

Die Oberrieter Alpen erkunden

# Die Rechnung geht auf der Alp kaum auf

Die Ortsgemeinde Oberriet im St. Galler Rheintal ist im Besitz der Alpen Kienberg, Unterer Strüssler und Neuenalp. An der Alpbegehung erhielt die Bevölkerung einen Einblick ins Sennenleben.

Text und Bild: Ramona Riedener, Balgach

Die Luft flimmert in der Hitze der Mittagssonne des bisher heissesten Tages des Jahres. Der Dachvorsprung des Schweinestalls auf der Alp Kienberg bietet kaum Schatten für alle, die der Einladung der Ortsgemeinde Oberriet zur Alpbegehung gefolgt sind. Prächtig ist die Aussicht aus 830 Meter über Meer, weit oberhalb des Rheintaler Dorfes Oberriet, auf die Alpweiden, Tannenwälder und die Bergkette am Horizont. Faul und regungslos liegen die wenigen Schweine, die nicht vor der Hitze in den Stall geflohen sind, im Aussengehege herum.

Auf der Alp Kienberg, die wie die Alp Strüssler und die Neuenalp im Besitze der Ortsgemeinde Oberriet ist, verbringen 43 Kühe und 55 Schweine den Sommer, mit ihnen Senner



Die Schweine verbringen zusammen mit den Kühen den Sommer auf der Alp.

und Käser Gebi Hutter. Seit 26 Jahren ist er mit seiner Frau auf der einzigen Kuhalp der Region tätig. Der Alpsommer beginnt hier je nach Witterung Anfang Mai und dauert bis Mitte September. Während dieser Zeit verarbeitet der Senner rund 61 000 Kilo Milch zu 5500 Kilo Alpkäse und 500 Kilo frischer Butter. Daneben ist er für die Hege und Pflege der Tiere, der Weiden und der Gebäude zuständig. Aus seiner langjährigen Sennenzeit weiss Gebi Hutter viel Wissenswertes und

manch amüsante und auch denkwürdige Anekdote zu erzählen.

## Freier Auslauf

Auf der Alp Kienberg läuft seit einigen Jahren das Projekt «Alpschwein». Die Ferkel aus anerkannten Zuchtbetrieben kommen im Frühling auf die Kuhalp, wo sie den Sommer verbringen. Jedem Tier stehen mindestens 40 Quadratmeter Naturbodenauslauf zur Verfügung, wo sie ihren natürlichen Wühltrieb ausleben können. Gefüttert werden die Schweine zusätzlich zum Getreidemehl mit frischer Schotte, dem Nebenprodukt aus der Käseproduktion. Dank viel Bewegung und der speziellen Fütterung sei das Fleisch dieser Schweine besonders aromatisch und zart und der Preis, den die Grossverteiler dafür bezahlen, entsprechend gut, erfahren die Alpbesucher von Gebi Hutter.

## Nicht gewinnbringend

Die Bewirtschaftung der Oberrieter Alpen ist aber seit Langem nicht mehr gewinnbringend. «Früher waren die Alpen noch überlebenswichtig, heute braucht man sie kaum



Gebi Hutter zeigt den Alpbegehern den Käsekeller auf der Alp Kienberg.

noch. Viele Bauern stellen auf Mutterkühe um. Ausserdem wird es immer schwieriger, Älpler zu finden. Früh aufstehen, arbeiten bis spät am Abend den ganzen Sommer lang, die Bauern haben heute andere Vorstellungen», sagt der erfahrene Sen-

## «Heute ist der Käse das wertvollere Produkt.»

Gebi Hutter

ner mit Wehmut in der Stimme. Vieles habe sich im Laufe der Zeit geändert. Auch die Milchleistung sei enorm gestiegen. Vor 40 Jahren gab eine Kuh 10 Liter pro Tag, heute seien es bis zu 17 Liter. «Heutzutage hat man mit 43 Kühen die gleiche Leistung wie damals mit 55.» Früher war es die Butter, heute sei der Käse das wertvollere Produkt.

### Mehr Technik

Trotz mehr Produktion von Butter und Käse geht laut Hutter die Rechnung für die Bewirtschaftung der Alp nur gerade so auf. Der Erlös werde wieder in die Infrastruktur und in den Erhalt der Weiden investiert. Auf dem Weg zur Alp Strüssler erfahren die Wanderer,

was es alles braucht, um eine Alp zu bewirtschaften. Auch dort hat sich die Technik etabliert und Maschinen haben die menschliche Muskelkraft wenn nicht ganz ersetzt, so doch um einiges entlastet. So erleichtert eine Melkmaschine mit Absauganlage im Kuhstall den Arbeitsalltag des Senners. Hier hausen die Kühe aus Oberriet, Sennwald und Marbach nachts, bei Regen oder manchmal auch bei Schnee. Hier werden sie morgens und abends gemolken und, falls nötig, auch zugefüttert. Hygiene ist auch auf der Alp grossgeschrieben. Dreimal im Jahr wird die Melkanlage amtlich kontrolliert. Die Tiere stehen ständig unter Kontrolle, ebenso die Qualität der Milch. Zum Wohl der Tiere müssen auch die Weiden gehegt und gepflegt werden. Dumm sind die Kühe natürlich nicht, so lassen sie stehen, was ihnen nicht gut bekommt. Das Unkraut muss dann abgemäht und giftige Kräuter müssen entfernt werden. An romantischen, zweckmässigen oder auch halberfallenen Alphütten vorbei geht die Wanderung der Alpbegeher zur letzten Station, der Neuenalp. Dort werden sie im sonengeschützten Inneren des Kuhstalls mit Speis und Trank grosszügig verköstigt.



Auch auf der Alp Strüssler gab es viel Interessantes zu hören.

### Impressum

# St. Galler Bauer

## 105. Jahrgang

ISSN 1424–6341  
Verkaufte Auflage:  
12 414 Exemplare  
WEMF/SW-beglaubigt



Offizielles Organ des  
St. Galler Bauernverbandes  
und des Bauernverbandes  
Appenzell Ausserrhoden

### Herausgeber

St. Galler Bauernverband

### Redaktion

Melanie Graf (Leitung), Oriana Oertig (Stv.), Doris Ammann-Süess, Daniela Huijser, Andreas Widmer (Agrarpolitik).  
Korrespondenten im Einzugsgebiet

### Redaktionsadresse

Postfach 151, Magdenauerstrasse 2  
9230 Flawil  
T +41 71 394 60 15  
redaktion@bauern-sg.ch

### Redaktionsschluss

für redaktionelle Beiträge:  
Montag, 16 Uhr

### Druck: Galledia Print AG

Verlag: Galledia Fachmedien AG

Burgauerstrasse 50  
9230 Flawil  
T +41 58 344 96 96  
www.galledia.ch



### Verlagsmanagerin

Angela Ammann  
T +41 58 344 97 11  
angela.ammann@galledia.ch

### Anzeigenverkauf

Peter Frehner  
T +41 58 344 97 41  
sgbauer@galledia.ch

### Anzeigenschluss

Dienstag, 12 Uhr

### Anzeigentarif

Je einspaltige Millimeterzeile,  
Schwarz: 183 Rp. (Stellen: 191 Rp.)  
Vierfarbig: 262 Rp. (Stellen: 278 Rp.)  
exkl. 7,7% MWST

### Abonnemente

Galledia Fachmedien AG  
Burgauerstrasse 50  
9230 Flawil  
T +41 58 344 95 34  
abo.sgbauer@galledia.ch

printed in  
switzerland

Jahresabo  
Erscheint jeden Freitag

CHF 105.–