

Berghilfe Magazin

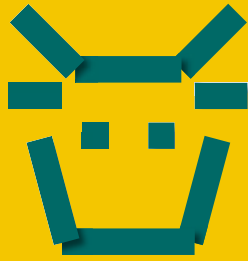
Nr. 120 | Sommer 2023

Ein

Alpsommer



Schweizer
Berghilfe



Ein Alpsommer

Liebe Freundinnen und Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Der Alpsommer. Viel emotionaler geht es nicht. Die strenge Arbeit mitten in der Natur, das Erleben unterschiedlicher Wetterlagen, die eindruckliche Gebirgslandschaft, das enge Zusammenarbeiten mit gemeinsamen Erfolgserlebnissen, aber auch Meinungsverschiedenheiten. Wer einen Sommer auf der Alp verbracht hat, sagt entweder «Nie wieder!» oder ist für den Rest des Lebens vom Alpavirus infiziert.

Im «Berghilfe Magazin» stellen wir immer wieder mal Alpbetriebe aus der ganzen Schweiz vor. Diesen Sommer haben wir uns aber etwas Besonderes ausgedacht. Wir haben uns eine von der Berghilfe unterstützte Alp ausgesucht – die Alp Curtginatsch am Bündner Schamerberg – und während eines ganzen Alpsommers begleitet. Lesen Sie, wie der vergangene Sommer für Sennin Janine Jourdan und ihr Team gelaufen ist, warum auf der Alp Curtginatsch drei Mal Zügeltag ansteht und wieso seit Kurzem auch viereckige Käse produziert werden.

Es freut mich, Sie mit einer so aussergewöhnlichen Ausgabe zu begrüßen. Ich bin seit März Präsidentin des Stiftungsrats der Schweizer Berghilfe und freue mich auf viele spannenden Begegnungen – hoffentlich auch ab und zu mal auf einer Alp.

Viel Spass bei der Lektüre



Eva Jaisli
Präsidentin des Stiftungsrats

Bevor sie zum ersten Mal käsen können, müssen Käserin Janine Jourdan und ihr Zuzenn Lorenz Mohring die Käsebretter putzen – im eiskalten Brunnen vor der Alphütte.



DIENSTAG, 14. JUNI | VORBEREITUNG

Falsche Schl

von Max Hugelshofer

Die Türe will einfach nicht aufgehen. Janine Jourdan und Lorenz Mohring haben es schon mit zwei verschiedenen Schlüsseln probiert, an der Tür gerüttelt – nichts. «Ich schau nochmals in der Küche nach, vielleicht finde ich noch mehr Schlüssel», sagt Janine und verschwindet. Derweil holt sich Lorenz schon mal einen Akkuschrauber aus der Werkstatt, um zur Not die Beschläge abzuschrauben



üssel, echte Vorfreude

und sich auf diese Art Zutritt verschaffen zu können.

Die störrische Tür befindet sich am Bündner Schamserberg, genauer gesagt auf 2273 Meter über Meer auf der Alp Curtginatsch. Noch genauer an der Aussenwand des alten Stallgebäudes. Und dahinter verbergen sich die dringend benötigten Bretter für den Käsekeller. Wahrscheinlich. Beim Wie, Wo und Was ist noch niemand so richtig sattelfest. Denn dieser Dienstag ist der erste Tag der Vorbereitun-

gen für den diesjährigen Alpsommer. Sennin Janine und Zusenn Lorenz sind zum ersten Mal hier oben. Ebenso Hirtengehilfe Aron Csutoros, der seine Freundin Julia und den kleinen Fabian mitgebracht hat. Nur der Hirte, Marc Buff, ist schon fast ein alter Hase. Bereits zum fünften Mal verbringt er dieses Jahr den Sommer auf Curtginatsch. Deshalb hat er heute schon viele Fragen seiner Mitälpler beantwortet. Aber gerade jetzt ist er nicht hier. Gemeinsam mit Aron schlägt er Pflöcke ein für den Zaun, der dem-

nächst die Alpschweine davon abhalten soll, nach Lust und Laune auf der Alp herumzuwandern. Es presst. Denn niemand weiss, wann die Schweine, welche die Aufgabe haben, die beim Käsen anfallende Schotte zu vertilgen, angeliefert werden. Es kann übermorgen sein, aber auch schon heute Nachmittag.

Überhaupt gibt es viele Ungewissheiten. Wann sind die Bauarbeiter mit dem Auswechseln der kaputten Plättli in der Käserei fertig? Wo können die Vorräte am sichersten eingelagert werden? Wie funktioniert die Stromversorgung durch das Kleinwasserkraftwerk? Und vor allem: Was muss noch alles gemacht werden, bis Alpaufzug ist und die Kühe kommen? Es wird wahrscheinlich am Samstag so weit sein, aber auch das ist nicht in Stein gemeisselt.

Viele Alp-Neulinge

Da ist ein fehlender Schlüssel schon fast eine Kleinigkeit. Und es regt sich auch niemand darüber auf oder wird nervös. Die Stimmung erinnert ein bisschen an den Beginn eines Ferienlagers. Alle freuen sich auf die bevorstehenden Monate. Auf ein Abenteuer abseits der «normalen» Welt. Abgesehen von Marc war noch niemand je auf einer Alp. Die anderen stammen alle aus Deutschland, Janine aus dem Süden, der Rest aus der Nähe von Dresden. Doch auch wenn sie keine Alperfahrung haben, Anfänger sind die drei keineswegs. Janine arbeitet normalerweise als Käserin in einem mittelgrossen Betrieb, Aron und Lorenz sind beide auf demselben grossen Landwirtschaftsbetrieb angestellt. Aron bringt es auf den Punkt: «Ich gehe davon aus, dass ich hier fast die gleiche Arbeit machen werde wie zu Hause. Bloss mit einfacheren Mitteln. Und mit viel schönerer Aussicht.» Nebst der Vorfreude schwingt in den Unterhaltungen des Alppersonals

Die störrische Tür hat den Weg zu den Käsebrettern schliesslich freigegeben.



immer auch ein gewisser Respekt mit. «Jetzt, bei Sonne und 22 Grad, ist es ja wunderschön, hier oben gemeinsam zu arbeiten. Aber ich kann mir gut vorstellen, dass ich das anders sehe, wenn ich nach zwei Wochen Regenwetter keine trockenen Kleider mehr habe und mich am liebsten einen Tag lang ungestört im warmen Bett verkriechen würde», sagt Janine.

