Zeitschrift: Archäologie Graubünden. Sonderheft

Herausgeber: Archäologischer Dienst Graubünden

Band: 3 (2014)

Artikel: Vertikal Mobil : ein Beitrag zum Verständnis alpiner Wirtschaftsformen in der Archäologie

Autor: Alther, Yolanda

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-871058

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: 13.10.2025

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

VERTIKAL

Yolanda Alther

MOBIL

Vertikal Mobil

Ein Beitrag zum Verständnis alpiner Wirtschaftsformen in der Archäologie

Sonderheft 3

Archäologie Graubünden

Archäologischer Dienst Graubünden • Servetsch archeologic dal Grischun • Servizio archeologico dei Grigioni

VERTIKAL MOBIL

Vertikal Mobil

Ein Beitrag zum Verständnis alpiner Wirtschaftsformen in der Archäologie

Archäologie Graubünden – Sonderheft 3

Archäologischer Dienst Graubünden • Servetsch archeologic dal Grischun • Servizio archeologico dei Grigioni

Impressum

Titelbild
Alp Trona Soliva, *calécc pià deli càbri in mezz*
Foto: Yolanda Alther

Impressum

Herausgeber
Archäologischer Dienst Graubünden/Amt für Kultur
Servetsch archeologic dal Grischun/Uffizi da cultura
Servizio archeologico dei Grigioni/Ufficio della cultura
Loëstrasse 26
CH-7001 Chur/Cuira/Coira
Tel. +41 (0)81 257 48 50
Fax +41 (0)81 257 48 93
E-Mail: info@adg.gr.ch
www.archaeologie.gr.ch

Autorin
Yolanda Alther
Plutt 18
CH-7306 Fläsch
E-Mail: y.alther@access.uzh.ch

Lektorat und Redaktion
Diego Giovanoli, pensionierter Adjunkt Denkmalpflege Graubünden, Malans
Hans M. Seifert

Gestaltung, Satz und Bildbearbeitung
Gaudenz Hartmann

Belichtung und Druck
Südostschweiz Presse und Print AG, Chur

Vertrieb
Südostschweiz Buchverlag, Glarus/Chur

© bei Archäologischer Dienst Graubünden und der Autorin, Chur 2014

ISBN: 978-3-906064-24-6

Vorliegende Publikation basiert auf der unpublizierten Bachelorarbeit an der Abteilung Ur- und Frühgeschichte, Historisches Seminar, Universität Zürich:

Yolanda Alther:
Die letzte traditionelle Mehrstafelwirtschaft
Eine Beobachtung zum Verständnis alpiner Siedlungsnahme und Wirtschaftsformen in der Archäologie

Zürich 2012

Inhalt

Vorwort 5

Einleitung 9

Vorgehen 11

Verbreitung im lombardischen Untersuchungsgebiet 13

Die Mehrstafelwirtschaft 15

In Abgrenzung zu Nomadismus und Transhumanz 15

Die Stufen der Alp und ihre Bewirtschaftung 15

Das Alppersonal 19

Das temporär bewirtschaftete Haus *calécc* 21

Architektur 21

Innenausstattung 28

Von *calécc* zu *calécc* 36

Standort 38

Form der Bewirtschaftung 41

Alpweide 41

Milchwirtschaft 44

Die Holzbeschaffung 57

Fallbeispiel Alp Trona Soliva 59

Ausführungen zum *calécc*-System 75

Historische und sprachliche Wurzeln 79

Vergleichsbeispiele ausserhalb des Untersuchungsgebietes 81

Diskussion *calécc* 91

Glossarium 99

Anhang 107

Katalog: Alp Trona Soliva – funktionslose Strukturen 107

Alp Trona Soliva – Tagesablauf der Familie Manni im Juni 2011 114

Anmerkungen 117

Literatur 121

Abbildungsnachweis 123

Riassunto 125

Vorwort

Thomas Reitmaier,
Kantonsarchäologe

«Das ‹Volk der Hirten› besteht nicht nur in einem veralteten oder verzerrten Idealbild, sondern es ist bis in die Gegenwart wirklich vorhanden. Ein gegenwärtiges und wirkliches Hirtenvolk lebenswahr vor Augen zu führen, ist der Hauptzweck dieser Arbeit.»

WEISS RICHARD: Das Alpwesen Graubündens. Wirtschaft, Sachkultur, Recht, Älplerarbeit und Älplerleben. Reprint Chur 1992, 13.

Liebe Leserin, lieber Leser!

19.9.1991 – dieses magische Datum markiert eine Sternstunde der Wissenschaft. Die aufregende Entdeckung des 5300 Jahre alten Südtiroler Eismannes und seiner Habseligkeiten an ebenjenem Tag sowie das fesselnde Schicksal seines Lebens und Sterbens haben der alpinen Archäologie unversehens eine populäre Ikone geliefert. Mehr noch aber hat das überraschende Auftauchen eines kupferzeitlichen Menschen auf über 3000 m Höhe zu einer bis heute anhaltenden wissenschaftlichen Eroberung der heimischen Gebirge durch Archäologinnen und Archäologen und damit auch zu einer veränderten Wahrnehmung und Wertschätzung des inneralpinen Raumes als eine über mehrere Jahrtausende entstandene Kulturlandschaft geführt. Von besonderem Interesse war und ist in diesem Zusammenhang die Frage nach dem wahren Alter der sommerlichen Alpwirtschaft und dem Hirtentum, mit dem zuweilen, indes erfolglos auch der Mann im Eis in Verbindung gebracht wurde. Zwar besitzt die archäologische Untersuchung aufgelassener Temporärsiedlungen von Hirten und Sennen, so genannter Wüstungen, eine mittlerweile längere Tradition, doch konnten sichere Nachweise für eine bereits in urgeschichtlicher Zeit existierende, saisonale Hochweidewirtschaft erst in den letzten Jahren erarbeitet werden. Demnach sind feste bauliche Installationen in Form von Alphütten, kleinen Unterständen und Viehpferchen spätestens in der Bronze- und Eisenzeit, also bereits im 2. und 1. Jahrtausend v. Chr. angelegt worden. Die überwiegende Mehrheit der heute noch zu Tausenden im alpinen Gelände erkennbaren Gebäuderuinen und überwachsenen Mauern stammt jedoch aus dem Mittelalter und der Neuzeit. Als stille Zeugen stellen sie häufig die einzigen materiellen Relikte, ja Denkmäler einer verschwundenen und vergessenen

fremden Welt dar, zu der Menschen unserer Zeit meist keinerlei Erfahrungszugang mehr besitzen. Kulturlandschaft als Geschichtsquelle.

Vor diesem Hintergrund ist, angeregt durch eine intensive fachliche Diskussion über derartige «anonyme» alpine Baubefunde meist nicht näher bestimmbarer Funktion und Datierung, die vorliegende ethnoarchäologische Studie «Vertikal Mobil» entstanden. Gerade ethnographische Analogien verfügen nach wie vor über ein grosses Potential, die interpretatorische Fantasie der Archäologen anzuregen und ihre Aufmerksamkeit auf Phänomene zu richten, die jenseits ihrer üblichen Welt und Erfahrung liegen. Bekanntlich bringt es die spezifische Quellensituation der Archäologie und insbesondere der Ur- und Frühgeschichte mit sich, dass ihr zentraler Forschungsgegenstand – «der Mensch im Zustand der Schriftlosigkeit» – nur über indirekte materielle Zeugnisse zu erfassen ist. Somit liegt die Stärke – aber auch das Problem – der Archäologie im Bereich der materiellen Kultur. Dieses «stumme, aber unbestechliche archäologische Material» vermag erst in der gelebten Realität, in seiner Verknüpfung mit dem Immateriellen, den Archäologen jene Aspekte zu enthüllen, die aus seiner blossen Existenz allein niemals ableitbar wären. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, die sozial-, wirtschafts- und kulturgeschichtliche Interpretation solcher materiellen Zeugnisse mit Hilfe des Analogieschlusses als grundlegende Erkenntnisvoraussetzung vorzunehmen. Archäologisches Interpretieren, historisches Erkennen und analogisches Deuten sind letzten Endes synonyme Prinzipien. Die Herkunft der Analogien ist dabei nicht festgelegt, doch zeigt der Blick in die Forschungsgeschichte der Archäologie, dass insbesondere «ethnographische Parallelen» eine sehr lange Tradition im Rahmen der archäologischen Interpretation haben. Trotz aller methodischen Implikationen wie der vermeintlichen Spiegelung der Vergangenheit in der Gegenwart wird deutlich, dass nicht nur die heute gängige Ansprache und Deutung von Artefakten, sondern auch die Herausarbeitung und Erklärung kultureller Prozesse in der Archäologie in einem fundamentalen Masse von der Ethnologie geprägt sind. Dabei wichtig ist letztlich die kritische Reflexion, dass die ethnographische bzw. die ethnologische Realität nicht das Leben selbst, sondern eine wissenschaftliche Widerspiegelung und Abstraktion dieses Lebens ist.

Als Arbeitsgebiet von «Vertikal Mobil» wurde der westliche Teil der Orobischen Alpen gewählt, genauer gesagt die Valle del Bitto di Gerola mit der Alp Trona Soliva in der italienischen Provinz Sondrio, Lombardei. Die in diesem eng begrenzten südalpinen Raum noch in traditioneller Form betriebene Nutzung der Hochweiden bildete die ideale Grundlage für die durchgeführte ethnografische Forschung, deren Ausgangspunkt die so genannten *calécc* sind. Dabei handelt es sich um einfache, in Trockenmauerwerk errichtete und mit einem mobilen Dach ausgestattete Rechteckgebäude, die von den dortigen Hirtenfamilien und ihrem Vieh für kurze Zeit auf ihrer sommerlichen Bestossung der Alpweiden als Unterkunft und für die Käseproduktion installiert und genutzt werden. Möglicherweise stellt dieses System mobiler Viehwirtschaft eine alte, ursprüngliche Betriebsform des Nomadismus dar, die in früheren Zeiten sehr viel weiter verbreitet war. Die *calécc* und *bàitéj* bilden in heute aufgelassenen Gebieten die einzigen baulichen Hinterlassenschaften und ähneln dabei stark den erwähnten, letztlich kaum näher interpretierbaren Wüstungsbefunden in praktisch allen Gebieten der europäischen Alpen.

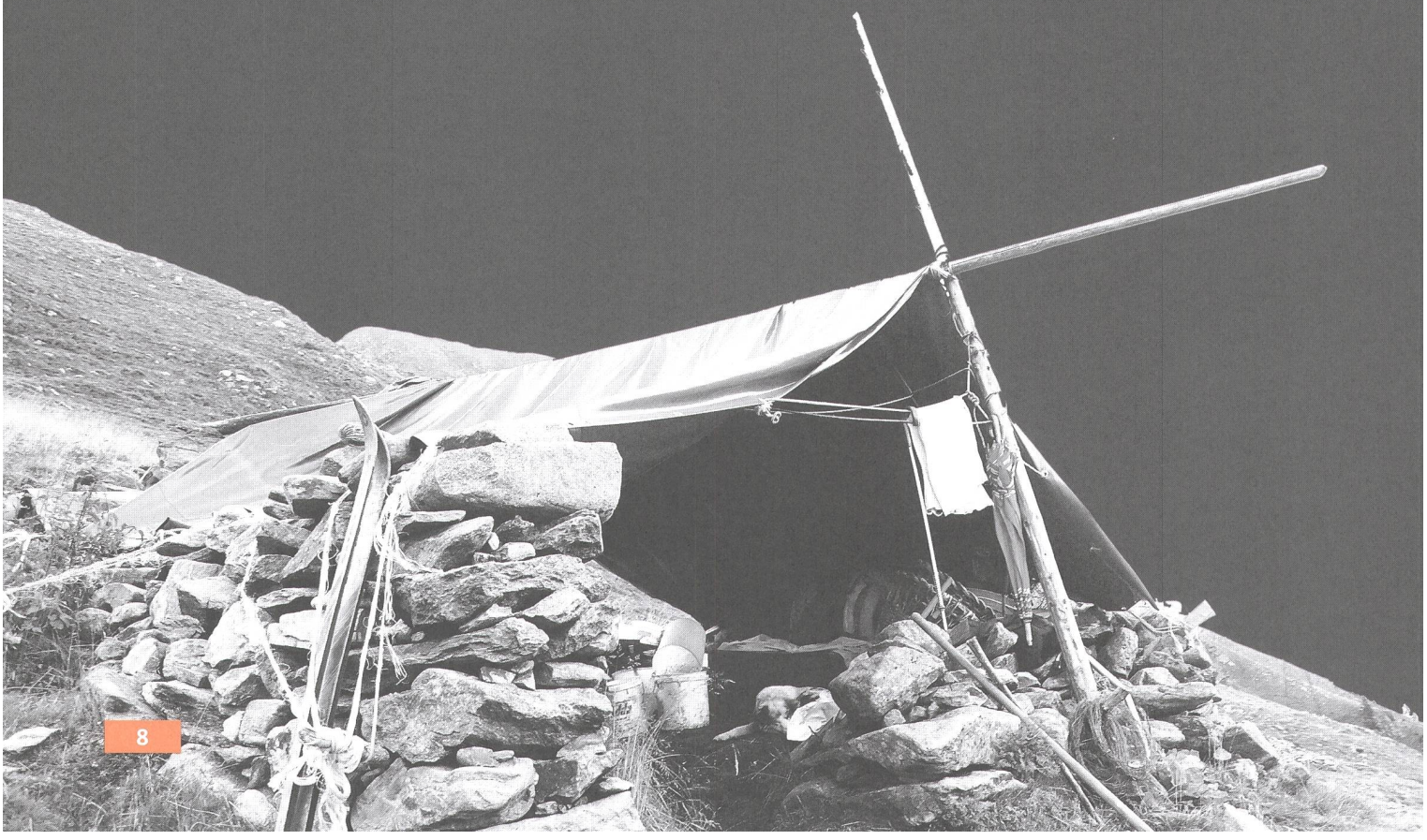
Der einzigartige Vorteil der durchgeführten Forschungen lag nun darin, die Gebäude und die Landschaft noch in ihrer aktiven Benutzung und Funktion durch Mensch und Tier studieren und festhalten zu können. Die genaue Beobachtung, Analyse und Dokumentation von Befund bildenden Prozessen und Handlungen *in vivo*, also in der gelebten Realität, macht somit den hohen Wert dieses einzigartigen Zeitdokuments aus. In ausgezeichneter Art und auf bewundernswerte Weise ist es der Autorin gelungen, einen völlig unvoreingenommenen Zugang zu einer der letzten Älplerfamilien im Gebiet, der Familie Mosé Manni, zu finden und deren tiefes Vertrauen und persönliches Interesse zu gewinnen. Nur so war es möglich, die Familie und die Tiere über mehrere Wochen auf ihrem Zug von *calécc* zu *calécc* zu begleiten und ein präzises Porträt eines archaisch wirkenden Lebens und Wirtschaftens in Wort und Bild zu erstellen. Wer die Schwierigkeiten um einen Zugang von aussen und die Mentalität mancher Älpler kennt, vermag diese Leistung umso mehr zu würdigen, noch dazu in einem fremdsprachigen Umfeld. Festgehalten sind aber nicht nur das tägliche Leben, die Alpweiden sowie das Alppersonal und Vieh, der Arbeitsalltag der Familie und die Verarbeitung der Milch, sondern insbesondere auch die Baulichkeiten und Gerätschaften aus dem archäologischen Blickwinkel. Hervorgehoben sei, dass trotz der starken persönlichen Annäherung und Freundschaft, die während der Aufenthalte bei der Familie entstanden sind, immer eine neutrale, unromantisierende Beobachterposition beibehalten wurde.

Beschlossen wird die Arbeit von einer synthetischen Erörterung der *calécc*, einem umfangreichen Glossarium inklusive Literaturverzeichnis sowie einem umfassenden Katalog aller im Gelände vorgefundenen «archäologischen» Strukturen. Diese Alpgebäude und Hirtenhütten sind heute alle funktionslos und wären ohne die vorhergehenden Informationen weitgehend unverständlich, da die Komplexität, zeitliche Einordnung und dahinter stehende Nutzungsstrategie der Bauten an ihren Resten allein keinesfalls ablesbar ist. Hier offenbart sich eine der wesentlichsten Vorzüge dieser Studie, die nicht nur wegweisend sein sollte für weitere ethnoarchäologische Betrachtungen in anderen Gebieten, sondern wohl gerade noch rechtzeitig die letzten Spuren einer aussterbenden Lebensweise der Nachwelt und Forschung überliefert hat. Alpwirtschaft wird in der heutigen Literatur vor allem unter dem vielschichtigen Aspekt des Wandels betrachtet, da die weit fortgeschrittene Mechanisierung, Spezialisierung und Ökonomisierung des 20. und 21. Jahrhunderts auch vor den Jahrhunderte lang traditionell bewirtschafteten Berggebieten nicht Halt gemacht hat. Hinzu kommt, dass die rasch zu Bodendenkmälern gewordenen, alpinen Siedlungsplätze durch verschiedenste moderne Gefahren vor ihrem endgültigen Verlust bedroht sind.

Damit steht die Dokumentation in ihrer Bedeutung und Qualität selbst den bekanntesten Arbeiten ähnlicher Absichten der letzten Jahrzehnte in keiner Weise nach. Als deutliches forschungsgeschichtliches Zitat sind aus diesem Grund alle Abbildungen in Schwarz-Weiss wiedergegeben, was dem Dargestellten ohne falschem Pathos zugleich eine gewisse Ruhe, innewohnende Würde und eindringliche Zeitlosigkeit verleiht.

Wenn die Leserin und der Leser dieses Buches Zugang zu einer verschwindenden Welt und damit auch zu einer Vergangenheit nicht im verklärten, sondern im fragenden Sinn finden, hat die Arbeit ihren vornehmsten Zweck erfüllt.

Abb. 1: Alp Trona Soliva, *calécc pià deli càbri in mezz*.
Die festen Grundmauern werden während des Aufenthaltes mit einer Zeltplane überdacht. Diese Bauten dienen in den Valli del Bitto auf den alpinen Weidestufen als temporäre Wohnstätten und als Ort der Käseherstellung. Aufnahme 15.7.2011.



Einleitung

In der Archäologie nimmt die Interpretation der materiellen Befunde im Zusammenhang mit ihrer Funktion eine Schlüsselstellung ein. Neben Fundsituation und Analogieschluss stellt die ethnologische Feldforschung durch Archäologinnen und Archäologen eine Möglichkeit zur Deutung funktioneller Zusammenhänge dar. Nach Manfred Eggert besitzt die Ethnoarchäologie ein grosses Potential, die Verknüpfung des Materiellen mit dem Immateriellen aufzuzeigen.[1]

Eine solche Möglichkeit zur Interpretation archäologisch erfasster alpiner und hochalpiner Siedlungsstrukturen und ihrer Funktion bietet die Beobachtung einer traditionellen Wirtschaftsform, wie sie noch heute im südalpinen Raum existiert. Im Untersuchungsgebiet, den Valli del Bitto in den Orobischen Alpen der Lombardei (I), findet sich eine saisonale Wanderung, die im Gegensatz zur Dreistufenwirtschaft der Nordalpen, über eine mehrstufige Bewirtschaftung der Alpweiden durchgeführt wird. Zur mobilen Weidewirtschaft werden spezifische Siedlungsstrukturen benutzt. Trockenmauerbauten, *calécc*, im lokalen lombardischen Dialekt, dienen hier auf den alpinen Weidestufen als temporäre Wohnstätten und als Ort der Käseherstellung **Abb. 1**.

Die festen Grundmauern werden während des Aufenthaltes mit einer Zeltplane überdacht. Das mobile Dach kann, wenn es die Futterversorgung erfordert und die Tiere weiterziehen, abgebrochen und beim nächsten *calécc* wieder aufgerichtet werden. Auf diese Weise wird bis zu 20-mal während der Alpzeit der Standort gewechselt, was für die einzelne Sennerei eine gleiche Anzahl Trockenmauergrundrisse, *calécc*, erfordert. Die Bestossung erfolgt mit Kühen und Ziegen. Heute findet sich diese Form der Alpbewirtschaftung auf nur noch 15 Alpen in den Valli del Bitto.

Eine archäologische Untersuchung der *calécc* fand bislang noch nicht statt. Zur Alpwirtschaft in den Valli del Bitto sind zwar ethnographische Berichte vorhanden, der Aspekt ist aber in all diesen Arbeiten vorwiegend auf die Käseherstellung ausgerichtet. Nur am Rand wird auf die Bewirtschaftungsform und die Siedlungsstruktur, den *calécc*, eingegangen. Eine ganzheitliche Betrachtung der Mehrstafelwirtschaft, insbesondere der Anlage und Baustruktur des *calécc* sowie seine feste und bewegliche Einrichtung, wurden bislang ungenügend dokumentiert und auch in keinen weiteren, überregionalen Kontext gestellt.

Während heute eine mobile Viehwirtschaft des Alpenraumes seit dem Neolithikum (Jungsteinzeit, 5500 – 2200 v. Chr.) als gesichert gilt, sind noch viele Fragen über die Bewirtschaftungs- und Siedlungsform offen. Durch die Archäologie aufgenommene Alpwüstungen sind oft nicht nur zeitlich, sondern auch funktionell schwierig zuzuordnen. Ohne vertiefte Kenntnisse des Wirtschaftssystems hinter den Gebäuden, respektive ihren archäologischen Resten, ist der Interpretationswert eingeschränkt. Der grosse Vorteil dieser Arbeit lag im Studium am noch lebendigen Objekt. Damit liess sich eine alte alpine Wirtschaftsweise in ihrer Funktion beobachten. Die Absicht dieser Arbeit ist die Erweiterung des Interpretationsspektrums alpiner Siedlungsreste und ihrer Funktion.

Dank

Ich danke meinem Professor Philippe Della Casa von der Universität Zürich für die Zustimmung zur Themenwahl. Thomas Reitmaier danke ich für die ausgezeichnete Betreuung, seinem Interesse sowie seiner Offenheit gegenüber meinen Ideen und ihrer Umsetzung. Ebenso danke ich Thomas

Die Finanzierung dieser Publikation ermöglichten der Archäologische Dienst Graubünden, die *Binding Stiftung*, Schaan (FL); die *Binelli & Ehrsam Stiftung*, Zürich; die *Jacques Bischofberger Stiftung*, Chur; die *Regula Pestalozzi Stiftung*, Zürich; die Universität Zürich sowie die *Stiftung Zauberberg*, Chur. Ihnen allen mein ganz herzlicher Dank.

Reitmaier für die Möglichkeit, meine Arbeit beim Archäologischen Dienst Graubünden publizieren zu dürfen. Judith Bucher, Universität Zürich danke ich für ihre Geduld und das freundliche Erklären des Zeichenprogrammes. Diego Giovanoli für das hervorragende Redigieren meiner Arbeit und seine wertvollen Anregungen. Gaudenz Hartmann verdanke ich die exzellente und innovative Gestaltung des Layouts. Ebenso danke ich Hans M. Seifert für seine ausgezeichnete und sorgfältige Durchsicht des Textes.

All meinen Informanten im Veltlin danke ich für ihr herzliches Entgegenkommen und ihre ausführlichen Auskünfte. Der grösste Dank geht an die Familie Mosé Manni, die mich über meine Untersuchungen hinaus durch ihre liebenswürdige Art und ihre harte, bescheidene Lebensform sehr beeindruckt und zutiefst berührt hat.

Vorgehen

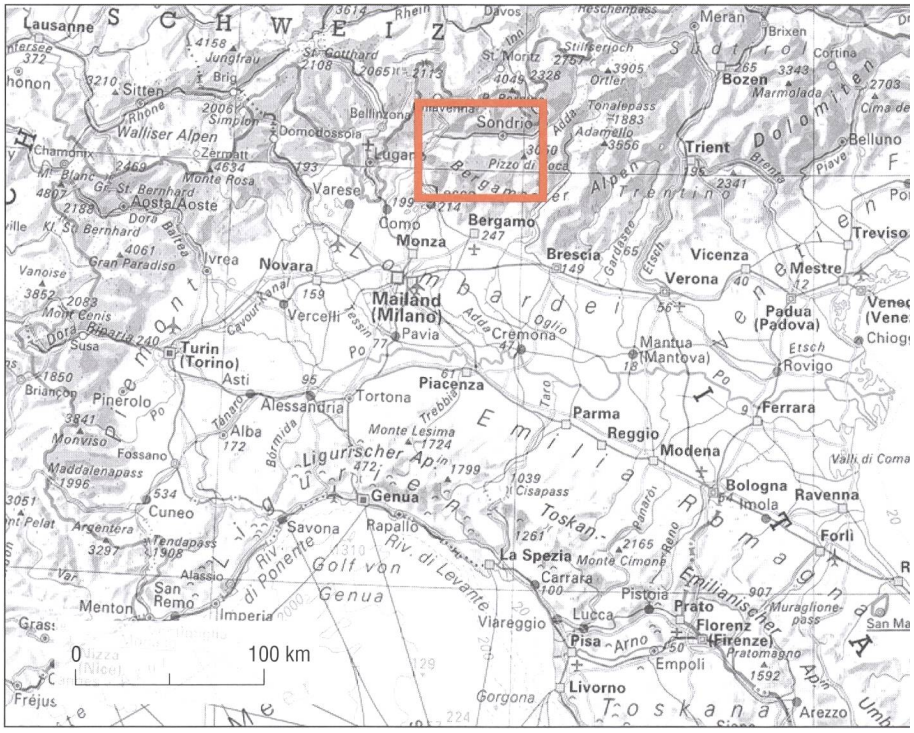
Die Grundlage meiner Arbeit basiert auf mehreren Begehungen im Sommer 2011 im westlichen Gebiet der Orobischen Alpen **Abb. 2**. Primär galt es, das Gebiet, in dem diese Wirtschaftsform noch durchgeführt wird, abzugrenzen. Meine Begehungen führten mich in die Täler der Valli del Bitto di Gerola und Albaredo, in die Val Tartano und die Val Venina, alle in der Provinz Sondrio, weiter in die Täler Val Varrone, Provinz Lecco, und in die Valtorta sowie die Val Mora in der Provinz Bergamo.

Aufgrund der Beobachtung der einzelnen Alpwirtschaften entschied ich mich für die eingehende Beurteilung des Betriebs auf der Alp Trona Soliva in der Valle del Bitto di Gerola. Dieser Betrieb hat meine Aufmerksamkeit auf sich gezogen, durch die dort noch in traditioneller Form durchgeführte Alpwirtschaft. Bei den Betreibern handelt es sich um die einzigen, die noch im althergebrachten Sinne die Alpwirtschaft unternehmen.

Im Feld untersuchte ich die Siedlungsstrukturen im aktiven und funktionslosen Zustand und hielt sie mittels Kartierung (Die Koordinaten wurden mit dem Gerät JOBO photoGPS via Tele Atlas gewonnen), schriftlicher, fotografischer und zeichnerischer Dokumentation fest.

Durch die Methode der *oral history* (Sprechenlassen von Zeitzeugen) und Gesprächen inklusive Fragebogen mit aktuellen oder ehemaligen Betreibern, erhielt ich wichtige Informationen zur Bewirtschaftung der *calécc*. Es war mir ein Anliegen, nicht nur als Beobachterin meine Studien durchzuführen, sondern auch aktiv die Bewirtschaftung mit den *calécc* zu erfahren. Aus diesem Grund arbeitete ich mit den Betreibern von Trona Soliva mit. Vorgehend und anschliessend ermöglichten kürzere Aufenthalte die Gesamtaufnahme der dortigen *calécc*-Strukturen und weiterer baulicher Überreste wie den mobilen Hirtenhütten, den *bàitéj*. Ein weiterer Teil meiner Untersuchung beinhaltete die Dokumentation der Herstellung der alpwirtschaftlichen Produkte, der dazu verwendeten Gerätschaften und ihrer korrekten Bezeichnung im lokalen lombardischen Dialekt.

Abb. 2: Orange umzeichnet die Orobischen Alpen, in deren Westen sich das Untersuchungsgebiet befindet. Mst. 1:4 000 000.



Zeitpunkt der Begehungen und Informanten

Provinz Sondrio		**Informant**
Sondrio, *Fondazione Fojanini*	9.5.2011	Michele Corti und Fausto Gusmeroli
Passo di San Marco	5.6.2011	
Val Tartano	15.6–16.6.2011	Wirtin des Albergo «Gran Baita», Tartano
Gerola Alta	17.6.2011	Mondo Curtoni betreut den Käsekeller der *Associazione Produttori Valli del Bitto.*
Alp Pescegallo Foppe	18.6.2011 28.7.2011 1.8.–2.8.2011 14.11.2011	Michele Lombella und sein Team
Alp Trona Vaga	21.6.2011	
Alp Trona Soliva	21.6.–24.6.2011 12.7.–23.7.2011 2.8.–8.8.2011 15.11.2011 16.8.–20.8.2012	Familie Mosé Manni
Alp Vedrano	24.6.2011	
Alp Orta Vaga	26.7.2011	Familie Oreste und Cristina Gusmeroli
Alp Combanina	26.7.2011 27.7.2011	Familie Andrea Grapella
Alp Culino	27.7.2011	Familie Davide Codazzi
Alp Culino	28.7.2011	Ezio Piganzoli, ehemaliger Betreiber der Alp Culino
Alp Pescegallo Lago	28.7.2011	
Ambria, Val Venina	29.7.2011	Familie Bortolo Taloni
Cosio Bolgia	17.2.–18.2.2012 13.5.2012	Familie Mosé Manni
Provinz Bergamo		**Informant**
Piani di Bobbio, Valtorta	5.6.2011	
Alp Foppa	6.6.2011 25.7.2011	Familie Giovanni und Fulvio Colli
Provinz Lecco		**Informant**
Alp Varrone	5.8.2011	Familie Rico Colli

Verbreitung im lombardischen Untersuchungsgebiet

Die Bewirtschaftung mit den *calécc* beschränkt sich heute auf ein kleines Gebiet im westlichen Teil der Orobischen Alpen in der norditalienischen Region Lombardei **Abb. 2**. In den Tälern der Valli del Bitto di Gerola und Albaredo mit ihren Seitentälern sowie in der Val Lesina, alle Provinz Sondrio und in der angrenzenden Val Varrone, in der Provinz Lecco, kann noch heute die Bewirtschaftung mit den *calécc* beobachtet werden **Abb. 3**.

In früherer Zeit umfasste das Gebiet weitere angrenzende Täler, im Osten die Val Tartano, Provinz Sondrio, sowie die Seitentäler der Alta Val Brembana und die Val di Scalve, Provinz Bergamo.

Auf der Alp Foppa, Val Mora (Provinz Bergamo) lassen sich noch mehrere verlassene Grundrisse der Trockenmauerbauten *calécc* erfassen. Die Alp Foppa wurde nach Auskunft ihrer Betreiber, der Familie Giovanni und Fulvio Colli aus Delebio, stets von der Provinz Sondrio von Pescegallo her über den Passo Salmurano in einer zweitägigen Transhumanz (Form der Fernweidewirtschaft) mit den Tieren bestossen. Ebenso wird auch der Val Varrone von Seiten der Provinz Sondrio, über die Alp Trona und den Passo Bocchetta di Trona bestossen. Dieser Umstand hat vermutlich dazu geführt, dass auch in diesen Regionen eine Bewirtschaftung mit den *calécc* durchgeführt wird, beziehungsweise wurde. Auf die ausserlombardische Verbreitung wird auf den Seiten 81–89 eingegangen.

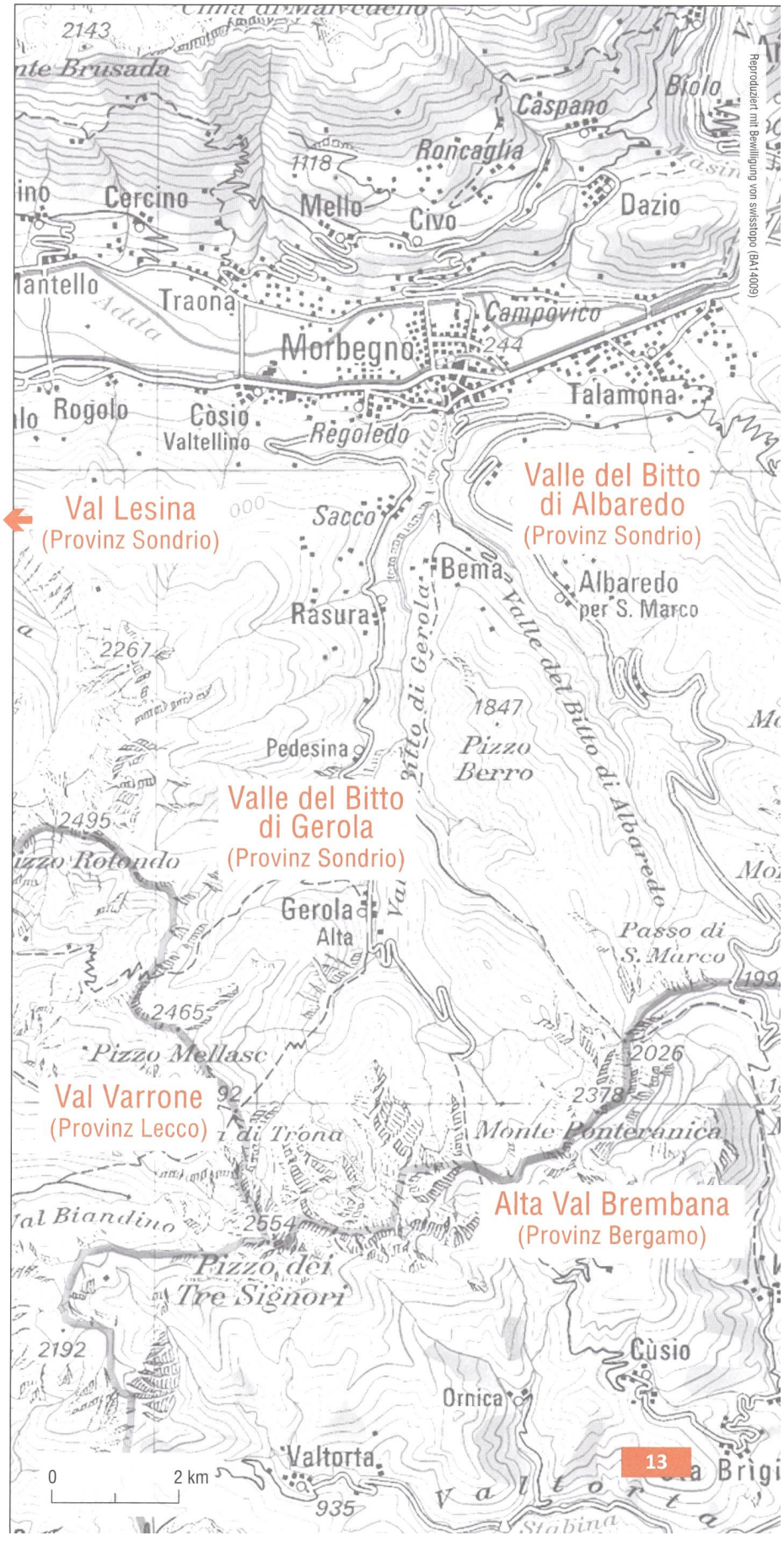


Abb. 3: Das Hauptuntersuchungsgebiet umfasst die Täler Valli del Bitto di Gerola und Albaredo mit ihren Seitentälern sowie die Val Varrone und Val Lesina, die sich weiter im Westen anschliesst. Mst. 1:100 000.

Die Mehrstafelwirtschaft

In Abgrenzung zu Nomadismus und Transhumanz

Gemeinsam ist den Betreibern von Alpwirtschaft, Transhumanz und Nomadismus als Existenzbasis die Viehwirtschaft. Im Weiteren ist ihnen gemeinsam, dass sie mit ihren Tieren den saisonalen Vegetationszyklen folgen. Diese Tatsache ist bei der Mehrstafelwirtschaft wie sie hier beobachtet wurde, noch stärker ausgeprägt als dies in der Ein- bis Dreistufenweidewirtschaft, wie sie heute im ganzen Alpgebiet durchgeführt wird, der Fall ist. Transhumanz und Nomadismus haben als Gemeinsamkeit die Ganzjahreswanderung und damit die fehlende Notwendigkeit einer Vorratswirtschaft. Dadurch unterscheiden sich diese beiden Wirtschaftsformen von der Alpwirtschaft. Gemeinsam ist den Betreibern von Transhumanz und Alpwirtschaft, dass sie über einen festen Wohnsitz verfügen. Dadurch unterscheiden sich diese Betriebsformen vom Nomadismus. Die Alpwirtschaft ist gekennzeichnet durch die Wanderungen der Menschen aus einer Hauptsiedlung mit ihren Tieren nach den Sommerweiden.[2] Diese Hauptsiedlung fehlt beim Nomadismus.[3]

Die Transhumanz wurde bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts parallel zur Alpwirtschaft im ganzen Alpenraum durchgeführt. Beispiel hierfür waren die noch im 19. Jahrhundert ausgedehnten Wanderungen der Hirten aus der Po-Ebene nach Graubünden. Sie waren Besitzer ihrer zum Teil mehrere tausend Tiere zählenden Schafherden. In Graubünden wurden sie als *tesini* oder *taschegn* bezeichnet, nach ihrer Winterwanderung, die sie in der Po-Ebene bis an den Ticino, den Fluss Tessin, führte. Der italienische Begriff war entsprechend ihrer Herkunft *bergamini*.[4] Eine weitere Wanderung führte bis zum Ende des 19. Jahrhunderts die französischen Hirten mit ihren Schafen von der Camargue bis hart an die Schweizer Grenze. Für die Schweiz ist als Spezialfall der Transhumanz an dieser Stelle der Küherbetrieb zu nennen, der bis vor dreihundert Jahren im schweizerischen Mittelland und in der Westschweiz weit verbreitet war.[5] Reste dieses Systems haben sich bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts in den Kantonen Appenzell und Bern erhalten.[6]

Bei diesem System betrieben die Küher als Besitzer der Tiere während den Sommermonaten Alpwirtschaft, im Winter musste der Küher sein Vieh aber aufgrund der klimatischen Bedingungen bei Bauern, von denen er häufig bereits die Alpen gepachtet hatte, einstellen. Der Küher besuchte während des Winters mehrere Bauern, bei welchen er Futter und Stallung für seine Tiere erhielt. Er selbst verfügte über keinen eigenen Boden.[7] John Frödin schreibt: «*Es kann als eine Sennwirtschaft von älterem Typ aufgefasst werden, eine Sennwirtschaft ohne Hauptsiedlung, bevor noch eine solche sich dadurch ausgebildet hatte, dass einer von den vielen Wohnplätzen, zwischen welchen man mit dem Vieh wandert, besonders wichtig geworden ist durch den Umstand, dass man dort damit begonnen hat, das Land zu bebauen und Ackerbau zu betreiben.*»[8]

Die Stufen der Alp und ihre Bewirtschaftung

Die Alpwirtschaft an sich wird entsprechend ihrem Ablauf als Stufenbetrieb bezeichnet. In den Nordalpen, z. B. in Graubünden, ist der dreistufige Betrieb, nämlich Tal-, Maiensäss- und Alpstufe die Regel.[9] Im Veltlin sind die entsprechenden Bezeichnungen für diese Stationen *val-*, *mùnt-* und *àlp*, wobei vor allem im mittleren Veltlin oft die Maiensässstationen schon als *àlp*, die Alpstufen aber als *malghé*, Melkstationen, benennt werden.

Traditionellerweise ist die Weidefläche einer Kuhalp in verschiedene Höhen-, beziehungsweise Bewirtschaftungsstufen aufgeteilt. Jede dieser Stufen besitzt ihre eigene Unterkunfts- und Arbeitseinrichtung, teilweise gehören weitere Alpgebäude dazu. Während der Alpzeit wandern mit dem Fortschreiten des Graswuchses die Betreiber mit ihren Tieren von Stufe zu Stufe aufwärts, bis zu den höchst gelegenen Weidearealen, um dann im zweiten Teil der Alpzeit allmählich wieder zum Ausgangspunkt zurückzukehren.

Zum Begriff des Stafels

Für eine Weidestufe der Alp mit den dazugehörigen Gebäuden wird in den alemannischen Dialekten die Bezeichnung Stafel verwendet, in Deutschbünden *staafel*. Hier differenziert der Begriff aber unterschiedliche Teile: So bezeichnete der Ausdruck *staafel* im bündnerischen Obersaxen den Melkplatz bei der Hütte oder auf der Weide, in den St. Antönier Alpen, Prättigau, Graubünden, jedoch die Gebäude, nicht aber die zugehörige Weide.[10] Zur Verwendung des Begriffs in den romanischen Dialekten Graubündens gibt Richard Weiss an: Engadin: *stavel = «kotiger, meist grasloser Platz bei den Hütten, auf dem im Freien gemolken wird»*; Bergell: *stavel = Name für die Gesamtheit aller Alpgebäude*.[11]

Im Idiotikon finden sich unter dem Begriff Stafel ähnliche Erklärungen: «*Platz um die Alphütte,*»[12] «*Alpstation, einzelner Ort der Gesamtalp, wo man sich zeitweilig aufhält, wo ‹gesennt› wird.*»[13] «*Melkplatz, ebener Platz um die Alphütte, wo die Kühe abends und morgens zum Melken zusammengetrieben werden*» oder «*Fettweide, der nächste Platz um die Sennhütte als der gedüngte und fetteste Boden einer Alpweide*»[14]

Im Folgenden wird der Begriff des Stafels für eine einzelne *calécc*-Station der Gesamtalp, wo man sich kurzzeitig zum Sennen aufhält, verwendet. Der Wechsel von einem *calécc* zum nächsten erfolgt durchschnittlich nach vier bis acht Tagen und wird als Stafelwechsel verstanden. Dabei wird das mobile Dach jeweils abgebrochen und zusammen mit den Gerätschaften zu den nächsten *calécc*-Grundmauern transportiert und dort wieder aufgerichtet. Die Bewirtschaftung eines *calécc* ist in diesem spezifischen Sinne zu verstehen.

Vom Stafelwechsel ist der Weidewechsel zu differenzieren. Unter Weidewechsel ist die abwechslungsweise Benützung verschiedener Weidebezirke von ein- und derselben Alphütte aus, in unserem Fall dem *calécc*, zu verstehen.[15]

Die Mehrstafelwirtschaft

In meinem Untersuchungsgebiet war bis vor wenigen Jahren eine ausgedehnte Stafelwirtschaft die Regel. Von rund 40 *calécc* pro Alp wurde gut die Hälfte jedes Jahr temporär bewirtschaftet. Die restlichen *calécc* wurden in einem fixen Turnus im nächsten oder übernächsten Jahr belegt. Auf diese Weise wurde bis zu 20-mal während der Alpsaison der Standort gewechselt. Heute ist die Stafelzahl im untersuchten Gebiet rückläufig.

Zuunterst auf der Alp beginnend, werden dem Graswuchs folgend die einzelnen *calécc*-Stafeln belegt. Dabei werden die Sennereigeräte und das mobile Dach (Stütz- und Traghölzer mit Plane) jeweils mitgezügelt. Während des Aufenthaltes im *calécc* wird in diesem gewohnt und gesennt. Haben die Tiere die umliegenden Weideflächen abgeweidet, muss der Standort gewechselt werden. Die vielen verlassenen

calécc-Grundrisse im Feld zeugen von dieser einst so zahlreich durchgeführten Praxis.

Die Betreiber erklären ihr Festhalten an dieser mobilen Weidewirtschaft unter anderem mit der hervorragenden Qualität ihrer erzeugten Alpprodukte. Denn durch die *calécc*-Bewirtschaftung ist es ihnen möglich, zweimal täglich die Milch sofort, an Ort und Stelle, noch tierkörperwarm weiterzuverarbeiten. Des weiteren erzielen sie durch den jährlichen Stafelwechsel eine ausgewogene Düngung der Alpweiden. Da der Anfall an Dünger beim *calécc* am höchsten ist, wird mit der abwechslungsweisen Belegung der *calécc* die Alpweide in einem Turnus von zwei bis drei Jahren gleichmässig gedüngt.

Heute, im Sinne einer rationellen Alpwirtschaft, beschränkt sich in vielen Gebieten die Bestossung der Alpweiden auf einige wenige Stafeln. In der Schweiz wurde bereits Anfang des 20. Jahrhunderts die Zentralisierung der Alpen und die Zusammenlegung von Stafeln befürwortet[16] und vorangetrieben.

Die in der Tabelle auf Seite 19 aufgeführten Stafelbetriebe aus dem Untersuchungsgebiet zeigen die unterschiedlich gehandhabte Bewirtschaftung im Sommer 2011 und die Tendenz zur Aufgabe der Mehrstafelwirtschaft zu Gunsten von einigen, meist zwei ausgewählten zentralen Stafeln.

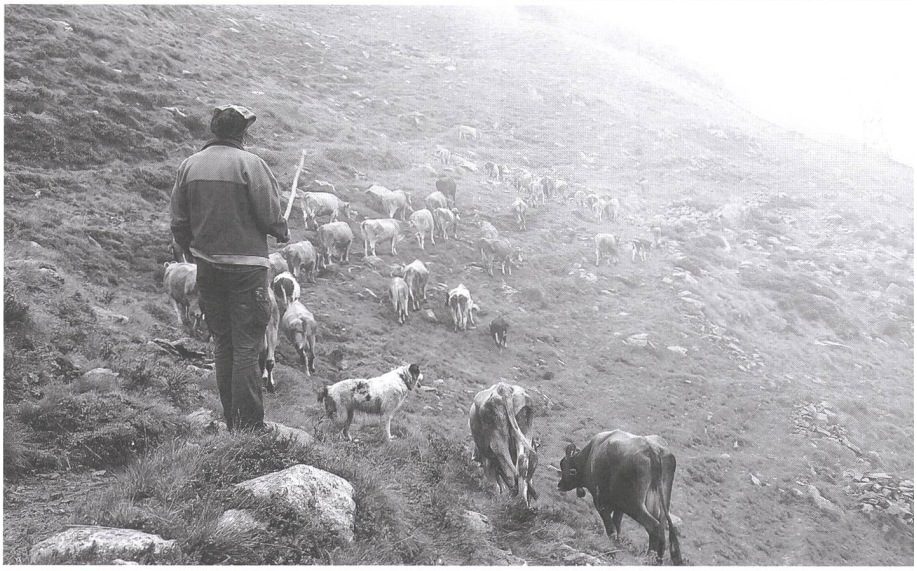


Abb. 4: Bewirtschafterin der Alp Trona Soliva in der Valle della Pietra ist die Familie Manni. Aufnahme 18.8.2012.

Abb. 5: Auf der Alp Trona Soliva wird im Familienverband gewirtschaftet. Die Käserin, Antonella Manni, hilft beim morgendlichen Küheaustreiben, bevor sie zurück in den *calécc* muss. Ihre Schwester Zita rührt währendessen die Milch im Käsekessel. Aufnahme 16.7.2011.

Abb. 6: Die beiden *cascìgn* der Alp Culino, die dem eigentlichen Hirten als Helfer zur Seite stehen. Riccardo Codazzi (links) und sein Cousin Tomaso Codazzi. Aufnahme 27.7.2011.

Das Alppersonal

Ausser auf der Alp Pescegallo Foppe wird auf allen von mir begangenen Alpen im Familienverband gewirtschaftet. Die Alpen sind mehrheitlich im Besitz der Gemeinden, wenige in der Hand von Genossenschaften und werden von den Betreibern, den Familien, gepachtet **Abb. 4; Abb. 5**. Häufig sind sie gezwungen, neben ihren eigenen Tieren noch fremdes Vieh mitzuführen, um auf die Milchmenge zu kommen, die eine vernünftige Käseproduktion erlaubt. So sömmern z. B. die Betreiber der Alp Pescegallo Tiere von neun Eigentümern. Einer dieser Viehbesitzer ist selbst auf der Alp als Hirte tätig. Nebst dem Käser und einem Ziegenhirt sind zwei weitere Hirten auf dieser Alp. Eine Hierarchie gibt es nach ihren Angaben aber keine mehr.

Auf der Alp Trona Soliva erinnert sich der 78-jährige Signor Mosé Manni an seine Kinder- und Jugendzeit, als das Alppersonal streng hierarchisch nach Käser, *casèr*, der absolutes Oberhaupt des ganzen Unternehmens war und auch mit dem Kerngeschäft, der Käseherstellung beauftragt wurde. Als seine Hilfskraft ein junger Knabe, *casinèr*. An zweiter Stelle der Verantwortung stand der Oberhirte, *cap pastùr*, er war für die Tiere verantwortlich und organisierte auch das Melken. Ihm zur Seite standen die Hirten, *pastùr, pastùri*, mit den *cascìgn*, Knaben, die im ganzen Alpbetrieb eingesetzt wurden, ausgenommen zur Nachtwache, die früher überall üblich und heute praktisch verschwunden sind. Lediglich auf der Alp Culino bin ich noch zwei Hirtenbuben im Alter von zehn und 12 Jahren begegnet, die ihre Aufgabe sehr ernst genommen haben **Abb. 6**. Nach dem Informant Manni waren mindestens sechs bis acht Hirten, *pastùri*, damals auf der Alp Trona Soliva. Unter den Hirten wurden der Ziegenhirt, *cabrèr*, und der Rinderhirt, *mansolèr*, differenziert. Heute wird auch diese Alp im Familienverband bewirtschaftet und jedes Mitglied packt an, wo es notwendig ist, wobei die Käseherstellung in der Hand der jüngsten Tochter Antonella liegt. Auf Culino gab es noch den *pasturìn*, den kleinen Hirten, ein Hirtenknabe, der noch nicht melken musste und vor allem zum Ruhighalten der Tiere während des Melkens eingesetzt wurde (Informant: Enzio Piganzoli, Rasura).

Die untersuchten Alpbetriebe mit ehemaliger und aktueller Anzahl Stafeln

Alp Culino	ehemalige Stafeln 41, heute zwei Stafeln Bei einem Stafel wird im *calécc del vèn* noch Käse hergestellt, gewohnt wird aber in einer gemauerten Hütte, *bàita*, mit Ziegeldach. Bis ins Jahr 2003, vor dem Betreiberwechsel, wurden auf dieser Alp abwechslungsweise 20 oder 21 von 41 Stafeln pro Jahr beweidet und bewirtschaftet.
Alp Trona Soliva	ehemalige Stafeln 43, heute 20 Stafeln 15–18 Stafeln pro Jahr werden aufgesucht. Von den 20 Stafeln werden 14 Stationen im *calécc* durchgeführt, die restlichen in fest installierten Alpgebäuden, *bàite*. Im *calécc* wird jeweils auch gewohnt. Die Stafelabfolge wird jedes Jahr in einer etwas anderen Reihenfolge durchgeführt.
Alp Varrone	17 Stafeln Von den 17 Stafeln werden 14–15 im *calécc* durchgeführt, wobei die Stationenabfolge jedes Jahr ungefähr die selbige ist. Gewirtschaftet wird im *calécc*, gewohnt wird heute in festen Alpgebäuden.
Alp Foppa	ehemalige Stafeln 12, heute eine Stafel Heute wird nur noch in einem Alpgebäude gekäst, in welchem auch gewohnt und der Käse gelagert wird. Bis vor zirka 30 Jahren wurden mindestens 12 Stafelwechsel durchgeführt, wovon acht *calécc* waren. Befinden sich die Tiere in den oberen Höhen, wird die Milch mittels eines kleinen Traktors nach unten gebracht. Gemolken wird im Freien.
Alp Orta Vaga	neun Stafeln (nach Betreiberwechsel im Jahr 1997 Reduktion der Stafeln auf neun) Fünf Stafeln auf der Alp Orta Vaga, davon der *calécc funtanini*, in Funktion. In diesem *calécc* wird auch gewohnt. Vor der Bestossung und nach der Entladung der Alp Orta Vaga wird die Alp Garzino aufgesucht. Der Alpwechsel mit den Tieren dauert zirka drei Stunden. Auf der Alp Garzino werden zwei Stafeln ohne *calécc* durchgeführt. Jedes Jahr die gleiche Stationenabfolge.
Alp Pescegallo Foppe	sechs Stafeln Auf drei Stafeln wird der Käse im *calécc* hergestellt. In allen Stationen wird aber in fest installierten Alpgebäuden gewohnt. Nur in Ausnahmefällen, bei Unwetter, wird im *calécc* und damit in der Nähe der Tiere geschlafen. Jedes Jahr wird die Bewirtschaftung in der gleichen Stationenabfolge durchgeführt. Im Gelände zahlreiche aufgegebene, nicht mehr bewirtschaftete *calécc*.
Alp Combanina	ehemalige Stafelzahl nicht bekannt, heute zwei Stafeln Nach dem Wechsel der Betreiber vor 23 Jahren Aufgabe der *calécc*-Bewirtschaftung. Seither Reduktion auf zwei Stafeln mit fest installierten Alpgebäuden. Zahlreiche Überreste von verlassenen *calécc*.

