



LEBEN AUF DER ALP

EINEN BERG- SOMMER LANG

Auf dem Berg über Celerina, unweit von St. Moritz, sömmer Elmar Bigger seit Jahrzehnten grosse Viehherden. Einblicke in den harten, aber reizvollen Alltag auf Marguns kurz vor dem Alpabzug.

FOTOS: ROMANO SALIS, FILIP ZUAN



Aufstehen, wenn andere noch schlafen: Frühmorgens, um 4.30 Uhr, holen Alpher Elmar Bigger und sein Gehilfe die Milchkuhe zum Melken in den Stall.

D

ie Fahrt mit der Gondelbahn von Celerina nach Marguns an einem Vormittag Mitte September führt aus dem noch grünen Tal bald über gezuckerte Wiesen. Die grasenden Kühe lassen sich davon nicht beeindrucken, ebenso wenig Elmar Bigger. Mit offener Fleece-Jacke und wildem weissem Bart empfängt er uns auf 2'279 Metern zwischen Alphütte und Kuhstall, zwei massiven, geduckten Steingebäuden unweit der Bergstation. Neben ihm Mischlingshündin Ziba, welche dem Herrchen nicht vom der Seite weicht. „Sie wurde von ihren Geschwistern verschupft, doch heute geht es ihr gut“, sagt der Alpher zufrieden. „Den Ruf Zzzziiba! hört sie über weite Distanz; das ist wichtig, denn sie hält sich oft draussen in den Kuhherden auf.“

Seit Mitte Juni weidet das Vieh auf diesem Berg, „eine der schönsten Alpen!“, wie Bigger strahlend betont. Noch knapp zwei Wochen, dann ist hier das Sömmern vorbei, und man wird mit den rund 300 Tieren den Alpabzug

begehen. Bis zu diesem Moment ist weiterhin viel Arbeit zu verrichten – auf der Weide wie im Stall. „Um 4.30 Uhr geht's los, dann holen mein Gehilfe Ernst Kuppelwieser, Hündin Ziba und ich die 43 Milchkuhe in den Stall zum Melken.“ Fachmännisch nennt man das „Einbinden“ oder „Einstallen“. Erst nach dem Melken und der Stallwäsche sei Frühstück angesagt, bestehend unter anderem aus einem grossen Stück eigenem Alpkäse. Das Jungvieh bleibe immer auf der Weide, Tag und Nacht. „So werden die Tiere robust und erleben etwas in der Gruppe.“ Elmar Bigger zeigt mit ausgestrecktem Arm in alle Himmelsrichtungen. „Das Vieh grasst in vier verschiedenen Herden, aufgeteilt in Kälber, in die bis zweijährigen Mesen, die rund dreijährigen, trächtigen Rinder und in die Milchkuhe.“ Nebst der Alp Marguns bewirtschaftet er mit drei Mitarbeitern auch die etwas tiefer gelegenen Alpen Laret, Munt und Saluver. Die Tiere weiden abwechselnd auf den verschiedenen Alpen, je nach Vegetationsstand der Wiesen.

Es ist 10.30 Uhr. Normalerweise kontrolliert Elmar Bigger um diese Zeit Zäune, schlägt Pfähle ein, schaut auf den Weiden nach den Aufzuchtieren. Doch heute bittet er in seine



Melken im Stall, zäunen und sich um das Wohl der 43 Milchkühe kümmern – langweilig wird Alphirte Elmar Bigger während des Sömmerns bestimmt nicht. Ende September werden die Kühe für den Alpbzug geschmückt (r.).



ÜBER ELMAR BIGGER

Elmar Bigger (68) stammt aus dem St. Gallischen Vilters, wo er heute noch lebt. Auf dem elterlichen Bauernhof wuchs er mit zwei Geschwistern auf. Der gelernte Meisterlandwirt ist verheiratet und Vater von drei Kindern sowie vierfacher Grossvater. Seit 1900 pachtet die Ostschweizer Bauernfamilie für die Sömmernung des Viehs Alpen im Engadin.

