

zalp

Zeitung der Äplerinnen und Äpler
Jubiläumsnummer 10 Sommer 1999



Heute ist die Stadt mein Alpgebiet

Zum Jubiläum eine Tischrunde der zalp-MacherInnen im Ruhestand

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

Tape Eins

P. B., 41, Reallehrer

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

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

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

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

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

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

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

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

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

F. M., 41, Restauratorin

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

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

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

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

B. Su., Gastgeberin

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

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



* Piz Curver und Piz Neaza, zwei Berge im Schams

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



zwölf Monate im Jahr immer dasselbe zu tun.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tape Drei

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

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

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

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

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

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

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

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

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



fotos: gh

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

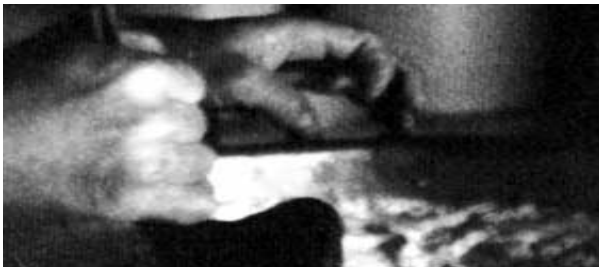
Eine letzte Frage: Als Bundesbeamter im Amt für Landwirtschaft ist man beständig im Spannungsfeld von Einflüssen von aussen, wie z.B. EU etc., und den Vorgaben der aktuellen Politik, sowie den Forderungen der einheimischen Bauern. Wie gehen Sie mit dieser sicher nicht immer einfachen Situation um?

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

Herr Hofer, wir bedanken uns für das Gespräch

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

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



fotos: gh

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

Schalmen bis die Zellzahl klumpt

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

Etwas realistischere Vorschriften macht das Handbuch „QS-Alpsennerer!“ und schreibt im Art. 17 vor, dass spätestens 7 Tage nach der Alpbestossung beim Milchvieh ein Schalmtest vorgenommen werden muss, danach mindestens einmal monatlich. Milch mit mehr als 1 Million Zellen pro ml³ wird im liegenden Farbprospekt als fehlerhaft taxiert und darf nicht mehr verarbeitet werden. Über eine andersweitige Verwertung dieser Milch schweigt sich das Buch aus, was die Alpschweine bedauern. Hingegen ist im Kapitel „Qualitätsmilch“

eine gute Beschreibung über die Handhabung des Testes zu finden.

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

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

A zelle bölle

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

Verartzung

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

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

³ Möglicherweise beruht diese an sich hohe Zahl auf einem Druckfehler. Beim Nachfragen meint Milchinspektor Bruno Beerli, dass eigentlich 300'000 Zellen die Grenze markieren. Er kennt aber das Problem, diese Grenze einzuhalten, will man für die Bauern genügend Käse herstellen und retet genügend Kultur zu schütten.

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

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

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

Die zalp bleibt dran.

Zum Schluss die Grenzwerte zählen

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

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

Adresse:

Veterinärbakteriologisches Laboratorium
Hofgraben 11
7000 Chur

Literatur

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Telefonat

Walter Schären, MIBD

Gespräch mit

Michael Walkenhorst, FiBL.

Die Wissenschaft entdeckt das Lab und tappt im Dunkeln

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

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

Die Ergebnisse von 1871

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

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

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

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

Noch immer fehlt Klarheit

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

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

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

Und heute:

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

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

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

Herstellung von Naturlab in Vorarlberg:

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

Fortsetzung Seite 21

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

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

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

Renaissance der HirtInnen

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



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

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

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



Kein Allerweltsheilmittel

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

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

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

Literatur

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

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

SENNEREIBEDARFSARTIKEL

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

In unserem vielseitigen Sortiment finden Sie auch:

ZENTRIFUGEN UND BUTTERFÄSSLEIN

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

Verlangen Sie unseren Katalog!



BICHSEL

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

Fortsetzung von Seite 15 „Labspuren“

Lab, was ist das?

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

Bei der Dicklegung von Milch gibt es zwei unterschiedliche Möglichkeiten:

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

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

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

Labformen

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

Naturlab: Alle Milchgerinnungsmittel, die aus Mägen von Säu-

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

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

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

Quellen:

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

S V L

JournalistIn
ÜbersetzerIn
SprachlehrerIn

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

Semesterbeginn: März und Oktober
Sommerintensivkurse

S V L

Schule für Angewandte Linguistik

in Zürich und Chur

Die höhere Fachschule für Sprachberufe

Sonneggstrasse 82, 8004 Zürich
Telefon 01-361 75 55, Fax 01-362 46 66, www.sal.ch

Fondei Projekt auf Eis

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

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



GASTHAUS RATHAUS CH-7107 SAFIEN

ZIMMER MIT HALBPENSION

Tel. 081 647 11 06 Fax 081 647 12 03



Alpwirtschaft, wie weiter?

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

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

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



Feuer in den Alpen
14. August 98

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

IMPRESSUM zalp

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

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

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

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

Layout: Hösli Typographics, Mollis

Druck: Oranis Offset Chur, Urs Bütkofer

Inseratenpreise auf Anfrage bei Urs Baumgartner

Die Fragen:

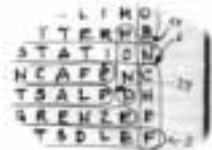
1. von den Züchtern ausgewähltes Organ bei Milchtieren um Zuchtwertpunkte zu sammeln (Horn ist falsch!)
2. dem Namen nach fürs Flachland gedacht, baumelt er doch vielen HirtInnen am Hals
3. oberhalb hat's Weide, unterhalb hat's Wald
4. sind zu zweit, verströmen meist einen eigen-tümlichen Geruch und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

Die Serviette:



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

Lösungsvorschlag



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



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

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

zalp, Urs Baumgartner, Hauptstrasse 53, 4812 Mühlethal

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

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



Quatemberkinder

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

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

Christian Brassel

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

Musik aus den Bergen

Auf meiner immerwährenden Suche nach guter, alpenländischer Musik leuchteten meine Ohren als ich in einer Worldmusik-Serie die CD „The Alps: Music from The Old World“ entdeckte. Als Nummer 24, einer auf inzwischen



49 Tonträger angewachsenen Reihe der Firma Network, gesellt sich „The Alps“ zu Musik aus Indien, Mali, Tuva, Irland und Gambia. In enger Kooperation mit dem Westdeutschen Rundfunk (WDR), der in seinen Archiven eine sehr umfangreiche Sammlung von Volksmusik aus den Alpen festgehalten hat, ist so eine sehr schöne und interessante CD entstanden. Diese 100% Keyboard- und kitschfreie Sammlung führt in die unterschiedlichsten Stile, Instrumente und Traditionen ein. Allein die Hälfte, des über eine Stunde dauernden Klangerlebnis, stammt aus der Schweiz. Was schon andeutet, welches musikalische Kulturgut in diesem kleinen Alpenland schlummert.

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

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

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

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



(hs)

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

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

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

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

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

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

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

Zitate von „Stiller Has: Chole“

Käse-Pflege mit FROMATIC P.10

die rationelle Lösung für die Käsepflege

