



gemeindeglarusnord 

libligg

DAS MAGAZIN DER GEMEINDE GLARUS NORD

2019 | Nr. 2

Fokus:
Glarus Nord –
unsere Alpen



Glarnerland

Inhalt



Unsere Alpen – eine Übersicht

Gesamtkonzept für die Milchwirtschaft
Kantonale Aufsicht
Nachholbedarf bei den Investitionen
Milchverwertung auf der Alp

4–9



Ein Sommer auf der Alp

Jahresablauf
Im Interview: Familie Fischli-Good

10–11



Alpbetrieb als Gewerbe

Unsere Produktpalette
Im Interview:
«Ziegermandli» Siegfried Fischli

12–13



Alpwirtschaft als Chance

Agrotourismus als
Nebenerwerbsmöglichkeit

14–15

Titelbild

Alp Enzianen, Rauti-Obersee
(Bild Myrtha und Siegfried
Fischli-Good)

Rückseite

Abendstimmung
auf der Nüenalp
(Bild Maya Rhyner)

Impressum

Herausgeber

Gemeinde Glarus Nord
Kommunikation
Schulstrasse 2
8867 Niederurnen

Redaktion

Andreas Neumann (ane)
Steve Nann (sna)

Bilder/Grafiken

Gemeinde Glarus Nord
Wald und Landwirtschaft,
Maya Rhyner
– Glarner Alpbuch
– GlarnerWunderland
Myrtha und Siegfried Fischli-Good,
Steve Nann,
Andreas Neumann,
Maya Rhyner,
Daniela Elmer

Gestaltung

prepressum, Mollis

Druck

Küng Druck AG, Näfels

Auflage

9300 Exemplare





Warum leisten wir uns Alpen?

Unsere grosse Gemeinde Glarus Nord hat vielfältigste Aufgaben für unterschiedliche Leute aus den verschiedensten Gründen: Wir betreiben Schulen und Tagesstrukturen, wir bewilligen Baugesuche, wir unterstützen kulturelle und sportliche Anlässe, wir behandeln Anmeldungen, Bestatungen und stellen Heimatscheine aus, wir räumen den Schnee weg und pflegen Strassenborde. Nicht alles davon ist für alle von uns gleich wichtig. Aber warum sollen wir auch noch Alpen besitzen und Alpgebäude pflegen – ja warum sollen wir sogar diese Alpgebäude noch ausbauen?

Die Gemeinde ist Eigentümerin von vielen Alpen. Wir haben als Eigentümer und auch als Gemeinde die Pflicht, unsere Landschaft zu pflegen und zu schützen. Wenn die Alpen nicht gepflegt werden, verbuschen diese attraktiven Landschaftselemente rasch und werden am Schluss zu Wald. Ohne die Bewirtschaftung würde für die Wanderer diese attraktive Landschaft verschwinden. Ein Nicht-Bewirtschaften könnte im Winter sogar zu grösseren Schneerutschen oder Lawinen führen.

Viele Bauern, die bei uns vor allem von Viehwirtschaft (Produktion von Milch und Fleisch) leben, wollen aber auch

die Gelegenheit nutzen, ihr Vieh auf die Alpen zu bringen. So fressen die Kühe (und auch Ziegen und Schafe) dann das Gras auf den Alpen und das Gras im Tal kann geschnitten werden und als Heu oder Silage als Futtermittel für den Winter eingelagert werden.

Es gibt also viele Gründe, die Alpen zu erhalten und die Bewirtschaftung sicher zu stellen. Es müssen aber auch die Produktionsbedingungen für Milch- und Käseproduktion sauber sein. Da sind unsere Ansprüche einfach gestiegen – auch für Alpprodukte. Und wenn wir Alpen haben, braucht es auch Leute auf den Alpen. Diese Älpler, Sennen und Gehilfen wollen mittlerweile auch zeitgemässe Arbeitsbedingungen haben und sich täglich waschen oder sogar duschen können und eine anständige Toilette benutzen können – wie wir uns im Tal das seit Generationen gewohnt sind.

Lassen wir uns die Alpen also etwas kosten! Nutzen wir aber auch den Sommer, um unsere Alpen zu besuchen! Zu Fuss, mit dem Bike oder auch mit den Seilbahnen können Sie auf die Alpen hochgehen oder hochfahren. Reden Sie mit den Leuten auf den Alpen und nutzen Sie die Gelegenheit, nah an den Tieren und der Natur zu sein. Viele Leute in den Grossstädten würden sich wünschen, dass sie und ihre Kinder der Natur und den Bergen so nah sein könnten. Bei uns ist das möglich! Nutzen wir es – und geniessen wir es auch!

Ich wünsche Ihnen einen schönen Sommer mit spannenden Erlebnissen auf den Alpen und in den Bergen.

Thomas Kistler
Gemeindepäsident

Unsere Alpen – eine Über



4

Die Gemeinde ist Eigentümerin von 16 Alpen mit insgesamt 20 Senten und 31 Alpstafeln. Für den Betrieb zuständig sind jeweils private Pächter. Diese Konstellation bietet für alle Beteiligten verschiedene Herausforderungen, aber auch grosse Chancen.

Während sich die Alpen auf dem Kerenzerberg und in der Ortschaft Oberurnen hauptsächlich im Eigentum von Genossamen und Korporationen befinden, gehören die Näfelser, Molliser und Niederurner Alpen hauptsächlich der Gemeinde Glarus Nord. Ebenfalls im Eigentum der Gemeinde stehen zudem die Biltner Alp Büels-Sonnenberg-Niedern sowie in Obstalden die Gäsi-Alp. Organisatorisch sind die Alpen gemeindeintern beim Ressort Wald und Landwirtschaft angesiedelt.

