Wandelnde Rotsocken, stockende Walker, knipsende Turnschühler, bikende Knackärsche, löcherfragende Wissensdurstige, diebische Sammler, sonntägliche Cervelatspiesser, unscheinbare Schleicher, hemmungslose Reintrampler, nimmersatte Milchschnäuze – Touristen oder Terroristen?

Schön ist es hier!

von Giorgio Hösli

Landesweit ist es zu hören und zu lesen: Das Image der Alpwirtschaft und ihrer Produkte ist sehr gut. Wo es gut ist und Gutes hat, da wollen die Leute hin. Der Trend zu Abenteuer- und Erlebnisferien ruft die Vermarkter auf den Plan: Wertschöpfungspotenziale wollen genutzt, zukünftige Märkte erschlossen, Vertriebskanäle gefunden, Kräfte gebündelt, Dachmarken geschaffen, Labels kreiert, Zielgruppen definiert werden. Da bleibt kaum Platz für uns ÄlplerInnen, die wir da oben, wo es schön und gut ist, arbeiten, das Vieh besorgen und die Milch verarbeiten.

Durch die zunehmende Vermarktung der Alpwirtschaft stellen sich neue Anforderungen an unseren Job. Wer noch Hirtin oder Senn war, ist plötzlich Käseverkäuferin, Schaukäser, Cola-Abfüllerin, Heubettschüttler, Bergspitzenerklärerin, Bierdosenträger, Älplermagronenbraterin, Buttermödeler, Smalltalkerin, Gäste-WC-Reiniger und Abfallwegräumerin. Die einen gehen auf in diesen Jobs, anderen sind sie ein Gräuel. Aber schauen wir zuerst mal, wer da kommt, bevor wir schauen, wer wir sind.

Typus Bergtourist

Sein Gesicht ist vom Aufstieg leicht gerötet. Unterwegs hat er bereits ein Erfrischungstuch zwischen die Blumen gestreut, jetzt putzt er sich den Schweiss von der Stirn und klopft an die Hüttentür. Er ist im reiferen Alter, die Kinder bereits ausser Haus, seit drei Jahren geschieden, mit samtigem Finanzpolster und für das Wandern in den Alpen bestens ausgerüstet. Das Mammut Explore Shirt Travel-Hemd mit Rückenbelüftung, UV-Schutz und Anti-Moskito-Behandlung wie auch die Mammut Hiking Pants samt Thermounterwäsche aus elastischer Active Tex® Silberionenfasertechnologie hat er sich im Outdoorshop extra für diesen Sommer erstanden. Der Fachhändler hat ihm einen Leichtwanderrucksack Alpine Hick mit ACS Tight-Tragesystem wegen rückennahem Sitz und ausgezeichneter Belüftung samt elastischem Schnellschnürsystem empfohlen, die CE-Sonnenbrille mit UV-Schutz 400 gabs dann gratis dazu. Nur der Scarpa Gore-Tex-Schuh, der Himavan GTX, drückt ihm an den rechtsfüssigen Halux, trotz ausgefeilter, leichter Lederkonstruktion mit garantierter Knöchelflexibilität inklusive Instant-Fit-Leisten, optimierter Passform und Biometric-Sohlenkonstruktion.

Beim Klopfen wünscht er sich, dass ihm eine hübsche Sennerin aufmacht und kein griesgrämiger Senn, aber er ist gut gelaunt und offen für alles.

«Hey Thomas, du hier?», ruft es hinter ihm. Er dreht sich verwundert um und sieht den zweiten typischen Vertreter der Bergwanderleute auf sich zusteuern, die naturgwundrige Kleinfamilie aus der Agglomeration. Immer heiter, nie leise – das hat ihm gerade noch gefehlt. Er erinnert sich an den in khakifarbenen Boxershorts heraneilenden Familienvater, Martin hiess er glaubs, sie hatten sich an einem Unternehmer-Coaching-Seminar für nachhaltigen Ressourcenverbrauch von Dämmstoffen im Minergie-Bausektor kennengelernt. Da kommen auch seine Frau und die zwei Kinder um die Ecke, und er denkt: Wieso ist Martin vom Aufstieg nicht erschöpft, schwitzt kaum, und wieso hat der so rassig braune Beine? Da geht die Türe auf.

