



«Er ist meine Burg»

Stephanie Berger über ihren Mann und ihren Sohn. > 37



Essen mit Essenz

Der Zofinger Komponist Dieter Ammann ist Geniesser. > 36



Das neue Locarno

Die Handschrift des neuen Festival-Direktors Olivier Pèrè. > 35



Die Simmentaler Kuh ist robust, fruchtbar – und ein Vielfrass.



Auf der Alp Dürrenwald werden täglich zwei Laibe Alpkäse hergestellt.



Christian Moor und Sohn Moritz: ein eingespieltes Sennenduo.

Wie Halmas Milch zu Käse wird

Raus aus der Stadt, ab auf die Alp: Ein Tag bei den Moors und ihren 22 Simmentaler Kühen

Woher der Strom kommt? Aus der Steckdose. Und der Käse? Aus dem Kühlschrank. Das glauben jedenfalls Städter. Ein Tag beim Senn auf der Alp Dürrenwald eröffnet einige neue Erkenntnisse.

VON GREGOR WASER

Moritz eilt herbei. Ihm gefällt nicht, wie ich Halma in den Stall manövrieren will. Sie schleckt bloss an meinen Knien und Händen rum, bewegen will sie sich nicht. Der zwölfjährige Sohn des Senns reist die 800 Kilogramm schwere Kuh am Halsband, kommt leicht ins Stolpern, aber kurz darauf ist Halma im Stall drin, wie bald auch Paloma, Olivia und alle 22 gross gewachsenen Simmentaler Kühe.

Es ist acht Uhr morgens, trotz ersten Sonnenstrahlen ist es noch kalt auf der 1650 Meter hoch gelegenen Alp Dürrenwald, oberhalb St. Stephan und der Lenk. Schon um halb sieben haben Vater und

Sohn Moor die Kühe von 1900 Metern Höhe runtergetrieben. Und jetzt – etliche Kühe muhen im Stall – werden die Melchstühle angegurtet.

VON HAND GEMOLKEN werden die Kühe aber nicht mehr. Die Alphütte verfügt über einen Generator, der das zweimal tägliche Melken mithilfe einer Vakuumpumpe erlaubt. Moritz zapft das Melkgeschirr an Halmas Zitzen, massiert das Euter und im Sekundentakt füllt sich der Kessel. Nach einigen Minuten bringt sein Vater den Kessel in die Küche, notiert auf der Schiefertafel «H / 22 Liter». Er leert die Milch in den 300 Liter fassenden Kupferkessel, der bereits zu einem Viertel mit der abgerahmten Abendmilch des Vortags gefüllt ist und genau so aussieht wie jener des gallischen Druiden Miraculix.

Nun wird die Milch über dem Holzfeuer auf 32 Grad erhitzt, hinzu kommt aus dem Reagenzglas das Lab, ein Enzym aus dem Magen von Kälbern, um die

Milch zu verdicken. Dadurch trennt sie sich in den festen «Bruch» und die flüssige Molke. «Im Juni kamen über 480 Liter Milch am Tag zusammen, gegen Ende des Sommers ist es noch gut die Hälfte», erklärt der Senn. «Anfang Sommer werden die Kühe noch auf den saftigeren Wiesen in der Nähe des Stalls, gegen Ende des Sommers auf der Hochalp. Zudem sind nun 5 der 22 Kühe trächtig und geben keine Milch mehr ab.»

Bäuerin Susanne Moor zieht die lange Leine mit Socken und Hosen ein, kommt in die Küche, die auch als Käseerei dient, reinigt den Boden, schickt Moritz Kleinholz holen und serviert den beiden Tagesgästen aus dem Tal Kaffee und die hauseigenen beiden Käsesorten – ein Alpkäse und ein Mutschli, ein Weichkäse. Vom Feinsten.

Der Senn gesellt sich zu uns, der Ausblick aufs wellige und grüne Simmental besticht. Ein schöner Job! «Ja, ja, das hör ich von Wanderern immer wieder», lacht er, «doch wir machen die Ar-

beit auch bei Regen.» Er zeigt uns im Untergeschoss den Käseraum, wo bereits gut einhundert etwa zehn Kilo schwere, runde Laibe bei 15 Grad lagern. «Elf Liter Milch braucht es für ein Kilo Käse. Vor dem Lagern werden die Laibe etwa 24 Stunden ins Salzwasser gelegt.»

