

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 34 (1958-1959)
Heft: 11

Artikel: Der Senn von der Alp Gün
Autor: Gredig, Johann Jakob
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073283>

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

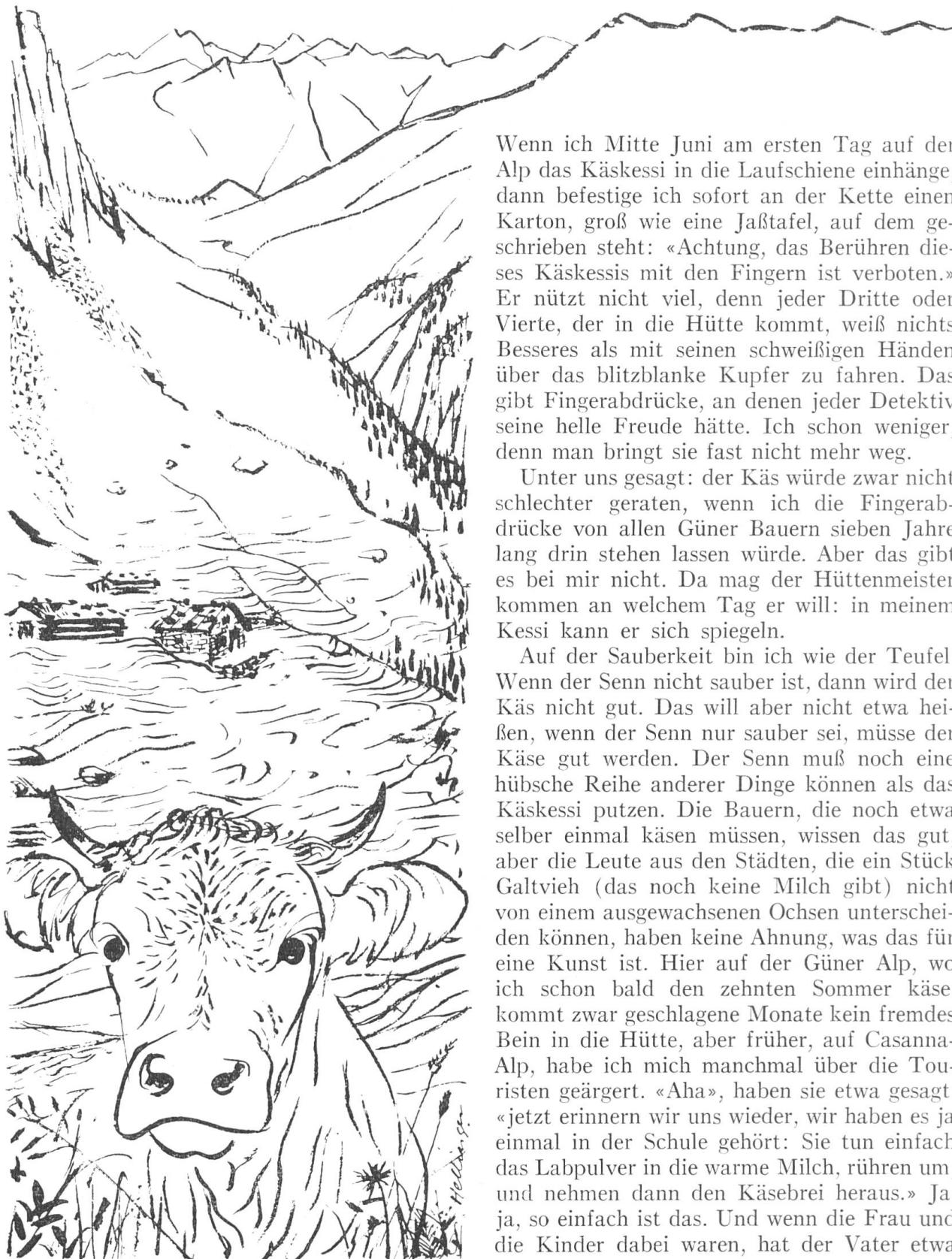
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

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

Der Senn von der Alp Gün

Geolig. Joh. Jorekob.



Wenn ich Mitte Juni am ersten Tag auf der Alp das Käskessi in die Laufschiene einhänge, dann befestige ich sofort an der Kette einen Karton, groß wie eine Jaßtafel, auf dem geschrieben steht: «Achtung, das Berühren dieses Käskessis mit den Fingern ist verboten.» Er nützt nicht viel, denn jeder Dritte oder Vierte, der in die Hütte kommt, weiß nichts Besseres als mit seinen schweißigen Händen über das blitzblanke Kupfer zu fahren. Das gibt Fingerabdrücke, an denen jeder Detektiv seine helle Freude hätte. Ich schon weniger, denn man bringt sie fast nicht mehr weg.

