

Sennen auf der Alp

Autor(en): **W.S.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **28 (1938)**

Heft 22

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-641749>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

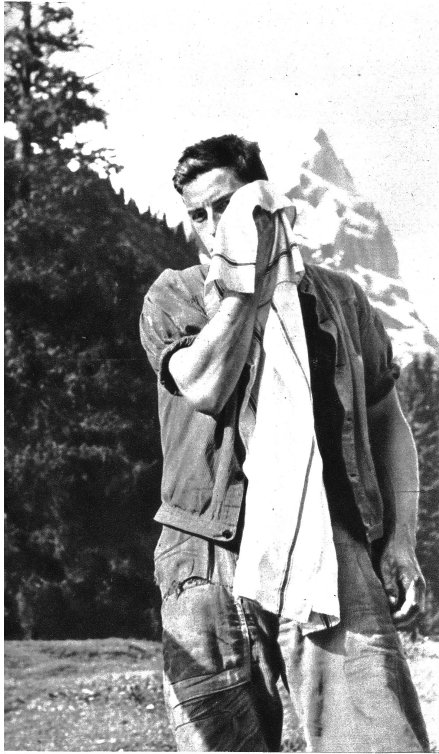
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Sennen auf der Alp



Am Morgen um halb fünf ist in der Sennhütte „Tagwacht, ... kaum draussen geht's an den Brunnen, um sich zu waschen.

Ein alter Käsepeicher bei der Schwarzwaldalp

Das Leben der Sennen ist nicht von jener Ungebundenheit und Freiheit, von der die meisten Städter träumen. Die Arbeit in dieser stillen Alpenwelt ist schwer, sie verlangt einfache, kräftige Menschen, denen das Leben in dieser wildbadendürftigen, heroischen Höhe nicht zu beschwerlich ist. Unser Besuch auf einer grossen Alp in 1800 Meter Höhe, — hinten über der Schwarzwaldalp, im großartigen Rosenlauiatal, führte die drei jungen Sennen taum, die ihr schweres Tagewerk feinen Augenblick unterbrechen konnten. Denn jeden Tag muss aus der frischen, schäumenben, herrlichen Bergmilch ein gelber, duftender Alpenkäse werden, jeden Tag muss eine goldgelbe, fette Butter im Butterfass gedreht werden. Das Vieh muss gereinigt, der Stall sauber gehalten, der Käse und die Butter sorgfältig nachgelesen werden. Und schon nach einigen Wochen zügel der ganze Trost auf eine neue, noch frisch grünende Alp, noch tiefer an den Hängen gelegen, Alpenrosenumbucht, von milchweissen Bergbächen durchnäht, gegenüber den ewig starrenden Felswänden der Bierlaufender-Berge, von denen im Glanze der Borkenmerkmale überhäubend die Sammler nieder-donnern.

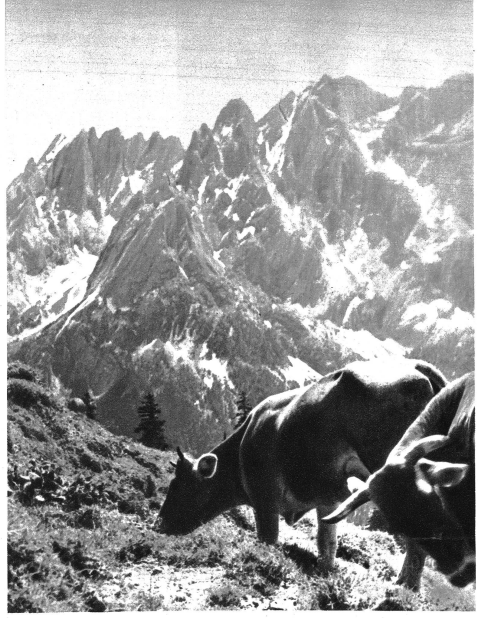
Photos W. Schweizer

Immer noch eine Fuhr wird den Berg hinaugeschleppt, wobei sogar Schweine mitgeführt werden.



Senne aus dem Haslital

Weidende Tiere auf der Alp. Im Hintergrund die Engelhörner.



Eine der ersten Arbeiten auf der Alp ist das Zaunen, damit die weidenden Tiere sich nicht verlaufen oder gar in den Abgrund stürzen können. Nachdem der Käsestoff im Kessel seine nötige Wärme erreicht hat, wird die Masse mit dem Kästuch herausgenommen.

Jetzt muss er no ga mäliche