Das temporär bewirtschaftete Haus calécc

Architektur

Aus archäologischer Sicht stellt die temporär benutzte Behausung das Kernelement der Mehrstafelwirtschaft in den Valli del Bitto dar. Alle *calécc* im Untersuchungsgebiet sind in der Technik der Trockenmauer, *mür a séch*, erstellt. Das heisst, die Steine werden ohne Mörtel aufeinander geschichtet und die Mauern sind nicht verputzt. Ein weiteres Kennzeichen dieser Trockenmauertechnik ist der Verzicht auf jegliche feste Holzkonstruktion. Als Baumaterial dienen Lesesteine aus der Umgebung. Behauene, bearbeitete Steine konnten nicht nachgewiesen werden. Die Dachkonstruktion (bestehend aus Stütz- und Traghölzern mit einer Plane) ist mobil und wird von einem Stafel zum nächsten transportiert.

Grundriss

Der Grundriss aller *calécc* ist immer rechteckig. In wenigen Fällen ist er quadratisch angelegt. Die Bauten sind stets einräumig, es fehlen Raumabgrenzungen. Der *calécc* ist ein einzelliges Gebäude. Es wurden auch nie mehrere Bauten aneinander gestellt oder Nebenräume angefügt. Der *calécc* steht für sich allein. Die topografische Ausrichtung des rechteckigen Grundrisses folgt der Geländestruktur. Falls er in den Hang hinein gebaut wurde, verläuft die Längsachse des Grundrisses stets parallel zum Geländegefälle, falls der Bau auf einer Geländeebene angelegt ist, kann die Längsachse auch quer zum Hanggefälle liegen. Ein runder Grundriss, wie er im benachbarten mittleren Veltlin für Bauten, welche ebenfalls dem temporären Aufenthalt dienten, vorkommt, findet sich in meinem Untersuchungsgebiet nicht.

Boden teré

Die Grundfläche des *calécc* besteht aus eingeebnetem Grund, in dem die störenden Steine entfernt wurden. Der Boden wurde traditionellerweise nie mit Steinplatten ausgelegt, um ein rasches Aufsaugen des allfällig eindringenden Regenwassers zu gewähren, wobei ein leichtes Gefälle gegen den Eingang hin zusätzlich stärkere Wassermengen abführen kann.

Mauern mür

Das beim Mauerbau verwendete Steinmaterial stammt aus der näheren Umgebung und besteht aus Gneis. Die Lesesteine zeigen witterungs- und schiebebedingt abgerundete Kanten. Da Gneis aber geschichtet ist, bleiben häufig von den ursprünglichen Bruchstellen glatte Flächen übrig. Diese geraden Steine werden zum Erstellen einer glatten Mauerfront und zur Bildung der Mauerkanten genutzt.

Die Mauer aus Lesesteinen wird ohne eigentliches Fundament hochgezogen. Grössere, nicht mobilisierbare Steine oder gewachsene Felsen werden in die Mauer mit einbezogen.

Die durchschnittliche Mauerstärke beträgt 0,60 bis 0,80 m. Gelegentlich weist die Breite bis 1,10 m auf. Die Höhe der Mauer beträgt im freistehend geführten Bereich 0,80 bis 1,20 m. Je nach Steilheit der Hanglage ist eine Eintiefung des *calécc* ins Terrain erforderlich.

Der Zustand der Mauern variiert heute stark. Auf der Alp Pescegallo sind die Mauern derjenigen *calécc*, die noch in Funktion sind, intakt und sorgfältig geschichtet. Auf der Alp Trona Soliva dagegen weisen viele der Mauern Vernachlässigungen auf. Sie sind im Zerfall begriffen, teilweise werden auch Lesesteine ohne Ordnung auf den Mauern deponiert.

Eingang zapél

Der *caléc* weist nur einen einzigen Zugang, *zapél*, auf. Dieser liegt in den meisten Fällen auf der dem Tal zugewandten Seite. Der Eingang liegt nie mittig. Er kann wie in der **Abb. 7** durch eine Unterbrechung in der Vorderwand oder durch eine Aussparung zwischen Seiten- und Vorderwand erfolgen. Der Eingang ist meistens im unteren Bereich mit zirka 0,50 m schmaler und wird dann gegen oben breiter, bis 0,80 m.

Auf der Alp Trona Soliva liegt der Eingang in den meisten Fällen auf der gleichen Seite wie die Feuerstelle, das heisst, liegt der Eingang links, trifft dies auch auf die Feuerstelle im Hintergrund zu. Eine solche Übereinstimmung findet sich aber nur auf Trona Soliva, auf den anderen Alpen im untersuchten Gebiet variiert die Position von Eingang und Feuerstelle von *caléc* zu *caléc*.

Dachkonstruktion

Als Ausdruck der Mobilität respektive des temporären Aufenthaltes fehlt jegliche feste Dachkonstruktion. Das Dach des *caléc* besteht heute im Wesentlichen aus ein bis mehreren Stütz- und Traghölzern, einer Zeltplane, *tendún,* und den Heringen, *pichécc*. Anhand der Dachkonstruktion und der damit verbundenen Änderung der Mauerhochführung liess sich eine kleine Typologie erstellen:

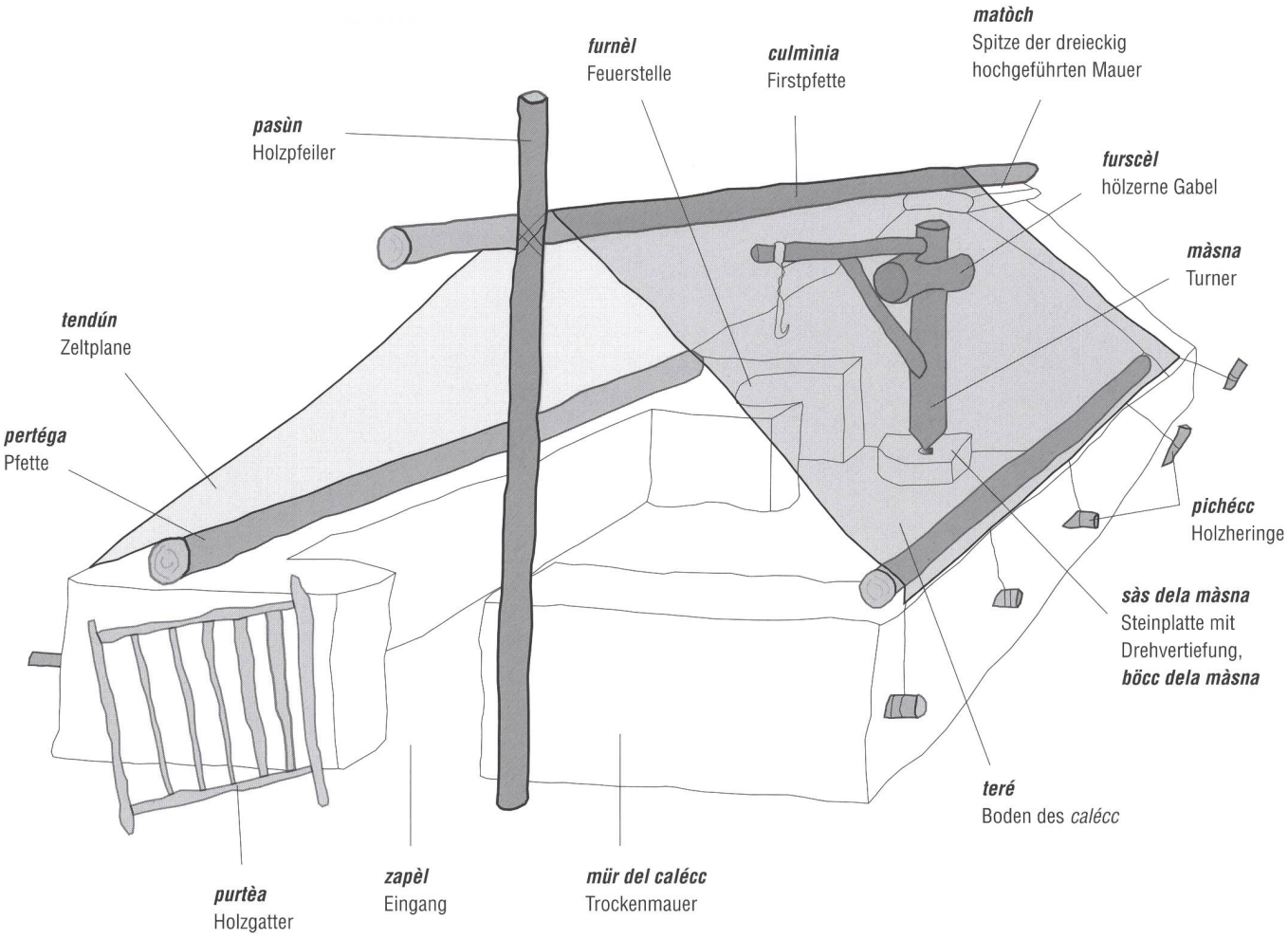


Abb. 7: Die schematische Darstellung eines *caléc*, **Typus 1**, mit hinten hochgeführter Mauer und aufgezogener Zeltplane.

Typologie der calécc

Nach ihrem äusseren Erscheinungsbild der Mauern lassen sich die *calécc* drei Grundformen zuweisen. Diese Formen entstanden aber nicht aus ästhetischen Überlegungen ihrer Erbauer, sondern zeigen eine zweckdienliche Anpassung an die jeweilige Geländesituation, welche letztlich die Auflage der Firstpfette ermöglicht.

Typus 1 – in Hanglage

Dieser Typus ist die im Untersuchungsgebiet am häufigsten verwendete Form. Sie resultiert aus der Steillage des Geländes. Um eine planare Innenfläche zu erhalten, wird der *calécc* bergseits ins Gelände eingetieft. Die rückwärtige Wand wird dreieckig hochgeführt. Auf der Spitze dieses Dreieckes, dem *matóch* (Höhe meist über 2,00 m) wird die Firstpfette, *culmìnia*, aufgelegt. Auf der gegenüberliegenden Seite ist sie an einen Holzpfeiler, *pasùn*, geknotet **Abb. 8**.

Die **Abb. 9** zeigt einen *calécc* nach Typus 1, das heisst, die hintere Mauer ist dreieckig hochgeführt mit einem flachen obersten Stein, auf welchen die Firstpfette gelegt wird **Abb. 7; Abb. 8**. Dieser *calécc* wurde im Alpsommer 2011 als siebte Station von insgesamt 20 bewirtschaftet. Die Feuerstelle und der Eingang liegen auf der rechten Seite.

Typus 2 – auf ebenem Gelände

Dieser Typus weist auf allen Seiten ebenmässig hochgeführte Mauern auf. Er steht bevorzugt nur im flachen Gelände, dort wo keine Eintiefung ins Terrain erforderlich ist. Giebelseitig werden auf beiden Seiten ver-

Abb. 8: Val Mora, Alp Foppa, *calécc* c1033 **Typus 1, Länge:** 5,60 m **Breite:** 5,20 m **Mauerstärke:** 0,70 m. Aufnahme 25.7.2011.

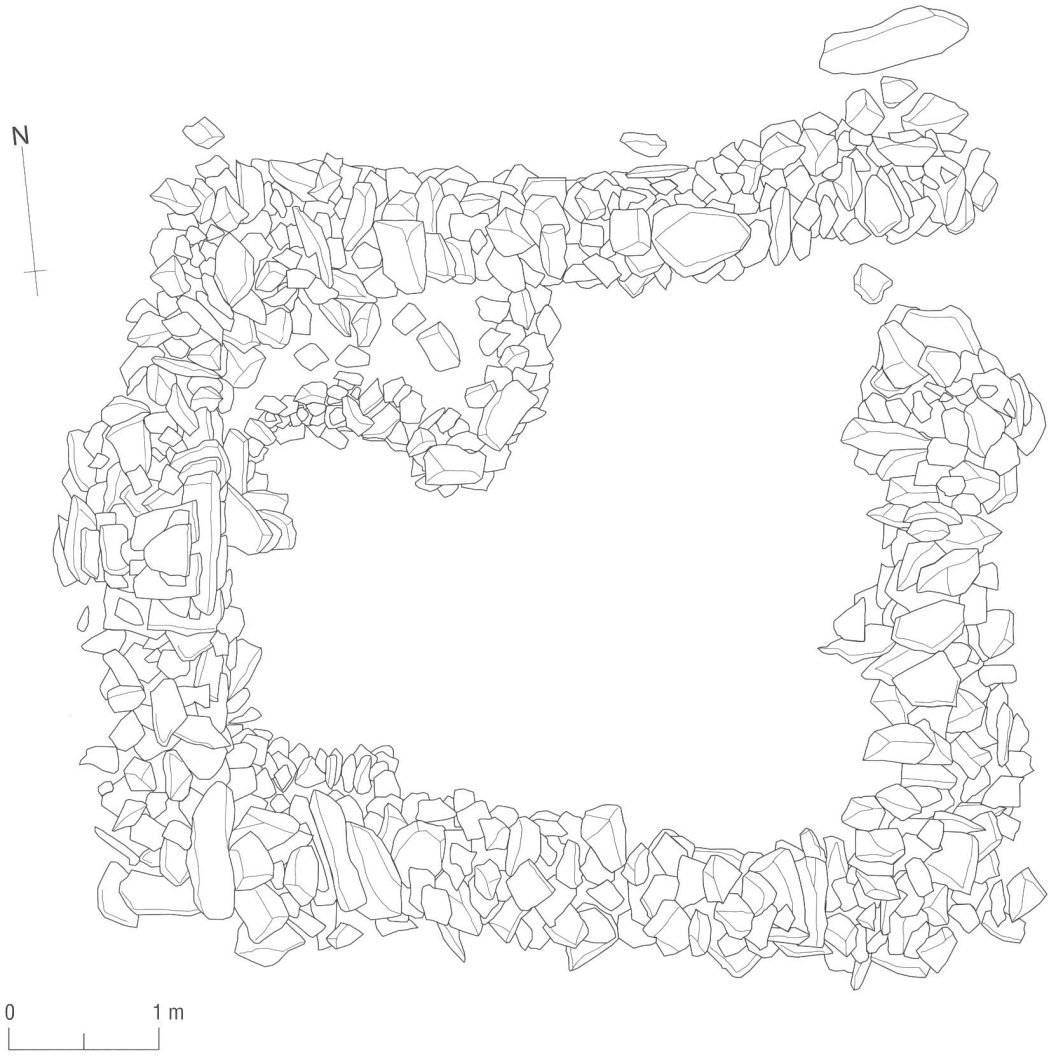


Abb. 9: Gemeinde Gerola Alta, Valle della Pietra, Alp Trona Soliva, *calécc sün som pià deli càbri*, c1013. N 46° 2' 12,17'', E 9° 31' 47,83'' **Typus 1**, **Länge:** 6,70 m **Breite:** 5,80 m **Mauerhöhe *matóch*:** 2,00 m **Mauerhöhe:** zirka 0,90 m **Mauerstärke:** 0,80–1,00 m **Eingang Breite:** 0,50–0,80 m. Zeichnung 14.11.2011. Mst. 1:50.

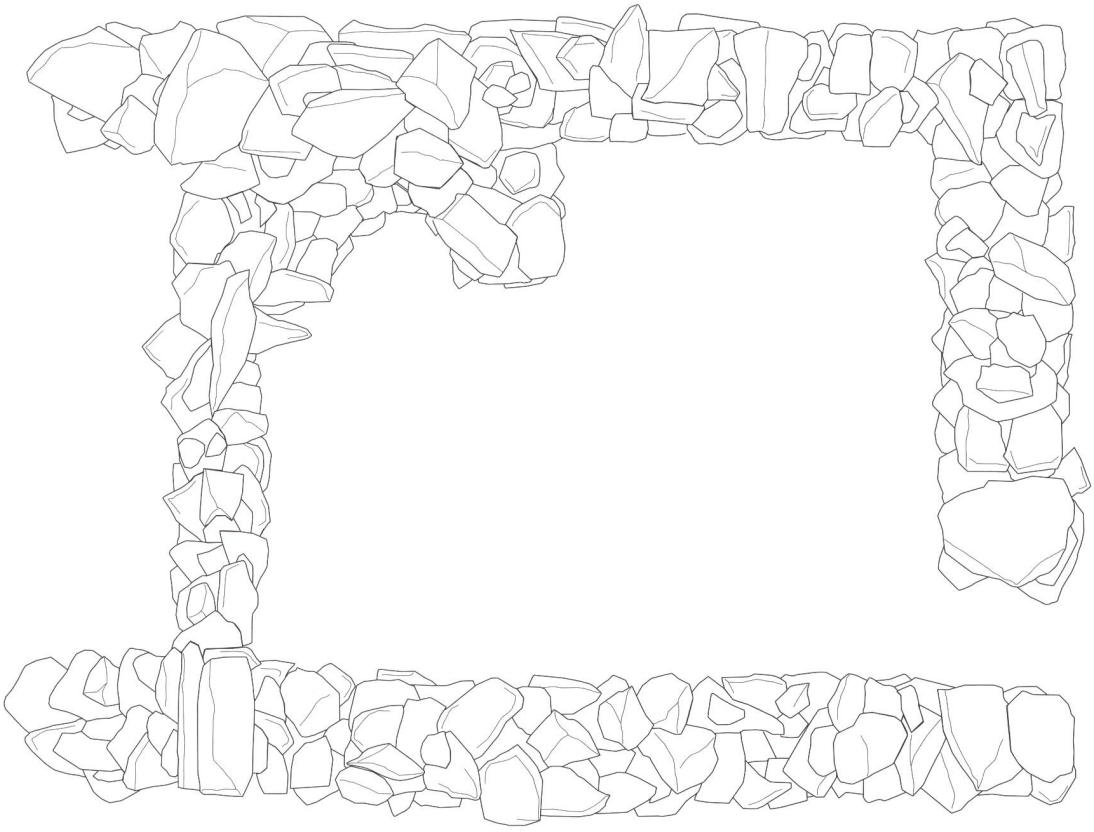


Abb. 10: Gemeinde Gerola Alta, Pescegallo Foppe, *calécc* c1048. N 46° 2' 59,88'', E 9° 33' 8,11'' **Typus 2**, **Länge:** 7,30 m **Breite:** 5,30 m **Mauerhöhe:** 0,80 m **Mauerstärke:** 0,70–0,80 m **Nebenbemerkung:** Die Feuerstelle und der Eingang liegen auf einer Diagonalen. Zeichnung 15.11.2011. Mst. 1:50.

tikale Holzpfeiler, *pasún*, gesetzt, an welche die Firstpfette, *culmìnia*, geknotet oder in eine Astgabel eingelegt wird. Darüber wird die Zeltplane, *tendùn*, gespannt **Abb. 10**.

Die **Abb. 11** zeigt einen *calécc* vom Typus 2. Die beiden Holzpfeiler weisen jeweils am oberen Ende eine Gabel auf, in welche die Firstpfette, *culmìnia*, gelegt wurde. Der *calécc* ist heute nicht mehr in Funktion. Wie mir mein Informant, der Wirt des Rifugio «Alpe Lago» berichtete, wurde der *calécc* vor seiner definitiven Aufgabe vor ein paar Jahren als Stall für kranke Tiere benutzt.

Typus 3 – in höheren Lagen

Sowohl die hintere als auch die vordere Wand werden dreieckförmig hochgezogen. Die Firstpfette wird beidseits auf diese Erhebungen gelegt. Zur Stabilisierung werden auch die Seitenwände etwas höher gezogen. Diese Variante wird selten angewendet. Beim *calécc del stràch*, c1017, Alp Trona Soliva, wurde die Vorderwand direkt auf einen breiten Felsen gesetzt, so dass dort das Einsetzen des vorderen Holzpfahls nicht möglich gewesen wäre und aus diesem Grund die Vorderwand hochgezogen wurde **Abb. 12; Abb. 13**. Beim *calécc del valèt*, der höchsten Station der Alp Trona Soliva, ist die hochgezogene Wand ein Schutz gegen die auf dieser Höhe teilweise starken Wettereinflüsse **Abb. 109**. Hochgezogene Vordermauern weisen eine höhere Instabilität, insbesondere gegenüber Schneefällen auf und bedürfen daher der alljährlichen, mit grösserem Aufwand verbundenen Wiederinstandstellung. Dieser Typus vermittelt in seiner Bauart den Eindruck einer Frühform fest installierter alpwirtschaftlicher Gebäude.

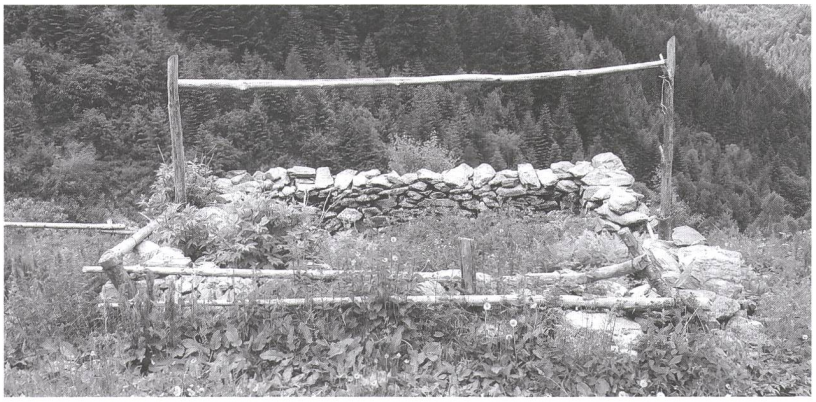


Abb. 11: Gemeinde Albaredo, Valle del Bitto di Albaredo, Alp Lago. An der Strasse zum Passo di San Marco, unterhalb des Rifugio «Alpe Lago», *calécc* nach **Typus 2**. Aufnahme 5.6.2011.

Abb. 12: Gemeinde Gerola Alta, Valle della Pietra, Alp Trona Soliva, *calécc del strách*, c1017. Seitenansicht, **Typus 3**, das heisst, die Firstpfette wird auf die beiden Erhebungen, *matòch*, gelegt. Aufnahme 2.8.2011.

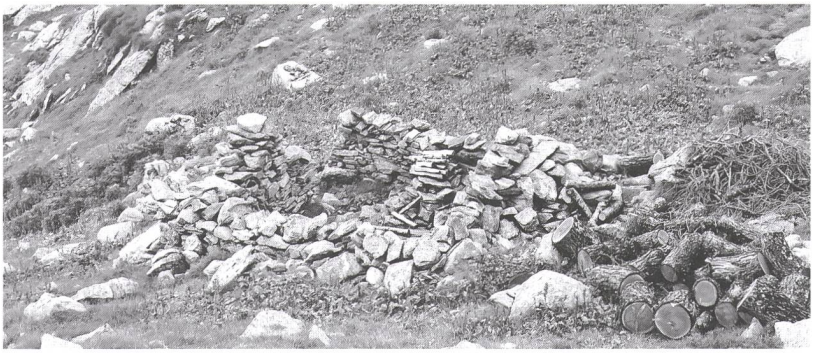


Abb. 13: Die Abbildung zeigt den vorhergehenden *calécc* **Abb. 12** vor seiner Bewirtschaftung. Um die Stabilität der Mauern zu gewährleisten, wurden auch die seitlichen Mauern höher gezogen. Aufnahme 15.7.2011.

Sonderform des Typus 3

Eine Sonderform des Typus 3 bildet der *calécc* c1047 auf der Alp Pescegallo Foppe **Abb. 14; Abb. 15**. Dieser *calécc* wurde in seiner Längsrichtung unter einem überhängenden Felsen errichtet, der auch an Stelle einer Mauer das Gebäude abschliesst. Der Eingang liegt zentriert, seine Länge mit 6,60 m im oberen Bereich. Aufgrund der erhöhten Steinlage breitseits gehe ich von einer Dachkonstruktion nach Typus 3 aus. Der *calécc* ist nicht mehr in Funktion. Die Einbeziehung von Felsformationen ist sehr häufig im Untersuchungsgebiet, wenn auch nicht in so grossen Dimensionen wie bei diesem *calécc*.

Abb. 15: Südansicht des *calécc* **Abb. 14**, einer **Sonderform des Typus 3**, der an eine Felsformation angebaut wurde.
Aufnahme 28.7.2011.

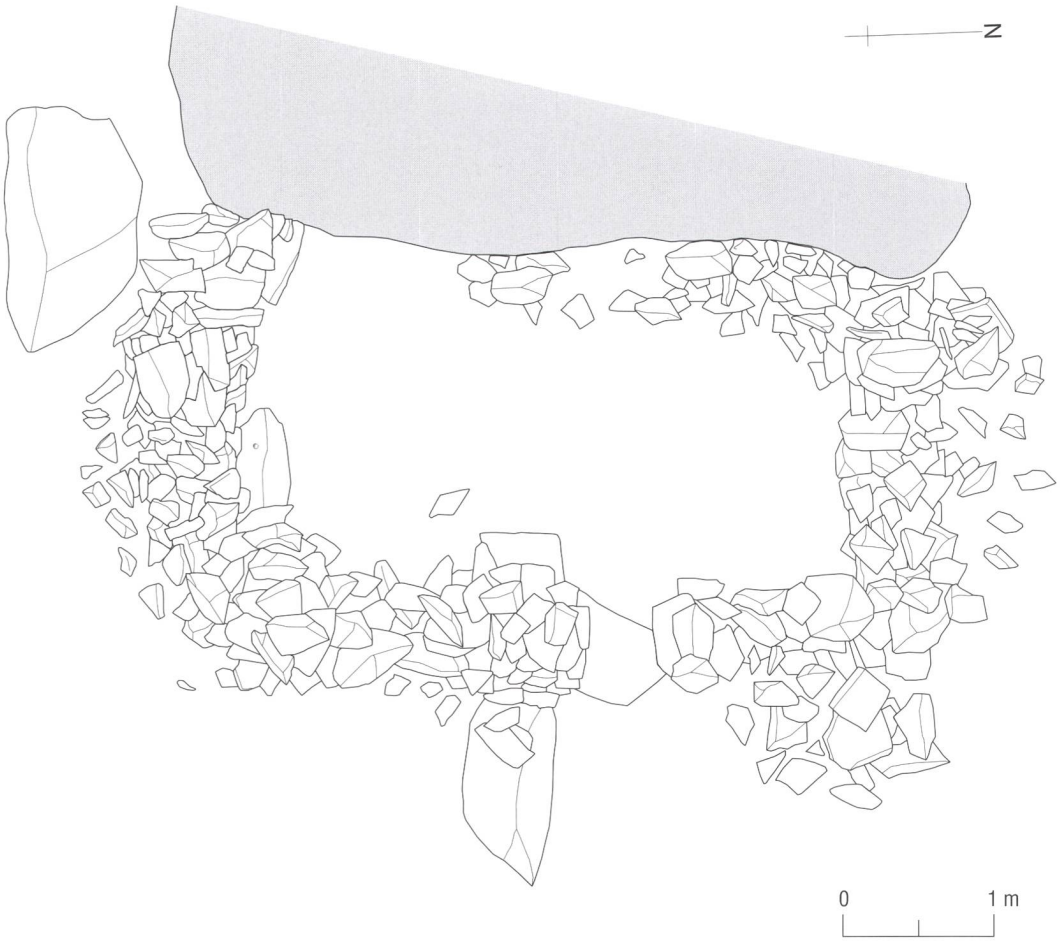


Abb. 14: Gemeinde Gerola Alta, Alp Pescegallo Foppe, *calécc* c1047. N 46° 2' 17,47'', E 9° 31' 52,3'' **Sonderform Typus 3, Länge:** 6,60 m **Breite:** 3,70 m. Zeichnung 1.8.2011. Mst. 1:50.

In kurzer Distanz zu *calécc* c1047 finden sich zahlreiche grosse Felsblöcke mit ehemaligen einfachen Hirtenunterkünften in Abri-Situation.

Allen drei Typen gemeinsam ist die Firstpfette mit der Zeltplane. Gelegentlich dienen wenige Sparrenhölzer, *tersèr*, zur Stabilisierung der Plane. Sie scheinen aber selten zu sein. Die Zeltplane, *tendún*, das Plastiktuch mit Ösen, wird durch Kordeln, *cordè*, mittels Holzheringen, *pichécc*, in der Mauer oder im Boden befestigt **Abb. 7; Abb. 16**.

Frühere Form der Bedachung

Holzbretter *assi*

Eine ältere Variante stellt die Bedachung mit Holzbrettern, *assi*, dar, wie sie noch bis vor zirka 50 Jahren verwendet wurde **Abb. 17**. Die Bretter wurden vertikal nebeneinander aufgelegt. Zur regelmässigen Auflage wurden sie auf den Seitenmauern in die Nut eines Rundholzes geführt. Heute wird über dieses Rundholz, *pertéga*, die Zeltblache, *tendún*, zum dichten Abschluss auf der Mauer gezogen **Abb. 7**. Nach Angabe meines Informanten Mosé Manni erforderte diese Bedachung 24 Bretter, *assi*, pro Seite. Die Bretter konnten wegen ihrer Überlänge nicht auf die Maultiere geladen, sondern mussten von den Alpgenossen auf den Schultern mitgezügelt werden.

Für die Deckung mit den Holzbrettern, *assi*, sind zwei Firstpfetten notwendig, wobei die dem Wetter zugewandte Pfette etwas höher angebracht wurde. Die Enden der auf ihr liegenden Bretter deckten dann die der darunter liegenden Pfette **Abb. 18**.

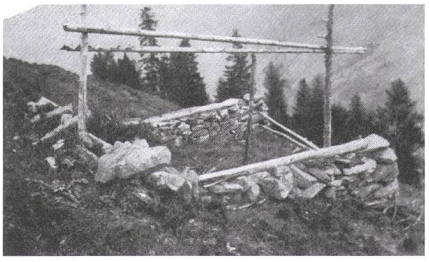
Zelttuch *pelórsc*

Eine vermutlich noch frühere Form ist die Bedachung der *calécc* mit dem gewobenen groben Zelttuch, *pelórsc*. Dieses bestand aus widerstandsfähigem Hanf mit eingewobenen Stoffresten,[17] ähnlich den heutigen Flickenteppichen. Er wurde nicht nur

Abb. 16: Gemeinde Albaredo, Valle del Bitto di Albaredo, Alp Orta Vaga, *calécc funtanini*, c1035, der Familie Oreste Gusmeroli. Unter der zurückgeschlagenen Plane, *tendún*, sind die Sparren, *tersèr*, und Pfetten, *pertéghi*, zu sehen. Aufnahme 26.7.2011.

Abb. 17: Alta Val Brembana, Val Salmurano. Bewirtschafteter *calécc*, der eine Bedachung mit Holzbrettern, *assi*, zeigt. Die Aufnahme wurde 1958 publiziert.

Abb. 18: Valli del Bitto, ohne Ortsangabe. Der *calécc*, **Typus 2**, mit zwei versetzten Firstpfetten, auf welche die Bretter, 24 auf jeder Seite, aufgelegt wurden. Die Aufnahme wurde 1958 publiziert.



als Bedachung des *calécc* verwendet, sondern diente auch zum Bedecken des Heus oder als Unterlage für Getreide und für das Trocknen lassen von Hülsenfrüchten.[18] Eine ähnliche Verwendung führt Riccardo Tognina für das Puschlav auf, hier wird das handgewobene Tuch als *pelòrscia* bezeichnet.[19] Roberto Pracchi erwähnt 1958 den *pelórsc* als *calécc*-Überdachung in der Val Varrone.[20]

Auch auf der Alp Cleuson, auf *La Gouille*, Gemeinde Nendaz, Oberwallis, findet sich noch in den 1930er Jahren auf den höheren Stafeln eine mobile Bedachung aus Zelttuch **Abb. 122**. Ebenfalls ein Zelttuch kam in den veltlinerischen Tälern Belviso und Venina zur Anwendung. Hier wurde es zum Schutz über die zur Abrahmung gelagerte Milch gespannt.[21]

Innenausstattung

Die feste Einrichtung

Feuerstelle *furnèl*

Im Innenraum findet sich stets im hinteren Bereich die Feuerstelle, *furnèl*. Sie wird in einer der beiden Ecken angelegt und von einer niedrigen Mauer umschlossen. Eine Seite bleibt zum Einschwenken des Käsekessels über dem Feuer offen. Die Masse der Feuerstelle liegen alle im Bereich des *calécc* der Alp Foppa **Abb. 19**. Masse Feuerstelle: Tiefe 0,80 m, Mauerstärke 0,50 m. Dieser *calécc* der Familie Giovanni und Fulvio Colli ist heute nicht mehr in Funktion.

Neben der Feuerstelle wird zur Halterung des Käsekessels der mobile Turner, *màsna*,

Abb. 19: Gemeinde Cusio, Val Mora, Alp Foppa, *calécc*. Die Feuerstelle, *furnèl*, mit dem Turner, *màsna*. Dieser dreht oben in einer Astgabelung, *furscèl*, und unten zugespitzt in der Ausnehmung eines Steines, *sàs dela màsna*. Aufnahme 25.7.2011.

ein drehbarer, hölzerner Galgen angebracht. Dieser dreht oben in einer massiven Astgabelung, dem *furscèl* und unten zugespitzt in der Ausnehmung eines schweren Steines, *böcc dela màsna*. Masse Turner: Höhe 1,60 m, Länge Schwenkvorrichtung 1,15 m. Heute sind die meisten Turner im Untersuchungsgebiet aus Eisen gefertigt.

Die Gabelung, *furscèl*, von bis zu 2,25 m Länge wird in das Mauerwerk eingelassen und gegen den Hang mit Steinen und Erdmassen beschwert **Abb. 20**. Der *furscèl* muss gut verankert sein, nimmt er doch das Gewicht des Kessels auf **Abb. 7**. Bei vielen *calécc* wurde die einst hölzerne Gabelung durch eine eiserne ersetzt.

Das im Stein ausgehöhlte Loch, *böcc dela màsna*, zur Drehbewegung des Turners weist einen Durchmesser von wenigen Zentimetern und eine geringe Tiefe auf **Abb. 21**. Gelegentlich steht der Stein, *sàs dela màsna*, alleine, er kann aber auch rückwärtig ins Mauerwerk eingelassen sein. Auf der **Abb. 21** sind zwei Ausnehmungen zu sehen, was nicht ungewöhnlich ist. Musste der alte Turner ersetzt werden, passte der neue Turner nicht immer in das bestehende Loch und ein zweites musste angelegt werden.

Bei einer weiteren Möglichkeit zur Befestigung der Schwenkvorrichtung wird ein schweres Rundholz zuhinterst auf die beiden Seitenmauern aufgelegt und seitlich mit massiven Steinen beschwert. Zwischen das Rundholz und die dahinter liegende Mauer wird das vertikale Holz des Turners eingeklemmt. Das Rundholz wird als *lèn dela màsna* bezeichnet.

Nischen

Selten finden sich in der Trockenmauer ausgesparte Nischen als Ablageflächen für Ma-

Abb. 20: Detailaufnahme der Gabelung, *furscèl*, der **Abb. 19**, Aufsicht. Aufnahme 25.7.2011.

Abb. 21: Alp Trona Soliva, *calécc sün som pià deli càbri*. Detailaufnahme des Turnersteines, *sàs dela màsna*, der ein Drehloch, *böcc dela màsna*, für den Turner aufweist. Aufnahme 13.7.2011.

terialien oder kleinere Gerätschaften. Die zwei Nischen auf der **Abb. 22** finden sich auf der in den Hang eingebauten Stirnseite, unterhalb der dreieckig hochgeführten Spitze, *matóch*.

Abwasserkanal

Bislang nur auf der Alp Trona liessen sich kleine Abflussrinnen, *condücc*, beobachten. Die Rinne wird von der Hinterseite, unter der Feuerstelle hindurch, zum Ausgang des *calécc* geführt und mit Steinplatten bedeckt. In ihr sammelt sich das abfliessende, vom Gelände her eindringende Regenwasser, um ein Erlöschen der Feuerstelle bei Regeneinfällen zu verhindern.

Holzelemente

Gelegentlich finden sich vertikal in den Boden gesetzte Rundhölzer, *pichèl*, die als Unterlage für das Käsetropfbrett, *spresún,* oder als Auflage für ein Bettgestell, *paièr*, dienen **Abb. 23**.

Keilsteine

Die Rundpfeiler, *pasùn*, der Dachkonstruktion werden mittels kleineren, flachen Steinen im Boden verkeilt. Diese Steine bleiben beim Verlassen des *calécc* zurück, die Pfosten werden mitgezügelt **Abb. 24**.

Steinlage

Ebenfalls als Unterlage für das Käsetropfbrett, *spresún*, findet sich häufig gegenüber der Feuerstelle, an die Seitenwand anliegend, eine niedrig gesetzte Steinlage. Breite zirka 0,80 m, Länge zirka 1,20 m.

Verzierungen

Der *calécc* weist keine verzierenden oder schmückenden Elemente auf. Seine Bedeutung ist bis heute eine rein funktionelle. Die an vielen *calécc* beobachtete sorgfältige Steinsetzung, vor allem an den Mauerkanten, zeigt vielleicht eine Absicht, die über

Abb. 22: Alp Trona Soliva, *calécc* mit zwei Nischen. Aufnahme 3.8.2011.

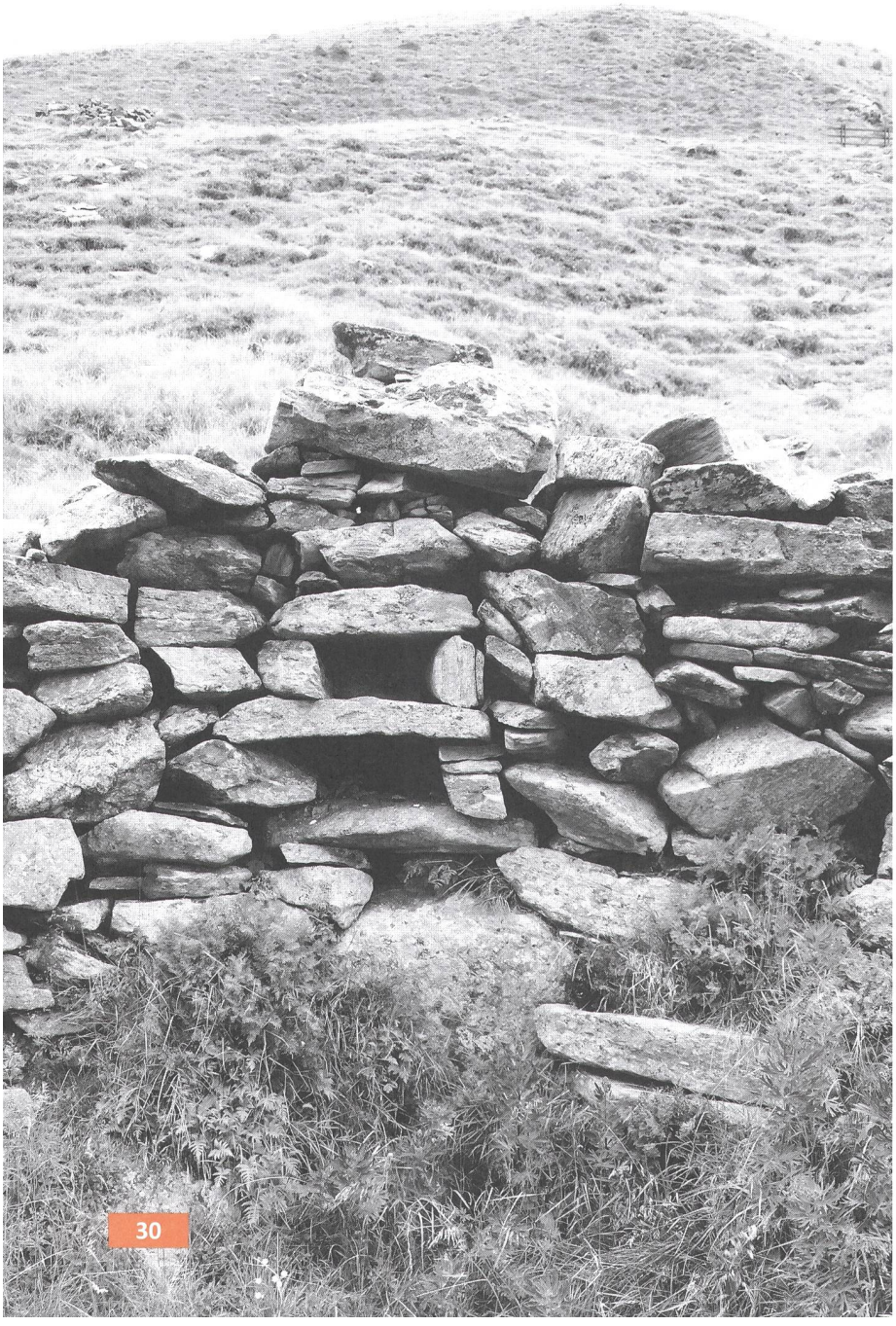


Abb. 23 (rechte Seite unten): Alp Pescegallo Foppe, *calécc* c1048. Holzauflage für das Bettgestell, *paièr*. Aufnahme 28.7.2011.

eine rein funktionelle Bedeutung hinausgeht. Inwiefern früher das gewobene Zelttuch, *pelórsc,* oder die Rundhölzer, *culmìnia*, *pasùn* und *pertéghi*, Schmuckcharakter aufwiesen, muss mangels Hinweisen offen bleiben.

Die bewegliche Einrichtung

Unter der beweglichen Einrichtung werden alle Gegenstände verstanden, die von einem Stafel zum nächsten mitgenommen werden. Einige der Gerätschaften werden im Zusammenhang mit ihrer Benützung in den folgenden Kapiteln behandelt. Sie sind aus diesem Grund hier nicht aufgeführt.

Turner *màsna*

Der Turner, *màsna*, ein Schwenkbalken, ursprünglich aus Holz **Abb. 19**, heute aus

Abb. 24: Alp Pescegallo Foppe, *calécc* c1048. Der Holzpfeiler, *pasùn*, wurde mithilfe von Keilsteinen im Boden verankert. Aufnahme 28.7.2011.

Abb. 25: Alp Pescegallo Foppe, *calécc di dos*, c1107. Das Holzgatter, *purtèa*, wird während des Melkens vor den Eingang, gegen das Eindringen neugieriger Ziegen und Kälber gestellt. Aufnahme 18.6.2011.

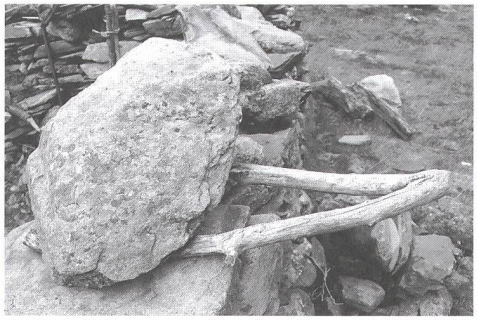


Abb. 26: Alp Varrone, *calécc* c1102. Das Holzgatter dreht oben in einer Astgabelung, welche mit einem schweren Stein beschwert wird. Aufnahme 5.8.2011.

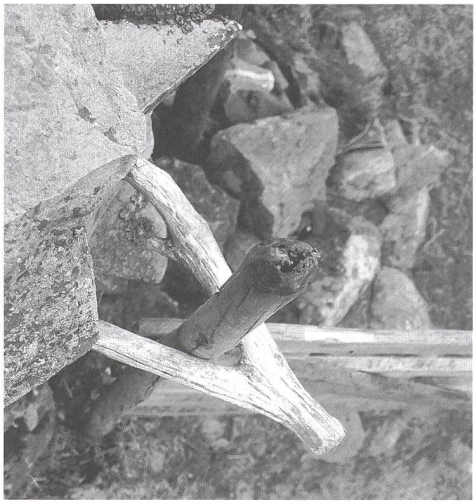


Abb. 27: Alp Varrone, *calécc* c1103. Aufsicht, das obere Ende des Holzgatters dreht in einer Astgabelung. Aufnahme 5.8.2011.

Eisen gefertigt, besteht aus zwei Teilen, einem senkrechten drehbaren Pfosten und einem waagrechten Tragarm. Der Pfosten (zirka 1,60 m hoch) dreht oben in einer in die Mauer eingelassenen Gabelung, *furscèl*, und unten zugespitzt in der Ausnehmung eines schweren Steines. Das zweite Holz, der Tragarm (Länge: 1,15 m) wird durch eine Öse in den Pfosten geschoben, eine Verdickung im Endbereich verhindert sein Durchfallen **Abb. 19**. In der Val Varrone findet sich anstelle der Bezeichnung *màsna* das Wort *scigogne*, in der Val Venina *pulèna*.

Holzgatter *purtèa*

Der Eingang kann gegen die Weidetiere mit einem Holzgatter geschlossen werden. Traditionellerweise besteht dieses aus zwei vertikalen Hölzern, in die fünf bis sechs horizontale Stäbe eingelassen sind **Abb. 25**. Auf der Alp Varrone drehte das untere Ende in der Erde, das obere in einer Astgabelung, die durch einen schweren Stein auf der Mauer fixiert ist **Abb. 26; Abb. 27**. An anderen Orten wird das Gatter ohne Befestigung an den Eingang gelehnt oder anstelle der Astgabelung mit Drähten notdürftig befestigt.

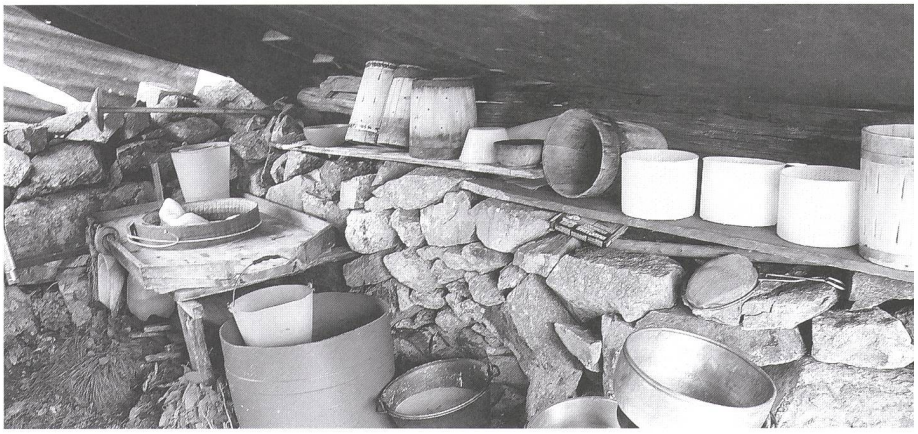
Ablagebretter *spazöl*

Gelegentlich lässt sich das Auflegen von schmalen Holzbrettern, *spazöl*, auf die Innenmauern beobachten. Sie dienen als Ablageflächen für Gerätschaften **Abb. 28**. Auf diesen Ablagebrettern sind die Formgefässe aus Holz und Plastik für das Molkenprodukt, *maschérpa*, platziert. Links im Bild das Käsetropfbrett, *spresún*, auf diesem bereitgestellt der Käsereifen, *fasèra*, in den metallenen Kübeln ist ein Teil der Ziegenmilch, als Zugabe zur Molke für die spätere *maschérpa*-Herstellung beiseite gestellt, im Vordergrund und in die Melkkübel gestellt, der kupferne Seihetrichter, *cùl*.

Nahrungsmittelbehälter und Kochgeräte

Zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln wird eine Holztruhe, *casétta* oder *scrìgn*, mitgeführt. Auf der Alp Pescegallo weist die *casétta* ein kleines abschliessbares Fach für Wertsachen auf. In der *casétta* der Familie Manni auf der Alp Trona Soliva finden sich Teigwaren, Brot, Bohnen aus dem eigenen Garten aus Cosio, Kartoffeln, selbst hergestellter Salami und sechsjähriger *bítto*, der meist als Reibkäse verwendet wird, dann die selbst hergestellte, aus dem Talboden hochgeführte Butter, *bütèr,* und Salz. Die Butter wird, um sie haltbar zu machen, vor der Alpauffahrt eingekocht und in einem Honigglas mitgeführt. Der Nachschub an Esswaren wird im zentralen Käsekeller, *casèra*, gelagert.

Zum Kochen wird ein Holzstab, *tógn* oder *liverìn*, über die Feuerstelle gelegt, an diesem wird der metallene Kessel, *culderìn*, durchgeführt **Abb. 30**.



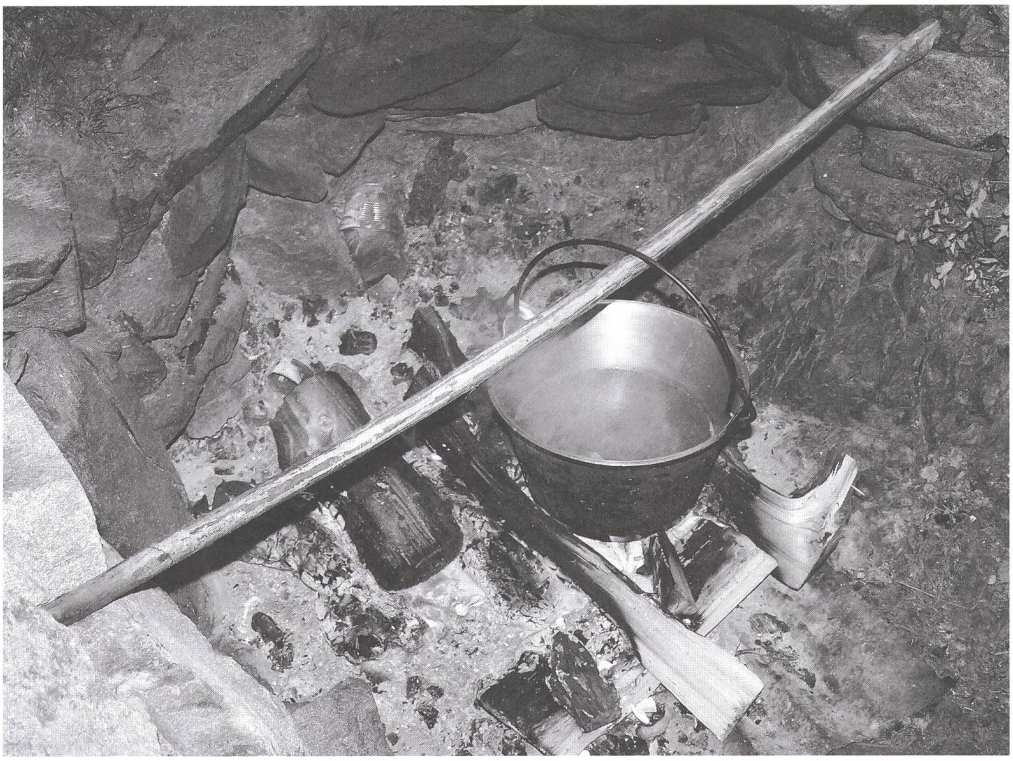


Abb. 28: Alp Pescegallo Foppe, *calécc di dos*, c1107. Hölzerne Ablagefläche für Gerätschaften. Aufnahme 1.8.2011.

