Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand

Herausgeber: Swiss Society of New Zealand

Band: 73 (2007)

Heft: [9]

Rubrik: From our correspondents : Bodensee Bulletin 3

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: 15.12.2025

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

Bodensee Bulletin 3

Carolyn Lane

This is the last for this "season" of bulletins from Bodensee. As I start writing, we are beginning to put our little place into its winter hibernation state. The elder trees and gingko have both been severely pruned – the elder to keep the fruit within picking reach, the ginko to stop it overwhelming our small space. Through summer, we have welcomed the shade. Now, I position my deckchair strategically to soak up the additional sunlight streaming in. The logical part of me knows that we're returning to the New Zealand spring/summer – but a primitive part of me insists that the long dark cold is coming and I must absorb whatever sun I can.

I am reluctantly emptying the flower pots, though we're leaving the tomato for the remaining inhabitants to harvest the last of the fruit. There are not many people left in our little community. The recent cooler wet days and lowering nebel have driven them back to city apartments, and it's just the hardy stayers here, along with increasing varieties of birds coming in to see what's around for the picking.

We've had families of meisli, both kohl and blau, all summer. They had us quickly trained to keep the bowl of sunflower seeds topped up, to crack the walnuts for them, and to hang our speck rinds on the tree. The rot schwänzli have been here delicately picking the holder berries – in contrast to the starlings' greedy grabbing. But now there are finches, and the red-breasted robin coming in.

The evenings are darkening early, though still occasionally warm. We managed a very long fondue evening outdoors, warmed by copious schnapps. The singing that evening was great! Indeed singing the old schlagers has been an increasing part of our fun. Late during our previous summer, spontaneous singing was starting to break out in our evening gatherings, and so over winter Rösli wrote, in a very elegant hand, the words of some seventy songs to prompt the collective memory. Werner has a great memory for the songs, and a very pleasant baritone to lead the rest of us when the mood strikes.

At the last "our gang" ritual meal of the season, another member turned up with a bundle of song-books that were being given away by one of the Banks – so perhaps others are also re-discovering the pleasure of the sing-along. That meal was the one Mani had been waiting for ... the blutwurst feast! From the middle of September he starts counting down to the first Tuesday in October, when the blutwurst and leberwurst become available. We'd got the boscop apples to make the accompanying apfel schnitzli from brother Hans, and Mani makes it his mission to eat as many of the seasonal wurst as he can before we leave.

The other seasonal treats have been coming in too: the zwetschgen plums – we have a Zwetschgen Chilby at Altenrhein; the marronis – we got the first hot from the brazier up in Appenzell during the Jahrmarkt there; and of course, there have been the Keller-fests. There are some super wines made around our little part of the world, though I confess we rarely drink them. The Swiss wines are generally so expensive compared with the Italian, French and Austrian ones at the supermarket that they're saved for special occasions. We did discover a well-priced Swiss pinot noir the other day and quickly got through a half-case of that. I remind myself that going round the vineyards in Martinborough doesn't throw up any el-cheapo wines either – so why should the small vineyards here in the Rheintal be any different!

More seasonal activity – it's the run up to the elections, so politics are even more energetically discussed than usual. There's been a saga over Bundesrat Blocher acting outside the convention of collective decision-making, which has occupied a lot of air-time, alongside the excellent discussion shows. The folk pushing for simplification of the tax system are getting coverage – the diagram on the back of the beer–coaster says it all – but our betting is that will never fly. It cuts across too many power-boundaries. The cost of the Invalids benefit, and its availability at the full rate to people living outside Switzerland is getting strong scrutiny. Some of the solutions proposed are similar to those we use in NZ – a stronger focus on rehabilitation for example. But how to handle the equity issue will be harder. For example, over the last 5 years the number of people getting the Invalids benefit in that group of countries they call "the former Yugoslavia" has gone up from 4000 to 24000. We saw lots of fine houses being built in Croatia, and the cynics among us made connections!

But enough of politics – and to finish on a high note - Mani and I treated ourselves to a Zeppelin flight. We'd often watched it cruise overhead as we sat outside in Altenrhein - so this time, there we were, up there, looking down. We cruised from Friedrichshafen, over Lindau, across the Bodensee to Bregenz and back – seeing the patterns of silt the new Rhein has deposited into Bodensee, how small the airfield at Altenrhein really is, how majestically the Santis sits above the morning nebel (happily not too much nebel that autumn morning to spoil our view) and generally how blessed we are to live among so much beauty.

