



KIENTAL Sommerserie Äpler

Vom Küher zum Alpaka-Hirten

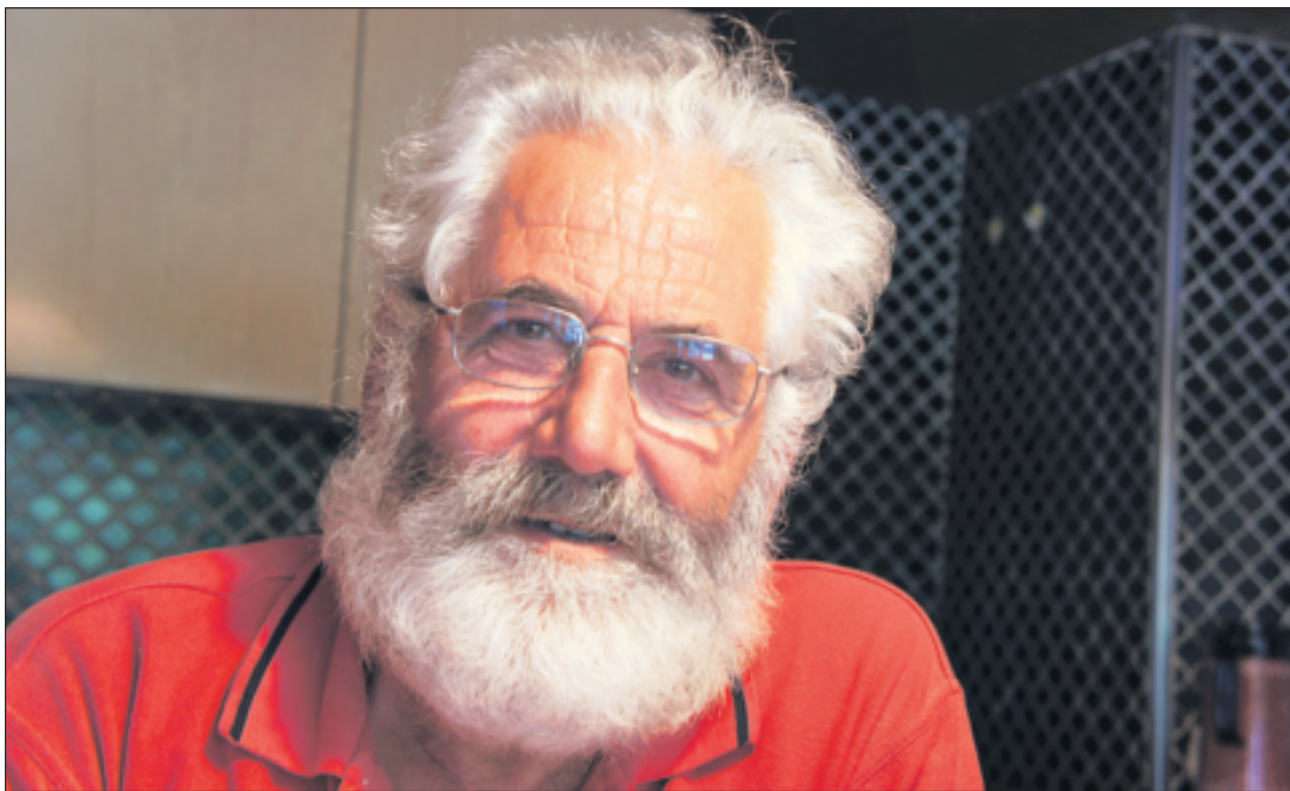
Landwirt Ueli Luginbühl aus Aeschi bewirtschaftet in vierter Generation die Alp Gorneren. Er hat über die Jahre mitverfolgt, wie sich das Leben der Äpler auf der Griesalp verändert hat. Auch er selbst betreut auf der Alp nicht mehr Kühe, sondern die Alpakas seiner Söhne.

Ein altes Foto im Begleitbuch über den Alpwirtschafts- und Naturlehrpfad Kiental-Griesalp zeigt einen Buben, der ein Maultier am Zügel festhält, während hinten zwei Männer das Maultier beladen. Prallgefüllte Säcke sind auf dem Rücken des Tieres festgezurrt und Kochkübel angehängt. Der Bub ist Ueli Luginbühl aus Aeschi. Was er am Küchentisch in der Alphütte auf Gorneren erzählt, ist eine lebendige Reise in die Vergangenheit.

