

Klassisch beweiden – Landschaft erhalten

In der Schweiz wird die Beweidung im Hochgebirge von staatlicher Seite unterstützt. Der Viehauftrieb verhindert, dass Alpe (Almen) mit ihrer großen Vielfalt an Gräsern, Wildblumen und Kräutern sukzessive verlorengehen und am Ende verbuschen.

Text: Dierk Jensen | Fotos: Jörg Böhling



KANTON WALLIS

Der Kanton Wallis liegt im Südwesten der Schweiz. Die Mehrheit der Einwohner spricht französisch. Hohe Bergzüge und tiefe Täler prägen die Landschaft. Aufgrund der Realteilung gibt es viele kleine Landwirtschaftsbetriebe. Die meisten der Höfe werden nur noch im Nebenerwerb bewirtschaftet. Nach Angaben des Landwirtschaftsamtes in Sion gibt es noch knapp 3.900 Betriebe im Kanton. Während die Zahl der Betriebe schrumpft, wachsen die Herden. Allerdings halten nur elf Prozent der Viehhalter mehr als 16 Kühe.

Die Jahresmilchleistung liegt bei durchschnittlich 3.500 Kilogramm, der Fettgehalt beträgt 3,9 Prozent und Eiweiß liegt bei einem Wert von 3,5 Prozent.





» Dieser Sommer ist schon mein Vierzigster auf der Alpe Vacheret.«

Philippe Frossard

1 Das robuste Rind ist nicht wegzudenken aus dem Wallis: Eine Eringer-Kuh auf der Alp Col du Lein. | 2 Viele schöne Perspektiven: Beweidete Flächen, frei von Büschen und Bäumen, gehören zum alpinen Kulturräum. | 3 Von Juni bis in den September hinein wird auf der Alpe Vacheret (1800 Meter über NN) gemolken. | 4 Glückliches Leben auf der Alp: Landwirt Philippe Frossard in seinem Element.

Philippe Frossard strahlt über seine roten Wangen. „Dieser Sommer ist schon mein Vierzigster auf der Alpe Vacheret“, erzählt der 65-jährige Milchbauer. Zufrieden sitzt er vor dem Stall, der in 1.800 Meter Höhe in den Hang gebaut ist. Es ist früher Nachmittag, und die Sonne brennt auf die malerische Alpenlandschaft. Die Kühe der Rasse Eringer sind zum Melken im Stall angebunden worden. Der Motor der Melkmaschine brummt.

MILCH VON PAPILLON UND CO.

Rund 400 Liter melken Frossard und seine beiden Mitarbeiter pro Tag auf der in weiten Teilen baumfreien Alpe (die Schweizer sagen Alpe zu Alm) oberhalb des bekannten Skiortes Verbier im Kanton Wallis. Die Herde zählt rund 90 Tiere, knapp die Hälfte wird gemolken. Von Juni bis Ende September grasen Frossards Tiere, die melodische Namen wie Papillon, Pastis oder Paprica haben, auf der Alpe. Im Winterhalbjahr bringt Frossard die Herde ins Tal, wo sie in den Ställen seines Bruders, mit dem er eine Betriebsgemeinschaft bildet, gehalten werden.

Während die Kühe im Winter Heu und Kraftfutter zu Fressen bekommen, wird im Sommer auf der Weide nicht zugefüttert. „Wir produzieren Käsemilch ohne Silage“, hebt Frossard hervor und fügt hinzu: „Wenn wir die Beweidung hier oben aufgeben würden, dann erobert sich der Krüppelwald das freie Gelände sehr schnell zurück.“ Mit anderen Worten: Wenn die Alpenbeweidung nicht mehr wäre, dann breiten sich zwei, drei Baumarten und dorniges Gestrüpp flächendeckend schnell aus; Pflanzenvielfalt und das für die Alpen typische Landschaftsbild gingen verloren.

Der damit einhergehende ökologische, touristische und auch soziokulturelle Verlust ist der Politik und auch der Öffentlichkeit im überwiegend französisch sprechenden Kanton bewusst. „Wir versuchen deshalb auf allen Ebenen, die Bergbauern in ihren Aktivitäten zu unterstützen“, erklärt Christoph Rotzer, Mitarbeiter im Amt für Beratung und Viehwirtschaft in Chateauf bei Sion. Neben Beratungen in Betriebswirtschaft und Vermarktung versucht er die Interessen von Landwirten und die von den Akteuren aus dem Tou-

rismusgewerbe unter einen Hut zu bekommen. Kein leichter Job. Zudem kümmert er sich darum, dass die Bergbauern ihre Unterstützungen vom Kanton in vollem Umfang abrufen. In Verbier steuert die Gemeinde für die auf den Sommerweiden erzeugte und mit 1,10 Franken pro Liter von den Käsereien schon vergleichsweise gut bezahlte Milch einen zusätzlichen Bonus in Höhe von 15 Rappen bei.

