



Senn Fredi Steiner bringt Nachschub ins Alp-Beizli – dieses Mal Bergkäse aus dem eigenen Käsekeller.

Ein neues Kessi muss her!

Hilfe tut not: Die Anlagen der Alp Kohlschlag sind in die Jahre gekommen. Mit dem Kauf eines 1.-August-Weggens unterstützen Sie die Renovierung und die Erweiterung der Sennerei.

TEXT MARKUS KOHLER FOTOS HEINER H. SCHMITT

Rissig, rostig und unzählige Male geflickt: Der Dampfkessel in der Käseerei auf der Alp Kohlschlag oberhalb von Mels SG ist eine echte Antiquität. Seit über 80 Jahren feuert ihn ein Käser früh am Morgen mit Holz an, um dann darin die frisch gemolkene Milch zu erhitzen, aus der wiederum Käse, Butter und Jogurt entstehen. Auch wenn die Patina für Aussenstehende einen gewissen op-

tischen Reiz hat: Für den, der damit Tag für Tag arbeiten muss, stellt sie eine Herausforderung dar. «Über eine längere Zeit eine konstante Temperatur hinzubekommen, ist ein ziemliches Casino», sagt Fredi Steiner. Seit 15 Jahren verbringt der 58-Jährige seine Sommer in den Bergen beim Käsen, seit sechs Jahren auf der Alp Kohlschlag. Sie bietet dem Senner und seiner Frau einen un-

schlagbaren Vorteil: «Meine Frau kann das angeschlossene Beizli betreuen, so sind wir während der Sommermonate nicht getrennt.»

17 Tonnen Käse in einem Sommer
Die Alp, zwischen 1400 und knapp 2300 Metern Höhe gelegen, hat eine lange Tradition: Seit über 500 Jahren schon besteht sie, zum ersten Mal urkundlich



Das alte Kessi feuert Senn und Zusenn jeden Morgen an. Mit dessen Wärme wird die Milch zum Pasteurisieren erhitzt (oben). Idyllisch gelegen: die Alp Kohlschlag (links).

erwähnt wurde sie unter dem Namen «Katschlag» im Jahre 1462. Heute wird die Alp während etwa 100 Tagen von 135 Milchkühen sowie einer Herde mit 165 Jungtieren bestossen. Zum Bestand gehören auch noch 160 Schweine, welche die Schotte der Käseerei als Futter erhalten.

«Weil wir auch die Milch der benachbarten Alp Schwarzenberg verwerten, gelangen im Schnitt täglich etwa 1800 Liter Milch zu mir in die Käseerei», sagt Steiner. «Das bedeutet jede Menge Arbeit.» Insgesamt produziert er mit seinem Zusenn in einem Sommer 17 Tonnen Käse – und das in Handarbeit. «Unsere Spezialität sind würzige Alp-

käse, milde Halbfettkäse, feine Raclettekäse und Mutschli in verschiedenen Grössen», so der Senner. «Dazu kommen noch Vorzugsbutter, Jogurt und andere Milch-Spezialitäten.» Seine neueste Kreation ist Bratbutter, die sich innerhalb kurzer Zeit zum Verkaufsschlager des winzigen Alp-Lädeli entwickelt hat. Das wichtigste Produkt, der Käse, lagert und reift im Keller der Alp, doch der platzt aus allen Nähten. «Ausserdem ist das Klima dort etwas zu warm – kurzum, wir brauchen dringend modernere Räumlichkeiten.»

Doch nicht nur der kleine Käsekeller und der alte Kessel sind ein Problem. Auch die komplette



WEGGEN UND CERVELAT

Die Hilfe kommt an

Wer dieser Tage die speziell ausgezeichneten Back- und Wurstwaren kauft, unterstützt damit direkt den Erhalt der Alp Kohlschlag. Nachfolgende Produkte werden solange Vorrat in allen Coop-Läden angeboten:

Bio-1.-August-Weggli
80 Gramm: Fr. 1.20,
Ihre Spende beträgt 20 Rappen.

Bio-1.-August-Weggen
400 Gramm: Fr. 3.60,
Ihre Spende beträgt 40 Rappen.

1.-August-Cervelat-Ring zu 100 Gramm:
10 Stück für Fr. 9.50,
Ihre Spende beträgt 50 Rappen.

Der Betrag, der so zusammenkommt, wird von Coop verdoppelt und kommt via Coop Patenschaft für Berggebiete ohne jeden Abzug der Alp Kohlschlag zugute. Darüber hinaus führt Coop unter dem Label Pro Montagna eine grosse Auswahl an Spezialitäten aus dem Berggebiet. Mit diesen Produkten unterstützen Sie ebenfalls die Coop Patenschaft.

