

10 Jahre Bio-Bergkäserei Goms Gluringen

Wenn Bauern im alpinen Hochtal
erfolgreich den eigenen Weg gehen

Daniel Perrig

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	03
Roland Müller	04
Christian Imsand	10
Elmar Imoberdorf	16
Benni Chastony	20
Albert Anderegg	24
Heinz Jossi	28
Chose Werlen	32
Sepp Zurfluh	36
Stefan Seiler	40
Andy Imfeld	44
Alfred Schmid	54
Rundgang mit Gerhard Zürcher	60
Goldener Cäsar 2010	68
Forum Goms 2010	78
Alfred Werlen	88
Fakten 2001-2011	92

Vorwort

Vor etwas mehr als zehn Jahren, standen mehrere Dutzend von Bergbauern aus dem Goms vor dem Dilemma, entweder ihre wertvolle Milch aus dem alpinen Hochtal, nach dem Niedergang ihrer Käserei durchschnittlich 50 km weit in die Talsohle zu transportieren oder mit einem mutigen Schritt vorwärts dafür zu sorgen, dass die Milch wiederum erfolgreich vor Ort verarbeitet wird um so deren Wertschöpfung im Goms zu behalten.

Diese wirtschaftlich bedeutungsvolle Frage galt es nun plötzlich als landwirtschaftlicher Unternehmer in einem schwierigen Umfeld nachhaltig und dennoch gewinn- orientiert zu lösen. Dies geschah ausgerechnet in einer Zeit, die einerseits stark geprägt war vom bevorstehenden euphorischen Wechsel ins neue, vielversprechende Jahrtausend, das auch vor der Schweiz nicht Halt machte. Da waren jene gutgläubigen Menschen, die nach den trügerischen Worten der Politik glaubten, dass mit der weltweiten Öffnung sich optimale Lösungen für alle Probleme ergäben und andererseits war den bodenständigen, von der harten Realität geprägten Bergbauern klar, dass nicht eine vorbehaltlose Globalisierung sondern allein ihr persönlicher Einsatz vor Ort und das ohne Wenn und Aber gefragt war, um in der herben Randregion nicht unter die Räder zu kommen. Dass dieser Gedanke nicht abwegig war, belegen die neuesten Zahlen. Denn in den ersten neun Jahren des angebrochenen Jahrtausends sank die Zahl der Landwirtschaftsbetriebe von rund 70'500 auf 60'000. Dies entspricht einem Rückgang von 1,6 Prozent pro Jahr; die Zahl der Beschäftigten im primären Sektor nahm jährlich um 2,2 Prozent ab.

Fast ein gutes Dutzend mutiger Gommer haben letztendlich 2001 den zukunftsorientierten Schritt als Genossenschafter der Bio-Bergkäserei Goms gewagt.

Sie dürfen heute mit Stolz auf ihre Leistung zurückschauen, wo doch laut umfangreichen Studien seit 2005 viele Bauern der Bioproduktion aus rein finanziellen Gründen (und das entgegen der steigenden Nachfrage nach Bioprodukten den Rücken zu kehrten. Laut Agroscope ART in Tänikon¹ sollen 14 Prozent der Biobauern über den Ausstieg nachdenken, weil sie der Auffassung sind, dass ihre Umstellung auf die Bioproduktion ihnen keine Verbesserung des Betriebsergebnisses gebracht hätte. Gut die Hälfte der ausstiegswilligen Bauern haben einen Milchviehbetrieb, was bei den biotreuen Betrieben nur knapp ein Viertel aus macht. Wenn die Bio-Bergkäserei Goms in diesem kritischen Umfeld heute ihre Erfolgsgeschichte schreibt, verdankt sie das jenen weitsichtigen, innovativen Bauern, die damals das Heft selber in die Hand nahmen; dabei eine erfolgreiche Vorwärtsstrategie entwickelten; die unternehmerischen Risiken realistisch abschätzen konnten und mit langem Atem ihrer Strategie zum Durchbruch verhalfen.

Diesen dynamischen Gommer Bauernfamilien und allen engagierten Betriebsangehörigen der Bio - Bergkäserei Goms, darf ich mit meinem schlichten, dokumentarischen Fragment für die erfolgreiche Entwicklung der Bio-Bergkäserei Goms gratulieren. Für die Zukunft wünsche ich allen ein aktives, harmonisches Team, viel Innovationskraft, Ausdauer und Erfolg im knallharten Business. Darf ich allen Beteiligten an dieser Stelle für die freundschaftliche Zusammenarbeit, die vielen interessanten und sehr persönlichen Begegnungen und die wohlwollende Unterstützung herzlich danken.

Daniel Perrig, Henggart 2011

¹ <http://www.landwirtschaft.ch/de/aktuell/agronews/detail/article/2010/11/03/biobauern-steigen-vor-allem-aus-finanziellen-gruenden-aus/>

Roland Müller

wurde am 9. Mai 1962 geboren. Sein Vater stammte aus einer Gommer Grossfamilie, die mit 12 Kindern in Geschinen auf einem Landwirtschaftsbetrieb lebte. Das führte damals dazu, dass übrigen Kinder sich in allen Himmelsrichtungen verteilten, als einer der Brüder den Hof übernahm.

Nach der Handelsschule machte Roland die landwirtschaftliche Lehre im Welschen. Zwei Jahre lang war Roland Müller auf der landwirtschaftlichen Schule in Rütli, er schloss diese Ausbildung als Landwirt mit dem Fähigkeitsausweis ab. Roland Müller übernahm 1983 den Betrieb seines Onkels in Geschinen, weil dieser bereits im Pensionsalter war und eine Hüft-operation hatte. Der Onkel lebte in einem grossen Walliserhaus am Fusse des markanten Biels. Ins Haus integriert war eine Schreinerei zum Eigenbedarf und eine Mühle. Das Vieh, sechs Tiere, hielt er damals noch in einem Stall im Dorf; er bewirtschaftete etwa 10 Hektaren. Als Roland den Betrieb ausbaute, waren letztlich die Tiere auf drei Stallungen in Geschinen verteilt und das Heu in 7 Scheunen untergebracht. Heute bewirtschaften Roland & Sigune Eisenmeier Müller mehr als 60 Hektaren im Obergoms.

1985 wurde gegen etliche Widerstände des Heimatschutzes und des Forstdienstes in Wiler/Geschinen Stall und Scheune im Sichtbereich der Katharina Kapelle gebaut. 1990 kommt Sigune Eisenmeier auf den Hof, Sigune und Roland heirateten 1993. Im gleichen Jahr wurde die Tochter Jorinde geboren.

1995 bauten sie im Wiler Geschinen neben dem neuen Stall ihr Wohnhaus, dieses Vorhaben erforderte enorm viel Überzeugungsarbeit bis die Baubewilligung für die Siedlung erteilt wurde. Katharine kam 1996 auf die Welt. Lotte erblickte 2006 das Licht der Gommerwelt.

1991 absolvierte Roland Müller den Betriebsleiterkurs in Cham und machte 1992 die Meisterprüfung. Das

war allerdings nur möglich, weil Sigune auf dem Betrieb war. 1985 begannen Schose Werlen und Roland Müller mit dem Anpflanzen von alten Getreidesorten. Ihre Abnehmer, Holle¹ und Biofarm² verlangten, dass sie sich als Biobetriebe zertifizieren liessen. Während Jahren pflegten sie eine natürliche Fruchtfolge mit Getreide und Kartoffeln.

Die Geschichte der Bio-Bergkäserei Goms beginnt mit dem leider unvermeidbaren Niedergang der Zentralkäserei in Niederern. Die Bauern machten sich auf den Weg zu einer eigenen, gemischten, d. h. bio / konventionellen Käserei. Das Bundesamt förderte allerdings nur eine reine Biokäserei. Das führte dazu, dass von ursprünglich 45 Landwirten nur noch die zehn mutigsten Bauern umstellten. Im Gründungsvorstand der Bio-Bergkäserei Goms waren Christian Imsand, Andy Imfeld, Stefan Seiler, Werner Hofmann und Roland Müller. Eine eigene Geschichte schrieb die Finanzierung der Biobergkäserei. Gesamthaft haben die Bauern 2,155 Millionen investiert und das in einer Zeit, wo in der ganzen Schweiz Käsereien ihre Tore schlossen. Verlangt waren damals vier Millionen Liter Milch, um überhaupt daran zu denken, rentabel zu wirtschaften. Die Biobauern aber hatten lediglich eine Zusicherung vom 600'000 Litern Milch. Die zehn Bauern mussten rund 250'000 Fr. Eigenkapital aufbringen. Die Verhandlungen mit den Banken vor Ort für einen Kredit von rund 900'000 Fr. waren ausserordentlich schwierig, da mag auch noch der Konkurs der Käserei in Niederern im Hintergrund gewirkt haben. Als die Banken dann nur über eine Solidarhaftung mit sich reden liessen, war die Suche nach einer Alternative zu den Banken vor Ort unumgänglich.

1 <http://www.holle.ch/Unternehmen/Unternehmen.htm> as Unternehmen Holle ist seit 1933 Hersteller von biologischen Babynahrungsprodukten. Seit Anbeginn wurde auf chemische Verarbeitungs- und Konservierungsstoffe kompromisslos verzichtet.

2 <http://www.biofarm.ch/firmengeschichte-leitbild.html> ...1972 in Zusammenarbeit mit einem Maschinenbauer eine erste Serie Abflammgeräte in Produktion ging. Zu deren Vertrieb wurde die Biofarm Genossenschaft gegründet, wobei bewusst die in der Landwirtschaft am weitesten verbreitete Rechtsform gewählt wurde. Den Initianten standen keinerlei finanzielle Mittel zur Verfügung.



Die "Alternative Bank der Schweiz"³ kam den Gommer Bauern mit einem Förderkredit entgegen und so konnten diese ihr Projekt in Angriff nehmen.

Lagger Paul führte über 30 Jahre lang die Skischule in Münster und Roland, der mehr als zwanzig Jahre sein Mitarbeiter war, wurde vor vier Jahren sein Nachfolger. Paul brachte einfach eines guten Tages seine braune Mappe und übergab mit dieser die Ski-Schule Münster an Roland Müller, der das erforderliche Skilehrerpatent hatte

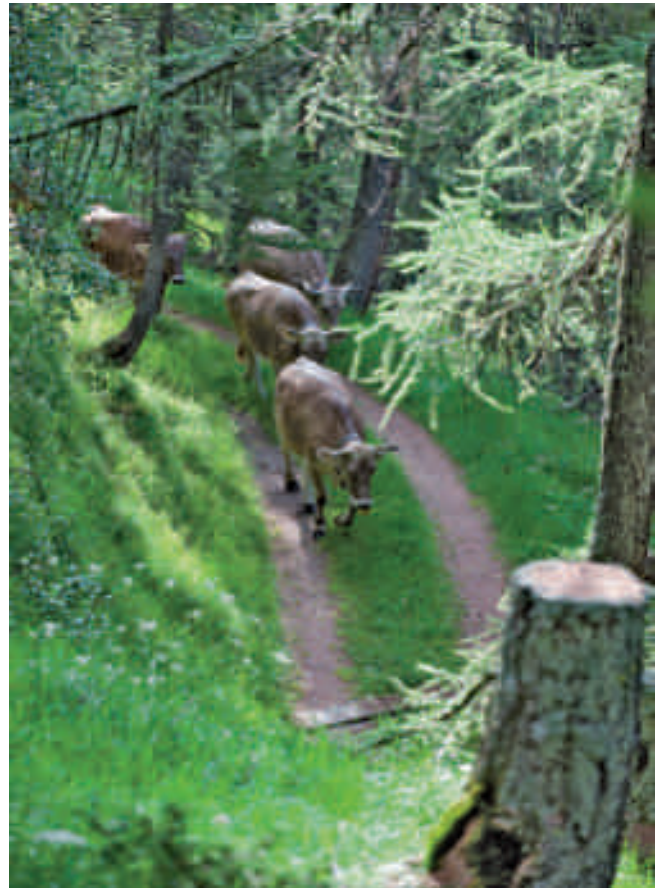
Die Saison beginnt an Weihnachten, die Hauptsaison dauert vom Februar bis Mitte März. Die Touristen kommen vorwiegend aus der Region (Oberwald bis Brig), die Eltern bringen Kinder und Jugendliche in die Skischule. Sie zahlen ein Kursgeld von 200.00 FR. / Woche, mit eingeschlossen ist das Abonnement für die Skilifte. Die Kurse finden in der Regel in Münster statt. Bei prekären Schneeeverhältnissen kann die Skischule nach Geschinen ausweichen. Roland Müller arbeitet mit fünf festangestellten Skilehrern/-innen und je nach Bedarf mit Skilehrern/-innen auf Abruf.

Im letzten Winter hatten sie an einem Spitzentag 18 Klassen bzw. 150 Kinder pro Woche. Im Durchschnitt hat es am Vormittag 5 bis 10 Klassen, die ihr Skifahren perfektionieren möchten. Am Nachmittag gibt es den „SnowGarden“ für die Kleinen, die das Skifahren nicht beherrschen und das Training in den Snowboard-Klassen. Mit Fakelfahrt und Abschlussrennen wird das Wochen-Programm attraktiv gestaltet.

geboren 1970 in Deutschland, wollte nach der Matura 1989 etwas im Bereich der Landwirtschaft unternehmen, sie wollte eigentlich auf die Alp. Von einer Kollegin erhielt sie eine Adresse aus der Schweiz und so telefonierte sie mit einem Müller Roland in Geschinen. Roland Müller hatte für Sigune auf der Alp keinen offenen Platz, aber als Praktikantin in Geschinen, war sie ihm willkommen.

Nach der Abitur reiste Sigune mit einem Rucksack nach Geschinen; weil es auf der Alp nicht so optimal lief, wurde Sigune dennoch auf die Alp Aegina geschickt. Nach dieser Alperfahrung kam es zu einem **Gentlemen's Agreement**, Roland Müller absolvierte die Meisterausbildung und Sigune machte bei ihm die Lehre. Nach der Lehre besuchte Sigune am Strickhof in Zürich die Fachschule und machte die Fähigkeitsprüfung.

³ <https://www.abs.ch/> Die Alternative Bank Schweiz (ABS) ist die Alltagsbank für alle, die wissen wollen, was mit ihrem Geld geschieht und wie es sogar Gutes bewirken kann: für die Umwelt, für die Menschen, für Sie.







Christian Imsand

Christian wuchs in Ulrichen, auf dem landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern auf, die beiden letzten Schuljahre besuchte er an Stelle der Oberstufe in Münster bereits die landwirtschaftliche Schule in Visp. Er absolvierte anschliessend die landwirtschaftliche Lehre, ein Lehrjahr absolvierte er zu Hause und das zweite an der landwirtschaftlichen Schule in Visp. Christian besuchte, jeweils während des Winters, in den nächsten zwei Jahren die Fachschule. Der junge Landwirt leistete in der Armee einerseits gut 700 Diensttage und schloss andererseits die Fachschule mit der Meisterprüfung ab. Bis dato arbeitete Christian stets im Betrieb seiner Eltern. Als sein Vater erkrankte und völlig unverhofft an eine Gehirntumor und starb; verursachte diese Heimsuchung für kurze Zeit massive Veränderungen im Betrieb. Christian war auf sich alleine gestellt, denn neben dem schwer erkrankten Vater fehlte nun auch die Mutter im Betrieb, die mit der Pflege des Vaters voll beansprucht wurde. Später durfte Christian wieder mit der Unterstützung seiner Mutter rechnen.

