle zum Beispiel in Säuglingskrippen als Saugmaterial zum Einsatz. Das Innere eines Teddybären bestand aus Holzwolle, Särge wurden mit Holzwolle ausgepolstert, Spucknäpfe für Tuberkulosekranke und sogar Tampons und Binden wurden aus Holzwolle hergestellt.

Hanspeter Frey
Werkstoffmonografie Holzwolle
Daten, Fakten
edition Y, Lichtensteig 2011
ISBN 978-3-033-02629-2
erhältlich bei Lindner Suisse GmbH
071 987 61 51, holzwolle@lindner.ch

Inserat

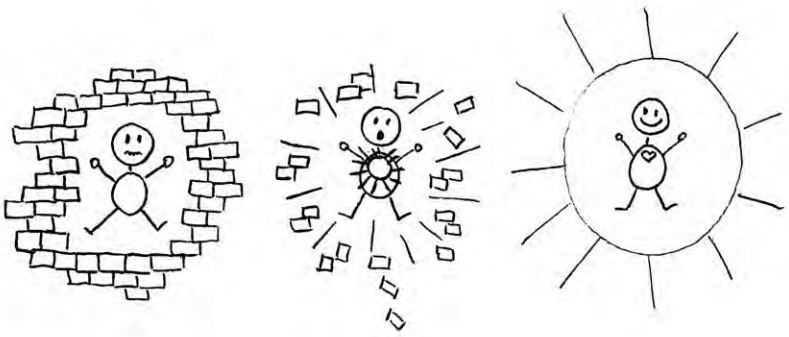
TRÄNKETRÖGE

Stahlblech feuerverzinkt,
preiswert, leicht u. stabil.
10 Jahre Garantie!

5 Grössen ab Lager
1.25 – 3 Meter
bis 5 Meter auf Bestellung
z.B. 1.5m-Trog **Fr. 578.–**

Schlup Metallbau AG, 3700 Spiez
Tel. 033 654 90 24, Fax 033 654 90 26
www.schlup.com

Alcelsa©: die Arbeit mit dem Informationsfeld des Menschen
Begleitung von Körper-, Beziehungs- und Lebensthemen.



Infos + Termine: **Stefanie Nickel**, 079 216 90 98 oder www.alcelsa-schweiz.ch

Kadaverentsorgung vor Ort – eine tierische Abdankung

Text **Martin Marti** Bild **Giorgio Hösli**

Man konnte das tote Tier nicht übersehen im Grasgrün auf der kleinen Ebene hinter der Hütte, etwas abseits vom Salzstein. Es gab noch keine Vögel, nur blasser Himmel, der Piz Cam morgenrot.
Nachts hatte die Herde hier gelagert – frischer Dung überall, das Gras flachgedrückt, wo die Tiere gelegen hatten. Sie waren schon auf und davon, nur eins nicht. Lag regungslos da, der Grösse nach nur wenig vor der Zeit tot geboren. Der Hund hätte es gerne gleich selber entsorgt, schnüffelte neugierig am leblosen Körper.
Das kommt vor, sagte ich und rief ihn zu mir, ich sagte es mehr, um die Stille zu füllen, die das tote Tier umgab. Mit so einer Stille ist das merkwürdig: Der Tag hat auf einmal einen Riss. Und man könnte hineinfallen und wäre ein Stein, der ewig fliegt.
Später am Tag hob ich für eine Grube die Steine mit blossen Händen aus, lose übereinander, wie sie dalagen, ganz in der Nähe des kleinen Kadavers. Hob sie aus und wunderte mich über den Unrat, der sich darunter fand. Blechdosen von der Art, wie man sie vor fünfzig und mehr Jahren verwendet hat.
Ich sah ihn förmlich vor mir, meinen Vorvorgänger, wie er im Frühling die Steine räumt, die die Lawine auf die Ebene getragen hat. Mittags isst er Konserven, mit blossen Händen, der Hund nagt am Stein, auf den Öl geflossen ist. Vielleicht war es anders, ich hob ein Grab aus, da denkt man allerlei, kann vorkommen auch ans eigene Sterben. Sonnenwärme auf der Haut. Thymianduft. Oder ans Leben.
An die Frau, die heute kommt.
Ein Glück, dass sie da war, dass sie es auch gesehen hat. Man hätte mich wohl sonst für meschugge gehalten.
Ich hatte das tote Kalb die paar Meter hinüber in die Grube geschleppt, dann die Steine darübergehäuft, ordentlich hoch, dann das bleiche Wacholderholz darüber. Beim Gang zu der Herde war es schon dämmrig, die Frau auf dem Weg talwärts eine blosse Silhouette, sodass mir war, als hätte ich die Nacht selber umarmt, als sie schliesslich die Hütte erreichte. Und dann dieses plötzlich Lebendige hinter der Hütte, die Schellen von Tieren – warm genug war es noch, dass man barfuss gehen konnte die paar Meter hinter der Hütte hoch auf die Ebene, von wo alles kam.
Oder schon zur Stelle war, wie es schien. Nur dass man sich dazu noch Mondlicht hätte wünschen können oder leuchtende Girlanden oben am Piz Cam. Aber ich bin (meistens) kein Romantiker. Ich sah: eine Herde von vielleicht 25 Mutterkühen mit ihren Kälbern. Ruhig. Vollkommen ruhig. In einem ungefähren Halbkreis – so gut das Gelände es zuliess – um den Steinhaufen herum, unter welchen ich das tote Tier gelegt hatte.
Was mich berührte, war etwas Merkwürdiges; es war, was mir erst da aufgefallen ist: dieser unerhörte Unterschied zwischen Ruhe und Totenstille.
Die Herde war ruhig, sie war einfach da.
Und wir, wir waren völlig überflüssig.

Am nächsten Abend, als es dafür dunkel genug war, schwebte über dem Steinhaufen hinter der Hütte ein flirrendes Licht, und von da an einige Abende wieder: Es waren Glühwürmchen, die sich dort die Nacht um die Ohren schlugen und halt um Gotteswillen grade dort, und man konnte geneigt sein, sich irgendwas Heiliges auszudenken dabei. Aber in Wirklichkeit nehme ich an, dass da unter den Steinen ein paar Abende lang so etwas wie Verwesungswärme schwelte und die Glühwürmchen halt Wärme lieben und punktum. Und weil bekanntlich bei den Glühwürmchen die Weibchen auf dem warmen Boden sitzen und von da aus hoffnungsvoll leuchtend die Männchen verführen, gefiel mir die Vorstellung gut, dass da sozusagen auf dem Friedhof des Lebens das neue Leben schon mehr als nur Schein war und gar nicht heilig, sondern lustvoll und froh.

Leider habe ich damals tatsächlich nur die Nacht umarmt und keine Frau; die war reine Wunschvorstellung. So rein, wie der Rest der Geschichte Tatsache ist.

Umdenken statt ausschwenken

Welche Älplerin, welcher Älpler kennt sie nicht, die Frage nach dem WOHIN mit der Milch von der Vroni, deren Euter mit Antibiotika behandelt worden ist. Weg damit, na klar. Aber in die Gülle leeren, den Schweinen verfüttern oder in den Bach kippen – was ist das kleinere Übel?

Text **Prisca Würgler** Bild **Shutterstock**

Die Milch von einer mit Antibiotika behandelten Kuh soll weggeschmissen werden. Was das auf der Alp konkret bedeutet, ist mir nicht klar, auch weil ich meine Verantwortung gegenüber der Umwelt wahrnehmen will und das Problem der Antibiotikaresistenzen ernst nehme. Daher habe ich bei denen nachgefragt, die es wissen sollten:

Zwei Tierärzte erklären mir, ich solle die Antibiotikamilch den Kälbern vertränken oder den Schweinen verfüttern, wobei ich die Absetzfrist zur Schlachtung zu beachten hätte. Weiter verweisen sie mich ans Veterinäramt. Beim Veterinäramt bekomme ich eine Person ans Telefon, die von sich sagt, Antibiotika seien ihr Steckenpferd, was mich mit viel Hoffnung auf gute Ratschläge erfüllt: Das Beste sei, meint sie, die Antibiotikamilch ins «Bschüttiloch z'gheie», die Antibiotika würden dort «abgebaut». Auf meine Nachfrage, ob das stimme und ob es Untersuchungen dazu gebe, bekomme ich die Antwort, nein, Untersuchungen oder Studien gebe es keine, aber es sei schon so. Als abschliessende Anregung wird mir geraten: «Sonst halt ins Abwasser damit.» Ich bleibe skeptisch und frage weiter. Als Nächstes bei einem Käsereiberater für Alpen – auch er will hier nicht mit Namen genannt werden und auch er hilft mir nicht mit der ultimativen Lösung. Befreundete ÄlplerInnen raten mir, die kontaminierte Milch ins nächstgelegene Blackenfeld oder in den Wald zu schütten. Am besten immer an derselben Stelle, um zu beobachten, was dort mit den Jahren passiert.

Keine dieser Antworten befriedigt mich wirklich, denn bei allen Tipps bleiben die Antibiotika irgendwo in meinem Umkreis erhalten.

Die Macht der kleinen Menge

Wie hochgradig Antibiotika in der gemolkenen Milch wirken, weiss jede Sennerin, jeder Senn, wenn sie und er solche Milch verkäsen. Ein einziger Liter einer mit Antibiotika behandelten Kuh im 1000-Liter-Kessi genügt, um die Bakterien der Käsereikultur zunichtezumachen. Der Käse kann auf der Presse nicht absäuern, bläht, oder die Bruchkörner wachsen nicht zusammen. Der ganze Käse ist futsch.

Einen Bakterienkiller ins Bschüttiloch zu schütten, ist dumm, denn gerade da braucht es potente Bakterien zur Vergärung der Gülle. Zudem haben verschiedene Studien[1] gezeigt, dass über die Gülle von mit Antibiotika behandelten oder gefütterten Tieren kleine Mengen Antibiotika auf Wiesen, Weiden und auch in Pflanzen nachweisbar sind. Genau diese kleinen Mengen in der Umwelt begünstigen die Bildung von resistenten Bakterien und Keimen.

Dabei muss zwar erwähnt werden, dass von einer euterbehandelten Kuh nicht die gleichen Mengen Antibiotika über Kot und Urin in die Umwelt gelangen, wie wenn Grossbetriebe ihre Säue oder Hühner mit antibiotikaversetztem Futter mästen. Zudem ist die Abbaubarkeit von Antibiotika von Mittel zu Mittel sehr verschieden. Trotzdem: Wie mir das Veterinäramt mit obiger Aussage das Milchausschütten in die Gülle als Lösung anpreisen kann, ist mir schleierhaft. Wenn die Person vom Veterinäramt schon keine Studien kennt, könnte sie wenigstens den Agrabericht

Prisca Würgler ist Ziegenälplerin und zupft auf eigene Faust über den Sommer an Ziegeneutern im Kanton Uri, zusammen mit ihrem Partner und ihren zwei Kindern. Im Winter malt und filzt sie und gibt Werkunterricht.

[1] Siehe z. B.: www.uni-paderborn.de/nachricht/1071: Chemiker der Universität Paderborn beweisen erstmals, dass Nutzpflanzen Antibiotika aus güllegedüngten Böden aufnehmen (2005), oder «Antibiotikaeinsatz in Tierhaltung erhöht Häufigkeit humanpathogener Bakterien in der Umwelt» auf www.helmholtz-muenchen.de (2014).

2016 vom nahen Bundesamt gelesen haben. Dort steht: «Ein wesentlicher Teil der verabreichten Antibiotika werden beim Nutztier über Urin und Fäzes ausgeschieden. Über die Gülle können ausgeschiedene antimikrobielle Wirkstoffe sowie entsprechende Abbau- oder Umwandlungsprodukte auf landwirtschaftlich genutzte Flächen gelangen. […] Antibiotika können […] damit möglicherweise Bodenfunktionen wie die Bereitstellung von Nährstoffen beeinträchtigen.»[2] Ähnlich sieht es auch das Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen in Deutschland, das Julius-Kühn-Institut, wenn es in seinen Kernaussagen schreibt, «dass bereits sehr geringe Konzentrationen von Antibiotika in der Umwelt beachtliche Effekte auf Bakteriengemeinschaften haben können und sich daraus unkontrollierbare Generationen von antibiotikaresistenten Keimen entwickeln.»[3]

Ins Schwein und ins Kalb gehört die Antibiotikamilch auch nicht, denn eine Antibiotikakur schwächt den Organismus und kann zu Krankheiten führen. Die Verfütterung an Schweine ist insofern nachvollziehbar, als sie zur Schlachtung vorgesehen sind. Aber Kälbern, die zur Zucht eingesetzt werden, Antibiotika zu verabreichen, birgt die Gefahr von Resistenzbildung, und genau dies will man ja verhindern. Auf Bioalpen ist die Vertränkung an Tiere sowieso verboten.

Also doch ins nahe Bächlein, gemäss dem Motto: Aus den Augen, aus dem Sinn? Moment, ist es nicht so, dass trotz Abwasserreinigungsanlagen Hormone wie die von der Antibabypille ins Wasser gelangen und unsere Fische unfruchtbar machen können? Dann werden ihnen und anderen Bachbewohnern Antibiotika auch nicht guttun. Auch wenn Krankheitserreger in der Kläranlage weitgehend eliminiert werden, ist die Abwasseraufbereitung ein Ort des Genaustauschs. Sie kann sozusagen als «Brutstätte» für Antibiotikaresistenzen dienen. Da Antibiotika und andere Schadstoffe in der Kläranlage zu finden sind, entstehen dort Bedingungen, die das Überleben resistenter Organismen begünstigen.

Um Antibiotika oder antibiotikaresistente Keime aus dem Wasser zu reinigen, wird in Schweizer Kläranlagen Ozonung oder Aktivkohle kombiniert mit Ultrafiltration eingesetzt. Trotz aufwendiger Abwasserbehandlung mit abschliessender chemischer Desinfektion bleibt die Belastung mit Resistenzgenen deutlich zu hoch. «Zudem sind bis heute noch lange nicht alle Kläranlagen auf dem neusten Stand. Die Behandlung mit Aktivkohle ist ziemlich kostspielig, wäre aber insofern die beste Lösung, da die mit den chemischen Stoffen beladene Aktivkohle zuletzt verbrannt wird», erklärt mir Dr. Adriano Joss von der Eidg. Anstalt für Wasserversorgung, Abwasserreinigung und Gewässerschutz Eawag.

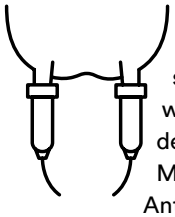
Das nächstgelegene Blackenfeld will mir auch nicht gefallen. Dort weiden oder lagern ja die Kühe. Und laut der Studie des Helmholtz-Zentrums in München (siehe Fussnote 1) können Pflanzen Antibiotika aufnehmen. Falls also keine Mastschweine vorhanden sind, bleibt noch das Ausschütten der Milch in einen Steinhaufen ausserhalb der Weide – nicht die perfekte Entsorgung, aber irgendwohin muss die Milch ja.

Robuste Tiere zur Vorbeugung

Nach der ganzen Auseinandersetzung mit dem heiklen Thema bin ich doch noch froh, von einer Fachperson eine mir «vernünftig» erscheinende Antwort zu bekommen. Der Tierarzt Adrian Arquint aus Graubünden erklärt mir: «Es gibt zur Zeit noch keine praktikable Lösung zur korrekten Entsorgung von Antibiotika. Eigentlich müsste man die Antibiotikamilch in die Verbrennungsanlage bringen, aber das ist nicht praktikabel. Im tierischen Kreislauf, d. h. den Kälbern oder den Schweinen verfüttert, verstoffwechseln zwar die Antibiotika, es besteht aber die Gefahr, dass Antibiotikaresistenzen gefördert und gewisse Bakterienarten übertragen werden. Wichtig ist, die Antibiotikaabgabe zu reduzieren. Damit darunter nicht das Tierwohl leiden muss, sollten robuste Tiere gesund gehalten werden, damit sie möglichst selten krank werden.»

Auch mir scheint der einzige Lösungsansatz die Reduktion von Antibiotika zu sein: Was wir nicht verabreichen, müssen wir nicht entsorgen. Dafür braucht es robuste, standortangepasste Tiere. Antibiotika sind für den Notfall gut, nicht für den Normalfall. Das soll auch so bleiben und daher müssen wir Resistenzbildungen vorbeugen. Am besten geht Antibiotikavermeidung mit alternativen Heilmethoden wie z. B. Homöopathie. Da Tierärzte jedoch besser an Antibiotika verdienen als an Homöopathie, wird dieser Umstieg noch eine Weile dauern. Ich jedenfalls habe nie einen Tierarzt erlebt, der ohne Antibiotika zu verschreiben die Alp verlassen hat.

Als Älplerin bleibt mir einzig abzuwägen, ob ich die Verantwortung tragen kann und die Kapazität habe, um das kranke Tier anderweitig zu pflegen. Das braucht manchmal ganz schön Mut, aber wenns klappt, fühlt man sich verdammt gut dabei! Helfen kann einem der Verein Kometian. Er unterstützt durch Beratung die Gesunderhaltung der Nutztiere und fördert den Einsatz der Komplementärmedizin.
→ www.kometian.ch



Problemzone Euter

Die Anforderungen an die Milchqualität sind in der Schweiz hoch, unter anderem, weil für viele Käsesorten Rohmilch verwendet wird und dafür eine tiefe Zellzahl in der Milch angestrebt wird. Einerseits kommen Antibiotika bei akuten Euterentzündungen, anderseits beim Trockenstellen zum Einsatz. Insgesamt wurden 2014 knapp 50 Tonnen Antibiotika für die Veterinärmedizin verkauft, Tendenz abnehmend. Bei Milchkühen werden zirka 68 % der verabreichten Antibiotika für Eutererkrankungen eingesetzt. Jede fünfte Kuh bekommt eine Antibiotikabehandlung beim Trockenstellen. Zahlen für den Antibiotikaverbrauch auf den Alpen gibt es nicht. Und wie viel davon auf Weiden, in Schweinen, Kälbern und Bächen landet, ebenfalls nicht.

[2] www.agrarbericht.ch/de/umwelt/wasser/einsatz-von-tierarzneimitteln

[3] www.julius-kuehn.de

Bohnen, Pillen oder Haufen – wer hat hier geschissen?

Wir finden ihn mitten auf dem Weg oder platziert auf Grasbüscheln, Grenzsteinen, auf Steinplatten bei Hüttenruinen, in Kuhlen, auf Weiden und manchmal unter den Schuhen: den Kot der Wildtiere. Wir nehmen ihn genauer unter die Lupe.

Text und Zusammenstellung **Simone Burki**

ROTHIRSCH CERVUS ELAPHUS
Der Kot ist innerhalb derselben Kotanhäufung mit veränderlicher Form. Oft sind eine oder mehrere Seiten abgeflacht oder eingedellt, das andere Ende mit oder ohne Spitze (Länge 12–21 mm, Breite 8–15 mm). Die Farbe ist bräunlich bis schwärzlich

GÄMSE RUPICAPRA RUPICAPRA
Kot mit typischer Geschossform, an einem Ende zugespitzt, am anderen Ende flach. Der Kot wirkt wie von allen Seiten eingedrückt. Im Winter (Länge 9–20 mm, Breite 8–10 mm) ist der Kot grösser als im Sommer (Länge 10–15 mm, Breite 6,8–7,5 mm). Die Farbe ist schwärzlich.

ALPENMURMELTIER MARMOTA MARMOTA
Kot langgestreckt (Länge mehr als 40 mm), die Form und die Oberfläche sind unregelmässig. Die Farbe ist grünlich bis schwärzlich, der Geruch riecht unangenehm nach pflanzlicher Gärung. Oft zu mehreren in Latrinen-Höhlen vorzufinden.

SCHNEEHASE LEPUS TIMIDUS
In den Alpen oberhalb 1000–2000 m ü. M. zu finden. Die typische Kotform ist kugelförmig. Die untypischere Kotform ist kleiner und der Umriss unregelmässiger, man trifft sie eher im Winter oder im Lager an. Die Kotfarbe ist hellbeige bis bräunlich oder gräulich, fasrig. Der Durchmesser beträgt 11–14 mm.

Simone Burki wohnt mit der Familie (bald zu fünft) in Schwändi GL. Ausbildung zur Umweltingenieurin mit Vertiefung Wildtierbiologie, arbeitet als Bio-Gemüsegärtnerin. Im Sommer leidenschaftliche Sennerin in Graubünden. Ist neben dem Kot der Wildtiere auch an den Gräsern und Blüemli interessiert.

ROTFUCHS VULPES VULPES
Der Kot ist regelmässig lang geformt (3–12 cm, Breite 1–2 cm), das eine Ende abgerundet, das andere spitz zulaufend. Der Kot wird an einer exponierten Stelle abgelagert. Der Geruch ist stark, die Färbung weiss (Frass von Knochen), rötlich bis braun oder schwarz. Es können Haare oder Überreste von Insekten, Fruchtsteine oder Knochen im Kot gefunden werden.

ALPENSTEINBOCK CAPRA IBEX
Kot unregelmässig, zylindrisch, gefurcht. An schwer zugänglichen Standorten zu finden. Grösser als der Kot der Gämse (Länge 11–19 mm, Breite 7,9–13 mm).

FELDHASE LEPUS EUROPAEUS
Kot schwer unterscheidbar vom Schneehasenkot, etwas grösser (Breite 12–20 mm), die Form aber sehr ähnlich. Farbe hell-beige bis bräunlich, fasrig. Findet man selten.

WILDSCHWEIN SUS SCROFA
Kotballen (Breite 4,5–7 cm), wurstförmig, aus zusammengesetzten Einzelkoten, kann auseinanderfallen. Durchmesser der Einzelkote grösser als 1,2 cm. Geruch kann stark und abstossend sein.

REH CAPREOLUS CAPREOLUS
Der Kot ist zylindrisch mit parallelen Rändern bis oval-länglich. Entweder sind beide Enden abgerundet oder das eine spitzig und das andere abgerundet (Länge 10–15 mm, Breite 5–7,5 mm). Die Oberfläche scheint regelmässig, glatt. Die Farbe ist bräunlich bis schwärzlich.

HAUSMAUS MUS DOMESTICUS
Kot von dünner und länglicher Form (Länge 3,6–8,2 mm, Breite 1,2–2,5 mm). Am Ende zugespitzt mit unregelmässiger Form. Oft im Innern von Gebäuden.

BAUMMARDER UND STEINMARDER
MARTES MARTES UND MARTES FOINA
Kot an einem Ende stumpf und am anderen Ende spitz zulaufend (Länge 6–15 cm, Breite 0,8–1,3 cm). Der Kot ist gerade oder hufeisenförmig gebogen, beim Baummarder oft stark und eng gedreht wie eine Schraube, beim Steinmarder nur gedreht. Der Geruch ist süsslich und moschusartig (Baummarder) oder abstossend und scharf (Steinmarder). Den Kot findet man im Wald (Baummarder) oder bei Gebäuden (Steinmarder), auf einer Bodenerhebung abgesetzt. Die Farbe ist braun bis schwarz und enthält Haare, Federn, Samen, Fruchtsteine oder Insekten.

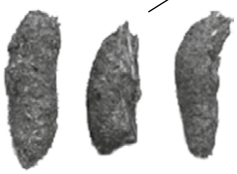
EURASISCHER LUCHS LYNX LYNX
Der Kot ist kurz, zigarrenförmig und am einen Ende abgerundet, am anderen Ende zugespitzt (Länge 3–9,5 cm, Breite 1,5–2,5 cm). Die Kotfarbe ist hell (grau-grünlich) und nur mit wenigen Haaren an der Oberfläche. Der Kot wird meist zugescharrt und ist darum kaum zu entdecken.

WOLF CANIS LUPUS
Der Kot ist langgezogen (Länge 9–30 cm, Breite 1,8–3,3 cm) und hat meist gut sichtbare Haare an der Oberfläche (im Unterschied zum Hundekot). Die Kotfarbe ist dunkel (schwarz, braun, dunkelbraun) und wird oft gut sichtbar auf einer Bodenerhebung abgesetzt. Es können auch Knochenbruchstücke im Kot gefunden werden. In der Nähe sind deutliche Kratzstellen am Boden sichtbar. Der Kot riecht nach Aas.

BRAUNBÄR URSUS ARCTOS
Der Kot ist fladenförmig oder weich und unförmig und in frischem Zustand ziemlich flüssig. Es sind viele pflanzliche (Blätter, Samen, Heidelbeeren, Fruchtsteine etc.), selten tierische Überreste erkennbar. Der Durchmesser beträgt mehr als 10 cm. Die Farbe ist braun bis schwarz, der Geruch ist süsslich.

WIESEL UND MAUSWIESEL
MUSTELA ERMINEA UND MUSTELA NIVALIS VULGARIS
Kot langgezogen und gedreht (beim Wiesel Länge 4–8 cm, Breite 0,5–0,6 cm; beim Mauswiesel Länge 2,5–5 cm und Breite 0,2–0,4 cm). Der Geruch ist süsslich und moschusartig, die Farbe schwärzlich. Der Kot enthält gewöhnlich Fell. Der Kot vom Wiesel ist oft gut sichtbar auf Wegen und Mauern deponiert und, im Gegensatz zum Mauswiesel, auch in der Nähe von Alphütten.

BIRKHUHN TETRAO TETRIX
Kommt im Bereich der Waldgrenze vor. Der krümelige Kot ist 2–4 cm lang und ca. 7 mm dick mit feiner, krümeliger Textur. Er ist faserreich, fest und trocken, oft an einem Ende hellgrau bis weiss gefärbt (Harnbelag).

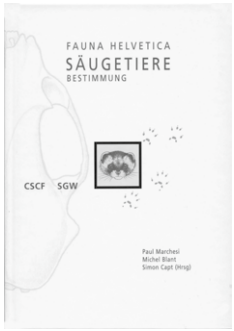


ALPENSCHNEEHUHN LAGOPUS MUTUS
In den Alpen auf 2000–2500 m ü. M. zu finden, gelegentlich bis auf 3600 m ü. M. Der krümelige Kot ist kürzer als derjenige des Birkhuhns (1,5–2 cm lang) und 5–6 mm dick. Er ist faserreich, fest und trocken, oft an einem Ende hellgrau bis weiss gefärbt (Harnbelag).

BARTGEIER GYPAETUS BARBATUS
Der Kalk, den die Bartgeier über ihre Knochennahrung aufnehmen, wird auch mit dem Kot wieder ausgeschieden. Oftmals findet man neben dem flüssigen Anteil noch kleine Häufchen beim Kot. Diese haben in getrocknetem Zustand eine ähnliche Konsistenz wie Schreibkreide.

STEINADLER AQUILA CHRYSAETOS
Weisses Harn-Kot-Gemisch, welches in weitem Strahl weggespritzt wird, indem der Adler den Schwanz hebt. Sehr selten zu finden.

Bilder: Kotteller Giorgio Hösli
dann alle CSCF
Alpen- und Schneehuhn: © Niklaus Zbinden
Bartgeier: © Marcel Nyffenegger, www.praeparator.ch



Die Wildtiere hinterlassen nicht nur Kotspuren, man findet auch Fussabdrücke, Knochen, manchmal Fellstücke. Ein gutes Bestimmungsbuch von Säugetieren mittels Hinterlassenschaften ist:

Paul Marchesi, Michel Blant, Simon Capt (Hrsg.):
Säugetiere – Bestimmungsschlüssel
Fauna Helvetica 22
Centre Suisse de Cartographie de la Faune
Neuchâtel 2008
ISBN: 978-2-88414-034-8
CHF 45.–

Das Buch behandelt 94 Säugerarten, 64 Landsäugetiere und 30 Fledermäuse, die in der Schweiz beobachtet werden können. Die Illustrationen von Schädelknochen, Zahngruppen, Trittsiegeln und auch äusserlichen Merkmalen sind präzis und anschaulich gezeichnet. Die Abbildungen der Losungen in diesem Beitrag wurden uns freundlicherweise vom Verlag zur Verfügung gestellt. Ebenfalls basieren die Erklärungen auf dem Buch.
www.cscf.ch

Schuhe ausziehen.
Durchs nasse Gras laufen.
Frischen Fladen finden.

Da, dampfend,
und in der richtigen Grösse.

Dann
nicht zögern.
Nicht erst den Zeh reintunken.

Einfach reinsteigen.

Drin versinken.
Warm und weich.
Schmiegt sich, schmeichelt,
quillt durch die Zehen.

Eine Minute
nur stehen,
aufrecht,
vielleicht mit Aussicht.

Mit Wind um den Kopf
und Wärme,
die von unten
durch die Fusssohlen
leise
nach oben steigt.

Was ist das?
Scheisse?

Nein, sagt die Bäuerin.

Es sind Alpenkräuter
verwandelt
verfeinert
veredelt

von den vier Mägen

einer Kuh.

Text **Stephanie Doetzer** Bild **Giorgio Hösli**

Alles Scheisse!

Das Ideal ist bei fast allen das gleiche: Ein Alpsommer, äusserlich voll Schweiss und Schufterei, innerlich voll Frieden und Freiheit! So kann die Alp sein, so ist sie aber längst nicht immer. Manche sind einfach nur todmüde und überfordert, bei anderen machen Konflikte im Team den Alp-Traum zum Albtraum. Wir haben mit vier (Ex-)ÄlplerInnen gesprochen, die auf der Alp richtig viel Mist erlebt haben.

Interviews **Stephanie Doetzer**

Kerstin, 32, Geissenalp im Berner Oberland

***

Von Macht und Ohnmacht

Es ging schon am ersten Tag los. Da hat sie mich schon angeblafft, dass ich nicht tough genug bin, und hat vor den Bauern meine Hirtinnenrolle übernommen, obwohl sie als Zusennin im Team war.
Sie hat jeden Tag etwas gefunden, was ich angeblich falsch mache, was ich nicht kann. Ich habe ihr zu langsam gemolken, zu langsam gemistet, zu lange gefrühstückt. Sie hat behauptet, ich würde morgens den Mund nicht aufkriegen und nicht «Guten Morgen» sagen. Dabei war sie es, die mich nicht mal mehr angeschaut hat, geschweige denn gegrüsst.
Die ersten Tage haben wir noch versucht, uns darüber auszutauschen, was da los ist. Ich hab zu ihr gesagt: «Ich glaube, wir triggern irgendwelche grossen Themen an. Wir treffen genau die wunden Punkte vom jeweils anderen.» Aber bei ihr war überhaupt keine Bereitschaft da, sich zu fragen, ob das auch was mit ihr zu tun haben könnte.
Das Schlimmste war, dass ich mich vor ihr total klein gemacht habe. Ich bin in die Opferrolle rein und habe fast alles angenommen, was sie über mich gesagt hat. Ich habe wirklich an mir gezweifelt: Stell ich mich echt so blöd an? Ich bin immer unsicherer geworden. Ich habe mich bei allem beobachtet gefühlt und habe jeden Moment mit einem neuen Angriff gerechnet. Das konnte ein Satz sein, aber auch Gestik und Körpersprache, also so etwas wie Eimer hinknallen, Tür zuschlagen oder mich völlig ignorieren. Ich habs nicht geschafft, mich hinzustellen und zu sagen: «Hey, STOPP! Da ist eine Grenze! Das, was hier passiert, hat nichts mit der Arbeit zu tun!»
Diese ganze Geschichte war so mächtig, dass ich wie paralysiert war. Ich konnte gar nicht glauben, was passiert und dass sich jemand so scheisse verhalten kann. Es war von vorne bis hinten ein Macht-Ohnmacht-Spiel. Ich hab mir die Weideplanung aus der Hand nehmen lassen und war aus ihrer Sicht nicht mal fähig, die Krankenakte der Viecher zu führen. Ich habe mich kleiner als ein Stecknadelkopf gefühlt, als ob ich gar nicht mehr ich wäre.
Sie dagegen war immun gegen jede Kritik. Einmal hat sie den Zaun für die Nachtweide nicht geschlossen und die Geissen sind durch. Ich habs bemerkt und bin zusammen mit unserer Starthilfe hingerannt. Sie kommt raus und scheisst uns zusammen. Ich hatte nicht die Kraft zu sagen: «Du hast den Zaun offen gelassen, jetzt hältst du mal die Fresse!» Im Nachhinein finde ich es unglaublich, dass wir keine Lösung finden konnten. Es war zu verfahren, um zu sagen: «Tauschen wir Jobs. Du gehst mit den Ziegen, ich mach Zusenn.» Wir hätten auch beim Alpofon anrufen und uns beraten lassen können. Aber wir waren so verstrickt, so drin in diesem Film, dass wir gar nicht auf die Idee gekommen sind. Anfang August ist sie dann ohne ein Abschiedswort gegangen. Nur ein paar Tage vorher hatte sie gesagt, sie wüsste nicht, wie wir das ohne sie schaffen könnten, nachdem sie ja so viele Aufgaben übernommen hätte. Aber als sie dann weg war, war auch das Problem weg. Da war ein unglaubliches Aufatmen. Und gleichzeitig haben wir ein paar Tage gebraucht, um zu kapieren: Jetzt ist der Terror wirklich vorbei.
Die zweite Hälfte vom Sommer war dann wie die Belohnung für vorher, plötzlich hatten wir's witzig, plötzlich konnten wir wieder reden. Dann war wirklich Alpsommer, so wie man sich das vorstellt.

Stephanie Doetzer ist diesen Sommer am Gemüsegärtnern statt Geissenmelken und träumt vom Alpsommer 2018. Natürlich nur mit Leuten, die vorher alle Lebensthemen gelöst haben.

Annika, 34, Geissen- und Kuhalp im Tessin

***

Von Lebenskrisen und durchwachten Nächten

Für mich war die Alp so eine Art Therapieplatz, und das ging absolut schief. Mir ging es in der Zeit vor der Alp mega beschissen und dann dachte ich: Ich muss da raus. Ich brauch eine Auszeit, möglichst weit weg von all den Sachen, mit denen ich nicht mehr klarkomme. Als ich dann die Zusage für eine Alpstelle hatte, hab ich mich riesig gefreut. Die ersten paar Wochen hatte ich auch das Gefühl: Ja, da tut sich was, bald bin ich im wahrsten Sinne des Wortes überm Berg!

Wodurch es dann wieder gekippt ist, kann ich gar nicht genau sagen. Es war, als ob ich in eine tiefe, schwarze Felsspalte gerutscht wäre. Ich konnte vor lauter Gedankenkreisel nicht schlafen, und wenn früh der Wecker geklingelt hat, war ich einfach nur fertig. Dementsprechend war ich auch nicht gut in dem, was ich tat. Ich hab Dienst nach Vorschrift gemacht, aber nur keinen Handgriff zuviel. Und nachts hab ich geheult und geheult und wusste nicht mehr weiter.

