

Z'Alp – Teil 4/10: Alp Spilau-Seeli ob Sisikon UR

«Gsundi Chiä», guter Alpkäse und zufriedene Gäste

Inmitten einer karstigen Landschaft oberhalb des idyllischen Spilauer-Seeli liegt die Alp von Agnes und Franz-Heiri Furrer-Gisler. Hier oben braucht es vor allem robuste Alpkühe, um den würzigen Wildiheurkäse herstellen zu können.



Agnes und Franz-Heiri Furrer (Mitte) mit ihren vier Kindern Sabina, Sandra, Tobias und Erika (v.l.n.r.).

ash. Die Fahrt mit der Luftseilbahn Chäppeliberg hoch hinauf auf die Alp Spilau ist bereits eine Herausforderung für sich. Denn der Blick durch das Gitter am Boden der Gondel setzt ein gewisses Mass an Schwindelfreiheit voraus. Knapp vier Personen passen in die luftige Gondel. Oben angekommen erwartet Wanderfreudige ein eindrückliches und karstiges Panorama. Nach etwa 40

Minuten erreicht man via Spilau-Seeli die Alp Spilau, wo Agnes und Franz-Heiri Furrer über den Sommer mit Ihren beiden Helferinnen und ihren Kühen wohnen. Die Alp Spilau besteht eigentlich aus zwei Alpen, die je 22,5 Kuhrechte beinhalten und wiederum jeweils in drei Stäfel eingeteilt sind. Auf den beiden Mittelstäfeln sind zurzeit Mutterkühe mit ihren Kälbern untergebracht. Die

Alphütte des oberen Stafels wurde 2003 vollständig neu gebaut, wobei es Franz-Heiri wichtig war, dass er auch Schlafplätze für Gäste anbieten kann. Und so wohnen nebst den beiden Helferinnen und den vier Kindern, die häufig am Wochenende vorbeikommen, auch immer wieder Wanderer bei Furrers. Weitere Informationen dazu gibt es hier: www.alp-spilau.ch

Bereits in vierter Generation

Die Alp Spilau liegt auf etwa 1'900 Metern über Meer, der oberste Stall gar auf 1'976 Metern. Am Anfang der Sömmerungszeit werden die Tiere jeweils drei Wochen bei einem Melkstand unten am See gemolken. Dann liegt weiter oben häufig noch Schnee. Dass er jedoch Heu zufüttern muss, weil es nochmals richtig runterschneit, komme in den letzten Jahren immer seltener vor, meint der Urner. So gesehen habe die Erderwärmung zur Abwechslung auch mal gute Seiten, ergänzt er schmunzelnd. Die Alp ist nur schlecht zugänglich und die Versorgung aufwändig. So sind im Frühling jeweils fünf Rotationen mit dem Helikopter nötig, um genügend Proviant für die gesamte Alpsaison oben auf die Alp zu bringen. Dies sei vor allem dann problematisch, wenn das Wetter nicht mitspielt, erzählt Franz-Heiri aus Erfahrung. Bereits in vierter Generation geht er gemeinsam mit seiner Familie auf die Alp. Als die vier Kinder noch alle zur Schule gingen (jetzt sind die zwei ältesten bereits in der Lehre), waren jeweils auch sie während den gan-



Gesunde und zufriedene Alpkühe – das ist Franz-Heiri Furrers Zuchtziel.

Die OB-Kühe fühlen sich sichtlich wohl inmitten der reichen Alpenflora.



zen zehn Wochen auf der Alp und halfen mit. Im Kanton Uri ist es möglich, die Kinder während der Alpsaison vom Schulunterricht dispensieren zu lassen. Und so waren viele Sommer lang – seit 1991 als Agnes und Franz-Heiri Furrer die Alp von Franz-Heiris Vater übernehmen konnten – auch die Kinder mit von der Partie. «Seit damals hat sich viel verändert. Heute spielt der Tourismus eine viel grössere Rolle. Zur Zeit meines Vaters ist man Fremden noch eher zurückhaltend und distanziert begegnet – heute hat man erkannt, wie wichtig diese Kontakte sind», erzählt der gelernte Landwirt. Und so geniesst er die spannenden Gespräche mit Besuchern aus dem In- und Ausland sehr.



Das moderne Gebäude der Alp Spilau liegt direkt oberhalb des Sees.

