Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 306 (2023)

Artikel: Auf Oltscheren zu neuen Horizonten
Autor: Staeger, Andreas
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1008143

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: 04.12.2025

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

Auf Oltscheren zu neuen Horizonten

Die Oltscherenalp bei Brienzwiler ist Standort eines Projekts zur Unterstützung von Menschen in schwierigen Lebenslagen. Die Betroffenen kümmern sich um die Ziegen, arbeiten in den Hütten und bringen auf diese Weise Struktur in ihr Leben zurück. Eine von ihnen ist Nadja.

Die Ziegen machen sich auf den Weg zum Stall.

Tiefblick zum Oberstafel, dem höchsten Stafel der Oltscherenalp.

«Ich bin ein Stadtkind. Hier auf der Alp war es mir anfänglich unwohl, ich hatte Mühe mit der Abgeschiedenheit und mit der Einsamkeit. Meine Grundstimmung ist eher unruhig, ich bin immer etwas hibbelig. Ich bin in einer Kleinstadt aufgewachsen und mag es, wenn etwas läuft. Auf Oltscheren hingegen ist es sehr ruhig. Eigentlich ist das schön. Aber ich habe es halt lieber, wenn es nicht so still ist. Nur vereinzelt kommen Wanderer vorbei. Davon abgesehen hat man hier immer die gleichen Leute um sich.

Doch nach ein paar Wochen habe ich mich an die Situation gewöhnt. Jetzt gefällt es mir. Auf der Oltscherenalp gibt es zwei Gruppen. Eine ist für die Alpkäserei zuständig. Für die Alpgenossenschaft verarbeitet sie Kuhmilch zu Käse. Das andere Team kümmert sich um die Ziegen. Dort bin ich dabei, wir arbeiten zu dritt.

Nach einer schwierigen Zeit

Bei Terra Vecchia bin ich im Winter eingetreten. Die Stiftung organisiert im Sommer Arbeitsaufenthalte auf der Oltscherenalp. Zuvor hatte ich eine schwierige Zeit. Es begann mit einem belastenden Erlebnis, das ich nach dem Lehrabschluss in meinem privaten Umfeld hatte. In der Folge fing ich an, Medikamente zu missbrauchen. Später stieg ich auf Kokain um.

Mein Selbstwertgefühl ist gering, die Drogen erhöhten es, das half mir bei der Arbeit und im Alltag. Es ist halt einfacher, mit einem guten Selbstwertgefühl zu leben als ohne. Mit der Zeit

wurde ich abhängig und hatte die Situation zusehends nicht mehr im Griff. Während mehrerer Monate konsumierte ich täglich Drogen und nahm kaum mehr Nahrung zu mir. Ich verlor massiv an Gewicht und bekam überall Ausschläge. Schliesslich verlor ich meine Stelle. Darauf war ich mehrmals in psychiatrischen Kliniken. Nach dem Austritt fing ich jeweils wieder an, Drogen zu konsumieren.

Irgendwann erkannte ich, dass ich etwas ändern musste. Jemand empfahl mir einen Aufenthalt bei Terra Vecchia. Anfänglich sträubte ich mich. Ich hatte Angst, mein altes Leben und die Familie zu verlieren. Ich habe nicht gerne Veränderungen im Leben.

Schliesslich habe ich mich dann doch dafür entschieden. Das war ein guter Schritt. Ich bin schon lange nicht mehr während einer so langen Zeit abstinent gewesen wie jetzt. Körperlich geht es mir deutlich besser; ich habe zugenommen und sehe wieder gesünder aus. Auf der anderen Seite muss ich mich jetzt in nüchternem Zustand mit meinen Problemen auseinandersetzen. Das ist schwierig, anstrengend und unangenehm.

Ruhige und tanzende Geissen

Meine Tage auf der Alp haben eine klare Struktur, aber sie ist nicht sklavisch vorgegeben. Ich stehe um 5 Uhr auf. Zuerst holen wir die Geis-

Links: Nadja pflegt die jungen Käselaibe.
Rechts: Massimiliano Nicotera, Leiter des Alpbetriebs, im Käsespeicher.

sen, um sie zu melken. Die ziehen frei herum, manchmal muss man sie ziemlich lange suchen. Zum Melken führen wir sie zu zwei Hüttchen. Sie halten nicht immer still, darum binden wir sie beim Melken an, sonst laufen sie einem davon. Wir haben etwas über 30 Geissen und einige Gitzi.

