Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung

Herausgeber: Pro Senectute Schweiz

Band: 61 (1983)

Heft: 2

Rubrik: Leute wie wir : 46 Sommer auf Alp Neuenberg : Besuch bei der Bergbäuerin Hulda Zumbrunnen, 83, im Berner Oberland

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: 13.07.2025

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

46 Sommer auf Alp Neuenberg

Besuch bei der Bergbäuerin Hulda Zumbrunnen, 83, im Berner Oberland

Zuoberst am Südosthang des 2046 m hohen Hundsrück, in der Nähe von Zweisimmen, liegt die Alp Neuenberg. Bereits 46 Sommer hat Frau Hulda Zumbrunnen hier oben verbracht und jedesmal einige Dutzend Simmentaler Bergkäse hergestellt.

Erst in den letzten Jahren wurden die schlechten Bergwege ausgebaut und asphaltiert. Im Herbst 1981 wurde etwas weiter unten ein Hotel eröffnet. Zu Zumbrunnens Alphütte, die 1800 m über Meer liegt, führt aber noch keine Strasse. Die letzten paar hundert Meter Weg müssen zu Fuss zurückgelegt werden. Die Hütte hat auch keinen elektrischen Strom, und erst vor kurzem wurde eine Wasserleitung in die Küche gezogen.

Von der sonnig gelegenen Hütte aus hat man einen herrlichen Blick auf die Berge des unteren Simmentals. Im Sommer weiden auf Alp Neuenberg und Umgebung etwa 200 Stück Vieh, fast Tag und Nacht bimmelt es rundum. Die einzelnen Weiden sind nicht mit Zäunen abgetrennt. So müssen die Kühe oft weitherum zusammengerufen werden. Jeder Bauer hat für seine Tiere etwas anders tönende Glocken, so dass er auch

Zumbrunnens Alphütte auf Alp Neuenberg, 1800 m ü/M.

bei Nacht und Nebel die eigenen erkennt. Aber auch die Kühe kennen «ihre» Hütte und die Stimme ihres «Herrn» und kommen, wenn es Zeit ist, zum Melken oder wenn der Meister ruft.

Die Landwirtschaft im Berggebiet

unterscheidet sich wesentlich von derjenigen im Flachland. Familie Zumbrunnen hat vier «Heimet»: den «Stammsitz» unten im Tal, dann ein «Wintergut» auf etwa 1300 m über Meer, die «Vorweide» (in andern Gegenden sagt man «Maiensäss») und die Alp. Die Familie lebt meistens im Haupthaus im «Ried» bei Weissenbach. In den langen Sommerferien zügeln die Kinder oft mit den Eltern ins Wintergut oder sogar für einige Zeit mit auf die Alp. Im Wintergut weidet das Vieh im Frühling das erste Gras ab, später wird das Heu eingebracht. Ende Juni geht alles Vieh auf die Alp, wo nun für neun Wochen der Haushalt eingerichtet wird. Hier wird nur geweidet. Anfangs September zügeln Tiere und Menschen nochmals für etwa vier Wochen in die Vorweide zurück, wo geweidet wird. Dann geht's wieder ins Wintergut, wo vom Oktober bis im Dezember das eingebrachte Heu verfüttert wird. Dann kommt das Vieh bis Mitte April wieder in den Stammsitz herab.

Frau Hulda Zumbrunnen

wuchs im oberen Simmental auf. Schon als Schulmädchen begleitete sie jeden Sommer ihren Vater auf die Alp, half im äusserst bescheiden eingerichteten Alphaushalt und auch beim Käsen. Sie ist mit den Bergen vertraut und verwachsen und möchte sie nie missen. Das einfache, anstrengende Leben ohne alle technischen Errungenschaften des Alltags, dafür aber abseits vom Verkehr, in gesunder Luft, erhielt Frau Zumbrunnen bis heute bei beneidenswerter körperlicher und geistiger Frische.

1931 verheiratete sich die damals 31jährige Hulda Stocker mit Gottlieb Zumbrunnen vom Ried bei Weissenbach. Hier half sie 5 Jahre lang, bis ihre Kinder «aus dem Gröbsten heraus» waren, im Sommer beim Heuen. Danach ging sie Sommer für Sommer mit ihrem Mann auf die Alp, jetzt schon 46 Jahre ohne Unterbruch. Das Haupthaus im Ried wurde neu gebaut und für zwei Familien eingerichtet. Der Enkel Erwin zeigte Interesse am Bauern und ging jeden Som-

Aussicht vom Hundsrück gegen das untere Simmental. Unten im Vordergrund Zumbrunnens Alphütte.

mer mit auf die Alp und lernte das Käsen vom Grossvater. Seit dessen Tod vor acht Jahren besorgt er zusammen mit Grossmutter Hulda das Vieh und nimmt ihr die schweren Arbeiten beim Käsen ab.

