

# zalp

Zeitung der Äplerinnen und Äpler  
Jubiläumsnummer 10 Sommer 1999



## Inhalt Jubiläumsnummer zalp die Zehnte

### Red & Antwort

- 3 Heute ist die Stadt mein Alpgebiet
- 6 Macht Alpen die Natur kaputt?
- 8 Alp Global

### Käse & Innereien

- 10 Unter der Fuchtel der Zellzahl
- 14 Auf der Suche nach den Terpenen
- 14 Labspuren – Spuren von Lab – Labspuren

### Nutztier & Nutztier

- 18 Die Wölfe bringen die Hirten zurück
- 20 Der Yak

### Politik & Feste

- 22 Fondel skiliftfrei
- 23 Alpwirtschaft, wie weiter?
- 23 Feuer in den Alpen
- 23 Alpfest Zizers
- 24 ÄplerInnentreffen in Chur und Witzenhausen

### Rätsel & Geschichte

- 24 Erinnerungen an Giovanni und Hans
- 26 kreuzwortzalpwortkreuz

### Aug & Ohr

- 28 Bücher
- 29 CD's
- 30 [www.zalp.ch](http://www.zalp.ch)
- 31 Chole
- 32 Prosa

### EDITORIAL

ich zalp  
du zalpst  
wir zalpen  
zalp ist  
eure Zeitung  
zalp lebt  
von euren  
Ideen  
Texten  
Fotos  
Zeichnungen  
Gedichten  
Kritiken  
Lobbrieffen –  
also!

# Heute ist die Stadt mein Alpgbiet

Zum Jubiläum eine Tischrunde der zalp-MacherInnen im Ruhestand

An einem Wochenende im April dieses Jahres treffen sich auf Einladung der jetzigen zalp-Redaktion zehn ehemalige ÄlplerInnen, die an den Nummern 0 bis 7 mitgewirkt haben. Im Rosenhof zu Mollis entsteht ein Gespräch über den Anfang der Zeitung und die Zeit drumherum, über Erinnerungen und was geblieben ist, über die Nachwirkungen der Alparbeit auf den heutigen Beruf und Alltag. Verbraucht werden ein Familienpack Pommes Chips, drei Beutel Oliven und Artischocken, verschiedene Käse (darunter ein siebenjähriger Alpkäse), ausgesuchte Brote, fünfeinhalb Liter Wein, drei Kilo Spargelravioli an Schabzigersauce mit Spargelgarnitur, diverse Salate sowie drei Kuchen, zwei Kerzen und zehn Holzbricketts. Sporadisch ins Gespräch eingegriffen und die Äusserungen vom Tonband getippt, sowie spärlich ins Deutsche übersetzt hat Giorgio Hösl.

## Tape Eins

P. B., 41, Reallehrer

Wie die zalp entstanden ist? Das war an einem Älplertreffen. Ich weiss nicht mehr genau warum. War es weil es Geld hatte?

S. R., 37, arbeitet in der Psychiatrie und einer Alternativbeiz  
Das war so, dass es Geld hatte.

R. K., Projektleiter in einer Zürcher Wohnbaugenossenschaft  
Wie die zalp entstanden ist? Zuerst hat man den Versand gemacht, um die Churer Alptreffen organisieren zu können. Man wollte die Leute, die verstreut auf den Alpen herumgestern, versammeln um etwas zusammen anzufangen und das war die einzige Form, sie zu erreichen.

S. R. Ich habe die erste zalp gelayoutet auf dem Leuchttisch, alles geschnitten und zusammengeklebt. Habe mit einer Frauengruppe, die eine Druckerei hat, die Zeitung gedruckt, selbst den Versand gemacht. Habe das Gefühl gehabt, ich sei der einzige Mohikaner auf dieser Welt. Und dann war die Zeitung zu unprofessionell. Dann hat es geheissen, das sei ein Chäsblatt, weil wir es von Hand gemacht hatten. Und dann hat sie das Alparchiv übernommen.

B. M., 42, Abteilungsleiter Sozialdepartement Zürich, Musikant  
Eigentlich war ja der Curver\* Schuld an allem.

C. B., 37, Jahre, Bibliothekar  
Nein, nein: Der Piz Neaza.\*

G. Hö., Gastgeber  
Das sollten wir genau wissen.

C. B. Es hat dort einen Zaun, auf der Gemeindegrenze von Pignia und Zillis, der ist immer wieder überschritten worden von Kälbern, obwohl es einen Zaun hatte. Dann hatten wir das nachvollzogen. Dort haben die Kontakte angefangen.

R. K. Wenn man auf die ursprüngliche Motivation zurück will – es waren sehr viel Leute rum, die sofort darauf angesprochen haben, auf den Brief von F. und mir, wo wir die Frage stellten, ob sich die Bündner Älpler und Älplerinnen soweit organisieren sollten, dass man eine Gewerkschaft bilden könnte, um bessere Lohnverhandlungen zu führen oder auch politisch, mit den Stauseen und so weiter, das war ja in den achtziger Jahren eine Diskussion, mit der Alpenschutzkonvention und so. Das waren die zwei Elemente: wenn wir schon den ganzen Sommer da oben hocken und schaffen, dann wollen wir auch etwas zu sagen haben.

F. M., 41, Restauratorin

Am ersten Churer Treffen, da waren etwa 200 Leute, völlig verrückt. Und dann hat es ja verschiedenste Initiative aus diesen Treffen gegeben, die Alpfeuer sind daraus entstanden, in Deutschland hat es jährliche Treffen gegeben, das Alpfest hat auch eine Gruppe übernommen.

Dort ist auch viel passiert, man hat einen rechten Druck bekommen mit diesen ersten Treffen. Die Bauern sind ziemlich ins flippen gekommen. Die Reaktionen im Bündner Bauern und von Curdin Foppa zum Beispiel, man hat die schon erschrecken können.

S. R. Die Idee von den Feuern ist an einem Salecina-Treffen entstanden, an dem Leute aus ganz Europa, die sich für die Erhaltung des Alpenraumes engagieren, dabei waren. Dort haben K. und ich diese Idee präsentiert, mit G. zusammen das Plakat ausgearbeitet, haben das gestreut und ich habe auch das Büro gehabt. Im ersten Jahr gab es ein enormes Echo. Radiostationen aus Deutschland, Österreich haben Interviews machen wollen, das Interesse war extrem gross.

C. B. Die waren das überhaupt nicht gewohnt, dass solche Leute zusammenhocken und die Frechheit haben Forderungen in der Presse zu bringen.

B. Su., Gastgeberin

Ihr habt ja viel in Gang gesetzt. Die Lohnrichtlinien, wie man einen Vertrag machen sollte, die Käseplakette, Herkunftsbezeichnung, Zeugs, was jetzt europaweit wichtig geworden ist.

R. K. Ich glaube, das ist so ein Paradebeispiel, wie so etwas funktionieren kann. Irgendwie komisches Grüppli fängt etwas an, dann wird das aufgreifen und letztlich von anderen Leuten verbreitet. Zum Beispiel die Demo in Chur.\*\* Von den Einheimischen sind vielleicht fünf Leute gekommen. Die Linke und



\* Piz Curver und Piz Neaza, zwei Berge im Schams

\*\* Alpbahrfahrtsdemo in Chur Herbst 1991 gegen den geplanten Pumpspeichersee im Val Curviuso, es nahmen ca. 150 Leute teil.

grüne Geschichte da in Chur, die haben überhaupt nichts zu tun haben wollen mit dem, aber von überall sind einfach die Äpler gekommen.

Das gibt's sonst eigentlich nicht. Leute, die sich nicht kennen und nie irgendwas miteinander zu tun haben, die eine völlig andere Kultur haben letztendlich, irgendwelche Tiroler und irgendwelche Studis aus Stuttgart kommen zusammen und merken, dass sie etwas miteinander zu tun haben.

C. B. An die Demo sind die Tiroler aber nicht gekommen.

R. K. Es waren aber recht viele mit so einem Bart.

C. B. Das waren die aus Stuttgart.\*

S. Rsch., 36, Primarlehrerin

Das Äplertreffen und all das Zeugs, das war für mich total wichtig. Den Zusammenhalt der Leute, zu merken, da sind noch andere, die das auch machen, die auch gerne am Morgen um Fünf aufstehen und all diese komischen Dinge tun. Dann fühl ich mich denen verbunden, egal wie sie aussehen. Ich glaube es ist daher nicht erstaunlich, dass so viele verschiedene Leute zusammenkommen.

## Tape Zwei

F. M. Jetzt vermisse ich das, was damals so zusammen war. Meine Arbeit, das ging im Winter weiter, in dem Kreis, mit Freundschaften, mit dem Weiterverfolgen und Auseinandersetzungen um das Ganze, was wie keine politische Arbeit so direkt mit mir zu tun hatte, wie nichts vorher und eigentlich auch wie nichts nachher, das heisst ich merke, da ist wirklich ein Vakuum.

Auch die Gruppe und die Art von freundschaftlichem Umgang und sich so gezielt mit etwas auseinanderzusetzen, das mir auch sehr nahe ist. Ich hätte bei meinem Beruf auch eine Gewerkschaft organisieren können, aber ich merke, das interessiert mich nicht in dem Masse.

R. Rsch. Jetzt, wo ich mit Kindern schaffe, ist es ziemlich ähnlich wie mit den Kühen. Es ist etwas komplexer, aber irgendwie ist es dasselbe: hartnäckig sein, sich durchsetzen, konsequent sein. Ich vermisse das mit den Kühen nicht.

B. M. Ich habe lange gedacht es habe so etwas wahnsinnig unmittelbares, so direktes, wenn's regnet wird man nass, wenn's plotschet ist Pflotsch, wenn die Kuh scheisst, dann stinkt's, aber eigentlich ist es nichts anderes, wenn mein Compi abstürzt. Dann bin ich auch sauer und würde ihm am liebsten eins...und

das Büro ächzt und stöhnt, und es sind auch Leute rum. Die Unmittelbarkeit, die gibt es auch.

C. B. Ich hätte nie geglaubt, dass Bewegung so wichtig sein kann. Ich gehe manchmal drei bis viermal in der Woche schwimmen. Wenn ich das kann, dann geht's mir gleich besser. Obwohl ich es hasse, ins Hallenbad zu gehen.

S. Rsch. Ich auch, ich gehe einfach joggen.

B. M. Ich habe noch eine bessere Variante, wie man das machen kann. Ich gehe ins Fitnessstudio. Es ist wirklich wie mit den Munis auf der Stierenstation in Mülligen. Die hängen sie mit dem Nasenring jeden Tag drei Stunden ans Karussell.

G. H., 40, Landschaftsarchitektin

Ich fahr mit dem Velo einfach überallhin. Für mich ist die Stadt so ein bisschen mein Alpegebiet. Die Stadt kannst du ähnlich entdecken, wie du die Alp entdecken kannst. Währendem im Thurgau oder so, kannst du das nicht, da ist alles intensive Landwirtschaft. Aber in der Stadt hast du ähnlich interessante Orte und Ecken und Enden, die wirklich spannend sind.

R. B., 45, Elektrikerin

Letztes Jahr hat mir die Alp echt gefehlt, und ich hab mir überlegt, an was das liegt. Was ich wirklich wahnsinnig gern gehabt auf der Alp, das ist auf einem relativ kleinen Gebiet drei Monate die Veränderungen wahrzunehmen. Und jetzt habe ich eine Dachterasse und gehe beinahe jeden Tag rauf um zu gucken, was neu ist.

S. R. Was mich immer sehr fasziniert hat, ist die Kuh an sich. Das ist für mich das absolute Lieblingstier, da kann man mir jetzt kein anderes Tier hinstellen. Und zwar habe ich geliebt, dass sie mich so direkt spiegelt in meiner Haltung, wie ich dastehe. Wenn ich nur ein bisschen schräg drauf war, dann hat sie einfach nicht gemacht, was ich wollte. Und ich hab der Kuh angemerkt, wie es mir geht. Die Beziehung, die hat mich ganz stark geprägt. Und das Arbeiten mit diesem Tier, das ist für mich wirklich einmalig. Und das hat mir in meiner Arbeit mit Jugendlichen enorm geholfen. An Geduld, an Konsequenz, mich selber wahrnehmen, was strahle ich denn aus, dass der jetzt so blöd reagiert auf mich.

G. H. Ich denke es hat damit zu tun, dass du auf der Alp in ganz viele Situationen kommst, in denen du gezwungen bist zu handeln. Das gibt einem so eine andere Art Sachen zu erledigen, und das ist einerseits wovon ich noch heute profitiere. Ich denke, es sollte eigentlich viel mehr Leute auf die Alp gehen, immer diese schrecklich lahmen Sitzungen und Diskussionen, wo alle schwätzen und Probleme wälzen und keiner handelt.

S. Rsch. Auch mit der Teamarbeit, das ist speziell auf der Alp, weil du nichts machen kannst, ohne die anderen. Auf einer Kuhalp allein bewirkt du nichts, zusammen mit den anderen geht's.

R. K. Das ist etwas, das du erst im Nachhinein merkst, was du gelernt hast auf der Alp. Damals hab ich das nicht gesehen. Ich hab gesehen, das ist ein Job, den ich gut machen will. Heute sehe ich das als Ausbildung, als betriebswirtschaftliche Ausbildung.

Und ich glaube, dass dies uns verbindet. Wir haben zusammen eine Schule gemacht, auch wenn die Schulzimmer hundert Kilometer auseinander gelegen sind. Und dieses Gespräch hier, das hat einen Aspekt von Klassetreffen.

S. R. Die Alp ist etwas, das dich aus dem täglichen Trott rausbringt. In meiner jetzigen Arbeit schicken wir die Kids in „Time-out“, nehmen sie einfach aus dem gewohnten Umfeld raus und tun sie woanders hin. Und das ist das, was ich immer so geschätzt habe, dass ich nie in einen Trott reingekommen bin,

\* hier wie auch an anderen Orten des Gesprächs verumglicht die Lautstärke des Gelächers eine getreue Rekonstruktion ab Tonband



zwölf Monate im Jahr immer dasselbe zu tun.

**P. B.** Es ist eigentlich das, was man in den Managerkursen lernt. Die zahlen Tausende von Franken für so einen Kurs und wir haben sie bekommen.

**G. H.** Das würde ich jetzt aber nicht in die Zeitung schreiben. Tausende von Franken!

**R. K.** Was von der Alp auch bleibt, ist zu wissen, dass man alles lernen kann. Wenn's sein muss, dann lernt man's. Das finde ich eine sehr wichtige Erfahrung, dass du einfach in einen Stall gesetzt wirst, mit fünfzig Kühen drin, und dann musst du Milch und Käse machen.

**F. M.** Profitiert habe ich von der Alp, dass ich immer allein auch können muss, und auch kann. Es ist eine Qualität sich zuzutrauen, Zeugs zu machen, was völlig jenseits ist. Ich habe mit

zwei Frauen zusammen ein Forschungsprojekt geschrieben, wir haben das eingegeben. Mit jensten Tricks und Nachhacken haben wir's geschafft, dass wir vom Nationalfonds Geld bekommen haben. Daran kann ich jetzt arbeiten, in einem Labor, ich bin keine Laborantin, habe keine Ausbildung, aber das geht. Und ich denke, das wäre nie möglich gewesen, wenn ich die Erfahrung von der Alp nicht gehabt hätte.

**L. G., 39 Jahre, Werklehrer in einem Blindenheim**  
Ich muss hier ein bisschen die pessimistische Seite zeigen. Zuerst ging ich auf die Alp und hatte so das romantische Alpbild und habe mich damit identifiziert. Dann ist das angehaftet, ich bin als Äpler angesehen worden, mit allem, was da dazugehört, bin exotisch gewesen und so, eine Illusion an der anderen. Ich habe gemeint, die Alp gehöre mir, ich hab gemeint, ich könne bestimmen über die Tiere, hab gemeint, ich wisse wie der Laden läuft, hab gemeint ich könne im Team arbeiten – stimmt alles nicht.

Trotzdem, ich habe auch etwas gelernt und so. Aber nachdem ich nicht mehr gegangen bin, habe ich Mühe gehabt das Bild vom Äpler abzulegen, ich bin ein paar Jahre immer noch Äpler gewesen, auch jetzt noch ein bisschen, weil der Hund noch dabei ist. Ich habe mich dann rückwirkend als Gartenzwerg definiert, Gartenzwerg von den Landschaftsgärtnern, und heute finde ich, die Alpen sollte man nicht mehr bestossen, die sollte man sich selber überlassen, Wald werden lassen, vor allem die Bündner Alpen.

Mir tut's weh, wenn ich die Bündner Alpen sehe, ja, ich bin ein Tierschinder gewesen, das will ich nicht mehr. Die romantischen oder die Momente, wo ich gefunden habe, ja so will ich es eigentlich, die sind minim gewesen insgesamt. Also mit den Gummistiefel im Pflotsch rumlaufen... was soll das?

**C. B.** Etwas was ich gelernt habe beim Alpen, was es mir überhaupt möglich gemacht nachher eine Ausbildung zu machen: Die ersten acht Jahre nach der Schule, wollte ich wirklich nichts lernen, und irgendwann auf der Alp habe ich gemerkt, jetzt habe ich etwas gelernt, und es war gar nicht so schlimm. Bevor ich auf die Alp gegangen bin, habe ich gefunden, es ist das letzte auf die Alp zu gehen. Wegen dem Aussteigen, also nur in diese Idylle zu gehen...

**R. B.** Für mich ist es nicht nur romantisch. Ich denke einfach, solange ich Milchprodukte essen will und Fleisch, kann ich nur schauen, dass so wenig wie möglich kaputt geht, dass es die

Tiere so anständig wie möglich haben. Und wenn ich sehe, wie die Tiere in den Ställen rumliegen und sich nur wenig bewegen können, dann denke ich ist die Alp eine gute Sache.

**L. G.** Ich bin auch sehr gerne draussen, aber ich finde es absurd, draussen Isolatoren in die Pfosten zu schrauben, nur weil man sagt, das Gebiet gehört diesen, und jenes Gebiet gehört den anderen.

**G. H.** Glaubst du denn, die Jobs, die man im Unterland machen kann, die wären sinnvoller?

## Tape Drei

**S. Rsch.** Ich bin froh, dass ich im Frühling nicht mehr alles aufgeben muss, was ich im Winter gemacht habe. Alles verlassen, dann auf die Alp gehen, im Herbst wieder runterkommen, wieder alles frisch anfangen.

**R. K.** Es ist halt ein Saisonier-Leben, das ist nichts Schönes, und man bleibt halt letztlich Fremdarbeiter. Es hat auch etwas von einem Exil. Es ist vergleichbar mit diesen Hunderttausend von Leuten, die das jahrelang immer haben machen müssen, von Portugal oder ich weiss nicht woher, das ist eher eine tragische Geschichte. Und den Aspekt hat das Alpen auf jeden Fall auch.

**L. G.** Auch dass es verbunden ist mit sehr viel Arbeit für wenig Lohn.

**F. M.** Ja und schon: je geringer der Lohn, desto geringer die Wertschätzung. Je mehr ich verlangt habe, entsprechend ist die Wertschätzung gestiegen. Gemacht habe ich ja nicht mehr. Sowieso, dass ich mit ein paar Bauern nichts mehr zu tun habe, macht mich nicht unglücklich. Andere fehlen mir, aber es hat ein paar...

**C. B.** Die wirklich schweren Sachen schleppen, oder die Übermüdung, die finde ich, also vor allem, wenn du aufhörst im Herbst, also so übermüdet sein, dass du nichts mehr halten magst mit den Händen, das finde ich grauenhaft.