Noch ein richtiger Säumer

Einer der Männer, die das Maultier beladen, ist Werner Krenger. Er war, wie Luginbühl sagt, «noch ein richtiger Kientaler Säumer.» Das Foto wurde Ende der Vierzigerjahre aufgenommen. Der Säumer wurde damals von den Bauern für das Zügeln auf die Hochalpen angeheuert. Um all den Hausrat und die Lebensmittel für den Alpsommer hinaufzuführen, habe man oft vier- bis fünfmal aufsteigen müssen, die Maultiere jeweils dreimal pro Tag, mehr hätten die Tiere nicht geschafft. «Ich habe für die Bergbauern mit meinen Maultieren auch Mist ausgetragen», erzählt Luginbühl, «aber mehr den dünnen, nicht den mit Stroh versetzten.» Diesen Mist trugen die Maultiere mit zwei seitlich angeordneten Holzkisten auf die Wiesen hinaus, unten konnte ein Schieber geöffnet und so der Mist auf den Wiesen ausgebracht werden. Diese Arbeit, allerdings mit strohdurchsetztem Mist, erledigten auch Männer. Sie trugen die Kiste mit dem Mist auf dem Rücken. Statt durch Öffnen des Schiebers entleerte man die Kiste durch seitliches Kippen. «Damit der Mist nicht in der Kiste kleben blieb, hat man zuerst einen «Gon» voll Wasser in die Kiste gegeben.» Ohne Wasser sei der Mist hängen geblieben und der Träger beim Kippen durch die Hebelwirkung umgestürzt. Gelegentlich wurde ein ahnungsloser Helfer aus dem Unterland mit diesem Trick absichtlich aufs Kreuz gelegt.

Damals waren die einzelnen Alpen, im Gegensatz zu heute, nicht durch Strassen erschlossen und nicht jede Alphütte mit Geschirr und anderem Hausrat ausgestattet. Und da man vom Frühling bis zum Winteranfang jeweils mehrmals von einer Alp auf eine andere zügelte, musste jedes Mal alles fein säuberlich eingepackt und mitgenommen wer-



Ueli Luginbühl hat 2005 seine Kühe verkauft und sich seitdem der Zucht von Lamas und Alpakas gewidmet.

BILDER CHLAUS LÖTSCHER



Statt Kühe weiden heute Alpakas unterhalb des «Golderli».

chen aufs Dündenessli und danach ging es hinauf zur Dündenalp. «Mein Vater verbrachte 49 Jahre als Küher auf der Dündenalp, welche schon früher 138 ²/₃ Kuhrechte besass, gleichviel wie heute.» Hier blieben sie bis anfangs September, um dann nochmals für knapp zwei Wochen ins Dündenessli zu ziehen. Nun ging es wieder auf die Alp Gorneren und «hier blieben wir je nach Wetter bis Mitte Oktober.» Danach kehrte die Familie mit dem Vieh zurück nach Aeschi, aber nur solange bis das Vieh dort das restliche Gras, das nach dem Heuen und Emden nachgewachsen war, aufgefressen hatte.

So gegen den 10. November hin zog der Vater mit den Kühen wieder hinauf nach Gorneren, wo das Vieh das Weidheu frass. Kurz vor Weihnachten oder bald danach ging es wieder zurück nach Aeschi. «Der Vater versuchte immer vor dem grossen Schnee ins Tal zurückzukehren. Um Wetterprognosen zu erstellen dienten Zeichen in der Natur. Es gab auf Gorneren weder Radio noch Zeitungen. Früher Schnee kündete sich an, wenn die Gämsen früh schwarz wurden und zwei bis drei Tage vorher zeigte ein «Schneeluf» den kommenden Schneefall an. Auch das Barometer wurde als Hilfsmittel benutzt.

