

# Wo das Handwerk zählt – und eine Kuh noch Kuh sein darf

Der Alltag als Alpsenn ist ein Knochenjob. Ferien gibt es nicht. Und auch kein Wochenende. Und doch richtet Käser Fredi Steiner sein Tagwerk mit einer beispiellosen Liebe und Hingabe aus. Ein Tag im Leben des Äplers.

von Jürg Mäder

**G**anze 120 Tage lang, beinahe rund um die Uhr, sorgte sich ein eingespieltes Alpteam um das Wohl der 135 Kühe und etwa gleich vielen Rinder auf der Alp Kohlschlag in Mels. In der Zeit der vierten technischen Revolution, in der die Arbeit des Menschen durch Roboter ersetzt wird, sorgt das Team sich für die Erhaltung eines wichtigen Schweizer Kulturgutes, indem es durch strenge körperliche Arbeit qualitativ hochwertige und einmalige Produkte vor Ort und mit viel Handarbeit erzeugt. Ein Einblick in den Alltag der Käseerei.

## Erst einmal einheizen

**3.30 Uhr:** Auf der Alp Kohlschlag ist das Morgenerwachen noch in weiter Ferne. Einzig das Licht aus der Käseerei der Melsalp beleuchtet schwach den Innenhof der Stallungen und der Alpgebäude. Drinnen ist in weisser, waserfester Schürze und weissen Stiefeln, den Dampfkegel mit grossen Holzschichten einheizend, Fredi Steiner, der Senn und Käser. Zum 113. Mal in diesem Sommer und zum drittletzten Mal in dieser Alpsaison verrichtet er diese Arbeit. Einheizen sei das Allererste und Allerwichtigste am Morgen. Der Dampfkegel liefert das Warmwasser, das es braucht, um 15 Tonnen Käse, zwei Tonnen Butter und 7000 Liter Joghurt, die in dieser Alpsaison entstanden sind, zu produzieren und die Käsestube stets in einem einwandfreien und sauberen Zustand zu hinterlassen. Fehlende Hygiene und Sauberkeit beeinflussen die Bakterienkultur und letztendlich die Qualität der Produkte, die es in dieser Kunstfertigkeit der Milchverarbeitung fordert.

Rund 1100 Liter Milch wollen heute verarbeitet werden. Teile des Milchvorrates vom Vortag liegen in einem grossen Becken zum Abrahmen bereit. Vor der Butterverarbeitung wird dieser pasteurisiert und leicht angesäuert, bevor er für zwei Tage in die Kühlkammer kommt. Dies, um die Qualität der Butter zu erhöhen. Die Magermilch wird der Frischmilch beigefügt, die um 5.30 Uhr über ein spezielles Schlauchsystem direkt von den gegenüberliegenden Ställen in den mächtigen Kupferkessel fliesst. So könne man den Fettgehalt des Käses etwas reduzieren. Der Vollfettkäse habe immer noch einen hohen Gehalt von 45 Prozent.

## Nach Gehör entscheiden

**3.50 Uhr:** Der Inhalt zweier Tansen Rahm von den Vortagen dreht sich rund 50 Minuten lang im Butterfass, während der 57-jährige Käser die Käselaibe vom Vortag wäscht und die Rohmilch für die Joghurtproduktion zu pasteurisieren beginnt. Diese müsse erst auf 92 Grad erhitzt und dann auf 42 Grad abgekühlt werden, um sie – in halblitrierte Gefässe abgefüllt und verarbeitet in zwölf verschiedene Geschmacksrichtungen – für drei Wochen haltbar zu machen.

Den insgesamt achten Alpsommer verbringt der kräftig gebaute, bärtige Käser nun schon auf Kohlschlag. Zusammen mit seiner Frau Helen, die das bekannte «Sennäbeizli» auf liebevolle und freundliche Art führt.

Es entscheidet als letzte Instanz das Ohr und die Intuition des Käsemeisters, wann das Butterfass abzustellen ist. Die Frequenz, ausgelöst durch den Schlag des 35 Kilo schweren Butterklumpens, zeigt an, wann die optimale



Einblicke in die Sennerei der Alp Kohlschlag: Käser Fredi Steiner und Zusennin Lorena zeigen die vielen Arbeitsschritte an einem ganz gewöhnlichen Werktag gegen Ende eines Alpsommers.

Pressebilder

Konsistenz erreicht ist. Noch 40 Sekunden – es braucht viel Feingespür –, dann kann die Butter gewaschen und später in 200-Gramm-, 500-Gramm- und Kilopackungen verpackt werden.