Alpmeister hält Fäden zusammen

Man hört immer wieder Schauergeschichten von Alpen, auf denen sich das Personal zerstreitet, überfordert ist, schon Mitte Sommer frustriert abreist und einen Scherbenhaufen hinterlässt. Dass dies auf Curtginatsch nicht passiert, ist Aufgabe von Werner Fravi. Der Alpmeister ist für die Personalsuche zuständig, fungiert aber auch als Ansprechperson bei Problemen und Fragen. Für diesen Sommer hat er ein gutes Gefühl. «Wir haben zwar viele Alp-Neulinge, aber es sind alles positive und bodenständige Leute, die ihr Handwerk verstehen», sagt er. Natürlich wäre es

ihm am liebsten, wenn er Jahr für Jahr wieder das gleiche Team verpflichten könnte. Aber so einfach ist es leider selten. Alppersonal zu finden ist schwierig. Solches, das über mehrere Jahre hinweg immer wieder kommt, fast unmöglich. Denn es gibt nur wenige Arbeitgeber, die ihren Mitarbeitern mal einfach so jeden Sommer drei Monate unbezahlten Urlaub gewähren. Deshalb bleibt ein Alpsommer für viele etwas, das sie sich nur einmal im Leben gönnen.

Zurück auf der Alp. Janine und Lorenz sind mittlerweile daran, am eiskalten Brunnen vor der Hütte Käsebretter zu waschen. Käsebretter? Dann hat Janine also doch noch den richtigen Schlüssel gefunden? Nein. Es war viel simpler. Die Tür war gar nicht richtig verschlossen, sondern nur von innen verriegelt. Man musste einfach vom Stall her hochklettern und den Riegel zurückschieben. Und wer hat das gewusst? Marc natürlich, der etwas vergessen hatte und kurz vom Zäunen zur Hütte zurückgekommen ist.

SAMSTAG, 18. JUNI | ALPAUFZUG

Der Sprint der Kühe

Der Ablauf ist klar: Um kurz nach 7 Uhr fährt das Postauto durch Mathon hindurch. Es markiert den Startschuss für den Alpaufzug. Sobald es vorbeigefahren ist, lassen alle Bauern im Dorf ihr Milchkühe aus dem Stall, und gemeinsam geht es auf die rund zweistündige Wanderung hoch auf die Alp Curtginatsch. Am Anfang würden die Kühe recht zügig gehen, aber schon bald langsamer werden, sagt Anita Clopath, die wie jedes Jahr die sechs Kühe ihrer Tochter Regina Camenisch auf die Alp begleitet. Gegen den

Schluss werde es ein gemütlicher Spaziergang. Soweit die Theorie.

Im echten Leben sieht dann alles etwas anders aus. Es ist noch nicht mal 7 Uhr, das Postauto ist noch längst nicht aufgetaucht, als jemand «Es geht los!» ruft. Mit lautem Glockengebimmel kommt eine Gruppe von Kühen die Dorfstrasse hochgetrabt, einige Leute mit Stöcken in den Händen rennen hinterher. Das Muhen der Schützlinge von Anita nimmt ohrenbetäubende Ausmasse an, bis sie den

Elektrozaun öffnet und ihre Kühe ebenfalls losrennen. Im zügigen Trab geht es der Strasse nach Richtung Wergenstein. Bald schon kommt das Postauto entgegen, muss anhalten und ist sofort von Kühen umzingelt. Doch sie sind schnell vorbei. Denn das angekündigte «zügige Gehen» der Kühe ist immer noch ein Trab, der die begleitenden Menschen zum Rennen zwingt. Nach ein paar Minuten kommt die Abzweigung der Bergstrasse, die in Richtung Alp hochführt. Es geht jetzt kräftig bergauf, dennoch bleibt



Während die vordersten Kühe auch kurz vor dem Ziel immer noch im Sprint-Modus sind, muss Bäuerin Anita Clopath die Nachzüglerinnen antreiben.

das Tempo hoch. Erst eine knappe Stunde später, als die Kühe von der asphaltierten Strasse auf einen Kiesweg abbiegen, haben zumindest einige von ihnen an Elan eingebüsst. Das Feld zieht sich in die Länge, die Nachzüglerinnen müssen mit lautem Rufen und Herumschwingen der Hirtenstöcke angetrieben werden.

Schlange aus 100 Kühen

Dafür haben inzwischen die schnellsten Mathoner «Fussgängerkühe» die langsamsten von denen aufgeholt, die zuvor bereits mit dem Viehtransporter bis zur Abzweigung hochgefahren wurden. Also die Tiere der Bauern aus Lohn, Pazen oder Donat, für die der Fussweg zu weit wäre. Knapp 100 Milchkühe sind es nun, welche die letzten Kilometer bis zur unteren Grenze der Alp Curtginatsch hochlaufen. Der immer schmaler werdende Weg erinnert deshalb je länger je mehr an eine riesige, braune Schlange. Zum Schluss wird es richtig steil, bevor der Zaun zur Alp in Sichtweite kommt. Beim Eingang stehen Hirte Marc und

sein Gehilfe Aron, die ihre Schützlinge in Empfang nehmen. Aber auch Sen nin Janine und Zusenn Lorenz haben es sich nicht nehmen lassen, die gut 300 Höhenmeter von der Alphütte aus herunterzusteigen, um die Ankunft der Kühe zu beobachten.

Alpmeister Werner ist derweil mit dem «Alpbüro» beschäftigt. Er sitzt in der Wiese, einen Bundesordner auf den Knien. Jeder Bauer gibt ihm sein Meldeblatt ab, Werner kontrolliert es, legt es ab. Auf dem Zettel sind die Namen der Kühe jedes Bauern vermerkt sowie die dazugehörige Nummer, die jeder einzelnen Kuh kurz zuvor links und rechts auf der Flanke ins Fell rasiert wurde. Dann geht es ans Zusammenzählen. 93 Stück sind es. Ein paar weniger als ursprünglich gemeldet. Eine Kuh ist kurz vor Alpaufzug verstorben, eine andere ist krank und wird in ein paar Tagen nachkommen. Älpler, Bauern und Alpmeister wechseln noch ein paar Worte, essen ein Stück vom Kuchen, den Janine mit heruntergebracht hat. Dann machen sich die

Bauern wieder an den Abstieg, die Älpler an den Aufstieg zur Hütte. Und die Kühe? Die haben sich inzwischen verteilt, streifen in kleinen Gruppen durch die Weide und halten Ausschau nach den saftigsten Gräsern und Kräutern. Sie sind jetzt da, wo sie seit Wochen sein wollten. Und zum ersten Mal heute wird nicht mehr gerannt, sondern gefressen und ausgeruht.



