



Milchwirtschaft vom Melken bis zum verkaufsfertigen Käse. Auf der Alm ...



... bleibt wenig Zeit für die Sünd'. Arbeit gibt es rund um die Uhr ...

...und das heißt vor allem: putzen, putzen, putzen.

# Melken, putzen und ach ja – Berge

Sie hatte genug vom Alltag in der Stadt, von Büroarbeit und von Computern. Und entschloss sich auf eine Schweizer Alp zu gehen, um dort neun Wochen mitzuhelfen.

Und, wie war's? **Text:** Heidi Schmidt **Fotos:** Christoph Michel

**W**arum um Himmels Willen tue ich mir das an“, denke ich und stecke meinen Kopf unters Kissen. Raus aus dem Bettkasten, rein in den Pulli und über die schmale Stiege runter in die Küche zum Kaffee kochen. Einmal in der Senkrechten ist alles nur noch halb so schlimm. Nur Essen werde ich um drei Uhr früh wohl nie können.

Zusammen mit 92 Kühen, 16 Schweinen, drei Hunden, Senn Alfons, Zuseninn Kati und den Hirten Anita und Jonathan bin ich in Graubünden in der Nähe des Splügenpasses auf 2032 Metern Höhe. Als Praktikantin lerne ich melken, käsen, Kühe hüten und viel über mich selbst. Während ich den Käse vom Vortag aus der Salzlauge nehme, den Rand gerade schneide und ihn dann Alfons zum Wiegen reiche, baut Kati das Melkgeschirr zusammen, Anita

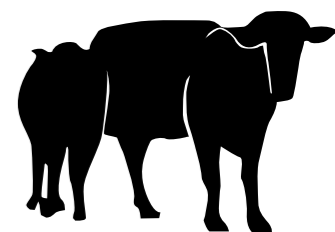
und Jonathan holen mit den Hunden die Kühe von der Nachtweide. „So was will ich auch schon immer machen.“ Wie oft habe ich diesen Satz gehört, als ich Freunden erzählt habe, dass ich neun Wochen auf einer Sennalp mitarbeiten werde. Wenige von ihnen würden es hier länger als einen Tag aushalten, denke ich bei mir, ich aber werde durchhalten.

**OHRENBETÄUBENDE MUSIK** tönt aus dem Radio in der dampfigen Sennerei. Wir leben hier nicht ganz so, wie man es sich vielleicht vorstellt, es gibt Telefon, elektrisches Licht, Wasch- und Spülmaschine. Mindestens einmal in der Woche bringen uns die Bauern, denen die Kühe gehören, mit ihren Geländewägen frisches Obst und Gemüse, Holz zum Heizen des Käsekessels oder Heu für Kühe und Schweine, wenn es schneit.

Der Walliser Alfons lebt schon seit Jahren in Berlin. Genauso wie Anita. Zusammen arbeiten sie in Alfons' Büro. Seit zehn Jahren kommen sie jeden Sommer hier herauf, um Graubündner Alpkäse zu machen. Kati und Jonathan sind aus Deutschlands Norden, um die zwanzig, haben eine landwirtschaftliche Ausbildung hinter sich und verdienen sich ein gutes Taschengeld. Schweizer sind nur noch selten auf Almen zu finden; für sie ist die Bezahlung oft zu schlecht. Meine romantische Vorstellung vom Alpleben habe ich schon am ersten Tag ad acta gelegt, als der ganze Hof voll Autos stand und ich mit Gepäck für neun Wochen auf dem Rücken die letzten Höhenmeter zurücklegte. Etwas Kuh-Erfahrung hatte ich bereits, aber neun Wochen am Stück ohne Pause, jeden Tag von halb vier morgens bis acht Uhr abends habe ich noch nie gearbeitet.

## Und so geht's

Praktikantenstellen gibt es auf den Internetseiten [www.zalp.ch](http://www.zalp.ch) (Schweiz) [www.almwirtschaft.com](http://www.almwirtschaft.com) (Österreich) [www.almwirtschaft.net](http://www.almwirtschaft.net) (Bayern) Meist wird wenig Erfahrung vorausgesetzt, dafür mindestens zwei Monate Zeit. Der Lohn variiert zwischen Kost und Logis bis zu einem kleinen Taschengeld.



Kaum bin ich mit dem Käseschälen fertig, trotten schon die ersten Kühe auf den Hof: Es gab wohl schon Gäste, die haben nach neun Wochen noch keinen Tropfen aus den Eutern bekommen. Ich bin nach zwei Wochen für 17 Kühe zuständig. Berührungssängste habe ich nicht. Nur einmal beim Ausstallen hat mich Nummer 56 mit durch die Tür gezerzt, was etwas schmerzhaft war, weil die Tür gerade breit genug für eine Kuh ist. Auch sonst macht mir die körperliche Arbeit erstaunlich wenig aus.