**F. M.** Was ich auch nicht vermisse, das sind die Jäger, die im Herbst gekommen sind. Wenn man nach Hause gekommen ist, belagerten sie die Hütte, schauten einem blöd an und fragten: „Ja sind är nanig gange?“

**G. H.** Ich hab das jeweils blöde gefunden, die die Kühe keine Milch mehr gegeben haben, und dann die Maschine anhängen und... ach nee –

**C. B.** Das stimmt. Das hat mich auch – nicht, dass sie keine Milch mehr gegeben haben, aber auf N. war das so krass gewesen, weil die Kühe einfach drei Stunden wie tot hinter der Hütte gestanden sind. Weil sie das Gefühl hatten, es lohnt sich nicht mehr auf die Weide zu gehen. Das ist mir wie in einer Sage vorgekommen, wie in einer Totensage. Einfach dastehen und kein Ton, nicht mal bimbeln und so.

**S. Rsch.** Wo kann man das abstellen? Play. Stop. Nein. Stop.



fotos: gh

# Macht Alpen die Natur kaputt?

Die Berglandwirtschaft lebt vom Image der Urnatur. An ihren Produkten haftet der Geruch ökologischer Produktion und hervorragender Qualität. Und erst wir ÄlplerInnen! Alle sind überzeugt im Einklang mit der Natur beinhardt Pionierarbeit zu leisten...

An dieser Schokoladensicht kratzte letztes Jahr ein Artikel im „Facts“. Beat Jans, Projektleiter Umweltpolitik der Pro Natura Schweiz formulierte harsche Kritik, die allerdings nur bruchstückhaft wiedergegeben wurde. In der zalp erhält der Landwirtschaftsfachmann ungekürzten Raum für seine Argumentation. Die Fragen stellte Kaspar Schuler

Seit mehreren hundert Jahren wird Vieh auf den Alpen gesömmert. So ist eine einmalige Kulturlandschaft entstanden, die nur mit unserer Arbeit als ÄlplerInnen erhalten wird. Die Pro Natura übt fundamentale Kritik daran. Wieso?

Zuerst muss ich da mit einem gewaltigen Irrtum aufräumen. Pro Natura übt keine fundamentale Kritik an der Alpwirtschaft, „facts“ hin oder her. Der beste Beweis dafür ist, dass es unter den fast 500 Naturschutzgebieten von Pro Natura zwei grosse Kuhalpen gibt. Diese zwei Schutzgebiete in den Berner und Waadtländer-Alpen sind ausgezeichnete Beispiele dafür, dass traditionelle Alpwirtschaft eine naturnahe, nachhaltige und jedenfalls förderungswürdige Form der Lebensmittelproduktion darstellt. Deshalb sind wir aber noch lange nicht bereit, jeder Alp einen Persilschein auszustellen. Jedes Kind weiss heute, dass die Alpwirtschaft unter einem enormen Modernisierungsdruck steht. Wir stellen mit zunehmender Beunruhigung fest, dass unter diesem Druck Schäden in der Natur verursacht werden. Dagegen wehren wir uns. Für unsere eigenen Alpen heisst das: Wir lassen nicht zu, dass der Druck auf die Landschaft erhöht wird. Und wenn der Punkt kommt, an dem die Kosten für die Bewirtschaftung in keinem sinnvollen Verhältnis mehr stehen zum Nutzen, dann überlegen wir uns eine Nutzungsauffassung.

Alpwirtschaft heisst Nutztiere natürlich und artgerecht zu halten. Was kritisiert die Pro Natura hier?

Ob wirklich jeder Gaden so artgerecht ist, sei einmal dahingestellt. Unsere Hauptkritik richtet sich aber gegen den Bau von Alpstrassen und gegen die Tendenz zur Überstossung. Wir wissen von verschiedenen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen in den Alpenkantonen, dass nun fast für jede Kuh- und sogar für viele Rinderkalpen Strassenbauprojekte vorliegen. Die letzten unerschlossenen Alpentäler sollen mit Asphaltstrassen zugänglich gemacht werden. Die Folgen sind häufig fatal, und zwar nicht, weil die Sennen dann auf und ab fahren, sondern weil mit Strassen irreparable Landschaftszerstörungen einhergehen.

Zuerst kommt die Strasse, dann kommen die Maschinen, Dünger- (illegal) und Klärschlammäcke (legal). Die Landschaft wird drainiert und planiert, wichtige Lebensraumelemente wie Feuchtgebiete, Steinhaufen oder Feldgehölze werden weggeräumt. Eines Tages, das zeigen viele Beispiele, fällt dann auch das allgemeine Fahrverbot. Es werden Sonderbewilligungen erteilt. Immer mehr Touristen fahren hoch. Folglich werden Bergrestaurants gebaut und neben die immer grösser werdende Käseerei wird noch ein Schweinemastbetrieb gestellt. Spätestens dann ist es endgültig vorbei mit der „Urnatur“.

Neben den Alpstrassen macht uns auch die Tendenz zur Übernutzung der Alpweiden Sorgen. Es gibt heute etwa gleichviel Kühe auf den Alpen wie vor vierzig Jahren. Die Tiere sind aber um die Hälfte schwerer geworden. Ihr Gewicht ist von rund 400 auf über 600 Kilo angewachsen. Entsprechend wächst die Gefahr von Trittschäden, lokaler Überdüngung und Überweidung. Die Alpen mit ihren etwa 500 Gefässpflanzen beherbergen etwa drei Siebtel der europäischen Flora. Sie sind die blumenreichste Region Europas. Wir müssen zu diesem gewaltigen Naturerbe Sorge tragen.

Alpwirtschaft heisst Herstellung erstklassiger, natürlicher Lebensmittel wie Alpkäse und Weidefleisch, wonach die Nachfrage gross ist. Soll diese Lebensmittelproduktion eingestellt werden?

Die Schweiz exportiert jedes Jahr rund 50 Millionen Kilo Hart- und Halbhartkäse. Das ist doppelt soviel als sie importiert und entspricht einer Käsemenge von mehr als 7 Kilogramm pro Einwohner. Die Steuerzahler bezahlen jährlich etwa eine halbe Milliarde Schweizer Franken an die Käseverwertung. Hinzu kommen 270 Millionen Kostenbeiträge an Viehhalter im Berggebiet und in der voralpinen Hügellzone sowie 70 Millionen Franken Sömmmerungsbeiträge (1996).

Auch der Fleischpreis ist derzeit wieder im Keller. Vor diesem Hintergrund würde ich das mit der grossen Nachfrage etwas relativieren. Die Käseproduktion ist ein Überschussgeschäft

## Hinein ins Vergnügen!

Schlafsäcke für jede Jahreszeit

über 60 Zeitmodelle und Zubehör, permanent über 40 Zeite ausgestellt; Rucksäcke, Velotaschen, Kocher, Heizgeräte, Outdoorbekleidung usw. usw.

Internet:  
[www.spatz.ch](http://www.spatz.ch)



**Camping  
Trekking**

8029 Zürich, Hedwigstr.25, Tel. 01-3833838



**BON** für den 140seitigen Farbkatalog  
Adresse: Zalp



und stösst eindeutig an volkswirtschaftliche Grenzen. Es gilt nun zu verhindern, dass dieses Problem auf Kosten der Artenvielfalt gelöst wird.

Am Beispiel der Schmetterlinge lässt sich die Problematik der Artenvielfalt am besten veranschaulichen. Stellt man die Schmetterlingsarten zusammen, wie sie in den verschiedenen Höhenstufen vorkommen, so fällt auf, dass gegenwärtig in der montanen Stufe (700 bis 1500 Meter über Meer) der Artenreichtum am höchsten ist. Dies war nicht immer so. Erst durch den Artenrückgang im weitgehend unnatürlich veränderten Tiefland hat sich diese Situation eingestellt. Die Fehler, die im Tiefland unter dem Motto der Industrialisierung der Landwirtschaft gemacht wurden, dürfen in den Alpen nicht wiederholt werden. Überall dort, wo die Nahrungsmittelproduktion nur mit grossen Verlusten unserer natürlichen Ressourcen aufrecht erhalten werden kann und erst noch viel Kosten verursacht, ist Wildnis vorzuziehen. Wildnis ist keine Katastrophe. Das gilt übrigens nicht nur für die Alpen.

*Die Alpwirtschaft gibt rund 30'000 Älplerinnen und Älplern Verdienst und Arbeit, die der Erhaltung der alpinen Kulturlandschaft dient und oft mit zusätzlicher Umweltschutzarbeit (z.T. in Zusammenarbeit mit der Stiftung für Umwelteinsatz) ergänzt wird. Ist unsere Arbeit falsch?*

Es liegt mir fern, den Älplerinnen und Älplern den schwarzen Peter zuzuschreiben. Ich selbst bin ja gelernter Bauer und weiss, dass die Arbeit auf dem Land sinnstiftend ist und oft im Dienste der Landschaftspflege steht. Nur eben: nicht jede Kuh, die auf einer Alp steht, ist deswegen schon heilig, und nicht jede Alp ist per se schon eine erhaltenswerte Kulturlandschaft.

Wie naturnah die Älplerinnen und Älpler sind, zeigt sich spätestens in Konfliktsituationen, zum Beispiel mit Grossraubtieren. Weil die Arbeitsplätze in der Alpwirtschaft zurückgehen, werden Viehherden, insbesondere die Schafe, immer weniger bewacht. Kein Wunder, dass Grossraubtiere, die langsam wieder in die Schweiz zurückkehren vereinzelt verheerende

Schäden anrichten. Daraus zu folgern, dass Wölfe, Luchse und Bären kein Lebensrecht in der Schweiz haben, halte ich für verkehrt. Es ist aber typisch für eine Haltung, die sich auch in Älplerkreisen hartnäckig hält: Im Konfliktfälle hat die Natur zu weichen. Eine wirklich nachhaltige Alpwirtschaft lebt von einer anderen Grundhaltung. Sie räumt den heimischen Tier- und Pflanzenarten Platz ein und zeichnet sich aus durch:

- Gute Nutzungsplanung und strenge Behirtung: Die Weiden werden kartiert und nicht über ihre Tragfähigkeit hinaus genutzt.
- Feuchtbiotope wie Hoch-, Flachmoore und Quellfluren werden konsequent geschützt.
- Auf alpfremde Fütterung wird möglichst, auf alpfremde Düngung (inkl. Klärschlamm) und Herbizide generell verzichtet.

Wenn diese Punkte berücksichtigt werden und eine massvolle Erschliessung eingehalten bleibt, dann sind gezielte Fördermassnahmen zu befürworten. Das Subventionssystem des Bundes taugt hierfür allerdings nicht viel.

*Will die Pro Natura die Alpwirtschaftssubventionen streichen und möglichst viele Alpen einwachsen lassen?*

Die Subventionierung soll nicht gestrichen, aber neu organisiert werden. Heute bezahlt der Bund Sommerungsbeiträge pro Vieheinheit und fördert damit indirekt eine möglichst hohe Bestossung. Je mehr Kühe desto mehr Beiträge.

Wir fordern, dass die Alpbetriebe pauschal abgegolten werden. Die Beitragshöhe soll nicht in Abhängigkeit der Viehzahl abgestuft werden, sondern soll ganz andere Kriterien berücksichtigen. Je weniger gut erschlossen, ein Alpbetrieb ist, je ökologischer er bewirtschaftet wird und je mehr Leute dort arbeiten, desto höher sollen die Sommerungsbeiträge ausfallen. So könnten Arbeitsplätze erhalten und gleichzeitig ökologische Leistungen honoriert werden. Der Bund könnte sich stattdessen die Subventionen für die teuren Alpstrassen sparen.



# Alp Global

Interview mit **Eduard Hofer, Chef Abteilung Direktzahlungen und Strukturen vom Bundesamt für Landwirtschaft**

*Thema: Wie sehen Sie den Zustand der Alpbewirtschaftung und welches sind die möglichen Probleme oder Veränderungen im Hinblick auf die EU oder die Globalisierung der Wirtschaft?*

## *zalp: Wie sieht die momentane Alpwirtschaftspolitik aus?*

Hofer: Wir haben ab 1. Mai 1999 zum erstenmal alle Regelungen, die im Rahmen des neuen Landwirtschaftsgesetzes beschlossen worden sind. Primär für die Alpwirtschaft: Bei den Sömmerungsbeiträgen wird sich nichts ändern. Und diese Sömmerungsbeiträge haben ja schon, seit es sie gibt, einen wesentlichen Einfluss auf die möglicherweise gefährdete Alpbewirtschaftung ausgeübt. In den vergangenen zwei Jahren haben wir festgestellt, dass die Bestossung durch Jungvieh ein wenig zurückgeht. Wahrscheinlich infolge des allgemein sinkenden Viehbestandes. Gründe dafür sind steigende Leistungen, das heisst, dass es für die gleiche Leistung kleinere Viehbestände braucht, sowie der Fleischkonsum, der in zehn Jahren 20% zurückgegangen ist. Grundsätzlich wird diese Tendenz wohl weiterhin anhalten, wobei sich natürlich irgendwann die Frage stellt: Wollen wir wieder den Anreiz verstärken, dass die Alpen bewirtschaftet werden. Damit würde ein grösserer Anteil des verbleibenden Viehbestandes auf die Alp gehen.

## *Gibt es konkrete Ziele die Alpbewirtschaftung weiterhin zu unterstützen?*

Im neuen Verordnungswerk gibt es eine konkrete Sömmerungsförderung für die Talbauern: Die Beiträge für Rauhutertierzehrer, die die Beiträge für Kuhhalter ohne Verkehrtmischproduktion ablösen. Sie schaffen sicher einen zusätzlichen Anreiz zur Sömmerung. Kurzfristig gibt es keine Gefahr, dass die Alpen nicht mehr bestossen werden. Und wenn ich kurzfristig sage, meine ich die nächsten fünf Jahre, die uns durch das neue Landwirtschaftsgesetz eine gewisse Stabilität bringen werden. Nach den Übergangsbestimmungen des neuen Landwirtschaftsgesetzes müssen alle Marktstützungsmassnahmen in fünf Jahren überprüft werden. Das Parlament will dies so. Voraussichtlich werden auch die Direktzahlungen überprüft. Für die Sömmerungsbeiträge haben wir ab 1999 mehr Geld in der Finanzplanung. Diesen Sommer noch wird von uns ein Projekt lanciert, dass die Überprüfung der diesbezüglichen Regelungen unter dem Aspekt des rückläufigen Viehbestandes zum Ziel hat. Unsere Grundidee:

1. Eigentlich sind die Alpen genug bestossen. Sie könnten bei etwas geringeren Viehzahlen wirtschaften. Bis jetzt gibt es den Sömmerungsbeitrag linear und auf den Punkt gebracht pro Tier, das auf die Alp gebracht wird. Wir möchten die Beitragsgestaltung ein wenig davon lösen und von der Normalbestossung einer Alp ausgehen. Dann kann gesagt werden: diese Alp hat normalerweise 70 Stösse, 70 mal 300 Fr., also 21'000 Fr., sind die Sömmerungsbeiträge dieser Alp. Und so lange wie diese Alp mit plus minus 15% mit dieser Anzahl Tiere bestossen wird, gibt es diese 21'000 Franken.

2. Gleichzeitig erwägen wir bei dieser neuen Regelung den bisherigen Unterschied zwischen Guschti und Kühen bei den Beiträgen zu beseitigen. Das wird heikel, aber wir finden es falsch, wenn eine Alp nur aufgrund staatlicher Anreize mit Kühen statt mit Rindern bestossen wird. Ausschlaggebend sollte die Wirtschaftlichkeit aufgrund der verkauften Produkte sein. Darum wollen wir allen pro Grossvieheinheit gleich-



foto: Martin Bieri

viel zahlen, den Anreiz von 100 Fr. mehr pro Kuh abschaffen. Wir haben auch mehr Geld, um das Niveau der Guschti auf dasjenige der Kühe anzuheben. Die bisherige Lenkungsmassnahme für die Kuhförderung soll rausgenommen werden, damit wirklich wirtschaftlich und betriebspezifisch bestossen und investiert wird.

Der dritte Punkt wird nicht allen Freude bereiten und wir kennen das weitere Vorgehen noch nicht genau: Die Berücksichtigung der Alpdauer. Es ist eine alte Diskussion. Beiträge pro Tier nach normaler Sömmerungsdauer oder nach Normalstoss (eine GVE während 100 Tagen)? Seit den 80er Jahren gilt der gleiche Beitrag pro Tier, ob 70 oder 140 Tage Alpdauer. Heute besteht eine andere Situation, insofern dass die kurz und hoch gesömmernten Tiere länger auf Wiesen im Tal geweidet werden, die mit Flächenbeiträgen unterstützt werden. Mit der Einführung der allgemeinen Direktzahlungen hat sich die Äquivalenzüberlegung geändert. Nochmals die drei Punkte der Idee für nächstes oder übernächstes Jahr, für die das Geld schon im Budget berücksichtigt ist: 1. Lieneare Abhängigkeit der Beiträge von der Tierzahl auflösen. 2. Beiträge für Guschti und Kühe gleichstellen 3. Umstellung auf Normalstoss. Jetzt geht es darum diese Ideen zu Regelungen auszuarbeiten. Das grosse Problem wird eine Erhebung der mittleren Bestossung und Alpdauer aller Alpen sein. Ein zweites Problem werden die hohen Kuhalpen, die weniger Geld erhalten. Wir werden bei der Realisierung versuchen allfällige negative Auswirkungen abzufedern. Der letzte Problempunkt werden die Schafalpen sein: Einerseits die negativen Auswirkungen der Alpbeweidung durch Schafe, andererseits wurde die Problematik der hirtelosen Schafherden im Zusammenhang mit dem Wolf durch die Medien bekannt gemacht. Der Schafzuchtverband hat zusammen mit allen Interessierten (Naturschützer, Jäger, etc.) eine Arbeitsgruppe eingesetzt, die nach Lösungsvorschlägen sucht.

## *Gibt es noch andere Unterstützungen für die Alpwirtschaft nebst den Subventionen und Direktbeiträgen, die vielleicht nicht so bekannt sind?*

Das bisherige komplizierte Stützsystem für den Käseabsatz wird abgelöst durch die Zulage für verkaufte Milch, damit die Milch für die Käseherstellung billiger wird. Für jedes Kilo verkaufte Milch wird ab 1. Mai 2000 ein Beitrag von 20 Rp. bezahlt. Dies gilt auch für die verkäufte Alpmilch. Auch die bisherige Produktedefinition „Bergkäse“ in der Verordnung über die



Landwirtschaftlichen Begriffe wird vom Staat für den Export kontrolliert und eventuell mit der Unterbezeichnung „Alpkäse“ ergänzt. Diese Eingabe des Alpwirtschaftlichen Verein wird von uns unterstützt.

**Stichwort EU: Sind zum Beispiel die gesteigerten Hygienevorschriften schon ein Schritt im Hinblick auf einen möglichen EU-Beitritt?**

Nein, das sind Massnahmen der Sicherung des jetzigen Käse-exports. Damit wir nicht jeden einzelnen Betrieb von der EU anerkennen lassen müssen, suchten wir die globale Anerkennung für unseren Schweizer Käse, ohne besonderes Zeugnis und Käse-Zertifikat. Wir verstehen, dass viele diese Hygienevorschriften übertrieben finden und das dies eine finanzielle Last bei den Investitionen sein kann. Es kann aber auch ein Anreiz sein, um eine gewisse, schon länger fällige Konzentration der Produktion einzuleiten, die bisher ausblieb, weil die Sömmerungsbeiträge relativ hoch sind und von einzelnen Kantonen zusätzlich unterstützt werden.

