



Posieren mit höhlengereiftem Käse der Alp Kohlschlag im Käsekeller Tiergarten: Alppräsident Arthur Ackermann, Senn Freddy Steiner und Käsepfleger Werner Jakob, auch zuständig für den Direktverkauf (von links). Bild Patricia Hobi

Höhlengereifter Käse von Kohlschlag für Verkauf bereit

Freddy Steiner hat einen intensiven Alpsommer hinter sich. Der Senn kehrte dieses Jahr nach 25 Jahren Pause wieder auf die Alp Kohlschlag zurück. Heute ab 14 Uhr startet im Käsekeller Tiergarten in Plons der Direktverkauf mit der Käseteilet. Der Rampenverkauf findet jeden Freitag statt.

von Patricia Hobi

Ein Vierteljahrhundert ist eine lange Zeit. Umso schöner war es für den gelernten Käser und ehemaligen Äpler Freddy Steiner, nach 25 Jahren wieder auf die Alp zurückzukehren. Auf der Alp Kohlschlag hatten Senn Steiner und seine Helfer Anita Seliner (Zusennerin), die beiden Küher Beat Waldvogel und Fabian Hidber, Helferin Daniela Buff und Rinderhirt Bruno Willi einen prächtigen Sommer erlebt, erzählte Alpemeister Hannes Ackermann.

Senn Steiner durfte letztes nach dem erfolgreichen Start stolz ins Tal heimkommen. «Es war eine intensive, aber schöne Zeit, welche dank eines aufgestellten Teams wie im Fluge vorbeiging», so Steiner. Die Harmonie ha-

be gestimmt, so konnten alle die Herausforderung mit Selbstvertrauen anpacken und meistern. Dies sei nicht selbstverständlich, freuten sich die Verantwortlichen.

Besuch im Sennäbeizli

Neben dem Kohlschlagerbach, welcher meist friedlich durch die ländliche Idylle der Melsler Alp fliesst, sind Grillstellen für Wanderer zu finden. Jedermann ist aber auch herzlich zu einem kurzen Imbiss ins Sennäbeizli der Alp Kohlschlag eingeladen. Die Beiz ist jeweils während der Sommersaison geöffnet. Einfache Gerichte und Alpprodukte im rustikalen Bereich bieten die beiden Wirtinnen Helen Pfiffner und Susanne Triet an.

Senn Steiner und seine fleissigen Helferinnen und Helfer produzierten einen Sommer lang Joghurt, Butter,

Mutschli und Käse. Dabei war es enorm wichtig, dass das ganze Alpteam pflichtbewusst arbeitete. Nur so konnten schmackhafte Produkte hergestellt werden.

Im Felsenkeller herangereift

Der Halbhartkäse der Alp Kohlschlag wird nicht wie anderer Alpkäse auf der Alp gelassen, sondern nach einigen Tagen in den Käsekeller transportiert. Dort, in der Felsenkaverne, reift er dann während mehreren Wochen bei rund 13 bis 14 Grad heran, deswegen auch der Ausdruck «höhlengereift». Die Produktion der Alp, welche sich von 1400 bis 2300 Höhenmeter erstreckt, beläuft sich auf ungefähr 16 Tonnen Käse. Was für eine Anzahl!

Der Kohlschlager Alpkäse wird an Grossverteiler und Käsehändler verkauft, kann aber auch in verschiede-

nen Läden in der Region bezogen werden. Erfreulicherweise kann schon seit zwei Jahren in Folge ein kleiner Teil des Kohlschlager Käses über den Ozean nach Amerika exportiert werden.

www.alpkohlschlag.ch

Käseteilet

Mulchenteilung mit kleiner Festwirtschaft: Heute um ab 14 Uhr geht der Anlass im Käsekeller Tiergarten in Plons über die Bühne. Auch Nichtbestösser können Alp- und Raclettekäse zu einem Vorzugspreis beziehen. Der Rampenverkauf findet an jedem Freitag von 14 - 18 Uhr im Felsenkeller Tiergarten in Plons statt. (ph)

Liberalisierung macht Sinn

Freiere Ladenöffnungszeiten hätten niemand gezwungen, dies zu tun – aber allseits hätte man davon profitiert.

Ein Kommentar von Michael Wanner



Der Streit um die Ladenöffnungszeiten ist schwer nachvollziehbar. Denn eigentlich gäbe es nur Gewinner, würden auch hier die Gesetze des Marktes spielen. Die Konsumenten profitieren von mehr Flexibilität. Wer bis spät arbeitet, kann auch nach Feierabend noch einkaufen und steht um 18.30 Uhr nicht länger vor verschlossenen Ladentüren.

Längere Öffnungszeiten hätten auch einen positiven Effekt auf den Arbeitsmarkt. Entgegen der Argumentation der Gewerkschaften wären nicht die bestehenden Arbeitnehmer die Leidtragenden. Diese müssten nicht mehr arbeiten, sie wären weiterhin geschützt durch die Begrenzung der Wochenarbeitszeit im Arbeitsgesetz sowie durch die Gesamtarbeitsverträge der Grossverteiler. Niemand würde verklavt. Vielmehr würden durch längere Arbeitszeiten zusätzliche Jobs entstehen. Es gäbe weniger Arbeitslose.

