

Kühe, Käse und einsame Bergnatur

Auf den Glarner Alpweiden herrscht jetzt Hochsaison. Die Weiden liefern dem Vieh in den Sommermonaten wertvolles Futter in Ergänzung zum Gras im Tal. Die Arbeitstage hoch oben in den Bergen sind lang, einsam und geprägt von der umgebenden Natur.

■ Von Barbara Zweifel-Schielly,
Naturzentrum Glarnerland

Die Alpbewirtschaftung trägt zu unserer vielfältigen Kulturlandschaft bei. Wenn sie gut an den Naturlebensraum angepasst wird und keine Übernutzung stattfindet, kann sie einen wichtigen Beitrag zur Lebensraum- und Artenvielfalt in unserer Natur leisten. Ohne sie würden an gewissen Orten schöne und für die Natur wertvolle Offenflächen vergrasend und verbuschen.

Tausende waren unterwegs

Zwischen 21. Mai und 14. Juni waren heuer die Alpaufzüge auf die 91 Glarner Alpen. Ein Grossteil davon in Glarus Süd, denn dieses beherbergt über die Hälfte der Alpen im Kanton. Über 6000 Rinder und Kühe sowie über 1000 Stück Kleinvieh bewältigten dabei den meist nicht für Autotransporte erschlossenen, steilen Weg auf ihre hochgelegenen Weiden. Der halbe Rindviehbestand im Kanton Glarus verbringt die Sommerzeit nämlich auf der Alp. Während 110 bis 115 Tagen leben nun Vieh und Mensch weit weg vom Talgeschehen inmitten der Berge.



Käser Hannes Hefti bei der Arbeit.

Besitzer der Glarner Alpen sind in den meisten Fällen, nämlich bei 75 Prozent der Flächen, die Gemeinden oder Alpgenossenschaften. Der grösste Teil wird von einheimischen Pächtern bewirtschaftet. Und diesen steht alljährlich eine intensive Arbeitszeit bevor. Die Kühe liefern durch die gefressenen Alpenkräuter und -gräser nämlich kantonsweit etwa 3,4 Mio. Kilogramm Kuhmilch pro Jahr. Diese muss gemolken und weiterverarbeitet oder transportiert werden. 1,2 Mio. Kilogramm Milch wird in den Alplütten direkt zu Alpkäse verarbeitet.

Leben auf der Alp Guetbächi

Auch auf der Alp Guetbächi wird Käse produziert. Jeden Morgen um 5 Uhr werden im

dortigen Bio-Betrieb die Kühe gemolken, dann wird die Milch von Käser Hannes Hefti mit derjenigen des Vorabends zu Alpkäse und -butter verarbeitet. Pro Jahr etwa vier Tonnen Käse sowie 500 Kilogramm Butter. Insgesamt verteilen sich 30 Rinder, 40 Kühe, ein Stier, 14 Schweine und sechs Geissen über die Alp, die von Linthal aus in gut ein bis eineinhalb Stunden Fussmarsch erreichbar ist. Nur ein Warentransportbähnli und das Handy verbindet die Pächterfamilie Hefti mit dem Tal. Zu den täglichen Arbeiten gehören neben dem Melken und Käsen auch die Käsepflege, Zäunen, Tierkontrolle und Weidpflege wie zum Beispiel Unkraut mähen. Wer Bio-Alpkäse und -butter der Alp Guetbächi probieren möchte, muss nicht unbedingt in die Höhe wandern, sondern kann die Produkte beim Landwirtschaftsbetrieb Hüsliguet Mitlödi in Selbstbedienung beziehen.

Alperlebnis für jedermann

Auf der Alp Guetbächi dürfen Interessierte gerne eine Nacht verbringen und den Älpfern bei ihrer Arbeit zusehen. Denn die Alp Guetbächi macht beim Projekt «Alpzyt» mit. Dieses von Gabi Aschwanden koordinierte Projekt bietet zweitägige, begleitete Wanderungen zu verschiedenen Glarner Alpen an. Nur schon wegen der schönen Aussichten auf die umliegende Berglandschaft lohnt sich ein solcher Ausflug.

Informationen zu Alpzyt und anderen Naturerlebnismöglichkeiten: Infostelle Naturzentrum Glarnerland, im Bahnhofsgebäude Glarus, Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 14 bis 17.30 Uhr, Samstag 10 bis 12 Uhr, Eintritt frei, www.naturzentrumglarnerland.ch, Telefon 055 622 21 82



Harte Arbeit mit schöner Aussicht: die Alp Guetbächi ob Linthal.

Bilder Barbara Zweifel-Schielly