

MEIN SOMMER UNTER ZICKEN

Heidi dringend gesucht! Weil immer mehr Bauern die Berglandwirtschaft aufgeben, braucht es Freiwillige, die den Job als Hirten für ein paar Wochen übernehmen. In der Schweiz zum Beispiel. Autorin Andrea Mertes hat die Ärmel hochgekrempelt und mitgeholfen

Fotos: Ulrike Frömel

Eine Ziegenherde zu dirigieren, ist gar nicht so leicht, wie es hier auf dem Bild aussieht...

Sie kommen. Bin ich wirklich schon bereit dafür? Gestern Morgen saß ich noch an meinem Schreibtisch in der Großstadt. Heute stehe ich im Steilgelände der Graubündner Berge und soll 260 Ziegen davon abhalten, eine Grasflanke hinaufzutrablen. Am Hang gegenüber rumpeln Steine den Pfad hinab. Helles Glockengeläut kündigt die Herde an. Es klingt wie ein Orchester auf Wanderschaft. Und ich bin für die nächsten Wochen ihre Dirigentin. Das kann ja heiter werden.

Am Abend zuvor hatte uns Ziegenhirtin Doris am blank gescheuerten Küchentisch der Alp Puzetta auf

1860 Metern Höhe eine Einführung gegeben. „Beim Hüten greift man möglichst wenig ein“, erklärt die Südtirolerin mit dem walnussbraunen Wallehaar. „Wir beobachten vor allem und bewegen uns vorausschauend dahin, wo es etwas braucht.“ Aha. Die Berner Büroangestellte Claudia, die Regensburger Erzieherin Lilo und ich, wir werfen uns fragende Blicke zu. Keine von uns hat Alperfahrung. Wir sind als Freiwillige hier. Für ein paar Wochen dürfen wir in das Leben einer Sennerin auf der Ziegenalp hineinschnuppern. Die Sache ist die: Alpen sind Kulturlandschaften, über Jahrhunderte von Menschen gemacht. Weil





Unsere Autorin entdeckt die Freuden des einfachen Lebens: frisch gebackenes Brot und handgemachter Käse, der über viele Wochen im Hüttenkeller reift

aber immer mehr Bauern ihre traditionelle Berglandwirtschaft aufgeben, wächst wieder Wald über das, was einmal Heidi-Idyll war. Auch im Val Medel, einem magisch grünen Seitental im Schweizer Kanton Graubünden, ist das so. Jedes Jahr holt sich der Wald Almflächen in der Größe von vier Fußballfeldern zurück. Damit verschwindet nicht nur die Bergromantik, sondern auch Artenvielfalt. Erst wo Kühe, Schafe oder eben Ziegen die Wiesen frei halten und den Wald zurückdrängen, entsteht Platz für Kräuter und Blumen. In ihrem Gefolge flattern Schmetterlinge herbei, kriechen Kreuzottern heran, kreist der Steinadler.

Der erste Arbeitstag als Hirtin

Oberhalb des Val Medel liegt die Puzetta. Sie ist ein Pionierprojekt, um den Verfall der Alpwirtschaft zu stoppen. Seit die Stiftung Bergwaldprojekt hier eingesprungen ist, weiden in dem steilen, schwer zugänglichen Gebiet wieder Ziegen. Die Tiere gehören einer Bauerngenossenschaft, das Bergwaldprojekt organisiert für sie den Alpbetrieb. Mit vier festen Mitarbeitern, die von Juni bis Oktober fürs Hüten, Melken und Käsen zuständig sind. Und vier bis sechs Freiwilligen, die sie dabei wochenweise unterstützen. Eine davon bin ich. Heute ist mein erster Tag. Begonnen hat er um kurz vor fünf Uhr mit der Weckmelodie aus Claudias Smartphone.

Aus tiefen Träumen schrecke ich auf und stoße mit dem Kopf gegen die Querbalken des Matratzenlagers. Wo bin ich? Wie komme ich aus diesem Schlafsack raus? Regnet es etwa? Aus dem Nachbarbett tönt ein Seufzer. Wie stand es doch gleich in der Jobbeschreibung? „Keine Freizeit, dauerhafte Abhängigkeit von Tier und Wetter erfordern von den Teilnehmenden große Belastbarkeit und

Teamfähigkeit.“ Müde schlüpfte ich in meine Latzhose und stapfte zum Stall. Bei Familie Huhn, die für den Eiernachschub sorgt, ist noch alles still. Nicht einmal das Federvieh steht zu solchen Zeiten auf. Ich blicke schlaftrunken gen Himmel. Sterne, überall.