Christian zählte damals zu jenen Bauern, die versuchten die Wertschöpfung im Goms zu behalten, anfänglich waren nicht nur Bauern aus Ulrichen und dem Einzugsgebiet der heutigen Bergkäserei mit von der Partie, sondern ebenfalls Bauern aus Ernen Lax und Fieschertal zeigten ihr Interesse an einer eigenen Käserei. Das Bundesamt für Landwirtschaft setzte allerdings die Latte relativ hoch und verlangte von den Bauern, dass sie eine reine Bio-Berg-Käserei realisierten.

Zu dieser Zeit führten einige Bauern ihre Milch in die Biokäserei Turtmann, andere verkauften die Milch an die Walker AG. Es machte aber langfristig keinen Sinn, die Milch nach Turtmann zu fahren und den Biokäse wieder ins Goms zu bringen. So kam es, dass Christian bei der Gründung der Bio-Berg-Käserei im Vorstand war und er an vorderster Front miterlebte, welche Finanzierungsprobleme entstehen können,

wenn Schweiz weit Käsereien geschlossen werden und ausgerechnet die Gommer eine bauen wollten.

Dennoch, die Umstellung vom IP-Bauer zum Bio-Bauer verlangt vom eigentlichen Milchbetrieb, wie Christian in führte, weniger als von einem Talbetrieb mit zusätzlichen Ackerbetrieb. Mit der Philosophie des geschlossenen Kreislaufes hat Christian sich immer identifiziert, so war es für ihn letztendlich (wenn auch noch etwas Druck von Bern dabei war), nur ein logischer Schritt, dass er von IP-Bauer auf den Biobetrieb umstieg,

Wirtschaftlich haben wir Biobauer mehr Direktzahlungen, das ist das Positive der Medaille, doch eine Medaille hat auch eine Rückseite, unser Kraftmittel muss alles aus biologischen Anbau abstammen und ist heute pro hundert Kilo rund dreissig Franken teurer als konventionelles Mittel. Einschränkungen gibt es auch bei der Wahl des Stiers; Tiere, deren Vater aus Embryo-Transfers abstammen, sind nicht gestattet. Christian hat damit keine Probleme, weil er bis heute nie der grosse Viehzüchter war. Der Papieraufwand ist nicht grösser als beim IP-Betrieb. Die Bekämpfung der "Alpenblacke"¹ erfordert aber wesentlich mehr Aufwand, als IP-Bauer darf man spritzen, als Bio-Bauer muss alles mit Ausstechen entfernt werden. Erschwerend kommt dazu, dass nicht alle Bauern mit letzter Konsequenz gegen das Unkraut vorgehen und so mit dem Wind der Samen nicht beseitigter Unkräuter die geleistete Arbeit zum Teil wieder zu Nichte macht.

Christian ist in der glücklichen Lage, dass er den Arbeiter seines Vaters, der in der Zwischenzeit die Lehre absolvierte, übernehmen konnte. Dieser tüchtige Mitarbeiter, ist nicht nur eine echte Stütze im Betrieb,

¹ **Alpenblacken**, Weisses Germer oder Alpenkreuzkraut (Pragel) machen vielen Älplern das Leben schwer. Bei starker Ausbreitung können diese nicht gefressenen und sogar giftigen Unkräuter den Ertrag vieler Alpweiden massiv reduzieren. Viele Älpler verwenden deshalb Sommer für Sommer viele Stunden mit der Bekämpfung dieser ungeliebten Pflanzen. Quelle: http://www.schweizerbauer.ch/htmls/artikel_19427.html

sondern auch ein interessierter Bauer, der im letzten Winter einmal pro Woche die Betriebsleiterschule in Bern besuchte. Er wird demnächst die Meisterprüfung machen. Der Mitarbeiter sammelt neben dem Landwirtschaftsbetrieb abwechselungsweise mit
..... ?, die Milch für die Bio-Berg-Käserei ein. Im Sommer ist der Mitarbeiter auf der Alp
.....

Christian kann weiterhin mit der Hilfe seiner Mutter rechnen, gelegentlich hilft ihm auch sein Bruder und wenn's mal brennt steht ihm ein pensionierter Onkel zur Seite. Das Problem der Landwirtschaft liegt darin, dass die Arbeit nur sehr schwer planbar ist. Heu und Amad sind wetterabhängig, Schönwetterphasen müssen dann genutzt werden und diese binden plötzlich etliche Arbeitskräfte. Das wäre ohne diese spontanen Helfer nicht möglich. Es kommt dazu, dass das Wetter seit in den letzten Jahren viel unberechenbarer wurde.

Weiter erschwerend kommt die Parzellierung dazu, die auf Grund der Realteilung beim Erben im Wallis zu kleinen Parzellen führt. Allerdings muss auch erwähnt werden, dass viele Parzellen nur einmal geschnitten werden; dies im Gegensatz zu den Talbetrieben. Nur auf rund fünfzig Prozent d.h. auf den grösseren Parzellen wird das Amat geschnitten.

Gemeindepräsident

In die Politik kam Christian relativ früh, so mit gut fünfundzwanzig Jahren wurde er in den Gemeinderat von Ulrichen gewählt; aber er war schon vorher im Oberwalliser Bauernverband im Vorstand und erlebte die Fusion des Verbandes mit der IP-Vereinigung Oberwallis zur Oberwalliser Landwirtschaftskammer, das war einerseits sehr interessant aber andererseits auch eine nervenaufreibende Angelegenheit. Mit der Erkrankung seines Vaters kandidierte Christian nach 8 Jahren nicht mehr. Als völlig unerwartet der Gemeindepräsident von Ulrichen starb, wurde Christian angefragt, ob

er nicht wieder im Gemeinderat tätig sein möchte. Nach reiflicher Überlegung kam Christian zum Entschluss, wenn er wieder eine Tätigkeit im Gemeinderat übernehmen soll, dann nur noch jene als Gemeindepräsidenten. Er musste schlussendlich erst als Gemeinderat und anschliessend als Präsident gewählt werden. Beide Wahlen konnten in stiller Wahl realisiert werden.

Haupttraktandum war die Fusion der Gemeinden Ulrichen, Obergesteln und Oberwald zur Gemeinde Obergoms. Die Fusionskommission bestand aus den Präsidenten, den Gemeindeschreibern und einem Projektverantwortlichen. Sie tagte i. d. R. alle vierzehn Tage. Nach intensiven Gesprächen und reichlicher Abwägung kam er selber zum Entschluss, dass diese Fusion allen etwas bringt. Christian führte viele Gespräche mit jenen Mitmenschen, die unentschlossen waren und leistete so viel Überzeugungsarbeit. So kam es, dass alle drei Gemeinden der Fusion zustimmten. Nach einer längeren Übergangszeit, in der Reglemente & Verordnung erstellt wurden, konnte die Fusion am 01.01. 2009 umgesetzt werden. Dieser Start erfolgte hier bei uns in der Hochsaison und rückblickend stellt Christian fest, dass man allgemein die Arbeit der Startphase etwas unterschätzt hatte.

Erschwerend kommt dazu, dass drei Gemeinden fusionierten, was die Suche nach dem gemeinsamen Nenner etwas komplexer gestaltete, als wenn nur zwei Gemeinden nach Lösungen suchten, wo einmal dieser und das nächste Mal jener entgegenkommt. Nehmen wir z.B. nur den Ortsplaner, soll der von Ulrichen, Obergesteln oder Oberwald zum Zuge kommen? Letztendlich war ein neuer Ortsplaner die einzige Lösung, die allen gerecht wurde. Wenn wir heute als die Gemeinde Obergoms auftreten, bleiben dennoch die Ortschaften Ulrichen, Obergesteln und Oberwald erhalten.

Es gilt jetzt alle drei Ortschaften mit gleichlangen Zügeln zu führen und dafür zu sorgen, dass niemand zu kurz kommt. Nach eineinhalb Jahren haben wir noch nicht alle Reglemente umgesetzt aber Christian ist überzeugt, dass es grundsätzlich allen nicht schlechter

geht als vor der Fusion.

Bei der Fusion von Gemeinden darf nicht immer nur das wirtschaftliche Interessen entscheidend sein, ebenso wichtig ist der gesunde Menschenverstand.

Aktuell geht es um die Postzustellung, heute haben wir zwei Poststellen und eine Agentur, in Zukunft wird es vermutlich nur noch eine Poststelle, eine Agentur und an einem Ort den Hauszustelldienst geben. Die Gemeinde wurde von der Post über die zukünftige Situation informiert und wir konnten zuhause der Post einen Vorschlag ausarbeiten. So hat der Gemeinderat einen Vorschlag erarbeitet und so seine Anliegen bei der Post eingebracht. Äussert sich eine Gemeinde nicht, beschliesst die Post unabhängig und die Gemeinde müsste nachträglich den Weg über die Ombuds-Stelle der Post gehen, dieser Weg wird nicht als sehr erfolgsversprechend betrachtet. Es wird wohl Bürger geben, die glauben, dass es ohne Fusion nicht so weit gekommen wäre. Christian allerdings ist überzeugt, dass die fusionierten Ortschaften jetzt gemeinsam als stärkerer Partner auftreten können.

Ein Nachteil liegt sicher darin, dass das Gemeindebüro nicht mehr vor Ort ist. Das braucht eine kleine Anpassungsphase bis die Bevölkerung sich an die neue Situation gewöhnt hat.

Christian geht nicht auf die Jagd, er pflegt zu sagen, dass er keine Zeit habe, er sei selber der gejagte. Im Moment hat sein Stammhalter hohe Priorität und es ist verständlich, dass die junge Familie die notwendige Zeit in Anspruch nimmt.

Dennoch arbeitet Christian im Vorstand der Bio-Berg-Käserei Gluringen als Finanzchef, er macht die Lohnabrechnungen, schreibt und kontrolliert die Rechnungen. Als Kontrollstelle und Entlastung für die komplexe und aufwändige Mehrwertsteuerabrechnung mit den verschiedenen Steueransätzen (Urproduktion 2,4 % , Endverbraucher 7,6 %) steht ihm ein Treuhandbüro zur Seite.

Christian ist ebenfalls im Vorstand der Region Oberwallis, das ist ein Verein. Dort sind neun Gemeindepräsidenten vertreten; angeschlossen ist auch noch eine AG mit Gemeinde-, Kantons- und Wirtschaftsbeeteiligung. Dort sind wieder neun Verwaltungsräte, in diesem Gremium ist Christian als Vertreter der Gemeinde. Die AG ist für den operativen (Wirtschaftsförderung) und administrativen Bereich zuständig. Die AG gehört zu 51% den Gemeinden und zu 49% dem Kanton. Roger Michlig amtiert als Geschäftsführer der Region Oberwallis, zur Seite stehen ihm zwei Sekretärinnen und Projektleiter (Irrtum vorbehalten sind das z.Z. 300% Arbeitsstellen). Als praktisches Beispiel darf hier der einheitliche Zonenplan genannt werden, den die sechs Gemeinden von Niederwald bis Obergoms anstreben. Des Weiteren geht es um die Interessen in Verbindung mit dem Vorhaben von "San Gotthardo", Vertreter der Region ist Bernhard Imoberdorf (Mudry?).

Des Weiteren wurde das Projekt „Lädelisterben“ in Angriff genommen. In diesem Zusammenhang wurde z.B. der Laden Reckingen analysiert und Kurse für Verkäuferinnen/-er organisiert. Ein weiteres wichtiges Thema ist die ärztliche Versorgung in der Region. Die Region Oberwallis war praktisch das Pilotprojekt für die beiden weiteren Regionen des Wallis. Die Regionen Mittelwallis & Unterwallis werden ab 1. Januar 2011 aktiv. In Bewegung kam der Gedanke zur Region in Verbindung mit dem knapper werdenden Geld, das der Bund zur Verfügung stellte. Staatsrat Jean-Michel Cina (CVP) hat dabei mit genügend Initiativkraft und Herzblut für die Realisierung gesorgt.

In der Landwirtschaft macht Christian die Geschäftsführung der Alpgenossenschaft Ulrichen. Wir haben im Sommer eine Kuhalp und zwei Rinderalpen mit sechs Angestellten. Auch diese Tätigkeit ist mit viel praktischer und administrativer Arbeit verbunden. In diesem Jahr war z.B. die Kontrolle der Quellensteuer aber auch das Arbeitsamt verlangt Unterlagen wie Arbeitsverträge, Lohnabrechnungen und Versicherungs-

nachweise, diese müssen für das Amt kopiert und zusammengestellt werden.

Auf der Alpen käsen die Ulricher nicht selber, wenn sie die Milch ihrer rund fünfzig Tiere zu Käse verarbeiten wollten, müsste man ein Reifungslager betreiben und das wäre wiederum mit Aufwand verbunden. Bei der Alpsanierung wurde nach reiflicher Überlegung entschieden, dass die Milch nach Ulrichen transportiert wird. Die Milch wird dem Walliser Milchverband verkauft. Alpgold² holt die Milch in Ulrichen und verarbeitet diese in Turtmann zu Käse. verarbeitet. Beim Alppersonal haben die Ulricher die Erfahrung gemacht, dass es besser ist wenn wie im Beispiel von Arnika, die bereits mit ihrer Mutter auf der Alp war, diese selber bestimmt, mit wem sie auf der Alp zusammenarbeiten will.

Neben Arnika haben die Ulricher auch auf dem Blasen eine Hirtin, die schon mehr als zehn Jahre diesen Job macht und sich selber um ihre Gehilfin bemüht. Das Personal versorgt sich selber. Auf dem Blasen werden dem Personal zwei Heliflüge für den Transport bezahlt. Wenn am Regionalflug transportiert wird kostet der Anflugweg pauschal zwischen 50 bis 70 Franken. Der eigentliche Transportflug wird mit Fr. 40.00 pro Minute berechnet. Im Schnitt kostet das zwischen dreihundert bis vierhundert Franken.