Die gemeindeeigenen Alpen weisen eine Fläche von rund 1878 Hektaren auf – das ist ungefähr dreizehn Prozent der gesamten Gemeindefläche und entspricht 2627 Fussballfeldern. Jährlich wendet die Gemeinde im Durchschnitt rund 2000 Arbeitsstunden auf. Wenn ausschliesslich eine Arbeitskraft für die Alpwirtschaft zuständig wäre, würde diese also während eines gesamten durchschnittlichen Arbeitsjahres nur alpspezifische Arbeiten erledigen. In Glarus Nord werden diese Aufgaben jedoch von verschiedenen Personen erfüllt.



Die Mittlere Fronalp liegt teilweise in den Huben von Glarus (Mitte) – gehört aber vollumfänglich der Gemeinde Glarus Nord.

Auch die Alp Sonnenberg-Niederer ist wunderbar gelegen.

Gesamtkonzept für die Milchwirtschaft

Eine Alp ist ein eigenständiges Gewerbe, welches aus den Gebäulichkeiten, den Erschliessungen, der zu bewirtschaftenden Fläche, sowie der Produktion besteht. In der Regel betreiben die Pächterinnen und Pächter auf den Alpen von Glarus Nord Milchwirtschaft. Infolge des europäischen und internationalen Wettbewerbs wäre auf den Alpen eine andere Bewirtschaftungsform, beispielsweise die Jungtierhaltung und eine damit verbundene Fleischproduktion, aus wirtschaftlichen Gründen kaum eine Alternative.

Auf den 16 Alpen und 31 Alpstafeln stehen 85 Gebäude. Insgesamt weiden auf den gemeindeeigenen Alpen rund 900 Tiere Grossvieh. Die Alpen dienen dadurch als unverzichtbare Futtergrundlage im Sommer und sichern demnach auch den Bestand an Milchkühen der Heimbetriebe im Tal. Die Alp- und Talbetriebe hängen folglich eng zusammen und sind von wechselseitiger wirtschaftlicher Wichtigkeit. Die erwirtschaftete Milch wird heute mehrheitlich im Sinne eines Gesamtlandwirtschaftskonzepts ins Tal transportiert.

Verantwortlich für die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben bei der Alpinfrastruktur sind die Eigentümer, auf den 16 Alpen resp. 31 Alpstafeln also die Gemeinde Glarus Nord. Aus diesem Grund begann die Gemeinde bereits zu Beginn ihrer operativen Geschäftstätigkeit, eine Übersicht über den Zustand der jeweiligen Infrastruktur zu erstellen und die Kosten für den Unterhalt und die Sanierungen abzuschätzen. Dies in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Alppächtern und weiteren externen Fachexperten.

5

Kantonale Aufsicht

Die Aufsicht über sämtliche Alpen liegt beim Amt für Landwirtschaft des Kantons Glarus. Dieses führte in den Jahren 2012 bis 2016 Begehungen sämtlicher gemeindeeigenen Alpen durch, um die Alpen auf die Einhaltung der Lebensmittel- und Tierschutzverordnungen zu überprüfen. Aufgrund der Inspektionsberichte der kantonalen Alpkommission erstellte die Gemeinde pro Alp im Folgenden eine jeweilige Massnahmentabelle.

Alp, Sente und Alpstafel

Die Gemeinde ist im Eigentum von 16 Alpen, auf denen 20 Senten betrieben werden. Ein Betrieb umfasst jeweils bis zu drei Standorte auf verschiedenen Höhenlagen. Diese jeweiligen Standorte werden als Alpstafel bezeichnet. Jeder der insgesamt 31 Alpstafel enthält die für den Betrieb notwendige Infrastruktur.





Untere Fronalp:
Alpinspektion
live!

Im Bereich Tiergesundheit und Lebensmittelsicherheit arbeitet das Amt für Landwirtschaft seit dem Jahr 2016 mit dem Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit des Kantons Graubünden zusammen. Im Jahr 2017 führte der Kanton bei vierzehn Betrieben eine umfassende Bestandesaufnahme durch. Dabei wurden verschiedene Mängel festgestellt, welche ab 2018 während einer Frist von fünf bis zehn Jahren behoben werden müssen.

6

Vor allem die Milchzimmer auf den Näfelser Alpen weisen einen sofortigen Sanierungsbedarf auf. Die Gemeinde Glarus Nord realisierte bereits in den Vorjahren, unabhängig von der Bestandesaufnahme durch die kantonalen Ämter, verschiedene Massnahmen im Bereich der hygienischen Milchverarbeitung.

Nachholbedarf bei den Investitionen

Die Gemeinde Glarus Nord investiert im Jahr 2019 in einem ersten Schritt insgesamt CHF 562 000 in verschiedene bauliche Massnahmen. Dadurch werden die bemän-

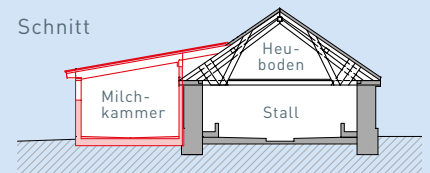
gelten Milchzimmer auf einen gesetzeskonformen Stand gebracht. Auf einigen Alpen saniert man die Aufenthaltsräume, ebenso werden die sanitären Anlagen modernisiert, sodass diese den heutigen hygienischen Bedürfnissen entsprechen. Auf der Alp Obersee-Rauti ersetzt die Gemeinde zudem die Wasserversorgung, was allein mit Kosten in der Höhe von CHF 110 000 verbunden ist.

