

Alp Kohlschlag

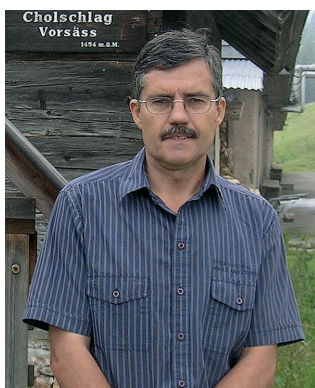
Wertvolles von der Alp

Die Alp Kohlschlag befindet sich in der Gemeinde Mels und ist in einem Talkessel eingebettet. Auf insgesamt 600 Hektaren werden bis zu 300 Tiere gesömmert und rund 17 Tonnen Käse sowie 2000 Kilo Vorzugsbutter produziert.

Text/Bild: Isabelle Schwander, Mettendorf

Zum Zeitpunkt meines Besuchs, Ende Juli, zeigt sich die Alp Kohlschlag von ihrer rauerer Seite: Ein Unwetter in den Tagen zuvor hatte einen Teil der Zufahrtsstrassen arg beschädigt, der Strassenbelag war blasenartig aufgeplatzt, teilweise lagen noch geknickte Bäume am Wegesrand.

Die Alp Kohlschlag, die zur Gemeinde Mels gehört, ist stets einen Ausflug wert: Ihr Gebiet erstreckt sich über eine Fläche von 600 Hektaren, davon sind rund 500 Hektaren Weidefläche, etwas Waldwirtschaft gehört auch dazu.



Arthur Ackermann, Präsident der Alpkorporation.



Ueli Eggenberger verarbeitet täglich grosse Milchmengen zu Halbhartkäse vollfett.

Hier oben findet die Alpsömmierung mit maximal 300 Tieren (135 Milchkuhe sowie ca. 160 Rinder) statt.

Arthur Ackermann, den ich auf Alp Kohlschlag treffe, schildert, wie die Kuhherde während der Saison abwechselnd einige Wochen auf dem Obersäss (1454 m ü.M.) und dazwischen etwa sechs Wochen auf dem Chläui (1950 m ü.M.) verbringt. 50 Prozent der gesömmerten Kühe stammen vom Melsler Hinterberg, der Rest aus Talbetrieben und von auswärts. Derzeit sind es 40 Bauern, die ihre Kühe auf Kohlschlag zur Sömmierung geben. Noch 23 Landwirte sind Bestösser der Galtviehalp.

Bauliche Massnahmen

Arthur Ackermann, seit Kurzem Präsident der Alpkorporation, kennt Kohlschlag seit Kindertagen. Besondere Erinnerungen verbinden ihn mit diesem Gebiet: Sein Vater führte einen Bauernhof, und mit ihm brachte er als kleiner

Junge Kühe und Galtvieh zu Fuss zur Sömmierung auf die Alp.

Ackermann arbeitet hauptberuflich als Grundbuchverwalter und ist seit Kurzem Präsident der hiesigen Alpkorporation. Dabei kann er auf einen zuverlässigen und fleissigen Alpvorstand zählen. Alles was die Korporation an Gewinn erwirtschaftet, fliesst zurück in bauliche Massnahmen, in die Sanierung bestehender Gebäude, an Wegverbesserungen und Weidepflege. In einer nächsten Etappe werden die sanitären Anlagen angegangen.

Die Alpkorporation habe grosse Anstrengungen unternommen, um laufend bauliche Massnahmen und Veränderungen, auch bezüglich Erschliessung und Weideverbesserung, vorzunehmen. Zuletzt erfolgte der Umbau der Ställe nach den neuesten Anforderungen des Tierschutzes, der Einbau einer zeitgemässen Melkanlage sowie Tränkebecken. Aber auch die Menschen, die hier oben



Die Gaststube des Sennebeizli lädt zum Verweilen ein.

arbeiten und leben, sollen sich wohlfühlen: Kürzlich wurden deshalb die Unterkünfte der Hirten modernisiert.

Sennerei

Zu meinem Rundgang gehört auch ein Besuch in der Sennerei, welche Ueli Eggenberger führt. Er arbeitet im ersten Jahr auf der Alp Kohlschlag und erzählt, dass er zuvor schon auf anderen Alpbetrieben arbeitete. Eindrücklich ist, dass die Sennerei auf der Alp Kohlschlag zusätzlich die Milch von rund 60 Kühen von der tiefer gelegenen Alp Schwarzenberg mit verarbeitet.

Obwohl auch hier vieles modernisiert wurde, fällt noch genug Handarbeit an, insbesondere weil

auf Alp Kohlschlag verschiedene Käsegrössen in vollfetter Halbhartqualität hergestellt werden. Auch viel Joghurt, einerseits für den Direktverkauf, aber auch für den Detailhandel in der Region, wird hier verarbeitet. Für den Rahm gibt es einen Grossabnehmer. Während des Alpsommers werden auf der Alp Kohlschlag rund 190 000 Liter Milch verarbeitet. Dies sind täglich zirka 1900 Liter von rund 200 Kühen.

Sennenbeizli zum Verweilen

Interessant ist auch zu erfahren, wie die gesamte produzierte Menge an Alpkäse aufgeteilt und mehrheitlich durch die Alp vermarktet wird. Rund fünf Tonnen werden von den Bestössern der

Alp zur Selbstversorgung und für den Direktverkauf zurückgenommen. Sechs Tonnen Käse gehen in den Detailhandel, und mit ungefähr sechs Tonnen wird der Käsegrosshandel bedient.

Auf der Alp Kohlschlag ist der Besuch des Sennebeizli ein besonderes Erlebnis. Raffael Perini, der junge Gastwirt, bereitet wahrschafte Mahlzeiten wie Käseschnitten, serviert auf Holzstammscheiben, zu. Wer mit der Philosophie des «gelben Krönchens» vertraut ist, wird zudem feststellen, dass Kohlschlag mit seinen Produkten ein vom Trägerverein Culinarium zertifizierter Alpbetrieb ist.

Lagerkapazitäten

Für den Verkauf des Alpkäses nutzt die Alpkorporation zusätzliche Absatzmöglichkeiten, wie zum Beispiel am Grossanlass der Alpbefahrt, an Viehschauen, Märkten, Degustationen in Einkaufszentren. Weil die Lagerkapazitäten für den Käse auf der Alp gering sind, hat die Korporation in Mels ein Käselager in einem Felsenkeller angemietet, mit Lagerkapazitäten für mindestens 3000 Käselaibe. In dieser Felskaverne entsteht der höhlengereifte Kohlschlag Alpkäse.