Now all that remains is to drive through the autumn colours to the Zurich Flughafen. The car is wrapped in its winter blankets. The anti-freeze is down the toilet. Ursula comes out with a tray of schnapps to warm us on our way. Roman and Margrit drive us to Zurich – and there at the airport, surprise visits by Heidi and Rösli to see us off. Bis zum nächsten Jahr!

Bericht über Alpwirtschaft und Käsen

Heimwehneuseeländer

Vor 30 Jahren immigrierte ich nach Neuseeland und arbeitete als Werkzeugmacher in Petone. Seit 28 Jahren lebe ich wieder in der Schweiz. Alle zwei bis drei Jahre besuche ich Neuseeland, um Freunde zu treffen und um in der Brunft auf die Jagd zu gehen. Wer diesbezüglich gute Tipps hat, soll sich bitte unter paulwe@gmx.ch bei mir melden. Die Ureweras werden für mich alten Knaben langsam zu anstrengend.

Paul Werthmüller

Alpenland

Mit all den Regulationen auf der Jagd ziehe ich es in der Schweiz vor, lediglich z'Berg zu gehen. Im Kanton Obwalden fand ich so etwas wie meine dritte Heimat. Im Sommer sowie im Winter mit Skiern oder Schneeschuhen an den Füssen wandere ich zu den verschiedensten Alpen, und im Verlaufe der Jahre entstand so eine schöne Beziehung zu vielen Älplern. Als Dank dafür, dass noch viele Alphütten nicht abgeschlossen werden und jedermann willkommen ist, sich eine Suppe zu kochen oder eine Wurst zu bräteln, renoviere ich gelegentlich an den Alphütten.

Schilter

In der Schweiz hat die Alpwirtschaft eine sehr alte Tradition und hat bis heute immer noch einen bedeutendenden Stellenwert für die Bauern. Viele Alpbetriebe haben sich in den letzten Jahren verändert, und nicht viele Älpler käsen noch selber. Immer mehr Alpbetriebe schliessen sich zu Genossenschaften zusammen und betreiben zusammen eine Käserei. Es gibt sie aber noch, die Älpler wie aus dem Heidibuch. Um keinen Bauern zu bevorzugen, der eine Alp bewirtschaften möchte, werden im Kanton Obwalden die

Sachsler Alpen

Alpen alle sieben Jahre neu verlost. Für die Alpkooperationen wird es aber von Jahr zu Jahr schwieriger, für alle Alpen einheimische Älpler zu finden. Dropout-Leute, die sich manchmal als Älpler versuchen, sind meistens das harte Älplerleben nicht gewöhnt. Wenn zudem mehr Schnaps als Wasser getrunken wird, ist dies der Arbeitsmoral nicht besonders förderlich.

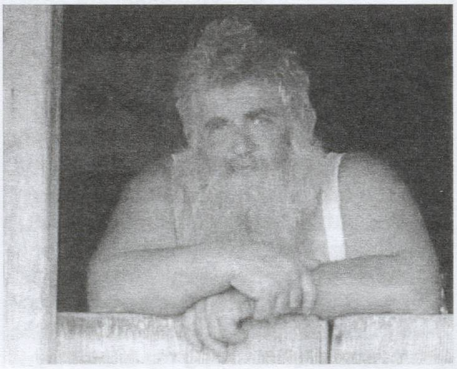
Zu Beginn der Alpzeit muss neu gehagt werden. Im Herbst werden alle Stacheldrähte von den Schwieren gelöst, weil der Schneedruck im Winter die Drähte zerreissen und die Schwieren umdrücken würde. (Früher glaubte ich immer, die Älpler seien so nett und würden die Stacheldrähte wegen den Skifahrern entfernen.) Auch müssen verfaulte und gebrochene Schwieren ersetzt werden. Aus ganzen Bäumen werden im Verlaufe des Sommers mit der Motorsäge neue Schwieren geschnitten. Auch muss Feuerholz auf Vorrat gerichtet werden. Das Vieh wird täglich kontrolliert, denn es kann passieren, dass ein Tier in einen tiefen Graben fällt oder sich zwischen Felsblöcken einklemmt oder sich versteigt und nicht mehr zurück kann. Oft muss zur Rettung eines Tieres ein Heli angefordert werden. Damit die Versicherung zahlt, müssen verendete Tiere ins Tal gebracht werden, damit der Tierarzt die Todesursache feststellen kann. Wenn auf einer Alp zudem noch gemolken und gekäst wird, ist der Tag ganz schön mit Arbeit ausgefüllt, und für Älplerromantik bleibt wenig Zeit übrig. Interessierte können sich unter *zalp.ch* über Jobs, Liegenschaften, Liebschaften usw. informieren.