Ich frag mich manchmal, ob es mir im Tal genauso schlecht gegangen wäre oder ob das etwas ist, was auch mit einer Art Bergkoller zu tun hat. Der Berg konfrontiert einen. Wenn man selber nicht klar im Kopf ist, dann ist die Höhenluft schlimmer als der Stadtlärm, in dem man sich immer irgendwie ablenken kann. Vielleicht liegt in ihr die Lösung, aber wenn man dagegen ankämpft, wenn man sich nicht richtig hingibt an die Alp, dann wird es der Horror. Die Alp konfrontiert einen mit der Wahrheit über sich selbst: mit der eigenen Faulheit, dem eigenen Chaos, der eigenen Vergesslichkeit, der eigenen Feigheit. Wer da ein Bild sieht, das er nicht mag, das ihn vielleicht sogar zutiefst erschreckt, der rennt innerlich weg. Aber wohin? Zu meinen Alpkolleginnen konnte ich nicht rennen, das hätte nichts gebracht. Wir wären auch sonst nicht beste Freundinnen geworden, aber wenn es einem selber nicht gut geht, dann werden alle Schwierigkeiten, die es ja immer gibt, noch viel grösser. Das zieht dann die Stimmung im ganzen Team runter.

Die Tiere spüren das auch. Wenn man nicht präsent ist, kann man auch nicht gut und ruhig mit ihnen umgehen. Mich hat einmal eine Kuh angegriffen, so richtig mit Hörnern voraus. Ich glaube, die hat gespürt, dass ich geistig woanders war. Danach hatte ich beim Melken richtig Schiss.

Ich will nicht sagen, dass die Alp nicht tatsächlich ein Ort zum Heilwerden sein kann. Ich denke, das kann sie sein. Aber wenn man wirklich durch den Wind ist, dann packt man den Job nicht. Wer es schafft, die Probleme im Tal zu lassen und auf der Alp wirklich einen Neustart hinzulegen, der kann dort bestimmt auf die Beine kommen. Wer aber vor sich hin grübelt und selbst noch beim Käsen ein Gedankenkarussell im Kopf hat, der wird irgendwann durchdrehen und nur noch eins wollen: wieder weg. Das Problem ist bloss: Im Tal wartet auch wieder der gleiche Scheiss. Er ist eben in einem selber drin, nicht in der Kuh.

Martin, 61, Hochalp in Graubünden

***

Von Blitzschlägen und wilden Rössern

Ich hab 14 Alpsommer gemacht, aber der letzte war wirklich ein Scheisserlebnis. Das war eine Bündner Alp mit 30 Rössern, 130 Mutterkühen und Galtvieh. Mein Kollege war in den Jahren vorher mein Nachbarälpler gewesen, der war schon ein eigener Typ, aber wer von uns Hirten isch das öppe nid. Im Winter sind wir noch zusammen mit den Schneeschuhen auf die Hütte hoch und haben uns das angeschaut. Da war alles cool. Wir sind dann auch voller Freude auf die Alp, jeder von uns mit seiner Partnerin. Seine Freundin hat noch ein Ritual gemacht, so ein bissl schamanisch, zum Alpbeginn. Aber gut ging es nur zwei Wochen. Dann kamen die Streitereien wegen der Arbeitsaufteilung. Ich fand, alle müssten im Haushalt was machen, jeder sein Ämtli. Er wollte das nicht. Er hat sich aus allem rausgehalten, ein Gruppengefühl war gar nicht da.

Nach drei Wochen hat er gesagt, er gehe, er fühle sich überflüssig. Es gab dann noch ein Krisengespräch mit dem Alpmeister, aber das hat wenig gebracht. Er hat dem Alpmeister das Angebot gemacht, dass er im Notfall hochkommen würde, aber dann ist er weg und seine Freundin und der Hund hintennach. Nur die Hühner haben sie uns gelassen.

Der Alpmeister hat mich gefragt: «Kannst du's auch alleine machen?» Ich hab gesagt: «Wissen tu ich's erst am Ende des Sommers.» Aber er hätte wissen müssen, dass das allein nicht geht. Es war viel zu aufwendig für einen allein, an dem alles hängen bleibt.

Ich hab unterschätzt, wie viel Zeit da das Zäunen braucht. Es waren zwei getrennte Rossherden mit jeweils drei Weiden hintereinander, macht also sechs Umzüge. Ich hab übers Alpofon Verstärkung gesucht,

aber ich hab nur für vierzehn Tage eine Frau gefunden, die Zeit und Ahnung hatte. Die musste ich dann selber anstellen und entlöhnen, der Alpmeister wollte das nicht. Ansonsten haben sich bloss Ausländer oder Rentner gemeldet, die gar keine Ahnung hatten von Kühen, und von Rössern schon gar nicht.
Dann fing die Todesserie an. Ingesamt haben wir in dem Sommer fünf Kühe verloren. Die erste hat der Blitz getroffen. Die zweite ist im Schnee abgestürzt, und bei der Rettungsaktion mit dem Heli hat sie sich den Oberschenkelhals gebrochen und musste eingeschläfert werden. Die dritte ist ebenfalls abgestürzt, war aber gleich tot. Eine ist dann noch an einer Lungenentzündung gestorben. Und am letzten Alptag hats eine alte, kranke Kuh erwischt, die wir den ganzen Sommer gehätschelt hatten.
Der Tiefpunkt von allem aber war der Moment, wo eins von den Rössern stecken geblieben ist. Das Tier war neu zur Herde gekommen und wurde von den anderen über die Weide gejagt. Auf der Flucht ist es zwischen zwei Bäumen stecken geblieben – mit den Vorderbeinen kam es noch durch, mit dem Hinterteil nicht mehr. Wir habens erst am nächsten Morgen gefunden. Der Alpmeister war nicht erreichbar, also hab ich mit der Handsäge versucht, den Baum umzusägen es war Wahnsinn. Letztlich mussten wir beide Bäume fällen, um das Ross zu retten. Eine Riesenaktion. Das Tier hat überlebt, aber es hatte furchtbare Fleischwunden an beiden Seiten.
Abbrechen war für mich nie eine Option, trotz so viel Scheisse uf eim Huufe. Nebenbei war es auch noch der nasseste Sommer, den ich je erlebt habe. Überall Nebel und ewige Seich vom Himmu, tagus, tagii.
Nach dem Alpabtrieb hätte ich erwartet, dass es noch ein Treffen gibt. Eine Einladung vom Alpmeister, wo man noch mal alles durchspricht. Aber da kam nichts. Und der Lohn kam auch nicht. Zwei Monate lang nütt. Ich hatte Schiss, dass der gar nicht mehr zahlt. Hat er dann doch. Der letzte Kontakt war dann eine E-Mail von seiner Seite, in der stand am Schluss: Leb wohl, Arschloch. In Grossbuchstaben.

Sibylle, 34, Kuhalp im Berner Oberland

***

Von zerbrochenen Hirtenstöcken und einem frühen Abzug

Ich kann gar nicht genau erklären, woher dieser Wunsch kam, auf die Alp zu gehen. Ich dachte: So eine Auszeit, das wäre mal cool. Aber ich hab das nicht als Selbstfindungstrip gemacht. Ich wusste, dass das kein Zuckerschlecken werden würde. Das hatte ich mir vorher richtig eingeimpft, dass ich da zum Arbeiten hochgehe und dass das das Gegenteil von Sommerurlaub sein würde. Ich wusste das alles in der Theorie, aber eben nur in der Theorie. Zur Sicherheit war ich im Jahr vorher auf derselben Alp schnuppern, da war es total gut. Ehrlicherweise muss man aber sagen: Ich habe da nur «Alp light» erlebt. Ich war als zusätzliche Arbeitskraft da, die Kinder der Bauernfamilie waren auch mit oben und haben gekrampft.
Ein Jahr später war es dann von Anfang an mega viel Arbeit, viel mehr als beim Schnuppern. Ich dachte: Okay – das haben mir alle erzählt, man ist körperlich erst mal am Anschlag, aber nach zwei Wochen wirds besser. Ich habe aber nicht so schnell gelernt, wie ich das erwartet hatte und wie die Bauernfamilie es sich gewünscht hätte. Beim Käsen war ich mir unsicher, das Kühesuchen am Morgen war oft «never ending» und beim Einstallen hatte ich Mühe, die Kühe auseinanderzuhalten. So blöd das klingt, ich habe das nicht auf die Reihe gekriegt und dadurch immer viel Zeit verloren.
Ich bin sonst vif und umtriebig, aber mit all dem bin ich total an meine Grenzen gestossen. Die Situation hat sich dann noch dadurch verschärft, dass der Senn und ich wirklich nicht auf einer Wellenlänge waren: So zog er zum Beispiel unablässig über Ausländer her – es war aber in den Vorjahren kein Problem für ihn gewesen, oftmals ebensolche als Hilfen einzustellen. Für mich ist eine wichtige Lektion nach diesem Sommer: Es braucht gegenseitige Toleranz. Die Städter, die hochgehen, sind nicht alle Bauern im Geiste. Das müssen die Bauern wissen. Und die Städter müssen wissen, dass da oben keine Sozis warten.
Das kann ein totaler Clash of Cultures sein. Ich hätte mir auf jeden Fall vorher besser überlegen sollen, ob ich wirklich zu einer Familie will oder nicht besser mit einem Team von angestellten Älplern. Die Arbeit bleibt natürlich die gleiche und in einem Team von Städtern kann man ebenso brachial scheitern, aber eben an anderen Dingen.
Nach ein paar Wochen sind wir dann zum nächsten Stafel hoch. Ich dachte zu dem Zeitpunkt: Nein, ich werde nicht abbrechen. Ich will keine von denen sein, die aufgeben, das kommt nicht in Frage! Da oben war es super steil. Die Kühe wurden zum Teil hochgeprügelt, bis die Hirtenstöcke zerbrachen. Ich dachte: Ist das überall so krass? Macht man das seit

100 Jahren und ich weiss es nur nicht und bin zu sensibel? Aber der Senn war kein furchtbarer Typ – einer Kuh, die gar nicht mehr konnte, hat er sogar die Glocke getragen. Erst im Nachhinein wurde mir klarer, dass diese Zeit auch für ihn heftig war, dass seine wirtschaftliche Existenz von dem Ganzen abhing. Aber schockiert hat es mich trotzdem.

Oben hatten wir Probleme mit der Milchhygiene. Ein paar Kühe haben Euterentzündungen bekommen und viele hatten Risse am Euter. Die fanden das Melken dann nicht so toll. Für mich als Anfängerin war das zusätzlich schwierig: Es ist etwas anderes, eine Kuh zu melken, die einfach dasteht, oder eine Kuh, die Schmerzen hat. Zwei Kühe haben Antibiotika bekommen, und an einem Tag war mit der Milch beim Käsen etwas nicht in Ordnung. Ich hatte penibel darauf geachtet, dass ich die Antibiotikamilch sofort wegkippte, aber der Bauer meinte, ich hätte die mit ins Kessi geschüttet. Das war definitiv nicht so, aber er hat mir nicht geglaubt. Stattdessen hat er den Hirtenstock nach mir geworfen.

Zwei Tage später hab ich gesagt, dass ich gehe. Die Bauernfamilie war nicht überrascht. Die meinten, sie seien erstaunt, dass ich mir das so lange angetan hätte. Ich habe das trotzdem extrem als Scheitern erlebt. Irgendwie gab es in mir schon den Gedanken, dass ich mich jetzt da oben beweisen musste. Rückblickend denke ich, dass die Wahrheit in der Mitte liegt: Ich habe bestimmt haufenweise Fehler gemacht. Aber dass der Bauer so ausrastet, das geht einfach nicht. So geht man nicht mit Leuten um.

Ich habe dann meinen Rucksack gepackt und bin den Berg runtergegangen. Der Rucksack war sauschwer, bestimmt 20 Kilo, und ich war fix und fertig. Ein Wanderer hat mich gesehen, wie ich da in aller Früh mit all dem Gepäck den Berg hinunterlaufe. Der hat sich gedacht, dass da etwas Ungutes ist, hat später bei seinem Auto auf mich gewartet und mich mit ins Dorf genommen. Dem bin ich noch heute dankbar für das, was er für mich getan hat!

Wir sind dann noch in einer Beiz einen trinken gegangen, er hat von seinen Reisen erzählt und meinte: Hey, weisst du, wie geil Indien ist? Im Jahr danach war ich nicht mehr auf der Alp, aber tatsächlich in Indien. Ob ich noch mal eine Alp machen würde? Mir ist die Entscheidung abgenommen worden, ich hätte in den Jahren danach im Sommer nicht frei bekommen. Aber ich glaube, ich würde jetzt die softe Variante wählen. Ich würde eine Hütte mieten und die Stille geniessen. Aber ich würde definitiv nicht mehr mitarbeiten wollen.

Wir verschieben Grenzen!

Die kommende zalp 2018 widmet sich dem Thema «Grenzen» in möglichst grenzlosen Facetten. Das kann sein: Alpwirtschaft jenseits der Schweiz, Grenzerfahrungen im Team odermitden Geistern ehemaliger Hirten und Sennerinnen, Territorialstreitereien, die Grenzen des Machbaren und die Philosophie des Zäunens – oder was uns und euch sonst noch alles dazu einfällt.

Nehmt mit uns Kontakt auf, wenn ihr an der nächsten zalp mitdenken, mitschreiben, mitzeichnen oder mitfotografieren wollt. zalp, Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis oder mail@zalp.ch

Ahhhhhhhhhhhh!

Wenn das Zwerchfell auf die Gedärme presst und der Schliessmuskel sich weitet, der Gagel dann kollernd, schmierig oder gar dünnpfiffig am Füdliloch vorbeirauscht, sich die Gesichtsmuskeln entspannen und in einem erleichterten Lächeln enden – dann ist es vollbracht.

Text und Bilder **Giorgio Hösli**

Mindestens einmal pro Tag kacke ich zwischen die Steine, hinters Gebüsch oder ins Plumpsklo hinunter. Da kommt in einem Alpsommer einiges zusammen, statistisch gerechnet über 30 Kilo Menschenkot. Was ist das für ein Material?

Ingredienzien

Das, was hinten rauskommt, muss erstmal vorne rein, was hinten stinkt, ist vorn oft fein. An den Lippen vorbei, im Gaumen gedreht, durch den Hals geschluckt, im Magen kurz gelagert, im Darm entkräftet, bis zum Füdliloch verwurstet, in einer Grube oder einem Rohr entsorgt. Erst war es noch Joghurt, Käse, Brot, Fleisch, Gemüse, Schoggi, und schon ist es Scheisse – erst Kost, dann Kot. Der Nahrungstransit von der Lippe bis zur Schüssel dauert um die 50 bis 80 Stunden. Dabei müssen neben Speiseröhre und Magen neun Meter Gedärme von «Dünn, Dick und Mast» durchwandert werden.

Was schlussendlich rauspflüttert, ist zu 75 Prozent reines Wasser, auch wenn es nicht so riecht. Festbestandteile sind unverdauliche und unverdaute Nahrungsmittel, vor allem Ballaststoffe und Stärkepartikel. Zirka ein Drittel Kotmaterial ist Menschenmaterial und stammt aus dem Innersten, dem Darm. Das sind Bindegewebe, Muskelfasern, abgestossene Darmzellen, Verdauungsenzyme, Schleim und tote Mikroorganismen. 100 Billionen bakterielle Keime wohnen im Darm: 70 Prozent menschliche Abwehrzellen und zirka 500 verschiedene Spezies potenziell tödlicher Lebewesen – so ein Kot hat es also in sich.

Ursache für die braune Farbe der Scheisse sind Sterkobilin, ein Abbauprodukt des Hämoglobins, und am Rande die Substanzen Skatol und Indol. Diese zwei Stoffe sind aber vor allem für den Stinkgeruch des Kots verantwortlich und entstehen beim Abbau der Aminosäure Tryptophan. Tryptophan ist im tierischen Eiweiss enthalten, daher stinkt die Scheisse von FleischfresserInnen meist intensiver als solche von VegetarierInnen. Anderseits kacken die VegetarierInnen grössere Klumpen, weil sie mehr unverdauliche Ballaststoffe essen. Im Durchschnitt sind es bei den Carnivoren 100 bis 150 Gramm pro Tag, bei den Vegis 300 bis 400 Gramm. Ein Riesenkot kann aber auch bis zu 1,5 Kilo wiegen.

Stille Plätze statt stille Orte

Beim Scheissen lasse ich mir nicht gerne zusehen. Mindestens einmal pro Tag will ich an einem stillen Örtchen ganz für mich allein sein, unbeobachtet von MitälplerInnen oder Jägern mit von ihren Feldstechern rotumkreisten Augen.

Jeden Tag ein neues Scheissloch auf der Weide, das ist mir lieber als die kollektiv genutzte Latrine, wo der Gestank sich über den Sommer hinweg auftürmt. Denn wie mir ein Kollege unlängst gestand, bringt auch ein Verschlag mit drei Wänden und einer verschliessbaren Tür keine absolute Privatsphäre, weil: Gott sieht alles. Unter dieser Tatsache hat er als Kind jahrelang gelitten, wenn er Drang verspürte und sich duckend unter dem Blick Gottes voller Scham ins Kabäuschen verzog. Wie will man friedlich kacken, wenn der Herr durch alle Wände hindurchsieht? Zum Glück hat Gott keinen Twitteraccount und verschickt keine Handyfotos über Facebook.

Dort zu kacken, wo ich will und wann ich muss, das ist doch echte Freiheit. Unter einen Grasziegel, hinter einen Baumstamm, in einen Steinspalt, in ein Blackenfeld mit Aussicht aufs Vieh und die Felswände – der Wind säuselt die Fäkaliengerüche unter dem Füdli weg. Wunderbar. Da brauch ich keine Gestankverschmierer wie Toilettensteine und Raumluftsprays, auch keine sensitiven Parfum-Feuchttücher, die mir ihren dickschwadigen Duftcocktail aus der Chemieindustrie in die Nasenlöcher stopfen. Der Vorteil eines Einmalscheisslochs gegenüber einem

Fragen an dich

- Ist für dich Kacken verdiente Pause oder zwangshafte Erleichterung?
- Schaust du dir deinen Kot an?
- Riechst du daran?
- Warum meinst du, ist deine Nase so weit vom Füdliloch plaziert?
- Riecht deine eigene Scheisse besser als die anderer?
- Checkst du deine Mails, liest du Zeitung oder sinnierst du beim Kacken?
- Was meinst du: Müssen Silvester Stallone und Brad Pitt nie aufs Klo?
- Und wie ist es mit Gott?
- Was machst du, wenn dich Jäger draussen beim Kacken beobachten?
- Beobachtest du im Gegenzug auch die Jäger oder die Touristen?
- Bist du ein Korinthenkacker?
- Und was, wenn das Papier aus ist?

Kabäuschen oder einer Kackgrube ist neben der duftigeren Luft, dass einen weniger Fliegen an den Backen kitzeln. Der Nachteil bei uns Männern kann sein, dass wir uns in der Hockestellung die Schuhe vollpissen, denn kaum lockert sich der Schliessmuskel, entspannt sich auch der Blasenmuskel. So vollauf entspannt, locker und relaxt bleibt Zeit fürs Sinnieren.

Heureka!

Zum Beispiel könnte man darüber nachdenken, warum das Hirn ähnlich aussieht wie ein Darm. Irgendwann in der frühen Kindheit, so zwischen Windelträger und Hosenträger, beginnt unser Gehirn den Schliessmuskel zu kontrollieren, der Kopf gewinnt über den After, wir lernen, uns die Füdlibaggen zu verkneifen, beginnen an der Schamkultur unserer Gesellschaft teilzunehmen, wir erlangen die Herrschaft über unseren Körper und dessen Grenzen. Allerdings ist die Kraft des Schliessmuskels endlich; auch jeglicher Wille kann über die Tage hinaus nicht verhindern, dass zurückgehaltene Scheisse schlussendlich aus unserem Arschloch herausprustet und triumphiert: «Hah! Ich, die Scheisse, habe über deinen Willen gesiegt! Ich, die Scheisse, habe das letzte Wort!»

Philosophisch betrachtet könnte man sagen, wir sind aus Scheisse gebaut, denn zumindest ist es die Materie, die einmal in uns war und uns am Leben erhält, uns mit Energie versorgt.

Wissenschaftlich hat Scheisse einiges zu bieten: ArchäologInnen rufen Heureka!, wenn sie einen alten Schiss finden. Aus dem Kot können sie viel über die Lebensweise und Nahrung vergangener Gesellschaften lesen. Ich stelle mir vor, wie sie in hunderten von Jahren herausfinden, dass ich Staldercreme vertilgt habe. Die ältesten bis anhin gefundenen menschlichen Exkremente sind 14'300 Jahre alt und wurden in den Paisley-Höhlen in Oregon USA entdeckt. Sie führten zur Erkenntnis, dass dort Menschen 1000 Jahre früher als vermutet lebten. Die Analyse von Kot kann aber auch Rückschlüsse auf vorhandene Giftstoffe und somit über die damaligen Umwelteinflüsse geben.

Unser Kot wird der Wissenschaft zudem zukünftig manches Rätsel und manche Hoffnung bescheren. Denn die Mengen sind beachtlich. Und vorderhand wird dieses Quantum kaum genutzt, sieht man von vereinzelten Biogasanlagen oder Humustoiletten ab. Allein die EinwohnerInnen der Stadt Zürich produzieren zirka 90 Tonnen Fäkalien pro Tag. Gesamthaft kackt die schweizerische Bevölkerung pro Jahr 700'000–800'000 Tonnen Kot. Dieser Kot hat Power: Über 30'000 Tonnen Stickstoff und 4500 Tonnen Phosphor könnte man daraus gewinnen. Als Biogas genutzt, könnte der schweizerische Kot 7000 Haushalte mit Strom versorgen, und mit dem Rest könnten 300 Tonnen kohleähnlicher Brennstoff hergestellt werden.

Ob alldem sei jedoch nicht vergessen: Scheissen ist Leben. Wenn wir nicht mehr scheissen, sind wir tot.

Quellen:
www.de.wikipedia.org, www.natur.de,
www.scheisse-museum.de

Inspiration für diesen Artikel habe ich mir geholt bei:
Florian Werner: Dunkle Materie,
Die Geschichte der Scheisse,
Nagel & Kimche 2011

Mit 65 Jahren hat ein durchschnittlicher Europäer gemäss irgendeiner Statistik 184 Tage auf der Schüssel verbracht und zirka 2000 Rollen WC-Papier hinabgespült. Verbrieft ist zudem, dass Männer auf dem Klo mehr Sitzleder haben als Frauen, weil sie länger Zeitung lesen und langsamer SMS schreiben.

///

Die teuerste sowie delikateste Kacke ist «Kopi Luwak», der Palmkatzenkaffee. Die Palmkatze, eine in Südostasien lebende Schleichkatzenart, frisst gerne Kaffeekirschen, scheidet aber die Kerne wieder aus. Magensäure und Verdauungsenzyme veredeln die Kaffeeböhnli zu Gold: Ein Kilo Katzenkacke kostet den Kaffeeliebhaber bis über 200 Franken.

///

Der italienische Künstler Piero Manzoni verpackte 1961 seinen Kot in Konservendosen, etikettiert als «Künstlerkacke». Heute ist seine Dose gut 30'000 Franken wert.

///

Als Erfinder des WC-Papiers wird der Amerikaner Joseph Gayetty gehandelt. Das Papier wurde ab 1857 in Paketen zu 500 Stück ausgeliefert, war mit Duft besprüht und mit einem Wasserzeichen versehen. Erwähnung fand Toilettenpapier jedoch bereits im 5. Jahrhundert in China.

EVA näht

«Mit eme Hemmli vo de Eva gseht me besser uus, als mer isch.»
(G. H., 4 Hemden)

«Den ersten Kaufrausch meines Lebens hatte ich in Eva's Werkstatt.»
(Maria S., 3 Blusen)

Direkte Referenzen bekommt ihr bei:
Stefanie Nickel, Obersaxen (2 Hosen, 1 Tricotröckli)
Ueli Mächler, Alp Camana (6 Hemden, 2 Hosen)
Veit, Alp Fadur (6 Hemden, 1 Hose, 1 Hirtentäschel, 3 Merinojersey-Shirts, 1 Wollfleecejacke)

Eva Hulst, Busenalp und Gränichen
www.naehgut.ch
Offene Werkstatt: 25./26. November

ALTERNATIVE BANK SCHWEIZ

Anders als Andere.

ABS-Aktien ermöglichen.

ABS-Aktien sind sinnvolle Anlagen mit einer grossen Wirkung. Die Alternative Bank Schweiz finanziert damit über 950 soziale und ökologische Projekte. Mit einer Zeichnung ermöglichen Sie eine sozialere und ökologischere Wirtschaft und Gesellschaft.

Machen Sie mit.
Mehr über ABS-Aktien: www.abs.ch/aktien

Lm-tech GmbH

Beratung / Planung / Anlagen für Lebensmittelbetriebe

Beratung:
- Betriebsberatungen
- Sanierung und Neubauten

Planung:
- Gesamtplanung
- Projektierung und Realisierung von Produktionsanlagen
- Optimierung von Produktionsabläufen

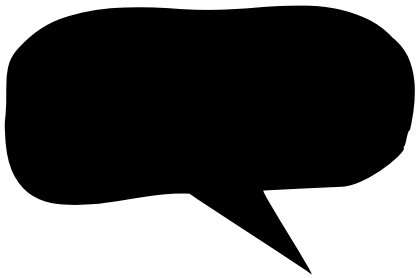
Anlagen:
- Hofkäsereien
- Kleinkäsereien
- Alpkäsereien
- Milchsammelstellen
- Metzgereien

Lm-Tech GmbH
Marktstrasse 21 • 8890 Flums
081 710 30 00
info@lm-tech.ch
www.lm-tech.ch

®schlumpf innovations

Der Schlumpf Hydraulische Widder pumpt Wasser ohne Fremdenergie bis 500 Meter höher! Effizient, zuverlässig, kostengünstig. Neue Modelle ab 0.5 bis mehrere hundert Liter Quellwasser pro Minute. Bewährt seit 1885. 10 Jahre Garantie. 100-jährige Pumpen noch in Betrieb!

schlumpf innovations gmbh 7203 Trimmis
www.schlumpf.ch Tel. 081 723 80 09



Das Label

Text **Leo Tuor**

Früher, als niemand wusste, was ein Label war, hatten wir ein einziges, ohne es zu wissen. Das war eine kleine rote Armbrust auf dem Produkt, sie stand für Schweizer Qualität. Dann kam Tells Armbrust mehr und mehr aus der Mode. Auf unseren Produkten stand nun «made in switzerland». Meine Grossmutter hatte in Disentis unter dem Kloster einen Kolonialwarenladen und als Bub, aufmerksam auf Zeichen und Signete, habe ich diese Entwicklung genauestens beobachtet. Das Wort «made» las man wie das deutsche «Made», und darum schon war das nicht ein Wort nach meinem Geschmack. Aber auch wegen unserer hehren Dorftheatristen (Ella Gassa cavorgia en umbrivas profundas/Jeu stundel cun miu paliet a lagugn: In der Hohlen Gasse in tiefen Schatten/ Ich steh mit meinem Pfeil auf der Lauer) war mir die Armbrust viel sympathischer. Schon damals hatte ich immer meine Lieblingswörter um mich: «maner», das alte romanische Wort für schlafen, war so eins, «mahauna» und viele andere mit «m». Hässliche Wörter sind für mich in jedem Falle «made» oder «label». «Label» ist schrecklich. Das ist wie «Babel», «baby», «labial». Grauenhafte Wörter, die im Romanischen jedoch überaus Potenzial haben können. Aus Babel entstand das mächtige Wort «babilonia» (Wirrwarr), und «labilonia» ist romanisch für den bunten Labelsalat.

War einst im Anfang das Wort, ist jetzt überall, wo es viel Aufhebens braucht, am Anfang das Label. In allen Diskussionen um den gescheiterten Nationalpark Adula zum Beispiel wurde über das Label gelabert und schwadroniert. Man wollte dem Entlebuch nacheifern, das von der Unesco in ein Biosphärenreservat gesteckt wurde und dafür von Paris das Gütesiegel bekommen hat. Es gibt da eine Markenkommission, die sich permanent neu erfindet und eine Philosophie daraus macht, wie man sich selbst verkauft. Wird in der Philosophie der Alten (griechisch: Liebe zur Weisheit) versucht, die Welt und die menschliche Existenz zu ergründen, zu deuten und zu verstehen, beschäftigt sich diese Philosophie der Neuen mit Grassuppen und Entlebucher-Biosphären-Täfer bis zu Bio-Alphornkursen und Trips in die Sümpfe, alles ECHT ENTLEBUCH, wie der Stempel sagt. Im Biosphärenshop gibt es Biosphärenmützen und Biosphärenregenschirme, Fahnen und Lismer und Halstücher und alles «in bunten Biosphärenfarben», wie der Internetauftritt verrät. Der Schutz der Natur ist mit einem Label gleich null. Das Label macht auch das Produkt nicht besser. Allein das Potenzial, sich lächerlich zu machen, ist enorm.

Im Zusammenhang mit dem Nationalpark Adula hätte den Bleniesi und Sursilvans das Gleiche geblüht. Die Abstimmung hat aber gezeigt, dass vor allem die Tessiner, die Vriner Bauern und natürlich die Valser nicht bereit waren, sich als Köche oder Manager zu verkleiden und in gebügelter Kluft vor den Parktoren zu posieren, um die Clowns für diese Industrie zu spielen. Es gibt noch den Bauern mit den Füssen auf dem Boden, der seine Alpen nicht für eine Buchstabensuppe verschenkt, der stolz auf seine Kühe ist, auf seine Hirten, es gibt noch den Eidgenossen und Rebellen mit aufgekrempelten Ärmeln und verrumpfter Meliorkappe auf dem eckigen Schädel, den Bauer, der nicht nach Zückerchen der Parkmissionäre rennt wie die Kinder nach einer Hochzeitsgesellschaft. Es gibt noch den unbestechlichen Bauer, der weiss, woher er kommt, dem Schein nicht imponiert. Robert Walser erzählt, dass nach der Sempacherschlacht die Eidgenossen – alles Bauern und Hirten – Fahnen und Rüstungen, Geld und Kostbarkeiten zusammengetan hätten, bis es ein stattlicher Haufen wurde. Sie betrachteten die Beute «nicht ohne wehmutvolle Verachtung».

Wenn unsere Vorfahren nur mit Abscheu das angehäufte Gold des Leopold von Österreich betrachtet haben, dann werden ihre echten Nachfahren sich nicht durch den lächerlichen Kult der Labels selbst hinters Licht führen.

Leo Tuor, laut Wikipedia ein Schweizer Schriftsteller aus dem Bündner Oberland, studierte in Zürich, Fribourg und Berlin und verbrachte zwanzig Sommer als Kuh- oder Schafhirt auf Glivers, Greina und auf der Rieineralp. Leo Tuors Hauptwerk ist ist die Übersetzung von Shakespeares «Sommernachtstraum» ins Rätoromanische. Seine weiteren Werke sind Anti-Romane. Tuor erhielt 2012 den Preis der UBS-Kulturstiftung, Zürich, für das Gesamtwerk.
www.tuors.ch

GEPRESSTES KURZFUTTER

Kuhfladen 1: Online

In was wir ständig reintreten, ist in Indien ein begehrtes Ding: «Pure Cow Dung Cake». Kuhflden mit Heu gemischt, zu schönen runden Fladen getrocknet. Gebraucht werden die Fladen fürs Feuermachen unter Kochstellen und für religiöse Rituale. Diesen Markt hat auch der Internethändler Amazon erkannt. Er bietet auf seinem indischen Shop Fladen diverser Hersteller an, auf Wunsch auch in Geschenkverpackung. Ein Kilo Cow Dung Cakes kostet umgerechnet ca. 3 Franken.

Quellen: www.watson.ch (28.12.2015), www.amazon.in

Kuhfladen 2: Scheisse aus Bronze

Wie viel wert ist denn ein Kuhfladen? Wenn er aus der Kuh kommt, etwas weniger, als wenn ihn Not Vital aus Bronze giesst. Sein

Fladen aus Bronze kostet 10'000 bis 15'000 Franken. Der Engadiner Künstler hat aus dem Erlös seiner Kuhfladen ein Spital in Indien finanziert, in dem Kinder mit Verbrennungen behandelt werden. Es kommt in Indien öfters vor, dass Kinder sich am offenen Feuer der Kochstellen verbrennen, die mit getrockneten Kuhfladen befeuert werden.

Quelle: www.sothebys.com, Aeschbacher SRF

Kuhfladen 3: Dekoration

Man sieht sie in Gärten, vor Molkereien, auf Terrassen und in der Bahnhofstrasse in Zürich: die lebensgrossen Kuhskulpturen, meist bunt bemalt und vielmals Werbeträger für schweizerisches Souvenirgut wie Uhren und Messer. Da muss sich ein emsiger Geschäftsmann gedacht haben: Zum Kuhschweizer gehört eben eine Kuh, aber wo bleibt der Fladen, der zur Kuh gehört? Für 29.90 Euro verkauft die «Tierische Kunst» einen 25 cm grossen Fladen, der weder weich noch warm ist und laut Verkaufstext keine Geruchsemissionen verbreitet. Der Kuhfladen wurde mit Künstleracrylfarbe und einem Klarlack bemalt, um ihn in frischem und saftigem Look hinter die Skulpturkuh zu platzieren. Es wird wenige Passanten geben, die nicht mit der Schuhspitze die Fladenkonsistenz testen.

Quelle: «Kuhfladen Deko P-TK-002985» → www.tierischekunst.de

Kuhfladen 4: Mampf

Willst du lieber einen mit Edelvollmilch oder einen in Edelzartbitter? Mit oder ohne Nüsse, oder muss er frei von Laktose sein? Was sonst die Fliegen vertilgen, kannst du jetzt auch zu deinem Munde führen. Eine Schokoladenmanufaktur im Allgäu verspricht dir den süssesten Kuhfladen, seit es Schoko und Pflütter gibt, den Schoko-Kuhfladen: «Alle unsere aussergewöhnlichen Genussartikel werden in liebevoller, solider Handarbeit gefertigt. Es werden ausschliesslich sorgfältig geprüfte Rohstoffe verarbeitet.» Än Guete!

Gänsealpung: Erst bekämpft, dann gelobt

Vor sieben Jahren veröffentlichten wir auf zalp.ch einen Artikel über die erste Gänsealp der Schweiz. Da Gänse auf Alpen per Gesetz nicht vorgesehen waren, wollten die Beamten in Bern der Alp die gesamten Sömmerungsbeiträge streichen, weil sie eine Überdüngung der Alp durch Futterzukauf für die Gänse unterstellten. Jahrelang musste der Alpbewirtschafter mit dem Bundesamt für Landwirtschaft um seine Beiträge für Mutterkühe und Kälber kämpfen. Inzwischen wurde ein gut schweizerischer Kompromiss gefunden: Der Mist aus dem Stall, in dem die Gänse die Nacht verbringen, muss abgeführt werden. Nun werden die Gänse vom BLW nicht mehr verteufelt, sondern als innovatives Nischenprodukt gepriesen. Gesinnungswandel findet statt. (Eveline Dudda)

Alpkäse nach Amerika verschiffen

21 Alpkäsereien produzieren im Sommer 2017 ihren Alpkäse unter anderem für den amerikanischen Markt. Möglich macht dies die Vermarktungsintiative «Adopt an Alp». Die Idee dahinter: US-Käsehändler verpflichten sich zur Abnahme einer bestimmten Menge Käse. Als Gegenleistung erhalten sie regelmässige Informationen «ihrer» Alp, aufgeschaltet auf dem Blog www.adopt-an-alp.com. «Amerikaner lieben Geschichten. Und wenn diese von exotischen Orten handeln, wo Älpler mit nackten Oberarmen in dampfenden Käsekesseln rühren, sind sie begeistert», schreibt der «Beobachter». Der Absatz boomt: 70 Tonnen sollen es 2017 sein – das ist etwa so viel, wie der Kanton Glarus über seine Alpkäsegenossenschaft Glarona verkauft. Ein Schweizer Alpkäse macht so eine Reise von knapp 10'000 Kilometern (Luftlinie). Man kann ihm nur wünschen, dass es ihm auf dem Schiff nicht übel wird. Ob ein Alpkäsetransport bis in die USA Sinn macht, kann man unterschiedlich beurteilen, aber wir sagen «Nein». Daher rufen wir: Schweizerinnen und Schweizer – esst mehr Alpkäse!