**Wie sieht ein mögliches Szenario bei einem EU-Beitritt und mit der Globalisierung der Landwirtschaft aus?**

Ich würde das scharf unterscheiden zwischen EU und Globalisierung. In den getroffenen Entscheidungen der EU-Kommission für die Agenda 2000 sind die Verfechter der Globalisierung etwas zurückgebunden. Die EU kennt die landwirtschaftliche Stützung wie die Schweiz auch, allerdings auf einem tieferen Niveau. Wenn wir beitreten würden, müssten wir uns an das tiefere Preisniveau anpassen. Die EU hat auch gewisse Begrenzungen nach oben bei den Direktzahlungen, damit die Wettbewerbsneutralität gewahrt wird. Am stärksten gilt diese Limitierung für allgemeine Zahlungen querbeet, sie ist schwächer für regionale, sowie Öko- und Naturschutzbeiträge. In wieweit unsere Sömmerungsbeiträge solchen Limitierungen unterworfen würden, kann nicht gesagt werden. Auf jeden Fall ist der nationale Spielraum hier sicher relativ gross, da es sich sowohl um eine regionale als auch um eine ökologische Direktzahlung handelt.

**Wird dank der getroffenen Anpassungen an die EU und den bilateralen Verträgen der Beitritt in die EU eventuell ohne grosse Probleme für die Alpwirtschaft stattfinden?**

Nein, ein EU-Beitritt wird sicher härter, als das was wir jetzt haben. Aber wenn wir der EU nicht beitreten, werden wir in zehn Jahren genau die gleiche Entwicklungsrichtung durchmachen müssen. Wir sind mitten drin in Europa und die Abkapselung gegenüber dem Ausland funktioniert nicht mehr. Die landwirtschaftlichen Märkte werden immer verflochtener. Wenn wir in der EU sind, hat unsere Landwirtschaft die Gewissheit, das es ihr ungefähr gleich gut oder schlecht geht, wie im übrigen Europa. Wenn wir alleine sind, ist es theoretisch sogar möglich, dass die Schweizer Landwirtschaft stärker der Globalisierung ausgesetzt ist als die EU-Länder.

**Gibt es eine Empfehlung des BLW für die Bergbauern und das Alppersonal, was die Auswirkungen in der nächsten Zeit belangt?**

Ganz einfach gesagt: Gut verkaufen und wenig investieren. Beim Alpkäse ist man da ja schon relativ weit, wobei die Qualität immer noch recht unterschiedlich ausfällt. Die Devisen heisst Alpkäse in guter Qualität produzieren und als Spezialität verkaufen. Bei Jungviehalpen ist die Sache mit dem Ver-



kauf schwieriger zu realisieren, aber das Beitragssystem wird auch weiterhin einen starken Anreiz zur Sömmerung bewirken. Der Fleischpreis bei Rindern wird jedoch weiterhin sinken.

**Gibt es ein Entwicklungspotential, dass gefördert werden kann, oder ist das Berggebiet landwirtschaftlich ausgereizt?**

Von der Nutzungsintensität und dem Produktionspotential ist es wohl ziemlich ausgereizt. Von der Wirtschaftlichkeit liegt noch etwas drin. Der Verkauf der Produkte mit dem Zusatznamen „Berg“ oder „Alp“ kann noch etwas mehr einbringen. Keine Goldgrube – es muss alles verdient sein und nur mit viel Aufwand und Arbeit kann mit guter Qualität noch zusätzlich verdient werden. Mit den Direktzahlungen haben die Bergbauern einen gewissen finanziellen Boden unter den Füßen. Dieser soll ihnen den Spielraum geben, um, zum Beispiel im Verkauf, Aktivitäten zu entwickeln.

**Welches sind die Abgeltungen für die gemeinwirtschaftlichen Leistungen der Bergbauern und Alplern?**

Die Abgeltungen der gemeinwirtschaftlichen Leistungen erfolgen als 1. Direktzahlungen 2. Investitionshilfe 3. Preisstützungen. Diese Leistungen lassen sich staatspolitisch gegenüber der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung nur als Abgeltungen für die gemeinwirtschaftlichen Leistungen rechtfertigen. Wenn wir alles zusammenzählen, sind wir damit im internationalen Vergleich auf einer einsamen Höhe.

**Eine letzte Frage: Als Bundesbeamter im Amt für Landwirtschaft ist man beständig im Spannungsfeld von Einflüssen von aussen, wie z.B. EU etc., und den Vorgaben der aktuellen Politik, sowie den Forderungen der einheimischen Bauern. Wie gehen Sie mit dieser sicher nicht immer einfachen Situation um?**

Wenn man hier arbeitet, muss man akzeptieren, dass die Aufgabe, zwischen der nichtlandwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Bevölkerung zu stehen, zu unserer Arbeit gehört. Der Alltag ist die Durchsetzung der verordneten Massnahmen. Beispielsweise müssen wir den Zuschlag für die Sömmerung bei den Rauhfutterverzehrern nur auf in der Schweiz gesömmerte Tiere beschränken, was für einige im Ausland sömmernde Bauern sicherlich eine schwierige Situation schafft. Daraus ergeben sich einige Probleme, die wir bearbeiten. Es gibt immer wieder Gruppen, die sich benachteiligt fühlen, und dies auch zum Ausdruck bringen. Wichtig ist immer wieder eine frühzeitige Informationen der Betroffenen bei Änderungen.

**Herr Hofer, wir bedanken uns für das Gespräch**

# Unter der Fuchtel der Zellzahl

*Der Mensch wird unaufhörlich gescheiter, dringt immer tiefer in die Geheimnisse des Lebens und damit auch der Milch. Parallel dazu wird er hygienischer und scheinbar gesundheitsbewusster. Geschichten könnte man darüber viele erzählen, hier eine anhand der Zellzahlen in der Milch.  
von Giorgio Hösl*

## Vom Zählen von Zellen und Zahlen

Das Milchtier, hier wird als Beispiel die Kuh angesprochen, schwemmt in der Milch körpereigene Zellen aus. Das sind im gesunden Euter vor allem Gewebeteile wie Euterepithelzellen und Blutzellen wie Leukozyten und Lymphozyten. Die Gesamtheit dieser Zellen pro ml Milch nennt man Zellzahl. Bei der monatlichen Milchkontrolle wie auch beim Schalmtest wird nur das Total der Zellen ermittelt, die verschiedenen Arten werden nicht differenziert.\*



Anlass für die Kuh diese Zellen in grösseren Mengen auszuschwemmen ist meist eine Abwehrstrategie des Immunsystems gegen eine Entzündung im Euter, diese kann klinisch oder subklinisch sein. Allen voran wandern die Leukozyten (weisse Blutkörperchen) zum Ort der Entzündung und nehmen dort die Krankheitserreger und andere Fremdkörper in sich auf. Bei einer Mastitis werden somit mehrere Millionen Leukozyten vom Blut in die Milch geschwemmt, ihr Anteil an den Zellen steigt auf über 90%. Diese Art Abwehrreaktion des Drüsengewebes gegen Infektionen nennt man Phagozytose. Heute geht man davon aus, dass Milch mit mehr als 150'000 Zellen pro Viertel auf eine Erkrankung des Euters hindeutet. Viele Alpkühe nehmen diese Hürde mit einem müden Schwanzwinken. Meistens ist eine bakterielle Infektion Ursache, es gibt aber noch andere Gründe für erhöhte Zellzahlen:

- Stress und Nervosität
- Prellungen und Verletzungen am Euter
- Milchrückgang gegen Ende der Laktation
- Auswirkung vergangener Entzündungen
- Anzahl Laktationen und fortgeschrittenes Alter der Kuh
- Euteranlage, Zitzenform und Melkbarkeit
- Melkerin und Melkanlage
- „Züchterfolge“

a) Einer Kuh kann die Alp Erholungs- oder Strapazenstätte sein, das liegt vor allem an uns und unserem Umgang mit ihr. Zweimal täglich Zusammenreiben, Pferchen oder Einstellen ist hauptsächlich für rangniedere Tiere ein Stress. Guolf Regi hat bei Kühen mit bereits leicht erhöhter Zellzahl unter Stresswirkung einen grösseren Anstieg festgestellt. Für die ÄlplerInnen kann es interessant sein, Kühe mit hoher Zellzahl auf ihr Verhalten innerhalb der Herde zu untersuchen. Stress kann die Zellzahl in der Milch bis auf 800'000 ansteigen lassen, höhere Zahlen bei einem ansonsten gesunden Tier sind laut Walter Schaeren vom Milchwirtschaftlicher Inspektions- u. Beratungsdienst (MIBD) kaum möglich.

b) Prellungen und Verletzungen strapazieren das Eutergewebe, was sich auf die Milchproduktion auswirkt. Die kuheigenen Abwehrmassnahmen lassen den Zellgehalt steigen.

c) Während der Laktation gibt gemäss Thomas Bahr eine gesunde Kuh ungefähr gleichviel Zellen ab. Da die Milchmenge auf das Trockenstellen hin sinkt, steigt die Zellzahlkonzentration.

d und e) Eine Mastitis hinterlässt im Euter ihre Spuren. Jede neue Entzündung erinnert sich an die vergangene. Statistisch ist die Zellenabgabe bei einer Kuh in der fünften Laktation bei knapp 500'000 pro ml (Thomas Bahr).

f) Tiefhängende Euter mit geringem Bodenabstand sind grösserer Verletzungsgefahr ausgesetzt als gut aufgehängte, und sie fangen leichter Bakterien ein. Höhere Zellzahlen wurden auch bei abnehmender Euterfestigkeit, sowie zunehmendem Zitzenabstand, grösserem Zitzendurchmesser, trichterförmigen Zitzen, eingestülpter oder spitzer Zitzenkuppe festgestellt. Hier liegt der Grund vor allem in der Beanspruchung des Gewebes beim Melken und in der Möglichkeit für Bakterien in das Euter vorzudringen.

g) Jeder Melker, jede Melkerin geht mit den Tieren, dem Euter und der Melkmaschine anders um. Kuhgerechtes Anrüsten und rechtzeitiges Abhängen der Maschine wird oft durch das Diktat des drängenden Arbeitspensum verhindert. Hinzu kommt, dass die Kuh mit einer anderen Melkmaschine konfrontiert wird (evtl. schwankendes oder ungenügendes Vakuum, anderer Zitzengummil). Empfindliche Euter reagieren mit höherer Zellzahl oder gar Entzündungen.

An den Gegebenheiten einer Alp (Herdenzusammensetzung, Melkmaschine, Ställe) ist oft nicht viel zu ändern, aber man kann die Bauern auf Missstände oder Verbesserungen aufmerksam machen. Michael Walkenhorst vom Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) meint, dass man das

\* Auch die Keimzahlen werden bei der Zellzahlmessung nicht erfasst. Sie geraten erst in die Milch, nachdem diese das Euter verlassen hat, meist mittels dreckigem Melk- und Milchgeschirr und durch ungenügende Kühlung.

\*\* Klinisch bedeutet, dass die Entzündung mit den Sinnen wahrgenommen werden kann. Das betrifft nicht nur das Euter, sondern auch die Milch (zBsp. sichtbare Fetzen). Bei einer subklinischen Entzündung kann keine offensichtliche Veränderung festgestellt werden, was bei chronischen Erkrankungen oft der Fall ist.

Alppersonal gegebenenfalls leistungsbezogen bezahlen sollte, zum Beispiel mittels einem Zuschlag für gute Milch.

h) Die Züchtungserfolge haben es mit sich gebracht, dass heute Kühe geelpt werden, die nicht dafür geeignet sind. Das Futter der Alpweiden wird dem genetischen Potential einer Hochleistungskuh nicht gerecht, was Stress für ihren Organismus bedeutet. Gegebenenfalls kann sich dies in erhöhten Zellzahlen niederschlagen.



fotos: gh

Die Frage nach der Wichtigkeit der Zellzahlbestimmung bleibt. Melchior Schöllibaum von der Eidgen. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (FAM) nimmt an, dass 20% aller Kühe auf mindestens einem Viertel eine versteckte (subklinische) Euterentzündung haben, die von Auge oder mit der Hand nicht erkennbar sind. Mit der Zellzahlbestimmung kann man ihr relativ einfach auf die Schliche kommen, eingerechnet dem Vorbehalt, dass die tatsächlichen Gründe für eine hohe Zellzahl offen bleiben. Die „QS-Alp“ lässt uns zudem gar keine Wahl, die Euter müssen monatlich auf Zellenabgabe überprüft werden. Ein weiterer Grund ist unser Betreiben, die Welt mit Zahlen zu erklären. Zahlen kann man notieren, in Tabellen statistisch auswerten und als Grenzwerte sanktionieren.

## Schalmen bis die Zellzahl klumpt

„Die Alpen sind nur mit eutergesunden Tieren, das heisst mit schalmentnegativen Kühen zu bestossen“, liest man unter den Empfehlungen zur Bekämpfung der Euterkrankheiten in den Alpfahrtsvorschriften des Kantons Graubünden. Näher betrachtet bedeutet dies, dass eigentlich kein Tier auf die Alp darf, das von einem Euterteil mehr als 200'000 Zellen in der gemolkenen Milch abgibt, denn dies ist die Grenze, bei der bei uns ein Schalment reagiert (je nach Hersteller der Schalmlösung kann diese Grenze aber variieren). Würde diesen Empfehlungen gemäss gehandelt, wäre es einsam auf den Alpen. Indirekt sagen die Alpvorschriften, Milchtiere seien vor der Alpfahrt auf Zellzahlen zu überprüfen und gegebenenfalls zu kurieren oder nicht auf einen Sömmerungsbetrieb mit Milchverarbeitung zu bringen. Eine Pflichtübung für die Bauern also. Doch was tun, wenn zehn Tage vor Alpbeginn das Vroni hinten re und li schalmentpositiv ist? Antibiotika, Homöopathie, Eutersalbe anwenden oder die Ursache einem momentanen Eutertief zuschreiben? Wie auch immer der Bauer entscheidet, ziemlich sicher ist: das Vroni geht bald z'alp.

Etwas realistischere Vorschriften macht das Handbuch „QS-Alpsennerer!“ und schreibt im Art. 17 vor, dass spätestens 7 Tage nach der Albestossung beim Milchvieh ein Schalmentest vorgenommen werden muss, danach mindestens einmal monatlich. Milch mit mehr als 1 Million Zellen pro ml<sup>3</sup> wird im liegenden Farbprospekt als fehlerhaft taxiert und darf nicht mehr verarbeitet werden. Über eine andersweitige Verwertung dieser Milch schweigt sich das Buch aus, was die Alpschweine bedauern. Hingegen ist im Kapitel „Qualitätsmilch“

eine gute Beschreibung über die Handhabung des Testes zu finden.

Testen sollte man immer um die gleiche Zeit, da die Zellzahlkonzentration im Laufe eines Tages ziemlich schwankt, am besten vor dem Anrüsten des Morgen- oder Abendmelkens. Eine Expressvariante ist der Gaumentest. Man spritzt sich beim Anrüsten einen Schuss Milch in den Mund und prüft das Aroma auf den Salzgehalt.

Wem das Schalmen ein Greuel ist, für den ist der folgende Tip von einem Älplerfreund: Man spricht sich einerseits mit dem Milchkontrollleur ab, die erste Milchmessung sieben Tage nach Alpauffahrt durchzuführen und beharrt andererseits bei den Bauern auf die zusätzliche Zellzahlbestimmung durch das Labor und dass sie einem die Daten zukommen lassen. Kühen, die mehr als 150'000 Zellen angeben, prüft man mit dem Schalmentest die einzelnen Viertel nach.

## A zelle bölle

Beim Schalmen auf der Alp wird klar, ob die Bauern auf den Heimbetrieben Milchkontingente haben oder nicht. Im Moment werden bei abgeieferter Milch mit Zellzahlen über 350'000 3 bis 24 Rappen pro kg abgezogen. Das zwingt den Bauer die positiven Euterteile zu behandeln, senkt die Zellzahl und fördert den Antibiotikaverbrauch. Tränkt der Bauer mit der Milch seine eigenen Küllber, tritt die Zellzahl erst beim Verkauf der Kuh auf den Marktplatz.

## Verartzung

Plötzlich hat man also Tiere auf der Alp, die schalmentpositiv sind. Zeigt der Test mehr als eine Million an, taucht die Frage auf, was zu tun sei. Erstens tastet man das Euter genauer ab, fühlt die Temperatur, spürt Verhärtungen auf. Vielfach ist keine augen- und tastfüllige Veränderung des Euters zu erkennen und man kann die Schuld der hohen Zellzahl auf den Test, auf das Alter der Kuh, auf die eigene Melktechnik schieben. Oder es ist eine subklinische Entzündung am werken. Wir handhaben das so: Stellen wir keine akute Entzündung fest, behandeln wir das Tier homöopathisch mit einer Gabe von 5 Globuli C 200 Phytolacca, rüsten etwas länger an und hängen das Melkaggregat frühzeitig ab. Zusätzlich kann mit einer kampferhaltigen Salbe die Durchblutung angeregt werden. Ist nach gut einer Woche keine Besserung festzustellen, benachrichtigen wir den Tierbesitzer.

Bei einer akuten Entzündung fragen wir beim Bauern nach, ob er Antibiotika einsetzen oder zuerst eine Milchprobe untersuchen lassen will, doch davon später. Fehlt ein Telefon muss man die Verantwortung selber übernehmen. Homöopa-

<sup>3</sup> Möglicherweise beruht diese an sich hohe Zahl auf einem Druckfehler. Beim Nachfragen meint Milchinspektor Bruno Beerli, dass eigentlich 30'000 Zellen die Grenze markieren. Er kennt aber das Problem, diese Grenze einzuhalten, will man für die Bauern genügend Käse herstellen und ratet genügend Kultur zu schütten.

thische Mittel wie Aconitum oder Arnika werden gemäss „Handbuch Alp“ verabreicht.

Als Therapie ist stündliches Ausmelken das beste, sofern es die sonstige Arbeit und die Kuh erlaubt. Bei trittigen Kühen kann man vom Tierarzt Oxytocin anfordern, um dem Milchfluss nachzuhelfen. Zuerst wird das Euter gekühlt, wenn eine Besserung ersichtlich ist, mit Salbe gewärmt. Um eine Verschleppung zu vermeiden, sollte die Kuh mit der Maschine zuletzt gemolken werden.

## Käsen bis ans Ende der Zellzahl

Der Gehalt an Zellen in der Milch ist ein Faktor für deren Qualität, nebst Keimzahlen, Lagerung, Transport und Verarbeitung. Gegen den Herbst zu sinkt die Milch im Kessi und die Zellzahl steigt. Natürlich machen wir SennernInnen weiterhin guten Käse, wer wirft den schon die Millionemilch in den Schweinetrog.

Beim Käsen fällt einem vielleicht folgendes auf: Die Milch riecht beim Erhitzen leicht faulig und zum Dicken braucht es mehr Lab. Im Käseprotokoll sinken die Ausbeutungszahlen und möglicherweise macht der Käse einen unerwünschten Reifeprozess.

Doch keine Angst, ich habe schon köstlichen Käse aus schalmttestpositiver Kessimilch genossen. Trotzdem, das Risiko steigt und lässt man den Käse im Labor untersuchen, werden dort schlimmstenfalls Bakterien gefunden, die giftig sind.

Im Labor zeigt die Milch folgende Veränderungen: Ab 100'000 Zellen ist der Anteil des Kaseins am Gesamteiweissgehalt bereits reduziert, eine messbare Ursache der geringeren Käseausbeute, denn spezifisches Gewicht und Trockenmasse blei-

ben sich gleich. Schalmttestpositive Milch enthält überdies weniger Milcheiweiss, weniger Fett, weniger Milchzucker und weniger Kalzium. Der Natrium- und Chloridgehalt steigt, daher der salzige Geschmack. Der pH-Wert verschiebt sich in die alkalische Zone, die Milch ist weniger gut haltbar, die Labfähigkeit nimmt ab.