Zum Dorfen ins «Golderli»

Doch nicht nur das Vieh musste versorgt werden, auch die Menschen brauchten, trotz Selbstversorgung durch den eigenen Betrieb, Esswaren. Der Weg ins Dorf war weit, die Transportmittel so beschränkt wie die Zeit, die den Leuten neben all den vielen Arbeiten, die zu verrichten waren, fürs Einkaufen zur Verfügung stand. Da hatte das «Golderli», heute ein Restaurant mit Pension für Touristen, eine ganz andere Bedeutung. Bereits 1924 hatte die Bäckersfamilie

Zurbrugg in einem Stall unterhalb des heutigen «Golderli» einen Lebensmittelladen eröffnet und bereits ein Jahr später wurde die Pension «Golderli» errichtet. Dort führte Walter Jeisli-Zurbrugg – seine Frau stammte aus der Bäckersfamilie – einen Laden mit Teestube und Gästezimmern. «Wir konnten dort wirklich alles kaufen, was wir hier oben brauchten», erinnert sich Luginbühl. «Jeisli brachte jeweils 120 Brote von der Bäckerei Zurbrugg herauf.»

Das «Golderli» war für die Alpleute nicht nur der Laden, in dem man einkaufen konnte, sondern es wurde auch zu dem Ort, an dem man sich traf und bei einem oder mehreren Gläsern Wein miteinander «dorfen» konnte. Denn im «Golderli» war zusätzlich auch die Sammelstelle für Butter. Deshalb traf man hier auch Äpler aus dem Spiggengrund, welche die Butter über die «Kanzel» hierher trugen. Bevor diese Buttersammelstelle eingerichtet wurde, musste, wie Luginbühl berichtet, die Butter jede Woche einmal nach Frutigen getragen werden. «Natürlich trafen wir im Golderli nicht nur Äpler, sondern wir begegneten auch Touristen und es hatte auch immer «Meitsch», die dort arbeiteten», erinnert sich Luginbühl schmunzelnd. Dabei soll es gelegentlich, wie Beatrice und Georges Jost, welche das «Golderli» 1994 übernahmen, berichten, auch mal am einen oder andern Wochenende recht lebhaft zu- und hergegangen sein. Josts führten den Laden nicht mehr weiter, sondern bauten das «Golderli» zur heutigen Pension mit Restaurant aus, welches heute auch bei ausländischen Touristen beliebt ist.

Alpakas statt Kühe

Der bessere Ausbau der Griesalpstrasse und die Zunahme von Autos in den Sechzigerjahren brachten eine grundlegende

Änderung in den Alltag der Äpler. 2005 verkaufte Ueli Luginbühl seine Kühe. Seine Söhne hatten inzwischen mit der Zucht von Lamas und Alpakas begonnen und dieses Geschäft floriert. Wer heute vom Parkplatz auf der Griesalp Richtung Gorneren und Steinenberg wandert, mag sich in die südamerikanischen Anden versetzt fühlen, denn er trifft zunächst nicht mehr auf Kühe, sondern auf Alpakas. Auf den Alpweiden von Gorneren weiden rund 180 Alpakas und ein paar Lamas, und zusammen mit jenen bei der Pension Alpenruh sind es im Kiental gegen 300 Tiere. Alpakas werden für den Verkauf über die Landesgrenzen hinaus gezüchtet und zudem wird die Wolle verarbeitet.

Für Ueli Luginbühl, Präsident der Alpgenossenschaft Gorneren-Griesalp, ist es mit dem täglichen Melken von Kühen, mit Butterschlagen und Käsemachen und dem mehrfachen Zügeln während des Alpsommers vorbei. Luginbühl ist Alpaka-Hirt geworden. Täglich macht er sich auf, um die Tiere zu zählen. Falls eines fehlt, will er wissen, warum und ob es allenfalls von einem Wildtier gerissen worden ist. Bisher wurden drei Alpakas nachweislich von einem Luchs gerissen, jedoch nicht auf Gorneren, sondern auf Weiden oberhalb von Wimmis. Wenn Luginbühl ein gerissenes Alpaka findet, benachrichtigt er den Wildhüter, welcher dann Kameras aufstellt. Denn der Luchs kehrt zum Fressen zur Beute, die er um sie vor Vögeln und anderen Tieren zu verbergen vergräbt, zurück.

Auch wenn Ueli Luginbühl die Erinnerungen an die alten Zeiten lieb sind, sagt er entschieden: «Ich möchte die Lebensweise von damals nicht zurück. Es waren harte Zeiten, aber wir haben nichts anderes gekannt.»

