

# WIE DER ALP-KÄSE ZUM KULTURERBE WIRD

RADAR

VON MYRIAM SCHLEISS

Wer das Appenzellerland besucht, seine Geschichte und sein Brauchtum erforscht, kommt nicht um den Appenzeller Käse herum. Die Herstellung und Vermarktung des traditionsreichen Produkts prägt sowohl die Landschaft wie auch die lebendigen Traditionen der Region. Die Alpfahrt, die Sennenschnitzerei und -sattlerei oder die Bauernmalerei mit ihren Darstellungen von Alltags Szenen auf der Alp sind nur ein paar Beispiele der vielfältigen Ausdrucksformen dieser engen Beziehung zwischen Land, Mensch und Tier. Ähnliches ist seit dem Mittelalter auch in anderen Kantonen und Regionen der Schweiz bezeugt, beispielsweise im Greyerzerland, im Berner Oberland, im Wallis oder im Tessin. Schweizer Alpkäse gibt es in den unterschiedlichsten Formen, Farben und Geschmacksrichtungen. Eines haben die Produkte jedoch gemeinsam: Sie werden in den Sommermonaten auf den Schweizer Alpweiden mittels jahrhundertaltem Fachwissen und mit über Generationen hinweg überlieferten Handgriffen hergestellt. Die von vielen Schweizer Viehzüchterinnen und Viehzüchtern betriebene Sömmerung zeugt von einem besonderen Bezug zur produktiven Nutzung des Alpenraums. Obwohl das Weideland im 19. Jahrhundert auch auf das Flachland ausgedehnt wurde, konnte die Alp ihre besondere wirtschaftliche Funktion stets erhalten und die Herstellung von renommierten Käse- oder Fleischprodukten ermöglichen.

Um die Bewahrung der Tradition zu unterstützen und gleichzeitig die Öffentlichkeit für deren Bedeutung und Nutzen zu sensibilisieren, soll die Alpsaison auf die Liste des immateriellen Kulturerbes der Unesco aufgenommen werden.

Eine entsprechende Kandidatur wurde vom Bundesamt für Kultur Ende März 2022 bei der Unesco eingereicht. Aufgrund eines Beschlusses des Bundesrates im Jahr 2014

wurden bisher acht lebendige

**«DIE UNESCO-KANDIDATUR FÖRDERT EIN BREITES VERSTÄNDNIS DER SCHWEIZER ALPWIRTSCHAFT ALS EINE GESAMTHEIT VON WISSEN UND PRAKTIKEN.»**

Traditionen für eine solche Kandidatur ausgewählt, darunter beispielsweise die Basler Fasnacht, die Schweizer Uhrmacherkunst und Kunstmechanik oder die Fête des Vignerons in Vevey. Sie alle zeichnen sich durch gemeinschaftliche Aktivitäten aus, welche durch starke soziale Interaktionen geprägt sind und sich über lange Zeit in der Gesellschaft verankert haben. Ausgearbeitet wurde die Kandidatur «Alpsaison» von einer Arbeitsgruppe von Fachpersonen, welche wiederum von einem Netzwerk von interessierten Kreisen unterstützt und beraten wurde. Die Eingabe fördert ein breites Verständnis der Schweizer Alpwirtschaft als eine Gesamtheit von Wissen und Praktiken, die sich den sich verändernden Bedingungen ökologischer und wirtschaftlicher Art anpassen und vielfältige kulturelle Ausdrucksformen hervorbringen. Herausforderungen in Bezug auf die Bewahrung der Tradition - wie zum Beispiel das komplexe Gleichgewicht zwischen Alpbewirtschaftung, Nachhaltigkeit und Bergtourismus - sollen mit entsprechenden Massnahmen gemeinsam angegangen werden. Über die Aufnahme der Alpsaison auf die Liste des immateriellen Kulturerbes wird die Unesco frühestens per Ende 2023 entscheiden.

**Myriam Schleiss**, \*1980 in Zürich, ist im Kanton Waadt aufgewachsen. Seit 2018 leitet sie den Dienst Kulturelle Teilhabe im Bundesamt für Kultur.

GEDÄCHTNIS

## APPENZELLER BERUFSSPEZIALITÄTEN

DER APPENZELLER KÄSE IST EIN EIGENTLICHER EXPORT-SCHLAGER, UND ZWAR NICHT ERST SEIT WENIGEN JAHREN ODER JAHRZEHNTE. DIE MILCHWIRTSCHAFT IM APPENZELLERLAND PRÄGT AUCH LANGE UND BIS HEUTE DIE LANDSCHAFT UND BRACHTE SPEZIFISCHE BERUFE, BESONDERE ARBEITSTEILUNGEN SOWIE TYPISCHE KULTURELLE ERZEUGNISSE HERVOR.

