Zwischen sennischer Idylle und harter Arbeit auf Alp und Bauernhof : "Of de Alpe möcht i läbe"

Autor(en): **Mettler, Louis**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **277 (1998)**

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-377039

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

404957

Zwischen sennischer Idylle und harter Arbeit auf Alp und Bauernhof

«Of de Alpe möcht i läbe»

Louis Mettler

Hörnli, Ghackets und «Epfelmues» haben sich Paul Peterer und seine Kinder Seppli (6), Anja (10) und Chläus (12) wohl schmecken lassen. Gekocht hat der Vater, der während des Sommers den Haushalt im «Zithus» in Unterschlatt AI betreut. Die Mutter arbeitet auf der Alp; der dreijährige Samuel und der Bless leisten ihr dabei Gesellschaft. Nachmittags holt Paul Peterer seine Kinder von der Schule ab. Gemeinsam fahren sie alpwärts. Nach einer Viertelstunde Fussmarsch erreichen sie die Mittlere Bommen, eine idyllisch anmutende Alp auf 1300 m über Meer.

Die Appenzeller Bauernfamilie Peterer führt seit 13 Jahren ein «Doppelleben»: im Sommer auf der Alp, vom Herbst bis Frühling im Tal. Und seit über 20 Jahren bewirtschaftet der 55jährige Paul Peterer diese 16 Hektaren grosse Alp am Fusse des Wildkirchli – zuerst allein, seit 13 Jahren zusammen mit seiner Frau Annemarie. Die 34jährige Bauerntochter aus Urnäsch ist eine der wenigen Senninen im Alpstein, die es länger als eine Saison ausgehalten haben. «Werche» muss man können. Und Freude haben am «Vechli» und an der Natur.

* * *

In der gemütlichen «Zithus»-Küche wird das Geschirr abgeräumt. Hausmann Paul, der am Morgen schon die wunderschönen Geranien gepflegt und dann einen feinen Zmittag gekocht hat, findet keine Zeit für ein «Mittagswiili». Draussen muss noch gemäht werden. Nach Schulschluss fahren alle zusammen wieder auf die Alp.

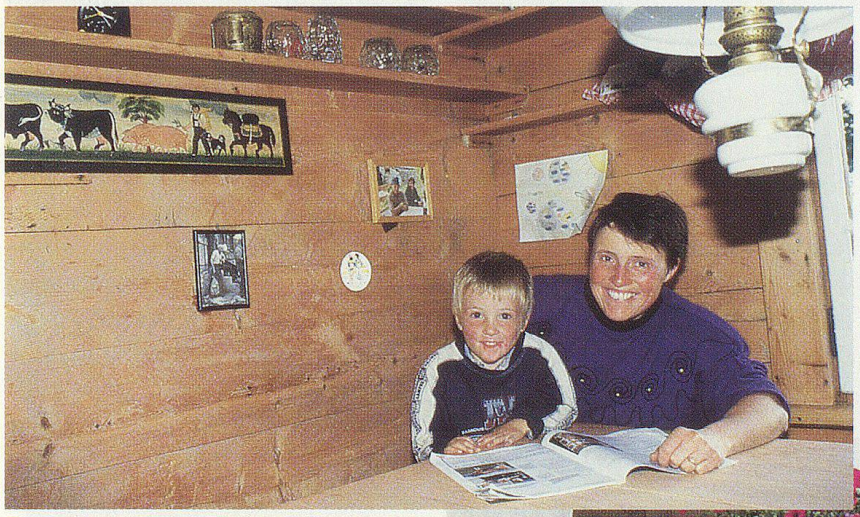
Während der ganzen Alpzeit betreut Paul Peterer tagsüber seine drei schul- und kindergartenpflichtigen Kinder, den Hof und zehn Hektaren eigenes Land im innerrhodischen Unterschlatt. Ausserhalb der Sömmerung sind hier auch 15 Kühe und zehn Stück Jungvieh zu Hause.

Peterers Haus an der Strasse von Haslen nach Apenzell ist ein Bijou: Anno 900 erstmals urkundlich erwähnt, wurde 1652 ein stattliches Wohnhaus angebaut, das seither laufend renoviert worden ist. Die Familie Peterer-Künzler lebt hier bereits in der dritten Generation.