WANDERER UND BERGBAUERN

Es riecht nach gutem Raclette, der im Wallis populäre, zumeist warm geschmolzen servierte und sehr schmackhafte Käse. Großhandelsketten wie Migros haben diesen Qualitätskäse im Sortiment. Der Absatz ist so gut, dass nur ganz wenig exportiert wird.

Große, runde Käselaibe liegen dicht an dicht in den Holzregalen der Kühlräume der genossenschaftlichen Käserei in Verbier: Rund 4.000 Stück à fünf Kilogramm können die Käser maximal dort lagern. Das Thermometer zeigt 14 Grad Celsius an. „Der Geschmack ist im Sommer eindeutig besser“, hebt Marc Dubosson her-



1 Nicolas Rouiller prüft im Kühlraum den Reifegrad des Raclette-Käse. | 2 Christoph Rotzer (li.) vom Landwirtschaftsamt in Chateauf im Gespräch mit Nicolas und Natalie Rouiller. Das Ehepaar bewirtschaftet die Alpe Col du Lein. | 3 Käsemachen auf der Alm bedeutet viel Handwerk: Natalie Rouiller verarbeitet die Tagesmilchproduktion zu Raclette. | 4 Eine Herde Eringer grasst gemächlich einen Hang auf der Alpe Col du Lein ab.





» Wir müssen unseren Käse jeden Tag putzen.«

Marc Dubosson

vor. Der junge Käsemeister will in die Fußstapfen seines Vaters treten und schätzt die handwerkliche Produktion. „Wir müssen unseren Käse jeden Tag putzen“, erklärt er das aufwändige Reifeverfahren. Dubosson gehört zu denjenigen seiner Generation, die trotz des langsamen Rückzugs der bäuerlichen Bewirtschaftungsweise auf den Alpen voller Optimismus die alte Käsetradition fortsetzen möchte. Obgleich der Tourismus in Verbier mit bis zu 40.000 Gästen längst zur dominierenden Branche im Tal geworden ist, will er partout nicht am Skilift stehen und dort sein Geld verdienen.

Ebenso jung und optimistisch wie Dubosson ist das Ehepaar Nicolas und Nathalie Rouiller. Die beiden Mittzwanziger bewirtschaften die in über 700 Meter Höhe gelegene Alpe Col du Lein, die sie von einer Genossenschaft pachten. Im Sommer betreuen sie rund 100 Hérens (Eringer) und 15 Fleckvieh-Rinder. Die Milch verarbeiten sie vor Ort selbst zu

Käse; ein Teil geht in den Großhandel, der größere Teil wird direkt im eigenen Hofcafé verkauft. Viele Touristen machen auf ihren Wanderungen durch die Berge auf der Col du Lein Rast. Da die Alpe noch unterhalb der 1000-Meter-Grenze liegt, befinden sich Stallungen und Café inmitten prächtiger Lärchenbäume. Etwas unterhalb der Alpe bewegt sich eine 60-köpfige Herde mit korpulenten schwarzen Kühen an einem steinigen und steilen Abhang hinunter. Die Kühe sind ständig auf der Suche nach frischem Gras. „Genau diese Szene zeigt, was diese Rasse in unserer bergigen Region alles leistet. Sie sind lebendige Rasenmäher, betreiben Landschaftspflege, geben hochwertige Milch und gutes Fleisch und sind obendrein eine touristische Attraktion“, freut sich Berater Rotzer.

Doch täuscht der erste positive Eindruck. Denn auch in den Tälern des Wallis bleibt die Zeit nicht stehen, ändern sich die Bedingungen des Wirtschaftens. Viele

Bauern geben ihren Nebenerwerb auf, weil er bei viel Arbeit nicht mehr genug einbringt. Daher braucht es neue, integrative Ideen und Konzepte, um Landwirtschaft, Landschaftspflege, lokale Wertschöpfung und Tourismus unter einen Hut zu bringen.

KOOPERATION MIT DER KOMMUNE

An manchen Orten gehen die Kommunen sogar in die Offensive, um bereits aufgegebene Hofstellen wieder zu reaktivieren. Wie in Saint-Martin, wo Maria Pires und Daniel Beuret in enger Kooperation mit der Kommune vor einigen Jahren eine nicht mehr bewirtschaftete Alpe auf dem Plateau Ossona mit einer Fläche von 60 Hektar erworben und sie neu belebt haben. Neben der Landwirtschaft, das Paar melkt 22 Kühe und 60 Ziegen, gibt es noch mehrere Apartments in reizvoller historischer Bausubstanz, die an Gäste vermietet werden. „Rund 40 Prozent unseres Einkommens generieren wir aus unserem touristischen Betriebszweig“, verrät Beuret über den agrartouristischen Ansatz. Dazu gehört auch ein Gastronom, der vor Ort ein Restaurant betreibt, in



