

# Z` Alp I

## Erlebnisswelt Glarner Alpen



Projektarbeit zum Erwerb des Wanderleiterausweises

Schweizer Bergführerverband SBV

Ueli Schlittler  
Allmeindstrasse 4  
8867 Niederurnen

[ueli.schlittler@outlook.com](mailto:ueli.schlittler@outlook.com)

Abgabetermin: 15. März 2018

# Inhaltsverzeichnis

Seite

1.	Titelblatt mit Hinweis	1
2.	Inhaltsverzeichnis	2
3.	Dank	2
4.	Bestätigung	2
5.	Abstract	3
6.	Einleitung	4
7.	Zahlen und Fakten zur Glarner Alpwirtschaft	5
8.	Alpfrühling	
8.1	Portrait 1 Alp Mittler und Ober Nüen, Filzbach (R. und Ch. Beglinger, Mollis)	6 - 7
8.2	Interview mit Rahel und Christian Beglinger	8 - 11
9.	Alpsommer	
9.1	Portrait 2 Alp Vorderschlatt, Glarus (M. Lehmann, Schwanden)	12 - 13
9.2	Interview mit Martin Lehmann	14 - 17
10.	Alpherbst	
10.1	Portrait 3 Alp Oberlängenegg, Glarus (L. und Ch. Krieg, Oberurnen)	18
10.2	Interview mit Lisbeth und Christian Krieg	19 - 24
11.	Schlusswort	25
Anhang		
12 .	Literaturnachweis	26
13.	Bildnachweis	26

## Dank

Ich danke den oben erwähnten Äplerinnen und Äplern für ihre Gastfreundschaft, die Zeit für die Interviews und die vielen schönen Fotos. Meiner Frau Patrizia und meinem Mentor Dominik Abt danke ich für die Durchsicht meiner Manuskripte.

## Bestätigung

Ich bestätige, dass ich die vorliegende Arbeit persönlich und ohne unzulässige Hilfe verfasst habe.

Niederurnen, 15. März 2018

Ueli Schlittler

## Abstract

Das Ziel meiner Arbeit ist, einen Einblick in das Leben und Arbeiten auf den Glarner Alpen zu geben. Das daraus erarbeitete Wissen soll mir oder anderen Wanderleitern dazu dienen, möglichst viele Fragen von Gästen vor Ort kompetent zu beantworten.

Zu Beginn werden die Glarner Alpen in Zahlen vorgestellt. Danach wird die ganze Alpsaison von Frühling bis Herbst mittels 3 Portraits und Interviews detailliert beschrieben.

Dabei kommen auch die Frauen der Äpler, die zahlreiche und wichtige Aufgaben übernehmen, zu Wort. Diese 3 Alpen unterscheiden sich grundsätzlich in der Tierhaltung, der Vegetation, den Produkten und diversen Agro-Dienstleistungen.

Die Probleme mit Gesetzen, Krankheiten, Unfällen, der Wirtschaftlichkeit und dem Wetter werden ebenso angesprochen wie die Freude und Leidenschaft der Äpler. Es gibt Rückblicke in vergangene, beschaulichere Zeiten mit viel Handarbeit und Ausblicke in eine auf Effizienz und Hygiene ausgerichtete Zukunft.

Im Schlusswort wird der grossen Arbeit der Äpler Respekt gezollt und auf die verschiedenen ökologischen, wirtschaftlichen und familiären Aspekte hingewiesen.



## Einleitung

Der Wecker schrillt. Es ist fünf Uhr in der Frühe. Draussen dringt zartes Morgenlicht durch den Nebel. Glockengebimmel und Vogelgezwitscher wechseln sich ab. Christian und Lisbeth, das Äplerehepaar, schlüpft wortlos in ihre Arbeitskleider und macht sich nach einer kurzen Morgentoilette an die Arbeit. 15 Stunden. Tag für Tag. Äpleridylle? Idealismus? Überlebenskampf? Ich will es wissen!

Als Alpinist und in Zukunft auch als Wanderleiter bin ich oft auf verschiedensten Alpen unterwegs. Da ist einmal die vielfältige Landschaft, dann die Fauna und natürlich die Flora, die mich faszinieren. Ich habe im Laufe meiner Ausbildung einiges dazu gelernt und möchte dieses Wissen in spannender Form an meine Gäste weitergeben.

Und wieviel weiss ich über die Arbeiten der Äpler, ihre Tiere, ihre Produkte? Bin ich gewappnet für die vielen Fragen, die meine interessierten Gäste mir stellen? Was ist eine Galtkuh? Wieviel Liter Milch braucht es für 1 kg Käse? Welche Pflanzen sind giftig für das Vieh? Ich will es genau wissen!

Im vor 2 Jahren erschienenen Glarner Alpbuch werden 88 Alpen und ihre Äpler beschrieben. Ich habe 3 davon ausgewählt und mich mit ihnen bei Kaffee und Kuchen unterhalten.

Es war spannend, äusserst lehrreich und ich war begeistert über deren Wissen, Offenheit und Spontanität. Nun weiss ich mehr!

Mein Ziel ist, meinen Gästen viele Detailinfos, aber auch Hintergrundwissen über das Alpwesen weiterzugeben. Ich möchte eine 4-teilige (-tägige) Alpbegehung auf verschiedenste Glarner Alpen in mein Jahresprogramm einbauen. Dabei wird auch der Agrotourismus mit seinen vielfältigen Facetten eine wichtige Rolle spielen. Mehr darüber wird in der Folgearbeit Z` Alp II zuhanden der eidgenössischen Fachprüfung zu lesen sein.

Meine Projektarbeit Z` Alp I wird auf meiner Homepage für Interessierte öffentlich zugänglich sein und für meine "Alpgäste" werde ich eine Kurzform davon ausarbeiten und ihnen abgeben.

Ich wünsche den Leserinnen und Lesern dieser Arbeit viel Vergnügen beim Erweitern ihrer Horizonte und möchte alle ermuntern, sich mit den Äplern zu unterhalten. Sie schätzen das nämlich sehr!



## Zahlen zur Glarner Alpwirtschaft

Alpwirtschaftliche Nutzfläche (in Hektaren) *	ca.	17 000
Landwirtschaftliche Nutzfläche (in Hektaren)		7 330
Fläche Kanton (in Hektaren)		68 540
Siedlungsfläche (in Hektaren)		1980
Wald und Gehölze (in Hektaren)		21 110
Unproduktive Fläche (in Hektaren)		21 120
Landwirtschaftsbetriebe		394
Alpen		88
Sennten		118
Besitzer Gemeinde		75
Besitzer Korporation / Genossame		15
Besitzer Private		21
Besitzer Stiftungen		5
Besitzer BS Armasuisse		2
Alpen, die käsen		41
Alpen, die Milch abliefern (z.T. kombiniert)		49
Alpen, die zигern		1
Mutterkuhalpen (z.T. kombiniert)		14
Rinderalpen (z.T. kombiniert)		34
Schafalpen (z.T. kombiniert)		13
Normalstösse		7 420
Milchkühe		3 270
Mutterkühe		500
Rinder		5 120
Schweine	auf 44 Alpen	
Stiere		16
Pferde, Maultiere		54
Schafe		3 300
Ziegen		425
Herdenschutzhunde		2
Äppler und Personal (ohne Helfer)		230
Alpmilch in Tonnen (total)		3 500
davon Alpmilch zu Käse verarbeitet (in Tonnen)		1 900
davon Alpmilch zu Butter verarbeitet (in Tonnen)		1
davon Alpmilch abgeliefert (in Tonnen)		1 600
Alpkäse (in Tonnen)		180
Alpziger (in Tonnen)		8
Ziegenalpkäse (in Tonnen)		< 1
Stand 2012/2013		

Quellen: Arealstatistik der Schweiz. Amt für Landwirtschaft Glarus. TSM Treuhandstelle Milch GmbH. Angaben der Glarner Äppler

\*Im kantonalen GIS erfasste Fläche. Stand August 2014

# Portrait 1

## Alp Mittler und Ober Nüen, Rahel und Christian Beglinger, Mollis

Die Alp "Mittler und Ober Nüen" gehört der Gemeinde Glarus Nord (Mollis) und liegt im Nordwesten des Kerenzerbergs. Der Mittelstafel liegt auf einer Sonnenterrasse mit herrlichem Panoramablick auf die Churfirnen, Amden, die Linthebene und die Glarner Alpen. Der untere Stafel ist nur mit einer Motorkarett erreichbar. Die Milchtransporte vom oberen in den unteren Stafel wurden bis vor ein paar Jahren noch mit einem Maultier bewältigt, heute geschieht dies mit einem Transporter.



Die Nutzfläche beträgt 102 ha und erstreckt sich von 1100 – 1900 m.ü.M. Die 65 Normalstösse werden beansprucht von 35 Kühen, 40 Rindern, 8 Ziegen, 15 Schweinen, 2 Maultieren, 2 Hunden.

Während eines Alpsommers werden auf Nüen ca. 40'000 Liter Milch zu 3,5 Tonnen Alpkäse und Alp-Raclettekäse verarbeitet. 1/3 wird an die Käsegenossenschaft Glarona abgeliefert, der Rest wird direkt vermarktet. Einen weiteren Teil der Milch veredeln Beglingers zu Rahm, Butter und Joghurt. Eine Besonderheit ist die Glarner Erlebnis-Käserei, deren Infrastruktur die Gemeinde Glarus Nord gebaut hat und die jährlich ca. 1000 Besucher anzieht.