Das Leben auf Alp Neuenberg

ist keineswegs eintönig. Der Tag beginnt früh mit dem Eintreiben der Kühe, die nachts weiden. Frau Zumbrunnen macht Feuer und beginnt mit den Vorbereitungen für das Käsen, während Erwin die Kühe melkt. Seit wenigen Jahren steht eine mit Benzinmotor angetriebene Melkmaschine zur Verfügung. Ist die Milch im Kessi, die Kälber getränkt und die Melkmaschine gereinigt, so kann der allzu frühe Morgenkaffee endlich durch ein Znüni vervollständigt werden. Nach dem Käsen muss dann Holz gespalten und das Mittagessen zubereitet werden, der Käse will abgerieben sein, und da oder dort muss etwas an der Hütte ausgebessert werden. Oft muss der Enkel auch ins Tal fahren, um beim Heuen zu helfen oder um Lebensmittel und Wäsche zu holen. Natürlich reicht es auch zu einem Mittagsschläfchen für die Grossmutter. Sie teilt mit dem Enkel das einzige Zimmer. Die beiden Betten stehen teilweise übereinander. Tisch, Bank und Stühle füllen den kleinen Raum fast aus. Kleider, Tücher und Wäsche zum Trocknen hängen an Haken und quergespannten Schnüren. Man hat nur das Allernötigste hier – mehr hätte auch gar nicht Platz. Seit die Alpzufahrt verbessert wurde, ist man auch nicht mehr so von der Welt abgeschnitten. Der Enkel hat sein Auto in der Nähe und ist in 15 Minuten zu Hause. Das ist schon wichtig, denn ein Telefon gibt's hier oben nicht. Die Sommerzeit macht keine Schwierigkeiten. Man richtet sich den Tag nach dem Vieh ein, dieses wiederum richtet sich nach dem Sonnenstand. Und abends ist man müde genug, um auch ohne Fernsehen einschlafen zu können . . .

Das Käsen

ist eine Wissenschaft für sich. Jeder Bauer hat sein eigenes, über Generationen gehegtes Rezept. Darum ist auch der Käse von jeder Alp etwas verschieden in Aroma und Aussehen. Normalerweise wird täglich ein Käse hergestellt. Gegen Ende Alpzeit, wenn das Futter karg gewor-

Gottlieb und Hulda Zumbrunnen-Stocker im Jahr 1965, 10 Tage vor dem Tod von Herrn Zumbrunnen.

Ist die «Kultur» in die erwärmte Milch eingerührt, kann sich Frau Zumbrunnen endlich ein wenig Ruhe gönnen.

1 *Die Temperaturen müssen genau eingehalten werden, soll ein guter Käse entstehen.*

2 *Die heikelste Prozedur: das Brechen. Mit der Schaufel wird Schicht um Schicht «umgetischt».*

3 *Hat die Scheidung eingesetzt, kann mit dem Käsebrecher weiter gearbeitet werden.*

4 *Beim Brühen muss ständig umgerührt werden. Ein Hartholzbrett schützt die Beine vor der Hitze.*

5 *Mit Tuch und Rute werden die Käsekörner kunstgerecht herausgehoben.*

6 *Am einen Tag alten, eben ausgepackten Käse werden die «Späne» abgeschnitten.*

7 *Es ist schon eine Freude, wenn wieder ein junger Käselaib in den Keller getragen werden kann.*

8 *Noch lange muss der Käse wöchentlich zweimal mit Salzwasser abgerieben werden.*

1

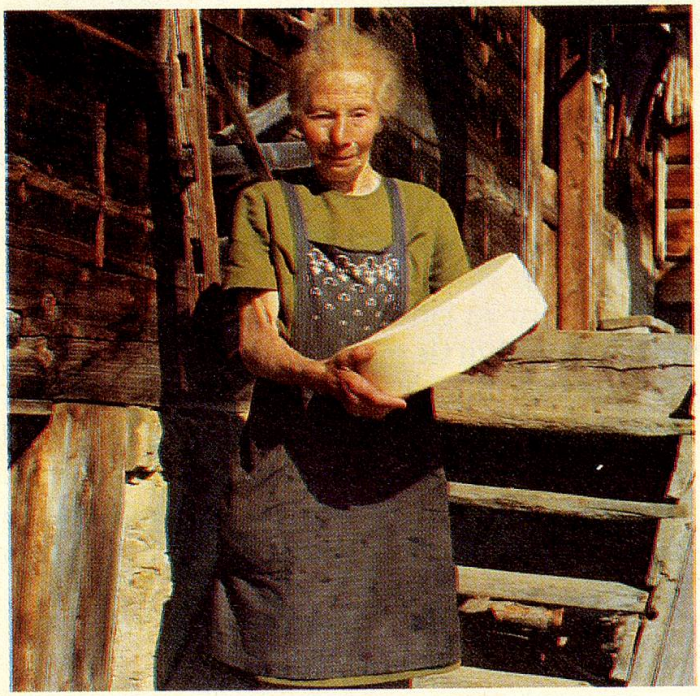
2

3▲ 5▼

▲4 6▼

7▼

8▼



den ist, muss man die Milch von zwei Tagen zusammensparen. – Die Milch vom Vorabend wird abgerahmt und mit der frischen zusammen ins bauchige Kessi geschüttet. Der Rahm wird in einer Pfanne «ausgelassen», damit er sich wieder gut mit der Milch vermischt, und dann auch ins Kessi gegeben. Es soll ja Vollfettkäse entstehen! Das Kessi wird nun über das offene Feuer geschwenkt und der Inhalt auf 24 Grad Celsius erwärmt.