Das Postauto ist in den Kuh-Stau geraten.



Noch im Morgengrauen treiben die Hirten ihre Kühe von der Weide zum Melken.

MITTWOCH, 3. AUGUST | UMZUG DES MELKSTANDS

Zügeltag auf der Alp

Noch ist es dunkel, nur am Horizont zeichnen sich die Umrisse der Bergketten ab. Es ist fünf Uhr morgens. Auf der Alp Curtginatsch brennen schon die Lichter. Und draussen auf dem Vorplatz tanzen die Strahlen zweier Stirnlampen durchs Dunkel. Es sind die Hirten Marco Buff und Aron Csutoros, die sich bereit machen, die Kühe von der Weide zu holen. Knapp 100 Höhenmeter oberhalb der Alphütte treffen die beiden auf die Herde. Einige Kühe sind bereits am Fressen, andere liegen noch. «Hopp, hopp, üüfstah», ruft Marc, in dessen Dialekt so früh am Morgen das

Wallis deutlicher herauszuhören ist als üblich. Einige seiner Lieblingskühe begrüsst er mit einem Kraulen über der Nase, zu anderen spricht er ein paar Worte. Dann geht es los. «Jööö-öööhööö» ruft Marc. «Eeeajajaj» kommt Arons Echo von ein paar dutzend Metern weiter. Langsam setzen sich die Kühe in Bewegung, trotten gemütlich talwärts.

Eine Viertelstunde später ist der grosse Platz hinter dem Alpstall voll mit den Tieren. Ab und zu ein Muhen. Ansonsten: geduldiges Warten. Im Melkstand drinnen ist die Arbeit in



vollem Gange. Wenn das Tor aufgeht, marschieren jeweils neun Kühe selbstständig hinein. Sie wissen meist genau, wohin sie müssen. Mit Holzwole reinigen Marc und Aron jede einzelne Zitze, von Hand melken sie zur Kontrolle ein paar Spritzer Milch. Normalerweise gehen die auf den Boden. Aber Marc hält auch gerne mal seine Kaffeetasse darunter. «Es gibt nichts Besseres als kuhfrische Milch im Kaffee», ist er überzeugt. Nun wird die Melkmaschine angesetzt. Eine Weile hört man nur ein rhythmisches Zischen und Pumpen. Wenn keine Milch mehr kommt, ziehen Aron und Marc routiniert die Saugnäpfe der Melkmaschine von den Zitzen und tauchen diese kurz in eine rote Flüssigkeit – ein Desinfektionsmittel. Ein Zug an einem Hebel, am vorderen Ende des Melkstands öffnet sich ein Gatter und die Kühe spazieren wieder hinaus. Die nächsten neun sind dran. Bis alle gemolken sind.

Dieses Prozedere dauert jeden Morgen rund zwei Stunden. Doch heute muss es besonders schnell gehen. Denn um neun Uhr stehen drei Bauern aus dem Tal auf der Matte, um beim Umzug des Melkstands zu helfen. Dreimal pro Alpsaison wird dieser gezügelt. Zuerst vom unteren Ende der Alp hoch zur Hütte. Danach zum oberen Ende der Alp und gegen den Herbst wieder zurück zur Hütte. Denn im Verlauf des Sommers wandern die Kühe dem Futter nach. Wenn ein Stück Weide abgefressen ist, stecken Marc und Aron hunderte Meter von Zäunen um und geben ein frisches Stück etwas höher oben frei. Bis die Kühe zu weit vom Melkstand weg sind. Deshalb wird auf fast jeder Alp an wechselnden Stellen gemolken.

Transport in Einzelteilen

Die Helfer Roman Hassler, Thomas Dolf und Werner Sutter wissen, worauf zu achten ist. Gemeinsam mit Marc und Aron hängen sie Schläuche ab, rollen Stromkabel ein und demontieren Absperrgitter. Bald schon sieht man, dass der starr wirkende Melkstand aus zwei Anhängern besteht. Kurz darauf zieht Roman einen dieser Anhänger mit seinem roten Traktor

den steilen Kiesweg hoch. Am Ende des Weges befindet sich ein ebener Platz mitten in der Bergkulisse. Ab heute Abend werden die Curtgnatscher Kühe hier gemolken.

Der zweite Anhänger und ein Bauwagen, der als Lager- und Technikraum dient, sind kurz darauf ebenfalls oben angekommen. Jetzt beginnt die Millimeterarbeit. Die einzelnen Elemente des Melkstands müssen im genau richtigen Abstand zueinander platziert werden. Als die Männer die blechernen Seiten der Anhänger hochklappen, wird klar warum. Gemeinsam bilden diese ein Dach, und wenn nicht alles genau stimmt, regnet es rein. «Wir haben auch schon stundenlang geübt, bis es endlich gestimmt hat», sagt Thomas lachend. Aber dieses Mal passt alles. Und schon kurz vor dem Mittag können die Bauern wieder ins Tal runterfahren und mit dem Heuen weitermachen. Für Marc und Aron reicht es heute nach dem späten Mittagessen nicht mehr für eine Pause. Noch müssen sie viele Zäune stecken, bis sie am späten Nachmittag die Kühe zum ersten Mal oben auf 2387 Meter über Meer melken können.



Aus zwei Anhängern entsteht ein überdachter Melkstand.

DONNERSTAG, 11. AUGUST | KÄSEN

7 Tonnen Alpkäse – von Hand hergestellt

Janine Jourdan dreht am kleinen Lautsprecher die Musik leiser. Konzentration ist gefragt, denn jetzt kommt die Produktion in die heisse Phase. Im kupfernen Käsekessi hat sich in den vergangenen Stunden die Milch durch Zugabe von Kultur und Lab sowie durch kontrolliertes Erhitzen gefestigt. Jetzt ist Zeit, dass die Gallerte geschnitten wird. Die Käserin nimmt die grosse Käseharfe zur Hand, taucht sie ins Kessi, vollführt mit ihr eine halbe Drehung und übergibt sie in einer fließenden Bewegung an ihren Zuseher Lorenz Mohring. Der führt die Bewegung ohne Unterbruch weiter und reicht die Harfe zurück an Janine. Es ist eine Art Ballett, das die beiden da vollführen. Man sieht ihnen die Übung von mehr als einem halben Alpsommer an. «Am Anfang sah es wohl deutlich weniger elegant aus», lacht Lorenz.