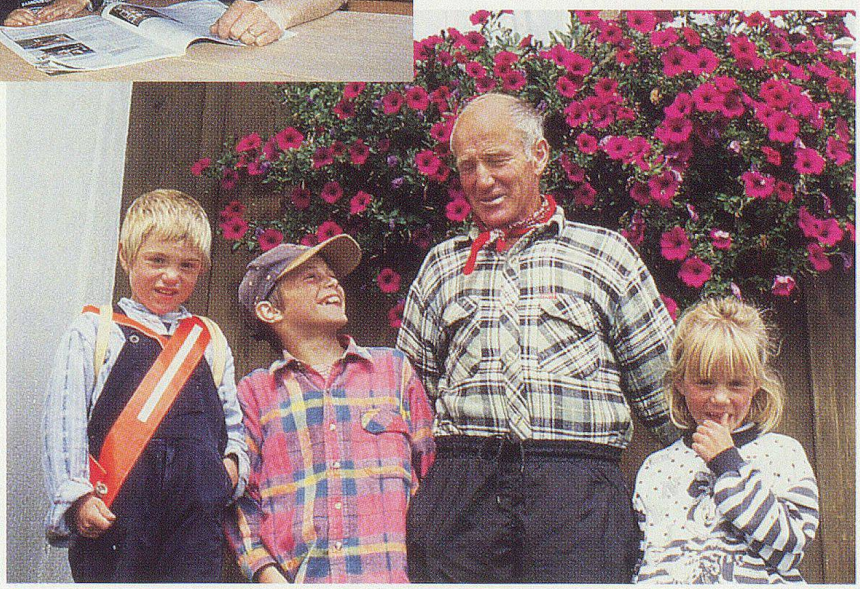
Die Kinder packen ihren Schulsack. «Chasch d Goofe gad no i d Schuel fahre», lädt Paul Peterer den neugierigen Besucher ein. Wir fahren hinauf ins pittoreske Dörfchen Schlatt, ein Weltkulturgut mit prächtiger Aussicht auf den Alpstein. «Wir sehen uns auf der Alp», ruft Chläus zurück. Heute Montag etwas später, weil er noch Klavierstunde hat. Dem Vater kann's

Beim Vesper ist die Familie wieder beisammen.

An zwei Orten zu Hause:
Die Alp Mittlere Bommen unterhalb des Wildkirchli (links) und das «Zithus» im Tal.



Während Mutter Annemarie mit Seppli auf der Alp ist…



…schickt Zithus-Paul unten im Tal die drei Kinder auf den Schulweg.

recht sein: er wird mit seiner Arbeit fertig. Und die Mutter in den Bergen oben? Sie hat genug zu tun und beginnt wie jeden Tag um fünf Uhr nachmittags mit dem Melken.

* * *

Vom Weissbad führt ein steiler Weg zum Parkplatz Eugst. Von hier sind es noch ein paar hundert Meter zu Fuss bis zur Mittleren Bommen. Vom Hochplateau grüssen drei kleine Hütten. Neben der schönsten flattert eine Schweizer Fahne im Spätsommerwind. Auf der Weide grast das Vieh. Vor der Kulisse der Alp Sigel schwebt die Bergbahn mit Touristen auf die Ebenalp. Über dem «Wildkirchli» kreisen Hängegleiter. Drei Wanderer steigen vom «Äscher» talwärts. Der Blick zum «Hohen Kasten» streift zwei Menschen auf der langgezogenen Alpweide.

Das sind sie: Annemarie Peterer in blauem Überkleid trägt den Mist zusammen, Sämi vergnügt sich mit dem Bless. Die Sennin macht Pause und lädt mich ein zu einem kühlen Saft in der Alphütte.

Es ist gemütlich in der kleinen Stube, die Einrichtung einfach: Ein grosser Holztisch mit Eckbank, die «Britschete» (Bettstatt) und das «Gschell» (Appenzeller Schellen im Dreiklang) füllen den Raum. Nachts leuchtet die Petrollampe. Strom und Fernsehen gibt es nicht auf der Mittleren Bommen. In der Küche sorgen Holz und Gas und für warmes Essen und Trinken. Einzig die Melkmaschine im benachbarten Stall wird durch einen Diesel-Generator betrieben. Annemarie Peterer geniesst die Ruhe, die Abgeschiedenheit. Sie fühlt sich dennoch nicht isoliert. Das wenige Weltgeschehen, das interessiert, wird – wenn nicht von Ehemann Paul – durch einen Transistor-Radio auf die Alp gebracht. Für Notfälle steht ein Natel zur Verfügung.