Abb. 29: Ein gedrechseltes Holzschüsselchen, *scüdèla*, der Familie Manni auf Alp Trona Soliva. Aufnahme 21.6.2011.

Abb. 30: Alp Trona Soliva, *calécc* c1010. 19.30 Uhr: Die Familie Manni bereitet ihr Abendessen über dem offenen Feuer zu. Das Wasser für die Suppe wird im Kochkessel, *culderìn*, mithilfe des Holzstabes, *tógn*, über dem Feuer zum Kochen gebracht. Aufnahme 14.7.2011.

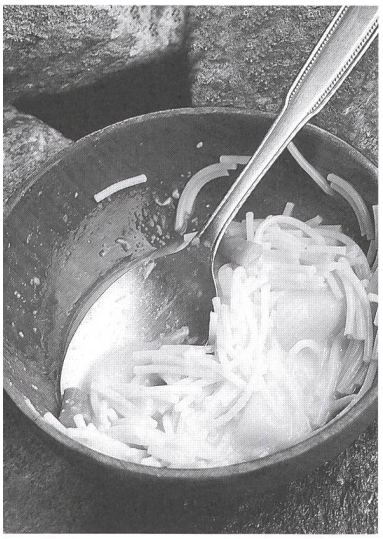


Abb. 31: Ein typisches Abendessen der Familie Manni auf Alp Trona Soliva: eine Suppe aus zerkleinerten Teigwaren und Bohnen, mit Kartoffeln und geriebenem *bìtto*. Aufnahme 14.7.2011.

Das Abendessen der Familie Manni vom 14.7.2011 war eine Suppe aus zerkleinerten Spaghetti, Kartoffeln mit grünen Bohnen, die im Wasser, unter Zugabe von Salz und Butter gekocht und mit geriebenem *bìtto* verfeinert wurde **Abb. 31**. Gelegentlich gibt es auch ein Stück vom hauseigenen Salami aus Schweinefleisch. Die Schweine werden jeweils im Frühjahr geschlachtet und unter anderem zu Wurst verarbeitet.

Auf der **Abb. 29** sind die noch im ganzen von mir beobachteten Untersuchungsgebiet verbreiteten Holzschüsselchen, *scüdèla*, *scüdèli,* zu sehen. Sie dienen zur Nahrungsaufnahme oder als Trinkbehältnis. Die *scüdèli* werden heute in der Val Chiavenna hergestellt. Die Familie Manni mit fünf Personen verfügt über die gleiche Anzahl an *scüdèli*.

Das Festhalten an diesen Gerätschaften kann nicht allein dem konservativen Verharren seiner Benützer zugeschrieben werden, sondern resultiert auch aus praktischer Überlegung. Die Gefässe sind gegenüber Keramik bruchfester und im Vergleich zu Blechgeschirr geschmacklich angenehmer. Gegessen wird mit Löffeln.

Bettgestell *paièr*

In früherer Zeit wurde auf dem Boden des *calécc* geschlafen. Als Unterlage diente ein mit Laub gefüllter Sack. Heute verfügen viele der beobachteten *calécc* über eiserne Bettgestelle, *paièr*. Auf einigen Alpen wird aber nur noch in Ausnahmefällen im *calécc* geschlafen, z. B. bei Unwetter zur besseren Überwachung der Tiere. Oft werden zum Schlafen nahegelegene, fest installierte Gebäude vorgezogen.

Als Auflage für das Bettgestell dienen vertikal in den Boden gesetzte Rundhölzer, *pichèl* **Abb. 23**. Auf der Alp Orta Vaga wird während der Bewirtschaftung des *calécc funtanini* auch in diesem geschlafen. Die Bewirtschafter dieser Alp, die Familie Gusmeroli, verfügt über ein Hochbett, das vier bis fünf Personen Platz bietet **Abb. 32**. Das Gestell ist aus Eisen mit einem Rost aus Holzbrettern. Nach der Alpzeit werden die Bretter abgenommen und neben dem Bettgestell deponiert, sie verbleiben mit dem Bettrahmen im *calécc*.

Die Familie Manni auf der Alp Trona Soliva schläft noch immer in allen ihren *calécc*. Sie verfügen über keine Bettgestelle. Die Familie besitzt drei Matten, die sich fünf Personen teilen. Diese werden um 22.00 Uhr auf dem Boden ausgelegt, geschlafen wird im Sack.

Das Zeltdach des *calécc* bleibt auf den Stirnseiten offen, aus diesem Grund ist der Bau stark der Witterung ausgesetzt. Es kam

Abb. 32: Alp Orta Vaga, *calécc funtanini*. Hochbett der Familie Gusmeroli. Aufnahme 26.7.2011.

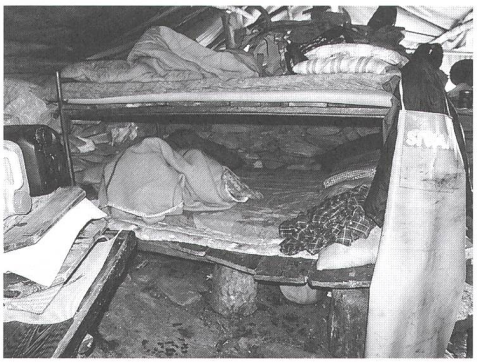
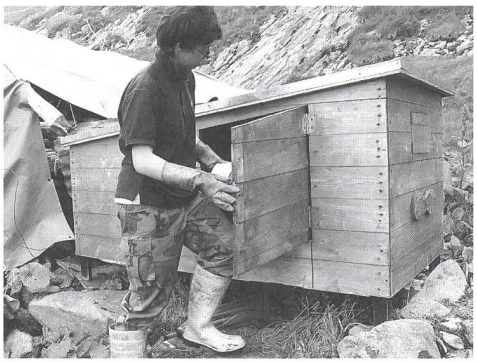


Abb. 33: Alp Orta Vaga. Die 19-jährige Käserin Cristina Gusmeroli auf Orta Vaga zeigt ihre Schlafstätte, *bàit*. Diese hat ihr Bruder zusammen mit einem Cousin 2007 gefertigt. Im Hintergrund ist der *calécc funtanini* zu sehen. Aufnahme 31.7.2011.



während meines Aufenthaltes nicht selten vor, dass tags- und nachtsüber Regenwasser eindrang. Bei extremen Windverhältnissen oder falls die Feuerstelle feucht wird, kann der Bau mit Rauch geschwängert werden, was oft Veranlassung gibt, dass die Bewohnerinnen und Bewohner ihren *calécc* kurzfristig verlassen müssen.

Schlafstätten ausserhalb des *calécc*

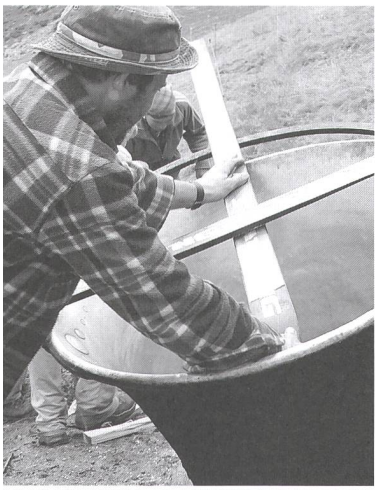
Die transportable Schlafkiste
bàit del pastùr

Die *bàit del pastùr* sind transportable Hirtenschlafkisten und dienen der Überwachung der Herde. Aus diesem Grund wurden sie direkt neben die Herde gestellt. In den kistenartigen Holzschlägen konnten zwei bis drei Hirten schlafen. Auf der **Abb. 33** ist eine neuzeitliche *bàit* aus der Alp Orta Vaga zu sehen. Sie weist auf beiden Längsseiten eine verschliessbare Tür auf und war für zwei Personen konzipiert. Das Holzdach ist mit Blech gedeckt. Auf der Stirnseite ist eine kleine Luke zur Überwachung der Herde. Zum Transport der *bàit* lassen sich zwei Holzstangen durch runde Öffnungen auf den beiden Stirnseiten durch die Kiste schieben. Damit lässt sich die *bàit* nach dem Prinzip einer Bahre transportieren. Michele Corti und Cirillo Ruffoni führen nebst der Bezeichnung *bàit* den Terminus *bénula* auf.[22] In der Alta Val Brembana wird die *bàit* auch als *bènnole*, *bènne* oder *baràche* bezeichnet.[23] Solche mobilen Unterkünfte waren im ganzen Alpenraum weit verbreitet. In der Tarentaise, Doron de Bozel, sind die Bezeichnungen für die gleichen Schlafstätten *butaz*, *bouette*, *caboche*, *sabotte* oder *le lit de parc* geläufig.[24]

Hirtenunterkunft bàitél, bàitéj

In mehreren Fällen finden sich neben den *calécc* Reste von ehemaligen Hirtenbehausungen, *bàitél, bàitéj,* aus Trockenmauerwerk **Abb. 34**. Diese weisen einen mehr oder weniger rechteckigen oder einen rundlichen Grundriss auf, mit einer Länge um

Abb. 34: Alp Trona Soliva. Eine freistehende Hirtenbehausung, *bàitél* s1100. N 46° 2' 39,93'', E 9° 31' 16,75'' **Breite:** 2,40 m **Länge:** 2,50 m **Lage:** In der Nähe des *calécc del stràch.* Aufnahme 8.8.2011.



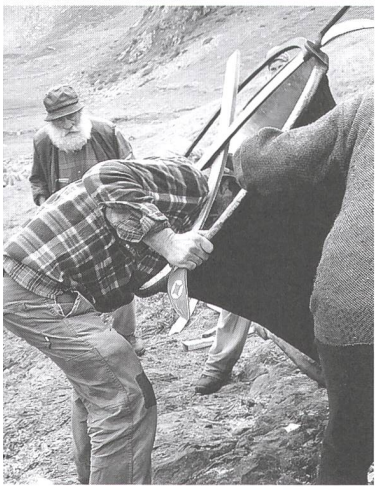


Abb. 35: Alp Trona Soliva, *calécc pià deli càbri*. Zita und Carlo Manni beim Vorbereiten des Transportes der *culdèra*. Als erstes werden die beiden Hölzer – auf der Abbildung werden ausrangierte Ski verwendet – diagonal über den Käsekessel gelegt. Aufnahme 21.7.2011.

Abb. 36: Alp Trona Soliva. Mit Hilfe seines Neffen und seiner Schwester stülpt sich Carlo Manni die *culdèra* über den Kopf. Die beiden Helfer stützen die *culdèra* an ihrem unteren Ende mit einem Holzstab. Aufnahme 21.7.2011.

Abb. 37: Alp Trona Soliva. Die Ski auf den Schultern aufliegend und den Käsekessel an den Seiten haltend, trägt ihn Carlo Manni zum nächsten *calécc*. Aufnahme 21.7.2011.

Abb. 38 (rechts unten): Alp Trona Soliva. Von *calécc* zu *calécc*, Stafelwechsel auf der Alp Trona Soliva. Aufnahme 18.8.2012.

2,50 m bis 3,00 m, Breite um 2,00 m bis 2,50 m, die Mauerstärke um 0,60 – 0,70 m, die Mauerhöhe um 0,50 – 0,60 m. Sie können direkt an den Grundriss des *calécc* stossen oder freistehend in direkter Nähe zum *calécc* liegen. Die *bàitéj* verfügten über die gleiche Bedachung wie die *calécc*. Sie dienten nach Auskunft meines Informanten Mosé Manni als temporäre Nachtlager für diejenigen Hirten, die im *calécc* keinen Platz mehr fanden oder meines Erachtens zu Zeiten der hierarchischen Gliederung des Alpbetriebes, wie in den französischen Alpen, für jene, die nicht berechtigt waren in der Haupthütte zu übernachten (Seiten 81–89). Gelegentlich stehen die *bàitéj* auch weit abseits der *calécc* einsam im Gelände. Dort dienten sie den Hirten als Unterkunft zur Überwachung der Weidetiere während der Nacht.

Zita Manni, Jahrgang 1967, hat als Kind selbst im *bàitél* auf Alp Trona übernachtet. Infolge der damals noch vollzähligen Familie

blieb im *calécc* nicht für alle Familienmitglieder genügend Platz.

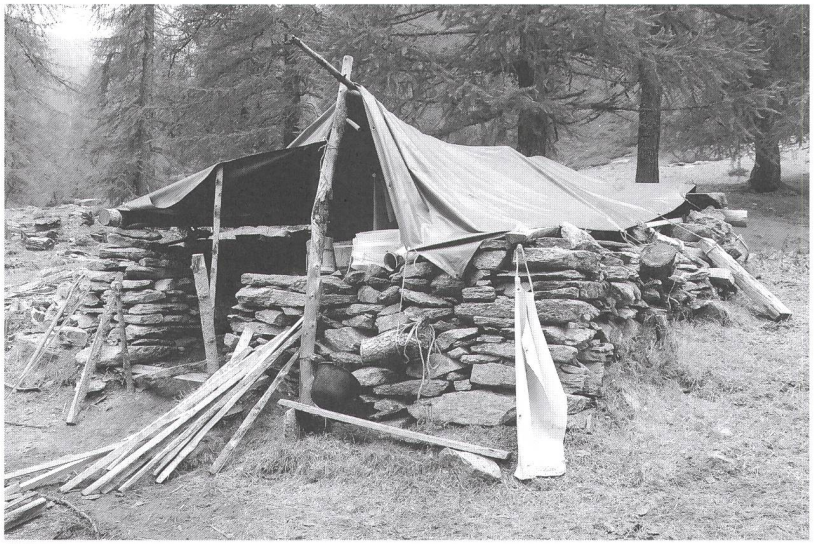
Von *calécc* zu *calécc*

Sobald die Tiere die umliegenden Grasflächen abgeweidet haben, wird der nächste *calécc* bestossen. Sämtliches Material wird mitgezügelt. Die Geräte, welche nicht in die *cesti* des Pferdes geladen werden können, werden im Tragkorb, *campascìn* oder *campàcc,* zu Fuss mitgetragen. Die Holzstangen für das Zeltdach, *pertéghi, pasùn*, und die *culmìnia* müssen von zwei Personen zur nächsten Station getragen werden **Abb. 38** – **Abb. 41**. Der schwere Käsekessel, *culdèra*, lässt sich wegen seiner Unförmigkeit ebenfalls nicht auf das Pferd laden. Er wird traditionellerweise mittels zweier Holzlatten umgekehrt auf den Schultern transportiert **Abb. 35; Abb. 36**. Auf der Alp Trona Soliva werden anstelle von Hölzern alte Skis verwendet. Der stärkste Mann der Alp, Carlo Manni, geht nun mit dem Kopf in den Kessel hinein, fasst den Kessel an den Seitenrändern und mit Hilfe seiner Schwester und seines Neffen, die mit einem Stab

Abb. 39: Alp Trona Soliva. Das Zelttuch, *tendún*, wird über der Firstpfette zusammengezogen und auf den Schultern zur nächsten Station getragen. Aufnahme 18.8.2012.

Abb. 40: Alp Trona Soliva. Auflegung der Firstpfette *culmìnia* auf dem hochgeführten Mauergiebel, *matóch*. Aufnahme 18.8.2012.

Abb. 41: Alp Trona Soliva. Befestigung der Firstpfette am Holzpfeiler, *pasùn*. Aufnahme 18.8.2012.



das untere Ende der *culdèra* stützen, stülpt er sich diesen über den Kopf. An den Seitenrändern festhaltend, wird die *culdèra* transportiert. Da das Gelände extrem steil und die *culdèra* sehr schwer ist, wird der Transport zu einer überaus mühsamen und anstrengenden Angelegenheit. Die *culdèra* der Familie Manni wiegt zirka 70 Kilogramm.

Abb. 42: Valle del Bitto di Gerola, Alp Culino, *calécc del vèn*, c1046. Der einzige noch bewirtschaftete *calécc* der Alp Culino steht auf einer Ebene in einem offenen Lärchenwald. In diesem *calécc* werden zwar noch *bìtto* und *maschérpa* hergestellt, gewohnt wird aber in einer nahen *bàita*. Aufnahme 27.7.2011.

Abb. 43: Alp Trona Soliva, *calécc del strach.* Der *calécc* ist in einer Mulde unterhalb des Felskammes angelegt. Situation kurz vor Beginn des abendlichen Melkens, im Vordergrund die zum *calécc* zurückgeführten Ziegen, in der Bildmitte die Kühe. Aufnahme 2.8.2011.

Abb. 44: Alp Trona Soliva, unterhalb des *calécc del stràch*. Tränke für die Tiere. Ein heute seltenes Bild und in meinem Untersuchungsgebiet ist es mir nur auf der Alp Trona Soliva begegnet. Die Tränke ist mit einem niedrigen Steinkranz gefasst. Sie bedarf einer dringenden Instandsetzung. Heute wird das Wasser mit einem Schlauch in die Tränke geleitet. Aufnahme 4.8.2011.

Standort

Bevorzugt werden *calécc* an flachen Lagen oder in Mulden errichtet **Abb. 42; Abb. 43**. Ist das Gelände sehr steil, kann zusätzlich eine kleine Fläche vor dem *calécc* aufgeschüttet werden. Diese Terrassierung wird mit einer Trockenmauer abgeschlossen. Meist liegen die *calécc* nicht weit von einander entfernt. Je nach Beschaffenheit des Geländes kann die Distanz aber auch mehrere hundert Meter betragen. In meinen Untersuchungen zeigte sich der *calécc* stets als Einzelgebäude, mit Ausnahmen von den kleinen Hirtenbehausungen *bàitéj*, die in unmittelbarer Nähe zu den *calécc* angelegt wurden **Abb. 34**. Aus dem Piemont, Alp Brigole, Provinz Cuneo sind Bauten erhalten, die nach dem gleichen Prinzip wie die *calécc* erstellt wurden und in einigen Fällen mehrere direkt nebeneinander stehen (Seiten 81–89).

Ebenso wird der leichte Zugang zu Wasser gesucht. Nach Auskunft meiner Informanten war Wasser bis noch vor kurzem weniger einfach zugänglich und musste mit Hilfe von Gräben herbeigeführt werden. Heute werden gewöhnlich Plastikschläuche eingesetzt. Auf der Alp Trona Soliva konnten die Reste einer mit Steinplatten ausgehobenen Tränke beobachtet werden **Abb. 44**. Heute finden sich auf fast allen Alpen Brunnen oder es bestehen Wasserfassungen, von welchen das Wasser mit Schläuchen abgezapft und reguliert werden kann.

Abb. 45: Alp Trona Soliva, *calécc deli bösci*.
Aufnahme 19.8.2011.

Form der Bewirtschaftung

Alpweide

Die Bestossung der untersuchten Alpen erfolgt mit Kühen und Ziegen. Die Zahl der gesömmerten Tiere hat in den letzten hundert Jahren stark abgenommen. Wurden in den Valli del Bitto 1903 noch über 1400 Milchkühe gezählt, waren es 2008 noch etwas über 600 Tiere.[25] Auch die Anzahl des Jungviehs und der Ziegen ging zurück. Einzig eine Zunahme der Schafe von unter 200 auf über 600 konnte festgestellt werden,[26] wobei diese Tendenz mit der verbreiteten Auflassung von Alpen zu erklären ist, auf welche gegen die Vergandung Schafe getrieben werden.

Eine Untergliederung der Weidefläche nach Viehgattungen, Galtvieh, Milchkühe und Stiere ist heute nicht mehr feststellbar. Die Milchkühe weiden heute, im Gegensatz zu früher, mit den Kälbern, *baliót*, und den Rindern, *mansa*. Für die Zucht wird auf vielen Alpen ein Stier und ein Jungstier, der den älteren Stier im darauf folgenden Sommer ablöst, mitgeführt. Einzig die Ziegen, *càbri*, werden ins unwegsame oder bereits abgeweidete Gelände getrieben, wobei auch diese, mangels genügend Personal, ihren Weg meist an die obersten Spitzen der Alpen, dort wo die von ihnen bevorzugten Kräuter wachsen, ohne Behirtung finden. Schweine sind in den Valli del Bitto heute aus hygienischen Gründen nicht mehr anzutreffen. Kranke oder lahme Tiere werden beim *calécc* zurückbehalten und weiden abseits der restlichen Tiere.

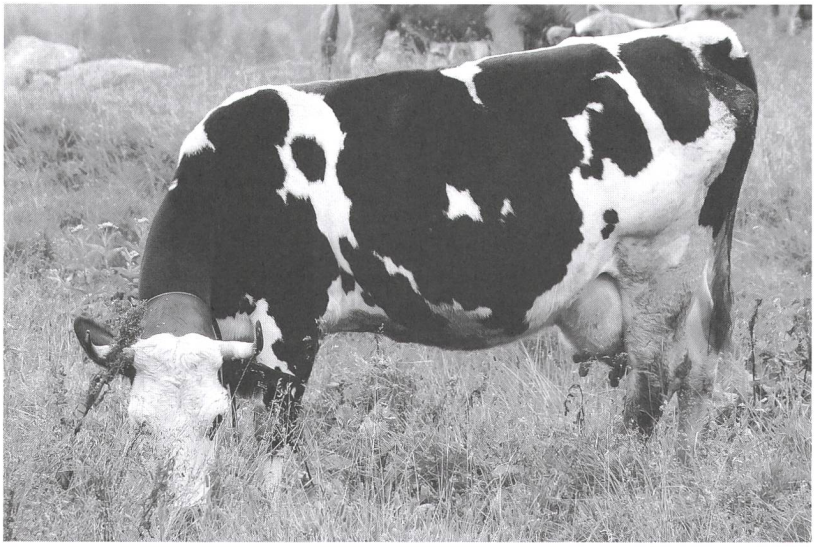
Tierrassen

Kühe *vàccha, vàcchi*

Grisc alpina, italienisch *grigia alpina*, auch *grigio alpina*, ist eine etwas gedrungenere Kuhrasse von rauchgrauer Fellfarbe **Abb. 46**. Das hauptsächliche Verbreitungsgebiet dieser Rasse liegt heute in Südtirol und im Trentino.[27] In diesen Kreis gehört auch das Rätische Grauvieh, welches durch selektive Rückführung von kleinsten Tieren aus Nordtirol in der Schweiz wieder angesiedelt wurde. Die *grigia alpina* dürfte dem ursprünglich im Untersuchungsgebiet gehaltenen Grauvieh am nächsten stehen. Die Milchleistung dieser Kuh ist geringer als die der *pezzate* oder der *brune*. Die Haltung lohnt sich aus zwei Gründen, einerseits durch die Doppelnutzung von Milch und Fleisch, andererseits durch das im Vergleich mit den anderen Kuhrassen leichtere Gewicht, durch welches die Erosion der Bergweiden geringer ausfällt.[28]

Pezzata rossa, die rotfleckige Kuh aus dem Kreis der Simmentaler Rasse. Sie wird wegen der hohen Milchleistung gehalten, weist aber nach meinem Informanten Mosé Manni im Vergleich mit dem Braun- und Grauvieh eine schlechtere Trittsicherheit in den Alpen auf.

Abb. 46: Alp Orta Vaga, *grisc alpina*. Aufnahme 31.7.2011.



Pezzata nera, die schwarzfleckige Kuh, stammt ursprünglich aus Holland und wurde über die USA, wo sie zur starken Milchleistungskuh gezüchtet wurde, wieder nach Europa zurückgeführt **Abb. 47**.[29]

Bruna alpina, die einfarbige braune Kuh **Abb. 48**. In Italien durch Kreuzung einheimischer Rassen mit Schweizer Originalbraunvieh als *bruna italiana* bezeichnet.[30] Milchproduktion. Nach Michele Corti, Professore Zootecnici Speciale, Università degli Studi di Milano, in seinem Aufsatz: «*quella bruna non piu alpina*»[31] handelt es sich heute aber mehrheitlich um Braunvieh aus der Schweiz, welches zwischen 1869 und 1906 nach Amerika ausgeführt und dort mit anderen Rassen, unter anderem mit *Red Holstein*, zur Fleischproduktion gekreuzt wurde. Rückführung dieser Rasse ab 1966 in die Schweiz unter dem Namen *Brown Swiss*, nach Italien seit den 1970er Jahren. Unter Original Braunvieh, *bruna alpina originale*, versteht Corti die ursprünglich aus der Schweiz eingeführten Tiere, *la razza brune originali svizzere*.

Matícha, die Mischung aus den verschiedenen vorgehend erwähnten Rassen **Abb. 49**.

Abb. 47: Alp Orta Vaga, *pezzata nera.* Aufnahme 31.7.2011.

Abb. 48: Alp Orta Vaga, *bruna alpina.* Aufnahme 31.7.2011.

Abb. 49: Alp Orta Vaga, *maticha.* Aufnahme 31.7.2011.

Abb. 50 (rechte Seite unten): Alp Trona Soliva. Die Ziegen, *càbri del Valgeröla*, der Familie Manni werden am Morgen von Carlo Manni für das Melken zum *calécc* getrieben. Aufnahme 17.7.2011.

Ziegen *càbri*

Càbri di Valgeröla, in der Fachsprache als *capra orobica* bezeichnet **Abb. 50**. Es handelt sich um eine alte indigene Ziegenrasse der Orobischen Alpen, deren Hauptmerkmal die langen, breiten und leicht verwindenden Hörner sind. Die Fellhaare müssen lang sein. Ein weiteres Charakteristikum dieser Ziege ist die grosse Variabilität ihrer Fellfarbe. Die Ziege zählt mit knapp 4000 Tieren nach wie vor zu den gefährdeten Rassen.[32]

Pferche *bàrech, bàrenghi*

Stallungen, *baitùn*, finden sich einige auf den untersuchten Alpen. Es handelt sich meist um sehr lange, offene Gebäude für bis zu hundert Kühe. Sie dienten vor allem als Unterstand zum Melken bei schlechter Witterung. Die *baitùn* entsprachen Vorschriften zur Verbesserung der Hygiene auf den Alpen und wurden mehrheitlich Anfang des 20. Jahrhunderts erstellt. Auf Trona Soliva ist kein solcher Stall vorhanden. Die Bewirtschaftung der *calécc* ist nicht an Ställe gebunden. Stattdessen finden sich Pferche, *bàrech, bàrenghi* **Abb. 51**. Mit *bàrech* wird die Einfriedung eines Weideteils aus unbearbeiteten groben Steinen als Melkplatz, Nacht- und Witterungsaufenthalt für die Herdetiere bezeichnet. Bei Unwetter vermeidet man mit dieser Einfriedung, dass die Herde plötzlich talabwärts ausreisst, was oft geschehen kann. Die *bàrenghi* finden sich direkt neben den *calécc* und sind

Abb. 51: Alp Trona Soliva. Pferch, *bàrech*, durch diesen fliesst der unterhalb des Pizzo Mélasc entsprungene Quellbach. Aufnahme 15.7.2011.

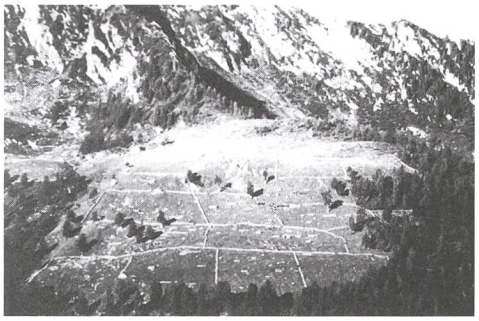


Abb. 52: Val Tartano, Alp Gavedone. Unterteilung der Weidefläche durch aneinandergefügte Pferche *barek*. Aufnahmedatum unbekannt.

immer in der Einzahl. Sie weisen mindestens zwei Zugänge auf, die mittels Rundhölzern geschlossen werden. Dort, wo ein *bàrech* fehlt, werden die Tiere über Nacht oder beim Melken im Freien durch die Hut zusammengehalten.

Auf den Alpen der benachbarten Val Tartano wurden an manchen Orten die Weideareale in eine grosse Anzahl von einander angrenzenden, nahezu rechteckigen Weidebereichen, *barek*, unterteilt **Abb. 52**. Giovanni Bianchini nennt dafür zwei Hauptgründe: einerseits konnten auf diese Weise Flächen von übermässig vielen Steinen gesäubert werden, andererseits durch klar abgegrenzte Weideflächen der Aufwand für das Überwachen der Tiere verringert werden. Auch bemerkte er, dass *barek* in Gebieten mit Magerweiden in ausgedehnterer Form vorhanden sind, was mit einer gezielten Düngungsabsicht zu erklären ist.[33]

Bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts herrschte auch in der Val Tartano die Bewirtschaftung mit den *calécc* vor, sie wurde aber zugunsten festinstallierter Alphütten aufgegeben. Dennoch wird auch heute noch auf den dortigen Alpen der Fettkäse *bìtto* hergestellt.

Die aneinander gereihten Weideflächen in der Val Tartano ermöglichten es, ähnlich wie in den Valli del Bitto, die Milch von spezifischen Weideabschnitten, bei wechselnder Vegetation und unterschiedlicher Witterung zum charakteristischen *bìtto*-Käse zu verarbeiten.

Milchwirtschaft

Ziel der Milchverarbeitung war stets die Konservierung des rasch verderblichen Produkts. Käse und Butter sind lagerfähige Milchprodukte. Die Herstellung solcher Produkte bildete früher einen Teil der Überlebensstrategie. Dies spielte vor allem für die Winterzeit eine grosse Rolle, weil Kühe und Ziegen dann kaum Milch liefern. Während des Aufenthaltes bei der Familie Manni wurde mir diese Tatsache auch heute noch, wenn auch auf eine andere Weise bewusst. Ich habe die stete Sorge dieser Familie um das Gelingen des Käses gespürt.

Der *bìtto* ist ein Vollfettkäse. Das bedeutet, es wird keine Butter hergestellt und damit sind Einrichtungen für die Kühlstellung der Milch zur späteren Abrahmung nicht notwendig. Nebst dem *bìtto* wird in einer zweiten Gerinnung ein Molkenprodukt, die *maschérpa* produziert. Beide Produkte werden zweimal am Tag hergestellt. Die Verbreitung der *calécc* geht mit der Herstellung des *bìtto*-Käses einher.

Abb. 53: Fulvio Colli in seinem Käsekeller, *casèra*, auf der Alp Foppa. Aufnahme 25.7.2011.

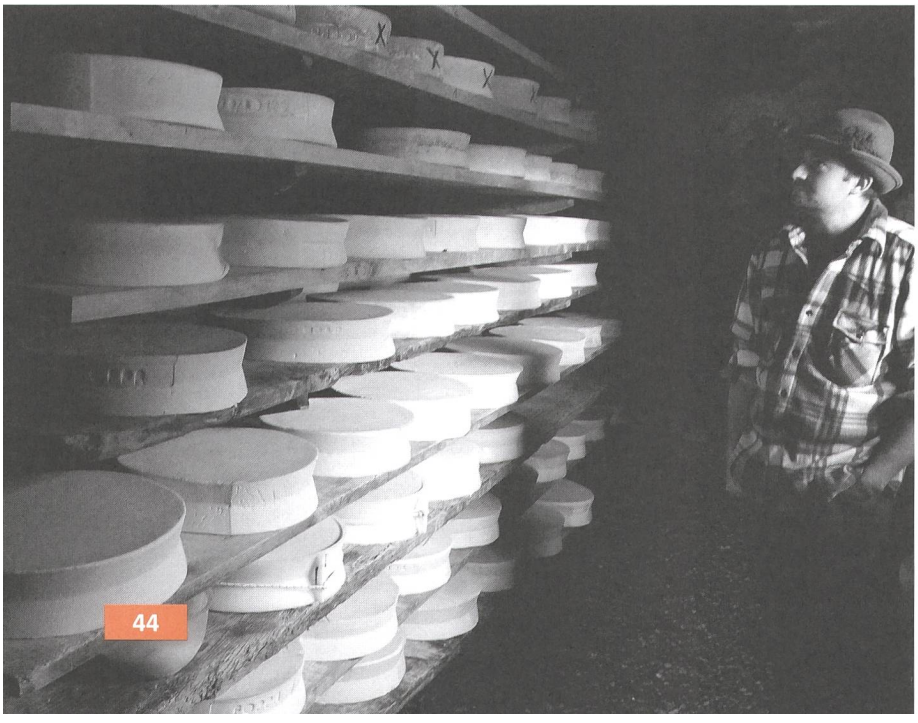


Abb. 54: Valle del Bitto di Gerola, Alp Combanina. Die Melkstühle, *scàgn*, der Familie Andrea Grapella sind aus einem Stück Holz mit Ast geschnitzt. Aufnahme 27.7.2011.

Abb. 53 zeigt den Käsekeller, *casèra,* der Familie Colli auf der Alp Foppa. Links im Bild der noch junge *bìtto*, welcher nach ungefähr 45 Tagen erstmals gegessen wird. Seinen vollen Geschmack entwickelt er aber erst nach einigen Jahren, dementsprechend steigt der Preis mit dem Alter. Zehnjähriger *bìtto* gilt als Delikatesse. Junger *bìtto* ab 45 Tagen wird für 18 Euro/kg, nach einem Jahr für 28 Euro/kg, nach zwei Jahren für 38 Euro/kg usw. verkauft.

Das Melken, mulscitùra

Morgens um 4.15 Uhr und abends um 15.30 Uhr wird mit dem Melken, *la mulscitùra*, begonnen. Dabei haben in der Regel alle Mitglieder auf der Alp mitzuhelfen. Die Tiere werden von Hand gemolken, zuerst die Kühe, *vàcchi*, dann die Ziegen, *càbri*. Jeder Melker begibt sich mit seinem Melkschemel, *scàgn*, zu «seinen» Kühen, d. h., jeder melkt immer dieselben Tiere in einer gleichbleibenden Reihenfolge. Dabei müssen einige der noch schläfrigen Kühe mit leichten Tritten oder durch einen Schlag mit dem Melkschemel erst einmal zum Aufstehen bewegt werden.

Der übliche einbeinige Melkstuhl, *scàgn*, weist ein rechteckiges oder halbrundes Sitzbrett auf **Abb. 54**. Infolge des steilen, unebenen und rutschigen Bodens, müssen die Melkstühle einbeinig sein. Der Melkstuhl wird traditionellerweise aus einem einzigen Stück Baumholz mit zugehörigem Ast hergestellt. Der Bauer kann ihn selbst anfertigen. Maschinell hergestellte Stühle sind heute im Handel erhältlich und recht verbreitet. Sie werden aus zwei Teilen zusammengesetzt und sind mit einer Eisenspitze am Beinende versehen. Im Gegensatz zu den Nordalpen wird der Melkstuhl nicht am Gurt getragen, da er flexibel im Gelände einsetzbar sein muss. Dort, wo es die Steillage erfordert, wird der *scàgn* umgekehrt auf den Boden gelegt und auf der Aussenkante sitzend gemolken **Abb. 55**. Der *scàgn* dient auch während des Aufenthaltes im *calécc* als Sitzgelegenheit.

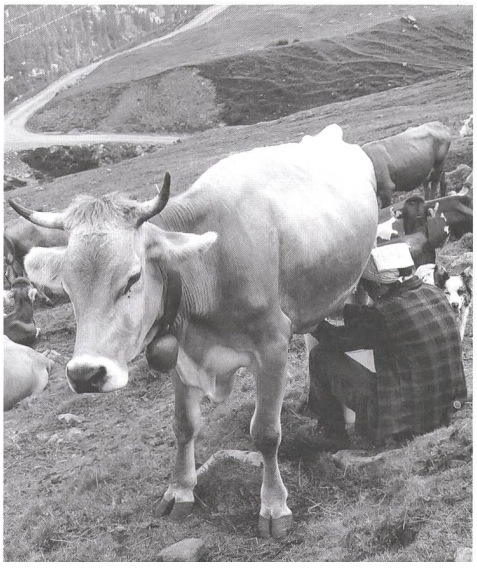


Abb. 55: Valle della Pietra, Alp Trona Soliva. Antonella Manni beim Melken, *mulscitùra*, einer *bruna alpina*. Dabei sitzt sie auf der umgekehrten Aussenkante des Melkstuhls. Aufnahme 12.7.2011.

Abb. 56: Valle del Bitto di Albaredo, Alp Orta Vaga. Vor dem *calécc funtanini* der Familie Gusmeroli sind die Milchkessel, *sedèl*, *sidèi,* zum Trocknen ausgestellt. Aufnahme 26.7.2011.

Abb. 57: Alp Trona Soliva. Zita Manni beim Melken der *càbri*. Sie tut dies wie in den Valli del Bitto üblich von hinten. Einige der Ziegen müssen während des Melkens festgehalten werden. Carlo Manni, links im Bild, trägt den Lederbeutel, *salèr.* Aufnahme 14.7.2011.

Gemolken wird in die *sidèi*, die Eimer aus Metall oder heute häufiger aus Plastik **Abb. 56**. In diesen Kübeln wird die Milch unverzüglich in den *calécc* getragen und noch körperwarm im Käsekessel, der *culdèra*, gesammelt. Im Gegensatz zur industriellen *bìtto*-Produktion kühlt hier die Milch nicht aus. Mit diesem Vorgehen begründen nicht nur die Familie Manni, sondern auch die anderen Betreiber die hohe Qualität ihres *bìtto*.

Die grossen flachen Brenten, *brentèj*, d. h., die metallenen Rückentragkübel, werden nur dort verwendet, wo die Milch von einer entfernten Melkstelle zum *calécc* gebracht werden muss.

Nach den Kühen erfolgt das Melken der Ziegen **Abb. 57**. Sie kehren entweder aus eigenem Antrieb zum *calécc* zurück oder werden wie auf der Alp Trona Soliva gegen 6.00 Uhr vom erfahrenen Senior Mosé Manni mittels speziellen Lockrufen und Salz vom Gipfel der Alpweide, *cìma*, dort wo sie sich zur Futtersuche am liebsten aufhalten, zurückgerufen. Das Salz trägt er in einem kleinen Lederbeutel, *salèr*, um den Hals.

Im Untersuchungsgebiet werden die Ziegen stets von hinten gemolken. Da sich die Ziegen nicht leicht melken lassen, werden sie vom Helfer gebracht und nötigenfalls auch von diesem festgehalten. Das Melken beider Tierherden dauert auf Trona rund zweieinhalb bis drei Stunden. Der Melkvorgang erfolgt wie alle Tätigkeiten unter freiem Himmel. Die Kühe halten sich gerne um den bewirtschafteten *calécc*, dort wo der Boden eher flach ist, auf. Ist das Gelände um den *calécc* steil, werden kleine Terrassierungen, *mùrèl per li vàcchi*, angelegt. Sie dienen als Lager für die Kühe in der Nacht und dem Melken der Kühe tagsüber. **Abb. 58** zeigt die Terrassierungen neben dem *calécc dela colombàna*.

Abb. 58: Alp Trona Soliva. Neben dem *calécc dela colombàna* zahlreiche Terrassierungen, *mürèl per li vàcchi*. Auf diese ziehen sich die Kühe bevorzugt über Nacht zurück. Auch das Melken erfolgt auf diesen ebenen Flächen. Aufnahme 18.7.2011.

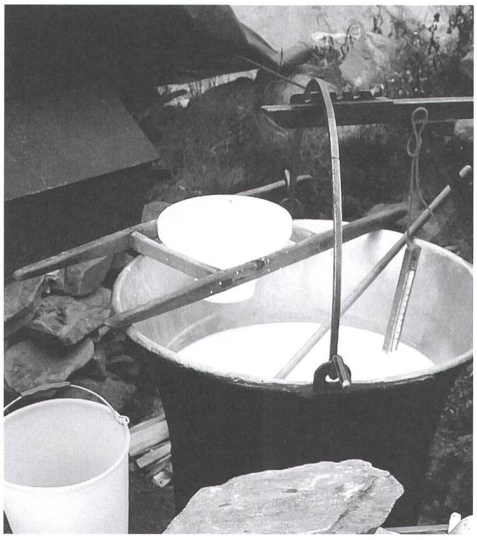


Abb. 59: Alp Trona Soliva. Auf dem Käsekessel liegt das Holzgestell, *cabréta*, das den Trichter, *cùl*, aufnimmt. Durch diesen wird die frisch gemolkene Milch in den Käsekessel geschüttet. Aufnahme 17.7.2011.

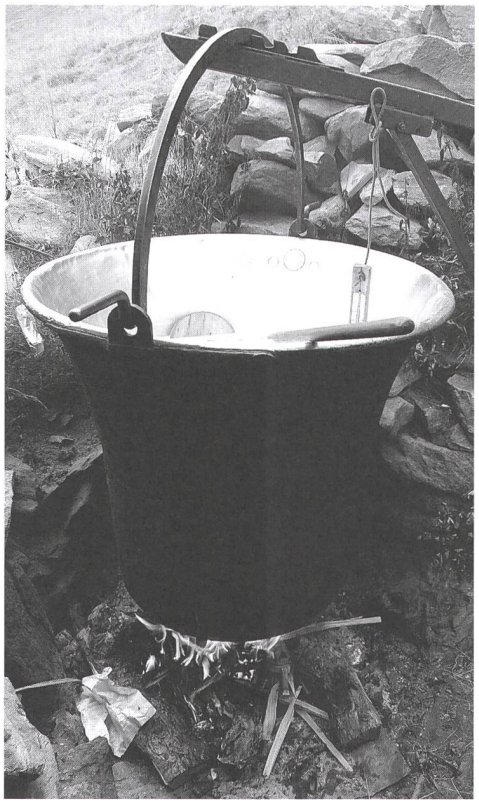


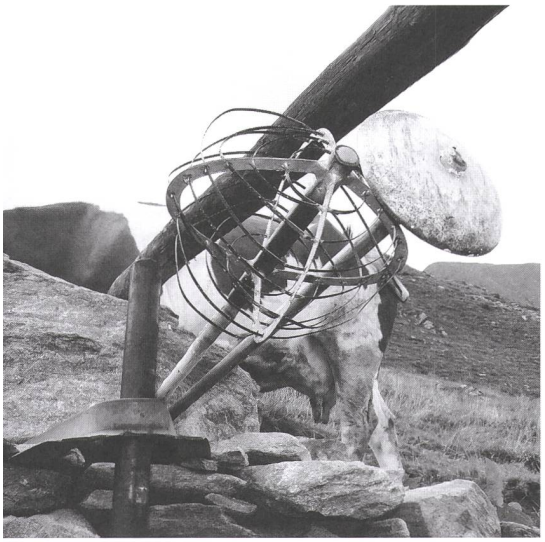
Abb. 60: Alp Trona Soliva, *calécc dos di gai*. Käsekessel, *culdèra*, der Familie Manni. Bei schönem Wetter wird die Zeltplane zurückgezogen und der Rauch kann ungehindert abziehen. Aufnahme 12.7.2011.

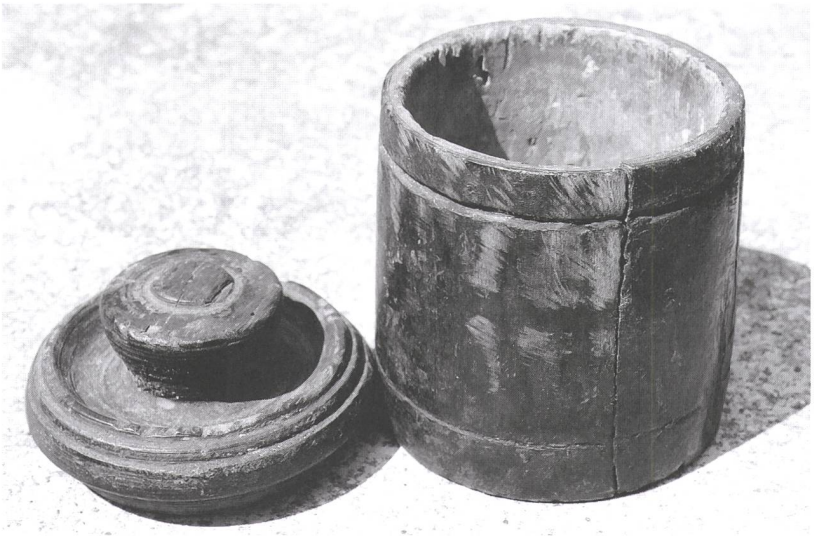
Herstellung des bìtto und der maschérpa

Beim Umschütten vom Melkeimer in den Käsekessel, *culdèra*, wird die Milch gesiebt, um Unreinheiten daraus zu entfernen. Der Seihetrichter ist zweiteilig. Er besteht aus einem Holzgestell, *cabréta*, auch *tréta* (Alp Pescegallo), mit einer Halterung aus je zwei parallelen Stäben mit zwei Sprossen, zwischen die der eigentliche Trichter, *cùl* oder *còl* (Val Varrone), gesetzt wird **Abb. 59**. Man benutzt heute immer mehr *cùl* aus Plastik mit einem Metallsieb.

Die nun gereinigte Milch wird im Käsekessel zur weiteren Verarbeitung erwärmt. Der Kessel besteht ganz aus Kupfer und weist in der Regel die Form einer umgestülpten Glocke[34] auf **Abb. 60**. Während des Käsens muss der Kessel, sobald die Milch die angestrebte Temperatur erreicht hat, vom Feuer genommen werden. Zum Zeitpunkt dieser Aufnahme wird die Milch für die Käseherstellung erwärmt. Die *culdèra* hängt an der Schwenkvorrichtung des Turners, *màsna*. Zur Kontrolle der gewünschten Temperatur ist das Thermometer am Schwenkarm befestigt. Im Käsekessel angelehnt ist das Rührgerät, *rüdèl*, zu sehen. Auf der Innenseite der *culdèra* finden sich auf den Nieten zur Henkelbefestigung der Name des Besitzers, *Mosé Manni*, und auf der anderen Seite der Name des Herstellers, Herstellungsort und Jahreszahl, *B. Dell Oca, Delebio 1978*.

Der *bìtto*-Käse enthält einen Anteil von 10 – 25 Prozent Ziegenmilch.[35] Die gemischte Milch wird nun auf die zur Gerinnung notwendige Temperatur erwärmt. Auf der Alp Pescegallo ist dies 38°C, auf der Alp Trona wird zu Beginn der Alpzeit nur auf die Temperatur von 33°C erwärmt, nach zirka sieben bis zehn Tagen dann auf 39 – 41°C. Wie mir meine Informantin auf Trona, die Käserin Antonella Manni erklärte, wird zu Beginn die Milch nur auf niedrige 33°C erhitzt, weil dieser Käse zum späteren Eigenverzehr diene und nicht lagerungsfähig sein soll. Denn infolge der Strapazen des Alpaufzuges und weil die Grasqualität in den untersten Stafeln von minderwertiger Qualität





sei, ergebe der Käse aus der Milch zu Beginn der Alpzeit kein verkaufsfähiges Produkt.

Bis zum Erreichen der Temperatur wird die Milch mit dem Käserührer, *rüdèl* oder *tarai* (Alp Foppa), einem Holzstab mit unten aufgesetzter Rundscheibe, kontinuierlich umgerührt **Abb. 61**. Damit wird verhindert, dass sich Milchfett und Eiweiss trennen.

Ist die Temperatur erreicht, wird die *culdèra* vom Feuer weggedreht und das Lab, *quácc*, für die Gerinnung beigegeben. Auf Trona in liquider, auf Pescegallo in pulverisierter Form. Es wird industriell hergestellt und besteht zu 50% aus synthetischem Chimosin und zu 50% aus bovinem Pepsin. Ursprünglich wurde das Scheidemittel Lab selbst von den Betreibern hergestellt. Wie mir mein Informant Bortolo Taloni, Ambria, berichtete, wurde der Magen eines zirka 40 Tage alten männlichen Kälbchens oder eines jungen Ziegenböckchens dafür verwendet. Das Kälbchen erhielt nur Muttermilch. Um zu verhindern, dass es Gras oder Heu fressen konnte, trug es einen Maulkorb. Nach der Entnahme wurde der Kälbermagen über dem Feuer getrocknet und schliesslich in einem eigens dafür vorgesehenen Behälter, *quacciaröla*, aufbewahrt **Abb. 62**. Je nach Menge der Milch wurde eine entsprechende Portion vom trockenen Kälbermagen abgeschnitten und in einem Holzmörser zerrieben **Abb. 63**, mit etwas Wasser vermischt und als Scheidemittel in die erwärmte Milch gegeben. Beim Käsen mit Magen entsteht unten im Käsekessel ein schmutziger Niederschlag.[36]

Abb. 61: Alp Trona Soliva. Der Käserührer, *rüdèl*, rechts im Bild sowie links der Käsebrecher mit Drahtellipsen, *spín*, werden bei Nichtverwendung in der Mauer des *calécc* versorgt. Aufnahme 18.7.2011.

Abb. 62: Val Venina, Ambria. Gedrechseltes Holzbehältnis, *quacciaröla*, zur Aufbewahrung des getrockneten Kälbermagens. Aufnahme 29.7.2011.

Abb. 63: Mörser zum Zerstossen des getrockneten Kälbermagens. Beide Geräte, das Holzbehältnis und der Mörser, wurden vom Vater meines Informanten Bortolo Taloni, Jahrgang 1931, angefertigt und dürften somit über achtzig Jahre alt sein. Aufnahme 29.7.2011.

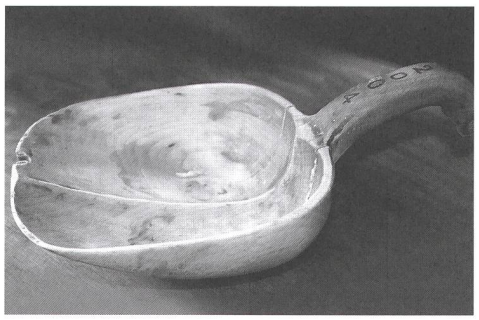


Abb. 64: Alp Trona Soliva. Der Holzschöpfer, *cazétta*, der Familie Manni mit der Jahreszahl 2004. Er dient dem Abschöpfen von Unreinheiten, die auf der *quagiàda* aufschwimmen sowie dem langsamen Brechen der geronnenen Masse an der Oberfläche. Aufnahme 21.6.2011.

Abb. 65: Val Venina, Ambria. Ein sehr kunstvoll von meinem Informanten Bortolo Taloni geschnitzte Version der *cazétta*, die in dieser Region als *scpiàna* bezeichnet wird. Aufnahme 29.7.2011.

An eine Gerinnung mittels Sauermilch wie sie im St. Galler Rheintal oder im Montafon (A)[37] noch üblich ist, erinnerte sich mein Informant Bortolo Taloni allerdings nicht. Bis ins 16. Jahrhundert herrschte im schweizerischen Alpgebiet die Sauerkäserei vor.[38] Man kann aber davon ausgehen, dass sie in der Schweiz unter alemannischem Einfluss eingeführt wurde und die vorangehende römische Labkäserei verdrängte.[39] Damit erklärt sich, dass zumindest seit römischer Zeit in der Lombardei, der *Gallia cisalpina*, an der Labkäserei festgehalten wurde. Allerdings war die Benützung von saurer Milch auch in meinem Untersuchungsgebiet nicht unbekannt. Sie wurde laut meinem Informanten früher zur Einleitung der zweiten Gerinnung, zur Fällung der *maschérpa* angewendet.

Durch die Gerinnung wird der feste Käsestoff, d.h., Eiweiss und Fett, von der Milch geschieden. Diese Masse, *la quagiàda*, wird nun in der Molke, *lazèrun*, während 20 bis 30 Minuten stehen gelassen, bevor sie dann mit dem Käsebrecher, *spín*, gebrochen wird.