Weiter würden Wettbewerbsnachteile für kleine Läden beseitigt. Tankstellen und Bahnhofsshops profitieren heute von Spezialregeln und dürfen länger offen haben. Es gibt wirklich keinen triftigen Grund, wieso die Bäckerei direkt neben dem Bahnhof früher schliessen muss. Mindestöffnungszeiten bis 20 Uhr würden diese Ungerechtigkeit zumindest etwas verringern.

Bleibt einzig die berechtigte Frage, ob es ein neues Bundesgesetz braucht, anstatt die Entscheidung über Öffnungszeiten wie bisher den Kantonen zu überlassen. Hier gilt es zu beachten, dass die Kantone lediglich Mindestöffnungszeiten einführen müssten. Es handelt sich um einen Abbau von Verboten. Weder sind Läden verpflichtet, tatsächlich länger offen zu haben, noch hindert der Bund die Kantone daran, eine weiterreichende Liberalisierung zu beschliessen.

Unter dem Strich fällt es wirklich schwer, auch nur einen guten Grund gegen die Liberalisierung der Ladenöffnungszeiten zu finden. Ob aber längere Ladenöffnungszeiten das Problem des Einkaufstourismus ins billigere Ausland tatsächlich lösen würden, wie vom Bundesrat angestrebt, steht auf einem anderen Blatt. Die Entscheidung, im Ausland einzukaufen, hängt wohl in erster Linie vom Preis ab, weniger von den Öffnungszeiten.

Baustelle lässt alle Gäste staunen

Der Wirtverband Gastro Heidiland hat sich von Gemeindepräsident Ferdi Riederer den Bau der Taminabrücke erklären und zeigen lassen. Zu diskutieren gaben die Technik wie die Politik des imposanten Brückenbaus.

von Axel Zimmermann

Pfäfers. – Ausgewählt hatte der Wirtverband der Regionen Sarganserland und Werdenberg mit dem Montag den Bilderbuchtage dieser Woche. Die Taminateler Rundfahrt mit Restaurantbesuch war geprägt von der weiterhin sichtbaren Brückenbaustelle. Angesichts des attraktiven Programms war der Aufmarsch gross – viele Fragen galt es schon beim Infopavillon auf der Pfäferser Seite zu klären.

Umweltauflagen verteilt aufs Tal

«Ich bin Schreinermeister von Beruf, nicht Ingenieur, und jetzt Gemeindepräsident. Weil die Führungen überbucht sind, finde ich ab und zu ein Zeitfenster, um die Brückenbaustelle zu erklären», führte Ferdi Riederer ins Programm ein. Mit Modellbildern und Erklärungen zur fertigen Brücke und der Besichtigungstour zum Brückenbau war das Programm umfassend. Die talquerende Brücke, in Form des filigranen Taminabogens, fasziniert.

Gestaunt haben Ferdi Riederers Gäste über die Umweltauflagen. Um-



Interessierte Gäste: Die Mitglieder des Wirtverbands Gastro Heidiland lassen sich von Ferdi Riederer (vorn) bis zum jetzigen Ende des Brückenvorbaus führen. Bild Axel Zimmermann

setzbar sind sie durch Sanierungen von Trockensteinmauern in Valens-Vasön und durch ökologische Aufwertungen des Wieslands unterhalb des Pizaluns und an verschiedenen Orten, zeigte Riederer auf.

Die technischen Herausforderungen für den Bau der grössten Bogenbrücke der Schweiz konnte er mit einem Animationsfilm anschaulich erläutern. «Die Frage nach der sicheren Zufahrt für Valens wird mit dieser Brü-

cke beantwortet», fasste Gemeindepräsident Ferdi Riederer die Bedeutung zusammen.

«Ende 2016 wäre zu knapp»

«Ich sehe eine positive Entwicklung für die Gemeinde Pfäfers, dies auch dank dem Kanton St.Gallen», kam Riederer zur Finanzierung des Bauwerks. Alle Kosten trägt der Kanton. «Es ist eine Kantonsstrasse, der Kanton bezahlt alles», beantwortete er eine der vielen Fragen.

«Eröffnung der Brücke ist wie geplant im Mai/Juni 2017. Ende 2016 wäre zu knapp», präzisierte Ferdi Riederer zum Zeitplan.

Während seine Gästegruppe den beiden Kränen mit 80-Meter-Ausladung und dem auslenkbaren Seilkran zuschaut, berichtete Ferdi Riederer von bisherigen und künftigen Höhepunkten.

Er war bei den ersten Nichtbauleuten, die über den fertigen Bogen klettern konnten. Der Gemeindepräsident wird auch bei den ersten Geladenen sein, die über die fertige Fahrbahn spazieren können.