## Antibiotika frisst Zellzahl?

Antibiotika wirkt nicht gegen die Zellzahl. Ohne eine Milchprobeuntersuchung ist die Verwendung irgendeines Antibiotikums aus der Alapotheke (sofern man legales überhaupt hat) also dumm: Erstens ist die Trefferquote gering, ein nicht resistentes Bakterium zu treffen, sofern es überhaupt vorhanden ist und nicht eine andere Ursache die hohe Zellzahl hervorruft. Zweitens fördert der bedenkenlose Einsatz von Antibiotika unnötig resistente Bakterien und schwächt die tiereigene Abwehrkraft gegen Infektionen. Drittens sind die Schweine während der Milchabsetzfrist meist Leidtragende von zweitens. Nebenbei zeigt sich hier das Vernunftwidrige der Lebensmittelverordnung. Die Grenzwerte der Zellzahlen werden gesenkt, die Sanktionen verschärft (Milchpreisabzug), die Bauern bekommen von den Tierärzten als Lösung Antibiotika, das Antibiotika verliert allmählich seine Wirkung, es wird folglich Antibiotika in höheren Dosen oder weiteren Varianten eingesetzt. Die Spirale wird in der Absicht veranstaltet, die Gesellschaft gesund zu halten, macht aber in der Konsequenz Antibiotika-Arznei unwirksam und unsere Abwehrkräfte zunichte. Da lob ich mir die Hampfel Dreck, die ich damals im Sandkasten verspielen habe.

Eine Milchprobe untersucht einem in Graubünden das Vete-

rinarbakteriologische Laboratorium zu Chur für 8 Franken 70 pro Viertel, die sterilen Fläschchen für die Milch sind ebenfalls dort erhältlich. Der Vorteil dabei ist, dass man hernach Antibiotika gezielt gegen das jeweilige Bakterium einsetzen kann. Bei ausreichender Dosis wird so einer Resistenzbildung entgegengewirkt.

Nicht immer werden in der Milch Bakterien gefunden. Der „Staphylococcus aureus“ zum Beispiel, hat die freche Eigenschaft sich im Eutergewebe einzukapseln, um sich den Messgeräten des Labors zu entziehen. Wir haben es mehrmals erlebt, dass Milch mit zwei Millionen Zellen im Befund bakterienfrei war, meist von Kühen kurz vor der Galtzeit. Gebräuchlich ist, dass deren Euter mit Trockensteller\* behandelt werden, was Resistenzen enorm begünstigt, weil man während der Galtzeit wenig Kontrolle über Erkrankungen im Euter hat. Allgemein Rezepte wie man vorgehen soll, gibt es hier nicht, denn auch die alternative Medizin hat keine Allerweltsarznei. Die Kuh kümmert sich nicht darum, sie kann mit den hohen Zellzahlen leben (und auf der Alp nicht mal schlecht), trotzdem macht sie erste Schritte Richtung Metzgerei, wenn sie die Grenzwerte überschreitet und nicht auf Medikamente anspricht.

Die Fachgruppe Tiergesundheit und Nutztierhaltung am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) untersucht momentan im Engadin während knapp zwei Jahren den Einsatz homöopathischer Mittel zur Vorbeugung und Therapie bei Betrieben mit Zellzahlproblemen. Die Untersuchung wird bei 27 Betrieben mit 450 Kühen durchgeführt, auch während der Alpzeit. Dabei wird die Fütterung, das Haltungssystem, die Melkanlage, sowie den Umgang mit den Tieren in die Vorbeugemassnahmen einbezogen.

Die zalp bleibt dran.

## Zum Schluss die Grenzwerte zählen

Weil die Experten soviel Freude daran haben, beglücken sie uns gerade mit vier Grenzwerten: Der tiefste liegt zwischen 100'000 und 150'000, das ist jener, bei dem der Viertel krank geschrieben wird. Bei 200'000 hat bei uns der Schalmtest reagiert und ist somit die Grenze zur Alptauglichkeit. Ab 350'000 wird den Bauern der Milchbatzen gekürzt (in der EU 400'000, in den USA 750'000) und bei über einer Million dürften wir laut QS-Ordner die Milch nicht mehr verkäsen. Etwas verwirrt fragt man sich, wo denn die Grenze für die Verträglichkeit des Milchgenusses liegt.

Zellzahlen sind für den Menschen nicht schädlich. Die von der Kuh abgeschiedenen Zellen sind bloss Indikator einer eventuellen Krankheit, die giftige Keime produzieren kann. Der Staphylococcus aureus zum Beispiel kann Gifte entwickeln, die uns den Magen überstülpen. Dem heutigem Zustand der KosumentInnen kann das nicht zugemutet werden.

### Adresse:

Veterinärbakteriologisches Laboratorium  
Hofgraben 11  
7000 Chur

### Literatur

Dissertationen zu durchstöbern macht Spass, wirklich. In den umfangreicheren Literaturverzeichnissen kann nachgelesen werden, wo abgeschrieben wurde und somit das Wissen herkommt. Dicken, al-

\* sogenannte „Trockensteller“ stellen die Kuh nicht trocken, sondern versorgen das Euterinnere über längere Zeit (die Dauer ist umstritten) mit Antibiotika. Der Name schreibt dem Medikament eine Tätigkeit zu, den es nicht erfüllt. Trocken stellt sich die Kuh selber.

ten Büchern glaubt man gerne, und unreflektiert wird so Wissen zur Wahrheit. Den nachstehenden Autoren und Autorin herzlichen Dank, ich hoffe mit genügender Skepsis und nicht immer in ihrem Sinne abgeschrieben zu haben.

Thomas Bahr: Schätzung genetischer Parameter für Merkmale der Zellzahl und der Melkbarkeit beim Rind, Schriftenreihe des Institutes für Tierzucht und Tierhaltung der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, Kiel 1995

Jürg Danuser: Individuelle Zellzahl und Eutergesundheit, Diss. ETH Nr. 9812, Zürich 1992

Andrea Fink: Von der Bauernmilch zur Industriemilch, Diss. Gesamthochschule Kassel, Kassel 1992

Hösl, Schuler u. a.: Handbuch Alp, Octopus Verlag, Chur 1998

Projektbeschreibung der Fachgruppe Tiergesundheit und Nutztierhaltung am FiBL: Prüfung der Wirksamkeit antibiotischer und homöopathischer Medikation im Rahmen der Sanierung von Betrieben mit gestörter Eutergesundheit, Stand 4. 11. 98

Gulof Regi: Untersuchung zur Frage des Einflusses der Hochalping auf die Eutergesundheit bei Milchkühen, Diss. Uni Bern, Bern 1986  
SAV/MIBD: Qualitätssicherung, Handbuch für Kuhpalen, 1998  
Melchior Schällibaum: Euterentzündungen (Mastitis) beim Milchvieh, in: Simmentaler Fleckvieh, Nr. 2, 1983

Unterlagen des Milchwirtschaftlichen Beratungsdienstes MIBD veto Nr. 40 (1996) und Nr. 46 (1998), Zeitschrift der AGKT Arbeitsgemeinschaft Kritische Tiermedizin, Hannover

### Telefonat

Walter Schären, MIBD

### Gespräch mit

Michael Walkenhorst, FiBL.

# Auf der Suche nach den Terpenen

Was Sennen und Senninnen schon immer gewusst haben, ist jetzt auch wissenschaftlich bewiesen: Alpkäse ist gegenüber dem Talkäse im Geruch und Geschmack prägnanter. Verantwortlich dafür sind primär die artenreichen Weiden und der Rauch in der Sennerei.

Dem Käse ist es nicht egal, was die Kuh gefressen hat. Das entdeckte eine Zusammenarbeit der Forschungsanstalt für Pflanzenbau (RAC) in Changins und der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (FAM) in Liebefeld. Untersucht wurde die Zusammensetzung von Weidefutter auf der Alp und im Tal, die Inhaltsstoffe der davon produzierten Milch sowie der hergestellten Käse bei gleichen Lagerbedingungen.

Uns mag es kaum überraschen, die Vielfalt an Pflanzen ist auf den Alpeiden um etliches grösser als im Talgebiet (Tab. 1). Was an Reichhaltigkeit erfreut, sind vor allem Kräuter, während auf Talweiden Gräser und Leguminosen überwiegen. Und gerade in den Kräutern sind Terpene vorhanden. Terpene sind aromatische Kohlenwasserstoffe, die der Milch und dem Käse Würzigkeit verleihen. Die Kühe selber sind aber auf eigene Art wählerisch und fressen gewisse terpenhaltige Kräuter nicht.

Bei der Analyse der Käse wurden im Alpkäse Terpenverbindungen nachgewiesen, was bedeutet, dass er sich in seiner chemischen Zusammensetzung objektiv von Talkäse unterscheidet. Das wirkt sich auch auf Geschmack und Geruch aus (Tab. 2). Weiter weisen die Käse aus der Produktion mit offe-

ner Feuerstelle gegenüber jener mit Dampfkessi charakteristische Rauchverbindungen auf und bei den flüchtigen Verbindungen bestehen markante Unterschiede zwischen Alp- und Talkäse.

Insgesamt kommt die Studie zum Schluss: „Die in L'Etivaz hergestellten Käse sind sowohl im Geruch als auch im Geschmack prägnanter und weisen auch bei den Atributten „pikant“, „salzig“, „süuerlich“ und „tierisch“ eine intensivere Note auf als die in Posieux hergestellten Käse.“

Die Frage bleibt, ob kräftiger, geschmacksvoller, rezenter Käse bei den KundenInnen überhaupt verlangt wird. Allgemein geht der Trend bei den Nahrungsmitteln eher Richtung soft und mild, oder salopper ausgedrückt knautschig und geschmacksarm. Jetzt hoffe ich auf die nächste Forschungsarbeit, die klärt, was wir auch schon längst wissen, nämlich, dass Alpkäse dank den besonderen Inhaltsstoffen kein Nahrungsmittel ist, sondern zu den Heilmitteln gehört. (gh)

## Quelle:

Jaques Olivier Bosset, Bernard Jeangros u. a.: Hartkäse Typ Gruyère des Berg- und Talgebietes im Vergleich, in: Agrarforschung 5 (363-366) 1998

Tab. 1. Botanische Zusammensetzung' der Wiesen und Weiden in den vier Produktionsorten (Jeangros et al. 1998)

Beobachtungsort		L'Etivaz 1	L'Etivaz 2	Montbovon	Posieux
Höhe m. ü.M.		1400-1920	1275-2120	900-1250	600-650
Anzahl der Arten	n	49	56	54	6
Anzahl der Pflanzenfamilien	n	17	19	18	2
Gräser	%	41	39	63	53
Sauergräser und Sinsengräser	%	7	6	1	0
Leguminosen	%	7	11	7	47
Kräuter	%	43	43	27	0
- Karthäuser	%	14	17	6	0
- Höhenfussgewächse	%	6	3	6	0
- Rosengewächse	%	7	5	2	0
- Wegerichgewächse	%	5	6	2	0
- Doldengewächse	%	4	4	2	0
- Andere Kriecherfamilien	%	7	8	9	0
Andere Familien	%	2	1	2	0

'Die botanische Zusammensetzung wird als Mittelwert der gesamten Beobachtungen an jedem Beobachtungsort angegeben.

Tab. 2. Chemische und sensorische Parameter der Käse (Bosset et al. 1997c)

Parameter		L'Etivaz 1	L'Etivaz 2	Montbovon	Posieux
		$\bar{x}$	$\bar{x}$	$\bar{x}$	$\bar{x}$
Essigsäure	mmol/kg	22,4 <sup>a</sup>	18,2 <sup>a</sup>	34,7 <sup>a</sup>	6,4 <sup>a</sup>
Amisensäure	mmol/kg	2,52 <sup>a</sup>	1,83 <sup>a</sup>	1,77 <sup>a</sup>	0,98 <sup>a</sup>
Summe der freien g/kg		49,7 <sup>a</sup>	49,2 <sup>a</sup>	53,9 <sup>a</sup>	40,7 <sup>a</sup>
Aminosäuren					
Geruchsstoffe 7 P.		3,71 <sup>a</sup>	3,51 <sup>a</sup>	3,52 <sup>a</sup>	3,26 <sup>a</sup>
tierischer Geruch % S.P.		73 <sup>a</sup>	62 <sup>a</sup>	42 <sup>a</sup>	8 <sup>a</sup>
Geschmacksstoffe 7 P.		4,11 <sup>a</sup>	4,11 <sup>a</sup>	4,01 <sup>a</sup>	3,61 <sup>a</sup>
tierischer Geruch % S.P.		82 <sup>a</sup>	62 <sup>a</sup>	60 <sup>a</sup>	22 <sup>a</sup>
salzig 7 P.		3,77 <sup>a</sup>	3,62 <sup>a</sup>	3,47 <sup>a</sup>	3,21 <sup>a</sup>
süss 7 P.		1,78 <sup>a</sup>	1,82 <sup>a</sup>	2,44 <sup>a</sup>	1,92 <sup>a</sup>
sauer 7 P.		3,19 <sup>a</sup>	3,19 <sup>a</sup>	2,87 <sup>a</sup>	2,94 <sup>a</sup>
pikant % S.P.		73 <sup>a</sup>	54 <sup>a</sup>	42 <sup>a</sup>	15 <sup>a</sup>

7 P. = 7 Punkte-Öl. (= Skala) mit 1 = tiefster Wert und 7 = höchster Wert für Geschmack und Geruch; S.P. = Sensorischer Punkt; Anzahl positiver Anzeichen; Produktionsorte: A=Etivaz1, B=Etivaz2, C=Montbovon, D=Posieux; a = A und B überlappend;  $\bar{x}$  = Mittelwert

# Labspuren – Spuren von Lab – Labspuren

Es ist immer wieder erstaunlich, wie wenig Lab man braucht, um einen Kessel mit Milch dick zu legen. Eine kleine Menge „Stoff“ verursacht eine so grosse Wirkung. Dieser Umstand hat mich schon immer fasziniert, und so machte ich mich daran, die Lab-Spuren aufzunehmen.

von Martin Bienert (stark gekürzt aus dem Manuskript „100 Tage Alp“)

## Spurensuche nach dem besonderen „Stoff“

Etwas Mystisches musste es schon gewesen sein, die Sache mit dem Lab, denn Jeremias Gotthelf (1797–1854) schilderte in seinem Roman „Die Käseerei in der Vohfelden“ das Einlaben folgendermassen: „Das Feuer brannte, die Milch erwarmte; als sie den gehörigen Grad erreicht hatte, stellte der Senn die Erhitzung ein, schüttete in drei Löffel aus drei verschiedenen Gefässen eine wunderliche, wüste Flüssigkeit, eine Art Hexentrank, guckte scharf in dieselben, als ob er aus diesen wahrsagen wollte. Nachdem er geguckt und betrachtet, nahm er aus einem der Gefässe drei Mass heraus, goss sie in den Kes-

sel; in demselben entstand ein wunderliches, seltsames Leben.“ Am Anfang des 19. Jahrhunderts tauchte schliesslich eine Beschreibung von Johann Rudolf Steinmüller (1773–1835) auf, in der es um die Labherstellung ging: „Zum Käsemachen ist das Lupp oder Laab eine Haupterfordernis. Es wird also zubereitet: der Senn nimmt ein Paar Dutzend gedörrte Kälbermagen zerschneidet diese in kleine Stücke, streut Pfeffer, Schatz und Saffran darüber, befeuchtet dies mit ein wenig Salzen oder Wasser, ballt's unter einander und zusammen, und behält's dann in einer Rinderblase zum Gebrauch auf.“



## Die Wissenschaft entdeckt das Lab und tappt im Dunkeln

Der französische Apotheker Dechamps fand 1840 im Lab einen „eigentümlichen“ Stoff, den er Chymosin nannte (Chymus = Speisebrei im Magen; aus griech. chymos). Er sehe äusserlich aus wie Gummi und sei das eigentlich wirksame Prinzip im Lab. Die zeitgenössischen Wissenschaftler und Forscher meinten jedoch, Dechamps würde sich irren und glaubten an die Theorie, dass das Gerinnen des Kaseins ein Gärungsprozess sei.

Rudolf Schatzmann war es, der sich die Labfrage zu seiner eigenen grossen Aufgabe machte. Er wurde mit 33 Jahren Direktor der Landwirtschaftlichen Schule in Kreuzlingen, kurz darauf Leiter des Lehrerseminars in Chur, wo er 1869 den landwirtschaftlichen Unterricht einführte. 1871 hat er sich zum Ziel gesetzt die Labfrage praktisch und theoretisch zu lösen. Er stellte verschiedenen Käsern und Wissenschaftlern seine Fragen. Die Ergebnisse wurden in der Volksschrift „Über Zubereitung und Verwendung des Labs bei der Käsefabrikation“ veröffentlicht.

## Die Ergebnisse von 1871

Der Wissenschaft war es also noch nicht gelungen, bei der Labbereitung ein Verfahren zu entwickeln, um die Stärke der Labflüssigkeit festzustellen. Auf jeden Fall wurde festgestellt, dass die Wirkung des Labs nicht an Säuren gebunden ist. Man konnte sich also vom Begriff der „Labsäure“ verabschieden. Zwar wurden in der Literatur und in der Praxis immer wieder verschiedene Pflanzen (Blüten der Artischoke, Saft des Feigenbaumes) angegeben, die eine Labwirkung aufzeigen sollten, für die Käsefabrikation kamen diese Pflanzensäfte jedoch nicht in Frage. Wissenschaft und Praxis kamen zum Schluss, dass das beste Mittel zum Dicklegen der Milch das Magenlab sei.

Kurz nach der Veröffentlichung von Schatzmann's Labschrift begann im Jahre 1874 Emil Christian Hansen (1842–1909) mit der weltweit ersten industriellen Herstellung von hygienisch einwandfreien standartisierten tierischen Labsorten für die Käseherstellung und stellte seine Produkte auf der Molkereiausstellung in Gdansk der Öffentlichkeit vor. Im Buch „Der praktische Milchwirt“ von Hippolyt Ludwig von Klenze's (1849–1892) war noch zu lesen: „Manche bewahrten ihr Verfahren als Geheimnis, andere betrachteten die Labwirkung als von Geistern abhängig und sagten Gebete her, wenn sie das Lab ansetzten.“

Diese Zeit der Geheimnisse um das Lab schienen gebrochen. Die gesäuberten und getrockneten Mägen wurden gerollt und mit einer Schnur zu einer festen Wurst zusammengebunden. Dann schnitt man je nach Gebrauch wie von einer Tabakrolle dünne Scheiben ab.

Der unangenehme Geruch, die geringe Haltbarkeit die Unge nauigkeit bei der Dosierung und die Unreinlichkeit des selbstgefertigten Labs wurden kritisiert, weshalb immer mehr praktische Käser nun auf Flüssiglab umstiegen, das sogenannte Labextrakt, dessen Einsatz sich überall sehr schnell verbreitete. Eduard von Freudenreich (1851–1906) empfahl 1899 die Verwendung von Labpulver und Milchsäurebakterien und nannte das ganze Kunstlab.