Quellen: Beobachter 31.03.2017, www.adopt-an-alp.com

Früher als gedacht

Bereits vor 7000 Jahren, und damit viel früher als bisher angenommen, waren die Menschen in der Schweiz in den Hochalpen unterwegs und betrieben Alpwirtschaft. Zu diesem Schluss kommt eine Studie der Universität Bern. Eine entscheidende Rolle spielten dabei prähistorische Funde vom Schnidejochpass.

Gemäss der Studie muss man sich die frühe Alpwirtschaft zwischen Wallis und Berner Oberland so vorstellen: Die Gegend um das heutige Sitten war um 500 vor Christus von Menschen besiedelt, die Ackerbau und Viehwirtschaft betrieben. Sie hielten unter anderem Schafe und Ziegen. Wegen Futterknappheit im Wallis zogen die Hirten mit ihrem Vieh bis zum Schnidejochpass auf 2750 m ü. M., wo sie gute Weidemöglichkeiten fanden.

Seit 2003 hat ein abschmelzendes Eisfeld auf dem Schnidejoch mehrere hundert Objekte freigegeben – die ältesten stammen aus dem Zeitraum um 5000 v. Chr. Darunter sind Überreste von aus Holz gefertigten Behältern, die sehr wahrscheinlich zum Transport oder zur Zubereitung von Nahrung dienten. Gefunden wurden auch aus Zweigen geflochtene Ringe (2000 v. Chr.), mit denen wahrscheinlich die Pfähle mobiler Zäune zusammengehalten wurden.

Die ForscherInnen analysierten zudem die Vegetationsgeschichte der Region mit der Untersuchung von Sedimentablagerungen aus dem Iffigsee, insbesondere Blütenpollen. Aus der Zusammensetzung des Blütenstaubs kann abgeleitet werden, welche Pflanzenarten in der Vergangenheit an einem bestimmten Standort stark verbreitet waren. So liessen sich für die Zeit nach 5000 v. Chr. unter anderem Brennnesseln nachweisen, ein Zeichen für ehemalige Lägerplätze, und Sporen von Sporormiella, einem Pilz, der besonders gut auf Viehdung gedeiht.

Möglich war diese Wanderweidewirtschaft nur, da während des sogenannten holozänen Wärmemaximums die Gletscher stark zurückgegangen waren. Das Schnidejoch war während mehreren Jahrhunderten eisfrei.

Quelle: Infoticker, 07.04.2017, www.oeschger.unibe.ch. Die Studie findet man gegen ein kleines Entgelt unter dem Titel «Vertical mobility around the high-alpine Schnidejoch Pass» im Internet.

Ferien bei uns

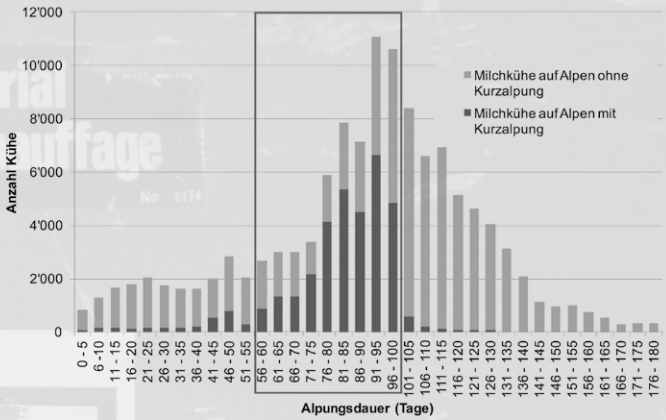
Der Tourismus versucht seinen Gästen ständig neue «Kicks» zu verkaufen. Die momentanen Brüller sind Ferien auf der Alp, Schnuppertage auf der Alp, Auszeit in Alphütten. Schweiz Tourismus verspricht auf dem Kanal «alp.holidaybooking.ch» 123-mal lauschige Alphüttenatmosphäre (Stand Mai 2017). Die wenigsten Hütten sind richtige Alphütten, denn da sitzen wir schon drin. Es handelt sich eher um Maiensässe, aber was interessiert das schon die Gäste, sagen sich die Tourismusanbieter, für die ist sowieso alles Alp, was in den Alpen ist.

Da ist für einmal der Kanton Graubünden ganz bescheiden. Er listet auf seinem Tourismusportal «Graubünden Ferien» spärliche zwei Alphütten auf. Dafür bieten die Bündner ihren Gästen auf der Alp Rona im Prättigau Ferien à la «Älpler auf Zeit» an. Das Projekt steckt noch in den Sandalen, angepeilt sind aber Bergschuhe mit Vibram-Sohle. Die Tourismusorganisation sieht Potenzial und sucht Alpbetriebe mit Unterkunftsmöglichkeit für «Älpler auf Zeit». Alpbetriebe können sich einen guten Batzen verdienen, müssen im Gegenzug aber Vollpension für die Gäste garantieren, ihnen das Käsen, das Melken zeigen, sie an der sonstigen Alparbeit teilnehmen lassen. Wer Interesse hat: Graubünden Ferien, 081 254 24 24 oder contact@graubuenden.ch.

Quellen: http://alp.holidaybooking.ch, www.e-domizil.ch, www.graubuenden.ch/de/angebot/praettigau/aelpler-zeit

Kurzalpen mit langer Alpzeit

In der Schweiz werden Traditionen hochgehalten. Was einmal eingeführt wurde, lässt sich nur schwer wieder abschaffen. Das System der Kurzalpen hat man eingeführt, als der Bund vom Sömmerungsbeitrag pro Tier auf Sömmerungsbeitrag pro Normalbesatz umstellte. Dieser Normalbesatz wurde anhand der Referenzjahre 1996 – 1998 festgelegt. Dagegen wehrten sich einige Alpbesitzer mit dem Argument, dass damit die höheren Infrastrukturkosten für gemolkene Tiere (Kühe, Schafe, Ziegen) bei kurzer Alpdauer zu wenig gedeckt würden. Also führte der Bund eine Sonderregelung für gemolkene Tiere ein, die speziell auf Kurzalpen angepasst sein sollte. Als kurz wurde eine Sömmerungsdauer bis zu 115 Tagen definiert – also die Zeit, in der die weitaus meisten Tiere alpen. Später wurde die Kurzalpdauer auf 56 bis 100 Tage begrenzt. Geändert hat das wenig. Was damals als Kurzalp galt, gilt auch heute noch traditionell als Kurzalp, egal wie lange darauf gealpt wird. (Eveline Dudda)



Zwei von drei gealpten Milchkühen verbrachten letztes Jahr weniger als 100 Tage auf der Alp. Aber nur eine von drei gealpten Milchkühen profitiert vom Kurzalpenbeitrag. 900 Melkalpen profitieren von diesen Beiträgen – 2200 Melkalpen tun es nicht. 14 Kantone haben Kurzalpen, 9 Kantone nicht. Diese Ungleichheit will der Bund nun ausmerzen, indem er die Kurzalpenbeiträge abschafft. Der Widerstand ist gross, denn es geht um 2,5 bis 3 Millionen Franken, um Besitzstandswahrung und um Tradition.

Zaunpfähle verfeuern

Das waren sich viele ÄlplerInnen gar nicht bewusst: Holzpfosten von Zäunen, deren Spitze abgebrochen war oder die altershalber nicht mehr genügten, durften bis anhin nicht auf einem Feuer oder im Ofen verbrannt werden, sondern mussten separat entsorgt werden – gemäss Gesetz also eingesammelt und per Fahrzeug zu einer Kehrichtverbrennungsanlage gekarrt werden. Nun hat der Bundesrat die Luftreinhalteverordnung revidiert. Seit März 2017 dürfen solche Pfosten wieder ungestraft die Alphütte heizen, sofern das Holz unbehandelt ist und der Isolator rausgeschraubt. Erwirkt hat dies der Nationalrat, Bergbauer und Präsident des Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verbands SAV Erich von Siebenthal mit einer parlamentarischen Initiative. Vernunft ist anscheinend lernbar.

Quelle: Schweizer Bauer, 4.3.2017

Alplohn ausrechnen

Die Fachstelle Alpwirtschaft am Plantahof in Landquart GR stellt für Alpmeister ein Lohnabrechnungstool auf Excel-Basis zur Verfügung. Das ist auch nützlich für ÄlplerInnen, um herauszufinden, wie viel ihnen mit all den verordneten Abzügen am Schluss auf der Hand noch bleibt. Das Tool ist jedoch nicht leicht zu finden.

Am besten: www.plantahof.ch eintippen → Beratung & Fachwissen → Downloads → Alpwirtschaft & Sömmerung → «Lohnabrechnung_2017.xlt» oder den Link «www.buendner-bauernverband.ch/Lohnabrechnung-Alp.767.0.html» eingeben.

Gut arbeiten nach der Alp

Okay, du hast schon gut und heftig gearbeitet den ganzen Sommer durch und möchtest erst mal Ferien am Meer machen. Aber sei dir gewiss, bald wird dir langweilig und du suchst einen Job. Eine Möglichkeit unter vielen ist der «Maschinenring». Der Ring vermittelt Arbeitskräfte (vorteilhaft mit forst- oder landwirtschaftlicher Ausbildung) auf Bauernbetriebe und ans Gewerbe. Aber sei dir gewiss, auf dich warten keine Winterjobs für Murmeltiere, sondern für Arbeitstiere. Interessiert? Dann melde dich bei den regionalen Ringen unter www.maschinenring.ch.

IG-Alp-Reisli ins Berner Oberland, Grindelwald

Eiger und Schafskäs schauen

14. + 15. Oktober 2017

Besichtigung Schafbetrieb mit Käserei
Wanderung Bachsee – Faulhorn – Bussalp

Kosten
Anreise, Essen, Getränke.
Besichtigung und Übernachtung übernimmt die IG-Alp.

Info/Anmeldung bis Ende September 2017 an Martin Haldimann, 079 280 11 63
schriftlich: Martin Haldimann, Alp Holzmatten, Rest. Bussalp, 3818 Grindelwald

Detail-Programm folgt nach Anmeldung.

IG-ALP

Der beste Rohstoff: Erfahrung

Labstoffe	Käsereiartikel	Papierrondellen
Kulturen	Molkereiartikel	Jogurtbecher
Enzyme	Jogurtgrundstoffe	Käsepapier
Coating	Jogurthilfsstoffe	Butterpapier
Zusatzstoffe	Laborartikel	Käseetiketten
Hilfsstoffe	Hygieneartikel	Etiketten
Gewürze/BIO	Reinigungsmittel	Milchflaschen
Kräuter/BIO	Hygieneprodukte	Div. Verpackungen
Kaseinmarken	Käsetheke	Einwegartikel
Kaseinzahlen	Schläuche	Take-Away

AMREIN

Pacovis Amrein AG
Hühnerhubelstrasse 95, CH-3123 Belp
T +41 31 818 51 11, F +41 31 818 51 12
info@pacovis-amrein.com, www.pacovis-amrein.com

Herdenüberwachung am Monitor

Schafe und Rinder brauchen einen guten Hirten, eine gute Hirtin – wenigstens war das bis anhin der Fall. Doch die Digitalisierung kommt mehr und mehr auf die Alp. Mit einem GPS-Sender können Tiere auch am Monitor überwacht werden.

Text und Bilder **Giorgio Hösli**

Der digitale Hirt, der «Alptracker», ist eine kleine Box am Halsband eines Alptiers, die einen GPS-Sender und Sensoren für Bewegung und Temperatur enthält, verbunden über das LORA-Netzwerk[1], auf das ein Bauer oder ein Hirt per Smartphone oder Computer zugreifen kann. So kann er die Bewegungsmuster der Herde beobachten und analysieren und einen Alarm bekommen, wenn sich das Tier ungewohnt bewegt oder abgestürzt ist. So etwa könnte man kurz den «Alptracker» beschreiben, der heuer auf diversen Alpen, vor allem Schafalpen, zum Einsatz kommt. Die GPS-Besenderung von Alptieren kann jedoch noch viel mehr – kann sie auch den analogen Hirten ersetzen?

Das neue Ding

Die Technik, Tiere mit GPS-Sendern auszurüsten und damit zu verfolgen oder zu überwachen, ist zwar nicht neu. Man denke an die PET-Sender für Katzen und Hunde, die von besorgten Eltern auch schon mal an die Schulrucksäcke ihrer Kinder montiert werden. Oder an die elektronische Fussfessel, um Personen orten zu können. Neu ist der Hype um das Internet 4.0, auch das «Internet der Dinge» genannt. Die Technologie soll uns das alltägliche Leben erleichtern – mit einem Mix aus allerlei Geräten, die mit diversen Sensoren ausgestattet sind und über das Internet miteinander kommunizieren.[2]

Uns Hirtinnen und Hirten das Leben erleichtern? Klingt doch gut. Doch mit dem Alter werde ich skeptischer gegenüber verheissungsvollen Innovationen, vor allem, wenn alle von «Trend» und «Hype» reden und schwärmen: «Das ist das ganz neue Ding!» Als Hirt will ich mein Vieh mit eigenen Augen und Händen kontrollieren und betreuen – schliesslich ist dies mein Job. Und das soll eine Technik auch können?

Was brauchts?

Als Erstes nimmt mich wunder, aus welchen Komponenten der digitale Hirte besteht. Laut Thorsten Bogner, Chef der TECSAG in Wollerau SZ, die den «Alptracker» entwickelt hat, braucht es erstens den GPS-Sender am Halsband des Tieres, den Tracker. Als Zweites ein Netzwerk, entweder das LORA-Netz der Swisscom oder ein eigenes Netzwerk mit einer Antenne. Zum Dritten gehört zum System ein mobiles Endgerät, also ein Computer oder ein Smartphone, das die Signale des Trackers empfangen kann und auf dessen Monitor man die Tiere orten und deren Bewegungen erkennen kann. Dazu muss jedes dieser Geräte über eine Stromquelle verfügen.

Augenschein

Auf dem Hof des Schafbauern und Alphirten Bruno Zähner in Illnau ZH schaue ich mir den Tracker und die Antenne an. Zähner stellt der TECSAG seine Schafherde für Tests zur Verfügung. Der «Alptracker» wiegt mit der Batterie 70–100 Gramm und wird mittels breitem Band um den Hals des Tieres gebunden. Bruno Zähner hat seinen Herdenschutzhund und einige Schafe besendert. Die Antenne ist ein gut mannsgrosses Ding und wiegt zusammen mit der Autobatterie und dem Solarpanel um die dreissig Kilo.

Nutzen im Herdenschutz?

Zähner ist Präsident des Vereins für eine ökologische und sichere Alpbewirtschaftung VösA und koordiniert die Hirtenhilfe. Er bewirtschaftet die Alp Zanai SG mit ca. 900 Schafen, gut hundert Ziegen und mehreren Herdenschutzhunden. Die Besenderung von Schafen sieht Zähner eher skeptisch, will aber der neuen Technik auch nicht im Wege stehen. «Ich glaube, ein Hirt sollte in der Lage sein, ohne ein Gerät seine Schafe zu finden», meint er. «Es kann eine Hilfe für gewisse Schafalpen ohne Behirtung sein, aber es wird kein Riss von Grossraubtieren verhindert, und ich glaube, Alpen, auf denen der Hirt seine Tiere mit dem Computer verfolgt, die haben keine grosse Zukunft.» Einen Nutzen sieht er bei der Besenderung von Herdenschutzhunden, damit man die Aktivitäten der Hunde auch bei Nacht beobachten und daraus Erkenntnisse über ihr Verhalten gewinnen kann. Zähner weiter: «Ich weiss noch nicht, was der ‹Alptracker› im Herdenschutz für eine Rolle spielen kann.»

Auch Thorsten Bogner sieht den «Alptracker» nicht als «aktiven» Herdenschutz, zumindest momentan noch nicht. Denn wenn beim Hirt oder Bauern auf dem Handy ein Alarm

---

1 LORA = Low Power Wide Area, deutsch: Niedrigenergieweitverkehrnetzwerk, Funkverbindung mit grosser Reichweite und niedrigem Energieverbrauch von batteriebetriebenen Sensoren mit einem Netzwerkserver.

2 Beim «Internet der Dinge» sind alltägliche Geräte wie ein Backofen, Wasserkocher oder Rollladen mit dem Internet verbunden und steuern sich mit Hilfe von Sensoren selber oder werden über das Smartphone angesprochen. So können verbunden über das Internet die Geräte auch miteinander kommunizieren, z. B. könnten sich Warnleuchten oder Knallapparate anschalten, wenn der Alptracker abnormale Bewegungen des Schafes feststellt.

erscheint, weil die Schafe sich ungewohnt bewegen, ist es meist zu spät – der Wolf ist bereits am Buffet. «Die Alpgenossenschaft kann aber Leuchtlampen oder Sirenen aufstellen, die sie dann bei Alarm einschalten können, oder der Tracker betätigt das Alarmsystem selber», erklärt Bogner. Eine weitere Idee ist, das Schaf mit einer «digitalen Glocke» auszustatten: Der Tracker spielt dann bei Gefahr, sofern sie der Tracker als solche erkennt, einen hochfrequenten Ton ab. Allerdings sind die Ohren von Schaf und Wolf ähnlich beschaffen, daher ist die TECSAG noch am Abklären, ob eine «schrille Glocke» Schafe wirklich schützen kann.

Man könnte den Herdenschutz andersrum denken, meint Zähner. Den grössten Nutzen im Herdenschutz hätte der Tracker, wenn nicht die Schafe, sondern Wölfe besendert würden. Dann wüssten die HirtInnen, ob ein Wolf in der Nähe ist oder nicht, und man könnte sich einen Haufen Arbeit, Ärger und Angst sparen.

Nutzen ausserhalb des Herdenschutzes

Thorsten Bogner sieht noch andere Betätigungsfelder für seinen Tracker: «Zum Beispiel kann man beim Rind mittels Bewegungs- und Temperatursensor die Brünstigkeit feststellen. Oder falls ein Tier abstürzt, kann man es leicht finden. Oder man kann sehen, wo die Ziegenherde weidet, und weiss, wo man sie fürs Melken zu holen hat.» Als weitere Möglichkeit beurteilt er das «Geo-Fencing». Das System kann man sich wie einen virtuellen Zaun vorstellen. Kommt ein Tier an die festgelegte Grenze, z. B. eine Gemeindegrenze, gibt der Tracker Alarm. Bogner kommt ins Sprudeln: «Der Tracker kann auch bei der Rückverfolgbarkeit von Fleisch nützlich sein: Wir können nicht nur nachweisen, welches Rind auf dem Teller liegt, sondern auch, wo es war, auf welchen Weiden und Alpen es gefressen hat, und damit eine tierische Spur bis zum Konsumenten legen, quasi eine Roadmap. Das sind natürlich verrückte Ideen, aber …»

Ganz vornedran ist auch die Wissenschaft am «Alptracker» interessiert. Auf der Rientalalp ob Göschenen UR werden diesen Sommer alle 100 Schafe und ihre Schutzhunde besendert, damit die Forscher herausfinden, wo und wann und wie die Schafe gehen und wie sich die Schutzhunde verhalten. Ziel ist die Analyse des Herden- und Weideverhaltens auf einer unbehirteten Schafalp.

Was kostets?

Es gibt grundsätzlich zwei Systeme. Einen Tracker mit Frequenzen für den «urbanen» Bereich, wenn man die Antenne nicht braucht, und einen Tracker mit niedrigerer Frequenz für den «alpinen» Bereich, wo meist eine Antenne nötig ist. Der Alptracker mit einer Frequenzart kostet Fr. 39.50, mit beiden Frequenzarten Fr. 69.00. Die Funkantenne kommt grob auf 2200 Franken. Dazu gesellen sich die Kosten für die Batterie der Antenne und für die Tracker. Die TECSAG verlangt zusätzlich Fr. 4.50 pro Jahr und Tracker für Software-Updates.

Thorsten Bogner geht davon aus, dass in den meisten Fällen 20 Tracker auf 100 Schafe ausreichen. Wie viele Antennen auf einer Alp nötig sind, findet die Firma anhand einer Simulation heraus, die sie momentan noch gratis macht. Gegen eine Pauschale von ca. 700 Franken übernimmt sie die Installation der Antenne. Je nach Topographie der Alp können Kosten für den Helikoptertransport der Antenne dazukommen.

Kein endgültiges Schlusswort

Die Überwachung einer Schaf- oder Rinderherde mit einem GPS-Tracker könnte nur der erste Schritt zum digitalen Hirten sein. Gut möglich, dass auch bald der Drohnen-Hirt über die Alpenweide fliegt, der Drohnen-Hund hinter den Rindern nachbäfft. Vorstellen kann man sich auch eine Kombination verschiedener Geräte – der Fantasie zumindest sind keine Grenzen gesetzt. Doch zuerst einmal muss sich die Trackertechnik bewähren. Bruno Zähner sieht es so: «Wenn du gutes Personal hast, glaube ich nicht, dass du Sender kaufen musst. Dann gebe ich das Geld, das mich die Tracker kosten würden, lieber dem Hirt im Herbst als Trinkgeld.»

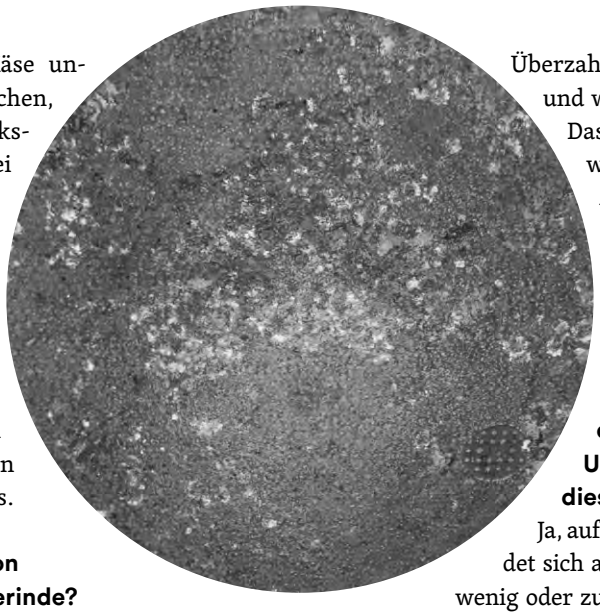
Für Informationen, Preise und Kontaktdaten:
www.alptracker.com

Giorgio Hösli ist schon länger bei der zalp als auf der Alp. Heuer versucht er dem Ausgleich wieder etwas näher zu kommen und hütet 70 Rindli im Urnerland – völlig trackerlos, dafür mit Mithirtin (die im Gegensatz zum Tracker kochen kann).

Die schwarzen Blumen des Teufels

Schwarze Flecken auf der Käserinde haben schon manche Sennerin ins Schwitzen und manchen Senn um den Schlaf gebracht. Obwohl ungiftig, werden die Flecken bei der Alpkäseprämierung hart bestraft. Vital Charrière hat in seiner Bachelorarbeit an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL den Verursacher ausgemacht – es ist nicht der, den man jahrelang in Verdacht hatte.

Text und Interview **Giorgio Hösli** Bilder **zugesandt**



Ob schwarze Flecken den Käse unschön oder eher urchig machen, ist persönlich gesehen Geschmackssache, den «Käseexperten» bei Prämierungen und Wettbewerben stechen sie ins verächtliche Auge. Daher bricht auf manchen Sennalpen die Panik aus, wenn der schwarze Fleckengeist im Keller seine Schimmel streut. Mit Bürste, Raffel und Messer kämpfen die KellerälplerInnen während vieler Stunden gegen den Feind. Seine Name: Scopulariopsis.

zalp: Wer ist der Verursacher von schwarzen Flecken auf der Käserinde?
Vital Charrière: Bei Gruyère AOP hat man jahrelang dem *Geotrichum candidum* (Milchschimmel) die Schuld gegeben. Die Käser beobachteten, dass bei Käsen mit weisser Schimmelschicht ein paar Wochen später Flecken auftauchten.

Um den *Geotrichum candidum* zu bekämpfen, kann man die Luftfeuchtigkeit des Käselagers und die Temperatur senken. Das haben die Käser natürlich gemacht, aber es war falsch.

Denn bei der Untersuchung für meine Diplomarbeit an der HAFL habe ich herausgefunden, dass die weisse Schimmelschicht nicht aus *Geotrichum candidum* besteht, sondern aus Scopulariopsis, einem anderen bekannten Käseschimmel. Dieser ähnelt dem *Geotrichum candidum:* weiss bis hellbraun, dünnes Myzel (Schimmelmantel). Der *Scopulariopsis* fühlt sich aber sehr wohl bei eher kalten und trockenen Bedingungen. So hat man jahrelang dem falschen Schimmel die Schuld gegeben und daher die falschen Massnahmen gegen die schwarzen Flecken ergriffen.

Sind schwarze Flecken gefährlich für die Gesundheit?
Es empfiehlt sich nicht, Rinde vom Rohmilchkäse zu essen, da sich Listerien auf der Oberfläche befinden können. Aber was nicht tötet, macht stärker ;-)!

Nein, die schwarzen Flecken sind überhaupt nicht gefährlich für die Gesundheit. Der *Scopulariopsis* gehört zur Käseoberflächenflora, bei gefleckten Käsen ist er einfach in der Überzahl. Das Problem ist eher ästhetisch – und wir essen ja zuerst mit den Augen. Das Aussehen des Käses ist ein sehr wichtiges Kriterium beim Gruyère AOP. Bei gefleckten Oberflächen gibt es finanzielle Abzüge. Und der Käser möchte immer die beste Qualität liefern – in erster Linie für seinen Stolz.

Kann man davon ausgehen, dass im Tal wie auf der Alp die Ursache der schwarzen Flecken dieselbe ist?
Ja, auf jeden Fall! Der *Scopulariopsis* befindet sich auf fast jedem Schmierkäse. Bei zu wenig oder zu später Schmiere kann der *Scopulariopsis* sich schnell entwickeln. In der Alpkäserei ist die Schmiereentwicklung aufgrund der Wetterbedingungen und des Zustands der Käsekeller oft ein Problem. Es gibt Alpkäsereien, die nicht mal ein Salzbad haben. Sie bringen die Käse für die Reifung nach zwei, drei Tagen ins Tal. Diese zwei bis drei Tage können manchmal die ganze Reifung des Käses beeinflussen!

Welches sind die wichtigsten Massnahmen gegen schwarze Flecken?
Der Scopulariopsis befindet sich vor allem auf Käseoberflächen mit wenig Schmiere, die arm an Käserindenflora sind. Also immer darauf achten, dass die Käse eine schöne und gesunde Schmiere (Rinde) bekommen. Die Schmiere ist extrem komplex und besteht aus mehreren Mikroorganismen und Stämmen. Jeder Käse hat seine eigene Schmiere je nach Milch, Saison, Ort und so weiter.

Einige Ursachen von zu wenig Schmiere:
→ trockene Oberfläche → trockener und kalter Keller, Käselager
→ geschwitzte Oberfläche → zu warm unter Presse oder im Keller, zu trockene Bretter
→ zu wenig geschmiert in der ersten Woche (zu fauler Senn) → Käse dürfen während der ersten Woche nie trocken werden

→ hoher pH (tiefer Säuregrad) des Salzbads → je saurer das Salzbad ist, desto weniger Salz kann in den Käse wandern. In einem sauren Salzbad (z. B. pH 4,7 – 4,8) nehmen die Käse weniger Salz auf, dafür wird die Oberfläche feuchter. Ein Salzbad mit hohem pH hat zu wenig H^+-Protonen und die Käse nehmen damit viel mehr Natrium auf und werden trockener. Der ideale pH-Wert des Salzbads ist um die 4,8 bis 5,1.

→ arme Flora auf der Oberfläche → Man sollte in der ersten Woche die Käse mit Salzbadwasser schmieren. In diesem Wasser gibt es die besten Mikroorganismen für den Beginn der Reifung (Hefen, Mikrokokken usw.). Danach sollte man Schmierwasser verwenden, um Linens-Bakterien (wichtiges Bakterium für Rotschmierkäse) auf die Oberfläche zu bringen. Wenn man bereits Flecken auf den Käsen hat, sollte man die jungen Käse nicht mit dem Schmierwasser von den alten Käsen schmieren (gekreuzte Kontamination).

Massnahmen dagegen:

→ eine komplette Milchzuckergärung bei der Fabrikation (gute Absäuerung)

→ Benützung des Salzbadwassers (reich an Mikroorganismen!), Salzwasser und Oberflächenkulturen

→ die Käse beim Schmieren genug nass machen (aber auch nicht zu viel …)

→ ein gutes Käselager für Schmierkäse sollte 14 – 15° C Temperatur haben und 92 – 93 % Feuchtigkeit aufweisen

Wird man den Schimmel wieder los, wenn er sich im Keller eingenistet hat?

Ja, aber es braucht Geduld! Während meiner Untersuchung wurde die Rinde erst nach fünf Monaten intensiver Bekämpfung wieder besser, so viel Zeit hat man auf der Alp nicht. Gekreuzte Kontaminationen sind zu vermeiden, sonst ist die ganze Übung für nichts. Der Scopulariopsis kann sich auch auf den Holzbrettern befinden. Die beste Lösung dagegen ist: Holzbretter mit warmem Wasser (> 60 °C) reinigen und an der Sonne trocknen lassen. Die Sonne ist das beste und billigste Desinfektionsmittel.

Desinfektionsmittel sind, sofern man die Holzbretter nicht mindestens 10 bis 15 Minuten einwirken lässt, nutzlos für die Bekämpfung gegen den *Scopulariopsis*. Es geht schneller mit heissem Wasser und ein bisschen Sonne.

Wird es in Zukunft ein Präparat gegen schwarze Flecken geben?

Jein. Es gibt Stämme von Propionsäurebakterien und Lactobazillen, die den *Scopulariopsis* hemmen könnten. Der Scopulariopsis wird auch von Säure (tiefem pH-Wert) gehemmt. Eine Lösung wäre, die Käse mit Säure (Essig- oder Milchsäure) zu schmieren. Das wurde schon ausprobiert. Der Schimmel geht weg, aber dann wird die Rinde extrem dick und hart und die gute, gesunde Flora stirbt ebenfalls ab. So entsteht nach einiger Zeit ein Teufelskreis … Momentan gibt es keine schnelle Lösung. Um das Problem zu bekämpfen, muss man die Schmiere fördern, zum Beispiel mit Oberflächenkulturen oder den obergenannten Massnahmen und viel Geduld.

Vital Charrière, 24, Käser und Lebensmittelingenieur, wohnt mit Familie in Därstetten.
Ausbildung als Käser im Greyerzerland, Fabrikation von Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP. Nach der Berufsmatura drei Jahre Lebensmitteltechnologie und Leadership/Management an der HAFL Zollikofen. Arbeitet als Projektleiter von Käsereieinrichtungen bei der Firma Hostettler & Co. AG in Belp.

Auszeichnung der besten Schweizer Alpkäse

Die 17. OLMA Alpkäse-Prämierung

Prämiert werden die fünf Kategorien «Halbhartkäse», «Hartkäse», «Hobelkäse», «Mutschli» und «Schaf-/Ziegenkäse». Einreichen können die Sennerinnen und Sennen ihren Käse aus der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein.

Die Präsentation der Gewinner findet am Freitag, 13. Oktober 2017, im Forum der Halle 9.2 statt. Die Preissumme beträgt 20'000 Franken.

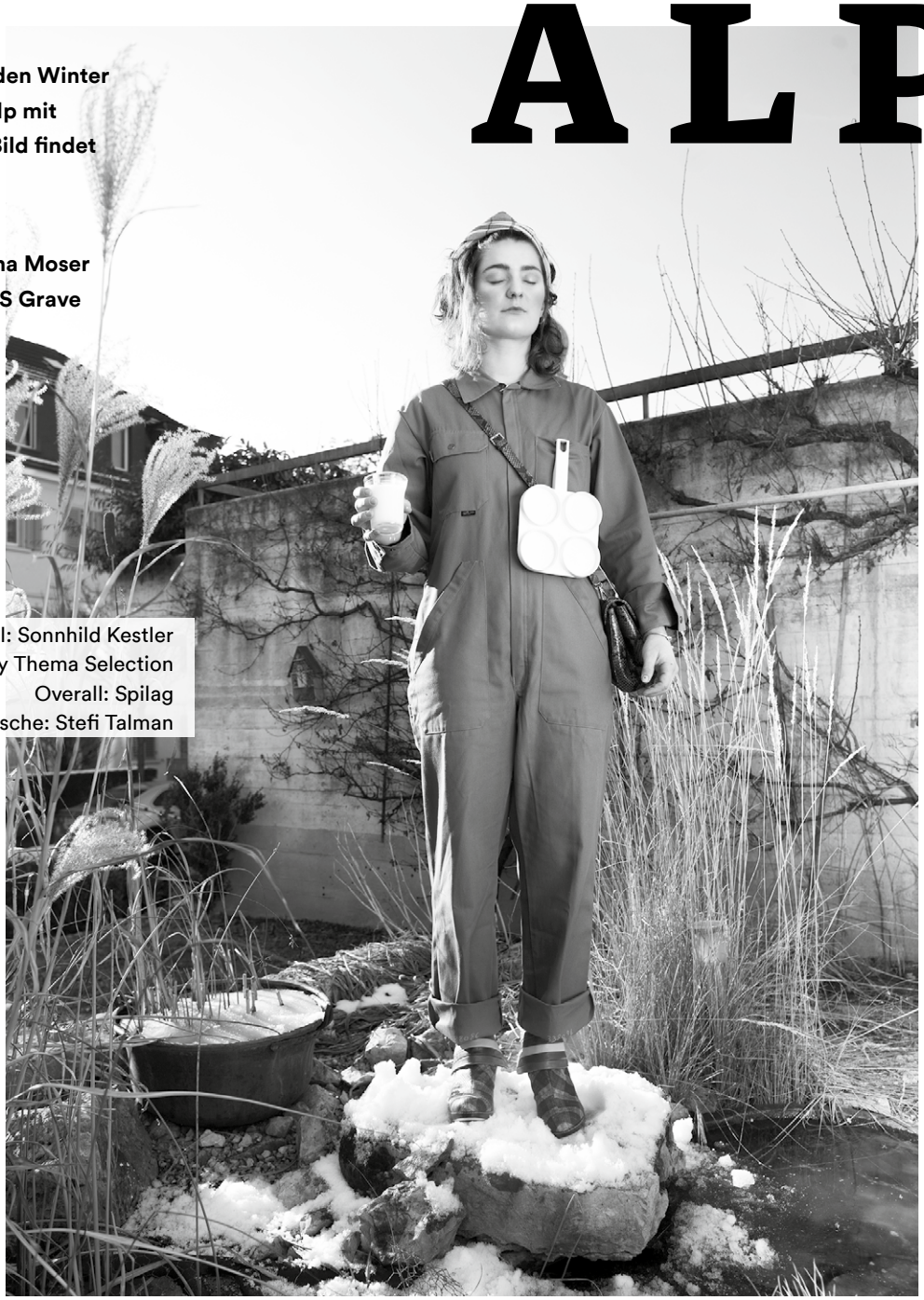
Für die Anmeldung und Einreichung der Käse erhalten Interessenten detaillierte Teilnahmebedingungen (auch in französischer und italienischer Sprache) bei:
OLMA, Alpkäse-Prämierung, Postfach, 9008 St. Gallen
071 242 02 35 oder martina.scherer@olma-messen.ch

Infos und Anmeldeformulare sind ebenfalls im Internet unter www.olma.ch → Programm → Alpkäse-Prämierung erhältlich. Anmeldeschluss ist der Donnerstag, 31. August 2017. Die Anlieferung der Käse muss zwischen Dienstag, 5. September und Donnerstag, 7. September 2017, an die Adresse der OLMA erfolgen. Angemeldete Käse, die am Donnerstag, 7. September 2017, noch nicht im Besitze der Olma Messen St. Gallen sind, werden nicht zur Jurierung zugelassen.