Unter uns gesagt: der Käs würde zwar nicht schlechter geraten, wenn ich die Fingerabdrücke von allen Güner Bauern sieben Jahre lang drin stehen lassen würde. Aber das gibt es bei mir nicht. Da mag der Hüttenmeister kommen an welchem Tag er will: in meinem Kessi kann er sich spiegeln.

Auf der Sauberkeit bin ich wie der Teufel. Wenn der Senn nicht sauber ist, dann wird der Käs nicht gut. Das will aber nicht etwa heißen, wenn der Senn nur sauber sei, müsse der Käse gut werden. Der Senn muß noch eine hübsche Reihe anderer Dinge können als das Käskessi putzen. Die Bauern, die noch etwa selber einmal käsen müssen, wissen das gut, aber die Leute aus den Städten, die ein Stück Galtvieh (das noch keine Milch gibt) nicht von einem ausgewachsenen Ochsen unterscheiden können, haben keine Ahnung, was das für eine Kunst ist. Hier auf der Güner Alp, wo ich schon bald den zehnten Sommer käse, kommt zwar geschlagene Monate kein fremdes Bein in die Hütte, aber früher, auf Casanna-Alp, habe ich mich manchmal über die Touristen geärgert. «Aha», haben sie etwa gesagt, «jetzt erinnern wir uns wieder, wir haben es ja einmal in der Schule gehört: Sie tun einfach das Labpulver in die warme Milch, rühren um, und nehmen dann den Käsebrei heraus.» Ja, ja, so einfach ist das. Und wenn die Frau und die Kinder dabei waren, hat der Vater etwa

noch gesagt: «Früher machte man das Lab aus einem Kälbermagen, jetzt ist es künstlich», und ist sich dabei weiß wie wichtig vorgekommen.

Daß ich nicht lache. Ich möchte einmal sehen, wie weit einer käme, der meint, man tue einfach Labpulver in die warme Milch und nehme nachher den Käs heraus: ich glaube, wenn ich nach vier oder fünf Wochen in seinen Keller käme, würden mir die Käse, die er gemacht hat, von den Gestellen herab entgegenlaufen in ihrem Jammer. Das ist übrigens noch vor wenigen Jahren einem meiner Kollegen auf der Ladirer-Alp passiert, der weiß Gott, etwas vom Käsen hätte verstehen sollen. Sie haben sie alle vergraben müssen, diese Käse, nicht einmal ein Schwein hätte sie gefressen.

Das liegt manchmal am Keller; wenn die Temperatur nicht genau zwölf Grad ist, kann der Käs nicht richtig schaffen, da muß man halt dahinter her sein: ist's zu kalt, so nimmt man etwas von der Glut unter dem Kessi und tut sie in den Keller; ist's zu warm, so lüftet man über Nacht, aber man muß es eben im Gefühl haben.

Wenn ich zwölf Grad sage, so meine ich damit immer Réaumur. Ich bin das so gewohnt und will keinen andern Thermometer. Auf Cassons hatten sie einmal einen mit Celsius. Ich weiß schon, daß man das umrechnen kann, aber das war mir zu kompliziert, und da habe ich lieber selber einen Réaumur gekauft.

Was ich jetzt sage, gilt von der Alp Gün. Sie gehört 14 Güner Bauern, die haben zusammen eine Alpgenossenschaft. Diesen Sommer hatten wir 48 Kühe, 60 Stück Galtvieh und 14 Schweine. Im Januar macht man den Alpvertrag. Ein guter Senn weiß es aber schon vorher. So im August sagt etwa der Hüttenmeister oder ein Bauer, der am Sonntag auf die Alp kommt: «Du wirst denk kommenden Sommer wieder da sein?» «Ja», sagt man, «das wird sich dann wohl weisen.»

Das wichtigste am Alpvertrag ist für den Senn natürlich der Lohn. Man macht entweder einen Taglohn ab von 14 oder 15 Franken, oder für den ganzen Sommer 1400 bis 1500 Franken. Dazu kommt Kost und Logis. Der Zusenn verdient weniger. Dann noch der Hüterbub für das Galtvieh, der bekommt 450 Franken im Sommer. Das ist für einen zwölfjährigen Buben recht schön. Dies Jahr hatten wir einen von Chur. Er hat sich trotzdem noch recht gut gemacht. Daß einmal ein Tier er-

fällt, kommt eben vor, auch wenn der Hüterbub nicht aus einer Stadt ist. Immerhin hätte er es damals selbst merken sollen, daß ihm eine Mese (ein zweijähriges Rind) fehlte. Ich habe mich geärgert, als der Zusenn von der Duviner Alp gekommen ist: «Fehlt dir keine Mese?» «Nicht, daß ich wüßte», habe ich gesagt. «Sie muß aber schon eine gute Woche im Fesser-Tobel liegen.» Wir haben sie dann auf Duviner Boden verlochen müssen, weil sie im Gemeindegebiet von Duvin abgestürzt ist. Der Bub hat mir nachher noch fast leid getan; er hat es sich recht zu Herzen genommen. Nach vier Tagen hat er zwar wieder gegessen wie ein Drescher.

