

«Wir haben einen super Alpsommer»

Alpleben / Zu Besuch auf der Musenalp im Urner Isenthal. Dort arbeitet derzeit BauernZeitung-Redaktorin Andrea Gysin.

ISENTHAL Im Flachland unten klart es schon auf nach dem lange ersehnten nächtlichen Regen letzten Freitag. Hier im Kleintal hinten im Urner Isenthal schleichen noch Nebelschwaden um die Berghänge. Zahlreiche Wasserfälle an den Felswänden zeugen von den heftigen Regenfällen über Nacht. Bei der Talstation zur kleinen und abenteuerlichen Seilbahn auf die Musenalp stehen Journalisten und knipsen und staunen ob der mystischen Kulisse. Sie lassen sich hochseilen, während ich den Wanderweg zur Musenalp nehme. Es ist nicht nur nass hier, sondern auch saftig grün, von Trockenheit auf den Alpweiden kaum eine Spur.

Normale Alpdauer

«Wir hatten bisher einen super Alpsommer», bestätigt Andrea Gysin vor der Alpkäserei auf Musenalp. Die Redaktorin der BauernZeitung verbringt hier auf 1500 Meter über Meer zusammen mit ihrem Freund Sepp Herger einen Sommer als Alpkäserin und Alpkäserin.

Auch Herger hätte noch im Frühling nicht geglaubt, dass sich der Alpsommer so positiv entwickeln würde. «Am 20. April lagen hier noch zwei Meter



Andrea Gysin mit ihrer Lieblingskuh auf den wüchsigen Weiden der Musenalp im Isenthal UR.

(Bilder Josef Scherer)

Schnee. Gleichwohl konnten wir sehr früh, schon am 7. Juni, die Alp bestossen.» Es sei wegen regelmässigem Regen stets sehr wüchsig gewesen und auch beim Tränkwasser gebe es keinen Mangel. «Andere Jahre war es hier viel zu nass und es gab vie-

le Trittschäden. Heuer sorgte nur das Hagelwetter am 1. August für einen Dämpfer.» So geht Herger davon aus, dass die Alpzeit wohl doch nicht länger dauert, sondern wie üblich nach 90 bis 95 Tagen endet.

Wertschöpfung mit Alpkäse

Sepp Herger, 30, ist gelernter Käser und hat in Nachholbildung Landwirt gelernt. Er ist auf der benachbarten Alp aufgewachsen und konnte 2013 die Musenalp kaufen. Über den Winter arbeitet er bei der Bergkäserei Langentannen in Buochs. Die Musenalp umfasst 60 ha LN und ermöglicht 40 Stösse Vieh. Selber hält das junge Älplerpaar noch 11 eigene Ziegen und Gitzli. Diese Zucht ist der besondere Stolz der beiden. Die 40 gesömmerten Milchkuhe von 10 verschiedenen Bauern aus dem Urnerland und Luzern liefern Milch für rund 5 t Alpkäse. Zwei Drittel davon werden selber vermarktet, der Rest geht zu Intercheese. Acht Liter

Milch pro Kuh werden für die eigene Arbeit der Alpkäser verrechnet. Liefern sie mehr, wird den Bauern 75 Rappen pro Kilo bezahlt. Zudem erhalten diese die Sömmungsbeiträge.

Die Vermarktung von Alpkäse ermögliche eine gute Wertschöpfung, sei aber auch sehr arbeitsintensiv. «Niemand wartet auf deinen Käse», betont Herger. Besucht würden deshalb zahlreiche Märkte auch ausserhalb des Kantons. Dabei sei wichtig, eine Geschichte verkaufen zu können. Konkret: die Landschaft, die Nähe zu den Tieren, die authentische Produktion.