ALP

Zwei Älplerinnen überwinden den Winter und ihre Sehnsucht nach der Alp mit Kleidungsstücken. Auf jedem Bild findet sich ein Alputensil.

Idee: Jelena Moser
Models: Aita Puorger und Jelena Moser
Bilder: Veru Loremipsum und LS Grave
Make-up: Veru Loremipsum
Styling: Giulia Bosio



Schal: Sonnhild Kestler
by Thema Selection
Overall: Spilag
Schuhe und Tasche: Stefi Talman

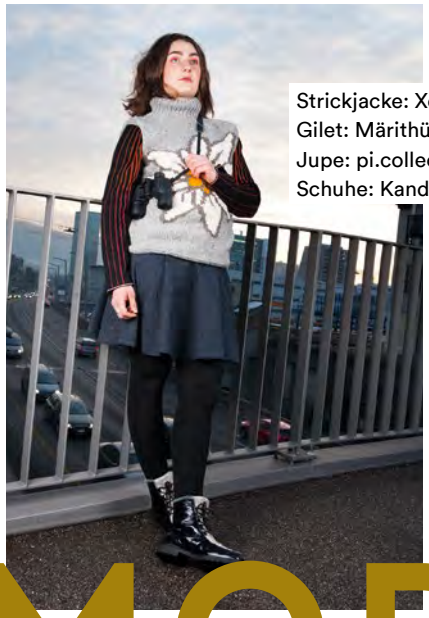
Die Interessengemeinschaft IG-Alp organisiert das ÄlplerInnentreffen im Januar am Plantahof, das ÄlplerInnenfest zum Ende des Alpsommers, das Herbstreisli nach der Alpzeit und die Hotline Alpofon bei Alpproblemen während des Sommers. Daneben gibt sie die Zeitschrift Infopost heraus, die einmal pro Jahr im Frühling erscheint. Infos zu den Tätigkeiten findest du unter www.ig-alp.org.
Bei der IG-Alp kann man mitmachen oder/und Mitglied werden. Kontakt: Stefanie Nickel, 079 216 90 98, info@ig-alp.org

Alpofon jeweils Juni bis September. Hotline für ÄlplerInnen. Stellenvermittlung bei Personalausfall und Auskünfte rund um die Alpwirtschaft.

Kontakt:
Alpofon 078 813 60 85,
www.alpofon.ch oder
BarbaraSulzer, 076 711 39 21

Strickmütze, Strickjacke und Jupe:
alles Xess & Baba
Fleece: Spilag
Strumpfhose: Wolford
Wollsocken und Schuhe: Privat

Ammann: ammann-shoes.com
Eva Hulst: naehgut.ch
Kandahar: kandahar.ch
Kerstin Diop: filzwandel.de
Märithüsli: maerithuesli.ch
pi.collection: pi-collection.com
Rukka: rukka.ch
Schreif: schreif.ch
Spilag: spilag.ch
Stefi Talmann: stefitalman.ch
Thema Selection: themaselection.ch
Wolford: wolfordshop.ch
Xess & Baba: xessbaba.ch
Zecchino d'Oro: zecchinodoro.it



Strickjacke: Xess & Baba
Gilet: Märithüsli
Jupe: pi.collection
Schuhe: Kandahar

Aita:
Hemd: Eva Hulst
Shirt und Hose:
pi.collection
Tasche: Schreif
Schuhe: Ammann

Jelena:
Jacke: Rukka
T-Shirt: Privat
Overall: Spilag

MODISCH

Aita:
Cardigan aus Fuchswolle: Serena
Floersheim by Thema Selection
Hose: Märithüsli
Schuhe: Privat
Hut: Kerstin Diop

Jelena:
Edelweisshemd: Märithüsli
Hosen: Spilag
Gummistiefel: Privat
Hut: Kerstin Diop

Mütze: Eva Hulst
Pullover: Märithüsli
Hosenträger: Märithüsli
Hose: Spilag
Mantel: pi.collection

Tuch: Privat
Jacke: pi.collection
Hose: Spilag
Schuhe: Zecchino d'Oro

Jelena:
Sennenchutteli und Mütze:
Märithüsli
Hosen: Spilag

Aita:
Pi Cap, Schal und Wollhose:
pi.collection
Schuhe: Ammann

Carolo hat zwischen 2004 und 2016 aus Kuhfladen Skulpturen gestaltet. Ihre zwei eigenen Kühe produzierten täglich das künstlerische Material, exklusiv aus Gras oder Heu. Wichtig für gute plastische Eigenschaften war das Verhältnis von Wasser zu Zellulose in den Fladen, die täglich «gepflückt» wurden. Die Skulpturen sind eine Hommage an Carolos Kühe, die sie heiss liebt. www.carolosculpture.com

Die Direktzahlungen fliessen runter, rauf und weg

Die Alpwirtschaft gilt als eigentliche Gewinnerin der Agrarreform AP 14/17. Manche haben dabei so viel gewonnen, dass der Staat nun kürzen will.

Text **Eveline Dudda**

Die Agrarpolitik ist träge. Veränderungen werden jahrelang vorgespurt. Bei der Agrarpolitik 2014/17 war es das Projekt «Weiterentwicklung Direktzahlungssystem» WDZ. Darin wurden 900 Mio. Franken als Anpassungsbeiträge vorgesehen. Diese Beiträge sollten laufend nach unten angepasst und bei Betriebsübergabe gestrichen werden. Die Idee kam bei den Betroffenen verständlicherweise nicht gut an. Letzten Endes wurden die Anpassungsbeiträge zu reinen Umlagerungsbeiträgen. Den Bauern wurde nicht weniger, sondern gleich viel Geld in Aussicht gestellt, nur anders verteilt. Die Bauern machten die Faust im Sack und nickten. Das Bundesamt für Landwirtschaft BLW machte die Faust im Sack und setzte die Reform in Kraft.

Seither flossen manche Direktzahlungen vom Berg ins Tal, andere vom Tal auf den Berg und einige auf die Alp. Manche Beiträge fliessen so reichlich, dass das BLW nun den Hahn ein wenig zudrehen will.

Die Alpwirtschaft wird allgemein als Gewinnerin der Agrarreform dargestellt. Besonders gerühmt werden vom BLW die neu eingeführten Alpungsbeiträge, obwohl diese vom Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verband SAV erst erkämpft werden mussten. Dabei wurde die Alpung schon früher gefördert, allerdings indirekt: Die Bäuerinnen und Bauern bekamen Zuschläge auf den Tierbeiträgen, wenn sie ihr Vieh z'Alp gaben. Sie konnten also mehr «Raufutterverzehrerbeiträge» und Beiträge für die «Tierhaltung unter erschwerten Bedingungen» beziehen, ausserdem wurde die Förderlimite, bis zu der diese Beiträge ausbezahlt wurden, durch die Alpung erhöht. Die Höhe des Zuschlags machte je nach Zone, in der der Betrieb lag, mehr oder weniger aus. Mit der AP 14/17 wurden die Tierbeiträge abgeschafft und damit auch die Zuschläge. Die neuen Alpungsbeiträge sind überall gleich hoch, sie fallen bei den Bergbauern tiefer aus als die früheren Zuschläge. Bei den Talbauern ist es umgekehrt: Sie fahren mit den neuen Alpungsbeiträgen besser als früher mit den Zuschlägen (siehe Tabelle). Damit floss quasi Geld vom Berg ins Tal. Weil der Bund den Bergbauern jedoch Beiträge für Steillagen, Landschaftsqualität, Biodiversität etc. in Aussicht stellte, blieben Proteste aus.

Blüemli sind mehr wert

Zumal wesentlich mehr Geld vom Tal den Berg hinauf und auf die Alpen fliesst. Die Sömmerungsbetriebe bekommen heute 173 Mio. Franken pro Jahr vom Staat, das sind 72 Mio. Franken mehr als vor der Agrarreform. Nicht alle Alpen haben gleich viel davon. Zwar wurde der eigentliche Sömmerungsbeitrag überall von 330 auf 400 Franken pro Normalstoss NST erhöht. Doch die Beiträge für Biodiversität fallen ganz verschieden aus. Was früher als Koppelprodukt der Alpung anfiel – nämlich eine artenreiche Flora und Fauna, wie man sie im Unterland nirgends findet – ist dem Staat heute

Inserat

KANTON URI
BWZ URI
ABTEILUNG LANDWIRTSCHAFT

Alpsennenkurse Seedorf Uri

Sie lernen in einem 5-tägigen Kurs, wie man fachmännisch Alpkäse herstellt (mit Kursauweis).

Inhalt: Käseherstellung, Milchverarbeitung, Milchgewinnung und Hygiene; Käsepflege, Qualitätssicherung

Kursdaten Winter 2017 – 2018

1: Mo., 20. Nov. – Fr. 24. Nov. 2017
2: Mo., 29. Jan. – Fr. 02. Febr. 2018
3: Mo., 19. Febr. – Fr. 23. Febr. 2018
4: Mo., 19. März – Fr. 23. März 2018
5: Mo., 09. April – Fr. 13. April 2018

Zeit/Ort: Jeweils 8.30 – 16.00 Uhr/Sennerei LBBZ Seedorf UR

Infos und Anmeldung: Bis drei Wochen vor Kursbeginn an 041 875 24 94 oder bauernschule@ur.ch, www.bwzuri.ch

Eveline Dudda, Hinterforst, ist freischaffende Agrarjournalistin mit gutem Herz und böser Feder. Sie hat nie richtig auf einer Alp gearbeitet, die Landschaft dort aber stets genossen.

35 Mio. Franken wert. Bezahlt wird allerdings nur, was Biologen für wertvoll halten. Das sind in erster Linie Blüemli und Gräser auf trockenen, sonnigen, kalkreichen Standorten. Schattenhänge weisen weniger Artenvielfalt auf und auf Granit wachsen offenbar nur Allerweltspflanzen. Bezahlt wird nicht der Aufwand, sondern ausschliesslich das Resultat: Sind die erwünschten Blüemli da, gibts Geld.

Am meisten Blüemli sind da, wo es am wenigsten Tiere und Konkurrenzpflanzen hat, also auf extensiven, hoch gelegenen Alpen. Auf rund 220 Alpen sind die Blüemli dem Vieh wertmässig überlegen. Eine Walliser Alp erhält zum Beispiel 100'000 Franken für die Artenvielfalt und vergleichsweise läppische 17'000 Franken fürs Vieh. Es gibt Alpen, die bekommen zwanzigmal mehr für Biodiversität als für die Sömmerung. Bei der Landschaftsqualität ist es ähnlich. Es gibt Alpen, die bekommen nichts, während 13 Mio. Franken auf 4300 Alpen verteilt werden. 65 Alpen bekommen mehr Landschaftsqualitäts- als Sömmerungsbeiträge. Auf mehreren Alpen ist die Landschaft viermal so viel wert wie die Sömmerung.

Mehr Geld – aber nicht mehr Lohn

Von dem zusätzlichen Geld spüren die Älplerinnen und Älpler wenig. Zwar sind die «Bündner Richtlöhne» auf den Sommer 2015 im Schnitt um 15 Franken pro Tag erhöht worden, doch wegen der Umstellung vom Bruttobarlohn zum Bruttolohn können von der Alpgenossenschaft Fr. 11.50 pro Tag für die Unterkunft wieder abgezogen werden.

Alles in allem haben die Zahlungen aus Bern ihre Wirkung nicht verfehlt: Der Kampf gegen die Vergandung wurde aufgenommen. Mit Mulchgeräten und Motorsägen gehen die Alpbesitzer nun auf den jungen Baumwuchs los – um Platz für jene Blüemli zu machen, die der Gesellschaft so viel wert sind. Oder um jene Landschaftsqualität zu erreichen, die in einem der unendlich vielen Projekten definiert worden ist. Ein Teil des Geldes wird in Infrastruktur und bessere Wege, mehr Wasserfassungen und Brunnen investiert, da und dort auch mal in modernere Unterkünfte fürs Personal verbaut. Mitunter landet das Geld auch einfach auf dem Konto des Bauern. Bei Privatalpen zum Beispiel oder wenn bei Genossenschaftsalpen die Sömmerungskosten nach unten angepasst werden, was aber eher selten der Fall ist.

Dass das Geld manchmal gar reichlich fliesst, ist dem BLW natürlich nicht entgangen. BLW-Vizedirektor Christian Hofer spricht zwar nicht von kürzen, sondern von «deckeln» . Konkret lautet der Vorschlag, die Biodiversitätsbeiträge an den Normalstoss zu koppeln. Mehr als 300 Fr. pro NST lägen dann nicht mehr drin, bei den Landschaftsqualitätsbeiträgen soll bei 240 Franken pro NST Schluss sein. Für rund fünf Prozent der Sömmerungsbetriebe kommt diese Deckelung einer

Das richtige Geld in die falschen Hände

Obwohl die Agrarpolitik jahrzehntelang geplant wird, folgt vieles dem Prinzip «Versuch und Irrtum». Die mit der AP 14/17 eingeführten Alpungsbeiträge waren als Anreiz für die Tierhalter gedacht, ihre Tiere auf die Alp zu geben. Sie waren also logischerweise für die Heimbetriebe bestimmt. Ausbezahlt wurden sie aber dem Betrieb, auf dem sich die Tiere laut Tierverkehrsdatenbank am Tag vor der Alpung befanden. Das können auch Betriebe im Berggebiet sein, auf denen die Tiere ein paar Tage lang gesammelt werden, bis sie von dort gemeinsam auf die Alp ziehen. Diese Vorweidebetriebe erhielten vom Bund den Alpungsbetrag für die ganze Saison ausbezahlt. Es gab Bauern, die fast 40'000 Franken Alpungsbeiträge kassierten, obwohl sie nur 25 eigene Rinder auf die Alp gaben. Einige freuten sich über den unverhofften Geldsegen so sehr, dass sie das Geld für sich behielten, statt es an die Heimbetriebe der Alptiere weiterzugeben. Künftig soll eine Formulierung in der Direktzahlungsverordnung dafür sorgen, dass das nicht mehr möglich ist.

Beiträge statt Zuschläge

Früher bekamen die Bauern keinen direkten, sondern nur einen indirekten Alpungsbeitrag. Dieser indirekte Beitrag bestand aus einem Zuschlag auf den Beiträgen für Raufutterverzehrer, für Tierhaltung unter erschwerten Bedingungen und einer Erhöhung der Förderlimite. Der Vergleich mit der heutigen Situation zeigt, dass von der Umstellung auf einheitliche Alpungsbeiträge vor allem die Tal- und Hügelzonenbauern profitiert haben.

	Alte Agrarpolitik: ungefähre Zuschläge pro NST	AP 14/17: Alpungsbeiträge pro NST
Talzone	ca. 263 Fr.	400 Fr. für alle Zonen
Hügelzone	ca. 345 Fr.	
Bergzone I	ca. 394 Fr.	
Bergzone II	ca. 463 Fr.	
Bergzone III	ca. 529 Fr.	
Bergzone IV	ca. 600 Fr.	
Total	**ca. 90 Mio. Fr.**	**ca. 125 Mio. Fr.**

Blüemli und Landschaft bringen Geld

Heute werden nicht viel mehr Tiere gealpt als vor der Agrarreform, auch wenn die Statistiken des Bundesamtes für Landwirtschaft einen deutlichen Trend nach oben ausweisen. Die Zunahme der gesömmerten Tiere beruht zu einem grossen Teil auf Veränderungen bei der Erfassung. Seit 2014 werden Mutterkühe nämlich nicht mehr mit 0,8, sondern mit einem vollen Normalstoss in der Sömmerungsstatistik berücksichtigt. Darüber hinaus führt das neue Meldesystem via Tierverkehrsdatenbank zu genaueren Bestossungszahlen. Messbar zugenommen hat höchstens die Zahl der gemolkenen Alptiere. Das dürfte weniger auf die neuen Direktzahlungen als auf die miserablen Molkereimilchpreise im Tal zurückzuführen sein. Auf der Alp ist die Milch noch mehr wert. Was wirklich massiv gestiegen ist, ist die finanzielle Unterstützung: Die Biodiversitäts- und Landschaftsqualitätsbeiträge spülten 50 Mio. Franken mehr in die Kassen der Sömmerungsbetriebe.

Direktzahlungen für Sömmerungsbetriebe

Beiträge in Mio. Fr.	2013	2014	2015	2016
Sömmerungsbeitrag 2013: 330 Fr./NST ab 2014: 400 Fr. / NST	101.1	121.1	123.6	124.4
Biodiversitätsbeitrag	0	21.1	27.4	35.3
Landschaftsqualitätsbeitrag	0	7.2	10.9	13.2
Summe	101.1	149.4	161.9	172.9

Beitragskürzung gleich. Es bleibt nicht die einzige: Die Beiträge für Kurzalpen sollen ebenfalls «nivelliert» werden.

Kurze Alpzeit, hohe Beiträge

Der Begriff Kurzalp täuscht. Mit der tatsächlichen Alpdauer hat er höchstens am Rande zu tun (siehe «Kurzalpen mit langer Alpzeit», Seite 31). In Wirklichkeit geht es um Pauschalbeiträge für gemolkene Tiere. Diese Beiträge werden auf Kurzalpen nicht nach Normalstoss bezahlt, sondern nach Grossvieheinheit. Das ist umso attraktiver, je kürzer die Alpdauer ist. Weidet eine Kuh 56 Tage auf einer Kurzalp, bekommt der Alpbewirtschafter dafür 400 Franken. Tut sie dasselbe während 56 Tagen auf einer normalen Alp, zahlt der Staat nur 224 Franken. Hofer: «Das ist eine Ungleichbehandlung der Betriebe.» Das BLW will die Beiträge ab nächstem Jahr anpassen, und zwar nach unten. Einzelne Alpen würden dann Tausende Franken weniger erhalten. Deshalb sucht eine Arbeitsgruppe beim SAV nach Lösungen, wie der höhere Aufwand für gemolkene Tiere besser abgegolten werden könnte. Möglichst budgetneutral – es müsste also wieder einmal Geld umgelagert werden.

Einen Hinweis darauf, wo man Geld abzwacken könnte, gab die WDZ bereits vor zehn Jahren: bei den Sömmerungsbeiträgen. Die sollten vor allem für die Offenhaltung der Landschaft bezahlt werden. Es braucht sie folglich nur dort, wo die Offenhaltung gefährdet ist. Seht ihr den Zaunpfahl winken? Weideflächen oberhalb der Baumgrenze werden nicht vom Wald bedroht. Dort muss man nicht roden oder die Motorsäge schwingen. Die WDZ ortete auf diesen Alpen Sparpotenzial. Aus Angst vor Widerstand wurde dieses Sparpotenzial aber (noch) nicht genutzt.

BICHSEL

JOH. BICHSEL AG
Equipement laitier
Kirchstutz 2/4
Postfach 116
3506 Grosshöchstetten BE
Tél.: 031 711 11 11
Fax: 031 710 66 69
info@bichsel-ag.ch
www.bichsel-ag.ch

- Harfe und Brecher
- Formen, Entsirtermatten, Pressteller und -gewichte
- Käsetücher und Järb
- Labextrakte und Labpulver
- Kasein-Zahlen und Marken
- Kellen
- Zentrifugen und Buttermaschinen
- Jogurt-Aroma
- Kulturen
- Verpackungen und vieles mehr.

DANISCO
First you add knowledge...

Die erste nationale Schafhirtentagung

Am 13. April 2017 fand in Lanzenhäusern die erste nationale Schafhirtentagung statt, organisiert von der Agridea. SchafhalterInnen, Beratungsleute, Fachpersonen und HirtInnen trafen sich in Workshops und bei Vorträgen. Doch lockt eine «Tagung» die Profis unter den SchafhirtInnen überhaupt an?

Interview **Manon Wallenberger** Bilder **Manon Wallenberger und Joël Morerod**

Eigentlich ist es mein Fehler. Ich dachte, es gibt auf der einen Seite SchafhirtInnen, die angestellt und saisonmässig ihre Arbeit machen (im Sommer auf der Alp, im Winter auf der Winterweide oder wo sie auch Arbeit finden), und andererseits Bauern oder Züchter, die HirtInnen anstellen, ihnen ihre Schafe für die Saison anvertrauen und sich um Betrieb, Haus, Felder, Familien und Sömmerungsbeiträge kümmern. Kain hat die Felder, Abel hütet.

An die Schafhirtentagung wurden beide eingeladen – berger und éleveur, Schäfer und Bauer, Abel und Kain. Aber haben die einen und die anderen dieselben Probleme zu lösen?

Es waren gut siebzig TagungsteilnehmerInnen da, man sprach französisch und/oder deutsch, stand an riesigen Tischen mit Menschen (oben) und Hunden (drunter). Es gab Kaffee, Croissants und zu Mittag Lamm, es waren HirtInnen da mit wenig bis ganz viel Erfahrung und ihre Chefs, es gab Referate, offizielle Reden und geflüsterten Hirtentratsch (Soso, der traut sich noch anzutanzen bei so einer Tagung, obwohl alle wissen, er hat bei drei Bauern Mist gebaut. – Was, die sprechen noch miteinander nach allem, was letzten Sommer passiert ist? – Aha, die Heidi ist wieder mit dem Ralf? – Etc.). Wir durften uns alle möglichen Sachen rund um das Thema Schafe, Schweizer Wolle (das war spannend), Unterkünfte und die Organisation des Schafzuchtverbandes anhören.

Die Charaktere der SchafhirtInnen

Als Erstes referierte Franziska Hoffet von der Agridea zur Schafhirtenkultur in der Schweiz. Sie hat 14 Interviews mit erfahrenen HirtInnen geführt und 39 Fragebogen von Teilnehmenden an der Schafhirtenausbildung ausgewertet. Dabei ging es insbesondere um Fragen zur Arbeit, zur Motivation und zur Schafhirtenausbildung.

Sie teilt die Charaktere der SchafhirtInnen in vier Typen ein. Bist du lieber im Freien als im Büro? Dann bist du vielleicht ein naturverbundener Schäfer. Hast du süsse Lämmer lieb? Dann bist du vielleicht eher der Tierliebhaber. Hast du selbst Schafe, dann bist du möglicherweise ein Berufsschäfer. Und liest du Paulo Coelho beim Hüten? Dann bist du vielleicht eher der Selbstverwirklicher? Hirtenhoroskop mal ganz neu erfunden.

Aber klar, keinE SchweizerIn wird wohl angeben, die Motivation, HirtIn zu sein, sei der hohe Lohn, die soziale Anerkennung oder die Möglichkeit, sich ein Leben lang im Beruf zu entwickeln.

Von 400'000 Schafen in der Schweiz werden ca. die Hälfte gesömmert. Betreut werden diese von 200 bis 250 AlphirtInnen. Im Winter sind 25 bis 30 Wanderherden unterwegs. Franziskas Umfrage hat ergeben, dass von den erfahrenen Schafhirten den Winter durch gut 40 Prozent in der Landwirtschaft arbeiten, 36 Prozent auf Winterweiden gehen, 14 Prozent in Umweltberufen tätig sind und 7 Prozent auf Reisen sind oder irgendwie mit kleinen Jobs durchkommen (die berühmten Lebenskünstler). Von den Teilnehmenden an der Hirtenausbildung, also eher Schafhirtenschnupperer und Neulinge, arbeiten nur 17 Prozent in der Landwirtschaft, dafür sind von ihnen 14 Prozent Lebenskünstler. Die meisten

Daniel Mettler arbeitet bei der Agridea als Gruppenleiter im Bereich «Ländliche Entwicklung». Er ist verantwortlich für die Themenbereiche «Landwirtschaft im Berggebiet» und «Herdenschutz» und hat die Schafhirtentagung initiiert.

zalp: Bist du mit der Tagung zufrieden?
Daniel Mettler: Ich bin zufrieden, aus drei Gründen: Die Beteiligung war höher als erwartet. Es fand ein Austausch von erfahrenen und unerfahrenen Hirtinnen und Hirten statt. Das Ziel, verschiedene Leute aus der Schafszene zusammenzubringen, ist mit der Tagung gelungen. Im Jahreszyklus der Hirten- und Schäferarbeit ist es nicht immer einfach, geeignete Daten und Orte für den gemeinsamen Austausch zu finden.

Was wollte die Agridea mit der Tagung?
Viele Schafhirten und Schafhirtinnen kennen sich im Netzwerk vom Hörensagen, per Mail oder Telefon. Die direkte Begegnung ist aber immer noch am besten, um Kontakte zu knüpfen. Wir wollten auch den Bedarf abklären bezüglich Informationsaustausch und Weiterbildung. Wichtige Themen sind auch immer wieder die Stellenvermittlung für HirtInnen und die Praktikumsplätze bei der Schafhirtenausbildung. Eine solche Tagung kann dazu auch ihren Beitrag leisten.
Allgemein verfolgen wir mit unserer Koordinationsarbeit das Ziel, die Wertschätzung gegenüber der Hirtenarbeit zu erhöhen, Klischees abzubauen sowie Schafhalter und Hirten für ihre jeweilige Arbeit gegenseitig zu sensibilisieren.

Kamen mehr Schafhirten oder mehr Schafhalter an die Tagung?
Ich würde unterscheiden zwischen den Hirten (bergers) und den Berufsschäfern (moutonniers) mit grossen Herden, die auch selber Hirten sind. Daneben gibt es die Schafhalter und Schafzüchter, die nicht hüten, aber natürlich an der Weidewirtschaft interessiert sind. Die Mehrheit der Teilnehmer waren effektiv Hirten, was auch das eigentliche Zielpublikum war.

Soll sich die Tagung mehr in Richtung «Treffen» oder mehr in Richtung «Ausbildung» entwickeln?
Es soll natürlich beides sein. Erstens lernt man beim Austausch ständig voneinander, aber man erwartet auch aktuelle Inputs, um auf dem neuesten Stand zu sein. Da die Szene relativ klein ist, schauen wir auch über die Grenzen, wie es in den Nachbarländern läuft, und sind froh über den internationalen Austausch.

Wie steht es mit der Sprachgrenze?
Anzustreben ist es, die Sprachgrenzen zu überwinden. Es war das erste Mal, dass wir ein Treffen simultan übersetzt haben, aber natürlich ist das ein grösserer Kostenaufwand. Wir sind ein kleines, aber mehrsprachiges Land. Für die Zusammenarbeit, insbesondere für schwierige und komplexe Situationen, ist es zentral, dass man einander versteht. Die Romands waren sehr gut vertreten an der Tagung, aus dem italienischsprachigen Raum war niemand da, auch weil wir hier weniger Kontakte haben. Ferner stellen wir auch fest, dass auch immer wieder Hirten aus Polen, Bulgarien oder Rumänien in die Schweiz kommen, um zu hüten. Diese Leute in den Austausch einzubinden wäre auch spannend, ist aber noch viel schwieriger.

verbringen den Winter in Dienstleistungsbetrieben (23 Prozent), die Bereiche Umwelt, Gesundheit, Technische Betriebe und Andere Berufsfelder teilen sich etwa gleichmässig auf.

Aufgrund des beruflichen Hintergrunds der HirtInnen sind die Antworten zur Motivation, SchafhirtInnen zu sein, mit Vorsicht zu geniessen, Herkunft und Charaktere der HirtInnen sind zu verschieden. Während die einen vor allem vom Schaf und der Hirtentradition fasziniert sind, machen andere ihren Job, um Geld zu verdienen. Beim Fazit zeigt sich, dass die alten Probleme immer noch am Beruf der SchafhirtInnen nagen: Einerseits ist es schwierig, neben der Hütearbeit immer einen guten Job zu finden, andererseits ist die Rumreiserei mit Alpsömmerung und Winterherden gerade für Familien eine riesige Herausforderung.

Schöner wohnen
Cornel Werder vom Büro Alpe sprach über Hirtenunterkünfte in den Schweizer Alpen. Obwohl in der Schweiz insgesamt immer weniger Schafe gehalten und auch weniger gesömmert werden, steigen auf den Alpen die Betriebe mit ständiger Behirtung. Momentan werden die 200'000 Alpschafe auf ca. 180 Alpen ständig behirtet, auf gut 200 Alpen wird mit Umtriebsweide gearbeitet, auf etwas mehr als 450 Alpen gibt es noch Standweiden.

Die Hütten für die ständige Behirtung stehen oft am falschen Ort, besonders wenn es um Grossraubtierangriffe geht. Und sie bräuchten oft eine Generalsanierung. Die Unterkünfte lassen sich von «gemütlich» bis zu «eigentlich eine Zumutung für HirtInnen» einteilen. Verbesserungen insgesamt sind wünschenswert und das Problem erkannt, allerdings behindern kantonale Raumplanungen und Baugesetze ein hurtiges Vorankommen.

Ein «Unterkunftsprogramm SchafAlp» soll hier Abhilfe schaffen – zuerst einmal mit einem weiteren Fragebogen, später mit einem weiteren Konzept.

Schade, dass die Lage der Nachbarländer nicht erwähnt wurde. In Frankreich erlebe ich, dass neue Hütten ohne warmes Wasser und Dusche nicht mehr gebaut werden und als Zumutung angesehen werden. Auch weil immer mehr Frauen als professionelle SchafhirtInnen arbeiten und nach ein paar Jahren «Wildleben spielen» nur weitermachen, wenn ein gewisser Komfortstandard in den Hütten vorhanden ist.

Der Trend im Hüttenbau geht Richtung vorfabrizierte Hütten, die dann auf die Alp geflogen werden (wie früher die Wohnwagen). Bei manchen (siehe Bild von der grauen Minihütte) hofft man sehr, dass sie als Sekundärhütten dienen und nicht den ganzen Sommer lang als einzige Unterkunft für HirtInnen und Hunde herhalten müssen.

Rundum und weiter

Neben diesen zwei Vorträgen wurde sonst noch viel informiert, geworkshopt und diskutiert. Ich stehe etwas zwiespältig zu dieser Tagung. Einerseits finde ich es gut, dass die Agridea eine Tagung, ein Treffen für Schafhalter und HirtInnen organisiert, aber meiner Meinung nach war das Programm nicht ans Publikum angepasst. Es ging zu viel um Studien, Konzepte, Projekte und Programme, zu wenig um die wichtige Frage: Wie schaffen wir den Wandel zum neuen Hirtentum?

Ich hatte von der Tagung erwartet, dass sich Schafhirtinnen und Schafhirten treffen, ihre Erfahrungen austauschen, Problematiken des Schafhütens in der «modernen Gesellschaft» diskutieren, sich aus den Gesprächen vielleicht Lösungen ergeben und am Abend des Tages klar ist, wohin die Reise von Schafen und HirtInnen gehen soll.

Bei einem Familientreffen Gleichgesinnter zum Erfahrungsaustausch wünsche ich mir Fragestellungen wie:

→ Wie kann ich mein Familienleben mit meinem Beruf kombinieren?
→ Wie organisiert man sich, welche Löhne sind existenztragend?
→ Wo kann ich im Winter leben und wie?
→ Wie kommt man als HirtIn zu seinem/ihrem Arbeitslosengeld, wenn man gerade zwischen Alp und Winterweide ist?
→ Und wo bringe ich zum vierzehnten Mal meine ganzen Sachen unter während der Alpzeit?!
→ Oder: Ich will mit Schafen arbeiten und meine eigenen haben. Wo finde ich da Hilfe, wie komme ich an Land?

Für diese Themen braucht es ein Treffen mit angestellten SchäferInnen, die mit denselben Problemen kämpfen. Denn wenn wir in der Schweiz eine Hirtenkultur mit langjährig arbeitenden SchäferInnen haben wollen, müssen sie ein würdiges Leben führen können, im Sommer wie im Winter.

Weiterführende Infos:

Vorträge und Erkenntnisse aus den Workshops finden sich unter www.herdenschutzschweiz.ch/aktuelles

Manon (Sternzeichen Fisch, Tiger und Pappel) ist diesen Sommer mit frischem Kind und Freund auf einer Schafalp in Graubünden angestellt. Im Winter versucht sie dann mit ihrer Familie in der Schweiz zu überleben, nahe ihrem Mann, der als Wanderschäfer unterwegs ist. Wie lange das noch dauert, bleibt offen.

IMPRESSUM

zalp Zeitschrift der Älplerinnen und Älpler
Nr. 28, Sommer 2017
Auflage 5000 Exemplare
Preis CHF 9.–/EUR 9.–
Spende erlaubt

Redaktion Stephanie Doetzer (sd), Südschwarzwald
Magnus Furrer (mf), Grosshöchstetten
Res von Gunten (rvg), Biel
Giorgio Hösli (gh), Mollis (+ z'Alp)
Martin Marti (mm), Schwanden
Andreas Niederhäuser (an), Basel (+ Teilzeit z'Alp)
Laurentia Nussbaum (ln), Wermatswil (+ Teilzeit z'Alp)
Manon Wallenberger (mw), (+ z'Alp)
Prisca Würgler (pw), Amsteg (+ z'Alp)

Korrektorat Sandra Ryf, Bern, www.varianten.ch

Kontakt Redaktion zalp
Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis
Tel. 055 622 39 22, Fax 055 622 39 23
mail@zalp.ch, www.zalp.ch

Inserate Magnus Furrer
Sonnmattstrasse 26, 3506 Grosshöchstetten
Tel. 079 613 08 19
Inseratenpreise auf Anfrage

Konto CH zalp, Magnus Furrer
3506 Grosshöchstetten
PC 25-239558-6

IBAN CH17 0900 0000 2523 9558 6
BIC POFICHBEXXX

Konto DE Deutsche Postbank
Andreas Niederhäuser
Konto 0670 551 114, BLZ 100 100 10

IBAN DE41 1001 0010 0670 5511 14
BIC PBNKDEFF

Layout Büro für Gestaltung, Biel
Res von Gunten, www.b-f-g.ch

Druck Spälti Druck AG, Glarus

Titel Mario Blaser, fotografiert von Giorgio Hösli

Copyright Texte und Bilder: Copyright bei AutorInnen, FotografInnen und zalp.