## Hingabe, Liebe und Stolz

**4.15 Uhr:** Die auffallend vielen noch Horn tragenden Kühe, gerufen von den beiden Kühern und der Zusennin, treffen in den Stallungen ein – nicht in Massen, sondern gemütlich einzeln oder in Kleingruppen. Entspannt und ruhig warten sie an ihren Stammplätzen im Stall, bis sie angebunden und gemolken werden.

Die Milchproduktion geht per Ende des Alpsommers auf die Hälfte zurück. Einige Kühe mit bevorstehendem Nachwuchs sind schon galt, die anderen sind von der intensiven Milchproduktion entlastet, durch die viele Bewegung auf den ausgedehnten Alpweiden einerseits und durch das Futter der extensiv bewirtschafteten Weiden andererseits – hier darf Kuh noch Kuh sein!

In der Qualität und im Geschmack des Käses erkenne man die Vielfalt an Alpenkräutern, die die Kühe zu sich nehmen. In der Milch habe man Omega-3-Fettsäuren nachweisen können, so Fredi Steiner, nicht ohne etwas Stolz. Man spürt in jedem Moment seine Liebe und seine Hingabe für diese Arbeit – er erfüllt nicht einfach einen Job, sondern widmet sich einer sinnerfüllten Aufgabe. Diese Haltung fällt beim

## Alpkäse im Verkauf

**Im Käsekeller in Plons in der Nähe des Sportplatzes Tiergarten** kann der höhlergereifte Alpkäse von Kohlschlag bezogen werden. Die Öffnungszeiten sind freitags von 9 bis 11.30 Uhr und von 13.30 bis 18 Uhr. (pd)

gesamten Alpteam auf, das ohne viel Worte Hand in Hand zusammenarbeitet. Eine Notwendigkeit, um die äusserst strenge Arbeit und die überaus langen Tage während des Alpsommers zu bewältigen.

Zwischendurch werden die Käseläbe im Käsekeller gewaschen. In über zwei Meter hohen Gestellen lagern Schicht für Schicht rund 500 Laibe à fünf Kilogramm – alle müssen täglich gewaschen werden, damit sich eine schöne Käserinde bilden kann. Eine kräftezehrende Arbeit, die immer wieder unterbrochen wird durch Kontrollen bei der Milch- und Rahmpasteurisierung und im Nachlegen von Holzschichten, deren Beige schon rapide abgenommen hat. Das Holz spaltet das Alpteam selber. In Zeiten, in denen das Vieh auf den Weiden verweilt, die Zäune kontrolliert sind und die Käseverarbeitung abgeschlossen ist.

## Alles wird verwertet

**5.30 Uhr:** Die frisch gemolkene Milch rinnt in das 1600 Liter fassende Kupferkessi, wird langsam auf 42 Grad erhitzt und mit einer ersten Bakterienkultur geimpft. Vor dem Frühstück beginnt die Zeit der Einlabung. Mikroorganismen des aus Kälbermagen hergestellten Labextraktes übernehmen die Arbeit des Käasers, um diesem die erste halbstündige, verdiente Pause fürs Frühstück zu gönnen.

**7.30 Uhr:** Während ein grosser, automatisch betriebener Rechen die gerinnende Milch rührt, die den Käsebruch von der Molke scheidet, knetet der Senn die Butter in Holzformen. Er schlägt die Mödelis an der Tischkante fein säuberlich aus und legt sie auf ein Verpackungspapier, versehen mit dem Ablaufdatum. Verpackt wird die Butter von der jungen und lebensfreudigen Zusennin Lorena, die nach getaner Stallarbeit in der Käseerei mithilft.

**8.55 Uhr:** Mit dem grossen Ausziehtuch wird der Käsekuchen von der Mol-

ke getrennt und in einer Wanne ausgepresst, in 5-Kilo-Blöcke zerschnitten, die im perforierten Zylinder ihre Endform bekommen. Viermal am heutigen Tag müssen diese gekehrt werden, um dann im Salzbad ihre Festigkeit zu bekommen. Über pH-Messungen und Reduktasekontrollen überprüft der Käser die Sauberkeit der Milch, den Milchzuckerabbau und den Reifungsprozess. Alles im grünen Bereich – Steiner ist zufrieden. Aus der Molke werden mittels Zentrifugalkraft noch zehn Liter Rahm extrahiert. Alles wird verwertet. Den Rest bekommen die Schweine.

