

Zeitschrift: Landtechnik Schweiz
Herausgeber: Landtechnik Schweiz
Band: 67 (2005)
Heft: 8

Rubrik: Sous la loupe

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

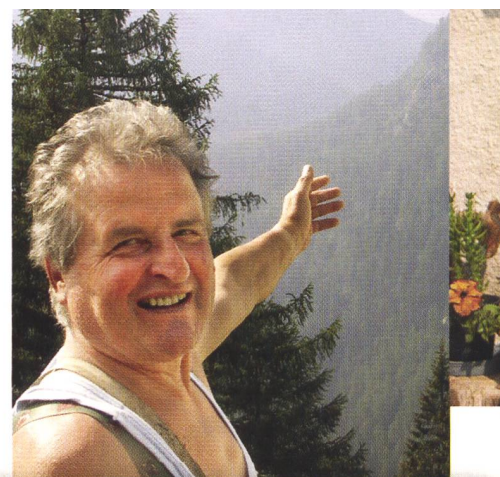
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 03.02.2026

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



Alpbetrieb im Kanton Tessin

Daiana und Marzios sechs Monate alter Sohn David ist der jüngste Spross der Coppinis.

Text und Bilder: Ueli Zweifel

Das Winterdomizil der Bergbauernfamilie liegt auf 325 m ü. M. in Giumaglio unten im Vallemaggia, der oberste Staffel der Privatalp 40 Kilometer weiter auf 2175 m ü. M. am Lago Gelato im Valle di Campo. Cimalmotto und die Maiensäss sind auf etwa 1400 m ü. M. Hier hat die «Schweizer Landtechnik» die Familie angetroffen. Es ist Sommerbeginn und letzte Vorbereitungen für den Alpsommer sind im Gang: Der Heli wird für den «Alpaufflug» des Materials erwartet, der «Alpaufzug» ist drei Tage später.

In Cimalmotto (Valle di Campo) haben die Coppinis einen neuen Kuhstall gebaut. Er sticht von weitem heraus, während das Wohnhaus mit Granitplattendach, behäbig zwar, sich ins Ensemble des typischen Tessiner Bergdorfes einfügt. Dort empfangen uns Daiana mit ihrem Baby auf dem Arm und ihre Schwiegermutter Clarita Coppini. Sie kennen Antonio Müller, den kantonalen Betriebs- und Maschinenberater, zuständig für Vallemaggia, Onsernone und Centovalli, sehr gut und schätzen seinen grossen Einsatz in der Beratungstätigkeit für ihren Betrieb. Clarita verrichtet Gartenarbeiten und schaut in und ums Haus zum Rechten. Im Sommer aber wird man sie als erfahrene Bergbäuerin auf der Alp antreffen, wo – so sagt sie stolz – die Uhr zum Vorteil der Kühe beziehungsweise deren Milchleistung prinzipiell nicht auf Sommerzeit eingestellt wird.

Die junge Frau wird mit dem Kleinen diesen Sommer hingegen vornehmlich unten bleiben und zeitweise noch als Coiffeuse arbeiten. Ihr Mann Marzio hat die Ausbildung in der Tessiner landwirtschaftlichen



Betriebsspiegel

Betriebsleiter: Marzio Coppini, 6671 Giumaglio

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 43 Hektaren (24 ha Weiden, 0,5 ha Acker, 18,5 ha Wiesen). Giumaglio: Bergzone II: 8,5 ha (inkl. 50 Aren Silomais). Cimalmotto: Bergzone IV: 34,5 ha

Kuhbestand: 20 Kühe und Aufzucht (auf der Alp kommen noch die Ziegen hinzu)

Milchkontingent: Betrieb: 65 000 kg, Alp: 52 000 kg

Mechanisierung: Aebi TP 78 (72 PS) mit Ladewagenaufbau LD 26, Gafner-Mistzetter, Güllefass, Aebi TT 77S Geräteträger (61 PS), Motormäher AM 18. Im Talbetrieb Hürlimann 468 (70 PS) sowie Kreiselegge, Einzelkornsämaschine (gewisse Maschinen sind genossenschaftlich gekauft worden). Silo-Rundballen für die Winterfütterung durch Lohnunternehmen