Viehwirtschaft. Dabei spielte die Möglichkeit der Alpwirtschaft eine wichtige Rolle: Da das Vieh während einiger Wochen auf der Alp war, wurden die Talwiesen für die Heugewinnung und somit für die Überwinterung des Viehs geschont.

### SENKEN UND HEUBAUERN

Die extensive Viehhaltung im Appenzellerland drängte den Getreidebau seit dem 14. und 15. Jahrhundert mehr und mehr zurück. Die Konzentration auf die Viehwirtschaft war denn auch nur dank der Versorgung mit dem Grundnahrungsmittel Getreide

le Höfe zu grosse, halbleere Ställe besaßen. Die Heimweber mit Bauernhöfen verfügten über viel Heu, das sie selber nicht brauchten. Das bot die Voraussetzung für eine Arbeitsteilung, die einzigartig war: Alpennen, die grosse eigene Viehbestände hatten, hüteten über die Sommermonate ihr Vieh auf den Alpen des Alpsteins. In den Wintermonaten mieteten sie sich bei den Heimwebern mit Bauernhof ein. Letztere stellten den Sennen Stall, Unterkunft und Heu für das Vieh zur Verfügung, weshalb sie auch «Heubauern» genannt werden. War der Heuvorrat eines Heubauern aufgebraucht, zogen die Sennen mit ihrem Vieh zu einem nächsten weiter - also eine fast nomadische Lebensweise.

### KÄSEGROSSISTEN

Eine weitere Arbeitsteilung bestand zwischen den Sennen und den Gremplern. Obwohl der Begriff «Gremplern» eher für das Trödeln oder Krämer von Kleinhändlern benutzt wurde, waren die Molken-grempler im Appenzellerland Grosshändler. Die Sennen verkauften den Molken-gremplern den Käse, den sie auf der Alp herstellten. Letztere pflegten den Käse bis zur Handelsreife in ihren Talliegenschaften, um ihn und die Butter in der Umgebung und teils auch über den Bodensee zu verkaufen. Die grösste Käse- und Butter-Abnehmerin war die Stadt St. Gallen.

«Seit dem 15. Jahrhundert ist bekannt, dass Appenzeller Käse ein wichtiges Handelsgut war.»

In einem um 1200 geschriebenen Verzeichnis von Abgaben an das Kloster St. Gallen folgt an erster Stelle das Appenzellerland mit «caseos alpinos», also Alpkäsen. Wie gross diese waren und ob es sich dabei bereits um Hartkäse oder noch um zigerartige Weichkäse handelte, die im Mittelalter verbreitet waren, entzieht sich unserer Kenntnis. Seit dem 15. Jahrhundert ist hingegen bekannt, dass Appenzeller Käse ein wichtiges Handelsgut war. Wie andere voralpine und alpine Gebiete der Schweiz verlegte sich das Appenzellerland auf die

de aus dem St. Galler Fürstenland und aus Süddeutschland möglich. Im Laufe der Zeit wandten sich zudem eine zunehmende Zahl von Appenzeller Bauern von der Viehwirtschaft ab und der Textilwirtschaft zu: Seit dem 16. Jahrhundert verdienten viele Bauernfamilien ihren Unterhalt als Heimweber und hatten nur noch Kühe für den eigenen Milchbedarf. Die Folge davon war, dass vie-



Oben: Auf dem Gemälde von Johannes Zülle aus dem Jahr 1874 sieht man im Vordergrund drei bepackte Pferde, sogenannte Gremplerpferde, die Milchprodukte transportieren.



Unten: Das Fahrimer-Bödeli von Conrad Starck aus dem Jahr 1821 mit dem Spruch «Die Kuh ist freilich nur ein Thier, allein wie nützlich ist sie dir» bringt zum Ausdruck, was es brauchte, um einen guten Alpkäse herzustellen: eine Milchkuh und den Alpennen.

Die Molkengrempler vereinbarten mit den Sennen in der Regel Abnahmeverträge für ein ganzes Jahr. Den Alpkäse holten sie regelmässig mit ihren Pferden bei den Sennen ab. «Die Pferde, durch welche aller Transport geschieht, tragen die Lasten auf hölzernen Sätteln. [...] Sie sind bisweilen mit grossen bunten Decken und mit Schellen so sehr aufgeputzt, dass man glauben könne, es wäre der Bagagezug eines vornehmen Herrn», beschreibt Johannes Gottfried Ebel 1798 einen Zug Gremplerrosse.

#### STEIN ALS ZENTRUM DER MOLKENGREMPLER

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts - als der Käse vorwiegend auf der Alp und noch nicht in Talkäsereien gefertigt wurde - gab es in Ausserrhoden 25 Molkengrempler. Beinahe die Hälfte von ihnen war 1834 in Stein ansässig, während sich die restlichen Molkengrempler mit Pferden fast ausgeglichen auf die Gemeinden Hundwil, Urnäsch und Gais verteilten.