## Noch immer fehlt Klarheit

Im Jahre 1882 erschien die erste Auflage des Handbuchs der Milchwirtschaft von Wilhelm. Kirchner (1848–1921). 40 Jahre

später schreibt er trotz ständig neuen Erkenntnissen über die Gerinnung der Milch „...völlige Klarheit ist doch noch nicht vorhanden.“ Zum selben Schluss kam 1922 auch Josef Klein (1852–1926). Es war bis zu diesem Zeitpunkt noch nicht gelungen, „...die reine Labsubstanz für sich darzustellen, weil wir die Mittel, um die neben dem Lab im Magensaft vorkommenden organischen Stoffe von der Labsubstanz chemisch vollständig zu trennen, noch nicht kennen.“

Seit den 50er Jahren wurde weiter untersucht und geforscht, man wollte die Labwirkung verstehen und begreifen. Die explosionsartige Wissensanhäufung in den biologischen, chemischen und physikalischen Bereichen, insbesondere der Milchproteinforschung, erfuhr 1994 ihren Niederschlag in Gerhard Kielwein's 3. Auflage des „Leitfadens der Milchkunde und Milchhygiene“, der 1976 zum ersten Mal erschien. Dort klingt das ganze dann so: „Das Labenzym ist eine Protease, die durch Sprengrung einer labilen Peptidbindung (Phe-Met) zwischen den Aminosäuren 105 und 106 der Polypeptidkette des Kappa-Caseins das kohlenhydrathaltige Glykomakropeptid freisetzt. Der verbleibende Rest des Kappa-Caseins wird als Para-Kappa-Casein bezeichnet.“

## Und heute:

Milchwissenschaftler waren schon lange auf der Suche nach Labaustauschstoffen. Nachdem man es schaffte, ganz spezielle Schimmelpilze für sich arbeiten zu lassen, um einen mikrobiellen Labersatz zu gewinnen, gibt es heute eine dritte Möglichkeit, Chymosin herzustellen. Die Firmen Gist-Brocardes aus Holland, Chr. Hansen aus Dänemark und Pfizer aus den USA produzieren Chymosin mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen.

Heutzutage braucht man für die weltweit jährlichen ca. 15 Millionen Tonnen Käse ungefähr 56 Tonnen reines Chymosin, was einem Bedarf an 50 Mio. Kälbermägen gleichkommt. Zur Verfügung stehen 10 Mio. Kälbermägen. Nach Auskunft der Firma Hansen (1998) werden in Deutschland derzeit 60 % der Käse mit tierischen Gerinnungsenzymen (Käselab) und 40 % mit Labaustauschstoffen hergestellt. Weltweit wird etwa 25 % der Käseproduktion mit fermentativ produziertem Chymosin hergestellt.

Seit Mitte März 1997 ist in Deutschland die Verwendung von gentechnisch hergestelltem Chymosin zur Käseherstellung erlaubt, die Produktion war zu diesem Zeitpunkt jedoch noch verboten.

## Herstellung von Naturlab in Vorarlberg:

10–15 saubere und getrocknete Kälbermägen werden zerkleinert, durchmischt und kühl gelagert  
7 Liter frische Molke wird eine Stunde lang auf 95°C erhitzt, anschliessend auf 40°C heruntergekühlt und mit 165 gr Kälbermägenschnipsel vermischt.  
Bebrühtungsdauer: 7 Stunden bei 38°C. Danach kommt das Gemisch in den Kühlschrank, zwei Tage später wird die Flüssigkeit abgeseiht und nach einem weiteren Tag ist das frische Lab für 3–5 Tage verwendbar.  
Es kann auch von Vorteil sein, geringe Mengen Käseurkultur zum Bebrühten beizugeben.  
Die Molke hat einen SH-Wert von 35°–38°.

Fortsetzung Seite 21

# Die Wölfe bringen die Hirten zurück

Die Wölfe sind zurück und mit ihnen auch Mythos und Verteufelung. Auf der Suche nach einem realistischen Umgang mit ihnen wird klar, dass sich die Kleinviehhaltung gründlich ändern wird.

Text Kaspar Schuler, Fotos Leo Tuor

Brigitte Wolf ist Biologin, wohnt im Wolfskanton Wallis, präsidiert den WWF Graubünden und konstatiert pragmatisch: „Wenn den Wölfen das Nahrungsangebot und der Lebensraum bei uns gefällt, kriegen wir sie auch mit Flinten nicht mehr los. Es gilt, sich umzustellen.“ Diese Tatsache fährt vielen SchafhalterInnen in die Knochen. Es sind nicht wenige, grasen landesweit doch 450'000 Schafe, die sehr unterschiedlich gehalten werden. Die kleine Zahl der BerufsschäferInnen lässt ihre Herden mit gegen 1000 Tieren im Winterhalbjahr im Mittelland weiden, vor allem auf Waffen- und Schiessplätzen der Armee. Den Sommer verbringen ihre Tiere auf Hochalpen, noch heute von Hirt mit Hütehund begleitet. Daneben gibt es ungezählte Familien, die als Nebenerwerb mit zehn bis zwanzig Mutterschafen meistens das Land ihrer Eltern bewirtschaften. Diese Arbeit geschieht aus Naturverbundenheit, ist oft zürcherische Leidenschaft und Wahrung der Bauerntradition in einem. Allein im Oberwallis gibt es 26 Schafgenossenschaften, die das Weisse Alpenschaf züchten und 1200 Mitglieder bei insgesamt 48 Zuchtgenossenschaften, die die seltene Rasse der Schwarznasenschafe pflegen. René Regotz, Posthalter in Staldenried, ist ihr Präsident. Aufgrund der Regulierung der Landwirtschaft sieht er diese Kleinstruktur gefährdet: „Die Schmerzgrenze liegt bei 24 Mutterschafen und 4 Hektaren Land. Wer weniger besitzt, wie viele hier, erhält keine Direktzahlungen. Der Lammfleischpreis lag letztes Jahr bei knapp 6 Franken pro Kilogramm und wird wohl auf das viel tiefere EU-Niveau fallen. Schweizer Wolle findet kaum noch Absatz und wird zum Teil vernichtet. Kommen jetzt zusätzliche Kosten auf uns zu oder ein Wolf, der einen Schafbock tötet, den Zuchterfolg und Stolz einer Familie, so ist es aus. Die Jungen werden aufhören.“

Regotz' Bedenken teilt die Wildbiologin und Nebenerwerbsbäuerin Chiara Solari Storni aus Sala Capriasca im Tessin. Sie mag ihre Schafe wie den Wolf und erkennt in seiner Rückkehr auch eine Chance: „Der Wolf ist nur eine der heutigen Bedrohungen der Berglandwirtschaft und kann dazu dienen, auf die gesamten Probleme aufmerksam zu machen. Das ist nicht nur für die Bergbauern wichtig. Es geht um die Erhaltung der einmaligen Kulturlandschaft im Alpenraum mit ihren vielfältigen Lebensräumen für Tiere und Pflanzen. Davon profitiert auch der Tourismus.“ Zusammen mit anderen TessinerInnen bemüht sie sich um Lösungen für die Kleinviehzüchter-

Innen. Ihnen wollen sie praktikable Schutzmassnahmen vermitteln, die auf der Anpassungsfähigkeit des Wolfes beruhen. „Er kann keine Verletzungen riskieren und sich auf der Jagd nur wenig Fehlschläge leisten. Deshalb steigt mit jeder gelungenen Abwehr die Wahrscheinlichkeit, dass er seltener zu genau diesen Schafen zurückkehrt und sich vermehrt um Rehe oder anderes Wild kümmert.“ Auf einer „Pilotalp“ wollen sie



Wolfsabwehr im Multipack erproben. Einige hundert Schafe sollen unter der Obhut einer HirtIn sein, die die Herde nicht nur mit Treibhunden zusammenhält, sondern zusätzlich Schutzhunde der Rasse Maremmano Abruzzese verwendet. In Italien oder Transilvanien ist das Alltags. René Regotz erinnert sich, wie die Behirtung – ohne Schutzhunde – früher zumindest bei den Ziegen auch im Wallis üblich war. Kann sie wieder

eingeführt werden? Regotz: „Das wäre eine grosse Umstellung, die ich mir nicht vorstellen kann. Hier im Oberwallis weiden die Schafe im Frühling und Herbst eingezäunt aber nicht permanent beaufsichtigt auf den fernen Maiensäss oder ausserhalb des Dorfes. Dazwischen sömmern wir sie in verstreuten, kleinen Herden auf den Alpen. Auf den einen werden sie nur ab und zu mit Salz versorgt und kontrolliert, andernorts von einem festangestellten Hirten täglich überwacht. Sie jedoch in einer geschlossenen Herde mit Hunden zusammenzuhalten ist beideneorts kaum möglich. Das sind sich diese Tiere – und auch wir Halter – nicht gewöhnt.“

## Hauptproblem: Tourist mit Hund

Leo Tuor aus Surrein im Bündner Oberland ist einer, der diese Arbeit noch heute macht, seit nunmehr vierzehn Jahren. Im Sommer hütet er 700 bis 1200 Schafe auf der Hochebene Greina, im Winter arbeitet er als Autor. Im Roman „Giacumbert Nau“ hat er vom Leben als Schafhirt ungeschminkt berichtet und im „Handbuch Alp“ bringt er die praktische Hüterarbeit auf den Punkt. Dem Wolf sieht er ruhig entgegen. „Die Herde mit Treibhunden zu hüten ist mir geläufig. Es gälte nun Erfahrungen

mit den Schutzhunden zu sammeln. Der Wolf wird für den Hirten kaum das grosse Problem werden. Das liegt bei den Touristen. Ein einziger, der mitten durch die Herde geht, macht die Hüterarbeit eines halben Tages zunichte. Sofort stehen alle Tiere auf und ziehen weiter. Schafe sind sehr sensibel und reagieren immer als Masse. Dass meine Herde oft an oder



mit den Schutzhunden zu sammeln. Der Wolf wird für den Hirten kaum das grosse Problem werden. Das liegt bei den Touristen. Ein einziger, der mitten durch die Herde geht, macht die Hüterarbeit eines halben Tages zunichte. Sofort stehen alle Tiere auf und ziehen weiter. Schafe sind sehr sensibel und reagieren immer als Masse. Dass meine Herde oft an oder

auf einem Wanderweg lagert, ist nicht Schikane den Wanderern gegenüber. Es sind jahrhundertalte, durch die Topographie bedingte Ruheplätze, die ich nutzen muss.“

Unbedarfte TouristInnen bereiten Mühsal, gefährlich sind ihre Hunde. Tuor besitzt eine Fotokollektion gerissener Schafe, von wildernden Hunden gezeitet und zerfetzt. „Wenn überhaupt, dann leinen die Wanderer ihren Hund erst an, wenn sie meine Herde sehen. Doch schon vorher stöbert dieser verzinkelte, oft versteckte Mutterschafe auf, die mit den frisch geborenen Lämmern zurückgeblieben sind. Das Schaf verteidigt ihr Junges, was den Hund erst recht aggressiv macht und schon beginnt das Drama. Spreche ich die Leute darauf an, erklären Sie erstaunt: Das hat er noch nie gemacht!“ Tuor wünscht sich seit Jahren Hinweistafeln an den Bergwegen und ein Informationsblatt, das in den SAC-Hütten aufliegt. Bis heute stiess er auf taube Ohren. Mit der Rückkehr des Wolfes könnte sich das ändern. Auch Chiara Solari erkennt Informationsbedarf: „Wenn künftig Schutzhunde die Herde begleiten, verteidigen sie diese auch gegen fremde Hunde. Davor muss man die Besitzer warnen.“

Leo Tuor verliert auf tausend Schafe jährlich drei bis fünf durch wildernde Hunde. Zehnmal grösser sind die Verluste durch Absturz, Krankheiten, Wetterunbill und den Tod geschwächter Lämmer. Tuor: „Drei bis fünf Prozent Verlust, das ist auch ohne Wolf normal. Zu reduzieren ist diese Anzahl nur, wenn einzig kerngesunde Tiere auf die Alp gegeben würden.“

## Renaissance der HirtInnen

Die HirtIn als Hirn der Herde, verantwortlich für die Arbeit mit den Schafen, Schutz- und Hütehunden. Dieses Prinzip wird dem Wolf voraussichtlich am besten gerecht und löst auf einen Schlag weitere Probleme, welche Bundesbeamte und Fachleute rund um Raubtiere und Kleinvieh wälzen, mehr oder weniger praxisnah. Um sich die HirtIn zu sparen, wurde sogar an den Einsatz der aggressiven Schutzhunde in unbehirteten Herden gedacht. Die Hunde würden der Begegnung mit TouristInnen auf gut Glück überlassen und allabendlich



von einem Futterautomaten „liebervoll“ versorgt. Ein gravierendes Problem ist die Erosion, die einsetzt, wenn eine Alp überstossen wird, zuviele Schafe unbehirtet die besten Futterplätze überweiden und so die Grasnarbe zerstören. Die HirtIn hingegen sorgt für eine vegetationsgerechten Weidung, eine heute zentrale Forderung des Bundesamtes für Umwelt, Wald und Landschaft gegenüber den SchafbesitzerInnen.

Sträubt sich jemand gegen mehr SchaffirtInnen? Jene Kleinviehbauern sind skeptisch, deren Wochenendabenteuer die ungestörte Kontrolltour auf der Schafalp ist oder HirtInnen

nur als Klischee kennen: dreckig, dumm und faul. Andere bezeichnen den Lohn als unbezahlbar. Leo Tuor verdient mit tausend Schafen 150 Franken pro Tag. Er schlägt vor, dass nur noch jene SchaffalterInnen Alpengussubventionen erhalten sollen, die ihre Tiere auch behirten. Auf 1000 Tiere kommen heute immerhin 10'000 Franken Sömmersbeiträge zusammen. Tuor: „Diese Subventionen könnten Arbeitsplätze schaffen.“



## Kein Allerweltsheilmittel

Die HirtIn löst nicht alle Wolfsprobleme. Wo eine zu grosse Herde weit verzettelt gras, wird der Wolf trotz Schutz- und Hütehunden versuchen, sich an den Rändern zu bedienen. Nachts müssen die Schafe eingepfercht werden, was zu mehr Klauenkrankheiten führen könnte. Auch ist ungewiss, ob Pferch und Schutzhunde genügen, wenn die HirtIn weit entfernt in ihrer Hütte schläft. Auf weitverzweigten Alpen gilt es allenfalls neue Hütten zu errichten.

Auf den Maiensäss werden massive technische Abwehrmassnahmen nötig um dem Wolf den Hunger auf Kleinvieh auszutreiben, da er niedrige Zäune überspringt und hohe untergräbt. Es müssten hohe, stark geladene Elektrozaune sein, die im Extremfall mit Warnlampen und Schreckschüssen kombiniert werden. Weiter werden Halsbänder für Kleinvieh in Erwägung gezogen, die mit einem Brechmittel behandelt sind, das dem Wolf nach einem Riss die Lust auf Schafe verderben soll. Wer erinnert sich noch an Stanley Kubricks Psychofilm „Clockwork orange“?

Wenn alle Tricks versagen und ein Wolf dennoch im Übermass Kleinvieh tötet – wohlgeremkt aus menschlicher Sicht! – dann wird er auch in Zukunft umgebracht, immerhin legal. Das akzeptiert auch die Artenschützerin Brigitte Wolf: „So unromantisch es tönt, genau wie beim Jagdwild braucht es eine Regulierung der Grossraubtiere. Wo in der Schweiz können wieviele mit welchen Begleitmassnahmen geduldet werden? Die Beantwortung dieser Frage muss nicht nur akademisch sondern parallel zur Ausbreitung mit den Betroffenen handfest angegangen werden.“ Ab wieviel gerissenen Hirschen oder Schafen wird ein Wolf zum Abschuss ausgeschrieben? Die Beantwortung dieser Frage wird der Knackpunkt sein im Disput zwischen Artenschutzanliegen, Jagd und Kleinviehhaltung.

## Literatur

Giacumbert Nau, Leo Tuor, Octopus, Chur 1994 (romanisch 1988); Handbuch Alp, Giorgio Hösli, Kaspar Schuler u.a., Octopus, Chur 1998

Dieser Artikel wurde der Wochenzeitung (WoZ) Nr. 19/99 entnommen und ergänzt.

# Der Yak

*Daniel Wismer züchtet seit 4 Jahren oberhalb Embd im Wallis auf der Alp „Roti Flüö“ Yaks. Mittlerweile ist seine Herde auf 37 Stück herangewachsen. Der Biobetrieb umfasst 22 ha Wiesland und Weide. Hier erzählt er von seiner Arbeit mit den Tieren.*

Neben den schottischen Hochlandrindern, Lamas, Wasserbüffel, Bisons etc. zählen auch die aus dem Himalaya stammenden Yaks zu den „Neuankömmlingen“ in der schweizerischen Landwirtschaftszone. (CH-Bestand ca. 70 Stück)

Hält der Trend zur Extensivierung und Wirtschaftlichkeit an, sehe ich für den wetter- und winterharten Yak eine grosse Zukunft im Alpenraum. Extreme Berggängigkeit (dadurch praktisch kein Klauenschneiden), Anspruchslosigkeit im Futter (braucht kein Kraftfutter) zeichnen ihn ebenso aus, wie ihm ein plötzlicher Wintereintrich nichts anhaben kann.

Im West-Tibet werden im Sommer die Bullen (Yak) von den Kühen (Dri) getrennt und in Höhen bis zu 6000 m getrieben. Die Dri's werden um die Zelte gehalten, um ihre sehr fettreiche Milch (7%) zu steinhartem Käse zu verarbeiten. Auch Joghurt und Butter werden hergestellt. Letzterer wird für den berühmt-berüchtigten Buttertee (Böd-scha) gebraucht.

Neben der Milchproduktion wird der Yak auch zum reiten, pflügen und als Lasttier gebraucht, sein Dung als Brennmaterial verwendet und seine Wolle zu Seilen, Zelten und Kleidungsstücke verarbeitet. Ab und zu werden auch Yakkullrennen durchgeführt.

Seit zwei Jahren kommt ein Sherpa von Namche Bazar (Nepal) ins Wallis, um die dortigen Yaks zu Trekkingtieren auszubilden. Die sehr sensiblen Tiere müssen „fachgerecht“ gehandhabt werden, ansonsten sie ihr Temperament mit Hornstössen und Tritten kundtun. Mit drei Tieren erreichte man letztes Jahr den 2894 m hohen Augstbordpass.

Der Umgang mit den Yaks ist nicht immer ganz einfach: Durch den ganzjährigen Freilauf lassen sie sich ohne zu üben, am Halfter schwer führen. So werden die Tiere halt, wie im Himalaya, getrieben. Dass dabei ab und zu ein Yak verrückt spielt, ist normal. Eine gute Einzäunung (3-fach geführter Elektrozaun) ist vonnöten, um mit den Nachbarn keine Probleme zu kriegen. „Kennt man sich“, so kann man die Yaks auch zur nächsten Wiese herbeirufen. Wichtig ist, dass man mit dem Leittier, normalerweise der stärkste Bulle, guten Kontakt hält (Altbrot als Belohnung). Yak-Mütter greifen Hunde sofort an (Wolfabwehrinstinkt). Auch Menschen sollten



Foto: Daniel Wismer

den Yak-Babys nicht zu nahe kommen, denn die Yaks verstehen mit ihren spitzen Hörnern bestens umzugehen. Will man sie mit Gewalt zähmen, schalten sie nach einer anfänglichen Angstphase auf die Aggressionsphase um! Dann greifen sie alles an was sich bewegt - inklusive Mensch. Das heisst, Yaks kann man nur mit Liebe und viel Zuwendung bezähmen. Geht man jeden Tag zu ihnen auf die Weide oder arbeitet mit ihnen (Trekking), begreifen sie schnell, was man von ihnen will. Nach dreimal einkaufen im Dorf, finden die Tiere den Weg nach Hause problemlos alleine zurück.

Die in Embd (Mattertal) lebenden Yaks werden auch als „Schafweidennachputzer“ eingesetzt (Zusammenarbeit mit Einheimischen!). Vergadeten und damit feuergefährlichen Wiesen wurde hektarenweise zu Leibe gerückt. Als Landschaftspfleger und Attraktion ist der Yak hier bereits voll anerkannt. Selbstverständlich kann der Yakhof „Yak Tsang Ling“ nach Voranmeldung auch besichtigt werden.

Tel. 027-952 14 22



## A Bulletin

ist eine kleine Zeitschrift.