Die Arbeiten an den bestehenden Alpgebäuden gestalten sich im Vergleich zu normalen Bauvorhaben aufwändig: Insbesondere die alte Bausubstanz und die dicken Bruchsteinmauern erschweren die notwendigen Sanierungen. Zudem wirken sich die infolge der Witterung deutlich kürzere Bauzeit zwischen Frühlingsbeginn und Winteranfang und die damit verbundenen tieferen Temperaturen jeweils erschwerend auf den Baustellenbetrieb aus. Die im Vergleich zu Baustellen im Tal längeren Anfahrtszeiten sind ein zusätzlicher Kostenfaktor.

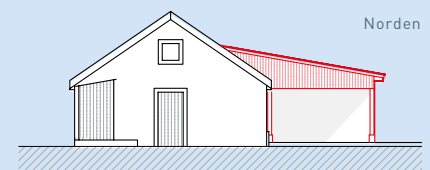
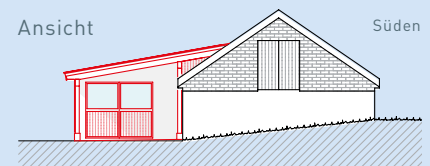
Milchzimmer

Ein Milchzimmer ist ein Hygieneraum, in welchem sämtliche für den Melkbetrieb benötigten Geräte gereinigt und aufbewahrt werden. Ein Milchzimmer misst in der Regel rund 3.5 x 3.5 bis maximal 3.5 x 5 m. Je nach Alpbetrieb lagern die Bewirtschaftenden im Milchzimmer auch die Milch. In Milchzimmern, in denen eine Milchlagerung nicht möglich ist, wird die Milch in einem Milchtankanhänger aufbewahrt. Dieser muss aus hygienischen Gründen unter einem Vordach platziert werden.

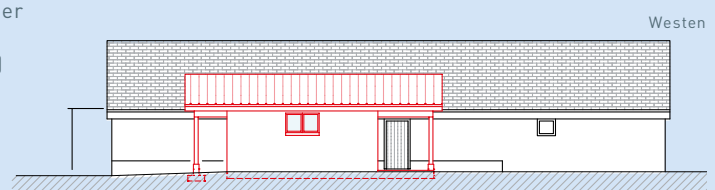
Schnitt



Ansicht



rechts:
Geplanter Neubau (rot)
eine Milchammer
an bestehende
Strukturen (grau)





Das Habergschwänd ist ein Ausgangspunkt zur Alp Mittler und Ober Nüen.

Während auf tiefer gelegenen Alpen (Höhenlage ca. 1000 m ü.M.) erfahrungsgemäss im April und Mai gebaut werden kann, sind Bauarbeiten auf Höhenlagen von ca. 1600 m ü.M. in der Regel ab der zweiten Maihälfte bis in den Juli hinein möglich. Während des Alp-sommers können jedoch nur noch kleine Abschlussarbeiten im Inneren der Räumlichkeiten ausgeführt werden, da grössere Arbeiten sonst den Alpbetrieb behindern würden.

Milchverwertung auf der Alp

Während früher auf den Alpen im Kanton meist Alpziger hergestellt wurde, führen die meisten Alpbetriebe ihre produzierte Milch heutzutage zur weiteren Verarbeitung ins Tal. Dies hat verschiedene Gründe: Einerseits verschärften sich die gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Käseprodukten auf der Alp über die Jahre zunehmend. Andererseits verbesserte sich die verkehrstechnische

Erschliessung der meisten Alpen und Alpstafel erheblich. Heute gibt es im Kanton Glarus daher nur noch eine Alp, auf welcher traditionell Alpziger produziert wird: die Alp Enzianen im Oberseetal Näfels.

Durch diese Entwicklung entgeht den Alppächtern leider die Möglichkeit, aus der hochwertigen Milch auf der Alp eine zusätzliche Wertschöpfung zu erzielen, da die notwendigen Investitionen in gesetzeskonforme Produktionsräume erheblich sind. Die Gemeinde Glarus Nord als Eigentümerin der Alpen und der darauf stehenden Liegenschaften verfügt nicht über genügend Mittel, um alle diese zusätzlichen Ausgaben tätigen zu können. Dies auch deshalb, weil die ausgerichteten Sömmerungsbeiträge nicht mehr an die Gemeinde, sondern direkt an den Pächter gehen.

Der Gemeinderat hat daher im Jahr 2017 den strategischen Beschluss gefasst, der Pächterschaft eigenständige Investitionen in gemeindeeigene Liegenschaften zu erlauben. Damit ein solches Projekt möglich

ist, müssen verschiedene Voraussetzungen erfüllt sein: Namentlich müssen die Vorhaben der Pächterschaft mit der alpwirtschaftlichen Strategie der Gemeinde vereinbar sein. Das Bauprojekt muss eine Investitionssumme von CHF 250 000 überschreiten und der Pächterschaft zusätzliche Wertschöpfung bringen. Darüber hinaus hat der Bewirtschafter den Nachweis zu erbringen, dass das Investitionsvorhaben für den Betrieb betriebswirtschaftlich tragbar ist. Das bislang einzige umgesetzte Projekt wurde im Oberseetal realisiert, wo die Pächterschaft in der Gletti einen neuen Alpstall erstellte und die bestehende Alphütte auf der Alp Rauti mit einem An- und Umbau saniert wird. Die Investitionen der Pächterschaft werden hierbei durch ein Baurecht abgesichert. Mit diesem Modell verfolgt der Gemeinderat die Strategie, die Rahmenbedingungen für die Herstellung von Milchprodukten auf den Alpen zu verbessern.

Das geschieht übrigens nicht zum ersten Mal: Bereits anfangs der operativen Tätigkeit der neuen Gemeinde verfolgte der Gemeinderat das Projekt «Milchverwertung Obersee- und Schwändital». Dieses hatte ebenfalls zum Ziel, die Herstellung von Milchprodukten in besagtem Gebiet zu fördern und zu stärken. So hätte auf den Stafeln Niedersee, Obersee und Rauti die Milchverwertung durch Umbau und Ergänzungsbauten in respektive an den bereits bestehenden Gebäuden ermöglicht werden sollen. Ebenso war eine zentrale Käserei für die Betriebe des Schwänditals geplant.