Jeder Betrieb, jede Alp ist anders

Der Artikel «Die perfekte Alpkuh» in der letztjährigen zalp veranlasste Kari Schilter, Bauer und Älpler aus Altdorf, uns einen höflichen, aber bestimmten Leserbrief zu schreiben: Jeder Betrieb, jede Alp müsse für sich gesehen werden – und das gelte auch für die Kuh. Wir geben Kari das Wort.

Aufgezeichnet von **Giorgio Hösli** Bilder **Kari Schilter** privat

Das hat mich am zalp-Artikel gestört, dass nur die eine Kuh richtig sein soll. Aber es gibt nicht die eine Kuh für den Winter und eine für z'Alp. Die Kuh, die du im Winter neun Monate im Stall hast, die muss im Sommer auch drei Monate auf die Alp und dort funktionieren!

Wir haben hier zu Hause in Altdorf auf knapp 10 Hektaren Land 26 bis 28 Kühe. Wir kaufen etwas Mais zu, sonst nichts. Für uns ist die Alp ein Teil des Betriebes, des Einkommens – das sehen wir natürlich etwas anders, als wenn einer als Angestellter auf die Alp geht. Und so richten wir unseren Betrieb auch aus.

Wir haben letztes Jahr 30 Kühe auf die Alp genommen und 44'000 Liter Milch gemolken. Das geht nur, weil «Äbnet» auf Alp Surenen eine der gutgräsigsten Alpen im Kanton ist. Seit 1990 haben wir Einzelunterteilung, dadurch ist die Weidenutzung intensiver geworden. Mit den Koppeln haben wir den Rasenbestand riesig verbessern können. Lägerplätze wie früher haben wir nicht mehr, so konnten wir auch das Unkraut eindämmen. Zusätzlich haben wir etwa zwanzig Tränkestellen im ganzen Weidegebiet erstellt. Mit der Einzelunterteilung der Alp haben wir sehr viel erreicht!

Die Milchkühe bekommen immer die besten Weiden. Weiter abgelegene Weiden und der Stafel auf 2000 m ü. M. werden von den Rindern genutzt. Die Kühe haben wir über Nacht im Stall. So steht uns der Dünger zur Verfügung und es entstehen keine überdüngten Liegeflächen.

Einen Teil unserer Kühe lassen wir auf der Alp abkalben, damit haben wir auch gegen Mitte Sommer noch viel Milch und der Käser eine über den Sommer ausgeglichene Milchkurve. Das hat zudem den Vorteil, dass im Herbst nicht alle Kühe gleichzeitig abkalben und wir sofort eine anständige Milchmenge für die Hofabfuhr haben. Dazu kommt, dass die Kühe besser aufnehmen, wenn ich sie im Oktober, wenn noch Weidesaison ist, besame, und nicht erst, wenn sie schon im Stall stehen und weniger Bewegung haben. Aber es ist mir klar: Abkalbungen während der Alpsaison kannst du nur machen, wenn du selber z'Alp gehst. Auf einer Genossenschaftsalp oder mit Angestellten ist das nicht möglich.

Querfinanzieren

Beim jetzigen Direktzahlungssystem ist es finanziell interessant, vor allem eigene Kühe auf die Alp mitzunehmen. Erstens wegen dem Alpungsbeitrag, zweitens wegen dem Sömmerungsbeitrag und drittens wegen der Milch. Von den fremden Kühen nehme ich 9 Liter für uns als Lohn. Weil wir eine sehr gutgrasige Alp haben, geben sie Kühe mit zum Teil bis zu 30 Litern Milch mit. Dann musst du im Herbst Geld in die Finger nehmen. Wenn ich eigene Kühe mitnehme, die auch 30 Liter geben, habe ich diesen Betrag Ende Sommer für mich.

Mit dem Alpungsbeitrag, dem Sömmerungsbeitrag, den Biodiversitäts- und Landschaftsqualitätsbeiträgen kann ich den Wegfall der Tierhalterbeiträge vom Talbetrieb bis auf 1000 Franken kompensieren. Auf der Alp kommt der höhere Milchpreis dazu, den wir durch den Alpkäseverkauf realisieren können. Durch das Abkalben während der Alpzeit können wir die Tränkekälber zu einem viel höheren Preis verkaufen.

Zudem betreiben wir ein kleines Beizli und von der Seilbahnbedienung kommt auch noch etwas Lohn. Im Moment ist es schon so: Wir querfinanzieren mit der Alp den Heimbetrieb.

Heimbetrieb Luzia und Kari Schilter, Altdorf UR
7 Kinder: Kari, Barbara, Thomas, Tobias, Christian, Leandra, Olivia
10 Hektaren Wiesland, 1 Hektare Streue
Voralpine Hügelzone
26 bis 28 Kühe

Alp Surenen
Grundeigentümerin ist Korporation Uri, Gebäude im Baurecht
40 Triebrechte
30 Kühe, davon 2 fremde
Melkalp, ca. 40 Tonnen Milch pro Sommer
Alpbeizli, Bedienung Seilbahn Stäfeli – Äbnet
Milch geht in Gemeinschaftssennerei, Käse nach Attinghausen in den Keller der Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten

Das Bauern-Gen

Wenn ich nochmals jung wäre, ich würde mit grosser Sicherheit Original Braunvieh züchten. Ich denke, das wäre für das Grasland Schweiz zum einen und für unsere Alpen zum andern der richtige Weg. Denn für Hochleistungskühe müssen wir vor allem die Eiweisskomponenten aus der ganzen Welt zusammenführen: Und wo holen wir das Soja? Den allergrössten Teil im Ausland und teils von jenen, die sonst schon nichts haben. Diese Machenschaften können wir unseren Kunden je länger je schlechter verkaufen. Das Nächste, was aus meiner Sicht ansteht, ist die Regulierung des Kraftfuttereinsatzes. Und wenn wir ehrlich sein wollen, da haben wir kaum Gegenargumente.

Im Grundsatz ist die Frage sicher erlaubt: Haben wir die richtige (Alp-)Kuh? Vor allem im Berggebiet und mit unseren Alpen! Heute muss eine Kuh in den Zellzahlen gut sein, uf dä Tschaagä guet sii, guet Milch gä (Inhaltsstoffe) und keine Tierarztkosten verursachen. Aber wo ist das Leistungslimit? Ich würde sagen, auf gutgrasigen Alpen, nicht zu steil und steinig, mit tierkonformen Ställen und zuverlässigem Personal, da verliits eine Kuh mit 7000 bis 8000 Litern. Eben eine Kuh, die wir auf unseren Talbetrieben auch halten können. Voraussetzung ist, dass sie als Kalb und Rind schon die rauen Seiten auf der Alp kennengelernt hat.

Innerhalb der Zuchtverbände herrscht ein richtiger Konkurrenzkampf. Die Kühe müssen immer grösser werden, mehr Ranzen haben, mehr Milch geben. Das Immer-mehr-Wollen, das ist ein Gen, das der Bauer hat. Nicht der Bauer allein, auch jeder Unternehmer. No meh und noh grösser. Ich gebe die Hoffnung nicht auf, dass die jungen Landwirte etwas Gegenwind zu immer mehr Milchleistung und immer grösseren Kühen geben! Bevor es einmal mehr mit Zwang, Reglementen und Kontrollen gemacht werden muss!

Fazit: Für mich gibt es nicht die perfekte Alpkuh, sondern die perfekte Kuh! Zuchtziel festlegen – konsequent verfolgen – und viel, viel Züchterglückglück!!

Galtschutz-Alp

Bei jenen Kühen, die ich auf der Alp trockenstellen muss, will ich Trockensteller mit Antibiotika verwenden. Einerseits hat die Milch der Alpkühe eher einen höheren Zellgehalt, anderseits weiden die Galtkühe auf den abgelegenen Rinderweiden. Aus meiner Sicht ist es völlig unverständlich und ein ökologischer Blödsinn, wenn zuerst eine Milchprobe zum Tierarzt ins Tal gebracht werden muss, um dann ein bis zwei Tage später den Trockensteller zu holen. Auf dem Heimbetrieb setze ich hauptsächlich Orbeseal (antibiotikafreier Trockensteller) ein. Aber die Zellzahlen sind da nach dem Abkalben eher höher als bei den Kühen, die ich auf der Alp mit einem antibiotischen Trockensteller behandle.

Älplerleben – Traum-Alptraum

Dass das Leben und Arbeiten auf unseren Alpen für die Allgemeinheit ein Traum sein muss, ist mir und sicher den allermeisten ÄlplerInnen nicht neu. Was bekommen wir da in unserem «Gartenbeizli» nicht alles zu hören! Da wurde in den letzten Jahren in den Medien schon etwas heftig die Werbetrommel für unseren Beruf als Bauern und Älpler gerührt. Zugegeben, dies hat auch sehr zum guten Image unseres Berufsstandes beigetragen. Aber für viele endet diese Euphorie nicht selten in einem Al(p)traum. Gründe sind Überbelastung und falsche Vorstellungen über die Arbeitszeit und die Arbeitsbelastung, Wettereinflüsse, soziale Konflikte usw.

Wir selber machen den Spagat jeden Sommer aufs Neue. Nebst dem Alpbetrieb mit dem «Beizli» und der abwechslungsweisen Bedienung der Seilbahn müssen wir auf dem Heimbetrieb noch das Emd einbringen. Dazu kommt ab Juli der wöchentliche Transport unseres Alpkäses von der Alpkäsegenossenschaft ins Käselager in Attinghausen. Um ehrlich zu sein, da bleibt für Familie und Freizeit keine Zeit mehr übrig.

Klar, wir könnten uns Hilfe holen. Aber bei schlechtem Wetter müsste diese Arbeitskraft auch beschäftigt werden, und Platz in der Hütte für ein friedliches und soziales Nebeneinander müsste auch da sein. Natürlich wissen wir die Werte, die uns ein Alpsommer gibt, zu schätzen, dafür sind wir schon lange genug z'Alp. Auch für alle unsere Kinder war und ist die Alpzeit eine wertvolle Lebensschule. Aber je mehr Jahre ins Land ziehen, verabschieden sich die Kinder und gehen richtigerweise ihre eigenen Wege. Wir werden nicht jünger, und vor allem die Fahrerei zwischen der Alp und dem Heimbetrieb wird von Jahr zu Jahr mehr zur Belastung. Ich frage mich immer wieder: Waren wir mit unserem «Gstress» während eines grossen Teils des Jahres unseren Kindern wirklich ein Vorbild? Diese Frage kann ich noch nicht beantworten.

So eine Seilbahn ist eine gute Sache

Geisskäse will jung verkauft und gegessen werden. So will es der Geschmack der Kunden. Daran kann auch der strenge Zeitplan auf der Alp nichts ändern. Wie Felix Bissig von der Alp Chüeplangg im Erstfeldertal das Problem anpackt und immer jungen Geisskäse liefert.

Text **Elsbeth Flüeler** Bilder **Giorgio Hösli**

Es ist nicht leicht, Felix Bissig zu treffen. Das sagt er gleich von sich selbst. Vor neun Uhr abends sowieso nicht und morgens ist er früh auf den Beinen, Geissen melken und dann gehts ab in den Wald. Seine Tage sind lang. Und trotzdem: Die Zeit will er sich nehmen, um über die Transportseilbahn seiner Alp zu berichten: «Denn das ist schon eine gute Sache, so eine Seilbahn», beginnt er, als es nun endlich geklappt hat und er im Starbucks-Bahnhofskiosk von Flüelen sitzt unter dem Gemälde von Heinrich Danioth. «Föhnwacht» heisst es und zeigt, als die Feuerwehrmänner mit Hörnern bewehrt Wache schieben, während das süsse Leben und die Freizeit auf sich warten lassen.

Freizeit kennt auch Felix Bissig kaum. Sein Helly Hansen ist mit Holzschnipseln bespickt. Seine Hände sind noch schwarz. Eben war er beim Kollegen, dem Automechaniker, die Bremsen seines Pickups flicken. Die Dächlikappe mit dem Logo einer Helifirma behält er auf. Überhaupt schaut er aus, als ob er gleich zurückmüsste in den Wald, da, wo er den Winter über arbeitet, bis dass der Sommer kommt und er wieder auf seine Alp Chüeplangg im Erstfeldertal auf 1472 m ü. M. gehen kann.

Auch lang um den Brei herumreden ist nicht seine Sache: «Die ehemaligen Besitzer hatten Kühe, sie konnten den Käse lagern. Kuhkäse lässt sich länger halten.» Felix aber wollte Geissen, wollte Geisskäse machen, und Geisskäse lässt sich nun mal jung besser verkaufen. Aber Woche für Woche 60 Kilogramm jungen Geisskäse ins Tal hinunterbuckeln? Dazu noch über einen schlechten, ausgesetzten Weg? Darum wollte Felix Bissig eine Transportseilbahn. Und auch da hat er nicht lange Reden geschwungen, sondern die Sache angepackt. 2007 hatte er die Alp gekauft; 2009 fuhr die Bahn die erste Ladung Käse ins Tal.

Seile spannen

Trotz aller Hürden. «1850 Meter Spannseil bei 350 Metern Höhendifferenz», rechnet er vor, «macht ein Gefälle von 19 Prozent. Das ist sehr wenig für ein Seil.» Ausserdem sei das Tal, durch das der Weg zur Alp hinaufführe, ein extremes «Lauwital». Jeden Winter würden Lawinen niederdonnern.

Felix Bissig studierte etliche Modelle von Transportseilbahnen, verwarf sie, suchte weiter. Die Lösung brachten seine Kollegen von der «Ürner Seilbüdä», für die Felix schon mache Holzerseilbahn getestet hat. Sie entwickelte für Felix einen Prototyp, eine Seilbahn extra für seine Alp, mit nur einem Lastseil und einem Motor auf der Bahn.

So weit, so gut. Doch es folgten administrative Hürden. Ein Regionaler Naturpark war damals in Diskussion. Das Erstfeldertal sollte nach Wunsch der Befürworter des Parks Teil davon sein. Ein Transportseil wurde als Störung in der Landschaft und für das Auerwild betrachtet. Schliesslich aber setzte sich die Einsicht durch, dass die Transportbahn hinauf zur Alp Chüeplangg vernünftig sei. Genauso wie die Wildheuerseile, die der Kanton wegen seines Wildheuprojekts damals förderte. «Das war mein Glück. Nun konnten sie mir die Bewilligung nicht mehr verweigern.»

Zwei Meter pro Sekunde

Mit 250'000 Franken brachte Felix die Alp Chüeplangg wieder in Schwung. Davon fielen rund die Hälfte, nämlich 120'000 Franken, auf die Bahn. Der Kanton, die Korporation und Coop Patenschaft für Berggebiete beteiligten sich gemeinsam mit 70'000 Franken an den Kosten, 25'000 Franken waren für die Bahn bestimmt. Trotz Subventionen fiel somit der Grossteil der Investition auf Felix zurück: «Ich arbeite nicht, um Geld zurückzulegen, was ich erwirtschafte, das investiere ich laufend», sagt er.

Und so ist es denn gekommen, dass Felix Woche für Woche 60 bis 70 Kilogramm Geisskäse auf die Ladefläche

Elsbeth Flüeler ist mit Projekten in und für «ihre» Berge unterwegs. Sie hat den Seilbahnverband Nidwalden initiiert. Früher war sie bei Mountain Wilderness tätig.

legt, den Benzinmotor startet und die Käse langsam ins Tal hinuntergleiten lässt – zwei Meter pro Sekunde, macht 25 Minuten Fahrt für einen Weg – bis hinunter auf 1120 m ü. M., zur Strasse, wo sein grüner Pickup steht, mit dem er den Geisskäse dann an seine Abnehmer liefert: 15 Kilogramm an die Landi, den Rest an kleine Geschäfte für Touristen, ins Maderanertal, nach Arni und ins Meiental. «Die Bahn», sagt Felix Bissig, «ist schon eine Erleichterung.» Auch gesetzt den Fall, dass das Notstromaggregat für die Melkmaschine ausfalle, könne er das Ersatzteil mit der Bahn hochfahren. Den Helikopter brauche es da nicht. «Obwohl der auch seine Vorteile hat», schiebt er dazwischen. «Aber der Motor muss natürlich tadellos funktionieren, sonst steht die Bahn auf dem Seil still und bleibt in der Luft hängen.»

Kleinseilbahnen

Transportbahnen wie jene von Felix Bissig auf die Chüeplangg gibt es in den Alpen fast unzählige. Allein im Kanton Uri gibt es 600 Seile: nebst Transportseilen zu abgelegenen Wirtschaftsflächen auch Heuerseile. Für diese Bahnen und Seile braucht es eine einmalige Baubewilligung, mehr nicht, und sie sind im Unterhalt sehr kostengünstig. 800 Franken zum Beispiel kostet Felix seine Bahn jährlich, eingerechnet den Service und die Stunden, die er für den Unterhalt investiert, und das Benzin. «Die Installation ist pflegeleicht», sagt er. Grössere, kostspielige Arbeiten müsse man nur alle zehn bis fünfzehn Jahre machen, und die seien in den 800 Franken sogar eingerechnet.

Nebst den Transport- und Heuerseilen gibt es auch die sogenannten Kleinseilbahnen. Meist verbinden sie ein Bergheimet oder eine Alp mit dem Tal. Kleinseilbahnen dürfen auch Personen transportieren, bis zu acht aufs Mal. Dafür aber brauchen sie eine kantonale Bewilligung und unterliegen strengen jährlichen Kontrollen. Da werden Seile geröntgt und Bremsproben gemacht, Keilenden ersetzt, Seile verschoben und vieles mehr (siehe Kasten). «Auch diese Bahnen sind eine gute Sache», sagt Felix, «nur schon wegen der Kinder, die so selber zur Schule gehen können.» Viele Bahnen wurden in der Vergangenheit jedoch auf Wunsch der Landwirte und Alpbesitzer durch Strassen ersetzt. Die zeitliche Belastung der Eltern nimmt dadurch nicht ab. «Ich kenne Eltern», sagt Felix, «die sind, seit sie keine Bahn mehr haben, ständig im Auto unterwegs.»

Den Sommer vorbereiten

Eine Strasse statt einer Bahn stand für Felix von Beginn weg ausser Frage. Nur schon der hohen Kosten wegen. Aber einen etwas besseren Alpweg hätte er schon gerne. «Die heutigen Kühe kommen diesen Weg schon gar nicht hoch», sagt er. Deshalb die Geissen, für die der Weg hinauf auf die Chüeplangg keine Schwierigkeit ist. 260 sind es insgesamt. 30 davon gehören ihm.

Ende Mai, Anfang Juni wird Felix mit ihnen wieder auf die Alp fahren, von seinem Heimet ob Attinghausen aus, wo er den Winter verbringt. Zuvor aber wird er das Laufwerk auf das Lastseil seiner Transportseilbahn montieren, die Gerätschaften für den Sommer auf die Ladefläche laden, den Motor starten und die Ware mit zwei Meter pro Sekunde den Berg hinauf seilen. Drei Wochen später ist es dann so weit, der erste Käse von der Alp Chüeplangg erreicht das Tal, genau so jung, wie ihn die Kunden seit Jahren schätzen.

Kleinseilbahnen in Bedrängnis

In den 1970er-Jahren wurden viele Kleinseilbahnen durch Strassen ersetzt. Diese ermöglichten eine effizientere Bewirtschaftung der Alpen, machten aber im Gegenzug die ÄlplerInnen zu Pendlern zwischen Tal- und Alpbetrieb.
Geblieben sind schweizweit rund 200 Bahnen, und noch immer werden es mit jedem Jahr weniger. Grund sind heute nicht mehr die neuen Strassen, sondern die immer strengeren Kontrollen und Anforderungen an die Sicherheit der Bahnen. Der Unterhalt einer Kleinseilbahn kostet bereits um die 30'000 Franken jährlich. Da helfen auch die Einnahmen aus den touristischen Fahrten nur zum Teil die hohen Kosten zu decken. Für Rückstellungen reicht das Geld meist nicht.
Der Kanton Uri kennt seit Jahren den Verein Urner Seilbahnen und Skilifte (VUSS), der sich für die Kleinseilbahnen im Kanton engagiert. Unter dem Druck, der auf den Kleinseilbahnen lastet, haben sich 2016 auch die NidwaldnerKleinseilbahnbesitzerInnen zum Verband zusammengeschlossen. Gemeinsam möchten sie die anstehenden Probleme meistern. In kurzer Zeit haben sie schon viel erreicht. Der Seilbahnverband Nidwalden arbeitet eng mit dem VUSS zusammen und hofft auf die Kooperation mit den SeilbahnbesitzerInnen aus anderen Kantonen.

→ www.seilbhahnverband-nw.ch

Wenn die Geiss mit dem Steinbock …

… entsteht eine Kreuzung, die man sich zur Züchtung zunutze machen kann. Sei's zur visuellen Freude, zur Blutauffrischung oder zu mehr Robustheit. Anders als bei anderen Hybridtieren, deren Kreuzung nur beim ersten Mal von Reinrasse zu Reinrasse funktioniert, kann nach dem Einkreuzen mit Steinbockblut bei Ziegen beliebig weitergezüchtet werden.

Text **Chrigel Schläpfer und Prisca Würgler** Bilder **Giorgio Hösli**

Was sich der pensionierte Bauer Monti Buchli unter «gesunden» Geissen vorstellt, deckt sich nicht mit den Idealen der Ziegenzuchtverbände. Deren angestrebte «Reinzucht» ist nach Montis Sichtweise Inzucht; in seiner eigenen Herde verhindert er diese mit dem Einkreuzen von Hybridböcken, die in zweiter oder dritter Generation Nachkommen von Steinböcken sind (von Hybriden wird gesprochen, wenn eine Kreuzung zwischen unterschiedlichen, aber meist verwandten Arten vorliegt). Ein Tierarzt habe ihm bestätigt, dass dieses Einkreuzen durchaus ein taugliches Mittel zur «Blutauffrischung» sei.

Der Anteil Steinbock soll nicht möglichst hoch sein, aber Montis Einzeltiere haben alle einen Anteil Steinbockgene. Monti geht es nicht ums Aussehen oder ums Marketing, sondern um Tiergesundheit und um feine, gehaltvolle Milch. Er ist in Kontakt mit verschiedenen Bauern in der ganzen Schweiz, die ebenfalls auf die Kreuzungsmethode setzen, gegenseitig werden Böcke und Erfahrungen ausgetauscht. Andere interessierte Bauern haben Bedenken, dass sie sich mit dieser Zuchtvariante auf illegale Wege begeben würden.

Auf Nachfrage beim Kantonstierarzt bekamen wir folgende Antwort: «Ausgehend davon, dass die Kreuzung mit dem Steinbock ein Zufallsprodukt ist, heisst das, der Tierhalter muss für diese Zucht eine Bewilligung haben und kann erst mit der nächsten Generation Ziege auf den Nutztierstand kommen. Vorher sind die Tiere dem Wildtier gleichgestellt und brauchen eine Bewilligung nach Tierschutzgesetz.»

Von einem anderen Kantonstierarzt aus dem Berggebiet wurde uns erklärt: «Eine private Haltung von Steinbock-Ziegen-Hybriden ist grundsätzlich aufgrund der Jagdgesetzgebung nicht verboten. Allerdings bedarf es bei einer solchen Tierhaltung strenger Auflagen, um eine Hybridisierung zwischen Wild- und Haustieren nachhaltig zu verhindern. Sei es durch ein entsprechendes Managementkonzept für die Sömmerung, sei es durch eine entsprechend ausbruchssichere Einzäunung der Weiden oder anderer sichernder Massnahmen. Es muss also jederzeit gewährleistet sein, dass diese Tiere nicht ausbrechen können oder sich in der freien Wildbahn mit Wildtieren vermischen können (Artenschutz). Aus diesen Gründen gilt für diese Art der Tierhaltung eine Bewilligungspflicht mit Auflagen zur Haltung.»

Merkmale der Hybridziegen

Montis Tiere wirken robust, haben ein viel dichteres Fell, auch am Bauch, als ihre «reinrassigen» Kolleginnen, und damit eine höhere Kälteresistenz. Sie haben mehr Haare im Ohr, stärkere Jahrringe an den Hörnern, oft keine Ziegenbärtchen und ein höher gestelltes Euter. Ihr Bewegungsdrang ist noch ausgeprägter als bei den Ziegen und ihr Sprungvermögen mit dem der Hirsche zu vergleichen. Einzäunen geht nur ab 2 Meter aufwärts!

Monti setzt seine Herde ein, um vergandete Weiden abzufressen. Es sind aufmerksame Tiere, keine Spur von Scheu; manche sind sehr anhänglich. Auf der Alp kommen sie den ganzen Sommer allein mit Lockrufen und Jodeln (und trockenem Brot, Äpfeln oder andern feinen Sachen) zum Stall angerannt.

Tierschutzverordnung (TSchV) Art. 86 Wildtierhybriden
Den Wildtieren gleichgestellt sind:

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

Wie ist Monti Buchli auf die Idee mit dem Einkreuzen gekommen? Er erzählt: «Ich war immer neugierig, wie wohl die Milch einer Steingeiss schmeckt. Im Laufe der Jahre kam ich dann zu einem Steinbock-Geiss-Nachkommen und habe mit diesem eingekreuzt. Die Milch, die eingekreuzte Geissen produzieren, ist unheimlich gut und hat so hohe Fett- und Eiweissanteile wie Kuhmilch, einzelne über 5 Prozent Fett. Sie böckelt nicht. In den Zellzahlen sind die Geissen gut, eine gar unter 20'000. Die guten Milchgeissen geben ca. drei Liter Milch pro Tag, viele um die zwei, wenige einen Liter. Die meisten Geissen haben kurze Zitzen, runde Euter, ein bisschen wie Milchschafe. Aus der Milch mache ich Quark, Käse, Ziger, ausserdem zentrifugierten Rahm, Sauerrahm. Den grössten Teil der Produkte esse ich selber, weil sie so gut sind.»

Hybridziegen halten

Ein Ziegenbauer, der langjährige Erfahrung mit Geisshybriden hat, ist Felix Widmer aus Matt GL. Er meint: «Ich mache das, weil ich einfach Gefallen an den kräftigen, robusten Hybridziegen habe. Ich finde sie wahnsinnig schöne Tiere. Ihre natürliche und stolze, von Kraft strotzende Ausstrahlung fasziniert mich seit über dreissig Jahren. In Österreich haben Hybridziegen eine lange Tradition. Da sind die Bestimmungen etwas lascher als in der Schweiz. Man kann Steinböcke in eingezäunten Wildgehegen halten, und wenn darin Ziegen sind, kommt es automatisch zur gewünschten Kreuzung.

Ich versuche meinen Tieren ein so weit wie möglich artgerechtes Leben zu gestalten. Dafür habe ich gute Voraussetzungen: Den ganzen Sommer sind sie auf der Alp mit freiem Weidegang und im Winter habe ich sie in einem grosszügigen Aussengehege auf 1200 Meter über Meer. Melken tu ich die Tiere nicht – früher habe ich das getan.

Der Kontakt zum Menschen ist von klein auf sehr wichtig. Die Tiere tragen das Wildgen mehr in sich als gezüchtete Tiere. Ob meine Hybridziegen den Bezug zum Mensch verinnerlicht haben, zeigt sich am besten, wenn ich sie im Herbst wieder von der Alp hole. Da mache ich durchaus gute Erfahrungen. Ich pröble seit gut drei Jahrzehnten an der perfekten Zucht.»

Ideal ist es gemäss seinen Erfahrungen, den Steinbockanteil unter 50 Prozent zu halten, also zwischen 12,5 und 37,5 Prozent – mit dem Effekt, dass er sich heute einerseits an Ziegen mit der markanten Wildziegenfärbung und anderseits an Tieren mit einem der Hausziege entsprechenden Verhalten erfreuen kann. «Interessant ist die Beobachtung, dass die gämsfarbene Gebirgsziege eindrucksvoll auf wenige Steinbockprozente anspricht, was die Vermutung nahelegt, dass ihre Entstehung durch Steinbockanteile geprägt wurde.»

Die Hybridgeissen kommen praktisch alle mit vier Zitzen zur Welt, warum, weiss Felix auch nicht.

Auf seiner Internetseite kann man sich Bilder seiner Hybridziegenzucht anschauen: hybridziegen.ch

Unverhoffte Kreuzungen

In der Schweiz kommt es gelegentlich unverhofft zu Kreuzungen zwischen Steinbock und Ziege. Wenn die Ziegen im Herbst auf der Alp oder im Berggebiet frei weiden, kann es gut sein, dass sie in der Brunst von wilden Steinböcken aufgesucht werden. Dies geschieht besonders dann, wenn in der Steinbockherde das Geschlechterverhältnis unausgewogen ist, das heisst, zu viele Böcke vorhanden sind. So weichen schwächere oder jüngere Tiere auf andere Herden bzw. auf Hausziegen aus. Der umgekehrte Fall, dass ein Hausziegenbock eine Steingeiss deckt, ist unwahrscheinlich. Denn sie vermögen sich kaum gegen die Steinböcke durchzusetzen, die es von Natur aus gewohnt sind, um die Gunst einer Geiss bis in den Tod zu kämpfen. Felix Widmer hatte einen Bock mit 75 Prozent Steinbockanteil, der so wild und aggressiv war, dass er ihn mit seinen Hörnern getötet hätte, wäre ihm nicht ein Freund zu Hilfe gekommen und hätte den Bock getötet.

In der freien Wildbahn ist unter den Steinböcken die Brunst einiges später als bei den Ziegen, denn unter hiesigen Wetter- und Klimabedingungen können die Steingeissen ihre Jungen erst Ende Mai, Anfang Juni zur Welt bringen, frühere Geburten kommen meist nicht durch. Im Winter hat ein Steinbockjunges in freier Wildbahn kaum eine Überlebenschance.

Beispiele von Hybriden in der (Nutz-)Tierwelt

- → Maultiere sind eine Kreuzung einer Pferdestute und eines Eselhengstes
- → Maulesel sind eine Kreuzung einer Eselstute und eines Pferdehengstes
- → Zebroide sind Kreuzungen aus Zebras und anderen Tieren der Gattung Pferde
- → Wolfshunde sind Kreuzungen eines Wolfs und einer Hündin
- → Schiege: Kreuzung aus Schaf und Ziege

Dieser Text basiert auf dem Artikel von Chrigel Schläpfer in der Infopost Nr. 15/2015 der IG-Alp: Wenn eine Geiss sich mit einem Steinbock zusammentut

Umschwärmte Kühe

Kühe sind selten alleine. Oft werden sie von einem ganzen Schwarm von Fliegen und anderen Insekten verfolgt. Was machen diese lästigen Sechsbeiner auf der Kuh? Warum tummeln sie sich auf der Nase? Und was machen sie im Winter, wenn keine Kühe auf der Alp sind?

Text **Patrick Rohner** Bild **Giorgio Hösli**

Schweizer Kuhweiden beherbergen nicht nur Rindvieh, sondern typischerweise auch mehrere Dutzend verschiedene Arten von Fliegen und Mücken. Viele dieser Plagegeister haben sich perfekt an das Leben mit oder auf der Kuh angepasst: Sie fressen, paaren sich, legen ihre Eier und sterben auf der Kuh und auf der Weide. Lausfliegen, Bremsen, Gnitzen und Schnabelfliegen sind Parasiten und ernähren sich vom Blut des Rindes. Andere Vertreter, wie die zahlreichen Stallfliegen, haben es weniger auf das Blut, sondern vielmehr auf andere Körperflüssigkeiten abgesehen.

Auf der Kuh

Die feuchte Nase und die Augen des Rindviehs stellen für Insekten eine sehr zuverlässige und attraktive Nahrungsquelle dar. Besonders über die Nase wird viel Wasser ausgeschieden, welches von den Fliegen aufgesaugt und verwertet wird. Da viele der Insekten, die sich auf der Kuhnase tummeln, auch gerne an frischen Kuhfladen lecken, können auf diesem Wege Parasiten und Krankheitserreger übertragen werden. Viren, Bakterien und Würmer können sich so von Kuh zu Kuh verbreiten. Abgesehen von potenziellen Infektionen sind Fliegen aber hauptsächlich lästig für die Kuh, was sogar die Milchproduktion beeinträchtigen kann.

Überwintern

Bei schlechtem Wetter suchen Fliegen Unterschlupf in der Vegetation oder anderen geschützten Orten. Im Winter überdauern viele Fliegen in Scheunen, Häusern und Ställen. Einige Arten überwintern auch im Puppenstadium. Diese Puppen schlüpfen dann erst im nächsten Frühling und überdauern so

die kalte Jahreszeit geschützt in der Erde. Eine interessante (aber makabere) Überwinterungsstrategie hat die Dasselfliege. Im Frühling legt das etwa 1,5 cm grosse Weibchen seine Eier auf die Beine des Rindes. Sobald die Larven schlüpfen, fressen sie sich in die Haut der Kuh. Dort eingenistet überdauern sie geschützt den Winter. Bis zum nächsten Frühling bohren sich die Larven durch die Haut und wandern auf den Rücken des Rindes, wo sie sich verpuppen und schlussendlich als fertige Fliegen schlüpfen. Für das Rind kann dies eine allgemeine Schwächung, Abmagerung und im schlimmsten Fall Rückenmarkslähmung bedeuten. Glücklicherweise ist diese Fliegenart bei uns sehr selten.

Ärger und Nutzen

Fliegen sind nicht nur besonders lästig, sondern können auch grosse Schäden anrichten. Wieso bekämpfen wir diese Plagegeister denn nicht rigoros? Die rumsurrenden Sechsbeiner leisten neben der Nerverei auch äusserst wichtige Dienste. Einerseits stellen sie eine Futterquelle für andere Tiere dar, wie zum Beispiel für Vögel. Andererseits helfen die Nachkommen der Fliegen, die Weide fruchtbar zu halten. Die Larven von zig verschiedenen Arten ernähren sich von Kuhdung und bauen dadurch den Kuhfladen ab. Damit gelangen die Nährstoffe wieder in den Boden und werden von Gräsern und Kräutern genutzt. Nebst vielen anderen Insekten und Würmern spielen Fliegen so eine Schlüsselrolle im Nährstoffzyklus. Obschon Plagegeister und Krankheitsüberträger für Mensch und Tier, leisten sie damit unverzichtbare Arbeit für die ganze Umwelt. Die Fliegen, die Pflanzen, das Rindvieh und wir Menschen hängen daher alle voneinander ab. Auf meinem Essen haben Fliegen trotzdem nichts zu suchen.

Patrick Rohner ist Doktorand am Institut für Evolutionsbiologie und Umweltwissenschaften der Universität Zürich.

Die Fliege in der biologischen Systematik

Insekten
Die Insekten stellen mit mehr als 1 Million beschriebener Arten alle anderen Tiergruppen in den Schatten (zum Vergleich: Es gibt weltweit nur etwa 5500 Arten von Säugetieren). Im Gegensatz zu anderen Gliedertieren (wie z. B. Spinnentiere, Tausendfüsser und Krebse) haben ausgewachsene Insekten nur sechs Beine. Fossilien belegen, dass es bereits vor 400 Millionen Jahren erste Insekten auf der Erde gab. Damit ist diese riesige Tiergruppe um einiges älter als die Dinosaurier.