Die Wahl hast du (1)

Wir lassen erstmal offen, wer da aus der Sennerei kommt. Eine Frau, ein Mann, einer, der sich freut auf Besuch und gerne Ausschank macht oder eine, die sich über die nervigen Fragen der Wandersleute ärgert und lieber alleine sein will. Falls du es bist, hoffen wir, du bist auf der richtigen Alp. Denn die Wahl, ob du dich inmitten von Seilbahnen, Skiliftmasten, Bike-Trails und berühmten Wanderrouten befindest oder abseits in der Pampa, die liegt bei dir. Ausser die Alp gehört dir selber oder sie wird in der x-ten Generation von deiner Familie bewirtschaftet. Wie auch immer, wir nehmen mal an, du lächelst freundlich und sagst:

«Hereinspaziert!»

Die möglichen Touristikangebote auf der Alp sind vielfältig. Sie reichen von blossem Verkauf von Milch und Käse über Bewirtung und Übernachtungsangebot zum Erlebnisanbieter von Vollmondkäsen, Steinbockschauen, Alpschnupperwochen, Kino für die Kühe, Alpkräuterpflücken bis zur Wellnesspalette mit Schottenbädern oder Handylochferien für gestresste Manager. An die Alp andocken können sich Esel-, Ziegen-, Yak- oder Maultiertrekking, Kuhfladenlotto, Alpengolf, Kuh-Leasing, Alpseminare, Älplerchilbis, Schwingfeste, Alphörnertreffen und Berggottesdienste.

Alle diese Angebote brauchen Zeit, Personal, Infrastruktur und zum Teil Betriebsbewilligungen, aber vor allem: ÄlplerInnen, denen TouristInnen als Gäste willkommen sind und nicht als potenziell plünderbarer Geldbeutel in Wanderschuhen. Gastlichkeit und Gastfreundschaft sind kaum zu lernen, man muss sie leben.

Planung Alpbeizli

Die meisten ÄlplerInnen fangen klein an mit Direktverkauf von Milch und Käse, bauen dann ihre Produktepalette aus mit Alpenrosengelée-Joghurt, frischem Ziger und Weichkäse, stellen ein paar Bänke und Tische vor die Hütte und beginnen neben dem Käse auch Rivella und Bier zu lagern. Danach wird im Stall ein Heubett eingerichtet, und die ÜbernachterInnen dürfen frühmorgens die Geiss melken lernen.

Diese Konkurrenz gefällt dem nahen Bergrestaurant möglicherweise nicht. Es beschwert sich bei der Gemeinde, dass die Alp über keine Betriebsbewilligung und kein Wirtepatent verfügt, illegalerweise Rohmilch verkauft und keine entsprechenden sanitären Anlagen hat. – Oh! Daran hat man gar nicht gedacht.

Eine kleine, umsichtige Planung kann also nicht schaden. Dies gerade vorneweg: Das Wirtepatent muss nicht gelöst werden, auch nicht bei Alkohol- oder Rohmilchausschank. Das Angebot darf jedoch auf den Alpen nur während der Sommermonate stattfinden, ansonsten sind weitergehende Bewilligungen nötig. Ebenfalls müssen für grössere Veranstaltungen wie 1.-August-Brunch, Älplerchilbis usw. bei der Gemeinde Bewilligungen eingeholt werden. Alles andere ist Abklärung, denn nicht in allen Kantonen gelten dieselben Gesetze.

Planungsliste:

- Profitieren von Erfahrungen anderer ÄlplerInnen in der Region
- Selbstfragen: konstante Angebotspalette, Zeit- und Personalaufwand, Rückzugsmöglichkeit, Mittel für Investitionen, Weiterbildung
- Einverständnis der Eigentümerin der Alp, falls nicht Selbstbewirtschafter
- Abklärungen mit der Gemeinde (Raumplanungsgesetz, Kurtaxpflicht, kommunale Gastwirtschaftsbewilligung)
- evtl. feuerpolizeiliche Bewilligung bei kantonaler Feuerpolizei einholen
- Abklärungen beim Lebensmittelamt (Betriebsbewilligung, sanitäre Anlagen, Deklarationspflicht, Alkoholverbot für Jugendliche)
- Auseinandersetzung mit Lebensmittelgesetz und Verordnung über die Qualitätssicherung
- für Ausschank hochprozentigen Alkohols Gesuch um «Bewilligung zum Ausschank gebrannter Wasser» beim kantonalen Lebensmittelamt stellen