Alles war neu für die beiden, als sie im Juni zum ersten Mal hier auf der Alp kälten. Klar, das Handwerk versteht Janine, die auch in ihrem «normalen» Leben als Käserin arbeitet, im Schlaf. Doch es gibt hier auf der Alp schon noch die eine oder andere Eigenheit, die einen am Anfang zum Schwitzen bringen kann. Auf Kriegsfuss stand Janine zu Beginn der Alpzeit mit dem Holzofen, der Wasserdampf erzeugt und so die Milch im Kessi erhitzt. Temperatur, Wasserstand, Dampfdruck, alles muss genau stimmen. So richtig angefreundet hat sich die Käserin nie mit dem System. Inzwischen ist Lorenz dafür verantwortlich, dass alles richtig funktioniert. Gekäst wird gemeinsam, Janine kümmert sich dafür um den «Bürokram», der auch auf der Alp anfällt.



Janine und Lorenz haben es im Käseharfenballett zur Perfektion gebracht.



Das Alpteam 2022. Hirte Marc Buff sagt: «So gut hatten wir es noch nie.»



Inzwischen hat der Käsebruch die gewünschte Konsistenz. Janine hängt das Rührwerk ein und öffnet das Dampfventil, damit sich die Masse wieder erwärmt. Später werden die beiden die kleinen Stücke mithilfe eines Tuchs und eines Seilzugs aus dem Kessi heben und in die bereitgestellten Formen füllen. Danach kommt ein Gewicht oben drauf und die frischen Käse werden immer wieder gewendet, bis sie fest genug sind, um ins Salzbad gelegt werden zu können.

Bis zum Ende der Alpzeit im September werden Janine und Lorenz etwa 80 000 Liter Milch verkäst haben. 7,3 Tonnen Alpkäse. Die erste Ladung haben die Bauern aus dem Tal bereits abgeholt, damit es wieder Platz hat im Keller. Ein Blick auf die Holzbretter in den roten Gestellen zeigt: Es gibt zwei verschiedene Sorten Käse. Die traditionell runden Laibe und mindestens so viele quadratische, blockförmige. Das ist noch nicht lange so. Es hat mit der Vermarktung des Käses zu tun.

«Mit dem Holzofen stand ich auf Kriegsfuss.»



MITTWOCH, 31. AUGUST | DIE VERMARKTUNG

Eckiger Käse macht das Sandwich rund

Heute zeigt sich das Wetter auf der Alp Curtginatsch für einmal von der garstigen Seite. Nieselregen und dunkle Wolken sind jedoch schon fast eine willkommene Abwechslung zum ständigen Sonnenschein – und den Alpweiden tut der Regen sowieso gut. Aus dem Grau der Nebelschwaden, die an den Berghängen kleben, tauchen zwei Scheinwerfer auf. Der Jeep von Bäuerin Regina Camenisch. Sie ist heute von Mathon auf die Alp hochgefahren, um Käse abzuholen. Vom quadratischen, nicht vom runden.

Die runden Käse werden seit Jahrhunderten für die Bäuerinnen und Bauern produziert, deren Kühe hier oben gesömmert werden. Für die Vermarktung ist aber jede und jeder selbst verantwortlich. Bei den einen klappt das super, bei den anderen wurde der Aufwand dafür immer grösser. Zu gross für viele. Also taten sie sich zusammen und gründeten den Verein Agrarproduzenten Schamserberg. Gemeinsam machten sie sich auf die Suche nach einem festen Abnehmer für ihren Käse. Unterstützung bekamen sie dabei vom Naturpark Beverin. Die dortige Projektleiterin Stephanie Joos kam



Mit dem Elektro-Kühlfahrzeug liefert Stephanie Joos nach Chur zur Bäckerei Merz.

Der Kofferraum von Reginas Jeep ist inzwischen vollgeladen, nach einem kurzen Schwatz mit Käserin Janine geht es wieder talwärts. Ziel ist das Restaurant Muntsulej in Mathon, respektive dessen Keller. Weil das Restaurant durch eine Genossenschaft ebenfalls im Mitbesitz der Bauern ist, konnten sich die Agrarproduzenten dort einen Verarbeitungsraum einrichten und dürfen den Kühlraum des Restaurants mitbenutzen. Dort drin verschwinden nun die viereckigen Käse vorerst. Dann macht Regina Schneidmaschine und Vakuumiergerät bereit und schnappt sich den ersten Käse. Mithilfe eines Sparschälers kommt zuerst die Rinde weg. Dann zerteilt Regina den Laib mit einem grossen Käsemesser in drei Blöcke. Diese legt sie in die Schneidmaschine, welche daraus schöne, regelmässige Käsescheiben macht. Sauber aufgestapelt kommen diese ins Vakuumiergerät – und dann gleich zurück in den Kühlraum.

schliesslich in Kontakt mit Roni Merz von der Bäckerei Merz in Chur. Bei ihm rannte sie offene Türen ein, denn der junge Geschäftsführer des traditionellen Familienbetriebs war nicht nur daran, den Betrieb zu modernisieren, sondern auch vermehrt auf lokale Lieferanten zu setzen. Da passte feiner Alpkäse für ein Sandwich perfekt ins Konzept. Er war bereit, den Curtginatscher Alpkäse langfristig zu einem guten Preis abzunehmen, stellte jedoch auch Bedingungen: Der Käse muss bereits geschnitten angeliefert werden, und zwar in immer gleichen Scheiben. Bei rundem Käse nicht ganz einfach. Also investierten die Agrarproduzenten Schamserberg mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe in viereckige Käseformen und eine professionelle Schneidmaschine – und krepelten mit den quadratischen Käseläuben kurzerhand die jahrhundertertealte Tradition der Alp um.

Schälen und Schneiden gehört fast wöchentlich zu Reginas Aufgaben. Immer zwischendurch, wenn es der

«Die Alpkäsebrötchen sind sehr beliebt.»

Bauernhof und die Familie zulässt. «Ich kann mir die Arbeit selbst einteilen, muss nicht weit vom Hof weg – also ein idealer Nebenverdienst», sagt sie.

