

Zur Geschichte der Alpwirtschaft

Autor(en): **Fröhlich, Urban**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Toggenburger Jahrbuch**

Band (Jahr): - **(2003)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-882670>

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.

Zur Geschichte der Alpwirtschaft

Urban Frölich

Steinzeit, Bronzezeit, Eisenzeit

Auf dem Gebiet der heutigen Schweiz dürften Viehhaltung und Milchwirtschaft ungefähr 6000 v. Chr. ihren Anfang genommen haben. Funde von stallartigen Gebäuden bei Liestal vom September 2001 bestätigen dies. Das Halten von Nutz- und Haustieren bedeutete einen wesentlichen Schritt beim Übergang vom Nomadenleben mit der Jagd nach Wildtieren zur Sesshaftigkeit und Haltung von Nutzvieh. Dies könnte auch der Zeitpunkt gewesen sein, als Sammler von Wildgemüsen anfangen, Pflanzen zu kultivieren.

Bodenbeschaffenheit und Klima im oberen Toggenburg und speziell im Alpengebiet eigneten sich ab etwa 4000 v. Chr. für die Viehzucht geradezu ideal. Nicht nur war der Baumbestand gering, auch die milderen Wetterverhältnisse zu jener Zeit boten

Die «Knuuse-Buebe» auf der Alp Trosen beim Käsen und Buttern. Foto: Jakob Knaus, Nesselhalden, Unterwasser.

