

Alpsaison



Käseproduktion auf der Alp, 21. Jahrhundert (© Interprofession du Gruyère AOC, 2000er-Jahre)

Die Alpsaison mit ihren zahlreichen lokalen Varianten und Besonderheiten ist seit dem Mittelalter eine breit dokumentierte Praktik. Von Mai bis Oktober werden Rinder, Schafe und Ziegen auf Alpwiesen (auf 600 bis 2900 m. ü. M.) getrieben, damit sie von zusätzlichem Futter profitieren können. Dort hüten Senninnen und Sennen die Herden und kümmern sich um die Tiere, unterhalten die Weiden, Zäune und Bauten, verarbeiten Milch zu Käse oder anderen Produkten und empfangen auch Gäste. Die Praktik schafft wirtschaftliche und emotionale Verbindungen der lokalen Bevölkerung zu den Senninnen und Sennen sowie der Lebensweise auf der Alp und trägt zur Erhaltung jahrhundertealter Kulturlandschaften bei.

Die Alpwirtschaft hat handwerkliche Kenntnisse und Fertigkeiten, die für den Unterhalt der Stätten und Werkzeuge benötigt werden, sowie vielfältige gesellschaftliche Praktiken hervorgebracht. Dazu gehören Rituale, Kleidungen, lokale jahreszeitliche Feste wie die Alpaufzüge und Alpbzüge und in einigen Regionen der Mittsommer oder Wettbewerbe, an denen die schönste Kuh der Herde gekrönt wird. Dieses Brauchtum wird in den Familien und durch die Praktik weitergegeben. Während die Tierhaltung auf den Alpen besonders für die Besucherinnen und Besucher eine grosse Rolle spielt, sind die Feste, an denen die Handwerkskunst im Zentrum steht, wichtige Momente des lokalen Lebens. Seit zweieinhalb Jahrhunderten feiern Künstlerinnen und Künstler in der Literatur, der Malerei und den darstellenden Künsten die Alpen und Hütten als Symbole für ein naturnahes Leben. Die Viehwirtschaft auf der Alp erhält Traditionen in einem lebendigen gesellschaftlichen Umfeld und in Kulturlandschaften, die über lange Zeit bearbeitet wurden, dies in Verbindung mit einer Lebensmittelproduktion, die für Qualität steht.

Andere Namen	Sömmerung, Alpfung, Alp-, Hütten- oder Bergleben, Berg, Alpbetrieb
Verbreitung	Schweiz
Bereiche	Mündliche Ausdrucksweisen Gesellschaftliche Praktiken Umgang mit der Natur Traditionelles Handwerk
Version	März 2022

Lebendige Traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



Die Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz sensibilisiert für kulturelle Praktiken und deren Vermittlung. Ihre Grundlage ist das UNESCO-Übereinkommen zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes. Die Liste wird in Zusammenarbeit und mit Unterstützung der kantonalen Kulturstellen erstellt und geführt.

Ein Projekt von:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Kultur BAK

Der Name «Gruyère» etwa wird 1762 als Bezeichnung für den Käse aus dieser Region in den *Dictionnaire de l'Académie française* aufgenommen und der Geschichtsschreiber Johannes Stumpf erwähnt den Sbrinz und den Berner Alpkäse schon 1548 in seiner geschichtlichen und geografischen Beschreibung der Schweiz. Die Wörter «Bagnes» oder «Gommer» bezeichnen ihrerseits schon im 19. Jahrhundert halbharte Walliser Käsesorten, die heute unter dem Namen Walliser Raclette AOP («Appellation d'Origine Protégée») bekannt sind. Noch älter sind der Schabziger und andere quark- oder zigerartige Käsesorten, die bereits seit dem 15. Jahrhundert auf den Märkten angeboten werden.

Das Aufkommen von gut ausgestatteten Talkäsereien seit dem 19. Jahrhundert, der Erste Weltkrieg und die unsichere Landwirtschaftspolitik setzen die Alpwirtschaft immer mehr unter Druck. Trotzdem nimmt die Produktion von Alpkäse, der oft nur über dem Holzfeuer hergestellt wird, immer langsamer ab, steigt im letzten Viertel des 20. Jahrhunderts wieder an und kann sich bis heute halten.