Nebst dem Schaukäsen, an dem sich die Gäste beteiligen können (sollen), gibt es in der gemütlichen Alpbesenbeiz ein Hoftheater und einen 1. August-Brunch. Wanderer können im Massenlager übernachten, oder zu einer Mahlzeit und zum Durst löschen einkehren.

Im Winter bietet der innovative Äpler Schneeschuhlaufen, Fondueplausch und Bed & Breakfast an.



Christian Beglinger ist 40-jährig, von Beruf dipl. Meisterlandwirt und ist auf einem Bauernhof in Mollis aufgewachsen. Er liebt die Arbeit auf seiner Alp über alles, obwohl er sein Geld auch einfacher verdienen könnte als in einem 16 Std. Arbeitstag mit melken, käsen, putzen, zäunen etc. Ausserdem hat er eine Ausbildung als Canyoning-Führer und hat früher einige Canyoning, vor allem im Tessin, geleitet. Im Winter arbeitete er in einem regionalen Sportgeschäft, war für den Skiservice verantwortlich, führte Schneeschuhtouren und Skitouren in der Region und begleitete auch Exkursionen in die italienischen Dolomiten, nach Chamonix oder in die polnische Tatra. Gegenwärtig betreut er nur noch die Vermietung von Tourenmaterial für die Alpenschule Tödi.

Seine Frau Rahel kommt aus Maur am Greifensee und hat Christian bei einem Alppraktikum kennengelernt. Das Käsen hat sie in einem Kurs erlernt und das ganze restliche Wissen und Können war «learning by doing». Sie hat eine Ausbildung als Ergotherapeutin, was sie in einem Teilpensum, vor allem im Winter, in einer neurologischen Praxis im Tal noch ausübt. Ganz wichtig sind den beiden natürlich auch ihre 4 Kinder Minna, Noah, Hanna und Lina, welche schon als Kleinkinder, trotz der vielen Arbeit, immer in der Nähe ihrer Eltern sein durften.



Dass dieses Äplerpaar fortschrittlich und weltoffen ist, zeigt auch die Auswahl ihres Hilfspersonals: der Veterinärmedizinstudent Tom, den übrigens die Kinder vergöttern, kommt aus Tschechien. Viera, gelernte Pflegefachfrau, zieht es jedes Jahr wieder aus der hohen Tatra der Slowakei in die Schweiz. Sie liebt den Rummel vom Tourismus nicht, deshalb hat sie mit der Betreuung der Rinder auf der abgelegenen Rinderalp Rueggis im Klöntal ihre Wunschtätigkeit gefunden. Je 1 Lehrling im 1. und 3. Lehrjahr sind weitere Helfer und Gäste am grossen Familientisch.

Es verwundert nicht, dass der vielseitige und initiative Christian Beglinger als Präsident des Alpwirtschaftlichen Vereins Glarnerland und Umgebung amtiert. Ausserdem engagiert er sich seit mehreren Jahren auch im Agrotourismus Glarnerland als umsichtiger und innovativer Präsident.



# Alpfrühling

## Interview mit Christian und Rahel Beglinger

### - Die Gemeinde Glarus Nord ist Besitzerin der Alp Mittler- und Ober Nüen. Welche Bestimmungen werden im Pachtvertrag geregelt ?

Christian: Die Art der Alp (Rinderalp, Käsealp, Mutterkuhalp etc.) die Menge der Stösse, der Endtermin des Alpsommers (30. September) die Vertragsdauer (6 Jahre), der Pachtzins als Fixum. Weitere Bestimmungen werden in der kantonalen Alpverordnung geregelt, welche alle paar Jahre wieder geändert und an der Landsgemeinde genehmigt werden.

### - Müsst ihr euch jährlich wieder bewerben oder läuft das automatisch weiter ?

Wenn keine Probleme zwischen dem Besitzer und dem Äpller entstehen, läuft der Vertrag weiter. Die Familie Beglinger hat die Alp Nüen seit 1996.

### - Welche Infrastruktur bieten die beiden Alpen

Beide Stafel sind stromlos. Mit Sonnenenergie - Paneelen (die z. T. uns gehören) und Notstromgenerator müssen wir uns selbst behelfen. Eine Quelle bringt etwas Wasser, das aber bei schönem Wetter nur knapp reicht. (eine Kuh trinkt im Tag ca. 80-100 Liter; 40 Rinder brauchen im Tag 800 Liter). Die Gebäude sind in gutem Zustand, aber einfach eingerichtet.

### - Welche Einrichtungen, Maschinen, Werkzeuge und Geräte müsst ihr im Frühling selbst hochzügeln ?

Eigentlich sämtliche Gerätschaften und Maschinen, inkl. Futtermittel für die Schweine und natürlich alle Vorräte, die auch zum Teil für die Besenbeiz benötigt werden.

### - Wie werden die Transporte erledigt?

Ein grosser Teil wird im Frühling mit dem Heli geflogen. Während des Alpsommers wird ein Teil mit der Motorkarett, ein Teil mit dem Transporter zwischen den Stafeln befördert. Kleinere Lasten werden mit dem Rucksack oder der Maise getragen.

### - Wie kommen die verschiedenen Tiere hoch auf die Alp?

Zu Fuss.

### - Welche Vorbereitungsarbeiten müsst ihr vor dem Alpaufzug erledigen?

Die Vorbereitungsarbeiten beginnen schon im Winter mit den Tieren. Wichtig ist eine rechtzeitige Klauenpflege. Dann müssen die Tiere an die Zäune gewöhnt werden. Das Wasser muss angestellt werden. Die Hütten werden gereinigt und die Bettwäsche gesont. Unser Weidegebiet bleibt zum Glück von Lawinen verschont. Somit braucht es wenig Säuberungen. Die Weidepflege umfasst das Jäten von Unkraut, Bekämpfung der Verbuschung und das Mähen von unerwünschten und zum Teil giftigen Pflanzen. Unerwünscht ist die Ausbreitung von Lägerflur, Disteln und vor allem Farn. Eine grosse Arbeit ist das Erstellen von Zäunen. Ein Teil der zu ersetzenden Pfähle wird vor Ort neu hergestellt und versetzt. Die Pfähle aus Fichtenholz halten ca. 7 Jahre.

### - Wieviel m<sup>1</sup> Zaun müsst ihr erstellen?

Alleine die Weideausscheidungen der Gemeinde aussen herum sind ca. 10 Kilometer. Dazu kommen noch verschiedene Abtrennungen zwischen den einzelnen Weiden. Es sind immense Arbeiten, die mit dem Erstellen und Niederlegen von allen Zäunen anfallen.

### - Welcher Zauntyp wird wo erstellt? Gibt es Unterschiede?

Im Normalfall werden Elektrodrähte gespannt. Da aber immer wieder Blitze in die Drähte einschlagen, leiten diese zum Teil den Strom nicht mehr. Deshalb braucht es an exponierten Stellen Stacheldraht, damit die Rinder nicht abstürzen können.

### - Ihr habt 2 Mitarbeiter-innen aus Osteuropa. Sind diese Bewilligungen leicht zu bekommen, oder gibt es da Hürden?

Ausser dem üblichen Schreibkram gibt es da keine Hindernisse oder gar Kontingente.

### - Welche Pflanzen sind für eure Tiere giftig und sollten darum ausgemerzt werden?

Der weisse Germer, das Alpenkreuzkraut, das Adlerfarn, der blaue Eisenhut. Der gelbe Enzian ist zwar geschützt, er verbreitet sich aber in unseren Weiden so stark, dass auch er von uns etwas in die Schranken gewiesen wird. Weiter haben wir Probleme mit dem Borstgras. Das verschmähen die Kühe oder fressen es nur im Frühling, solange es jung und zart ist. Bei den giftigen Pflanzen muss erwähnt werden, dass es kaum zu Vergiftungen kommt, weil die Tiere diese Pflanzen meiden. Das Problem ist vielmehr, dass sie beim fressen Abstand zu diesen Pflanzen halten und so die Weiden nicht sauber und regelmässig

abgefressen werden. Da wir eine so grosse Fläche selbst nicht pflegen können, nehmen wir gerne die Hilfe von Schulklassen in Anspruch, welche damit eine spezielle Form von Naturkundeunterricht geniessen können. Der Wald muss auch jährlich unter Kontrolle gehalten werden. Junge Fichten, die durch Absamung ins Weidegebiet kommen, müssen geschnitten und die Wurzeln abgebrannt werden. Dasselbe gilt für die Grünerlen.

**- Welche Kuhrasse züchtet ihr und welche Vorteile bietet diese Rasse?**

Das Original Braunvieh. Dies ist eine Zweinutzungsrasse, welche sowohl viel Milch als auch viel Fleisch liefert. Unsere Tiere sind zurückgezüchtet (ROB), das heisst, sie sind keine Hochleistungskühe. Mit der Rasse und auch bei der Besamung kann bestimmt werden, ob eine Kuh eher für die Milchproduktion oder die Mast eingesetzt wird. Ferner kann auch das Geschlecht bestimmt werden. Diese Möglichkeit gibt es allerdings nicht für Biobetriebe.

**- Sind alle Tiere von eurem Bauernbetrieb?**

Bei den Milchkühen sind nur wenige von einem anderen Betrieb. Hier kommt es darauf an, dass sich diese Tiere in die Herde integrieren lassen und das oft steile Gelände vertragen. Bei den Rindern ist es weniger anspruchsvoll und es sind fast ausschliesslich fremde Tiere auf unserer Alp.