² <http://www.valait.ch/upload/20090604151539.pdf>, <http://www.valait.ch/upload/20091202173815.pdf>



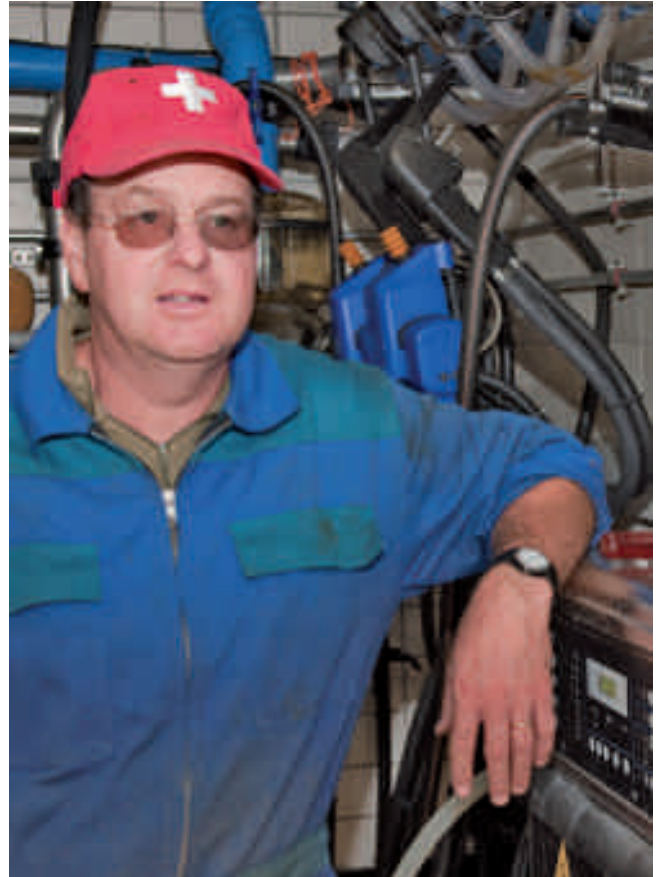


Elmar Imoberdorf

wurde am 8. Mai 1967 geboren, er besuchte die Schulen in Ulrichen, Obergesteln und Münster. Die landwirtschaftliche Ausbildung absolvierte er in Visp. Weiterbildung und Militärdienst folgten, bevor die Familie sich entschloss zum Loch bei Ulrichen, am Fuss des Nufenenpasses, mit Hilfe des Vaters einen neuen Stall mit Scheune zu bauen.

Der Vater betrieb die Landwirtschaft in Ulrichen als Nebenerwerb. Elmar Imoberdorf konnte den Schritt zum Vollerwerb als Berglandwirt machen, als er noch Pachtland zugesprochen bekam. Elmar sömmert seine Milchkühe in der Alp Ägene am Nufenen, diese Alp erstreckt sich vom Kitt auf 1533 m. ü. M. übers Arenäst, Tuchmatt- und Chummstafel bis auf gut 2300 m. ü. M. Die Rinder bringt Elmar auf die rechte Talseite, hoch hinauf ins Gebiet Tellern; während die Kälber ihr Futter im Sommer im Gebiet des Ulricherblase finden, der auf der linken Talseite hoch über Ulrichen liegt.

1996 heiratete Elmar, die Familie lebt mit ihren drei Kindern in Ulrichen. Gemeinsam bewirtschaften sie den Biobetrieb zum Loch. Elmar kann mit der Hilfe seines Vaters rechnen, der, wie er mir selber versicherte, auch nach der Pensionierung noch gerne eine vernünftige Tätigkeit ausübt.









Benni Chastonay,

geboren am 30. 07. 1963 in Biel/VS wuchs er mit einer Schwester und zwei Brüdern auf. Im Goms absolvierte er seine Schulen und pflegte sein Hobby, den Langlauf, als Spitzensportler; dem blieb er treu, bis er sich entschied Bergbauer zu werden. Er übernahm den Betrieb des Vaters und sie bauten 1990 den neuen Stall mit Scheune. 1992 heiratete er Irma. Sie haben drei Kinder im Alter von 18, 16 und 15 Jahren. Die älteste Martina arbeitet als medizinische Praxis-Assistentin, der Sohn, Benjamin, hat in diesem Sommer mit der Lehre als Zimmermann bei der Firma Weger in Münster begonnen. Karin ist in der 3. OS und tendiert im Moment zur Kochlehre.

Benni Chastonay arbeitet im Winter als Langlauflehrer. Es war ja unmöglich den Spitzensport und die Landwirtschaft unter einen Hut zu bringen. Der Spitzensport verlangte intensives Training während des Sommers und das liess sich mit dem Beruf des Bergbauern nicht koordinieren, denn im Sommer gilt es unter anderem das Heu für den Winter ins Trockene zu bringen muss. Im Winter kann er als diplomierter Langlauflehrer auf Abruf bei mehreren Langlaufschulen im Goms arbeiten, so kann er sowohl die anspruchsvolle Arbeit als Landwirt als auch die interessante Tätigkeit als Langlauflehrer optimal zu koordinieren. Heute kommen vor allem junge Leute, die im Sommer Velofahren, zum Skaten¹ in die Langlaufschule, während der älteren Generation sich eher dem klassischen Langlauf widmet. Benni konnte damals den Betrieb des Vaters übernehmen, ohne dass er dafür die Lehre als Landwirt absolvieren musste.

¹ Die Skating-Technik ist ein Stil des Skilanglaufs, bei dem der Beinabstoß unter Verwendung des Schlittschuhschritts erfolgt. Dieser Stil hat sich als revolutionäre Entwicklung des Skilanglaufs seit Mitte der 1980er-Jahre etabliert und ermöglicht gegenüber dem klassischen Stil eine schnellere Fortbewegung. Seit 1985 werden internationale Wettkämpfe getrennt in der klassischen und in der freien Technik durchgeführt, wobei bei Wettbewerben mit freier Technik die Skating-Technik angewandt wird. Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Skating-Technik>

Wer mit der Landwirtschaft gross wurde und in den Beruf des Landwirts hineinwuchs, konnte den Hof übernehmen. Dieser Weg ist heute nicht mehr möglich, weil für die Direktzahlungen die Ausbildung zum Landwirt verlangt wird; für Quereinsteiger, die eine Zweitausbildung anstreben, werden noch spezielle Kurse angeboten, die einen praktikablen Weg zum anerkannten Landwirt ermöglichen.

Als weiteres Hobby pflegt Benni das Kochen, er macht bei den „Kochenden Männern“ der Grafschaft mit, der Verein zählt 24 Mitglieder, die sich aus zwanzig - bis achtzig-jährigen Männern rekrutieren. Der Verein teilt sich in zwei Gruppen. Jede Gruppe kocht im Winter alle 14 Tage für die andere Gruppe, sie beginnen im November und kochen bis Ende April,

Die Hobbyköche kochen in der Schulküche der Gemeinde. An Weihnachten und an der Fasnacht kochen die Männer für ihre Frauen.

Kaum sind wir beim Thema kochen, kommt Irma zu uns, sie stammt ursprünglich aus dem Aargau, wo sie ihre Schulen besuchte und anschliessend in Giswil die Servicelehre absolvierte. Nach der Lehre suchte sie mit ihrer Kollegin eine Stelle in Zermatt. Als sie dort nicht fündig wurden, fanden sie letztendlich ihre Stellen im Goms, sie arbeiteten im Weisshorn. Hier traf sie in der ersten Saison auf Benni, nach einem Abstecher ins Bündnerland kam Irma Definitiv ins Goms zurück. Irma arbeitet heute seit 5 Jahren zwei Tagen pro Woche im Laden der Biobäckerei in Gluringen.

In der Zwischenzeit versteht sie den Walliser Dialekt gut. Als ich sie allerdings fragte, was sie unter einer „Megge“ versteht, meinte sie das sei wohl ein „Brötchen“. Es ging ihr, wie mir, ich musste auch erst vor wenigen Tagen erfahren, was das heisst. Doch Benni klärte den Begriff lachend auf, „Megge“ braucht der Oberwalliser für Mädchen. Irma betreibt im Winter Langlauf, wie könnte es auch anders sein bei ihrem Ehemann und im Sommer macht sie bei einer Frauen-

gruppe beim Walking² mit. Diese acht Frauen trainieren jeden Dienstag. Als Gruppe nehmen sie im Sommer an drei bis fünf Läufen teil. So walkten sie z. B. im Löt-schentel, in Mürren, in Lugano und am kommenden Sonntag gehen sie nach Locarno. In der Regel trainieren sie ungefähr eine Stunde, heute z.B. ist das Walking Team um 18:15 unterwegs.



² Walking (von englisch: to walk „gehen“ und entsprechend ausgesprochen) ist die freizeitsportliche Variante der wettkampforientierten Sportart Gehen. Eine moderne Variante ist das Nordic Walking, bei dem zusätzlich Stöcke – wie beim Skilanglauf – eingesetzt werden. Die Bewegung dabei wird umgangssprachlich auch mit dem Verb walken beschrieben. <http://de.wikipedia.org/wiki/Walking>





Albert Anderegg

wuchs in Obergesteln auf, besuchte im Goms die Schulen und in Visp die Landw. Schule. Er arbeitete ursprünglich rund 10 Jahre lang auf der „Zimmerei“, wie er mir im Sommer 2010 in Glurigen erzählte, wo ich ihn und seine Frau am Morgen besuchte, bevor er die Tiere auf die Weide führte.

In Glurigen lernte er seine Frau kennen und blieb dort hängen, wie man so zu sagen pflegt. Zwischenzeitlich arbeitet Albert noch während dreier Jahre in einem Sportgeschäft. Während fünf Jahren war er im Verkehrsverein Obergoms, d.h. Ulrichen, Obergesteln und Oberwald tätig. Im Winter war er Betriebsleiter bei den Skiliften und war als Skilehrer auf der Riederalp, in Münster und auf dem Hungerberg tätig; hobbymässig fuhr Albert in jungen Jahren Skirennen, bis er nach zwei Unfällen diese Karriere beendete.

1985 hat er mit seiner Frau zusammen sowohl den Landwirtschaftsbetrieb seines Vaters als auch den Betrieb seines Schwiegervaters übernommen. 1994 baute er den Stall in Glurigen. Albert Anderegg war anfänglich nicht so begeistert von der Idee als Biobauer im Goms zu wirken. In Ermangelung einer Alternative ergab es sich wie von selbst, dass er bei der Biobergkäserei mitmachte. Rückblickend war das sicher eine gute Lösung und er hofft, dass die Erfolgsgeschichte der Biobergkäserei so weiter geht. Alberts Betrieb ist heute auf Milchwirtschaft ausgerichtet. Mastkälber bleiben in der Regel nicht auf dem Betrieb, der Rest ist Aufzucht. Albert hält nur „Braune“¹ und zum Teil noch

¹ Die Schweiz ist das Ursprungsland, die Wiege des Braunviehs. Es ist dokumentarisch belegt, dass man bereits vor rund 1000 Jahren im Kloster Einsiedeln mit der Zucht von Braunvieh begann. Rund 500 Züchter von Original Braunvieh sind heute verbandsmässig organisiert. Ihre Tiere werden im Herdebuch des Schweizerischen Braunviehzuchtverbandes in Zug als Original Braunvieh erfasst und gekennzeichnet, wenn ihre Reinrassigkeit erwiesen ist. Original Braunviehkühe sind leistungsstark, erzeugen eine gehaltvolle Milch von 5500 kg und mehr pro Laktation und Jahr und bringen Nachkommen, die sich bei Bedarf in jeder Altersstufe auch vorzüglich zur Mast eignen. Quelle: homepage.braunvieh.ch

mit „Braun-Swiss“² Tiere. Heute hat die Schweiz selber gute Stiere und ist nicht unbedingt auf die Amerikaner angewiesen.

Für die weitere Zukunft fehlt Albert Anderegg ein Nachfolger so dass später allenfalls praktisch nur ein Verkauf der Landwirtschaft in Frage kommt. Freilich muss die Politik dafür sorgen, dass im alpinen Hochtal mit seiner kurzen Vegetationszeit auch mittelgrosse Betriebe noch eine Existenzgrundlage ermöglichen. Problembehaftet sind einerseits Direktzahlungen, die sich nur noch an der Fläche orientieren und andererseits eine Milchpreisentwicklung, die saisonale Milchpreise einführt. Das Letztere kann dahin führen, dass der Bergbauer seine Kühe im Sommer nicht mehr auf die Alp bringt.

Selbstverständlich gilt es zu bedenken, dass so ab Mitte August, mit dem Rückgang der Milch, die Transportkosten besonders in Gewicht fallen. Dabei ist die Sömmerung auf der Alp etwas vom Rentabelsten, vorbehalten bleibt dass die Alpgenossenschaft einen guten Käser findet, Albert hat mit seinen Tieren in diesem Sommer auf der Alp Muttbach am Furkapass nur gute Erfahrungen gemacht. In diesem Sommer waren 42 Tiere auf der Alp Muttbach, davon wurden 25 gemolken. Die Tiere wurden von einer Familie mit einem acht Monate alten Kind problemlos versorgt. Albert ist sich bewusst, dass es schwierig ist Alppersonal zu finden und je nach Zusammensetzung der Äpler/-innen Probleme vorprogrammiert sind, dennoch versichert er, dass sie in den letzten Jahren stets Glück mit den Käsern hatten.

² Die Rinderrasse Brown-Swiss wird im Wesentlichen in Nordamerika (USA und Kanada) gezüchtet. Bereits im 18. und 19. Jahrhundert wurden Tiere des Braunviehes aus der Schweiz nach Nordamerika importiert. In den USA wurde aus diesen Tieren die neue Rasse Brown-Swiss (dt. Braune Schweizer) mit hoher Milchleistung und geringen Milchfettgehalt gezüchtet. Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Brown-Swiss>

Er ist allerdings überzeugt, dass eine bestimmte Präsenz bzw. Hilfeleistung, Instruktion und Kontrolle der Bauern auf der Alp erforderlich ist. Dies trifft ins besonders zu, wenn das Personal erstmalig auf dieser Alp ist. Natürlich kann man das Personal in einen relativ teuren Käser-Kurs schicken, dabei stellt sich die Frage, wie lange bleibt uns ein Käser anschliessend auf der Alp. Wir stellen in der Regel ausgebildete Käser an. In den letzten Jahren blieben die Käser in der Regel drei Sommer. Auf die diesjährig Ausschreibung: "Alppersonal auf gut ausgebauter Walliser Alp, auch für Familie geeignet", erfolgten in Kürze sehr viele Anfragen. Das Personal muss sauber arbeiten und den Direktverkauf in den Griff bekommen. Die Alp "Muttbach" liegt an der Passstrasse und ist leicht erreichbar, was den Direktverkauf erleichtert. Früher waren rund zwanzig Personen am Räumen der Alp beteiligt. Heute wird viel Zeit zum "Zäunen" investiert und das Räumen der Alp wird nur noch rudimentär betrieben. Die Rinder, die hoch über dem Belvédère weiden, waren in diesem Sommer fünf Mal im Schnee, das bedingt dass wir Bauern selber nach den Tieren schauen müssen. Auf der Muttbach hat es 6 Ställe zu je 10 Plätzen, allerdings wird ein Stall heute praktisch als Materiallager benötigt.