- Gespräch mit dem regionalen Tourismusverband (Konkurrenzabgrenzung, Vernetzung touristischer Angebote, Unterstützung bei der Werbung auf Flyer oder im Internet)
- evtl. Beitritt zu Dachorganisation wie Agrotourismus Schweiz
- Abklärungen bezüglich Investitionen, Erweiterung der Infrastrukturen (z.B. zusätzliche WCs, Schlafgelegenheiten, Gaststube, Kühl- und Lagermöglichkeiten, Verpackungsmaschinen, Parkplätze usw.)
- Anlieferung/Transport der Getränke und Lebensmittel (Zufahrtstrasse, Transportbahn, Fahrzeug)
- Abklärungen Sicherheitsvorkehrungen für die Gäste bei der Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft BUL
- Sicherstellen von Betriebs- und Produkte-Haftpflichtversicherung

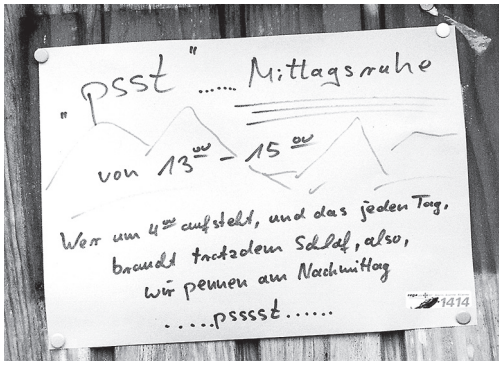
Phuu! Nach einer so langen Abklärungs- und Bewilligungseinholliste bleibt einem der Käse samt Fünfliber im Hals stecken. Aha, wir leben eben in der Schweiz, zusammen mit etlichen Formularstrickern, deren Hauptaufgabe es ist, die Selbstverantwortung (hier der Gäste) abzubauen und die Bewilligungsverfahren auszubauen, um ihren Job zu erhalten. Den meisten TouristInnen aber ist eine halblegale Bewirtung egal, sie wollen Milch, Käse, authentische Älplerkultur – und die basiert nicht auf Bewilligungen. Aber sag nicht, wir hättens nicht gesagt.

Die Wahl hast du (2)

Okay, nach all der Planung gehen wir zurück auf Feld Nummer eins. Wir erinnern uns: Thomas klopft, du machst auf, aber diesmal zischst durch die Zähne: «Wir verkaufen nichts und haben zu tun.» Etwas lauter:

«Lasst uns in Ruhe!»

Wahrscheinlich hast du deine Erfahrungen mit den TouristInnen schon gemacht: Offene Gatter, niedergebikte Elektrozäune, abgestellte Brunnen, streunende Hunde, die deine Schafe,



Rinder und Hühner jagen, Abfall bei der Hütte, Nichtbeachtung des Mittagsruheschilds, okkupierter Vorplatz und Esstisch und dann immer wieder dieselben Fragen. Du hast für ewig definitiv genug.

Damit der TouristInnenansturm nicht an deine Türe klopft und höchstens im Feldstecher auftaucht, wählst du deine Alp gemäss deinen Kriterien aus. Wenn du dich bei der Alpwahl in ein Tourismusnestchen setzt, bis du selber schuld. Da Mammutträger und Scarpafüssler heute aber weit verbreitet sind, musst du dir möglicherweise für den Sommer ein paar Abwehrstrategien ausdenken:

1. Was nicht schaden kann, auch wenn es nicht durchgängig nützt: Ein Hinweisschild «störungsfreie Zone», zur Erläuterung, dass du Ruhe willst und auf das Verständnis des Hinweisschildlesers hoffst.
2. Auszäunen der Hütte und des Sitzplatzes, etwas massiver, als es für Rinder nötig wäre. Elektrifizierung des Drahts ist wichtig, ebenso eine leuchtfarbene Plakette mit deutlichem Hinweis auf die Gefährlichkeit von Stromstössen.
3. Falls 1. und 2. nichts nützt und es immer noch klopft, gebe ich dir gerne den Tipp eines Freundes weiter: Bist du auf einer Kuhalp, dann käse nackt, ganz blutt also, höchstens mit Sennenkäppeli garniert.