Die Bewirtschafter der umliegenden Alpen hätten ihre Milch folglich nicht mehr ins Tal führen, sondern diese an die herstellenden Alppächter vor Ort verkaufen können. Dieses Projekt wäre für sämtliche Beteiligten wirtschaftlich sehr attraktiv gewesen.

Die Zeit für ein solches Projekt schien jedoch noch nicht reif gewesen zu sein: So lehnte die Gemeindeversammlung das Geschäft im Herbst 2013 mehrheitlich ab. (ane)

Glarner Alpkäse

Der Glarner Alpkäse ist ein vollfetter Halbhartkäse aus roher, silofreier Milch mit fester und gepflegter Schmiere-Rinde, welcher nur im Sommer direkt auf den Alpbetrieben von geschulten Sennen hergestellt wird.



AOP

AOP ist die Abkürzung von Appellation d'Origine Protégée und ist ein Schutzsiegel für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse. Mit dem Erreichen des geforderten Qualitätslevels wurde der Glarner Alpkäse im Jahr 2013 als AOP registriert.

Übersicht Alpbetriebe Gemeinde Glarus Nord

Alp Sonnenberg-Niedern

1 Sente
50 Kühe, 85 Rinder, 6 Ziegen
Milch, Fleisch

Alp Blossen

1 Sente
37 Rinder

Alp Muos und Flüe

1 Sente
28 Kühe, 25 Rinder
Milch

Alp Planggen

1 Sente
27 Kühe, 29 Rinder, Schweine
Milch, Fleisch

Alp Schwinfärch

1 Sente
35 Rinder

Alp Brunnettlen-Ahornen

1 Sente
18 Kühe, 35 Rinder
Milch

Alp Niedersee-Grappli

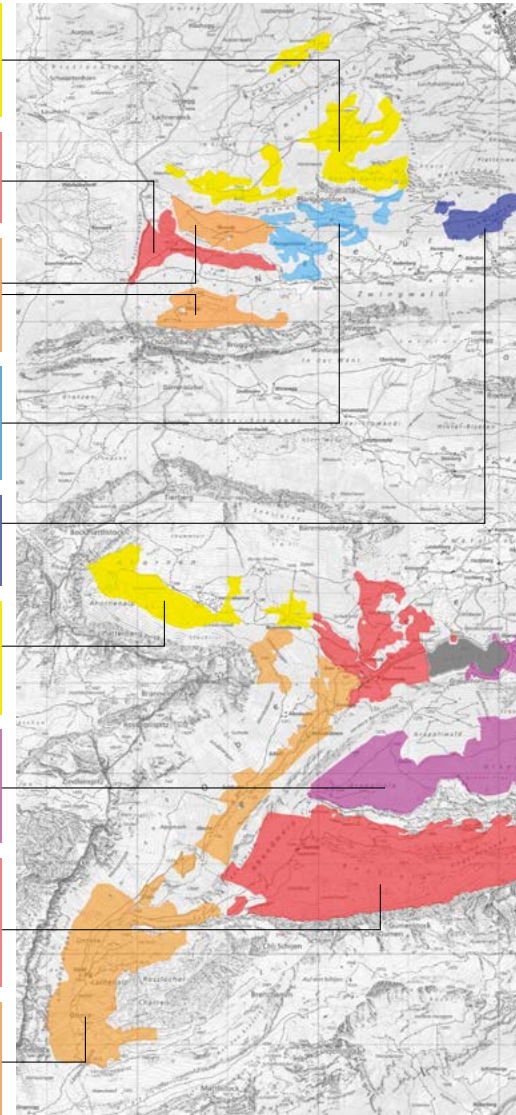
2 Senten
55 Kühe, 64 Rinder, Schweine
Milch