ST. MORITZ SOMMER 2018



ALPBZUG IM OBERENGADIN

Seit Langem pflegt die St. Galler Äpler-Familie Bigger im Herbst den Alpbzug nach Celerina. Vor zehn Jahren begannen Frauen im Tal daraus ein Dorffest für Einheimische und Gäste zu machen. Dieses gehört seither zum festen Jahresprogramm. Gegen Ende September ziehen die mit Glocken bestückten Herden samt Hirten von Marguns und Laret hinab nach Celerina. 60 Kühen wird ein üppig gestalteter Kopfputz aus frischen Blumen aufgesteckt. In einem Festumzug ziehen die geschmückten Kühe am Mittag durchs Dorf. Bis zu 2'000 Menschen säumen jeweils die Strassen Richtung Kirche San Gian. Hier gibt es Speis und Trank, Unterhaltung, Stände mit Spezialitäten der Umgebung und schliesslich einen Gottesdienst mit musikalischer Begleitung.

geheizte Alphütte, genauer: in die kleine, gemütliche Küche mit langem Tisch. Eine Bekannte, die zeitweise im Haushalt mithilft, bietet Kaffee an. Was macht den Reiz auf der Alp aus? Was passiert mit der Milch? Hat man als Äpler ein richtiges Auskommen? Pächter Bigger: „Eine Alp zu betreiben, ist sicher in erster Linie Berufung, Leidenschaft, in meinem Fall auch familiäre Tradition. Ich gehe bereits in vierter Generation mit dem eigenen Vieh und einigen Gasttieren auf diesen Berg. Das Engadin ist meine zweite Heimat. Hier halte ich mich seit bald 50 Jahren jeden Sommer auf.“ Schon als Fünfjähriger sei er mit dem Vater „z'Alp“ gegangen, während die Mutter den Hof im St. Gallischen Oberland bewirtschaftete. Damals habe man die Kühe noch mit der Bahn

transportiert, seit rund 40 Jahren benutze man dafür Lastwagen. „Die Verbundenheit mit der Natur ist für mich ganz zentral, zunächst natürlich mein Bezug zu den Herden. Darüber hinaus gibt es immer etwas zu entdecken und zu beobachten – Rehe, Gämsen, Murmeltiere, Steinböcke. Auch blüht immer irgendeine besondere Wiesenblume.“ Nicht zuletzt deshalb bereite ihm die Arbeit hier oben so viel Vergnügen. „Ein Äpler, der die Natur um sich herum nicht genießt, ist kein richtiger Äpler“, meint er. Fernseher und Internetempfang will er auf seiner Alp nicht. Lieber sind ihm Besuche. „Jeder ist willkommen, es hat meist genug in der Pfanne, um auch Spontangäste zu bewirten.“ Und in den oberen Kammern ist in der Regel ein Platz frei zum Übernachten.

Kritisch betrachtet er die wirtschaftliche Seite seiner Arbeit auf der Alp. „Als vor vier Jahren der Milchpreis gesenkt wurde, musste ich mir gut überlegen, wie ich künftig über die Runden komme.“ So beschloss er, aus den täglich rund 700 Litern gemolkener Milch eigenen Käse zu produzieren. Auf der Alp Laret entstehen seither im Sommer würziger Halbhartkäse, milde Mutschli und eine spezielle Schimmelsorte. Die Vermarktung besorgt der Umtriebige selber. Abnehmer sind Coop, Hotels und lokale Läden im Oberengadin. „Seit dem Käsen ist der Alpbetrieb wieder rentabler geworden“, erklärt Bigger zufrieden. Aber es erfordere einen beachtlichen Zeitaufwand und Risikobereitschaft. „Ich muss immer auf Trab sein“, sagt er.

Nach dem Mittagessen gönnt sich der Äpler jeweils einen „Powernäpp auf dem Chüssi.“ Dank zehn Minuten Tiefschlaf sei er fit für den Nachmittag. Dann gilt es, abermals zu zäunen, das Vieh mit Salz zu versorgen, Feuerholz zu spalten und gegen 17 Uhr zu melken, Stall und Tank zu reinigen und die Milch auf Alp Laret zu transportieren. Nach dem Znacht um 20 Uhr sei nur selten sofort Nachtruhe angesagt. „Es gibt immer etwas zu plaudern. Mit Gästen manchmal bis tief in die Nacht.“ Letztere bleiben freilich liegen, wenn Elmar Bigger und Hündin Ziba nach vier Uhr in der Früh die Kühe wieder in den Stall treiben.

Autorin: Eva Holz Egle

SOMMER 2018 ST. MORITZ