An der Oberfläche aufschwimmende Aschepartikel und andere Unreinheiten, *bösc*, werden mit der *cazétta* entfernt **Abb. 64; Abb. 65**. Diese hölzerne Kelle entspricht dem in unserem Alpenraum zur Entnahme von Rahm verwendeten *Gon* oder *Goni* (Deutschbünden).[40] Die bei unseren Kellen nicht vorhandene mittlere Kante verhindert ein Festkleben allfälliger Eiweisspartikel. Auf der Alp Combanina findet sich für die *cazétta* die Bezeichnung *còp*, in der Val Venina wird sie dagegen *scpiàna* genannt. Mit der *cazétta* wird nun die geronnene Masse, *quagiàda,* mit langsamen Bewegungen an der Oberfläche gebrochen. Zeigt die Masse die gewünschte Konsistenz, wird sie nun während 20 Minuten mittels des Käsebrechers, *spín*, einem Stab mit vorne angebrachten Drahtellipsen, energisch mit kurzen heftigen Stoss- und Zugbewegungen in kleine klumpige Stückchen gebrochen **Abb. 66**.

Abb. 66: Alp Trona Soliva. Das Brechen der *quagiàda* in klumpenförmige Stückchen mittels des Käsebrechers, *spín*. Aufnahme 18.7.2011.

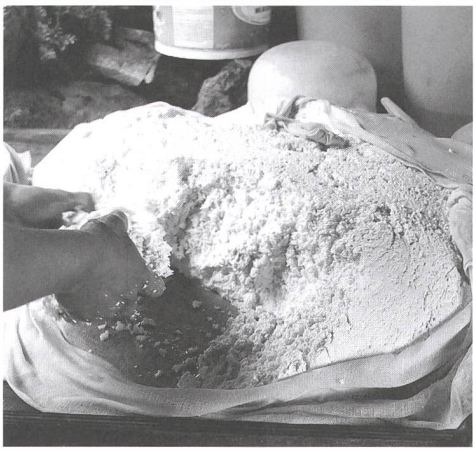
Dieser Vorgang wird solange fortgesetzt, bis die *quagiàda* körnchenartige Konsistenz annimmt. Ist dies erreicht, wird der Käsekessel erneut über das Feuer gezogen, bis die Masse unter langsamem Rühren mit dem

Abb. 67: Alp Trona Soliva. Die Entnahme der Käsemasse. Die Käserin Antonella Manni führt zwei Enden des Tuches, *pátta*, unter der Käsemasse hindurch, während ihr Bruder Carlo Manni die beiden anderen Enden festhält. Aufnahme 14.7.2011.

Abb. 68 (unten): Alp Trona Soliva. Zum Abtropfen der flüssigen Molke wird das Tuch, *pátta*, für kurze Zeit über den Kessel, *culdèra*, gehalten. Links im Bild das Käsetropfbrett, *spresún*. Aufnahme 14.7.2011.

rüdèl die ungefähre Temperatur von 50°C erreicht hat. Dieser Vorgang dauert zirka 50 Minuten. Der Käsekessel, die *culdèra*, wird vom Feuer genommen und die Masse nochmals während zirka 30 Minuten unter langsamem Rühren gewendet.

Hat der Bruch die richtige Grösse und Konsistenz erhalten, wird er vom Käser und einem Helfer aus dem Kessel gehoben. Dazu wird ein grobmaschiges Tuch aus Leinen, *pátta*, im Käsekessel befeuchtet. Danach wird das Tuch vom Helfer an zwei Zipfeln festgehalten, während der Käser die beiden anderen Enden unter der sich am Boden des Kessels befindlichen Käsemasse durchführt **Abb. 67**. Die Käsemasse wird vom Käser und seinem Helfer gleichzeitig aus der *culdèra* gehoben und für einen kurzen Moment zum Abtropfen über dem Kessel gehalten **Abb. 68**.



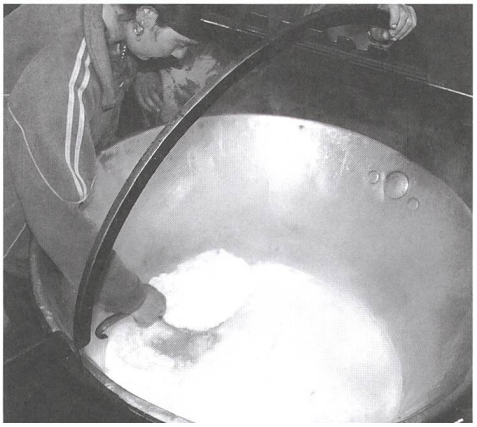


Abb. 69: Alp Trona Soliva. Das Einbringen des Käses in den Formreif, *fasèra*. Aufnahme 14.7.2011.

Abb. 70: Alp Trona Soliva. Die Käsemasse wird von Hand in weitere Formreife, die bereits mit einem nassen Tuch ausgelegt wurden, eingefüllt. Aufnahme 16.7.2011.

Abb. 71: Alp Trona Soliva. Detailaufnahme der körnigen Käsemasse, die von Hand auf zwei Formgefässe verteilt wird. Aufnahme 16.7.2011.

Abb. 72: Alp Trona Soliva.Pressen des Käses. Über das Järb wurde ein rundes Holzbrett, *tundèl,* und zur Beschwerung mehrere Steine, *sàs dela furmàscia*, aufgelegt. Aufnahme 16.7.2011.

Abb. 73: Alp Trona Soliva. Spannen des Formreifens, *fasèra*, um den nun nackten Käse. Dieser Arbeitsschritt wird auf dem Käsetropfbrett, *spresún*, vorgenommen. Aufnahme 14.7.2011.

Abb. 74: Alp Trona Soliva. Das aus der zweiten Koagulation entstandene Molkenprodukt, die *maschérpa*, wird mit der Kelle, *craspóla*, aus der *culdèra* entnommen und in die eigens dafür vorgesehenen Formgefässe, *gàrot*, eingebracht. Aufnahme 15.7.2011.

Die Masse wird nun im Tuch ins Järb, dem Formreif aus einem Lärchenspan, *fasèra*, *fascèra* oder *sinscèle* (Val Varrone), gelegt und mit den Händen in den Reif gedrückt **Abb. 69**. Werden mehrere Käse hergestellt, dann wird entweder bereits in der *culdèra* die Käsemasse mit Hilfe der *spàda*, einem länglichen flachen und vorne abgerundeten Holz geteilt oder wie auf Alp Trona **Abb. 70; Abb. 71** von Hand in zusätzliche Käsereife verteilt. Der Käsereif ist für die kleineren Käse auf der Innenseite flach, für die grösseren Käse jedoch dreieckig überhöht, was dem *bìtto*-Laib den charakteristischen eingezogenen Rand formt.

Der Reif kann entsprechend der Menge der Käsemasse enger oder weiter gestellt werden. Mittels einer Schnur wird er in der gewünschten Grösse geschlossen. Die ältesten auf der Alp Trona verwendeten *fasèra* weisen eingebrannte Initialen auf, deren Herkunft der Familie Manni nicht mehr bekannt ist. Die Verwendung hölzerner Järbe wäre aus hygienischen Gründen respektive nach EU-Auflagen nicht mehr erlaubt, sie werden des besseren Aromas wegen aber weiterhin verwendet. An ihre Stelle treten auf vielen Alpen mehr und mehr solche aus Plastik. Das Järb liegt auf einem Käsetropfbrett, *spresún*, oder auf Alp Combanina, *spazù*, auf Alp Pescegallo, *spresür* und in der Val Varrone, *spresòr* genannt.

Der Käse wird während zirka 40 Minuten gepresst. Dafür wird ein rundes Holzbrett, *tundèl*, auf den sich im Reif befindlichen Käse gestellt und zusätzlich mit mehreren schweren Steinen, *sàs dela furmàscia*, beschwert **Abb. 72**.

In einem weiteren Schritt wird der Käse im Reif und immer noch im Tuch ein erstes Mal gewendet. Dieser Vorgang erfordert Geschicklichkeit, denn die Käsemasse besitzt noch keine feste Konsistenz, sie könnte aus dem Ring gleiten. Anschliessend wird der Reif gelöst, das Tuch entfernt. Reliefbuchstaben mit dem Namen der Alp sowie des Datums werden zwischen Reif und Käse gelegt und der Formreif nun auf den nackten Käse gespannt. Damit werden Beschriftung und Datum in den Rand des Käses eingeprägt **Abb. 73**. Danach wird er nochmals auf dem Käsebrett gepresst.

Die nach der Entnahme der Käsemasse noch in der *culdèra* zurückbleibende Flüssigkeit, die Molke, *lazerún*, wird währenddessen in einer zweiten Gerinnung zum Molkenprodukt, *maschérpa*, verarbeitet. Der italienische Ausdruck für *maschérpa* ist *ricotta*, was wörtlich übersetzt das Wiederaufgekochte, hier im Sinne der nochmaligen Erhitzung,[41] bedeutet. Dafür wird zuvor beiseite gestellte Ziegenmilch ungefähr im Verhältnis eins zu zehn der Molke zugegeben. Die Molke wird auf 90°C erhitzt und unter Zugabe von zweiprozentiger Milchsäure, italienisch *acido lattico*, die zweite Gerinnung durch Ausfällung des Resteiweisses eingeleitet. Auf der Alp Trona Soliva wird noch ein Schuss Essig beigegeben. Die *maschérpa* stösst mit blasenförmigen Rundflecken, *tupín*, auf und bildet oberflächlich eine Art Schaum, *bòfa*, der sich zu einer weichen dicklichen Masse, der *maschérpa*, aufbaut. Der Käsekessel wird vom Feuer genommen und die *maschérpa* oben abgeschöpft **Abb. 74**. Dazu wird die flache durchlochte Kelle aus Kupfer, die *cráspola* benutzt **Abb. 75**. Auf der Alp Orta Vaga findet sich hierfür die Bezeichnung *craspottá*, in Rasura *cazzá*, in der Val Venina *gascpóla*. In der *culdèra* bleibt als Restflüssigkeit, die Schotte, *scócia*, zurück. Zu Beginn der Alpzeit ist die Schotte durch die noch mangelhafte Futterqualität gelbfarbig, um mit zunehmend besserem Alpfutter eine intensive Grünfärbung anzunehmen. Diese Färbung wird genau beob-

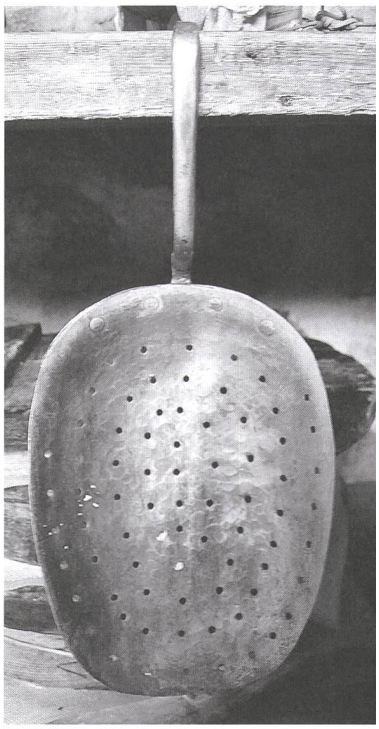
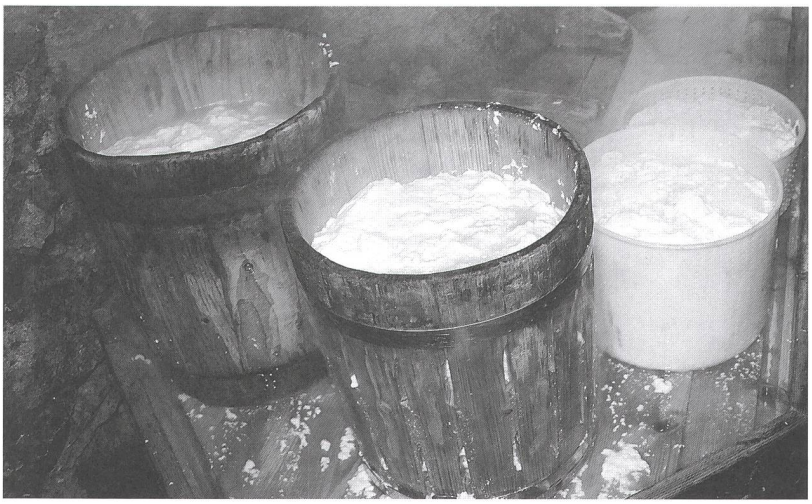


Abb. 75: Alp Varrone. Die flache Kelle, *cráspola*, zum Abschöpfen der *maschérpa*. Damit die Schotte, *scócia*, abfliessen kann, weist die *cráspola* Durchlochungen auf. Aufnahme 25.7.2011.



achtet, da damit nicht nur die Qualität der *maschérpa*, sondern vor allem die des Käses und seine Lagerungsfähigkeit beurteilt werden kann. Je intensiver die Farbe der Schotte, desto besser die Qualität des *bìtto*.

Der zylindrische Holzbehälter, *gàrot*, in der Val Venina, *garóta*, dient der Formgebung der *maschérpa* **Abb. 76; Abb. 77**. Zum Abfliessen der Schotte weist das Gefäss auf den Seiten Durchlochungen auf. Heute werden die hölzernen *gàrot* auf vielen Alpen durch Kunststoffgefässe ersetzt. Die *gàrot* werden ebenfalls auf das Käsetropfbrett, *spresún*, neben den Käse gestellt.

Die im Kessel zurückgebliebene Schotte, *scócia*, weist noch etwas Milchzucker, aber praktisch kein Eiweiss oder Fett mehr auf und wurde in früherer Zeit an die mitgeführten Schweine verfüttert. Nachdem aus

Abb. 76: Alp Pescegallo Foppe. Frisch in das Formgefäss, *gàrot*, eingebrachte *maschérpa*. Aufnahme 18.6.2011.

Abb. 77: Val Venina, Ambria. Hier wird das Formgefäss als *garòta* bezeichnet. Die Dauben sind noch mit Holzbändern gefasst, anstelle der späteren Eisenringe. Um zu verhindern, dass sich die Dauben durch die Abtropflöcher spalten, werden diese in den Daubenfugen angebracht. Aufnahme 29.7.2011.

Abb. 78: Alp Orta Vaga. Die Schotte, *scócia*, die grünlichgelbe Restflüssigkeit, die nach der Extraktion der *maschérpa* im Käsekessel zurückbleibt. Auf dem Kessel der Handbesen aus Lärchenholz, *scüét laricín*. Aufnahme: 26.7.2011.

hygienischen Gründen keine Schweine mehr gealpt werden, wird sie meistens noch zum Auswaschen der Gerätschaften verwendet oder direkt vor dem *calécc* ausgeschüttet. Zum Putzen des Käsekessels wird ein speziell dafür hergestellter Handbesen, *scüét laricín,* benutzt **Abb. 78**. Wie der Name sagt, besteht dieser aus feinen jungen Lärchenästchen, die mit einem umwickelten Metalldraht zusammengehalten werden. Sie werden von all meinen Informanten selbst angefertigt.

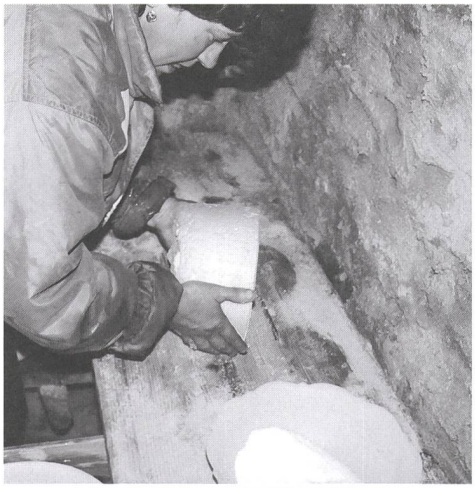
Die Herstellung des *bìtto* und der *maschérpa* dauert ungefähr dreieinhalb Stunden. Nach dem Auswaschen der Gerätschaften werden die Produkte jeweils am Morgen zur Lagerung nach unten in den Speicher, die *casèra* gebracht.

Für den Transport wird das Rückentraggerät, *campascìn*, verwendet. Beim *campascìn* handelt es sich um einen locker geflochtenen Rückentragkorb **Abb. 79**.

Wird der *campascìn* für den Käsetransport benützt, dann weist er im oberen Drittel ein waagrechtes Stück Holz auf. Auf dieses Stück Holz wird nun das bereits zum Käsepressen verwendete Brett, *tundèl*, waagrecht in den *campascìn* gelegt.

Für den Transport wird die *maschérpa* im Formgefäss, *gàrot*, zuunterst in den *campascìn* gestellt, der *bìtto* ebenfalls im Formreifen, *fasèra*, zuoberst auf das Holzbrett, *tundèl*.

Nach einigen Tagen im Käsekeller, *casèra*, erfolgt die Befreiung des Käselaibes vom Järb, *fasèra*, dem Holzreifen aus Lärche. Auf langen Tischen wird der Käse jeden zweiten Tag, während 13–15 Tagen gesalzen. Auf einigen Alpen erfolgt anstelle der Trockensalzung ein einmaliges, ungefähr 12 Stunden dauerndes Einlegen des Käses im Salzbad (Alp Foppa). Auch die *maschérpa* wird nach einigen Tagen aus ihrem Formgefäss, dem *gàrot* entnommen und jeden zweiten Tag alternierend mit dem Käse gesalzen. Wie der *bìtto* wird auch die *maschérpa* regelmässig gewendet **Abb. 80; Abb. 81**.



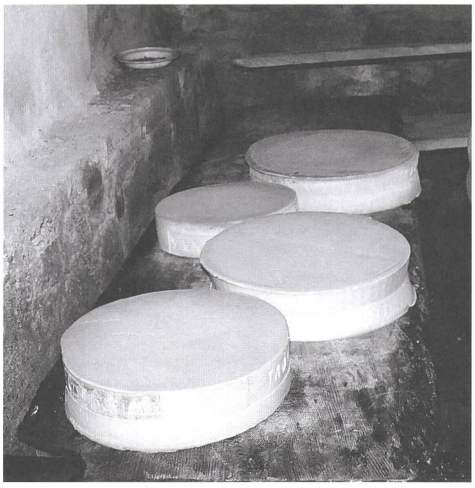


Abb. 79: Alp Trona Soliva. Antonella und Zita Manni beim morgendlichen Transport der Produkte nach unten in den Käsekeller, *casèra*. Von den höchsten Stafeln beträgt ein Weg bis zu 35 Minuten. Aufnahme 13.7.2011.

Abb. 80: Alp Trona. Zita Manni beim Salzen der *maschérpa* in der *casèra*. Dazu wird auf einem Tisch grosszügig Salz ausgestreut, in welchem die *maschérpa* mehrmals gewendet wird. Aufnahme 19.7.2011.

Abb. 81: Alp Trona. Im unteren Stock der *casèra* lagert der *bìtto*. Hier wird er während einigen Tagen noch im Formreif belassen, aber schon regelmässig gesalzen, bevor er dann im Regal gelagert wird, wo er kontinuierlich gewendet werden muss. Gegen Ende der Alpzeit ist die *casèra* mit *bìtto* gefüllt. Aufnahme 16.7.2011.

Auf der Alp Trona Soliva wiegen die kleineren *bìtto*-Laiber zwischen sieben bis zehn Kilogramm und die grösseren 16 bis 22 Kilogramm. Antonella Manni, die Käserin auf der Alp Trona Soliva, fertigt zu Beginn der Alpzeit zweimal täglich je einen kleineren und grösseren Käse an, gegen Ende der Alpzeit nur noch je einen Käselaib von über 22 Kilogramm. Pro Tag werden zwischen drei bis vier *maschérpa* à zirka zwei Kilogramm hergestellt. Insgesamt produzierte die Familie Manni im Alpsommer 2011 zirka 2820 kg *bìtto* und 1504 kg *maschérpa*.

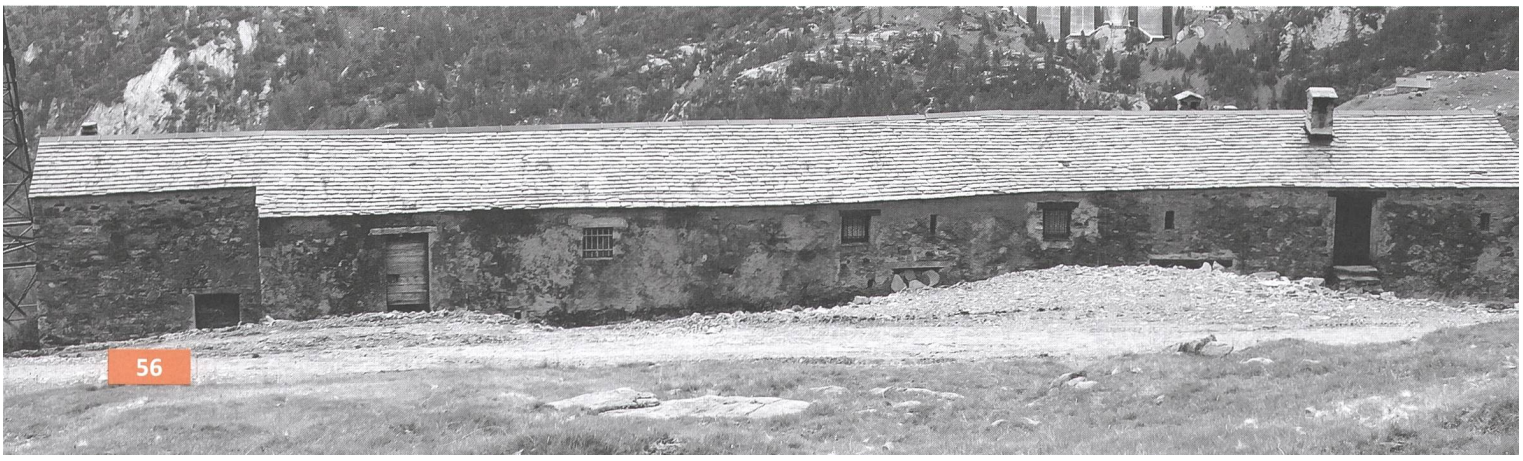
Die Lagerung des bìtto und der maschérpa

Beim Käsespeicher auf der Alp Trona handelt es sich um ein fest installiertes, aus Steinen und mit Mörtel aufgeführtes Gebäude mit einem Satteldach aus lokalen Gneisplatten, *piödi*, gedeckt **Abb. 82**. In der *casèra* werden die Alpprodukte über den Sommer gelagert. In einem Anbau, *bàita*, ist eine einfache Küche mit Feuerstelle und Schlafgelegenheit vorhanden. Während der Alpzeit logiert hier die betagte Mutter Attilia Manni, sie verkauft gelegentlich den Käse an Wanderer.

Da die hergestellten Produkte unterschiedlicher Lagerungsbedingungen bedürfen, weist die *casèra* zwei Stockwerke auf. Der untere Stock, der fensterlose Käsekeller, wurde rückwärtig in den Hang gestellt, um die Temperaturen konstant niedrig zu halten. Hier lagern auf Holztablaren die Käselaiber während der Alpzeit. Zur Lagerung der *maschérpa* sind keine so tiefen Temperaturen notwendig, dafür aber eine höhere Luftzirkulation. Diese wird im oberen Stockwerk gewährleistet, welches über Fenster verfügt. Die *casèra* als zentraler, fest installierter Lagerungsort der Alperzeugnisse findet sich auch auf anderen Alpen mit Mehrstufenbetrieb. Solche Speicher sind mehrheitlich im unteren Bereich der Stafeln eingerichtet, auf Alp Trona Soliva auf 1907 m ü. M., auf der Alp Pescegallo auf 1595 m ü. M. Die Gebäude scheinen kein hohes Alter aufzuweisen, sie datieren mehrheitlich in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts. Frühere Formen anstelle der *casèra* konnte ich in meinem Untersuchungsgebiet nicht nachweisen. Aber aus dem Umstand heraus, dass es notwendig war, die Alpprodukte geschützt vor fremdem Zugriff und in einem idealen Umfeld zu lagern, ist davon auszugehen, dass solche festen Bauten schon früher zu diesem Zweck erstellt wurden. Aufgrund der hohen Mobilität, die mit einer Bewirtschaftung der *calécc* einhergeht, ist bei dieser umfangreichen Käseproduktion ein zentraler Aufbewahrungsort notwendig. Möglicherweise wurde in früheren Zeiten der Käse in einfachen Trockenmauerbauten, unter Felsformationen oder in Erdgruben wie dies in den Tiroler Alpen noch vor der Erstellung von Vorratsräumen zu beobachten war,[42] eingerichtet.

Am Ende der Alpzeit verkauft die Familie Manni einen Teil ihrer Produkte an die von den Mitgliedern der *Associazione di Produt-*

Abb. 82: Der Käsespeicher der Alp Trona. Die linke Hälfte des Gebäudes sowie der kleine Anbau links im Bild gehören zur Alp Trona Soliva, die rechte Hälfte ehemals zur Alp Trona Vaga. Heute befindet sich in diesem Teil ein kleines Rifugio. Aufnahme 18.7.2011.



tori di Formaggio Bitto betriebene Verkaufsstelle in Gerola Alta. Den Rest verkauft sie an Privatpersonen sowie an einen Gastronomiebetrieb an ihrem Wohnort Cosio. Für ihren Eigenkonsum behält die Familie zwei *bìtto*-Laiber.

Die Holzbeschaffung

Durch das zweimal tägliche Käsen besteht ein hoher Holzbedarf. Die Familie Manni auf der Alp Trona Soliva nennt für den Alpsommer 2011 die Menge von zirka 6580 Kilogramm verfeuertem Holz. Dies würde zirka acht bis elf Ster entsprechen, was ich als zu tief angesetzt beurteile. Ich schätze den Holzbedarf auf zirka ein bis zwei Ster pro *calécc*, also mindestens 20 Ster Brennholz auf die gesamte Alpzeit aufgerechnet.

Das Bereitstellen von genügend Brennholz auf allen Stufen der Alpwirtschaft ist eine zeitaufwändige Arbeit, die vor der Alpfahrt erledigt werden muss. Auf der Alp Pescegallo Foppe bestimmt im September, noch während der regulären Alpzeit, der amtliche Förster, *guardia forestale*, welches Holz in der Waldzone geschlagen werden darf. Das Holz kann heute auf die meisten Alpen mit Fahrzeugen gebracht werden, aber die Feinverteilung auf die einzelnen *calécc* geschieht immer noch mit dem Maultier oder mit dem Pferd. Auf Trona Soliva fehlte bis ins Jahr 2011 eine fahrbare Strasse. Aus diesem Grund wurde in den letzten Jahren das Holz in Form unabgeasteter Baumstämme mittels eines Helikopters zirka alle vier Jahre angeliefert und zum Trocknen an der Abwurfstelle liegen gelassen. Daneben werden auch ausgewählte Bäume an Ort und Stelle geschlagen. Von den Schlagorten oder Deponien wird das Holz mit dem Pferd auf die *calécc* verteilt **Abb. 83 – Abb. 85**. Für den Holztransport wird dem Pferd ein Packsattel, *basto*, aufgelegt, an den beidseitig Holzkisten, *cèsti*, eingehängt werden. Falls das Pferd nicht eingesetzt wird, weidet es mit den Kühen.

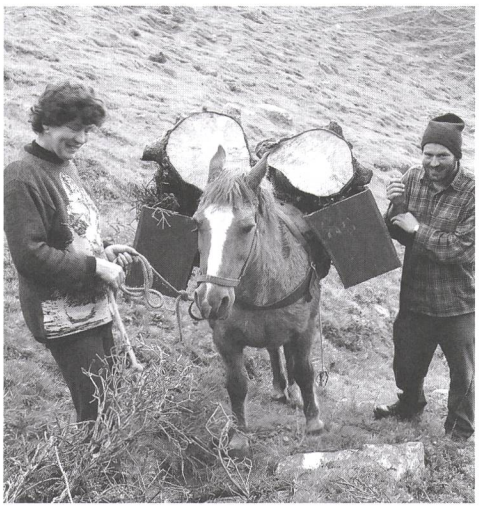


Abb. 83: Alp Trona Soliva. Zita und Carlo Manni bringen mit dem Pferd das geschlagene Holz zu einem Stafel, der in den nächsten Tagen bewirtschaftet wird. Aufnahme 22.6.2011.

Abb. 84: Alp Trona Soliva. Drei Tage bevor der *calécc della colombàna* bezogen wird, müssen Zita und Carlo Manni den Holzvorrat bereitstellen. Im Hintergrund setzt Mosé Manni die Mauern des *calécc* wieder in Stand, die wie jedes Jahr mehr oder weniger neu gerichtet werden müssen. Aufnahme 2.8.2011.

Abb. 85: Alp Trona Soliva. Carlo und Zita Manni beim Spalten eines Blocks mit der Bisse, dem Eisenkeil, den sie mit den umgekehrten Äxten in den Stamm treiben. Aufnahme 2.8.2011.

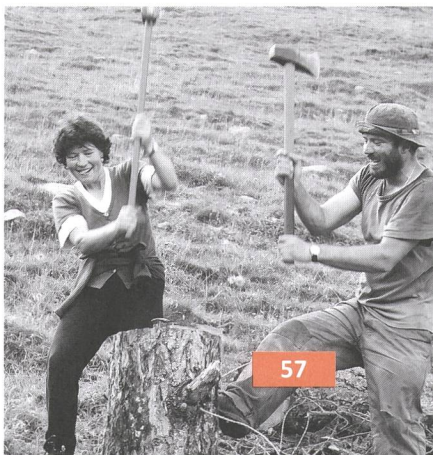


Abb. 86: Alp Trona Soliva, *calécc deli bösci*. Aufnahme 19.8.2011.

Fallbeispiel Alp Trona Soliva

Es liegt hier ein Idealfall für die Beobachtung der Mehrstafelwirtschaft mit den *calécc* vor. Einerseits sind die *calécc*-Strukturen bislang durch bauliche Eingriffe kaum zerstört worden und andererseits treffen wir hier noch auf eine annähernd intakte Stafelwirtschaft, wie sie im untersuchten Gebiet sonst nicht mehr beobachtet werden kann.

Die Alp Trona Soliva

Die untersuchte Alp liegt in einem Seitental der Valle del Bitto di Gerola, in der Valle della Pietra **Abb. 87**. Die Alp Trona gliedert sich in die zwei Alpen Trona Soliva und Trona Vaga. Beide sind der Gemeinde Gerola Alta, 1053 m ü. M., zugehörig. Bis vor zirka 15 Jahren teilten sich die beiden Alpen den Käsekeller, *casèra*, 1907 m ü. M. Die Alp Trona Vaga erhielt damals einen eigenen Keller, der für die dortigen Betreiber einfacher zugänglich war. Im nun freistehenden Teil der ehemals gemeinsamen *casèra* wurde ein kleines Rifugio mit Übernachtungsmöglichkeit eingerichtet **Abb. 82**.

Die Alp Trona ist erst seit dem Sommer 2011 durch eine Fahrstrasse vom Maiensäss Laveggiolo, 1471 m ü. M., aus erschlossen. Zu Fuss ist sie über Pescegallo, von Gerola Alta sowie aus der Val Varrone zu erreichen. Infolge der erst in diesem Jahr fahrbaren Erschliessung der Alp erlitt das Gebiet bislang nur wenig Störungen. Die Weidefläche der Alp beträgt 128,3 Hektaren[43] und liegt damit im Vergleich zu den umliegenden Alpen im oberen Bereich.

Die Betreiber von Trona Soliva

Die Betreiber, die Familie Manni, hat diese Alp seit 1957 von der Gemeinde Gerola Alta gepachtet. Ausserhalb der Alpzeit verfügt die Familie über einen festen Wohnsitz in Cosio, 224 m ü. M., in der Talebene des Veltlins. Dort stellen sie zwischen Herbst bis Frühjahr zwar ebenfalls Käse her, aber keinen *bìtto*, sondern einen halbfetten Käse aus Kuhmilch, ohne Beigabe von Ziegenmilch, welcher unter dem italienischen Begriff *semigrasso* gehandelt wird.

Fünf Mitglieder der Familie Manni tragen heute den Alpbetrieb und übernachten im *calécc* **Abb. 88 – Abb. 94**. Der Vater, Mosé Manni, 78 Jahre alt, früher Leiter des Betriebs, ist noch mit der Viehhut und dem Melken beschäftigt. Er war mein bester Informant über die früheren Zustände im Alpbetrieb und über die Sachkultur. Mosé Manni ist noch immer trittsicher und ausgesprochen flink im Gelände unterwegs. Beeindruckend, wie er morgens mit wenigen Lockrufen die Ziegen aus den obersten Alpgebieten zum Melken herbeirief. Sein ältester Sohn Adolfo, 40-jährig, hätte eigentlich als Nachfolger den Hof übernehmen und damit Leiter des Alpbetriebs werden sollen, aber nach einem Unfall ist er in seinen Tätig-

Abb. 87: Kartenausschnitt der Alp Trona. Die Alp liegt in einem Seitental der Valle del Bitto di Gerola in der Valle della Pietra. Mst. 1:75 000.

Abb. 88: Alp Trona Soliva. Familie Manni beim Abendessen im *calécc*. Von links nach rechts die Töchter Zita und Antonella, die Söhne Carlo und Adolfo sowie Vater Mosé. Aufnahme 14.7.2011.

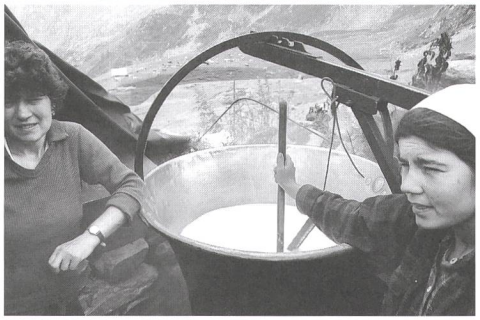


Abb. 89: Alp Trona Soliva. Zita und Antonella Manni beim morgendlichen Käsen. Aufnahme 12.7.2011.

Abb. 90: Alp Trona Soliva. Kurz nach neun Uhr morgens finden die Kälber selbständig den Weg zum *calécc*. Sie erhalten regelmässig einen Teil des *lazerún*, der Molke, die sie so sehr mögen. Aufnahme 4.8.2011.

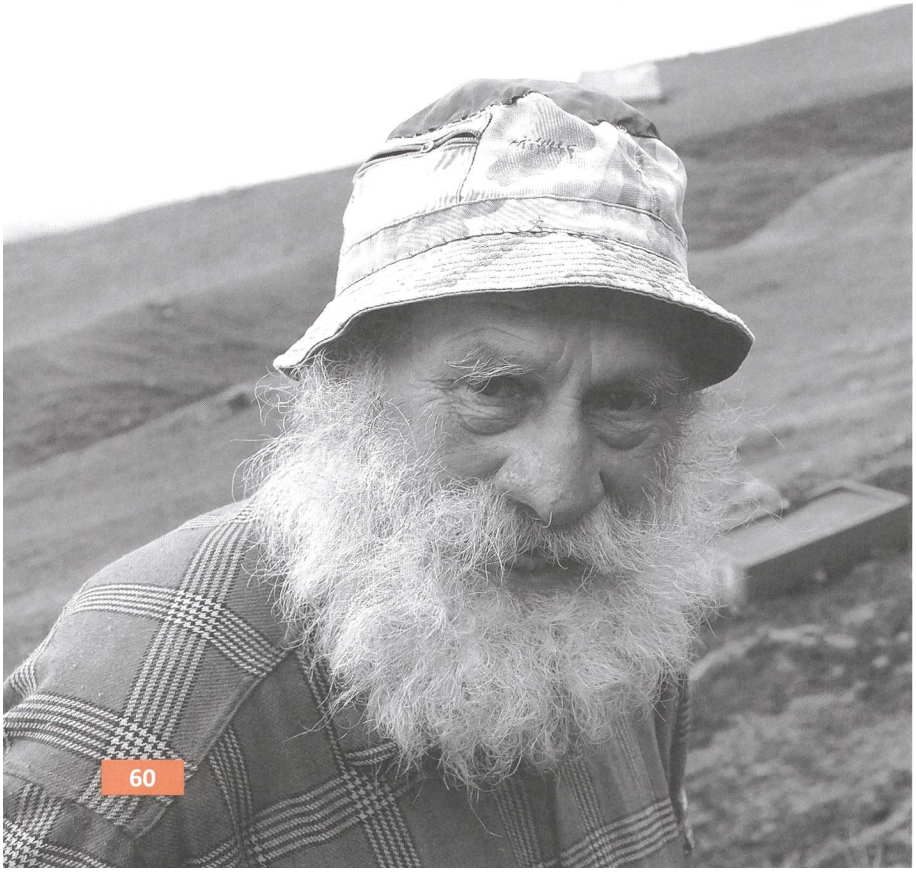


Abb. 91: Alp Trona Soliva. Mein wertvollster Informant Mosé Manni. Aufnahme 16.7.2011.

keiten schwer eingeschränkt und verlangsamt. Trotzdem wird er noch im Alpbetrieb als Melker eingesetzt.

Sein Bruder Carlo Manni, 39 Jahre alt, ist seit einer Mittelohrenentzündung stark hörbehindert. Seine Tätigkeiten umfassen vor allem das Hüten der Tiere, das Melken und überall dort, wo Kraft erforderlich ist, wie beispielsweise das Spalten von Brennholz oder der Transport des grossen Käsekessels, der *culdèra*.

Seine Schwester Antonella, 30 Jahre alt, ist im Wesentlichen für das Käsen zuständig. Auf ihren Schultern lastet heute die ganze Verantwortung der Herstellung dieses Produktes, denn geringste Fehler bei der Herstellung könnten zum wirtschaftlichen Misserfolg führen. Ihren ersten Käse hat sie mit 12 Jahren hergestellt. Nach Abschluss der obligatorischen Schulzeit übernahm sie diese Aufgabe zu Hause und auf der Alp. Sie organisiert heute den ganzen Alpbetrieb anstelle ihres Vaters. Antonella ist eine mental und körperlich starke Frau, die mit allen Schwierigkeiten umgehen kann.

Ihre verheiratete Schwester Zita Acquistapace-Manni, 44 Jahre, hilft jeweils während der Woche bei allen Tätigkeiten mit. Ihre Familie wohnt in Morbegno in der Veltliner Talebene. Jeden Sonntagabend findet sie sich auf Trona ein und bringt bei dieser Gelegenheit die notwendigen Nahrungsmittel, vor allem Brot, mit. Sie ist die schnellste Melkerin. Ihre beiden Kinder Augusto Acuistapace, 15-jährig, und Lucia Aquistapace, 20 Jahre alt, arbeiten während ihrer Ferien ebenfalls auf der Alp mit.

Während der Alpzeit wechselt die Familie rund 15–17-mal ihren Standort. Auf sieben ihrer insgesamt 20 Stationen stellen sie den Käse nicht im *calécc*, sondern in einer klei-

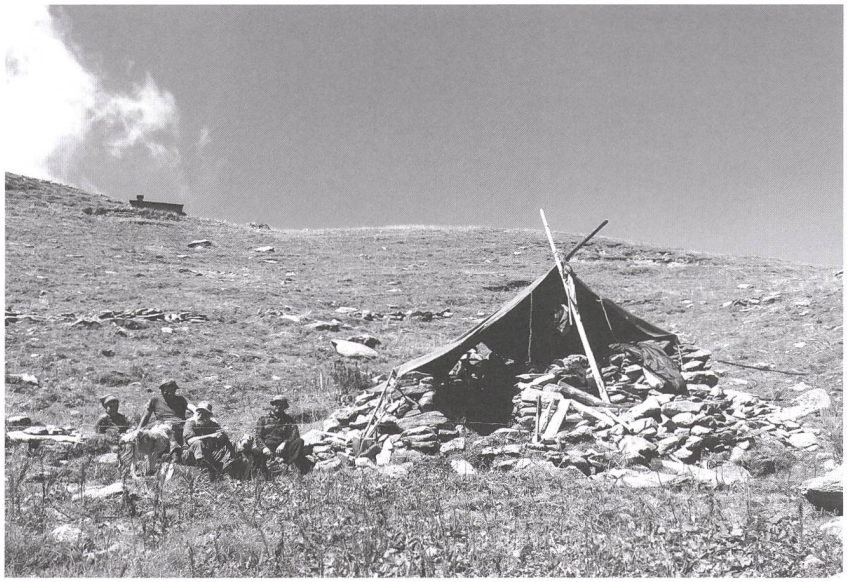
nen fest installierten, ziegelgedeckten Hütte, *bàita*, her. Diese neuzeitlichen Gebäude wurden ihnen von der Gemeinde Gerola Alta zur Verfügung gestellt, da das Arbeiten in den *calécc* nicht mehr den aktuellen Vorschriften entspricht. Die restlichen 14 Stationen werden konsequent im *calécc* bewirtschaftet. In diesen stellt die Familie den Käse her, hier kochen, essen und schlafen sie.

Auf der Alp der Familie Manni finden sich weder Fahrzeuge noch ein Transistorradio. In ihrem Wohnhaus im Tal fehlt auch ein Fernsehgerät. Die Familie ist für ihr ständiges Arbeiten bekannt. Während meiner Zeit auf Trona Soliva ist mir die Familie in einer überaus liebenswürdigen, herzlichen, hilfsbereiten und sehr humorvollen Weise begegnet. Keineswegs würde ich sie als verschlossen, abweisend oder gar hinterwäldlerisch beschreiben, wie dies von einigen Seiten her geschehen ist. Die Familie verfügt über einen sehr engen und starken Zusammenhalt. Ihre natürliche Ablehnung gegenüber den neuen Medien ist absolut verständlich, für ihre Tätigkeiten sind sie nicht gezwungenermassen darauf ange-

Abb. 92: Alp Trona Soliva. Antonella und Carlo Manni in ihrem höchst gelegenen *calécc* auf annähernd 2200 m ü. M. Aufnahme 17.8.2012.

Abb. 93: Alp Trona Soliva, *calécc deli bösci*. Kurze Ruhepause nach dem Mittag-essen. Von links Antonella, Carlo, Mosé und Adolfo Manni mit den Hündinnen Vanja und Marmotta. Aufnahme 18.8.2012.

Abb. 94: Alp Trona Soliva. Für eine grossflächigere Düngung der Alpweiden werden die Kuhfladen auf der Weide verteilt. Mosé Manni tut dies nach dem abendlichen Melken. Aufnahme 18.8.2012.



wiesen. Dass sie gegen den Bau einer fahrbaren Strasse waren, ist nachvollziehbar. Denn die gebaute Strasse hat nicht nur ihre Weidefläche stark durchschnitten, sondern auch einen *calècc* zerstört, den die Familie wegen seiner guten Lage noch regelmässig bewirtschaftete und nun aufgeben musste. Die Erschliessung hat zu einer grösseren Begehbarkeit der Alp geführt. Oft treffen sich heute Motorradfahrer auf der Alp – eine in Italien nicht nur bei jungen Leuten beliebte Freizeitbeschäftigung. Mit ihren Geländemaschinen befahren sie regelmässig verbotenerweise die Weideflächen, beschädigen den Pflanzenteppich und erschrecken das Vieh.

Dass sich die Familie Manni ihren lombardischen Dialekt bewahrt hat, empfinde ich nicht als rückständig. Im Gegenteil bezeichne ich es als einen Verlust, dass dieser oftmals von jüngeren Personen nicht mehr oder nur noch unvollständig verstanden bzw. gesprochen wird. Mit dem Absterben des Dialekts schwinden die traditionellen Sachbegriffe und damit auch das Verständnis für die Arbeitsmethode. In dieser Beziehung war mir Mosé Manni eine grosse Hilfe, da er nur Dialekt sprach und der italienischen Sprache nicht mächtig war. Für eine Sache fand er immer den treffenden Dialektbegriff.

Wer die Familie Manni bei ihrer Arbeit begleitet, weiss, weshalb sie keine Zeit für einen Schwatz oder den Gang in ein Restaurant übrig hat. Von vier Uhr morgens bis um 21.30 Uhr abends ist zum Teil knochenharte Arbeit angesagt, die immer, bei jeder Witterung im Freien erledigt werden muss. Die Familie besteht – zählt man den betagten Vater und den behinderten Bruder nicht dazu – aus genau drei Personen, die alle Arbeit unter sich ausmachen müssen.

Mehrstafelwirtschaft

Alpbestossung cargà munt

Die Alpbestossung, *cargà munt*, findet stets Anfang Juni statt. Die Familie Manni bestösst die Alp mit 45 Kühen, die alle in ihrem Besitz sind, sowie mit 80 Ziegen, von denen lediglich 30 ihnen gehören.[44] Noch bis vor zirka 15 Jahren besass die Familie weitaus weniger eigene Kühe, stattdessen sömmerten sie zusätzlich zu ihrem eigenen Vieh auch fremde Kühe. Es liessen sich aber immer weniger Bauern finden, die über Vieh zur Alpung verfügten, so dass sich die Familie entschloss, ihren eigenen Bestand zu vergrössern. Auch daher, dass in dieser Zeit Antonella Manni hauptberuflich zu Hause zu Käsen begann und das Einkommen vergrössert werden musste.

Da die Tiere über den Winter im Stall gehalten werden und damit nicht mehr gewohnt sind zu laufen, werden sie wie heute an vielen Orten im Alpenraum üblich, mit einem Transporter hochgefahren. In Castello, 1307 m ü. M., der einzigen Maiensässstation der Betreiber, besitzt die Familie ein gemauertes Haus und einen Stall mit umgebenden Weiden. Nach Entladung der Tiere verbleiben die Mannis dort während rund sieben bis zehn Tagen. Das Maiensäss Castello wird nur im Frühjahr zu Beginn der Alpzeit und im Herbst anlässlich der Alpabfahrt benützt. In den Tagen vor der Alpauffahrt gewöhnen sich die Tiere hier an ihre Umgebung und überhaupt erst an freien Auslauf.

Stafelwirtschaft

Von ihren ehemals über 40 *calécc*-Stationen oder -Stafeln bewirtschaftet die Familie Manni heute noch 20 Stationen, wobei sie pro Alpsommer rund 15 bis 17 Stationen aufsucht. Die verbleibenden Stafel sind al-

ternierend, für das nächste oder übernächste Jahr eingeplant. Das System, nicht alle Stafel jährlich aufzusuchen, ist Teil dieser Form der Alpbewirtschaftung. Die Absicht ist eine gleichmässige Düngung der Alpweiden. Denn die Konzentration der Tiere und damit der Anfall von Dünger sind durch das Melken und durch die Nachtweide um den bewirtschafteten *calécc* am höchsten. Grundsätzlich wird aber alljährlich die gesamte Alpfläche abgeweidet.

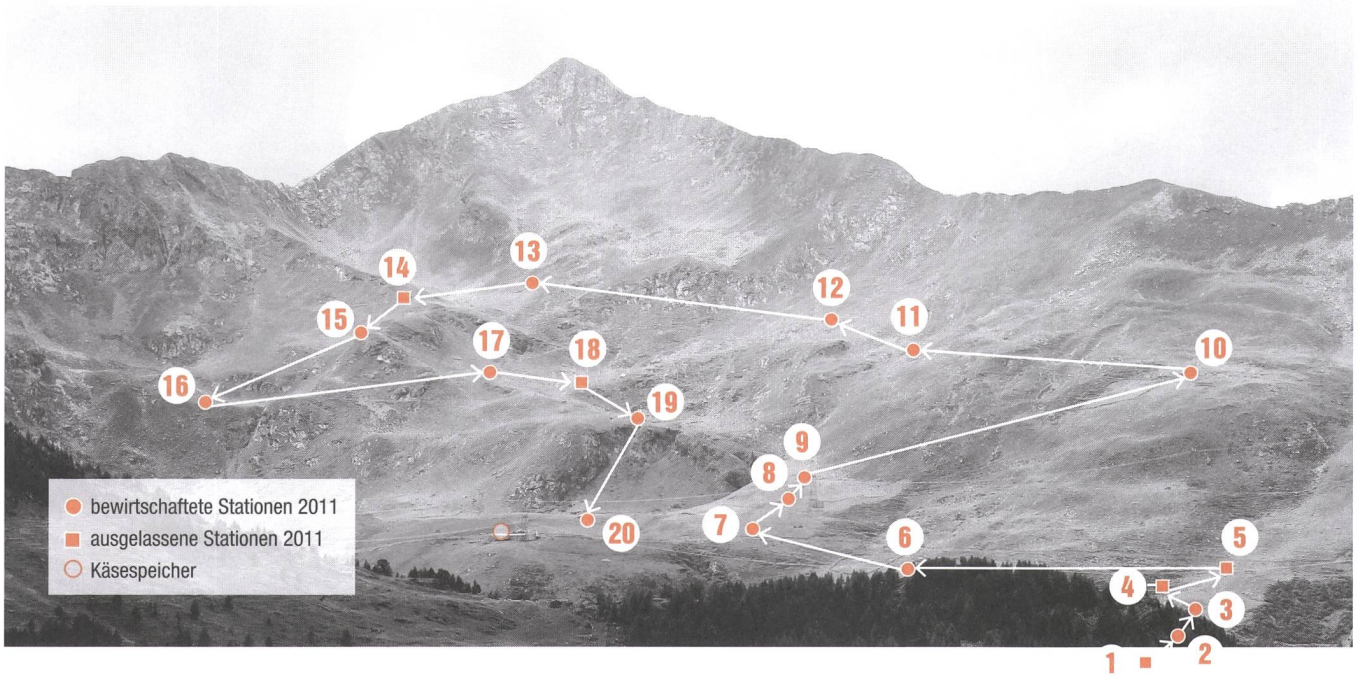
Ausgangspunkt der Wanderungen sind stets die Stationen im unteren Bereich der Alpweide. Dem Graswuchs folgend, werden die nächst höheren Stafel bezogen, bis der höchste Stafel erreicht ist und die Wanderungen wieder in tiefere Lagen führen. Dabei wird kein Stafel zweimal aufgesucht. Wie die Mannis mir berichten, wollen sie zu Beginn möglichst schnell höher ziehen, denn einerseits ist das Gras an tieferer Stelle von minderer Qualität und andererseits ist das Gebiet sehr steil und demzufolge der tägliche Weg zum Käsespeicher, *casèra*, umständlich und mühsam.

Die Wanderungen der Familie Manni

Abb. 95 zeigt die Wanderungen der Familie Manni auf der Alp Trona Soliva während des Alpsommers 2011. Die Familie liess die erste Station aus und startete beim *calécc zambüch* (**2**), wanderte von Stufe zu Stufe aufwärts bis zum höchsten *calécc del valèt* (**13**), um dann im zweiten Teil der Alpzeit allmählich die *bàita pià di cavai* (**20**) zu erreichen. Hier verblieb sie bis gegen Ende des Alpsommers. Die tiefste Stafel der Alp Trona, *bàita di zambüch* (**1**), liegt auf zirka 1773 m ü. M., die höchste Stafel der *calécc del valèt* (**13**) liegt auf annähernd 2200 m ü. M. Unterhalb der *bàita pià di cavai* (**20**) befindet sich der Käsespeicher, *casèra*.

Abb. 95: Die Alp Trona Soliva von der gegenüberliegenden Alp Pescegallo Lago her aufgenommen. Dazwischen liegt die Alp Tronella, vorne im Bild. Die Abbildung zeigt die Wanderungen der Familie Manni auf der Alp Trona Soliva. Aufnahme 28.7.2011.

Stationen: **1** *bàita di zambüch* **2** *calécc zambüch* **3** *calécc dos di gai* **4** *bàita di spin* **5** *calécc di spin* **6** *calécc del urs* **7** *calécc pià deli càbri giù in fondo* **8** *calécc pià deli càbri in mezz* **9** *calécc sün som pià deli càbri* **10** *bàita di dos* **11** *calécc del stràch* **12** *calécc della colombàna* **13** *calécc del valèt* **14** *bàita del valèt* **15** *calécc deli bösci* **16** *calécc deli bösci sot* **17** *calécc de sprisu* **18** *calécc piüdisc* **19** *bàita del mèlasc* **20** *bàita pià di cavai*



Die Wanderungen im Alpsommer 2011

Talstufe

Cosio Bolgia, 231 m ü. M.
10.6.2011
In Cosio Bolgia befindet sich der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Manni. Dieser liegt etwas ausserhalb ihres Wohnortes Cosio. Von hier aus werden die Tiere per Camion auf das Maiensäss Castello gebracht.