Alp Obersee-Rauti

3 Senten
128 Kühe, 69 Rinder, 2 Ziegen, Schweine
Ziger, Milch, Rahm Käse, Fleisch

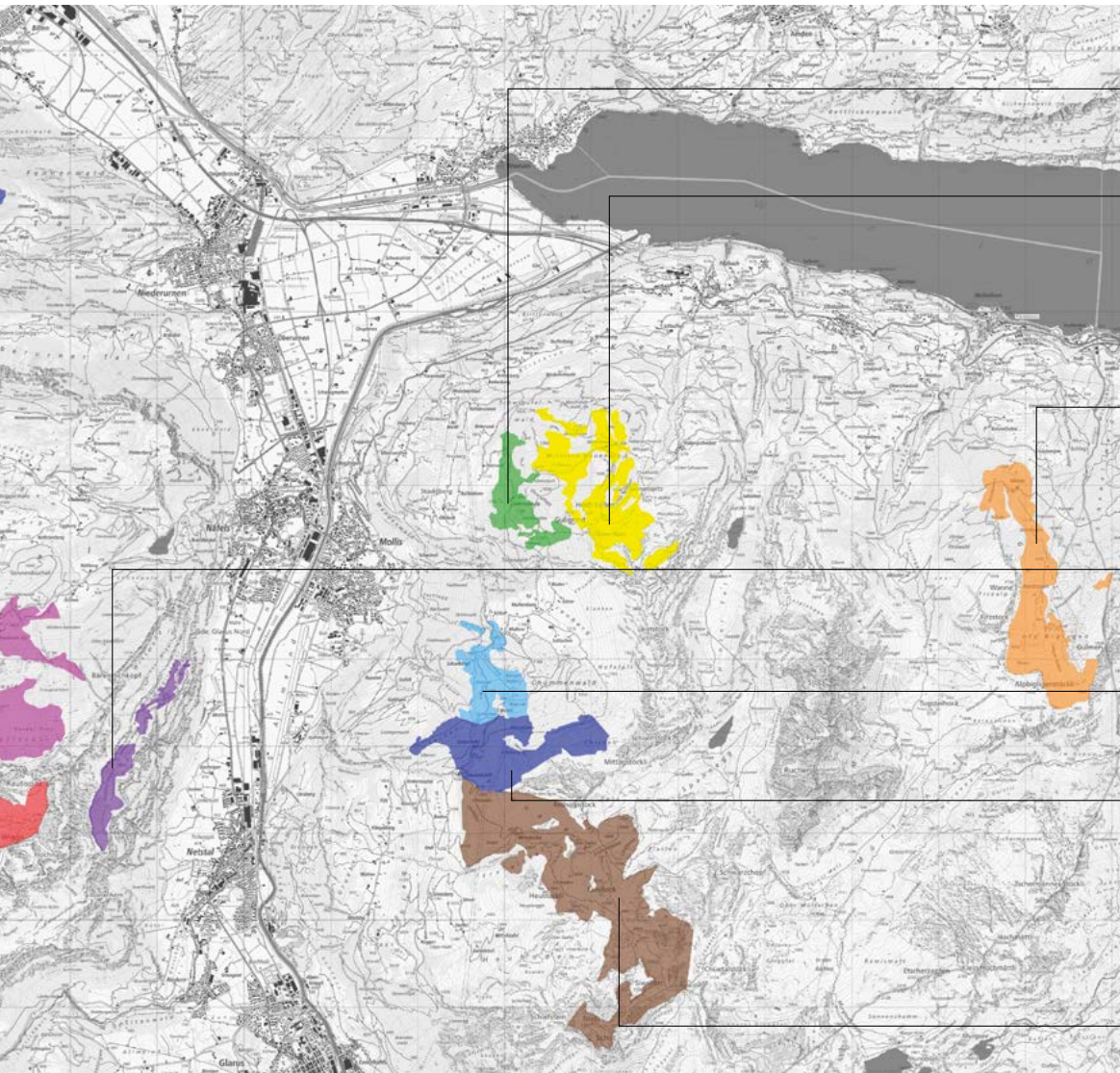
Alp Obersee-Lachen

2 Senten
54 Kühe, 99 Rinder, 1 Ziege
Milch



Alpidylle auf Niedersee-Grappli.





Untere Nüenalp
 1 Sente
 20 Kühe, 24 Rinder
 Milch

Mittlere/Obere Nüenalp
 1 Sente
 35 Kühe, 40 Rinder, 8 Ziegen,
 1 Maultier, Schweine
 Käse, Butter, Joghurt, Fleisch

Alp Gäsi
 1 Sente
 140 Rinder

Alp Wiggis
 1 Sente
 183 Schafe, 11 Ziegen

Chännelalp
 1 Sente
 25 Kühe, 27 Rinder,
 2 Ziegen, 1 Ziegenbock
 Milch

Untere Fronalp
 1 Sente
 2 Stiere, 30 Kühe, 30 Rinder,
 7 Ziegen
 Milch, Käse

Mittlere/Obere Fronalp
 1 Sente
 60 Kühe, 97 Rinder, Schweine
 Milch, Butter, Fleisch

Daten von Wald- und Landwirtschaft, Gemeinde Glarus Nord

Alpgebäude
 Niedersee-Grappli.



Ein Sommer auf der Alp

10



Geht es Ihnen auch so? Wenn wir «Alp» hören, sehen wir grundgütige Alpöhis, die alle aussehen wie Heinrich Gretler, glückliche Heidis und Geissenpeters. Ach muss doch das Leben auf der Alp wunderbar sein! Die Idylle trägt – Alpwirtschaft ist ein Gewerbe und durchaus kein einfaches – zudem muss für den Äpler auch die Kasse stimmen.

Obersee-Rauti Enzianen,
wo Myrtha und Siegfried Fischli-Good
noch als Einzige Glarner Alpziger
produzieren.

Als wichtige Stütze der Alpwirtschaft erhält der Pächter Sömmerungsbeiträge vom Bund. Die Höhe der Sömmerungsbeiträge berechnet sich nach der Anzahl gesömmerten Viehs. Für jeden Alpbetrieb wird ein sogenannter Normalbesatz festgelegt, der sich nach der durchschnittlichen Bestossungszahl der letzten Jahre richtet, welche ihrerseits natürlich von der vorhandenen Futtergrundlage abhängt. Das bedeutet: wenn in diesen Jahren zum Beispiel 45 Kühe und 30 Rinder während 100 Tagen gesömmert wurden, ergibt das einen Normalbesatz von 63 Normalstössen. Ein Normalstoss bedeutet eine Grossvieheinheit GVE,

die während 100 Tagen gesömmert wird. Eine Grossvieheinheit ist zum Beispiel eine ausgewachsene Kuh oder 5 Ziegen, ein Rind entspricht 0,6 GVE. Pro Normalstoss erhält der Bewirtschafter CHF 300.

Verlängert sich die Sömmerungszeit um 20 auf 120 Tage, darf der Äpler nur mit 20% weniger GVE auf die Alp – geht er nur 80 Tage, darf er 20% GVE mehr mitnehmen. Die Länge des Alpsommers definiert sich also über die Anzahl GVE, die zur Verfügung stehen und über die Anzahl Tage, an welchen aufgrund des Graswuchses überhaupt genügend Futter zur Verfügung steht. Dieses Jahr hat

länger als üblich in hohen Lagen Schnee gelegen – der Graswuchs hat sich etwas verzögert und die Alpen konnten nicht wie früher schon gegen Ende Mai bestossen werden. Spätestens am 30. September muss aber die Alp geräumt sein.

