

Schnell gelesen

- Dank guter Vorbereitung verbrachten Bühlers einen tollen Alpsommer.
- Motivierend war die Wertschätzung der Bauern und des Alpmeisters.
- Auf die Alp geht man nicht wegen dem Lohn, sondern weil man Freude am Älplerleben hat.

Richtig lernen tut man es sowieso erst auf der Alp, und schlussendlich mussten wir die Dinge so nehmen wie sie kommen. Ohnehin kann man sich nie auf alles vorbereiten.

LANDfreund: Wie war die Unterstützung vom Alpchef?

Daniela: Sehr gut! Er besuchte uns in der ersten Woche fast jeden Tag. Auch die Landwirte haben uns viel geholfen. Wir hatten den Vorteil, dass wir alle schon vorher persönlich kannten.

Patrick: Wir hatten zudem einen Alpberater von Casalp, der uns unterstützte.

LANDfreund: Wie seid ihr mit Tiefpunkten umgegangen?

Daniela: Wir konnten gut über Probleme reden. Uns half vielleicht auch, dass wir schon lange zusammen sind und die gleiche Arbeitsmoral haben. Es war aber manchmal schwierig, die Zeit dafür zu finden. Meist redeten wir während dem Essen.

Patrick: Wütend auseinandergehen wollten wir nicht. Nachdem wir etwas ausdiskutiert hatten, half Abstand um das Ganze verrauchen zu lassen. Beim Käseschmieren konnte ich alles gut verarbeiten. Nach den anderthalb Stunden im Käsekeller war für mich alles wieder im Lot, und Daniela war auch wieder zufrieden.

LANDfreund: Hättet ihr einen Alpsommer gemacht, wenn ihr nicht schon Einblicke ins Älplerleben gehabt hättet?

Daniela: Nein, ich hätte mir das nicht zugetraut.

Patrick: Es ist gut, wenn man in etwa weiss, was einen erwartet. Von wegen Alpromantik, wie es in Liedern oder Filmen dargestellt wird. Es ist wirklich harte Arbeit.

LANDfreund: Wart ihr zufrieden mit dem Lohn?

Daniela: Auf eine Alp muss man nicht wegen dem Lohn, sondern weil man Freude daran hat. Wenn ich arbeite, denke ich nicht an das Geld. Mein Hauptziel ist es, guten Käse herzustellen, den die Bauern verkaufen können.

Patrick: Die Dankbarkeit der Bauern war für uns wichtiger als der Lohn. Aber wenn diese Wertschätzung nicht da ist und zusätzlich der Lohn tief ist, wird es schwierig.

LANDfreund: Geht ihr nächsten Sommer wieder z'Alp?

Daniela: Wir haben uns noch keine Gedanken darüber gemacht und wollten den Sommer erst mal vorbeigehen lassen. Jetzt werden wir uns das mal überlegen.

Patrick: Es wird immer gesagt, der erste Sommer sei der härteste. Von dem her würde ich gerne sehen, wie es uns nächsten Sommer ergehen würde.

Sarina von Allmen

Kontakt:

kirsten.mueller@landfreund.ch

Hilfe endet nicht unter der Baumgrenze

Bruno Beerli und Christoph Mächler sind milchwirtschaftliche Berater und stehen Älplerinnen und Älplern in Graubünden und Schwyz zur Seite. «Auf meinen Alpen treffe ich hauptsächlich auf Probleme im Zusammenhang mit der Milchqualität. Dies ist beispielsweise die Belastung der Milch durch Bakterien wie E. coli oder Staph. aureus. Auch die Milchkühlung oder das Klima im Käsekeller bereiten Schwierigkeiten», sagt Mächler. Durch die zeitnahe Beratung lösen sie die Probleme im Keim und sichern dadurch die Qualität des Alpkäses.

Auf ihren Kontrollbesuchen sehen sie auch über den Käsekessirand hinaus. Nicht selten agieren sie als eine Art Alpenseelsorger. «Die Basis dazu ist Vertrauen. Dieses entsteht am dreiwöchigen Sennengrundkurs. Wir starten um 5 Uhr und machen zwei Käseproduktionen pro Tag. So erhalten die Neulinge möglichst viel Praxiserfahrung. Am Nachmittag geht es beispielsweise um Arbeitssicherheit und Tiergesundheit. Im Kurs entsteht nicht nur die Leidenschaft für das Käsen, sondern auch

ein Vertrauensverhältnis. Sobald im Sommer auf der Alp Unsicherheiten oder Probleme auftauchen, rufen mich die Älpler ungeniert an», erzählt Beerli. In anderen Kantonen dauern die Sennenkurse nur eine Woche. «Im Kanton Schwyz sammeln viele zuerst als Zusenn Erfahrung, bevor sie alleine ans Kessi gehen», weiss Mächler.

Breit diskutiert wurde in diesem Sommer der Fachkräftemangel auf den Alpen. Beerli hat dies nicht als allzu drastisch erlebt. Dieses Problem trete mehrheitlich auf Alpen auf, wo das Verhältnis zwischen Alpmeister und Alppersonal schlecht sei: «Für eine gut funktionierende Alp müssen die Älplerinnen und Älpler eine Wertschätzung vom Alpmeister und den Landwirten spüren. Diese zeigt sich in der Unterstützung bei Problemen, Lob bei guter Arbeit und nicht zuletzt auch einem angemessenen Lohn. So bleibt die Motivation hoch, und die Chance auf eine mehrjährige Besetzung der Alp mit dem gleichen, guten Personal ist höher.»

Wenn die Betreuung des Alpmeisters fehlt, verbreiten sich die negati-

ven Nachrichten schnell. Diese Alpen geraten in Verruf und werden gemieden. Aus Personalnot stellten die Alpmeister Leute ohne Erfahrungen ein. Sie stellen sich einen Alpsommer paradiesisch vor und sind überfordert. Bis die Arbeit routiniert von der Hand geht, werden Pausen zur Rarität und das Paradies zum Fegefeuer. Dadurch entwickelt sich kein nachhaltiges Anstellungsverhältnis.

Im Kanton Schwyz sind die Alpen kleiner strukturiert. Es sind zum grössten Teil Familienbetriebe ohne Festangestellte. Dort, wo Hilfe nötig ist, braucht es Mitarbeiter, die sich in der Familienstruktur einfügen können. Gelingt dies, bleiben die Angestellten meist über viele Jahre. Der Härtestest auf Schwyzer Alpen ist aber das ständige Hin und Her zwischen heimischem Betrieb und Alp.



Alpberater Bruno Beerli (l.) und Christoph Mächler (r.) haben selber viele Sommer auf der Alp verbracht.