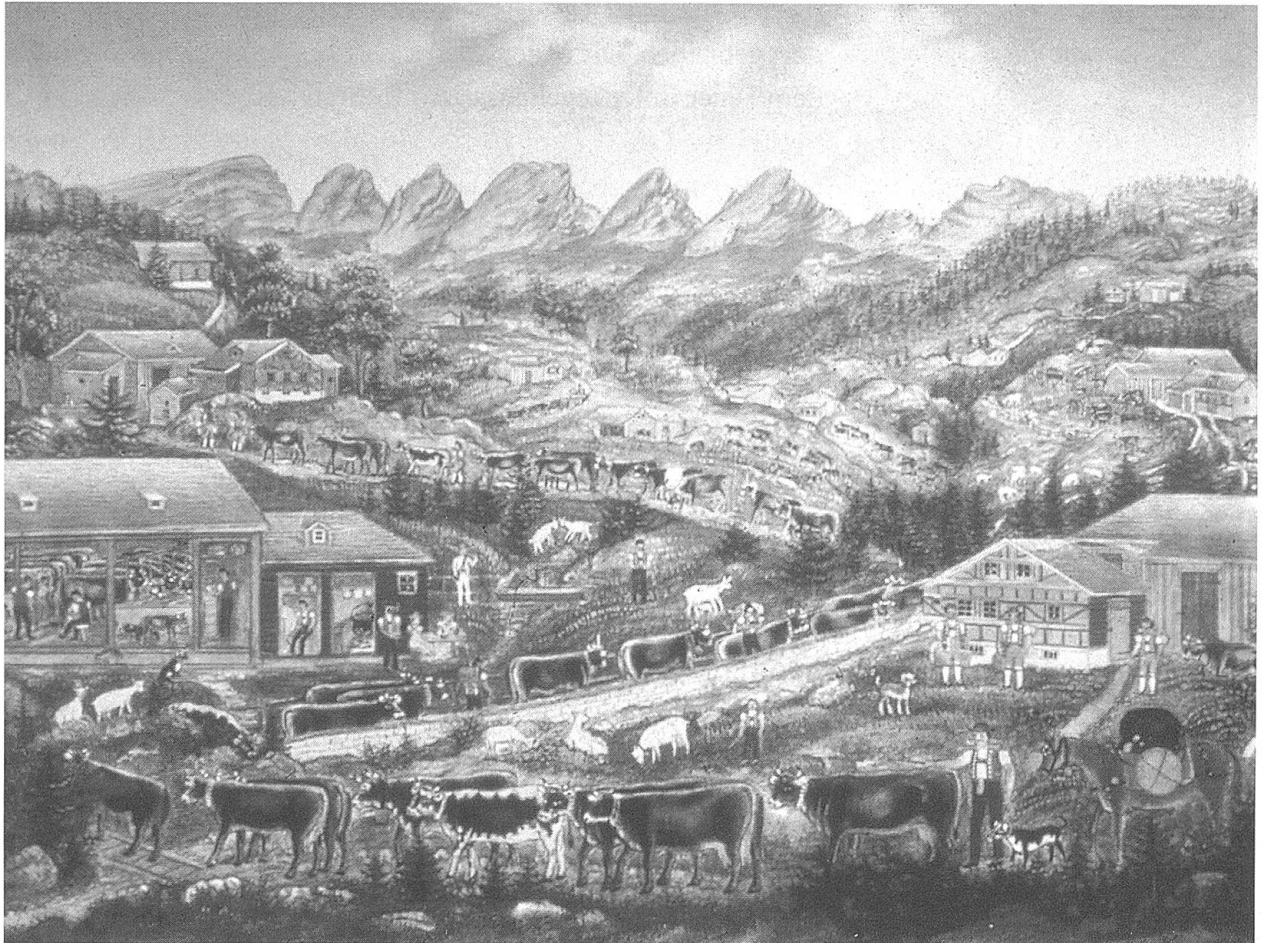


viel Graswuchs, der dreimal im Jahr genutzt werden konnte, und zwar durch Vorweiden im Frühling, Heuen im Sommer und Nachutzen im Herbst. Damals, in der Jungsteinzeit, wohnten die Leute das ganze Jahr auf den Alpen, da ihnen die Viehzucht genügend Nahrung bot. Lebten sie zuerst in Wohngruben mit darüber gelegtem Dach, so entstanden bald auch Hütten aus Holz oder Flechtwerk mit Lehmabdichtung. Fundamente wurden dazu keine erstellt, so dass heute ein Nachweis von Besiedelung fehlt.

Mit der Gewinnung von Milch suchten die Hirten und Viehhalter auch nach Möglichkeiten zu deren Haltbarmachung in Form von Butter, Quark und Käse. Da zu Ende der Jungsteinzeit die Bearbeitung von Steinwerkzeugen grosse Fortschritte machte und erstmals solide Äxte und scharfe Messer für die Holzbearbeitung zur Verfügung standen, erhielten die Bauern und Hirten ein grosses Angebot von Milchverarbeitungsgefässen wie Tansen, Nidelbecken, Butteri, Käseformen und weiteren praktischen Gerätschaften. Diese wurden und werden zum Teil heute noch gebraucht oder als Zierde verwendet. Zahlreich sind die angebrachten Schnitzereien, die von hohem handwerklichen Können Zeugnis ablegen. Für die Käseherstellung fanden in der Steinzeit vermutlich glasierte Gefässe aus Ton zum Erhitzen der Milch Verwendung. Es wäre denkbar, dass durch Tauschhandel mit dem Süden auch einmal kupferne Gefässe den Weg über die Alpen gefunden haben, da im nahen Osten die Metallzeit erheblich früher eingesetzt hatte.

Die Bronzezeit, etwa 2500–900 v. Chr., bewirkte klimatische Veränderungen, in den Alpen wurde es kälter, was im Winter eine Umsiedelung in tiefer gelegene Täler notwendig machte. Für diese Epoche konnten in den drei Alpen Gräppelen, Sellamatt und Gamplüt erstmals Holzkohlenreste archäologisch nachgewiesen werden, die auf eine rätisch-keltische Nutzung hindeuten. In die Zeit zurück reichen beispielsweise auch der Name «Thur» oder «lioba» für Kuh. Wahrscheinlich hat die Milchverarbeitung zu jener Zeit grosse Fortschritte gemacht. Und es ist anzunehmen, dass dannzumal bereits reger Verkehr durch die Täler und über die Pässe herrschte, gab es doch wichtige Rohstoffe wie beispielsweise Salz oder Zinn, die teilweise von weiter entfernt eingeführt werden mussten.