Die abgepackten Käsescheiben bleiben eine Nacht im Kühlraum, bevor ihre Reise weitergeht. Draussen ist es noch dunkel, als Stephanie die Plastikkisten die Treppe hochträgt und in

das draussen parkierte Kühlfahrzeug lädt. Es ist ein ganz besonderes Fahrzeug, mit Zeichnungen von lokalen Produkten verziert, ebenfalls im Besitz eines Vereins lokaler Produzenten – und rein elektrisch betrieben. Auch dessen Anschaffung wurde vom Naturpark Beverin aufgegleist und von der Berghilfe unterstützt. Mit dem Elektroauto fährt Stephanie nach Chur zur Bäckerei Merz. Dort läuft bereits die Produktion. Dutzende aufgeschnittene Nussbrötchen liegen bereit. Ein Mitarbeiter bestreicht sie mit Feigensenf, ein anderer legt die Käsescheiben obendrauf – fertig. «Die Alpkäsebrötchen sind sehr beliebt bei unserer Kundschaft», freut sich Roni Merz, Vorsitzender der Geschäftsleitung. Im Jahr 2021 wurden in den neun Filialen rund 9000 Stück davon verkauft, und bislang sieht es so aus, als ob dieses Jahr noch mehr drinliegt.



Die neue Maschine erleichtert Regina Camenisch das Schneiden des Käses enorm.

Barfuss zurück ins Tal

Es ist so weit, die Alpsaison geht zu Ende. Marc Buff und Aron Csutoros haben die Kühe am Morgen ein letztes Mal gemolken, jetzt stehen diese unruhig hinter dem Zaun. Sie spüren, dass heute kein gewöhnlicher Tag ist. Die Mathoner Bauern sind gemeinsam auf die Alp Curtginatsch hochgefahren. Runter geht es dann wie beim Alpaufzug mit den Kühen zu Fuss. Es sind nur noch zwölf Stück. Diejenigen, die bereits galt gestellt sind, also keine Milch mehr geben, bleiben noch eine Woche auf einer Weide am unteren Ende des Alpgebiets.

Gemütlicher als beim Aufzug

Noch ein Kaffee mit dem Alppersonal, ein Dankeschön, dass den Kühen so gut geschaut wurde, dann geht es los. Beim Alpauszug sind die Kühe eindeutig weniger motiviert als beim Aufzug. Gerannt wird nur zwischendurch mal

kurz und die Treiber mit ihren Stecken haben mehr zu tun, um die Tiere vom Gras in den saftigen Wiesen links und rechts vom Weg abzuhalten. Der kleinen Herde voran läuft Barbara Sutter und gibt die Richtung vor. Nach der ersten Stunde barfuss, weil die neuen Wanderschuhe Blasen verursachten. «Ich freue mich darauf, die Kühe nun bald wieder bei mir zu Hause zu haben», sagt die Bergbäuerin aus Mathon, während sie, ohne mit der Wimper zu zucken, mit den nackten Füßen durch nasskaltes Gras und über spitze Steine marschiert. Nach zwei Stunden ist dann das Ziel erreicht: die gemeindeeigenen Weiden oberhalb des Dorfes. Hier können sich die Kühe nach dem Marsch nun nochmals die Bäuche vollschlagen, bevor sie am Abend dann zum ersten Mal wieder im eigenen Stall gemolken werden.



«Endlich
sind die Kühe
wieder zu
Hause.»



Heute ist Käseteilet auf Curtginatsch und Hirte Marc Buff trinkt seinen Kaffee für einmal in Gesellschaft.



Bäuerin Barbara Sutter bringt ihre Tiere barfuss nach Mathon hinunter.

MONTAG, 12. SEPTEMBER | KÄSETEILET

Das grosse Abrechnen

Auf dem Platz vor dem Alpstall herrscht Stau. Stossstange an Stossstange reihen sich die Geländewagen. Bäuerinnen und Bauern stehen in Gruppen zusammen, essen Kuchen, diskutieren. Für sie ist heute der Höhepunkt der Alpsaison, fürs Alp-personal schon fast der Schlusspunkt. Es ist Käseteilet auf Curtginatsch. In

der Käserei hat Alpmeister Werner Fravi ein kleines Büro eingerichtet. Sein Büchlein verrät, wie viel Käse jeder Bauer und jede Bäuerin zugut hat. Käserin Janine Jourdan und ihre Helfer tragen runde Käselaiibe aus dem Keller, rufen deren Gewicht auf, das Simon Beeli in eine alte Rechenmaschine eintippt. Die meisten Laiibe sind

zwischen fünf und sechs Kilo schwer. Das verrät nur schon ein genauer Blick auf Simons Rechenmaschine: Die Taste mit der Ziffer 5 ist schon ganz abgegriffen. «Jetzt fehlen noch 12,3 Kilo», meldet Werner. «Hier habe ich noch einen mit 6,4 – holst du mir noch einen 5,9-er bitte?», ruft Janine ihrem Zusenn Lorenz zu.

Jeder erhält unterschiedlich viel Einige Bauern füllen ihren ganzen Kofferraum mit Käse, andere bekommen nur drei oder vier Laiibe. Es kommt darauf an, wie viele Kühe sie auf die Alp gegeben haben, aber



Beim Verladen des Käses auf der Alp packen alle mit an.

auch darauf, wie viel ihrer Milch an die Agrarproduzenten Schamserberg gingen, damit daraus der quadratische Käse produziert werden konnte.

Bilanz im leeren Käsekeller

Der Käsekeller leert sich in der gleichen Geschwindigkeit wie der Ad-Hoc-Parkplatz vor der Alphütte, und bald schon stehen Janine, Lorenz, Marc, Aron und Julia schon fast verloren im leeren Käsekeller. Zeit für eine Bilanz zum Alpsommer. Janine hat es sehr genossen und freut sich über die vielen positiven Rückmeldungen zum Geschmack des Käses. Lorenz sagt, er habe so viel Schönes erlebt den Sommer über, dass er sich nicht für einen einzelnen Höhepunkt entscheiden könne. Und Marc ist sich sicher: «So ein gutes Team waren wir hier oben noch nie.» Für ihn ist klar, dass er nächstes Jahr wieder auf der Alp Curtginatsch zum Wohl der Tiere

schaut. Und für die anderen? Lorenz und Aron werden gemeinsam eine landwirtschaftliche Weiterbildung beginnen, die ein Jahr dauert. Nächsten Sommer wird bei ihnen also nichts mit z'Alp-Gehen. Aber das letzte Mal soll es nicht gewesen sein, da sind sie sich einig. Janine mag sich noch nicht festlegen. «Ich habe die Zeit extrem genossen und würde sehr gerne nächstes Jahr wiederkommen. Aber das hängt halt auch davon ab, wie sich die Dinge beruflich entwickeln. Ich kann leider nicht davon ausgehen, einen Arbeitgeber zu finden, der mir nächsten Sommer einfach so unbezahlten Urlaub gewährt.»

