

z'Alp!

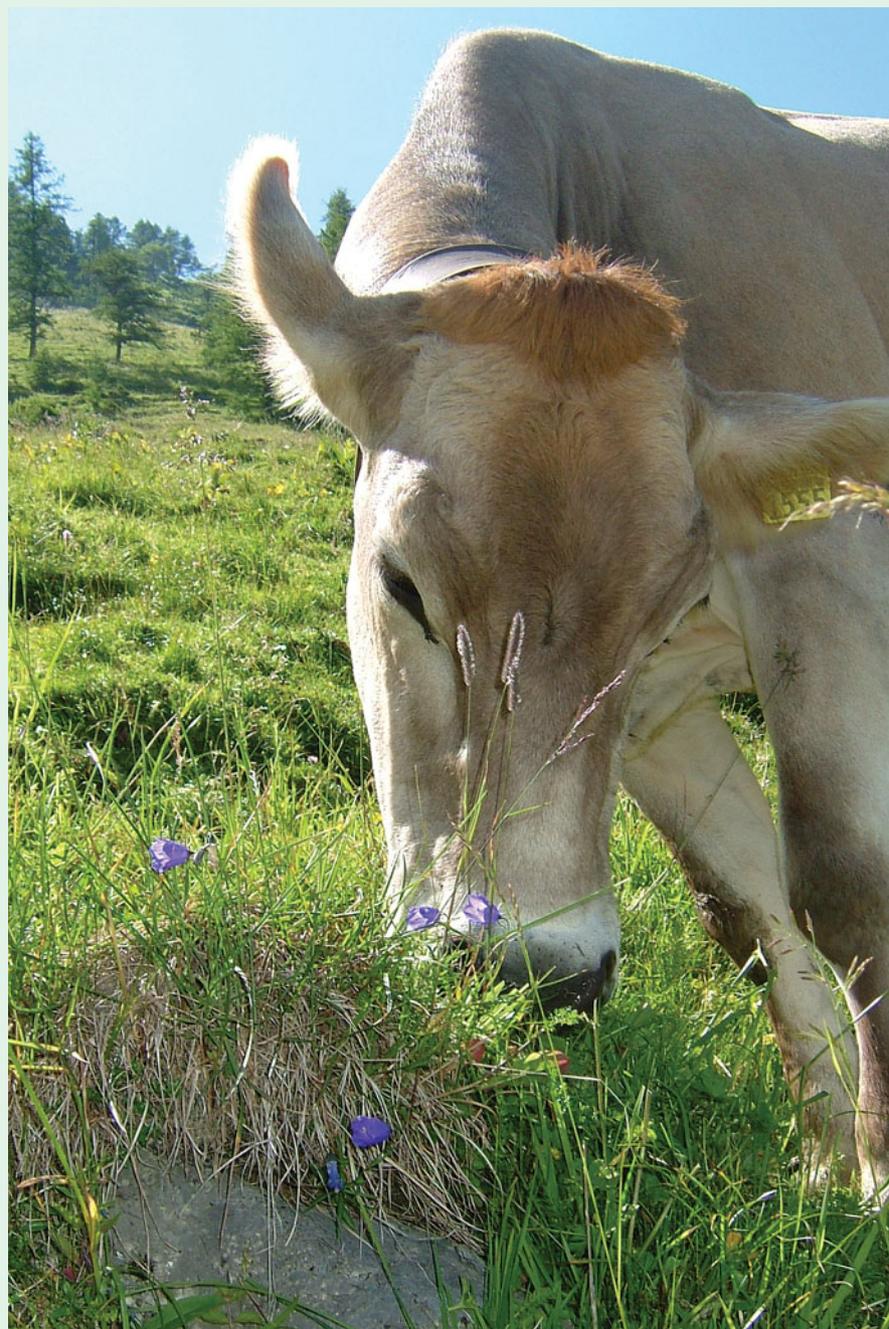
Liegt der Alphirt meist auf der Weide, kaut auf einem Grashalm und schaut zu, wie die Wolken vorüberziehen? Oder stiefelt er tagelang in feuchten Bergschuhen durch den Nebel, den Rindviehern hinterher? Bleiben die Uhren stehen, dort wo der Wildbach rauscht? Oder weiss der Senn zwischen Kuhfladen und Käse nicht, wo ihm der Kopf steht? Ein Report von der Triesner Alp Valüna. Nicht für Äpler und Äplerinnen, aber für alle, die davon träumen, mal eine/r zu sein.