In der nun folgenden Eisenzeit, etwa 800–400 v. Chr., spielte der Käse schon eine grosse Rolle, die über das ganze Altertum erhalten blieb. Zunehmend wurden auch ferne Märkte damit bedient. Homer, der griechische Dichter aus dem 8. Jahrhundert,



schildert häufig Hirten und Viehherden. Mit der Trennung von Tal- und Alpwirtschaft bildeten sich sehr wahrscheinlich bereits Bräuche der Alpfahrt. Dabei dürfte der Einsatz von Schellenschüttlern zur Vertreibung böser Geister bereits üblich gewesen sein.

Anna Barbara (Babeli) Ämisegger-Giezendanner (1831–1905): Alpfahrt. Foto: Toggenburger Museum Lichtensteig.

Römerzeit, Mittelalter

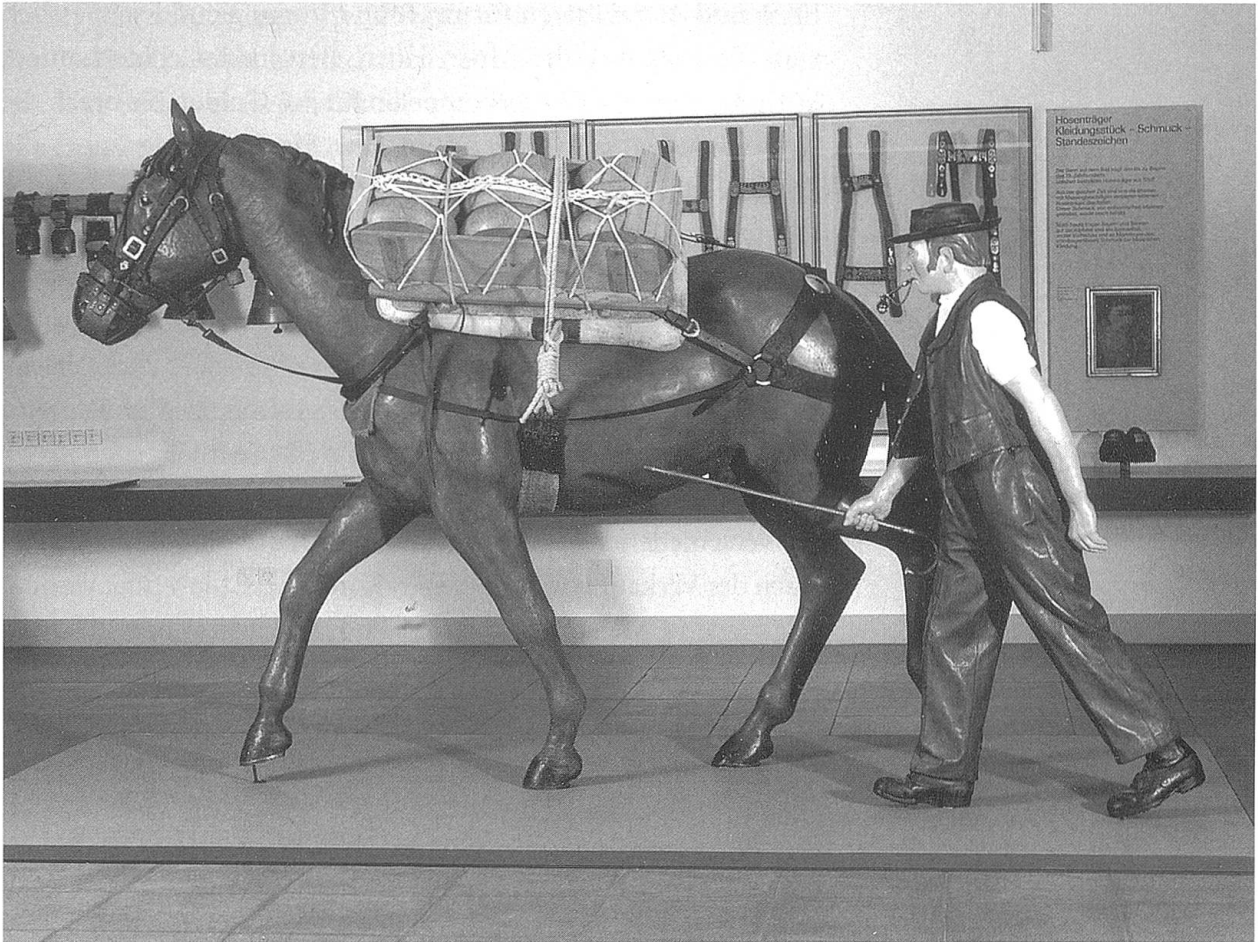
Wie der auf Landwirtschaft ausgerichtete Schriftsteller Varro (116–27 v. Chr.) beschreibt, brachte die Römerzeit eine sehr effiziente Alp- und Milchwirtschaft. Die Nachkommen des Torfirindes wurden mit Einkreuzungen zum heutigen Braunvieh weitergezüchtet, allerdings nicht mit den heutigen Milchleistungen. Der regelmässige Verkehr über die Alpen steigerte die Nachfrage nach Käsespezialitäten für die römische Tafel. Durch Plinius (23–79 n. Chr.) wissen wir, dass das Italien der Römer mindestens ebenso viele Käsesorten kannte wie das heutige. Auch die römischen Legionäre bekamen wenn immer möglich eine Ration Käse zu ihrer Verpflegung. Dank seiner Haltbarkeit war Käse ein ideales Handelsgut. Und eine einheitliche römische Währung förderte den Warenaustausch ungemein.

