

"Zu uns kommen nur flotte Leute"

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot**

Band (Jahr): **305 (2022)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-953433>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

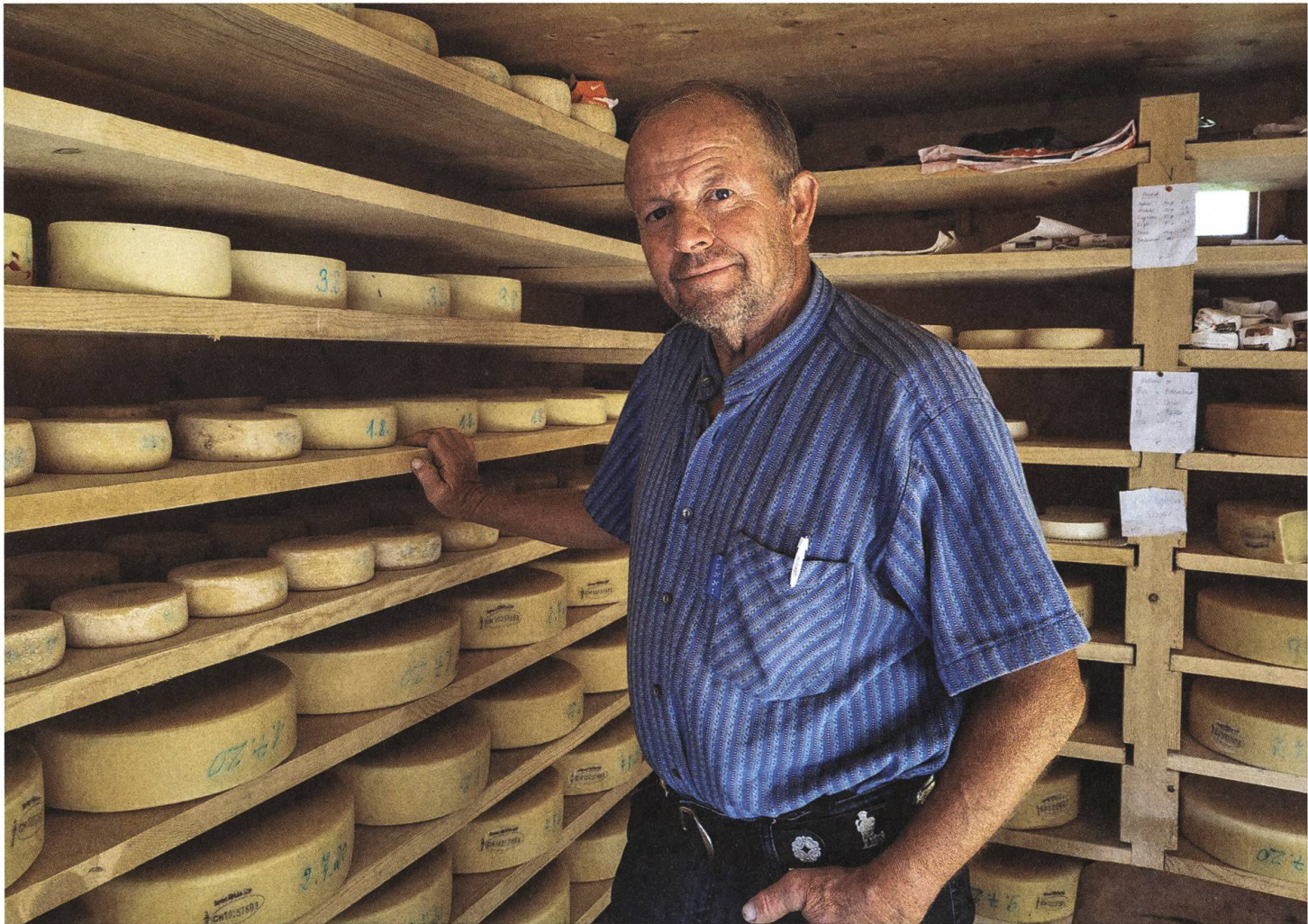
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

«Zu uns kommen nur flotte Leute»



Weit hinten im Kiental liegt die Alp Hohkien. Seit Jahrzehnten verbringt dort der Bergbauer Fritz von Känel mit seiner Familie den Sommer. Für ihn steht fest: Wer einen Alpbetrieb erfolgreich führen will, muss sowohl Leidenschaft als auch unternehmerisches Denken mitbringen.



Neben den Kühen stehen auch einige Ziegen im Stall der Alphütte.