Zweiflügler
Fliegen werden zusammen mit den Mücken zu den Zweiflüglern gezählt. In der Schweiz sind davon über 6000 verschiedene Arten registriert (wobei ständig neue Arten entdeckt werden). Im Gegensatz zu Schmetterlingen, Wespen, Libellen und Käfern haben Zweiflügler eines der Flügelpaare im Laufe der Evolution zu kleinen Schwingkölbchen reduziert. Im Flug schwingen diese Kölbchen im Gegentakt zum Hauptflügelpaar und stabilisieren so den Körper. Das ermöglicht einen ausserordentlich schnellen und wendigen Flug.

Die «echten» Fliegen
Umgangssprachlich wird der Name «Fliege» oft nur für die Stubenfliege verwendet. In wissenschaftlichen Kreisen wird «Fliege» aber als Sammelbegriff für eine sehr grosse Gruppe innerhalb der Zweiflügler verwendet. So werden nicht nur die Stuben- oder Stallfliegen zu den Fliegen gezählt, sondern auch mehrere Tausend andere Arten. Fliegen haben kürzere Antennen als Mücken und einen eher breiten Körperbau im Vergleich zum meist schmalen und langen Mückenkörper.
Die Eintagsfliegen (Ephemeroptera) werden wissenschaftlich übrigens nicht zu den Fliegen gezählt, sondern bilden eine sehr alte und eigenständige Gruppe der Fluginsekten.

Inserat

malhandwerk
May-Britt Meisser
7202 Says
Mob. 079 440 86 74
info@malhandwerk.ch

Naturfarben & Verputze
Innen & Aussen
Beratung
Gestaltung
Ausführung
www.malhandwerk.ch

Tourismus-, Personal-, Gruppenunterkünfte
ARTLUX
Matratzen
T 062 758 35 66
F 062 758 35 67
www.artlux.ch
info@artlux.ch
SWISS
• Schaumstoff-Matratzen
• Matratzen-Überzüge
• Bettwaren für den Objektbereich
• Etagenbetten aus Holz und Metall
nach Mass

So ein Mist!

Manchmal ärgert sich Thomas schon ein bisschen, dass er die Zeit unter der Woche statt auf der Dündenalp, im Schulzimmer verbringen muss. Denn der 12-Jährige ist am liebsten z'Alp, wo er leidenschaftlich mitanpackt. Dort oben, auf 2100 Meter über Meer, wirtschaftet die Familie Klopfenstein schon seit rund 12 Jahren. Es sind Berglerinnen und Bergler wie die Klopfensteins, die tagtäglich dazu beitragen, die Lebensbedingungen im Berggebiet zu verbessern.

Dabei unterstützt sie die Schweizer Berghilfe. Sie fördert die Selbsthilfe der Bergbevölkerung und hilft mit, Wirtschafts- und Lebensräume zu entwickeln. Damit auch kommende Generationen eine Zukunft in den Bergen haben. www.berghilfe.ch

Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna

Pflanzliches Lab

Pflanzliches Lab ist ein Thema, das im deutschen Sprachraum wenig bekannt ist – sogar im Internet finden sich nur wenige Treffer. Hier will ich schwerpunktmässig das Käsen mit pflanzlichem Lab in meiner Wahlheimat Ibiza darstellen und dann einige Blicke anderswohin werfen.

Text und Bild **Gereon Janzing**

Viele Menschen wissen, dass es nicht nur Lab aus dem Kälbermagen gibt. Manchmal findet man in Deklarationen von Käse den Aufdruck «nicht tierisches Lab». Dies ist offensichtlich eine Anpassung daran, dass der Vegetarismus seit den 1990er Jahren ein gesellschaftsfähiges Bekenntnis ist und es manchen VegetarierInnen egal ist, ob das Lab von Pflanzen oder aus dem Genlabor kommt, solange es nur nicht tierisch ist. Es ist davon auszugehen, dass das «nicht tierische Lab» von Bakterien oder Schimmelpilzen stammt, die möglicherweise gentechnisch verändert sind. Seltener liest man «pflanzliches Lab». Was steckt nun dahinter?

Käsetradition auf Ibiza

Werfen wir einen Blick auf die Baleareninsel Ibiza. Hier gibt es nicht nur Partytouristen und eine weithin konsumistisch verwässerte Hippiekultur, sondern auch eine lebendige Bauernkultur mit Milch- und Käsewirtschaft. Dank der Einnahmen aus dem Tourismus ist das Bauernleben nicht mehr so hart wie noch vor fünfzig Jahren. Dies hat die Nebenwirkung, dass einiges altes Wissen bezüglich eines vernünftigen Ressourcenmanagements verloren geht, auch bei der Käsebereitung. Aber es gibt engagierte Menschen, die sich um die Erhaltung überlieferten Wissens bemühen.

Traditionell wird die Milch zur Bereitung von Ziegen- und Schafskäse mit pflanzlichem Lab zum Gerinnen gebracht, und zwar von der Wilden Artischocke *(Cynara cardunculus)*, die in ihren Blüten Stoffe mit Labwirkung hat: die Proteasen (Protein spaltenden Enzyme) Cardosin A und B. Diese Pflanze heisst im Katalanischen *herba de formatjar oder card de formatjar,* wörtlich «Kraut bzw. Distel des Käsens». Da die Blüten nur im Sommer frisch vorliegen, trocknet man sie.

Früher machte man Frischkäse aus Ziegenmilch vor allem im Frühjahr, wenn die mediterranen Weiden am üppigsten sind. Das traditionelle Rezept: Man lässt die Einzelblüten

Gereon Janzing ist Biologe, Geograf und Völkerkundler, im Sommer oft Älpler. Er wohnt auf Ibiza und arbeitet als biologischer Gemüsegärtner, Journalist und Botaniker.

dieses bis über 1,5 m hoch wachsenden Korbblütlers über Nacht in Wasser liegen und schüttet dieses Wasser am nächsten Tag in die einzulabende Milch. Der ausgezogene Bruch wurde früher in Formen aus der Borke des Phönizischen Wacholders *(Juniperus phoenicea)* gefüllt. Solche Formen sind heute wegen Hygieneauflagen nur noch in der Eigenbedarfsherstellung zugelassen.

Seit dem Jahr 2012 gibt es eine Käserei namens «Ses Cabretes» (die kleinen Ziegen) in einem Aussenbezirk von Ibiza-Stadt, wo die Käserin Fina Prats mit den Blüten einlabt. Die Milch stammt von einem Betrieb mit etwa 90 Ziegen, die einmal täglich mit der Maschine gemolken werden. Fina bereitet am Morgen einen Aufguss aus den Blüten mit warmem Wasser. Wenn die Milch nach dem Pasteurisieren im quaderförmigen Kessi 31–32 °C erreicht hat, filtert sie den Aufguss und schüttet ihn gleich nach der Trockenkultur hinein. Dann fügt sie Calciumchlorid hinzu, um die Gerinnung zu fördern, die durch das Pasteurisieren erschwert ist. Nach etwa einer Stunde schneidet sie den Bruch mit zwei Harfen (kat. *lires*, eigentlich «Leiern»), einer mit Längsdrähten und einer mit Querdrähten. Gebrannt wird auf etwa 37 °C, wobei sie mit einem grossen Löffel rührt. Schliesslich presst die Käserin den Bruch mit Metallplatten im Kessi vor und lässt die Molke ablaufen, die an einen Schweinebetrieb geht. Den Bruch nimmt sie mit den Händen heraus (wobei sie Gummihandschuhe trägt) und füllt ihn in Plastikförmchen, die mit Tüchern ausgelegt sind. Diese Formen legt sie nebeneinander auf die Presse, die von links nach rechts presst. Sie wendet die Käse erstmals nach einer Stunde. Der Käse wird über verschiedene Geschäfte vermarktet.

Vom Osten Ibizas nach Portugal

Der Biobauernhof Can Musón liegt im Osten Ibizas. Es gibt Tiere heimischer Rassen, darunter Pityusenziegen (kat. *cabres pitiüses*), die von Hand gemolken werden. Die Bäuerin María Marí nimmt Blüten der Wilden Artischocke, legt sie in Wasser und bearbeitet die Mischung ohne Wartezeit mit einem Pürierstab. Das Ergebnis presst sie durch ein Tuch in die rohe Ziegenmilch, die nach einer Weile gerinnt. Die Käseformen sind aus Metall. Aus der Molke bereitet sie durch Sieden einen Ziger (im lokalen katalanischen Dialekt *recuita)*, der Rest geht an ihre schwarzen Formentera-Schweine.

In Extremadura in Westspanien wird ein Schafskäse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung «Torta del Casar» bereitet. Der Ursprungsschutz schreibt vor, dass die Milch ausschliesslich mit den Blüten der Wilden Artischocke eingelabt wird. Einer ihrer spanischen Namen ist *hierba cuajo*, wörtlich «Labkraut». Der portugiesische Schafskäse Azeitão wird, wenn handwerklich hergestellt, ebenfalls mit dieser Pflanze bereitet. Dies ist nur eine Auswahl der Käse, die die Labwirkung dieser Pflanze nutzen.

Auch die (Kultur-)Artischocke *(Cynara scolymus)* und andere distelartige Korbblütler haben eine Labwirkung. Doch haben sie alle keine vergleichbaren Traditionen.

Eine andere Tradition auf Ibiza, nur für den Hausgebrauch, ist das Einlaben der Milch mit den Zweigen des Feigenbaumes *(Ficus carica)*. Dieser ist auf Ibiza eine verbreitete Kulturpflanze und bisweilen verwildert. Man legt Zweige in die euterwarme Milch. Der Milchsaft, den die Pflanze im Sommer führt, bringt durch seinen Gehalt an der Protease Ficin die Milch in ein bis zwei Stunden zum Gerinnen. Das Produkt wird als geronnene Milch (kat.: *quallada*, dasselbe Wort bezeichnet beim Käsen den Bruch) gegessen.

Und was ist mit fleischfressenden Pflanzen, die ja ebenfalls Proteasen produzieren? Ihr Gebrauch zur Gerinnung der Milch beschränkt sich auf Gerüchte. So hält sich in Norwegen und anderswo hartnäckig der Glaube, dass die geronnene Milch *tettemelk* mit dem Fettkraut (*Pinguicula spec.*, norweg.: *tettegras*) oder mit dem Sonnentau *(Drosera spec.)* eingedickt wird. Allerdings fehlen vertrauenswürdige Hinweise, dass das jemals der Fall gewesen wäre. Es dürfte auch nicht funktionieren: Füttert man Sonnentau mit Käse, verdaut er ihn; die Proteasen fleischfressender Pflanzen spalten das Kasein also nicht nur, sondern bauen es weiter ab.

Labkraut zum Einlaben?

Und dann gibt es doch eine Pflanze, die im Deutschen Labkraut heisst *(Galium)*. Labwirkung wird für das Echte Labkraut *(G. verum)* und das Klettenlabkraut *(G. aparine)* beschrieben. Über die praktische Anwendung lässt sich kaum etwas finden. Für den englischen Gloucester-Käse wird der Gebrauch des Echten Labkrauts zum Einlaben im 16. Jahrhundert beschrieben. Ende des 18. Jahrhunderts war die Methode schon ausser Gebrauch, und die Rezeptur hüllt sich ins Dunkel der Vergangenheit.

Das etwas spirituelle, aber doch praxisorientierte «Handbuch für Selbstversorger» beschreibt, wie seine Autoren, die sich Parvatee und Shankara nennen, ein Rezept für das Einlaben mit dem Labkraut suchten, jedoch keines fanden. So probierten sie es selber aus und waren schliesslich erfolgreich. Sie sammelten die Wurzeln (des Echten oder des Klettenlabkrauts) im Frühjahr, wuschen und trockneten sie. In einem Tuch hängten sie 2 Gramm in 3 Liter Milch bei 35 °C und hielten die Temperatur konstant. Nach fünf bis sieben Stunden war die Milch geronnen und wurde zu Weichkäse verarbeitet.

Warum wird heute wenig pflanzliches Lab verwendet? Zum einen hat es nicht so eine Lobby wie das bei der Schlachtung anfallende Lab und das von Unternehmen erzeugte mikrobielle Lab. Zum anderen hat die Käsebereitung mit pflanzlichem Lab auch Nachteile. Die Gerinnungszeit ist allgemein höher. Die Ausbeute ist geringer. Das Lab verschiedener Pflanzen erzeugt einen bitteren Geschmack. Das Letztere gilt nicht für die Wilde Artischocke. Damit lässt sich erklären, dass sie auch heute noch mancherorts in Gebrauch ist.

Quellen und Informationen:

www.geobotanicapityusa.es/cynara-cardunculus/ (viersprachig mit Deutsch)

www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=1160&Wort=1

www.scienzattiva.eu/wp-content/uploads/2014/10/STSQ_B_Produzionei-formaggio-con-coagulanti-vegetali_ZEPPA.pdf (italienisch)

www.abcplantasmedicinales.com/cardo (spanisch)

www.tortadelcasar.eu (spanisch)

www.alimentarium.org/en/magazine/garden-curdling-milk (englisch)

Wonne aus Wolle

Es ist eine der grossen Glaubensfragen der Outdoorwelt: Wolle oder Kunstfaser? Wir haben eine sehr eindeutige Haltung: Määäh!

Erfahrungen von Manon Wallenberger, **Faktencheck** von Stephanie Doetzer **Bild** Privat und iStock

«Sein Gesicht ist vom Aufstieg leicht gerötet. Unterwegs hat er ein Erfrischungstuch zwischen die Blumen gestreut, jetzt putzt er sich den Schweiss von der Stirn und klopft an die Hüttentür. […] Das Mammut Explore Shirt Travel-Hemd mit Rückenbelüftung, UV-Schutz und Anti-Moskito-Behandlung wie auch die Mammut Hiking Pants samt Thermounterwäsche aus elastischer Active Tex® Silberionenfasertechnologie hat er sich im Outdoorshop extra für diesen Sommer erstanden. Der Fachhändler hat ihm einen Leichtwanderrucksack Alpine Hick mit ACS Tight-Tragesystem wegen rückennahem Sitz und ausgezeichneter Belüftung samt elastischem Schnellschnürsystem empfohlen, die CE-Sonnenbrille mit UV-Schutz 400 gabs dann gratis dazu.»
aus: Neues Handbuch Alp, zalpverlag 2012, Seite 288

Auch die Alperfahrung lehrt: Es gibt selten richtig schlechtes Wetter, aber oft schlechte Kleidung. Als ich (Manon) vor ein paar Jahren einen Sennenkurs machte, waren zwei Brüder dabei, die nur von ihren Merinokopftüchern schwärmten. Die seien so super auf der Alp, immer angenehm zu tragen. Ich aber käste weiterhin mit Baumwoll-Stoffwindeln auf dem Kopf. Überhaupt war Baumwolle für mich das Standardmaterial für fast alles – oder eben Polyamid, Polyester und wie sie alle heissen. Mittlerweile habe ich die Wonnen von echter Wolle entdeckt. Hier also ein Plädoyer für gute Wollkleidung, die sogar Hightechfasern in den Schatten stellt.

Wolle isoliert auch bei extremer Kälte

Wolle besteht zu 85 Prozent aus … Luft! Genau wegen dieser Lufteinschlüsse im Innern der gekräuselt liegenden Fasern isoliert sie so gut. Früher war ich drei Monate im Jahr auf der Alp, nicht lang genug, um viel zu forschen, was das beste Material sein könnte. Inzwischen hat sich meine Alpzeit auf das ganze Jahr ausgedehnt und ich habe die Welt der wandernden Schafhirten entdeckt. Plötzlich heisst Alp nicht mehr Käse-Küche-Kühe-Keller, sondern nur noch Draussen-Draussen-Draussen. Plötzlich sitze ich im Winter auf dem Hochland in der Schweiz und schlafe bei minus 15 Grad im Schnee in Schaffellen. Und siehe da: Es ist nicht so schlimm, wie es klingt, man muss nur richtig angezogen sein. Wichtig sind dabei die Details: Bei Unterziehpullis müssen die Ärmel lang genug sein und wenn möglich an den Handgelenken etwas enger. Bei der langen Unterwäsche macht es übrigens Sinn, auf das Flächengewicht zu schauen: 120 g/m² ist leicht und luftig, ideal für den Sommer; 260 g/m² ist immer noch fein, aber schon etwas wärmer. Und Stärken zwischen 320 g/m² bis sogar 600 g/m² bringen einen durch den tiefsten Wintereinbruch.

Wolle wärmt sogar, wenn sie nass ist

Schafe wissen es seit langem: Wolle hält auch bei Regen warm. Wolle kann ungefähr ein Drittel ihrer Masse an Feuchtigkeit aufnehmen, ohne sich klamm anzufühlen. Die Feuchtigkeit wird im Innern der Faser gebunden, während die Faseroberfläche wasserabweisend ist – deshalb wird Wolle zwar

schwer, fühlt sich aber immer noch ziemlich trocken an. Das gilt sowohl bei Regen als auch wenn man selbst beim Hüten oder Kühesuchen stark ins Schwitzen kommt. Der Körper schwitzt, um sich abzukühlen. Bleibt er beim Schwitzen trocken, weil Kunstfasern allen Schweiss sofort vom Körper wegtransportieren, dann produziert er umso mehr Schweiss. Indem Wolle die Feuchtigkeit in ihrem Inneren aufnimmt, unterstützt sie die Kühlung des Körpers auf natürliche Weise. Einziger Nachteil: Zum Trocknen braucht sie länger als viele Kunstfasern.

Wolle wirkt antibakteriell

Synthetische Fasern habe eine glatte Oberfläche, an der sich Bakterien bestens halten können. Das Resultat kennt jeder – es muffelt. Da hilft auch keine eingearbeitete Aktivkohle und keine silberionenbehandelte Unterwäsche aus Hightechfasern. Wer der chemischen Nachbehandlung von Textilien skeptisch gegenübersteht und auch keine Nanopartikel im Unterhemd haben möchte, der ist mit Wolle besser bedient. Auf den Schuppen der Wollfasern tun sich Bakterien nämlich deutlich schwerer – so erklärt sich, dass die Wäsche selbst nach langer Tragezeit keinen unangenehmen Geruch entwickelt. Man kann tatsächlich drei Wochen lang in denselben Woll-Leggins und einem langen Unterhemd aus Schafschurwolle den Stall misten, melken und schlafen, ohne die Hüttenmitbewohner mit Schweisswolken zu schocken (behauptet jedenfalls die Redaktorin hier).

Wolle kratzt aber auf der Haut …?

Haben wir früher auch gedacht. Für mich war ein Wollpullover früher grundsätzlich das grosse, bunte Omastrickmodell, viel zu schwer, um es auf die Alp raufzuschleppen. Da war ich lieber mit einer Goretex- oder einer leichten Fleecejacke unterwegs. Ausserdem wollte ich beim Käsen nicht irgendwelche kleinen Fussel im Kessi haben. Mittlerweile gilt dieses Argument nicht mehr. Vor ein paar Jahren gab es eine kleine Wollrevolution – seitdem werden die Maschinen, die man für das Spinnen synthetischer Fasern benutzt, auch für Naturfasern eingesetzt. Dadurch wird es möglich, Wolle extrem fein zu spinnen und so leichte Stoffe zu produzieren, die nicht mehr kratzen. Wollunterwäsche besteht heute nur noch selten aus Schurwolle, sondern meistens aus sehr feiner Merinowolle. Im Gegensatz zu den Schurwollfasern krümmen sich die Merinofasern beim Kontakt mit der Haut – und liegen mit meist unter 22 Mikrometern (das ist das Mass für die Weichheit der Wolle, je niedriger, desto weicher) ohnehin unter der menschlichen «Kratzgrenze» von ungefähr 28 Mikrometern.

Wie ist das mit der Ökobilanz?

Für uns ist klar: Wolle wächst nach, verrottet problemlos und braucht beim Entstehen weniger Energie als eine Plastikfaser. Radikale Tierschützer wie die von PETA behaupten trotzdem, Wolle schneide in Studien zur Umweltfreundlichkeit schlechter ab als Kunstfaser aus Erdöl. Wegen der «enormen Weideflächen» und der «pupsenden Schafe»: «Die 100 Millionen Schafe in Australien und Neuseeland stossen tonnenweise Methan aus, was 25-mal klimaschädlicher wirkt als CO_2.» Mit solchen Zahlenvergleichen mache jeder, was er will. In den Gedankengüseleimer schmeissen, zum Beispiel. Was stimmt: Der weitaus grösste Teil der in Europa verkauften Wolle kommt aus Australien und Neuseeland. Die dortige konventionelle Schafhaltung entspricht sicher nicht immer dem Bild, das wir von einer schafgerechten Haltung haben. Es liegt aber an uns, die Wolle von einheimischen Schäfern zu kaufen. In der Schweiz, in Deutschland oder in Österreich ist auch das sogenannte «Mulesing» verboten, das in den letzten Jahren für viel Medienaufmerksamkeit gesorgt hat.

Die Wolle aus Europa ist teuer, oder?

Es ist wie immer in der Landwirtschaft: Schafe züchten ist Arbeit und Wolle verarbeiten viel Aufwand, also kostet das was. Wer gerade knapp bei Kasse ist und Bekannte hat, die nach Skandinavien fahren, kann sich von dort Secondhand-Wollpullis mitbringen lassen – manchmal einen Pulli für nur 15 Franken. Es rechnet sich aber auch, in richtige gute Wollbekleidung aus der Schweiz zu investieren. Als Schafhirtin habe ich jedenfalls gelernt: Wenn man wenig hat, ist das, was man trägt, sehr, sehr wichtig. Auch wenn der Preis erst mal hoch erscheint, lohnt es sich, auf weniger, aber bessere Kleidung umzusteigen.

Woher nehmen?

Hier einige Internetadressen zum Stöbern und Entdecken, was es mittlerweile alles in Sachen Outdoorkleidung aus Wolle gibt. Vom leichten Merino-T-Shirt für den Sommer (zwei zum Wechseln reichen schon!) bis hin zur wetterfesten Outdoorjacke:

swisswool.ch – Swisswool sammelt jährlich fast 400 Tonnen Schweizer Schafschurwolle und arbeitet mit vielen Herstellern von Wollbekleidung zusammen. Nicht alles wird auch in der Schweiz verarbeitet, aber zumindest der Rohstoff kommt von hier.

menco.ch – Menco Svizra ist eigentlich ein Hersteller von qualitativ sehr hochwertiger Jagdbekleidung. Vieles davon könnte sich aber auch auf der Alp bewähren.

finkhof.de – Der Bioland-Hof wurde in den letzten Jahren vom kleinen Hippieprojekt mit eigener Schafherde zu einem führenden Versandhandel für biologische Wollbekleidung – für Kinder, Erwachsene und sicher auch für ÄlplerInnen.

mover.eu – Mover steht für die Verbindung von Wolle und Hightech: Sportbekleidung, bei der zumindest der «Base Layer» immer aus Merino- oder Alpakawolle ist. Und die Alpakas weiden auf den Schweizer Alpen, nicht in den Anden.

filiature-longomai.com – eine kleine Wollmanufaktur für alle, die gern in Frankreich unterwegs sind. Dort gibts auch tolle Wolle zum Selberstricken.

Nicht das Mass aller Dinge

Die Bündner Alppersonalrichtlöhne haben sich bei der Älplerschaft schweizweit etabliert. Doch die Alpbetriebe sind zu unterschiedlich an Grösse und Arbeitsaufwand, um sie alle über dieselbe Richtlohnkante zu brechen.

Interviews und Bild **Giorgio Hösli**

Monika Schläpfer und Paul Vogel, beide 59, Bäuerin und Bauer im glarnerischen Mollis, bewirtschaften einen 11-Hektaren-Talbetrieb mit 22 Milchkühen und Rindern. Im Sommer geht das ganze Vieh auf die Alp Stattboden im nahen Schwändital. Die zwei bauern und älplern mit «Liib und Seel» – sie mit Engagement und Herz, er mit Liebe zu Veh und Stumpen. In die Jahre gekommen, wollen sie diesen Sommer das Heu auf dem Talbetrieb gemeinsam einbringen, daher sind sie auf gutes Alppersonal angewiesen. Auf der Suche nach ÄlplerInnen auf der Stellenbörse von zalp.ch hat sich Monika einiges anhören müssen, vor allem, weil Paul und sie als kleiner Bauernbetrieb nicht Richtlohn zahlen. Sie erzählt mir, was sie an den Richtlohnansätzen stört:

Bäuerin Monika

«Ein Aspekt ist, dass wir als kleine Alp nicht dieselben Löhne zahlen können wie die grossen Genossenschaftsalpen, und ich dann am Telefon als Ausbeuterin angefeindet werde, weil wir keinen Richtlohn zahlen. Zwei Telefonate hatten wir, wo die Älpler auf 5000 Franken beharrten und sich auf den Richtlohn beriefen. Ich würde ja noch so gerne so viel zahlen, aber auch trotz der Sömmerungsbeiträge – das würde uns lupfen. Und dann ist es halt so, dass du wegen den Richtlohnansätzen gute Leute an die grossen Alpen verlierst.

Ein weiterer Aspekt ist, dass wir mit viel Herzblut eine Alp pachten, uns sagen, das machen wir jetzt, weil wir es gerne machen und nicht in erster Linie wegen einem materiellen Gewinn. Dann tut es schon ein bisschen weh, wenn sich die Personalverhandlungen vor allem am Lohn messen. Alp, dachte ich, ist noch ein anderer Ort, einer ausserhalb des normalen Geschäftslebens, da hat es Menschen mit Enthusiasmus, mit Engagement, die nicht nur aufs Geld schauen.

Mir selber ist Geld nicht das Wichtigste – und es war mir im Job als Lehrerin eher unangenehm, dass ich fast unanständig viel verdient habe. Aber das darfst du jetzt nicht schreiben …»

Ich frage Monika, ob sie denn die Richtlöhne abschaffen würde. Sie überlegt längere Zeit und meint dann: «Ja, ich glaube, ich würde sie abschaffen. Man könnte vielleicht andere Kriterien einführen, die nicht alleinig auf den Lohn fokussiert sind. Oder man könnte darauf hinweisen, dass eine kleine, familiäre Alp nicht so viel zahlen kann, aber auf gute Leute angewiesen ist – erst recht angewiesen auf gute Leute. Ich meine, unsere Alp ist viel strenger als eine Genossenschaftsalp im Bündnerland. Wir hatten mal einen Bündner hier, der hatte noch nie eine Sense in der Hand, der wollte nicht ins Wildheu. Wir brauchen aber auf unserer Alp Allrounder; solche, die alles können, nicht Spezialisten, die nur käsen oder hirten wollen. Diesen Sommer haben wir aber das grosse Glück, ganz tolle Älpler zu haben.

Ich weiss schon, es gibt unschöne Geschichten von Alpen, wo das Personal schlecht behandelt wird, auch ausgenützt wird, das ist traurig.»

Monika redet engagiert. Ich merke, das ist eine Frau, die sich einbringt und anpackt, mit ihren Ideen auf Hof und Alp wie in ihrer Arbeit als Bäuerin. Aber fragen wir jetzt ihre ÄlplerInnen, warum sie sich für Stattboden entschieden haben, wo sie doch woanders (vielleicht) mehr verdienen könnten.

Älplerin Regula

Regula Meier ist 27 Jahre alt, gelernte Floristin, arbeitet teils im Gartenbau oder Service und möchte sich im Bereich Tierkommunikation weiterentwickeln. Diesen Sommer ist sie hauptverantwortliche Älplerin auf Stattboden. Sie erzählt mir, wieso sie gerade auf dieser Alp arbeiten will.

«Vor zwei Jahren war ich einen Monat als Praktikantin hier. Ich konnte überall mithelfen, habe gemolken, Unkraut gemäht, die Kälber getränkt, den Stall gemistet, die Rindli gezählt. Monika und Paul haben mich machen lassen und auch schnell gespürt, was geht, was nicht geht – das Vertrauen war von Anfang an vorhanden.

Von der Verpflegung her waren sie grosszügig. Ich finds auch schön, dass sie einer Praktikantin die Chance geben, das Alpleben kennenzulernen und mitzuhelfen. Die Zeit war für mich so bereichernd – am Schluss bin ich fast erschrocken, dass ich noch Geld bekommen habe.

Das Alpteam auf Stattboden: Zivi Urs Gantenbein, Praktikantin Anna Baumann mit Tochter Meret, Älplerin Regula Meier, Bäuerin Monika Schläpfer, Bauer Paul Vogel

Alp Stattboden
Pachtalp, Alpkorporation
Hinterschwändi, Oberurnen
Unter- und Oberstafel
Milchkuhalp, Milch wird abgeliefert
46 Normalstösse, 22 Kühe,
26 Rinder, 4 Ziegen, 2 Schweine,
2 Pferde, Hund und Büsi

Ich bin auf einem Bauernhof bei Hundwil, oben im Gheu, aufgewachsen. Bauern bedeutet für mich immer noch naturnah und das, was du hast, zu pflegen. Auch nachhaltig denken, langfristig, mit dem Boden, mit den Tieren. Über eine gewisse Betriebsgrösse hinaus kannst du das nicht mehr meistern. Grosse Alpen mit viel Veh – das würde mich abschrecken.

Monika und Paul gehen vorbildlich mit ihren Tieren um. Zum Beispiel hat Monika beim Galtlizählen einem Rindli jeweils die Warze behandelt und anderen, die verklebte Augen hatten, mit einem homöopathischen Mittel die Augen ausgewaschen. Ich habe gestaunt, dass die Rindli einfach so hanehebbed.

Paul sagt: ‹Für einen Kaffee haben wir immer Zeit›, das finde ich herzlich. Wir lachen viel zusammen und mittlerweile sind wir Freunde geworden. Ich weiss, wie der Paul ist, wenn er schlechte Laune hat, und ich weiss, dass Monika auch mal ausrufen kann – das gehört dazu. Für mich stimmt der Lohn, sie zahlen mir 2500 Franken im Monat, Kost, Logis und die AHV. Da weiss ich, dass ich alles rundherum bezahlen kann und noch etwas auf die Seite bringe. Auf der Alp brauch ich ja nicht viel.

Würkli, ich kann nur schwärmen – und ich freu mich, den Sommer über hier oben zu arbeiten.»

Praktikantin Anna

Anna Baumann, 40, ist selbständige Illustratorin und arbeitet im Teilpensum bei der Stadtbibliothek Luzern. Sie war bereits Hirtin auf einer Kuhalp im Glarnerland und einer Emmentaler Alp mit Ziegen und Rindern. Diesen Sommer hilft sie einen Monat lang auf Stattboden. Mit dabei, ihre siebenjährige Tochter Meret. Ihre Motivation:

«Ich möchte Meret gerne zeigen, wie das Leben mit den Tieren, mit der Natur auf der Alp ist. Ich habe das Gefühl, sie ist in einem Alter, wo sie voll profitieren kann. Daher ist für mich der Lohn nicht ausschlaggebend, ich suche mehr den Ausgleich, die Bereicherung. Ich habe es mir finanziell so büschelet, dass es geht. Einen Monat habe ich unbezahlt, das leiste ich mir jetzt, das ist es mir wert.

Ich habe das Gefühl, das sind total gute Leute und sie schauen gut zum Veh, das ist mir wichtig. Ich finds auch schön, dass der ganze Bauernhof auf die Alp geht, mit Hund und Büsi, fast wie beim Schellenursli. Das ist anders, als wenn du so zusammengewürfelte Gruppen hast.

Ich bekomme 1000 Franken bar auf die Hand plus Kost und Logis. Monika hat mir angeboten, zwei Wochen länger zu bleiben für Kost und Logis. Wenn alles giiget, bleibe ich länger.»

Zivi Urs

Schon zum dritten Mal als Zivi auf Alp Stattboden ist Urs Gantenbein, 25, ausgebildeter Schreiner und potenzieller Bauer am Grabserberg SG. Er macht diesen Sommer seinen letzten Zivi-Einsatz von gut sechs Wochen und gehört schon etwas zur Alpfamilie. Als Zivi ist er nicht ganz «freiwillig» hier oben, sagen will er uns aber doch was:

«Die Alp Stattboden ist recht ähnlich wie unser Drei-Stufen-Betrieb am Grabserberg. Solche kleinen Alpen geben recht viel Arbeit. Aber ich bin sowieso einer, der gern arbeitet, gern viel arbeitet. Man muss halt Freude haben, draussen in der Natur zu sein, egal bei welchem Wetter, und zusammen mit den Tieren. Gerade mit den Tieren, die geben dir viel zurück, wenn sie zufrieden sind, wenn sie es gut haben und sie handzahm sind.

Als Zivildienstler bin ich vor allem fürs Unkrautmähen, fürs Büscheroden, fürs Holzen und solche Sachen zuständig. Bei Monika und Paul kann ich aber auch mal bei den Tieren oder im Stall helfen. Das sind sympathische Leute, umgänglich, unkompliziert, das ist viel wert.»

Für Urs bezahlen Monika und Paul gemäss den Ansätzen für Zivildienstleistende pro Tag 5 Franken, dazu 250 Franken Kleidergeld und ca. 500 Franken an den Staat. Urs bekommt 80 Prozent seines Schreinerlohns als Erwerbsersatz vom Staat. Auf Stattboden ist er der «Älpler» mit Luxuslohn.

«Das isch immer äso gsi …»

Frauen auf der Alp – heute eine Selbstverständlichkeit. Früher, so meinen viele, sei das Alpen in der Schweiz eine Männerdomäne gewesen. Nicht überall. Eine Spurensuche im Wallis.

Text **Chrigel Schläpfer** Bilder **Giorgio Hösli und aus den Privatarchiven der Walliser Älplerinnen**

Anfang März sind Giorgio und ich in die Region meiner ersten Alperfahrungen gereist.

Gampel, Talgemeinde der Feselalp ob Jeizinen, sowie Ferden, Talgemeinde der Faldumalp, beide in Lötschbergnähe, in jenem Kanton, wo der Rest der Schweiz Üsserschwiz genannt, im Lötschental selber gar von d Üssinä (die von ausserhalb des Tals) gesprochen wird. Für mich in vielem eine Art Anderswelt mit BewohnerInnen, deren Leben (immer noch) von einer gewissen Selbstbezogenheit, auch von starkem Selbstbewusstsein geprägt ist. Man und frau war weitgehend für sich, und man hatte viel zu tun, machte es recht – was sollten da Vergleiche mit anderswo weiterhelfen?

Frauenteam auf der Feselalpe

Die Feselalpfrauen

In Gampel (Mittelwallis) treffen wir uns mit Marina, Theres, Ida und Anna. Alle hatten ausschliesslich auf der Feselalp gearbeitet. Unsere vier Gesprächspartnerinnen sind auch heute noch freundschaftlich miteinander verbunden, frau trifft sich sporadisch.

Auf der Feselalp haben Sommer für Sommer etwa zehn Frauen je 10–12 Kühe von Hand gemolken, einige bis zu 16 Kühe. Die Alp wurde insgesamt mit ca. 170 Kühen, Rindern und Kälbern bestossen. Aufgestanden sind die Melkerinnen zwischen zwei und drei Uhr. Denn um sechs Uhr musste alle Milch in der Sennerei sein. Alles Vieh lief miteinander und wurde von zwei Hütebuben betreut, für deren Verköstigung jeden Tag eine andere Melkerin zuständig war.

1958 bekam eine Melkerin pro Kuh und Saison 5 Franken, das gab bei zehn Kühen 50 Franken Lohn für den ganzen Sommer, 9 Franken pro Tag verdiente die Sennerin. Zum Lohn dazu gehörten Kost und Logis.