Da steigt der Rahm in aller Ruhe . . .

Also, am Tag bevor die Alp geladen wird, gehe ich allein hinauf. Ich hänge das Kessi ein, mache siedend Wasser, reinige den Käskeller und den Milchkeller, lege die Gebsen ins heiße Wasser, weil sie über Winter verlächert (undicht geworden) sind, mache die Milchbücher parat, schaue nach, ob genügend Holz da ist und ob an der Hütte einrichtung nichts fehlt. Am andern Tag kommen die Bauern mit dem Vieh, und von da an bin ich verantwortlich. Die Herde ist Tag und Nacht draußen und kommt nur zum Melken am Morgen und am Abend in die Ställe; oder dann, wenn das Wetter ganz schlimm ist, etwa wie anno 48, wo wir auf Alp Annarosa viermal Heu füttern mußten, weil der Schnee tagelang bis in die Wetterweide herunterlag.

Ich schreibe jeden Tag für jeden Bauern und für jede Kuh die Milch auf, damit man zuletzt die Abrechnung machen kann. Im letzten Sommer habe ich zum Beispiel 19 500 Liter Milch verarbeitet, das gab 580 Kilo Butter für die Bauern (und 40 Kilo haben wir im Alphaushalt verbraucht), dazu 1250 Kilo Käse für die Bauern (60 Kilo für den Haushalt) und 120 Kilo Ziger.

Mit dem Zusenn zusammen brauche ich jedesmal zweieinhalb Stunden, um die 48 Kühe zu melken, gegen den Herbst dann weniger, weil nur noch die spät kalbernden Kühe Milch geben. Da kann man dann bloß noch jeden zweiten Tag käsen.

Die Milch kommt, wenn sie gewogen und aufgeschrieben ist, zuerst in die großen Gebsen und bleibt dann 24 bis 48 Stunden im Milchkeller. Da steigt der Rahm in aller Ruhe an

VEXIERBILD AUS DER JAHRHUNDERTWENDE



die Oberfläche. Wenn ich denke, wie die im Unterland die Milch traktieren, so tut es mir in der Seele weh. Glaubt ein vernünftiger Mensch wirklich, das gebe einen rechten Rahm, wenn man die Milch in einer Zentrifuge wie irrsinnig ein paar tausendmal in einer Minute herumschleudert? Das mit den Plastikröhren, in denen man die Milch von den Alpen ins Tal hinuntersausen läßt, ist auch so eine Idee. Ein Wunder, daß sie nicht noch gerade eine Turbine treiben muß. Letzte Woche war einer da, der hat gesagt, in ein paar Jahren werden Plastikleitungen von allen Alpen des Tales nach Safienplatz hinunterführen, und dort sei dann eine zentrale Molkerei. «Meinetwegen auch gerade aus allen Bündner Alpen nach Chur hinunter», habe ich gesagt, «aber das garantiere ich Euch, der Johann Jakob ist dann nicht mehr dabei.» Da gehe ich dann schon lieber gerade als Handlanger in die Holzverzuckerung nach Ems.

Aber vorläufig rahmen wir die Milch noch hier oben in Gün ab, und zwar mit Gon, das ist so eine Art große, flache Kelle aus Holz, mit der schöpfe ich den Rahm ab und tue ihn ins Butterfaß, das drehen wir, eine halbe Stunde lang; es läuft ring, in den Achsenlagern hat es Speckschwarten, da brauchen wir kein Schmieröl.

Wie der Käse und der Ziger entsteht

Von einer Tagesmilch, etwa 400 Liter, mache ich etwa 16 Kilo Butter, das rentiert den Bauern besser, als wenn sie vollfetten Käse hätten, denn die Butter verkaufen sie in die Zentralmolkerei nach Chur, und den Käse essen sie selber. Die Bauern holen die Butter nach und nach, und ich schreibe es auf; im Herbst rechnen sie dann untereinander ab; ich darf an Fremde keine Butter zum Mitnehmen abgeben. Nur wenn einer etwas Geschriebenes von einem Bauern hat, verkaufe ich es ihm, bezahlen muß er es aber dem Bauern direkt.

Die abgerahmte Milch kommt ins Käskessi und wird genau auf 25 Grad erwärmt. Dann gebe ich das Labpulver dazu, das muß man so genau abmessen wie ein Apotheker das Gift: man glaubt kaum, wie so ein winziges Löffeli Pulver innert kurzer Zeit ein riesiges Kessi voll Milch zum Brechen bringt. Das Pulver haben wir von Liebefeld, der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt, man muß sagen, da ist man gut bedient. Dreiviertelstunden nachdem das Labpulver drin ist, verarbeite ich die geronnene Milch zum Bruch; ich rühre sie zwanzig Minuten lang. Das ist das Vorrühren. Dann kommt das Kessi nochmals aufs Feuer, und wenn der Bruch 29 Grad hat, wird es weggezogen und ich rühre nochmals 20 Minuten. Das ist das Ausrühren. Und dann holt man die Käsmasse mit dem Kästuch heraus: ein rechter Senn hält dabei einen Zipfel mit den Zähnen und schöpft das Geronnene bis auf den letzten Kaffelöffel aus dem Kessi heraus.