«Im Frühling kommt dieses Ziehen in der Seele. Wenn ich Anfang Mai zum ersten Mal nach der Winterpause wieder auf die Alp steige, ist das für mich der schönste Tag im Jahr. Auf den Weiden wächst bereits frisches Gras, und die ersten Blüten stossen hervor, während in den schattigen Ecken noch Schnee liegt. Das viele Schmelzwasser lässt die Bergbäche gewaltig anschwellen. Es rauscht nicht überall gleich. Speziell schön ist der Färrichbach. Eine ganz andere Melodie gibt es unten im Spiggegrund, dort hört man gleichzeitig drei grosse Wasserfälle.

Es ist eine lange Familientradition, dass wir hier alpen. Mein Grossvater kaufte im Jahr 1926 Kuhrechte und erhielt damit die Berechtigung, Kühe auf der Alp Hohkien zu sömmern. Von da an verbrachte er den Alpsommer in der Hütte. Mein Vater hat das später ebenso gemacht. 1983 habe ich seine Nachfolge angetreten.

Wandel im Laufe der Zeit

Die Alp Hohkien hat eine Weidefläche von etwas über 200 Hektaren. Zusammen mit dem unteren Berg und dem Schafberg sind es ungefähr 400 Hektaren. Man kann das nicht genau messen, es ist eine Schätzung. Wir sömmern hier jeweils etwa 30 bis 40 Milchkühe sowie Mutterkühe, Rinder und Kälber – insgesamt knapp 150 Stück Rindvieh. Auch etwa 430 Schafe und ein paar Ziegen verbringen den Sommer auf Hohkien.

Seit ich zur Alp fahre, hat sich viel verändert. Um ein Dutzend Kühe von Hand zu melken, benötigten zwei Leute einst rund eine Stunde. Mit dem Melkaggregat schafft heute eine einzige Person in der gleichen Zeit 30 Kühe. Früher musste man die Milch beim Käsen stundenlang von Hand rühren. Jetzt haben wir ein elektrisches Rührwerk und können die Milch mit Dampf erhitzen.

Wir sind oberhalb der Waldgrenze, darum muss ich das Holz für den Ofen aus dem Tal herauftransportieren. Eigentlich könnte ich den Käsekessel genauso gut mit Gas erhitzen. Dann dürfte der Käse aber nicht mehr das AOP-Siegel tragen. Das steht für Appellation d'Origine Protégée und bürgt für traditionelle Herstellung und regionale Herkunft. Für die Vermarktung ist das wichtig. Schliesslich muss auch die betriebswirtschaftliche Rechnung stimmen, denn von Idealismus allein können wir Alpbewirtschafter nicht leben.

Die Geissen melke ich noch immer von Hand. Ich mische ihre Milch jeweils mit einem Drittel Kuhmilch, das gibt dann etwa 3 Kilo

Geisskäse jeden Tag. Hauptsächlich produzieren wir aber Käse aus Kuhmilch, insgesamt gut 2,3 Tonnen pro Jahr. Die Käseproduktion gibt zwar viel Arbeit. Die frischen Laibe müssen dreimal täglich gepflegt und gekehrt werden. Aber so ein stattlicher Käsevorrat macht halt schon Freude.

Jeder Tag ist anders

Auf der Alp ist kein Tag wie der andere, es gibt keinen Standardablauf. Im Stall arbeiten muss man zwar täglich. Andere Arbeiten fallen aber je nach Saison und Wetter an, zum Beispiel Zäune aufrichten oder wieder niederlegen, Disteln mähen, Unkraut bekämpfen, Gülle austragen,

Mit einer Materialseilbahn wird die Versorgung der Alp sichergestellt.



Brennholz spalten und sägen. Viel Arbeit gibt auch die Käseproduktion.

Hohkien ist abgelegen und nur mit beträchtlichem Aufwand erreichbar. Das steile Gelände unterhalb der Alp verunmöglicht den Bau einer Zufahrt. Immerhin steht uns eine kleine Seilbahn zur Verfügung. Sie kann aber nur für Materialtransporte genutzt werden. Zu uns kommt man nur zu Fuss. Von der Postautohaltestelle im Kiental braucht man dafür gut vier Stunden.

Die nächste ÖV-Haltestelle ist die Bergstation der Schilthornbahn, von dort geht es in zwei Stunden tausend Höhenmeter hinunter bis Hohkien. Vor ein paar Jahren sind uns einige

Schafe Richtung Poganggen im Lauterbrunnental ausgerissen. Als meine Frau und ich sie zurückgeholt haben, sind wir danach noch auf das Schilthorn zum Brunch gegangen, weil wir sowieso in der Nähe waren.