Zurück in der Küche: Die Milch ist geronnen, mit einer Käseharve schneidet der Senn den Bruch in kleine Körner. Nun gilt es zu rühren. Später wird das Gemisch auf 51 Grad erhitzt, der Bruch mit Tüchern herausgehoben, sodass die Molke abtropft und samt dem Tuch in zwei runde Formen gedrückt und gepresst wird, bevor die beiden Laibe ins Salzwasser gelegt werden.

ZWEI WANDERER stehen vor der Alphütte, sie sind auf dem Weg hinauf zum Flöschhorn und wollen sich mit Käse eindecken. Susanne Moor verkauft ihnen ein grosses Stück – der Kilopreis beträgt 20 Franken. «Der ist vom letzten Jahr», erklärt sie uns, «den Käse gilt es zunächst ein halbes Jahr zu lagern.»

Reicht das Käsen zum Ernähren der siebenköpfigen Familie? Christian Moor wägt ab, erwähnt seinen Zweitjob im Winter – einen Skiservice auf der Piste –, die zeitweilige Vermietung des Maiensäss und Landwirtschafts-Subventionen. Und künftig sollen auch vermehrt interessierte Gäste auf der Alp Dürrenwald bei ihnen speisen und übernachten.

Durch die Küchentür geht der Blick in den Stall, Halma hat sich hingelegt. Der blaue Himmel und die Alp laden zur Wanderung. Erst gehts über die abgegrasten Weiden, dann runter zum Bachbett, wo Moritz mit zwei Nachbarsbuben das Wasser gestaut hat. Und nun sind sie dran, eine Gigampf zu bauen. Schon in der fünften Generation sind die Moors hier oben am Käsen – und die sechste folgt bestimmt.

Jodelkurs, Kräutererlebnis, Wahl der schönsten Kuh

In den Nachbartälern haben sich Adelboden mit dem Ski-Weltcup und Gstaad mit Tennis und Luxushotellerie einen Namen über die Grenze hinaus gemacht. Das beschauliche Simmental hingegen konnte bisher einzig mit Familienferien punkten, steht aber sonst im Schatten der Berner Oberländer Nachbarorte. Seit diesem Jahr setzt nun Lenk-Simmental Tourismus verstärkt auf die eigene **Tradition, auf Brauchtum, Berglandwirtschaft** und Agrotourismus. Unter dem Label «Alpkultur» schnüren die Simmentaler Touristiker konkrete Angebote, organisieren Veranstaltungen und machen die lokale Kultur erlebbar.

Ein Schwerpunkt liegt auf der Einbindung der Berglandwirtschaft. Bereits 30 Alpbetriebe präsentieren sich in einer Broschüre und auf der Website www.alpkultur.ch – als Bergbeizli, zur **Besichtigung der Milchverarbeitung, zum Schlafen im Stroh** oder als Location für einen Familien- oder Gruppenanlass. Ein anderes Beispiel ist das «Kräutererlebnis Simmental». Der Ausflug dauert von 9 bis 15 Uhr und kostet 49 Franken: Dazu gehören eine **Kräuterfeldbesichtigung**, eine Führung durch die Produktionsstätte von Swiss Alpine Herbs sowie ein würziges Mittagessen im Berggasthaus Rossberg bei Oberwil.

Ein geballte Ladung einheimischen Schaffens ist während der Lenker Alpkultur-Tage vom 11. bis 23. Oktober erlebbar. Dazu gehören Jodler- und Alphorn-Workshops, **Einführungen in die Viehbeurteilung und das Käsen** oder eine Heilpflanzenwanderung. Der Höhepunkt erfolgt am 16. Oktober mit dem Älplerfest: Neben Alpbazug, Buuremärit und Älplerbar kann auch der **Wahl der schönsten Simmentaler Kuh** beigezogen werden. Der Abschluss der Alpkultur-Tage erfolgt am 23. Oktober mit einem Hornuserturnier. Gegen 5000 Besucher werden am Älplerfest erwartet. Infos: www.lenk-simmental.ch und www.alpkultur.ch. (GWA)

INSERAT

HOTEL NATIONAL DAVOS

Bergzauber ■ DAVOS ■ KLOSTERS

Attraktive Pauschalangebote:

Woche ab **CHF 875.–** inkl. Halbpension, freie Fahrt mit allen Bergbahnen der Region, kostenlose Freizeitaktivitäten von Sport bis Kultur!

Hotel National, 7270 Davos-Platz, Tel. 081 415 10 10, www.national-davos.ch

BILDER: KEISTONE, HD