**- Was ist eure Meinung zu den Hornkühen, resp. hornlosen Kühen?**

Wir sehen die Kühe gerne mit den Hörnern und denken, dass sie für die Kommunikation innerhalb der Herde eine Rolle spielen. Wir haben Anbindeställe und da sind die Hörner auch kein Problem. Wir verurteilen aber die andern Bauern, die Freilaufställe haben, nicht, dass sie sich wegen der Unfallgefahr für die hornlos - Variante entscheiden. Es gibt zwar wissenschaftliche Untersuchungen, die belegen, dass die Milch von Hornkühen eine andere Struktur aufweist als jene von hornlosen Artgenossinnen. Warum auch immer...

**- Wo und wie werden die Kühe gemolken? (beide Stafel)**

Unsere Kühe sind Tag und Nacht auf der Weide. Sie werden mit Hilfe unserer Hunde zum Melken in den Stall geholt und anschliessend wieder ausgelassen. Wir haben eine Eimer-Melkanlage, die mittels Generator betrieben wird. Die Eimer werden einzeln in die Kannen geleert, im Gegensatz zu den Rohranlagen, wo die Milch gar nie an die Luft kommt.

**- Wieviel Milch geben eure Kühe im Jahresdurchschnitt pro Tag ?**

Ca. 17 Liter während der Laktationszeit von 305 Tagen. Reine Milchrassen geben bis 25 Liter, Spitzentiere sogar bis 30 Liter. Auf der Alp geben die Kühe allerdings weniger Milch als den Durchschnittswert.

**- Wieviel Milch braucht es für 1 kg Käse?**

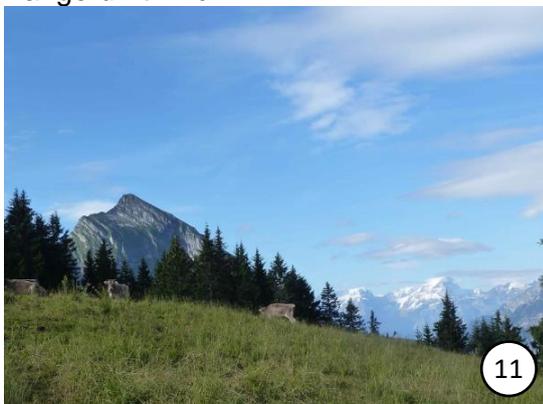
10 Liter

**- Wieviel Milch braucht es für 1 kg Butter?**

22 Liter Milch ergibt 2.2 kg Rahm und das gibt 1kg Butter

**- Welche Nahrung bekommen die Schweine?**

Die Hauptnahrung ist die Schotte, eigentlich ein Abfallprodukt beim Käsen. Zusätzlich bekommen die Schweine Ergänzungsfutter in Form einer Getreidemischung, die mit Wasser angerührt wird.



11



12

**- Haben eure Schweine Auslauf?**

Sie haben eine kleine Weide, die dann aber schnell zur Stein- oder Geröllhalde wird, weil die Schweine gerne wühlen und sich suhlen.

**- Welches Gewicht hat ein Schwein, wenn es von der Alp kommt?**

Die Tiere leben ca. 4 Monate auf unserer Alp und bringen 80 bis 100 kg auf die Waage, wenn sie schlachtreif sind.

**- Werden nur die männlichen Kälber und Rinder ausschliesslich für die Fleischproduktion bestimmt?**

Nein. Wir haben jährlich ca. 32 Kälber Zuwachs. Davon benötigen wir 6-7 Kuhkälber. Dabei wird darauf geachtet, dass unsere besten Milchkühe so besamt werden, dass weiterhin gute Milchkühe nachkommen. Die restlichen Tiere, männlich und weiblich, werden für die Mast genutzt. Junge Stiere werden oft kastriert, das heisst sie werden zu Ochsen, welche einfacher in ihrem Verhalten in der Herde sind.

**- In welchem Alter (bei welchem Gewicht) werden diese Tiere geschlachtet?**

In der Schweiz gibt es da nicht so enge Regeln. Die EU – Richtlinien besagen, dass ein Kalb höchstens 8 Monate alt sein darf, danach (8-12 Monate) ist es ein Jungrind. Ein 22 Wochen altes Kalb bringt ca. 150 kg auf die Waage. Mit Stallmast und Futtermitteln, die wenig Eisen enthalten, erzielt man das begehrte, hellere Fleisch als auf der Weide.

**- Welchen Nutzen bringen die 8 Ziegen?**

Die Ziegen verhindern die Verbuschung, da sie gerne den Erlen zu Leibe rücken. Aus dem Fleisch der Ziegen werden die beliebten Ziegen-Trockenwürste hergestellt, die wir für die «Glerner Schlemmertruggä» brauchen oder in unserer Besenbeiz gerne auftischen und verkaufen.

**- Wird die Ziegenmilch verarbeitet?**

Nein, die Ziegen brauchen die Milch für ihre Gitzi.



**- zu Rahel: Kannst du mir in kurzen Worten die wichtigsten Arbeitsgänge beim Käsen erklären ?**

Wichtigste Voraussetzung ist kompetent und sauber gemolkene Milch. Die Milch vom Abend wird dann kaltgestellt und am nächsten Tag entrahmt, weil wir einen teilentrahmten Käse herstellen. Die Vollmilch vom Morgen wird dazu geleert und Bakterienkultur beigemischt. Danach wird die Milch auf leichtem Feuer im Käsekessi auf 32 Grad erhitzt. Wenn diese Temperatur erreicht ist, wird der Milch Lab (Enzym vom Kalbsmagen) beigegeben, was die Milch zum Gerinnen bringt. Jetzt wird die Masse mit der Käseharve so lange zerschnitten, bis kleine regelmässige Körner entstehen. Dann wird unter ständigem Rühren die Masse weiter erhitzt auf ca. 46 Grad. Nun wird mit Hilfe von einem Käsetuch und kräftigen Armen die Masse aus dem Käsekessi geholt und anschliessend in die Käseform gepresst. Dort bleibt der Käse bis zum nächsten Tag liegen. Anschliessend kommt er 2 Tage ins Salzbad, wo sich dann die Rinde bildet. Schlussendlich kommt der Käse in den Käsekeller, wo er täglich gewendet und mit Salz eingerieben wird.

**- zu Rahel: Das Erlebniskäsen ist ein grosser Erfolg für euch. Welche Erfahrungen hast du mit diesen Käser-Touristen gemacht?**

Durchwegs gute Erfahrungen. Die Leute sind interessiert, sie fragen, sie hören gut zu, sie machen begeistert mit und sie haben immer eine gute Stimmung in der Gruppe.

**- Warum produziert ihr keinen Alpzieger?**

Das hat vor allem wirtschaftliche Gründe. Die Ansprüche der Zigerfabrik Geska sind fast jährlich gestiegen und heute nur noch mit viel Aufwand realisierbar. Ausserdem kann in der selben Sennerei nicht gleichzeitig gekäst und gezigert werden, da unterschiedliche chemische und physikalische Prozesse ablaufen.

**- Ihr bietet auch verschiedene andere Angebote (Hoftheater, 1. August-Brunch) im Agrotourismus an. Lohnt sich das für euch?**

Eigentlich nicht. Aber dank einem grossen Stab an freiwilligen Helfern aus Familie und Freundeskreis sind solche Anlässe möglich und auch motivierend für uns und unser Personal. Wir glauben auch, dass es für den Bauernstand wichtig ist, solche Anlässe für die Öffentlichkeit durchzuführen, um das Verständnis und das Vertrauen für die Landwirtschaft und das Alpwesen zu fördern.

**- zu Rahel: Welches sind deine Lieblingsarbeiten auf der Alp?**

Ich mache eigentlich alles gern. Aber am nächsten liegt mir schon das Käsen, auch im Zusammenhang mit dem Erlebniskäsen.

**- Bist du lieber hier oben oder im Tal?**

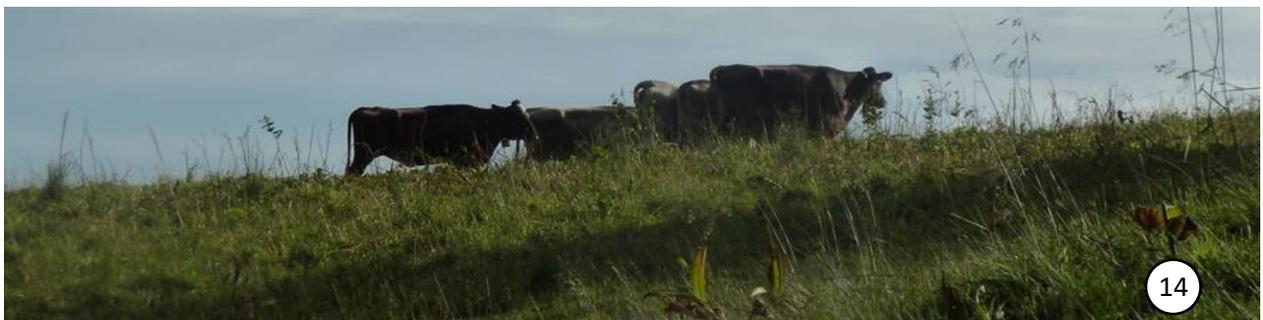
Ich liebe das Leben auf der Alp. Es ist alles weniger hektisch wie im Tal und man hat mehr Freiheiten und keine Reklamationen von Nachbarn und Dorfbewohnern. (Kuhglockengebimmel, Güllengestank usw.) Und da ist da natürlich noch das schöne Panorama und die Sonnenuntergänge.