Seit dieser Zeit ist die Käseproduktion sozusagen unverändert geblieben. Die Milch wird durch Erwärmen im Kessel über dem Feuer unter regelmässigem Rühren und unter Beigabe von tierischem Lab (Chymoasin) oder dem Saft des Feigenbaums zum Gerinnen gebracht. Danach wird der Käse von der Molke getrennt, in Formen gepresst, gesalzen, gewürzt und gelagert, damit er ausreifen kann, oder aber auch frisch gegessen.

Auch die Vermessung und Einteilung der Alpen wurde damals vorgenommen. Unter dem Namen Rhaetica finden wir die lepontischen, tessinischen Gebirgszüge, den westwärts gelegenen Mons Adula (Gotthardstock) sowie die östlichen Gebirgslandschaften bis zum Brenner.

Nach dem Zerfall des römischen Reiches und den räuberischen Einfällen der Alemannen verkümmerte ein Grossteil der alpwirtschaftlichen Errungenschaften, war doch der äusserst wichtige Export auf die oberitalienischen Märkte praktisch zum Erliegen gekommen. Es ist anzunehmen, dass die Invasoren sich alles bestehende Land aneigneten und die Romanen zu Untertanen degradierten. Das Christentum breitete sich aus, und von der herrschenden Kriegerkaste wurde viel Grund und Boden der Kirche vermacht für christliches Seelenheil. So ging ein Grossteil auch der Alpen in klösterlichen Besitz über. Die Bevölkerung hatte zum Teil hohe Natural- und Geldabgaben zu leisten. In der rechtsunsicheren Zeit des Mittelalters zwischen 476 und 1500 war die Unterstellung von Land und Leuten unter die Kirche auch ein Sicherheitsfaktor, konnte doch zum Beispiel ein Frevel eine Ächtung des Bösewichts zur Folge haben. Durch die Alemannen und später die nachfolgenden Franken wurde die romanische Sprache allmählich verdrängt. Die deutsche Sprache hielt Einzug. Nur gewisse Flurnamen wie Gräppelen, Gamplüt, Gästelen, Iltios usw. erinnern noch an das romanische Erbe.