Die Welt der Alptraditionen und der damit verbundenen kulturellen Tätigkeiten stützt sich auf die lokalen Bezüge zwischen Dörfern und Alpen. Im Mai werden die Herden auf die Alpweiden getrieben, wo sie bis in den Herbst bleiben. Auch wenn dieser Alpaufzug, der etwa im Kanton Freiburg «Poya», im Wallis «Bsetztag» und in der italienischen Schweiz «Carico dell'Alpe» genannt wird, heute meistens motorisiert stattfindet, halten einige Viehhalterfamilien an der Tradition fest und legen einen Teil des Wegs zu Fuss zu rüch. Zu diesem Anlass tragen die Kühe grosse Treicheln, die in verschiedenen Regionen mit reich verzierten Lederriemen versehen sind und einen besonderen Stolz der Viehhalter ausmachen. Das genaue Datum der Herdensammlung wird von den Alpbetrieben in Abhängigkeit von den Vegetations- und Witterungsverhältnissen bestimmt. Im Laufe der Saison wandert die Herde auf unterschiedlich hoch gelegene Alpwiesen und folgt damit dem Futterwuchs.

Anfang Herbst steigen die Herden im Alpbzug ins Tal zurück. Die blumengeschmückten Kühe tragen erneut ihre Treicheln. Sie werden von Senninnen und Sennen, Hirtinnen und Hirten, ihren Mitarbeitenden und Familien begleitet: Frauen, Männer und Kinder tragen dabei ihre traditionelle Kleidung. Auch der Abstieg von der Alp wird oft im Viehtransporter durchgeführt, einige Herden ziehen aber dennoch in Festumzügen in die Dörfer. Diese Veranstaltungen sind in den regionalen Traditionen stark verankert und ziehen viele Besucherinnen und Besucher auch aus den Städten an. Andere Viehhalterfamilien beenden die Saison zu einem individuellen

Zeitpunkt und feiern den Alpbzug in einem familiären und nachbarschaftlichen Rahmen.

Lebensmittelproduktion in der Alphütte

Während der Sömmerung sind Käsermeister oder -meisterin, Sennenmeister oder -meisterin sowie Angestellte oder Familienmitglieder für die Tiere verantwortlich. In einigen Regionen werden die Alpen traditionellerweise in der Familie bewirtschaftet. Kinder und Jugendliche nehmen während der Schulferien als «Sennnebue» oder «Sennemeitschi» am Alpleben teil. Für die Arbeit auf der Alp wird oft auch auf bezahlte Arbeitskräfte zurückgegriffen, auf Saisonarbeiterinnen und -arbeiter, die auch aus anderen Ländern Europas kommen.

Die Alp ist gepachtet oder in gemeinsamem Besitz (Konsortium), das Vieh gehört entweder dem Bewirtschafter oder einem anderen Viehhalter. Heute wird fast ausschliesslich maschinell gemolken. Die Milch wird in der Hütte zu Alpkäse AOP, Frischkäse und anderen lokal verkauften Spezialitäten verarbeitet.

Die meisten Alpen liegen zwischen 1000 und 2900 m. ü. M., sind seit dem Mittelalter erschlossen und tragen Namen. Ihre Bauten (Hütten, Ställe und Käsereien als Einzelgebäude oder zusammengebaut) wurden aus den lokalen Materialien Holz, Stein oder Kalk errichtet. In den Voralpen werden die Hütten oft mit Schindeln (Holzziegeln) gedeckt, während in den Tälern der Südschweiz Steindächer überwiegen. Unterhalt und Erneuerung dieser traditionellen Dächer erfordern die Handwerkskünste der Schindelmacherinnen und Schindelmacher, Dachdeckerinnen und Dachdecker (im Tessiner Dialekt «Teciatt» genannt).

