

Das sichere und routinierte Arbeiten in Käse- und Milchküche empfand ich als sehr erfüllend.

Auszeit Alp

Ein eindrucksvoller und
arbeitsreicher
Sommer

Was zieht mich auf die Alp? Als es 2019 so weit ist, geht ein Jugendtraum in Erfüllung. VON SINDY BUBLITZ

Bald ist es so weit. Nach Monaten im Stall freut sich das Vieh auf den nahenden Alpsommer. Die Tiere kennen den jahreszeitlichen Ablauf und spüren, wenn die Alpauffahrt bevorsteht, erzählt mir meine Älplerfamilie. Auch sie fiebern der Alpzeit entgegen. Auf der Alp Schlacht, am Fuße des Briener Rothorns, beginnt sie, je nach Frühjahr, zwischen Mitte und Ende Mai, sobald auf den Bergweiden in rund 1.340 m NN genug Futter wächst.

Alpkäse mehr traditionelle Handarbeit und altes Erfahrungswissen.

Auf der Alp Schlacht drehte sich alles um das weiße Gold. Zu Recht, denn die Milchqualität ist ein wichtiges Kriterium für die Käsequalität. Alpmilch ist aromatischer als Talmilch, was vor allem durch die kräuter- und blütenreichen Bergweiden kommt. Was

Ich mochte die Berge schon als Kind, obwohl ich fernab der Alpen aufgewachsen bin. Blühende Bergwiesen, Ruhe und Freiheit erhoffte ich mir von einem Sommer auf der Alp. Hinzu kamen der Wunsch nach einer mentalen Auszeit und die Leidenschaft für handwerkliches Arbeiten. Und so war die Freude groß, als ich über das Portal www.zalp.ch die Stellensuche erfolgreich abgeschlossen hatte. Ende Mai 2019 reiste ich in die Schweiz und trat meine Arbeit als Saisonkraft auf der Sennalp Schlacht im Biosphärenreservat Entlebuch an. Eine konkrete Vorstellung von meinen Aufgaben und dem, was mich erwarten würde, hatte ich nicht. Aber ich freute mich auf ein fünfmonatiges Sabbatical und auf das Alpleben.

Käsen ist Präzisionsarbeit

Aller Anfang ist schwer! In den ersten Wochen galt es, unglaublich viele neue Handgriffe und Abläufe zu lernen. Käsen ist Präzisionsarbeit, erfordert volle Konzentration, viel Fingerspitzengefühl und jede Menge Erfahrung. Das wurde mir schnell klar und ich beschloss, Alp- und Bergkäse künftig mit großer Ehrfurcht zu genießen. Während Alpkäse nur im Sommer auf der Alp aus der dort gemolkenen Milch erzeugt wird, entsteht Bergkäse ganzjährig in Talsennereien aus Talmilch oder einer Mischung aus Tal- und Alpmilch. Außerdem stecken im



mich sehr beeindruckte: Nach vielen Alp Jahren erkannte die Älplerfamilie am Geschmack, in welchem Monat der Käse hergestellt worden war: „Das muss ein Laib vom Juli letzten Jahres sein!“ Die Juliweide auf der Alp Schlacht bringt mit ihrer außergewöhnlichen Pflanzenartenvielfalt eine besonders wohlschmeckende Milch hervor. Neben gutem Futter beeinflussen aber noch weitere Faktoren die Milch- bzw. Käsequalität: Im Stall wird großer Wert auf euterschonendes Melken gelegt, die alpspezifische Käsekultur wird wie ein Schatz gehütet, und beim Käsen werden höchste Maßstäbe an Hygiene und sorgfältige Verarbeitung angelegt.