#### DIE STIFTUNG FÜR APPENZELISCHE VOLKSKUNDE

Die Appenzeller Bauernmalerei bringt die grosse Bedeutung der Alpwirtschaft als Grundlage für die Herstellung von Alpkäse zum Ausdruck. Die in den 1970er-Jahren gegründete Stiftung für appenzellische Volkskunde ist Eigentümerin einer umfassenden Sammlung verschiedener bildlicher Darstellungen auf Sennestreifen, Eimerbödeli und Gemälden, die in den Museen in Stein, Urnäsch, Herisau und Heiden ausgestellt sind. Die Stiftung, deren Auftrag das Sammeln, Erforschen und Vermitteln ist, wird auch von der Dr. Fred Styger Stiftung, Herisau, unterstützt. Damit kann unter anderem die Forschungs- und Vermittlungstätigkeit der Kuratorin Dr. Nathalie Büsser, einer Expertin im Bereich Geschichte des alpinen Raums und der ländlichen Gesellschaft, bestritten werden.

**WEE**  
mehr auf [obacht.ch](http://obacht.ch)



Auf dem beim Publikum beliebten Gremplerross im Museum Herisau stehen die Initialen von Hans Müller sowohl auf dem Zaumzeug als auch auf der Plane.

An der in Stein lebenden Familie Müller lassen sich beispielhaft mindestens fünf Generationen als Grempler nachverfolgen: Der Molkengrempler Johannes Müller (1793-1870), genannt «Jungen Hanneslis», wohnte in der Grub. 1874 fertigte der Sennstumm-Maler Johannes Zülle als Auftragsarbeit ein Gemälde von einem Grempler mit drei Saumpferden an. Auf dem Bild ist über der Traglast des ersten Pferdes das sogenannte Gremplertäfelchen als Standeszeichen erkennbar; die beschrifteten Wachsdecken ermöglichen die Zuordnung der Gremplerpferde an Hans Müller (1821-1900), dem Sohn des oben genannten Johannes. Aus Steuerregistern lässt sich weiter ableiten, dass auch Hans Müller bis zu seinem Tod in der Grub lebte. Sein Sohn Jakob (1856-1902) verbrachte ebenfalls sein Leben im selben Haus mit Remise, Stadel und Käsekeller. Nach dem Tod von Hans und Jakob übernahm 1903 wiederum Jakobs Sohn, ebenfalls Jakob (1879-1949), den Betrieb. In seinem Nachruf aus dem Jahr 1949 ist zu lesen, dass er als junger Mann den väterlichen Hof mit Gremplerei und Fuhrhaltung übernommen und sich als Fahrer, Säumer, Handhub, Senn und Käser von Appenzeller- und Emmentalerkäse eine vielseitige Ausbildung erworben habe. Zudem war er Gemeinderat, Gemeindehauptmann und Kantonsrat. Kurz vor seinem Tod übergab er dem Museum Herisau ein Gremplerross. Das ausgestopfte Pferd mit originaler Schmalz-Packung, Zaumzeug von 1787 und bemalter Schutzblende ist - zur Freude vieler - heute noch dort ausgestellt.

«Obwohl der Begriff «Grempelein» eher für das Trödeln oder Krämer'n von Kleinhändlern benutzt wurde, waren die Molkengrempler im Appenzellerland Grosshändler.»

- Text: Ursula Butz und Stefan Sonderegger
- Bilder: Appenzeller Volkskunde-Museum Stein, Depositum Sammlung S; Stiftung für appenzellische Volkskunde; Museum Herisau, Fotografie: Jürg Zürcher
- Quellen und Literatur: Johann Gottfried Ebel: Schilderungen der Gebirgsvölker der Schweiz, Erster Teil, Leipzig 1798, S. 127; Appenzellische Jahrbücher 1949, S. 59; Rudolf Hanhart; Stefan Sonderegger: Appenzeller Bauernmalerei, Herisau 1998, S. 46-47; Schweizerisches Idiotikon, Bd. II, Sp. 737; Hans Koller: Stein AR - einst ein wichtiger Stützpunkt des Molkengremplerberufes, Stein 2021; Johann Martin Schirmer: Der Sammler in den Alpen; StAAR, Ms. 35, S. 792; StAAR, Ca.C12-18-16-02-01; Steuerrödel von Stein, 1879-1919; StAAR, Ca.N3-05-02 bis Ca.N3-05-15; StAAR, Cb.D.05-23, Cb.D.05-26, Cb.D.05-29, Cb.D.05-33; StAAR, D.05-23.