Maiensässstufe

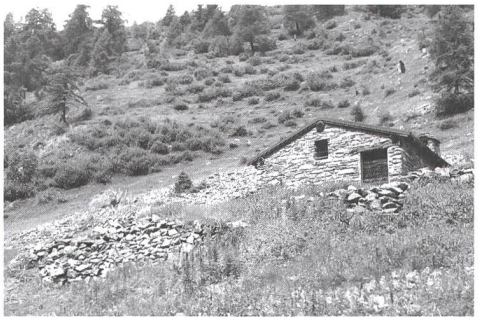
Maiensäss Castello, 1303 m ü. M.
10.6.–17.6.2011
Maiensäss oberhalb der Gemeinde Gerola Alta. Bis zu dieser Station werden die Tiere von Cosio aus mit dem Camion gebracht. Diese Station wird als einzige zweimal, zu Beginn und gegen Ende der Alpzeit aufgesucht.

Alpstufe

Der Vollständigkeit halber werden sowohl die bewirtschafteten Stafel im Alpsommer 2011 als auch die in diesem Jahr ausgelassenen Stafel aufgeführt.

bàita di zambüch, 1773 m ü. M.
Ausgelassen im Sommer 2011
Die am tiefsten angelegte Station auf der Alp Trona Soliva unterhalb des *calécc zambüch*. Da die Familie die fest installierten Hütten meidet, erfolgt von hier aus eher selten der Start der Wanderungen. Der Name *zambüch* entspricht im lombardischen Dialekt italienisch *sambuco*, was Holunder bedeutet.

Abb. 96: Alp Trona Soliva, *bàita di zambüch*, b1061. N 46° 2' 38.18'', E 9° 31' 58,2''. Aufnahme 3.8.2011.



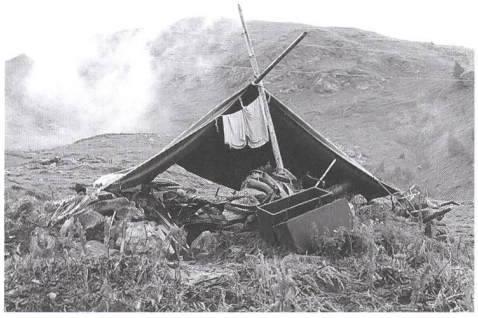
calécc zambüch
1. Station, 17.6.–20.6.2011
Die Aufnahme entstand zwei Tage nach der Aufgabe des *calécc*.

Abb. 97: Alp Trona Soliva, *calécc zambüch*, c1009. N 46° 2' 37,8'', E 9° 32' 24,24'' **Typus 1, Länge:** 5,80 m **Breite:** 5,30 m **Mauerhöhe *matóch*:** 2,00 m **Mauerhöhe:** 0,45 –1,10 m **Mauerstärke:** 0,70–0,80 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links hinten ***furscèl*:** Metall **Nebenbemerkung:** Noch zu sehen ist der vordere Holzpfeiler *pasùn*.
Aufnahme 22.6.2011.

calécc dos di gai
2. Station, 20.6.–25.6.2011
Calécc: Links des Eingangs im hinteren Bereich eine Steinauflage für das Käsetropfbrett, *spresún*. Auf der linken Seite des *calécc* ein Pferch, *bàrech*, der im Sommer 2011 benützt wurde.
Zur Namensgebung: *dos*, italienisch *dosso*, deutsch Kuppe und *gai*, italienisch *gallo*, *galli* Hahn, damit ist nach Auskunft von Mosé Manni die Mehrzahl von Auerhühner

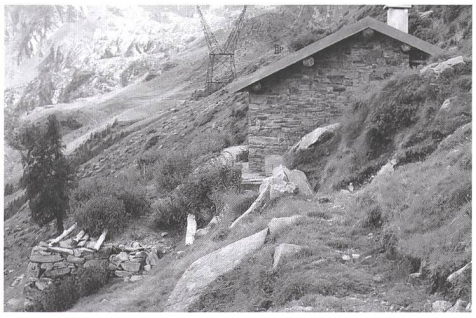
gemeint (italienisch *gallo cedrone*). Der *calécc* erhielt seinen Namen offensichtlich durch seine Lage auf einer Kuppe und dem an diesem Ort gehäuften Auftreten von Auerhühnern.

Abb. 98: Alp Trona Soliva, *calécc dos di gai*, c1008. N 46° 22' 27,21'', E 9° 32' 10,32'' **Typus 1, Länge:** 6,20 m **Breite:** 4,80 m **Mauerhöhe *matóch*:** 2,05 m **Mauerhöhe:** 0,90 m **Mauerstärke:** zirka 0,80 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links hinten ***furscèl*:** Metall. Aufnahme 22.6.2011.



bàita di spín
Ausgelassen Sommer 2011
Lage: Oberhalb des *calécc dos di gai*, unterhalb des *calécc di spín*. Kleine fest installierte, ziegelgedeckte Hütte, wurde vor kurzem von der Gemeinde renoviert, wahrscheinlich mit der Absicht, die Familie Manni von der *calécc*-Bewirtschaftung abzubringen. Namensgebung: Siehe unter *calécc di spín*.

Abb. 99: Alp Trona Soliva, *bàita di spín*, b1032. N 46° 2' 8,61'', E 9° 31' 47,3''. Aufnahme 15.7.2011.



calécc di spín
Ausgelassen Sommer 2011
Der *calécc* befindet sich oberhalb des *calécc dos di gai*, direkt unterhalb der neu gebauten Strasse. Beim Strassenbau wurde der Bau durch heruntergefallene Steine beschädigt. Dieser *calécc* wurde im Jahr 2011 ausgelassen, er ist aber für das nächste oder übernächste Jahr eingeplant. Zur Namensgebung: *spín* bedeutet *Stachel*, Dorn, italienisch *spina*, dies geht auf die dortige schlechte Grasqualität mit stacheligen Spitzen zurück. Vor dem Bau der Strasse war das Gelände direkt oberhalb des *calécc* für die Kühe unwegsam und wurde als *gratá cül* bezeichnet, was nach Auskunft von Mosé Manni mit zerkratztem Hintern, den sich die Tiere an dieser Stelle zuzogen, zu übersetzen ist. Italienisch *grattare*, kratzen und italienisch *culo*, Hintern.

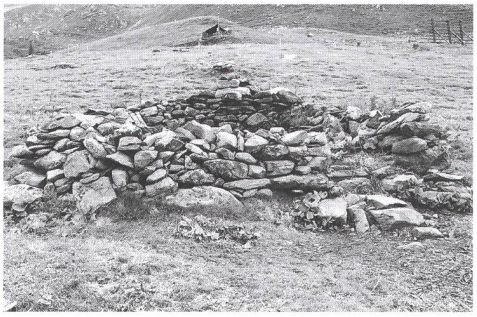
Abb. 100: Alp Trona Soliva, *calécc di spín*, c1029. N 46° 2' 8,61'', E 9° 31' 47,3'' **Typus 1, Länge:** 5,80 m **Breite:** 5,40 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts hinten ***furscèl*:** Holz.
Aufnahme 15.7.2011.

calécc del urs
4. Station, 25.6.–2.7.2011
Dieser Bau wurde von Adriano Acquistapace, Ehemann von Zita Manni, im Frühsommer 2011 als Ersatz für einen durch den Strassenbau zerstörten *calécc* neu erstellt. Die Strasse liegt 30 m weiter oben. Im Hintergrund der noch benützte Pferch, *bàrech*.
Der *calécc* trägt den Namen *calécc* des Bären, *urs*, italienisch *orso*, ist der Bär. Über die Hintergründe wie der *calécc* zu seinem Namen kam, ist nichts bekannt.

Abb. 101: Alp Trona Soliva, *calécc del urs*, c1011. N 46° 4' 3,76'', E 9° 32' 11,98'' **Typus 1, Länge:** 5,30 m **Breite:** 4,50 m **Mauerhöhe *matóch*:** 2,00 m **Mauerhöhe:** bis 1,40 m **Mauerstärke:** zirka 0,80 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links **Steinablage für das Käsetropfbrett *spresún*:** rechts hinten ***furscèl*:** Eisen.
Aufnahme 13.7.2011.

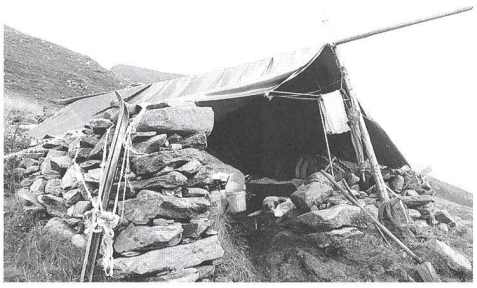
calécc pià deli càbri giù in fondo
5. Station, 2.7.–10.7.2011
Der *calécc* weist einen stufenartigen Zugang auf. Im Hintergrund der Abbildung ist bereits die nächste Station, *calécc pià deli càbri*, zu sehen. Zur Namensgebung: *pià deli càbri* ist die Ebene der Ziegen und *giù in fondo* die unterste Ziegenebene.

Abb. 102: Alp Trona Soliva, *calécc pià deli càbri giu in fondo*, c1012. N 46° 2' 21,8'', E 9° 31' 55,02'' **Typus 1, Länge:** 6,20 m **Breite:** 5,90 m **Mauerhöhe *matóch*:** 2,00 m **Mauerstärke:** 0,70–0,80 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts ***furscèl*:** Holz.
Aufnahme 13.7.2011.



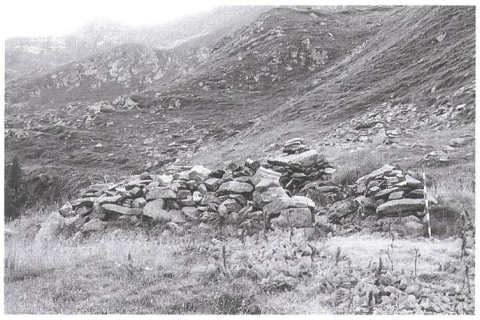
calécc pià deli càbri in mezz
6. Station, 10.7.–18.7.2011
Rechts neben dem *calécc* die Trockenmauer eines Pferchs, *bàrech*, allerdings in schlechtem Zustand. Zur Namensgebung: *calécc pià deli càbri in mezz* ist die mittlere Ziegenebene.

Abb. 103: Alp Trona Soliva, *calécc pià deli càbri in mezz*, c1010. N 46° 2' 8,61'', E 9° 31' 47,3'' **Typus 1, Länge:** 6,40 m **Breite:** 6,30 m **Mauerhöhe:** 0,50–1,40 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links ***furscèl*:** Metall.
Aufnahme 15.7.2011.



calécc sün som pià deli càbri
7. Station, 18.7.–22.7.2011
Der *calécc* liegt oberhalb des *calécc pià deli càbri in mezz* auf einer kleinen Kuppe. Zur Namensgebung: *sün som* bedeutet italienisch *sul cima*, was auf dem Gipfel heisst, daher *calécc* auf dem Gipfel der Ziegenebene.

Abb. 104: Alp Trona Soliva, *calécc sün som pià deli càbri*, c1013. N 46° 2' 12,17'', E 9° 31' 47,83'' **Mauerstärke:** 0,80–1,20 m **Mauerhöhe Eingang:** 0,90 m **Eingang Breite:** 0,50–0,85 m **Feuerstelle:** rechts hinten **Feuerstelle Durchmesser:** zirka 1,20 m ***furscèl*:** Holz. **Nebenbemerkung:** Besitzt zwei nebeneinander eingelassene *böcc dela màsn.* Aufnahme 13.7.2011.



bàita di dos, 2058 m ü. M.
8. Station, 22.7.–31.7.2011
In dieser *bàita* wird gewohnt und Käse hergestellt. Sie findet sich oberhalb eines sehr steilen Weideabschnittes. Links der *bàita* ein Pferch, *bàrech*. Ungefähr vor acht Jahren fand eine Renovation der Hütte statt. Ein schmaler Weg führt oberhalb des *bàrech* zu *calécc* c1016 (nicht mehr benützt) und zum *calécc del stràch*. Oberhalb der *bàita* Reste vieler kleiner Hirtenhüttchen, *bàitéj*. Zum Namen der *bàita, dos*: auf italienisch *dosso*, heisst Kuppe bzw. Rücken, somit Hütte auf der Kuppe.

Abb. 105: Alp Trona Soliva, *bàita di dos*, b1015. N 46° 2' 54,23'', E 9° 32' 35,28''. Aufnahme 14.7.2011.

calécc del stràch
9. Station, 1.8.–5.8.2011
Die Frontmauer des *calécc* wurde direkt auf einem Felsen errichtet. Vor dem *calécc* wurde eine kleine Fläche terrassiert und aufgemauert. Der *calécc* liegt in einer Mulde oberhalb des *calécc* c1016 (nicht mehr benützt). Zum Namen: *stràch* bedeutet italienisch *stanco*, was müde heisst; nach Auskunft von Antonella Manni wird erzählt, dass vor langer Zeit einmal ein Betreiber unglaublich müde und erschöpft sich in diesen *calécc* gelegt habe und dann gestorben sei. Der Name habe sich aus dieser Geschichte erhalten.

Abb. 106: Alp Trona Soliva, *calécc del stràch*, c1017. N 46° 2' 38,28'' E 9° 32' 23,77'' **Typus 3, Länge:** 5,80 m **Breite:** 4,90 m **Mauerhöhe *matóch*:** 2,10 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links hinten ***furscèl*:** Metall.
Aufnahme 2.8.2011.

Abb. 107: Alp Trona Soliva. Seitenansicht des *calécc del stràch,* c1017. Die Aufnahme entstand kurz nach einem plötzlichen Unwetter mit Hagel, welcher das Feuer während des abendlichen Käsens zu löschen drohte.
Aufnahme 3.8.2011.

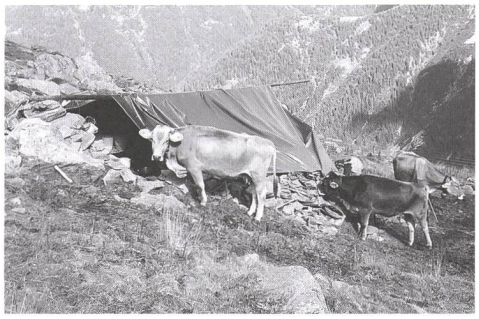
calécc della colombàna
10. Station, 5.8.–9.8.2011
Der *calécc* liegt am steilen Hang unterhalb des Felsgrates. An der Rückseite wurde ein grosser Felsen in die Mauer miteinbezogen. Links und rechts des *calécc* einige aufgemauerte Läger, *mürèl per li vacchi*. Der Aufenthalt wird hier aufgrund Steinschlaggefahr auf ein Minimum reduziert. Ein schmaler Weg führt dem steilen Hang entlang über eine Kuppe zur nächsten Mulde und damit zum *calécc del valèt*. Zum Namen *calécc della colombàna*: die Stelle direkt hinter dem Felsgrat in der Val Vedrano wird ebenfalls als *colombàna* bezeichnet. *Colombana* bezeichnet in Italien eine süsse Traubensorte, vielleicht weil sie von den Tauben, italienisch *colombe*, begehrt war.[45] Ein Zusammenhang mit unserem *calécc* ist schwierig zu eruieren.

Abb. 108: Alp Trona Soliva, *calécc della colombàna*, c1019. N 46° 2' 27,4'', E 9° 32' 10,24'' **Typus 1, Länge:** 5,35 m **Breite:** 5,00 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts ***furscèl*:** Eisen.
Aufnahme 5.8.2011.

calécc del valèt, 2200 m ü. M.
11. Station, 9.8.–19.8.2011
Der *calécc del valèt* ist der höchstgelegene *calécc* auf annähernd 2200 m ü. M. und damit nach Auskunft der Familie Manni auch der höchstbewirtschaftete *calécc* der Region. Dieser Stafel wird alljährlich immer um den 7. August aufgesucht. Hier oben soll es die besten Kräuter, vor allem den Alpenklee, *trifolium alpinum*, geben. Auch der *bìtto* aus dieser Höhe schmecke aus diesem Grund speziell gut. Lage: Neben dem *calécc* ein kleiner Bach, der etwas weiter oben, unterhalb des Pizzo Melasc aus einer Quelle entspringt. Hinter dem *calécc* sowie gegenüber des Baches einige kleine Hüttenstrukturen, *bàitéj*.
Leider konnten keine Informationen zur Bedeutung des Namens gewonnen werden, ausser dass wie bei der vorhergehenden Station die Stelle auf der anderen Seite des Pizzo Melasc, in der Val Varrone, ebenfalls *valèt* heisst.

Abb. 109: Alp Trona Soliva, *calécc del valèt*, c1020. N 46° 2' 22,47'', E 9° 31' 54,33'' **Typus 3, Länge:** 6,40 m **Breite:** 5,90 m **Mauerhöhe *matóch*:** 2,40 m **Mauerhöhe:** bis 1,95 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links hinten ***furscèl*:** Holz.
Aufnahme 17.8.2012.

Abb. 110: Alp Trona Soliva. Seitenansicht des *calécc del valèt,* c1020. Die Vordermauer war über den Winter teilweise in sich zusammengefallen und musste vor Bezug des *calécc* in Stand gesetzt werden. Aufnahme 16.8.2012.

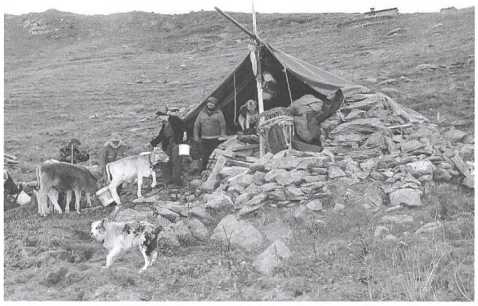


bàita del valèt, 2173 m ü. M.
Ausgelassen im Sommer 2011.
Kleine, fest installierte mit Blech überdachte Hütte oberhalb des steilen Hanges, in dessen Mitte sich der *calécc deli bösci* und weiter unten der *calécc deli bösci sot* befindet. Dieser Stafel wird selten bewirtschaftet.

Abb. 111: Alp Trona Soliva, *bàita del valèt,* b1021. N 46° 2' 19'', E 9° 31' 52,53''. Aufnahme 14.7.2011.

calécc deli bösci
12. Station, 19.8.–23.8.2011
Im steilen Hang eingebaut, direkt unterhalb der *bàita del valèt* und oberhalb des *calécc deli bösci sot*. Im Hintergrund sind zahlreiche Lesesteinhaufen, *garèf,* zu erkennen. Die Namensgebung bezieht sich auf die Lage des Geländes, *bösci* entspricht nach Angabe meiner Informantin Zita Manni dem italienischen *buco*, also Loch, was auf die Lage des *calécc* in einer Senke zutrifft.

Abb. 112: Alp Trona Soliva, *calécc deli bösci*, c1022. N 46° 2' 18,83'', E 9° 31' 52,2'' **Typus 1, Länge:** 5,60 m **Breite:** 5,30 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links ***furscèl*:** Holz. Aufnahme 19.8.2012.



calécc deli bösci sot
13. Station, 23.8.–27.8.2011
Der *calécc* liegt unterhalb b1021/c1022, aber auf der anderen Hangseite auf einem kleinen Geländesporn in einer Senke. Auf der rechten Seite ein kleiner Bachlauf. Im Umfeld diverse trockengemauerte Mäuerchen, *mürèl per li vacchi*. Rechts hinten im Bild ist der Käsespeicher, *casèra,* zu erkennen. Um diesen zu erreichen, muss die in der Bildmitte zu sehende Kuppe überquert und ein steiler Abhang begangen werden. Wie bereits erwähnt, bedeutet *bösci*, italienisch *buco*, Loch und *sot*, italienisch *sotto*, unten. Demzufolge der unterste *calécc* in der oben beschriebenen Senke.

Abb. 113: Alp Trona Soliva, *calécc deli bösci sot*, c1025. N 46° 2' 22,47'', E 9° 31' 54,33'' **Typus 2, Länge:** 5,70 m **Breite:** 6,60 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts ***furscèl*:** Metall.
Aufnahme 15.7.2011.

calécc de sprisù
14. Station, 27.8.–31.8.2011
Der *calécc* liegt unterhalb des Wasserfalls des Quellbaches. Neben dem *calécc* finden sich auf der rechten Seite sorgfältig ausgeführte *mürèl per li vacchi*. Im Vordergrund ist die *slavazza*, lateinisch *rumex alpinus*, Alpensauerampfer zu sehen. Seinen Namen erhielt der *calécc* durch seine Nähe zum Wasserfall, mit *sprisù* sind die Spritzer des Wasserfalls gemeint.

Abb. 114: Alp Trona Soliva, *calécc de sprisù*, c1023. N 46° 2' 12,22'', E 9° 31' 54,41'' **Typus 1, Länge:** 6,30 m **Breite:** 6,10 m **Feuerstelle:** links ***furscèl*:** Metall.
Aufnahme 14.7.2011.

calécc piüdisc
ausgelassen 2011
Der *calécc* liegt unterhalb des Wasserfalls, aber auf der anderen Seite und damit gegenüber des *calécc de sprisù*. Der Name *piüdisc* leite sich, so berichtet mir Mosé Manni, von den an dieser Stelle natürlich flach gebrochen vorkommenden Steinen, *piöde*, ab. Diese Station wird meist im Turnus mit dem *calécc de sprisù* alle zwei bis drei Jahre bestossen.

Abb. 115: Alp Trona Soliva, *calécc piüdisc*, c1026. N 46° 2' 17,47'', E 9° 31' 52,3'' **Typus 1, Länge:** 5,40 m **Breite:** 5,40 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links ***furscèl*:** Holz.
Aufnahme 15.5.2011.

Abb. 116: Alp Trona Soliva. Übersichtsaufnahme des *calécc piüdisc,* c1026. Links im Bild ist ein *baitèl*, ebenso eines am rechten Aussenrand zu erkennen. Im Hintergrund die Trockenmauern eines *bàrech*. Leider fehlt es an Alppersonal, um die Weidefläche alljährlich von den Steinen zu befreien.
Aufnahme 15.7.2011.

bàita del mélasc, 2018 m ü. M.
15. Station, 31.8.–10.8.2011
Die *bàita del mélasc* wird jedes Jahr aufgesucht, insbesondere wegen ihrer vorteilhaften Lage direkt neben einem grossen Pferch, *bàrech*, mit Wasserzugang für die Tiere. Insgesamt finden sich noch sechs solcher Pferche auf Trona Soliva. Die *bàita* erhielt ihren Namen vom Pizzo Melasc.

Abb. 117: Alp Trona Soliva, *bàita del mélasc*, b1024. N 46° 2' 13,1'', E 9° 31' 47,47''. Rechts neben der *bàita* ein Pferch. Aufnahme 18.7.2011.

bàita pià di cavai, 1934 m ü. M.
16. Station, 10.9.–19.9.2011
Die letzte Station, bevor die Familie wieder auf ihr Maiensäss hinunterzieht. Sie verbleiben hier bis meist um den 24. September. Im Sommer 2011 kam es in der Nacht vom 18. zum 19. September zu plötzlichem Schneefall von 20 cm, so dass die Familie am 19. September frühmorgens die sofortige Wanderung zurück nach Cosio antreten musste und diese Station im 2011 auch die letzte war. Normalerweise kehrt die Familie zuerst zum Maiensäss Castello zurück, bleibt dort für einige Tage bis eine Woche und kehrt erst dann nach Cosio zurück.
Zur Namensgebung: *pià* bedeutet Ebene und *cavai*, italienisch *cavalli*, Pferd, demnach Pferdeebene. Die Gründe, die zur Namensgebung geführt haben, sind meinen Informanten nicht bekannt.

Abb. 118: Alp Trona Soliva, *bàita pià di cavai*, b1027. N 46° 2' 29,35'', E 9° 31' 38,69''. Aufnahme 15.7.2011.

Maiensässstufe

Maiensäss Castello, 1303 m ü. M.
19.9.2011
Das Maiensäss Castello konnte, wie oben erwähnt, im Alpsommer 2011 aufgrund des vorzeitigen Wintereinbruches bei der Alpabfahrt nicht mehr wie üblich für einige Tage aufgesucht werden. Da auch in Castello Schnee gefallen war, hielt die Familie nur einen einstündigen Ruhehalt für die Tiere ein, bevor sie dann weiter nach Cosio zogen. Da bereits in der Nacht Schnee gefallen war, sich demnach die Tiere nicht genügend ausgeruht und am Morgen nichts zu fressen hatten, mussten viele Zwischenhalte eingelegt werden und die Familie erreichte erst am späteren Abend ihren Hof in der Talebene.

Talstufe

Cosio Bolgia, 231 m ü. M.
19.9.2011
Ankunft mit den Tieren in Cosio Bolgia, wo sich der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Manni befindet.

Alpentladung scargà munt

Üblicherweise fällt die Alpentladung, *scargà munt*, erst auf eine Woche später, den 23./24. September. Da sich die Tiere über den Sommer genügend Ausdauer angeeignet haben, wird bei der Alpentladung auf den Transport mit dem Camion verzichtet. Der Marsch bis Cosio in der Veltliner Talebene dauert rund einen Tag. Beim Alpabzug werden die Tiere nicht wie in der Schweiz geschmückt, aber einige Kühe, wie die stärkste Kuh, *regiura*, oder die Leitkuh, werden mit einer grossen Schelle, *trügn*, oder einer Glocke, *brunzin*, ausgestattet.

Die Ziegen verbleiben weiterhin auf der Alp Trona Soliva, im Alpsommer 2011 holte sie Antonella Manni erst Mitte Dezember nach unten.

Bei plötzlich auftretendem Schneefall im Sommer verbleibt die Familie normalerweise oben auf der Alp, da der Schnee meist sehr schnell wieder schmilzt. Einmal, so erinnert sich Zita Manni, mussten sie aber mit den Tieren bis unterhalb des Maiensäss Laveggiolo 1471 m ü. M. die Flucht vor dem Schnee antreten.

Abb. 119 zeigt nebst den im Jahr 2011 noch bewirtschafteten *calécc* auch alle diejenigen, die heute oder seit längerer Zeit aufgegeben und damit funktionslos sind. Die Gesamtzahl beträgt 43 *calécc*. Beim Gebiet, das am dichtesten graue Rechtecke aufweist, handelt es sich um die steilste Weidefläche, aber auch um das Gebiet mit den meisten Steinen. Dieser Alpteil wurde 2011 nur noch mit den Kühen abgeweidet. Nach Angabe von Mosé Manni bewirtschaftete man früher von den 43 *calécc* gut die Hälfte pro Alpsommer, die restlichen *calécc* wurden im nächsten oder übernächsten Jahr aufgesucht.

Abb. 119: Alp Trona Soliva, Gemeinde Gerola Alta. Auf der Karte sind die noch bewirtschafteten (orange Rechtecke) wie auch die heute funktionslosen Stationen (graue Punkte) aufgeführt, ebenso die heute nicht mehr benutzten Hirtenhüttchen, *bàitéj* (graue Dreiecke). Mst. 1:10 000.

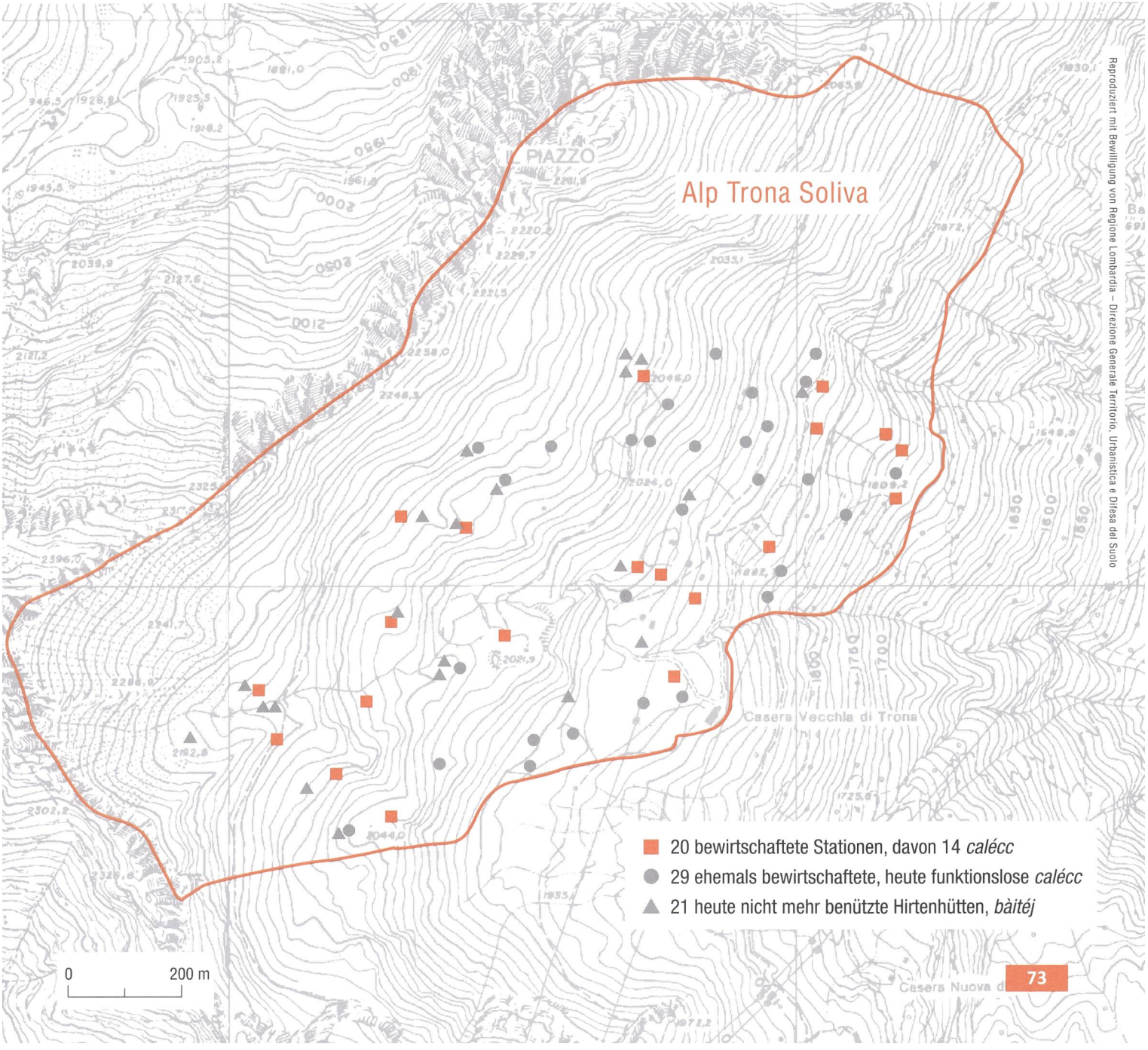


Abb. 120: Alp Trona Soliva, *calécc del stràch*.
Aufnahme 2.8.2011.

Ausführungen zum calécc-System

Auf den *calecc*-Alpen wird stets von Hand gemolken. Die umgehende Verarbeitung der körperwarmen Milch erfolgt über dem offenen Feuer im *calécc*. Der nicht entrahmten Kuhmilch wird zehn bis 25 Prozent Ziegenmilch beigemischt. Durch die hohe Zahl an *calécc*-Stafeln ist es den Betreibern möglich, mit der örtlich und zeitlich wechselnden Alpvegetation die Qualität der hergestellten Alpprodukte zu steigern. Da die Milch nicht entrahmt wird, wird folglich auch keine Butter produziert. Auch wird auf den *bìtto*-Alpen kein zusätzliches Kraftfutter eingesetzt. Mit diesem Vorgehen sichern die Betreiber die hohe Qualität des *bìtto*-Käses aus vollfetter Alpkräutermilch, körperwarm aus Kuh- und Ziegenmilch hergestellt **Abb. 121**.

Nach Friedrich Gottlieb Stebler war die Fettkäserei auf Höhen über 2000 Meter im ganzen alpinen Raum verbreitet.[46] Auf höher gelegenen Stafeln, wo der Aufenthalt meist sehr kurz war, verzichtete man einfachheitshalber auf eine Butterproduktion. Denn die Butterherstellung erfordert nebst zusätzlichen Räumen auch eine grössere Anzahl an Gerätschaften. Dies trifft auch auf mein Untersuchungsgebiet zu, die Sennereigeräte sind infolge der hohen Mobilität auf ein Minimum reduziert. Die Folgerung, dass bei einer hohen Anzahl von *calécc*-Stafeln der Aufwand für eine Butterherstellung zu hoch wäre, trifft aber dennoch nicht zu. Die hochsavoyischen *caveau à lait* bestätigen das Gegenteil. Es handelt sich um kleine Bauten zur Milchabrahmung mit mobilem Dach, die zusammen mit den temporär bewohnten *camps-volants*, die den *calécc* entsprechen, mitgeführt wurden (Seiten 81–89).

Infolge des alternierenden Stafelwechsels lässt sich eine gleichmässige Düngung der Alpweiden erzielen. Denn die Konzentration der Tiere und damit der Anfall von Dünger sind durch das Melken und durch die Nachtweide um den bewirtschafteten *calécc* am höchsten. In einem Rhythmus von zwei bis drei Jahren ist es möglich, die ganze Alpweide zu düngen.

Die Alpen in den Valli del Bitto und angrenzenden Tälern weisen ein sehr steiles Gefälle auf. Da sich die *calécc* aber in kurzer Distanz zueinander befinden, müssen keine grossen Höhenunterschiede überwunden werden und es entstehen für die Tiere keine ermüdenden Wanderungen.

Das Arbeiten und gleichzeitige Wohnen im *calécc* entspricht nicht mehr den aktuellen Hygienevorschriften. Aus diesem Grund werden den Betreibern vermehrt feste Alpgebäude von der Gemeinde zur Verfügung gestellt. Das Installieren von festen Alpgebäuden als *calécc*-Ersatz ist teuer und wie Jean Robert für die Tarentaise treffend festgestellt hat, würde es sich kaum lohnen, dauerhafte Gebäude zu erstellen, werden diese wegen der Düngerverteilung ja nur alle zwei bis drei Jahre aufgesucht und stehen in der übrigen Zeit leer.[47] Dies trifft auch für die Valli del Bitto zu. Auf der Alp Trona Soliva werden einige der neugebauten Alpgebäude als *calécc*-Ersatz in die Wanderun-

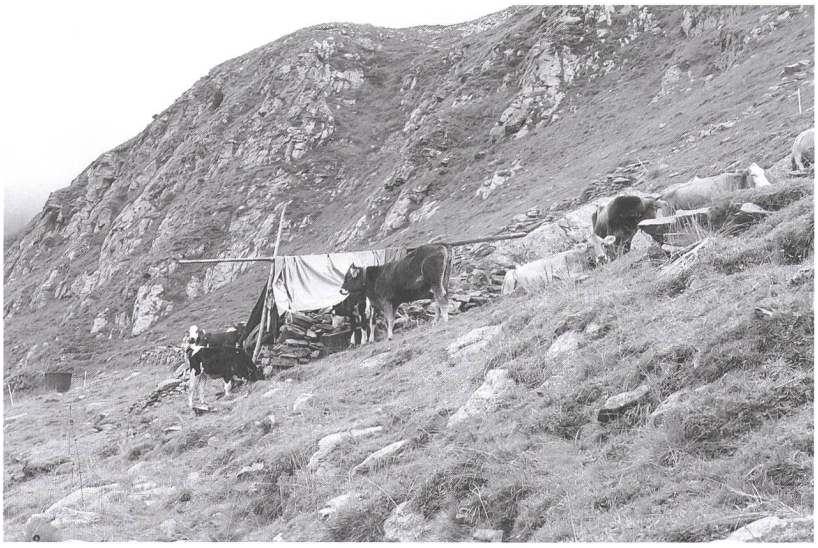


Abb. 121: Alp Trona Soliva, *calécc della colombàna.* Aufnahme 6.8.2011.

gen miteinbezogen, der Rest wird bewusst nicht benützt oder nur in Ausnahmefällen. Eine Aufgabe der *calécc* und alleinige Benützung der festinstallierten Alpgebäude ist für die Familie Manni unvorstellbar.

In der Schweiz fand eine Zentralisierung und Reduktion der Alpgebäude auf einige wenige Stafeln viel früher statt als im Untersuchungsgebiet, wo dieser Vorgang bis heute noch nicht abgeschlossen ist. Entscheidend waren wirtschaftliche Überlegungen und neue hygienische Vorschriften, die einen gewissen Standard in den Alpgebäuden forderten. Als Beispiel ist hier das Glarner Gesetz zu nennen. Es schrieb 1850 den Bau von festen Stallungen, zumindest für das gesömmerte Melkvieh, vor.[48] Wäre eine solche Bestimmung auch für das untersuchte Gebiet durchgesetzt worden, wäre das Arbeiten in den *calécc* nur durch eine reduzierte Stafelzahl noch möglich gewesen. Denn die Bewirtschaftung der *calécc* ist nicht an Ställe gebunden. Im Gegenteil würden Bestimmungen zur Verpflichtung von Stallungen die Mobilität einschränken und zu einer Reduzierung der Stafeln bis hin zur Aufgabe der *calécc*-Bewirtschaftung führen.

Des weiteren sind fest installierte Alpgebäude mit soliden Dächern Steinschlägen, Lawinenniedergängen und Schneemassen ausgesetzt. Sie müssen vor diesen geschützt und vielfach auch jedes Jahr wieder aufwändig instand gesetzt werden. Der Vorteil der *calécc*-Bauten liegt in ihrer niedrigen Mauerführung und in der nicht bewohnten Zeit, im fehlenden Dachelement, infolge dessen sie viel weniger der Witterung ausgesetzt sind und falls notwendig ohne jegliche ortsunabhängige Materialien wieder instand gesetzt werden können. Jean Robert weist bei seiner Beobachtung der mobilen Alphütten *camps-volants* in der Tarentaise darauf hin, dass diese in Gegenden häufiger Lawinenniedergänge errichtet wurden. Man bevorzuge dort nicht ein fixes Alpgebäude schützen zu müssen, sondern es jeweils bei Gebrauch wieder aufzurichten und falls nötig, die niedrigen Mauern instand zu setzen. Die Bretter werden beim Verlassen der Alp beim letzten *camp-volant* zwischen die Mauern gelegt, der Schnee bedeckt und schützt sie.[49] Stebler erteilt in seinem Lehrbuch von 1903 den Rat, dass dort, wo es keinen lawinensicheren Ort auf der Alp gäbe, zerlegbare Hütten zu erstellen seien, die man im Herbst abbrechen und im Frühjahr wieder aufbauen könne.[50] Stebler schreibt aber nicht, auf welchen Alpen solche zerlegbaren Hütten in Einsatz kommen sollten oder es bereits waren.

Noch nicht alle Alpen in den Valli del Bitto sind vollständig durch fahrbare Wege erreichbar. Die Alp Trona Soliva wurde erst im Sommer 2011, während meiner Untersuchungszeit, mit einer fahrbaren Strasse erschlossen. Sie führt bis zur *casèra*, dem fest installierten Käsekeller am unteren Teil der Alp.

Auch ist auf der Alp Trona Soliva der Stafelwechsel nur zu Fuss über die Weidefläche möglich. Es gibt zwar vereinzelt Fusswege, aber kein durchgehendes Wegsystem. Ich gehe davon aus, dass diese erschwerte Zugänglichkeit im Wesentlichen zum Erhalt der *calécc*-Tradition geführt hat. Sind Wegsysteme vorhanden, kann die Milch problemlos mittels landwirtschaftlicher Fahrzeuge von höher gelegenen Weidegebieten zu einer Zentralstafel gebracht werden. Auch können dadurch, wie dies heute an vielen Orten bereits der Fall ist, Melkstationen zu den Weidegebieten gebracht werden und das Handmelken entfällt.

Inwiefern ein Mangel an notwendigem Bauholz zur Ausformung der *calécc*-Bauten

geführt hat, kann ich nicht abschliessend beurteilen. Geeignete Steine waren auf jeden Fall vorhanden. Robert schreibt für die Tarentaise, an vielen Orten fehle es nebst geeigneten Steinen auch am erforderlichen Bauholz.[51]

Ich wurde mit der Frage konfrontiert, wieso die Betreiber der *calécc* anstelle der Trockenmauerbauten und der Plane nicht gleich ein Zelt benutzt hätten. Da das Gelände sehr steil ist, müssen fast alle *calécc* in den Boden eingetieft werden. Diese Eintiefung wird durch die Steinummantelung geschützt. Im steilen Gelände ein Zelt aufzubauen, wäre schwieriger gewesen. Die Plane, in früherer Zeit das Zelttuch *pelórsc,* ist sicherlich weniger aufwändig zu transportieren als ein ganzes, derart grosses Zelt. Es lässt sich einfach auf- und abbauen und zügig von einem Stafel zum nächsten transportieren.

Historische und sprachliche Wurzeln

Historische Quellen

Obwohl die Alp Trona urkundlich bereits im 13. Jahrhundert, im Jahr 1238, fassbar wird,[52] und sich im 16. und 17. Jahrhundert die Dokumente über die Alp häufen, lässt sich aus diesen die Art der Bewirtschaftung nicht erfahren. Zur Form des frühen Haustyps schweigen die Quellen.

Aus dem 13. Jahrhundert finden sich Angaben über klösterliche Lehensabgaben von Pedesina (Valle del Bitto di Gerola) an das Kloster Piona in Colico am Comersee, die u. a. auch ein Zentner guten, genügend gesalzenen Käse als Zahlung aufführen.[53]

Des weiteren findet sich der Nachweis von Spaterzabbau in den Valli del Bitto, auf der Alp Trona ab dem 14. Jahrhundert, der bis ins Jahr 1827 in Betrieb war,[54] aber ebenfalls nie archäologisch untersucht worden ist. Ab Ende des 14. Jahrhunderts bestehen bereits als autonome Gemeinde Bema, Rasura und Gerola in der Valle del Bitto di Gerola.[55] Aus dem 14. und 15. Jahrhundert sind Migrationen von Minenarbeitern, Schmieden und Köhlern in der Valcamonica sowie in der Val di Sole bekannt.[56]

Die Valli del Bitto erlangten im 16. Jahrhundert als Kommunikations- und Handelswege durch den Bau der Via Priula grössere Bedeutung. Die Via Priula verbindet Venezia über Bergamo in der gleichnamigen Provinz mit der Stadt Morbegno, Provinz Sondrio, und mündet in das Strassennetz Richtung Splügen- und Malojapass.[57] Im Vordergrund standen dabei strategische als auch kommerzielle Überlegungen der Venezier, die zu dieser Zeit mit den Schweizern – das Veltlin gehörte ab 1512 zu den Drei Bünden – regen Austausch betrieben.[58] In der geografischen Lage der Valli del Bitto an der Via Priula und in ihrer Nähe zum Comersee sieht Michele Corti eine wichtige Voraussetzung zur Entwicklung des *bìtto* als handelstaugliches, transportierbares und qualitätsvolles Produkt.[59] Auffallend ist die Form der Käselaibe, die für lombardischen Käse atypisch ist und eigentlich den grossen Schweizer Käselaiben entspricht, was möglicherweise Ausdruck des Exportes in die Zentralschweiz oder die Drei Bünde war.

Wortentstehung und Bedeutung

Bei den mundartlichen Sachbegriffen zur Alpwirtschaft fallen einige Wörter auf, deren Zuordnung zu einer der heutigen Sprachen im Alpenraum der Sprachwissenschaft nicht gelingt. Damit könnten diese Begriffe auf eine vorrömische Herkunft und damit auf das hohe Alter dieser Objekte hinweisen. Dies gilt übrigens auch für viele Begriffe aus der schweizerdeutschen Älplersprache.[60]

calécc. Der Volksmund ist mit einer einfachen Erklärung für *calécc* zur Hand: *cà* steht für Haus, italienisch *casa*, und *lécc*, italienisch *letto*, für Bett. Nach dem Sprachforscher Remo Bracchi, auf den sich Corti bezieht, lässt sich das Wort auf eine vorlateinische Sprache zurückführen: *kal* = Fels, und *cala* = geschützte Stelle unter einem Felsen, im Sinne einer einfachen Lagerstätte.[61] Leider gibt Corti nicht an, auf welche Sprache sich das Wort bezieht.

Auf den Alpen von Albosaggia (Provinz Sondrio) wird die Schlafstätte in den Alphütten mit *carecc* bezeichnet. Sie bestand aus einer Unterlage aus Tannenzweigen mit etwas Stroh.[62] Meines Erachtens, doch bin ich keine Sprachwissenschaftlerin, ist hier von einer Lautverschiebung *r* zu *l* auszugehen. Möglicherweise ist dabei ein Hinweis auf lateinisch *carex*, Riedgras, gegeben. Einfache Schlafstätten mit etwas Riedgras oder Stroh bedeckt sind im ganzen alpinen Raum bekannt. Damit

würde der Focus auf den *calécc* als Schlafhaus wiederum in den Vordergrund rücken.

Vielleicht wäre es möglich, das Wort *calécc* auf lateinisch *collectio*, das Sammeln, aus lateinisch *colligere*, *-legi, -lectus*, sammeln oder zusammenbringen, zurückzuführen. Dabei könnte eine Verschiebung von *o* zu *a* wie bei lateinisch *cor* Herz, zu *car-* im italienischen *caramente*, herzlich, angenommen werden. Die Bezeichnung *calécc* würde somit das Sammeln der Milch, respektive den Ort, wo die Milch gesammelt wird, bezeichnen. Eine weitere Ableitung aus lateinisch *calidus*, warm, aus dem Verb *calescere*, warm werden, könnte sich auf die Käseproduktion oder die warme Feuerstelle im *calécc* beziehen.

Zu erwähnen ist, dass der Kümmel, *carum carvi*, in lombardischen Dialekten wiederum durch Lautverschiebung von *r* zu *l* als *calécc* bezeichnet wird (z. B. Roveredo, Misox, Kanton Graubünden).[63]

bàrech, ***bàrenghi***. Im Veltlin ist *barèch* die Bezeichnung für die Einfriedung eines Weideteils aus groben Steinen als Melkplatz, Nacht- und Witterungsaufenthalt für Herdentiere, Schafe, Ziegen und Kühe. Im Bergamaskischen auch *barèc*, phonetisch *baretsch*.

Grimm gibt für Pferch, althochdeutsch *Pharrich, Farrich, Pherrich,* die Bedeutung einer Umhegung, Umzäunung, besonders zur Aufnahme von Vieh im Freien an.[64] Der deutsche Begriff trifft sich also sinngemäss mit dem lombardischen. Grimm weist denn auch auf die Verwandtschaft von Pferch mit italienisch *parco*, französisch *parc* aus lateinisch *paricus, parcus* hin. Dagegen ist nach Grimm keine sichere Herkunft aus dem Keltischen festzustellen. In verblüffender Gleichartigkeit trifft der Begriff in den Hochpyrenäen Einfriedungen, *parek*, für Schafe.[65]

bìtto. Der Käse aus den Valli del Bitto. Corti bezieht sich auf eine sprachwissenschaftliche Studie von 2007, in der Gina Ponciani den Namen auf den keltischen Begriff *bitu*, im Sinne von dauernd, ewig, zurückführt,[66] was sich auf die gute, über Jahre mögliche Lagerfähigkeit des *bìtto* zurückführen lasse. Auch Corti ist der Ansicht, dass es sich dabei um eine recht vage Interpretation handelt. Er erwähnt, dass der gleichnamige Fluss, der dem Käse den Namen gab, in der Interpretation vergessen wurde und sich der Name von der Gabelung des Tales ableiten lässt.[67]

maschérpa. Der Ziger – er entsteht aus der zweiten Gerinnung des Milchserums. Da das Gallische mit *-pa* Verbalsubstantive bildet, denkt man an gallischen Ursprung.[68] Für trennen, scheiden braucht das Keltische den Stamm *skar-*; gallisch *skarpa,* müsste also heissen Trennung, Scheidung, und die Vorsilbe *ma-* führt Johann Ulrich Hubschmied auf gallisch *mappo* oder *makko*, irisch-gälisch *mac*, Sohn zurück. Ein gallisches *mapo-skarpa* oder *makko-skarpa*, Sohn der Scheidung = Produkt der Scheidung, passt nach der Bedeutung und den Lauten als Grundlage für *mascarpa*, Ziger.[69]

pelórsc. Der gewobene Zeltstoff, der früher anstelle der heutigen Zeltplane über die Grundmauern des *calécc* gespannt wurde.

Der Stamm könnte von lateinisch *pellis*, Fell oder Pelz, abgeleitet werden, womit das Wort darauf hinweisen könnte, dass diesen grob gewobenen Stoffen eine Tierhaut zum gleichen Zweck vorangegangen wäre. Die Nachsilbe *-òrsc* oder *-orsa* dürfte einer Vergröberung des Grundwortes entsprechen, wie dies oft in rätoromanischen und lombardischen Begriffen auftritt.[70] Vielleicht auch aus gallisch *pelion*, Weide,[71] da nicht ausgeschlossen werden kann, dass vorgehend ein Weidengeflecht als Dachhaut benützt wurde.

Vergleichsbeispiele ausserhalb des Untersuchungsgebietes

In den Orobischen Alpen hat sich die mehrstufige Form der Alpwirtschaft erhalten. Sie war aber nicht auf diese Region beschränkt. Sowohl für die Mehrstafelwirtschaft als auch für die Bauten mit mobilem Dach finden sich rezente Beispiele.

Mehrstafelwirtschaft in der Schweiz

Für verschiedene Alpkantone der Schweiz lässt sich für die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts noch eine mehrstufige Alpwirtschaft nachweisen. Heute ist sie in der Schweiz weitgehend aufgegeben und durch eine zentrale, mehrheitlich ein- bis dreistufige Alpbestossung ersetzt. Die folgenden Ausführungen beziehen sich daher bereits auf historische Beobachtungen.

Kanton Uri

Infolge des stark vertikal gegliederten Geländes in der Umgebung der oberen Reuss und der geringen Ausdehnung des dort vorhandenen Weideareals bilden die Urner Alpen, als Betriebseinheiten betrachtet, Systeme von Stafeln.[72] Die Intschialp bei Gurtnellen wurde über zehn Stafeln bewirtschaftet, von denen sechs zweifach befahren wurden, so dass insgesamt 16-mal gezügelt werden musste.[73] Im Gegensatz zur Bewirtschaftung mit den *calécc*, sind die Urner Stafeln charakteristischerweise durch beträchtliche Horizontal- und Vertikalabstände voneinander getrennt. Aufgrund dieser Distanzen und schlechter Wege erleide das Vieh Fussleiden und es entstehe eine empfindliche Verminderung des Milchertrages.[74] Seit Beginn des 20. Jahrhunderts ist dann die Stafelwirtschaft der Urner Alpen aus rationellen Überlegungen stark rückläufig.[75] Durch den längeren Aufenthalt auf einzelnen Stafeln sei der Bau guter Hütten lohnender und durch die Erstellung besserer Sennereiräume verbessere sich auch die Qualität der Milchprodukte und damit der Milchertrag.[76]

Kanton Wallis

Aus dem Wallis sind Alpen mit der grössten Anzahl Stafeln bekannt. Auch hier ist das Stafelsystem einerseits mit der grossen Vertikaldistanz zwischen unterer und oberer Weidegrenze sowie mit der Fettkäserei verbunden.[77] Richard Weiss beurteilt die äusserst primitiven (im Sinne von einfachen) Einrichtungen der Sennhütten als eine Notwendigkeit, die es überhaupt ermöglicht, von Stafel zu Stafel zu ziehen.[78]

Oberwallis

Die Alp Mässeri in der Gemeinde Binn, ganz im Osten des Kantons Wallis, weist die erhebliche Zahl von 32 Stafeln auf, von denen 1941 noch 24 betrieben wurden.[79]

Auf der Alp Fried, Gemeinde Ernen, wurde 1900 noch zwischen 14 Stafeln, welche mit je zwei Sennhütten bestückt waren, gewechselt, wobei man zwischenzeitlich noch eine weitere Alp, Ernen Galen, bestiess, um wieder auf die Alp Fried zurückzukehren.[80] Zählt man die von John Frödin angegebenen Stafeln und den Alpwechsel zusammen, so kann von 30 Verschiebungen ausgegangen werden, wobei anzunehmen ist, dass der Stafel auf der Alp Fried zweimal besucht wurde.