Albert findet Hunde für die Vieh Alp als nicht besonders geeignet. Die Tiere werden vom Hirtenhund nicht selten auf den felsigen und mit Steinen belegten Alpen zu stark vorangetrieben, das führt zu Fehritten und Verletzungen. Wenn schon mit Hunden gearbeitet werden soll, sollten die Tiere auch zu Hause an den Umgang mit dem Hund gewöhnt werden. Allerdings gibt es Alppersonal, das ohne den Hund schon gar nicht mehr kommt. Zusammenfassend kann man festhalten, dass die Passstrasse einerseits den Vorteil des Direktverkaufs bringt und andererseits aber auch eine starke Belastung durch den Passverkehr verursacht. Der Verkauf an die Passanten hat sich ebenfalls geändert, wurden früher ganze Käse oder kiloweise verkauft, werden heute noch kleinere Stücke von zwischen 300 - 500 Gramm verkauft.







Heinz Jossi

Geboren am 18. 05. 1985 in Meiringen, Heimatort Hasliberg. Meine Eltern sind beide in Bauernfamilien aufgewachsen und arbeiten heute als Pächter in Auserbin, das liegt Ernen Richtung Binnthal. Heinz besuchte während sechs Jahren die Schulen in Ernen und absolvierte drei Jahre OS in Fiesch. Auf dem Landgut Pfyen in Susten machte er die Lehre als Landwirt und besuchte dabei die Schule in Visp, im landwirtschaftlichen Zentrum.

Nach der Lehre arbeitete Heinz im Winter vier Monate lang im Josefsheim in Susten. Er war dort für die Kühe verantwortlich, weil der zuständige Mitarbeiter einen längeren Urlaub in Neuseeland und Australien machte. Anschliessend begann er mit der Betriebsleiterschule, die er während zweier Winter in Visp besuchte. Dann half er zu Hause und war während des Winters am Skilift in Binn beschäftigt. Die Eltern bewirtschaften einen Pachtbetrieb und so kam es, dass Heinz nach einem eigenen Betrieb Ausschau hielt.

Durch Zufall stiess er auf den Betrieb der Familie Hofmann in Gluringen. So kam es, dass Heinz seit dem 1. Januar 2010 hier den Betrieb in eigener Regie führt. So lange er denken kann, wollte er stets als Bauer tätig sein und Heinz hat diesen Entscheid bis dato nicht bereut. Auch wenn er heute 365 Tage im Jahr beschäftigt ist, bietet ihm der Umgang mit den Tieren tiefe Zufriedenheit, so z. B. jetzt, wenn eine gesunde stattliche Kuh „kalbert“, das Kalb sich zu einer prächtig Kuh entwickelt und diese später selber wieder ein gesundes Kalb wirft. Natürlich, wenn es an einem Samstag im Ausgang mit seinen jugendlichem Schwung mal etwas gar zu bunt zugeht und am frühen Morgen des Sonntags der Schädel noch etwas brummt, denkt Heinz schon gelegentlich daran, dass es gut täte, wenn man ausschlafen könnte - doch was soll's - so ist das Leben. Alleine ist es schwierig die rund 29 Hektaren zu bewirtschaften, aber dank der Hilfe der Familie Hofmann, Jossi und Bekannten konnte er den Betrieb bewältigen.

Auch Frau Zürcher, die Ehefrau von Gerry Zürcher, dem Käser der Bio-Bergkäserei und deren Tochter halfen Heinz im Sommer, sie bedienten z.B. den Kran, eine anspruchsvolle Arbeit, die Einiges an Geschicklichkeit erfordert. Auch bei der Suche nach den rund 600 Parzellen war die nachbarliche Hilfe ein Segen. Aber Gott sei Dank konnte Heinz mit den Nachbarn einige Parzellen umtauschen, so entstanden Parzellen, die mit den Maschinen auch vernünftig bewirtschaftet werden können. Ursprünglich gab es Parzellen, in denen man kaum den Traktor wenden konnte.

Im Sommer werden Rinder und Kühe in der Alpe **Muttbach Gletsch¹** gesömmert.

Als Hobbys erwähnt er Skifahren, Heinz ist im Skiklub Albrunn im Binn.

¹ <http://www.alporama.ch>: Sennten - Muttbach - in der Gemeinde Obergoms (VS) Rechtsform / Eigentümer: Burgerschaft von Gluringen, gerandet mit 65 Stösse, Landeskarten 1:25000 URSEREN 1231 1:50000 SUSTENPASS 255 Referenzpunkt Muttbach Koordinaten 673220/158260 / E 8.393739 - N 46.571604 Höhe ü. M. 2038 m Lage der Alp Die Burgeralp von Gluringen setzt sich aus zwei weit auseinanderliegenden Weidegebieten zusammen. Der Hauptteil der Alp bildet die Muttbachalp auf Territorium Oberwald, die sich im Gebiet des Furkapass. Wege zur Alp Die Postautohaltestelle Muttbach liegt ca 50m von den Algebäuden entfernt. Die Passstrasse führt fast am Haus vorbei. Infrastruktur Über die gut ausgebaute Furkapassstrasse: Stafel Stafel, Muttbach, Galen; Weideflächen 220 ha Weideland, 12 ha Waldweide, Total 232 ha







Schöse Werlen

Elsbeth wuchs in Obergesteln mit ihren drei Geschwistern auf, sie besuchte die Schulen im Goms und war die erste Frau im Oberwallis, die den Schreinerberuf nicht nur wählte sondern auch erfolgreich abschloss. Elsbeth durfte in der Firma Hallenbarter in Obergesteln, die damals ihrem Vater gehörte, die gewerbliche Lehre absolvieren. Sie arbeitete später auf dem Schreinerberuf im Baugewerbe, Richtung Innenausbau, einer damals noch männerdominierten Branche, mit dem „Bauern“ hatte Elsbeth eigentlich gar nichts am Hut, bis sie einst im Ausgang auf den Schöse Werlen aus Geschinen traf. Half sie ihm anfänglich noch beim Heuen wurde schlussendlich mehr daraus und sie blieb definitiv in Geschinen. Sie haben zusammen die Kinder David und Elias

Schöse war von klein auf Bauer, er wurde praktisch als Bauer geboren. Sobald er auf eigenen Beinen stehen konnte, war er bei den Tieren, er hatte allerdings eine Vorliebe für die Kühe. Mit anderen Worten, wenn nicht gerade die Schule ihn am Umgang mit den Tieren hinderte, war er bei den Tieren. 1980 übernahm Schöse den elterlichen Betrieb von Klara und Basil Werlen. 1989 baute er einen neuen „Gadä“

Den entscheidenden Schritt Richtung Biobauer machten er 1982. Die Umstellung erfolgte aus ideologischer Gesinnung. Angefangenen mit einem Blatt Vorschriften und sehr vielen persönlichen Kontakten; heute mit mehreren Ordnern voll Vorschriften. Damals wurden Schöse, und Roland Müller von der Bergheimat¹ angefragt, ob sie bereit seien, bei ihnen mitzumachen. So kam es, dass sie im Speziellen über die „Walsergerste“² Biobauern wurden; lange bevor noch

irgendjemand auf Bundesebene daran dachte, diese fortschrittlichen Ideen finanziell zu unterstützen. Das war der Einstieg zum Biobetrieb.

So kamen sie wohl im Jahr 1983 zu den ersten Bioknospen im Goms. Es gibt im Goms nur zwei bio-zertifizierte Alpen „Lengis“ und die Alp im Lengtal. Der Käse, den der Senn auf der Alp herstellt und pflegt, wird privat vermarktet. Die Alp im Lengtal, einem westlichen Seitental der Ägina am Nufenenpass, wird ausschliesslich von Biobauern bestossen. In diesem Sommer 2010 waren drei Bauern mit ihren Tieren auf der Alp, die Familien Schöse Werlen, Helmut Kiechler von Ammern mit seinen Evolénern³, einer alten widerstandsfähigen Gebirgsrasse, die besonders alptüchtig sein soll und der neu zugezogene Alfred Schmid von Münster. Schöse und Alfred liefern die Milch im Winter an die Bio-Bergkäserei Glurigen. Helmut führt mit Karolin Wirthner ebenfalls einen Biobetrieb und sie verwerten die Milch selber. Leider können die Biobauern den hinteren Teil des Lengtals, den Bereich Distel, nicht mehr bestossen, weil der finanzielle Aufwand zu gross wird. Der Transport des Materials (Kessel, Melkeinrichtung, Holz, Verpflegung etc.) ist nur mit dem Helikopter möglich, da kein Fahrweg zur Hütte führt. Das ist mit zusätzlichen Kosten von circa Fr. 3000.00 verbunden. Mit immer restriktiveren Auflagen sind wir nicht mehr in der Lage schmackhaften Alp-Käse zu produzieren. Was sich im Widerspruch zum abgesetzten Käse widerspiegelt - wir haben schlicht zu wenig. Unsere Alp war bis dato zum grössten Teil selbst finanziert.

Extreme Standorte, z.B. Höhenlagen, sind je nach Sorte möglich. Anspruch Heute v.a. Kraftfutter für das Vieh, aber auch für Brot (v.a. Valsergerste) etc. zu verwenden. Verwendung **Quelle:** http://www.prospezierara.ch/uploads/Anbauanleitungen_klein.pdf

¹ <http://www.schweizer-bergheimat.ch/>

² Sehr altes Getreide, im Orient seit über 12000 Jahren verwendet. In Mitteleuropa seit der Jungsteinzeit nachgewiesen. Viele verschiedene Formen bekannt, z.B. 2zeilige, 6zeilige, Spelz-, Nackt- (z.B. Walsergerste), Sommer, Wintergersten etc. relativ gering, je nach Sorte verschieden. Gute Wasserführung des Bodens wird belohnt.

³ Blick über die Grenze: Die Evolener und Eringer erscheinen hingegen genetisch nahezu identisch. Letzteres deckt sich auch mit der in der Literatur beschriebenen Tatsache, dass in der Eringerpopulation fallweise gescheckte Rinder vorkommen, die nicht von Evolenern unterschieden werden können. www.zuchtdata.at/filemanager/download/21731/

2009 ermöglichten mir Schose und Elsbeth Werlen mit ihrer Gastfreundschaft in der „Maiensässe“⁴ einen ersten, tiefen Einblick ins Leben des Bergbauern im alpinen Hochtal; dieser erste Eindruck öffnete mir den Zugang zu vielen weiteren Bauernfamilien im Obergoms. Ich erinnere mich sehr gut daran, wie Elsbeth die Tiere zum Melken holten, wie sie gemeinsam die frischgemolkene Milch in den kleinen, brandschwarzen (im wahrsten Sinne des Wortes) Käseiraum brachten um diese gemeinsam in den grossen Kessel gossen. Schose versuchte mir an diesem Abend zu erklären, wie man Käse auch heute noch traditionell mit jahrelanger Erfahrung in einer einfachen Hütte herstellen kann. Die interessante Story, die Enge des Raums und die tief schwarz gerussten Wände, waren eine echte fotografische Herausforderung, der ich mit der mitgebrachten Ausrüstung nicht gewachsen war. Es war für mich äusserst schwierig, mich einerseits an diesem Abend auf das komplexe Fotografieren bei extremen Verhältnissen zu konzentrieren und andererseits im Banne von Schoses Aura seinen Worten zu folgen, die für mich nun plötzlich viel wichtiger wurden als das Ablichten einer eindrucklichen Stimmung, die in diesem Augenblick noch von den letzten, untergehenden Sonnenstrahlen geprägt wurde, bevor der Abend definitiv einbrach. Als ich mich 22:00 auf den Heimweg machte, war der Käse in den Formen, der Zieger im Tuch, die fertigen Käse im Keller hat Elsbeth mit aller Sorgfalt gewaschen und gedreht und die Falle für die Maus wurde gestellt.



⁴ http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/index/infothek/nomenklaturen/blank/blank/arealstatistik/04/04_31.parsys.0009.download-List.00091.DownloadFile.tmp/dkatl85.pdf: Abseits der Dauersiedlungen liegendes Wiesland der Maiensäss- und Alpstufe, auf welchem (neben einer allfälligen Weidenutzung) Dürffutter gewonnen wird. Zu den Maiensässen, Heu Alpen, Bergwiesen zählen auch Im land- und alpwirtschaftlichen Produktionskataster als Voralp, Vorsass, Maiensäss (Mayens, Monti), Sommerdorf bzw. als Bergwiesen (Cuolms), Heualp, Heuberg oder Heumähder bezeichnete oder beschriebene Flurteile





Sepp Zurfluh

Sepp, geboren am 16.8.75 in Attinghausen¹ im Kanton Uri, wuchs auf einem kleinen Landwirtschaftsbetrieb auf. Zum Talbetrieb gehörte ebenfalls eine Alp, auf der er in seiner Jugendzeit stets die Sommer verbrachte. Er besuchte in Attinghausen die Grundschule, die Oberstufe in Seedorf und Altdorf. In Altdorf absolvierte er die vierjährige Lehre als Landmaschinenmechaniker. Während der Lehre besuchte er in Sursee einmal pro Woche die Berufsschule und absolvierte dort die vierzehntägigen Einführungskurse; seine Freizeit verbrachte Sepp auf dem elterlichen Hof, wo seine tatkräftige Mithilfe geschätzt wurde. Bis zur RS blieb er als Mitarbeiter beim Lehrbetrieb. Nach der Winter-RS 96/97 arbeitete er wieder im Lehrbetrieb, bis der Berg rief und er den Sommer wieder auf der Alp verbrachte. Nach seiner Arbeit auf den Alpen begann er im Herbst mit der Landwirtschaftsschule, die im Kanton Uri jeweils in zwei Winterkursen absolviert wird. Nach dem ersten Kurs machte sich Sepp wieder mit gut achtzig Rindern auf den Weg zu den Alpen; der Start war jeweils so auf rund 1400 m. ü. M und die letzten Weiden waren auf gut 2000 m. ü. M.; die Tiere wurden in der Regel praktisch alle drei bis vier Tage höher gebracht, die Intschi Alp verteilte sich heute auf fünf Hütten. Den ersten Sommer begleitete ihn ein Schulbub und im zweiten Sommer wurde er bereits von Judith begleitet, seiner jetzigen Frau. Für den Eigenbedarf hatte er jeweils eine Kuh dabei, die den Milchbedarf deckte und anfänglich auch noch Milch für Joghurt hergab. Sepp hatte jeweils im Gegensatz zu den Vorgängern, extrem viel „eingehagt“, (elektrischer Draht gespannt). Seine Vorgänger holten die Rinder jeweils für die Nacht zur Hütte. Sepp hat die Tiere auf der nicht ungefährlichen Alp weniger herumgetrieben und sie dafür im Elektro-Hag gehalten, das führte allerdings nicht selten zu schlaflosen Nächten, da der Boden extrem hart war und die Unfallgefahr oft erheblich war.

