

# Chom doch mit a Öschinasee im Bärner Oberland ...

**... wenn öppis Herrlichs suachs ch fürs Härz, dänn mach di uf de Wäg.**

So heisst es in einem Lied vom Öschinensee, der seit 2007 zum Unesco Welterbe gehört und schweizweit einer der grössten Bergseen ist, mit einer Tiefe von 56 m. Auf den Weg gemacht haben sich nach Ausschreibung im «Bündner Bauer» gut 40 ÄplerInnen und Alpfunctionäre. Eine zusammengewürfelte, aufgestellte und unternehmungslustige Gruppe! Zahlenmässig punktete das Prättigau, gefolgt von den Heinzenbergern/Domleschgern und den Oberländern/Safientalern. Schade, waren nicht alle Bündner Regionen vertreten.

Mit dem Carunternehmen Brunner und unserem erfahrenen «Haus»-Chauffeur Hans-Luzi Jenni fuhren wir zeitig Richtung Innerschweiz – in die Heimat von Walter von Ah –, Giswil. Er erzählte uns kurz vor Ankunft spannend von der Umgebung und den unzähligen Wuhrgängen, die viel Not über das Dorf brachten.

Bald schon erspähten wir eine Herde Bisons – wir näherten uns dem ersten Ziel. Walter Enz erzählte uns mit Stolz über seinen Bisonbetrieb (500 m ü. M.). Er und seine Frau Trudi übernahmen 2013 von seinen Eltern die Landwirtschaft. Von der Milchwirtschaft wechselte er auf Fleischproduktion, jedoch mit Bisons, da damals der Fleischmarkt mit Vieh gesättigt war. Im Juni 2014 kamen die ersten Tiere auf ihren Betrieb (10 ha). Die Herde wuchs an bis zur heutigen Grösse von 20 Tieren (sechs Kühe, ein Bulle und Jungvieh). Daneben mästen sie noch ca. 150 Schweine und beweiden steilere Grünlandflächen mit ca. zwölf Aufzuchtstieren. Er geht als Mechaniker auf Zuerwerb, da sein Vater ihn unterstützt.



**Weidende Bisonherde.**



**Herzliche Begrüssung auf dem Bisonbetrieb Stockener.**

Die Tiere sind ganzjährig auf der mit 2 Meter hohem Maschengitter eingezäunten Weide und vertragen Temperaturen von -40 bis 40 Grad. Im Winter wird Heu zugefüttert. Die Tiere werden extensiv gehalten und erreichen erst mit drei bis dreieinhalb Jahren ihr Schlachtgewicht von 200 bis 300 kg. Verkaufspreis pro kg ca. Fr. 50.- in Mischpaketen, Edelstücke über Fr. 100.-. Die schlachtreifen Tiere werden mit dem Gewehr erlegt und nach dem Schuss schnellstmöglich von der Herde entfernt.

In der Schweiz gibt es zwölf Betriebe mit Bisons, in Genf der grösste mit ca. 300 Tieren auf einer Fläche von fast 200 ha. Bisons sind Wildtiere, lassen sich nicht zähmen. Sie brauchen immer einen Fluchtweg, sonst gehen sie auf Angriff, auch gegen den Menschen.

Walter zeigte uns auch drei Wirbelfortsätze des Bisons. Diese können bis zu 40 cm lang werden (unser Vieh 1 ½ cm). Sie benötigen diese, um den schweren Kopf zu stützen, bei den Bullen vor allem wichtig bei Rankämpfen. Die Tiere sind gute Langläufer, mit 50 km/h können sie problemlos eine Stunde rennen. Dies ist überlebenswichtig auf der Flucht vor Feinden.

Selten muss ein Tier in den Klauenstand oder vom Tierarzt behandelt werden. Eine Kuh kann bis 25 Jahre alt werden, ein Stier bis 18. Gestärkt mit einem «Kaffi» im Beggeli nach Innerschwiizerart und vielen tollen Eindrücken bedankten wir uns bei Walter und Familie für die Gastfreundschaft und die spannenden Ausführungen. Via Sörenberg-Schöpfheim-Schallenberg-Thun gelangten wir auf einen grossen, reinrassigen Simmentalerbetrieb in Äschi, 850 m ü. M, Zone 2.