**- Bald werden eure Kinder schulpflichtig. Wie lässt sich das für euch organisieren?**

Das ganze ist nicht einfach. Zum Glück sind ja noch die Sommerferien und auch die Grosseltern sind nicht weit und wechseln sich ab mit hüten. Letztes Jahr hatten wir eine Lehrerin für unsere Kinder auf der Alp, die der Kanton und die Gemeinde bewilligt haben. Ich denke aber, dass das eher eine einmalige Gelegenheit war. So werden die Kinder halt abwechslungsweise im Tal und auf der Alp schlafen, was sie mit zunehmendem Alter besser verkraften.

**- Habt ihr noch ein Anliegen oder eine Botschaft, die euch wichtig ist?**

Wir werden manchmal auf die Bundesbeiträge, die wir für unsere Landschaftspflege erhalten, angesprochen. Nicht alle Leute haben gleich viel Verständnis für diese für uns existenziellen Einkommensbestandteile. Mir scheint es deshalb wichtig, allen Leuten zu erklären, dass nur dank der Bewirtschaftung der Alpen diese Landschafts- und Artenvielfalt existiert. Die Büsche und Bäume würden innert Jahrzehnten alle Alpen überwachsen, wenn die Rinder, Schafe und Ziegen zusammen mit tüchtigen Äplern das nicht verhindern. Von Leuten, die vom Tourismus leben, wurde diese Problematik schon lange erkannt, und so ist zum Beispiel im Kanton Graubünden eine viel bessere Grundstimmung gegenüber der Landwirtschaft auszumachen als in unserem Industriekanton Glarus.



## Porträt 2

### Alp Vorderschlatt, Martin Lehmann-Hofstetter, Schwanden

Die Alp Vorderschlatt ist eine Traumalp für Schwindelfreie und geht von 1120 bis 2110 m.ü.M. Zu ihr gelangt man über einen steilen Zickzackweg und steinige Stufen zuerst in den untersten Stafel mit der Tschingelhütte. Diese wird vom Äpler nicht mehr genutzt, dafür von Jägern. Danach geht es immer noch steil weiter durch eine waldige Traverse und schliesslich auf den erstaunlich weiten und grünen Mittelstafel mit grosszügiger Hütte. Hier ist immer noch die Einrichtung zum Käsen vorhanden, wird aber nicht mehr genutzt. Die ganze Alp mit allen 3 Stafeln wird heute nur noch als Schafalp betrieben; früher waren hier auch Rinder, Kühe und Ziegen.



Die Aussicht ist betörend schön: unten glitzert der Klöntalersee, oben thronen die mächtigen Wände des Ruchen und Vrenelisgärtli. Und mitten drin im imposanten Glärnisch-Massiv die kleine verletzte Alphütte des Mittelstafels. Weiter geht es über den spektakulären Bänderweg auf den Gleiter, den obersten Stafel. Nicht Schwindelfreie stockt hier der Atem und man kann sich nicht vorstellen, wie eine ganze Schafherde diese Wegstrecke ohne Unfall schafft.



Seit 1991 bewirtschaftet Martin Lehmann mit Leidenschaft diese Alp. Die Zusammenarbeit mit den Behörden von Forst, Jagd und Tourismus war am Anfang nicht immer einfach, da man in der Schafhaltung auf den Alpen nicht nur Vorteile sah. In zähen Sitzungen und Verhandlungen fand man sich schliesslich, stellte Direktzahlungen in Aussicht und sah im System der Umtriebsweide den schonungsvollsten Umgang mit der Natur. Das bedeutet, dass die Schafherde immer nach einer festgelegten Zeit auf die nächsten Koppeln und später, wenn sich die Vegetation erholt hat, wieder zurückgetrieben wird. Das bringt natürlich auch auf der Alp Vorderschlatt einen gewissen Aufwand fürs Zäunen mit einigen Türli mit sich. Da natürliche Grenzen wie Bäche, Felswände und Abgründe vorhanden sind, bleibt das aber im Rahmen. Die Transporte für Zäunungsmaterial, Salz für die Schafe und Verpflegung werden mit dem Heli erledigt. Die Hütten sind gut eingerichtet, mit Kochgelegenheiten und Sonnenenergie, so dass ein Pensionierter, dem es hier oben gefällt, über weite Strecken zu den Schafen schaut. Die Verantwortung bleibt aber beim Äpler, Martin Lehmann, der in Schwanden zusammen mit seiner Frau noch einen Biobetrieb mit 80 Ziegen führt. Doch dazu später ... Er führt regelmässig seine Kontrollgänge auf der Alp durch und macht Weidepflege, damit seine Alp im Schuss bleibt. Kranke und verletzte Tiere werden von ihm gepflegt und verarztet und er ist bemüht, dass sich keine Seuchen ausbreiten.



Die Biographie von Martin Lehmann ist bemerkenswert. Nach einer KV-Lehre bei einem Eisenwarenhändler wollte er Webermeister werden, brach diese Ausbildung jedoch ab, arbeitete auf dem Bau, meist als Eisenleger und Dachdecker, verlegte Freileitungen, schleppte tonnenweise Zuckersäcke für Notlager in Mehrfamilienhäusern, jobte mal da, mal dort. Nach der Rekrutenschule belegte er den Vorkurs an der Kunstgewerbeschule, und absolvierte danach einen Teil der Ausbildung zum Werklehrer. Diese Kenntnisse wendete er danach als Erzieher in einem Heim für schwererziehbare Jugendliche an. Danach ging er jeden Sommer z` Alp und hütete die Mühlebachrinder. Nachdem er seine Frau Trix kennengelernt hatte, gründete er eine Familie und erwarb in Schwanden ein altes Bauernhaus, das er später in Eigenregie schrittweise renovierte. Ausserdem machte er eine Ausbildung als Pistenpatrouilleur und arbeitete 19 Jahre im Rettungswesen, sprengte Lawinen und lernte überall und eigentlich sein Leben lang etwas dazu.

Nebst der Alpwirtschaft mit ca. 400 Schafen begann er im Tal zusammen mit seiner Frau Ziegen zu züchten. Trix verarbeitet die Ziegenmilch zu einem qualitativ hervorragenden Käse. Eine spezielle Facette von Martin Lehmann ist seine Leidenschaft für die Bluesmusik. Natürlich hat er sich auch das Gitarre und Mundharmonika spielen selbst beigebracht. Zusammen mit Massa Koné, einem Perkussionisten aus Mali und Beppe, einem Mundharmonikavirtuosen aus Mailand, spielt er an unterschiedlichsten Anlässen und reisst das Publikum mit seinem Charisma mit.

# Alpsommer

## Interview mit Martin Lehmann

- **Du hast ein aufregendes Leben: Musiker, Biobauer mit Ziegen und Käseproduktion und Äpler mit Schafen. Welche Tätigkeit gefällt dir am besten?**

Martin Lehmann: Ich mache alles gerne und mit Leidenschaft und ich liebe vor allem diesen Mix.



- **Welche Schutzeinrichtungen musst du erstellen, um deine Schafherde vor Unfällen und Überfällen zu schützen?**

Es gibt diverse Absturzstellen, die ich jeweils abzäunen muss. Um den Wolf fern zu halten, habe ich spezielle massive Eisentore besorgt und an den entsprechenden Engpässen montiert.

- **Ist der Wolf schon in der Gegend vorbeigekommen?**

Er war schon in der Nähe, im Wiggisgebiet. Hier im Glärnischgebiet wurde er noch nicht gesichtet.

- **Würde dein Hütehund den Wolf vertreiben?**

Nein, der Border Collie ist ein Treibhund und für Auseinandersetzungen mit dem Wolf zu klein und schwach. Er würde aber sicher laut angeben und uns auf die Gefahr aufmerksam machen. Da mein Hund aber meist mit mir im Tal ist, kann er diesen Schutz nicht erfüllen.

- **Was spricht gegen einen Wolfshutzhund wie z.B. Maremmano Abruzzese?**

Es gibt Schäfer und Äpler, die sich solche Schutzhunde halten. Ich persönlich bin nicht gewillt, einen Schutzhund anzuschaffen. Dieser Hund braucht Betreuung, Zeit und Pflege und verursacht auch zusätzliche Kosten. Wir haben ausserdem in meinem Alpgebiet viele Wanderer und Alpinisten, welchen ich an neuralgischen Stellen eine Konfrontation mit einem Schutzhund ersparen möchte. Auf etwas abgelegeneren Alpen spricht in dieser Beziehung nichts dagegen.

- **Ist der Adler eine Gefahr für junge Lämmer?**

Wir achten darauf, dass die Schafe während der Alpzeit nicht lammen (gebären). Junge Lämmer sind eine leichte und willkommene Beute für Adler und auch Kolkkraben. Ich habe schon selbst gesehen, wie diese Vögel Lämmer getötet und gefressen haben.

- **Gamsblindheit: Wird diese Krankheit durch Schafe übertragen und wie entsteht sie?**

Von dieser hochansteckenden Krankheit werden Schafe, Ziegen, Gämsen und Steinwild befallen. Der Erreger ist ein Virus, der im Augenausfluss der Schafe durch Fliegen auf andere Tiere übertragen wird. Durch die Entzündung der Bindehaut und Hornhaut kommt es zur Erblindung und die Hauptgefahr für die Tiere sind Abstürze.

**-Kann eine Ansteckung verhindert werden?**

Eigentlich nur durch sofortige Isolation der befallenen Tiere.

**- Wie viele Gämsen hat es auf deiner Alp?**

Es hat nur einzelne Tiere. Die Rudel sind weiter oben in den Felsbändern.

**- Vertragen sich Gämsen und Schafe?**

Es kommt vor, dass Schafe und Gämsen friedlich neben einander weiden. Sie vertreiben sich gegenseitig nicht.