Nach dem Alp Abzug arbeitete Sepp wieder als Landmaschinenmechaniker in Altdorf, diesmal in einem anderen Landmaschinenbetrieb. Nach anderthalb Jahren auf dem Beruf, wurde der Drang nach den Alpen wieder unwiderstehlich; Sepp stand so plötzlich auf Oberwalliser Alpen, sollen es in diesem Sommer die Alpen von Obergesteln, Rafgarten, Bidmer und das Gerental sein? Hier galt es gut 100 Rinder wohlbehalten durch den Sommer zu bringen. Sepp war alleine mit den Tieren, da Judith in einer Polsterwerkstatt arbeitete. Da sie aber relativ lange Ferien nehmen konnte, durfte sie Sepp einen guten Monat lang auf den Alpen begleiten. Sepp hatte diese Stelle erhalten, nachdem er im AGRO-Wallis selber inseriert hat. Er fand ein gutes Gelände und konnte die Tiere gut im Elektro-Hag halten. Die Kuh zur Selbstversorgung hatte eine ergiebige Milchleistung, so dass Sepp auf dieser Alp recht lange Käse herstellen konnte. Das war eine herrliche Zeit auf dieser Alp. Nach der Alpwirtschaft arbeitete Sepp temporär auf dem Bau. Im selben Sommer waren Sepps beiden Cousins auf der Alp Kühboden (Fiesch). Die besuchten Sepp auf der Alp und sie teilten ihm mit, wann sie im Herbst abfahren werden. So kam es, dass Sepp etwas zu früh in Fisch war. Er traf mehr oder weniger zufällig, als er auf die Tiere wartete, den Bauer Zeiter Rudolf, der ihm kurzum seinen Hof und die Gegend zeigte, da er mit fünfundsechzig einen Nachfolger suchte. Wieder auf der Alp hatte Sepp Zeit um sich das Angebot zu überlegen. Nach der Alp verbrachten Judith und Sepp noch ein paar Tage in Wallis, mit ihrem Zelt und landeten sie in Leukerbad. Auf dem Heimweg führte sie der Weg wieder an Fiesch vorbei, was sie nochmals nutzten einen Augenschein vorzunehmen. So kam es, dass Sepp & Judith auf den Januar 2002 in Fieschertal den Hof übernahmen. Zeiter Rudolf hatte 1996 auf Biobetrieb umgestellt und so war es naheliegend, dass Sepp & Judith mit dem Biobetrieb weiterfuhren und die Milch weiterhin hin an die Firma Walker lieferten. 2004 startete der Kanton Wallis ein Projekt zur Förderung der Biobetriebe. Wenn der Bauer die Milch in den Biokanal liefert, wurde er für zwei Jahre unterstützt.

¹ <http://www.atinghausen.ch/de/portrait/uebersichtportrait/>

Ursprünglich hofften Sepp & Judith, dass der eine oder andere Bauer ebenfalls mitziehen würde. Letztendlich waren sie wieder alleine, so bringt nun Sepp die Milch alle zwei Tage selber nach Gluringen in die Bio-Bergkäserei Goms. Sepp hat einen mobilen Tank mit einer Kapazität von 850 Litern, den er mit seinem Jeep ziehen kann. Das bedingt, dass Sepp jeweils vor dem Melken die Milch nach Gluringen transportieren muss.

Da kann es vorkommen, dass im Winter gelieft werden muss, bevor die Strasse definitiv geräumt sind. Im schlimmsten Fall kann die Zufahrt bei Lawinengefahr gesperrt sein und Sepp muss die Milch bei Dritten verwerten. Das kam allerdings in den letzten Jahren nur einmal vor. Gerhard Zürcher, der Käser der Bio-Bergkäserei bekommt die Lawinenwarnungen rechtzeitig, so dass er Sepp orientieren kann und dieser die Milch, die er bereits im Tank hat sofort liefern kann. Die Sommer-Alp Milch wird nicht in die Bio-Bergkäserei gebracht, da Sepp auf der Alp als Biobauer mit Nichtbiobauern zusammen ist. Die Milch von der Fischeralp kommt per Pipeline ins Tal. Fiesch liegt auf 1100 m. ü. M. und die höchste Hütte ist auf 2000 m. ü. M. Bei diesem Höhenunterschied muss der Querschnitt der Pipeline klein sein, damit die Milch nicht mit zu viel Druck im Tal ankommt, die Reibung soll die Milch bremsen. Das Problem liegt bei einem Leck, weil es unter Umständen sehr lange gehen kann, bis an der Oberfläche das Leck entdeckt wird. Ein Leck ist insofern unproblematisch, weil die Leitung immer unter Druck steht und so ein Eindringen verhindert. Vor dem Milchtransport werden Schaumstoffkugeln durchs Rohr geführt und nach der Milch werden wieder Schaumstoffkugeln vor dem nachfolgenden Wasser positioniert. Die Milch wird zu fixen Zeiten jeweils ins Tal geschickt. Sepps Cousin kommt schon seit Jahren auf die Alp und der rekrutiert das Personal selber. Sepp macht Verträge, Versicherungen und Lohnabrechnung mit dem Alppersonal.

Sepp ist im Vorstand der OLK, Oberwalliser Landwirtschaftskammer, in den meisten Kantonen nennt sich das Bauernverband. Etwas mehr als 90% der

Bauern sind Mitglieder der Kammer, das gilt auch für die meisten Biobauern, obwohl diese eine eigene Vereinigung haben. Die OLK organisiert den Betriebsleiterhelferdienst und sie ist auch die Kontrollstelle von nicht Biobetrieben. Jedes Vorstandsmitglied schreibt i.d.R. einen Beitrag für die an jedem zweiten Samstag erscheinende Publikation im "Walliserboten". Der Vorstand tagt vier bis fünfmal pro Jahr in Visp. Sepp leitet das Seelsorgeteam, das z.B. Wahlfahrten, Erntedankgottesdienst etc. organisiert. Bei Unfällen springt der Betriebsleiterhelferdienst ein. Die OLK hat einen Betriebsleiter mit langjähriger Erfahrung als Springer eingestellt. Der Bauer, der den Helfer braucht, muss einen Teil des Lohnes übernehmen.

Sepp kennt die Schattenberge (Eischoll, Unterbäch und Birchen) recht gut, weil er ÖLN-Kontrollen (Ökologische Leistungskontrollen) durchführt, die Betriebe werde ihm von der Kontrollstelle zugeteilt und zwar nicht in der Region, in der er selber wirtschaftet. Sepp und Judith haben vor drei Jahren den Stall gebaut, für Praktikanten haben sie aber keinen Platz. Die Mutter kommt uns im Sommer zu Hilfe. Die Kinder kommen soweit als möglich mit. Ein tüchtiger Schüler hilft uns gelegentlich mit dem Bedienen des Krans. Sepp hat im Sommer keine Tiere auf dem Hof, damit er frei für das Heuen und Ämden ist. Er selber ist zwar Mechaniker und kann seinen Maschinenpark selber warten und reparieren; aber sein grosser Vorteil liegt darin, dass er selber rascher merkt, wenn etwas nicht rund läuft und er rechtzeitig eingreifen kann, bevor die Maschine ausfällt. Dazu kommt, dass während der Reparatur nicht weiter gearbeitet werden kann. Zu Bedenken gibt es Sepp, dass ein z.B. ein Mähtraktor für die Berge sehr teuer ist im Verhältnis zu einem Traktor. Im Grossen und Ganzen haben Judith, Sepp und die Kindern im Fieschertal ihren Berg-Bauernhof gefunden und sich mit den Walliser Gegebenheiten angefreundet.





Stefan Seiler

wurde am 12. Mai 1968 in Ritzingen geboren; das „Bauern“ wurde Stefan in die Wiege gelegt, da er von klein auf stets auf dem Hof lebte - oder mit anderen Worten als Bauer wurde er geboren. Mit fünf bis sechs Jahren war die Arbeit auf dem Hof und der Umgang mit Tieren eine Selbstverständlichkeit. Früher hielten sie das Vieh in den alten Stallungen und zügelte die Tiere von Stall-Scheune zu Stall-Scheune. Die alten Stallungen waren aber viel zu nieder, das gilt für Tier und Mensch. Die Schulen besuchte er im Goms, der Kindergarten wurde just für Stefans Jahrgang eingeführt. Nach den Schulen erfolgte die landwirtschaftliche Ausbildung. Ein Lehrjahr absolvierte er 1986 beim Bernhard Gemmet in Ried-Brig, der bereits damals Biobauer war. Er besuchte die Ausbildung zum Betriebsleiter - aber da er etwas schulmüde war, verzichtete er auf den „Meister“. Der Entscheid zum Biobauer im Goms war eine logische Konsequenz seiner Ausbildung. Früher wurde alle Transporte mit dem Rapid-Spezial durchgeführt.

Heute geht der Trend zu immer grössere und kräftigeren Traktoren, das dient aber nur begrenzt der alpinen Landwirtschaft. Stefan Seiler hat seinen Betrieb ebenfalls ganz auf Milchwirtschaft ausgerichtet. Ohne eine Käserei praktisch vor der Haustür, würde er auf Mutterkühe umstellen, was mit bedeutend weniger Arbeit verbunden wäre. Man lässt die Tiere „Kalbern“, mästet die Jungtiere bis zu 10 Monate und verkauft die Tiere z.B. zur Fleischgewinnung. Diese Tiere werden nur noch einmal pro Tag gefüttert. Beitragsmässig ist die Mutterkuhhaltung ebenfalls interessanter. Mit anderen Worten, man verdient das Geld leichter. Allerdings bedingt diese Tierhaltung einen Laufstall.

Weil Stefan aber gerne gewisse Stammkühe hält, dem Melken nicht abgeneigt ist und den Wert der eigenen Käserei vor Ort zu schätzen weiss, bleibt er bei der aufwändigeren Milchwirtschaft. Wer sich von der Milchwirtschaft abwendet, der macht oft schon den ersten Schritt zur Aufgabe.

Stefans Tiere sind an der Halfter, wenn sie verkauft werden; die merken sofort, dass jetzt etwas Ungewohntes geschieht. Die Tiere leben so zwischen fünf und zwölf Jahre; das hängt von der Güte und vom Nachwuchs ab. Eine 12-jährige Kuh, die demnächst ihr 9. Kalb wirft, soll die 100'000 Liter Milchmarke erreichen. Seit fünf Jahren gibt es eine Viehzuchtgenossenschaft. Die Kühe stehen lange während der Präsentation und werden verzögert gemolken, was den Druck im Euter erhöht. Mit diesem Stress will Stefan seinen Tiere nicht belasten. Die Biobauern legen in der Regel keinen grossen Wert auf die Prämierung. Stefan musste einem Rind ein Horn entfernen, weil es sich verletzt hat. Wochenlang konnte er sich diesem Tier nicht mehr nähern, weil es jeweils die Flucht ergriff. Stefan geht soweit, dass er glaubt, dass die Hörner eine Art Antennen für kosmische Strahlen sind, was wieder der guten Verdauung dient. Die Hörner sind nicht nur zur Zierde und allenfalls zur Abwehr da, sie haben eine tiefere Bedeutung, sie sind nicht zufällig gewachsen. Normalerweise werde heute die Kälber nach zwei bis drei Wochen durch den Tierarzt mittels Abrennen enthornt. Bei den Kühen werden die Hörner mit einer Drahtsäge so zügig abgeschnitten, dass durch den Schnitt die Stelle praktisch geschlossen wird.

Die Kühe bringt Stefan im Sommer auf den Simplan, das Jungvieh behält er zuhause und die Rinder sind auf dem Erner Galen. Stefan war während ein paar Jahren bei den „Kochenden Männern“. Als Vegetarier war er allerdings dort nicht besonders glücklich. Zu Hause kommt kein Fleisch auf den Tisch, auswärts bei den Eltern oder auf Besuch, kann es sein, dass Fleisch konsumiert wird. Zu Hause raucht niemand und Alkohol wird äusserst selten serviert.

Karin Seiler begegnete Stefan vor zwei Jahren auf der Tunetschalp. Heute sammelt Sie als Frau Karin Seiler die Schätze der Natur und macht daraus Sirup (Heidelbeer-, Tannspitz- und Holunderbeeren- und Holunderblütensirup) und Marmelade. Diese biologischen Produkte verkauft sie direkt, auf dem hiesigen Bauernmarkt und über die Biobergkäserei Gluringen.

Sie sammelt im Moment für sich privat auch Kräuter für Tee und für die Herstellung von Salben. So kann sie ihre heilkundliche Ausbildung vertiefen und ausbauen. Es gilt jetzt noch zu verstehen, wo, warum hier was wächst. Für die Zukunft kann sich Karin vorstellen mit den Touristen so Heilkräuterwanderungen zu machen. Es sollte eigentlich möglich sein, dass diese Wanderungen übers Gästezentrum organisiert und koordiniert werden.





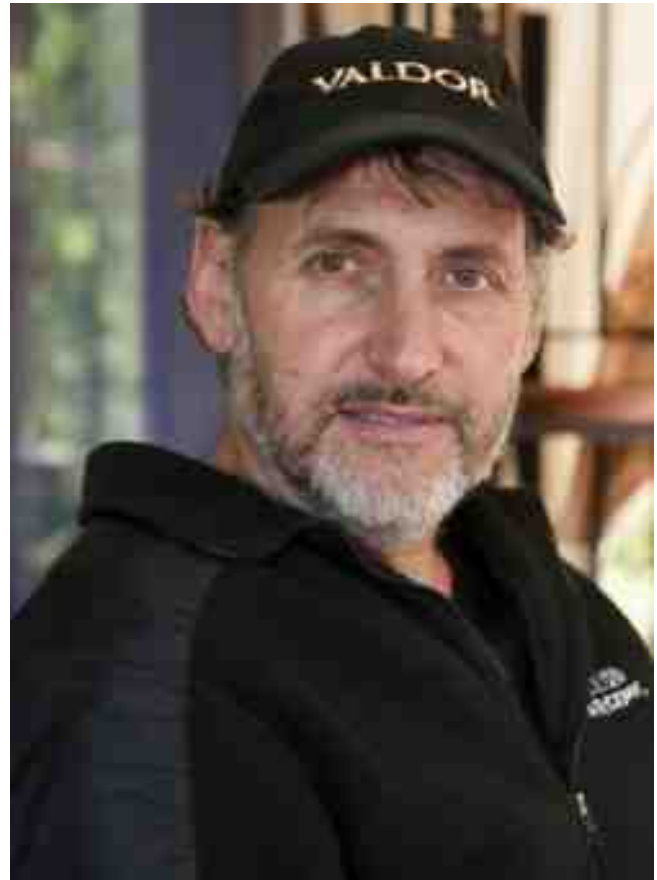


Andy Imfeld

wurde am 6. Januar 1962 in Ulrichen geboren, er verbrachte seine Jugend auf dem Bauernhof mit seinen Eltern und den fünf Geschwistern; er besuchte im Goms Primar- und Sekundarschule, anschliessend absolvierte er eine kaufmännische Lehre. In jungen Jahren träumte er von der weiten Welt, mal durfte es Neu-seeland sein, später favorisierte er Kanada; aber just dann, wenn es galt von den Träumen in die Realität zu wechseln, kam immer etwas dazwischen, so starb das eine Mal ein Onkel, dann war es der Tod des Vaters, der ihn im Goms zurückhielt. Andy Imfeld wollte eigentlich nie Bauer werden, obwohl er das älteste der sechs Kinder war. Seine Hoffnung, dass einer der Brüder den Hof übernimmt, erfüllte sich nicht. So kam es, wie es kommen musste, wenn er schon Bauer im alpinen Goms werden sollte, wollte Andy Imfeld den Beruf des Bauern von der Pike auf erlernen. Er absolvierte in den 90er Jahren die Zweitausbildung als Landwirt, dann folgten zwei Jahre für die Betriebsleiterschule. Mit der Meisterprüfung schloss Andy Imfeld seine Zweitausbildung ab.