Zweimal täglich werden die Ziegen gemolken. Unser Beitrag dazu ist denkbar einfach. Sobald Doris die Tiere in den Pferch getrieben hat, sollen wir die Milchziegen von denen trennen, die schon trocken gestellt sind, also keine Milch mehr geben. Ein weißes Klebeband an der Glocke bedeutet Milchziege, ein rotes steht für alle anderen. Kinderleicht. Das Streulicht einer Stirnlampe leuchtet mir entgegen: „Du treibst sie mir zu, ich trenne sie?“, fragt Claudias Stimme dahinter. „Genau so machen wir das“, rufe ich zurück. Es braucht nur eine halbe Stunde, bis aus diesem einfachen Plan ein komplexes Chaos entstanden ist. Und wir in einem Gewirr aus widerständigen Leibern feststecken.

So eine Ziege ist ein Schilderwald auf vier Beinen. Mit dem Unterschied von Rot und Weiß ist es da nicht getan. Die eine Geiß hat zusätzlich noch gelbe Markierungen am Horn und gehört deshalb gesondert sortiert, sieht das jedoch nicht ein. Die andere hat eine Entzündung am Euter und kommt trotz Protest erst zum Schluss dran, der Hygiene wegen. Die nächste Geiß lässt man wiederum besser nicht zu lange warten, denn sie überbrückt Phasen der Langeweile mit Hornstößen. Die übernächste gibt nur Milch, wenn sie im Melkstand hinter ihrer Freundin steht. Im Mädchenpensionat kann es nicht mehr Zicken geben als hier. Was ich an diesem Morgen noch nicht verstehe: Geißen sind Persönlichkeiten. Und als solche wollen sie auch behandelt werden. So wie Finia, im Januar geboren und ein bisschen verrückt. Sie weigert sich prinzipiell, dasselbe zu tun wie alle anderen. Oder das Böckchen Kanal, das mit der Flasche aufgezogen wurde und deshalb verschmust ist wie ein Kater. Oder Anita, die weiße Geiß mit der Nummer eins. Der Bauer wollte sie schlachten lassen, weil sie nicht mehr trächtig wird, also auch keine Milch mehr gibt. Doch sein Sohn hat es ihm verboten. Schließlich ist Anita 17 Jahre alt. Nun bekommt sie ihr Gnadenbrot und bleibt an manchen Tagen lieber bei der

»



1 Landschaft als Bühne: Unter dem roten Dach der Alp Puzetta im Kanton Graubünden fließt die Milch vom Melkstand direkt in die Käserei.
2 Senner Christoph mit den Schätzen aus seinem Keller: Für den leckeren Ziegenkäse Caschiel Caura d'Alp Puzetta liefern die Tiere jeweils etwa einen Liter Milch pro Tag. 3 Zwischen Melken und Alpauftrieb werden die Tiere in Ruhe gelassen und einfach nur beobachtet. Diese Appenzeller Ziegen lassen sich eine Bergkiefer schmecken





1 Am blank gescheuerten Holztisch der Puzzetta wird jeden Tag gekocht, gegessen, geratscht, gelacht. Und natürlich viel über die Viecher und ihre Macken diskutiert. 2 Grüezi, Milchziege! Die weißen Aufkleber an der Glocke zeigen den richtigen Platz für den Melkstand an. Diese Ziege schaut neugierig, wann sie endlich an der Reihe ist. 3 Hirtin Claudia vor dem Panorama der Gletscherwelt: Die Schweizer Büroangestellte genießt die Ruhe der Berge. Die Ziegen grasen in weiter Entfernung



Hütte, das Laufen fällt ihr schwer. Doch jeden Abend läuft sie der Herde entgegen und begrüßt sie meckernd.

7 Uhr: Nach dem Melken dürfen die Ziegen auf ihre Morgenweide, während wir uns zum Frühstück mit frisch gebackenem Brot versammeln. Senner Christoph kommt aus der Käseerei und bringt den Lohn der Mühlen mit: einen Halbhartkäse aus 100 Prozent Ziegenmilch, genannt Caschiel Caura d'Alp Puzzetta. Die Bündner Strahlenziege auf dem Deckblatt schaut stolz. Zu Recht, meine ich. Noch nie hat mir ein Bergkäse so gut geschmeckt.


Um 8 Uhr bläst Doris ins Horn, es ist das Startsignal für die Herde. Wer nicht zum Hüten eingeteilt ist, nimmt jetzt die Säge in die Hand und geht junge Fichten fällen. Weiden, entbuschen, Zäune reparieren, Schweine füttern, Käse schmieren. Die Arbeit in einer Alpwirtschaft hört niemals auf. Am späten Nachmittag folgt ein zweites Melken, wird der Stall gewienert und das Melkzeug desinfiziert. Wenn um neun Uhr abends die letzte Stirnlampe erlischt, ist nur noch das Plätschern des Brunnens zu hören. Stille senkt sich über das rote Aluminiumdach.