Aus der AKW-Bewegung entstanden, machen wir das A-Bulletin seit 1978. 'A' steht für 'Alternativen' im Sinne von "es gibt no anders". Und 'anderes' stellen wir im A-4-Format mit 10-16 Seiten auf UWS-Papier gedruckt in 19 Nummern im Jahr vor: wichtige Themen über Gott und Welt, liebevoll-anregend-aufmunternd gestaltet. Und dazu jeweils einige Seiten von den InserentInnen selber gestaltete Inserate zu Arbeitsplatz, Wohnung, Verkauf, Liebe, Klavierunterricht, Kurse, Ferien, ..... – oder eben einem Hirtenhund oder einer Alpstelle.

Zur Zeit haben 4800 Menschen im In- und Ausland das A-Bulletin abonniert. Auch du bist herzlich eingeladen. Ein Abonnement kostet 45 Franken.

Lisbeth und Georg

A-Bulletin, Lisbeth Bieri + Georg Pankow,  
Rolandstr. 27, Postfach 1019, 8026 Zürich.  
01/241 22 01. PC 80-36-210-9

## SENNEREIBEDARFSARTIKEL

Sämtliche Bedarfsartikel wie Milchgeschirr, Labpulver, Labextrakt, Käsetücher, Käseformen, Käsejähre, Brecher, Harfen usw.

In unserem vielseitigen Sortiment finden Sie auch:

## ZENTRIFUGEN UND BUTTERFÄSLEIN

Milchzentrifugen mit 125 bis 700 Liter/Stunde mit Elektromotor  
Butterfäslein aus Holz und neu auch aus Chromnickelstahl  
mit 3 bis 40 Liter Rahmfüllung (Elektromotor oder Handantrieb)

Verlangen Sie unseren Katalog!



# BICHSEL

Käseartikel  
Equipment Laitier  
Tel. 031/ 711 11 11 Fax. 031/ 711 04 56  
CH-3506 Grosshöchstetten

Fortsetzung von Seite 15 „Labspuren“

### Lab, was ist das?

Die Magenwände aller noch wachsender Säugetiere produzieren einen „Stoff“, der die Möglichkeit hat, die aufgenommene Muttermilch in kurzer Zeit im Magen zu einem „Käse“ zu verarbeiten. Dadurch wird erreicht, dass die Milch nicht zu schnell den Verdauungstrakt passiert und so für die kleinsten Lebewesen für den lebensnotwendigen Stoffwechsel eingesetzt werden kann. Dieser „Stoff“, das Lab, besteht aus den Enzymen Chymosin und Pepsin.

Bei der Dicklegung von Milch gibt es zwei unterschiedliche Möglichkeiten:

1. Gerinnung durch Säure: Wenn die Milch durch Bakterien aus der Umwelt oder dem Zufügen von Bakterienkulturen sauer wird, stockt sie, wird dick und Molke scheidet sich ab. Dieser Vorgang dauert viele Stunden oder Tage und findet hauptsächlich in der Sauermilchkäse-, Quark- und Frischkäseherstellung statt.

2. Gerinnung durch Lab: Verschiedene Milchgerinnungsenzyme bewirken, dass die Milch schon nach Minuten oder Stunden dick wird. Diese Möglichkeit wird vorwiegend in der Hartkäseherstellung angewendet.

Viele Käsesorten entstehen durch ein gezieltes Zusammenspiel von Säuerungswirkung und Labwirkung.

### Labformen

**Pflanzliches Lab:** Verschiedene Pflanzen enthalten Stoffe, die die Möglichkeit haben, kleine Mengen Milch zum Gerinnen zu bringen. In der Literatur findet man das Labkraut, Feigen, Artischocken, verschiedene Distelarten, Kaktusfrüchte oder säurhaltige Pflanzen.

**Naturlab:** Alle Milchgerinnungsmittel, die aus Mägen von Säu-

getieren hergestellt werden, dürfen als Lab bezeichnet werden. Am bekanntesten ist das Kälbermagenlab. Ein getrockneter Kälbermagen wiegt ca 60 Gramm. Mit den daraus gewonnen Labenzymen können ca. 3500 Liter Milch dick gelegt werden.

**Kunstablab:** Labstoffe, die durch Mikroorganismen hergestellt werden, müssen als Labaustauschstoffe bezeichnet werden. Durch biotechnische Verfahren wurde es möglich, verschiedene Pilzarten für die Herstellung von Milchgerinnungsenzymen zu kultivieren.

Seit einigen Jahren ist es den Wissenschaftlern auch gelungen, fermentativ Chymosin zu gewinnen, das heisst, Mikroorganismen gentechnisch zu verändern, um Milchgerinnungsenzyme herzustellen, was im Volksmund als Gentiche-Lab bezeichnet wird.

### Quellen:

Eugling, Wilhelm. Handbuch für die praktische Käseerei, 1901 (1. Aufl., 1892)  
Fleischmann, Wilhelm. Die Milchwirtschaft, 1901 (1. Auflage, 1893)  
Gotthelf, Jeremias. Die Käseerei in der Vefreude, 1978  
(1. Auflage, 1850, S. 103 ff)  
Grimmer, W. Chemie und Physiologie der Milch, 1926 (1. Auflage, 1910)  
Hansen, Christian. Informationen „heute“ und „spezial“.  
Firmenzeitschriften. Lübeck, 1992–1997  
Henkel, Theodor. Katechismus der Milchwirtschaft, 1925  
Kielwein, Gerhard. Leitfaden der Milchkunde und Milchhygiene, 1994  
(1. Auflage, 1976)  
Kärchner, Wilhelm. Handbuch der Milchwirtschaft, 1922 (1. Auflage, 1882)  
Klein, Josef. Erfolgreiche Milchwirtschaft, 1922 (1. Auflage, 1902)  
Klenze, Hyppolyt Ludwig von. Der praktische Milchwirt, 1886  
Liebig, Justus von. Chemische Briefe, 1913 (1. Auflage, 1844)  
Lipp, Wolfgang. Lehrbuch der praktischen Käseerei, 1950  
Martiny, Benno. Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung, 1871  
Schatzmann, Rudolf. Lab, 1871  
Steinmüller, J.R. Beschreibung der schweizerischen Alpen- und Landwirtschaft, 1802

# S V L

JournalistIn  
ÜbersetzerIn  
SprachlehrerIn

■ Die SAL ist eine höhere Fachschule und verbindet Sprach- und Berufsausbildung gleichgewichtig. Das SAL-Modulsystem erlaubt individuelle Gestaltung des Stundenplanes und beliebige Kombination der Sprachen und Ausbildungsrichtungen.

Semesterbeginn: März und Oktober  
Sommerintensivkurse

# S V L

**Schule für Angewandte Linguistik**

in Zürich und Chur

**Die höhere Fachschule für Sprachberufe**

Sonneggstrasse 82, 8004 Zürich  
Telefon 01-361 75 55, Fax 01-362 46 66, [www.sal.ch](http://www.sal.ch)

# Fondei – skiliftfrei!

*Pro Natura Graubünden, der WWF Graubünden und die „Gruppe für ds Fondei“ sind optimistisch, dass die intakte Kultur- und Naturlandschaft im Hochtal Fondei längerfristig vom Massentourismus verschont bleibt. Gemäss den Umweltorganisationen können die heftig umstrittenen Sesselbahnen im Fondei nicht gebaut werden, weil sie dem Rothenthurmartikel in der Bundesverfassung widersprechen und tragende Grundsätze des Raumplanungsrechts sowie der Natur- und Heimatschutzgesetzgebung verletzen.*

Text und Bild: Peter Lüthi

Das Fondei, ein Seitental des Schanfigg in Graubünden ist ein grosses Hochtal mit hohem landschaftlichem, naturkundlichem und kulturhistorischem Wert. Die Kulturlandschaft wurde von den Walsern geschaffen und gepflegt und von den Langwieserbauern bis heute erhalten. Alte Siedlungen und Barges, Heuwiesen, Alpen und Viehweiden sind Teil dieser Landschaft und lebendige Zeugen für die Wirtschaftsweise der Walsen. Im sanften Hochtal liegen zahlreiche inventarisierte Naturbiotope (Moorlandschaft und Flachmoorbiotope von nationaler Bedeutung). Feucht- und Trockenstandorte wechseln sich auf engem Raum ab und bilden einen enormen Reichtum an Lebensräumen für eine Vielzahl von Pflanzen- und Tierarten.



Foto: Peter Lüthi

## Neues Gross-Skigebiet im Fondei?

Anfangs 1996 wurde bekannt, dass die Davos Parsenn Bergbahnen AG von Parsenn über das Hochtal Fondei bis nach Fideris Station im Prättigau ein neues, gigantisches Skigebiet planen. Das intakte Hochtal sollte mit neuen Sesselbahnen, Bergrestaurant und Maschinenhalle verschandelt und vom Massenrummel überschwenmt werden. Von Fideris Station sollte eine neue, acht Kilometer lange Luftseilbahn hinauf in die Heuberge und weiter aufs Strassberger Fürggli ins Fondei gebaut werden. Damit wäre das bestehende Skigebiet der Davos-Parsenn-Bahnen von heute 284 Hektaren auf 615 Hektaren vergrössert worden. Die Promotoren aus Davos erhielten aktive Unterstützung von einem Bündner Regierungsrat, von Gemeindevorständen und Beamten, die versuchten, die geplanten Anlagen im regionalen Richtplan vorzuspüren.

## Gemeinsam für Alpen und Natur

Kurz nach bekannt werden der Pläne, schlossen sich betroffene Bäuerinnen und Bauern aus Langwies und ein Teil der betroffenen Alpenossenschafter mit den Bündner Sektionen von WWF und Pro Natura zusammen und nahmen den erbitterten Kampf für die Erhaltung des Fondeis ohne Skigebiet auf, unter dem Motto „Fondei skilift- und rummelfrei!“ Sie führten Abstimmungskämpfe, schrieben Stellungnahmen und Leserbriefe, traten im Fernsehen und Radio auf, führten juristische Verfahren und gingen mit Kühen für das Fondei auf die Strassen von Chur. Der mutige Kampf der vier „Fondeier Frauen“, Exponentinnen der lokalen regionalen Gruppe „Für ds Fondei“, und der Umweltorganisationen rückten das bedrohte Tal ins nationale Rampenlicht.

## Geplante Sesselbahnen im inneren Fondei sind verfassungswidrig

Der Widerstand für das Tal gipfelte anfangs September 1998 in einer Beschwerde der Umweltorganisationen und des SAC gegen den Gemeindebeschluss von Langwies. Diese hatte im dritten Anlauf mit hauchdünner Mehrheit und nach heftigen Auseinandersetzungen die umstrittene Wintersportzone im hinteren Fondei beschlossen. Die Umweltorganisationen zeigten in ihrer Beschwerde an die Regierung Brisantes auf: Der Kanton Graubünden und die Gemeinden Langwies, Fideris und Conters hatten 1991 bis 1996 beim Bund durchgesetzt, dass bei der Inventarisierung der nationalen Moorlandschaft Durannapass, sowie von mehreren nationalen Flachmoorbiotopen im Fondei, die Grenzen willkürlich und falsch gezogen wurden. Entscheidend waren nicht die Moorkorkommen im Gelände, sondern die Skiliftpläne in den Köpfen von Bergbahnvertretern, Gemeindepräsidenten, Regierungsräten und kantonalen Beamten.

Brigitte Wolf vom WWF Graubünden ist überzeugt, dass das neue Skigebiet im Fondei nicht gebaut werden kann: „Mit der willkürlichen Anpassung der Moorgrenzen an die Bedürfnisse von Bergbahnunternehmungen haben die Verantwortlichen den Skigebietspromotoren einen Bärendienst erwiesen. Das heftig umstrittene Skigebietsprojekt im Fondei widerspricht der Bundesverfassung und kann daher nicht realisiert werden“. Und Christian Geiger von Pro Natura Graubünden doppelt nach: „Wenn hier gebaut werden darf, muss das Recht gebogen und Landschaft und Natur zerstört werden. Mit Seilbahnanlagen samt Zufahrten, Restaurationsbetrieb, Gargierung, Unterständen für Pistenfahrzeuge, Pistenplanierungen, Kanalisation, Skiwege usw. geht die Landschaft im inneren Fondei als Raum für das Erlebnis der Grösse, Stille und Ruhe verloren.“



## Fondei Projekt auf Eis

Am 19. Januar 1999 distanzieren sich die Davos-Parsonsbahnen AG überraschend und öffentlich vom geplanten Ski-gebiet im Fondei. Und heute steht fest, dass die Moorgrenzen im Fondei – entsprechend der Kritik der Umweltorganisationen tatsächlich falsch gezogen wurden.

Seit dem Coming out der Bergbahnen ist es verdächtig ruhig geworden um das Projekt. ÄlplerInnen, Bäuerinnen und Bauern, die sich um Weiden und Mähwiesen gesorgt hatten, dürfen sich leichten Herzens auf den Fondeier Alpsommer freuen. Bleibt zu hoffen, dass Politiker und Planungsbehörden bald einen Weg finden, um die obsoleten Seilbahnpläne ohne Gesichtverlust ad acta zu legen...



**GASTHAUS RATHAUS CH -7107 SAFIEN**

**ZIMMER MIT HALBPENSION**

**Tel. 081 647 11 06 Fax 081 647 12 03**



## Alpwirtschaft, wie weiter?

*Auf ins Obersäss. Fast die ganze Sennerei, der Hausrat und unsere Kleider müssen auf einen Wagen verpackt werden. Und los geht's. Mit dem Transporter den steilen Weg hinauf dauert die Fahrt fast eine Stunde. Für mich als Beifahrerin ist das eine Stunde, in der ich nichts denken, nichts organisieren, nichts diskutieren, nichts erledigen muss. Ich habe Musse, die Blumen am Wegrand zu betrachten und zu spüren, wie mir der kalte Wind in die Knochen fährt.*

Wer letztes Jahr die Bauernzeitung gelesen hat, kennt diese Zeilen vielleicht. Sie stammen aus dem Alptagebuch, das jede Woche erschienen ist und dessen Autorin ich bin. Dieses Jahr werde ich das dritte Mal z'Alp gehen. In diesem Sommer wird aber vieles anders sein. Der Umbau der zwei Sennereien auf den zwei Stafeln wäre nötig, doch das können sich die Wiesner Bauern nicht leisten. So muss umstrukturiert werden. Aber: Wie soll die Alp danach aussehen? Rentiert es sich für 37 Kühe mindestens die Sennerei des Untersässes zu sanieren? Wie sehen in Zukunft die Direktzahlungen aus? Wie wird es überhaupt mit der Landwirtschaft und der Alpwirtschaft weitergehen? Diese grundlegenden Fragen stellen sich nicht nur die Wiesner Landwirte. Die Antworten auf diese Fra-

gen versuche ich in einer Forschungsarbeit zu finden. Diesen Sommer werde ich deshalb eine Umfrage an die Älpler starten. Sie soll herausfinden, was wir Älpler eigentlich an der Alpwirtschaft finden und welche Bedingungen erfüllt sein müssen, damit es weiterhin genügend Älpler hat. Deshalb werdet Ihr im Laufe des Sommers einen Fragebogen erhalten. Bitte füllt ihn aus und schickt ihn zurück. Ihr helft so mit, die Zukunft der Alpwirtschaft zu sichern. Wenn Ihr mehr wissen möchtet, dann ruft ruhig an. Wie am Anfang schon gesagt, werde ich diesen Sommer auch wieder als Sennerin arbeiten. So versuche ich die Theorie aus meiner Forschungsarbeit sinnvoll mit der Praxis zu verbinden. Christine Rudmann, Tel. 079/228'48'30



**Feuer in den Alpen**  
**14. August 98**

# ÄplerInnentreffen Chur und Witzenhausen

Der Höhepunkt der Churer ÄplerInnentreffen war sicher der 14. Januar 1989. Damals trafen sich etwa 250 ÄplerInnen in der Kulturbarracke des Jugend- und Kulturzentrums, um über ihre Arbeits- und Lohnbedingungen zu diskutieren. Die Problematik wurde breit durch die Presse gewälzt. Der Bündner Bauernverband und der Bündner Sennenerverein machten sich daran, Richtlöhne für das Alppersonal zu erlassen. Gesagt, geplant, getan. Heute werden im Bündner Bauer zu jedem Jahresbeginn die Richtlöhne für das Alppersonal mit Kommentaren abgedruckt.

Seit damals schwand das Interesse an den Churer Treffen und es ging beständig zurück.

Geblieben ist die jährliche Stellenbörse in der Januarmitte für ÄplerInnen, Bäuerinnen und Bauern im Jugendhaus von Chur. Am 16. Januar 1999 waren ca. 70 Leute gekommen, die Alppersonal oder Alpstellen suchten. Wie jedes Jahr wurden wieder interessante neue Teams zusammengemischt oder man hat sich in Erlebtem gewälzt. Schade, dass nicht mehr Bäuerinnen und Bauern oder AlpehrInnen das Treffen besuchen, vielleicht gibt es immer noch Berührungspunkte einiger zu dieser neuen Generation von ÄplerInnen.

Chur ist ein besonderer Ort, wenn es darum geht, Alpteams zusammenzustellen. Nirgendwo wird ein Forum von ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen angeboten, wo man durch Gespräche schon einmal ausprobieren kann, ob man grundsätzlich bereit ist, einen Sommer lang zusammen zu arbeiten. Kontaktadresse von 1999 war:

Martina Mändli, Haus 17, CH-7430 Rongellen

Seit ca. 10 Jahren gibt es in Witzenhausen regelmässig im Januar, 2 Wochen nach dem traditionellen ÄplerInnentreffen in Chur, eine dreitägige Veranstaltung zu alpwirtschaftlichen Belangen. Organisiert wird sie in der Regel von Leuten, die in

Witzenhausen Landwirtschaft studieren und zur Alp gehen. Warum Witzenhausen? Diese nordhessische Kleinstadt ist der landwirtschaftliche Standort der Gesamthochschule Kassel (zwischen Kassel und Göttingen). Hier gab es den weltweit ersten Lehrstuhl für den ökologischen Landbau, der vor ca. 25 Jahren vor allem aufgeschlossene InteressentInnen der Landwirtschaft angezogen hat. Witzenhausen war so zu einem Sammelbecken von LandwirtschaftsstudentInnen aus dem ganzen deutschsprachigen Raum geworden, die mit den konventionellen Landwirtschaftsmethoden aus ihren jeweiligen Hochschulen unzufrieden waren.

Der „Ökogeist“ zog weitere aufgeschlossene Professoren und StudentInnen an, mit dem Ergebnis, dass heute in Witzenhausen nur noch ökologischer Landbau in allen Bereichen gelehrt wird, ebenfalls ein weltweites Novum. (Übrigens: Viele Hochschulen haben mittlerweile nachgezogen und einzelne Lehrstühle für den Ökolandbau eingerichtet.)

In diesem Klima haben sich jährlich Studentinnen und Studenten getroffen, die z'Alp gingen. Anfangs trafen wir uns noch am Lagerfeuer, um uns auszutauschen, bevor wir in die Berge zogen. Später entwickelten sich daraus die dreitägigen Treffen, die in den Januar gelegt wurden. Programmpunkte waren jedesmal irgenwelche politischen Anliegen wie Gentechnologie oder Ökolandbau. Alpeulinge konnten erfahren, was es alles zu beachten gibt, wenn man in die Schweiz auf eine Alp wollte, und absolute Grünschnäbel erhielten einen Einblick über das Zäunen, Hüten oder die Wahl einer Hirtenhündin.

Die jeweilige Organisation und Themenauswahl wird von Jahr zu Jahr weitergegeben an ÄplerInnen, die z'Alp gehen oder gingen. Kontaktadresse 1999 war:

Axel Müller, Spanische Allee 135, D-14129 Berlin  
Tel. 030-803 23 03

Martin Bienert

## Erinnerungen an Giovanni und Hans

*Meine Geschichte ist wahr. So wahr, wie Giovanni und Hans gelebt haben. Einiges bleibe aber hinter dem Alpnebel behütet, unerkant, verziehen.*

von M. M.