Mein Tag begann um fünf Uhr in der Früh mit Spülarbeiten, Milch wärmen und weiteren Vorbereitungen fürs Käsen. Wir verarbeiteten täglich die Milch von 60 Kühen – in der futterreichsten Zeit im Juni bis zu 1.150 Liter. Zehn Liter Milch ergeben in etwa ein Kilo Käse. Pro Tag stellten wir rund 100 Kilogramm Alpkäse her. Hinzu kamen weitere Spezialitäten: Mutschli – ein sehr junger, milder Alpkäse, Bratkäse, der sich hervorragend zum Überbacken eignet, Bärlauchkäse mit selbstgesammeltem Bärlauch, Gaisskäse, Rahm und Butter. Letztere wird in der Deutschschweiz Anke genannt. Und so verstand ich bald, dass mit dem Spruch über der Stalltür „Danke Gott für Chäs und Anke!“ nicht die Dame des Hauses gemeint war.

Nie ohne Arbeit

Mit dem Käsen am Vormittag war ein wichtiger Teil des Tagwerks vollbracht. Ohne Arbeit ist man auf der Alp aber nie! Käseverkauf und -pflege, Butterherstellung, Haushaltstätigkeiten, Heuernte, Gästebetreuung beim Erlebniskäsen,

Das robuste und kompakte Original Schweizer Braunvieh eignet sich sehr gut für die Berglandwirtschaft. (Fotos: Privat)



kleinere Arbeiten ums Haus – die Liste ist endlos. Den Arbeitstag beschloss ich meist gegen 20:30 Uhr, erschöpft und anfangs erleichtert, wenn beim Käsen alles gut gegangen war. Erfüllung stellte sich erst später, mit zunehmender Sicherheit und Routine ein.

Gerne hätte ich mehr mit den Tieren zu tun gehabt. Das Original Schweizer Braunvieh – auf der Alp Schlacht mit Hörnern – gefällt mir unglaublich gut. Wenn Zeit gewesen wäre, hätte ich den Tieren stundenlang beim friedlichen Grasens zuschauen können. Zur Verwertung der beim Käsen anfallenden Molke verbringen rund fünfzig Schweine den Sommer auf der Alp. Und für den feinen Gaisskäse sorgen fünf Toggenburger Ziegen mit ihrem frechen Nachwuchs. Die Tiere genießen den Alpsommer mit schmackhaftem Grün, viel Bewegung, Freiheit und frischer Luft. Ihr Rhythmus bestimmt den Tagesablauf auf der Alp, was eine wohltuende Naturverbundenheit spürbar werden lässt.

Traditionelles Lebensmittelhandwerk erhalten

Zum Schluss ein Blick auf die blumenbunten Bergwiesen: Sie sind durch traditionelle Alpwirtschaft entstanden, beherbergen eine enorme biologische Vielfalt und prägen die landschaftliche Schönheit der alpinen Kulturlandschaft. All das gilt es zu erhalten. Ein Direktvermarktungsbetrieb mit hochwertigen Produkten ist für diese Zukunftsaufgabe gut aufgestellt. Alpkäse macht in der Schweiz heute aber nur noch wenige Prozent an der gesamten Käseproduktion des Landes aus, was zeigt, dass die Alpwirtschaft im Wandel begriffen ist. Mir wurde auf der Alp einmal mehr bewusst, dass die handwerkliche Lebensmittelherstellung von unschätzbarem Wert ist und aus vielen Gründen, deren Aufzählung hier zu weit führen würde, unbedingt erhalten werden sollte!

Mitte September fiel der erste Schnee auf dem Briener Rothorn und kündigte das Ende des Alpsommers an. Die traditionelle Entlebucher Alpbefahrt fand Ende September statt. In festlicher Tracht und mit geschmückter Kuhherde verließen wir im Morgengrauen die Alp – ein sehr ergreifendes Moment – und marschierten, begleitet von Kuhglockengeläut, rund 21 Kilometer zu Tal. ■

SINDY BUBLITZ, Dipl.-Ing. für Landschaftsentwicklung, arbeitet im kommunalen Naturschutz. Während eines Sabbaticals lernte sie das Käsehandwerk auf einer Sennalp kennen und gewann interessante Einblicke in die Alpwirtschaft.

„Um die ökologisch wertvolle Kulturlandschaft der Alpen zu erhalten, bedarf es einer breiten Wertschätzung für die arbeitsintensive Berglandwirtschaft und die damit verbundene, traditionelle Lebensmittelherstellung.“