Wir machen keine großen Käse, sondern jedesmal drei Laibe von etwa 12 bis 13 Kilo. Der Käse wird in einem Holzring in die Form gepreßt und 48 Stunden ins Salzbad gelegt. Und nachher, wenn er auf dem Gestell im Käskeller ist, geht die rechte Pflege erst an: alle zwei Tage wird er gewaschen, gesalzen und gekehrt, im zweiten Monat nur noch gewaschen und gekehrt. Das tönt einfach, aber man muß es im Gefühl haben.

Aus der Flüssigkeit, die im Käskessi übrig bleibt, macht man noch den Ziger. Das Kessi wird nochmals aufs Feuer gezogen und die Schotte auf 68 Grad erwärmt, darauf 10 Liter abgerahmte Milch dazugegossen, dann wieder gewärmt auf 72 Grad und dann 10 Liter Säure dazu, und nun gerinnt der Ziger und wird herausgeschöpft, wie vorher der Käse. Der Ziger wird im Zigerkeller aufbewahrt und zum Rei-

fen gebracht. Die Stöcke sind nicht flach, sondern hoch, bekommen eine schwärzliche Rinde, sehen nicht so anmächerig aus wie der Käse und werden recht hart, aber geriebener Ziger ist gesund und nahrhaft. Die Zigersäure machen wir noch selber: man setzt Sauerampfer, Nesselwurzeln, Brot, Bramatta (Maisgrieß), Essigessenz, abgerahmte Milch und Schotte im sogenannten Zigerfaß an und hat dann eine Kultur für den ganzen Sommer.

Von den Schweinen, die wissen was gut ist, und dem gescheitesten Bewohner unserer Alp

Jetzt bleibt im Käskessi noch viel Flüssigkeit: von den 400 Litern sind ja nur drei Käse und ein Zigerstock weggegangen. Was bleibt, ist die eigentliche Schotte. Sie sieht nicht sehr appetitlich aus, aber sie ist sehr gut gegen den Durst und dazu nahrhaft, und die Schweine wissen, was gut ist: wenn ich die Schotte in den Trog ablasse und sie rufe, dann kommen sie von allen Seiten im Galopp heran und schmatzgen, daß es eine Freude ist, zuzuhören.

Die Alpschweine sind überhaupt eine lustige Gesellschaft, beweglich und gescheit, sie machen auf eigene Faust weite Spaziergänge, vergessen aber die Schotzezeit nie; sie wissen gute Kräuter zu schätzen und genießen das Leben. Wenn ich sie so sehe, wie sie behaglich an der Sonne liegen, kommen sie mir wie rechte Lebenskünstler vor, und mancher Unterländer, der nicht drei Minuten vor der Hütte sitzen kann ohne etwas zu tun, könnte sich an ihnen ein Beispiel nehmen.

Aber am besten komme ich mit dem Bello aus, der ist der gescheitesten Bewohner unserer Alp. Es gibt ja viele kluge Hunde, aber so einen wie den Bello findet man weit und breit nicht. Leider gehört er nicht mir, aber er hat einen guten Meister am Heinzenberg drüben, und dort ist ihm vermutlich im Winter auf dem großen Hof wohler, als wenn er bei mir wäre; ich zigeunere nämlich in der Zwischenzeit manchmal ein wenig herum. Aber sicher bin ich, der Bello freut sich schon am Neujahr wieder auf die Güner-Alp. Er ist ein Appenzeller, und man hat ihm, wie allen Treibhunden, die Eckzähne ausgebrochen, damit er die Kühe nicht verletzen kann. Das hat ihm damals sicher recht weh getan, und er erinnert sich immer noch daran. Ich bin der einzige

Mensch, zu dem er genug Vertrauen hat, daß er sich von ihm ins Maul greifen läßt. Zum Fressen braucht er die Fangzähne allerdings nicht: er bekommt die erstgemolkene Milch, soviel er will, und auch sonst nichts Schlechteres, als wir selber essen. Der Bello kennt jede Kuh und versteht jedes Wort, das ich ihm sage. Ich kann ihm befehlen, die Arabella oder die Alpina oder irgend eine andere zu holen, und er bringt sie unfehlbar her, wie weit oben die Herde auch weide. Und wenn er im Eifer ein Tier mit vollem Euter etwas zu rasch treibt, dann muß ich nur rufen: «Langsam, Bello, langsam!» und schon gibt er nach und schämt sich ein wenig, daß er nicht selber daran gedacht hat.