Gute Alpkühe sind gefragt

Franz-Heiri Furrer hat selber 19 OB- und ROB-Kühe – und alpt zusätzlich fünf Milchkühe von einer Bauernfamilie aus Riemenstalden SZ. «Ich habe auch eine einzelne Simmental darunter. Was zeigt: Ich bin kein fanatischer Züchter. Die Rasse spielt für mich keine grosse Rolle. Ich möchte einfach gute Alpkühe, die gut zu Fuss sind. Hochleistungskühe passen nicht hier rauf», erzählt der Äpler. Er schaue bei der Auswahl der Stiere vor allem auf den Ökowerth. Ansonsten seien Dauerhaf-

tigkeit, Persistenz und ein gutes Fundament für ihn zentrale Faktoren. Wer sich umschaue, kann schnell nachvollziehen, dass seine Kühe gut zu Fuss sein müssen – die Gegend ist steinig und karstig, der Aufstieg bis zum Unterstafel Alplen dauert ganze sechseinhalb Stunden.

Franz-Heiri Furrer liegen seine Kühe sehr am Herzen, und ist es eines Tages Zeit für den Schlachthof, bindet er der Kuh eine Glocke um und geht mit ihr zu Fuss dorthin. «Vor einiger Zeit war es

für unsere Leitkuh Waldi so weit – letzten Sommer war sie ein letztes Mal auf der Alp. Solche Momente sind nie ganz einfach», erzählt er. Die Gesundheit seiner Tiere ist ihm sehr wichtig und so behandelt er deren Beschwerden häufig mit homöopathischen Mitteln. Seit fast neun Jahren habe er für die Eutergesundheit kaum mehr Antibiotikum mehr einsetzen müssen. Bei Tierärzten hat er spezielle Kurse besucht und sich diese Erfahrung über die Jahre angeeignet.

wobei die Hälfte davon gepachtet und die Fläche in vier Parzellen aufgeteilt ist. Diese Fläche lässt sich glücklicherweise aufgrund der flachen Lage maschinell bewirtschaften.

Die richtige Reife

Im Unterstafel beginnen Furrers jeweils mit der Käseproduktion und zügeln diesen anschliessend in den Oberstafel. Im Herbst wird dann der Teil, der nicht als Wildiheurkäse oben auf der Alp bleibt, runter in den Talbetrieb gezügelt. Die gesamten jährlich 3 bis 3,5 Tonnen Käse werden anschliessend über den Direktverkauf vermarktet. «Ich habe die Erfahrung gemacht, dass viele Leute solchen Käse umso mehr zu schätzen wissen, je mehr sie über dessen aufwändige Produktion erfahren», erzählt Franz-Heiri Furrer. Er hofft vor allem eines Tages eine gute Nachfolge für die Alp zu finden – jemanden, der ebenfalls mit Leib und Seele bei der Sache ist. Ob das letztlich jemand aus der eigenen Familie sein wird oder nicht, ist noch offen. Aber die Lösung wird sich eines Tages sicher abzeichnen – und sie hat noch einige Jahre Zeit, um zu reifen. Grad wie der Alp- und Wildiheurkäse.

Mit Leib und Seele

Früher hatten Furrers einen eigenen Stier, heute setzen sie jedoch vollumfänglich auf die KB. Teilweise werden auch Alpbesamungen vorgenommen – jedoch eher selten. Käserin Agnes Furrer produziert Alp- und Wildiheurkäse, der über den Winter direkt im Oberstafel im Wildiheur eingelagert wird und so allmählich den herrlichen Duft des Wildheus annimmt. Auch wenn vor allem Agnes mit Käsen beschäftigt ist, beherrscht auch Franz-Heiri diese Disziplin und umgekehrt – so kann der andere einspringen, falls mal jemand ausfällt. Franz-Heiri Furrer ist normalerweise im «Ausdienst» unterwegs – wie er es nennt. Dies bedeutet, dass er für den Unterhalt der 19(!) Alpgebäude sorgt und in den Talbetrieb in Aldorf zum Heuen geht. Dieser ist typisch für den Kanton Uri und umfasst gerade mal 6,8 Hektare,



Wer sich in diese Gondel setzt, sollte schwindelfrei sein.

In der 10-teiligen Serie «Z'Alp» stellen wir Ihnen spannende Alpbetriebe vor.