



ALP-SOMMER 2013

Unsere Alpen liegen zuhinterst auf der rechten Seite des Riemenstaldertals. Man erreicht uns auf einer steilen Bergstrasse ab Sisikon und Riemenstalden. Unsere erste Alp ist mit dem Auto erreichbar aber die Zufahrtsstrasse ist bewilligungspflichtig. Die anderen Stäffel zu Fuss, oder ein Teil mit der Luftseilbahn Chäppeliberg-Spilau.

Die Alpauffahrt mit den Milchkühen fand dieses Jahr am 8 Juni statt, 2 Tage später als letztes Jahr. Die Vegetation war nicht viel später in Uri, da wir viel Föhneinfluss hatten und so konnten wir in Altdorf alles Heu mitte Mai einsammeln. Anfangs der ersten 4 Wochen auf dem Unterstaffel Alplen war es schon viel zu nass. Mit den Mutterkühen konnten wir somit in die Mittelstäffel auf 1600 m.ü.M erst am 25. Juni aufziehen. Aber im Juli und August hatten wir es einfach herrlich. Viel Sonnenschein, immer genug Regen in Form von Abendgewitter, liess das Gras heranwachsen und die Blumen blühen, wie schon lange nicht mehr. So gab es diesen Sommer schönes Wildiheu, dieses wir in zwei Etappen eintragen konnten. Am 7 Sept. nach 64 Tagen ging es wieder nach dem Unterstaffel Alplen. Unser Ziel wäre so 70 Tage auf dem Oberstaffel Spilau-Seeli zu sein. Das Gras hätte schon noch für so lange gereicht, aber es war nicht mehr saftig und in Alplen wäre das viele Gras auch alt geworden. Für die gewünschten 70 Tage war es eben im Frühling zu lange kalt und nass. Doch wir sind zufrieden, wenn ich denke die kürzeste Oberstaffelzeit war 28 Tage und die längste 77 Tage. Von Alpen sind wir bei nasskaltem Wetter am letzten Tag im September nach Altdorf gezogen. Den Kühen war dies recht so, dann laufen sie viel vergnüglicher als wenn es zu warm ist. So hatten wir 15 Min. weniger als 6 Stunden. Unsere junge Ziege Jara, die erst 6 Monate alt war, lief die ganze Strecke mit. In Sisikon erhielt sie, wie die Kühe, einen Kopfschmuck, den sie nicht auf Anhieb akzeptierte. Da die vielen Auto und Lastwagen sowie die Beleuchtung in den Tunnels für sie zum ersten Mal war, vergass sie den Kopf zu schütteln und lief am Schluss mit Stolz, schön brav bei mir ganz vorne mit.

Diesem Sommer konnten wir die neue, alles in Eigenarbeit erstellte, Käserei auf Alplen in Betrieb nehmen. Es war schon eine grosse Spannung, wie es funktioniert. Die Kessi-Ummantelung wie das Kamin und die Konstruktion zum Feuerschwenken. Doch zu unserer grossen Zufriedenheit, es qualmte nirgends raus, sondern es zog schön aus dem Kamin. Und der darin hergestellter Käse, mundet hoffentlich auch wiederum unseren Kunden.

Glück hatten wir mit unseren zwei neuen Helferinnen. Sie brachten nicht viel Erfahrung von der Landwirtschaft mit, aber Ihre super Motivation und Freude am Neuen zu lernen machte sie zu selten tüchtigen Helferinnen. Die Theresa aus Bayern, die schon eine Woche vor der Alpauffahrt bei uns anfang, war bis zwei Wochen vor Schluss und die Leonie aus Basel kam erst Anfang Juli und blieb bis und mit Alpabfahrt. Nebst den Beiden kamen auch unsere langjährigen, für uns unentbehrlichen Helfer, wiederum zu uns. Wie der pensionierte Othmar aus Baselland, schon der fünfte Sommer immer so für 2 mal 2 Woche,- die Christine von Bodensee in Deutschland deren vierte Saison und der Frührentner Horst aus dem Taunusstein auch schon zum zweiten mal. David einer von unseren letztjährigen Knechten, kam auch wieder für ca. 6 Wochen zum Helfen. Und dies alles in seinen kompensierten Überstunden. Leider fiel er uns am Schluss auf der Oberstaffelzeit wegen Unfall aus, als wir am meisten Arbeit hatten. Unsere älteste Tochter, die in der Lehre ist half uns dann spontan in ihrer Freizeit aus.

Nebst den alltäglichen Arbeiten gab es auch wieder Aussergewöhnliches. So mussten bis Ende September 2013 alle Ställe dem Tierschutzgesetz angepasste werden. Das hiess für uns den zwei Ställen auf Spilau-Seeli muss das Läger verlängert werden. Den Trockenbeton flogen wir mit dem Heli hoch, zur selben Zeit als wir den Transport von Getränken im Frühjahr machten. Bis Ende 2015 müssen wir als Nächstes eine Mistbettentwässerung machen, so nach Aussage des Kontrolleurs!!! Ja bin echt gespannt, was da auf unseren Alpen noch alles auf uns zukommt. So nebenbei gesagt, im September auf dem Unterstaffel Alplen stand plötzlich nach dem Morgenessen ein Fremder vor unserer neuen Käserei. Es war neblig kalt und ich war gerade am Käsen. Ich sprach ihn an, ob ich helfen kann. Er stellte sich vor „*Ich bin vom Labor der Urkantone in Brunnen und komme als Lebensmittelinspektor den Produktionsbetrieb von der Käseherstellung zu kontrollieren. Dazu nehme ich ein Stück Käse mit und werde diesen im Labor überprüfen auf verschiedene Grenzwerte von Keimen und Bakterien.*“

Zur Beruhigung aller Käsekunden, die Grenzwerte wurden nirgends überschritten. Auf dem Bericht stand zwar nur die Abkürzungen n.n. dies heisst nicht nachweisbar. Ich wollte wenschon wissen, wie viel das unser Käse gehabt hatte. Da wurde mir mitgeteilt: Grundsätzlich werden Resultate nur kommuniziert, wenn Toleranz- oder sogar Grenzwerte verletzt werden. Die bei uns erhobene Probe gab zu keinen Beanstandungen Anlass. – Hingegen können sie mir mitteilen, dass alle gemessenen Parameter unter im untersten Bereich unserer Skala lagen. Geprüft wurde der Bissen Käse auf Anwesenheit von E. coli, Listeria monocytogenes, koagulasepositive Staphylokokken.

Nun wünsche ich allen Kunden einen guten Appetit beim Käse geniessen. Wir haben uns wieder bemüht bei der Herstellung. Wir sind glücklich, dass wir ein gesundes Nahrungsmittel herstellen dürfen.