Die Kühe haben auch Respekt vor ihm, und schon das ist ein Zeichen, daß sie nicht dumm sind. Überhaupt könnte man von den Kühen ein Buch schreiben: Sie kennen zum Beispiel sofort ihren Platz im Stall; sie finden die Örtlein, wo es gutes Gras gibt; sie kennen mich an der Stimme; sie merken zum voraus, wenn das Wetter ändert. Nur muß man sie beobachten können. Es gibt nämlich nicht nur schlecht Wetter, wenn die Kühe unruhig sind, sondern auch, wenn sie außergewöhnlich faul herumliegen und nicht fressen mögen.

Kühe sind so verschieden wie die Menschen

Ich muß immer lachen, wenn mich einer frägt, warum man denn nicht die einzelnen Tiere der Herde verwechsle. Am ersten Tag des Alpsommers notiert man natürlich die Nummern, welche den Kühen ins Horn eingebrannt und in die Ohrmarke gestanzt sind: man muß ein Inventar führen, und beim Kauf oder Verkauf und für die Prämiierung und die Versicherung ist es das gültige Merkmal. Aber am zweiten Tage brauche ich keine Nummer mehr nachzusehen, um zu wissen, mit wem ich es zu tun habe. Die meisten Städter kennen die einzelnen Kühe meist nur, weil ihnen gewisse äußere Merkmale auffallen: etwa ein abgebrochenes Horn oder eine sehr große oder besonders geformte Glocke. Das wäre das gleiche, wie wenn man glaubte, man könne einen Menschen nur wiedererkennen, wenn er ein Ohr abhabe oder eine auffällige Krawatte trage.

Die Kühe haben richtige Gesichter, und da gibt es nicht weniger Abwechslung als beim Menschen, und wer etwas mit Kühen zu tun

hat und seine Sache versteht, verwechselt eine Kuh, die er einmal richtig angesehen hat, mit keiner andern. Oder probiert einmal einem Viehhändler, der vor vier Wochen ein Tier aus der Herde ausgelesen hat, ein anderes dafür zu geben (ich meine ein weniger schönes), das merkt er auf den ersten Blick.

Und wenn Ihr nicht Städter seid und die Valbella auch nur einmal mit richtigen Augen angesehen habt, dann wißt Ihr: so steht sie, so geht sie, so sicher bewegt sie sich: müßt Ihr denn da noch eine Nummer an ihrem Horn suchen um zu wissen: das ist die Heerkuh?

Auch die andern Kühe brauchen nicht lesen zu können, um zu wissen, welches die Heerkuh ist: sonst erfahren sie es am eigenen Leib. Wo die Heerkuh steht, probiert keine andere zu stehen, wo die Heerkuh frißt, hat keine andere etwas zu suchen. Denn in erster Linie weiß es die Heerkuh, daß sie die Heerkuh ist. Es gibt keine eigentliche Ausscheidung vor allen Leuten und vor der ganzen Herde, wie etwa bei den Eringer Kühen im Wallis, es ergibt sich einfach so: am ersten Tag auf der Alp machen sie es untereinander aus, natürlich nicht in einer Diskussion, sondern mit den Hörnern, und am zweiten Tag weiß man Bescheid. Ob die Heerkuh immer die Stärkste ist, weiß ich nicht einmal, stark muß sie schon sein und auch nicht häßlich, aber in erster Linie ist es eine Frage des Charakters: sie ist eine Herrscherin. Es kommt vor, daß auf einer Alp die gleiche Kuh viele Jahre lang Heerkuh ist, weil die andern Respekt vor ihr haben, obwohl vielleicht jüngere, wenn sie es draufkommen ließen, im Ringkampf stärker wären. Es gibt nämlich auch gutmütige Kühe. Überhaupt sind sie im Charakter sehr verschieden. Darum muß man in der Herde schon auf Ordnung schauen. Ein schlechtes Beispiel wirkt ansteckend. Da hatten wir vor ein paar Jahren eine ganze Reihe von sogenannten Mattenkühen, das sind solche, die sich einfach in den Kopf setzen, Nacht für Nacht über den Zaun zu springen, der die Fettwiesen von der Weide trennt, und dort lagen sie am Morgen im hohen Gras und schauten uns höhnisch an. Da hab ich mich manchmal fast geärgert, daß dem Bello die Fangzähne ausgebrochen worden sind, ein Denkzettel hätte ihnen nicht geschadet. Schließlich haben sie dann von selbst das Spiel aufgegeben, vielleicht ist es ihnen verleidet, als sie uns genug geärgert hatten.

Auf der Güner-Alp darf jeder ruhig die rohe Milch trinken

Neben der Heerkuh haben wir eine andere, die bei der Alpentladung den Kranz aus Tannenkries und Papierrosen zwischen den Hörnern tragen darf, und eigentlich mit mehr Recht: das ist die Heermesserin, also die Kuh, von der am meisten Milch gemessen worden ist.