In einigen Dezilitern vorgewärmter Sirte vom Vortag («Kultur») wird das Labpulver aufgelöst und in die Milch eingerührt. Das Kessi wurde vorher vom Feuer genommen, und jetzt wird die Milch stehengelassen, bis sie nach etwa einer halben Stunde dick geworden ist. Während dieser Zeit hat Frau Zumbrunnen endlich Musse, etwas zu essen und sich ein wenig auszuruhen.

Und nun beginnt die heikelste «Prozedur» beim Käsen: das Umrühren. Äusserst behutsam wird mit den beiden Holzschaufeln begonnen, Schicht um Schicht «umzutischen». Es gilt einen sauberen «Bruch» einzuleiten und zu verhindern, dass es wieder Milch gibt daraus. Hat dann die Scheidung eingesetzt, kann sorgfältig mit dem Schwinger («Käsebrecher») weitergearbeitet werden, bis schliesslich, nach einer weiteren halben Stunde Umrühren, die Scheidung der Milch vollendet ist. Dann wird das Kessi wieder über das Feuer geschwenkt und die dicke Milch unter ständigem Umrühren auf 38 °C erhitzt. Man nennt das «Brühen».

Endlich ist es soweit! Mit einer kräftigen Bewegung des Schwingers wird der Inhalt des Kessis in Drehung versetzt, so dass sich die Käsekörner in der Mitte absetzen. Mit Rute und Tuch hebt nun der kräftige Junge die Käsekörner heraus. Es ist der Stolz jedes Käsers, mit einer einzigen, sehr langsam ausgeführten Aktion möglichst alles restlos aus dem Kessi zu heben.

Nach dem Abtropfen werden die Käsekörner mitsamt dem Tuch in die runde Holzform gepresst. Mit einer einfachen Vorrichtung kann Druck auf den Käsedeckel gegeben werden. 2–3mal muss die Form nachgezogen, d. h. enger gemacht werden, weil noch Sirte ausgepresst wurde. Nach etwa 10 Minuten wird der runde Laib umgewendet, neu eingepackt, die Nummer aufgelegt und dann während 22 Stunden gepresst. Am nächsten Morgen wird er ausgepackt und für einen Tag in Salzlösung gelegt. Danach muss der junge Käse vorerst täglich, später noch zweimal pro Woche, mit Salzwasser abgerieben werden, bis dann im Spätherbst der Händler kommt und den Ertrag des Alpsommers abholt.

Eine Aufgabe haben

Man sieht Frau Zumbrunnen an, dass sie diese Arbeit gerne tut. Und sie freut sich herzlich über das Interesse des «Unterländers», der ihr die Geheimnisse abgucken will. Doch sie scheut keine Konkurrenz: Simmentaler Alpkäse gibt es eben nur auf Simmentaler Alpen. Anderswo kann man ihn nicht herstellen!

Hulda Zumbrunnen steht im 83. Lebensjahr. Ihre Aufgabe hat sie jung erhalten. Wenn sie nicht auf der Alp ist, lebt sie in der eigenen Wohnung im Hause des Sohnes. Sie besorgt das Salzen der Käse, strickt viel und geht auch oft Besuche machen. Hin und wieder geht sie auch nach Zweisimmen zu einem Kaffeeschwatz mit alten Bekannten. Will sie ins Dorf oder zum Bahnhof, so muss sie drei Viertelstunden marschieren. Diesen Weg macht sie oft, obschon das Ried gute 100 Meter hoch über dem Talgrund liegt. Das Steigen bereitet ihr weniger Mühe als manch jüngerem die Treppenstufen bis zum zweiten Stock . . .

Bildreportage Fritz Vogel

Wenn mehr Wasser fort muss . . .

KERNOSAN ROSMARINWEIN®

reguliert den Wasserhaushalt bei ungenügendem Harnabgang und Ödemen (Anschwellen der Füsse und Beine). Die Nieren werden zu vermehrter Wasserausscheidung angeregt, die ableitenden Harnwege besser durchspült und das aufgeschwemmte Gewebe entwässert.

Naturrein

Die Vertrauensmarke

KRÄUTER KERN

bürgt für HEILKRAFT AUS HEILKRÄUTERN

in Apotheken und Drogerien