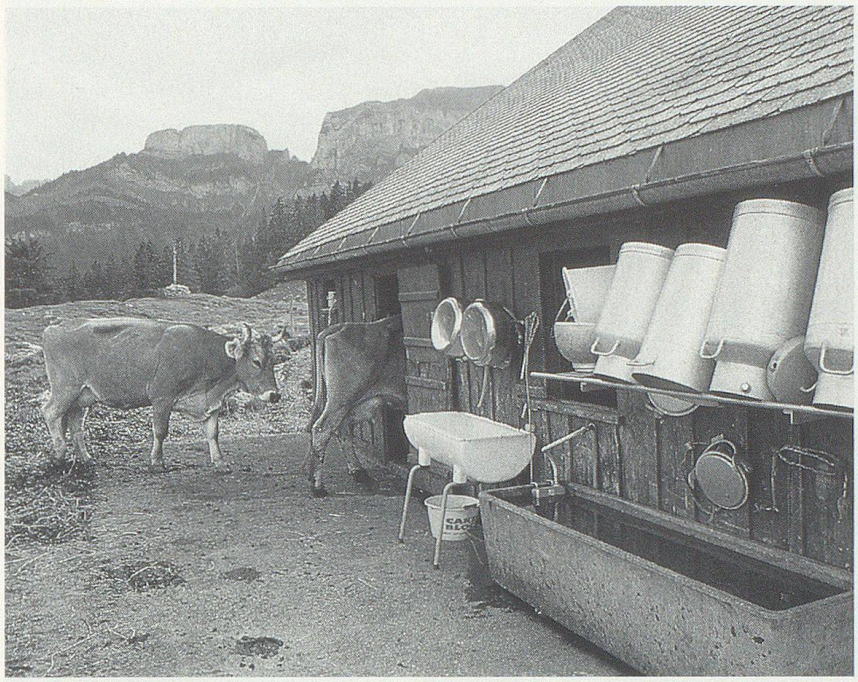
In der Küche glänzt das kupferne «Chäskessi», wo zweimal die Woche «Bommen-Mutschli» hergestellt wird. Dieser einzigartige Dessertkäse schmilzt nicht nur den Älplern zart durch den Mund. Er findet, zusammen mit der frischen Alpmilch und dem selbstgemachten Joghurt, grossen Gefallen bei Wanderern, Verwandten und Bekannten. Gekäst wird entweder am Abend nach dem Melken oder am Wochenende. 68 Liter Milch werden am offenen Feuer zu 15 kleinen Laiben à 600 Gramm verarbeitet. Gereift wird die würzige Spezialität im wohltemperierten Keller der Alphütte.

In der kleinen Hütte nebenan laden ein Matratzenlager für etwa zehn und ein Strohlager für rund 30 Leute zum gesunden Schlaf. Im Stall finden 17 Kühe, zwei tragende Rinder, acht Galtlig und ebensoviele Kälber, sechs Mastkälber und 25 Sauen Platz. Die fünf Hühner legen fleissig Eier in der Remise.

Der Saft schmeckt. Annemarie Peterer nimmt sich Zeit und weiss einiges zu erzählen. Aufgewachsen als Bauerntochter im Aueli im Hundwilertobel ist sie schon als Kind gerne mit ihrem Vater auf die eigene Alp gefahren. Auf der «Knechtsegg» unterhalb des Kronbergs wurde ihre Liebe zu den Bergen geweckt. Haushaltsarbeiten im «Unterland» und Service in einer Herisauer Bauernwirtschaft waren nur kurze Stationen in ihrem Leben. 1983 heiratete sie Paul Peterer und damit wohl auch ein schönes Stück Bergwelt. Sie geniesst das Leben auf der Alp – «zemme» mit ihren Kindern und Freunden, mit der Natur und den Tieren. «Es gibt viel Arbeit, aber auch viel Befriedigung. Wichtig für sie: «Do obe macht di niemerd verrockt!»

Kennengelernt haben sich Paul und Annemarie Peterer beim Singen. Ihre helle Erststimme war wohl wie Sirenengesang für die vielen Bauern, die sich in der Herisauer «Schmiedstube» einfanden. Mit dem kräftigen Tenor von Paul Peterer war das Duett perfekt. Paul war während 18 Jahren ein tragendes Mitglied des Jodelklubs im benachbarten Ausserrhoder Dorf Teufen. Noch heute singen die beiden oft – zu zweit und zusammen mit den Kindern – Liedli und «Rugguserli» (Innerrhoder Naturjodel).

Es wird still auf der Alp. Der Vater und die Kinder sind noch nicht in Sichtweite. Die Sennin muss wieder an die Arbeit, hat sich lange aufhalten lassen durch den unerwarteten Besuch. Den ganzen Tag über war sie beschäftigt mit Hütte putzen, Hühner



Auf der Alp Bommen.

füttern, Ställe räumen, Mist verzetteln! Nun richtet sie den «Vesper». Heisse Milch und Kaffee, Brot, Butter und Käse, eben dieses sagenhafte «Bommen-Mutschli». Dann wollen die Kühe eingetrieben und gemolken werden.