Es kann ja sein, dass dir Kontaktaufnahme zuwider ist und du trotzdem mit dem einen Auge auf das Portemonnaie der Ausflügler schielst.

1. Dann richte eine Milchbar am Bach nahe der Wanderroute ein. Joghurt, Milch, Quark, Käse müssen gekühlt und mit schöner Preisetikette beschriftet sein.
2. Eine tolle Idee ist eine Sirupbar im Brunnen.
3. Professionell ist ein sogenannter Snackautomat mit Selbstbedienung, ähnlich wie man sie auf Bauernhofläden und Bahnhöfen findet. Der braucht allerdings Strom und Schatten, kann gemietet oder gekauft werden und ist s(n)acketeuer.

Die Wahl hast du (3)

Im dritten Falle eben nicht. Du bist auf einer Genossenschaftsalp von den Bauern angestellt, zugegebenermassen selber schuld, da du ja den Anstellungsvertrag unterschrieben hast. Aber was solls, jetzt bist du hier und die Touristen auch.

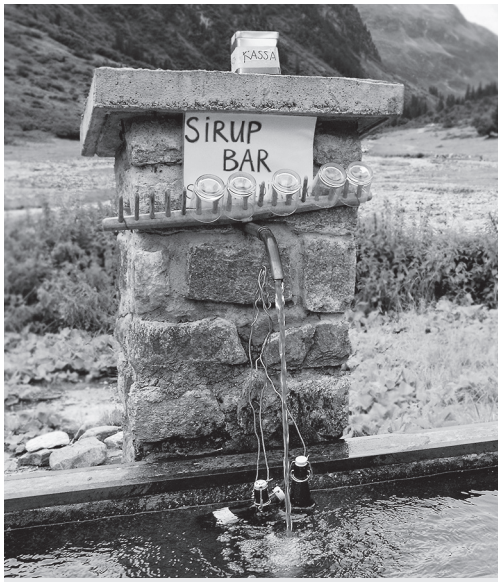
1. Ansprüche und Erwartungen der Bauern

Die Bauern haben oft klare Vorstellungen, wie die Arbeiten auf der Alp erledigt werden müssen. So hat sich beispielsweise das Buttermödelimachen in den letzten Jahren vielerorts zum selbstverständlichen Anspruch entwickelt. Oft wird auch die Produktion von Weichkäse, Mutschlis usw. verlangt. Diese zusätzlichen Produkte bieten den Bauern eine willkommene Einnahmequelle (Hofladen, Direktverkauf, Gastronomie). Für das Alppersonal ist es zusätzliche Arbeit, die nicht selbstverständlich ist und entsprechend entlöhnt werden muss.

2. Alp mit Touristenbetreuung

Verlangen die Bauern, dass man ihre Produkte ab Alp direkt verkauft, also Milchausschank, Käse-, Ziger-, Butterverkauf macht, sollten diese Arbeiten separat verrechnet werden.

Es können zusätzliche Lohnprozente oder eine Beteiligung am Umsatz ausgehandelt werden. Bei Alpfesten, Brunch, Übernachtungen usw. empfiehlt es sich, eine prozentuale Beteiligung am Gewinn zu vereinbaren. Beim Schaukäsen kann pro Besucher abgerechnet oder eine Pauschale pro Schaukäsen vorgeschlagen werden.



Touristenbetreuung auf der Alp

Positiv

- zusätzliche Verdienstmöglichkeit für ÄlplerInnen und Bauern
- Werbung für Alpprodukte, Imagepflege
- höhere Wertschätzung der Landwirtschaft und deren Produkte
- Belebung von Randregionen
- Begegnungen, Austausch, Kontakte, Kommunikation
- Möglichkeit, einen wirklichkeitsgetreuen Einblick in die Alpwirtschaft zu geben