Fortschritt und Beständigkeit

Seit 1978 haben wir auf der Alp einen Telefonanschluss. Das hat immer bestens funktioniert. Jetzt wird aber überall nur noch via Internet telefoniert. Deshalb haben sie vor drei Jahren die Kabel aus dem Tal zu uns herauf entfernt. Seither telefonieren wir über eine Satellitenschüssel. Mittlerweile funktioniert es einigermaßen

«Ich bin eher ein Unternehmertyp»: Fritz von Känel führt den Alpbetrieb nicht als Angestellter, sondern als Pächter.



zuverlässig, aber im ersten Jahr hatten wir manchmal mehrere Tage lang kein Telefon, bis dann wieder einer aus Zürich kam und etwas herumdokterte.

Viel zuverlässiger funktioniert der Aebi-Transporter. Den brauche ich für Materialtransporte und zum Güllen. 1997 haben wir ihn mit dem Helikopter auf die Alp geflogen, schon damals war er ein Altfahrzeug. Der ist nicht zu töten. Es kann sein, dass mal ein Keilriemen oder dergleichen kaputt ist, aber das lässt sich problemlos flicken.

Die Weiden und die Hütten gehören der Alp-genossenschaft. Das ist gleich wie auf anderen Alpen. Dort ist der Äpler jedoch meist ein Angestellter. Ich bewirtschaftete die Alp als Pächter, zahle der Genossenschaft einen Zins und übernehme den gesamten Aufwand. Dafür kassiere ich für die Sömmerung der Tiere. Wäre ich angestellt, dann hätte ich einfach einen Monatslohn, und die Genossenschaft würde alle anfallenden Kosten übernehmen.

Lieber selbst entscheiden

Ich bin halt eher ein Unternehmer. Bei einem angestellten Senn kommt der Genossenschaftspräsident und sagt: «Jetzt musst du das Vieh dort weiden lassen, danach versetzt du den Zaun.» Ich entscheide gern selbst. Mir muss niemand sagen, der Güllekasten sei voll. Ich kann selber schauen und handeln, darum habe ich heute Nachmittag bschüttet. Es braucht auch niemand zu überprüfen, ob ich im Herbst die Zäune abgelegt und die Hütte eingewintert habe. Alle diese Dinge verantworte ich als Pächter allein und selbständig. Ich finde es interessanter so.

Auf der Alp führen wir einen einfachen Hotelbetrieb. Acht Personen können wir beherbergen, sechs davon im Matratzenlager. Wir machen das ebenfalls auf eigene Rechnung und aus freien Stücken, die Alp-genossenschaft hat damit nichts zu tun. Natürlich ist es hier nicht

so komfortabel eingerichtet wie in einer SAC-Hütte. Dafür machen wir einen moderaten Preis: Nachtessen, Übernachtung und Frühstück kosten eine Fünfigernote pro Person. Das gibt uns einen Zustupf. Mit den Gästen gibt es manchmal interessante und gute Gespräche, das sind immer sympathische Leute. Die anderen kommen gar nicht erst zu uns herauf, denen ist das wohl zu weit.

Um die Gäste kümmert sich meine Frau. Meist kocht sie auch. Einmal pro Woche geht sie jedoch ins Tal. Dann nimmt sie die schmutzige Wäsche mit, wir haben hier oben keine Waschmaschine. Zuhause besorgt sie Einkäufe, kümmert sich um den Garten und liefert Käse aus. Am anderen Tag gegen Abend kommt sie wieder. Wenn sie nicht da ist, kümmere ich mich um die Gäste und arbeite in der Küche. Ich kann schon auch kochen, aber, naja ... Barbara kocht halt wirklich ausgezeichnet.

Zum letzten Mal den Schlüssel drehen

Meinen Talbetrieb in Aeschiried habe ich vor fünf Jahren meinem Sohn übergeben, samt den Kuhrechten. Wir haben 21 davon in der Familie. Ich selbst besitze nur noch ein einziges. Mehr ist vom bäuerlichen Bodenrecht her nicht zulässig, man darf einen Betrieb nicht aufsplitten.

Im Herbst werde ich 65-jährig, ich stehe somit vor der Pensionierung. Der Sommer 2021 ist deshalb der letzte, in dem ich auf Hohkien wirtschaftete. Für meinen Sohn ist die Alp kein Thema. Die Genossenschaft wird nächstes Jahr wohl zunächst einmal jemanden als Senn anstellen und schauen, wie es geht, und ihm dann später möglicherweise die Pacht übertragen.

Diesen Herbst werden wir also die Tür der Alphütte zum letzten Mal abschliessen, den Berg verlassen und wissen, wir kommen nicht mehr. Das wird kein einfacher Moment sein.»

Aufgezeichnet von Andreas Staeger