Ist für die vier die Alpzeit jetzt vorbei? Noch nicht ganz. Zuerst wird noch ein paar Tage lang aufgeräumt und geputzt, dann steht der krönende Abschluss der Alpsaison an: Die Alpkäseprämierung am Plantahof.



Simon Beelis Rechenmaschine läuft auf Hochtouren, während sich der Käsekeller leert.

FREITAG, 16. SEPTEMBER | DIE PRÄMIERUNG

Saisonabschluss im Flachland

Die Spannung steigt:
Das Alpteam gibt einen Käse-
laib zur Bewertung ab.

Sie sind im Touristen-Modus: Janine, Lorenz, Aron und Julia haben im Hotel der landwirtschaftlichen Schule Plantahof in Landquart eingechekkt. Die Alphütte auf Curtginatsch ist eingewintert, und morgen geht es direkt mit dem Auto zurück nach Deutschland. Nun spazieren sie gemeinsam mit Marc gemütlich in Richtung Mehrzweckhalle. Nur der eingepackte Käselaub, den sich Janine unter den Arm geklemmt hat, verrät den offiziellen Charakter des Ausflugs. Jeden Herbst findet am Plantahof die Alpkäseprämierung des Kantons Graubündens statt. Es ist Ehrensache, hier mitzumachen. Deshalb hat sich auch schon eine Schlange gebildet vor dem Tisch, an dem die Käse abgegeben werden. Janine darf ihren Laib selbst in zwei Teile schneiden. Gespannt beugen sich alle vor und begutachten die Schnittfläche. «Er sieht schön aus», findet Lorenz. «Diese Löcher hier sollten nicht sein», wendet Janine kritischer ein. Dann bekommt der Käse ein kleines Fähnchen mit der Nummer 41 verpasst und wird weggetragen. Jede Alp darf nur einen einzigen Käse zur Prämierung geben. Somit hat auch der Zufall seine Finger im Spiel. «Ob man den besten oder den schlechtesten Laib des Jahres erwischt, kann viel ausmachen», erklärt Janine.

Die Juroren machen sich ans Werk

Jetzt heisst es warten, bis die Jury ihr Urteil gefällt hat. Lorenz und Aron wollen sich den topmodernen Kuhstall des Plantahofs anschauen, Janine trifft eine Älplerin, die sie im Frühling hier beim Alpkäsekurs kennengelernt hat. Unterdessen sind in dem Raum, in dem auch Viehschauen stattfinden, die 74 Alpkäse auf herbstlich dekorierten Tischen aufgereiht worden und die Dreierteams der Juroren machen sich an die Arbeit. Ein Team besteht immer aus einem Milchtechnologien,



einer Person aus der Praxis sowie jemandem aus der Gastronomie. Jeder Käse wird nach festgelegten Kriterien bewertet und erhält eine Punktzahl. Diese entscheidet, ob der Käse mit Bronze, Silber oder Gold ausgezeichnet wird oder ob er ohne Medaille ausgeht.

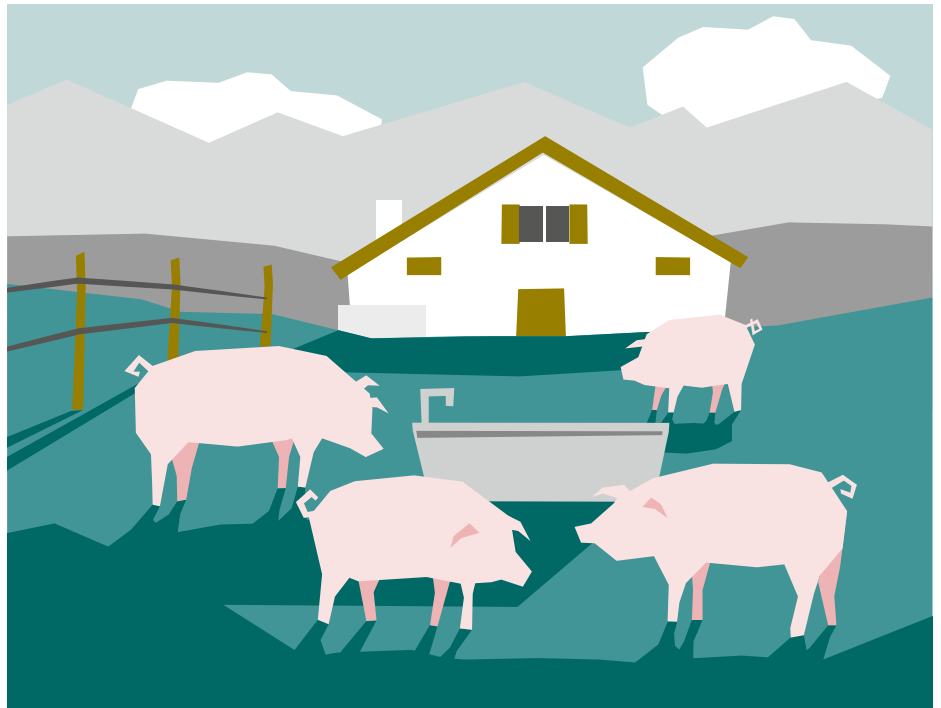
Langsam und methodisch arbeiten sich die Teams durch die Reihen. Dann sind Stefan Bless und seine beiden Kollegen beim Käse mit der Nummer 41 angekommen. Kritisch schauen sie sich den halben Laib an, begutachten die Schnittfläche, die Rinde und die Löcher. Die Mienen zeigen Zustimmung, nur für die unregelmässigen Löcher, die Janine schon aufgefallen sind, bekommt der Curtginatscher Käse etwas Abzug. Dann sticht Stefan den Käse an und biegt das herausgezogene Stück durch, bis es bricht. So wird die Konsistenz bewertet. Da zeigen sich einige Falten auf den Stirnen der Juroren. Beim Degustieren bestätigt sich das Urteil: «Ein biss-

chen zu schmierig», meint der Experte. Das gibt Punktabzug. Ausserdem enthält der Käse etwas viel Säure. «Das stört noch nicht, aber während der Reifung kann darunter die Qualität leiden», sagt Stefan. Es ist ihm wichtig zu betonen, dass nur die allgemeine Qualität des Käses bewertet wird, also zum Beispiel seine Lagerfähigkeit. «Der tatsächliche Geschmack ist hingegen gar nicht so wichtig, weil den jeder anders wertet», sagt der Experte.