Negativ

- Mehrarbeit
- zusätzliche Produkteherstellung
- längere, evtl. ständige Präsenzzeit
- Einschränkung der Ruhezeiten
- grössere Verantwortung für das Personal
- Störungen im Arbeitstagesablauf
- Einschränkung der Freiräume
- aufwendiges Protokoll- und Buchhaltungswesen
- evtl. Investitionen in sanitäre Einrichtungen, Hygienevorkehrungen
- weniger Alpfeeling

3. Bewirtung und Produkteherstellung aus Personalinteresse

ÄlplerInnen, die aus eigener Motivation heraus gerne Produkte verkaufen wollen, können sich damit einen schönen Zusatzverdienst ergattern. In touristisch gut erschlossenem Gebiet oder mittels innovativer Ideen und guter Werbung kann daraus ein gefreuter Nebenerwerb werden. Im Voraus trifft man genaue Absprachen mit dem Alpmeister oder dem Alpverantwortlichen, die im Arbeitsvertrag schriftlich festgehalten werden. Auch hier kann eine prozentuale Beteiligung am Umsatz festgelegt oder sogar ein Milchkauf in Betracht gezogen werden, der ein Arbeiten auf eigene Rechnung ermöglicht.

Besonderheit Rohmilch

Laut Lebensmittelverordnung (LMV) und der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) ist der Ausschank von Rohmilch zum direkten Konsum verboten. Wer Milch gesetzeskonform ausschenken will, muss sie pasteurisieren. Zurzeit wird der Ausschank jedoch kaum geahndet (Stand 2012). Trotzdem darf man dem Lebensmittelinspektor in roher Sprache sagen, was man vom Verbot hält.

Zur eigenen Absicherung beim Verkauf von Rohmilch:

- «Alpkäse und Joghurt zu verkaufen» auf Wegweiserschild malen, nicht «Alpenmilch-Ausschank» (zieht nur die Kontrolleure an).
- KonsumentInnen über Unterschied Rohmilch zu Pastmilch informieren, im Gespräch oder mit einer Hinweistafel/Menukarte
- Rohmilch zum Mitnehmen etikettieren mit: «Rohmilch», Abgabeort, Verbrauchsdatum, Hinweis: aufbewahren bei 6 °C, vor Konsum erhitzen auf 70 °C und vor Licht geschützt aufbewahren.
- Rohmilch zum Beispiel als «Huldas White Power» titulieren und teurer verkaufen als Cola oder Bier, damit die Durstigen wissen, dass es sich dabei um einen besonderen Saft handelt, den sie zu Hause nicht zu trinken bekommen.

Beispieltext für Hinweistafel/Menukarte

Hier gibts noch echte Rohmilch von der Alp! Gemäss Lebensmittelverordnung machen wir Sie gerne darauf aufmerksam, dass unsere Alp-Rohmilch nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden müsste. Sofern Sie die Milch mitnehmen, weisen wir darauf hin, dass sie während max. zwei Tagen und unter 6 °C aufbewahrt werden muss. Auf eigene Gefahr dürfen Sie unsere Milch aber auch sofort geniessen: Es gibt nichts Besseres!

Quellen/Literatur

Sonia Luck: Alpwirtschaft und Tourismus – nachhaltig oder sanft? in: Neues Handbuch Alp, 2. Auflage, zalpverlag, Mollis 2007
Luisa Vogt: Alp- und agrotouristische Wertschöpfungspotenziale, Eidg. Forschungsanstalt WSL, Birmensdorf 2010
Agrotourismus in Graubünden, Leitfaden für Praktiker, Kanton Graubünden, Chur 2010
Handbuch «Tourismus – ganz natürlich!», sanu, bildung für nachhaltige entwicklung und ZHAW, Fachstelle Tourismus und Nachhaltige Entwicklung, Wergenstein 2011
ALP AUSTRIA: Auswirkungen des Tourismus, Universität für Bodenkultur Wien, Wien 2006
www.naturkultur-erlebnis.ch, www.swisstourfed.ch

agrotouristische Angebote im Internet

www.agrotourismus.ch, www.alpbeizli.ch, www.bauernhof-ferien.ch, www.tourisme-rural.ch, www.myswitzerland.com, www.bauernferien.ch

Kurse

Die kantonalen Landwirtschaftsschulen bieten agrotouristische Kurse an, siehe «Kurse» auf www.zalp.ch