



Darstellung der Alpfahrt auf einem Kasten, um 1820.

Aufsteiger

WIE DAS SENNENTUM ENTSTAND

◆ **Geschichte** Was brachte Menschen auf die Idee, mit ihrem Vieh in die Berge zu ziehen? Die Entstehung der Alpwirtschaft hat viel mit der mittelalterlichen Globalisierung zu tun. ——— MARTIN WINKEL

Glückliche Kühe und würziger Käse, harte Arbeit, aber in der Freiheit der Berge, fernab von der Hektik der Stadt – so in etwa sieht das Klischee eines Alphernters aus. Dabei haben gerade die Städte entscheidend zur Entstehung der Alpwirtschaft beigetragen: Im Mittelalter stand die Landwirtschaft vor der Herausforderung, die rasant anwachsende Stadtbevölkerung ernähren zu müssen. Man brauchte mehr Produktionsfläche und begann darum, in bergigen Gegenden auch höher gelegene Flächen zu nutzen. Und dies nicht nur in den Alpen: Die Alpwirtschaft hat sich auch in den Pyrenäen und in den Bergen Skandinaviens herausgebildet.

In der Schweiz war die Stadtbevölkerung aus heutiger Sicht noch überschaubar: Genf zum Beispiel hatte um das Jahr 1100 nicht mehr als 1350 Einwohner, Mitte des 13. Jahrhunderts waren es schon 3800. Und im Vergleich zu heute waren die Ernteerträge deutlich geringer. Darum nutzte man das flache Umland der Städte vor allem für den Ackerbau und für die Heuernte. Als Weideland für die Viehwirtschaft dienten den Sommer über die hoch gelegenen Alpweiden.

Es ging um Geld, nicht um Romantik

Die räumliche Trennung von Feld- und Weidewirtschaft wurde im ausgehenden Mittelalter durch die globalisierten Handelsbeziehungen noch verstärkt: Hart-

käse aus dem Greyerzerland, dem Berner Oberland und der Innerschweiz entwickelte sich zum Exportschlager, ebenso Trockenfleisch. Nicht zuletzt als haltbarer Proviant für lange Handelsreisen wurden diese Schweizer Erzeugnisse in die Städte Oberitaliens geliefert. Von dort kamen Getreide und andere Erzeugnisse im alpenquerenden Handelsverkehr zurück.

Der Historiker Stefan Sonderegger kennt die Geschichte der Alpwirtschaft, vor allem in der Ostschweiz – als Leiter des Stadtarchivs der Ortsbürgergemeinde St. Gallen sitzt er direkt an der Quelle. Mit Hirtenromantik habe die Entstehung der Alpwirtschaft nichts zu tun, sagt er. Dieses klischeehafte Bild sei



Die Ansicht der Kammkehr, der Koth, Kasten, und Staübern, 1854.

Bauernmalerei aus dem Kunstmuseum St. Gallen: Bartholomäus Lämmliers Darstellung einer Viehweide von 1854.

Fotos: Stefan Rohrer

erst im 19. Jahrhundert in bürgerlichen Kreisen entstanden. «Im Mittelalter ging es um knallharte wirtschaftliche Interessen», erklärt Sonderegger.

Aus alten Dokumenten hat der Archivar rekonstruiert, wie die sogenannten Viehgemeinschaften ab dem Mittelalter funktionierten: «Bürger, etwa Metzger, aber auch städtische Institutionen wie das Heilig-Geist-Spital St. Gallen, gaben einem Bauern das Startkapital für den Viehkauf. Der Bauer musste für Unterbringung und Fütterung der Tiere sorgen, konnte dafür aber die Zugkraft, den Dung und die Milch nutzen.» Das Ziel dieses mittelalterlichen Joint Ventures – Sonderegger nennt es auch Kuh-Leasing – war die Vermehrung des Viehbe-

stands: Von dieser Wertsteigerung profitierten der Bauer und seine städtischen Kapitalgeber zu gleichen Teilen.