Im Mittelalter besaßen Kirche und Klöster den Grossteil der Alpen, die sie durch ihre Untertanen, die Hörigen, bewirtschaften liessen. Zwistigkeiten mit den zum Teil gewalttätigen Schirmherren, unter anderem den Grafen von Toggenburg oder den Montfortern, setzten den Klosterwirtschaften erheblich zu. Die Bergbewohner mussten damals ihre Abgaben in Form von Käse, Butter, Ziger und Fleisch entrichten. Die Grundlage dazu bildeten auf den Alpen Sennkessi und Milchmenge, die an einem bestimmten Tag unter obrigkeitlicher Aufsicht gemolken wurde. Die Alpwirtschaftsabgaben nannte man «Malmilch». Und die Steuereintreiber waren die Meier, die ihrem Herrn, dem Abt, Rechnung abzulegen hatten.



Ein normales Alpzimmer bestand damals und zum Teil heute noch aus einem Stall für rund zehn oder etwas mehr Kühe und das Jungvieh, einem Arbeitsraum mit Schlafgelegenheit sowie einem Lagerraum (Keller) für die Molkereiprodukte. Die Hütten bestanden aus Holz mit solidem Steinfundament. Es gibt aber im obersten Toggenburg auch noch sehr alte, ganz aus Mauerwerk bestehende Alpwirtschaftsgebäude, die wohl auf eine voralemannische, rätische Bauweise schliessen lassen. Die Streuunterlage für das Vieh entnahm der Senn den Hochmoorflächen auf den Alpen. Ziegen und Schweine hatten separate Ställe.

Neuzeit

Im 16. Jahrhundert führten Misswirtschaft, die um sich greifende Reformation und damit verbunden der Freiheitsdrang der Untergebenen dazu, dass sich die kirchlichen Institutionen von Grund und Boden, aber speziell von den Alpen allmählich zu trennen anfangen. 1537 lösten sich unter Abt Konrad Strickler von St. Johann die Alpmeister der Alpen Selun, Breitenalp und Sellamatt um die Summe von 300 Gulden von den Herren- und Bodenzinsen des Klosters. 1538 folgten die Alpgenossen von

Grempler, Modell im Appenzeller Volkskunde-Museum, Stein AR.
Foto: Schweizerisches Institut für Volkskunde, Basel.

Iltios und Astrakäseren für 123 Pfund Pfennige und schliesslich 1540 die Teilhaber der Alpen Horn, Bernhalden, Lutertannen, Lütisalp, Vor- und Hintergräppelen für 350 Gulden. So brach die Zeit der Selbstverwaltung an und der Eigennutzung durch die Genossenschaftler selbst. Aber die territoriale Oberherrschaft des Klosters St. Gallen blieb natürlich bestehen bis auf weiteres, das heisst bis zur Französischen Revolution.

Ab 1540 vermarkteten nun die Genossenschaftler der Alpen ihre Produkte Käse, Butter, Ziger und Molke selbst. Der fahrende Käsehändler (Grempler) zog von Alphütte zu Alphütte und kaufte den jungen Käse zusammen. Zu Hause im eigenen Keller liess er die erstandenen Laibe ausreifen und verkaufte diese dann auf verschiedenen Märkten, speziell in Deutschland und Italien. Auch der Verkauf von Jungvieh in Konstanz, Chiavenna, Verona, Lugano und Mailand wurde an die Hand genommen. Herden von jeweils 200–250 Stück wurden, begleitet von etwa zehn Personen, über die Alpenpässe auf diese Märkte getrieben, zusammen mit einem bis zwei Saumtieren für den Gepäcktransport. Alljährlich im Herbst und im Frühjahr wurden so über tausend Stück aus dem Toggenburg in die Fremde abgesetzt. Zu diesem Zweck beschlug man die Hufe der Tiere mit Eisen. Eine solche Reise nach Italien dauerte dazumal etwa vier Wochen.