Auf der Alp lebten ledige wie auch verheiratete Frauen, viele Kinder verbrachten den Sommer oben. Mag sein, dass die vier Frauen sich im Rückblick eher an die schönen Seiten des Alplebens erinnern, aber gestritten hätten sie eigentlich nie, sind sie sich einig. Manchmal gabs von der Sennerin Marina ein strenges Wort, etwa, wenn einzelne Melkerinnen erst bei Tagesanbruch mit Melken starteten und sie deshalb nicht mit Käsen beginnen konnte.

Dreimal am Tag käsen

Marina musste in ihren ersten Sennerinnenjahren bis in den August hinein dreimal am Tag käsen. Der Tag begann morgens um vier Uhr, dann tröpfelten die Melkerinnen mit Kesseln voller Milch in die Sennerei. Jeder Kessel musste kontrolliert, gewogen und gesiebt werden. Die erste Käserunde begann. Im Laufe des Vormittags wurde zum zweiten Mal gekäst, und abends wurde zum dritten Mal gekäst.

Umrahmt war Marinas Programm mit der Milchlagerung in Gebsen, dem Zentrifugieren der gesamten Schotte und der Käsepflege. Ins Bett gings um halb zwei Uhr nachts, um vier Uhr wurde wieder aufgestanden und dasselbe von vorn. Nach einigen Sommern stellte Marina die Bauern vor die Wahl: grösseres Kessi oder Weggang. So kam für das 300-Liter-Chessi ein 450-Liter-Chessi und sie musste «nur noch» zweimal pro Tag käsen.

Marina würde sich heute nicht mehr fürs Käsen entscheiden, auch wenn sie meint, dass sie gerade wegen

Die Feselalpfrauen Marina, 92 Jahre, 35 Sommer Sennerin, Theres, 74 Jahre, 20 Sommer Melkerin, Ida, 74 Jahre, 10 Sommer Melkerin, und Anna, 77 Jahre, 16 Sommer Melkerin.

Älplerin auf der Faldumalpe: Rosa, 84 Jahre, 54 Sommer

der harten Arbeit eine robuste Gesundheit erhalten habe.

Haarnadel-Grammophon-Disco

Bei den Melkerinnen sah's etwas entspannter aus. «Am Morgen nach dem Misten, oder auch wenn wir abends noch auf frische Schotte warten mussten für die Schweine, sind wir zusammengesessen und haben gesungen, volkstümliche Schlager, wie: ‹Wo der Wildbach rauscht›, ‹Das schönste Blümlein auf der Welt›, ‹Die Sennerin von St. Kathrein›».

Auch das Tanzen wurde gepflegt. Eine musste am Grammophon drehen, die andern drehten sich im Kreise, dann wurde wieder abgewechselt. War die Grammophonnadel nicht mehr zu brauchen, improvisierten die Frauen mit Strumpf- oder Haarnadeln, auch das machte Töne.

Egal wie müde – das Rosenkranzbeten durfte abends nicht vergessen werden; mehrmals im Sommer gingen die Frauen ausserdem von der Oberalp aus auf die Nachbaralp Faldum in den Gottesdienst. Hier war Rosa zuständig für das Glockenläuten der Kapelle, zwanzig Jahre lang war sie «Kapellenvögtin».

Älplerin auf der Faldumalpe

Rosa aus Ferden war die Letzte, die in den 1980er-Jahren noch mit Vieh auf der Faldumalp war und von Hand gemolken hat. In den 50er-Jahren arbeiteten hier noch sechs bis sieben ledige Frauen und sechs bis sieben verheiratete. Neben Melken, Käsen und Buttern waren die Frauen im Tal als Heuhilfe gefragt, was ein tägliches Hin und Her bedeutete. Nach Feierabend oder am Wochenende kam manchmal Besuch hoch, da hatte man ja Zeit, es wurde auch mal getanzt und frau nahm es gemütlich.

In Rosas Leben waren Männer nebensächlich. Ihr Leben war von Arbeit und diese in weiten Teilen von ihr selber bestimmt. 1975 hat sie einen Traktor gekauft, 1985 einen Ladewagen. «Mitäm Traktor han ich üf äm Schüälhüüsplatz ä halbi Schtund Rundä trait, dänn bin ich äleinig im erschtä Gang uf d Alpä gfahrä. Äs Permi (Ausweis) han ich nid prüücht.»

Und zusammenfassend: «Ich han äs Süperläbä gha üf dän Alpä, hett niit wellä andärsch machä.»

Die Alp als männerfreie Zone

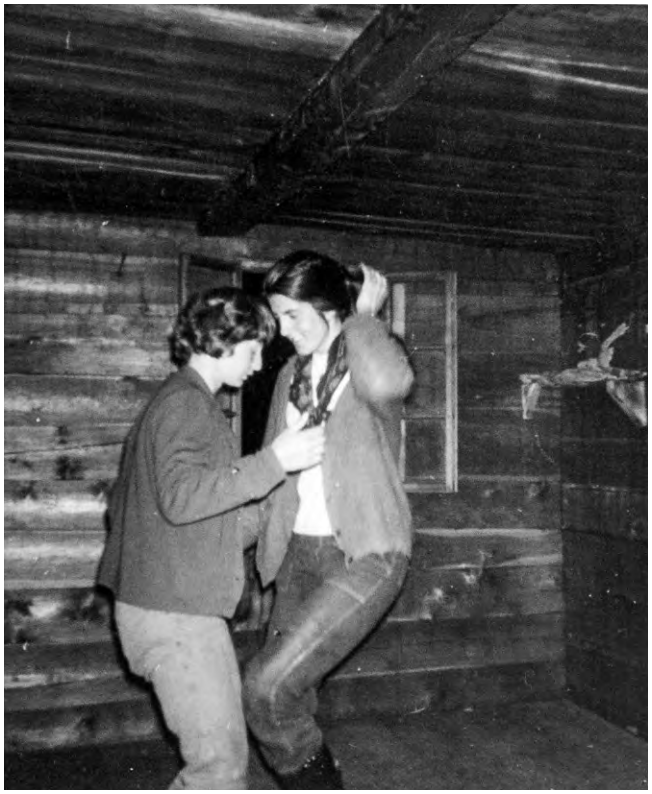
«Das isch immer äso gsi», bekommen wir mehrfach zu hören. Für die ehemaligen Älplerinnen ist es das Normalste der Welt, dass die Alpen des «Gnoggenberges» zwischen Leukerbad und Goppenstein sowie des Lötschentals ausschliesslich von Frauen bewirtschaftet wurden. Im Buch «Kein Volk von Hirten», das die Walliser Alpwirtschaft behandelt, ist zur Bachalpe der Gemeinde Erschmatt gar von fünfzig Frauen die Rede, die Anfang des 20. Jahrhunderts dort gearbeitet hätten. Auch die Autoren finden nichts Aussergewöhnliches an diesen «männerfreien Zonen», während wir Ausserschweizer Gäste neugierig über den Ursprung rätseln. Frauenpräsenz auf Schweizer Alpen wird eher in Zeiten weit vor dem 19. Jahrhundert verortet, bis meist religiöse Sittenwächter intervenierten. Oder wir lesen (in der letzten zalp) von der benachbarten Almwirtschaft in Österreich, wo die Almen von Sennerinnen bewirtschaftet wurden.

Viehbetreuung und Melken – das war im Wallis verbreitet auch im Winter Frauenarbeit, bei den meisten sah es so aus: «Diheimä hey wir viir, fiif Chiälini (4–5 Kühe) gha, Schwinggini, äs Rooss» (Schweine und ein Pferd).

«Der Berg» produziert Arbeit

Eine mögliche Erklärung für die besuchte Walliser Region lautet: Die Männer waren im Sommer am Heuen und in den Reben, später dann auch in der Fabrik im Haupttal unten. Der Volkskundler und Soziologe Arnold Niederer, der im Lötschental lebte, erwähnt dazu den Begriff der «Arbeiterbauern».

Im Haupttal hiess es auch, «d Gampälär hey dä Bäärg», was bedeutete: Die Männer waren im Frühling tage- und wochenlang am Wässern, um mit



Tanzabend auf der Feselalpe

ausgeklügelten Bewässerungsgräben und -systemen Kulturen und Wiesen fruchtbar halten zu können. Auch sonst beschäftigte «der Berg» die Leute. Mit der Talgemeinde Gampel auf 600 m ü. M., dem Sommersitz Jeizinen auf 1500 m, der unteren Feselalp auf 1900 m und der oberen Feselalp auf 2200 m nahm alleine schon die Überwindung von Wegstrecken grossen Raum im Leben der Leute ein, die in der Landwirtschaft lebten. Viele Familien hatten in allen vier erwähnten Siedlungen Wohngebäude.

Die «Reichen» vom Haupttal

Wie uns Rosa erzählt, sah man in den Bäuerinnen und Bauern von Gampel, welche im Lötschental zum Teil auch Alpen bestiessen, «die Reichen». Sie hatten mehr Vieh und konnten auch Gemüse anpflanzen und verkaufen. «Hiä z Ferdä si nur zwei, drii richi Liit, gsi, wo fiif, sägsch Chiä gha hänn, diä meischtä hänn nu zwei, drii gha », erzählt Rosa. Selber musste sie drei, vier gute Kühe melken auf der Alp. Gekäst und gebuttert hat jede Sennerin für sich. Bis 1975, dann wurde im Dorf Wiler die genossenschaftliche Zentralkäserei gebaut und der Dorfsenn kam auf die Alpen, die Milch zusammensammeln.

Das Ende der früheren Frauenalpen kam mit dem Bau der Gemeinschaftsställe, dem Installieren der Melkmaschinen. Für die interviewten Melkerinnen war es kein Thema, diesen Schritt in ein neues Zeitalter zu machen, die Sennerin Marina hat noch einige Jahre weitergekäst.

Kanton St.Gallen
Landw. Zentrum SG

Alpwirtschaftskurse und Alpberatungen

Alpkäserkurse
Grundkurs (5 Kurstage)
Wiederholungskurse (1–3 Kurstage)
Alpkäserkurse für Lernende (www.bzbrheinhof.ch)

Alpwirtschaftskurse
Grundlagenkenntnisse
Fachthemen

Alptagungen
Winter-, Sommertagung der
Alpsektionen Sarganserland / Werdenberg-Rheintal

Alpberatungen
Verkauf, Verpachtungen, Investitionen
Gutachten Alpbesatz, Nutzungsplanungen
Biodiversitätsförderflächen und Landschaftsqualität auf Alpen
Unterstützung von innovativen Projekten
Alpkäsereiberatung/-taxation (www.bamosag.ch; 071 622 20 66)

Alpkäseprämierung
Olma-Alpkäseprämierung (www.olma.ch)

Weitere Informationen:
Landwirtschaftliches Zentrum St.Gallen, Salez
058 228 24 00
info@lzsg.ch; www.lzsg.ch; www.alpen-sg.ch
www.alpkaeseproduzenten.ch

Plantahof

Das Kompetenzzentrum für Alpwirtschaft

Weiterbildung
- Alpsennen-Grundkurs, Alpsennen-Wiederholungskurs
- Alphirtenkurs, Hirtenhundekurs, Alpmeistertagung
- Weitere Kurse: z.B. Homöopathie, Klauenpflege, Milchverarbeitung

Beratung
- Allgemeine Beratung für Alpwirtschaft (z.B. Organisationsstrukturen, Rechtliche Fragestellungen, Infrastruktur)
- Milchwirtschaftliche Beratung für Alpsennereien
- Alpkartierungen und Weidekonzepte
- Kompetenzzentrum Herdenschutz

Weiteres
- Organisation Kantonale Alpkäseprämierung
- Landwirtschaftliche Grund- und Weiterbildung

Informationen und Anmeldung
www.plantahof.ch oder 081 257 60 00

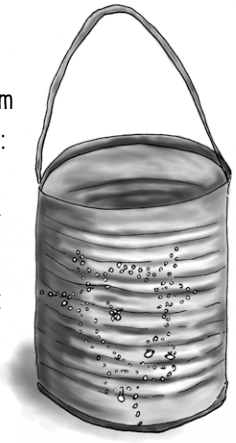
graubünden

MACH SCHROTT WIEDER FLOTT!

Was sich aus Abfällen und abgenutzten Gegenständen nicht alles machen lässt! Manches erfordert zusätzliches Material, anderes Fingerspitzengefühl oder schöpferische Geduld. Vier Beispiele stellen wir euch hier vor.

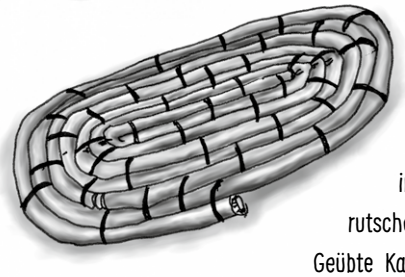
Text und Illustrationen: LAURENTIA NUSSBAUM

DOSENWINDLICHT (MITTELSCHWIERIG)



Ravioli, schwarze Bohnen, Apfelmus – nach manch einem Alpschmaus fallen Dosenabfälle an. Ganz praktische Dinger: als Pfostenschutz, mit hochgeklapptem Deckel als Mahngruss an die Wanderer an Zaunübergängen oder als Vase für Bergblumensträusse machen sie sich immer wieder gut. RomantikerInnen donnern mithilfe von Hammer und Ahle (hat es häufig auch an Sackmessern) kunstvoll Muster und Zeichnungen ins Blech. Mit einem Überbleibsel Zaundraht lässt sich ein Henkel fertigen. So kann man das Windlicht mit Rechaudkerze leicht transportieren und aufhängen.

FUSSABTRETER AUS EINEM SCHLAUCH (SCHWIERIG)



Durch die regelmässigen Aus- und Einrollübungen im Sommer sowie die klimatischen Veränderungen über das Jahr hinweg werden Schläuche über kurz oder lang spröde und undicht.

Ausgediente Exemplare kann man zu einem Fussabtreter verwandeln, indem man den Schlauch Schritt für Schritt von der Mitte her zu einem Oval aufrollt und mit Kabelbindern immer wieder befestigt, damit nichts mehr rutschen kann.

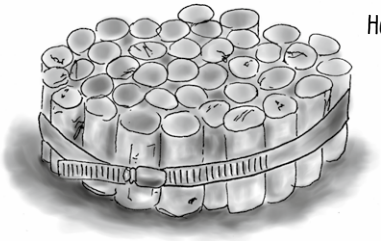
Geübte KabelbinderInnen mit endlos langen Schläuchen bauen das Gebilde zusätzlich in die Höhe und kreieren so Behälter für weitere Schrottgegenstände.

BLUMENWANDERSCHUH (LEICHT)

Schon wieder ein Paar Schuhe durchgelatscht! Auch in der Altkleidersammlung kommen richtig zerschlissene Schuhe niemandem mehr zugute.

Als Blumentöpfe eignen sie sich aber hervorragend. Mit Viehkreide eingesprüht, mit Erde gefüllt und Blumen, Sukkulenten oder anderem hübschem Grün bepflanzt machen sie gleich wieder etwas her. Und wer weiss, ob Kräuter vielleicht einen leichten Käsegeruch entwickeln?

KORKENTOPFUNTERSETZER (LEICHT)

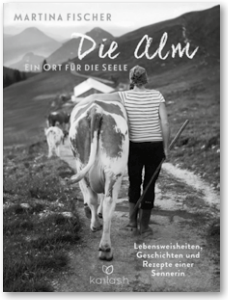


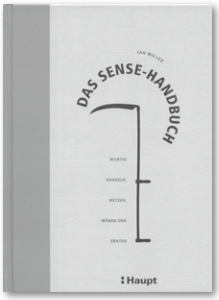
Bist du auf einer Alp, auf welcher der Kultur des gepflegten Weinkonsums regelmässig gefrönt wird, sind Korken eines der besten Bastelmaterialien. Mit Zahnstochern entstehen Tiere und kleine Boote, mit Schnur und Nadel Halsketten. Mit einer Rohrschelle von 20 cm Durchmesser zaubert man aus einer grosszügigen Sammlung Korken innert Kürze einen Topfuntersetzer, indem man die Korken ganz einfach in die Schelle pfercht und durch das Anziehen der Schraube einklemmt.

Natürlich sind das nur wenige Ideen. Wer aus ausrangierten Bürsten aus der Käserei eine Wellnessstation für die Kühe bauen oder alte Zitzenbecher zu Türgriffen umfunktionieren möchte, soll dies ungeniert tun. Der Fantasie sind keine Zäune gezogen!

Wir würden uns über Fotos eurer Kunstwerke freuen.
Schicken an: zalp, Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis
oder mail@zalp.ch

Bücher





Ein Buch für die Seele

Der erste Eindruck ist so lala: A bissel brav, dieses Buch. Eine Frau erzählt von ihren Alpsommern in Oberbayern, von der guten Luft und dem einfachen Leben, und zwischendrin stellt sie ihre Alprezepte vor. Haut einen nicht vom Melkschemel. Wobei, eines vielleicht doch: die Perfektion. Denn alles ist vier Alpsommer lang exakt so, wie man sich das wünscht: Die Hütte wird zur zweiten Heimat, die Bauernfamilie zu engen Freunden, die Nachbarsennerinnen sind genau auf der gleichen Wellenlänge, der Arbeitgeber gibt jährlich vier Monate frei, der Mann versorgt daheim Haus und Garten – und auch die Kühe sind allesamt so umgänglich wie die im Buch vorkommenden Menschen. Nebenbei ist die Frau abends noch fit genug, um Besucher zu bewirten und Alphorn zu spielen.

Das grösste Problem, so scheint es, ist der Moment, wo der Gockel von einem Touri-Hund quer über die Alm gejagt wird und danach ein paar Schwanzfedern weniger hat. Ach ja, und im Camembert waren mal Maden. Heile Welt auf 239 Seiten und das auch noch vollkommen humorfrei. Das moniert also die Kritikerin, der im Buch die Ecken und Kanten fehlen.

Je mehr man liest, desto mehr meldet sich dann aber die Romantikerin zu Wort: Muss jedes Alpbuch Klischees brechen? Muss es unbedingt menschliche Abgründe aufzeigen? Und alles Schöne mit einem Augenzwinkern ins Ironische zerren? Vielleicht nicht. Vielleicht ist es völlig in Ordnung, über die Alm zu schreiben als das, was der Untertitel verspricht: die Alm als Ort für die Seele. Nicht fürs Analysieren und Rumkritisieren.

Wie dem auch sei: Das Buch wirkt ehrlich. Es ist kein Lifestyle-Ding, keine Selbstdarstellung, sondern eine Schilderung mit echtem Herzblut und einer Portion Bescheidenheit. Mit Fotos, die keinen «interessanten Dreh» haben, sondern einfach nur Kühe zeigen oder Käse. Oder eben Sonnenuntergang.

Geschrieben von einer Frau, die man nach dem Lesen gern kennenlernen würde. Vielleicht kann man sich dann von dem unironischen In-sich-Ruhen eine Scheibe abschneiden. Man klappt also das Buch zu und ist, nun ja, ein kleines bisschen neidisch. (sd)

Martina Fischer, Dorothea Steinbacher
Die Alm – ein Ort für die Seele
Lebensweisheiten, Geschichten und Rezepte einer Sennerin
Kailash 2016
ISBN 978-3-424631-18-0, Fr. 26.90

Mähe dich glücklich

Ian Miller ist über ein Tattoo eines Sensemanns, das er sich stechen liess, zur Sägisse gekommen. Das ist kaum der normale Weg. Entweder sind wir mit der Sense aufgewachsen und brauchen hier nicht mehr weiterzulesen, oder wir stehen als landwirtschaftsferne ÄlplerInnen vor brombeerverwucherten Weiden, farnübersäten Hängen und Blackenmeeren. Nach der anfänglichen Euphorie, mit Sägisse und eigener Kraft dem Unkraut Frau und Herr zu werden, schauen wir ein paar Wundblasen später konsterniert auf die munzige gemähte Fläche und die Hicke im Sägisseblatt. Scheisse, wir könnens nicht, ein Praktiker muss her – oder ein Buch!

Das Sense-Handbuch erklärt mehr, als wir wissen müssen. Und das tut es mit freundlichem Text und liebenswürdigen Zeichnungen. Dabei geht es Miller nicht nur ums gekonnte Mähen – die Sense ist bei ihm Angelpunkt und Schwinghebel zur Selbstverwirklichung. Neben handfesten Tipps zum Kauf, zum Gebrauch der Sense, zur Handhabung und Werkzeugpflege will Miller zusätzlich einen Sense-Spirit verbreiten. Gemäss dem Motto: Vor dem Mähen ist Muskelentspannung und Meditation, nach dem Mähen ist Tristenbau, Getreideernte, Haferbrei und Sauerteigbrot.

Aber für uns ist es nun Zeit: Wir kaufen die perfekt zu uns passende Sense, wir dengeln, was der Hammer hergibt, wetzen, dass die Metallspäne sprühen und schwingen mitsamt der Sense leichtfüssig hinaus ins gemähte Universum. (gh)

Ian Miller
Das Sense-Handbuch
Richtig dengeln, wetzen, mähen und ernten
Haupt Verlag, Bern 2017
ISBN 978-3-258-07997-4, Fr. 25.60

Das Nutztier als Produkt einer spezifischen Form von Biopolitik

Wie wir Tiere nutzen, unterliegt einer ständigen Neuorientierung, in Bezug auf die Haltung wie auch auf die Verwertung für Nahrungsmittel oder Kleider. Einerseits bestimmen BürgerInnen, PolitikerInnen, Grossverteiler und die Agrarwissenschaft, wie Tiere gehalten und verwertet werden, andererseits haben es die Bäuerinnen und Bauern selbst in der Hand, wie sie mit ihren Tieren umgehen. Leider orientieren sie sich zu sehr am Direktzahlungssystem und hören zu oft auf ihren Betriebsberater oder die landwirtschaftlichen Schulen.

Das Buch «Tiere nutzen» beschreibt in 12 Beiträgen die Haltung und Nutzung von Tieren sowie deren Tötung aus unterschiedlichen Blickwinkeln, meist von Deutschland und Österreich aus geschaut. Wir lesen über Entstehung und Verfall des Wiener Schlachtmarktes um 1900; staunen, wie die Wissenschaft das Tierwohl misst; können nachvollziehen, wie der globale Fleischmarkt entstehen konnte; runzeln die Stirn über die häufige Verwendung des Begriffs «Mensch-Tier-Beziehung» in Bezug auf Stallbau, Kinderbücher, Bienenhaltung; wissen jetzt, dass die «Schweizereien» Musterbauernhöfe in Deutschland waren und dass auch schon im 18. Jahrhundert die «industrielle Landwirtschaft» propagiert wurde, nämlich

Buchhandlung
«zum Geeren»
Geerenstrasse 2a
8157 Dielsdorf
Tel: 044 853 32 82
Fax: 044 853 40 91
info@zumgeeren.ch
www.zumgeeren.ch
Öffnungszeiten:
Dienstag – Freitag
09.00 – 12.00 Uhr
14.00 – 18.30 Uhr
Samstag
09.00 – 16.00 Uhr

mit Sommerstallfütterung der Milchkühe ohne Weideauslauf. Wie sich die Wahrnehmung der Tierhaltung Ende des 19. Jahrhunderts in der Gesellschaft verändert hat, wird anhand diverser Artikel in der Zeitschrift «Gartenlaube» dargelegt. In diesem Beitrag wird ein kluger Satz von Schriftsteller John Berger zitiert, der die Beziehung vom Bauer zu seinem Nutztier auf den Punkt bringt: «Ein Bauer hat sein Schwein gern und freut sich doch, dessen Fleisch einzupöckeln.» Nur – der heutige Bauer braucht nicht das Fleisch seines Schweines für auf den Teller, sondern das Geld aus dem Verkauf seiner vielen Schweine für den neuen Traktor. Apropos Traktor: Ein Beitrag zeigt auf, wie das Arbeitspferd zwar gegen die Dampfmaschine gewonnen hat, aber schlussendlich doch dem Traktor weichen musste. Ein anderer beschreibt das Herumstraucheln der deutschen Geflügelwirtschaft inmitten von Tierschutzdebatten, ein weiterer setzt sich mit der Inszenierung von Tieren in der Fleischwerbung auseinander.
Leider ist bei dem Buch die Lesbarkeit durch lausige Gestaltung und zum Teil unverständliches Deutsch gemindert (siehe Titel dieser Buchbeschreibung), sodass man glauben könnte, die AutorInnen wollten nicht gelesen werden. Gleichzeitig vermisst man die Selbstkritik der Wissenschaftler. Denn industrielle Landwirtschaft und technisierte Nutztierverwertung kommen mithin aus den Forschungsanstalten. Als Beispiel diene die Fütterung von tierischem Eiweiss an Wiederkäuer, wie sie nach den BSE-Jahren verboten wurde. Keinem Bauer, keiner Bäuerin wäre es in den Sinn gekommen, ihren Kühen Schlachtabfälle zu verfüttern – dafür brauchte es schon Forschungsanstalten, die den landwirtschaftlichen Schulen Eiweiss-Input und Eiweiss-Output vorrechneten.
Etwas befremdlich wirkt, dass die AutorInnen vielfach von Akteuren, von Produzenten, von Ökonomien, von Verbrauchern, Konsumierenden und Gesellschaften sprechen, aber kaum konkret benennen, wer genau was genau macht. Eindeutige Bezeichnungen wie «Bauer» und «Metzger» kommen praktisch nicht vor, sie sind «Akteure in der Produktionsökonomie». Tiere tauchen oft in Umschreibungen wie «organisches Material einer komplexen und undurchsichtigen Versorgungsökonomie» auf. Man bekommt den Eindruck, die Wissenschaftler würden Tiere lieber mit Kamera, Feldstecher und Literaturauswertung anschauen, als ihr Gefieder und Fell zu kraulen. (gh)

Lukasz Nieradzik, Brigitte Schmidt-Lauber (Hg.):
Tiere nutzen
Ökonomien tierischer Produktion in der Moderne
StudienVerlag, Innsbruck 2016
ISBN 978-3-7065-5568-5

Es Heidi, er Ursli, die Schweizer

Es ist eine heikle Sache, als Deutsche darüber zu schreiben, wie zwei Stück Schweizer Kulturgut fürs Kino adaptiert werden. Vor allem wenn man schon beim Filmschauen eindringlich gewarnt wird, dass die Schweizer es einem übel nehmen könnten, wenn man da zu kritisch ist (von wegen Kindheitserinnerungen, Kulturerbe und kollektive Identität …). Der Auftrag war simpel: «‹Heidi› und ‹Schellen-Ursli› sind auf DVD erhältlich, schau's an und schreib, wie das Thema Alp darin behandelt wird.»

Ich habe mit «Heidi» angefangen. Wegen eigener Kindheitsnostalgie nicht mit dem Kinofilm von 2015, sondern mit dem Schwarzweissfilm von 1952. Bei mir ein voller Erfolg. Ich war mindestens so berührt wie mit sieben. Ein paar Tage später: die Neuverfilmung. Meine anfängliche Skepsis wurde innerhalb von einer paar Minuten von Anuk Steffen als Heidi weggelächelt, und Bruno Ganz war ein noch grandioserer Alpöhi als Heinrich Gretler schon 1952. Natürlich verklärt es die Schweiz, natürlich wird die Alp zum Heilsort hochstilisiert, was solls. Eine wunderschöne Geschichte ist es trotzdem und gerade deswegen. Wenn sie Schweizer Klischees transportiert, dann wenigstens solche, um die sich andere Länder reissen würden.

Der nächste DVD-Abend dann mit «Schellen-Ursli», mental eingestellt auf einen weiteren herzerwärmenden Kinderfilm ohne Altersbeschränkung nach oben. Schon nach den ersten paar Sequenzen war klar: Das ist ein anderer Fall. Der Regisseur schustert den Film zusammen, als ob er einen ungeliebten, aber gut bezahlten Job irgendwie fertig bekommen müsste. Also reiht man Spezialeffekte und computeranimierte Spannungsmomente aneinander und plustert die Geschichte auf. Mit einem Käsediebstahl, einem Konflikt um eine weisse Ziege, einem blondem Mädchen, einem hinterlistigen Krämer und seinem verwöhnten Bengel und zu guter Letzt noch einem Wolf als Freund und Helfer. Der Wolf frisst dem rätoromanischen Ursin Käse aus der Hand und gräbt ihn zum Dank später aus einer Lawine aus. Schafhirten dürften sich gruseln, den meisten Kindern aber wird der Film gefallen. Mich lässt er kopfschüttelnd zurück. Meine Sicht deckt sich nicht mit den Rezensionen, die der Film in der Presse bekommen hat. Sogar der Feuilletonist der NZZ faselt von «glaubwürdigen Dialogen», wo nur psychologisch plattes Pingpong zu hören war. Und wenn gelobt wird, dass das Bergbauernleben im Film «in seiner Härte realistisch dargestellt» würde, dann wird vergessen, dass genau das die heutige Variante der Idealisierung und Überhöhung ist.

Seitdem ahne ich zweierlei. Erstens: Wenn irgendetwas an diesem Film ausserordentlich war, dann das Marketing. Zweitens: Bimmelt in einem Schweizer Film eine Geissenherde durchs Alpenpanorama, wird dann noch eine Kuh gemolken und die Käseharfe durchs Kupferkessi gezogen, dann hat der Film einen Vorschussbonus. Wo Schellen-Ursli draufsteht, muss etwas Gutes drin sein, das scheint ein nationales Credo zu sein. Es führt dazu, dass eine Supermarktkette auf ihrer Website behaupten kann, mit der «Schellen-Ursli Produktelinie» eine «glaubwürdige Herkunftsbezeichnung» ins Leben gerufen zu haben. Dem Heidi ergeht es nicht besser. Die Schweizer Grosshandelsketten machen allesamt mit den Kinderhelden das, was einst Tante Dete mit Heidi gemacht hat: Sie preisen sie als «unverdorbene Naturkinder» an und verkaufen sie dann mit Haut und Haaren. An eine Familie in Frankfurt oder eben an den Supermarktkonsumenten, der billige Milch haben will, deren Verpackung trotzdem nach Bergidylle aussehen soll. Bei Migros kann er dann «Heidi Halbrahm» kaufen oder ein «Heidi Zvieri-Plättli», mit Rohschinken, der garantiert nicht von freilaufenden Alpsäuli kommt.

Dass das so gut funktioniert, heisst vermutlich: Die Schweiz ist mal ausnahmsweise keine Ausnahme in Europa. Sie ist genauso in der Identitätskrise wie alle andern auch. Aber das ist ein anderes Thema. Für heute hilft mir nur eins, Schellen-Ursli als Bilderbuch auspacken und beruhigt feststellen: Das Buch wirkt auch noch nach dem Filmschock. (sd)

Heidi
Spielfilm 2015
Regie: Alain Gsponer
Schweizerdeutsch, 111 Minuten
www.heidi.studiocanal.de

Schellen-Ursli
Spielfilm 2015
Regie: Xavier Koller
Schweizerdeutsch, 100 Minuten
www.schellen-ursli.com

Bücher

Gift und Genuss
Ein schönes Buch. So schön, dass wir darüber schreiben, auch wenn die Alp darin gar nicht vorkommt. Dafür kommt der Alkohol auf der Alp vor. Und laut Klappentext betrifft Alkohol auch jene, die ihn nicht trinken und damit also alle Samt- und Sonderbaren und so schliesst sich der Zapfen und wir sind gemeinsam in der Flasche versammelt.
Im Geiste sprudeln wir zurück ins 19. Jahrhundert. Fabrikarbeiter und die ländliche Unterschicht soffen sich mit billigem Kartoffelschnaps ihren Hunger und ihr Elend weg. Um diese «Schnapspest» zu bekämpfen, wurde die Eidgenössische Alkoholverwaltung EAV gegründet. Sie wollte nicht ein generelles Verbot von Alkohol erwirken (Ausnahme war das vom Stimmvolk 1908 verordnete Absinthverbot, das 2005 wieder aufgehoben wurde), sondern versuchte mit Einflussnahme in der Politik und erzieherischer Werbung, die Gesellschaft davon zu überzeugen, dass es gesünder ist, Kartoffeln und Obst zu essen als zu trinken. Das Buch begleitet die Alkoholpolitik der Schweiz und die wechselvolle Geschichte der EAV mit ihrem Monopol auf Industriealkohol und der Lenkung des Alkoholverbrauchs durch Steuern und Zollbeschränkungen bis 2015. Besonders spannend ist, dass die beiden Autoren die sozialen Fragestellungen rund um den Alkoholkonsum nicht ausblenden. Dadurch ergibt sich ein Abbild der gesellschaftlichen Veränderungen über 140 Jahre hinweg, die über den Rand des Trinkglases hinausschwappen.
Degustiert und recherchiert haben die Historiker Juri Auderset und Peter Moser vom Archiv für Agrargeschichte AfA, und wie es sich für Historiker gehört, haben sie Material zusammengetragen, das in keinem Buch Platz findet. Daher ist eine «Digitale Quellenedition» erhältlich, mit rund 300 Protokollen, Korrespondenzen, Verträgen, Berichten, Bildern und Links zu Filmen der EAV, die das Thema weiter vergeistigt. Das vollbuchig bebildert und spirituös illustrierte Werk gibt es in Deutsch, Französisch und Italienisch – in Papier und Karton sowie destilliert als PDF-Version. Wer filmisch ins Alkoholwesen eintauchen will, findet Flimmerndes auf:
www.youtube.com → Playlist «Eidgenössische Alkoholverwaltung». (gh)

PS: Dieser Buchbeschrieb wurde bewusst unter Alkoholeinfluss geschrieben.

Juri Auderset und Peter Moser: Rausch & Ordnung
Eine illustrierte Geschichte der Alkoholfrage, der schweizerischen Alkoholpolitik und der Eidgenössischen Alkoholverwaltung (1887–2015)
Herausgeber:
Eidg. Alkoholverwaltung
Bundespublikationen, Bern 2016
ISBN 978-3-906211-10-7, Fr. 56.–

Dank an alle Rätselälpler vom letzten Jahr!

Wow! Wir waren baff. Und begeistert. So viele Einsendungen für ein Rätsel wie letztes Jahr hatten wir noch nie. Wir haben uns durch Postkarten gewühlt, uns gegenseitig die lustigen Briefe vorgelesen und lange debattiert, ob man in Zukunft einen Sonderpreis für die originellsten Einsendungen ausloben muss.

In jedem Fall hatten wir mindestens genauso viel Freude an den Einsendungen wie ihr am Rätselraten. Vielen Dank dafür – besonders an all diejenigen, die uns nicht nur das Lösungswort, sondern gleich auch noch Fotos von ihren Kühen, ihren Säuli oder eben ihrer Lieblingsgeiss geschickt haben!

Fast alle von euch haben sich mit älplerischem Scharfsinn die richtige Lösung erschlossen: Die Italienerin trinkt Espresso, die Schweizerin macht Mutschli, die Französin Weissschimmelkäse, die Deutsche hängt an ihrem Hund … und die Strahlenziege gehört ganz klar zur Österreicherin. Nur ein Hirt aus Thalkirch wollte uns weismachen, die Geiss gehöre zur Italienerin. Aus allen anderen Einsendungen haben wir die drei GewinnerInnen gezogen:

Susanne Kaufmann aus Liestal freute sich über ein Wochenende im Hotel Camana im Safiental.
José Amrein aus Luzern trägt jetzt ein handgemachtes Hemd von Eva Hulst.
Ariane Walker aus Gurtnellen, Nadja Schuler aus Spiringen und Lydia Hartmann aus Eglisau freuten sich über Buch, CD oder Film.