Es kommt dabei nicht nur auf die Menge, sondern auch auf den Gehalt und auf die Güte der Milch an. In dieser Beziehung haben wir große Fortschritte gemacht. Regelmäßig werden Proben nach Chur gesandt, um den Fettgehalt zu bestimmen und um sicher zu sein, daß keine Tuberkulose oder Bangbazillen vorkommen. Beides ist auf Gün seit vielen Jahren nicht mehr der Fall gewesen. Jeder Gast darf also ruhig die rohe Milch trinken, die in der Hütte (nicht etwa im kalten Keller) für alle bereit steht, die sich nicht scheuen, eine Gebse an die Lippen zu nehmen, aus der auch andere schon getrunken haben. Milch anbieten tue ich jedem, der kommt. Selbst wenn ich guten Grund hätte zu glauben, er sei ein Lump oder Dieb: solange dies nicht erwiesen ist, bekommt er Milch. Es soll keiner sagen können, auf der Güner-Alp habe man vergessen, was Gastfreundschaft sei.

In der Nähe von Fremdenorten mag es Alpen geben, wo der Senn versucht, aus dem Milchausschank einen Nebenverdienst zu machen. Dazu bin ich mir zu gut: was einer als Gast hier an Ort und Stelle trinkt, dafür nehme ich keine Bezahlung an, und das Geld für die Milch, die etwa ein Güner Gast oder ein Tourist zum Mitnehmen kauft, findet sich bis zum letzten Rappen in der Kasse. Es muß ein Vertrauen sein, so gut zwischen dem Senn und den Bauern wie zwischen den einzelnen Alpogenossen.

Gewisse Reibereien können ja vorkommen, aber ernsthafte Streitigkeiten sind Ausnahmen, auf alle Fälle kann ich mich nicht erinnern, daß etwas vor Gericht ausgetragen worden wäre. Man achtet natürlich auch darauf, daß alles gerecht zu und her geht: so kann beim Verteilen des Käses im Herbst keiner zu kurz kommen, weil man aus den Milchbüchern jedem genau seinen Anteil berechnen kann. Drei Tage vor der Alpentladung wägen ein paar Genossenschaftsleute Laib für Laib genau und schreiben das Gewicht mit Tusch auf die Rinde, und

keiner weiß dabei, welchen Käse er schließlich bekommt, alles wird ausgelost.

Von Dingen, die andere Leute abergläubisch machen könnten

Krankheiten kommen auf der Alp selten vor, auch bei den Menschen. Wenn das Wetter ein paarmal rasch hintereinander wechselt, so gibt es beim Vieh etwa die Wasenlähmung: die hin-

tern Füße schwollen an, dann «lahmen» die Tiere, das heißt, sie hinken, daher der Name; dann muß ich mit der Flicta, einer Klinge mit einer scharfen Ausbuchtung, mit einem Hammerschlag die geschwollene Stelle öffnen und Blut ablassen. Manchmal säuft eine Kuh zu heftig in die Hitze hinein und es gibt eine Euterschwellung; da hilft dann auch die Flicta: man läßt ein bis zwei Liter Blut ab. Ein abgebrochenes Horn ist eine leidige Sache,

Der kleine Familienfilm

von Hans Moser



Mann sieht im Badezimmer eine Beige von Seifen. Natürlich hat diese die Frau einem Hauseierer abgekauft.



Ist empört, findet, Frauen sind eben zu schwach.



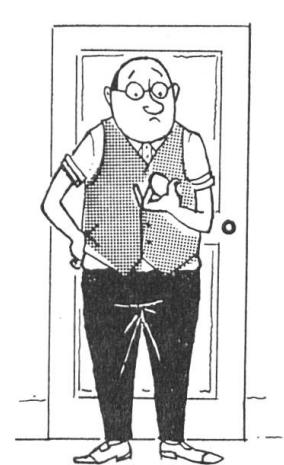
Denkt, man muss eben auch nein sagen können, kein Wunder, wenn sonst das Haushaltungsgeld nicht ausreicht.



Hört Hausglocke läuten, vermutet, es wird wohl seine Frau sein.



Mann öffnet die Haustüre, vor der eine Hauseiererin mit Seifen steht.



Hat eine Seife gekauft.

auch wenn es sich nicht auf den Milchertrag auswirkt: das muß man, wie in allen schlimmeren Fällen, sofort dem Besitzer berichten; den Hornstummel jodet und salbt man gut und verbindet dann. Bei einer längeren Schlechtwetterperiode bekommen die Kühe manchmal eine Art Räude am Hals: da nimmt man die Schellenriemen ab und schmiert acht Tage lang gut mit Schweineschmalz, dann ist es wieder gut. Pech hatte ich einmal mit einer schönen, prämierten Kuh. Die lahmt wegen einer leichten Verletzung. Ich nahm sie über Nacht in den Stall, da sprang sie so dumm in die Futterkrippe, daß sie ein Bein brach; sie mußte abgetan werden. Ein anderer hätte da vielleicht gesagt, er habe es kommen sehen, daß es ein Ungfell gebe, nicht vergeblich habe man den Geißenmeckerer drei Nächte hintereinander lachen gehört. Gehört hatte ich den Vogel auch; er kann einem recht erschrecken und meinewegen sogar Angst machen; aber daß die Arflina wegen dem Geißenmeckerer in die Futterkrippe gesprungen ist und ein Bein gebrochen hat, das glaube ich nicht. Tiere können zwar sicher vieles vorausspüren, was wir erst sehen, wenn es da ist: einen Felssturz oder eine Lawine oder einen Wetterumschlag, aber das ist für mich kein Grund, um abergläubisch zu werden.