Exklusives Touristenerlebnis

Die «Geschichte» wird neuerdings auch an Touristen vermarktet. Viele kleinere Gruppen, die das besondere Erlebnis suchen, lassen sich die authentische Alpkäserei samt Käserei zeigen. Gerade letzten Freitag war es eine Gruppe von Journa-

listen, welche auf Einladung des Hotel Chedi Andermatt hier weilten und solche angebotenen Exklusiv-Exkursionen für Gäste bewerben sollen (siehe Kasten).

Solche Erlebnisse wie «selber käsen» seien sehr gefragt, vor allem bei Amerikanern. Mehr als einmal wöchentlich möchten Herger und Gysin solche Besuche aber nicht anbieten. Der Aufwand und Eingriff in den gewohnten Tagesablauf sei nicht zu unterschätzen. Und grosse Käsekäufer seien solche Gäste auch nicht.

Streng, aber eindrücklich

Andrea Gysin, zwar bereits alpkäserfahrend, erlebt diesen Alpsommer bei ihrem Freund dennoch ganz besonders, da erstmals selber gekäst wird. Es sind sehr lange und strenge Arbeitstage: Tagewache um 4.30 Uhr, dann Kühe melken, die über Nacht eingestallt waren. Ziegen melken, Gitzli tränken. Milch zum Käsen vorbereiten, anfeuern, einlaben, Wascharbeiten erledigen. Nach

dem Morgenessen weiter käsen, im Vorsommer gar in zwei Chargen. Nach dem Mittag Weidepflege, Haushalt und Käsepflege bevor es abends wieder ans Melken und die Käsepflege geht. Feierabend sei selten vor halb neun Uhr.

Recht speziell und zusätzlich aufwendig sei der Melkstand im Oberstafel, wo die Kühe während einigen Wochen im Freien an einer Latte angebunden gemolken werden. «Die Morgenstimmung dort oben und im halbdunkeln die liegenden Kühe zusammenzutreiben, dann frühmorgens vor dieser Bergkulisse zu melken, das ist ein sehr emotionales Erlebnis», schwärmt Gysin.

Josef Scherer

Weitere Informationen zur Alp:
www.musenalp-isenthal.ch

Weitere Bilder und Video:
www.bauernzeitung.ch/mehr/videos

Eine andere Schweiz zeigen

Zu Besuch auf der Musenalp war auch eine Gruppe von Presseleuten auf Einladung des Resorts in Andermatt, um die Besonderheiten der Schweiz kennenzulernen. Sie hatten auch Gelegenheit, selber zu käsen. Dimitri Burkhard vom Onlinemagazin «Newly Swised», das sich vor allem an Ausländer in der Schweiz richtet, findet es einmal mehr faszinierend, selber ein ihm bisher unbekanntes Tal in der Schweiz kennengelernt zu haben und zu sehen, wie hier junge Leute so authentisch, naturnah, kompetent und mit viel Leidenschaft tätig sind. Viele Leute kennen nur die Klischee-Schweiz, umso mehr würden solche bisher unbe-

kannte Einblicke geschätzt. Pascal Rast von «Swisspecial» aus Hergiswil NW, der als Guide exklusive individuelle Touren in die unbekanntere Schweiz anbietet und die Pressetour im Auftrag des Chedi Andermatt organisierte, stellt bei seinen Gästen ebenfalls eine grosse Faszination fest, wenn sie eine solch traditionelle und reale Alpkäserei selber erleben können. Das löse viele Aha-Effekte aus, auch wird klar, dass da nicht nur für Touristen etwas dargestellt werde. Selbst viele Schweizer seien immer mehr von der Natur entfremdet und umso erstaunter ob solch wilden Landschaften und einfachen Arbeits- und Lebensweisen. js



Tägliche Pflege der Alpkäse-Mutschli ist eine der vielen Tätigkeiten während des langen Alptages von Andrea Gysin.

Neu ein Bonus für Gesundheitstränker

Kälbermast / IP-Suisse lanciert Programm, vorderhand nur für die Zentralschweiz.