Das Leben auf der Alp erfordert vertiefte Kenntnisse der Bergwelt und der Herdenhaltung. Die Senninnen und Sennen sind verantwortlich für den Unterhalt der Alpen (z. B. Steine entfernen, Dünger austragen sowie Bauten, Installationen, Wege, Zäune und Wasserleitungen unterhalten) und die Beschaffung des Holzes für das Leben in der Hütte, vor allem aber auch für die Käseherstellung. Die Bedingungen für das Käsen und die dafür benötigten Kenntnisse sind nicht die gleichen wie in den Talkäsereien: Zum Alltag auf der Alp gehören das Erhitzen der Milch über dem Holzfeuer, die von Tag zu Tag und je nach Wetter und Nahrung der Tiere schwankende Qualität der Milch, die Pflege der Milchsäurekulturen für die Gerinnung, das Passieren der Milch und Pressen des Käses mithilfe eines Tuchs und das Arbeiten von Hand mit einfachen Werkzeugen.

Mit der wachsenden Konkurrenz durch die Talkäsereien, die ganzjährig tätig sind, wird die Alpkäseherstellung seit dem Anfang des 19. Jahrhunderts zusehends

zurückgedrängt, in geringerem Ausmass aber dennoch weitergeführt. Die heute hervorragende Qualität macht den Alpkäse zu einem beliebten Produkt mit hohem Ansehen. Die Betriebe müssen bestimmte Massnahmen treffen, um den Hygieneanforderungen gerecht zu werden und die Pflichtenhefte der AOP zu erfüllen. Die Alpkäserinnen und -käser erlernen ihr Handwerk meistens in der Familie oder im Betrieb auf informelle Weise, besuchen aber auch Kurse. Die Käserinnen und Käser im Tal verfügen dagegen in den meisten Fällen über einen entsprechenden Berufsschulabschluss. In einigen Alpenregionen (Tessin, Graubünden) hat die Herstellung von Ziegenkäse oder von gemischtem Käse aus Kuh- und Ziegenmilch Tradition. In den übrigen Regionen sind diese Produkte nur vereinzelt zu finden, wobei die Nachfrage seit Beginn des 21. Jahrhunderts zunimmt.

Auf vielen Alpen wird auch Schlachtvieh gehalten, insbesondere Lämmer sowie mit der Milch der Mutterkühe aufgezogene Kälber oder Schweine, die mit der Molke gemästet werden, die bei der Käseherstellung übrig bleibt.

Früher bilden solche Nebenprodukte zusammen mit Brot, Kartoffeln oder Mais (Polenta) die Grundnahrungsmittel auf der Alp. Für die Hirten- und Sennenfamilien sind damals Milch, Molke, Ziger und Rahm, die vor Ort produziert werden, Bestandteil der täglichen Mahlzeiten, etwa als Milch- oder Zigersuppe. Diese wenig abwechslungsreiche Ernährung ist bis Anfang des 20. Jahrhunderts bezeugt. Inzwischen gehören verschiedene Spezialitäten wie die Hüttensuppe und die Äplermagronen aus Teigwaren, Kartoffeln, Milch, Speck und Käse, manchmal auch mit auf der Alp gesammelten Kräutern, zu den typischen Gerichten des Alplebens. Die Menschen auf der Alp können heute dank der verbesserten Infrastrukturen ohnehin auf eine ausgewogenere Ernährung mit frischen Produkten zurückgreifen.

Die Butter, früher auch in der Stadt ein wichtiger Bestandteil der Ernährung, verliert hingegen seit Mitte des 19. Jahrhunderts durch den Import von pflanzlichen Fetten an Bedeutung. Die Herstellung von langem haltbarem Käse bedingt oft, dass die Milch teilentrahmt wird, wodurch sich die traditionelle Rahmproduktion auf der Alp wie zum Beispiel der Greyerzer Doppelrahm erklärt.

Geschichte eines Modellprodukts

Die ergiebige Milch, die während der Wachstumszeit des Grases gewonnen wird, muss für die Lagerung und den Transport verarbeitet werden. Die Herstellung von Käse ermöglicht einen späteren Verzehr und gleichzeitig entsteht ein hochwertiges Produkt, das sich auch gut verkaufen lässt.

In Dokumenten aus Greyerz wird bereits im frühen 14. Jahrhundert die Herstellung von «Caseum» (Käse) und

Quark unter Verwendung von «Kessis» erwähnt. In der Schweiz gibt es auch heute noch Produkte, die diesem frühen Quark ähneln: der «Schabziger» aus Glarus und der «Bloderkäse» aus St. Gallen. Im 15. Jahrhundert geht die Sömmerung von Schafen zurück, dafür werden häufiger Kühe auf die Alp gebracht. Damit nimmt die Milchproduktion zu und es können grössere Käselaipe produziert werden. Die Rechnungsbücher der Abtei Altenryf von 1411 oder auch jene des Freiburger Bürgerspitals von 1445 belegen die Verwendung von Lab, das aus dem Magen von Kälbern oder Zicklein gewonnen wird und das Gerinnen der Milch ermöglicht.