Als Kind wollte ich „Pur, Advokat und Nationalrat“ werden. Das eine blieb ich im Herzen, das andere wurde ich, und das dritte strich ich bald einmal von der Liste.

Freizeit und Ferien verbrachte ich, in der Stadt aufgewachsen, nach Möglichkeit in unserer Alphütte, Erbstück meines Vaters, meiner Grossväter. Ich liebte den Geruch der Alpluft, der Wiesen und Weiden, die unvergleichlich schönen Sonnentage, andererseits die rauhe, karge Welt, Wind und Wetter. Ich lernte bei den Bauern das Vieh versorgen, mit Pferd und Wagen umgehen, das Heuen, Misten, im Winter Holzen, ja vieles, was ein Bergbauernleben halt so mit sich bringt. Sehr früh schon war ich vollkommen mit dieser Alp ver wachsen. Viele Jahre ging ich dort oben auch auf die Gemsjagd, seit langem aber lasse ich dieses eigentümliche Treiben, will damit nur sagen, dass mir über weite Gebiete alles, jeder Stein, vertraut war.

Das Hüten hat mir, damals etwa 9-jährig, der alte Giovanni,

ein Bergeller Hirt, beigebracht. Natürlich nicht „beigebracht“. Ich durfte einfach mitgehen, ohne Worte, oder er lud mich ein, zu ihm zu sitzen, mit einem freundlichen Zunicken, wenn ich zu ihm heraufgestiegen kam. Ich lernte Herzlichkeit ohne viele Worte kennen. Herzlichkeit zu Tier und Mensch. Bedingungslos. Ich lernte staunen, dann beobachten. Sein leises „Hoooh“ schien weithin hörbar für seine Tiere. Sein ruhiger Schritt zog seine Herde mit sich, magisch. Lange Zeit konnte er nur dastehen, das Kinn über seine Hände auf dem Hirtenstock abstützend. Wenn seine Augen weit über die Alp schweiften, schien er in eine andere Welt entrückt, mit Geistern zu sprechen, doch immer wieder ruhte sein Blick auf seiner Herde, Tier um Tier liebevoll zu streifend, keines auslassend. Nahm sich Zeit dazu, hatte Zeit. Und wenn ob und zu ein Tier seinen Blick mit kurzem, lässigem Herbeischaunen erwiderte, konnte ich nur staunen über diese Verbundenheit. – Er hat es mir nicht „beigebracht“. Plötzlich verstand ich. Mehr

und mehr. Und eines Tages hätte ich vielleicht ohne ihn mit der Herde gehen können. Irgendwie begriff ich damals schon, dass solche Autorität, Kraft, von Innen kommen muss. Eine Kraft, die nicht zerstört, die leise, ruhig ist, liebevoll. So auch kamen seine Worte, wenn er sprach, wenig sprach. Und wieder auf der Schulbank fragte ich mich dann immer wieder: „Warum können Lehrer nicht wortlos unterrichten?“ Ich vermisste an ihnen diese Kraft von Giovanni.

Nach dem vierten Sommer kam Giovanni nicht mehr auf unsere Alp. Hatte ich vor ein paar Jahren hier oben schon den Tod meines Vaters zu beklagen, umso mehr vermisste ich nun auch den alten Hirten. Tat mich schwer zu begreifen, dass er einfach nicht mehr kam, wiederum wortlos. Ich hing mich dann nicht mehr an die Hirten, seine Nachfolger.

In etwas späteren Jahren stand ich eines Tages unversehens dem neuen Senn gegenüber. Eine etwas ungewohnte Erscheinung, die sich da, gross und breitbeinig, vor mich hingepflockt hatte. Wie ich aber bald erfahren durfte, eine Seele von einem Mensch. Aus „Herr X“ wurde bald einmal „Hans“ und, es dauerte Jahre, immer mehr ein Freund. Eine Freundschaft wiederum mit wenigen Worten. Er liess nicht alle an sich heran. Er hatte, neben seiner behäbigen und überlegten Art, etwas so Blitzschnelles, das Wesen oder heimliche Absichten seines Gegenübers zu durchschauen. Dann schwang er jeweils, höchstens ein leises Brummen, ein eindeutiger Blick. So gab es Menschen, die ihn eben dann nicht mochten.

Wir sassen oft vor der Hütte, am Brunnen oder vor dem Stall unter der Sonne zusammen, sagten uns viel, aber schwatzten wenig. Wenn Hans sich dann jeweils eine Mary Long anzündete, wusste ich, jetzt wird's beschaulich, vertraut. Hans hatte Stil, war manchen Städter an Vornehmheit voraus. Er war fair zu seinen Hirten und Helfern. Seine Gedanken über Gott und die Welt, in ihrer Einfachheit, Klarheit, waren erstaunlich. Auch an Gehalt eben. Er hatte ein Leiden. Das war nunmal so, zu jammern gab's da nichts. Wenige wussten davon.

Vom Berufsalltag erholte ich mich am liebsten auf der Alp, total abstellen konnte ich am besten bei Hans. So gerne ich dort oben die Menschen mied, so gerne besuchte ich ihn. Er zehrte nicht, war einfach da, wohlthuende Ruhe. Verstand, dass ich mit der Alp und ihm verbunden war, ging darauf ein. Seine Arbeit nahm er ernst, das Käsen war ihm heilig. Und trotzdem nahm er mich immer zu sich in die Sennhütte, liess mich „abhöggle“, gab gerne eine Tasse Milch, von seinem (feinsten) Käse oder etwas zum Versuchen ab, erklärte, gab kleine Einblicke in die grossen Geheimnisse seiner Kunst.

Ein Freund des Rinderhirten verriet mir kurz vor dem Tod von Hans ein anderes kleines Geheimnis: Hans soll dem Rinderhirten zur Hochzeit einen Farbfernseher geschenkt haben... Ich war selten so gerührt, kannte ich doch das karge Leben von Hans und seine zurückhaltende Art. Er musste den Rinderhirten sehr gemocht haben.

Die Sennerei war so für viele Jahre mein zweites Zuhause auf der Alp. War schon mein Grossvater mit dem seinerzeitigen Senn befreundet, war das Glück dann mir beschieden. Für den Intellekt holte ich mir das Rüstzeug an den Lehranstalten. Geist und Seele hingegen wurden schon eher dort oben beschenkt.

Nach vielen Jahren mochte Hans nicht mehr z'Alp. Er war älter und etwas müder geworden. Er sagte es mir schon ein Jahr zuvor. Über die Alp legte sich ein Schleier von Bedrücktheit, fing mich ein, lähmte mich.

Eines Tages irgend eines Sommers vor dem Tod von Hans zog ich mich ein schwer zu beschreibendes Heimweh, ein Bedürfnis, seinen Geist oder mindesten irgend etwas von ihm auf ir-



gendeine Art an unseren vertrauten Orten wiederzufinden, zur Sennerei. Wie erstmals näherte ich mich diesem unsichtbaren Gürtel um die Intimsphäre von Hütte und Ställen ohne „Lärm“, einfach so, wie eben damals. Ich war, und mir schien, sogar mein Hund, in Gedanken an die alten Zeiten versunken, einer Art Andacht, als uns plötzlich fremd im Hügel her eine Frauenstimme recht schroff traf: „Was wollen Sie? Milch gibt's von halb acht bis acht abends!“ – Die neue Sennerin. – Ich sah mich nicht nur einer fremden Frau aus irgend einer Stadt gegenüber. Alles war plötzlich fremd. Ich schaute zweimal hin. Die Hütte, das Bänklein, das Holz, ja der ganze Platz davor: wie verwandelt, leblos. Es brachte nichts festzustellen, dass da noch dieselben Steine, Mauern der Hütte waren, dasselbe Bänklein. Das Alte war weg, das Neue nur ein Abbild. Vor allem, es roch ganz anders, so etwas wie abstossend. Ich gehörte nicht hierher, war ein Fremder ... wollte noch von Giovanni und Hans grüssen, völlig verwirrt. Mir wurde kalt. Ich zog mich zurück, heimwärts, traurig, geschockt. Die Frau machte dort oben keinen zweiten Sommer, ihre Gehilfinnen glaub ich auch nicht. Trotzdem. Ich ging in den letzten Jahren nicht mehr hin, hatte Angst, nochmals so etwas zu erleben. Vielleicht dieses Jahr, wer weiss, gehe ich wieder hin, begegne ich wieder Freundlichkeit, und ist da eine Sennerin, die mich kurz verweilen lässt, oder ein Senn; und wenn's nur das freundliche Zucken von Giovanni ist.

## IMPRESSUM zalp

Zeitung der Äpler und Äplerinnen  
Jubiläumsausgabe Nr. 10 Sommer 99  
Auflage 2500 Exemplare Preis sFr. 5.–

Redaktion: Harald Satzer (hs), Wengen  
Urs Baumgartner (ub), Mühlethal  
Giorgio Hösli (gh), Mollis

Adresse: Harald Satzer, Lediwald, 3823 Wengen  
Tel. 033-855 53 33, PC 90-130 553-0

Inserate / Abos / Nachbestellungen:  
Urs Baumgartner, Hauptstr. 53, 4812 Mühlethal  
Tel. 062-752 46 49

Layout: Hösli Typographics, Mollis

Druck: Oranis Offset Chur, Urs Bütkofer

Inseratenpreise auf Anfrage bei Urs Baumgartner

Ihr kennt einen dieser wundervollen Irrfahrt- und Meditationsplätze bei einem Wasserfall?

Bedeutet Euch Wasserfälle auch soviel?

Welches ist Euer Lieblingswasserfall?

Wir möchten einen Bildband über Wasserfälle herausgeben und suchen im gesamten Alpengebiet nach Wasserfällen.

Schreibt eine Postkarte an:  
Marcel Ostrowski  
Sonnenwand 15  
4812 Mühlethal



**informieren, anregen, unterhalten...**

In unserer monatlichen „information“ besprechen wir rund 65 Neuerscheinungen. Wir verschicken schnell und zuverlässig alle lieferbaren Bücher.

**Fordern Sie doch unsere „Info“ an und testen Sie uns!**

**buch** <sup>2000</sup> *Verandbuchhandlung  
Postfach, 8912 Obfelden  
e-mail: buch2000@access.ch  
Tel. 01-761 75 85, Fax 01-761 75 81*

**der schnelle weg zum buch**

**Winkler** WIKO Knonigslingen CH-3510 www.winkler.ch

- ✗ Direktstarke-Kühen MA400, MT, KAZU / Arrivants d'amaesencement direct, MA400, MT, KAZU /
- ✗ 100% betisches Natur-Lab von Saughilbern, BIO geprüft / préssure animale 100% naturelle de jeunes veaux, BIO cert.
- ✗ Milchzentrifugen, Milchflör aus Vliesstoff / centrifuges à lait, fibres en filon
- ✗ Käseflöcher, Järlbe aus Holz oder Kunststoff / toiles à fromages, corolles en bois ou plastique
- ✗ Ihr Haus für sämtliche Semmerli-Bedarfsartikel wie maison pour tous les articles de fromagerie

Ihr Ausrußer / votre fournisseur ☎ 031 790 90 90 Fax 031 790 90 90

## kreuzwortzalpwortkreuz

Eigentlich hätte ich an jenem Sonntag zu Hause bleiben und mir ein Kreuzwörterl für die aktuelle zalp-Nummer ausdenken müssen. Das war mir dann aber doch zu langweilig. Immer nur Wörter beigen schlafft die Muskeln und setzt Bauch an. Zudem müssten auf den Mäiensässen die Krokusse blühen und im „Alpenblick“ die Freunde hocken. Ganz konnte ich mich beim Wandern dem Frühling nicht hingeben. Das unerledigte Kreuzwort trug ich im Rucksack und in den Gedanken mit. Erst das kaltschäumende Bier mit Blick auf die gleissenden Schneefelder der Glarner Berge spülte mein Pflichtbewusstsein weg, und alles war weder kreuz noch wort. Was soll ich mir die Welt noch komplizierter machen, als sie eh schon ist – noch eine Stange bitte – und die ÄlplerInnen mit Fragen plagen, auf die ich selber keine Antwort weiss. Vorne ist die Kuh und hinten der Schwanz, hat man das Euter gefunden, hängt man die Melkmaschine an – ist doch alles klar. Wer will da rätseln, welcher Schweizer Politiker in die sieben leeren Felder in der Ecke unten rechts passt, dessen Name ein Wort enthält, das einem einen Punkt bei der Käse-

taxierung sichert, sofern es schön rund und klein und nicht käseübergreifend vorhanden ist. Eine Schaumdeckeldurchbrechung später hatte ich die Idee. Ich mache es wie der gesuchte Politiker und liefere zu den Fragen die Antworten gleich mit, das vereinfacht das kopfwehlastige Rätseln um einiges und für die Verlosung müssen die zalpers nicht alle Eindendungen auf Fehler untersuchen, weil sie sowieso richtig sind. Mindestens damals schien mir das alles ziemlich logisch. Auf einer Serviette ordnete ich sämtliche Antworten, in meinem Dusel leider nicht nur von links nach rechts und von oben nach unten, sondern auch von unten nach oben und von rechts nach links. Möglich dass hier der Jandl in die klare Struktur der deutschen Sprache pfuschte.

Wieder zu Hause hatte ich keine Ahnung mehr, welche Antworten nun zu welchen Fragen passen. Mit brummendem Kopf und schwebenden Buchstaben vor den Augen, schob ich die Serviette mitsamt dem Fragenzettel in ein an die zalp adressiertes Couvert. Sollen die damit machen, was sie wollen, sofern sie können. (gh)

## Die Fragen:

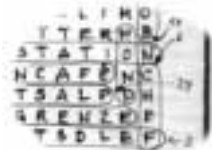
1. von den Züchtern ausgewähltes Organ bei Milchtieren um Zuchtwertpunkte zu sammeln (Horn ist falsch!)
2. dem Namen nach fürs Flachland gedacht, baumelt er doch vielen HirtInnen am Hals
3. oberhalb hat's Weide, unterhalb hat's Wald
4. sind zu zweit, verströmen meist einen eigen-tümlichen Geruch und werden bevorzugt auf Kuhalpen getragen
5. ein berühmtes Schaf, hat Facelifting nötig
6. manche ÄlplerInnen meinen, sie hätten keinen mehr und dann ist's doch der Alpmeister
7. hauptsächliche Tätigkeit auf Sennalpen
8. Kuh die mehr Milch gibt, als gut für sie ist
9. daran oder darauf ist die Alp
10. bringt man vor Weichkäse oder Gemüse an, manchmal auch vor Schlafzimmer
11. jüngstes Mitglied einer Kuhfamilie
12. macht die Pflotschtomate hart
13. wo die Zuchtstiere masturbieren
14. färben violett die Finger und Lippen
15. Jahreszeit des Abschieds und der Melancholie
16. steigert Geselligkeit/senkt Hirnzellenanzahl
17. das trockene Brot der Wiederkäuer
18. wird mit der Harfe gemacht
19. lernt Kühen das Fliegen
20. wichtigster Grund Milchwirtschaft zu be-treiben, kommt auf der Serviette zweimal vor
21. damit gewinnt man die Lösung von Frage 20
22. bringt den Hormonhaushalt der Tiere durch-einander und ist trotzdem natürlich
23. auf jeden werden zwei davon geklebt
24. ziemlich unpassendes Wort für ein Rätsel, aber manchmal gut brauchbar um Viehsalz im Rucksack mitzunehmen
25. organische Säure, die durch vorhandene oder zugesetzte Bakterien beim Abbau des Milchzuckers gebildet wird und Milchprodukte länger haltbar macht
26. hat schon manchen Hirtenhund zum Heulen gebracht
27. unangenehme Auswirkung der Sonne auf den ÄlplerInnen
28. es braucht bloss eine Strasse, eine Kaffeemaschine, ein paar Stühle sowie Tische und schon hat man eines
29. früher war's die Gebse, heute ist's die ...
30. Herr Blocher täuscht es vor zu sein, uns ÄlplerInnen haftet es an, und in der Ländlerszene ist's eine Auszeichnung
31. moderne Kiste der Glacélagerung

## Die Serviette:



Zwei Übernachtungen im Doppelzimmer komplett mit Frühstückbuffet im Hotel Bären in Wengen. Einlösbar vom Mitte September bis 10. Oktober 99 (freundlicherweise gesponsort vom Hotel Bären)

### Lösungsvorschlag



Ticket für zwei Personen 1. Klasse ab Interlaken Ost aufs Jungfrau-joch (3450 m) (freundlicherweise gesponsort von den Jungfrau-bahnen)



Buch „Quatemberkinder“ von Tim Krohn und „Handbuch Alp“ CD „The Alps“ (freundlicherweise gesponsort von der Redaktion)

Wenn alle Antworten richtig eingekreist sind, bleiben acht Buchstaben auf der Serviette übrig, die nicht umkreist sind. Die ergeben richtig angeordnet den Namen einer Alpenpflanze, der als Lösungswort gilt. Bis 30. August schicken an:

**zalp**, Urs Baumgartner, Hauptstrasse 53, 4812 Mühlethal



## Das Alphorn

Ganz neu und frisch bringt der Haupt Verlag ein Buch über das Hirtenhorn heraus. Über die Geschichte, Akustik, den Funktionswandel bis zum Bau aus krummen Holz ist alles enthalten. Neben den vielen Bildern und Zeichnungen sind auch Pläne und Notenbeispiele für das Alphorn und dem verwandten Büchel beigelegt. Ein Blick über die Alpenglänge hinaus zeigt die ähnlichen Hirtenhörner und Naturtoninstrumente dieser Welt. Ein Buch mit überraschend viel Hintergrund und ein Standardwerk für alle Alphorn- und Büchelspieler, sowie für die Liebhaber dieses Berginstrumentes. (hs)

Brigitte Bachmann-Geiser:

Das Alphorn, Vom Lock- zum Rockinstrument  
Haupt Verlag 1999, ISBN 3-258-05640-4 SFr. 58.–

## Bauern am Berg

Darf man ein Buch in den Himmel loben, auch wenn es Fr. 98.– kostet? Wenn es so gut ist, wie der Band „Bauern am Berg“ von Didier Ruef und Ulrich Laduner, darf man diesen hohen Betrag ohne Bedenken ausgeben, denn die Qualität dieses Buches lässt sich nicht in Franken ausdrücken. Das Wort „Liebevoll“ kann im Zusammenhang mit dem Buch mehrmals gebraucht werden: Die über 100 wunderbaren Schwarz-Weiss-Fotos von Didier Ruef vermitteln echten Bezug zum Bergbauernleben und zeigen liebevoll zusammengestellt, alle Seiten dieses Leben. Die Texte von Ulrich Laduner begleiten die Fotos, sind aber eigenständige, ehrliche, liebe- und stimmungsvolle geschriebene Bilder. Auch die Typographie (mit relativ grossem Schriftbild) und die liebevolle und sorgfältige Aufmachung des Buches lädt immer wieder zum Lesen und Blättern ein. Wir begegnen 13 Bergbauern und Hirten aus der ganzen Schweiz. Ihre Familien, die Arbeit und die Verbundenheit mit der Bergwelt sind immerwiederkehrende Motive der Bild- und Textreportagen. Ergänzt durch zwei Beiträge von Jon Mathieu und Peter Rieder ist für mich dieses Buch einer der besten Beiträge über das Bauern am Berg. Absolut empfehlenswert! (ub)

Didier Ruef und Ulrich Laduner:

Bauern am Berg  
Offizin Verlag 1998, ISBN 3-907595-94-2

## Schauplatz Alpen

Ein Hand- und Lesebuch über den gegenwärtigen Zustand und die künftigen Perspektiven der Alpenregion haben Peter Glauser und Dominik Siegrist geschrieben. „Schauplatz Alpen“ zeigt Probleme und Diskussionspunkte aller wichtigen Themen der ganzen, europäischen Alpenregion: Als intensiv genutztes Tourismusgebiet droht sie zum europäischen Freizeitpark zu verkommen; der zunehmende Transitverkehr fordert seinen Tribut; die alpine Landwirtschaft kämpft ums

Oberleben und die Politik der EU verträgt sich schlecht mit den ökologischen, kulturellen und sozialen Erfordernissen einer nachhaltigen Entwicklung, etc. (Verweis: Interview mit Eduard Hofer auf Seite 8). Diese Bestandaufnahme ist in klarer und einfacher Sprache ausgedrückt und wird mit vielen Fotos und Graphiken unterstützt. Besonders wertvoll sind jedoch die geschilderten Lösungsansätze: Projekte der Regionen, Nischenmodelle im Tourismus, Nachhaltige Energieversorgung, Ökogütesiegel, regionale Mitbestimmung usw. Damit hebt sich dieses Werk deutlich von anderen Standardwerken ab. Die Gratwanderung der Berg- und Alpwirtschaft, der Alpen in eine europäische Zukunft wird sicher nicht einfach. Dieses Buch gibt den Leserinnen und Lesern ein umfassendes Bild, was uns bevorsteht, und wie wir es vernünftig angehen können. (ub)

Peter Glauser und Dominik Siegrist:

Schauplatz Alpen  
Rotpunkt-Verlag, ISBN 3-85869-133-X

## Wild und Weise

Zitat aus dem Vorwort von Luisa Francia: „Wild und Weise – Weisbilder aus dem Land der Berge“ ist ein ungewöhnliches Buch, weil es zugleich märchenhaft, poetisch und analytisch ist. Geschichte verbindet sich mit Geschichten; Mythen und

Informationen ergänzen sich. Abgesehen davon, dass das Buch eine kostbare Sammlung von weiblichen Mythengestalten des Alpenraumes ist und einen guten Überblick über die Veränderung von Mythen und Märchen unter patriarchalischer, fundamentalistischer Zwanghaftigkeit gibt, enthält es eine Fülle von geschichtlichem Material, ja, von Frauengeschichten in der Schweiz.“

Ursula Walser-Biffiger bindet diese alten Sagengestalten ein in ihre Zeit, deckt vorsichtig die

Kräfte auf, mit welchen diese Frauen umzugehen verstanden, macht Querverbindungen zur Gegenwart, wie und was Frauen heute erleben, welche sich mit der Kraft und Weisheit dieser Weisbilder verbinden. Ein spannendes, lehrreiches und mutmachendes Buch.