In jener Zeit ging es der Gommer Landwirtschaft noch einigermassen gut. In den 70er/80er Jahren hatte man einen grossen Teil der Milch nach Niederernen in die Käserei gebracht. Damals zahlte man den stolzen Milchpreise von rund 1.25 Fr. Dann musste man erleben, was geschieht, wenn man zu wenig vorsichtig wirtschaftete, die Käserei ging Konkurs. Schlechtes Management und ungenügende Qualitätskontrollen führten zu diesem Desaster. Dieser Konkurs rüttelte heftig an der Gommer Landwirtschaft. Zu jener Zeit wurde Andy Imfeld in den Verwaltungsrat des Walliser Milchverbandes berufen, wo er 16 Jahre lang blieb und als Vizepräsident amtierte. Er war ebenfalls Präsident der Milchzentrale VALLAIT in Siders.

Andy Imfeld erkannte sehr früh, dass es ökonomisch nicht genügt, wenn der Gommer-Bergbauer-Bauer nur Rohstoffproduzent ist.



Wer damals eine wirtschaftlich erfolgreiche Zukunft vor Augen hatte, musste, wie es heute selbstverständlich ist, lernen, selber aktiv zu werden. Es galt die Verantwortung zu übernehmen und der Zukunft positiv zu begegnen. So keimte zu Beginn der 90-er Jahre wieder der Gedanken, dass es wichtig ist, wieder eine eigene Käserei zu haben. Es war ein 10 jähriger hartnäckiger Einsatz mit einem BG Entscheid erforderlich um diesem Projekt zum Durchbruch zu verhelfen. Heute, 2010, darf man rückblickend sagen, das war der einzig richtige Entscheid.

Die Wertschöpfung muss in der Region bleiben, wir müssen selber dafür sorgen, dass Arbeitsplätze im alpinen Hochtal generiert werden. In der heutigen globalen Welt will Andy Imfeld „Bergprodukte“ herstellen, als Premium- und als Nischenprodukte, damit wir Gommer Landwirte der Konkurrenz Paroli bieten können. Wenn wir Berg-Milch-Produkte an Stelle der Rohmilch vermarkten, hat die Berglandwirtschaft auch eine Zukunft. Wir Bauern gingen damals durch die „Niederungen“ der Milchwirtschaft, die uns alle hart trafen; uns aber andererseits die erforderliche Einsicht brachte, dass wir diesem Schicksal entrinnen können, wenn wir Bauern das Heft wieder selbst in die Hand nehmen und aus dem Konkurs der Zertralkäserei in Niederern die richtigen Schlussfolgerungen ziehen.

Im Wissen, dass wo ein Wille, auch ein Weg ist, war der Start zur eigenen Käserei dennoch sehr steinig, die Banken wollten uns Bergbauern keinen Kredit gewähren. Denn allgemein galt, den Bauern gibt man kein Geld, denn diese können eh nicht damit umgehen. Es galt zu beweisen, dass wir Bauern willens waren seriös und zielorientiert zu arbeiten. Auch besannen sich die Bauern darauf, dass die Tiere nicht nur milchleistungsorientiert gezüchtet werden, sondern dass ihre Tiere primäre wieder alpgängig sein müssen um für diese Landschaft prädestiniert zu sein.

Entgegen der Strömung begann Andy Imfeld wieder mit der Züchtung der Original Braunviehrasse. Gleichzeitig haben wir damals den fortschrittlichen, aber auch etwas gewagten Schritt vorwärts gemacht und haben auf BIO umgestellt. Als wir das damals wagte, waren wir uns bewusst, dass wir dafür in der Gesellschaft nur ein müdes Lächeln ernteten. Man war damals so eigentlich der „Geuch“ Ein „Spinner“, den man nicht ernst nehmen kann.

Zu dieser Zeit war Fritz Bieri aus dem Pfyngut in Susten, Präsidenten des Walliser Milchverbandes. Der weise, ältere Mann sagte: „Wennsch dich üslachend,

machschst RICHTIGA, und wensch dich binieden, machsch es guet!« «Wenn sie die auslachen, machst du das RICHTIGE, wenn sie dich beneiden, dann machst du es gut.» Dieser Grundsatz wurde zu meinem Gradmesser, um festzustellen, ob ich auf dem richtigen Weg bin. Gleichzeitig aber war mir immer bewusst, dass es nicht genügt Positives zu wissen, es braucht auch immer den Willen, das Positive zu wollen und es schlussendlich auch umzusetzen.

Diese Grundsätze halfen mir am eingeschlagenen Weg festzuhalten, wenn auch die Zeiten nicht immer einfach waren. Von der Umstellung des Betriebes über die Alpsanierung und den Bau einer eigenen Käserei bis hin zur Marketingstrategie „Pro Montagna“ galt es vielfältige Probleme zu lösen. Die Zusammenarbeit mit Coop zeigte auf, dass in unserem Tal derjenige gute Chancen hat, der am gleichen Strick zieht; Plötzlich wird uns Bergbauern bewusst, dass wir hier im gleichen Boot sitzen und wir gut daran tun, wenn wir in die gleiche Richtung rudern. Was für die Bauern gilt, das gilt auch für die Politik, drei Gemeinden merkten, dass wir unser Problem gemeinsam besser lösen können. Die Gemeinden Ulrichen, Obergesteln und Oberwald fusionierten 2009 zur Gemeinde Obergoms.¹

Alice Baldauf wurde in Biel geboren, der Familienname kommt aus dem Südtirol, im sechsten Lebensjahr zog die Familie nach Chur. Sie hat zwei Brüder; von Chur aus mussten sie sehr viel in der Landwirtschaft mithelfen. Ihre Grosseltern hatten einen Bauernbetrieb im Bündner Oberland, in Flond. Alle Ferien mussten sie auf diesem Hof verbringen, dazumal war es ein „Müssen“. Aber immerhin erhielten sie dort ihren ersten Kontakt mit der Landwirtschaft. Sie absolvierte die Lehre als Dentalassistentin arbeitete eine Zeitlang auf dem Beruf, bis sie sich entschloss ein „Dorfrestaurant“ in Flond zu führen.

1

<http://www.obergoms.ch/gemeinde/index.php>

Später arbeitet sie bei der Swisscom und am Schluss war sie im Aussendienst für den Dentalbereich, also für die Zahnärzte.²

An einem Familienfest, auch im Bündnerland, hat sie den Andy Imfeld kennengelernt, der dort Musik machte und so sind sie sich näher gekommen und Alicestrandete vor etwas mehr als zwei Jahren im Goms. Jetzt ist sie hier im Goms zu Hause. Weil Andy noch vielen anderen Tätigkeiten nachgeht, hat es sich ergeben, dass sie sich über Kurse (Direktzahlungskurs) im Winter für den administrativen Landwirtschaft Bereich ausbilden lässt. Die Kurse gehen vom September bis Mai; das erste Jahr hat sie jetzt und im September fängt der zweite Teil an. Es gilt dann das Betriebsheft zu führen und die Abschlussprüfungen zu absolvieren. Es geht nicht nur um Handarbeit, es geht auch um die Buchhaltung und den üblichen Papierkrieg, der termingerecht zu erledigen ist. Andy ist überzeugt, dass Alice nicht nur das Flair für diese Arbeit hat, sondern auch die notwendige Energie, diese Arbeit speditiv zu erledigen.

Agrotourismus

Der Schritt vom eigentlichen Selbstversorger zur Marktwirtschaft und die fortschreitende Technisierung der Landwirtschaft waren eine echte Herausforderung für die Landwirtschaft. In den 70er/80er Jahren war der Bauer fokussiert auf die Produktion, die Abnahme war geregelt und das Entgelt in Form der Subventionen garantierte ein sicheres Einkommen für die Landwirte. Der Quantensprung auch in der Berglandwirtschaft erfolgte, als der Bauer plötzlich wie ein Unternehmer agieren musste. Die wenigen überlebenden Betriebe der Landwirtschaft haben diesen Schritt geschafft. Technisierung und die Methoden der Produktion wurden und werden laufend der Marktsituation angepasst.

Um auf den Agrotourismus³ zurückzukommen, wünscht sich Andy Imfeld, dass die Bauern lernen auf den Touristen zuzugehen um ihnen aufzuzeigen, warum die Landwirtschaft auf die Einnahmen der Allgemeinheit (Direktzahlungen etc.) angewiesen ist, um Ihre Aufgaben zum Wohle der Gesellschaft zu erfüllen. Nur wenn es der Landwirtschaft gelingt, die Gesellschaft von der Bedeutung ihrer landwirtschaftlichen Tätigkeit zum Wohle aller zu überzeugen, können die Landwirte damit rechnen, dass die Direktzahlungen von der Allgemeinheit auch künftig getragen werden. Wir müssen den Touristen mit unseren hervorragenden Produkten überzeugen, die wir in einer fantastischen Landschaft herstellen dürfen. Jetzt gilt es uns als Ganzes optimal zu vermarkten. Dabei ist zu bedenken, dass wir nur in der Hauptsaison direkt Zugang zu den Marktteilnehmern haben und in der übrigen Zeit wohl etwas abseits stehen.

Umso wichtiger ist es, dass wir den Touristen vor Ort erläutern, warum wir diese Arbeiten mit so viel Engagement anpacken. Warum gehen wir in diese steilen Hänge zum Mähen, wenn man das im Mittelland und im Ausland x-fach einfacher und wirtschaftlicher machen kann.

Es ist ein echtes Anliegen von Andy Imfeld, dass man den interessierten Menschen aufzeigen kann, warum der Gommer Bauer die Alpen heute noch pflegt und bewirtschaftet. Es gilt aufzuzeigen was passiert, wenn der Bergbauer diese gesellschaftlich wichtigen Arbeiten aufgeben muss, wenn er nicht mehr mit der wertvolle finanzielle Unterstützung der Allgemeinheit rechnen kann.

² http://www.ilanz.ch/Obersaxen_Flond_Surcuolm.245.0.html

³ <http://www.agrotourismus.ch/> ; <http://www.valais-terroir.ch/de/agritourisme/>



Alice Baldauf weist darauf hin, dass diese Tätigkeit sowohl dem Bauern als auch dem Touristen dient. Werden die Gebiete nicht mehr bewirtschaftet, so kommt es zur Vergandung.⁴

⁴ F.Kreuzer, Land an der jungen Rhone Rottenverlag 3. Auflage 1995;p. 133ff. Ferner: Gemeinde.bellwald.ch/pdf/vergandungs_erosionsreglement.pdf ; www.termen.ch/online-schalter/.../verhinderungdervergandung.pdf

„Diese Gebiete stellen nicht nur eine erhebliche Brandgefahr dar, sie werden für die Erosion anfälliger und bilden unkontrollierbaren, minderwertigen Wald. Die Zugänge zu den ohne breite Unterstützung unwirtschaftlichen Räumen verwachsen und mit der Vergandung steigt die Bedrohung durch den Einfluss der

hochalpinen Wetterlage. Zur Brandgefahr und Murgängen kommen im Winter die Lawinen. Einheimische und Touristen müssen erkennen, dass der Kreislauf aus der Bewirtschaftung der unwirtschaftlichen Flächen und die Erhaltung der intakten Landschaft aus tiefer innerer Überzeugung zu fairen Konditionen, letztendlich beiden zu Gute kommt“. Vergessen wir dabei aber nicht, dass geradezu die intakte Landschaft dank den Touristen etliche Arbeitsplätze für das Gewerbe generiert und dies sowohl in Gastronomie, im Handwerk als auch bei den übrigen Dienstleistern.

All dies ermöglicht eine Wertschöpfung vor Ort von der wieder alle profitieren. Andy Imfeld betont ausdrücklich, dass der Bergbauer nicht lediglich der „Landschaftsgärtner“ der Nation ist. Der Bergbauer muss ebenso sehr sich als tüchtiger Produzent in der speziellen Landschaft entfalten. Wir Bauern wollen etwas herstellen, wir wollen ein gutes gesundes Produkt auf den Markt bringen, das mit dem alpinen Hochtal verknüpft ist. Wir wollen einen schmackhaften Bergkäse in hervorragender Qualität herstellen, der auf dem Markt bestehen kann. Das gilt selbstredend ebenfalls für alle Milchprodukte.

Wir wollen aber auch schmackhaftes Fleisch & Fleischderivate in hochstehender Qualität herstellen. Diese Produkte müssen allerdings ausserhalb des Goms den Kunden finden. Es sollte so sein, dass unser Gast, wieder bei sich zuhause, im Einkaufs-Center auf unsere Produkte trifft. Es wird wohl kaum schaden, wenn dabei Assoziationen zu den letzten Ferien im sonnigen Goms aufkommen. Wenn sich die Gäste über unsere Produkte daran erinnern, was sie in Verbindung mit ihren Ferien alles über unser Leben im alpinen Hochland erfahren haben. Dann haben wir unser Ziel doppelt erreicht. Zufriedene Gäste kommen wieder und sie sind auch offen für unsere hervorragenden Produkte, die etwas von der fröhlichen, erholsamen Ferienstimmung auf den gedeckten Tisch der urbanen Bevölkerung zaubern.

Wer rastet rostet, d. h. Andy Imfeld weiss genau, dass man mit dem einen Auge den Ist-Zustand optimieren und die Qualität gewährleisten muss. Das andere Auge aber sollte auf die Zukunft ausgerichtet sein. Wie verkaufen wir uns in der sich rasch veränderten Gesellschaft? Andy Imfeld will unmissverständlich kommunizieren, dass die Gommer auch künftig zu einer intakten Landschaft stehen, die als Basis für das nachhaltige Wirtschaften dienen wird. Wichtiger als der Blick zurück in die Geschichte, der zu gegebener Zeit ja auch immer noch möglich ist, muss der Blick auf die heutigen Aufgaben der Berglandwirtschaft und deren Bewältigung aufgezeigt werden.

Einen neuen Weg geht er bei der Viehhaltung, die Jungtiere gibt er einem Kollegen zur Pflege, der in Münster über genügend Platz und Futter verfügt. „Im wahrsten Sinne des Wortes haben wir hier ein Outsourcing in der Berglandwirtschaft. Wer allerdings glaubt, das sei etwas Neues, der vergisst, dass die Bauern seit je her im Sommer die Tiere auf die Alp trieben und in fremde Obhut gaben, um die Hände frei für die Ernten zu haben.“ red. Einschub. Andy Imfeld nimmt die trächtigen Rinder wieder zurück. Er behält die Kühe für die Milchproduktion und leistet so seinen Beitrag zur Bio-Bergkäseherstellung. Touristen sollen erfahren, was es heisst als Berglandwirt allen Anforderungen gerecht zu werden. Warum ist der Bauer bereit, die langen kalten Winter zu ertragen und in den wenigen Monaten der Vegetation dafür zu sorgen, dass genügend Futter für die Tiere bereitgestellt wird? Warum bewirtschaftet der Bergbauer die steilen Hänge und erfüllt daneben noch Aufgaben in der Gemeinde? Warum bleibt der Mensch in diesem Tal, dass mit Lawinen und Hochwassern zu kämpfen hat. Die Gommer Bevölkerung hat sich seit je her diesen Problemen gestellt und den Kampf nicht gegen die Natur sondern mit der Natur aufgenommen. Andy Imfeld ist überzeugt, führen wir hier oben den Kampf mit der Natur nicht, so haben die unten in der Talsohle diese Probleme.