5 Uhr 45

Noch ist es dunkel im Valünatal. Unwetterdunkel. Seit zwei Stunden tobt eines der heftigsten Sommergewitter des Jahres. Im Stall brennen die Neonröhren. Es riecht nach warmer Kuh, nach Mist. Senn Hanspeter Raschle, Rinderhirt Marcos Staudt und Salomé, die elfjährige Tochter der Zusennin arbeiten im Minuten-Takt. Seit vier Uhr sind sie auf den Beinen, mit der Taschenlampe haben sie die 47 Milchkühe von der Weide geholt und schliessen sie jetzt an die computergesteuerte Melkanlage. Die Handgriffe sind Routine. Zuerst mit dem Vor-

melkbecher kontrollieren, ob die Milch in Ordnung ist. Die Euter mit dem nassen Lappen abwischen. Die Pumpe anhängen, aufzeichnen lassen, wie viel Milch jede Kuh gibt, damit im Herbst jeder Bauer genau soviel Käse bekommt, wie ihm zusteht, die Euter desinfizieren – nächstes Tier. Eineinhalb Stunden lang. Worte sparen sich die beiden drahtigen jungen Männer in den Kot verschmierten Jeans. Einzig die glockenhelle Stimme von «Erstmelkerin» Salomé – «Hanspeter, ist das die 22?», «Hanspeter usilaa?», «Hanspeter zuamacha?» über-tönt das rhythmische Pump-



geräusch der Melkmaschine. Und ein gelegentliches unzufriedenes Muh einer pudelnassen Braun-Swiss, die nach einer langen Regennacht lieber im Stall bliebe. Zuletzt werden die Pumpen abgespritzt, der Computer steuert das anschliessende «Waschprogramm von innen.»

7 Uhr

Während die frische Milch direkt ins Kessi gepumpt wird, hat sich Hanspeter umgezogen. Frische Jeans, T-Shirt, Gummistiefel. Die Arme schrubbt er mit Desinfektionsseife. Über den gekachelten Boden rinnt dau-

ernd Wasser. Die Gerätschaft, jeder Eimer, jede Rührkelle, wird sofort nach ihrem Einsatz gereinigt. Hygiene ist das A und O bei der Käseproduktion. Und natürlich die Erfahrung des Käasers. Hanspeter Raschle ist gelernter Landwirt und geht seit Jahren z'Alp. Warum? «Um selber mal der Chef zu sein, weil ich's ruhig mag, weil ich gerne die verschiedenen Wetterlagen beobachte, weil ich manchmal an meine Grenzen komme, bei den langen Tagen, so elfeinhalb Stunden im Schnitt. Negatives mag ihm nicht einfallen. Am ehesten noch das ungute Gefühl, neben den vielen Hob-





1

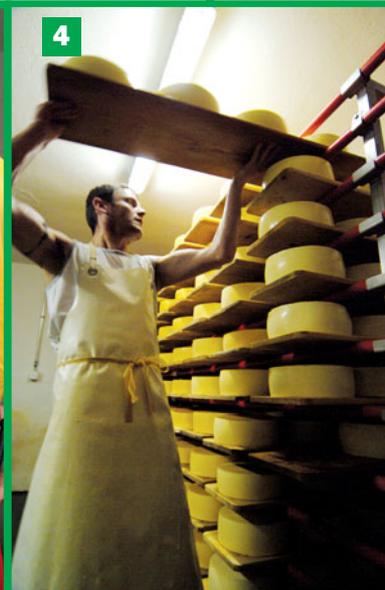
- 1 Nach dem Melken spritzt Hanspeter die Pumpen ab.
- 2 Zum Käsen brauchen Hanspeter und Elke ihre «Muckis».
- 3 Beliebtes Mitbringsel von der Alpentour: Valüner Süss- und Sauerkäse.
- 4 Den Käse schmieren – und ab ins Gestell!