Dabei rechne ich die Dinge nicht zum Abergläuben, die man einfach weiß und an denen es nichts zu rütteln gibt. Oder ist es etwa ein Abergläuben, daß die Karfreitagseier nicht faulen? Es ist ganz einfach eine Tatsache. Und wer den Vollmond in den Käskeller hineinschauen läßt, kann es dem Abergläuben zuschreiben oder nicht: seine Käse werden aufgehen wie ein Hefeteig am warmen Ofen. Und am Mittwoch und am Freitag ist es nicht günstig für die Alpauffahrt, da ist etwas nicht in Ordnung, es geht eine Kuh zugrunde oder eine Mese. Darum läßt man es eben bleiben.

Als ich neun Jahre alt war, ging ich einmal mit meiner Mutter um elf Uhr nachts über die Brücke, die von Zillis nach dem Schamserberg über den Rhein führt. Da sahen wir einen großen Mann mit einem Bündel weißer Wäsche auf dem Kopf, und der war plötzlich verschwunden, wie wenn ihn der Boden verschluckt hätte. Ich muß sagen, das kann ich mir heute noch nicht erklären. Aber seither habe ich keine Gespenster mehr gesehen, und ich bin doch schon zu allen Nachtzeiten auf die Alp gekommen. Einmal im Engadin, als

ich spät zur Alp Bernina aufstieg, traf ich einen Mann, den ich nicht kannte. Ich fragte ihn, was er da tue. Er sagte nichts und verschwand. Als ich auf die Alp kam, schliefen die andern schon. Da hörte ich ein merkwürdiges Geräusch im Milchkeller. Ich habe die Tür aufgemacht, und was sah ich: zwei Mäuse rannen in einer Blechgebse herum, das war alles.

Drei Jäger, die ich gut kenne, waren einmal am 22. September in einer Alphütte über Nacht. Sie hatten auf der Alp einen toten Fuchs gefunden. Als sie den Fensterladen aufmachten, weil die Hütte voll Rauch war, da sprang der tote Fuchs auf einmal auf und ist mit einem riesigen Satz zum Fenster hinaus. Wenn man abergläubisch wäre, könnte man meinen, der Fuchs sei ein Gespenst gewesen.

In jenem schlechten Sommer auf Annarosa ist der Zusenn einmal dem wilden Jäger begegnet, kritzweiß ist er gewesen, als er wieder in die Hütte hereingekommen ist, und ich hab es ihm nicht durchgetan, daß er ihn gesehen hat, denn er, der sonst auch nicht an Gespenster glaubte, hat gezittert wie Espenlaub.

Unten in Gün, in der Stube vom alten Schulhaus, sieht man jetzt noch am Boden die Spuren, wo der lahm Hitsch vor Jahren einmal mit dem Beil den Teufel erschlagen hat, oder sagen wir vielleicht lieber: mit dem Beil auf den Teufel eingeschlagen hat; der Teufel mein ich nämlich, ist auch heute noch keineswegs tot.

Ich will auch gar nicht behaupten, es gebe keine Geister, vielleicht kommen sie nur nicht zu mir, weil ich so viel fluche. Ich meine es zwar nicht so bös. Der Hüttenmeister von Annarosa, ein Frömmli, der das Fluchen nicht leiden konnte, hat zwar damals gesagt, ich komme sicher in die Hölle und meine Seele sei so schwarz wie der Kaffee, den ich trinke. Aber ich vertrage nun einmal die Milch nicht. Das tönt unglaublich, aber es ist so und kommt davon, daß wir als Kinder keine bekamen, weil wir zu arm waren. Jetzt, wo ich Milch gratis bekäme, muß ich Kaffee trinken, und den noch selber bezahlen. Denn zur Kost, die wir auf der Alp zugut haben, gehört der Kaffee nicht. Auch wenn wir im Haushalt mehr als 5 Kilo Zucker brauchen, müssen wir ihn selber bezahlen. Die Bauern stellen Teigwaren, Mehl, Reis, Polenta, Kartoffeln, Salz und bringen alle Wochen einmal Brot, und dann gibt es pro Sau, die wir übersömmern, ein Pfund Speck, für uns in Gün also 7 Kilo. Und es

schaut uns niemand auf die Finger, wieviel Butter und Käs wir aufs Brot tun. Eier haben wir keine, aber mit Mehl und viel Butter gibt es auch gute Omeletten.