„Mir, als Burger von Brig⁵, sollten die Probleme selber bestens bekannt sein. Zu meiner Zeit trat die Saltina zwar nur marginal über das Bachbett und stellte nie eine ernsthafte Bedrohung dar, dennoch wussten besorgte Burger, dass stets mit einen Jahrhundertwasser zu rechnen ist. Hier mag es angebracht sein, den Blick auch einmal rückwärts zu richten. Die Gommer Bevölkerung wurde in ihrer Geschichte mehrmals mit gewaltigen Lawinen und schrecklichen Überschwemmungen geprüft; keine noch so schreckliche Heimsuchung konnte die Menschen aus dem Tal vertreiben, sie suchten viel mehr Wege, um gemeinsam mit der alpinen Natur zu leben. Heute werden einige Fehlentscheide beim Umgang mit der Natur korrigiert, so wird der jungen Rhone im Raume Obergesteln wieder jener Raum zugestanden, den das Wasser benötigt um schadlos am Dorf vorbei zu fliessen.

Zur Bio-Bergkäserei

glaubt Andy Imfeld, dass sie heute ein Etappenziel erreicht haben. Wir haben entscheidende Eckpunkte geschafft, indem wir die Käserei gebaut haben, zu einer Zeit in der viele die Käserei aufgegeben haben; wir haben heute eine geniale Produkte-Palette in der Käserei und haben uns einen Namen gemacht, indem wir immer wieder in der Presse waren. So z.B. mit dem Besuch von Bundesrat Pascal Couchepin, mit Baschi trifft Baschi oder 2010 mit dem Goldenen Caesar. Ausschlaggebend war allerdings, dass wir als erstes Produkt in der **Pro Montagna**⁶ Bergproduktlinie von Coop

⁵ Brig wurde in seiner Geschichte immer wieder überschwemmt. Die halbe Stadt liegt unter dem Pegel der Saltina und stand das letzte Mal 1993 unter Wasser, dabei wurde ein grosser Teil der Stadt zerstört.

⁶ http://www.coop.ch/pb/site/common/node/9082/Lde/index.html?WT.mc_id=12966&WT.srch=1&gclid=CM_1oKjWgqUCFZgA3godanmfIA

waren, die es uns ermöglichte das Produkt aus der Masse hervorzuheben. Wir können uns heute mit dem „**Berg**“ noch typischer positionieren, als wir das mit dem Bio-Label machen. Wir haben heute in Visp einen Biobauer, der mehr produziert als alle Bauer der Bio-Bergkäserei Goms in Gluringen zusammen. Wenn wir mit diesen Betrieben konkurrenzieren wollen, so haben wir die Zwei vom Start weg auf dem Rücken. Aber mit dem „**Bergprodukt**“ können wir uns besser differenzieren. Mit der Bio-Bergkäserei wirkten wir dem Trend entgegen, statt nur zu jammern können wir aufzeigen, dass es sich lohnt, das Schicksal selber in die Hand zu nehmen. Wir können den anderen zeigen, dass es geht, wenn man den Willen hat und die richtigen Menschen zusammen bringt, dann schafft man's auch. Ich würde es heute wieder gleich machen. Schmerzhaft war allerdings die Trennung von jenen Mitkämpfern, die damals nicht mit uns den schwierigen Weg gingen.

Andy der Musiker,

Musik war stets ein Bestandteil meines Lebens, mit neun Jahren durfte ich auf der Kirchenorgel Stunden nehmen. Mit 11 Jahren durfte ich zum ersten Mal ausgerechnet am Weihnachtsabend spielen. Aus der Schubert-Messe das „Heilig“ und selbstredend an Weihnachten „Stille Nacht“. Mir läuft heute noch der kalte Schweiss über den Rücken, wenn ich mir vorstelle, wie es mir damals zu Mute war, als ich mit meinen Füssen die Pedalen nicht erreichte, aber kräftig in die Tasten langte und alle mitsangen. Nach diesem Erlebnis wollte ich nie mehr Musik machen.

Dreissig Jahre später kann ich sagen, dass ich nie aufhörte mit der Musik. Ob als Chorleiter oder als Musiker, Musik begeistert mich immer noch. Neben der klassischen Musik kam ich zur Unterhaltungsmusik. Ohne Musik, wären viele Sachen auch nicht geschehen. Ohne Musik z.B. wäre ich Alice nie begegnet.

Vor gut zwanzig Jahren spielten wir in Disentis an einer Hochzeit auf einem kleinen „Apji“, damals versprachen wir, dass wir wieder einmal an diesen Ort zurück kommen werden; das haben wir all die Jahre verschoben, bis es der Zufall wollte; dass wieder ein kleines Familienfest angesagt war und wir unser Versprechen einlösten; dabei lernte ich Alice kennen. Musik geht wie ein roter Faden durch mein Leben, viele geniale Menschen lernte ich durch die Musik kennen, viele gute Kontakte konnten so geschaffen werden. Wir waren mit unserer Band während einer Woche in einem Fünfsternhotel in Moskau, wir spielten in Berlin in der Schweizerbotschaft, in Turin waren wir im House of Switzerland, beim Lauberhorn-Rennen spielten wir an einem VIP-Abend, hatten Radio und TV-Auftritte. Aber wir spielten zwischendurch immer wieder auch ohne Gage auf einem Alpji. Wir haben alte Walliser-Lieder auf einer CD neu vertont, wir waren der Auffassung, dass wir dieses alte Liedgut wie „Brigerballäfierär“. „Abschied vum Gantertäl“, „Mis Gletschäralphittli“ ... der neuen Generation näher bringen können.

Heute sind wir „Chorbini“; „Desperados“ nannten wir uns bis zur Gründung des Lokalradios, RRO⁷. Matthias Bärenfaller von RRO bewog uns zu einem Wechsel, mit „Chorbini“, mit den Aussenseitern der Gesellschaft, haben wir eine optimale Lösung gefunden. Wir haben über zwanzig Jahre lang Tanzmusik gemacht und erlebten selbstverständlich gute und weniger gute Zeiten. Aber jedes Mal, wenn wir aufhören wollten, kam etwas dazwischen, das uns bewog weiterzumachen. So ein Anlass war z.B. das 10-jährige Jubiläum von RRO. Die wünschten eine „fezzige“ Vertonung der „Brigerballäfierär“. Kurze Zeit später kam die Anfrage von SF-TV, die in Verbindung mit der Sendung „Fensterplatz“ in Ernen drehte. Dabei entstand im Gespräch mit der Regisseurin Monica Heini-Tomaschet die Idee einer CD. Allerdings fehlte uns damals der Aufhänger für die CD. In den 90-er Jahren kamen die Auswande-

rer aus Argentinien zurück ins Goms. Eine davon, Frau Frieda Walker sang damals das Volkslied: „Anni loif“. Leider blieb bei uns nur der Refrain hängen: „Anni loif, Anni loif, die Büöbu sind im Gartu ...“ Der Zufall wollte es, dass ein Bekannter nach San Jeronimo del Norte⁸ ging und für uns Frieda Walker besuchte um das Lied mit einem Tonbandgerät aufzunehmen. Als wir dann das Lied hier im Goms spielten, kamen etliche ältere Menschen zu uns berichteten, dass sie dieses Lied noch aus der Kinder Stube kannten.



⁷ <http://www.rro.ch>

⁸ <http://www.swissmissmusic.com>, An. d. Verfassers, Im Frühling 2010 durfte ich bei einem Anlass der Adolf Imhofstiftung im Rittersaal des Stockalperschlosses **Eliane Amherd** bei ihrer Version der „**Brigerballäfierär**“ aufnehmen und portraituren, im Januar war sie mit Andra Borlo in **San Jeronimo del Norte** in Argentinien und gaben ein Konzert zum Auftakt des 150 jährigem Jubiläums der Walliser Kolonie.







Vreni Schmid

berichtet, wie es kommt, dass die Berner Familie letztendlich im alpinen Hochtal des Goms, ihren Wunsch nach einem eigenen Hof realisieren durfte. Vreni kam 1960 in Frutigen in einer Bergbauernfamilie zur Welt. Vreni war das zweite Kind von vier, ihre Eltern waren auf die Hilfe ihrer Kinder angewiesen. Ihre Schwester und Vreni zogen es vor im Sommer jeweils abwechselungsweise auf die Alp zu gehen bis die beiden Brüder, die mehrere Jahre jünger waren, soweit waren, selber Hand anzulegen. So halfen die Kinder ihren Eltern „gäng“ mit Freude den Betrieb zu halten. Zur grossen Freude der älteren Schwestern waren die beiden Brüder später bereit, den Betrieb gemeinsam zu bewirtschaften. Meinen Mann, Alfred, lernte ich eigentlich schon während der Primarschulzeit kennen, wenn's anfänglich noch kein „Schulschatz“ war, so wurden wir uns später doch gleich mal rasch einig. Neben der Arbeit auf dem Hof oder auf der Alp leistete Vreni Gelegenheitsarbeit im Spital Frutigen, in einer Küche, in einer Patisserie, in einer Bäckerei und in der Hasler AG galt es gar Akkordarbeit (Schweissen) zu verrichten. Egal welche Arbeit anfiel, man war damals dankbar für den Lohn, den man neben der Landwirtschaft noch nach Hause brachte.

1984 heiraten Vreni & Alfred, 1985 erblickt die erste Tochter, Doris, das Licht der Welt; zwei Jahre später durften die glücklichen Eltern noch die zweite Tochter, Evi, in die Arme nehmen. Die junge Familie durfte einen winzigen Hof in Elsigbach¹, 1319 m. ü. M. auf der rechten Talseite der Entschlige, zwischen Frutigen und Adelboden bewirtschaften. Fredel's Vater übergab uns den kleinen Betrieb, wir konnten dort vier Kühe überwintern. Wir haben aber rasch erkannt, dass daraus etwas wachsen kann. So ergab sich die Möglichkeit, dass wir auf der Elsigenalp von Alfred's Onkels im Sommer das Vieh besorgen bis 1986 durften. Im Winter arbeitete Alfred als Saisonier im Skigebiet der Elsigenalp.

¹ <http://www.elsignalp.ch> _ <http://www.fotogalerien.ch/index.php?gallery=56&lang=1>;

Damals wohnten wir noch bei meinen Eltern in Frutigen und das war 7 Kilometer vom Hof entfernt. Wir suchten stets nach einer Alternative, so kam es, dass der Schwiegervater nach einer Session im Grossrat uns etwas Neues anbieten konnte. Im Haslital, im Gental² wurde uns von der Alpgenossenschaft und der Gemeinde Innertkirchen eine Arbeit auf der Alp angeboten. Da wir auf dem kleinen Hof mehr oder weniger überflüssig wurden, weil der Sohn des Onkels seine Ausbildung zum Landwirt abgeschlossen hatte, kam uns diese Gelegenheit wie gerufen. Wir besuchten die Alp im Herbst, es schneite damals. Wir standen vor einer neuen Hütte, die erst im zweiten Betriebsjahr war. Die Alp war für 120 Kühe eingerichtet und wir wurden dort als Betriebsleiterehepaar angestellt. So kam es, dass Alfred im Sommer 250 Tiere während circa 100 Tagen betreuten. „Die Alp Gental ist einer der modernsten Alpbetriebe im Kanton Bern. Die Alpzeit dauert von Anfang Juni bis Mitte September. Die Alpgebäude liegen auf 1'225 m.ü.M. Das Weidegebiet erstreckt sich über 5 km vom Wagenkehr bis ins Schwarzenthal und liegt in einer Höhe von 1'200 bis 2'000 m.ü.M.“ Quelle FN 21

Vreni organisierte den Verkauf des Käses und besorgte die Küche für die Familie und das Personal (einen Käser & zwei Hirten). Der Familie gefiel die Arbeit auf der Alp so gut, dass sie dort die nächsten 20 Jahre mit Freude wirtschaftete. Ihre Mädchen besuchten die Schule im 10 km entfernten Innertkirchen, 625 m. ü. M. Für die Sekundarschule hatten sie dann einen Schulweg von 15 km. Doch unsere Mädchen kamen jeden Abend nach Hause und machten sich jeweils mit Freude wieder auf den Weg zur Schule.

Nach dem die Mädchen ihre Ausbildung abgeschlossen hatten, wuchs beim Alfred der Wunsch nach einem eigenen Hof, wo er das ganze Jahr als Bauer arbeiten kann. Nach etlichem Suchen landeten wir im Wallis. Wir strandeten auf ein Inserat hin auf den Schattenbergen, in Eischoll, wo ein Bauer eine Betriebsgemeinschaft realisieren wollte. Er benötigte einen Bauer, der die Ausbildung hat, da er selber ohne

² <http://www.alp-gental.ch/index.html>

Ausbildung weniger Beiträge generieren konnte. So war abgemacht, dass wir im ersten Jahr im Angestelltenverhältnis tätig werden um anschliessend eine Betriebsgemeinschaft zu gründen. Wir zügelten mit unseren 28 Tieren nach Eischoll. Bald einmal wurde ersichtlich, dass ein Generationenproblem sich nicht lösen liess und wir so zwischen die Fronten kamen, dass eine Weiterarbeit nicht mehr realistisch war. Nach einer Aussprache kam es zum Eklat, wir erhielten die Kündigung und es galt innert eines Monats eine Lösung für uns und die Tiere zu finden. Dank unseren Familien im Rücken, durften wir hoffen, dass wir eine vernünftige Lösung finden werden. Die Tiere konnten unter den Brüdern aufgeteilt werden und das Überwinterungsproblem war vorerst einmal gelöst. Unser Viehhändler aus Turtmann, Amman Marcel, schlug vor, dass wir einige Tier am "Turtmannmärit" an der Viehversteigerung verkaufen sollten. Als wir ihm mit schwerem Herzen 6 Tiere meldeten, fragte er beiläufig, was wir jetzt planen. Als Alfred ihm sagte, dass er einen Hof suche, teilte er uns mit, dass in Münster im Goms ein Hof zu haben sei. Der Treuhänder, der den Kauf abwickelte wohnte in Bürchen, zwei Dörfer weiter talaufwärts. Alfred nahm unverzüglich Kontakt auf, machte einen Besichtigungstermin in derselben Woche ab und so kam es, dass wir, mit je einem Bruder von Vreni und Alfred, am Freitag bereits den Hof hier in Münster begutachteten. Am nächsten Tag konnten wir den Vorverkaufsvertrag abschliessen. Heute können wir sagen, dass wir hier zu unserer Freude als Bauern tätig sein können.