**Dr. Ursula Butz**, \*1986, ist wissenschaftliche Archivarin im Staatsarchiv Appenzell Ausserrhoden.

**Prof. Dr. Stefan Sonderegger**, \*1958, ist Historiker, Präsident der Stiftung für appenzellische Volkskunde und lehrt an der Universität Zürich.

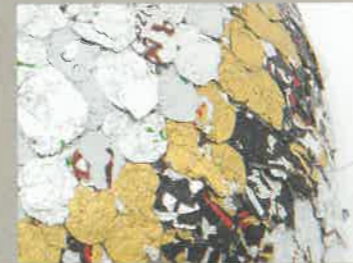
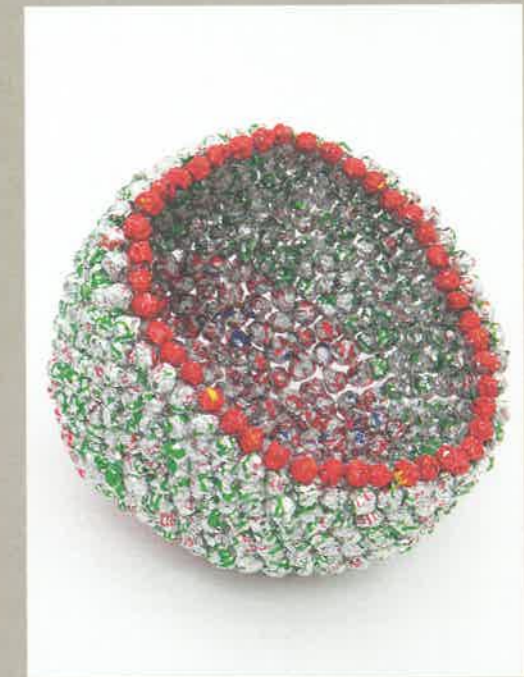
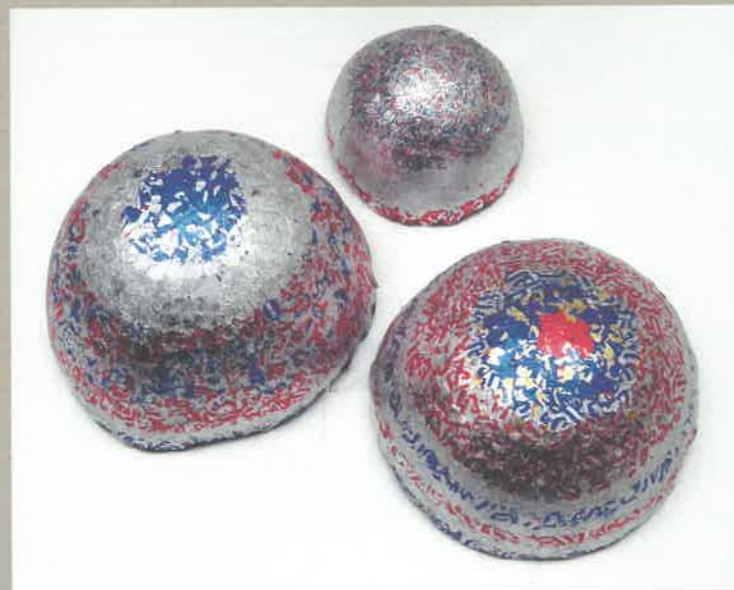
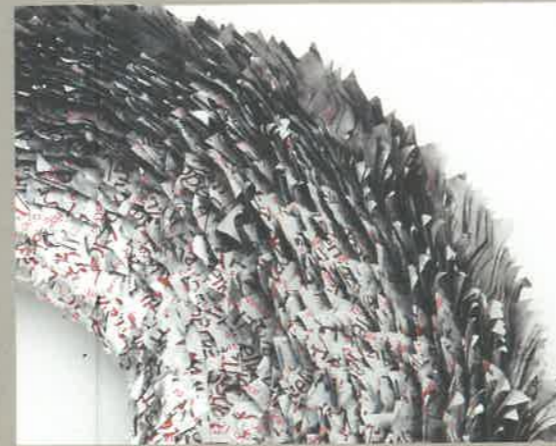


Das Kulturblatt aus  
Appenzell Ausserrhoden

# OBACHT KULTUR

N°42 | 2022/1

SO EIN KÄSE



[www.obacht.ch](http://www.obacht.ch)  
[www.ar.ch/kulturfoerderung](http://www.ar.ch/kulturfoerderung)

BRENDA  
OSTERWALDER, AUF-  
TRITT | VERENA SIEBER-  
FUCHS, UMSCHLAG | STEFF  
SIGNER, BILDBOGEN | GE-  
ROLD SPÄTH, FRISCHLUFT |  
MYRIAM SCHLEISS, RADAR |  
DOMINIK FLAMMER,  
FENSTERBLICK |  
U.V.M.