

05.08.2017

SCHWANDEN BEI SIGRISWIL BE: Neuer Stall und neue Käseküche

Alpschaft hat Investition gewagt

Die Alpschaft Untere Zettenalp will langfristig Top-Alpkäse produzieren. Seit dem 9. Juni wärmt das Älplerpaar Patric Bühler und Manuela Tschanz die Milch via Dampferzeuger auf. Die moderne Einrichtung bringt viele Vorteile.

KATHRIN HERREN
DANIEL SALZMANN

Die gestiegenen Tierschutzvorschriften und Kaminbrände verlangten einen grösseren Umbau der Gebäude auf der Unteren Zettenalp. «Unser Alpkäse ist sehr gefragt. Daher haben wir uns entschieden, die Produktion für die Zukunft zu sichern», begründet Christian Sigrist, ehemaliger Präsident der Alpgenossenschaft, die Investition. Der Maschineningenieur besetzt selber zwei Kuhrechte und ist der Alp seit je eng verbunden.

Neu mit Absauganlagen

Im Herbst 2016 wurde der untere Viehstall abgerissen und neu aufgebaut. Dort, aber auch im oberen Stall ersetzen nun Rohrmelkabsauganlagen das Melken in Kübel. Gekäst wird ausschliesslich oben, statt im 800-Liter-Kessi, das zu klein geworden ist, neu in einem 1000-Liter-Kessi. Und dieses wird nicht mehr über dem offenen Feuer erhitzt, sondern via Dampferzeuger der mit Holz



Patric Bühler, Manuela Tschanz, Roland Tschanz, Christian Sigrist (v.l.) in der neuen Käseküche. (Bilder: Kathrin Herren)

betrieben wird. Tradition der Unteren Zettenalp ist, dass die Abendmilch vom Älplerpaar Patric Bühler und Manuela Tschanz nicht abgerahmt wird, sodass noch «echter» Vollfettkäse hergestellt wird. Das geschlossene System ist effizienter und «es geht einfach scho viu ringer», sind sich die beiden einig. Und das, obwohl der Reinigungsaufwand und der damit verbundene Warmwasserverbrauch durch die Anlagen deutlich gestiegen ist. Deshalb musste auch ein zweites Stromerzeugungsaggregat angeschafft und das Batteriesystem erneuert werden. Gemäss Sigrist belaufen sich die Kosten des Neu- und Umbaus auf insgesamt rund 550 000 Franken. Die Finanzie-

rung kam dank Beiträgen von Bund, Kanton und Berghilfe, einem zinslosen Darlehen vom Kanton und einem Bankkredit zustande. Rund einen Viertel des benötigten Geldes hat die Alpschaft selbst aufgebracht. Dazu kommen Eigenleistungen in erheblichem Umfang.

29 besitzen Alprechte

Dabei war die breite Streuung der total 40 Alprechte auf 29 Inhaber ein Vorteil. Rund zwei Drittel davon sind Landwirte mit eigenen Betrieben. Alle stammen aus der Region. So auch der seit März amtierende Präsident Roland Tschanz. Als Landwirt, nebenamtlicher Käseereikontrolleur und ehemaliger Käser auf der Nachbaralp



Der neue Stall mit eingebauter Rohrmelkabsauganlage auf dem unteren Stafel bietet Platz für 42 Tiere.

Obere Zettenalp gibt er sein Fachwissen gerne weiter und will auch in Zukunft qualitativ hochstehenden Alpkäse produzieren. Voraussichtlich am 16. September feiern die Untere und die Obere Zettenalp gemeinsam das Ende des Alpsommers. Am traditionellen «Chästeilet» teilen die Alpbesetzer den Käse im Verhältnis zur Milchleistung ihrer Kühe. Anschliessend ziehen die Kühe zum Tal, die Kühe mit der höchsten Milchleistung werden dafür mit dem «Meie» besonders schön geschmückt.

E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper

DIE ALP IN ZAHLEN

Die Untere Zettenalp umfasst 75 ha Weide- und 55 ha Waldfläche. 300 m³ Holz werden jährlich zur Eigenutzung und zum Verkauf gerüstet. Während rund 100 Tagen weiden 38 Milchkühe (vor allem SF und SI, Hälfte behornt), 1 Stier und 1 Galtkuh auf Ober- und Unterstafel. Es werden rund 5500 kg Berner Alpkäse AOP, 250 kg Mutschli und Ziger nach Bedarf hergestellt. Der Käse geht an die Alpbesetzer, die ihn an Privatkunden verkaufen. Ferner hält die Alpschaft zur Schottenverwertung 40 Alpschweine. *khe*