Anneliese Wuffli

Ursula Walser-Biffiger:

Wild und Weise – Weisbilder aus dem Land der Berge  
AT-Verlag, ISBN 3-85502-628-9

## Meine Murrenkinder

Der Berner Oberländer Peter Bergmann lässt in seinem bisher schönsten Bilderbuch die Frau des Wildhüters von Lauenen erzählen: Alice Hauswirth zieht zwei kleine Murrenkinder auf, die ihr von einem Alpherin in Obhut gegeben wurden. Und oh Wunder, ihre Hündin Trixe säugt die Findlinge, sie werden grösser, gewöhnen sich ein und wachsen in die menschliche Umgebung. Und damit beginne auch schon die Schwierigkeiten. Denn als Alice die Murrenkinder im nächsten Jahr ins ursprüngliche Umfeld eingliedern will, zieht es sie immer wieder zu ihrer ursprünglichen Heimat, ins Dorf zurück. Am Ende müssen sie in einem Tierpark untergebracht werden.



Photo: Didier Ruef



Ungewöhnlich, dass eine solche kleine Tragödie als Bilderbuch für alle Altersstufen, vorwiegend wohl für Kinder gestaltet wird. Noch ungewöhnlicher die derart behutsame, echte und klare Bild- und Textsprache. Vor allem die zahlreichen Schwarz-Weiss-Zeichnungen (neben den farbigen, grossformatigen Abbildungen) zeigen die innige Verbundenheit des Autors mit dieser ungewöhnlichen Geschichte. Kinder freuen sich und lernen die Marmorliere kennen, ihren Bewegungsdrang, ihre drolligen Spiele, ihre Bauten, das Fressen, den Winterschlaf usw. Warum sollen wir uns nicht mit ihnen freuen? Peter Bergmann macht es uns leicht. (ub)

Peter Bergmann:  
Meine Marmorliere  
Zytglogge-Verlag, ISBN 3-7296-0579-8



## Quatemberkinder

Ein Heimatroman! Liegt ächt an der Gattung, dass der neueste Roman des Präsidenten des Schweizerischen Schriftstellerverbandes, Tim Krohn, bisher eher wenig Resonanz fand? An der Geschichte jedenfalls kanns nicht liegen, die hat das Zeug für einen veritablen Bestseller, ist eingängig und hintergründig, spannend und witzig – schlicht hinreissend. In Quatemberkinder löst uns der im Glarnerland aufgewachsene Autor in eine Welt voller Zauber und Mythen eintauchen, greift auf Sagen und Geschichten zurück und schreibt sie neu – in einer mit den gespätesten Mundartausdrücken durchsetzten Sprache, dass es eine meinidige Freud ist. Der Autor hat Dutzende bekannte und weniger bekannte Alpengsagen ausgegraben und ihnen für diesen Roman das Fleisch an die Knochen zurückgezaubert. Das sind nicht die von Pfarrern Moral gesäuberten und pädagogisch auf Schulbuchverträglichkeit verhamlosteten Geschichten, da gehts handfest zu und gruselig, gar lustig in mancherlei Beziehung. Zur Geschichte: Wir folgen dem Helden Melk, „der mehr ein stiller ist, mit einem Gspürü für das Veh“, durchs Glarnerland des 19. Jahrhunderts, in Ställe, Stuben und Fabriken, über Alpen, Gletscher und auch in die Welt hinaus. Früh begegnet der Melk dem Vreneli, die „eher ein Umwegumpi und Umwenderi“ ist, von der auch gemunkelt wird, „ein Gämä sig sein Geschwister“ – item, die beiden verlieben sich, und es entsteht eine wunderprächige Liebesgeschichte. Sie sind Quatemberkinder, sehen Dinge, die anderen verborgen bleiben, „Geister und Hexen und Schrättli sind ihnen ebenso selbstverständlich wie andern das Nachtgebet“. Klar, dass zwei söttige nicht vom gemüthlichen Heimetli träumen, sondern sich lieber auf den Gletschern oben vernügen und diese mit ihrem Treiben zum Brünnen bringen. Und wir wissen nun, wenn die Firne wieder mal ins Alpstübli leuchten, was da oben so vor sich geht...

Der Rezensent ist ansonsten nicht der Meinung, dass unser heutiges Alppersonal auf den qualitätsgesicherten Alpen zwischen dem Melken, vor dem Auspladen oder auf der Weid unbedingt vom Alpen und nichts anderem sollte lesen, möchte aber bezüglich der Quatemberkinder eine unbedingte Empfehlung aussprechen.

Christian Brassel

Tim Krohn:  
Quatemberkinder und wie das Vreneli die Gletscher brünnen machte.  
Eichhorn, 1998 ISBN 3-8218-0670-2. Fr. 33.–

## Musik aus den Bergen

Auf meiner immerwährenden Suche nach guter, alpenländischer Musik leuchteten meine Ohren als ich in einer Worldmusik-Serie die CD „The Alps: Music from The Old World“ entdeckte. Als Nummer 24, einer auf inzwischen 49 Tonträger angewachsenen Reihe der Firma Network, gesellt sich „The Alps“ zu Musik aus Indien, Mali, Tuva, Irland und Gambia. In enger Kooperation mit dem Westdeutschen Rundfunk (WDR), der in seinen Archiven eine sehr umfangreiche Sammlung von Volksmusik aus den Alpen festgehalten hat, ist so eine sehr schöne und interessante CD entstanden. Diese 100% Keyboard- und kitschfreie Sammlung führt in die unterschiedlichsten Stile, Instrumente und Traditionen ein. Allein die Hälfte, des über eine Stunde dauernden Klangerlebnis, stammt aus der Schweiz. Was schon andeutet, welches musikalische Kulturgut in diesem kleinen Alpenland schlummert.

Eröffnet und beendet wird CD vom Alpherduo Aemmittal. Mit dem Djideridu der Alpen wird man sofort gut eingestimmt. Danach folgt die Husmusijeremias vo Bärn mit vier Stücken. Sie gehören zu den Pionieren des Schweizer Folk-Revivals. Danach dann die Appenzeller Space Schöttel, die Meister im Appenzeller Freistil. Wer Töbi Tobler am Hackbrett und Ficht Tanner am Baß einmal live miterlebt hat, wies ihre Musik zu schätzen. Wie ihr Name schon andeutet, ist sie zum abheben. Die Mosibueba bringen mit einem Schottisch und einem Walzer das Schwyzerörgeli zum klingen, eines der gebräuchlichsten Instrumente der Schweizer Volksmusik.

Als österreichische Beiträge kommen dann die Schneebergbaum mit einem Jodler und die Citoller Tanzgeizer mit flotter Tanzmusik zum Zuge. Die Familie Engel aus dem Tirol bringt dann besinnliche Stubnmusik. Die Intalater Sängler machen im gleichen Stil weiter. Auf alle Fälle ist diese gelungene CD ein Muss für alle Äpler mit CD-Spieler. Und Dank dieser Weltmusikserie braucht sich die Alpenmusik nicht vor Yousoo N'Dour oder Nusrath Fateh Ali Khan zu verstecken, sondern ist Teil unserer vielseitigen Welt.

CD „The Alps“ Musik From The Old World  
World Network Nr. 24 Best.-Nr. 56-982

Auch im Glarner Hinterland wird Musik gemacht. Auf über zweihundert Saiten löffelt Roli Schiltknecht auf seinem Hackbrett erstaunliches. Schon die Titel wie „Edelweissalles“ oder „Milchspieler“ zeigen, dass da was anderes kommt. Die CD „steinsam“ bringt Roli Schiltknecht solo und pur. Er setzt seine Stimmungen ideal auf das Hackbrett um. Eintauchen in die Bergwelt mit ihren geduldigen Steinen und man findet sich auf einer Reise, die über die Bergspitzen der Alpen hinausgeht. Wenn man nun das Hackbrett von Roli Schiltknecht mit Alphon, Gitarre, Perkussion und Kontrabass vermischt, so hat man einen „Lawinetanz“. Die Gruppe „Barry-Vox“ bringt als Unterhaltungsortchester einen flotten Mix. Mit Liedern wie „Balaländler“ oder „De Zue-Sänn“ wird aus Volksmusik einfach Volksmusik, und die Freude an der Musik bleibt. (hs)

CD „steinsam“ Roli Schiltknecht Hackbrett solo ZYT 4815  
CD „Lawinetanz“ Barry Vox ZYT 4836  
Zytglogge Verlag, Eigerweg 16, 3073 Gmülingen



# www.zalp.ch

Natürlich bringt uns das Internet nur fadengerade Informationen, die unerlässlich lebenswichtig sind, wer aber nach alpischen Themen verlangt, wird enttäuscht. Die Suchmaschinen bringen bei der Eingabe „Alp, Alpen, Alpwirtschaft und Alpler“ megabytes an Vermarktung/Tourismus und wenig an Landwirtschaft und Umweltschutz. Damit sich nicht alle die Augen daran kaputtsehen, haben wir einige interessante Adressen zusammengestellt.

## www.admin.ch

Dahinter verbirgt sich die SAR (Swiss Agricultural Research), die Schweizerische Landwirtschaftliche Forschung. Wer weiterklickt kommt zu den sechs Forschungsanstalten des Bundesamtes für Landwirtschaft:

- Eidgen. Forschungsanstalt für Nutztiere (RAP), Posieux
- Milchwirtschaft (FAM), Liebefeld-Bern
- Obst-, Wein- und Gartenbau (FAW), Wädenswil
- Pflanzenbau (RAC), Changins
- Agrarökologie und Landbau (FAL), Zürich-Reckenholz
- Agrarwirtschaft und Landtechnik (FAT), Tänikon

und kann dort über die Forschungstätigkeiten nachlesen, zusätzlich sind weitere Links zur Landwirtschaft aufgelistet. Nützliche Informationen sind nicht zu erhalten, aber man kann sich mit vielerlei Publikationen eindecken und erfährt anhand der Eingangsseiten etwas über die Architektur von Forschungsanstalten.

## www.alpineresearch.ch

Die „Schweizerische Stiftung für Alpine Forschung“ versucht das gesamte Alpengebiet, mit all den darin brennenden Themen ins Internet zu bringen. Es besteht ein Forum, wo man seine Gedanken ausschütten, oder als Alpenorganisation sogar gratis eine Webseite hinstellen kann. Über die Hirten und Senninnen habe ich nichts gefunden, die Informationen sind etwas bergsteigerlastig, vielleicht, weil die Stiftung aus dem SAC (Schweizerischen Alpenclub) entstanden ist, der selber noch nicht im Web ist. Der hoffnungssträngige Link zum „www.alpenbuero.ch“ blieb mir wegen Bauarbeiten verperrt.

## www.cipra.org

CIPRA, die Internationale Alpenschutzkommission hat die besten Links zu den umweltpolitischen Themen im Alpenraum, und ist, echt angenehm, schnell im Bildschirmaufbau. Wer Infos zur Alpenkonvention, Verkehr, Tourismus und ähnlichem sucht, wird hier bestens bedient.

## www.agri.ch, oder:

[www.agri.ch/asp\\_agri/agriadress/suchen.asp](http://www.agri.ch/asp_agri/agriadress/suchen.asp)

Hier findet sich das „Agriadress“. Wer Couchepin einen Brief schreiben will, weil er das gentechnisch veränderte Soja im Letzithin seiner Schokolade satt hat, muss schliesslich die Adresse seines Sekretärs wissen.

## www.lid.ch

LID, Landwirtschaftlicher Informationsdienst.

Hier lese ich, dass Ozon für die Pflanzen Gift ist, und wie ein Regierungsrat zum Alpkäser wird. Aber auch andere erkenntnisreiche sowie unwahrscheinliche Geschichten und Artikel aus der landwirtschaftlichen Welt werden hier versammelt. Sogar eine Rezension über das Handbuch Alp gibt's (damit hier klar wird, dass Information immer auch Werbung ist).

## www.sab.ch

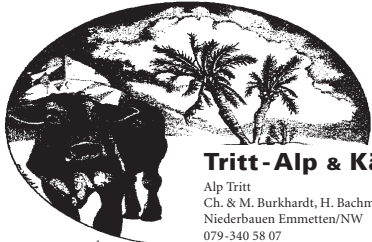
Die SAB, die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Bergegebiete, hat viele schöne Bildli. Vermisst habe ich vor allem die fehlende Möglichkeit direkt über den Bildschirm zur Alpstellenvermittlung zu kommen. Es gibt zwar eine Pinwand, wo man gegenseitig Infos austauschen kann, dort wird aber für die Stellensuche auf postalische Wege verwiesen, wenn auch mit ziemlicher Verspätung. Beispiel Pinwall: Am 01.02.99 sucht jemand dringend eine Alp, worauf die Redaktion am 26.04. meldet: „Sehr geehrte Damen und Herren. Bitte das Formular „Alpstellenvermittlung“ unter Rubrik Dienstleistungen ausfüllen und sFr. 30.– überweisen.“ Trotzdem, es hat Stellen – wenigstens Gesuche – aber bei

## www.combi.agri.ch oder

[www.combi.agri.ch/bauernzeitung/dienst/bb/bb.htm](http://www.combi.agri.ch/bauernzeitung/dienst/bb/bb.htm)

finde ich auch Angebote, sowie einen Haufen an landwirtschaftlichen Geräten, Fahrzeugen und Utensilien. Unter anderen Institutionen findet man beim anwählen der kurzen Adresse auch die LmZ (Landwirtschaftliche Lehrmittellentrale Zollikofen), wo man Lehrmittel und Sachbücher direkt bestellen kann.

Wer andere Webadressen zu hirtischen Themen weiss, kann sie uns mailen: [typographics@datacomm.ch](mailto:typographics@datacomm.ch), oder in eine Käserinde ritzen und an die Redaktion schicken.



## Tritt-Alp & Käse

Alp Tritt  
Ch. & M. Burkhardt, H. Bachmann  
Niederbauen Emmetten/NW  
079-340 58 07

oder

S. Spörr

Buckstrasse 21

8820 Wädenswil

Fon/Fax: 01-780 16 06

E-mail: [tritt@pop.agri.ch](mailto:tritt@pop.agri.ch)

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

## Vermicelle auf Meeresfrüchtblattsalat?

oder lieber

**die Rosinen aus dem Alp- und sonstigen Käseuniversum?**

auf dem Markt an:

**Dienstag & Freitag Bürkliplatz Zürich 7<sup>00</sup>–11<sup>00</sup>**

**Samstags 8<sup>00</sup>–12<sup>00</sup> in Wädenswil**

« Immer wieder suchen wir echte Käseraritäten. »

Bei milden, ausgereiften und/oder rezenten Fragen:  
siehe oben

## Meh füelt sech alt wie ds matterhorn, we me ke Gäld meh het...

Als ich mich Anfangs November letzten Jahres bei Harald nach unserem Kontostand erkundigte, meinte er atemlos durchs Telefon: „Yeah! Wir sind nicht mehr im negativen Bereich.“ „Und welche Rechnungen sind noch zu bezahlen?“ „Alles bezahlt!“

## Was niemer sich je dänkt hätt, das isch plötzlech gscheh...

Tja, lange Zeit hatten wir ein mulmiges Gefühl. Doch dank den Inserateinnahmen und den vielen Einzahlungen mit kleinen und grossen Aufrundungen hat zalp 98 keinen finanziellen Schiffbruch erlitten. Dafür möchten wir den Inserenten und den Älplerinnen und Älplern, die einen Beitrag einbezahlt haben, von ganzem Herzen danken.

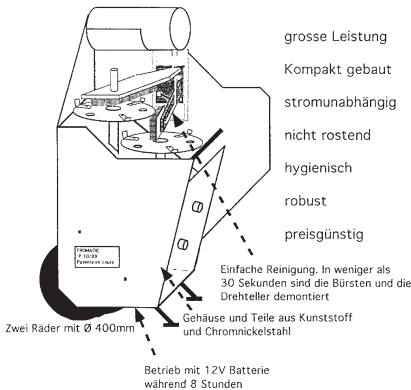
## ...im mittelland regiert der gyz, sie hei ke chole meh

Von den 2000 Empfängern, der direkt auf die Alp verschickten Zeitung, haben immerhin 126 oder ca. 6,4% den beigelegten Einzahlungsschein benutzt. Wir hoffen jetzt, dass (auch mit dieser Jubiläumsausgabe) der Geiz im Mittelland unten liegen bleibt, und sich die Älplerinnen und Älpler weiterhin freigiebig gegenüber der zalp zeigen. Wer Fr. 5.– auf das PC-Konto 90-130553-0 einbezahlt, hilft dieser Zeitung am Weiterleben.

Zitate von „Stiller Has: Chole“

## Käse-Pflege mit FROMATIC P.10

die rationelle Lösung für die Käsepflege





**P.P.**

7000 Chur

Adressberichtigung melden

**Liebe Pöstler:innen**, bitte  
Zeitschrift an das Alppersonal  
weiterleiten, falls persönlicher  
Adressat unauffindbar

## Alp Prasüra

Der Philosophenweg  
Steinkakophonie

Arvenhort

Rocky Mountainblick ins Tal  
zwischen Ästen der See

Gedanken an Krishnamurti  
Nietzsche, Wittgenstein  
habe ich nicht –

Alfred Tardy, 1. 8. 98