**FINANZIELL FUNKTIONIERT** das Ganze nur dank staatlicher Subventionen. Aber selbst wenn der Herstellungsprozess – das Erhitzen, Rühren, Lab Zufügen, Warten, Schneiden, Abschöpfen, Pressen und Schmieren – automatisiert abläuft, frage ich mich, wie Käse so billig wie im Supermarkt angeboten werden kann. Denn auch dann muss die Kuh groß gezogen werden, jemand muss darauf achten, dass sie ordentlich frisst – Minimum sieben Stunden pro Tag, das Wiederkäuen nicht eingerechnet –, dass sie sich nicht verletzt und ihre Milch gut ist.

Die Arbeit in der Sennerei besteht vor allem aus Putzen. Nach dem Melken und einer Frühstückspause knete und forme ich die maschinell vorbereitete Butter zu Zweikilostücken ohne Wasser- und Luftabschluss, schrubbe alles gründlich, bringe den Kupferkessel auf Hochglanz, schmiere liebevoll die fünf bis sieben Kilo schweren Käselaike im Keller, falle mittags für ein, zwei Stunden ins Bett und koche anschließend für die ganze Mannschaft.

Da freue ich mich schon, dass ich nicht Zusennin, sondern Praktikantin bin und ab und an raus komme. Mit den steilen Hängen habe ich überhaupt keine Probleme, leider aber die Kühe. Weil ich keinen Hund habe, kann ich nur versuchen, die unwilligen Tiere mit meiner Stimme und einem Stock dazu zu bewegen, auf die oberen Weiden zu marschieren. Mit einem Gebiet bis zu 2400 Meter Höhe ist die Alp Tambo eine der höchsten Sennalpen überhaupt. Beim Weiden geht man systematisch vor: Ist schönes Wetter, müssen die Tiere über die steilen



Bevor man ans eigene leibliche Wohl denken darf, kommen die Schützlinge dran.



Beim harten Schaffen in der Natur verfliegen allzu romantische Gedanken im Nu.

Hänge in die hohen Lagen, damit die ungefährlicheren, niedrig liegenden Wiesen für Schlechtwettertage reichen. Kühe sind nicht wirklich hochgebirgstauglich. Ich suche mir ein schattiges Plätzchen, lege mich aufs Gras, ziehe mir den Hut ins Gesicht und falle in einen kurzen, aber tiefen Schlaf.

**NACH DEN ERSTEN VIER WOCHEN** kehrt für mich langsam Alltag ein und ich werde unruhig. Ewig schon war ich nicht mehr so lange an einem Ort, von dem ich mich maximal fünf Kilometer Luftlinie wegbewegen konnte. Ich sehne mich danach, einen Blick ins nächste Tal zu erhaschen und besteige trotz Regen die näheren Hänge. Ganz besonders sehne ich mich danach, auf dem Piz Tambo zu stehen. Nur wann? Das ist das,

## Was will der Städter auf der Alp?

„Wer z’Alp geht, will das Alltagsleben hinter sich lassen und bei der harten körperlichen Arbeit und dem Umgang mit den Tieren sich wieder einmal spüren, zu sich finden, sich erden, zur Besinnung kommen, innere Ruhe finden, Kraft schöpfen“, so heißt es in der Älplerzeitschrift *zalp*. Im Mittelpunkt stünden deswegen nicht mehr die optimale Nutzung von Natur, sondern das eigene Verhältnis zur Natur.

Und nicht das wirtschaftliche Überleben, sondern das Körpergefühl. Die Entwicklung sei vermehrt seit den 80er-Jahren zu beobachten. Kamen davor noch vorwiegend Männer mit (berg-)bäuerlichem Hintergrund auf die Alp, sind es in den letzten Jahren vermehrt Städter, die sich der Konsum- und Leistungsgesellschaft für kurze Zeit entziehen wollen ... Aber trotzdem, um die Arbeit kommt man nicht herum!

## Literatur

**Tobias Micke: Kuhl!** – Das Almhandbuch für Stadtmenschen, 2010.

**Alfred Ringler: Almen und Alpen.** Höhenkulturlandschaft der Alpen, Ökologie, Nutzung, Perspektiven, 2009.

was ich am meisten vermisse: etwas Freiheit, freie Zeit und Selbstbestimmung. Leben auf der Alm heißt auch: Die Viecher gehen immer vor, und das ist wohl das, an das man sich als ich-bezogener Städter auf der Alp am meisten gewöhnen muss. □