Das Menu hat keine große Abwechslung: am Morgen Kaffee, Brot, Butter, Käs, manchmal auch Nidel oder Konfitüre, am Mittag Spaghetti, Hörnli, Reis, Polenta, zum z Vieri Kaffee und für mich, solang ich habe, Schnaps. Zum Nachtessen gibt es immer die Resten vom Mittag, oder wenn's hoch kommt, einmal einen Kartoffel-Maluns. Hie und da bringt ein Bauer ein paar Würste oder ein Stück Fleisch, und im Herbst, wenn die Jagd angefangen hat, fällt etwa eine Gemsleber für uns ab: das ist dann schon ein Festessen für uns. Kochen tue ich meist selber, es geht so nebenher, und mit dem Abwaschen müssen wir uns nicht stark plagen, jeder versorgt sein Geschirr und Besteck selbst.

Dank Gott, Johann Jakob, daß du nicht im Unterland leben mußt

In meine Arbeit lasse ich mir nicht dreinreden. Schließlich habe ich das Sennendiplom vom Plantahof; das bekommt man erst, wenn man ein paar Jahre Zusenn gewesen ist und einen dreiwöchigen Sennenkurs bestanden hat, und dann habe ich den Ausweis über den Fortbildungskurs, und am Käsewettbewerb 1957 ist die Alp Gün nicht etwa am Schwanz gestanden, und da kommen doch die Herren Experten vom Kanton den ganzen Sommer lang und messen und schnüffeln und schicken die Milch und die Butter ins Laboratorium und rechnen auf einen hundertstel Prozent aus, wieviel Fett und Eiweiß die Milch enthält und wieviel Butter und Käs man aus 100 Kilo Milch macht. Ich hatte 7,3 Kilo Käs und 3,2 Kilo Butter aus 100 Kilo Milch, macht zusammen 10,5 Prozent Ausbeute, und schon bei 10 Prozent gibt es ein Anerkennungsdiplom.

Neben der Ausbeute spielt auch die Ordnung und Sauberkeit in Hütte und Keller eine Rolle, und schließlich der Geschmack des Käses und das Aroma der Butter. Für das Aroma kann der Senn allerdings nicht viel tun, er kann nur dafür sorgen, daß es nicht verdorben wird. Wenn ich mir vorstelle, was man im Unterland etwa für leichenblasse Butter kauft,

bei der man froh sein muß, daß überhaupt kein Aroma drin ist, weil es sonst vielleicht nach Sauerkraut und Silofutter oder nach Ölkuchen schmecken würde, und wenn ich vergleiche, wie wunderbar etwa die Junibutter ist, wo einem der Duft von allen Alpenblumen entgegenkommt, wenn man sie knetet, dann kann ich nur sagen: Dank Gott, Johann Jakob, daß du nicht im Unterland leben mußt.

Ich bin nämlich zu zweien Malen als Futterknecht im Unterland gewesen. Die Arbeit war nicht etwa schwerer als hier auf der Alp. Aber monatelang keinen richtigen Berg sehen, und was noch schlimmer ist, wochenlang überhaupt nichts sehen, weil einem der Nebel über den Kopf hereinhängt, das kann man auf die Dauer nicht aushalten. Manchmal wünschte ich schon, ich hätte eine gute Frau, mit der ich zusammen eine Molkerei übernehmen könnte. Das wäre ringer, und würde das ganze Jahr einen sichern Verdienst bieten. Aber in meinem Alter weiß man, daß sich nicht alle Wünsche erfüllen. Außerdem müßte ich, wenn ich verheiratet wäre, darauf achten, daß ich zwischen der Alpentladung und -auffahrt möglichst ununterbrochen Arbeit in einer Dorfsennerei hätte oder sonst irgend etwas verdienen würde, und ich glaube, meine Frau und meine Kinder würden auch dann nicht im Geld schwimmen.

Ich habe da als Kind meine Erfahrungen gemacht. Mein Vater war ein guter und lieber Mann, aber er hat es nicht recht verstanden, Geld zu verdienen, und hat zudem, wie ich auch, die Leber auf der Sonnenseite gehabt. Da erlebt man vieles am eigenen Leib, was man einem andern lieber nicht antun will. Nein, mir ist wohler, wie ich jetzt bin, und meine Freiheit ist mir auch etwas wert.

So arbeite ich im Winter manchmal in einer Dorfsennerei, oder arbeite auf dem Bau oder im Wald. Und eigentlich ist immer die Zeit sehr rasch da, wo ich wieder das Käskessi in der Güner-Alp einhänge. Dann kommen die Kühe. Alle kennen mich vom letzten Jahr her, und unter dem Galtvieh weiß ich vom einen oder andern Stück auf den ersten Blick, in welche Verwandtschaft es gehört. Vor allem kommt auch der Bello wieder. Das gibt eine Begrüßung! Und dann beginnt der Kreislauf von vorn.