Jeder Tag hat seinen festen Rhythmus. Er schafft Struktur, er verändert uns. Nach einer Woche lassen Claudia, Lilo und ich uns von den Zicken nicht mehr aus der Ruhe bringen. „Geißen san Personal Trainer in Gelassenheit“, sagt Doris dazu und krault ihrem Hütehund Samo die Schlappohren. Ihr Blick wandert

über das Plateau, auf dem wir sitzen, zu den weit entfernt grasenden Ziegen, über Alpenrosen und Heidelbeeren bis zu den Gletschergipfeln. Ich nehme mir fest vor, etwas von dieser Ruhe zurückzubringen ins Tal.

Alles im Griff auf dem Gipfel?

Ein paar Tage später stehe ich in der Mittagshitze am Anstieg zum 2400 Meter hohen Piz Ault. Eine Wegmarkierung in Rot-Weiß zeigt, wo es weitergeht. Dahinter fällt das Gelände jäh ab. „Dein Job ist es, den Gipfelpfad zu patrouillieren“, hatte Doris mir aufgetragen. Möglichst keine Ziege soll den Felsbruch absteigen. Das klappt prima. Exakt bis zu dem Moment, an dem die erste Geiß da unten interessante Kräuter erschnuppert. Und ihre gesamte Clique zum Essen einlädt. Mir schießt eine Szene aus „Herr der Ringe“ durch den Kopf: „Du kommst hier nicht durch“, ruft der Magier Gandalf und rammt seinen Zauberstab in den Boden. Mit meinem Hirtenstock aus Haselnuss versuche ich dasselbe. Ergebnis? Gleich null.

Für einen kurzen Moment meine ich, aus dem Blöken der Geißen ein meckerndes Lachen zu hören. Ich, eine Dirigentin der Herde? Von wegen! Ich bin nur Gast in dieser wunderbaren, rauen Welt. Und begreife in diesem Moment zweierlei. Erstens: Es braucht Geduld, um das einfache Leben zu verstehen. Zweitens: Gelassenheit kann sich nur leisten, wer auch verdammt schnell laufen kann. 



Das Alpteam mit Senner Christoph (links) und Hirtin Doris (rechts). In der Mitte: die freiwilligen Helfer und Mitarbeiter des Bergwaldprojekts

REISEINFOS

DAS PROJEKT

Die Schweizer Stiftung Bergwaldprojekt engagiert sich für den Erhalt ökologisch wertvoller Alplandschaften. Gemeinsam mit lokalen Ziegenbauern betreibt sie die Alp Puzzetta, gemeinsam mit einer Pächterfamilie seit 2014 zudem die Kuh- und Ziegenalp Madris. Beide Projekte sind im Kanton Graubünden beheimatet und suchen auch 2016 wieder freiwillige Helfer. Infos und Anmeldung: bergwaldprojekt.ch.

DIE PUZZETTA

Eine Mini-Auszeit als Hirtin auf der Alp Puzzetta dauert zwei bis vier Wochen.

Die Arbeitstage sind mit durchschnittlich zwölf Stunden sehr lang, geschlafen wird max. zu acht im Matratzenlager. Das Hüten der Tiere im Steilgelände verlangt Trittsicherheit und eine gute Grundkondition. Kost und Logis sind gratis. Ab Mitte Februar beginnt die Anmeldung für die Saison 2016, die wenigen Plätze sind rasch ausgebucht.

DIE JOBBÖRSEN

Lust auf eine ganze Saison mit den Tieren? Dann heißt es fix sein: Die Plätze für die nächste Saison werden früh im Jahr vergeben. Stellen in Deutschland vermittelt der Almwirtschaftliche Verein

Oberbayern e.V. (Tel. 0 80 25/50 44, almwirtschaft.net). Für Neugierige ohne Erfahrung mit Kühen oder Ziegen gibt es hier auch Infos zu Tierhaltungskursen. Stellen in Österreich über almwirtschaft.com. Tolles Portal für Jobs in der Schweiz, aber auch zum Lesen, Nachdenken, Lachen: zalp.ch.

JEDEM SEINE ALP

Eine Alm wäre super, nur bitte ohne Tiere? Viele Bauern vermieten aufgebene Alphütten auch wochenweise für eine Auszeit in den Bergen, zum Beispiel unter almliet.com, huetten.org oder huetten.com.