Damals war der sommerliche Viehbestand auf den Alpen bedeutend höher als heute. Ein Grund dafür ist, dass eine Kuh heutzutage drei- bis viermal mehr Futter zu sich nimmt als früher. Gegenwärtig dürften jeweils etwa 3500 Rinder, 1800 Schafe und Ziegen sowie 550 Schweine den Sommer auf den verschiedenen Obertoggenburger Alpen zubringen. Die anfallende Milch wird bis auf wenige Ausnahmen dank Strassen mit Motorfahrzeugen zur Verarbeitung ins Tal gebracht.

Neben privaten Eigentümern befindet sich die Mehrzahl der Alpen im Obertoggenburg im Besitz von Korporationen. Alle ortsansässigen Bauernfamilien haben ein Benützungsrecht in Form von einer Klaue pro Person (4 Klauen entsprechen einer Kuh). Entsprechend weniger braucht es für Schaf und Ziege. Jedes Jahr werden diese Rechte von den Miteigentümern, die kein Vieh sömmern, an andere, die mehr benötigen, abgegeben.

Verbunden mit der Geschichte der Alpwirtschaft ist auch die des sennischen Brauchtums. Es besteht kein Zweifel, dass dessen Ursprünge sehr weit zurückreichen. So dürfte beispielsweise das Schellenschütteln auf heidnisch-magische Vorstellungen zurückgehen, indem der Klang der Schellen die bösen Geister von der Alp vertreiben sollte. Dagegen ist die Kleidung des Sennen,

wie er hierzulande zur Alp fährt, rot und gelb, mit Kniestrümpfen, Schnallenschuhen und allem Drum und Dran, nicht sehr alt. Erst Ende des 18. Jahrhunderts haben sich die Sennentrachten herausgebildet, und zwar im Zusammenhang mit dem aufkommenden Bürgertum und der Entdeckung der Alpenwelt als Naturparadies. Damit erwachte ein Interesse an der bäuerlich-sennischen Welt. Molkenkurorte entstanden, der Fremdenverkehr kam auf, und umgekehrt entwickelte sich auf der bäuerlichen Seite ein unabhängiges, von der bürgerlichen Welt abgetrenntes Selbstbewusstsein. Zusätzlich waren die ständischen Kleidervorschriften gefallen, kurz: Der Senn wollte und konnte sich zeigen als schmucker Bursch, als Vertreter eines eigenen Standes.

Quellen

Aus dem Kochbuch des Römers Apicius. Wissenschaftliche Buchgesellschaft. Darmstadt 1995.
EDELMANN, HEINRICH: Geschichte der Landschaft Toggenburg: Lichtensteig 1956.
FRANZ, JOHANN FRIEDRICH: Zwinglis Geburtsort. St. Gallen 1819.
FRÜH, JAKOB: Geographie der Schweiz. St. Gallen 1930–1938. Historisch-Biographisches Lexikon der Schweiz. Neuenburg 1921–1934.
HUTTER, KARL: Alt St. Johann und seine Geschichte. Gams 1941.

JENNY, ERNST: Die Alpen. Bern 1926.
KELLER, PAUL: Wald- und Klimageschichte des Fürstenlandes. St. Gallen 1933.
REINHARDT, LUDWIG: Kulturgeschichte der Nutztiere. München 1912.
ROTHENFLUH, FRANZ: Toggenburger Chronik. Bütschwil 1887.
THÜRER, GEORG: St. Galler Geschichte. St. Gallen 1953.
Zur Sennentracht: JOST KIRCHGRABER: Das Bäuerliche Toggenburgerhaus und seine Kultur. St. Gallen 1990, S. 82 ff.