Familie Coppini

Sous la loupe

Schule Mezzana gemacht. Auf ihn stossen wir halbwegs zwischen Cimalmotto und Maiensäss, wo er auf dem Helikopterlandeplatz die letzten Vorbereitungen für den Warentransport zum untersten Staffel «Alpe di Sfii» trifft. Die Privatalp im Familienbesitz wird in ununterbrochener Reihenfolge und in der sechsten Generation von den Coppinis bewirtschaftet... und der kleine Sohn gibt Eltern und Grosseltern berechnete Hoffnung, dass es auch eine siebte geben wird.

Der Heli ist auf 9.30 Uhr disponiert. Es bleibt noch Zeit, einen Abstecher auf die Maiensäss «Fontanella» zu machen. Dort weiden die 20 Milchkühe, nachdem sie der Vater Ezio Coppini im fahrbaren Melkstand gemolken hat. Bei unserer Ankunft ist er gerade fertig mit dem Käsen: Aus 100 Liter Milch gibt es bei einer Ausbeute von 11 bis 12 Prozent 10 bis 11 «Formagelle». Die Herstellung des Alpkäses lohnt sich auf jeden Fall, denn die verkäste Milch erzielt im Vergleich zur Belieferung des Milchverbandes LATI einen rund dreimal höheren Preis. Der meiste Käse wird direkt vermarktet, der kleinere Teil kommt über die Vermarktungsorganisation in die Verkaufsregale bei Coop und Migros.

Ezio Coppini blickt auf 35 Jahre Bergbauern- und Sennentum zurück: «Damals gab es weniger Hektik und vor allem auch weniger Papierkrieg, und man konnte noch etwas ohne Bewilligung machen. Es gab viel mehr

anstrengende Handarbeit, aber man konnte für den Alpsommer noch Arbeitskräfte anstellen. Heute kann man sich das nicht mehr leisten.»

Man musste also Maschinen kaufen sowie vor allem auch die Ställe modernisieren und vergrössern oder gar neue bauen. Ezio Coppini betont die sehr hilfreiche Unterstützung durch die öffentlich-rechtliche Beratung, die bei der Ausarbeitung von Betriebsanalysen, Konzepten und bei der Mittelbeschaffung sehr wertvolle Dienste leistet und geleistet habe. Dann bricht er mit Motorsense und -säge auf, um Wege und Weiden zu säubern. Bekanntlich nimmt die Waldfläche im Kanton auf Kosten der Weiden massiv zu.

Wir beeilen uns, um rechtzeitig zurück beim Umschlagplatz zu sein: Seit 20 Jahren fliegt die private Helifirma Viehsalz, Kraftfutter, Notstromaggregat, Brennstoffmaterial und vieles mehr auf die Alp. Die Kosten pro Flug betragen 150 Franken, sechs werden durchgeführt. Marzio und zwei Bedientete fliegen im ersten Flug mit auf die Alp. Eh er sich versieht, ist mit dem zweiten auch der fliegende Redaktor vor Ort. Der Jungbauer führt durch die renovierten Hüttengebäude mit der neuen Käserei, die über die Milchpipeline mit den oberen Staffeln Corte di sopra und Lago Gelato verbunden ist. Anfangs wird pro Tag zweimal gekäst, mit zunehmender Laktationsdauer nur noch einmal: 85 Prozent

Kuhmilch und 15 Prozent Milch von den Ziegen, die aus anderen Betrieben mit auf die Alp kommen, ergeben den «Sfillevalllemaggia», einen Alpkäse, der eine vom Bund geschützte Ursprungsbezeichnung trägt und mit der Nummer 69 der Tessiner Alpbetriebe nur auf der Alpe di Sfii hergestellt wird.