Die Hartkäseproduktion auf der Alp wird im Greyerzerland erstmals zu Beginn des 15. Jahrhunderts erwähnt und markiert historisch den Beginn des Exports von Schweizer Käse. Die Regionen nördlich der Berner Alpen spezialisieren sich in der Folge auf die Käseproduktion und die Rinderzucht, die ausländische Absatzmärkte finden. Der Käse wird zunächst durch Säuregerinnung hergestellt. Das Kloster Engelberg erwähnt in einem Dokument von 1555 den «weichen und fetten Sauerkäse». Diese alte Technik kommt noch heute gelegentlich zur Anwendung.

Seit dem 15. Jahrhundert ist ausserdem eine Abwanderung von Käsern und ihrem Wissen in Richtung Jurabogen, in die Kantone Waadt und Neuenburg, sowie nach Savoyen festzustellen, die hauptsächlich aus wirtschaftlichen Gründen erfolgte. Die Verwendung von Lab breitet sich vom Greyerzerland in die Zentralschweiz aus: In Schwyz, Unterwalden und im Urserental ist sie seit dem 15. Jahrhundert belegt. Die Produktion aus diesen Regionen mit dem typischen Sbrinz – ein heute vor allem im Unterland produzierter Extrahartkäse – wird damals vor allem in die Lombardei exportiert. In einem Dokument von 1533 aus dem Berner Staatsarchiv wird festgehalten, dass Käse aus Unterwalden nach Brienz transportiert wurde, um über den Grimsel- und den Griespass ins Piemont exportiert zu werden. Auch das Kloster Engelberg beginnt in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts, Hartkäse zu produzieren, um ihn über den Gott hard zu exportieren. Andere Käsesorten werden heute noch auf der Alp hergestellt, etwa die «Mutschli» und die «Tommes» aus Kuhmilch oder sehr lokale Spezialitäten wie der «Schlipfchääs» aus Appenzell Innerrhoden. Die Produktion von «Berner Alpkäse» geht ihrerseits über die Kantonsgrenzen hinaus und ist auch auf den Alpen des Pays-d'Enhaut und von Les Ormonts im Waadtland sowie im luzernischen Entlebuch verbreitet.

Heute wird noch rund auf einem Drittel der Schweizer Alpen Käse produziert. Dieser niedrige Anteil erklärt sich durch die Eröffnung der ersten Talkäsereien im frühen 19. Jahrhundert und dem damit verbundenen Wechsel von der jahreszeitlichen zur ganzjährigen

Käseproduktion, was die Rendite beachtlich erhöht und gleichzeitig den Getreideanbau in andere Regionen verdrängt. Ab 1870 entstehen Kondensmilch- und Schokoladefabriken, die die Milchproduktion der Voralpen abnehmen, während die Käsereien im Flachland ihre grossen Emmentaler-Laibe immer effizienter produzieren.

Zahlreiche Alpkäser entscheiden sich angesichts dieser Konkurrenz für eine Auswanderung, während der Erste Weltkrieg und die Versorgungspolitik den Schweizer Käsehandel in eine tiefe Krise stürzen. Zu dieser Zeit wird unter der Leitung der damaligen «Abteilung Landwirtschaft» des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements die Genossenschaft schweizerischer Käseexportfirmen gegründet, die später zur Schweizerischen Käseunion (SKU) wird. Die glücklicheren Jahre von 1945 bis 1960 sind geprägt von einer starken Steigerung der Produktion. 1977 führt der Bundesrat eine Milchkontingentierung ein, um die Überproduktion zu bremsen. Die Alpkäseherstellung steht damals kurz vor dem Verschwinden, wird aber von einigen wenigen Betrieben beibehalten, die den Vorteil nutzen, ausserhalb des Kontingents der Dorfkäsereien produzieren zu können.

