

Gurtnellen | Alp Gorneren

Eine Südtirolerin, eine Bayerin und eine Urner Alp

Die Alp Gorneren ist in Frauenhand. Eine Urnerin, eine Bayerin und eine Südtirolerin bewirtschaften sie. Ein Besuch.

Elisa Hipp

Der Nebel kriecht an diesem Montag, 30. August, die Berghänge hinab. Es nieselt leicht. Die Wäsche, die vor der Alp Gorneren draussen hängt, ist wohl nasser geworden, nicht trockener. Katja Auracher setzt die Bialetti auf den Herd und beginnt, die Milch mit dem Solar-Milch-aufschäumer zu schlagen. «Der hatte es diesen Sommer schwer», kommentiert Lena Vögele von der Küchenbank. «Die Sonne hat einfach zu wenig gescheint, damit er genügend Strom hat.» Sie lacht. Man habe ihr schon gesagt, sie solle lieber die kurze Hose vergessen als die Mütze, sagt die Südtirolerin. Und diesen Sommer habe sich dieser Tipp als durchaus wertvoll erwiesen.

Drei Nationen, drei Generationen

Katja Auracher bringt den Kaffee und setzt sich auf die Bank dazu. Die Bialetti – und damit «richtigen» Kaffee – brauche es für sie schon, meint die Augsburgerin und schmunzelt. «Das musste ich als Erstes lernen hier: Wie man für Besuch ein Urner «Kafi» macht.» Der Kaffee ist eine kleine Durchschnaupause im Alpalltag. Die Dritte auf der Alp, die Isenthalerin Erika Kempf, ist bereits mit dem Töff losgefahren, um weiterzuarbeiten. Drei Frauen bewirtschaften diesen Sommer die Genossenschaftsalp Gorneren. Drei Frauen aus drei Ländern – der Schweiz, Italien und Deutschland – und aus drei Generationen: Sie sind 24, 32 und 54 Jahre alt.

Katja Auracher und Lena Vögele kennen sich schon von einer Alp in Rougemont, Waadt. Sie sind da schon gut klargekommen und bewarben sich, als sich die Gelegenheit bot, zusammen auf Alpstellen. So auch auf die für die Gurtneller Alp. Im Winter hatten sie ihr Vorstellungsgespräch. Katja Auracher war dafür vor Ort, Lena Vögele per Videokonferenz zugeschaltet. Es klappte: Sie wurden genommen, die Südtirolerin als Hirtin, die Augsburgerin als Käserin. «Auf die Alp in Rougemont, auf der wir beide waren, wollte ich nicht noch einmal», erklärt Lena Vögele. «Sie war mehr ein Bauernhof als eine Alp.



Lena Vögele (links) und Katja Auracher im Rinderboden im Gornerental. Für beide ist die Arbeit auf der Alp ein Ausgleich zu der kreativen Arbeit, die sie sonst verrichten. Lena Vögele hat Modedesign studiert, Katja Auracher ist Goldschmiedin. FOTOS: ELISA HIPPE

Sie war mir zu wenig «alpig», als Hirtin zu wenig Herausforderung.» Das sei hier auf der Gornerentalalp viel besser. Hier gibt es keine Zufahrtsstrasse, nur wenige Wanderer kommen bei der Alp vorbei.

Der Kaffee ist ausgetrunken. Lena Vögele verschwindet im oberen Stock der Alphütte und kommt in Latzhosen wieder herunter. Sie setzt eine dicke Mütze auf den Kopf. Katja Auracher zieht die gelbe Regenjacke an, die diesen Sommer oft zum Einsatz kommt. Die Wäsche wird noch schnell unter Vordach gestellt, dann setzen sie sich auf den Quad und fahren los, das kilometerlange Gornerental hinein. Es geht an Rosti, wo die Milchkuhe stehen, und an Chäsgruben, wo die Galtkuhe sind, vorbei. Langsam kommt die Nebeldecke näher. Vor Rinderboden – da sind die Rinder, Mütterkuhe und ihre Kälber – taucht der Quad mit

seinen Fahrerinnen darin ein. Es geht über ein Altschneefeld, und bald schon, kurz vor Alt Stafel, lassen sie den Quad stehen. Der Hag muss eingeholt werden. Das Ende des Alpsommers rückt schon wieder näher. Seit dem Frühjahr, erzählt Katja Auracher, haben sie über acht Wochen ins Tal hineingezäunt. Lange lag Schnee, die Bauern mussten zuerst Stück für Stück den Weg ausbaggern, damit die Tiere weiter hinten ins Tal getrieben werden konnten. Und auch jetzt decken noch immer Lawinenteile des Bachbetts zu.