2



3



4

zupackende Tirolerin, die schon viele Saisonstellen im Land innehatte und tischt auf: Brot, Alpkäse, verschiedene Konfis, Honig, Hirschwürste, Caotina und Pulverkaffee. Mit «ihren Männern» ist sie sehr zufrieden. «Man muss sich aufeinander verlassen können, wenn man den ganzen Tag zusammenarbeitet.» Am Tisch wird geredet und gelacht. Von wegen Eigenbrötler. Elke schwärmt von der Lebensqualität auf der Alp. Vom anderen, nicht so getriebenen Lebensrhythmus wie im Tal, von der Ruhe, die ihr fehlte, wenn sie mal einen Alpsommer auslassen musste. «Viel Arbeit ist es schon. Aber Arbeit ist ja gesund». Sie schmunzelt, wenn sie daran denkt, wie viele Leute nur die schönen Seiten des Alplebens sehen. «Es gibt auch andere. Das Alleinsein, auf sich gestellt sein, Dauerregen, schwere Gewitter, Nebel, der die Rinder verschluckt, gefährliche Arbeiten.» Marcos Staudt nickt bedächtig. Der 26-jährige Brasilianer mit den sanften blauen Augen ist für jeweils drei Monate Herr der Rinder. In der Valüna 171 an der Zahl. Sogar die rabenschwarzen, muskulösen Angusrinder, leicht aggressive Tiere in Mutterkuhhaltung, fressen ihm aus der Hand. Ein bis zwei Mal am Tag sieht er nach ihnen. Im Herbst kehrt er zurück, nach Rio Grande del Sul, wo sein Vater einen Bauernhof betreibt.

Kulinarische Alpenwelt

Natur pur heisst die Devise der verschiedenen Sennerinnen und Senner, die bis zirka Mitte September «kuhfrische» Produkte anbieten. Ein kulinarischer Streifzug, durch die heimische Alpenwelt.

Alpe Guschg (Schaan)

Hartkäse, Weichkäse (Kümmel, Paprika, Pfeffer und Schnittlauch), Nature- und verschiedene Fruchtjoghurt, Butter.

Alpe Eidenen (Nähe Alpe Rohr)

Halbhartkäse «Alp Eidenen».

Alp Malbun (Gemeinde Buchs)

«Suura Kääs», Mutschli, Vollfettkäse, Butter und Molke.

Alpe Malschüel (Ortsgemeinde Buchs)

«Suura Kääs», Alpkäse und Butter.

Alpe Pradamé (Vaduz)

Alpenkäse (hart), Weichkäse «Malbunerli», «Suura Kääs», Butter und acht verschiedene Joghurtsorten. Wer Buttermilch mag, muss ein Gefäss mitbringen.

Alp Siez im Weisstental

Buttermilch mit verschiedenen Aromen, Alpkäse vollfett, Mutschli (Speck, Knoblauch, Paprika), Weichkäse mit Basilikum, verschiedene Joghurtaromen, verschiedene Molkengenötrenke, Zieger (Quark), Alpbutter mit Knoblauch.

Alp-Thal-Chäsern (Unterwasser)

«Suura Chäs» (mit verschiedenen Aromen wie Pfeffer, Knoblauch, Kräutermischung, Kümmel, Schnittlauch), Butter

Alpe Valüna (Triesen)

«Suura Chäs», Alpkäse hart, Molke, Yoghurt, Butter und Buttermilch. (HEM)

bywanderern- und Bikern fast zum Ausstellungsobjekt zu werden. Was macht Hanspeter im Winter? Dem Senn sitzt der Schalk im Nacken. «Geld verdienen», lacht er. Bei einem Gartenbaubetrieb im Land. Der Chef sei ein Kollege vom Alppächter und stelle ihn jeweils für die drei Monate frei. Sagt's und heizt noch schnell den Dampfkessel an. Für die Milch, die jetzt während zwei Stunden mechanisch gerührt wird.

