

Die erste Äplergeneration mit dem Handy

Auf der waadtländer Alp Paray Charbon wird der würzige Alpkäse L'Etivaz hergestellt. Die Sennenfamilie Aimée und Henri-Daniel Raynaud verknüpfen bei ihrem Handwerk geschickt Tradition und Moderne.

Von Manuel Fischer

Das schöne Sommerwetter sorgt für Stimmung auf der Alp Paray Charbon in den Waadtländer Bergen. Auf der Fahrt mit dem Geländewagen trifft Aimée Raynaud, Mutter einer achtköpfigen Sennenfamilie, immer wieder auf Jugendliche, die ihre liebe Mühe mit dem Aufstieg zur Alp haben. Sie offeriert ihnen, ihre Rucksäcke auf die Hintersitze zu verladen. Der Blick nach hinten ist längst verstellt; Aimée nimmt's gelassen



Vor der Alphütte bauen die jugendlichen Besucher ihr Nachtlager auf. (mf)

und hebelt an der Gangschaltung, um dem Wagen auf die Sprünge zu helfen. Ein paar Hundert Meter zurück folgt der junge Sylvain, der in der Sommersaison bei der Familie aushilft. Sylvains Wagen schleppt einen Anhänger mit sich. Einige Jugendliche haben es sich darauf bequem gemacht. „Diese Tage sind speziell“, sagt Aimée. Zwei Dutzend Jugendliche eines Sommerlagers und ihre Begleiter richten auf der flachen Almwiese vor der Sennhütte ihre Zelte auf für das Nachtlager. Für die Sennenfamilie ein neuartiges Experiment. Alle sind ernst. Die einen rüsten den Salat, andere spannen die Zeltschnüre.

Die Tradition geht mit der Zeit

Kurz vor dem Abendessen trifft Familienvater Henri-Daniel auf der Alp ein. Er leitet mit sonorer Stimme das Tischgebet, dann wird das Essen ausgeteilt. „Seitens meines Vaters bin ich schon die vierte Generation, die zur Alp geht. Seitens meiner Mutter gar die zehnte“, erzählt er in der Stube. Die Alp Paray Charbon auf knapp 1'700 Metern über Meer gehört zu mehr als hundert Sömmungsplätzen, wo Alpenmilch zum würzigen Waadtländer Alpkäse L'Etivaz ver-

arbeitet wird. „Dank der guten Wertschöpfung des Käses können wir noch von der Landwirtschaft leben“, macht Henri-Daniel Raynaud deutlich, der seit 2002 Präsident der L'Etivaz-Genossenschaft ist. Rund 75 Familien, die im Pays d'Enhaut zur Alp gehen, betrachten die Sennerei nach wie vor als attraktive Alternative zur Produktion von Molkereimilch. „In unserer Genossenschaft gibt es auch viele Junge, die zur Alp gehen. Für Neuinteressierte könnte es schwierig werden, dass ihnen für die Verkäsung der Alpmilch zusätzliche Mengen zugeteilt wird“, erzählt der L'Etivaz-Präsident.

Die Tradition hat ihren Platz, aber dass die Altvorderen einen besseren Käse machten, glauben die Raynauds nicht. Denn inzwischen haben doch einige technische Hilfsmittel in der Alp Einzug gehalten. Eine im kupfernen Käsekessel eingelassene Sonde meldet einem digitalen Messgerät die aktuelle Temperatur. Das Melken des stattlichen Viehbestands aus 49 Kühen wäre ohne Melkmaschinen nie zu bewältigen. Kommt hinzu, dass bei Henri-Daniel andauernd das Handy klingelt. Die Raynauds haben das Glück, zu einer bescheidenen Pacht

Sommerserie (5) „Alp-Träume“

LID. Die Alpwirtschaft ist eine Besonderheit der Schweizer Landwirtschaft und ein wichtiger Teil der alpinen Kultur und Identität. Jedes fünfte Nutztier wird gesömmert, allerdings mit sinkender Tendenz. Das Leben auf der Alp mitten in der Natur hat auch für viele Unterländer seinen Reiz, ist oft aber auch hart und anstrengend. Der wirtschaftliche Druck wirkt sich auch auf den Alpen aus: Die Alpen fusionieren, bieten Agrotourismus an oder müssen ganz aufgeben.

