

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 307 (2024)

Artikel: Loslassen, damit Neues entstehen kann
Autor: Gfeller, Esther
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1046553>

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: 10.01.2026

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

Loslassen, damit Neues entstehen kann

Seit über 30 Jahren hat die Bäuerin Esther Gfeller den Alpsommer am Tannisboden in der Nordflanke der Briener-Rothorn-Kette verbracht. Dort kümmerte sie sich um die Tiere, stellte Alpkäse her und tüftelte an neuen Produkten für ihren Alpkiosk. Jetzt sieht sie die Zeit gekommen für einen Generationenwechsel.

Äplerin Esther Gfeller kümmert sich auch um die Ziegen.





Vom Tannisboden geht der Blick in den Einschnitt, den die Emme zwischen Hohgant (links) und Schratzenfluh geschaffen hat.

«Die Alp Tannisboden ist seit 1911 im Besitz unserer Familie. Der Grossvater meines Mannes hat sie damals im Alter von 19 Jahren gekauft. Weil wir in Schangnau leben, also im Kanton Bern, gilt der Tannisboden als Berner Alp, obwohl er auf Luzerner Boden liegt. Dem früheren Besitzer war der Kirchweg nach Sörenberg zu weit. Eine solche Begründung für einen Verkauf ist heute kaum mehr zu begreifen. Mit der Religion habe ich aber keine Mühe. Jedes Jahr kommt ein Pater aus Sörenberg zu uns, um die Alp zu segnen. Mir gefällt diese Tradition.

Das Leben auf der Alp ist kein Zuckerschlecken. Ich stehe morgens um 5 Uhr auf. Feierabend ist frühestens um 22 Uhr. Mein Mann und ich teilen uns die Arbeit. Beim Melken und Kälbersorgen wechseln wir uns ab, ich kümmere mich um das Käsen. Pro Tage stelle ich vier Käselaibe her, zu Beginn und am Ende

des Alpsommers produziere ich Mutschli und Raclettekäse.

Auch auf der Alp braucht es Freiräume

Die Arbeit ist intensiv, die Tage sind lang. In der Hütte sitzt man eng aufeinander und hat kaum Privatsphäre. Ich kenne viele Alpbetriebe, in denen es deshalb Spannungen gibt. Die Leute haben kaum je frei, da geht man einander mit der Zeit auf die Nerven. Seit 2005 hilft uns jeweils eine Angestellte. Wir geben ihr immer einen Tag pro Woche frei. Dadurch bekommen beide Seiten etwas Luft. So schön es hier oben ist und so sehr ich die Arbeit auf der Alp liebe: Ich finde es wichtig, dass es auch eine andere Welt gibt.

Ich stehe nicht nur im Stall und am Käsekessi, sondern produziere in unserer Alphütte auch andere Dinge. Dazu gehören diverse Joghurtsorten, Kuchen und Holunderblütensirup.

Ich probiere auch gerne neue Dinge aus. Letztes Jahr etwa habe ich mit Frischkäse experimentiert. Ich mag es, mich kreativ zu betätigen. Hinter dem Haus habe ich einen Kräutergarten mit Erläuterungen zu den Heilwirkungen der einzelnen Pflanzen angelegt. Den Wanderweg von der Emme herauf habe ich als «Chäs-Chessi-Weg» ausgeschildert; auf den Tafeln am Weg erfährt man etwas über die Geschichte unserer Alp und über die Alpwirtschaft allgemein.

Kiosk statt Beiz

Seit 2001 gibt es eine Schotterstrasse zum Tannisboden. Das brachte vermehrt Ausflügler zu uns. Wir haben deshalb in der Hütte ein kleines Alpbeizli eingerichtet, das zu einem grossen Erfolg wurde. Der Aufwand war allerdings enorm. An Sommersonntagen mit schönem Wetter hatten wir manchmal bis zu 150 Gäste. Gleichzeitig mussten wir aber auch 25 Kühe melken und den

Käse produzieren. Auf Dauer konnte das nicht ohne Qualitätseinbussen funktionieren. Darum haben mein Mann und ich uns 2013 entschieden, das Beizli zu schliessen.