Da die Milch dem Äpler gehört, kann er bei längerer Sömmerungszeit mehr verdienen, egal, was er aus dem Produkt macht. Die Zeit der Alpauffahrt ist nicht gesetzlich geregelt, man darf also schon früher auf die Alp – der Äpler muss aber genau beachten, wie der Graswuchs sich entwickelt hat, nicht dass das Vieh hungern muss,

wenn etwa der unterste Stafel abgeweidet ist und der obere immer noch kümmert. Das braucht viel Kenntnis, Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Um den Normalbesatz erreichen zu können, nimmt der Älpler neben dem eigenen Vieh (wenn er welches hat) auch Lehenvieh von Talbetrieben mit – was auch nicht immer einfach ist, gerade Rinder sind oft schwierig zu beschaffen und man muss mit dem Sömmerungspreis (den der Älpler dem Lehensgeber zahlt) runter. Dabei sind Rinder – die ja gewissermassen (noch) nichts produzieren – für die Alpen sehr wichtig. Rinder sind genügsam und fressen Pflanzen, die Milchkühe nicht annehmen. Deshalb werden sie als Landschaftspfleger und Weideverbesserer eingesetzt: mittels verschiebbaren Koppeln befreien sie die Alpen beispielsweise vom Burst-Gras (aufrechte Trespe, *Bromus erectus*) und halten gar Alpenrosen (für den Älpler ein Unkraut) in Schach. Das Koppeln ist allerdings arbeitsintensiv – das Zäunen ist grundsätzlich eine strenge und intensive Arbeit, in einem Alpsommer können das mehrere Kilometer sein.

Man sieht: die Bewirtschaftung einer Alp ist Profi-Arbeit, sowohl was die Planung, als auch was den rein physischen Aufwand betrifft. Dazu kommt ja noch das Melken und die Verarbeitung der Tierprodukte – daneben muss man selber (und die Familie) ja auch noch leben und sich ernähren. Auf der anderen Seite sieht der Pächter den Erfolg seiner Arbeit sofort: die Tiere sind gesund, die Weiden zeigen ein schönes Erscheinungsbild und er schafft Produkte, die er veräussern kann (für die er im besten Fall sogar Komplimente und eine Stammkundschaft erhält).

Myrtha und Siegfried Fischli-Good vom Fischliberg mit ihren drei Kindern Marc, Sara und Nina bewirtschaften nun schon in der vierten Generation – und mit Leib und Seele – die beiden Stafel Enzianen und Hintere Hütte auf der Alp Obersee-Rauti. Siegfried ist der einzige Älpler im Kanton, welcher noch Alpziger herstellt (und selber vertreiben muss) – natürlich mit der Unterstützung der ganzen Familie. [sna]

INTERVIEW



iiblig: Gehe ich recht, wenn ich im Zusammenhang mit dem Alpsommer von einem Jahresplan spreche?

Ja, das ist schon so – man hat den Alpsommer das ganze Jahr im Kopf; nicht zuletzt natürlich deshalb, weil wir unseren Alpziger das ganze Jahr über vertreiben. Nach der Abfahrt ist die Alpbewirtschaftung noch nicht abgeschlossen – und sie beginnt schon lange vor der Auffahrt wieder. Wir sind aber relativ entspannt, hier in Glarus Nord kommen wir immer auf unsere 100 Tage – in höheren Lagen ist das problematischer.

Offenbar freut sich der «richtige» Älpler, aufzufahren – wie ist es denn, wenn man wieder zu Tal fährt – freut man sich da auch?

Siegfried: Nein, eigentlich gar nicht – ich würde immer gerne länger bleiben.

Myrtha: Bei mir ist das natürlich schon etwas anders – nur schon mit den Kindern, die in die Schule müssen und mit dem Heimbetrieb wird's dann schon Zeit.

Wie ist ein Alpsommer bezüglich der Aufgaben und Verpflichtungen strukturiert?

Die Strukturen sind sehr klar und natürlich auch von der Erfahrung geprägt. Es gibt zwar Vorgaben im Sinne von «das darf man nicht», aber keine im Sinne von «das muss man». Wir sind also frei, wie wir die Alp bewirtschaften und pflegen, etwa mit dem Koppeln von Rindern, was wir intensiv tun. Es gibt Vorgaben, wie wir mit den Produkten umzugehen haben – die anfallende Milch gehört uns aber selbst und demzufolge auch die Folgeprodukte – wir müssen sie deshalb halt auch selber vermarkten.

Allgemein sieht man den Alpsommer als Idylle – es ist aber wohl kaum so, dass man einfach in der Sonne liegt mit einem Grashalm im Mund und das Leben genießt, oder?

Schon nicht ganz – die Natur kennt kein Wochenende – wer nicht bereit ist für sieben Tage Arbeit pro Woche, ist am falschen Ort. Während der strengen Alpzeit zählen aber überwiegend die schönen, kleinen Momente im Tagesablauf.

Alpbetrieb als Gewerbe

12



Reich wird man nicht, wenn man eine Alp betreibt, höchstens an Erfahrungen. Alpwirtschaft sichert Existenzen – und nicht nur diejenigen der Betreiber. Wozu dienen unsere Alpen? Die Älpler stellen Lebensmittel her – sei es Milch, Rahm, Butter, Ziger, Käse oder Fleisch – sie pflegen aber auch unsere Landschaft – dies auch zu unserem Schutz (Naturgefahren). Das Aufrechterhalten unserer Alpwirtschaft ist daher von öffentlichem Interesse.

Siegfried Fischli
beim Zigern – einziger
Produzent der Welt
von Glarner Alpziger!

