



BauernZeitung /Zentralschweiz-Aargau
6210 Sursee
041 925 80 40
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'349
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 13
Fläche: 53'383 mm²

Für das Älperleben gerüstet

Alpsennenkurse / Insgesamt fünf Lehrgänge zum Jahresanfang beweisen das ungebrochene Interesse am Alpkäse.



Ob der Bruch wohl stimmt? Käsemeisterin Hedi Gisler macht die Probe, beobachtet von den interessierten Teilnehmerinnen und Teilnehmern.

(Bild Robi Kuster,)

SEEDORF Seit rund 20 Jahren finden in Seedorf Alpsennenkurse statt. Das Interesse ist nach wie vor gross. Wie die Leiter des Kurses, Christoph Mächler und Hedi Gisler sagten, seien es nicht nur künftige Alpsennen, welche die Kurse besuchten. Viele interessierten sich einfach für die Verarbeitung von Milch zu Alp-

käse und anderen wertvollen und schmackhaften Milchprodukten.

Internationales Interesse

Die 15 Teilnehmerinnen und Teilnehmer setzten sich denn auch aus allen Teilen der Schweiz und aus allen Berufszweigen zusammen. Da war selbst Dr. Rike Stotten, die wissenschaftliche

Mitarbeiterin an der Universität Innsbruck, dabei. «Für mich ist der Schweizer Alpkäse einfach der beste», meinte sie. Dies sagte sie nicht von ungefähr, da sie schon auf der Musenalp im Isenthal und auf der Mägisalp im Berner Oberland zu Gast gewesen war. Nur wenige von den Teilnehmern werden aber im



BauernZeitung /Zentralschweiz-Aargau
6210 Sursee
041 925 80 40
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'349
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 13
Fläche: 53'383 mm²

nächsten Sommer eine Alp betreuen und selber Alpkäse herstellen. Bei den meisten überwog einfach das Interesse oder sie hatten eine Beziehung zum Alplernen über die Eltern oder Verwandte.

Für Ernsteinsatz gerüstet

Ganz anders die 21-jährige Daniela Reichmuth und Cornel Fässler (23) aus Rothenthurm. Sie möchten im nächsten Sommer im Bisisthal zusammen auf die Alp Geitenberg und dort selber Käse herstellen. Er ist gelernter Landmaschinenmechaniker und sie Verkäuferin. Daniela meinte auf die Frage nach dem Grund zum Alpsennenkurs: «Wir wollten einfach Grundkenntnisse zum Käsen bekommen, um die Alp von Cornels Vater gut führen zu können.»

Qualifizierte Leitung

Die Alpsennenkurse stehen

unter der kundigen Leitung des Käsermeisters und milchwirtschaftlichen Beraters vom Strickhof, Christoph Mächler und der Käsemeisterin aus Uri, Hedi Gisler. Christoph Mächler stammt aus Hütten bei Zürich und ging selber schon fünf Mal auf die Alp. Heute besucht er die Alpen noch als milchwirtschaftlicher Berater. Die Anfrage für die Kursleitung bekam er von der landwirtschaftlichen Schule in Seedorf. Deren Schüler nehmen auch regelmässig an den Alpsennenkursen teil. Diese sind dann im Schulprogramm integriert und werden auch mit Noten versehen. Der grössere Teil der Teilnehmenden kommt jedoch von auswärts und übernimmt die Kosten selber.

Schwarz auf weiss

Am Ende des fünftägigen Kurses erhalten sie ein Diplom, welches

ihnen die Teilnahme bestätigt. Wie Christoph Mächler sagte, gebe es noch andere ähnliche Kurse wie in Seedorf, so zum Beispiel auf dem Plantahof in Landquart GR. Die Kurse in Seedorf beinhalten die Herstellung und Pflege von Käse und Spezialitäten sowie Theorieblocks und Unfallverhütung.

Fester Bestandteil

Die meisten Teilnehmer seien einfach an Neuem und am aktiven Mitmachen interessiert. Wie Daniela Reichmuth betonte, habe das Diplom des Alpsennenkurses einen grossen Wert für sie. Die Aufmerksamkeit der Kursteilnehmer bei den Theorieblocks machte dies auch bei allen übrigen deutlich. Das Interesse für den Alpkäse scheint ungebrochen. Die Alpsennenkurse sind nicht mehr aus Seedorf wegzudenken.

Robi Kuster