Strenge Regulierung

Die ersten schriftlichen Quellen zur Geschichte der Alpwirtschaft sind älter als die Eidgenossenschaft: Im Jahr 1114 wird die «Oberallmeindkorporation» Schwyz in einer Urkunde erwähnt – die Alpweiden gehörten allen Grundbesitzern gemeinsam, waren also Bestandteil der Allmend. Nur ein Jahr jünger ist das erste Pflichtenheft für die Herstellung von Greyerzer Alpkäse. In späteren Dokumenten findet sich eine Vielzahl von Regeln für die Alpwirtschaft. «Sie waren Ausdruck des steigenden Produktions-

drucks, dem die Bauern ab dem frühen 14. Jahrhundert ausgesetzt waren», erklärt die Archäologin Brigitte Andres. Im Rahmen ihrer Doktorarbeit hat sie zahlreiche Ruinen von Alpgebäuden in der Region Oberhasli im Berner Oberland untersucht und die Befunde mit schriftlichen Quellen verglichen. Diese historischen Dokumente erzählen meist von juristischen Auseinandersetzungen wie zum Beispiel Grenzstreitigkeiten. Die alten Weiderechte wurden gegen Neuzuzüger verteidigt und sollten nicht in klösterlichen Besitz fallen: «Im Oberhasli wollte man die Rechte im Tal behalten», erzählt die Forscherin. «Obwohl die Region damals schon zum Stadtstaat Bern gehörte, waren ihre Bewohner ●●●

... doch vergleichsweise autonom: Sie hatten immer einheimische Ammänner.»

Über den mittelalterlichen Alltag auf der Alp ist in den historischen Dokumenten nicht viel zu finden. Neben dem Hüten der Tiere und dem Käsen waren die Hirten beispielsweise verpflichtet, nach Murgängen die Weiden von Steinen zu befreien. Festgesetzt war auch die Anzahl der Tiere, die auf einer Alp gesümmert werden durften: «Damit wollte man die Übernutzung der Bergweiden verhindern», erklärt Brigitte Andres. Schafe und Ziegen, die zunehmend vom Grossvieh verdrängt wurden, durften ab dem frühen 15. Jahrhundert nicht mehr auf den Alpweiden grasen: «Sie mussten noch weiter nach oben auf den Hochberg getrieben werden.»

Auch wenn es kaum schriftliche Zeugnisse zum Alltag der Alpherben gibt: Aus den Ruinen von Alpgebäuden lässt sich erkennen, dass in jenen Zeiten das Älplerleben extrem hart war. In der Regel gab es nur einen einzigen Raum – für die

Käseverarbeitung. Ihren Schlafplatz hatten die Hirten vermutlich auf einem Zwischenboden. Nebenräume für die Lagerung und Ställe kamen erst später hinzu: Die Kühe blieben damals auch über Nacht im Freien und wurden auf der Weide gemolken.

Vorläufer der Alpwirtschaft

Erste Siedlungen im Berggebiet gab es aber schon viel früher, wie Funde aus der Bronzezeit zeigen. Als Nomaden zu sesshaften Bauern wurden, verdrängten sie Jäger und Sammler in höhere Regionen: Ötzi, der 1991 als Mumie aufgetauchte Gletschermann, kraxelte schon vor über 5000 Jahren durch die Alpen. Später führte die Nachfrage nach Erzen und Salz dazu, dass man an den Fundorten die Berge landwirtschaftlich nutzte: Mit Kleinvieh und kälteresistenten Getreidesorten mussten sich die Bergleute selbst versorgen. Im österreichischen Salzkammergut blühte so von 800 bis 400 vor Christus die hochstehende Hallstatt-Kultur. ●



Grundmauern eines verfallenen Alpgebäudes bei Hasliberg, Breite Wald.



Bio-Bergkäse aus dem Goms

Die Bio-Bergkäserei Glurigen im Goms produziert ihren Bergkäse aus Bio-Milch, die sie von zehn Bauernfamilien bezieht. Die Höfe produzieren alle gemäss den Richtlinien von Bio-Suisse. Sie liegen auf einer Höhe von mehr als 1000 m ü. M. und bieten 230 Kühen ein Zuhause. Dass die Kühe auf saftigen Kräuterwiesen weiden, ist auch der Milch anzumerken, die dem Käse einen intensiven und aromatischen Geschmack verleiht.



Gruyère d'Alpage AOP

Seit über 500 Jahren verkäsen Senninnen und Sennen jeden Sommer frische Alpmilch zu Käse. Die Kräuter der Alpwiesen sorgen für besonders aromatische Milch, und die wiederum für besonders würzigen Käse – wie etwa den Gruyère d'Alpage. Er wird zwischen Mitte Mai und Mitte Oktober hergestellt und trägt die geschützte Herkunftsbezeichnung Appellation d'Origine Protégée (AOP). Der Gruyère d'Alpage AOC wird auf verschiedenen Alpen in den Kantonen Freiburg und Waadt produziert.