Modedesign in Berlin studiert

101 Milchkuhe, Rinder und Kälber sind auf der Gornerentalalp. Dazu kommen acht Schweine und fünf Hennen. Lena Vögele ist leidenschaftliche Hirtin. Ihre Eltern bauen Obst und Gemüse an – mittlerweile in Mittelitalien. Als Kind, erzählt die 32-Jährige, die aus Algund bei Meran stammt, hätten sie und ihre Familie einen Sommer auf der Alp verbracht. «Das war sehr toll.» Und die Grosseltern haben eine Ferienhütte oberhalb von Meran, wo immer Tiere in der Nähe waren. Als Erwachsene kam sie dann aber erst später auf die Alp – wegen ihres Modedesign-Studiums in Berlin. «Dort haben mir immer die Berge gefehlt», sagt sie. «Und ich wollte mehr draussen sein.» Die Arbeit auf einer Alp passte da perfekt.

Immer wieder verbrachte sie seither einen Sommer auf verschiedenen Alpen. Der jetzige Sommer ist inzwischen ihr siebter Alpsommer. Im Winter und Frühling arbeitet sie an verschiedenen Projekten im Kunst- und Kulturbereich, zum Beispiel im Kostümbereich für

«Der Brückenschlag zwischen der kreativen und der landwirtschaftlichen Arbeit ist sehr schön.»

Lena Vögele

Theater oder Film. «Der Brückenschlag zwischen der kreativen und der landwirtschaftlichen Arbeit ist sehr schön», findet sie.

Im Winter wieder Goldschmiedin

Genauso geht es Katja Auracher. Sie ist Goldschmiedin, hat ein Atelier in der Augsburger Innenstadt. Ihre Kunden wissen, dass sie im Sommer «z' Alp» ist. Es ist kein Problem für sie. Sie habe das im ers-

ten Alpsommer einmal probiert und keine Kunden verloren. «Im Gegenteil, für viele ist das etwas Besonderes, dass ich auf die Alp gehe. Viele träumen davon nämlich auch ein wenig.» So, wie Lena Vögele leidenschaftlich gerne mit Tieren arbeitet, arbeitet sie leidenschaftlich gerne mit Lebensmitteln. Vor allem mit Käse. «Ich habe mir schon als Kind Käse zum Geburtstag gewünscht, konkret einen Besuch im Käse-Feinkostgeschäft», sagt sie und lächelt. In ihrem ersten Alpsommer half sie das erste Mal beim Käsen. Danach machte sie Käseurse und hat inzwischen sieben Alpsommer Erfahrung. «Milcheinwintern», nennt sie das Käsen und Buttern. «Das mache ich einfach gerne.» In Gorneren werden bis Ende des Alpsommers etwa 3,5 bis 4 Tonnen Alpkäse entstehen. Sie schätze das Vertrauen, das die Bauern in sie haben, und freue sich auch daran, für so viele Menschen «einen Wintervorrat anzulegen». Den Käsekeller, sagt sie, hat Erika Kempf unter sich. «Sie macht das perfekt, sie hat goldene Hände dafür.»

Lena Vögele und Katja Auracher gehen den Hag entlang, nehmen ihn Stück für Stück auseinander. Oben kommt ihnen die Urnerin entgegen, zusammen mit Schäfer Sepp Furger. Sie nehmen den Zaun von oben her zusammen. Also gehts wieder retour bis zum Rinderboden, wo die Hagstösse versorgt werden. Die nächste Arbeit steht schon an: Die Milchkuhe müssen gemolken werden. Lena Vögele und Katja Auracher setzen sich auf den Quad und fahren talauswärts, zum Rosti, wo derzeit der Melkstand steht. An den Berghängen klettert noch immer der Nebel umher.



Weiter hinten im Tal wird der Hag abgebaut. Der Alpsommer neigt sich schon ganz langsam wieder dem Ende zu.