* * *

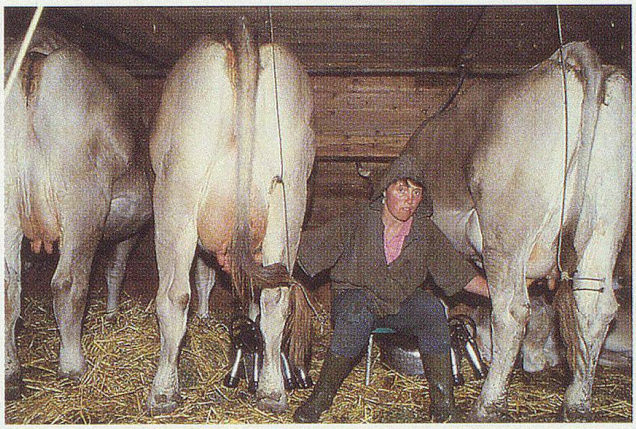
Rechtzeitig vor der Dämmerung erreichen Paul Peterer und die Kinder Seppli, Anja und Chläus die Alp. Samuel lässt vor Freude seine Katze wieder laufen und springt dem sehnlichst erwarteten Rest der Familie entgegen. Ein frohes Wiedersehen, ein kurzer Imbiss – und schon wird wieder gewerkt: die Kinder machen sich hinter die Schulaufgaben, Annemarie Peterer melkt die Kühe. Die Magermilch wird den Schweinen verfüttert, die Tanse mit rund 30 Litern Rahm für die Butterzentrale Gossau trägt die «käche» Sennin täglich zur Mittelstation der Ebenalpbahn.

Paul Peterer findet Zeit für ein Gespräch. Katastrophale Lage auf dem Fleischmarkt und darüber hinaus alles andere als rosige Aussichten in der Landwirtschaft: Der «Bommen»-Senn hat eine eigene Antwort auf die grossen Probleme in seinem Berufsstand. «Die Familie mit den Kindern und die Alp haben einen unbezahlbaren Wert. Man kann nicht alles mit Geld aufwiegen», sinniert der bodenständige Bauer. Trotzdem kann und will sich Paul Peterer der ganzen Problematik nicht entziehen. Ein wesentliches Anliegen ist ihm die Alpwirtschaft: «Durch eine intensive Nutzung wird dem Alpengebiet die standort-typische Vegetation entzogen. Die Vielfalt an Pflanzen und Tieren wird überall dort, wo eine Alp intensiv genutzt wird, verkleinert», hält der Senn fest. Die intensive Nutzung werde durch das feingefächerte Erschliessungsnetz und die dadurch mögliche Düngerzufuhr gefördert. «Zithus-Paul» macht den ganzen Sommer über Mist, denn «mit Bschötti ginge die reichhaltige Alpenflora kaputt».

Dank der Strasse vom Weissbad bis nahe an seine Alp kann der Bewirtschafter während der Alpzeit täglich zwischen Tal- und Alpbetrieb hin und her pendeln. Er ist sich der Gefahr bewusst, dass er dadurch zu möglichst rationeller Arbeit angetrieben werde und nicht mehr das naturverbundene Verhältnis zur Alp haben kann. Dennoch sieht er eine wichtige Aufgabe für sich und andere Alpbauern: «Mit der Schaffung und Erhaltung eines gesunden und ansprechenden Lebensraumes leisten wir einen wichtigen Beitrag an die gesamte Volkswirtschaft. Schliesslich sollen alle von einer möglichst unverfälschten Landschaft profitieren, so dass wir unser Land noch Heimat nennen dürfen.»

Die Idylle auf der Alp trügt. Die bäuerliche Existenz ist hart. «Mosch die scho a d Decki strecke.» Ein Knecht rentiert nicht. Und: «Mosch e Frau ha, wo dörehebed». Peterers bemühen sich, ihre Produkte selber zu vermarkten. Neben einer besseren Belegung des Matratzen-

Auf der Alp Bommen.



Annemarie melkt die Kühe, deren Milch…

…Paul zu feinem Alpkäse verarbeitet.

Die Alpzeit ist zu Ende. Die Sennen fahren mit ihrem Vieh ins Tal. Für ein halbes Jahr bleibt die Alphütte verwaist.

und Strohlagers wollen die «Bommen-Sennen» nächstes Jahr noch mehr tun, um auch ihren Käse, die frische Alpenmilch, das selbstgemachte Joghurt und kleinere Vesperplättli an Wanderer zu verkaufen.