**- Welche andere Krankheiten befallen Schafe?**

Eine gefürchtete und hässliche Krankheit ist die Moderhinke. Sie wird durch ein Bakterium verursacht, das sich zwischen den Klauen einnistet und die Klauen zerstört. Wenn man das nicht rechtzeitig feststellt und behandelt, verfaulen die Klauen und das arme Tier steht am Schluss auf dem reinen Fleisch. Die Krankheit ist ansteckend, kann aber mit viel Aufwand mit Klauenbädern mit Formalin oder Zinksulfat und konsequenten Hygienemaßnahmen bekämpft werden. Dann gibt es den Lippengrind, eine ansteckende, durch Viren verursachte Hauterkrankung. Kleine Bläschen und Pusteln befallen Lippen, Mundwinkel, Nase, Kronsaum und Euter; in schlimmen Fällen auch Mundschleimhäute, Speiseröhre und Vormägen.

Eine weitere Krankheit ist der Chlamydienabort, eine Frühgeburt, oft mit Missbildungen, verursacht durch eine Infektion. Pseudotuberkulose ist eine andere schlimme Krankheit, die auf die ganze Herde übergreifen kann.

**- Welche Krankheiten werden geimpft?**

Schafe werden nicht generell geimpft. Meine Bestände impfe ich jedoch mit der Heptavac-Schutzimpfung, obwohl ich einen Biohof bewirtschafte. Diese schützt gegen Chlamydienabort, Lungenentzündung, Nierenentzündung und weitere Infektionen.

**- Welche Tierpflege brauchen Schafe?**

Es ist vor allem die Klauenpflege, die aber von den jeweiligen Schafhaltern vor der Alpzeit vorgenommen wird. Mit einem Klauenmesser werden die Klauen zurückgeschnitten.



**- Wann und wo werden die Schafe geschert?**

Gleich nach der Alpabfahrt werden die Schafe meist von professionellen Schafscherern geschert. Diese benötigen nur wenige Minuten pro Schaf. Eine weitere Scherung erfolgt im Frühling.

**- Was passiert mit der Wolle (wie wird sie weiterverarbeitet)?**

Leider hat Schafwolle keinen grossen Wert mehr und man muss froh sein, wenn man sie nicht teuer entsorgen muss. Ein grosser Teil wird heute für Isolationen und Bettwaren verwendet.

**- Stimmt es, dass Schafe als Herdentiere dumm sind und dem Leitschaf z.B. in den Abgrund folgen könnten?** Nein, Schafe können Gefahren selbst erkennen und einschätzen. Ich bin aber froh, wenn ältere, erfahrene Schafe Verantwortung übernehmen und im Bänderweg des Gleiters den andern vorausgehen.

**- Welche Schafrasse hast du in deiner Herde?**

Vor allem das weisse Alpenschaf, das braunköpfige Fleischschaf und das schwarzbraune Bergschaf. Im Wallis gibt es noch das Walliser Schwarznasenschaf, die einzige einheimische Rasse mit Hörnern.

**- Welche Vorzüge bieten diese Rassen?**

Alle diese Rassen sind sehr widerstandsfähig und gebirgstauglich.

**- Warum haben schwarze Schafe einen so schlechten Ruf?**

Wahrscheinlich weil sie in einer weissen Herde besonders auffallen. Die schwarze Wolle war früher in der Textilindustrie verpönt, weil sie sich nicht gut färben liess.

**- Warum werden deine Schafe nicht gemolken?**

Es sind Fleischschafe. Es gibt im Kanton Glarus aber einen grossen Betrieb, der Milchschafe hält. Die Milch wird ins Zürcher Oberland geliefert, wo sie zu Joghurt und Käse verarbeitet wird.

**- Wer isst all dieses Schaffleisch?**

Herr und Frau Schweizer essen pro Kopf und Jahr etwa 2 kg Lammfleisch. In Australien zum Beispiel ist dieser Anteil 20 Mal höher.

**- In welchem Alter (Gewicht) wird ein Osterlamm geschlachtet?**

Die jungen Böcke kommen mit etwa 3 - 4 Monaten mit 30 - 35 kg Gewicht zum Metzger.

**- Was sagst du zu einem Unkundigen, der meint Schaffleisch "böckele"?**

Schaffleisch hat wie jedes andere Fleisch auch einen eigenen, charakteristischen Geschmack. Ein guter Koch oder jede talentierte Hausfrau kann mit Kräutern und Gewürzen damit ausgezeichnete Fleischgerichte zubereiten. Wichtig ist, dass man das Fett wegschneidet, weil dieses den intensiveren Geschmack hat.

**- Wem gehören die Schafe, die du hütest?**

Total sind es 16 Schafhalter. 2 grössere mit ca. 90 Schafen, der Rest sind kleinere Herden.

**- Wie wirst du entlohnt?**

Ich erhalte von den Besitzern pro Schaf einen Pauschalbetrag. Weiter erhalte ich vom Bund Sömmerungsbeiträge, die abhängig von der Biodiversität der Alp sind. Ich darf sagen, dass ich mit meiner Entlohnung zufrieden bin.



**- Wie viele Tiere und auf welche Weise verlierst du sie pro Alpsommer?**

Diese Alp unterhalb vom Glärnisch ist gefährlich. Es kommen jedes Jahr ca. 8 Tiere um durch Steinschläge oder Absturz. Dieses Jahr hatte ich eine kleine Herde von einem Besitzer, die sich nicht an den Elektrozaun gewöhnt war. Die Tiere haben deshalb die Zäune einfach umgedrückt und sind den Berg hochgestiegen. Wir hatten auch schon bei grosser Hitze Probleme mit der grünen Fliege. Diese legt ihre Eier in wunde Stellen oder in den After der Schafe. Die Fliegenmaden fressen sich dann unter die Haut.

**- Welche speziellen Blumen gibt es auf deiner herrlich schön gelegenen Alp?**

Wir haben alle geschützten Alpenblumen hier oben: Edelweiss, Türkenbundlilie, Feuerlilie, Frauenschuh, Rittersporn, Alpenrosen, Anemonen, verschiedene Enziane etc.

**- Welche Arbeiten musst du während des Alpsommers im Gelände verrichten?**

Dieselbe Weidepflege wie auf Rinderalpen. Büsche und junge Tännlein müssen entfernt werden, damit die Wälder nicht die Alpen verdrängen. Unverständlicherweise darf ich die obersten Weideflächen unter dem Glärnisch nicht mehr nutzen. Dieses Gras verfault nun und es gibt ideale Gleitflächen für Lawinen..

**- Haben die Tiere immer genug Wasser?**

Ja, es gibt genug Wasser in verschiedenen Bächlein am Berg. Ausserdem reicht den Schafen auch der Morgentau über längere Zeit.

**- Wieviel Salz braucht ein Schaf während eines Alpsommers?**

Für die ganze Herde von ca. 400 Schafen brauche ich für den ganzen Alpsommer 200 kg Salz. Wenn ich den Tieren rufe und am Salzplatz das Salz streue, kommen die Tiere aus den entferntesten Winkeln der Alp. Sie lieben und brauchen das Salz.

**- Du und deine Frau haben im Tal ca. 80 Ziegen. Welche Rasse ist das?**

Es sind Kreuzungstiere zwischen der gemsfarbigen Gebirgsziege und der Anglo-Nubier-Ziege. Diese Tiere geben sowohl gutes Fleisch wie auch gute Milcherträge.



**- Wieviel Milch gibt eine Ziege pro Jahr?**

Wir melken unsere Ziegen im Spätherbst und Winter längere Zeit während ihrer Galtzeit nicht. Die Tiere können sich so besser erholen. Die Jahresleistung beträgt ca. 570 kg.

**- Wie viele Liter Milch braucht es für 1 kg Ziegenkäse? 10 kg**

**- Ist dieser Käse besonders würzig oder produziert ihr verschiedene Sorten?**

Trix, meine Frau, stellt eine Sorte und Raclettekäse her. Die unterschiedliche Reife ergibt den Unterschied in der Würze. Die Käse werden regelmässig mit Salzwasser eingerieben, was einen zunehmenden Geschmack ergibt. Auf Bestellung stellt sie auch Frischkäse her. Dieser ist dann nur 2 Tage alt, sehr mild und leicht säuerlich.

**- Verkauft ihr allen Käse selbst?**

Ja, wir haben verschiedene Bioläden und Stammkunden, die unseren Käse schätzen. Ausserdem besuchen wir im Herbst einige regionale Märkte, wo wir den Ziegenkäse und auch die Ziegen-Landjäger und luftgetrockneten Salsize gut verkaufen.

**- Welche wesentlichen Unterschiede gibt es in der Schafhaltung gegenüber der Ziegenhaltung?**

Bei der Schafhaltung geht es meist um eine reine Fleischproduktion mit weniger Aufwand. Bei den Ziegen geht es um eine Milchviehhaltung, bei uns verbunden mit der Käseproduktion. Zusätzlich verwerten wir natürlich auch das Fleisch und sind Mitglied in der Fleischgenossenschaft Sernftal. Die Gitzi werden mit 6 Wochen schlachtreif und ergeben ca. 8 – 9 kg küchenfertiges Fleisch. Wir schätzen den Umgang mit beiden Tierarten sehr, aber schlussendlich sind es halt doch Nutztiere.

**- Welche Botschaft hast du an die Wanderer, die deine Alp besuchen?**

Sucht den Kontakt mit den Älplern, seid neugierig, stellt Fragen! Die Älpler freuen sich, wenn man Interesse für ihre Arbeit zeigt.