Ein Familienbetrieb, bei dem drei Generationen am selben Strick ziehen. Ueli Schärz



**Schön liegend auf den Brettern die einjährigen Alpkäse.**



**Alle in Reih und Glied!**

entschuldigte sich zuerst, dass nicht alles so herausgeputzt sei auf dem Hof, wie er es gerne gehabt hätte, die Feldarbeiten müssten in diesen Tagen jedoch vorgehen. Die Fläche seines Betriebes umfasst eigentlich zwei Betriebe mit je 30 ha Nutzfläche und eigener Alp. Ein Betrieb liegt am Thunersee unten (Zone 1), diesen konnte er unlängst kaufen mit der Auflage, dass der damals ledige Betriebsleiter (54) angestellt wird. Natürlich mussten wir alle schmunzeln, als er erzählte, dass dieser nun mit einer 30 Jahre jüngeren Frau verheiratet sei und ein Kind habe!

50 Simmentaler Kühe mit wunderschönen Eutern konnten wir in seinem Stall bewun-



**Bei lüpfigen Klängen vom Trio Schratzenfluh vergingen die Abendstunden nur zu schnell.**

dern, natürlich auch den Stier. Ziel ist es, mit dem eigenen Futter eine Milchleistung von ca. 7000 Liter und 4,4 Prozent Fett zu erreichen.

Der Lehrling sei fürs Melken zuständig, der Chef füttert! Die anderen 40 Kühe beim See unten werden vom angestellten Betriebsleiter versorgt. Sobald seine Söhne die Ausbildungen abgeschlossen haben, werden die Betriebe voraussichtlich wieder geteilt.

Staunen liessen uns alle die Schilderung der Bestossung seiner Kuhalp Suls 2142 m ü. M., Gemeinde Lauterbrunnen und der Jungviehalp Sousegg. Suls ist eine Privatalp, 50 Prozent gehören der Familie Schärz, die andere Hälfte der Alpschaft Suls-Sileren. 367 Kuhrechte werden von ihm und dem Betrieb seines Cousins ohne Zufahrtsstrasse erwandert. Für die Kühe heisst das 3 Stunden über Gras, Steingeriesel und Felsen zur Alphütte zu gelangen.



**Wer den Bergweg nicht scheute, wurde belohnt!**

Das Jungvieh muss noch weiter, ca. 7 Stunden Viehtrieb. Eindrückliche Bilder auf: [www.thsempach-eicherdigital.ch](http://www.thsempach-eicherdigital.ch) → eicherdigital → privat → Familie Schärz 5,5 Tonnen Alpkäse werden produziert, der zweijährige wird gehobelt. Der Käse wird unter den Bestössern aufgeteilt und selbst vermarktet. Natürlich durften wir auch den Käsekeller bewundern, der Platz haben muss für 2000 kg Alpkäse.

Ziel ist es, dass Ende Sommer fast alle Kühe galt sind, wenn sie wieder talwärts ziehen.

Anschliessend hiess uns Ernst Wandfluh aus Kandergrund, Grossrat von Bern, Präsident Alpwirtschaftlicher Verein und Landwirt, im Berner Oberland willkommen. Er gab uns einen Überblick übers Alpwesen im Kanton Bern. Die 500 Kuh- und Jungviehalpen sind meist privat bewirtschaftet. Die Käseproduktion konnte in den letzten Jahren gesteigert werden, Ab-

satzprobleme gibt es keine. Dazu kommen gut 160 Schafalpen. Nicht alle Alpen sind gut erschlossen, Umweltschutzorganisationen verhindern oft die nötigen Erschliessungen.

Aufgebracht orientierte er über die Schafrisse dieser Woche, Montag acht Tiere, Dienstag zwei Tiere, Donnerstag/Freitag fünf Tiere. Der Wolf sei aktuell auch in ihrem Kanton das grösste Problem, gerade jetzt, wo die Alpsaison ansteht. Er selbst geht mit seinen Schafen und ca. 450 zusätzlichen z'Alp, er weiss, wovon er spricht!

Feine «Bernerzüpfa», Käse und Trockenwurst liessen wir uns an den Tischen im Futtergang munden, dazu wurde weiter angeregt diskutiert. Mit einem grossen Dankeschön und vielen neuen Eindrücken steuerten wir unser Nachtquartier in Steffisburg an.

Der Sonntag war für den Öschinensee reserviert! Alle haben diese Bergwelt und das Blau des Bergsees beeindruckt.

Kaum jemand von uns ÄlplerInnen würde jedoch seine Alp mit jenen da am Berg tauschen. Soooooo viele Touristen – das muss man selbst gesehen haben, sonst glaubt man es nicht!



**Öschinensee talauswärts.**

Zwei erlebnisreiche Tage durften wir bei strahlendem Wetter in einer uns wenig bekannten Region der Schweiz zubringen und haben es genossen. Herzlichen Dank allen, die organisiert haben und allen, die mitgekommen sind!

*Käthi Stucki*



**Die Reiseteilnehmer/innen durften zwei erlebnisreiche Tage geniessen.**  
(Fotos: K. Stucki)