Von allen Alpen in Glarus Nord sind es gerade einmal drei, auf welchen noch gekäst wird: Mittler und Ober Nüen, Untere Fronalp und Obersee-Rauti/Vordere plus Mittlere Hütte. Butter wird noch auf drei Alpen produziert und Ziger auf einer einzigen (Obersee-Rauti/Enzianen). Neben den Rinder- und Schafalpen liefern alle anderen Milch ins Tal – das sind inklusive derjenigen, die sich nicht im Eigentum der Gemeinde Glarus Nord befinden, 26 Alpen. Warum ist das so?

Grundsätzlich laufen die Talbetriebe auch während der Sömmerungszeit weiter, auch dann, wenn die Milchkühe als Lehenvieh auf der Alp gesömmert werden. Es dient also zwar schon der Aufrechterhaltung des Milchmarktes, wenn auch während der Sömmerungszeit Milch ins Tal gelangt. Aber natürlich wäre es schön, wenn die ganze Milch verarbeitet würde – wie früher beim Ziger. Alpkäse hat Chancen auf dem Absatzmarkt. Allerdings sind die Hygiene-Vorschriften mittlerweile

so streng, dass Käsen mit grossem – auch finanziellem – Aufwand verbunden ist; da helfen zwar die Verkäsungszulagen vom Bund, aber deren Weiterbestand ist leider auch in Frage gestellt. Es droht eine lange Tradition zu verschwinden. Wer unter diesen Umständen noch käst, ist ein Held.

Und der Ziger? Das legendäre würzige Schabziger-Stöckli und weitere traditionelle Produkte mit dem typischen Geschmack von gereiftem Ziger und dem grünen Zigerklee werden weiterhin nach überlieferten Rezepten (mit viel Handarbeit) und nur in Glarus hergestellt – von der Geska AG. Dazu wird laut Homepage nach wie vor «Glarner Bergmilch» verwendet. Die Produktion läuft über das ganze Jahr, das Produkt darf sich aber – erstens weil die Produktion im Tal stattfindet und zweitens, weil auch Milch aus Tal- und Bergbetrieben verwendet wird – nur Ziger nennen, nicht Alpziger wie früher, als der Rohziger von den Alpen kam und im Tal nur noch veredelt wurde. Das Marktmonopol der Geska AG ist wichtig und die Milchabnahmegarantie für unsere Landwirtschaft essentiell.

So ist der Alpziger nun halt verschwunden – die Industrialisierung verschont auch die Landwirtschaft nicht. Aber halt! Eine Älplerfamilie gibt es noch – die Familie Myrtha und Siegfried Fischli-Good. Das «Zigermannli vom Obersee» (Werbung Linth-Tour)! Als einzige Glarner Älplerfamilie pflegen sie das traditionelle Handwerk des Alpzigers – der Ziger wird auf der Alp hergestellt, verarbeitet und vermarktet. Einen schönen Einblick gewährt die Internetseite www.glarner-alpziger.ch (sna) ■



INTERVIEW

iibligg: Sömmerungsgeld und Milchgeld – wird die Produktion von Ziger und Käse zum Berufsrisiko?

13

Nein – mit der Pacht ist das Milchgeld abgedeckt, für das «Gaumen» des Lehenviehs haben wir pro Milchkuh 6 bis 9 Liter Milch zugute – die Milch gehört also uns und was wir daraus machen ist unsere Sache. Zudem erhalten wir vom Bund fürs Zigern (wie fürs Käsen) Verarbeitungsgeld. Hauptsorge ist immer die Vermarktung – wohl haben wir bis anhin den Absatz garantieren können, aber der Zeitaufwand, nicht nur für die Herstellung sondern auch für die Vermarktung des Alpzigers ist schon gross. Die Anforderungen der Konsumenten und der Qualitätsstandard, aber auch der Preis müssen ja stimmen.

Was ist der Vorteil für den Senn, wenn er Ziger oder Käse produziert – er könnte ja einfach nur Milch abliefern?

Eine eigene Wertschöpfung ist immer befriedigender als eine Einspeisung in einen Industriekanal. Dazu kommt die Freude am Naturbezug und der Stolz, ein einzigartiges lokales Naturprodukt herstellen zu dürfen. Es wäre ja auch schade um den Verlust von Kulturgut – wer mit der Zigerproduktion einmal aufgehört hat, fängt nicht wieder an. Zudem: der direkte Kontakt zur Kundschaft ist sehr bereichernd für uns.

Bei der Käseproduktion fallen Seitenprodukte an (Schotte), mit welchen man beispielsweise Schweine «miternährt». Wie ist das bei der Zigerproduktion?

Die Schotte aus der Käseproduktion enthält immer noch Milchzucker, Fett, Eiweiss und Mineralstoffe, welche einen gewissen Nährwert enthalten. Sie eignet sich daher durchaus zur Verfütterung – schmeckt eigentlich auch uns Menschen (wie Rivella). Die Schotte aus der Zigerproduktion enthält weder Fett noch Proteine, nährt also weniger. Das Vieh trinkt es gerne – und wer weiss – vielleicht ergibt sich daraus schon bald ein Kraftgetränk von der Alp für die Menschen im Tal.

Der im Jahr 2000 gegründete **Verein Linth-Tour** bietet den interessierten Besuchern jährlich ein vielseitiges Programm in Form von Erlebnis-Agronomie. Der Verein möchte die Bäuerinnen und Bauern des Linthgebiets darin unterstützen, mit Direktvermarktung die Wertschöpfung ihrer Produkte zu verbessern. **Dieses Jahr lädt er zu einem Besuch auf die Alp Enzianen zu Myrtha und Siegfried Fischli-Good ein.** Am 1. September 2019 ab 9.00 bis 17.00 Uhr wird nebst einem Älpler Zmorze Einblick in die einzige Glarner Alpzigerei, Filmvorführungen über das Alpleben, Kinderspielecke, Verkaufsstände und Festwirtschaft mit musikalischer Unterhaltung angeboten.

www.linth-tour.ch
Anmeldungen bis 30. August
über 076 216 19 86

Agrotourismus als Chance

14



Agrotourismus ist eine der möglichen Nebenerwerbsmöglichkeiten für die Landwirtschaft – und für Landwirtinnen und Landwirte eine Chance.