... *Unterbruch:* Der Heli ist im Anflug, man schliesst die Tür zur Käserei vor dem Sturmwind der Rotorblätter... und wenig später ergreift das Bodenpersonal behände das neue Stromaggregat, um es millimetergenau vor dem Eingang zum Ziegenstall abzusetzen.

Ein Blick auf die Alpegebäude: Sie sind mit grosser Sorgfalt und Rücksicht auf die alte Bausubstanz mit den aufgesetzten Rundholzbalken vergrössert und in die Moderne hinübergeführt worden. Der Kuhstall am Lago Gelato erhielt diesbezüglich sogar eine Auszeichnung des Heimatschutzes. Die damit verbundene Investition von 620 000 Franken aber ist nur verkraftbar dank der Unterstützung von Bund und Kanton sowie von Schweizer Heimatschutz und Berghilfe.

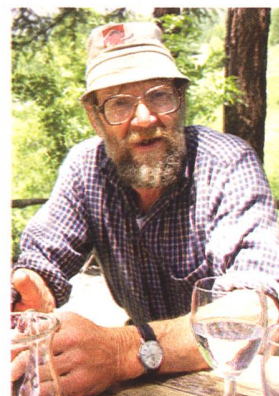
... *Unterbruch:* Der Heli ist im letzten Anflug. Ausklinken der Ladung, dann das Transportseil abwerfen, eine Volte fliegen und absitzen: einsteigen, abheben, ein Blick zurück und einer auf die Hand des Piloten am Steuerknüppel, eine scharfe Rechtskurve – schon öffnet der Profi von der Helifirma die Tür – noch rund 20 Meter über Boden. Doch mit Aussteigen kann man warten, bis der Flugapparat ganz absitzt. Ein Gruss und ein Dankeschön. Der Heli hebt wieder ab und entschwindet Richtung Val Bedretto. Ruhe kehrt zurück in die Bergwelt, die sich lieblich präsentiert, es aber nicht immer ist. ■

Ein Original

Zum Mittagessen sitzen wir in der von hohen Lärchen umsäumten Gartenwirtschaft des «Edelweiss» oben im Walserdorf von Bosco Gurin und genehmigen einen halben Merlot. Da setzt sich unerwartet Angelo Tomamichel zu uns, unter den Bauern in der Gegend gewiss kein Unbekannter nach 34 Jahren als Besamer des KB-Verbandes bzw. von Swiss Genetics im Vallemaggia, Onsernone und Centovalli. Natürlich spricht er sein Tessiner Italienisch, als alteingesessener Bosco Guriner und Nachfahre der Walser aber ebenso gut den Gomscher Dialekt seiner Vorfahren. «Die Jahrhunderte alte Geschichte

und Tradition der Walser und der Walsersiedlung wird nun zu einem Ende kommen», sagt Angelo Tomamichel, «denn es gibt immer weniger Bewohnerinnen und Bewohner im Dorf, und die wenigen Kinder gehen unten in Cevio zur Schule.» Beruflich ist er noch für die Besamung von 500 Kühen zum Teil in Klein- und Kleinstbetrieben zuständig, mit entsprechend langen Anfahrtswegen und manchmal nur zu Fuss erreichbar. Statt Milchkühe würden heute zudem vielfach Mutterkühe gehalten und er habe in den letzten 35 Jahren rund 120 Ställe gesehen, wie sie zugegangen seien, zum Teil

auch solche, die noch neu gebaut wurden. Wer wird nach seiner Pensionierung den Besamungsdienst weiterführen, der für den Fortbestand der Milchproduktion und mithin der Landwirtschaft in der Randregion von zentraler Bedeutung ist? Er werde schon noch etwas länger machen, sagt er nicht ohne Schalk und mit Freude am Beruf, der ihm sehr viele Begegnungen ermöglicht. Für «Swiss Genetics» aber wird sich im Wettbewerb mit anderen Genetik-Anbietern die Kostenfrage der flächendeckenden Samenbelieferung bis in den hintersten Winkel unerbittlich stellen.



Angelo Tomamichel