Seither betreiben wir einfach einen Alp-kiosk. Es gibt immer noch warme und kalte Getränke und auch etwas zu essen, man muss sich einfach selbst bedienen. Als wir noch das Beizli hatten, waren mein Mann und ich durch die Nachfrage gesteuert. Heute ist es umgekehrt: Jetzt steuere ich über das Angebot. Wenn mir die Zeit fehlt, um Kuchen zu backen, dann hat es halt im Alpkiosk vorübergehend keinen Kuchen.

Aufhören, solange es gut läuft

Viele Leute haben diesen Schritt nicht verstanden. Doch er war goldrichtig. Man muss aufhören, wenn es noch gut läuft und Spass macht, nicht erst dann, wenn man fast nicht mehr kann

Exaktes und zügiges Arbeiten ist bei der Käseproduktion ebenso gefragt wie Muskelkraft.



oder wenn sich das Umfeld über einen aufzulegen beginnt. Veränderung gehört zum Leben. Auf die gleiche Weise ist mein Entschluss zustande gekommen, mit dem Älplern aufzuhören.

Im letzten Jahr haben sich bei mir verschiedene körperliche Beschwerden gezeigt. Wenn ich die Geissen melke, habe ich manchmal kein Gefühl mehr in den Fingern. Auch mit den Venen habe ich Probleme. Ich bin nun 35 Jahre auf die Alp gefahren, habe gemolken, gekäst, verkauft und gewirtet. Mir hat die Arbeit immer viel Freude gemacht. Aber jetzt ist die Zeit für etwas Neues gekommen. Ich habe nicht die Absicht, bis 80 da drin zu käsen, womöglich noch am Rollator.

Unseren Betrieb haben wir schon 2020 unserer Tochter und ihrem Mann übergeben. Seither kümmern sie sich um den Talbetrieb in Schangnau. Jetzt werden sie auch die Alp bewirtschaften. Wenn die beiden Unterstützung benötigen, werde ich gerne aushelfen, aber ich werde mich sicher nicht vordrängen. Ich finde, ein solcher Generationenwechsel muss sauber und klar vollzogen werden. Ich kenne abschreckende Beispiele aus verschiedenen Familienbetrieben, wo die abtretende Generation noch immer den ganzen Tag in der Hütte herumtänzelt, bis es zu Reibereien kommt.

Yogaübungen im Stall

Man muss nicht meinen, man sei nicht ersetzbar. Ich bin bereit, loszulassen, damit etwas Neues kommen kann. Wir arbeiten schon länger mit dem Hotel Kemmeriboden-Bad zusammen. Jetzt ist geplant, dass ich für die Gäste künftig vermehrt Kräuterwanderungen, Schneeschuhtouren und andere Aktivitäten anbieten werde. Zudem habe ich verschiedene Engage-

Im Alpkiosk verkauft Esther Gfeller allerlei Köstlichkeiten aus eigener Produktion. Die Stubenwand gibt Einblick in die Familiengeschichte.



ments, die ich fortführen werde, etwa als Referentin an einer landwirtschaftlichen Schule oder als Präsidentin unseres Tourismusvereins. Als Alpkäseexpertin werde ich weiterhin die Qualität von Alpkäse taxieren.

Ja, und dann habe ich auch noch ein paar Hobbys, die bisher immer zu kurz gekommen sind. Zum Beispiel Biken. Oder Yoga, das gefällt

mir sehr und tut mir gut. Doch weil die Stunde immer am frühen Abend stattfindet, konnte ich sie jeweils nur im Winter besuchen. Auf der Alp musste ich mich damit begnügen, im Stall manchmal für mich einige Übungen zu machen, wenn ich wartete, bis ich die Melkmaschine an die nächste Kuh hängen konnte. Das wird jetzt anders.»

Aufgezeichnet von Andreas Staeger

Nach dem Unwetter

ast. Am 4. Juli 2022 entlud sich am Tannhorn oberhalb der Alp Tannisboden ein schweres Unwetter. Die unweit entspringende Emme schwoll innert Kürze enorm an und verwüstete das weiter unten liegende Hotel Kemmeriboden-Bad. Wasser und Gesteine fluteten die Kellerräume und das Erdgeschoss des traditionsreichen Betriebs. Wie durch ein Wunder wurde niemand verletzt: Gäste und Personal konnten sich in letzter Minute ins Obergeschoss retten. Auch auf dem Tannisboden richtete das Unwetter grosse Schäden an: Schmale Rinnsale wurden zu reissenden Wildbächen, die das Weideland teilweise meterhoch mit Gesteine überführten.



Bild: zVg