Die Goppisberger Gemeindealp umfasste 1933 noch elf Stafeln mit 14 Sennhütten, von denen jährlich nur elf Hütten bewirtschaftet wurden. Diese Beschränkung hatte ihren Grund darin, dass sonst nicht genügend Dünger auf jedem Stafel zu erhalten wäre.[81]

Während die Oberwalliser Alpen durchgehend auf allen Stafeln feste, gemauerte Alp-

gebäude aufwiesen, liegt die Situation im Unterwallis anders, findet sich hier doch die Bestätigung, dass auch im nördlichen Alpengebiet eine Alpwirtschaft mit mobilen Alphütten durchgeführt wurde.

Unterwallis

Les remointz

Die Alp Cleuson in der Gemeinde Nendaz, Unterwallis, mit sechs Stafeln, wies noch eine sehr einfache Form der mobilen Alphütte auf, die dem Typ des *calécc* in Funktion und äusserer Erscheinung sehr nahe kommt **Abb. 122**.

Die Benennung dieser Alphütten als *remointz* lässt sich auf das lateinische *removere* zurückführen, was eigentlich wiederbewegen bedeutet, aber hier im Sinne von sich verschieben, den Standort wechseln, ausgelegt werden muss (französisch *se remuer*, hin und her ziehen[82]). Auf einer der höheren Stafeln, *La Gouille*, 2310 m ü. M., hielt Frödin 1934 fotografisch ein solches temporäres Alpgebäude fest, welches über hochgezogene, viereckige Trockenmauern verfügte, die mittels eines Zelttuches bedeckt wurden.[83] Leider fehlt jeglicher Hinweis über das Material und die Konstruktion des Zeltdaches. Der Käse wurde im Freien vor der Schutzhütte zubereitet. In dieser Hütte hatten nur der Oberhirte, *paterêt*, der den *sérac*, ein Molkenprodukt zubereitete, der Koch, *cuisinier*, und der Melker, *marqueur*, das Recht zu schlafen. Die Hirten, *les vachers*, schliefen unter freiem Himmel, während der Käser, *fruitier*, nach unten ins Zentralgebäude, *la cave*, schlafen ging, in welchem auch der Käse gelagert wurde. Dieses Zentralgebäude entspricht der *casèra* in den Valli del Bitto. Anzunehmen ist, dass der *fruitier* bei seinem Abstieg auch die fertigen Alpprodukte nach unten brachte. Auf der nächst höheren Stufe, *Plan de la Chaux,* wurde der Käse dann in einem kleinen Schuppen hergestellt. Der *paterêt* und der *cuisinier* schliefen dort innerhalb einer kreisförmigen, mit einem Zelt überdachten Steinmauer. Der Käser selbst schlief wiederum auf der Zentralstafel, *la cave*.

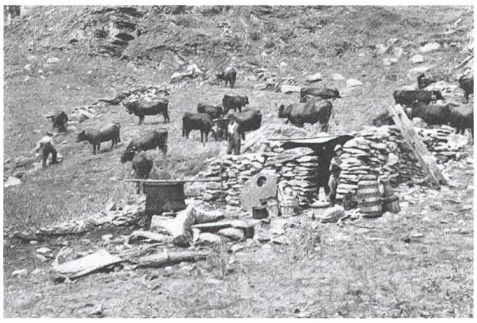


Abb. 122: Unterwallis, Gemeinde Nendaz, Alp Cleuson, 2310 m ü. M. Die Abbildung zeigt ein Alpgebäude mit viereckigen Grundmauern in Trockenmauertechnik, darüber wurde eine Stoffplane gezogen. Das Gebäude diente nur zum Wohnen, gekäst wurde vor der Hütte im Freien. Aufnahme vor 1940.

Leider zeigt Frödin für diese uns heute interessierenden Bauten keine Abbildung. Insgesamt wiesen drei der sechs Stafeln solche einfache Bauten auf.[84]

Die Alpen in der Val de Bagnes waren noch in den 1950er Jahren für ihre hohe Zahl von Stafeln bekannt. In diesem Tal wies die Alp Chermontane zehn, die Alp Sery-La Lys 17 Stafeln auf.

Auf der Alp La Chaux, deren Alpweide sich über ein weites, einheitliches Plateau ohne grosse Höhendifferenzen erstreckt, waren 23 Alphütten zu finden. Von diesen wurde pro Jahr die Hälfte belegt, die andere Hälfte im nächsten Jahr aufgesucht. Die Wanderung führte dabei im Zickzack durch die Weide. Nach der Alpentladung wechselte dasselbe Vieh von September bis Anfang Juni wiederum 16-mal den Standort (acht Maiensässe und eine Talsiedlung), wobei es während sechs Stationen im Stall gehalten wurde.[85]

Von den 18 Alphütten auf der Alp Grans Plans wurden jedes Jahr 12 bewirtschaftet, wobei

abwechslungsweise im Einjahresturnus die Alphütten der linken Hälfte, im nächsten Jahr die der rechten Hälfte bezogen wurden. Ebenfalls wurde auch hier die gesamte Weidfläche abgegrast. Stallungen waren keine vorhanden.[86] Wie auf den untersuchten Alpen in der Lombardei, wurde auch hier ein Fettkäse, *fromage de Bagnes* hergestellt. Die Butterproduktion beschränkte sich ebenfalls nur auf die Talsiedlung.[87]

Abb. 123: Die versetzbare Alphütte der Alp Pazzola, Gemeinde Medel/Lucmagn. Die Aufnahme stammt aus dem Jahr 1939.

Kanton Graubünden

In bündnerischen Alpen kommt eine so grosse Zahl von Stafeln nicht vor. Die Kuhalpen haben in der Regel zwei oder drei Stafeln, selten mehr.[88] Im Zusammenhang mit der Düngerverteilung kannte man aber im Bündner Oberland den Brauch, die Alphütten periodisch zu verlegen. Infolge dieses «Rückens der Hütte» wanderte damit der Stafel und demzufolge die hauptsächliche Mistanhäufung mit.[89] In der Literatur finden sich hierfür die Bezeichnungen romanisch *ruckiar las tegias*[90] (Rücken der Alphütten) sowie *midar la tegia*[91] (Versetzen der Alphütte). In der Gemeinde Disentis/Mustér und im Lugnez wurden die Alphütten alle zwei bis drei Jahre verlegt. Es handelte sich um hölzerne, im Blockbau erstellte Alphütten.[92] **Abb. 123** zeigt eine solche versetzbare Alphütte der Alp Pazzola, Gemeinde Medel/Lucmagn.[93, 94]

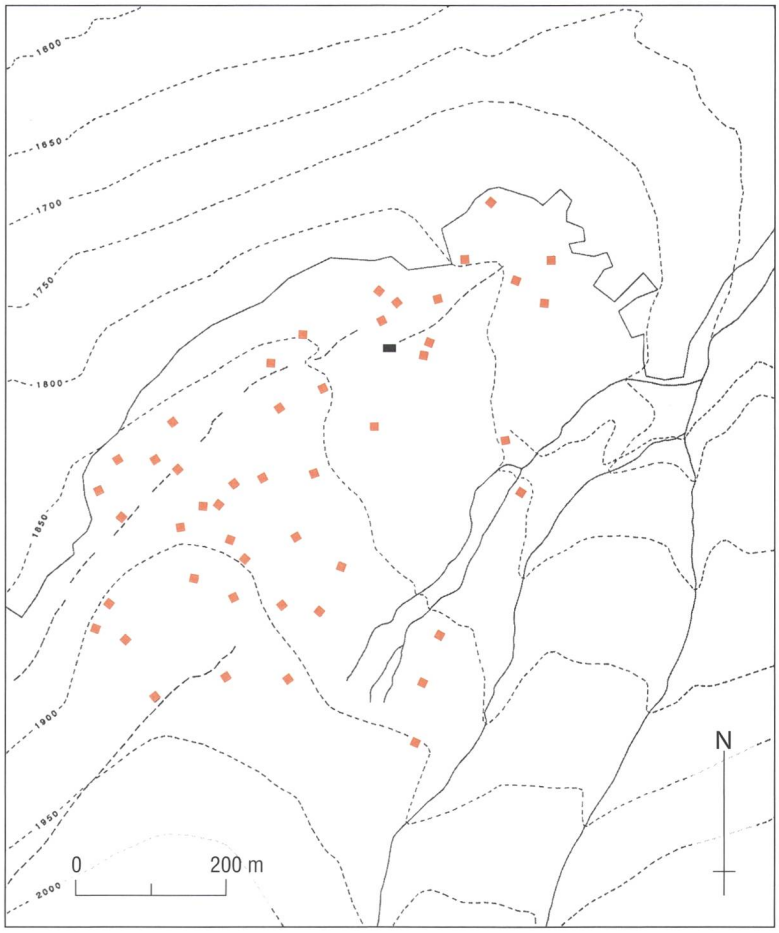


Abb. 124: Alp Pazzola, Gemeinde Medel/Lucmagn. Die Karte zeigt die im Gelände festinstallierten steinernen Fundamente der periodisch versetzten Alphütten (orange Rechtecke). Das schwarze Rechteck zeigt den Käsespeicher. Die weniger häufig versetzten Schweineställe wurden nicht kartiert. Mst. 1:1000.

Die versetzbare Alphütte der Alp Pazzola wurde jeweils über einem steinernen Fundament errichtet. Diese rechteckigen Fundamente waren festinstalliert und über die Alpfläche verteilt **Abb. 124**. Die Rundhölzer des Blockbaus waren nicht bündig verkämmt, sondern wiesen offene Zwischenräume auf. Der Bau war eingeschossig, mit einem schindelgedeckten, ungenagelten Pfettendach. Er wies eine quergerichtete Binnenwand zur Unterteilung der Alphütte

in zwei Räume auf. Der vordere, grössere Raum diente als Sennerei und Wohnraum, der hintere, leicht erhöht und hangseitig erstellte, zur Kühlstellung der noch nicht entrahmten Milch. Beide Räume wiesen an ihren Zugängen eine feste Schwelle aus Stein auf. Der Eingang befand sich immer talseitig, mit einer verschliessbaren Tür, Fenster fehlten.[95] Zwei hölzerne Rinnen führten die Schotte für die Schweine direkt aus der Sennerei nach draussen.

In einem jährlichen Turnus wurde die Alphütte auf der Alp Pazzola versetzt.[96] Zu diesem Zweck wurde der Bau in seine Einzelteile zerlegt. Die Rundhölzer waren dafür eigens mit Marken gekennzeichnet.[97] Dieses System des «Rückens der Hütte» wurde auf der Alp Pazzola noch bis ins Jahr 1971 durchgeführt.[98] Seit 1911 wurde nicht mehr in der Alphütte gewohnt, sondern nur noch gesennt, dem Alppersonal wurden separate Unterkünfte zur Verfügung gestellt.[99]

Durch Diego Giovanoli, Denkmalpflege Graubünden, wurden im Jahr 1995 die noch vorhandenen steinernen Fundamente im Feld kartiert. Ihre Zahl beträgt 47 Grundrisse **Abb. 124**. Aufgrund geringer Abweichungen der Grundrissformen und der örtlichen Dichte der Standorte wäre es nach Giovanoli möglich, dass die 47 Grundrisse unterschiedlichen Baugenerationen angehören.[100] Der genaue Ablauf der «Wanderung» der Alphütte auf der Alp Pazzola hat sich leider nicht überliefert.

Ähnlich wie auf den *calécc*-Alpen war auch der Käsespeicher der Alp Pazzola fest installiert und befand sich im unteren Bereich der Alp. Auf der Alp Pazzola wurde nebst einem Magerkäse und Ziger auch Butter hergestellt. Ferner war ein Schweinestall vorhanden, der ebenfalls, wenn auch seltener verlegt wurde.[101]

Auch wenn das periodische Verlegen der Alphütte auf Pazzola in weitaus grösseren Zeitabständen (jährlich einmal) als auf den *calécc*-Alpen (vier bis acht Tage) erfolgte, wird bei beiden Alpen die gleichmässige Düngung der Alpweiden als (Haupt-)ziel dieses Systems angegeben.

Dann besteht bei beiden Bauten der Grundriss aus trockengemauertem Steinwerk, bei der Alphütte als Fundament, beim *calécc* als Unterbau. Beide Bauten verfügen über einen organischen Oberbau, die Alphütte den Blockbau, der *calécc* die Dachkonstruktion. Bei beiden Bauten wurde dieser Teil periodisch gezügelt. Auch ist der Eingang stets auf die Talseite ausgerichtet. Beide Bauten vereinten Wohn- und Wirtschaftsbereich.

Das archäologische Spurenbild beider Beispiele zeigt ebenfalls ein sehr ähnliches Bild (Seiten 91–95). Die Alphütte hinterlässt in ihrem Zerfall ähnlich wie beim *calécc* Strukturen der Grundmauer, der steinummantelten Feuerstelle und der Steinschwellen. Bei *calécc*-Bauten sind Schwellen nur selten im Eingangsbereich anzutreffen.

Als Folge der Butterherstellung ist die Alphütte der Alp Pazzola zweiräumig, der *calécc,* in dem ausschliesslich Fettkäse hergestellt wird, ein einzelliger Bau.

Bei Betrachtung der **Abb. 123** fällt auf, dass einige (wenn nicht alle) Rundhölzer Spuren von nicht genutzten Kammverbindungen aufweisen. Könnten diese Rundhölzer vielleicht einer älteren, versetzbaren Alphütte angehört haben und demnach die von Giovanoli weiter oben geäusserte Vermutung unterschiedlicher Baugenerationen (abweichende Grundrisse) bestätigen? Vielleicht wies der Blockbau auch die Möglichkeit auf, je nach Grundriss die Hölzer unterschiedlich aufzuführen? Bedauerlicherweise hat sich

für ein eingehendes Studium die versetzbare Alphütte der Alp Pazzola nicht erhalten. Ihre Überreste wurden 1991 bei einem Alpfeuer verbrannt.[102]

Eine andere Form der Mehrstafelwirtschaft scheint mir hier erwähnenswert. Die im ganzen Alpenraum verbreitete winterliche Ausfütterung, eine Form der Vorratswirtschaft, war in Graubünden speziell ausgeprägt. Sie fand vor allem auf der Maiensässstufe statt und war an feste Stallgebäude gebunden, in denen das umliegende, während des Sommers gewonnene Heu gelagert und im Winter verfüttert wurde. Der Bauer musste während eines Winters mit der ganzen Viehabe mehrmals, in Vals bis zu 20-mal, von einem Stall in den andern umziehen.[103]

Frankreich

Rhône-Alpes, Département Savoie

Les camps-volants

In der Maurienne, im Doron-Tal und in der Tarentaise im Département Savoie, Region Rhône-Alpes, sind die nach gleichem Prinzip benutzten Bauten mit organischem Dach als *camp-volant*, *camps-volants*, fliegende Lagerstätten bekannt. Die Unterkünfte mit festem Dach heissen dort *remues*, was ebenfalls auf die ursprüngliche Mobilität zum Gebrauch dieser Bauten hinweist. Denn wie die *remointz* im Unterwallis wird das Wort *remue* auf das lateinische *removere* zurückgeführt. Nebst den *camps-volants* finden sich noch weitere kleinere, aber ebenfalls mobile Nebengebäude mit unterschiedlicher Funktion.

Wie beim Typus 3 der calécc wurde beim *camp-volant* auf der Alp Montagne de Chaurouge à Saint-Bon, Gemeinde Bozel, in der Tarentaise,[104] die Vorderwand hochgezogen

Abb. 125. Die Abbildung vermittelt den Eindruck, dass auch die Rückwand dieses Baues hochgeführt wurde. Aneinandergefügte Bretter bilden die temporäre Dachhaut. Félix Briot publizierte diese Aufnahme 1907.

Abb. 126 zeigt ein *camp-volant* mit Holzaufbau. Über das übliche Steinfundament wurde eine leichte Holzkonstruktion aufgeführt und darüber ein Bretterdach errichtet. Der Schweinestall *porcherie-volante* wurde auf die gleiche Weise erstellt.[105] Beide Dachkonstruktionen sind *volante*, also transportierbar und mobil. Der Schweinestall verfügt im Gegensatz zur Sennte (Sennerei) über ein Pultdach. Bei dessen Dachhaut könnte es sich um eine Stoffbahn handeln. Leider lässt die Qualität der Abbildung dies nicht schlüssig beurteilen.

Ein *camp-volant* in der Tarantaise **Abb. 127** zeigt wiederum eine mit Trockenmauerwerk hochgezogene Frontpartie. Philippe Arbos erwähnt an dieser Stelle keinen Holzaufbau,[106] so dass ich davon ausgehe, dass das

Abb. 125: Alp Montagne de Charouge à Saint-Bon, Gemeinde Bozel, Tarentaise. Die Bauten mit temporärem organischem Dach werden hier als *camps-volants* bezeichnet. Die Aufnahme wurde 1907 publiziert

Abb. 126: Alp La Grande Montage, Gemeinde Montgellafrey, Maurienne. Ein *camp-volant*, mit einem links davon befindlichen, ebenfalls mobilen Schweinestall, der sogenannten *porcherie-volante*. Aufnahme um 1933.

Abb. 127: Valle de Bozel, Tarentaise. Ohne Ortsangabe. Die Aufnahme zeigt rechts ein *camp-volant* mit hochgezogener Breitseite, daneben ein *caveau à lait*, ein Milchkeller. Die Aufnahme wurde 1922 publiziert.

abgebildete *camp-volant* dem Typus 3 unserer *calécc* entspricht. Die *caveau à lait*, der Milchkeller links davon, verfügt über einen Holzaufbau und ein mit Brettern gedecktes Pultdach. Diese *caveau à lait* scheint nach dem gleichen Prinzip der *porcherie-volante* **Abb. 126** erstellt zu sein. Nebst jedem *camp-volant* war stets auch eine solche *caveau à lait* zu finden, die beim Stafelwechsel jeweils mitgezügelt wurde.

In der *caveau à lait*, auch *boîte à lait* oder *gardet* genannt, wurde die Milch bis zu ihrer weiteren Verarbeitung gelagert. Zur Kühlstellung der Milch wurde Wasser in den Bau geleitet. Falls keine Quelle in der Nähe war, wurde das Kühlwasser über weite Kanäle in den Milchraum geführt. Dabei standen die eisernen Milchgefässe direkt im Wasser, die hölzernen auf kleinen Bänken.[107]

Milch wird im Normalfall bis zur Abrahmung für die Butterproduktion kühlgestellt. Ob dies bei der *caveau à lait* auch der Fall war oder ob hier einzig Milch gelagert wurde, bis eine genügende Menge zum Käsen verfügbar war, erwähnt Arbos nicht. Auch wenn seine Angaben zur Konstruktion der *camps-volants* eher dürftig sind, hinterlässt er uns doch unter dem Aspekt seiner subjektiven Wahrnehmung einen (überspitzten) Eindruck zur Sache. So schreibt er: *«On n'accède pas toujours sans difficulté jusqu' à la remue (camp-volant). Une zone dangereuse l'environne, où les épinards sauvages prospèrent dans la fange et au milieu des bouses, où les porcs se vautrent dans la boue, et d'où se dégagent des odeurs nauséabondes.»*[108]

Seine Ausführungen über die Einrichtung sind zwar kurz gehalten, aber er erwähnt die notdürftige Schlafstelle aus flachen Brettern mit Stroh überdeckt oder gelegentlich nur aus etwas Heu und Stroh bestehend. Er weist auf das Durcheinander der Gerätschaften, Näpfe, Tonkrügen, Holzkessel und Kannen hin, die auf einem Gestell an der Mauer platziert sind. Ferner berichtet er über den Regen, der durch alle Ritzen eindringt und den nackten Boden in eine Kloake verwandelt und vom Rauch, der es nur mit Mühe aus dem *camp-volant* schafft. Über die Betreiber selbst meint er: *«...lorsque les habitants de la remue, vêtus de loques, ne s'entretiennent qu'en patois étranger, on se croirait égaré loin du monde civilisé, si le thermomètre appendu près du chaurdon ne venait l'évoquer au milieu de cette sauvagerie.»*[109]

Wie der *calécc* war auch das *camp-volant* mit der Mehrstafelwirtschaft verbunden. In der Valle de Bozel wiesen die Alpen fünf bis zehn Stafeln auf, von welchen die fest installierten Alpgebäude jedes Jahr und die *camps-volants* nur jedes zweite Jahr aufgesucht wurden.[110]

In allen Savoyischen Alpen lag die *cave*, die dem Käsekeller, *casèra,* entspricht ebenfalls im unteren Bereich der Alpweide.[111] Ebenfalls wurde an den meisten Orten ein Fettkäse, *Gruyère*, produziert.

Rhône-Alpes, Département Isère

cabanes de bergers

Ebenfalls für die Region Rhône Alpes, aber im Département Isère, welches an das oben erwähnte Departement Savoyen grenzt, erwähnt Robert den temporären Gebrauch ärmlicher Gebäude. Vier rechteckige Mauern in Trockenmauertechnik, die mit schlecht übereinander gelegten Brettern bedeckt wurden. In der Valjouffrey waren 1888 auf den oberen Weideflächen noch 32 dieser *cabanes de bergers* auszumachen. Es handelte sich aber in diesem Fall um Alpen ohne Milchwirtschaft, das heisst, in diesen *cabanes de bergers* wurde kein Käse hergestellt.[112] Insofern könnten sie unseren lombardischen Hirtenhütten, den *bàitéj,* entsprochen haben (Seiten 59–73). Die Bestossung erfolgte mit Schafen.[113]

Aquitanien, Département Pyrénées-Atlantiques

Die Postkarte aus den 1950er Jahren aus dem Departement Pyrenäen Atlantik, Region Aquitanien, in der Vallée d'Ossau nahe der französisch-spanischen Grenze zeigt im Vordergrund einen unserem *calécc* entsprechenden Bautyp mit einer temporär gezogenen Zeltplane **Abb. 128**.[114] Seine Vordermauer ist hochgezogen, der Eingang weist sogar einen Türsturz auf. Die Funktion der einfachen Türe bestand wahrscheinlich lediglich im Abhalten der Weidetiere. Die Längsmauer auf der rechten Seite ist durch eine niedrige Mauer verstärkt. Diese diente auch zum Auflegen von Gerätschaften. Der Betreiber hält in seinen Händen einen zylindrischen Käselaib, vermutlich handelt sich dabei um den traditionell in dieser Region aus Vollmilch hergestellten Schafskäse *Ossau-Iraty*.

Italien

Lombardei

calèc

Ebenfalls in der Lombardei, aber in einer anderen Region, in der Val di Scalve, Provinz Bergamo, finden sich ferner *calécc*-Bauten, sie heissen dort *calèc*.[115] **Abb. 129** zeigt, dass die Grundmauern sehr hoch gezogen wurden, links im Bild ein offenes Fenster, eine Türe ist ebenfalls vorhanden. Die Bedachung dagegen wie bei den unsrigen *calécc* eine Plane aus Kunststoff. Bedauerlicherweise liegen mir noch keine Informationen zum näheren Wirtschaftssystem der dortigen *calèc* vor.

Abb. 128: Département Pyrénées-Atlantiques, Région Aquitaine, Vallée d'Ossau, Caillou de Soques, *cabane de berger*. Auch in dieser Region finden sich auf montaner Stufe temporär genutzte Bauten mit einem mobilen Dach. Aufnahme 1950er Jahre.

Abb. 129: Provinz Bergamo, Val di Scalve. Ein *calèc*, der den unsrigen *calécc* entspricht. Aufnahmedatum unbekannt.

Piemont

giáss

In den maritimen Alpen im Piemont, Provinz Cuneo, haben sich Alpgebäude, *giáss*, die nach dem gleichen Prinzip wie die hier besprochenen *calécc* erstellt wurden, erhalten **Abb. 130 – Abb. 132**. Luigi Dematteis führt die Bezeichnung *giáss* auf italienisch *giaciglio*, armselige Schlafgelegenheit, Lagerstatt, aus lateinisch *iacere*, liegen, ruhen, zurück.[116] Der Begriff ist auch in Graubünden weit verbreitet als *Jaz* oder *Jatz* und wird vom Linguisten Andrea Schorta als ebener Lagerplatz in den Alpen gedeutet, aus lateinisch *jacium*, Lagerstätte,[117] was mit den Angaben von Dematteis übereinstimmt. In Graubünden wird darunter aber oft nur ein Lager für das Weidevieh verstanden. Viele der *giáss* waren 1983 nicht mehr in Funktion. Anstelle des ursprünglich ebenfalls mobilen Daches wurden später fest installierte Bleche montiert. Den Umstand, dass sich die *giáss* erhalten haben, begründet Dematteis durch den geringfügigen Pachtzins, den die Betreiber der Gemeinde zahlen mussten. Demzufolge hatte die Gemeinde kein Interesse, die Alpgebäude zu modernisieren. Die Betreiber wiederum würden über keine langjährigen Verträge verfügen und hätten aus diesem Grund ebenfalls kein Interesse, in die Gebäude zu investieren.[118]

Abb. 130: Provinz Cuneo, Val Gesso, *giáss al pian della casa del re*. Zwei aneinander gefügte Trockenmauerbauten, der vordere mit einer Bedachung aus Blech, der hintere soweit deutbar mit einer Zeltplane aus Stoff. Aufnahme 1980er Jahre.

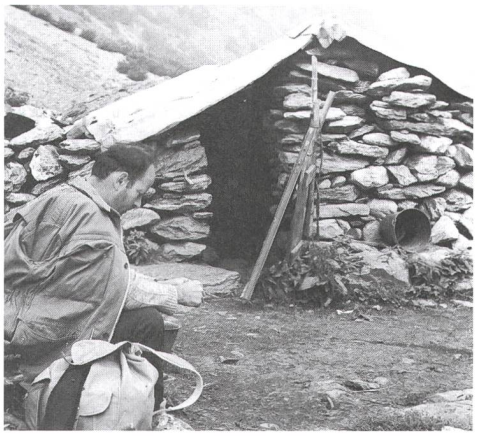


Abb. 131: Provinz Cuneo, Vallone dell'Arma, Comune di Demonte Val Stura, *il giáss viridío*. Ein *giáss* mit einer Blechüberdeckung, welche die ehemals mobile Dachkonstruktion ersetzt. Aufnahme 1980er Jahre.

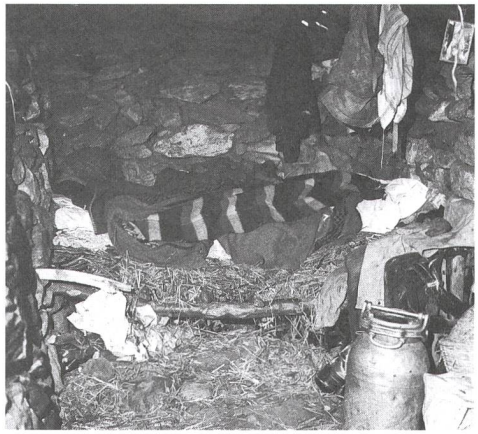


Abb. 132: Seltene Innenaufnahme des oben abgebildeten *giáss viridio*. Einfaches Schlaflager des Betreibers. Aufnahme 1980er Jahre.

Schottland

Central Scottish Highlands

shieling

Für das Schottische Hochland beschreibt Albert Bil eine ähnliche Form temporärer Weidewirtschaft. Während den Sommermonaten wanderten die Betreiber von ihrer Hauptsiedlung zu entfernten Weidegebieten und bezogen dort einfache Wohnbauten, die *shielings*. Nach Bil variierten diese in ihrer Art sehr stark, Hauptmaterialien waren Rasensoden, Holz und Stein. Bis ins 18. Jahrhundert wurden Rasensoden auf und um den Holzaufbau der *shieling* geschichtet. Nach der temporären Benützung der *shieling* dienten die russdurchzogenen Soden als natürliches Düngemittel der um-

liegenden Weideflächen.[119] **Abb. 133** zeigt ein *shieling* mit einem Planenüberwurf. Ich gehe von einer darunterliegenden Dachbedeckung mit Brettern aus. Alexander Fenton erwähnt, dass in einigen Gegenden wie in der Grafschaft Argyll die Bretterbedachung jedes Jahr zu den *shielings* gebracht und gegen Ende des Sommers wieder mit nach Hause genommen wurde.[120]

Abb. 133: Schottland, Central Scottish Highlands. Ohne Ortsangabe. *Shieling*, dessen Dach mit einer Zeltplane bedeckt ist. Aufnahmedatum unbekannt.

Aussereuropa

Das Prinzip von niedrigen Steinmauern, über die ein Zeltdach gespannt werden kann, war vor allem in Gebieten, in denen Nomaden- oder Transhumanzwirtschaft durchgeführt wurde, noch bis in die Neuzeit weit verbreitet. Als Beispiel wird eine Nomadengruppe aus dem indischen Teil der Region Ladakh, Kaschmirgebirge, aufgeführt. Sie benutzen temporär Gebäudestrukturen, die unseren *calécc* entsprechen. Über den rechteckigen Grundmauern aus Trockenmauerwerk wird während des temporären Aufenthaltes ein gewobenes Zelttuch gezogen.

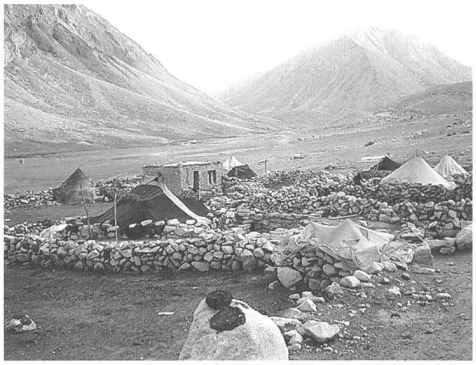


Abb. 134: Indien, Ladakh. Nähe des Pangong-Sees. Zeltbauten, die nach dem gleichen Prinzip wie die des *calécc* errichtet wurden. Aufnahmedatum unbekannt.

Abb. 134 zeigt eine Ansammlung solcher temporär benutzter Mauerstrukturen in der Nähe vom Pangong-See.[121] Das Bild hat noch einen weiteren interessanten Aspekt. Im Hintergrund finden sich freistehende Zelte ohne Grundmauer, in der Bildmitte ein gemauerter Bau mit Flachdach, umgeben von Zelten, die über Grundmauern errichtet wurden, so dass hier die verschiedenen Entwicklungsstufen des Hausbaus nebeneinander zusammentreffen. **Abb. 135** zeigt einen Einblick in einen solchen Zeltbau aus Zanskar, westliches Himalayagebirge. Der abgebildete Betreiber bestösst seine Weidegebiete mit Yaks und Dzos und Dzomos, das heisst, Mischungen zwischen Kühen und Yaks.[122]

Abb. 135: Indien, westliches Himalayagebirge, Ladakh-Region, Zanskar. Inneneinblick in einen dortigen Zeltbau. Die Aufnahme stammt aus dem Jahr 1988.

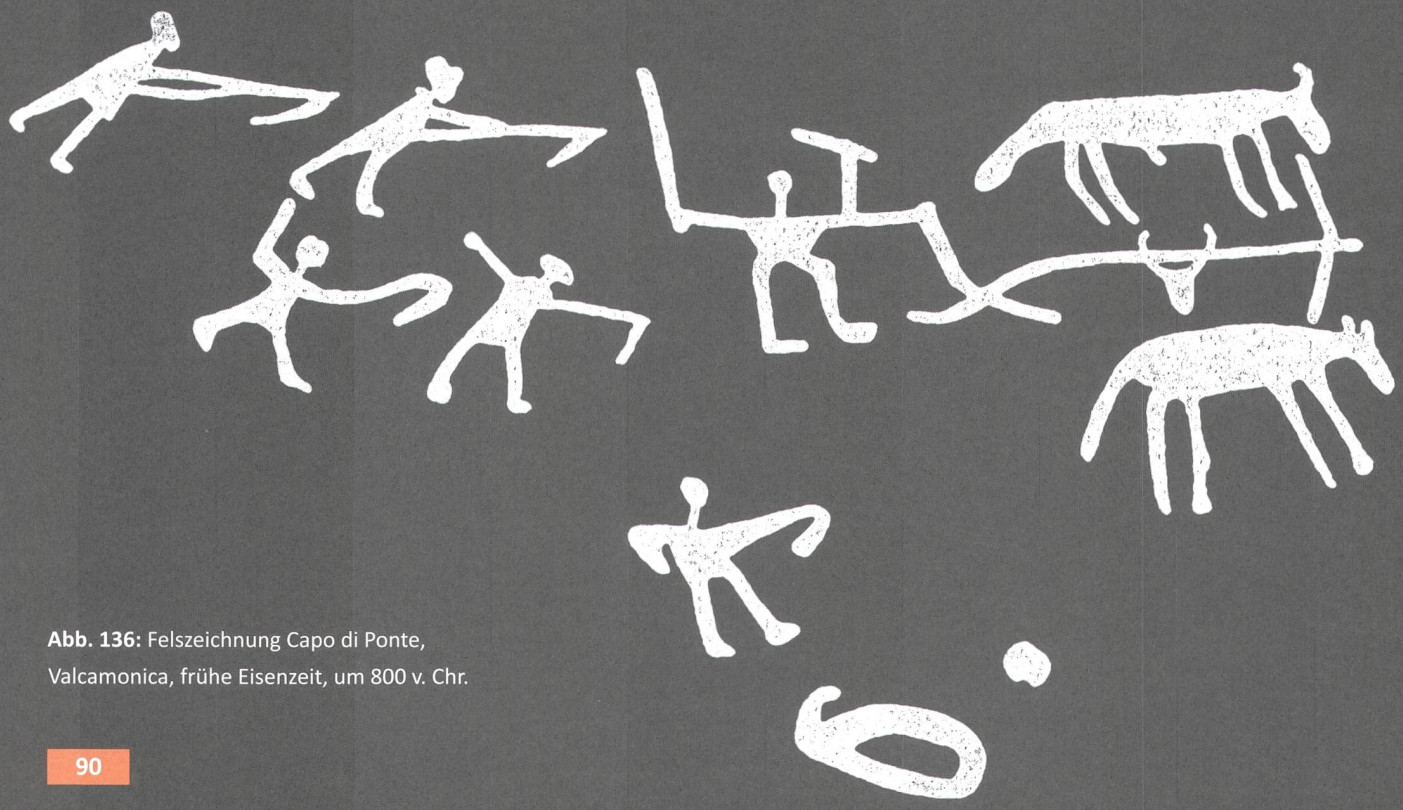


Abb. 136: Felszeichnung Capo di Ponte, Valcamonica, frühe Eisenzeit, um 800 v. Chr.

Diskussion calécc

Im südalpinen Raum, in der Lombardei, findet sich noch eine traditionelle Alpwirtschaftsform, deren Beobachtung zur Interpretation archäologisch erfasster alpiner Siedlungsstrukturen sinnvoll erschien. Die Grundlage bildet ein auf den alpinen Weidestufen temporär benutzter Haustyp, *calécc*, der mit einer mobilen, organischen Dachstruktur gedeckt wird. In meinem Untersuchungsgebiet erfolgt die vertikale Bewirtschaftung der Alpenweiden entsprechend dem Vegetationsfortschritt über mehrere Stufen. Aus den Beobachtungen der verschiedenen Alpen in den Valli del Bitto kristallisierte sich heraus, dass auf den grösseren Alpen rund 40 *calécc* vorhanden waren, von denen während eines Alpsommers durchschnittlich 20 bewirtschaftet wurden. Die Bewirtschaftung aller 40 *calécc* erfolgte alternierend, in einem zwei- bis dreijährigen Turnus.

Damit stellte sich die Frage, inwieweit ein Analogieschluss zwischen archäologischen Befunden und der heute noch vorhandenen, als traditionell beurteilten Wirtschaftsform möglich ist. Nach Manfred Eggert ist es vor allem wichtig, dass zwischen ihnen und dem zu erklärenden Phänomen eine Beziehung besteht, die ihre Verknüpfung plausibel erscheinen lässt.[123] Ein solcher Aspekt ist zum Beispiel die räumliche Nähe.[124] Die Gegend meiner Studie liegt am südlichen Alpenrand, rund 25 km Luftlinie[125] von der Bündner Landesgrenze entfernt, in relativer Nähe zu den hier interessierenden Ausgrabungen alpiner Siedlungen. Zusätzlich liess sich anhand der Literatur aufzeigen, dass eine vergleichbare Form mobiler Alpwirtschaft noch bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts vor allem im westlichen Alpengebiet von Italien und Frankreich verbreitet war und auch für den Kanton Wallis ein entsprechendes Beispiel aus dem Jahre 1934 dokumentiert werden konnte. Identische mobile Wirtschaftsbauten liessen sich für die französischen Pyrenäen und die Schottischen Highlands dokumentieren, so dass der Schluss gezogen werden kann, dass diese Bewirtschaftungsform einst ein wesentlich grösseres Verbreitungsgebiet umfasste, als es die Beschreibungen des 20. Jahrhunderts erwarten lassen. Letztlich haben sich Bauten mit mobiler Dachstruktur in geografisch isolierten Gebieten, deren wirtschaftliche Entwicklung erst spät einsetzte, am längsten erhalten.

Eine weitere entscheidende Frage für die Archäologie ist die der Kulturkontinuität.[126] Zur Diskussion dieser Frage beschränke ich mich im Rahmen meiner Untersuchung auf die Aspekte der Bewirtschaftung. Bei den Betreibern handelt es sich auch heute noch mehrheitlich um Bauern, die neben der saisonalen Wanderung zur Käseherstellung am Ort ihrer Dauersiedlung, auf dem Talboden, traditionellerweise auch Ackerbau betreiben. Allerdings ist jetzt der Getreideanbau zu Gunsten der Futterherstellung, als Vorrat für die winterliche Milchwirtschaft in den Hintergrund getreten.

Die vergleichenden Bilder **Abb. 136; Abb. 137** eignen sich als Hinweis auf eine

Abb. 137: Bündner Oberland. Aufnahme 1920er Jahre.

mögliche Kontinuität landwirtschaftlicher Arbeitsweise im Alpengebiet. Sie zeigen den gleichen Arbeitsgang: das Pflügen mit eingespannten Tieren und das manuelle Zerkleinern der Scholle durch eine Bauernfamilie. Bei **Abb. 136** handelt es sich um den Abklatsch einer Felszeichnung aus Capo di Ponte in der Valcamonica, welche östlich ans Veltlin angrenzt. Die Felszeichnung wurde in der Annahme, dass der Pflug bereits von Pferden gezogen wird, in die frühe Eisenzeit, um 800 v. Chr. datiert.[127] **Abb. 137** zeigt den gleichen Sachverhalt im Bündner Oberland in den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts.[128] Der Zeitraum zwischen den beiden Aufnahmen beträgt damit annähernd dreitausend Jahre.

Die Kontinuität, die diese Bilder im Gesamteindruck vermitteln, schliesst jedoch eine Weiterentwicklung der Gerätschaften nicht aus. Gemeinsam ist den Instrumenten das Grundmaterial Holz. Beim Pflug **Abb. 137**, der Felsritzzeichnung, ist das typische Bild eines einfachen Bogenpfluges[129] dargestellt. Beim neuzeitlichen Bündner Pflug **Abb. 136** liegt der Pflug vorne auf einem Stelzrad, er ist mit einem Pflugmesser versehen und wird am Doppelsterz geführt.[130] Im Gegensatz zum Bogenpflug wird er über eine Zugwaage an Seilen im Hornjoch gezogen. Das neuzeitliche Pflugblatt dürfte aus Eisen oder mit Eisen beschlagen sein. Im Weiteren benützen die hinter dem Pflug arbeitenden Personen auf dem Felsbild soweit deutbar eine Astgabelhacke, die Bündner Familie dagegen zeitgemässe Feldhacken mit Eisenblättern, wie sie heute noch bei Gartenarbeiten eingesetzt werden.

Abb. 138: Schöpfer, Neolithikum, um 3200 v. Chr. Zürich AKAD/Pressehaus.

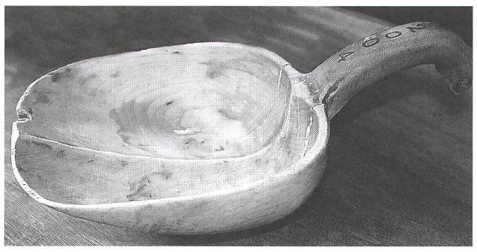


Abb. 139: Schöpfer, rezent. Alp Trona Soliva. Aufnahme 21.6.2011.

Ein Arbeitsgerät aus meinem Untersuchungsgebiet mag als Beispiel der Kontinuität inklusive Weiterentwicklung der Instrumente zur Milchverarbeitung dienen. **Abb. 138** zeigt einen hölzernen Schöpfer aus der neolithischen Ufersiedlung Zürich AKAD/Pressehaus[131] im Vergleich zu einem entsprechenden Abschöpfgerät aus meinem Untersuchungsgebiet **Abb. 139**. Durch den relativ flachen Winkel des Handgriffs lässt sich das neolithische Gefäss ebenfalls als Abschöpfgerät identifizieren. Beiden Geräten gemeinsam ist die Ausbildung des Handgriffes in einen Haken, so dass sie bei Nichtgebrauch aufgehängt werden können. Aus den Seeufersiedlungen der Schweiz sind verschiedene, wahrscheinlich der Milchverarbeitung dienende Geräte bekannt.[132] Der neuzeitliche Schöpfer, wie er 2011 noch auf der Alp Trona Soliva benützt wurde, ist in der Mitte mit einer längsverlaufenden Erhebung zweigeteilt. Die Benützer begründen damit den Vorteil, dass damit die Käsemasse weniger im Gefäss kleben bleibe.

Über die Frage des hartnäckigen Verharrens am Althergebrachten der Bauern und Hirten hat sich, zumindest für die Schweiz, sehr treffend Richard Weiss geäussert.[133] Das Traditionsverhaften erkläre sich nicht nur aus der Bindung an den Boden und die beständige natürliche Ordnung, sondern vor allem durch die Verantwortung gegenüber den vorhergegangenen Geschlechtern,

wobei Weiss den Ursprung der Tradition in der Ahnenverehrung im früheren Totenkult sieht.[134] Dieses konservative Verhalten konnte ich auch bei der Betreiberfamilie der Alp Trona Soliva feststellen.

Die Bauten

Auf den Alpen in den Valli del Bitto lassen sich nach ihrer Funktion zwei Gebäudetypen unterscheiden. 1. das eigentliche Wohn- und Arbeitshaus, *calécc*, und 2. die kleine Wohneinheit für die Hirten, *bàitél*. Charakteristikum beider Haustypen ist die Ausführung ihrer Grundmauern in Trockenmauertechnik aus Lesesteinen ohne jeglichen Mörtelverband. Der Grundriss bleibt bei beiden Typen rechteckig, bei den kleinen Schlafhütten der Hirten ist er annähernd quadratisch ausgeführt. Runde Grundrisse, wie ich sie für temporäre Wirtschafts- und Wohnbauten im Veltlin vor allem östlich meines Untersuchungsgebietes festgestellt habe, kommen in den Valli del Bitto nicht vor. Beide Bautypen, *calécc* und *bàitél*, sind einzellige Gebäude, ebenso fehlt ihnen jede Raumaufteilung. Es wurden auch nie mehrere Bauten aneinander gestellt oder Nebenräume angefügt. Alle Bauten verfügen nur über einen Eingang. Dieser liegt in der Regel in der dem Tal zugewandten Fassade und ist stets seitlich, links oder rechts, aber nie in der Mitte der Frontseite angebracht. Aus archäologischer Sicht interessiert vor allem die immobile Einrichtung. Sie besteht aus der Feuerstelle, dem Drehstein am Boden für den Turner und oft findet sich ein der Wand anliegender Steinaufbau für die Ablage des grossen Käsetropfbrettes. Für die Auflage dieses Brettes können anstelle des Steinaufbaus auch nur Holzpfosten in den Boden eingelassen sein. Selten sind nischenartige Aussparungen angelegt für Kleingeräte. Fensteraussparungen sind nie vorhanden. Auf der speziell beobachteten Alp Trona Soliva liegt die Feuerstelle immer auf der gleichen Seite wie der Eingang, respektive diesem gegenüber auf der Hangseite. Damit dürfte eine optimale Luftzirkulation für das Feuer erreicht werden.

Charakteristikum aller Bauten ist die nur bis auf Hüfthöhe aufgeführte Grundmauer. Die Längsmauern werden oben immer waagrecht abgeschlossen, um das Auflegen der Mauerpfetten zu gewähren, über die das mobile Zeltdach gespannt wird. Aus der unterschiedlichen stirnseitigen Wandkonstruktion liess sich eine kleine Typologie der *calécc* ableiten. Bei Typ 1 wird die hangseitige Wand zur Auflage der Firstpfette dreieckförmig auf über zwei Meter hochgezogen. Auf der Gegenseite wird die Firstpfette an einen mobilen Holzpfosten geknotet. Typ 2 wird ohne Firstmauern erstellt, die Firstpfette liegt beidseits auf Holzpfosten. Bei Typ 3 werden beide Schmalseiten des Baus dreieckig überhöht. Die Firstpfette liegt beidseits auf der Mauer auf. Von den 43 *calécc* auf der Alp Trona Soliva entsprechen 35 Typ 1, ein *calécc* Typ 2 und drei Bauten Typ 3. Bei vier weiteren *calécc* war der Typus nicht mehr bestimmbar. Auch die Hirtenhütten, *baitéj*, verfügten über eine mobile Dachstruktur.

Auf zerfallende *calécc* trifft man häufig. Von den 43 *calécc* auf der Alp Trona konnte ich 29 Grundrisse dokumentieren, die 2011 nicht mehr bewirtschaftet wurden. Der Erhaltungszustand dieser Bauten ist teilweise noch recht gut, da viele erst in den letzten Jahren aufgegeben wurden. Ein weiterer Grund findet sich darin, dass die *calécc* über Generationen bewirtschaftet und die Bauten immer wieder instand gestellt wurden. Möglicherweise wurden auch zur Erstellung neuer Bauten alte *calécc* vollständig abgetragen. Es fanden sich Einebnungen im steilen Gelände, die den Eindruck vermitteln, dass sie früher als Station eines *calécc* gedient haben.

Was das Alter der Bauten betrifft, so gibt die Literatur, welche sich mit den historischen Quellen über die Alpwirtschaft in den Valli del Bitto befasst, zwar Auskunft über eine Käseproduktion im 13. Jahrhundert, aber es findet sich weder ein Hinweis auf den früheren Charakter der Bauten noch über die damit verbundene Wirtschaftsform. Lokale archäologische Grabungen wurden bisher nicht unternommen, so dass zusammenfassend in meinem Untersuchungsgebiet keine Aussage über chronologische Zusammenhänge gemacht werden kann. Unter den zahlreichen Felsbildern aus der benachbarten Valcamonica finden sich erstaunlich präzise Darstellungen von verschiedenen Haustypen aus der Bronzezeit (2200–800 v. Chr.).[135] Alle vermitteln sie aber einen pfahlbautenähnlichen Eindruck, ohne festen Unterbau. Die Zeichnungen stammen von Felsbändern am Rande der dort breiten Talebene, was die Form der dargestellten Haustypen erklären kann. Ein Vergleich mit *calécc*-Bauten ist daher nicht möglich.

Aus meiner Arbeit ergeben sich folgende Schlüsse

Die dem Vegetationsfortschritt folgende Wirtschaftsform geht mit der Verarbeitung ihres Produktes, der Milch, an Ort und Stelle einher.

Dazu wurden primitive bauliche Strukturen geschaffen, die es einerseits ermöglichten, sich von den natürlichen Formationen, z. B. Abris, zu lösen, andererseits dennoch die Gelegenheit zur saisonalen Wiederbenutzung bieten.

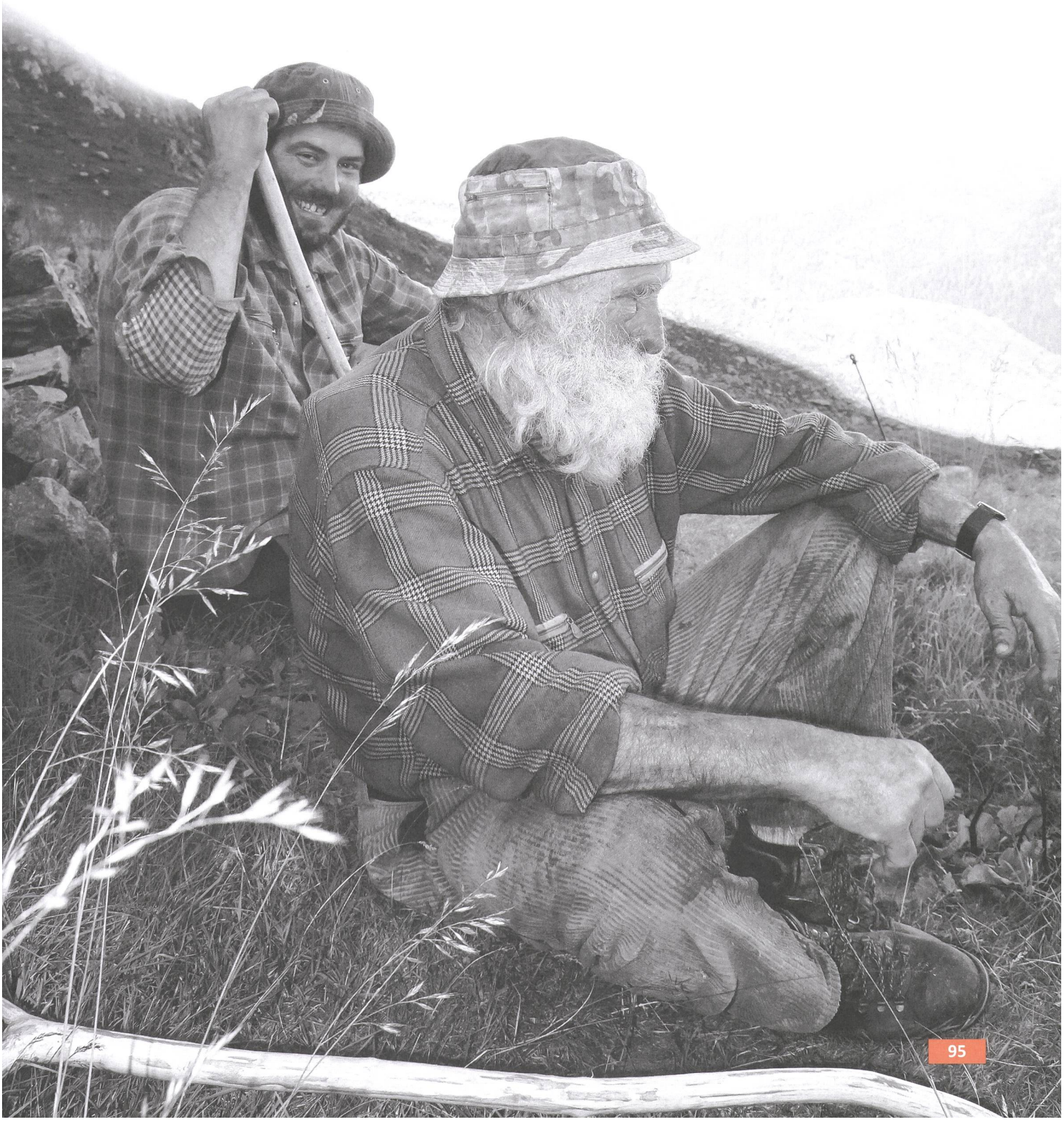
Einen Aspekt zu archäologischen Überlegungen bietet der *calécc* selbst. Der *calécc* als einzelliges Haus mit organischem Dach und fehlender Bodenabdeckung hinterlässt in seinem Zerfall Strukturen der rechteckigen Grundmauern, der Feuerstelle und der Turnerbefestigung (Bodenplatte mit Drehvertiefung).