In den meisten Schweizer Haushalten wird Käse mit einer langen Alptradition regelmässig konsumiert. Käse aus der Region wird für die Zubereitung zahlreicher Spezialitäten wie Fondue (siehe die Beschreibung «Das Fondue als Mahlzeit») oder Raclette (siehe die Beschreibung «Raclette als gesellschaftliche Praxis») verwendet. Die Entwicklung des Tourismus, vor allem des Wintertourismus in den Alpentälern, machen diese Lebensmittel und Gerichte – Fondue, Raclette, Hüttensuppen, Älplermagronen, Wurstwaren – zu wichtigen Bestandteilen des Bergerlebnisses.

Die kulturellen Nebenprodukte der Käseherstellung

Der Aufschwung des Käsemarktes seit dem 17. Jahrhundert, der bis zu den Krisen des 19. Jahrhunderts dauert, fördert die Entwicklung verschiedener Handwerkskünste für den Schmuck von Gebäuden und Werkzeugen der Viehzucht: Weissküferei, Zimmerhandwerk, Schindelmacherei, Bau von Trockenmauern und Steindächern, Giessen von Glocken und Schmieden von Treicheln, Lederhandwerk (die prachtvollen bestickten Riemen aus dem 18. Jahrhundert, die zuvor aus Holz und Eisen gefertigt werden). Dazu kommt das Schnitzen verzierter Holzrahmlöffel und kleiner Tierfiguren oder Alphütten aus Holz.

Auch die jährlich wiederkehrenden Praktiken in Zusammenhang mit der Alpsaison sind zahlreich und vielfältig.

Sie beginnen mit dem Alpaufzug, worauf bald weitere Festlichkeiten folgen, die als «Mi-Eté», «Chilbi», «Suufsunntig», «Älplerfest», «Bergdorfet» oder «Meisterkuh» bezeichnet werden. Am Ende des Sommers findet ebenso feierlich der Alpauszug statt. Die Rückgabe der Herden an ihre Besitzerinnen und Besitzer wird an den meisten Orten von Festen begleitet. Das gilt auch in Regionen wie dem Neuenburger oder dem Solothurner Jura, wo die Alpweiden nicht für die Käseproduktion genutzt werden. Auf diese Feste folgen Feiertage wie der Bénichon oder der Martinstag sowie die traditionellen Märkte als Abschluss des ländlichen Jahres. Religiöse Traditionen wie Segnungen oder bestimmte Gebete in Zusammenhang mit der Alpsaison unterscheiden sich je nach Region und Konfession. Von besonderer Symbolkraft ist etwa das Schlagen des Kreuzes über dem Käselaub oder dem «Kessi». Die mündlichen Traditionen des Alplebens sind privater und schwieriger zu erfassen. Es handelt sich dabei etwa um überlieferte Erzählungen oder mündlich weitergegebenes Wissen (zum Beispiel in Bezug auf die Tage, an denen die Herden in höhere Lagen gebracht werden), Beobachtungen der Natur und der Tiere, Kenntnis des Wetters oder dialektale technische Begriffe.

Darstellungen des Hirten- und Sennenlebens sind im 19. Jahrhundert sehr beliebt und werden im 20. Jahrhundert zum Sinnbild für die Idylle in der Natur. Sie sind in den Gemälden von Alpaufzügen im Toggenburg oder in den Freiburger Poya-Bildern zu finden sowie in ländlichen Szenen in Scherenschnitten aus dem Pays-d'Enhaut und dem Simmental. Diese Werke werden seit den 1960er-Jahren vermehrt von Museen und Privaten gesammelt. Von Bedeutung sind auch die zahlreichen literarischen Beschreibungen, die oft auch bebildert sind. Die Reisenden des späten 18. Jahrhunderts schildern das Traumbild eines rousseauhaften ländlichen Lebens, während die ersten Reiseführer auf die Schönheiten der Landschaft, die Einfachheit des Hirtenlebens und die gesunde Höhenluft hinweisen. Hinzu kommt, dass die Senninnen und Sennen bei allen möglichen Gelegenheiten als Teil von Veranstaltungen und Ausstellungen im In- und Ausland inszeniert werden: zum Beispiel in Vevey (Winzerfeste seit 1819), in Interlaken (Tellspele seit 1912), in Paris («Exposition agricole», 1856), in Genf («Village Suisse», 1896), in den Jahren 2000 bis 2011 erneut in Paris («Salon international de l'agriculture») oder an den Militärmusikaufführungen «Basel Tattoo» 2010 und «Avenches Tattoo» 2016). So entsteht das typische Bild des Schweizer Sennen, das sich immer mehr verbreitet. Dieser ist vor allem an seiner speziellen Kleidung zu erkennen, die zur typischen volkstümlichen Männertracht wird. Die Kleidungen werden auch als Uniformen von traditionellen Tanz- oder Musikvereinen verwendet.