CHLAUS LÖTSCHER

NEUES BUCH

«Ein Sommer auf der Alp»

Das praxisnahe Handbuch «Ein Sommer auf der Alp» ist ein wertvoller Gesundheitsratgeber für den Alltag auf der Alp, aber auch für zu Hause. Die Autorin Birgit Bayer kennt sowohl die Gesundheitspflege als auch den Alpbetrieb aus eigener Erfahrung. Handlich und übersichtlich gestaltet, ergänzt der Ratgeber Alp-Apotheken und Notfallschränke im Tal.

Die Autorin Birgit Bayer hat sich über längere Zeit mit dem Thema «Gesundheit und Sicherheit auf der Alp» auseinandergesetzt. Neben ihrer Tätigkeit als Krankenschwester hat sie sich drei Sommer auf Alpen im Berner Oberland aufgehalten und mitgearbeitet. Dabei haben sie die Gefahrenquellen auf einem Alpbetrieb so beschäftigt, dass sie sich immer zielgerichteter mit der Thematik befasste. Im Verlauf zweier Studienjahre hat Birgit Bayer alles rund um die Gesundheit der Äpler beobachtet und erfasst – aber auch intensive Gespräche mit Äplern geführt.

«Ein Sommer auf der Alp» mit dem Untertitel «Nützlich und Heilsames für jeden Tag» ist ein unentbehrlicher Begleiter durch den Alpsommer. Die Thematik ist in elf Kapitel aufgeteilt – von Impfpfehlungen bis zu den lebensrettenden Massnahmen auf der Alp. Grafisch werden im Buch Merksätze und wichtige Hinweise mit Farbe unterschiedlich gewichtet. Die meisten Situationen sind mit Fotos der Autorin vierfarbig bebildert. Sie schreibt in der Kapiteleinleitung «Gefahrenquellen und deren Prävention auf der Alp»: «Viele Unfälle liessen sich vermeiden, wenn jeder Äpler einige Vorsichtsmassnahmen beherzigen würde und über Risiken auf der Alp Bescheid wüsste.» In einem weiteren Kapitel geht es im Buch um Erste Hilfe bei Unfällen und Verletzungen. Hier geht es um die Kernkompetenz der Autorin, entsprechend viel Platz nimmt es ein. Schnittverletzungen, Brüche, Verbrennungen, Vergiftungen, Stromverletzungen und Allergien sind einige Themen aus diesem Kapitel.

Die Autorin hat bei ihren Gesprächen mit gestandenen Äplern viel dazugelernt. Dieses Wissen aus langjähriger Praxis gibt Birgit Bayer zusammengefasst gegen Schluss des Buches weiter, zum Beispiel im Kapitel «Gewusst wie». Darin geht es zum Beispiel um einen Wickel, richtige Hebetekniken oder eine ordentliche Rückenschulung. Aber auch dem Thema «Konflikte im Team» wird die nötige Aufmerksamkeit geschenkt. Ganz zum Schluss widmet die Autorin je ein Kapitel der Tiergesundheit auf der Alp und den lebensrettenden Massnahmen der Äpler untereinander – bis hin zum Notruf. Birgit Bayer widmet ihr Werk allen Bergbauern, «die mit ihrer aufwendigen und traditionsreichen Arbeit die Schweizer Bergwelt bereichern».

PD

«Ein Sommer auf der Alp» von Birgit Bayer, 144 Seiten; reich bebildert; 29 Franken. Erhältlich im Buchhandel oder direkt beim Weber AG Verlag, Thun (www.weberverlag.ch), ISBN-Nr. 3-909532-80-3.



den. Essgeschirr wurde sorgfältig in Zeitungspapier eingewickelt, damit es nicht zerbrach. «Das Geschirr mussten wir selber tragen, damit es nicht zerbrach», erinnert sich Luginbühl, der heute 67 Jahre alt ist, und den Sommer immer noch auf Alp Gorneren verbringt. Während seines Lebens als Bauer und Äpler hat er den Wechsel von jahrhundertalter Tradition, die von schwerer körperlicher Arbeit geprägt war, bis in die heutige Zeit, in der viele Arbeiten maschinell erledigt werden können, miterlebt.

Mehrfaches Zügeln

Die mehrfache Zügelerei während des Sommers wurde durch den Futtevvorrat für die Tiere bestimmt. Vom Talbetrieb in Aeschi zügelte die Familie mit ihrem Vieh Mitte Mai auf die Alp Gorneren. Fünf bis sechs Wochen später wechselten Mensch und Vieh für etwa drei Wo-