Die Bauten werden nur ganz kurzfristig, vier bis acht Tage während einer Alpsaison, benutzt und jahreweise überhaupt nicht in die Bewirtschaftung miteinbezogen.

Entsprechend der für diese Wirtschaftsform notwendigen Mobilität, ist die Dachkonstruktion demontierbar und transportabel. Daraus ergibt sich eine weitere Rekonstruktionsmöglichkeit zur funktionellen Beurteilung von Maueraufbauten archäologischer Siedlungsgrundrisse.[136]

Abb. 140: Alp Trona Soliva, Carlo und Mosé Manni. Aufnahme 4.8.2011.

Was beobachtet der Hirte und Herdenbesitzer Mosé Manni? Kaum gefährliche Tiere oder gar feindlich gesinnte Menschen, aber dieses ewige Bild von annähernd archetypischem Charakter berührt unser archäologisches Vorstellungs- und Einfühlungsvermögen **Abb. 140**. Dies zu vermitteln war ebenfalls eine kleine Absicht meiner Arbeit.



Ausblick

Die heutige *calécc*-Bewirtschaftung **Abb. 141** ist geprägt von Bestrebungen, die dazu führen, dass das Regionale, Traditionelle zu Gunsten von Einheitlichkeit aufgegeben wird. Die 15 übrig gebliebenen Betreiber müssen heute um den Erhalt ihrer erprobten Produktionsform kämpfen. Einerseits entspricht die *calécc*-Bewirtschaftung nicht mehr den aktuellen EU-Normen, insbesondere was die hygienischen Aspekte betrifft, sind die Betreiber stark in Bedrängnis geraten, andererseits ist seit 1996 die Herstellung des *bìtto*-Käse nicht mehr regional geschützt, sondern der *bìtto* darf im ganzen Veltlin produziert werden. Infolgedessen wird der *bìtto* nicht mehr nur während der Alpzeit und dazu noch in aufwändiger Handarbeit hergestellt, sondern er wird von Grossmolkereien in der Talebene während des ganzen Jahres produziert. Die 15 übrig gebliebenen Betreiber müssen folglich an zwei Fronten kämpfen. Sie haben sich zur Vereinigung *Associazione di Produttori di Formaggio Bitto* zusammengeschlossen und vertreiben heute ihren *bìtto* in einer gemeinsamen Verkaufsstelle in Gerola Alta. Trotzdem ist die Zukunft ungewiss. Bedauerlicherweise geht vergessen, dass die Herstellung des *bìtto* im *calécc* nie dem Käse geschadet hat. Ganz im Gegenteil, gilt der Käse aus den Valli del Bitto doch seit Jahrhunderten als äusserst hochwertiges Produkt, nicht nur auf dem lokalen Markt, sondern auch für den Export.

Abb. 141: Alp Trona Soliva, *calécc dos di gai*. Aufnahme 21.6.2011.

Glossarium

Die meisten der in der Arbeit aufgeführten Dialektbegriffe stammen aus dem Munde der Betreiber der Alp Trona Soliva, der Familie Manni mit Wohnsitz in Cosio, einer Gemeinde nahe Morbegno in der Talebene des Veltlins. Sie sprechen den dortigen Dialekt. Berücksichtigt wurden auch die Benennungen der Geräte auf weiteren Alpen der Valli del Bitto, die mehrheitlich von Einwohnern aus den dortigen Gemeinden Rasura, Gerola Alta und Albaredo bewirtschaftet werden und damit oft eine abweichende Bezeichnung für die Geräte aufweisen.

ass*, *assi
Holzbrett. Eine frühere Bedachung der *calécc* erfolgte mit Brettern, *assi*. 48 Bretter waren für die Bedachung eines *calécc* notwendig.

bàit
Transportierbare Schlafkiste für das Alppersonal. In Funktion nur auf der Alp Orta Vaga zu beobachten. Michele Corti verwendet die Bezeichnung *bénula*.[137] Auf der Alp Orta Vaga wird er von der Käserin Cristina Gusmeroli verwendet. Er steht direkt neben dem *calécc*.

bàita
Mit Mörtel gemauertes Alpgebäude, das ein Platten- oder Ziegeldach deckt.

bàitél*, *bàitéj
Verkleinerungsform von *bàit*. Im Untersuchungsgebiet bezeichnet der Begriff kleine rechteckige Trockenmauerbauten. Sie verfügten als Bedachung über eine Plane, *tendunín*, und dienten denjenigen Hirten, die im *calécc* keinen Platz mehr fanden als Schlafgelegenheit. Sie finden sich in geringer Distanz zu den *calécc*.

baliót*, *balióti
Kalb.

bàrech*, *bàrenghi
Pferch aus Trockenmauern. Dienen dem Einstellen der Tiere während des Melkens, über Nacht und bei Unwetter. Der Pferch weist jeweils mindestens zwei Eingänge auf, die durch Hölzer verschlossen werden können.

bàsla
Kupfernes, rundflaches Schöpfgerät, um die Käsemasse zu zerkleinern. Die *bàsla* entspricht der *cazètta* und wird auch anstelle dieser verwendet. Im Lombardischen ist *bàsla* auch die Bezeichnung für die Holzplatte, auf der die Polenta zerteilt und serviert wird.

bàsto*, *bàsti
Bastsattel auf Maultier oder Pferd.

bìtto
Der *bìtto* ist ein Fettkäse. Jeweils am Morgen und am Abend nach dem Melken wird die Milch tierkörperwarm sofort zu *bìtto* und in einer zweiten Gerinnung zu *maschérpa* verarbeitet.

bòfa
Bei der Ausfällung der *maschérpa* bildet sich ein oberflächlicher Schaum, die *bòfa*.

böcc dela màsna
Das kleine ausgemeisselte Loch im Turnerstein, *sàs dela màsna*, in welchem der Turner dreht.

brentèl*, *brentèj
Verkleinerungsform von *brenta*, Brente. Metallener Transportbehälter für die Milch, welcher mit einem Deckel verschliessbar ist. Die *brentèl* wird auf dem Rücken getragen. Kommt teilweise dort zur Anwendung, wo die Kühe zu weit entfernt weiden.

brunzin
Die gegossene Kuhglocke.

bütèr
Butter. Sie wird auf den Alpen im Untersuchungsgebiet nicht produziert, da es sich beim *bìtto* um einen Vollmilchkäse handelt, bei dem die Milch nicht abgerahmt wird. Die Familie Manni auf der Alp Trona Soliva bringt ihre eigene, noch in der Talsiedlung hergestellte Butter mit auf die Alp. Sie wurde durch Kochen haltbar gemacht.

buzentìn del quacc
Kleines Holzgefäss zur Aufbewahrung des getrockneten Labmagens, von dem immer nur die gerade zum Käsen benötigte Menge abgeschnitten wurde, mit der Bezeichnung *quaccaröla* identisch.

càbra, càbri
Ziege, *càbra del val geröla*, Fachsprache *capra orobica*, indigene Ziegenrasse der Orobischen Alpen.

cabrèr
Ziegenhirt.

cabrét, cabrécc
Ziegenbock.

cabréta
Holzgestell, wird über den Käsekessel, die *culdèra* gelegt und dient zur Halterung des Seihetrichters, *cùl*. Auf der Alp Pescegallo auch *tréta* genannt.

calécc
Ein auf den alpinen Weidestufen temporär benutzter Haustyp, der mit einer mobilen, organischen Dachstruktur gedeckt wird.

campácc
Weitmaschig geflochtener Rückentragkorb für alle groben und schweren Sachen (Heu, Holz). Der engmaschig geflochtene Tragkorb, der *gerlu,* wird auf den Alpen in meinem Untersuchungsgebiet heute kaum noch verwendet. Der Begriff *campácc* wird heute auch vielerorts synonym für das Traggerät *campascìn* verwendet. Der *campácc* ist jedoch viel grösser und seine längsverlaufenden Ruten werden in noch grobmaschigeren Abständen angebracht.

campascìn
Der kleinere, locker geflochtene Rückentragkorb, in dem auf der Alp Trona Soliva der Käse transportiert wird.

cap pastür
Der *cap pastür* stand in der Hierarchie des Alppersonals an zweiter Stelle, nach dem *casèr*. Er war verantwortlich für die Tiere und die Organisation des Melkens.

cargà
Die Alpbestossung der Betreiber mit ihren Tieren.

cascìgn
Junger Knabe, der als Helfer im ganzen Alpbetrieb eingestellt wurde. War von der Nachtwache der Tiere ausgenommen.

casèr
Käser. Er ist nicht nur für die Herstellung des *bìtto* und der *maschérpa* zuständig, sondern auch Leiter des ganzen Alpbetriebs.

casèra
Fest installiertes Gebäude, das sich im unteren Bereich der Alp befindet. Es dient der Lagerung des Käses, des *bìtto*, und der *maschérpa*.

casétta
Holztruhe, in der alle Nahrungsmittel, wie Teigwaren, Wurst, Brot usw. aufbewahrt werden. Die Truhe gehört zum mobilen Inventar des *calécc*. Gleichzeitig wird auch der Begriff *scrìgn* für Truhe gebraucht.

casinèr
Knabe, der als Helfer dem Käser, *casèr*, zur Seite steht.

cazétta
Der vorne sehr flache Schöpfer aus Holz. Die *cazétta* dient dem oberflächlichen Brechen der *quagiàda* sowie dem Entfernen von Schmutz während der Käseherstellung. Sie entspricht dem bündnerischen *Goni* zum Abschöpfen des Rahms. In der Val Venina wird das gleiche Gerät als *scpiàna* bezeichnet, auf der Alp Combanina als *cóp*.

cèsti
Hölzerne rechteckige Tragkisten, die am Bastsattel des Maultiers eingehängt werden.

ciapél, ciapéj
Die kleine gedrechselte Holzschale als Essgeschirr.

ciún
Schwein.

condücc
Kleine Abflussrinnen im *calécc*. Die Rinne wird mit Steinplatten bedeckt und führt eindringendes Regenwasser unter der Feuerstelle zum Ausgang.

còrda
Kordeln, um die Plane mittels der Holzheringe, *pichécc,* zu befestigen.

craspóla
Aus Kupfer hergestelltes, flaches, durchlochtes Schöpfgerät zur Entnahme der *maschérpa*. Bestand vermutlich früher ebenfalls aus Holz. Auf Rasura ist die Benennung *cazzá per la maschérpa*, in der Val Venina für das gleiche Gerät *gascpóla*.

craspottá
Identisch mit der *craspóla*, Benennung auf der Alp Orta Vaga.

cùl
Trichter, der in ein Holzgestell, *cabréta*, über den Käsekessel gelegt wird. Er dient zum Seihen der frisch gemolkenen Milch beim Eingiessen in die *culdèra*. Die früher aus Holz gefertigten Trichter sind nun aus Plastik. In der Val Varrone heisst er *còl*.

culdèra, culdèri
Käsekessel aus Kupfer, mit Fassungsvermögen von 200 Litern Milch, was allerdings nie ausgenützt wird. Seine Form hat den Aspekt einer umgekehrten Glocke, der Boden abgerundet, der Bauch sich nach oben öffnend. Die Form gilt im untersuchten Gebiet als typisch und liess sich mit wenigen Ausnahmen auf allen Alpen beobachten.

culderìn
Kochkessel zur Zubereitung der Nahrung im *calécc*.

culmìnia
Firstpfette, Rundholz, auch mit *pertèga* bezeichnet, die eigentlich die Mauerpfetten bezeichnet.

cürlét
Halsreifen aus Holz mit Schloss, welches durch einen horizontalen Stift gesichert wird. Dient dem Anbinden von Kälbern.

fasèra, fasèri
Auch *fascèra*, Reif aus Lärchenholz. Er dient der Formgebung und dem Auspressen der Molke aus dem Käse. Der Reif kann im Durchmesser entsprechend der Menge der Käsemasse variabel eingestellt werden. Die ältesten auf Alp Trona Soliva verwendeten *fascèra* weisen eingebrannte Initialen auf, deren Herkunft den Betreibern nicht mehr

bekannt ist. Die Verwendung von hölzernen *fascèra* ist aus hygienischen Gründen heute nicht mehr erlaubt. Sie werden trotzdem noch gebraucht, vor allem mit der Begründung, dass sie den Geschmack des Käses günstig beeinflussen. Allerdings wurden sie auf vielen Alpen durch solche aus Plastik ersetzt.

furmacc, furmasci
Käse, auch *furmàscia.*

furnèl del föch
Feuerstelle, wird von einer niedrigen halbrunden Mauer umfasst. Auf der Alp Combanina die Bezeichnung *furnella*.

furscèl
Die Gabelung, in welcher der Turner, *màsna,* dreht. Traditionellerweise ist sie aus einer massiven Ast- oder Baumgabelung hergestellt, die in die Wand der Rückseite des *calécc* eingebaut wurde. Heute besteht der *furscèl* in vielen Fällen aus Eisen. Anstelle des *furscèl* kann auch ein *lèn de la masna* eingebaut sein.

gambèsa
Der traditionelle Halsreif aus Holz für die Ziegen, für das Einhängen einer Schelle und um sie beim Melken zu halten. In der Val Venina heisst der Reif *gambis*.

garèf
Lesesteinhaufen, zur Befreiung der Alpenwiesen von Schiebesteinen angelegt. Früher wurden solche Sammelhaufen systematisch und organisiert angehäuft, heute wird das kaum mehr gemacht, weil das Personal fehlt.

gàrot
Das runde Holzgefäss zur Formgebung und ersten Lagerung des Zigers, der *maschérpa*. Dient dem Abfliessen der Schotte, aus diesem Grund sind die Gefässe durchlocht. Das hölzerne *gàrot* ist heute auf vielen Alpen durch ein Plastikgefäss ersetzt. Val Venina, *garóta*.

gianéta
Hirtenstecken aus Kastanienholz mit gebogenem Griff, ähnlich einem Bischofsstab.

gérlu, gérli
Der eng geflochtene Rückentragkorb für kleinere Gegenstände wird heute kaum mehr verwendet.

lazerún
Die Molke. Die Flüssigkeit, die nach der Käseextraktion im Kessel verbleibt, aus der in einer zweiten Gerinnung das Molkenprodukt *maschérpa* hergestellt wird. Sie galt früher auch als beliebtes Getränk auf der Alp.

lèn de la màsna
Die obere Halterung des Turners. Horizontal auf die Seitenmauern aufgelegtes Rundholz. Das Rundholz wird auf den Mauern mit Steinen beschwert. Zwischen dieses Rundholz und die hintere Mauer wird der Turner eingeklemmt. Unten dreht er in der Aushöhlung des Turnersteines. Die Verwendung des *lèn de la masna* wurde auf der Alp Pescegallo und auf der Alp Culino beobachtet.

lìra
Die Käseharfe, Instrument zum Rühren des Käses.

mànsa, mànse
Rind. Ein sehr junges Rind wird als *mansetta, mansette*, differenziert.

mansolèr
Rinderhirte. Trieb die Rinder in schlechtere Weidegründe, die besten Flächen waren den Milchkühen vorbehalten.

maschérpa
Bei der zweiten Gerinnung entsteht durch Ausfällung des Resteiweisses ein Molkenkäse, die *maschérpa*.

màsna
Turner. Der drehbare Galgen, an welchem der Käsekessel hängt. Traditionell aus Holz, heute aus Eisen. In der Val Varrone auch *scigogne* genannt.

matóch
Für die Dachkonstruktion wird in vielen Fällen die hintere Mauer dreieckig hochgeführt. Dieser Giebel wird als *matóch* bezeichnet.

mulscitùra
Das Melken.

mür
Die Mauer.

mürèl per li vàcchi
Mäuerchen. Dort, wo das Gelände um den *calécc* sehr steil ist, wurde es mittels niedriger Trockenmauern terrassiert. Die gewonnenen Flächen dienen dem Ausruhen der Kühe, *vàcchi*.

nügial, nüsciai
Zicklein.

paièr
Das Bett der Sennen und Hirten im *calécc*.

pastùr, pastùri
Hirte. Der Oberhirte, *cap pastùr*.

pasturìn
Hirtenknabe, war vom Melken ausgenommen, seine Aufgabe bestand vor allem im Ruhighalten der Tiere.

pasùn
Der vordere vertikale Holzpfeiler zur Dachkonstruktion. An diesem wird die Firstpfette, *culmìnia,* befestigt. Er endet oben oft in einer Holzgabel, dann wird er auch nur als *furscèl* bezeichnet. Auf der Alp Combanina bezeichnen ihn die Betreiber mit *sostè*.

pátta
Tuch zur Trennung der Käsemasse von der Molke. Dieses wird unter der Käsemasse, die beim Ausfällen gegen den Boden der *culdèra* sinkt, durchgezogen, an den vier Ecken gehalten und zusammengeführt. Damit kann die Käsemasse wie in einem Sack herausgehoben werden. Dabei wirkt das Tuch wie ein Sieb, aus dem die Molke abfliessen kann.

pelórsc
Der *pelórsc*, ein gewobener Stoff, der anstelle der Zeltplane vor der Verwendung von Brettern als Zeltdach verwendet wurde. Auch heute noch wird dieses Gewebe in Arigna im Veltlin hergestellt.

pertéga, pertéghi
Rundholz. Auf den beiden Seitenmauern wird je ein langes Rundholz aufgelegt, über welches die Zeltplane gespannt wird. Bei der früheren Bedachung mit Brettern wiesen diese *pertéghe* eine Nut auf, in die dann die Bretter stirnseits eingeführt und damit stabilisiert wurden.

pichécc
In Rasura auch als *legnetti* bezeichnet. Holzheringe zur Befestigung der Zeltplane. Keilförmige Hölzer, an denen das Zelt mittels Kordeln befestigt und gespannt wird. Die *pichécc* können in der Mauer oder am Boden eingeschlagen werden.

pichèl
Kleine runde Hölzer im Boden verkeilt, blei-

ben vielerorts im *calécc*. Auf diese wird das Käsetropfbrett, *spresún,* gelegt. Anstelle der *pichèl* werden auch Steinlagen verwendet.

pinin
Klein.

posct del spresún
Platz, wo das Käsetropfbrett, *spresún,* hingestellt wird.

pùnta dela màsna
Das untere zugespitzte Ende des Turners, *màsna*.

purtèa
Der Eingang kann mittels eines Holzgatters, *purtèa*, gegen die Weidetiere geschlossen werden.

quacc
Das Lab in pulverisierter oder liquider Form. Auf der Alp Trona Soliva wurde 2011 das Fertigprodukt, *«Caglificio Clerici»* aus 50% Chimosin und 50% bovinem Pepsin benutzt. Der *quacc* wurde früher aus dem Magen eines zirka 40 Tage alten männlichen Kalbes, gelegentlich auch eines Zicklein gewonnen. Der Kälbermagen wurde getrocknet und in einem speziellen Holzgefäss, *quacciaröla,* aufbewahrt.

quagiàda
Käsemasse, nach der Ausfällung der ersten Gerinnung, italienisch *cagliata*.

rüdèl
Rührgerät, langer Holzstab mit einer vorne aufgesetzten runden Holzscheibe. Dient dem Rühren der Käsemasse. Auf Alp Foppa als *tarai* bezeichnet.

salèr
Kleine Ledertasche, die um den Hals getragen wird. Sie enthält das Salz für die Tiere, insbesondere für die Ziegen, um sie zur Melkzeit anzulocken.

sàs dela furmàscia
Grosser Stein, der dem Pressen des Käses dient. Er wird einige Stunden als Gewicht auf ein Holzbrett, welches über den frischen Käse im Järb gelegt wurde, gestellt.

sàs de la màsna
Turnerstein. Schwerer Stein, der ein niedriges Loch für die Drehung des Turners aufweist.

scàgn
Der einbeinige Melkstuhl aus Fichtenholz. Der Melkstuhl wird nie angeschnallt.

scernìun
Wildheu.

scócia
Die Schotte. Die Flüssigkeit, die nach der zweiten Gerinnung, das heisst, nach der *maschérpa* übrig bleibt. Sie enthält nur noch etwas Milchzucker, kein Fett. In früheren Zeiten wurde sie an die Schweine verfüttert. Heute dient sie nur noch zum Auswaschen der Geräte nach der Käseherstellung.

scüdèla, scüdèli
Traditionelle Holzschüsselchen, im ganzen Untersuchungsgebiet verbreitet. Sie dienen der Nahrungsaufnahme oder als Trinkbehältnis. Auf den Alpen Pescegallo und Orta Vaga die Bezeichnung *ciapèl, ciapèj.*

scüét laricín
Handbesen aus jungen entrindeten Lärchenästchen, die im Handgriffbereich mit Metalldraht zur Halterung umwickelt werden. Sie dienen zur Reinigung der *culdèra*. Auf der Alp Trona Soliva wurden sie von den Töchtern Manni selbst hergestellt. Auf Rasura auch *fregaröla* genannt.

sedèl, sidèi
Kessel, ursprünglich aus Holzdauben, dann aus Metall oder heute aus Plastik. Wird insbesondere zum Melken verwendet, auch *sidèl*, Val Varrone.

slavazza
Rumex alpinus, Alpensauerampfer. Diente gekocht zur Schweinefütterung oder wurde auch von den Älplern als Salat gegessen (Informantin Antonella Manni).

spàda
Flaches, vorne abgerundetes Holz. Der hintere, sich verjüngende Teil dient als Griff. Die *spàda* wird zur Teilung der Käsemasse, *quagiàda,* verwendet.

spazöl
Schmale Bretter, die als Ablageflächen auf den Innenmauern aufgelegt werden.

spín
Rührgerät zum Brechen der Käsemasse, *quagiàda*. Langer Holzstab mit am Ende aufgesetzten Drahtellipsen, ähnlich einem grossen Schwingbesen. Zum gleichen Zweck wurde ursprünglich ein kleines, entrindetes Tannenbäumchen mit den Seitenästen verwendet.

spresún
Das Käsetropfbrett. Auf diesem wird der Käse in den Järb gebracht. Anschliessend wird er auf dem *spresún* gepresst. Auch die *maschérpa* wird zum Ableiten von Restflüssigkeit auf dieses Brett gestellt. Der Rand des Brettes ist an den Seiten etwas hochgezogen und läuft vorne trichterartig zusammen, so dass die Flüssigkeit direkt in einen darunter gestellten Kübel abfliessen kann. Verschiedene Begriffe bezeichnen dieses Brett: *spazù* auf der Alp Combanina, *spresür* auf der Alp Pescegallo.

tabarr
Ursprünglicher, heute nicht mehr verwendeter Wettermantel der Hirten. Das Material war Leinen, *panno*.

tendún
Plane zur Bedeckung des *calécc*. Heute aus plastifiziertem Gewebe mit Ösen zur Befestigung.

tendunín
Verkleinerungsform von *tendún*. Die kleine Plane. Sie wurde zur Bedachung der Hirtenhütten, *bàitej,* verwendet.

teré
Der Boden des *calécc*.

tersèr
Sparrenholz. Auf der Alp Orta Vaga wurden zur Dachkonstruktion nebst den üblichen Rundhölzern weitere Pfettenhölzer verwendet. Diese werden als *tersèr* bezeichnet.

tèsula
Tessel. In Ambria in der Val Venina wurde noch lange gemeinschaftlich gekäst, die abgegebenen Milchmengen pro Familie auf kleinen Holzbrettchen, den Tesseln vermerkt.

tógn
Holzstab, der über die Feuerstelle gelegt wird. An diesem wird zum Kochen der kleine Blechtopf, *culderìn*, befestigt. Auf der Alp Rasura nennt man diesen Stab *liverìn*.

trügn
Die grosse geschmiedete Schelle der Kühe zur Alpfahrt.

tundèl
Rundes Holzbrett, dient dem Auspressen und Transport des Frischkäses. Es wird auf den sich in der *fasèra* befindlichen Käse ge-

stellt und zusätzlich mit einem oder mehreren Steinen, *sàs dela furmàscia,* beschwert. Das Brett weist auf der einen Seite zwei längliche Hölzer auf, die an zwei Enden den Rand des Holzbrettes überragen. Das Brett wird beim Käsetransport beim *campascìn*, einem Tragegerät, oben eingelegt. Die Verlängerungen werden durch die Längsstrebungen des *campascìn* geschoben und dienen der Halterung. Der Käse wird zum Transport auf den *tundèl* gelegt.

tupín
Das Aufsteigen der *maschérpa* an die Oberfläche beginnt mit der Bildung von blasenartigen Rundflecken, den *tupìn*.

vàccha*, *vàcchi
Kuh.

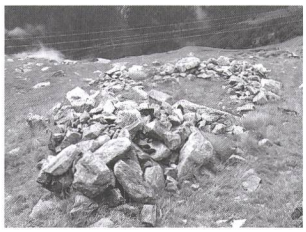
zampogn
Geschmiedete Schelle, elliptisch oder rechteckig im Querschnitt. Die übliche Weideschelle für Gross und Klein.

zapèl
Eingang des *calécc*.

prüm, sègond, ters, quart, quint, sès, sét, ot, nöf, dès, ündès, dodès, trèdes, quatordes, quindès, sèdes, tersét, dèsdót, dèsnöf, vinti
Die Ordnungszahlen von 1 bis 20.

Anhang

calécc



c1014
N 46° 4' 3,76''
E 9° 32' 11,98''

Typus 1
Länge: 5,70 m **Breite:** 4,90 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts **Lage:** unterhalb des *bàrech* der *bàita di dos,* b1015 **Nebenbemerkung:** auf der Hinterseite kegelartige Anordnung von Steinen, vermutlich als Schutz vor Steinschlag.

c1016
N 46° 2' 39',03''
E 9° 32' 20,83''

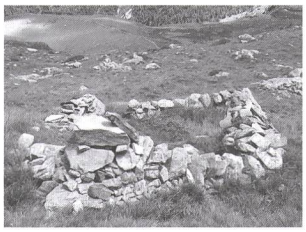
Typus 1
Länge: 5,20 m **Breite:** 4,50 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts ***furscèl:*** Holz **Lage:** auf dem Weg von der *bàita di d'os*, b1015 nach *calécc* c1017, kurz vor c1017.

c1018
N 46° 2' 27,21''
E 9° 32' 10,32''

Typus 3
Länge: 5,80 m **Breite:** 4,70 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts ***furscèl:*** Holz **Lage:** in Mulde **Nebenbemerkung:** Zwei Nischen in hinterer Mauerseite. Links neben c1018 ein *bàitél* s1079.

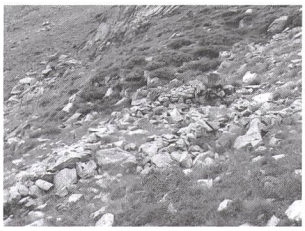
c1028
N 46° 2' 2,22''
E 9° 31' 54,41''

Typus 1
Länge: 6,40 m **Breite:** 5,70 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts ***furscèl:*** Holz **Lage:** oberhalb der *bàita del mélasc,* b1024.



c1030
N 46° 2' 22,47''
E 9° 31' 54,33''

Typus 1
Länge: 4,80 m **Breite:** 5,20 m **Mauerhöhe *matóch*:** 2,00 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts ***furscèl:*** Holz



c1031
N 46° 2' 18,89''
E 9° 31' 52,91''

Typus 1
Länge: 5,00 m **Breite:** 4,00 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** rechts **Lage:** links unterhalb des *calécc deli bösci*, c1022 und oberhalb des *calécc deli bösci sot*, c1025 **Nebenbemerkung:** Ausnahme, Feuerstelle und Eingang nicht auf der gleichen Seite.

c1051
N 46° 2' 29,35''
E 9° 31' 38,69''

Typus nicht rekonstruierbar
Länge: 5,60 m **Breite:** 5,40 m **Lage:** unterhalb der *bàita pià di cavai*, b1027 **Nebenbemerkung:** starker Versturz, Steine entwendet.

c1052
N 46° 2' 29,04''
E 9° 31' 34,18''

Typus 2
Länge: 5,90 m **Breite:** 5,50 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links **Lage:** hinter der *bàita pià di cavai*, b1027, auf Ebene.

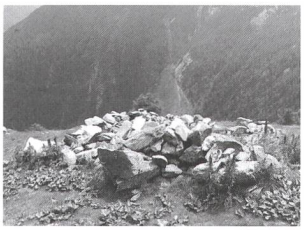
Katalog

Alp Trona Soliva – funktionslose Strukturen

Die aufgeführten Alpgebäude, *calécc*, Hirtenhütten, *bàitéj,* und weitere Gebäudereste sind alle heute funktionslos. Sie werden der Vollständigkeit halber hier festgehalten. Die *calécc* und *bàitéj* sind auf der Karte **Abb. 119** im Hauptteil dargestellt.

c1057
N 46° 2′ 35,24″
E 9° 31′ 31,67″

Typus 1
Länge: 5,90 m **Breite:** 5,30 m **Mauerstärke:** 0,60 –1,00 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts **Lage:** oberhalb der Struktur s1056 **Nebenbemerkung:** stark in den steilen Hang hineingebaut.



c1063
N 46° 2′ 39,13″
E 9° 31′ 47,21″

Typus 1
Länge: 6,50 m **Breite:** 6,50 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links **Lage:** oberhalb des *calécc* c1062.

c1059
N 46° 2′ 40,49″
E 9° 31′ 43,40″

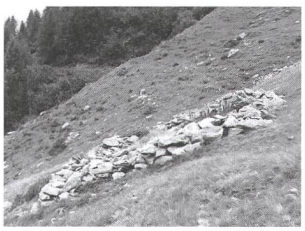
Typus 1
Länge: 5,60 m **Breite:** 5,30 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links **Lage:** zirka drei Meter oberhalb der fahrbaren Strasse.

c1064
N 46° 2′ 37,43″
E 9° 31′ 44,25″

Typus 1
Länge: 5,50 m **Breite:** 5,00 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links **Lage:** unterhalb des *calécc del urs*, c1011 **Nebenbemerkung:** Steine wurden vermutlich für den Bau des *calécc* c1011 entwendet.

c1060
N 46° 2′ 41,93″
E 9° 31′ 53,90″

Typus nicht rekonstruierbar
Länge: zirka 5,20 m **Breite:** zirka 4,60 m **Lage:** links unterhalb des *calécc* c1008 **Nebenbemerkung:** starker Versturz. Steine vermutlich entwendet.



c1065
N 46° 2′ 35,58″
E 9° 31′ 43,31″

Typus 1
Länge: 6,40 m **Breite:** 6,10 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links **Lage:** unterhalb des *calécc* c1064.

c1062
N 46° 2′ 39,42″
E 9° 31′ 51,68″

Typus 1
Länge: 6,20 m **Breite:** 6,10 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links

c1066
N 46° 2′ 41,79″
E 9° 31′ 44,47″

Typus 1
Länge: 5,90 m **Breite:** 5,20 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts **Lage:** zirka 5,00 m oberhalb der fahrbaren Strasse, oberhalb des *baitél* s1067.

c1070
N 46° 2′ 41,81″
E 9° 31′ 41,81″

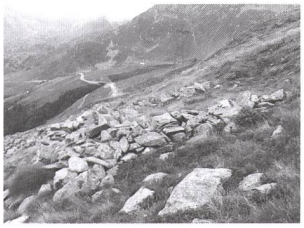
Typus 1
Länge: 6,20 m **Breite:** 5,90 m **Nebenbemerkung:** starker Versturz.

c1072
N 46° 2′ 42,60″
E 9° 31′ 38,88″

Typus 1
Länge: 6,00 m **Breite:** 5,90 m **Mauerhöhe** ***matóch*:** 2,20 m **Eingang:** rechts **Mauerhöhe Eingang:** 1,50 m **Eingang Breite:** 1,05 m **Feuerstelle:** rechts ***furscèl:*** Holz

c1073
N 46° 2′ 45,01″
E 9° 31′ 37,70″

Typus 1
Länge: 5,80 m **Breite:** 5,20 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links

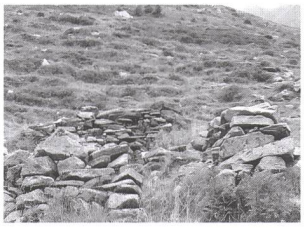


c1074
N 46° 2′ 45,19″
E 9° 31′ 41,91″

Typus nicht rekonstruierbar
Breite: zirka 4,50 m **Nebenbemerkung:** starker Versturz, unklarer Grundriss.

c1075
N 46° 2′ 44,79″
E 9° 31′ 43,74″

Typus 1
Länge: 5,60 m **Breite:** 5,00 m **Eingang:** rechts **Feuerstelle:** rechts **Lage:** oberhalb der fahrbaren Strasse und oberhalb des *calécc di spin*, c1029.

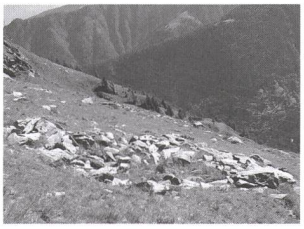


c1076
N 46° 2′ 47,80″
E 9° 31′ 44,72″

Typus 1
Länge: 5,60 m **Breite:** 5,40 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** rechts **Nebenbemerkung:** Ausnahme, Eingang und Feuerstelle nicht auf der gleichen Seite.

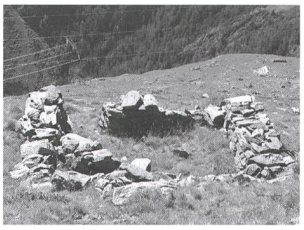
c1077
N 46° 2′ 45,21″
E 9° 31′ 40,70″

Typus 1
Länge: 6,30 m **Breite:** 5,10 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** rechts ***furscèl:*** Holz **Nebenbemerkung:** Ausnahme, Eingang und Feuerstelle nicht auf der gleichen Seite.



c1080
N 46° 2′ 47,04″
E 9° 31′ 36,26″

Typus 1
Länge: 4,70 m **Breite:** 4,30 m **Lage:** unterhalb der *bàita di dos*, b1015 **Nebenbemerkung:** starker Versturz.



c1081
N 46° 2′ 44,37″
E 9° 31′ 37,49″

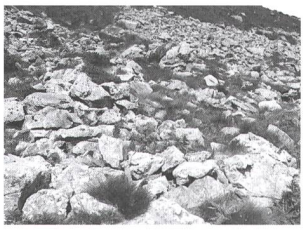
Typus 1
Länge: 5,70 m **Breite:** 5,05 m **Mauerstärke:** 0,80 m **Lage:** unterhalb der *bàita di dos*, b1015, gegen Süden versetzt.

c1085
N 46° 2′ 26,78″
E 9° 31′ 24,63″

Typus 1
Länge: 7,20 m **Breite:** 5,90 m **Eingang:** links **Feuerstelle:** links **Steinauflage für das Käsetropfbrett *spresún*:** Länge: 1,20 m, Breite: 0,80 m, rechts hinten **Lage:** entlang der Grenze Alp Trona Soliva und Alp Trona Vaga.

c1086
N 46° 2′ 29,71″
E 9° 31′ 18,96″

Typus 1
Länge: 4,50 m **Breite:** 4,30 m **Nebenbemerkung:** Versturz



c1087
N 46° 2′ 22,41″
E 9° 31′ 11,78″

Typus nicht rekonstruierbar
Länge: zirka 4,50 m **Breite:** zirka 4,00 m **Lage:** gegenüber des *calécc deli bösci sot,* c1025, in Senke **Nebenbemerkung:** sehr starker Versturz.

c1095
N 46° 2′ 30,15″
E 9° 31′ 15,63″

Typus 1
Länge: 6,10 m **Breite:** 5,70 m **Lage:** zwischen den *calécc de sprisù*, c1023 und c1028.

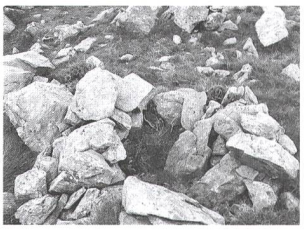
bàitèl, bàitej

s1053
N 46° 2′ 28,25″
E 9° 31′ 29,04″

Länge: 2,80 m **Breite:** 2,40 m **Lage:** oberhalb des *calécc* c1053.

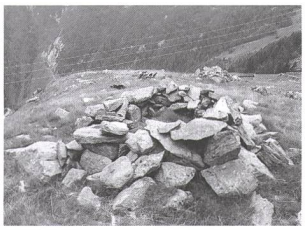
s1054
N 46° 2′ 32,76″
E 9° 31′ 34,67″

Länge: 2,80 m **Breite:** 2,10 m **Mauerhöhe:** 0,50 m **Mauerstärke:** 0,60 – 0,80 m **Lage:** neben den *bàitéj* s1055 und s1056.



s1067
N 46° 2′ 42,26″
E 9° 31′ 44,34″

Länge: 1,60 m **Breite:** 1,30 m **Lage:** neben *calécc* c1066. **Nebenbemerkung:** sehr kleine runde Struktur.



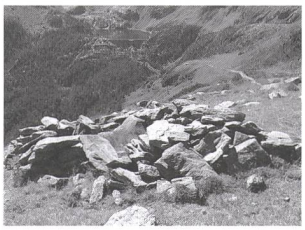
s1069
N 46° 2' 41,76''
E 9° 31' 40,70''
Länge: 3,40 m **Breite:** 2,70 m **Mauerhöhe:** 0,50 – 0,70 m

s1078
N 46° 2' 42,70''
E 9° 31' 23,73''
Länge: 2,70 m **Breite:** 2,00 m **Lage:** oberhalb des *calécc del stràch*, c1017.

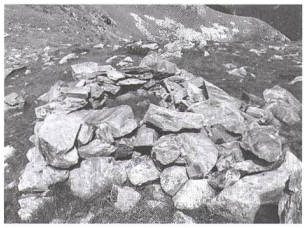
s1079
N 46° 2' 42,78''
E 9° 31' 25,84''
Länge: 2,10 m **Breite:** 1,80 m **Lage:** direkt neben *calécc* c1018.

s1082
N 46° 2' 48,34''
E 9° 31' 31,53''
Länge: 2,30 m **Breite:** 2,10 m **Mauerhöhe:** 0,40 m **Mauerstärke:** 0,60 m **Lage:** oberhalb der *bàita di dos*, b1015.

s1083
N 46° 2' 34,53''
E 9° 31' 32,58''
Länge: 2,10 m **Breite:** 1,95 m **Mauerhöhe:** 0,40 m **Lage:** unterhalb der *bàita di dos*, b1015.



s1084
N 46° 2' 47,12''
E 9° 31' 31,48''
Länge: 2,30 m **Breite:** 2,00 m **Lage:** oberhalb des *baitél* s1082, oberhalb der *bàita di dos*, b1015.

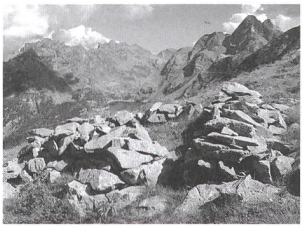


s1088
N 46° 2' 47,12''
E 9° 31,48''
Länge: 2,70 m **Breite:** 2,30 m **Mauerhöhe:** 0,60 m **Mauerstärke:** 0,50 – 0,60 m **Lage:** unterhalb des *calécc deli bösci*, c1022.

s1089
N 46° 2' 22,90''
E 9° 31' 3,66''
Länge: zirka 2,30 m **Breite:** zirka 2,00 m **Lage:** unterhalb des *calécc deli bösci*, c1022.

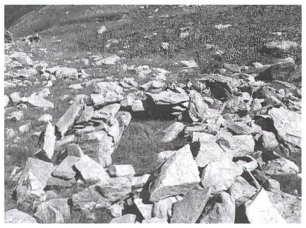
s1090
N 46° 2' 27,09''
E 9° 30' 55,15''

Länge: 2,20 m **Breite:** 2,20 m **Lage:** oberhalb des *calécc del valèt*, c1020. Direkt unterhalb des *cima*, dem höchsten Felsen.



s1094
N 46° 2' 26,54''
E 9° 31' 12,43''

Länge: 2,70 m **Breite:** 2,30 m **Lage:** gegenüber des *calécc de sprìsu*, c1023.



s1091
N 46° 2' 31,02''
E 9° 30' 59,58''

Länge: 2,90 m **Breite:** 2,00 m **Lage:** direkt oberhalb des *calécc del valèt*, c1020.

s1096
N 46° 2' 30,23''
E 9° 31' 16,84''

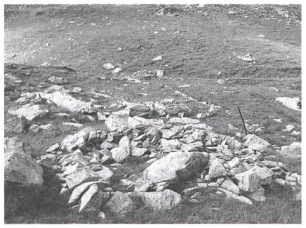
Länge: 2,80 m **Breite:** 2,00 m **Lage:** in der Nähe des *calécc* c1095.

s1092
N 46° 2' 28,26''
E 9° 31' 2,45''

Länge: 2,30 m **Breite:** 2,20 m **Lage:** gegenüber des *calécc del valèt*, c1020 **Nebenbemerkung:** eine Seite wird durch einen grossen Stein gebildet.

s1097
N 46° 2' 8,61''
E 9° 31' 47,30''

Länge: 2,50 m **Breite:** 1,40 m **Lage:** in der Nähe des *calécc* c1095.

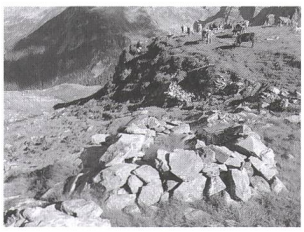


s1093
N 46° 2' 28,04''
E 9° 31' 2,87''

Länge: 3,40 m **Breite:** 2,50 m **Lage:** unterhalb des *bàitél* s1092.

s1099
N 46° 2' 40,85''
E 9° 31' 24,36''

Länge: 2,50 m **Breite:** 2,40 m **Lage:** oberhalb des *calécc* c1016, unterhalb des *calécc del stràch*, c1017.

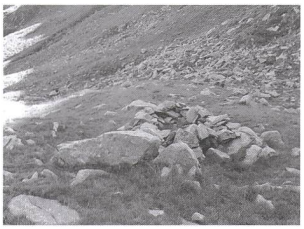


s1100
N 46° 2' 39,93''
E 9° 31' 16,75''

Länge: 2,50 m **Breite:** 2,40 m **Lage:** in der Nähe des *calécc* c1017.

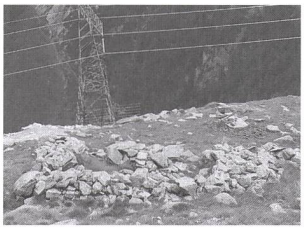
s1058
N 46° 2' 36,16''
E 9° 31'38,30''

Länge: 7,80 m **Breite:** 6,00 m **Lage:** neben *calécc pià deli càbri giu in fondo*, c1012 **Nebenbemerkung:** Versturz. Diente nach Auskunft von Mosé Manni früher als Ziegenstall.



s1101
N 46° 2' 35,62''
E 9° 31' 13,04''

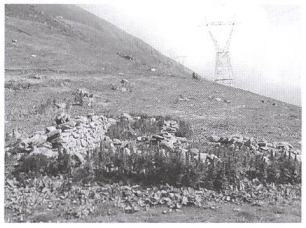
Länge: 2,50 m **Breite:** 2,00 m **Lage:** oberhalb des *calécc* c1026.



s1068
N 46° 2' 41,69''
E 9° 31' 42,56''

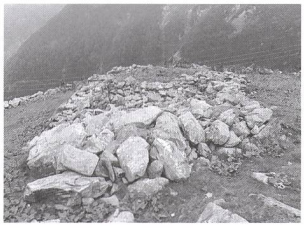
Länge: 6,10 m **Breite:** 4,10 m **Nebenbemerkung:** Weist in der Mitte eine Unterteilung in zwei Räume auf. Kein Hinweis auf eine Feuerstelle. Funktion unbekannt. Eventuell ehemaliger Stall.

Weitere Strukturen



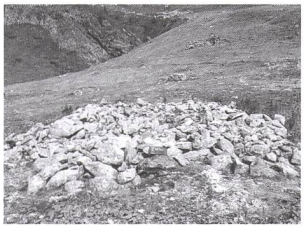
s1055
N 46° 2' 34,53''
E 9° 31' 32,58''

Länge: 12,00 m **Breite:** 6,50 m **Mauerstärke:** 0,80 m bis 1,20 m **Lage:** links unterhalb des *calécc pià deli càbri*, c1010, auf kleiner Ebene **Nebenbemerkung:** Starker Versturz. Das Gebäude ist zweigeteilt, auf beiden Seiten separater Zugang. Auf der Vorderseite sehr viele Steine, Lesehaufen oder Versturz? Stall?



s1071
N 46° 2' 37,61''
E 9° 31' 36,81''

Länge: 6,70 m **Breite:** 5,30 m **Lage:** im *bàrech* neben *calécc* c1010 **Nebenbemerkung:** Versturz. Funktion ursprünglich Ziegenstall.



s1056
N 46° 2' 33,54''
E 9° 31' 33,67''

Länge: 7,60 m **Breite:** 7,40 m **Lage:** oberhalb des *bàitéj* s1055. **Nebenbemerkung:** Versturz. Funktion nicht bekannt. Stall?

s1098
N 46° 2' 33,07''
E 9° 31' 22,72''

Länge: zirka 5,00 m **Breite:** zirka 5,00 m **Lage:** direkt vor der *bàita del mélasc*, b1024. **Nebenbemerkung:** Starker Versturz, Steine entwendet. Diente ursprünglich als Stall. Ein Teil der Kühe wurde in diesem Stall nach Alpabfahrt und bis zum ersten Schnee gehalten. Ihnen wurde das *scerniún*, das Wildheu verfüttert.

Alp Trona Soliva – Tagesablauf der Familie Manni im Juni 2011

04.00 Uhr
Aufstehen, Verräumen der Matten und Schlafsäcke, kleines Frühstück. Um 04.15 Uhr Melken der Kühe, alle Mitglieder helfen mit.

06.00 Uhr
Gegen 6.00 Uhr, Vater Mosé Manni treibt die Ziegen aus den obersten Alpgebieten zum *calécc*. Melken der Ziegen.
Gegen 6.45 Uhr Einfeuern im *calécc* für die Käseherstellung. Holen von Frischwasser.

07.15 Uhr
Beginn der Käseherstellung. Auswaschen der Melkeimer. Vater Mosé treibt zusammen mit Carlo Manni die Ziegen nach unten ins unwegsame oder bereits abgeweidete Gelände.

09.00 Uhr
Gegen 9.00 Uhr werden die Kühe durch Carlo und Mosé Manni auf die morgendlichen Weideflächen getrieben. Zuvor erhalten die Kälber einen Teil des *lazerún*, Auswaschen der dafür benutzten Eimer.

11.00 Uhr
Nach Fertigstellung der *maschérpa*, Transport der am Morgen und am Vorabend hergestellten Produkte in den Käsekeller. Je nach Lage des *calécc* beträgt der Weg bis zu zirka 35 Minuten Gehzeit. In dieser Zeit reinigt Adolfo Manni den Käsekessel und die anderen Gerätschaften.

11.30 Uhr
Kontrolle der Produkte in der *casèra*, alternierendes Salzen/Wenden des *bìtto* und der *maschérpa*. Befreien des *bìtto* aus dem Formreifen und der *maschérpa* aus ihrem Formgefäss. Auswaschen der Formgefässe. Lebensmittelvorrat kontrollieren und Esswaren für das Kochen im *calécc* bereitstellen. Kurzer Auslauf der in einem Nebenraum der *casèra* untergebrachten Hühner, Entnahme der Eier. Gelegentliches Waschen von Kleidern.

13.00 Uhr
Gegen 13 Uhr Rückkehr zum *calécc*.
Um diese Zeit werden auch die Kühe zum *calécc* zurückgetrieben.
Zubereitung Mittagessen. Anschliessend an das Mittagessen nochmaliges, abschliessendes Putzen der Gerätschaften für die Käseherstellung durch Antonella oder Zita Manni.
Zur Futterversorgung der Kühe parzellenweise umzäunen der Weideareale um den *calécc*. Holzhacken. Feinverteilung des Holzes auf die einzelnen *calécc*. Kontrolle der Zeltplane, falls notwendig erneutes anziehen, spannen. Kleinere Arbeiten wie Schuhe ausbessern. Instandsetzung der noch zu bewirtschaftenden *calécc*. Vorbereitungen für Umzug in den nächsten *calécc*. Bezug des nächsten *calécc*.

15.00/15.30 Uhr
Rückführung der Ziegen zum *calécc*. Am Nachmittag Melken der Ziegen, anschliessend der Kühe. Nach dem Melken der Ziegen werden diese erneut nach unten getrieben.

17.30/18.00 Uhr
Austreiben der Kühe auf die Abendweide, diese ist nicht identisch mit der Morgenweide, sie liegt meist nicht sehr weit vom *calécc* entfernt. Beginn der Käseherstellung. Holen von Frischwasser. Holzhacken. Zur besseren Verteilung des natürlichen Düngers, zerstossen und verteilen der Kuhfladen auf den abgegrasten Weideflächen. Instandsetzung von Wegstrecken.

19.30 Uhr
Zurücktreiben der Kälber von der Abendweide, sie erhalten wiederum einen Teil der Molke, *lazerún*. Anschliessend Abendessen.

21.00 Uhr
Zurücktreiben der Kühe zur Weidefläche neben dem *calécc*.

21.30 Uhr
Nach Fertigstellung des Zigers, *maschérpa*, Auswaschen der Gerätschaften.

22.00/22.30 Uhr
Die Familie Manni geht schlafen. Bei schlechter Witterung müssen die Tiere durch Hüten zusammengehalten werden.

Bei den angegebenen Uhrzeiten handelt es sich um ungefähre Zeitspannen. Je nach Distanz des *calécc* zum Käsekeller, Entfernung Läger der Tiere zum *calécc* (Transport der frisch gemolkenen Milch) und durch die Anzahl der Personen, die mitarbeiten, können die Zeiten variieren. Gelegentlich kommt es auch vor, dass sich die Ziegen in sehr unwegsames Gelände versteigen und nur durch geduldiges Locken zurückgeführt werden können, was oft mit hohem Zeitaufwand verbunden ist und den Zeitpunkt des Melkens hinausschiebt.