So reicht es dem Käse der Alp Curtginatsch dieses Jahr zu keiner Auszeichnung. Obschon Janine und ihr Team den ganzen Sommer über immer sehr positives Feedback bekommen haben. Das sorgt bei der Preisverleihung am späten Abend für einen kurzen Stimmungsdämpfer, kann aber das positive Fazit über den ganzen Sommer nicht trüben. Janine sagt: «Mir ist lieber, der Käse gefällt den Kunden und fällt bei den Juroren durch als umgekehrt.»

Einen Tag auf der Alp gewinnen

Wir verlosen einen exklusiven Tag auf der Alp Curtginatsch für zwei Personen. Die Gewinner erleben den Älpertag aus erster Hand, sind beim Käsen dabei und auf Wunsch, wenn ihnen früh aufstehen nichts ausmacht, auch beim Zusammentreiben der Kühe und beim Melken. Und natürlich gibt es auch ein Stück frischen Curtginatscher Alpkäse zum Mitnehmen. Teilnehmen können Sie per Talon in der Heftmitte oder indem Sie den untenstehenden QR-Code scannen. Viel Glück!



Alpschweine leben heute gesünder

Auf fast allen Alpen mit eigener Käseerei leben auch einige Alpschweine. Das ist auf Curtginatsch nicht anders. Die 28 Sauen fressen die beim Käsen anfallende Schotte und verwandeln dabei sozusagen Abfall in Schinken. Früher gab jeder Bauer – abhängig von der Anzahl gealpter Kühe – auch noch ein oder zwei seiner Schweine z'Alp. Dieses System löste ungewünschte Begleiterscheinungen aus. Nicht nur, dass sich die Tiere in der

neu zusammengewürfelten Gruppe bei Rangfolgekämpfen oft verletzt. Vor allem steckten sie sich auch gegenseitig mit Krankheiten an. «Noch vor 30 Jahren war es ganz normal, dass ein Viertel der Alpschweine den Sommer nicht überlebte», erinnert sich der Mathoner Bergbauer Simon Beeli. Heute gehört dieses Problem der Vergangenheit an. Weil die Schweine aus dem gleichen Stall stammen und schon vorher zusammengelebt haben.

ΨP Frischkäse-Gnocchi mit Basilikum und Tomaten

Diese einfach zubereiteten Gnocchi ergeben mit reifem Alpkäse vom Vorjahr verfeinert ein erfrischendes Sommergericht.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Gnocchi

- 400 g Frischkäse (Ziger)
- 200–250 g Hartweizendunst (Menge je nach gewünschter Festigkeit)
- 40 g reifer Alpkäse, gerieben
- 1 grosses Ei
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 Prisen Salz

Beilage

- 300 g Datteltomaten
- 2 Bund Basilikum
- 100 g reifer Alpkäse, gehobelt
- Grob gemahlener Pfeffer
- Olivenöl extra vergine, nach Bedarf

Für die Gnocchi 200g Hartweizendunst und alle übrigen Zutaten mischen und zu einem Teig kneten. Für ganz weiche Gnocchi: Der Teig sollte knapp nicht mehr an den Fingern kleben. Sind eher festere Gnocchi gewünscht, kann dem Teig noch zusätzliches Mehl beigefügt werden. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Datteltomaten schräg halbieren und das Basilikum in feine Streifen schneiden. In einem grossen Topf Salzwasser aufkochen. Eine Gratinform mit Deckel bereitstellen und wärmen.

Auf einer grossen Platte etwas Mehl ausstreuen. Aus dem Gnocchi-Teig Rollen von ca. 2 cm Durchmesser drehen. Diese schräg in ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden. Die Gnocchi portionenweise im heissen, knapp köchelnden Wasser ziehen lassen, bis sie zur Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausneh-

men, in die vorbereitete Gratinform geben und warmhalten. Zum Servieren die Gnocchi mit den Tomaten und dem Basilikum mischen, mit Olivenöl überträufeln und mit Pfeffer bestreuen.





Schon fast ein Nachhausekommen

Einen ganzen Sommer lang habe ich die Alp Curtginatsch und ihre Protagonisten begleitet. Ich erlebte einen der spektakulärsten Sonnenaufgänge meines Lebens hier oben, rannte beim Alpaufzug mit der Filmkamera in der Hand den Kühen hinterher und sah an einem Tag mehr Murmeltiere als im restlichen Sommer zusammen. Ich genoss die frische Luft auf über 2000 Meter Höhe, während im Tal unten eine Hitzewelle herrschte, und fror mir ein andermal im Nieselregen beinahe die Zehen ab. Ich lernte die Älplerinnen und Älpler besser kennen, ass mit ihnen Käseschnitten, Käsehörnli und Brot mit Käse und brachte im Gegenzug bei meinen Besuchen frische Früchte, Gemüse und Nussgipfel mit. Insgesamt fast zehn Mal nahm ich die enge Bergstrasse mit den vielen Kehren unter die Räder, die von Wengenstein aus nach Curtginatsch führt. Und jedes Mal kam es mir etwas mehr wie ein Nachhausekommen vor, wenn ich den höchsten Punkt erreicht hatte und sich der Blick auf die Weiden und die Alpgebäude «meiner» Alp Curtginatsch auftrat.

Max Hugelshofer, Redaktor



Strom – auf Curtginatsch ein ewiges Ärgernis

Eigentlich ist in Sachen Strom alles perfekt auf der Alp Curtginatsch: Ein Kleinwasserkraftwerk versorgt Käserei und Hütte mit CO₂-neutralem Strom, und die beiden Standplätze des mobilen Melkstands sind mit Leitungen erschlossen. Eigentlich. Denn in der Praxis gibt es bei der Stromversorgung noch viel Verbesserungspotenzial. Dem Wasserkraftwerk fehlt ein ausreichend dimensioniertes Reservoir, mit der Folge, dass bei Trockenheit viel zu wenig Strom produziert werden kann. Im vergangenen, trockenen Sommer war dies während fast der gesamten Alpzeit der Fall – mit der Folge, dass die Älplerinnen und Älpler sehr oft den lärmenden und stinkenden Generator hinter dem Stall anwerfen mussten. Als dieser dann eines Tages auch noch seinen Geist aufgab, kamen die Hirten Marc und Aron gehörig ins Schwitzen. Denn ohne Strom kein Melken. Und ohne Melken kein Alpbetrieb.

