

Der Bund, 17.7.2007:

Die Sennerin von Hasliberg

«z'Bärg im Haslital» stellt 82 Sennten auf 41 Alpen vor – ein Werk von Ernst Roth und Beat Straubhaar

«Wege zum Alpkäse» heisst ein Nachschlagewerk über die 600 Käsealpen des Berner Oberlands. Der Band über das Haslital schliesst nun die Serie. Ein Einblick in eines der urchigsten Handwerke.

ANITA BACHMANN

Das Tannenholz knackt laut im Feuer und ein bissiger Rauch breitet sich aus. Über dem Feuer hängt ein grosses kupfernes Käsekessl mit 200 Litern Kuhmilch. Regina Zimmermann schneppert nebenan mit dem Milchgeschür – sie nutzt die Zeit, bis die Milch bis auf 31 Grad Celsius erhitzt ist. Zimmermann ist Käserin auf dem Senntrum Steinschlag auf der Balsalp am Hasliberg. Das Senntrum Steinschlag ist eines von 82 Sennten auf 41 verschiedenen Alpen, die im Buch «z'Bärg im Haslital» beschrieben sind, dem sechsten und letzten Band der Reihe «Wege zum Alpkäse». Das Autorenteam Ernst Roth und Beat Straubhaar hat ein Nachschlagewerk über die 600 Käsealpen im Berner Oberland geschaffen. Auf je einer Doppelseite wird stichwortartig über Lage, Infrastruktur, Bewirtschaftung und Rechtsform der Alpen und Sennten informiert. Insbesondere die Eigentums- und Bewirtschaftungsverhältnisse sind auf den Alpen kompliziert: So gehört beispielsweise die Balsalp neben Mägisalp, Gummenalp, Armlalp, Baumgarten und Unterbalm zur Bäuertergemeinde Hasliberg. Die Balsalp wiederum ist in sechs Sennten unterteilt, eines davon ist Steinschlag, wo Zimmermann im zweiten Jahr als Sennerin arbeitet. Sie betreut 20 Kühe von drei verschiedenen Bauern, den Käse vermarkten diese selber an private Stammkunden oder am Hasliberger Chästellet. Das Buch «z'Bärg im Haslital» ist mit den Wegbeschreibungen zu den Alpen und den touristischen Informationen aber auch als Wanderbegleiter gedacht.

Schwarzwälderin am Hasliberg

700 Bilder illustrieren das Werk und zeigen die Menschen, wie sie in den kargen Hütten leben und arbeiten, die Tiere, die wilde Schönheit der Natur und immer wieder Käse – Käse in allen Formen und Grössen, ganze Regale und Keller voll, aber auch den Käse in der Verarbeitung



Regina Zimmermann, eine Schwarzwälderin, käst auf der Balsalp.

ZVG

im Salzbad, in der Form oder noch im Kessl. Bei 33 Grad Celsius schüttet Zimmermann die restliche Bakterienkultur und das Lab in die Milch. Sie rührt die grosse Milchsuppe und beugt sich über das Käsekessl – ein Kopftuch mit Edelweissblüten hält ihr blondes Haar zusammen und der lange Käseruschurz und die Gummistiefel schützen sie vor dem Wasser. «Kä-

sen ist vor allem auch Abwaschen», sagt sie in Schwarzwälder Dialekt. Ursprünglich ist sie gelernte Floristin, und auf dem Hasliberg hat sie im Tourismus als Servicefachangestellte begonnen. Dann machte sie einen Alpkäserkurs und sammelte auf der Nidwaldner Alp Tritt und auf der Alp Baumgarten am Hasliberg Erfahrungen. «Dass ich bereits am Hasliberg gekäst habe, war hilfreich

– einer Frau, und erst noch einer deutschen, wären die Bauern wohl skeptisch gegenübergestanden», sagt sie.

Mini-Schule mit Alplehrer

Der jungen Frau macht es offensichtlich nichts aus, alleine zu sennen. Auf engem Raum und bei intensiver Zusammenarbeit komme es unter Sennten manchmal zu Mei-

nungsverschiedenheiten, sagt sie. Ob alleine, zu zweit oder mit der ganzen Familie, die personellen Besetzungen im Haslital sind vielfältig. Auf der Alp Tschingelfeld verbringt beispielsweise die achtköpfige Familie Grossmann den Sommer, und am langen Familientisch hat auch noch ein Hüterbub Platz. Auf der Alp Breitenboden oberhalb des Reichenbachtals gibt es sogar eine Mini-Schule mit hauseigenem Alplehrer. Wieviele Personen auf einer Alp leben und arbeiten können, hängt von deren Infrastruktur und vom Arbeitsaufwand ab, worüber das Buch «z'Bärg im Haslital» ebenfalls Auskunft gibt: So verkäst beispielsweise Karl Kathrin auf der Schrodwang die Milch von zehn Kühen in einem 180-Liter-Kessl über offenem Feuer, während in der topmodernen Schaukäserei Engstlen in einem 1400-Liter-Kessl sämtliche Milch der fünf Sennten der Engstlenalp verarbeitet wird.

Mit der grossen Rahmkelle testet Zimmermann die Konsistenz der Gallerte, die dick gewordene Milch. Gekonnt schneidet sie die Masse mit der Käseharfe, bis nur noch gleichmässig reisgrosse Körner bleiben. Im Stall nebenan, der nur mit einer Holztüre von der Käserei abgetrennt ist, wird es unruhig. Die Bauern sind gekommen, um die Kühe nach Käserstatt zu zügel. Nach fünf Wochen ist es Zeit, die zweite Alpstafel zu beziehen und die Kühe auf höhere Weiden zu führen. Wie ungern Zimmermann von ihrer Steinschlag-Hütte weggeht, hat sie auch dem Buchautor Roth verraten, und er schrieb unter der Rubrik «Besonders zum Senntrum»: «Für Regina ist Steinschlag eine maximale Alp, Kraftort in mancher Beziehung, gutes Futter, angenehme Einrichtung.»

Der Käse nimmt Form an

Zwei Enden des Käsetuchs hält die geübte Käserin Zimmermann mit den Zähnen, die anderen beiden Enden hat sie um einen langen biegsamen Metallstreifen gewickelt. Mit diesem holt sie entlang der bauchigen Wölbung des Kessls den fertigen Käsebruch aus der dampfenden Schotte. Samt Käsetuch presst sie den Bruch in eine bereitgelegte Form. Es ist ihr 82. Käse dieses Sommers auf dem Senntrum Steinschlag.

[1] Z'BÄRG IM HASLITAL, Ernst Roth und Beat Straubhaar, Verlag Weber AG, 392 Seiten.