Anmerkungen

1 EGGERT MANFRED: Prähistorische Archäologie: Konzepte und Methoden. Tübingen 2008, 360.
2 FRÖDIN JOHN: Zentraleuropas Alpwirtschaft I. Oslo 1940, 351.
3 FRÖDIN JOHN: Zentraleuropas Alpwirtschaft II. Oslo 1941, 156.
4 MANI BENEDICT: Heimatbuch Schams. Cudasch da Schons. Chur 1961, 225.
5 FRÖDIN, wie Anm. **2**, 136. – FRÖDIN, wie Anm. **3**, 158.
6 FRÖDIN, wie Anm. **3**, 159.
7 FRÖDIN, wie Anm. **3**, 158.
8 FRÖDIN, wie Anm. **2**, 136.
9 WEISS RICHARD: Das Alpwesen Graubündens. Wirtschaft, Sachkultur, Recht, Älplerarbeit und Älplerleben. Reprint Chur 1992, 25.
10 WEISS, wie Anm. **9**, 69.
11 WEISS, wie Anm. **9**, 69.
12 Schweizerisches Idiotikon X, Sp. 1394.
13 wie Anm. **12**, Sp. 1395.
14 wie Anm. **12**, Sp. 1395.
15 REBSAMEN HENRI: Zur Anthropogeographie der Urner-Alpen. Zürich 1919, 104.
16 WEISS, wie Anm. **9**, 72.
17 Valtellina turismo: http://www.valtellina.it/info/401/pezzotti.html (Stand: 2.1.2012).
18 wie Anm. **17**.
19 TOGNINA RICCARDO: Lingua e cultura della valle di Poschiavo. Poschiavo 1981, 154, 278, 330.
20 NANGERONI GIUSEPPE/PRACCHI ROBERTO: La casa rurale nella montagna Lombarda I. Settore occidentale e settentrionale. Ricerche sulle dimore rurali in Italia 18. Firenze 1958, 94.
21 NANGERONI/PRACCHI, wie Anm. **20**, 118.
22 CORTI MICHELE/RUFFONI CIRILLO: Il formaggio Val del Bitt. La storia gli uomini gli alpeggi. Como 2009, 125.
23 NANGERONI GIUSEPPE/PRACCHI ROBERTO: La casa rurale nella montagna Lombarda II. Settore sud-orientale. Ricerche sulle dimore rurali in Italia 19. Firenze 1958, 31.
24 ROBERT JEAN: L'habitat temporaire dans les montagnes pastorales des Alpes française du Nord. Étude de géographie humaine. Revue de Géographie Alpine 27. Grenoble 1939, 529.
25 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 142.
26 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 142.
27 Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Grigio Alpina. www.grigioalpina.it/it/s_02_diffusione.html (Stand: 19.1.2011).
28 wie Anm. **27**.
29 Istruzione agraria online: http://www.agraria.org/razzebovinelatte/frisonaitaliana.htm (Stand: 30.12.2011).
30 wie Anm. **29**.
31 CORTI MICHELE: Quella bruna non più alpina. Quaderni Valtellinesi 3, 2007, 21–31.
32 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 152.
33 BIANCHINI GIOVANNI: Gli Alpeggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini. Sondrio 1985, 21–22.
34 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 101.
35 Ziegenmilchanteil Alp Trona Soliva 20%, Alp Foppa 10%.
36 WEISS, wie Anm. **9**, 338.
37 BENVENUTI OLIVIER: Altes Handwerk in Vorarlberg. Reprint Feldkirch 1993, 44–47.
38 GUTZWILLER KARL: Die Milchverarbeitung in der Schweiz und der Handel mit Milcherzeugnissen: Geschichte, Betriebsformen, Marktverhältnisse und volkswirtschaftliche Bedeutung. Schaffhausen 1923, 20.
39 Historisches Lexikon der Schweiz. Stichwort «Käse». Zuletzt aktualisiert am 14.10.2008. http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D13951.php (Stand: 18.11.2011).
40 LOREZ CHRISTIAN: Bauernarbeit im Rheinwald. Landwirtschaftliche Methoden und Geräte. Basel 1986, 39.
41 HUBSCHMID JOHANN ULRICH: Ausdrücke der Milchwirtschaft gallischen Ursprungs. Vox Romanica 1, 1936, 94.
42 WOPFNER HERMANN: Bergbauernbuch. Von Arbeit und Leben des Tiroler Bergbauern III. Wirtschaftliches Leben. Innsbruck 1997, 491.
43 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 171.
44 Die 50 fremden Ziegen gehören insgesamt sechs Eigentümern. Am 21. Tag auf der Alp Trona Soliva wird die Milch dieser Ziegen gewogen. Für die Milch von ungefähr 10 Ziegen erhält ein Eigentümer bis zu zwei Käselaiber am Ende der Alpzeit.
45 BONOMI FRANCESCO: Dizionario Etimologico Online 2004–2008. Stichwort «colombana». http://www.etimo.it./?term=colombana&find=Cerca (Stand: 15.2.2012).
46 STEBLER FRIEDRICH GOTTLIEB: Alp- und Weidewirtschaft. Ein Handbuch für Viehzüchter und Alpwirte. Berlin 1903, 331.
47 ROBERT, wie Anm. **24**, 535.
48 STEBLER, wie Anm. **46**, 326.
49 ROBERT, wie Anm. **24**, 535.
50 STEBLER, wie Anm. **46**, 335.
51 ROBERT, wie Anm. **24**, 535.
52 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 16.
53 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 14.
54 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 15.
55 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 8.
56 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 8.
57 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 9.
58 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 9.
59 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 5.
60 JUD JAKOB: Romanische Sprachgeschichte und Sprachgeographie. Ausgewählte Aufsätze. Zürich 1973, 352, 364.
61 CORTI MICHELE: Bitto una storia esemplare, una questione aperta. CASEUS 3, 2006, 28.
62 BOSCACCI VALERIA/PEDRUZZI ANNA: La Vita sui monti di Albosaggia. Albosaggia 2004, 157.
63 Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana IV. Bellinzona 1999–2003, 60.
64 GRIMM JAKOB/GRIMM WILHELM: Deutsches Wörterbuch 13. Leipzig 1889, Sp. 1673.
65 KRÜGER FRITZ: Die Hochpyrenäen. B. Hirtenkultur. Hamburg 1935, 52.

66 Corti Michele: I ribelli del bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva. Borgaro Torinese 2011, 120.
67 Corti, wie Anm. **66**, 120.
68 Hubschmied, wie Anm. **41**, 100.
69 Hubschmied, wie Anm. **41**, 102.
70 Schorta Andrea: Wie der Berg zu seinem Namen kam. Kleines Rätisches Namenbuch mit zweieinhalbtausend geographischen Namen Graubündens. Chur 1988, 56–58.
71 Schorta Andrea: Rätisches Namenbuch. Etymologien II/1. Bern 1985, 783.
72 Frödin, wie Anm. **3**, 297.
73 Rebsamen, wie Anm. **15**, 132.
74 Rebsamen, wie Anm. **15**, 106.
75 Rebsamen, Henri: Periodische Wanderungen in den Urner Alpen. Der Schweizer Geograph 3, 1926, 140.
76 Rebsamen, wie Anm. **15**, 98.
77 Weiss, wie Anm. **9**, 71.
78 Weiss, wie Anm. **9**, 71.
79 Weiss, wie Anm. **9**, 71.
80 Frödin, wie Anm. **3**, 309.
81 Frödin, wie Anm. **3**, 312.
82 Frödin, wie Anm. **3**, 317.
83 Frödin, wie Anm. **3**, 319.
84 Frödin, wie Anm. **3**, 319.
85 Suter Karl: Der Weidegang in Beziehung zum Relief auf den Alpen des Val de Bagnes. In: Der Schweizer Geograph 20, 1943, 90–91.
86 Suter, wie Anm. **85**, 90.
87 Suter Karl: Die jährlichen Wanderungen von Mensch und Tier im Val de Bagnes. In: Mitteilungen der Geographisch-Ethnographischen Gesellschaft Zürich 41, 1942, 97.
88 Weiss, wie Anm. **9**, 71.
89 Weiss, wie Anm. **9**, 83.
90 Decurtins Caspar (Hrsg.): Rätoromanische Chrestomathie 1. Chur 1982, 806.
91 Pfister Nicolaus/Pfister Clemens (Hrsg.): Reminiscenzas. L'Alp da Schlans e la veta purila. Schlans 2013, 16.
92 Stebler, wie Anm. **46**, 336.
93 Giovanoli Diego: Die mobile Sennhütte auf der Alp Pazzola. In: Jahresbericht 1995 des Archäologischen Dienstes Graubünden und der Kantonalen Denkmalpflege Graubünden. Chur 1996, 156–161.
94 Eine umfassende Darstellung der Alp Pazzola bietet: Schiffer Antje: Die Alp Pazzola in der Val Medel. Geschichte, Organisation und Bewirtschaftung einer oberländischen Kuhalp in Graubünden/Schweiz. Diplomarbeit (unpubliziert). Biberach/Riss 1992.
95 Giovanoli, wie Anm. **93**, 156–160.
96 Schiffer, wie Anm. **94**, 109.
97 Giovanoli, wie Anm. **93**, 160.
98 Schiffer, wie Anm. **94**, 109.
99 Schiffer, wie Anm. **94**, 101.
100 Giovanoli, wie Anm. **93**, 160.
101 Giovanoli, wie Anm. **93**, 156.
102 Schiffer, wie Anm. **94**, 120.
103 Weiss, wie Anm. **9**, 28.
104 Briot Félix: Les Alpes Française. Nouvelles études sur l'économie alpestre. Diverses questions généerales et monographies. Paris 1907, 110.
105 Messines Jean: Savoie. Moyenne et Basse-Maurienne. L'Économie Alpestre Française. Bulletin de la F.F.E.A 13, 1933, 59–60.
106 Arbos Philippe: La vie pastorale dans les Alpes Française. Étude de géographie humaine. Paris 1922, 625.
107 Arbos, wie Anm. **106**, 625–626.
108 Arbos, wie Anm. **106**, 626. Frei übersetzt: Man erreiche nicht immer ohne Schwierigkeiten die *camps-volants*. Ein gefährliches Gebiet, wo der wilde Spinat im Morast und in der Mitte von Kuhfladen gedeihe, wo sich die Schweine im Matsch wälzen und von wo aus sich widerliche Gerüche verströmen.
109 Arbos, wie Anm. **106**, 626. Frei übersetzt: und wenn die Bewohner der *camps-volants*, bekleidet mit Lumpen sich nur in ihrem merkwürdigen Dialekt unterhalten, glaubt man sich verirrt, weit weg von der zivilisierten Welt, wenn nicht inmitten dieser Wildheit das neben dem Käsekessel hängende Thermometer einen daran erinnern würde.
110 Rey François-Rosalie: L'exploitation pastorale dans le Département de la Savoie. Chambéry 1930, 77.
111 Arbos, wie Anm. **106**, 624.
112 Robert, wie Anm. **24**, 571.
113 Robert, wie Anm. **24**, 571.
114 Lassure Christian: Pierre Seche. Série: Cartes postales anciennes montrant des cabanes en pierre sèche. Zuletzt aktualisiert am 8.6.2009. http://pierreseche.chez-alice.fr/cabanes_et_cartes_postales_22.htm (Stand: 5.2.2012).
115 Università degli studi di Bergamo, Piano naturalistico comunale. Ambito territoriale della Val di Scalve. http://www.comune.vilminore.bg.it/Allegati/all_2830_Piano_Naturalistico_Comunale%20Val_di_Scalve%20VOLUME%20SECONDO.pdf (Stand: 4.2.2012).
116 Dematteis Luigi: Case contadine nelle Valli Occitane in Italia. Quaderni di cultura alpina 1, 1983, 42.
117 Schorta, wie Anm. **71**, 178, 436–437.
118 Dematteis, wie Anm. **116**, 42–46.
119 Bil Albert: The Shieling 1600–1840. The Case of the Central Scottish Highland. Edinburgh 1990, 239.
120 Fenton Alexander: Scottish Country Life. London and Edinburgh 1976, 131.
121 Tsering Tashi: Tibetan Plateau. http://tibetan-plateau.blogspot.com/2009/04/uranium-near-pangong-lake-in-ladakh.html (Stand: 5.2.2012).
122 Volker Abels: Foto-Reiseberichte, Magazin Blog über das Fotografieren und Reisen. http://www.foto-reiseberichte.com/2010/08/06/ladakh-und-zanskar-zu-besuch-bei-yak-hirten-im-himalaya (Stand: 12.2.2012).
123 Eggert, wie Anm. **1**, 329.
124 Eggert, wie Anm. **1**, 349.
125 Istituto Geografico De Agostini (Hrsg.): Lombardia Carta regionale 2009.

126 EGGERT, wie Anm. **1**, 324.
127 ANATI EMMANUEL: La Civilisation du Val Camonica. Vichy 1960, 94, 125.
128 BROCKMANN-JEROSCH HEINRICH: Schweizer Volksleben. Sitten, Bräuche, Wohnstätten 1. Erlenbach-Zürich 1933, Abb. 117.
129 DELLA CASA PHILIPPE: Mesolcina præhistorica. Mensch und Naturraum in einem Bündner Südalpental vom Mesolithikum bis in römische Zeit. Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie 67. Bonn 2000.
130 BRETSCHER PETER: Landwirtschaftliche Geräte II (Pflüge). Merkblätter des Bundesamtes für Bevölkerungsschutz, Kulturgüterschutz. Zuletzt aktualisiert 2003. http://www.bevoelkerungsschutz.admin.ch/internet/bs/de/home/themen/kgs/publikationen_kgs/merkblatt/lwsl.parsys.0005.downloadList.00051.DownloadFile.tmp/pflueged.pdf (Stand: 1.2.2012).
131 STÖCKLI WERNER ERNST/NIFFELER URS/GROSS-KLEE EDUARD (HRSG.): Die Schweiz vom Paläolithikum bis zum frühen Mittelalter. Vom Neandertaler bis zu Karl dem Grossen. SPM II, Neolithikum. Basel 1995, 153, 336.
132 GUTZWILLER KARL: Hirtentum, Alpenwirtschaft und Handelsverkehr über die Alpen in der Pfahlbauzeit. Waldshut 1936, 13.
133 WEISS RICHARD: Volkskunde der Schweiz. Grundriss. Reprint Zürich und Schwäbisch Hall 1984, 15–23.
134 WEISS, wie Anm. **133**, 19.
135 ANATI, wie Anm. **127**, 144, 188–189, 220–223.
136 MEYER WERNER/AUF DER MAUR FRANZ/BELLWALD WERNER/BITTERLI-WALDVOGEL THOMAS/MOREL PHILIPPE/OBRECHT JAKOB (HRSG.): Heidenhüttli. 25 Jahre archäologische Wüstungsforschung im schweizerischen Alpenraum. Schweizer Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters 23/24. Basel 1998.
137 CORTI/RUFFONI, wie Anm. **22**, 165.

Literatur

- Anati Emmanuel: La Civilisation du Val Camonica. Vichy 1960.
- Arbos Philippe: La vie pastorale dans les Alpes Françaises. Étude de géographie humaine. Paris 1922.
- Benvenuti Olivier: Altes Handwerk in Vorarlberg. Reprint, Feldkirch 1993.
- Bianchini Giovanni: Gli Alpeggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini. Sondrio 1985.
- Bil Albert: The Shieling 1600–1840. The Case of the Central Scottish Highlands. Edingburgh 1990.
- Boscacci Valeria/Pedruzzi Anna: La vita sui monti di Albosaggia. Albosaggia 2004, 157.
- Briot Félix: Les Alpes Française. Nouvelles études sur l'économie alpestre. Diverses questions généerales et monographies. Paris 1907.
- Brockmann-Jerosch Heinrich: Schweizer Volksleben. Sitten, Bräuche, Wohnstätten 1. Erlenbach-Zürich 1933.
- Corti Michele: Bitto una storia esemplare, una questione aperta. CASEUS 3, 2006, 19–39.
- Corti Michele: Quella bruna non più alpina. Quaderni Valtellinesi 3, 2007, 21–31.
- Corti Michele/Ruffoni Cirillo: Il formaggio Val del Bitt. La storia gli uomini gli alpeggi. Como 2009.
- Corti Michele: I ribelli del bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva. Borgaro Torinese 2011.
- Decurtins Caspar (Hrsg.): Rätoromanische Chrestomathie 1. Chur 1982, 806.
- Della Casa Philippe: Mesolcina præhistorica. Mensch und Naturraum in einem Bündner Südalpental vom Mesolithikum bis in römische Zeit. Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie 67. Bonn 2000.
- Dematteis Luigi: Case contadine nelle Valli Occitane in Italia. Quaderni di cultura alpina 1, 1983.
- Eggert Manfred: Prähistorische Archäologie: Konzepte und Methoden. Tübingen 2008.
- Fenton Alexander: Scottish Country Life. London and Edinburgh 1976.
- Frödin John: Zentraleuropas Alpwirtschaft I. Oslo 1940.
- Frödin John: Zentraleuropas Alpwirtschaft II. Oslo 1941.
- Giovanoli Diego: Die mobile Sennhütte auf der Alp Pazzola. In: Jahresbericht 1995 des Archäologischen Dienstes Graubünden und der Kantonalen Denkmalpflege Graubünden. Chur 1996, 156–161.
- Grimm Jakob/Grimm Wilhem: Deutsches Wörterbuch 13. Leipzig 1889, Sp. 1673.
- Gutzwiller Karl: Die Milchverarbeitung in der Schweiz und der Handel mit Milcherzeugnissen: Geschichte, Betriebsformen, Marktverhältnisse und volkswirtschaftliche Bedeutung. Schaffhausen 1923.
- Gutzwiller Karl: Hirtentum, Alpenwirtschaft und Handelsverkehr über die Alpen in der Pfahlbauzeit. Waldshut 1936.
- Hubschmied Johann Ulrich: Ausdrücke der Milchwirtschaft gallischen Ursprungs. Vox Romanica 1, 1936, 88–105.
- Jud Jakob: Romanische Sprachgeschichte und Sprachgeographie. Ausgewählte Aufsätze. Zürich 1973.
- Krüger Fritz: Die Hochpyrenäen. B. Hirtenkultur. Hamburg 1935.
- Istituto Geografico De Agostini (Hrsg.): Lombardia Carta regionale 1:200 000. Novara 2009.
- Lorez Christian: Bauernarbeit im Rheinwald. Landwirtschaftliche Methoden und Geräte. Basel 1986.
- Mani Benedict: Heimatbuch Schams. Cudasch da Schons. Chur 1961.
- Messines Jean: Savoie. Moyenne et Basse-Maurienne. L'Économie Alpestre Française. Bulletin de la F. F. E. A 13, 1933, 58–60.
- Meyer Werner/Auf Der Maur Franz/Bellwald Werner/Bitterli-Waldvogel Thomas/Morel Philippe/Obrecht Jakob (Hrsg.): Heidenhüttli. 25 Jahre archäologische Wüstungsforschung im schweizerischen Alpenraum. Schweizer Beiträge zur Kulturgeschichte und Archäologie des Mittelalters 23/24. Basel 1998.
- Monti Maurizio: Storia di Como II. Como 1832.
- Nangeroni Giuseppe/Pracchi Roberto: La casa rurale nella montagna Lombarda I. Settore occidentale e settentrionale. Ricerche sulle dimore rurali in Italia 18, Firenze 1958.
- Nangeroni Giuseppe/Pracchi Roberto: La casa rurale nella montagna Lombarda II. Settore sud-orientale. Ricerche sulle dimore rurali in Italia 19. Firenze 1958.
- Pfister Nicolaus/Pfister Clemens (Hrsg.): Reminiscenzas. L'Alp da Schlans e la veta purila. Schlans 2013, 16.
- Rebsamen Henri: Periodische Wanderungen in den Urner Alpen. Der Schweizer Geograph 3, 1926, 135–140.
- Rebsamen Henri: Zur Anthropogeographie der Urner-Alpen. Zürich 1919.
- Rey François-Rosalie: L'exploitation pastorale dans le Département de la Savoie. Chambéry 1930.
- Robert Jean: L'habitat temporaire dans les montagnes pastorales des Alpes française du Nord. Étude de géographie humaine. Revue de Géographie Alpine 27. Grenoble 1939, 483–580.
- Scheuermeier Paul: Bauernwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz II. Eine sprach- und sachkundliche Darstellung häuslichen Lebens und ländlicher Geräte. Bern 1956.
- Schiffer Antje: Die Alp Pazzola in der Val Medel. Geschichte, Organisation und Bewirtschaftung einer oberländischen Kuhalp in Graubünden/Schweiz. Diplomarbeit (unpubliziert). Biberach/Riss 1992.
- Schorta Andrea: Rätisches Namenbuch. Etymologien II/1. Bern 1985.
- Schorta Andrea: Wie der Berg zu seinem Namen kam. Kleines Rätisches Namenbuch mit zweieinhalbtausend geographischen Namen Graubündens. Chur 1988.
- Schweizerisches Idiotikon X, Sp. 1394–1395.
- Stebler Friedrich Gottlieb: Alp- und Weidewirtschaft. Ein Handbuch für Viehzüchter und Alpwirte. Berlin 1903.
- Stöckli Werner Ernst/Niffeler Urs/Gross-Klee Eduard (Hrsg.): Die Schweiz vom Paläolithikum bis zum frühen Mittelalter. Vom Neandertaler bis zu Karl dem Grossen. SPM II, Neolithikum. Basel 1995.
- Suter Karl: Die jährlichen Wanderungen von

Mensch und Tier im Val de Bagnes. In: Mitteilungen der Geographisch-Ethnographischen Gesellschaft Zürich 41, 1942, 93–120.
- SUTER KARL: Der Weidgang in Beziehung zum Relief auf den Alpen des Val de Bagnes. In: Der Schweizer Geograph 20, 1943, 86–91.
- TOGNINA RICCARDO: Lingua e cultura della valle di Poschiavo. Poschiavo 1981.
- Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana IV. Bellinzona 1999–2003, 60.
- WEISS RICHARD: Volkskunde der Schweiz. Grundriss. Reprint Zürich und Schwäbisch Hall 1984.
- WEISS RICHARD: Das Alpwesen Graubündens. Wirtschaft, Sachkultur, Recht, Älplerarbeit und Älplerleben. Reprint Chur 1992.
- WOPFNER HERMANN: Bergbauernbuch. Von Arbeit und Leben des Tiroler Bergbauern III. Wirtschaftliches Leben. Innsbruck 1997.

Online-Quellen

- Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Grigio Alpina. http://www.grigioalpina.it/it/s_02_diffusione.html (Stand: 19.1.2011).
- BONOMI FRANCESCO: Dizionario Etimologico Online 2004–2008. Stichwort «colombana». http://www.etimo.it./?term=colombana&find=Cerca (Stand: 15.2.2012).
- BRETSCHER PETER: Landwirtschaftliche Geräte II (Pflüge). Merkblätter des Bundesamtes für Bevölkerungsschutz, Kulturgüterschutz. Zuletzt aktualisiert 2003. http://www.bevoelkerungsschutz.admin.ch/internet/bs/de/home/themen/kgs/publikationen_kgs/merkblatt/lwsl.parsys.0005.downloadList.00051.DownloadFile.tmp/pflueged.pdf (Stand: 1.2.2012).
- Comunità Montana Valtellina di Morbegno. http://www.cmmorbegno.it/mainPortal/index.php?Itemid=167&id=129&option=com_content&task=view (Stand: 29.12.2011).
- Historisches Lexikon der Schweiz. Stichwort «Käse». Zuletzt aktualisiert am 14.10.2008. http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D13951.php (Stand: 18.11.2011).
- Istruzione agraria online. http://www.agraria.org/razzebovinelatte/brunaitaliana.htm (Stand: 30.12.2011).
- LASSURE CHRISTIAN: Pierre Seche. Série: Cartes postales anciennes montrant des cabanes en pierre sèche. Zuletzt aktualisiert am 8.6.2009. http://pierreseche.chez-alice.fr/cabanes_et_cartes_postales_22.htm (Stand: 5.2.2012).
- TSERING TASHI: Tibetan Plateau. http://tibetanplateau.blogspot.com/2009/04/uranium-near-pangong-lake-in-ladakh.html (Stand: 5.2.2012).
- Università degli studi di Bergamo, Piano naturalistico comunale. Ambito territoriale della Val di Scalve. http://www.comune.vilminore.bg.it/Allegati/all_2830_Piano_Naturalistico_Comunale%20Val_di_Scalve%20VOLUME%20SECONDO.pdf (Stand: 4.2.2012).
- Valtellina Turismo: http://www.valtellina.it/info/401/pezzotti.html (Stand: 2.1.2012).
- VOLKER ABELS: Foto-Reiseberichte, Magazin Blog über das Fotografieren und Reisen. http://www.foto-reiseberichte.com/2010/08/06/ladakh-und-zanskar-zu-besuch-bei-yak-hirten-im-himalaya (Stand: 12.2.2012).

Abbildungsnachweis

Alle Fotografien und Zeichnungen, sofern sie nicht im Folgenden aufgeführt sind, wurden von der Autorin aufgenommen.

Abb. 2: Spiess Ernst: Schweizer Weltatlas. Zürich 2004, 28.
Abb. 3: Bundesamt für Landestopografie swisstopo, Wabern BE. Reproduziert mit Bewilligung von swisstopo (BA 14009).
Abb. 17: Nangeroni Giuseppe/Pracchi Roberto: La casa rurale nella montagna Lombarda I. Settore occidentale e settentrionale. Ricerche sulle dimore rurali in Italia 18. Firenze 1958, Abb. 6b. Genehmigung durch Casa Editrice Leo S. Olschki S.r.l., 50126 Firenze (I).
Abb. 18: Nangeroni Giuseppe/Pracchi Roberto: La casa rurale nella montagna Lombarda I. Settore occidentale e settentrionale. Ricerche sulle dimore rurali in Italia 18. Firenze 1958, Abb. 50. Genehmigung durch Casa Editrice Leo S. Olschki S.r.l., 50126 Firenze (I).
Abb. 52: Bianchini Giovanni: Gli Alpeggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini. Sondrio 1985, Abb. 7. Der Urheber der Bildrechte konnte nicht eruiert werden.
Abb. 87: Bundesamt für Landestopografie swisstopo, Wabern BE. Reproduziert mit Bewilligung von swisstopo (BA 14009).
Abb. 119: Regione Lombardia – Direzione Generale Territorio, Urbanistica e Difesa del Suolo. Strumenti per il Governo del Territorio. Sistema Informativo Territoriale Integrato, Milano (I). Reproduziert mit Bewilligung von Regione Lombardia – Direzione Generale Territorio, Urbanistica e Difesa del Suolo.
Abb. 122: Frödin John: Zentraleuropas Alpwirtschaft II. Oslo 1941, Abb. 98. Die Urheber der Bildrechte konnten nicht eruiert werden.
Abb. 123: Gemeinde Medel/Lucmagn. Alp Pazzola, zweiräumige Rückhütte, 1939. In Privatbesitz.
Abb. 124: Giovanoli Diego: Die mobile Sennhütte auf der Alp Pazzola. In: Jahresbericht 1995 des Archäologischen Dienstes Graubünden und der Kantonalen Denkmalpflege Graubünden. Chur 1996, Abb. 21. Genehmigung durch Diego Giovanoli, Malans.
Abb. 125: Briot Félix: Les Alpes Française. Nouvelles études sur l'économie alpestre. Diverses questions généerales et monographies. Paris 1907, Abb. 40. Die Urheber der Bildrechte konnten nicht eruiert werden.
Abb. 126: Messines Jean: Savoie. Moyenne et Basse-Maurienne. L'Économie Alpestre Française. Bulletin de la F. F. E. A 13, 1933, Abb. 9. Die Urheber der Bildrechte konnten nicht eruiert werden.
Abb. 127: Arbos Philippe: La vie pastorale dans les Alpes Françaises. Étude de géographie humaine. Paris 1922, Taf. 8b. Die Urheber der Bildrechte konnten nicht eruiert werden.
Abb. 128: Lassure Christian: Pierre Seche. Série: Cartes postales anciennes montrant des cabanes en pierre sèche. Zuletzt aktualisiert am 8.6.2009. http://pierreseche.chez-alice.fr/cabanes_et_cartes_postales_22.htm (Stand: 5.2.2012). Genehmigung durch Christan Lassure, Paris.
Abb. 129: Università degli studi di Bergamo, Piano naturalistico comunale. Ambito territoriale della Val di Scalve. http://www.comune.vilminore.bg.it/Allegati/all_2830_Piano_Naturalistico_Comunale%20Val_di_Scalve%20VOLUME%20SECONDO.pdf (Stand: 4.2.2012). Die Urheber der Bildrechte konnten nicht eruiert werden.
Abb. 130: Dematteis Luigi: Case contadine nelle Valli Occitane in Italia. Quaderni di cultura alpina 1, 1983, Abb. 54. Genehmigung durch Priuli & Verlucca, editori, 10010 Scarmagno (I).
Abb. 131: Dematteis Luigi: Case contadine nelle Valli Occitane in Italia. Quaderni di cultura alpina 1, 1983, Abb. 55. Genehmigung durch Priuli & Verlucca, editori, 10010 Scarmagno (I).
Abb. 132: Dematteis Luigi: Case contadine nelle Valli Occitane in Italia. Quaderni di cultura alpina 1, 1983, Abb. 56. Genehmigung durch Priuli & Verlucca, editori, 10010 Scarmagno (I).
Abb. 133: Bil Albert: The Shieling 1600–1840. The Case of the Central Scottish Highlands. Edinburgh 1990, Abb. 1. Die Urheber der Bildrechte konnten nicht eruiert werden.
Abb. 134: Tsering Tashi: Tibetan Plateau. http://tibetanplateau.blogspot.com/2009/04/uranium-near-pangong-lake-in-ladakh.html (Stand: 5.2.2012). Die Urheber der Bildrechte konnten nicht eruiert werden.

Abb. 135: ABELS VOLKER: Foto-Reiseberichte 1988. http://www.foto-reiseberichte.com/2010/08/06/ladakh-und-zanskar-zu-besuch-bei-yak-hirten-im-himalaya (Stand: 8.2.2012). Genehmigung durch Volker Abels, Schwelm (D).

Abb. 136: ANATI EMMANUEL: La Civilisation du Val Camonica. Vichy 1960, Abb. 39. Genehmigung durch Emmanuel Anati, 25044 Capo di Ponte (I).

Abb. 137: BROCKMANN-JEROSCH HEINRICH: Schweizer Volksleben. Sitten, Bräuche, Wohnstätten 1. Erlenbach-Zürich 1933, Abb. 117. Der Urheber der Bildrechte konnte nicht eruiert werden.

Abb. 138: STÖCKLI WERNER ERNST/NIFFELER URS/GROSS-KLEE EDUARD (HRSG.): Die Schweiz vom Paläolithikum bis zum frühen Mittelalter. Vom Neandertaler bis zu Karl dem Grossen. SPM II, Neolithikum. Basel 1995, Abb. 90. Genehmigung durch das Schweizerische Nationalmuseum, Zürich.

Riassunto

In archeologia, l'interpretazione dei ritrovamenti materiali in relazione alla loro funzione ha un'importanza fondamentale. Oltre alle condizioni di ritrovamento e a conclusioni per analogia, la ricerca etnologica sul campo da parte degli archeologi rappresenta una possibilità per interpretare i nessi funzionali. Secondo Manfred Eggert, l'etno archeologia ha un grande potenziale per mostrare il nesso tra gli aspetti materiali e quelli immateriali.[1]

L'osservazione di una forma di gestione tradizionale che ancora oggi esiste a sud delle Alpi offre la possibilità di interpretare strutture insediative di montagna e d'alta montagna rilevate dal punto di vista archeologico, nonché la loro funzione. Nella zona di indagine, ossia le Valli del Bitto nelle Alpi Orobie della Lombardia (I), avviene una migrazione stagionale che, in contrasto con la gestione a tre livelli delle Alpi settentrionali, viene effettuata tramite una gestione a più livelli dei pascoli alpini. Per la gestione mobile dei pascoli vengono sfruttate strutture insediative specifiche. Edifici con muri a secco, i cosiddetti *calécc* nel locale dialetto lombardo, sui livelli alpini dei pascoli servono da rifugi temporanei e da caseifici.

Durante il soggiorno, sopra i muri viene teso un telo. Quando la ricerca di foraggio lo rende necessario e gli animali si spostano, il tetto mobile può essere smontato e rimontato sul prossimo *calécc*. In questo modo, durante il periodo di alpeggio, l'ubicazione viene cambiata fino a 20 volte, fatto che per il singolo caseificio rende necessario un numero uguale di muri a secco, ossia di *calécc*. Il carico dell'alpe avviene con mucche e capre. Nella mia zona di ricerca, oggi questa forma di gestione avviene ancora solo su 15 alpi. Nelle Valli del Bitto di Gerola e Albaredo con le loro valli laterali, nonché in Val Lesina, tutte in Provincia di Sondrio, e nella limitrofa Val Varrone, in Provincia di Lecco, è tuttora possibile osservare la gestione tramite *calécc*. In passato, la zona comprendeva ulteriori valli limitrofe: a est la Val Tartano, in Provincia di Sondrio, nonché le valli laterali Alta Val Brembana e Val di Scalve, in Provincia di Bergamo.

Se oggi la produzione animale mobile nell'arco alpino è confermata dal Neolitico (5500–2200 a. C.), per quanto riguarda la forma di gestione e d'insediamento numerose domande rimangono senza risposta. Spesso gli insediamenti abbandonati sugli alpeggi rilevati dall'archeologia sono difficili da attribuire non solo dal punto di vista temporale, bensì anche per quanto riguarda la loro funzione. Senza nozioni approfondite del sistema agricolo alla base degli edifici, rispettivamente dei loro resti archeologici, il valore dell'interpretazione è limitato. Il grande vantaggio di questo lavoro risiedeva nello studio di un oggetto ancora in uso. Ciò ha permesso di osservare un antico tipo di gestione alpina nella sua funzione. Questo lavoro mira ad ampliare lo spettro interpretativo dei resti di insediamenti alpini e della loro funzione.

La base del mio lavoro consiste in numerosi sopralluoghi effettuati durante l'estate del 2011 nella zona occidentale delle Alpi Orobie. Innanzitutto si trattava di delimitare la zona in cui avviene ancora questo tipo di gestione. I sopralluoghi mi hanno portato nelle Valli del Bitto di Gerola e Albaredo, in Val Tartano e in Val Venina, tutte nella Provincia di Sondrio, nonché in Val Varrone, in Provincia di Lecco, e in Valtorta, come pure in Val Mora in Provincia di Bergamo.

Sulla base delle osservazioni di singole economie alpestri, ho deciso concentrarmi sull'azienda dell'Alp Trona Soliva, nella Valle del Bitto di Gerola. Quest'azienda ha at-

tirato la mia attenzione per l'economia alpestre che qui viene ancora gestita in modo tradizionale. La famiglia Manni, che gestisce l'azienda, è l'unica a praticare ancora l'economia alpestre in modo tradizionale.

Sul posto ho esaminato le strutture insediative nello stato attivo e senza funzione e le ho registrate con mappature, documentazione scritta, fotografie, nonché con disegni. Con il metodo della storia orale e con colloqui, inclusi questionari, da gestori attuali o precedenti ho potuto ottenere informazioni importanti in merito alla gestione dei *calécc*. È stata mia premura vivere attivamente l'esperienza della gestione con il *calécc*, invece di limitarmi a eseguire i miei studi come osservatrice. Per questo motivo ho lavorato con i gestori di Trona Soliva. Precedentemente e successivamente, dei soggiorni più brevi hanno permesso il rilevamento completo dei *calécc* presenti sul posto e di ulteriori resti edilizi come i rifugi mobili dei pastori, i cosiddetti *bàitéj*. Un'ulteriore parte della mia ricerca comprendeva la documentazione della realizzazione di prodotti alpestri, degli strumenti utilizzati a questo scopo e delle relative designazioni corrette nel dialetto lombardo locale. I gestori sono ancora oggi perlopiù contadini che oltre alla migrazione stagionale per la produzione di formaggio, nel loro insediamento permanente sul fondovalle si occupano normalmente anche di campicoltura. Tuttavia, oggi la coltivazione di cereali è passata in secondo piano a favore della produzione di foraggio quale scorta per la produzione lattiera invernale

Gli edifici

Sugli alpeggi delle Valli del Bitto, a seconda della loro funzione è possibile distinguere tra due tipi di edifici. 1. il vero e proprio edificio in cui abitare e lavorare, ossia il *calécc*, e 2. la piccola unità abitativa per i pastori, il *bàitél*. La caratteristica di ambedue i tipi di abitazione consiste nella realizzazione dei muri a secco, ossia con pietre e senza alcun legante a base di malta. Nei due tipi di edificio, la pianta risulta rettangolare, per i piccoli rifugi dove dormono i pastori è quasi quadrata. Il *calécc* e il *bàitél* sono composti da un unico locale. Non sono nemmeno mai stati costruiti più edifici contigui, oppure annessi dei locali secondari. Tutti gli edifici dispongono di un'unica entrata. Essa si trova di regola sulla facciata a valle ed è sempre posta a un'estremità: a sinistra o a destra, ma mai al centro della facciata.

Dal punto di vista archeologico è di particolare interesse l'allestimento fisso. Esso è composto dal focolare, dalla pietra nel pavimento dove si inserisce il braccio girevole che regge la caldaia e da una struttura in sasso appoggiata alla parete per la posa della grande tavola per lo sgocciolatoio per la produzione del formaggio. Per posare questa tavola, al posto delle pietre possono essere infilati anche solo dei pali di legno nel terreno. Raramente si trovano delle nicchie per piccoli attrezzi. Non vi sono mai spazi per le finestre. Sull'Alp Trona Soliva, osservato più da vicino, il focolare si trova sempre sullo stesso lato dell'entrata, rispettivamente di fronte, nella facciata a monte. In questo modo si intendeva probabilmente ottenere una circolazione d'aria ottimale per la combustione.

I due edifici sono caratterizzati da muri che raggiungono solo l'altezza dei fianchi. I muri longitudinali presentano sempre una rifinitura orizzontale per garantire la posa degli arcarecci sui quali viene adagiato il telo mobile. Le diverse costruzioni della parete frontale hanno permesso di derivare una piccola tipologia di *calécc*. Nel tipo 1, la parete a monte viene eretta sopra i

due metri a forma triangolare, per la posa dell'arcareccio di colmo. Sulla parte opposta, l'arcareccio di colmo viene fissato con un nodo a un palo di legno mobile. Il tipo 2 viene realizzato senza muri per arcareccio ed esso viene posato su entrambi i lati su dei pali di legno. Nel tipo 3, le due parti strette della costruzione vengono rialzate a forma triangolare. L'arcareccio è posato su entrambi i lati sul muro. Dei 43 *calécc* di Trona Soliva, 35 corrispondono al tipo 1, un *calécc* corrisponde al tipo 2 e tre costruzioni al tipo 3. Per quattro altri *calécc* non è più stato possibile determinarne il tipo. Anche i rifugi dei pastori, i *baitéj*, erano provvisti di una struttura del tetto mobile.

Una variante più antica è rappresentata da un tetto formato da assi e veniva utilizzata fino a circa 50 anni fa. Le assi venivano poste una accanto all'altra, verticalmente. Per garantire un sostegno regolare, le assi venivano infilate nella scanalatura di un palo posto lungo le pareti laterali. Oggi sopra questo palo, chiamato *pertéga*, sul muro viene tirato il telo, detto *tendún*, per creare una chiusura impermeabile. Secondo il mio informatore Mosé Manni, questo tipo di tetto era composto da 24 assi per lato. A causa della loro lunghezza, le assi non potevano essere trasportate con muli, ma dovevano essere portate sulle spalle dai membri della cooperativa dell'alpe.

Dall'osservazione dei diversi alpeggi nelle Valli del Bitto è risultato che su quelli più grandi vi erano circa 40 *calécc*; di questi, in media in un'estate ne venivano gestiti 20. La gestione di tutti i 40 *calécc* avveniva in modo alternato, in cicli di due o tre anni.

Spesso ci si imbatte in *calécc* diroccati. Tra i 43 *calécc* di Trona Soliva ho potuto documentare 29 strutture di base di *calécc* che nel 2011 non venivano più gestiti. Lo stato di conservazione di questi edifici è in parte ancora abbastanza buono, siccome molti sono stati abbandonati solo negli ultimi anni. Un ulteriore motivo consiste nel fatto che i *calécc* sono stati gestiti per molte generazioni che hanno sempre provveduto alla loro manutenzione. Probabilmente, per la costruzione di nuovi edifici sono anche stati completamente demoliti vecchi *calécc*. Nel terreno ripido è stato possibile osservare dei pianori che lasciano presumere l'ubicazione di un *calécc*.

Sugli alpeggi con *calécc* si munge ancora a mano. L'immediata elaborazione del latte tiepido avviene sul focolare del *calécc*. Al latte di mucca intero viene aggiunta una quantità di latte di capra pari al 10–25%. Con l'elevato numero di alpeggi con *calécc*, i gestori riescono a migliorare la qualità dei prodotti d'alpe grazie alla varietà della vegetazione alpina a seconda del luogo e del periodo. Siccome il latte non viene scremato, non vi è nemmeno produzione di burro. Sugli alpeggi con *calécc* non vengono nemmeno utilizzati foraggi concentrati. In questo modo, i gestori garantiscono l'elevata qualità del formaggio *bìtto*, prodotto con latte intero tiepido di mucca e capra aromatizzato dalle erbe alpine.

Secondo Friedrich Gottlieb Stebler, la produzione di formaggio grasso a quote superiori ai 2000 metri era diffusa in tutto l'arco alpino.[2] Su alpeggi posti a quote superiori dove la permanenza spesso era molto breve, per motivi pratici si rinunciava alla produzione di burro. Infatti, oltre a spazi aggiuntivi, la produzione di burro richiede numerosi strumenti. Questo fatto riguarda anche il mio ambito di ricerca: gli strumenti caseari sono ridotti al minimo a seguito della grande mobilità. Tuttavia, è sbagliato concludere che con un numero elevato di alpeggi con *calécc* l'onere per la produzione

di burro sarebbe eccessivo. *I caveau à lait* dell'Alta Savoia confermano il contrario. Si tratta di piccoli edifici con tetto mobile per la scrematura del latte che venivano trasportati assieme ai *camps-volants* abitati temporaneamente e paragonabili ai *calécc*.

A seguito del cambiamento alternato dell'alpe, è possibile ottenere una concimazione omogenea dei pascoli. Infatti, la concentrazione di animali e dunque la produzione di concime sono massime a seguito della mungitura e del pascolare notturno attorno al *calécc* gestito. Con un ritmo di due – tre anni è possibile concimare l'intero pascolo.

Nelle Valli del Bitto e in quelle limitrofe gli alpeggi hanno spesso una forte pendenza. Siccome però i *calécc* sono vicini, non è necessario superare grandi dislivelli e gli animali non devono effettuare spostamenti affaticanti.

Lavorare e contemporaneamente abitare nel *calécc* non corrisponde più alle disposizioni attuali sull'igiene. Per questa ragione, il comune mette sempre più spesso a disposizione dei gestori edifici alpestri fissi. La realizzazione di edifici alpestri fissi quale sostituzione dei *calécc* è costosa e, come afferma giustamente Jean Robert per la Tarantasia, difficilmente converrebbe realizzare edifici duraturi, siccome per motivi di distribuzione del concime questi vengono occupati solo ogni due o tre anni.[3] Ciò vale anche per le Valli del Bitto. Sull'Alp Trona Soliva, alcuni nuovi edifici alpestri realizzati in sostituzione dei *calécc* vengono inseriti negli itinerari pedestri. Per la famiglia, è inimmaginabile rinunciare ai calécc e usare unicamente gli edifici alpestri fissi.

In Svizzera, la centralizzazione e la riduzione degli edifici alpestri a pochi alpeggi sono avvenute molto prima rispetto alla zona di studio, dove invece questo processo non è ancora concluso. Sono state decisive riflessioni di tipo economico e nuove prescrizioni igieniche che hanno richiesto un determinato standard negli edifici alpestri. A questo proposito, si può citare la legge glaronese, che nel 1850 prescriveva la costruzione di stalle fisse almeno per gli animali da latte estivati.[4] Se una simile disposizione fosse stata prescritta anche per la zona studiata, il lavoro nei *calécc* sarebbe stato possibile solo con un numero ridotto di alpeggi. Infatti, la gestione dei *calécc* non è legata a delle stalle. Piuttosto, le disposizioni relative all'obbligo di stalle avrebbero limitato la mobilità e portato a una riduzione degli alpeggi, fino ad arrivare alla cessazione della gestione dei *calécc*.

Inoltre, gli edifici alpestri fissi con tetti solidi sono esposti a frane, valanghe e masse nevose. Essi devono essere protetti da questi eventi e spesso devono essere sistemati con grandi oneri, a volte anche ogni anno. Il vantaggio dei *calécc* consiste nei loro muri bassi e, nel periodo in cui non sono abitati, nella mancanza del tetto che riduce l'esposizione alle intemperie e che, se necessario, può essere ripristinato senza ricorrere a materiali che non si trovano sul posto. Nelle sue osservazioni relative alle cascine mobili *camps-volants* in Tarantasia, Robert sottolinea che esse venivano realizzate in zone con frequenti valanghe. In quei luoghi non si preferirebbe dover proteggere un edificio alpestre fisso, bensì di volta in volta ripristinarlo e, se necessario, riparare i muri bassi. Al momento di lasciare l'alpe, presso l'ultimo *camp-volant* le assi vengono sistemate tra i muri; la neve le copre e le protegge.[5] Nel suo manuale del 1903, per gli alpeggi in luoghi non protetti dalle valanghe Stebler consiglia di realizzare rifugi smontabili da smantellare in autunno e ripristinare in primavera.[6] Tuttavia, Stebler non indica su quali alpeggi andrebbero realizzate tali

capanne smontabili, o dove erano già presenti.

Nelle Valli del Bitto, non tutti gli alpeggi sono raggiungibili completamente su strade carrozzabili. L'Alp Trona Soliva è stato collegato a una strada carrozzabile solo durante l'estate del 2011, durante il periodo del mio studio. La strada portava fino alla *casèra*, la cantina permanente per il formaggio nella parte inferiore dell'alpe.

Sull'Alp Trona Soliva il passaggio da un rifugio a un altro è possibile solo a piedi attraverso i pascoli. Vi sono sì a tratti dei sentieri, ma manca un collegamento continuo. Presumo che questa difficile accessibilità abbia sostanzialmente portato al mantenimento della tradizione dei *calécc*. Se vi sono dei sistemi viari, è possibile portare il latte senza problemi con un veicolo agricolo da un pascolo posto più in alto a un alpe centrale. Come è già il caso in molti luoghi, in questo modo sarebbe anche possibile portare delle stazioni di mungitura sui pascoli e la mungitura a mano verrebbe eliminata.

Non sono in grado di valutare definitivamente in quale misura la scarsità di legname da costruzione necessario ha portato allo sviluppo dei *calécc*. Pietre idonee erano in ogni caso presenti. Per quanto riguarda la Tarantasia, Robert scrive che in molti luoghi oltre alle pietre idonee sarebbe mancato anche il legname necessario.[7]

Mi è stato chiesto per quale ragione i gestori dei *calécc* invece delle costruzioni in muri a secco e dei teli non avessero utilizzato delle tende. Siccome il terreno è molto ripido, quasi tutti i *calécc* devono essere parzialmente interrati. Questo interramento parziale viene protetto da un rivestimento con sassi. Montare una tenda su un terreno ripido sarebbe stato più difficile. I teli, un tempo chiamati *pelórsc*, sono sicuramente meno difficili da trasportare rispetto a una tenda intera delle stesse dimensioni. Si possono semplicemente sistemare e smontare, nonché trasportare rapidamente da un alpe all'altro.

Per quanto concerne l'età degli edifici, la letteratura che si occupa delle fonti storiche dell'economia alpestre nelle Valli del Bitto fornisce sì informazioni in merito a una produzione di formaggio nel XIII secolo, tuttavia non indica né il carattere degli edifici dell'epoca, né la relativa forma di gestione. Finora, non sono stati effettuati scavi archeologici locali, quindi, riassumendo, nella zona della mia ricerca non può essere tratta una conclusione in merito a relazioni cronologiche.

Tra i termini tecnici dialettali dell'economia alpestre, vi sono parole che gli etimologi non riescono ad assegnare a nessuna lingua attuale parlata nell'arco alpino. Questi termini potrebbero quindi avere un'origine preromana e indicherebbero in questo caso che gli oggetti sono molto antichi. Ciò vale tra l'altro anche per molti termini provenienti dalla lingua degli alpigiani della Svizzera tedesca.[8]

calécc. Nel linguaggio corrente, esiste una spiegazione semplice del termine *calécc*: *cà* significa casa, e *lécc* letto. Secondo il linguista Remo Bracchi, al quale si riferisce Michele Corti, il termine deriva da una lingua prelatina: *kal* = roccia, e *cala* = luogo protetto sotto una roccia nel senso di un semplice giaciglio.[9] Purtroppo, Corti non indica a quale lingua si riferisca la parola.

Sugli alpeggi di Albosaggia (Provincia di Sondrio), i giacigli nei rifugi che consistevano in una struttura formata da rami di abete

ricoperti con della paglia vengono descritti con il termine *carecc*.[10]

Premesso che non sono una linguista, secondo me in questo caso si può partire dal presupposto di una rotazione consonantica dalla *r* alla *l*. Probabilmente ci si trova in presenza di un rimando al termine latino *carex*, ossia carice. Semplici giacigli coperti da carice o paglia sono noti in tutto l'arco alpino. In questo caso, l'interpretazione di *calécc* quale alloggio tornerebbe in primo piano.

Forse sarebbe possibile ricondurre il termine *calécc* al termine latino *collectio*, ossia l'azione di raccogliere, da *colligere*, *-legi*, *-lectus*, raccogliere, mettere assieme. In questo caso, potrebbe essere presupposta una rotazione da *o* ad *a*, come accade in latino da *cor*, cuore, a *car*, che si può ritrovare nell'avverbio italiano *caramente*. La denominazione *calécc* indicherebbe così la raccolta del latte, rispettivamente il luogo in cui il latte viene raccolto. Un'ulteriore derivazione, dal latino *calidus*, ossia caldo, dal verbo *calescere*, diventare caldo, potrebbe indicare la produzione di formaggio o il focolare nel *calécc*.

Va detto anche che il cumino (*carum carvi*), nei dialetti lombardi subisce anche una rotazione consonantica dalla *r* alla *l*, diventando *calécc* (ad es. Roveredo, Mesolcina, Cantone dei Grigioni).

In base alla letteratura, è stato inoltre possibile dimostrare che una simile forma di economia alpestre mobile era diffusa ancora fino alla prima metà del XX secolo, in particolare nell'area alpina occidentale su suolo italiano e francese; anche per il Cantone del Vallese è stato possibile documentare un esempio corrispondente che risale al 1934. Edifici agricoli mobili identici hanno potuto essere documentati per i Pirenei francesi e per le Highland scozzesi, fatto che conduce a concludere che un tempo questa forma di gestione era diffusa in un'area molto più ampia rispetto a quella che si può dedurre dalle descrizioni del XX secolo. Infine, gli edifici con struttura del tetto mobile si sono conservati più a lungo in zone isolate dal punto di vista geografico, il cui sviluppo economico è iniziato tardi.

Dal mio lavoro risultano le seguenti conclusioni

La forma di agricoltura che segue lo sviluppo della vegetazione è accompagnata sul posto dalla lavorazione del suo prodotto, ossia il latte.

A questo scopo sono state realizzate strutture edilizie primitive che da un lato permettevano di allontanarsi da formazioni naturali, ad es. da cavità, dall'altro offrivano comunque la possibilità di essere riutilizzate di stagione in stagione.

Un aspetto per procedere a riflessioni archeologiche deriva dallo stesso *calécc*. Il *calécc* quale edificio con un solo locale con tetto in materiale organico e senza copertura del suolo, quando cade in rovina lascia le tracce dei muri rettangolari, del focolare e del sostegno per il braccio girevole che regge la caldaia (lastra nel terreno con incavo per la rotazione).

Gli edifici vengono utilizzati solo per un periodo molto breve, dai quattro agli otto giorni per stagione alpestre e per anni interi non vengono nemmeno considerati nella gestione.

In considerazione della mobilità necessaria per questa forma di agricoltura, la struttura del tetto può essere smontata e trasportata. Da ciò deriva un'ulteriore possibilità per in-

terpretare in modo funzionale i muri di insediamenti archeologici.[12]

1 EGGERT, come osservazione **1**.
2 STEBLER, come osservazione **46**, 331.
3 ROBERT, come osservazione **24**, 535.
4 STEBLER, come osservazione **46**, 326.
5 ROBERT, come osservazione **24**, 535.
6 STEBLER, come osservazione **46**, 335.
7 ROBERT, come osservazione **24**, 535.
8 JUD, come osservazione **60**, 352, 364.
9 CORTI, come osservazione **61**, 28.
10 BOSCACCI/PEDRUZZI, come osservazione **62**, 157.
11 Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana IV, come osservazione **63**, 60.
12 MEYER E. A., come osservazione **136**.

Traduzione
Pietro Belloli, Servizio traduzioni, Cancelleria dello Stato dei Grigioni

ISBN: 978-3-906064-24-6

Amt für Kultur
Uffizi da cultura
Ufficio della cultura

SÜDOSTSCHWEIZ
BUCHVERLAG