Die Unterstützung

Die Alp Curtginatsch hat mehrmals Unterstützung von der Schweizer Berghilfe erhalten. Etwa 1991 beim Umbau der Sennhütte und der neuen Wasserfassung. Dann wieder im Jahr 2003, als der Vorplatz des Melkstands bei der Hütte saniert werden musste, und 2016 bei der Anschaffung des neuen, mobilen Melkstands. Zuletzt erhielt vor zwei Jahren der Verein Agrarproduzenten Schamserberg finanzielle Hilfe bei der Anschaffung von eckigen Käseformen sowie Maschinen zum Schneiden und Portionieren des Käses, der an die Bäckerei Merz in Chur geliefert wird.

Der Alp-sommer auf Video

Vom Alpaufzug übers Melken, Käsen, die Verarbeitung des Alpkäses und die Chästeilet bis zum Alpbzug – wir haben den Alp-sommer 2022 auf Curtginatsch auf Video dokumentiert. Die Playlist finden Sie auf unserem YouTube-Kanal. Noch schneller gehts, wenn Sie den QR-Code mit Ihrem Handy scannen.

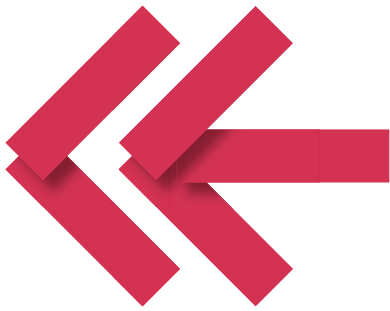
YouTube



Erfolg an der Olma

Bei der Bündler Alpkäseprämierung hat es dem Cutginatscher Käse nicht zu einer Medaille gereicht. Umso grösser war bei den Älplern die Freude, als es einen Monat später doch noch klappte: an der Alpkäseprämierung der Olma gab es eine «Anerkennung für ausgezeichnete Qualität».





Vor 10 Jahren



ERÖFFNUNG EINER ALPHORNWERKSTATT

700 Alphörner später...

Vor zehn Jahren unterstützte die Schweizer Berghilfe Heinz und Marietta Tschiemer bei der Eröffnung ihrer Alphornwerkstatt. Heute haben sich die Bernatone-Hörner fest auf dem Markt etabliert. Damit geben sich Tschiemers aber nicht zufrieden.

von Max Hugelshofer

HABKERN|BE «Wir sind heute dort, wo wir gemäss erstem Businessplan hinwollten», sagt Heinz Tschiemer. Will heissen: Statt wie vor zehn Jahren zwei Leute stehen heute deren acht auf der Lohnliste, der elterliche Hof gehört nun ebenso zum Geschäft wie die familieneigene Sägerei, und die rund 700 bisher produzierten Alphörner der Marke Bernatone waren jeweils im Nu verkauft. Ganz nebenbei haben Tschiemers die Direktvermarktung ihrer Hofprodukte hochgefahren, jeden Montag versorgt

Marietta das Dorf mit Brot, und die Sägerei kann dank einer Photovoltaikanlage vollständig mit eigenem Strom betrieben werden.

Schon als Heinz damals seine Alphornwerkstatt eröffnete, ging es ihm nicht nur ums Herstellen und Verkaufen von Alphörnern. «Vor allem wollte ich eine möglichst grosse Wertschöpfung hierher ins abgelegene Habkern bringen», erklärt er. Das ist ihm gelungen: Das qualitativ hochwertige Fichtenholz wird in den

Wäldern rund ums Dorf herum gefällt, in der eigenen Säge zugeschnitten und in der Werkstatt mithilfe einer CNC-Fräse zu Alphörnern verarbeitet. Es finden regelmässig Führungen auf dem Betrieb statt. Nach dem Rundgang gibt es jeweils einen Apéro mit selbstgebackenem Brot und eigenem Alpkäse – von dem die Besucherinnen und Besucher gerne ein Stück kaufen.

Aus dem Familienbetrieb ist ein kleines Unternehmen geworden. Marietta arbeitet inzwischen kaum mehr in der



So können Sie spenden

Marietta und Heinz Tschiemer mit ihren Kindern vor zehn Jahren und heute. Neu hinzugekommen ist Sohn Marco.



Alphornwerkstatt, sondern kümmert sich hauptsächlich um den Hof, den Haushalt und die drei Buben. Auf dem Bild, das vor zehn Jahren in der «Berghilf-Ziitig» abgedruckt wurde, sassen Jan und Matthias noch auf den Armen ihrer Eltern. Vor knapp acht Jahren ist noch Marco hinzugekommen. Die drei helfen nicht nur im Stall, beim Heuen und in der Werkstatt, sie stellen gemeinsam auch Habkerns Schwinger-Nachwuchs sicher.

bernatone.ch



Allgemeine Spenden

Hier entscheidet die Schweizer Berghilfe, welches Projekt mit Ihrer Spende unterstützt wird.



Projektspenden

Sie spenden für ein konkretes Projekt. Eine Auswahl finden Sie auf berghilfe.ch. Projektspenden sind ab einem Betrag von 1000 Franken möglich.



Trauerspenden

Bei einem Trauerfall kann auf Kränze und Blumen verzichtet und dafür der Schweizer Berghilfe gedacht werden. Alles zum Vorgehen auf berghilfe.ch unter der Rubrik «Was Sie tun können», Trauerspenden.



Ereignisspende

Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Firmenanlass – wenn Sie keine Geschenke möchten, können Sie Ihre Gäste stattdessen für eine Spende an die Schweizer Berghilfe motivieren. Alles zum Vorgehen auf berghilfe.ch unter der Rubrik «Was Sie tun können», Ereignisspenden.



Erbschaften und Legate

Sie möchten der Schweizer Berghilfe eine Erbschaft oder ein Legat vermachen? Markus Rohner berät Sie gerne, Telefon 044 712 60 58.

Zahlungsmöglichkeiten

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

WIR-Konto 264641-38-0000

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

Haben Sie Fragen zum Thema Spenden?

Telefon 044 712 60 60, info@berghilfe.ch, berghilfe.ch

Jetzt mit TWINT spenden!



QR-Code mit der TWINT App scannen



Betrag und Spende bestätigen



Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Alexandra Rozkosny (aro) **Layout** Christoph Hänslı, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S8, S9, S15, S17) Alexandra Rozkosny (S18, S19) **Erscheinungsweise** Das «Berghilfe Magazin» erscheint 4 x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr, ist in der Spende inbegriffen **Gesamtauflage** 100 000 Exemplare

Nächste Ausgabe

Fein



Schweizer
Berghilfe

Stiftung Schweizer Berghilfe
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
T 044 712 60 60
info@berghilfe.ch | berghilfe.ch
Spendenkonto:
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2