**10.45 Uhr:** Lara, die in allen Alparbeiten flexibel einsetzbare Springerin, zeigt dem Käser die Bestellungen für heute und hilft mit im Abfüllen und in der Etikettierung des Joghurts. Bis zum Mittag sollten die 110 Liter – heute mit Zitronen-, Zwetschgen-, Heidelbeer- und Haselnussgeschmack – verkaufsbereit sein. Die Lieferungen ins Tal sind willkommene Abwechslungen für die junge Frau. Die Alperzeugnisse werden vollumfänglich selber vermarktet – im «Sennäbeizli», im alpeigen Verkaufsladen, in regionalen Verkaufsläden, Hotels und Restaurants oder in dem von der Alpkorporation betriebenen Käsekeller in Mels (siehe Box).

**12 Uhr:** Die Arbeit in der Käseerei ist verrichtet – beinahe. Es müssen am Nachmittag noch die heutigen Käse gekehrt und einige Laibe im Käsekeller gewaschen werden. Die Käseerei zeigt sich in einwandfreiem und sauberem Zustand. Nichts deutet darauf hin, dass in den letzten achteinhalb Stunden über 100 Kilo Käse, 35 Kilo Butter und 110 Liter Joghurt hergestellt wurden.

Nach dem Mittagessen gönnt sich der Käser eine Pause bis 14 Uhr, um dann Holz für den nächsten Alpsommer zu scheiten. Denn der kommt schneller, als man meint.

[www.alpkohlschlag.ch](http://www.alpkohlschlag.ch)

## Drei Tipps für die eigenen vier Wände

Spielen Sie mit dem Gedanken, von einer Mietwohnung in ein Eigenheim zu wechseln? Oder umzuziehen und dabei Steuern zu sparen? Oder reizt Sie ein Umbau? Wir haben drei Tipps rund ums Wohnen zusammengestellt.

### Ein Finanztipp

von Nicole Zimmermann, Geschäftsstellenleiterin Bank Linth, Flums



## 1 Was ist der erste Schritt zum Wohneigentum?

Auf [www.banklinth.ch/onlinerechner](http://www.banklinth.ch/onlinerechner) können Sie mit wenigen Klicks herausfinden, ob Mieten oder Kaufen in Ihrem Fall günstiger ist. Auch eine erste Berechnung zu einer Hypothek ist hier möglich. Dabei sind zwei Faktoren wichtig: Ihr Eigenkapital und Ihre Vorstellung des künftigen Hypo-Zinses beziehungsweise der monatlichen Belastung. Es gibt die Auflage, dass aus den üblichen 20 Prozent der Eigenmittel mindestens 10 Prozent aus Mitteln ausserhalb der zweiten Säule stammen müssen – 10 Prozent der Kaufsumme müssen also aus Ersparnis, der Säule 3a oder dem Verkauf von Wertpapieren kommen. Oft hilft hier ein zinsloses Darlehen aus dem Familienumfeld oder ein Erbvorzug.

## 2 Lohnt sich ein Umzug in einen steuergünstigen Kanton?

Wichtig ist der Stichtag, der von Kanton zu Kanton unterschiedlich ist – bei den meisten ist es der 31. Dezember. Die Gemeinde, in der Sie an diesem Tag wohnhaft waren, erhält Ihre Steuern noch ein ganzes Jahr. Zur Steuerersparnis kommen die Ausgaben für den Umzug, eventuell veränderte Krankenkassenprämien, allenfalls höhere Anfahrtskosten und die Aufwände fürs Um- und Abmelden bei Ämtern. Eine Kostenaufstellung lohnt sich.

## 3 Anstrich oder Umbau: Kann ich das von den Steuern abziehen?

Werterhaltende Massnahmen wie den Anstrich an Ihrem Wohneigentum können Sie von den Steuern abziehen – wertvermehrende Massnahmen wie den Umbau zum Wintergarten, die Vergrösserung der Garage oder den Einbau einer Sauna hingegen nicht. Ausnahmen gibt es auch hier: zum Beispiel, wenn die wertvermehrenden Massnahmen gleichzeitig Energie sparen und die Umwelt schützen.

Zeit für eine Veränderung? Fragen Sie uns. In der Region Sarganserland sind wir in Sargans, Bad Ragaz, Flums und Mels nach vorheriger Terminvereinbarung gerne für Sie da. Weitere Informationen finden Sie unter [www.banklinth.ch/vorsorge](http://www.banklinth.ch/vorsorge).

**Bank Linth**  
Einfach. Mehr. Wert.