Gerade für Glarus Nord, im Tourismus stark als Seminardestination und Ort für naturnahen Tourismus positioniert, bietet dieses Segment Einiges an Möglichkeiten. So beispielsweise auf der Nüenalp ob Mollis und Filzbach.

Rahel und Christian Beglinger am Werk in der Erlebniskäserei Nüen.

Agrotourismus – eine touristische Sparte mit Urlaubs- und Freizeitangeboten im ländlichen Umfeld. Gemäss einschlägigem Online-Lexikon ist Agrotourismus «Einbezug der Urlauber in landwirtschaftliche Betriebsabläufe» und deshalb gerade für die touristischen Leistungsträgerinnen und Leistungsträger im Kanton und insbesondere auch in Glarus Nord eine Chance: Lediglich 14 Prozent der Glarner Milch wird im Kanton Glarus verarbeitet. Der grösste Teil verlässt die Region unverarbeitet als Industriemilch. Ein beträchtlicher Teil der durch intensive Arbeit gewonnenen Milch kommt so-

mit zu einem tiefen Preis auf den Markt und gefährdet dadurch das Bestehen der Glarner Milchproduktion.

Aus diesem Grund lancierte eine breite Trägerschaft, bestehend aus der Glarner Milch AG, Glarona Käse Genossenschaft, des Kantons Glarus, dem Glarner Bauernverband sowie den beiden Gemeinden Glarus Süd und Glarus Nord beim Bundesamt für Landwirtschaft das Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) «Glarner Chäs und Ziger». Das Ziel war, die regionale Wertschöpfung im Bereich Milchproduktion und Milchverarbeitung



zu steigern. Dies soll mittels regionaler Verarbeitung in bäuerlicher Hand sowie einer markt- und kundenspezifischen Vermarktung der Milchprodukte, insbesondere in den Bereichen Glarner Schabziger und Glarner Alpkäse, erreicht werden. Darüber hinaus sollte das Projekt die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus branchenübergreifend verbessern. Insgesamt waren Investitionen von rund CHF 5.3 Mio. in fünf Teilprojekten vorgesehen. Unter diesen Teilprojekten findet sich auch die Erlebniskäserei Nüenalp ob Mollis und Filzbach.

Die Alp Mittlerer Nüen steht im Eigentum der Gemeinde Glarus Nord und ist ab der Bergstation der Sportbahnen Kerenzerberg in rund einer knappen halben Stunde zu Fuss leicht erreichbar. Am Schabziger® Höhenweg gelegen, ist die Mittlere Nüenalp ein oft frequentiertes Ziel und auch deswegen bestens geeignet für eine agrotouristische Nutzung. Das Projekt «Erlebniskäserei Nüenalp» sah einerseits vor, die bestehende Alphütte und die Sennerei für die traditionelle Verwertung der Milch zu Alpkäse zu sanieren. Andererseits sollte ein separater Eventraum mit eigener kleinen Sennerei hergerichtet werden. Durch das Erlebniskäsen möchte man den Besucherinnen und Besuchern die traditionellen Produktionsabläufe näherbringen. Ebenso sollte auch die Möglichkeit bestehen, dass die Besucherinnen und Besucher beim Käsen selbst Hand anlegen können. Dies mit dem Ziel, dass sich die Gäste ein eigenes Bild von der Herstellung und Herkunft der verschiedenen hergestellten Produkte machen können.



Gäste sind gerne gesehen bei Beglingers.



Erlebniskäserei pur!



Gehört halt auch dazu...



... ist aber einfacher, wenn alle mithelfen.

Die Identifikation mit einem hochwertigen Produkt und der Kontakt zu den Bewirtschaftenden sichert das Verständnis für die Alpbewirtschaftung und sensibilisiert auch für den Nutzen bezüglich der gesamten Gesellschaft. Das CHF 0.5 Mio. teure Projekt wurde in den Jahren 2011 bis 2013 erfolgreich realisiert und die Käseerei den Bewirtschaftenden, der Familie Rahel und Christian Beglinger im Juni 2013 feierlich zum Betrieb übergeben.

Seitdem empfängt die Familie Beglinger mit ihrem Team, bestehend aus zwei weiteren Mitarbeitenden und zwei Lernenden, von Juni bis September auf der Nüenalp kleinere und grössere Gruppen zum Erlebniskäsen. Insgesamt werden im Jahr 2019 an rund 120 Tagen auf der Alp nicht weniger als 1000 Gäste erwartet – Laufkundschaft für die ebenfalls betriebene Besenbeiz nicht eingerechnet!

Hergestellt werden können auf Wunsch Alp-Raclettekäse, Mutschli oder – ganz traditionell – Glarner Alpkäse. Dabei lernen die Besucherinnen und Besucher nicht nur Einiges über die Herstellung von Käse, sondern erfahren auch Wissenswertes über die Alpbewirtschaftung und das Leben auf der Alp im Allgemeinen. Ideal für Firmenausflüge, Geburtstagsgeschenke, auch für Kinder geeignet – die Erlebniskäserei wurde im Laufe der Jahre zur veritablen Erfolgsgeschichte. Sie ist zudem bestes Beispiel dafür, wie der Tourismus für die Landwirtschaft auch eine Chance ist. (ane)





Glarus Nord –
Ihre Gemeinde zum Leben, Arbeiten und Wohnen.

www.glarus-nord.ch

Glarnerland