Auch die Musik zählt zu den Traditionen, die mit der Alpsaison verbunden sind. Das Lied des «Ranz des Vaches» ist zur eigentlichen Hymne des Alplebens geworden und ein grosses Repertoire an Chor- und Jodelliedern beschreibt die Gefühle und das Leben auf der Alp. Am bekanntesten ist «Le Vieux Chalet» von Joseph Bovet, das in mehrere Sprachen übersetzt wurde. Das Alphorn, das durch die Unspunnenfeste zu Beginn des 19. Jahrhunderts wiederentdeckt wurde, ist allerdings auf den Alpen nicht üblich. Dennoch gehört es zu den Umzügen der Senninnen und Sennen an den Winzerfesten, an denen es als Soloinstrument und in Ensembles gespielt wird.

Die Alphütte ohne Käse

Auf vielen Alpen wird kein Käse mehr produziert. Es wird dort aber weiterhin Jungvieh gesömmert, das von Alphirtinnen und -hirten betreut wird. In den höchsten Lagen der Alpen werden die Weiden für Schaf- oder Ziegenherden genutzt, während an einigen Hängen auch «Wildheu» geerntet wird. Diese Arbeiten genießen weniger Ansehen als diejenigen der für die Milchkühe verantwortlichen Senninnen und Sennen, sind aber dennoch unverzichtbar für den Unterhalt von Vieh und Alp. Für solche Tätigkeiten oder auch beim Betrieb von «Alpbeizli» verbringen oft Arbeitskräfte aus dem Ausland oder aus den Städten den Sommer auf der Alp, zum Beispiel die «Hippies» der 1970er-Jahre, die im Freiburger Patois auch «Pêla» («Behaarte») genannt wurden.

Neben der Käseproduktion vor Ort gibt es weitere Arten der Alpbewirtschaftung:

- Produktion von Milch, die in eine Dorfkäserei transportiert oder an die Industrie geliefert wird
- Sömmerung von Jungvieh, das durch die Alpfung an Wert gewinnt
- Sömmerung von Mutterkühen oder Mastvieh
- Halten von Ziegen (mit Käseproduktion) und Schafen (heute selten mit Milchproduktion)
- Extensiver Betrieb mit seltenen Rassen, die wieder an Bedeutung gewinnen (Rätisches Grauvieh, Eringer, Schwarznasenschafe, Verzascaziegen)
- Betrieb mit anderen Arten: Esel, Pferde, Schweine, Lamas, Alpakas, Yaks usw.
- Betrieb eines «Alpbeizli» oder einer Alpwirtschaft

Die Alpwirtschaften sind eine willkommene Ergänzung für zahlreiche Alpbetriebe, vor allem für jene, auf denen nur Jungvieh sömmert. In einigen Regionen halten die Alphirtinnen und -hirten auch einige wenige Milchkühe, um ihren Gästen Produkte von der Alp anbieten zu können. Das «Gros Plané» am Moléson oder die «Alpbeizli» in Grindelwald zum Beispiel pflegen eine Tradition, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht, als die

Reisenden zunehmend vor Ort Milch und Rahm genießen wollten. Die Alphütten werden auch als Unterkünfte für den Alpinismus und die Jagd genutzt oder dienen für Ferienaufenthalte in den Bergen.

Das touristische Angebot entwickelt sich seit den letzten Jahrzehnten stetig: Neue Lehrpfade, geführte Wanderungen und Besichtigungen, Schaukäsereien oder Kurzaufenthalte kommen hinzu.