7 Uhr 30

Zeit für ein herzhaftes Frühstück in der gemütlichen Wohnküche. Zusennin Elke Klages ist zuständig für die Personalbewirtung, die Alpwirtschaft, den Verkauf der Alprodukte. Sie unterstützt den Senn, wenn er mehr als zwei Hände braucht, backt täglich Kuchen, macht frisches Yoghurt und betreut nebenbei ihre drei Kinder, die sie auf die Alp begleitet haben und das naturnahe Leben mit den vielen Tieren lieben. «Es gibt ziemlich fixe Regeln, wer für was zuständig ist», erzählt die

8 bis 13 Uhr

Hanspeter beginnt zu käsen. Die Milch wird auf 31 Grad erhitzt, geschnitten (die Molke vom Käse getrennt). Wieder



5 Verstehen sich prächtig: Die Jüngsten im Team, Sarah, 3 und Hoffhund Zeus, acht Monate.

6 Ihr Futter ist Restmolke. Davon werden sie schön rund.

7 Was andere nicht mal mit beiden Händen können, macht der kleine Mann einarmig.

8 Ein Sicherheitsabstand kann sicher nicht schaden, denkt Zeus.

9 Alphirt und Vieh versteht sich gut.



gerührt, nochmal aufgewärmt, mittels Käsetuch aus dem Wasser gezogen, anschliessend gepresst, in vier Teile zerschnitten und in die endgültige Form gepresst. Der ganze Raum verwandelt sich in eine Dampfsauna. Im Käseprotokoll trägt Hanspeter ein, wie viele Kulturen er beigefügt hat, wie sauer sie schon waren. Die ganze Prozedur nimmt ihn bis 10 Uhr voll in Anspruch. Dann geht er direkt ins Käselager, wo rund 600 Laibe ruhen. Die ersten 10 Tage werden die Käse täglich, dann noch zweimal wöchentlich mit einem leicht schimmel bindenden Salzwasser mit Käsefarbe geschmiert oder «geputzt». Elke macht derweil Yoghurt, verkauft Käse und Butter und kocht das Mittagessen. «Immer Fleisch.»

Mit Salat und Gemüse. Marcos ist mit dem Fiat Transporter ins hintere Tal gefahren und steigt zu Fuss den Hügel hinauf, um die Rinder höher zu treiben und weil er nachschauen möchte, ob eine der Mutterkühe bereits gekalbt hat. Inzwischen hat es aufgeklart. Gut möglich, dass Hanspeter und Marcos ihre Mittagspause heute unter blitzblauem Himmel, auf der Weide, mit einem Grashalm im Mund, verdösen. Um 15 Uhr geht's weiter. Käse putzen, einfeuern, melken. Bis Ende August verarbeitet das Valüna-Team 50 000 Liter Milch zu 5 Tonnen Käse und einer Tonne Butter.

Text: Dagmar Oehri

**Bilder: Bruno de Boni
redaktion@sofa.li**



Bildung und Kultur

Leonardo da Vinci

Dieses EU-Bildungsprogramm fördert:

- Fachkräfte, Lehrlinge, Ausbilder durch praxisorientierte Weiterbildung in Europa
- Projekte zur Verbesserung der gegenseitigen Anerkennung von Berufsqualifikationen
- Den Wissenstransfer zwischen Bildungseinrichtungen und der Wirtschaft

Nationalagentur Leonardo da Vinci

Stv. Agenturleiter Stefan A. Sohler

Postfach 22, FL-9494 Schaan

Tel.: +423/236 72 21

www.leonardodavinci.li

leonardo@llv.li