In acht Folgen zeigt die LID-Sommerserie die Vielfalt der Alpen in allen drei Sprachregionen auf: Traditionelle Sennereien, moderne Grossalpen, Schafalpen im Kampf gegen den Wolf, Ziegenalpen, Mutterkuhalpen und „Tourismus“-Alpen.



Über Nacht werden die 49 Kühe auf die Weide getrieben. (mf)

die Alp der Gemeinde Chateau d'Oex bewirtschaften zu können. „Im Gegenzug unterhalten wir die Zugangsstrassen zu den Alphütten und die Wanderwege.“

Farbenspiel im Morgengrauen

Die einbrechende Nacht bereitet dem geschäftigen Treiben ein Ende. Die Kühe übernachten draussen und haben für das Gras das höchste Terrain der Alp ausgesucht. Frühmorgens nimmt Henri-Daniel zwei Begleiter auf die Anhöhe mit. Sylvain wird angewiesen, eine Wasserzufuhr zu einem Bassin zu reparieren. Kilometerlange Schläuche sind verlegt, welche mehrere Bassins versorgen, so dass die weit verstreut grasenden Kühe immer genügend Wasser haben. Henri-Daniel Raynaud prescht wie ein Hirsch die dreihundert Höhenmeter hinauf. Das morgendliche Farbenspiel über den geschweiften Hängen der Alp ist in der Tat „magnifique“. Die Kühe drängt es bereits zurück zum morgendlichen Melken in den Stall. Gleich danach kommt die entscheidende Phase, dann nämlich wird der weisse Saft zu Käse veredelt.

Käsen ist Chefsache. Die morgendliche Milchproduktion wird nun dem abgekühl-

ten und teilweise abgerahmten Abendgemelk beigefügt. Aimée überwacht, was im Kupferkessel vor sich geht. Das Käsen erfordert Konzentration und Teamwork. Nach dem Dickwerden der Milch wird der Kessel von der offenen Feuerstelle weggelenkt. Henri-Daniel schneidet den Bruch mit einer Käseharte, während seine Frau mit einem Schöpflöffel den Bruch verteilt. Alles geht Hand in Hand. Henri-Daniel befreit einige Laibe des Vortages aus der Presse und wendet sie wie eine Omelette. Dann drückt er ihnen die Kaseinmarke auf. Aimée wäscht die Formen sauber. Nachdem das Bruch-Molke-Gemisch auf 57 Grad Celsius



Henri-Daniel Raynaud prescht den frischen Käse. (mf)

„gebrannt“ worden ist, kommt der Höhepunkt – diesmal unter den Augen der jugendlichen Gäste, die ihre Nacht im Zelt verbracht haben. Aimée und Henri-Daniel Raynaud tauchen viermal das Leinentuch in den Kessel, um daraus neue Käselaibe zu gewinnen. Um elf Uhr vormittags ist die Ernte der Alpwirtschaft eingefahren. Aimée beauftragt ihren Mann, im Tal einzukaufen. Aus dem Wagen koordiniert der Präsident per Handy die Verkäufe „seiner“ L'Etivaz-Genossenschaft. Der modernen Technik zum Trotz gibt es kein Entrinnen vom Senenalltags. Zum abendlichen Melken muss Henri-Daniel wieder auf der Alp sein.

Ausreifung und Vermarktung aus einer Hand

mf. Die Käse, die im zentralen Lager in L'Etivaz ausgereift werden, gehören bis zum Ende der Saison den Käsern, bevor sie von der Genossenschaft gekauft werden. Die Genossenschaft, die bereits 1932 gegründet wurde, betreibt eine klare Qualitätsstrategie. Ein striktes Pflichtenheft sorgt dafür, dass die Herstellungsmethoden traditionell bleiben. „Au feu de bois“ (auf offenem Feuer) ist kein Touristengag, sondern ein Muss, um der geschützten Ursprungsbezeichnung (AOC) zu genügen.

Luftfeuchtigkeit (90 bis 97 Prozent), Raumtemperatur (10 bis 16 Grad Celsius) und die Mindestdauer von 135 Tagen sind Teil eines minutiös vorgeschriebenen Ausreifungsprozesses. Mittlerweile werden fast 40 Prozent der Käsespezialität exportiert. Häufig werden die Inhaber von Pariser Fachgeschäften auf die Alp eingeladen, damit sie sich vom authentischen Käsemachen ein Bild machen können. Die Franzosen bevorzugen ausgereiften Käse. Hierzulande wird er gerne als Hobelkäse genossen.