Mit dem Melken komme ich mittlerweile gut klar. Ich habe schon drei Monate vor der Alpzeit gemolken, zuerst unten in Brienzwiler, dann im Vorsass. Am Anfang hatte ich Mühe, ich habe das vorher ja noch nie gemacht, aber jetzt geht es gut. Im einfachsten Fall dauert es etwa zwei Minuten pro Geiss, bei den schwierigsten Tieren braucht man zehnmal länger. Es gibt halt Geissen, die halten schön hin, während andere herumtanzen und unruhig sind.

Feierabend um 21 Uhr

Etwa um 8 Uhr sind wir fertig und gehen frühstücken. Danach verarbeiten wir die Geissmilch zu Ziegenkäse. Gelegentlich helfe ich in der anderen Gruppe, die aus Kuhmilch Alpkäse herstellt. Manchmal koche ich auch das Mittagessen.

Die Nachmittage sehen nicht immer gleich aus. Manchmal pflegen wir den Käse im Speicher, wenden, salzen und putzen ihn. Manchmal holzen wir oder reinigen die Regenrinnen am Alpsträsschen. Je nach Wetter liegt auch mal

«Die Geissen habe ich richtig ins Herz geschlossen», sagt Nadja.

Bilder: ast.

Die Stiftung und die Alp

ast. Terra Vecchia ist eine Stiftung mit Sitz in Gümligen. Sie bezweckt die Unterstützung von Menschen in schwierigen Lebenslagen, indem sie Angebote in den Bereichen Sozialtherapie, Arbeitsintegration und Wohnförderung bereitstellt. Neben verschiedenen Standorten in der Region Bern betreibt Terra Vecchia seit Ende der 1980er-Jahre auch Wohngruppen und Werkstätten in Brienzwiler.
Das Engagement im östlichen Berner Oberland ist aus einer Initiative von Samuel Hunziker, dem heutigen Leiter des Standorts Brienzwiler, hervorgegangen. Als junger Sozialarbeiter war er bei Terra Vecchia in Gümligen tätig und hatte die Idee, mit zwei Leuten, die er dort betreute, den Sommer auf einer Alp zu verbringen. Die Alpgenossenschaft Oltscheren war gerade auf der Suche nach Hilfskräften. Die beiden Partner fanden sich, sodass Hunziker und seine beiden Klienten den Alpsommer 1986 am Fusse des Wildgärsts verbringen konnten.
Seither leben und arbeiten Mitarbeitende und Klienten von Terra Vecchia jeden Sommer mehrere Monate auf der Oltscherenalp. Im Auftrag der Alpgenossenschaft betreiben sie dort die Alpkäserei. In eigener Regie führt Terra Vecchia gleichzeitig einen Sömmerungsbetrieb mit eigenen und auswärtigen Ziegen. Die Alp liegt auf dem Gebiet der Gemeinde Brienzwiler.
Parallel zu den Einsätzen auf der Oltscherenalp wurden auch unten im Dorf sozialtherapeutische Wohn- und Arbeitsangebote aufgebaut. Heute stehen dort 18 stationäre sowie mehrere nachstationäre Behandlungsplätze zur Verfügung. Diese richten sich primär an Personen mit Abhängigkeitserkrankungen. Der durchschnittliche Aufenthalt dauert etwa ein Jahr. Das Ziel besteht darin, dass die Betroffenen in den Arbeitsmarkt zurückkehren, selbstständig wohnen und ein selbstständiges Sozialleben führen können.
Der Alpbetrieb von Terra Vecchia wird von Massimiliano Nicotera geleitet. Der Arbeitsagoge verfügt über Zusatzausbildungen als Landwirt und Alpkäser. Das Terra-Vecchia-Team produziert auf der Oltscherenalp pro Jahr etwa 10 Tonnen Alpkäse aus Kuhmilch und rund 800 Kilo Ziegenkäse, ferner kleinere Mengen Mutschli- und Raclettekäse sowie Butter und Ziger.

eine längere Pause drin. Etwa um 16 Uhr geht die Suche nach den Geissen wieder los, damit wir sie vor dem Abendessen nochmals melken können. Um 21 Uhr ist der Tag für mich zu Ende.

Die Tiere ins Herz geschlossen

Das Leben und Arbeiten hier auf der Oltscherenalp tut gut. Ich habe früher nie mit Tieren gearbeitet. Die Geissen habe ich richtig ins Herz geschlossen. Das ist für mich eine positive Erfahrung. Das Alpleben ist aber nicht etwas, das ich mir für längere Zeit vorstellen könnte. Dieser Sommer wird wohl eine einmalige Erfahrung bleiben. Später möchte ich gern mit Menschen arbeiten. Am liebsten mit Kindern.»

Aufgezeichnet von Andreas Staeger