



In der Höhe mit Herzblut am Herd

Das «Sennäbeizli» auf der Alp Kohlschlag oberhalb von Mels ist ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderer und Biker. Bei herzhafter Hausmannskost oder feinen Desserts von Wirtin Helen Steiner kann man optimal die Seele baumeln lassen.

TEXT ROLAND LIEBERHERR FOTOS HEINER H. SCHMITT

Die Szenerie wirkt wie in einem Heimatfilm: Inmitten der malerischen Landschaft am Melser Hinterberg grasen Kühe an steilen Hängen, gleich darunter liegt auf 1450 Höhenmetern eine Sennerei samt Alphütte – darin das rustikale «Sennäbeizli» der Alp Kohlschlag. Bunte Blumen in Butterfässern schmücken die Terrasse und laden zum Verweilen ein, im Inneren sorgen Kuhglocken, alte Käse-Kessi und rot-weiss karierte Vorhänge für Bergbeiz-Idylle.

Ein köstlicher Duft weht durch die Hütte, in einer riesigen Pfanne bereitet Helen Steiner (53) gerade Rösti zu. «Wir bieten einfache und währschafte Menüs an, oft verfeinert mit unserem Alpkäse», lacht die Wirtin. Vor allem heimische Wanderer, Ausflügler und Biker legen bei ihr gerne eine Verschnaufpause ein. «Immer öfter kommen auch auswärtige Familien hierher, um der Hektik des Alltags zu entfliehen und die Natur und Ruhe zu geniessen», so Steiner.

Die finden sie auch, denn auf der Alp bleibt sogar das Handy stumm. «Ich schätze es sehr, dass man hier keinen Empfang hat. Dadurch entwickeln sich mit und unter den Gästen stets wertvolle Gespräche», betont die Wirtin. Nur an schönen Sommertagen, wenn bis zu 80 Gäste die Beiz besuchen, komme selbst bei ihr etwas Hektik auf: «Dann komme ich jeweils in der kleinen Küche ins «Rotieren», aber habe zum Glück Unterstützung im Service.»

Alpbeizerin Sommer wie Winter

Das Wirtin auf der Alp Kohlschlag sei ein willkommener Ausgleich, erzählt Steiner, die den fünften Sommer in Folge hier verbringt: «Ich kann nach meinem Gusto wirken und in der Küche kreativ sein.» Anders im Winter: Da führt sie mit ihrem Mann Fredi (58) das Alprestaurant Panüöl in Flumserberg. Im Grossbetrieb mit 280 Plätzen steht er in der Küche, sie managt die 25 Ange-



Sommer wie Winter verbringen Helen und Fredi auf der Alp – allerdings unter ganz anderen Voraussetzungen.



Währschafte und Hausgemachtes: Trotz kleiner Küche zaubert Helen Steiner im «Sennäbeizli» leckere Menüs und Desserts.

stellten. «Umso mehr geniessen wir hier die Abgeschiedenheit der Bergwelt.»

Noch fehlt Geld für Sanierung

Denn nur ein Haus weiter verarbeitet Fredi Steiner in etwa 100 Tagen die Milch der 135 Kühe auf der Alp zu circa 3000 Laib Käse. «Der Job ist hart, aber dass ich Neues wie Mutschli oder Weisschimmelkäse ausprobieren darf, macht mir riesig Freude», so der Alpkäser. Und wenn er um 3 Uhr früh der

Natur beim Erwachen zusehen könne, entschädige das für vieles.

Künftig soll seine Arbeit markant erleichtert werden. Da die Infrastruktur der Sennerei veraltet ist, soll sie für 1,6 Millionen Franken auf Vordermann gebracht werden (Ausgabe vom 21. Juli). Die Coop Patenschaft für Berggebiete unterstützt das Projekt und Coop hilft mit dem Verkauf von 1.-August-Produkten, die noch fehlenden 300 000 Franken beizusteuern (siehe Box).

1.-AUGUST-WEGGEN-AKTION



Mit dem Kauf der folgenden 1.-August-Produkte bei Coop unterstützt man automatisch die Sanierung der Sennerei und damit den Erhalt der Alp Kohlschlag:

- **Bio-1.-August-Weggli**, 80 Gramm. Die Spende beträgt 20 Rappen.
- **Bio-1.-August-Weggen**, 400 Gramm. Die Spende beträgt 40 Rappen.
- **1.-August-Cervelat-Ring**, 10 Stück, 1 Kilo. Die Spende beträgt 50 Rappen.

Die Produkte werden bis zum 1. August (oder solange Vorrat) in allen Coop-Läden angeboten. Der Betrag, der so zustande kommt, wird von Coop verdoppelt und kommt via Coop Patenschaft für Berggebiete ohne jeden Abzug der Alp Kohlschlag in Mels zugute.

Das freut Fredi wie Helen, denn neben der Sennerei soll auch das Personalhaus auf der Alp aufgefrischt und vergrössert werden. «Das wäre eine Erleichterung. Wir teilen uns zu sechst fünf Zimmer und eine Dusche. Das ist für uns zwei Frauen oft mühsam», lacht die Wirtin und schnappt sich ein Blech dampfende Nussgipfel aus dem Ofen – natürlich selbst gemacht. ●

www.alpkohlschlag.ch