Heutige Probleme und Zukunftsperspektiven

Die Registrierung von mehreren Käsesorten als AOP förderte den Erhalt und die Entwicklung dieser Käseproduktion. Auf die ganze Schweiz gesehen ist die Alpkäseproduktion dennoch eine Nischantätigkeit mit einem Anteil im einstelligen Prozentbereich geblieben. Die Betriebsbedingungen unterscheiden sich stark, da jede Region ihr eigenes System hat: private Alpbetriebe, Genossenschaften oder Verbände, Korporationen (z. B. im Kanton Uri), zentrale Grossbewirtschaftung oder kleine verstreute Betriebe. Angesichts der schwierigen Bedingungen in den Bergen findet jeder Betrieb die Lösungen, die seiner Situation, jener seines Viehs und der Familie entsprechen.

Dennoch erschweren mühsame Zufahrtswege und Schwierigkeiten bei der Personalsuche die Bewirtschaftung von Alpbetrieben. Die harten Arbeitsbedingungen auf der Alp, die schwierige Vereinbarkeit der Regeln für den Erhalt des Kulturerbes und der Hygieneanforderungen mit der Arbeitsrationalisierung, die schwache Rendite und die Schwankungen des Milch- und Fleischpreises sind grosse Herausforderungen für die Bewahrung der Praktik und der Kenntnisse. Das erneute Auftreten von Grossraubtieren (Wolf, Luchs, Bär) und die Konkurrenz durch grosse Pflanzenfresser (Hirsch, Steinbock, Gämse, Reh usw.) sowie der zunehmende Wander- und Fahrradtourismus stellen die Betreiber von Alpwirtschaften vor weitere Herausforderungen.

Das Aufgeben bestimmter unergiebigere Weiden sollte es ermöglichen, den Betrieb der besseren Alpen weiterzuführen und ihre Qualität zu gewährleisten. Die Massnahmen, die ergriffen wurden, um die Bewirtschafter zu unterstützen, sollten nachhaltig sein, namentlich in sanitärer Hinsicht (Trinkwasser für die Käseherstellung, Einrichtung der Käserei) sowie in Bezug auf die Zugänglichkeit (Seilbahnen, Fahrstrassen, falls nötig Helikoptereinsätze), auf die Verfügbarkeit der Personen (Schulzeiten, Zusatzarbeit), auf die Anpassung der Terminpläne, die Neuorganisation der Alpen je nach Höhenlage oder die Zusammenlegung von Betrieben. Die Unterstützung für Alpbetriebe, die mit der Anwesenheit von Grossraubtieren konfrontiert sind, erweist sich ebenfalls als unerlässlich.

Über die internationale Slow-Food-Organisation fördern Unterstützungsgruppen wie «Sentinelle» die Sichtbarkeit seltener Produkte. Solche marktspezifischen Massnahmen für die Alpprodukte sind zweifellos notwendig.

Die Zukunft der Praktik der Alpsaison hängt somit stark von der Landwirtschaftspolitik und von der Unterstützung für diese besondere Form der Bewirtschaftung ab, die im Laufe der Jahrhunderte entstanden ist und heute dazu beiträgt, dass die Berglandschaften von der lokalen Bevölkerung und dem Tourismus weiterhin so geschätzt werden.

Weiterführende Informationen

[Küherwesen](#), in: Historisches Lexikon der Schweiz HLS

Thomas Antoniotti: Kein Volk von Hirten: Alpwirtschaft im Wallis. Baden, 2006

Stefan Lauber et al.: Zukunft der Schweizer Alpwirtschaft. Fakten, Analysen und Denkanstösse aus dem Forschungszentrum AlpFUTUR. Birmensdorf, 2014

Alfred Roth: Der Sbrinz und die verwandten Bergkäse. Burgdorf, 1993

Mélanie Rouiller, Marie Rime: Le chalet d'alpage comme choix de vie. Charmey, 2015

Roland Ruffieux, Walter Bodmer: Histoire du gruyère en Gruyère du XVIe au XXe siècle. Fribourg, 1972

Sarah Fasolin Häfliger: Die Käsemacher. Ausländische Alpsennen im Berner Oberland. 2010

Kontakt

[Société suisse d'économie alpestre](#)

[ROTH-Stiftung, Burgdorf](#)

[Musée gruérien, Bulle](#)

[Swiss Parks Network](#)