## Portrait 3

### Alp Oberlängenegg, Lisbeth und Christian Krieg-Stucki, Oberurnen

Die Alp Oberlängenegg liegt hoch über dem Klöntalersee und grenzt an das Oberseetal. Sie ist eine sehr weitläufige Alp (281 ha) mit den 3 Stafeln Ralli, Chängel und Ober Längenegg, auf einer Höhe von 1070 – 2100 m.ü.M. Die Familie Krieg ist seit 2 Jahren Eigentümerin des untersten Stafels, die beiden oberen Stafel gehören dem VBS Arma Suisse und wurden früher für Schiessübungen genutzt. Das riesige Gebiet wird abgegrenzt durch ca. 35 km Zäune. Die Zaunpfähle wurden bis vor 3 Jahren noch mit der Haflingerstute Senta an Ort gesäumt, heute geschieht das mit einem speziellen Geländefahrzeug, Typ John Deere, Gator. Das Zäunen und später wieder abzäunen beansprucht einen grossen Teil der Arbeiten auf der Alp Oberlängenegg.

Die Alp hat 141 Stösse, die von 45 Milchkühen, 160 Rindern, 5 Ziegen, 8 Schweinen und 2 Hunden bevölkert wird. (1 NST Normalstoss ist der Futterbedarf einer Kuh während 100 Alptagen.)

Jährlich werden ca. 60'000 Liter Milch in die Prugelkäserei Bodmern abgeliefert. Ein anderer Teil der Milch wird von Lisbeth Krieg selbst verkäst und ca. 400 kg Käse selbst vermarktet, wobei ein Teil im Dorfladen Oberurnen verkauft wird. Die Butter wird für den Eigenbedarf hergestellt und mittels einer Holzschablone zu schönen Mödeli geprägt. Lisbeth Krieg hat nach einem bäuerlichen Haushaltjahr eigentlich immer hart gearbeitet. Einige Zeit im Service, danach als Familienhilfe, später dann als Mädchen für alles, (Allrounderin), auf der Alp und natürlich als Hausfrau und Mutter. Ihre 3 Kinder sind z.T. erwachsen und der jüngere Sohn, Marco, 21, hat die Berufslehre als Bauer absolviert und geht heute mit auf die Alp. Der ältere Sohn, Thomas, 23, will sich nach einer Lehre als Elektroinstallateur noch weiterbilden. Die Tochter Stefanie ist noch in der Lehre bei einem Arzt als MPA. Zurzeit, im Winter, arbeitet Lisbeth in einer Schokoladefabrik und bezeichnet Backen und Skifahren als ihre liebsten Hobbys.

Christian Krieg, 52, ist gelernter Landwirt und einer, dem man eigentlich alles in die Hände geben kann. Er ist sehr geschickt und vielseitig begabt; so macht er eigentlich in Haus und Stall fast alles selber. Im Winter arbeitet er schon viele Jahre als Landmaschinenmechaniker. Er würde gerne selbst Treicheln herstellen, findet aber die Zeit nicht dazu. Auch er fährt sehr gerne Ski. So sind dann die jährlichen gemeinsamen Skiferien eine wohlverdiente Auszeit im arbeitsreichen Leben der Kriegs.

Da die Hofgebäude des Vaters von Lisbeth Krieg mitten im Dorf neben ihrem Wohnhaus liegen, werden sie nur noch für die Haltung der paar Ziegen genutzt.



# Alpherbst

## Interview mit Christian und Lisbeth Krieg-Stucki

- **Die Eidgenossenschaft VBS Armasuisse ist euer Vertragspartner. Habt ihr gute Bedingungen im Pachtvertrag?**

Christian Krieg: Seit 1 Jahr ist es nicht mehr ein Pachtvertrag, sondern ein Baurechtvertrag. Wir müssen die Gebäude selbst unterhalten und bezahlen dadurch weniger Zins. Für den Strassenunterhalt übernimmt unser Partner 50 % der Kosten, den Rest übernehmen wir in Eigenleistung. Mit einem Bagger und Steinbrecher erledigen wir diese Arbeiten jeweils nach starken Gewittern.

- **Welche Infrastruktur bieten eure 3 Stafel?**

Wir haben keinen Solarstrom und beziehen allen Strom über das Notstromaggregat. Der oberste Stafel hat 2 Quellen mit genügend Wasser, welche auch die beiden unteren Stafel mittels Leitung versorgen. Die Gebäude wurden mit Eigenmitteln saniert und sind nun in einem guten Zustand.

- **Welche Einrichtungen, Maschinen etc. gehören euch privat?**

Alle Einrichtungen, Maschinen und Werkzeuge gehören uns. Dazu gehören in jedem Stafel eine Rohrmelkanlage, die wir selbst eingerichtet haben.

- **Wie organisiert ihr das Melken und die Milchtransporte von den einzelnen Stafeln?**

Wir bringen die Tiere zum Melken in die Ställe. Dort melken wir zu zweit. Die Milch wird in einem Tank auf 3 Grad gekühlt und alle 2 Tage in die Alpkäserei Prigel Bodmern geführt.

- **Wem gehören die vielen Tiere, die ihr betreut?**

Total 15 verschiedenen Bauern.



- **Wie werdet ihr für eure Arbeit entschädigt und welche Beiträge erhalten die Bauern von euch?**

Für alle unsere Arbeiten und Unkosten, die auf der Alp anfallen, bekommen wir pro Kuh und Tag 9 kg Milch. Die Menge, die eine gute Kuh mehr abgibt, wird dem Bauer als Milchgeld Ende Alpsaison ausbezahlt. Wenn dieser Schnitt z.B. bei einer Galtkuh nicht erreicht wird, muss der Bauer seinerseits die Differenz uns bezahlen. Für die Rinder erhalten wir je nach Alter festgelegte Fixbeiträge.

- **Erhaltet ihr auch Beiträge für Landschaftspflege wie z.B. Rodungen und Wildheuen vom Bund?**

Seit 3 Jahren bekommt der Bauer, der seine Tiere auf die Alp schickt, einen Bundesbeitrag. Der Äpler erhält für seine Arbeit, die im Gelände verrichtet wird, einen Sömmerungsbeitrag pro Vieheinheit. Zusätzlich wird die Grösse der Fläche und die Biodiversität berücksichtigt. Dem Bund ist es sehr wichtig, dass die Artenvielfalt der Blumen gefördert wird. Zum Wildheuen fehlt uns die Zeit.

**- Wie ist der Sommer gelaufen? Gab es Probleme mit dem Wetter, mit Krankheiten oder Unfällen?**

Ein grosses Problem sind bei unserer Alp die «Charrenfelder». Man zäunt zwar jedes Jahr die grossen Felsspalten ab und trotzdem stürzt jedes Jahr irgend ein Tier in so ein Loch. Letztes Jahr vermissten wir eines Tages das Lieblingsrind unseres Sohnes Marco, bis wir es nach längerem Suchen tief unten in einer Charrenspalte fanden. Das Tier musste dann in einer aufwendigen und dramatischen Aktion mit Hilfe des Helis aus seiner misslichen Lage befreit werden. Ein anderes Rind ist diesen Sommer ausgerutscht und tödlich abgestürzt. Fast jedes Jahr fällt irgend ein Tier dem Blitz zum Opfer. Vor ein paar Jahren hatten wir verschiedene Fälle von Rauschbrand, einer heimtückischen und tödlichen Krankheit, die über Bakterien im Boden auf die Tiere übertragen wird. Seither impfen wir alle Tiere gegen diese Krankheit. Ausserdem impfen wir die Rinder auch gegen Gamsblindheit, die von Fliegen von den erkrankten Gämsen auf die Rinder übertragen wird. Weiter hatten wir auch schon Schlangenbisse, die dann vom Tierarzt behandelt werden mussten. Das Wetter war besonders im Spätsommer nicht ideal und der Schnee kam für uns zu früh.

**- Welche Rinderrasse habt ihr auf eurer Alp?**

Vor allem Braunvieh, aber auch die schwarzgefleckten Holsteinrinder, Grauvieh und diverse eingekreuzte Rassen.



**- Welches sind die bäuerlichen Bezeichnungen für die verschiedenen Entwicklungsstufen der Rinder ?**

Das Jungrind bis 1-jährig bezeichnet man als Kalb. Von 1 bis 2-jährige Rinder sind Mässe. Wenn die über 2-jährigen Rinder dann trächtig sind, werden sie zu Zeitkühen. Wenn eine Kuh ca. 7 Monate trächtig ist, wird sie die letzten 2 Monate geschont und nicht mehr gemolken. In dieser Phase nennt sie der Bauer Galtkuh. Die älteren Kühe haben keine spezielle Bezeichnung. Die Laktation, welche nach der Geburt eintritt, ist die Zeit, während der eine Kuh Milch gibt. Sie dauert 305 Tage.

**- Habt ihr viele trächtige Kühe?**

Meistens kalben die Tiere im Januar bis März zuhause auf dem Hof. Wir wollen keine Kühe, die auf der Alp kalben.

**- Brauchen alle Kühe Hilfe vom Äpler oder Tierarzt bei der Geburt der Kälber?**

Normalerweise ist das ein natürlicher Vorgang, der die Hilfe vom Menschen nicht braucht. Wenn es aber zu Komplikationen kommt, muss der Bauer oder manchmal auch der Tierarzt dem Tier helfen.

**- Gibt es viele Todesfälle bei Geburten?**

Das kann vorkommen, wenn die Geburt zu lange dauert oder wenn bei Zwillingen durch die Beine bei einem der Tiere die Nabelschnur durchtrennt wird.