5



6



7



8

5 Daniel Beuret bewirtschaftet die Alpe auf dem Plateau Ossona bei Saint-Martin. | 6 Aktive Landwirtschaft sowie Urlaub auf der Alm in historischen Gebäuden und Neubauten, die in der Tradition der Region stehen: Die Gemeinde Saint-Martin setzt auf diese Kombination. | 7 Nicht nur Rinder sondern auch Gebirgsziegen werden auf dem Plateau Ossona gehalten. | 8 Wein aus dem Wallis ist begehrt: Blick vom Weingut Fin Bec in Pont-de-la-Morge auf umliegende Rebkulturen.



ERINGER-RINDER

Die Vorfahren der dominierenden Eringer-Rasse lassen sich bis 3.000 Jahre v. Chr. zurückverfolgen. Seit 1920 gibt es für die Rasse einen eigenen Zuchtverband.

Die Züchter achten dabei nicht nur auf Milch- und Fleischleistung, sondern auch auf die Kampfeslust der Tiere.

Denn im Wallis hat der Kuhkampf eine lange Tradition. Kulturhistorisch fest verwurzelt finden an vielen Orten im Kanton vor großem Publikum solche Kuhkämpfe statt. Für in der Arena erfolgreiche Kühe werden unter Züchtern hohe Preise gezahlt.



WEITERE INFORMATIONEN

www.vs.ch

www.raceherens.ch

dem regionale Produkte wie Käse, Erdbeeren, Aprikosen, Bier und Wein – es gibt im Wallis rund 5.000 Hektar Reben – auf den Tisch kommen. „Wir haben eine enge Partnerschaft mit der Kommune“, erklärt der 55-jährige Beuret das Bewirtschaftungskonzept. Während sich die Gemeinde über die Wiederbelebung freut und die Alpe nicht verbuscht, bringen neue Touristen Geld in die Kassen der Gemeinde.

Andere Wege, aber ebenso erfolgreiche gehen Jean-Luc Delarzes und sein Sohn Emile in Bruson. Sie haben einen von der Bio Suisse zertifizierten Betrieb, auf dem sie Milchschafe halten und Kräuter im Vertragsanbau für die Firmen Ricola und Weleda anbauen. Jean-Luc kultiviert mit einer Erfahrung von drei Jahrzehnten gegenwärtig zwölf Kräuter. Fünf Hektar insgesamt, verteilt auf viele kleine Parzellen. Neben dem Kräuteraanbau gibt es seit

drei Jahren die Erzeugung von Schafmilch, die die Lammfleischproduktion ablöst. „Mein Sohn hatte die Rasse Basco-Béarnaise in den Pyrenäen gesehen und war total beeindruckt“, erzählt Jean Luc, während er mit eigenwilligen Schnalzlauten seine Schafe anlockt. „Wir haben uns Muttertiere aus den Pyrenäen kommen lassen und nun sind wir die ersten, die Baskenschafe in der Schweiz halten.“

Inzwischen ist die Herde auf 600 Tiere angewachsen. Rund 250 Kilogramm Milch gibt jedes Mutterschaf pro Jahr. Der neue Betriebszweig läuft so gut, dass er schon einen Drittel der Gesamterlöse ausmacht. „Ein weiteres Drittel Erlösen wir aus dem Kräuteraanbau und ein Drittel sind Staatszuschüsse“, zeigt sich Jean-Luc zufrieden und merkt kritisch an, dass zuviel Zuschüsse nicht gut seien.

GESELLSCHAFTLICHE AUFGABE

Ganz ohne staatliche Transferleistungen (Direktzahlungen) werden es die Bergbauern im Wallis und in anderen bergigen Regionen der Schweiz allerdings nicht schaffen. Denn dafür sind die topografischen Herausforderungen im Vergleich zu anderen Standorten unter rein betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten einfach zu groß. Ganz abgesehen davon, dass auch die Tourismusbranche mittlerweile erkannt hat, dass die Region ohne Berglandwirtschaft in ökologischer, kultureller, kulinarischer und sozialökonomischer Hinsicht verarmen würde. Landwirtschaft in den Bergen sei deshalb weit mehr als nur Produktion, sondern eine wichtige gesamtgesellschaftliche Aufgabe, weiß Rotzer. ■



1 Vielfalt in den Bergen: Kräuteraanbau für Hustenbonbons, Salben und Cremes. | 2 Zurzeit noch ein ungewöhnliches Bild im Wallis: Schafe der Rasse Basco-Béarnaise grasen auf Weiden von Jean-Luc Delarzes. | 3 Landwirt Jean-Luc Delarzes auf einer seiner vielen Parzellen, auf denen er Kräuter für Firmen wie Ricola und Weleda anbaut.