SURSEE Neue Anforderungen der Abnehmer in den Labelprogrammen und eine Verbesserung der Tränkergesundheit veranlasse die IP-Suisse, ein eigenes Programm für Tränkekälber zu starten, heisst es in der Medienmitteilung. Der Geburtsbetrieb erhält für sogenannte Gesundheitstränker neu eine Prämie von 50 Franken. Das Programm wird ab sofort in der Zentralschweiz gestartet, soll später je nach Echo auf die gesamte Schweiz ausgedehnt werden.

Kolostrum und Muttermilch

Gefordert wird eine ausreichende Kolostrumgabe an die Kälber in den ersten vier Stunden und Muttermilch bis zur Sättigung während den ersten zwei Tagen. Weiter muss eine genügende Eisen- und Selen-Versorgung gewährleistet werden und eine Impfung gegen Viruserkrankungen der

Atemwege wird empfohlen. Die Tiere werden über die ASF/IPS-Kuvag gehandelt, könnten jedoch über die jeweiligen Kleinhändler geliefert werden, erklärt Hans Peter Wolf, Geschäftsführer ASF Sursee.

Ziel weniger Antibiotika

Fritz Rothen, Geschäftsführer IP-Suisse, weist auf die Notwendigkeit hin, auch im Tränkerhandel Grundanforderungen zu erlassen, um den Einsatz von Antibiotika weiter zu reduzieren. Auch die Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP) unterstützen laut Geschäftsführer Pirmin Furrer die generelle Stossrichtung dieses Projekts. Gesunde Tränker seien im Gesamtsystem Milch ein zentrales Element, «wo wir nicht weiter die Augen davor verschliessen können und Verantwortung wahrnehmen wollen.» js

Angriff des Wolfs hat Folgen

Uri / Bauernverband weist auf vielfältige negative Konsequenzen von Wolfsrissen hin.

ALTDORF «Ist so ein Raubtier wirklich nachhaltig auf unseren Alpen?», fragt sich der Bauernverband Uri. Schon wieder wurden nämlich letztes Wochenende im Urnerland Schafe gerissen, diesmal fünf Stück auf der Göscheneralp. Für den Wildhüter spreche das Rissbild klar für einen Wolf.

Nicht schützbares Alp

Die betroffene Schafalp, wo jeweils 50 Zuchttiere gesömmert werden, sei offiziell von einer Amtsperson als nicht schützbar eingestuft worden. Das heisst, wegen der Grösse und Lage könne kein Herdenschutz betrieben werden. Gleichwohl sei es sinnvoll, hier Schafe zu sömmern, schreibt der Bauernverband in einer Medienmitteilung. Gerade in heissen Sommern wie heuer, da Schafe nicht schwitzen können und die hoch gelegenen Alpen mit den angenehmen Temperaturen von den Tieren geschätzt würden. Auch aus ökologischer Sicht, zur Verhinde-

rung der Verbuschung, und aus touristischer Sicht, zur Pflege des beliebten Wandergebietes, mache die Bestossung dieser Alpen mit Nutztieren Sinn.

Früher Alpbzug mit Folgen

Weil nun aber so viele Tiere gerissen wurden, sei den Älplern nichts anderes übrig geblieben, als die Schafe bereits am 11. August von der Alp abzutreiben. Das Risiko eines weiteren Angriffs sei zu hoch. Das sei fünf bis sechs Wochen früher als üblich. Nur wegen dem Raubtier, und obwohl gerade auf dieser Alp noch genügend Futter und Wasser vorhanden wäre. Auf den Heimbetrieben im Tal hingegen fehle trockenheitsbedingt vielerorts das Futter auf den Weiden. Und wenn andere Parzellen genutzt werden müssten, fehle dieses Futter für den Winter. Die Risse von Schafen würden somit gerade dieses Jahr einen «Rattenschwanz» von negativen Folgen verursachen, betont der Bauernverband Uri. js



Kein schöner Anblick: Gerissenes Schaf letztes Wochenende auf der Göscheneralp in Uri.

(Bild zVg)