→ Seite 27

Marken in Aktion bei Coop.

Dienstag, 21. Juli, bis Samstag, 1. August 2020, solange Vorrat

Du liebst feinsten
Müesli-Genuss.

Wir auch.

NEUES
DESIGN



familia c.m.plus Waldbeeren,
(100 g = 1,00)

2 x 600 g
11.95
statt 15.20



familia c.m.plus Original,
(100 g = -.75)

2 x 600 g
8.95
statt 11.90



familia body balance
Heidelbeeren & Pekan,
(100 g = 1.08)

2 x 600 g
12.95
statt 17.20

Unsere beliebten Klassiker erhalten ein neues Kleid und bleiben unverändert fein im Geschmack.
Seit jeher verwenden wir natürliche Zutaten für vielfältigen Genuss und mehr Wohlbefinden.

Wir leben für Müesli. **familia**

AKTUELL
1.-AUGUST-WEGGEN

Die Anlagen und das Interieur der Sennerei sind fast 50 Jahre alt. Sie entsprechen nicht mehr den gängigen Hygienevorschriften.



→ übrige Ausrüstung der Sennerei stammt aus dem letzten Jahrhundert. «Auf dem Boden sind viele Plättli im Lauf der Jahre kaputtgegangen», sagt Steiner. «Und heute Morgen ist wieder mal der Kran ausgefallen, mit dem wir den Bruch aus der Molke herausheben.» Beim Bruch handelt es sich um die mittels Lab dick gewordene Milch, die mit einer «Harfe» geschnitten und anschliessend von der Molke getrennt wird. «Im Lauf der Zeit verschärften sich die Hygienevorschriften immer mehr – mit unserer Käserei können wir sie gerade noch so einhalten – sofern nichts Unvorhersehbares passiert», seufzt der Chäser. «Und eigentlich ist täglich etwas.»

Die gesamte Sennerei – zuletzt Mitte der 1970er-Jahre saniert – braucht also dringend ein Upgrade. «Wir möchten einen Erweiterungsbau samt grösserem Keller realisieren, um die Fläche der Sennerei zu verdoppeln», sagt Hannes Ackermann (51), verantwortlicher Alpmeister. «Dazu soll ein modernes grösseres Kessi für Entspannung beim Käsen sorgen.» Und zu guter Letzt möchten wir die Unterkünfte des siebenköpfigen Alppersonals erweitern, damit alle genug Platz haben. «Wir müssen attraktive Bedingungen schaffen», erklärt Ackermann. «Sonst finden wir niemanden mehr, der hier oben die Kühe hüten und melken oder sennen möchte.»

Es fehlt noch viel Geld

Ein solches Bauprojekt in den Bergen verschlingt viel Geld: 1,6 Millionen Franken sind insgesamt veranschlagt. Die 90 Besitzer – die Alp Kohlschlag ist eine privatrechtliche Kooperation – können diese Summe nicht alleine aufbringen. Es besteht ein Fehlbetrag von etwa 300 000 Franken.

«Die Berglandwirtschaft ist ein wichtiger Faktor, um die alpine Landschaft so zu bewahren, wie wir sie kennen», sagt Bruno Cabernard (56), Geschäftsleiter der Coop Patenschaft für Berggebiete. «Ohne die Wiederkäuer würden die Bergwiesen immer mehr verbuschen.» Deswegen möchte die Patenschaft den Älplern helfen. So kommt der Erlös des

diesjährigen 1.-August-Weggen-Verkaufs vollumfänglich dem Umbau und der Erweiterung der Alp Kohlschlag zugute. Und Coop wird die Spende gar verdoppeln.

Ein guter und dazu feiner Grund also, im Coop-Supermarkt möglichst häufig zum beliebten Weggen mit dem roten Schweizerkreuz-Fähnli zu greifen. ●

Ich will Mitglied werden

Herzlich willkommen bei der Coop Patenschaft für Berggebiete! Ihr Jahresbeitrag von Fr. 10.– (es darf auch mehr sein) fliesst vollumfänglich in Hilfsprojekte, da Coop alle administrativen Kosten übernimmt. Als Mitglied werden Sie regelmässig über unsere Aktivitäten informiert.

coop
patenschaft
für berggebiete

Name _____

Vorname _____

Strasse/Nummer _____

PLZ/Ort _____

Bitte in Blockschrift ausfüllen

Bitte senden Sie den Talon an:
Coop Patenschaft für Berggebiete,
Postfach 2550, 4002 Basel
Postcheckkonto: 40-843-7
Bank Cler IBAN: CH72 0844 0016 7852 9000 0

www.coopatenschaft.ch