Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 37 (2010)
Heft: 3

Artikel: Moderne Sennen : das Sennentum des 21. Jahrhunderts
Autor: Wey, Alain
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-910234

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Das Sennentum des 21. Jahrhunderts

Die Bergkäser und -hirten haben sich der neuen Zeit angepasst, die Sennenkultur lebt auch auf den Alpweiden und nicht nur in den Museen weiter. Begegnung mit dem Senn Michel-Joseph Braillard. Von Alain Wey

Wer sind die heutigen Sennen? Alpkäser, Hirten, Viehhüter, Melker, die folkloristischen Vertreter par excellence der Schweiz*, hätten in den 70er Jahren sang- und klanglos verschwinden können, wenn nicht die alternative Jugend der Städte zu ihrer Verstärkung geeilt wäre. Die Geschichte des Alpkäses hat noch viele Jahrzehnte vor sich. Der Senn Michel-Joseph Braillard kommt auf eine tausendjährige Geschichte zu sprechen.

«Die Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft, die Olma in Sankt Gallen, spiegelt ein wenig die Schweiz des modernen Sennentums wider, das sich der heutigen Zeit enorm angepasst hat. Dank dem Gesetz über Bodenverbesserungen war es möglich, Zugangsstrassen zu den Alpweiden zu bauen. Die heutigen Sennen besitzen fast alle einen Wagen mit Vierradantrieb. Auf die steilsten Alpen führen Seilbahnen oder sogar Einschienenbahnen (Monorails). In der Schweiz werden die Alpen seit rund 1000 Jahren bewirtschaftet, das Know-how für die Herstellung des Caseus helveticus, des Hartkäses, für den die Schweiz so berühmt ist, steuerten die Mönche bei.» Bei Michel-Joseph Braillard sprudeln die Geschichten und Anekdoten nur so hervor. «Als im 16. Jahrhundert die Überquerungen des Atlantiks gang und gäbe wurden, erlebte der Gruyère seinen ersten Boom, weil er sehr proteinreich und gut haltbar ist. Die Spuren reichen aber noch weiter zurück: In der Nähe von Bern liegt ein Ort namens Chäs u Brot. Dieser Name geht auf das Jahr 1339 zurück. Als sich die Deutschschweizer nach Laupen begaben, um gegen den hochburgundischen Adel zu kämpfen, wurden sie an diesem Ort mit Käse und Brot verpflegt.»

Im 16., 17. und 18. Jahrhundert brachte der Käse der Schweiz einen gewissen Wohlstand, es war die Zeit der so genannten Käsebarone, als auf dem Markt von Lyon jedes Jahr Tausende von Laibe verkauft wurden. Dieses goldene Zeitalter endete mit dem ausgehenden 19. Jahrhundert. Erst mit dem Zurück-zur-Natur der 1970er Jahre wuchs die Nachfrage nach regionalen Produkten und Alpkäsen wieder und führte beim Sennenvolk zu einer «Blutauffrischung» durch junge «Alternative» aus der Stadt, die in Kursen der landwirtschaftlichen Schulen das Käsen erlernten. Heutzutage gibt es auch eine Internetsite, www.zalp.ch, mit einer Sammlung von Ratschlägen für Sennerinnen und Sennen und einer Stellenbörse.

Laut Michel-Joseph Braillard ist der Aufschwung des Sennentums aber auch mit der Zusammenlegung der Alpen und der Modernisierung der Ausrüstung und Sennhütten verbunden. Das ist beispielsweise im Simmental (BE) so. «Ich denke, dass mit der grösseren Nachfrage nach regionalen Produkten für einige Jahrzehnte auch wieder ein gewisser Wohlstand in die Berglandwirtschaft zurückgekehrt ist. L'Etivaz aus dem Pays-d'Enhaut (ebenfalls ein Gruyère) ist ein gutes Beispiel für die neue Blüte der Alpsennerei. Dieser Käse ist das erste Produkt überhaupt, das in das schweizerische Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen (AOC) eingetragen wurde, und die L'Etivaz-Käser arbeiten mit nur rund 60 Käsekessi.»

Was das Sennenvolk betrifft, so ist dieses international geworden: Unter den Sennen sind heute so unterschiedliche Nationen wie Polen, Kosovo, Paraguay und Libyen vertreten.

Das Sennentum hat heute auch eine neue Funktion als Hüter der Natur. «Es ist die Verbindung zwischen Himmel und Erde. Diese Magie gilt es zu bewahren. Der Käse ist wie eine gute Flasche Wein, wie ein Clos de Vougeot oder ein Château Pétrus. Man verkostet ihn mit Respekt.» Tatsächlich wirkt sich die Lage der Weiden und das, was die Kühe oder die Ziegen fressen, direkt auf den Käse aus. Genauso wie der Rauch des Holzfeuers unter dem Kessi, das dem Käse einen ganz bestimmten Geschmack verleiht. Und «manchmal kann ein Gewittertief den Teufel in das Kessi treiben!»

** Die Alpsennen tragen insbesondere in Appenzell, im Toggenburg, im Emmental und im Greyerzerland besondere traditionelle Kleidung.*

www.olma-messen.ch
www.zalp.ch
www.alporama.ch

DER ABENTEUERLUSTIGE SENN

Im Alter von fünf Jahren beginnt der heute 66-jährige Senn Michel-Joseph Braillard nach und nach alle mit dem Alpleben in den Freiburger Voralpen verbundenen Arbeiten zu erlernen. Er, der aus einer seit vier Jahrhunderten in der Viehzucht tätigen Familie stammt, absolviert die landwirtschaftliche Schule, treibt Kalberhandel zwischen der Deutsch- und der Welschschweiz, wird Stallmeister in einer grossen Reitschule in Genf und später Reitlehrer in St. Moritz (GR). Er arbeitet in der Versuchsstation für Kreuzungen von Nutzvieh der ETH Zürich und am Tierspital als Techniker für Tierproduktion. Es folgen der Besuch von Zuchtbetrieben in Kanada und Studien in Newcastle, England: Im Verlaufe der Jahre wird der Greyerzer zu einem ausgezeichneten Viehkenner. Während zwölf Jahren betreibt er in Zollikon Mutterkuhhaltung und produziert auf diese naturnahe Weise das unter dem Namen Natura-Beef bekannte Fleisch. Danach hat er auf einer Alp im Molésongebiet (FR) eine Viehzucht, bis er 1985 in die Dominikanische Republik auswandert. 1998 übernimmt er dort 400 Schafe und baut eine Molkerei-Käserei auf. 2005 kehrt der Senn in die Schweiz zurück und arbeitet im Oberwallis, in Graubünden und im Pays-d'Enhaut (VD). Heute lebt er mit einer Herde Ziegen in der Alphütte La Chetta, im Greyerzerland. Er mischt der Käsemasse würzige Alpkräuter bei. «Ich habe eine Pflückerin kennengelernt, meine Lebensgefährtin, und daraus ist ein Käse entstanden, Le Liberta. Solange ich gesund bin, will ich zur Alp gehen.»

L'armailli aventurier, Michel-Joseph Braillard, Editions de l'Aire, 2010.