**- Was kann unternommen werden, wenn einer Kuh der Mutterinstinkt fehlt? Wie oft kommt das vor?** Bei Zeitkühen kommt das manchmal vor. Der Bauer muss dann die Kuh im Stall anbinden und das Kalb zum Euter führen, bis die Kuh merkt, dass sie das Kalb saugen lassen muss.

**- Wie lange muss ein Kalb gesäugt werden bis es feste Nahrung verträgt?**

Nach 1-2 Monaten beginnt man schrittweise Heu zu füttern. Nach 4-5 Monaten kann man die Milch dann ganz absetzen, ausser man braucht die Tiere für die Mast. Bei Mastkälbern bekommt das Fleisch durch die Milchnahrung die begehrte helle Farbe. Bei der Mutterkuhhaltung werden die Kälber bis 7 Monate gesäugt, bis die Mutterkuh wieder mit einem neuen Kalb trächtig ist.

**- Wieviel Stunden nach der Geburt läuft ein Kalb?**

Das ist sehr unterschiedlich. Meistens laufen die Kälber nach 2 Stunden. Manchmal verletzen sich die Tiere bei einer schweren Geburt leicht an den Beinen und dann dauert es halt etwas länger.

**- Habt ihr viele Mutterkühe? Braucht es Vorsichtsmassnahmen?**

Wir haben keine Mutterkühe auf unserer Alp. Mutterkühe können vor allem gegenüber Hunden sehr schnell aggressiv werden. Auch Menschen sollten einen grossen Bogen um Mutterkühe machen und auf keinen Fall das Kalb streicheln oder berühren. Wenn die Kuh scharrt oder murrig ist Rückzug angesagt, denn die Kühe sind schneller als der Mensch, wenn sie angreifen. Im Notfall kann ein Stockschlag auf die Nase des Tiers evtl. helfen.

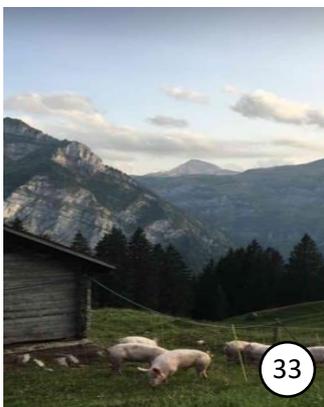
Wenn den Tieren infolge eines Engpasses des Geländes nicht ausgewichen werden kann, sollte man möglichst ruhig und langsam an den Tieren vorbeigehen.

**- Was unternimmt ein Äpler, wenn starke Gewitter angesagt sind?**

Die Kühe holt man weg von den oberen Weiden und Gräten. Die Rinder kann man bei dieser grossen Anzahl nicht zurückholen, wenn ein Unwetter aufzieht.

**- Welche Tierpflege brauchen die Kühe, die Rinder?**

Bei kleineren Verletzungen durch Steine an den Klauen und bei Geschwüren müssen wir die Tiere mit Penizillin und Salben gegen Entzündungen behandeln. Die allgemeine Klauenpflege geschieht vor dem Alpaufzug.



**- Wie sieht ein normaler Tagesplan für euch beide aus?**

Wir stehen um fünf Uhr morgens auf. Zuerst holen wir die Kühe von der Weide in den Stall. Danach melken wir die Kühe und lassen sie je nach Wetter gleich danach wieder aus. Dann gibt es ein kräftiges Frühstück. Anschliessend wird der Stall ausgemistet und jeden 2. Tag wird die Milch abtransportiert. Lisbeth beginnt mit dem Käsen. Christian oder unser Sohn Marco macht einen ausgedehnten Kontrollgang zu den Rindern. Dabei werden alle Rinder gezählt und beobachtet, ob sie gesund sind. Dabei werden auch die Zäune kontrolliert und wo nötig geflickt und laufend ergänzt. Wir brauchen auch ziemlich viel Brennholz, das geschlagen und weiterverarbeitet werden muss. Auf den Weiden jäten wir das Unkraut, schneiden die Büsche und verteilen den Mist und die Jauche. Gegen 5 Uhr abends wird zum 2. Mal gemolken. Danach wird der Stall noch einmal ausgemistet und anschliessend gibt es dann Feierabend und so gegen halb acht ein währschaftes Nachtessen. Nach so einem langen Arbeitstag sind wir müde und gehen um 9 Uhr abends zu Bett.

**- Wirst du auf deinen langen Kontrollgängen von einem Hund begleitet?**

Ja, der Hund hilft mir auf meinen Kontrollgängen.

**- Braucht ihr einen Hund um die Kühe in die Ställe zu treiben?**

Wir machen das zu zweit und der Hund hilft uns dabei. Wir können aber den Hund nicht alleine machen lassen, das funktioniert anders wie bei den Schafen.

**- Tragen alle Tiere Glocken?**

Ja, das ist notwendig, damit man die Tiere auch im Nebel findet. Viele Tiere erkenne ich sogar am Glockenklang.

**- Welche Bedeutung haben Wanderer und Biker für euch?**

**Ist ein Gespräch mit einem Bergtouristen für euch eine willkommene Abwechslung oder eher eine Störung bei eurer Arbeit?**

Oft kommt es zu sehr schönen Begegnungen und bei Stammgästen sogar zu Freundschaften. Es kann aber auch vorkommen, dass wir grad keine Zeit haben für längere Gespräche oder gar nicht bei der Hütte sind. Wenn wir da sind, bekommt jeder von uns etwas zu trinken. Aber wir sehen es nicht als unsere Verpflichtung, wie eine Besenbeiz immer geöffnet zu haben .

**- Welche Pflanzen sind besonders wertvoll und geben eine gute Alpmilch?**

Wir haben gute Gräser und diverse Kräuter wie Frauenmänteli, Silbermänteli und einige Kleearten. Alle Alpweiden sind ausserdem frei von Kunstdünger.

**- Was ist speziell an der Vegetation auf eurer Alp (Blumen, Geologie)?**

Dank der ausgeprägten Südlage haben wir eigentlich alle schönen und seltenen Alpenblumen auf unserer Alp: Türkenbundlilie, Feuerlilie, Frauenschuh, Edelweiss, Alpenrosen, verschiedene Enziane, Anemonen, Silberdistel und natürlich auch Steinpilze und Eierschwämme. Eine Besonderheit sind die oftmals bizarren und scharfkantigen Karstgebilde, die leider auch eine Verletzungsgefahr für unsere Rinder darstellen.



**- Wie verteilt ihr den Mist und die Jauche im Gelände?**

Das geschieht z. T. in Handarbeit. Beim «Kühteischen» werden die grossen Kuhfladen auf den Kuhweiden mit der Mistgabel fein verteilt oder mit der Mistkarette eingesammelt und auf den Misthaufen gekarrt. Der Mist wird mit der Mistmaschine im fahrbaren Gelände ausgetragen. Die Jauche wird mittels einer Pumpe und Schläuchen verspritzt. Durch diese natürliche Düngung werden diese Weideflächen etwas fetter, dafür leidet die Artenvielfalt.

**- Welchen Anteil haben für euch die Administration, die Büroarbeiten? (Buchhaltung, Abrechnungen, Statistiken)**

Während der Alpzeit schreiben wir nicht viel. Anschliessend und auch während der Vorbereitung gibt es aber schon einiges zu tun. Jedes einzelne Tier muss einzeln angemeldet und im Herbst wieder abgemeldet werden. Für die ganze Büroarbeit benötigen wir bestimmt eine Woche.

**- Es ist bekannt, dass ihr Wert auf einen schönen Alpabzug legt. Welches sind eure Vorbereitungsarbeiten?**

Lisbeth Krieg: Alles zusammen gerechnet brauchen wir dafür über eine Woche. Die Dahlien und Sonnenblumen pflücke ich am Vortag im eigenen Garten im Tal und z. T. bei meiner Schwester. Das Grünzeug (Fichtenzweige), das wir auf der Alp schneiden, braucht alleine 2 Tage, bis es gesteckt ist. Weiter müssen ein guter Drittel der Kleider, Hirthemden und alle Trachten für die ca. 40 Alpbzugteilnehmer bereitgestellt werden. Diese müssen danach wieder gereinigt und verräumt werden. Für alle Helfer, die aus der Verwandtschaft und dem Freundeskreis kommen und kostenlos mithelfen, muss ein Znüni und ein währschaftes Mittagessen zubereitet werden.

Alle Tiere werden gereinigt und herausgeputzt. Den Kühen werden grosse, bestickte Treicheln umgehängt. Allein diese Arbeit dauert 2 Tage. Alle Tiere müssen dann in eine Reihenfolge gebracht werden, bevor man losmarschiert. Unser Weg ins Tal ist 22 km lang. Dafür benötigen wir ca. 4.5 Stunden. Vorgängig müssen überall Absperrbänder und z. T. Zäune angebracht werden, damit die Tiere nicht ausbrechen.



#### - Wie ist die genaue Reihenfolge der Tiere im Alpbzug?

Zuvorderst laufen einige Kinder in Trachtenkleidern mit den Ziegen. Danach kommen die schönsten und dominantesten Kühe mit ihren prächtigen Treicheln und dem blumigen Hornschmuck.

Ein leiser Wermutstropfen ist die Tatsache, dass nicht mehr alle Kühe Hörner tragen. Optisch ist das zwar ein Rückschritt, aber die immer mehr aufkommenden Freilaufställe rechtfertigen diesen Eingriff in die Natur wohl..