Herzlichen Glückwunsch an die GewinnerInnen – und ebensolche Grüsse an alle, bei denen es dieses Jahr nicht geklappt hat. Vor allem an Marlies mit der schönen Karte und den 33 Alpsommern, die sich das Entspannungswochenende sehr verdient hätte. An Aline mit der norwegischen Sau und der schönen Handschrift. An Heidi, Andreas, Bänz, Max, Marie und Anna aus Brienz, die fest entschlossen waren, die Chancen für den Hauptgewinn zu maximieren, indem uns jedes Familienmitglied eine extra Karte geschickt hat. Und an Hilda Behrendt, die zwar erst zwölf ist, aber z'Alp geht, seit sie laufen kann, und im Gegensatz zu ihren Eltern kein Problem mit dem Rätsel hatte.

Auf der nächsten Seite kommt die neue Chance: Wir wünschen viel Spass beim Knobeln und viel Glück!

Eure zalp-Redaktion

Das Zalp-Rätsel

von **Stephanie Doetzer**

Die vier Älpler der Hinteren Güselalp brachten ihren Müll ins Tal – und verplauderten auf dem Rückweg ihre Zeit mit den Nachbarälplerinnen (ihr kennt die fünf vom letzten Jahr!). Mittlerweile ist es stockdunkel, sie haben nur eine Stirnlampe und in einer Stunde steht bei ihnen der Alpmeister vor der Hütte. Wenn sie in 60 Minuten nicht zurück auf ihrer Alp sind, haben sie ein ernstes Problem.

Wobei:
Das haben sie auch jetzt schon, denn von ihrem Ziel trennt sie noch eine alte, wackelige Hängebrücke, die allenfalls noch zwei Älpler gleichzeitig trägt. Ohne Stirnlampe ist ans Drübergehen nicht zu denken.

Zu allem Überfluss kommt noch hinzu: Die vier Älpler sind sehr unterschiedlich fit. Der Toni schafft den Weg zur anderen Seite in fünf Minuten und der Fredi in 10. Der Urs aber braucht 20 und der Manni gar 25 Minuten. (Die Geschwindigkeit richtet sich notgedrungen jeweils nach dem langsameren.)

Wie können die Älpler ihre Hütte doch noch rechtzeitig erreichen?

Die Lösung sendet ihr bis Ende August 2017 an:
Magnus Furrer, Sonnmattstrasse 26, 3506 Grosshöchstetten

1. Preis:	Wochenende für 2 Personen im Hotel Camana, Safiental GR, www.hotelcamana.ch
2. Preis:	1 Hemd oder 1 Bluse ganz nach deiner Idee von Älplerin und Näherin Eva Hulst, www.naehgut.ch
3.–5. Preis:	je ein Buch/Film/CD nach freier Wahl von Seite 66–73

Illustration **Stephanie Doetzer**

zalp-Finanzen

Wir sind wieder auf einer normalen Flughöhe nach dem Überflieger von 2015. Vielen Dank allen Spenderinnen und Spendern, die uns 2016 unterstützt haben.

Text **Magnus Furrer**

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Die Rechnung schliesst mit einem kleinen Gewinn ab. Unsere beiden Konti in Deutschland und der Schweiz haben zusammengezählt einen Saldo von gut 38'000 Franken. Andere Anlagen haben wir nicht.

Der Riesengewinn vom 2015 zwang uns in der Redaktion zu einer Diskussion über die Verwendung dieses Geldes. Auch über eine allfällige Bezahlung oder teilweise Vergütung unserer ehrenamtlichen Arbeit wurde diskutiert. Wir können beruhigen. Wir werden auch weiterhin die Zeitschrift ehrenamtlich auf die Beine stellen. Die Spesen lassen wir uns vergüten; das Telefonieren, Recherchieren, Schreiben, Inseratesammeln usw. machen wir gerne umsonst.

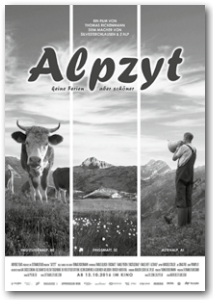
Mit dem Kapital bleiben wir flexibel für neue Ideen und aufwendigere Seiten. Letztes Jahr zum Beispiel konnten wir die ganzseitigen Portraits machen und die externen AutorInnen anständig bezahlen.

Benützt bitte den Einzahlungsschein (solange es den noch gibt) oder überweist uns euren Betrag online. Im 2016 durften wir durchschnittlich rund 25 Franken pro Einzahlung abbuchen. Knapp 1000 LeserInnen haben ihr «Abo» bezahlt. Das motiviert uns – wir bleiben dran und hoffentlich auch oben.

Jahresrechnung 2016 in CHF

Aufwand	
Druck	8'367.50
Versand, Post	6'997.00
Spesen diverse	2'686.95
Layout	1'800.00
Gebühren	268.80
Rätsel	150.00
Honorare	6'951.30
Mitgliederbeiträge	501.00
www.zalp.ch	3'278.80
Ertrag	
Inserate	5'720.00
Abos, Spenden CH	22'788.74
Abos, Spenden EU	2'800.00
Gewinn	307.39
Umsatz	31'308.74

Preis pro zalp: CHF 9.–/EUR 9.– (Spende erlaubt)



Wo Freiheitsgefühle im Gefängnis enden

Der Film «Alptraum» zeigt die klassische Geschichte zweier Freunde, die euphorisch in ihr gemeinsames Abenteuer «Alp» starten, bis ihre Freundschaft an Überforderung, anhaltenden Regengüssen, Tierabstürzen und der gemeinsamen Verliebtheit in die Nachbarshirtin zerbricht.

Bis die Jugendfreunde Robin und Manuel Ende Alp in getrennten Hütten ihren Abgang machen, vergehen für uns ZuschauerInnen neunzig unterhaltende Minuten, für die beiden waren es drei lange, zähe Monate. Noch den Schalk in den Geweiden, filmen sich die zwei Greenhorns beim Musizieren mit Gitarre und Akkordeon auf dem Hüttenbänggli oder beim Basteln einer Kollektenkiste für «echte freilaufende Alphirten», wo TouristInnen ihre Portemonnaies hineinleeren können. In weiser Voraussicht, dass ihnen die 236 Rinderdamen nicht genügen werden, geben sie im A-Bulletin ein Inserat auf, in dem sie sich als romantische Jungälpler für naturverliebte Frauen anpreisen. Was wir KinogängerInnen bereits merken, während die scheu erfahrenen Alpbuben noch mit dem Bolzenschussgerät spielen: Das kann nicht gutgehen.

Und so kommt der Regen, der den ersten Lack vom schönen Alpleben wegschwemmt, hartnäckig andauert, Zehennägel und Gemüt aufweicht. Kilometerlange Zäune im tropfenverschmierten Visier werden trotz täglichem Geklopfe auf vermoderte Holzpfosten nicht kürzer. Da verfault ein Kuheuter, dort bricht ein Rinderbein, drüben kalbt ein Rind, das nicht sollte. Auch der Alpgeist zeigt kein Erbarmen, schickt Erkältung und Kopfweh in die arbeitsmüden Grinder. Die Nachbarhirtin stiehlt beiden das Herz und hat nur Platz für das eine. Schluss mit lustig. Vorbei mit Freundschaft. Hinweg mit jeglichem Gefühl von Freiheit in den Bergen. Robin und Manuel sind dort angekommen, wo sie nie hinwollten.

«Was für ein Gefängnis!», wird der erzählenden Stimme, die uns all die Bilder hindurch begleitet, bewusst. Und damit meint sie nicht nur, dass Bauern und Jäger, ja das ganze Dorf längst von abgestürzten Tieren, Sex auf der Weide, vom Frauensuchinserat wissen. Die Zaunpfähle bohren sich gleichfalls zwischen die zwei Älpler sowie rund um ihren eigenen Kopf, es gibt kein Entrinnen aus der persönlichen wie gemeinsamen Geschichte. Da hilft kein Heulen auf dem Scheisshüttli, kein dampfendes Bad in der stählernen Wanne.

Einen Film, der uns Weideschlamm, Alpgezanke und Bolzenschusstod auf die Sehgewohnheiten drückt, haben wir nicht erwartet, sind wir doch in den letzten Jahren vom Alpengeriesel geschmückter Kühe und Rinderherden in grandioser Landschaft eingelullt worden. Nicht dass es das nicht gäbe, aber eben nicht nur. «Alptraum» ist ein ehrlicher und humorvoller Desasterfilm, der uns die Bergkulisse von der Netzhaut schabt. (gh)

Der Film ist noch in ausgewählten Kinos zu sehen und ab Ende Juli auch als DVD erhältlich.

Sommerepisoden

Wir sind auf der Rinderalp Ernergalen im Wallis und bekommen mit den gefilmten Episoden einen Einblick ins Hirtenleben, so unspektakulär es eben ist. Uns wird die Hütte vorgestellt, das goldgelbbraune Ofenbrot präsentiert, gezeigt, wie man einen Hund verarscht, ein Rind ins Füdli sticht, durch den Bergsee schwimmt, einen kleinen Felsklotz beklettern kann. Eingerahmt werden die Sommersequenzen von den Rindern, die anfangs die Alp raufwackeln, oben fressen und wiederkäuen und danach wieder runterwackeln. Den Cineasten unter uns fehlt da einiges: Hirt und Hirtin sind kaum zu sehen, Bauern kommen nicht vor, Lieb und Leid, Glück und Pech eines Alpsommers bleiben ungefilmt. «Fortsetzung folgt» kann man sich da wünschen. (gh)

Treppen zum Himmel
Kamera: Stefanie Amman / Jonas Imhof
Dokumentarfilm 2016
Schweizerdeutsch/Deutsch, 37 Min.
Bezugsadresse: stefania.ammann@gmx.ch

Sonne rauf, Sonne runter

Als ZuschauerInnen begleiten wir die drei Familien, die wir schon vom Vorgänger- und Alpfahrtsfilm «z'Alp» kennen, durch den Alpsommer. Die Kamera schweift, fliegt, krabbelt über die Alpen Erigsmatt im Moutatal, Altenalp im Alpstein und Engstligenalp im Berner Oberland. Das ist ganz unterhaltsam. Wir schauen den Kindern beim Bachstauen zu, hören von den feschen Alpmädels, dass es ohne Alp nicht geht, freuen uns an der beständigen Liebe des gestandenen Älplerpaars. Mit einem Wort: schön. Und als wäre es nicht schön genug, betört uns Rickenmann mit zeitgerafften Wolkenrallys, nachthimmelglitzernden Sternenbahnen und schier endlosen Sonnenauf- und Sonnenuntergängen, beschwingt und begleitet von allzeit dröhnender Musik. So oft und lange, bis nicht nur die Sonne glüht, sondern auch der eigene Kopf. Kurzzeitig bringt Schneegeflocke Abkühlung – aha, so kann der Alpsommer auch sein –, bevor das in Jodel und grandiose Wetterstimmung getränkte Finale vom erleichternd aufgehenden Licht im Kino vertrieben wird. (gh)

Alpzyt – keine Ferien, aber schöner
Dokumentarfilm 2016
Regie: **Thomas Rickenmann**
Schweizerdeutsch, 99 Min.
www.alpfilm.ch

CDs

Verbundenheit, die zündelt
Über eine halbe Stunde feinste Ohrenunterhaltung bietet das erste Duoalbum von Patricia Draeger und Albin Brun. Die zwei spielen seit Jahren in allen Sparten von Berg- und Weltmusik zusammen, ihre sorgsam eingesetzten Instrumente kräuseln virtuos um hüpfende und wehmütige Melodien. Dynamisches und feinfühliges Örgeli, präzises Sopransax und eine ordentliche Portion Passion schaffen in eingehenden Motiven zugleich fremde und vertraute Klänge. Der «Simelibärg-Tango» pimpt den vielgehörten Klassiker erfolgreich mit lateinamerikanischem Feuer, und auch die neun anderen Stücke entzücken durch Abwechslung und geniales musikalisches Können. Musig, wo chutzelet und chräbbälät. (ln)

Albin Brun & Patricia Draeger
Glisch d'Atun
Narrenschiff 2016117, 2016
www.albinbrun.ch
www.patriciadraeger.com

3 x Pixner Projekt
Jackpot! Eine CD, die eine Schwyzerörgeli spielende Musikopportunistin und einen leidenschaftlichen E-Gitarristen gleichermassen begeistert. Auf unserem Roadtrip durch die Rocky Mountains lassen mein Freund und ich uns das Album «Summer» vom Herbert Pixner Projekt in voller Lautstärke um die Ohren tschätteren und staunen über die unerschöpfliche Vielfalt der Stilrichtungen, die weniger aufeinanderprallen, als sich zu einem stimmigen Ganzen zusammenzufügen. «Kannst du mal etwas leiser stellen?» «Häh? Verdammt gueti Musig, wart, ich stell mal etwas lauter.» «Ja es fägt, aber bald bricht das Akkordeon auseinander und die Rocky Mountains wackeln schon.» «Gell geil, wie der Pixner an der Handorgel zerrt und die Heidi an der Harfe zupft. Play it loud!» «Hörst du mir überhaupt zu?» «Was sagst du? Bis mal still, ich will jetzt Musig lose! Jetzt wirds total lüpfig, gspürsch's i dä Zechä?»
Das Herbert Pixner Projekt macht nicht nur gute Laune und warme Füsse in den Rocky Mountains, es hilft auch bei durchgeweichten Schuhen und durchwachten Nächten auf der Alp. Gemixt wird alles, was Spielfreude macht: Blues, Bossa Nova, Tango, steirischer Hupf und österreichischer Schmerz – kongenial vermengt mit Akkordeon, Harfe, Gitarre, Kontrabass und nahverwandten Instrumenten. Einzigartig hörenswürdig und im Dreierpack erhältlich. (ln)

Herbert Pixner Projekt
Summer und
Live on Tour (Special 2 Disc Edition)
Three Saints Records 2016/2017
www.herbert-pixner.com

Komprimierte Stubete
Wer die ProtagonistInnen des noch etwas zweifelhaften Überbegriffs «Neue Volksmusik» sehen, hören und kennen will, pilgert jahresabwechslungsweise ans Festival «Alpentöne» in Altdorf und an die «Stubete am See» in Zürich. Das «Wer» sind aber nicht wir ÄlplerInnen, denn beide Veranstaltungen finden statt, wenn wir dem Vieh vorjodeln oder hinterherschreien, nämlich zmittst im Sommer. Erbarmen mit uns hat Musiques Suisses, das Label des Migros-Kulturprozents. Es presst und komprimiert quergeschnitten durch alle Musikantenformationen das live Gespielte auf eine CD-Scheibe zum Nachhören. Für die Stubete 2016 sind es 72 Stunden Ohrsausen, Herzgümperlen und Beinjucken, auf 80 Minuten eingedampft. Es spielen 19 Ensembles aus allen volksmusikangehauchten Sparten quasi extra für uns nochmals auf. Klar, dass einem nicht alles gefällt, aber auch nicht jede Kuh ist eine Lieblingskuh und trägt die klangvollste Glocke. Interessant ist das ganze Herdengeläute. (gh)

Stubete am See
Festival 2016
Musiques Suisses MGB-NV 35
www.musiques-suisses.ch

Lab und Space
Mit Alphorn, Stromgitarre und Elektronik den alpinen Raum ausloten, das wollen Mike Maurer und Jan Trösch. Das klingt verwegen, also probiere ich es aus. Aufgrund fehlender Felswände lasse ich die Musik in die Stube tröpfeln, erst leise sich an den Hauswänden entlangschmiegen, dann reize ich den Volumeregler aus, bis dass die Boxen ruckeln und mein Zwerchfell pocht. Hm. Hm. Sauber gespielt, die Gitarre sägt kräftig an den Alphornklängen, die Loops schlängeln sich unverschämt dazwischen. Aber der alpine Raum will sich mir nicht öffnen. Der Groove fehlt, der Swing fehlt, die Lawine, die Geröllhalde, der Miststock fehlen. Alles klingt mehr nach Lab als nach Space. Gut möglich, dass es nur mir so geht, so nehmt selber einen Schnupf: www.alpine-spacelab.ch. (gh)

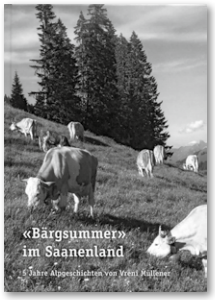
Alpine Spacelab
Transalpin
Alpine Spacelab 2016
www.alpine-spacelab.ch

Ab die Post!

Schwyzerörgelimusig, die sägt und wuchert, die poltert und fägt. Mal urchig traditionell, mal widertäktig schräg und allzeit intelligent. Da mag sich manches ländlergewohnte Tanzbein in den kuriosen Rhythmen verheddern, aber mit dieser Musik macht sogar Straucheln Freude. Marcel Oetiker, der Multiquetschakrobat am Schwyzerörgeli, mit Robin Mark, Tausendheirassa am Schwyzerörgeli, sowie Pirmin Huber, Groovekatalysator am Kontrabass, spielen Eigenständiges und Kopiertes bekannter Volksmusikkomponisten wie Josias Jenny, Josef Stump und Kasi Geisser. Wer da noch hocken bleibt, dem wackeln zumindest die Arschbacken. (gh)

Kapelle Purzelbaum
Heimlifeiss
Phonoplay 2013, PCD 7901
www.purzelbaum.org

Bücher

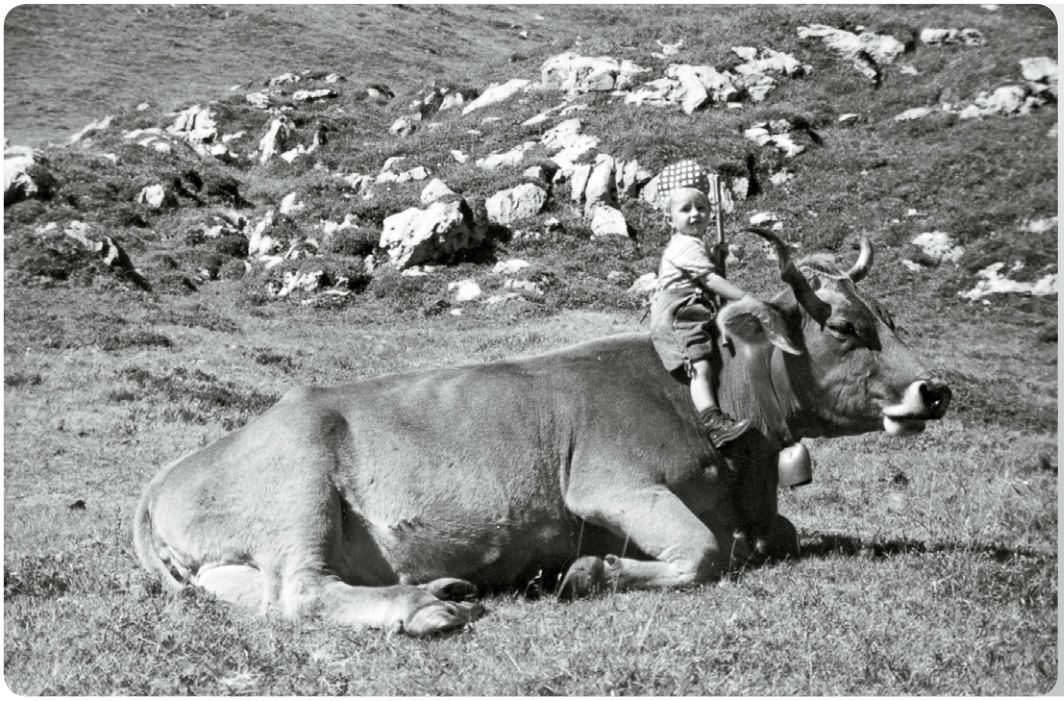


Bauernälpler schreiben anders
Alptagebücher: Es gibt so viele davon. Selbstherrlich berichten viele Alpneulinge und Erlebnisälplerinnen von ihren heldenhaften Stunden Arbeit, stolz über die ersten schönen Käselaibe, schimpfen über uneinsichtigen Besuch und schlechtes Wetter.
Die Erzählungen von Vreni Müllener setzen dem die Souveränität, Bodenständigkeit und das Gottesvertrauen einer wahrhaften Bäuerin entgegen. Sie schildert unaufgeregt und in einer soliden Sprache, die hin und wieder Dialektmümpfeli bereithält, wie es im Alltag auf dem Mittelberg zu- und hergeht. Durch liebevolle Beschreibungen und bunte Fotos lernt man die Enkelinnen und die Familie von Alfred und Vreni, den Stubentiger Willy, aber auch eine ganze Schar «Statterkinder» kennen, die am Alpleben teilhaben und mitlernen können. Die Geschichten umfassen insgesamt fünf Bergsommer und schaffen so eine Vertrautheit mit den Personen und der Alp, die 35 Kühe und einige Ziegen umfasst.
Wer neugierig geworden ist, kann bei www.alpgeschichten.ch reinschauen. Auch dort veröffentlicht Vreni Müllener Geschichten, Einblicke und Bilder vom Mittelberg. (ln)

Vreni Müllener
«Bärgsummer» im Saanenland
Müller Medien AG 2016
ISBN 978-3-907041-65-9, Fr. 39.90

Erinnert ihr euch an die Illustration vom letzten Jahr auf dem zalp-Cover zum Thema «Alpweiber»? Und wolltet ihr schon immer wissen, wer die Damen sind? Wir lüften das Geheimnis: Es sind die Alpfrauen Cerstin, Sarah und Nini im Sommer 2016 auf Alp Farur, die Kuh heisst Arve, die Fotografin Zoe.

Inserat



Martin Bienerth
Sennerei Andeer

Postkarten und Bücher aus dem Alpsichtverlag

www.alpsicht.ch

erhalten statt wachsen

mit allen Sinnen und Händen

TREFFEN

5. – 12. August 2017
Internationales Alpenfilmfestival in Les Diablerets
www.fifad.ch

Sa. 12. August 2017
Feuer in den Alpen: «Sonnenwende im Wintertourismus»
www.feuerindenalpen.com

Sa. 19. August 2017
Alpkäseprämierung St. Galler Alpkäse
in der Markthalle School, Sargans, ab 20 Uhr
www.alpkaeseproduzenten.ch

Do. 21. September 2017
Kantonale Alpkäseprämierung Graubünden am Plantahof in Landquart
www.plantahof.ch

23. – 24. September 2017
ÄlplerInnen-Fest in Trin Mulin GR
www.ig-alp.org

14. – 15. Oktober 2017
9e salon des alpages à la Maison des Congrès des Diablerets
www.salondesalpages.ch

14. – 15. Oktober 2017
IG-Alp-Reisli 2017 ins Berner Oberland – Grindelwald
www.ig-alp.org

Fr. 13. Oktober 2017
17. OLMA Alpkäseprämierung in St. Gallen
www.olma-messen.ch

So. 29. Oktober 2017
5. Älplertreffen Hondrich am INFORAMA Berner Oberland in Hondrich, 11 bis 22 Uhr

8. – 12. November 2017
BergBuchBrig 2017
www.bergbuchbrig.ch

Sa. 13. Januar 2018
Treffen der ÄlplerInnen und Alpmeister mit Stellenbörse am LBBZ Plantahof in Landquart
www.ig-alp.org

ALPKÄSE, MARKT, ALPABZUG

So. 23. Juli 2017
Passmarkt Gotthard
www.alpinavera.ch

So. 30. Juli 2017
Passmarkt Oberalp
www.alpinavera.ch

So. 30. Juli 2017
60. Schäferfest auf der Gemmi
www.gemmi.ch

Sa. 5. August 2017
Grosses Ziegenfest, Alpe Hannig und Postplatz Saas-Fee VS
www.saas-fee.ch

So. 6. August 2017 (13.8.17)
Passmarkt Klausen
www.alpinavera.ch

Di. 15. August 2017
Traditionelles Älplerfest auf der Triftalp VS
www.saas-fee.ch

So. 20. August 2017
Passmarkt Lukmanier
www.alpinavera.ch

26. August – 3. Sept. 2017
Schweiz. Trachten- und Alphirtenfest Unspunnen, 2017 Interlaken
www.unspunnenfest.ch

So. 27. August 2017
Chästeilet Rämisgummen im Emmental
www.eggiwil.ch

So. 27. August 2017
Passmarkt Gotthard
www.alpinavera.ch

Sa. 2. September 2017
Alpkäse- und Wochenmarkt in Ilanz

Sa. 2. September 2017
Alpabzug Grächen VS
www.graechen.ch

Sa. 2. September 2017
3. Gstaad Züglete
www.gstaad.ch

So. 3. September 2017
Passmarkt Oberalp
www.alpinavera.ch

Anfangs September 2017
34. Alpabfahrt St. Stephan BE
www.lenk-simmental.ch

Sa. 9. September 2017
Kästeilet auf der Alp Drüschhubel, Innereriz
www.eriztal-tourismus.ch

So. 10. September 2017
Schafabzug Gemmi, Leukerbad VS
www.leukerbad.ch

So. 10. September 2017
Traditionelles Schäferfest in den Schweigmatten/Furi VS
www.zermatt.ch

Do. 14. September 2017
Alpabfahrt Sumiswald – Alpgenossenschaft Lüderenalpp Sumiswald BE
www.sumiswald.ch

Fr. 15. September 2017
Alpabzug Majingalp, Leukerbad VS
www.leukerbad.ch

Fr. 15. September 2017
Alpabfahrt Sumiswald – Alpgenossenschaft Hinterarnialp Sumiswald BE
www.sumiswald.ch

Sa. 16. September 2017
Käseteilt auf der Alp Breitwang
www.eriztal-tourismus.ch

Sa. 16. September 2017
Bauernmarkt und Alpabzug Urnäsch AR
www.urnaesch.ch

Sa. 16. September 2017
Alpabfahrt im Klosterdorf Einsiedeln
www.einsiedeln.ch

Sa. 16. September 2017
5. Alpkäsemarkt Saanen
www.gstaad.ch

Sa. 16. September 2017
Alpfahrt Belalp, Blatten VS
www.belalp.ch

Sa. 16. September 2017
Alpkäsefest auf der Grossen Scheidegg, BE
www.bergschaft-scheidegg.ch

Sa. 16. September 2017
Alpabfahrt Alp Gental und Dorffest Innertkirchen
www.alp-gental.ch

So. 17. September 2017
19. Berner Alpkäsemeisterschaft in Grindelwald
www.casalp.ch

Mo. 18. September 2017
Schafscheid und Alpabzug in Jaun BE
www.la-gruyere.ch

Mitte September 2017
Alpabzüge im Val d'Anniviers
www.valdanniviers.ch

Fr. 22. September 2017
Chästeilet im Justistal
www.sigriswil.ch

Sa. 23. September 2017
Alpabzug mit Handwerksmarkt in Charmey FR
www.desalpe.ch

Sa. 23. September 2017
Alpabzug in Obergesteln VS
www.myswitzerland.com

Sa. 23. September 2017
Alpabzug Schwarzsee – Plaffeien FR
www.schwarzsee.ch

Sa. 23. September 2017
Entlebucher Alpabfahrt in Schüpfheim
www.alpabfahrt.chSa.

23. September 2017
Désalpe de Grimentz (Alpage de Moiry) VS
www.alpagemoiry.ch

So. 24. September 2017
Cheistailätä Alp Siez SG, im Vorsiez
www.alpsiez.ch

So. 24. September 2017
Traditionelles Chästeilet in Wengen BE
www.wengen-chaesteilet.ch

Sa. 30. September 2017
Alpabzug in Albeuve
www.foiredalbeuve.ch

Sa. 30. September 2017
Chäsmärt Habkern BE
www.casalp.ch

Sa. 30. September 2017
Alpabzug in St-Cergue VD
www.st-cergue-tourisme.ch

30. Sept. + 1. Oktober 2017
Käsefest auf der Schwägalp AR
www.saentisbahn.ch

So. 1. Oktober 2017
23. Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märt in Elm GL
www.glarona.ch

5. – 8. Oktober 2017
12. Prättigauer Alp Spektakel in Küblis und Seewis GR
www.alpspektakel.ch

Sa. 7. Oktober 2017
Fêtes des Alpagistes Morgins
www.morgins.ch

Sa. 7. Oktober 2017
Schafschur Savognin GR
www.savognin.ch

Sa. 14. Oktober 2 017
Käsefest Thun mit Käsemarkt in Thun BE
www.cheese-festival.ch

Sa. 14. Oktober 2017
3. Alpkäsefest in Leukerbad
www.leukerbad.ch

Sa. 14. Oktober 2017
Älplerfest und Älplerzmorge an den AlpKultur Tagen in Lenk BE
www.lenk-simmental.ch

So. 15. Oktober 2017
14. Glarner Älpler- und Bauernchilbi Linthal
www.aelplerchilbilinthal.ch

Sa. 21. Oktober 2017
Käsefest Luzern mit Käsemarkt in Luzern
www.cheese-festival.ch

So. 22. Oktober 2017
Alpchäsmarkt Flumserberg mit Kuhrennen auf Alp Tannenboden SG
www.flumserberg.ch

28. – 29. Oktober 2017
22. Muotitaler Alpchäsmärcht Muotathal
www.alpkaesemarkt.ch

Sa. 4. November 2017
24. Obwaldner Alpchäs-Märt Sarnen
www.obwaldner-alpchaes.ch

Sa. 4. November 2017
Käsefest Rapperswil-Jona mit Käsemarkt
www.cheese-festival.ch

10. – 12. November 2017
Slow Food Market in der Messe Zürich
www.slowfoodmarket.ch

So. 12. November 2017
Älplerchilbi Beckenried
www.tourismus-beckenried.ch

17. – 18. November 2017
Metzgete «Rond oms Alpschwii» auf der Schwägalp
www.saentisbahn.ch

18. – 19. November 2017
Nidwaldner Alpchäs Märcht Beckenried NW
www.nidwaldner-alpkaesemarkt.ch

24. – 25. November 2017
Metzgete «Rond oms Alpschwii» auf der Schwägalp
www.saentisbahn.ch

25. – 26. November 2017
13. Ürner Alpchäsmärcht Seedorf UR
www.alpkaese-uri.ch

VEREINIGUNGEN

IG-Alp
Kontaktperson Stefanie Nickel
St. Josef 23, 7134 Obersaxen, 079 216 90 98
info@ig-alp.org, www.ig-alp.org

Bündner ÄlplerInnen Verein (BÄV)
Kontaktperson Karin Niederberger
Scarneraweg 8, 7074 Malix, 081 252 07 75
www.aelplerverein.ch

Ass. des bergers du Jura franco-suisse
Kontaktperson Markus Baumann
En Groenroux, 1344 L'Abbaye, 021 841 16 32

Schweiz. Alpwirtschaftlicher Verband SAV
Jörg Beck, Geschäftsführer
Seilerstrasse 4, 3001 Bern, 031 382 10 10
www.alpwirtschaft.ch

ADRESSEN FÜR ALPKURSE

Bern
BBTZ Inforama Berner Oberland
3702 Hondrich, Tel. 031 636 04 00
www.inforama.ch

Innerschweiz
LBBZ Seedorf
A Pro Str. 44, 6462 Seedorf
Tel. 041 871 05 66, www.bwzuri.ch

Berufsbildungszentrum
Schützenstrasse 15, 8808 Pfäffikon
Telefon: 055 415 13 00, www.bbzp.ch

Nord- und Ostschweiz
LBBZ Plantahof, 7302 Landquart,
Tel. 081 307 45 45, www.plantahof.ch

LBBZ Rheinhof, 9465 Salez
Tel. 081 758 13 00, www.lzsg.ch

AGRIDEA, Eschikon 28, 8315 Lindau
Tel. 052 354 97 00, www.agridea.ch

Tessin
Istituto agrario cantonale di Mezzana
6828 Balerna, Tel. 091 683 21 21

Wallis
Landwirtschaftszentrum Visp
Talstrasse 3, Pf 368, 3930 Visp
Tel. 027 606 79 00, www.lz-visp.ch

Alpwirtschaftliche Kurse findet ihr unter
www.zalp.ch → KURSE

zalpverlagbundle:

Neues Handbuch Alp Hirtenstock und Käsebrecher flucht und heimat

Alle Bücher aus dem zalpverlag in einem Päckli zum geschnürten Preis von 100 Franken (100 Euro) plus Porto.

938 Seiten mit Alp-Wissen, Älpler-Portraits, Alp-Poesie in Text und Bild.

Bestellen: 055 622 39 22 oder www.zalpverlag.ch

Liebe Pöstler, liebe Alpmeister: Bitte Zeitschrift an das Alppersonal weiterleiten. Danke!

Liebe ÄlplerInnen: Bitte doppelte und gezügelte Adressen sowie Abokündigungen melden an mail@zalp.ch oder 076 210 39 22. Danke!

Magnus Furrer, Sonnmattstr. 26, 3506 Grosshöchstetten

P.P.
8753 Grosshöchstetten
Post CH AG

Adressberichtigung melden

KEIN HIRTE, KEIN BERG, KEINE ZIEGE – eine Wegwerfgeschichte

Text **Martin Marti** Illustration **Res Huber**

Er geht frühmorgens über die Weide und denkt an nichts.

Zum Beispiel nicht an den Zaun, den er noch aufstellen müsste.

Auch nicht an den Sonnenaufgang, der den Berg oben golden färbt.

Auch nicht ans schimmelnde Brot in der Hütte.

Nicht an das Licht, in das er eintauchen wird weiter oben.

Und nicht an die Ziege, die er seit drei Tagen vermisst.

Er geht einfach über die Weide und denkt an nichts.

Aber wenn er nicht denkt – gibt es ihn dann?

Oder ist er eine blosse Erfindung – eine Geschichte, die jemand schrieb? Die man liest und wegwirft, wie man Kippen wegschnippt? Sind, was ihn ausmacht, nichts als blosse Worte: Schimmel, Brot, Berge und die Ziege, die er vermisst?

Und wenn er nicht aufpasst und jemand die Worte fortwirft – was dann?

Zum Beispiel die Ziege findet sie und frisst sie auf, Ziegen sind schliesslich Schleckmäuler, den Schimmel freilich frässe sie nicht, nur das Brot.

Oder, noch schlimmer, die Geschichte wird gar nicht erst gelesen. Dann wäre er ganz ohne Bedeutung und die Ziege würde schon gar nicht vermisst.

Und egal, ob das Brot schimmelt oder nicht. Ob die Sonne aufgeht, ob der Zaun aufgestellt wird oder nicht.

Und ob er denkt oder nicht.

Als er die Ziege findet, ist es schon Mittag, das Tier ist wohlauf, hat sich verheddert an einem Felsen, weit unten sieht er seine Hütte, er sieht, wie die Wälder unter der Hütte plötzlich verschwinden, dann die Hütte selber, dann der Weg hinauf immer näher –

er rennt.

Hast du diese zalp schon bezahlt? EZ und Kontonummer findest du auf Seite 70.

Wir danken dir!

Bitte nicht über den Schalter einzahlen, das kostet uns jeweils Fr. 1.50 Postspesen