Zwei verschiedene Alpen

Ich möchte zwei unterschiedliche Alpen oberhalb des Sarnersees vorstellen, die mir sehr ans Herz gewachsen sind.

Die Seeli-Alp

Die Seelialp wird von Wisi Burch und seiner Frau bewirtschaftet. Mit Blick auf den Sarnersee und gegen den Pilatus trübt einzig der Motorenlärm von der Glaubenbergstrasse die Idylle.



Wisi

Wisi ist ein Älpler wie aus dem Bilderbuch, verdeckt zwar seinen etwas zu grossen Bauch hinter der Türe, dafür ist sein Bart um so eindrucksvoller. Er hirtet 60 Rinder. Seine Alp ist nur mit dem Schilter auf einer Wiesenstrasse erreichbar. Die Seelialp liegt an einem Nordhang mit oft tollem Pulverschnee im Winter.

Die Sachsler Unterwengen

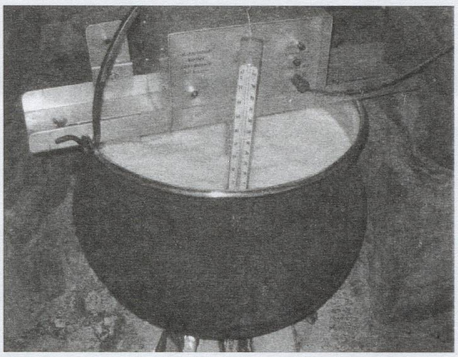
Die Sachsler Unterwengen wird von Sepp und Anni Rohrer mit ihren drei Töchtern Alexandra, Patrizia und Yvonne bewirtschaftet. Bevor die Mädchen zur Schule mussten, lebte die ganze Familie von anfangs Juni bis ende

September auf der Alp. Die Alp kann auf einem sehr holprigen und durch zwei Bäche führenden Pfad mit dem Auto erreicht werden. Die Alp ist wie die meisten anderen Alpen ohne Stromanschluss. Auf dem Dach sind Sonnenkollektoren installiert, um das Käse-Rührwerk zu betreiben und Licht in die Stube zu bringen. Sepp treibt sein Vieh mitte Sommer auf eine höher gelegene Alp, bleibt aber auf der Unterwengen wohnen. Mit seinem Motorkarren geht er am Morgen früh und abends eine halbe Stunde zur Alp hoch und führt die Milch auf die untere Alp hinunter zum Käsen. Die 20 Kühe werden nicht mehr von Hand gemolken; er hat ein Stromaggregat und eine Melkmaschine installiert. Er käst je nach Milchmenge täglich oder nur alle zwei Tage. Zu seinen Milchkühen hirtet Sepp noch 55 Rinder. Sepp wird, sobald sein Vater AHV beziehen kann, den elterlichen Bauernhof übernehmen. Bis dahin ermöglicht ihm sein zuvorkommender Arbeitgeber, dass er ausserhalb der Alpzeit weiterhin als Lastwagenchauffeur arbeiten kann.

So wird bei Sepp auf der Alp gekäst

Die Milch wird über Nacht in flachen „Gepsen", das sind grosse, flache Stahlbecken gelagert. Am Morgen wird die Milch dann zuerst abgerahmt. Aus dem Rahm wird Butter hergestellt.