Danach kommen die rangniedereren Kühe und zuletzt die Rinder. Alle Frauen tragen traditionelle Trachten und die Männer weisse, mit Blumenmotiven bestickte Hirthemden. Es ist für uns eine grosse Freude und Befriedigung, dass unser Alpbzug von einer grossen Zuschauermenge honoriert wird.



38



39

**- Welche Abschlussarbeiten gibt es nach der Alpzeit zu erledigen?**

Die Abschlussarbeiten dauern noch einen ganzen Monat. Der ganze Mist und die Jauche müssen ausgebracht werden. Die Ställe und Hütten werden gründlich gereinigt. Alle Zäune werden abgelegt und die Drähte aufgerollt. Die Wege und Strassen werden ausgebessert. Kleinere Renovationen an und in den Gebäuden werden erledigt. Brennholz muss geschlagen und aufbereitet werden. Das Wasser wird abgestellt. Die Gebäude werden winterfest verschlossen.

**- Welche Arbeit auf der Alp machst du, Lisbeth, am liebsten?**

Eigentlich mache ich alle Arbeiten, ausser Pfähle einschlagen und Rinder kontrollieren. Am allerliebsten sind mir die Vorbereitungsarbeiten für den Alpabzug. Sehr gerne koche ich auch für unser Alpteam oder bewirte Touristen und Gäste, die uns besuchen. Dann liebe ich natürlich das Käsen, das ich selbständig erledige. In der Pilzsaison gehe ich leidenschaftlich gerne Eierschwämme sammeln.

**- Und welches ist deine Lieblingsarbeit, Christan?**

Bei schönem Wetter und wenn alles rund läuft, geniesse ich die Kontrollgänge zu den Rindern. Im übrigen bin ich auch sehr gerne beim Melken bei den Kühen.

**- Welche Arbeiten fallen im Winter als Vorbereitung für den nächsten Alpsommer an?**

Bis Mitte Januar müssen die Bauern bei mir ihre Tiere melden. Wenn es zu wenig sind, muss ich noch einige Tiere suchen. Wenn es zu viele sind, versuche ich sie bei meinem Göttibub, der auf der Alp Dejen alpnet, unterzubringen. Darauf erfolgen die Anmeldungen der Tiere. Weitere Vorbereitungen erfolgen dann erst Anfang Mai.

**- Habt ihr noch eine Botschaft oder ein Anliegen an uns Wanderer?**

Es kommt manchmal vor, vor allem bei Bikern und jüngeren Burschen, dass in einer grösseren Gruppe der letzte den Zaun hinter sich nicht mehr schliesst. Das ist dann für uns ärgerlich und könnte zu schlimmen Unfällen oder sogar Abstürzen bei den Rindern führen. Oft wird an Stammtischen oder in unqualifizierten Diskussionen das Beitragswesen an die Bauern angeprangert. Viele vergessen dabei, dass für jeden Beitrag auch eine entsprechende Arbeit verrichtet wird und dass eine intakte und gepflegte Landschaft keine Selbstverständlichkeit ist. Etwas mehr Wertschätzung täte uns manchmal gut und wäre motivierend für unsere oft recht anstrengende Arbeit.

## Schlusswort

Ein alter Averser Bergbauer hat seine Lebenserkenntnis mit einfachen Worten auf den Punkt gebracht: «Schaffä mues mä, Gäld brucht mä, Wätter ischt!» Damit hat er bestimmt recht. Der griechische Philosoph Sokrates brauchte auch nicht viele Worte, um eines seiner Lebensfazite zu ziehen. Bei ihm klingt es aber schon fast verzweifelt: « Ich weiss, dass ich nicht weiss». Seltsam, solche Worte aus dem Mund eines der bedeutendsten Menschen der Kulturgeschichte...

Meine Befindlichkeit liegt irgendwo in der Mitte drin. Ich wollte mir mit dieser Arbeit ein vertieftes Wissen über das Alpwesen aneignen. Bestimmt ist mir das ein Stück weit auch gelungen. Es ist mir aber auch bewusst geworden, dass es noch viel zu ergründen gibt. Trotzdem denke ich, dass meine gewonnenen Erkenntnisse und Informationen ausreichen, um meinen Gästen einen fundierten Einblick in die faszinierende Arbeits- und Lebenswelt Alpen zu ermöglichen. Ich freue mich auf diesen wichtigen Aspekt meiner Arbeit als Wanderleiter. Obwohl ich bereits mit einiger Lebenserfahrung ausgestattet bin, lerne ich jeden Tag neues dazu. Das macht mir Spass und besonders liebe ich es, wenn fremde Menschen mir über ihr Leben, ihre Arbeit, ihre Freuden und Sorgen berichten.

Die Begegnungen mit den portraitierten Äplerinnen und Äplern erlaubten mir einen Blick hinter ihre Kulissen. Das war spannend und lehrreich zugleich. Ich stellte bei ihnen einen grossen Respekt vor der Natur fest. Viele ökologische Massnahmen und Pflichten werden von ihnen täglich, oft mühsam, erledigt. Sie pflegen und erhalten damit eine grandiose Artenvielfalt und ein prächtiges und abwechslungsreiches Landschaftsbild.

Ihre Liebe zu den Tieren ist offensichtlich und zeigt sich in der guten Pflege und gezielten Zuwendung. So haben heute noch die meisten Tiere einen Namen und somit ihre eigene «Persönlichkeit».

Viele Gesetze und Verordnungen engen den wirtschaftlichen Spielraum der Äpler ein. Mit sinnvollen Investitionen und ideenreichen Innovationen, vor allem im Agrotourismus, zeigen sie aber echten Unternehmergeist und bewältigen so die finanziellen Hürden.

Besonders erfreulich aufgefallen ist mir die Teamarbeit und der gute Zusammenhalt in den Familien. Jung und Alt ziehen da am gleichen Strick. Es stimmt mich zuversichtlich, dass trotz erschwerten Bedingungen viele Jungbauern mit Stolz den Beruf ihrer Eltern erlernen und in ihre Fussstapfen treten wollen. Sie werden weiterhin Sorge zu unserer Landschaft tragen, damit das Wanderland Schweiz so schön und einzigartig bleibt.



40

# Literaturnachweis

## Zahlen zur Glarner Alpwirtschaft (Seite 5)

Quellen: Arealstatistik der Schweiz. Amt für Landwirtschaft Glarus. TSM Treuhandstelle Milch GmbH

Angaben der Äpler. Alle diese Daten sind aus dem Glarner Alpbuch ISBN 978-3-033-04677-1

# Bildnachweis

Alle Fotos stammen von den porträtierten Äplern. Es sind meist Stimmungsbilder, die für sich sprechen. Ich habe entsprechende Bildlegenden bewusst im Textteil weggelassen. Nachstehend sind die Fotos mit Nummer, entsprechender Bildlegende und Bildquelle aufgeführt.

1	Titelbild: Glückliche Hornkuh auf der Alp Oberlängenegg	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
2	Nach getaner Arbeit	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
3	Stefanie Krieg melkt ihre Ziege	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
4	Säumen mit dem Maultier	Bildquelle: R.+Ch Beglinger
5	Abendstimmung auf der Alp Nüen	Bildquelle: R.+Ch Beglinger
6	Fondue schmeckt auch im Sommer	Bildquelle: R.+Ch Beglinger
7	Gluschtiges Chäsplättli	Bildquelle: R.+Ch Beglinger
8	Bereit für den Brunch	Bildquelle: R.+Ch Beglinger
9	Die Familie Beglinger wächst	Bildquelle: R.+Ch Beglinger
10	Brennholz für`s Käsen	Bildquelle: R.+Ch Beglinger
11	Blick in die Glarner Alpen (Tödi)	Bildquelle: R.+Ch Beglinger
12	Glückliche Alpschweine	Bildquelle: R.+Ch Beglinger
13	Erlebniskäsen	Bildquelle: R.+Ch Beglinger
14	Ruhe vor dem Sturm..	Bildquelle: R.+Ch Beglinger
15	Tiefblick auf den Klöntaler See	Bildquelle: M. Lehmann
16	Der Gleiterweg führt kühn zum oberen Stafel	Bildquelle: M. Lehmann
17	lässt Geologenherzen höher schlagen..	Bildquelle: M. Lehmann
18	Martin Lehmann mit Musikerfreund Massa Koné	Bildquelle: M. Lehmann
19	Schafalpidylle	Bildquelle: M. Lehmann
20	Nicht immer scheint die Sonne	Bildquelle: M. Lehmann
21	Trittsicher und schwindelfrei..	Bildquelle: M. Lehmann
22	Border Collies, ausdauernd und geschickt	Bildquelle: M. Lehmann
23	Überall geht`s steil rauf und runter	Bildquelle: M. Lehmann
24	Gutes Schuhwerk garantiert Sicherheit	Bildquelle: M. Lehmann
25	Wer ist hier der Chef?	Bildquelle: M. Lehmann
26	Und wer hat da gemeckert?	Bildquelle: M. Lehmann
27	Lisbeth und Christian Krieg	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
28	Und immer wieder zäunen..	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
29	Prächtige Bergwelt über der Alp Oberlängenegg	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
30	In ihrem Element..	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
31	Senta, die brave Haflingerstute	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
32	Ein treuer Begleiter	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
33	Abendstimmung über der Schweinekoppel	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
34	Mist verteilen vor dem Glärnisch Massiv	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
35	Edelweiss	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
36	Enzian	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
37	Darauf darf man stolz sein!	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
38	Hornschmuck mit echten Blumen	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
39	Früh übt sich..	Bildquelle: L.+Ch. Krieg
40	Die ganze Familie hilft mit	Bildquelle: L.+Ch. Krieg