* * *

Es dunkelt auf der Mittleren Bommen. Die Tage sind kürzer geworden. Am kommenden Donnerstag, einen Tag vor dem ersten Schnee auf der Alp, «fahren» Paul und Annemarie Peterer mit ihrem Vieh wieder talwärts.

Wir begegnen dem stattlichen Senntum mit den rot-gelb gewandeten Sennen kurz vor dem «Zithus». Das Vieh hat «Stalldrang» – vielleicht auch Heimweh. Nach langem Marsch endlich zu Hause angelangt, werden den Leitkühen die Schellen abgenommen. Auf der Weide vergnügen sie sich mit dem ersten «Talgras» seit Monaten. Die Sennen stimmen ein letztes «Rugguserli» an, bevor sie sich am reichgedeckten Küchentisch mit Käse und Brot und Milchkaffee stärken.

Die Zithus-Bauernfamilie ist glücklich, wieder daheim zu sein. Trotzdem ist die Alpzeit noch nicht vorüber. Auf der Mittleren Bommen muss noch aufgeräumt und Holz für den nächsten Sommer gerichtet werden. Am übernächsten Sonntag werden die zurückgebliebenen Hennen geschlachtet. Das Heimweh nach der Alp schwingt noch lange mit, auch wenn im Tal der Alltag wieder eingekehrt ist. Noch ist nicht ganz klar, ob sich Paul, Annemarie, Chläus, Anja, Seppli und Samuel mehr darüber freuen, dass sie wieder im Zithus sind – oder darauf, dass sie nächsten Juni wieder auf die Alp fahren!

* * *

Ende September begegnen wir Paul Peterer im «Sennehääss» (Appenzeller Tracht) an der Jubiläums-Viehschau der Viehzuchtgenossenschaft Teufen. Er hilft einem befreundeten Bauern bei der Auffuhr aus. Frau und Kinder sind als interessierte Zuschauer auch dabei. Anfang Oktober wird Paul Peterer an der traditionsreichen Viehschau in Appenzell als Experte walten.

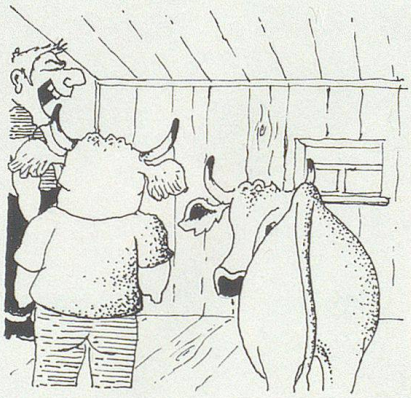
Das Leben geht weiter – auch im Tal. Familie, Haus und Hof, nicht zuletzt auch das Brauchtum werden Tag für Tag gepflegt. In der heimeligen Stube mit dem warmen Kachelofen wird wieder gesungen und «zauret» (gejodelt). Mutter Annemarie kocht wieder mit Strom, Vater Paul sitzt auf seinem Lieblingsplatz, auf dem Ofenbänkli. Mit Vorliebe mit seinem Jüngsten, mit «Sämi». Er erzählt Geschichten und liest vor aus Kinderbüchern. «Das ist viel schöner als Fernseh-Schauen.» Und vielleicht träumt er heute schon wieder von der Alp? – Der nächste Sommer kommt bestimmt. Auf Wiedersehen auf der Mittleren Bommen!

Appenzeller Witze

«Herr Pfarer! I hett no ztaufe!» – «Jä, Sebedoni, Ehr hend jo eescht vor sechs Woche Hochzig gchaa!» – «Johei jo, Herr Pfarer. Aber s häässt jo alewil, chlinni Chüeli träägid nüd lang!»

E Fräuli, wo am Steebe gsee ischt, säät zom Pfarer: «Herr Pfarer, i wet wesse, mit was as i das verscholdet ha? Vill Lüüt chönd ase ring steebe ond mii botzts fascht!»

«Werom bringid ehr mer de Zees wider eso lang nüd? E tondesch Lamaaschete das!» «Gchöörscht, Hopme, wer nüd vermag uf de Zees z warte, söll gad kä Zedel chaufe!»



En Puur het all vergebe uf s Chälble vo sinere Chue gwaatet. De Noochpuur, woner om Rood frooged, get em zor Antwot: «I globes scho, as dini Chue nüd chalbere will. So gnoot si amel zroggluegt, ond so meent si, si hei scho kalbered, wenn si amel dii siet! »