Die abgerahmte Milch wird nun in den grossen Kupferkessel geleert und auf 25 Grad erwärmt. Die Milchsäurebakterienkultur wird dazugegeben und die Temperatur unter ständigem Rühren während einer Stunde gehalten. Früher wurde die ganze Rührerei von Hand gemacht. Sepp verwendet seit einigen Jahren ein Rührwerk das mit Sonnenstrom betrieben wird. Die Art der Bakterienkultur bestimmt was für ein Käse hergestellt wird. Die Bakterienkultur kann jeweils weiter gezogen oder in Form von Pulver neu dazugegeben werden. Durch Säuren der Milch entsteht zunächst Frischkäse und Sauermilchkäse. Das dazugegebene Lab bewirkt, dass die Milch gerinnt. Die Milch wird nun für eine weitere halbe Stunde auf 32 Grad gehalten. Sie wird fest wie ein Pudding; Gallerte oder Schluck genannt. Lab wird aus Kälbermägen oder Pilzkulturen hergestellt. Mit der Käseharfe wird die Gallerte aufgebrochen, (und heisst jetzt Käsebruch), für Weichkäse in grössere Stücke und für Hartkäse in eher kleine Korngrösse. Je feiner das Korn, desto mehr Molke



Milch im Kupferkessel

kann aus dem Käsekorn austreten, und desto härter wird dann der Käse. Unter ständigem Rühren wird die Masse nun erwärmt und für 15 Minuten auf 48 Grad gehalten. Das Käsekorn wird dabei trockener und von Hand mehrmals auf den verbleibenden Molkegehalt geprüft. Mit dem Käsetuch und mit viel Geschick wird der Bruch aus dem Käsekessel genommen.

Die Käsemasse kommt nun in die Käseform und wird je nach Käseart ca. 20 Stunden gepresst. Hartkäse wird mehr gepresst als Halbhartkäse oder Weichkäse. Während der Pressdauer muss der Käse fünfmal gewendet werden. Der fertige Käselaib wird danach ca. 48 Stunden ins Salzbad gelegt und muss dann für weitere drei Wochen regelmässig mit Salzwasser abgewaschen und gewendet werden. Das Salzbad, Lake genannt, entzieht dem Käselaib Wasser und bildet so die harte Rinde. Salz wandert auch in den Käse und fördert die Geschmacksbildung. Erst ein voll ausgereifter Käse entwickelt das volle Aroma.

Bratkäse ist bereits nach drei Wochen genussbereit. Bei Hart- und Halbhartkäse dauert der Reifeprozess mindestens vier Monate. Einige Hartkäsesorten werden sogar länger als ein Jahr gelagert, bevor sie in den Verkauf kommen.

Weiterverarbeitung der Molke

Nachdem nun der Käsebruch aus dem Kessel genommen wurde, kann mit dem zurückbleibenden Wasser, der „Schotte", Rohziger gewonnen werden. Ziger ist reines Eiweiss und wird Kasein genannt. Die Schotte wird auf 92 Grad erhitzt. Mit dazugegebenem Essig oder Zitronensaft scheidet sich das Kasein ab und kann mit einer Schaufel obenab genommen werden. Im Käsetuch bleibt der Ziger nun für ca. 16 Stunden aufgehängt und verfestigt sich.

Wird die Restmolke nun weiter eingekocht (eingedickt), kann Milchzucker daraus gewonnen werden. Früher war der Milchzucker ein vielverwendeter Süssstoff.

Käseverkauf

Der Alpkäse muss unter einem speziellen Label als Alpkäse verkauft werden.

Sepp und Anni betreiben nebenbei noch einen Hofladen im Tal und verkaufen ihren Käse direkt an den Verbraucher. Alpkäse wird aber auch von den Grossverteilern und Käsereien angeboten.

Einige Zahlen zum Käsen

- Mit 100 Liter Milch kann 10 Kilogramm Käse hergestellt werden.
- Alpmilch ist ungefähr 10 % fetthaltiger als Milch aus dem Unterland.
- Für einen Liter Bio-Milch erhält der Bauer 77 Rappen.
- Ein Kilo Alpkäse ist ab Hof für Fr. 16.00 zu kaufen.
- Braunvieh und Simmentaler geben durchschnittlich etwa gleich viel Milch im Jahr.

Die jährliche durchschnittliche Milchleistung pro Kuh beträgt 7,000-10,000 Liter. Einige wenige Spitzenkühe haben eine wesentlich höhere Milchleistung als diese Durchschnittsangaben.