Wir haben uns rasch entschlossen, den Stall den neuen Anforderungen anzupassen und so konnten wir in diesem Jahr den Aus- und Weiterbau realisieren. Heute können wir gut 50 Tiere einstellen.

Schmids waren bis zur Hofübernahme IP-Bauern. Der Betrieb in Münster war ein Bio-Betrieb. Das führte dazu, dass während des ersten Halbjahres die Milch nach Reckingen zu liefern war. Wir haben den Genossenschaftsanteil des Vorgängers übernommen. Müller Roland, Präsident der Genossenschaft, hat uns alles erklärt und gezeigt, so konnten mit voller Überzeugung

bei Bio-Bergkäserei Goms mitmachen und wir wollen das weiterhin tatkräftig unterstützen. Die Gommer haben etwas Gutes aufgebaut, das es zu erhalten gilt. Wir brauchen uns gegenseitig. Nach der Zertifizierung konnten wir ab dem 1. April 2009 unsere Milch an die BioBergkäserei Goms liefern.

Vreni ist seit gut 30 Jahren in Volkstanzgruppen aktiv tätig und wie der Zufall es will, kam es beim Vereinbaren eines Termin mit der Vermieterin zur Bemerkung, dass ein Termin unmöglich sei, weil die Vermieterin an diesem Samstag mit der Tanzgruppe auf einem Ausflug sei. Später, bei der Unterzeichnung des Mietvertrages erfuhr Vreni von der Volkstanzgruppe in Münster, sie wurde eingeladen mit ihrem Mann einmal eine Probe des Trachtenvereins Gifi³ zu besuchen. Alfred wusste bereits beim Probebesuch, dass das nichts für ihn ist. Vreni fand über die Volkstanzgruppe rasch Kontakt in Münster und so kam es, dass sie bereits im ersten Winter beim Skilift mitarbeiten konnte. Diese Tätigkeit war sehr kurzweilig, weil sie sehr viele Kinder kennenlernte. Früher in Innertkirchen arbeitete Vreni viel mit Kindern, sie begleitete dort den kirchlichen Unterricht von der 1. bis zur 6. Klasse. Das war eine sehr schöne und befriedigende Arbeit. Im letzten Winter half Vreni der Reckinger Volkstanzgruppe aus, weil dort eine Frau verletzungshalber pausieren musste. Im Verein steht die Geselligkeit im Vordergrund, das Tänzerische kommt nachher. Das Vereinsleben ermöglicht den Kontakt zu Nichtbauern.

Alfred wuchs praktisch mit Vreni auf, er stammt ebenfalls aus einer Bergbauern Familie. Sie waren 6 Geschwister, zwei Buben und vier Mädchen. Sie sind in einem dreistufigen Betrieb aufgewachsen und haben im Tal- und Alpbetrieb bereits in jungen Jahren erfahren, was es heisst als Bergbauer zuarbeiten. Alfred hatte stets Freude an dieser Arbeit und er war sich immer bewusst, dass er die landwirtschaftliche Ausbildung machen wird. Alfreds starke Affinität zum Vieh, war eine treibende Kraft zum Beruf des Landwirts. Ursprünglich wuchs er mit dem Fleckvieh auf. Bis 1992

³ Trachtenverein Gifi, Tanzleiter Herr Keller Hans 079 206 16 76

hatten sie selber Fleckvieh⁴. Damals konnte man keine gemischten Bestände haben. So kam es, dass sie vom Verpächter in Innertkirchen einen Stock Braunvieh erwerben konnten. Seit diesem Entscheid sind sie mit Leidenschaft beim Braunvieh. Die Ausbildung begann 1976 mit dem Heimlehrjahr, das war damals so üblich, der Vater hatte für ein Jahr einen günstigen Arbeiter. Persönlich wäre er damals gerne für zwei Jahre ins Welschland gezogen um Französisch zu lernen. Aber das lag nicht „drin“, da die Schwestern ebenfalls in der Ausbildung waren. Wenigstens ein Jahr musste er noch in der Fremde arbeiten und das sollte dort sein, wo man ihn auch versteht. So machte er das zweite Ausbildungsjahr im Emmental. Später besuchte er die Ausbildung an der Landwirtschaftsschule - Hondrich und schloss ab mit dem Fähigkeitsausweis. Damals, als sein Bruder ebenfalls die Idee hatte in die Landwirtschaft einzusteigen, beschloss Alfred, dass er zu Hause aussteigen wird, wenn sein Bruder zu Hause mitarbeitet. So war Alfred im Winter stets im Nebenerwerb tätig, er arbeitete z.B. auf dem Skilift.

Drei Sommer lang waren wir auf der Alp, in der Nachbarhütte der Eltern. Während 16 Jahre war Alfred im Nebenerwerb im Skiliftbetrieb der Meiringen-Hasliberg Bahnen. Auch diese Arbeit bereite ihm Freude, doch im Innersten spürte er, dass nur eine Vollbeschäftigung mit Tieren ihm langfristig Freude bereiten kann. Dabei war das Berggebiet stets im Vordergrund. Im Flachland fühlte er sich nicht heimisch. Das Goms passt, sie sind lange Futterzeiten im Winter und hektische Heuzeiten im Sommer gewohnt. Einzig im Bereich der Alpen sind die Gommer nicht auf dem Stand der Berner. Strassen und Hütten sind in relativ schlechtem Zustand. Sie leben aber hier in Münster an einem schönen und guten Ort. Sie bewirtschaften circa 48 Hektaren, davon sind rund 20 Hektaren Weide. Ackerbau machen sie nicht, die Berner Oberländer haben nie gerne geackert. Allerdings müssen sie sich noch stark damit beschäftigen, ihre Parzellen überhaupt zu finden. Sie müssen sich etwas mehr Zeit zum Heuen geben; denn bis die rund 12-hundert Parzellen gefunden sind,

⁴ <http://www.swissfleckvieh.ch/de/aktuell.html>

braucht's Geduld etwas Erfahrung. Mit mähen, ämden und misten sind sie pro Jahr dreimal auf diesen Parzellen und so wird der Suchaufwand von Jahr zu Jahr kleiner.













Die Schweizer Kochnationalmannschaft & ihre Gäste, die Deutsche Kochnationalmannschaft besuchten am 22. Juni 2009 die Bio-Bergkäserei Goms in Glüringen.

„24. April 2010 Der Löwe bleibt in Singapore; Singapore's Nationalteam ist der Überflieger der **Culinary Challenge 2010**. Neben Nationenwertung, Pâtissierarbeit und kaltem Tisch gewinnt das Heimteam auch den Battle for the Lion.

Die Schweiz belegt im Final den zweiten Rang; vor Deutschland.“ Wer wissen möchte, wie die Schweiz an der Kochweltmeisterschaft in Luxembourg, vom 19.- 26. November 2010 abgeschnitten hat, orientiert sich auf der Seite der Rhoneköche.¹

¹ www.freunde.rhonekoeche.ch

Gerhard Zürcher

Mit der Käseproduktion starten wir am Morgen 05:00 Uhr. In unseren Lagertanks haben wir eine Kapazität von zweimal 3000 Liter. Jene Milch, die wir verarbeiten, wurde am Vortag angeliefert. Die Milch der Tankanlage wird per Wärmetauscher auf 32° C aufgewärmt, so erreichen wir die Vorreifungs- und Einlagerungstemperatur. Wenn circa 500 Liter im Kessel sind, setzen wir die Kulturen zu, sogenannte Milchsäurebakterien; diese werden den Milchzucker in Milchsäure umwandeln. Der Milchzucker ist hauptverantwortlich dafür, dass die Milch relativ rasch vergeht, weil der Milchzucker ein sehr guter Nährboden für sämtliche Bakterienarten ist. Die Milchsäurebakterien, die wir in Form unsere Kultur beisetzen, haben noch andere Eigenschaften, sie unterdrücken die nicht erwünschten Bakterien und sind beteiligt an der Geschmacksbildung. Für den Einlauf von z. B. 3500 Litern Milch, mit einer Lagertemperatur von 5 °C, die wir im Durchlaufverfahren per Wärme-

tauscher auf 32 ° C erwärmen, benötigen wir rund 45 Minuten.

Nach einer Vorreifung von einer Stunde setzen wir das Lab zu, damit die Milch gerinnen kann. Lab ist ein Enzym, das das junge Kalb, die junge Geiss und das Schaf im Magen haben, um die Milch zu verdauen. Das Lab wird den geschlachteten Tieren entnommen, für die Käseereien aufbereitet und per Versand diesen zugestellt. Mit dem Lab wird Fett, Wasser und Eiweiss zu einer homogenen Masse eingeschlossen, zu vergleichen mit einem Naturjogurt - noch näher kommt ein Flat Dessert, eine „Tamtam“. Die Gerinnungsdauer ist sodabhängig und benötigt für unseren Käse circa 35 Minuten. Anschliessend wird mit der Käseharfe die Gallerte (Käsemasse) verkleinert, bis zur Korngrösse einer Erbse. Das gilt für den Schnitt- Raclette- und Hobelkäse, Varianten vom Weizen bis zum Mais Korn sind möglich. Dieser Vorgang, die Bruchbereitung, dauert 8 bis 10 Minuten.



Anschliessend kommt das Vorkäsen, das ist ein Weiterreifen dieses Molke-Käsegemisches; dieser Prozess dauert wieder 20 - 25 Minuten. Jetzt wird diese Käsemischung schonend von 32°C auf 42°C in 30 - 35 Minuten aufgewärmt. Das ist auch ein Konservierungsfaktor, dem Käse wird Wasser entzogen was gleichzeitig den Bakterien den Nährboden nimmt. Das ist unsere erste Konservierungsstufe.

Jetzt gilt es 10 bis 15 Minuten lang die konstante Temperatur von 42° C zu halten. Der Käser wird dann mit einer Handprobe den Käse zusammendrücken. Kann er den Käse gut zerreiben, ist der Trockenheitsgrad erreicht. Jetzt kann mittels Pumpen der Käse aus dem Kessel auf die Käsepresse befördert werden.

Mit einem Verteilkopf wird die Käsemasse Schicht für Schicht eingefüllt. Mittels drei Sprühhöpfen kann man die gesamte Käsepresse abdecken. Zusätzlich wird die überflüssige Molke unter der Presse abgezogen, um diese anschliessend den weiteren Verwertungswegen zuzuführen. Sie wird abgekühlt, zwischengelagert und alle zwei Tage abgeführt oder ein Teil wird für die Zieger Produktion eingesetzt.

Wenn die gesamte Käsemasse in der Presse gleichmässig verteilt ist, kommen viereckige Bleche auf den Käse und die gesamte Masse wird mit 57 kg Zylinderdruck während 15 Minuten vorgepresst. Anschliessend wird die ganze Masse portioniert in Würfel (20x20x22 cm). von circa 5,5kg.



Diese viereckigen Käseleibe werden jetzt in runde Kunststoff-Formen eingefüllt. Zwischen ein "Mätteli", ein modernes Käsetüchlein, wird der Käseleib gelegt, eine Zwischenablage nimmt den nächsten Käseleib auf, bis drei Käse in der Form platziert sind. Jedem Käse wird eine Kontrollmarke beigefügt mit dem Käsenamen, der Biomarke (Knospe), dem Fabrikationsdatum und der Zulassungsnummer des Betriebes. Jede Produktion muss lückenlos dokumentiert sein. In den Kunststoffformen werden die Würfel anschliessend während 30 Minuten mit 76 kg Zylinderdruck gepresst. Anschliessend werden die Käseleibe ein erstes Mal gewendet. Dann erfolgt eine zweite Pressung während 30 Minuten; der Prozess wird zweimal wiederholt; beim letzten Wenden erhalten die Käseleibe den Schriftzug, z.B. "Biogomser" mittels Prägung und ruhen dann 5.5 Stunden, d. h. in der Regel bis 17:00 Uhr bei einer Raumtemperatur von 25° bis 30° C in der Käsepresse.

Mit dem PH-Gerät wird der Verlauf der Milchsäuregärung gemessen. Hat sich der Milchzucker vollständig in Milchsäure umgewandelt so erhalten wir den PH-Wert von 5.00 bis 5.18. Haben wir den entsprechenden Wert, kommen die Käse ins Salzbad.

Bevor wir uns in den Keller begeben, erwähnen wir noch, dass z. B. beim Raclette-Käse eine Zentrifuge eingesetzt wird. Weil wir damit verhindern wollen, dass wir zu viel Fett im Käse haben, zu viel Fett im Raclette-Käse würde sich dann beim Schmelzen mit einer unschönen Fettlache im Teller bemerkbar machen. Die Milch wird in der Zentrifuge auf 6500 bis 7000 Touren/Minute beschleunigt, durch die Fliehkraft wird Magermilch und Fett getrennt. Magermilch wird nach aussen abgeführt und das Milchfett wird nach innen befördert. Der Rahm wird in Kannen abgefüllt, pasteurisiert als Rahm verkauft oder zu Butter verarbeitet.





Nur etwa 10% bis 15% der Milch darf über die Zentrifuge laufen, damit der Vollfettbereich für den Käse gewährleistet ist. Gemäss Lebensmittelverordnung hat der trockene Teil des Käses mindestens einen Fettanteil von 45% und nicht über 54.5%, was bereits wieder einem Rahmkäse entspräche.

Salzbad, ab 17:00 werden die frischen Käse der Presse entnommen und kommen hier ins Salzbad. Die Konzentration des Salzwasser beträgt zwischen 20 bis 22 % bei einer Temperatur von 10 bis 12° C. Pro Jahr benötigt die Pflege des Käses so circa 3 Tonnen Salz. Das Bad dient erstens einmal für die Formgebung, das Salz entzieht dem Käse Wasser und das wiederum ermöglicht die Bildung einer Rinde, die dem Käse den erforderlichen Halt gibt und der Käse seine Form behält.

Der Käse selber nimmt aber auch etwas Salz auf und das ist Teil der Geschmacksgebung. Salz unterdrückt aber auch die unerwünschten Bakterien und so ein Konservierungsmittel. Wir kennen das im Wallis aus der Herstellung von Trockenfleisch sehr gut, das Fleisch zum Trocknen an der Luft eingesalzen. Unsere "Fünfklokäse" liegen während 24 Stunden in diesem Salzbad. Die Dauer des Salzbad ist abhängig von der Sorte und vom Gewicht des Käses. Unser "Mutschli" von 800 Gramm. Sind etwa vier Stunden im Salzbad. Ein Weichkäse von 300 Gramm ist lediglich 40 Minuten im Salzbad. Emmentaler und Greyerzer liegen 1.5 bis 2 Tage im Salzbad. Die Käse werden nach 24 Stunden mit der Krananlage aus dem Salzbad genommen, und werden im Käsekeller auf Holzbretter gelagert.

Der weist nach der Reifung einen Salzgehalt von etwa 1,5 bis 2% auf. Wir stellen pro Jahr 86 bis 88 Tonnen Käse her. Der Käse verliert zwischen 2-3% seines Gewichtes, beim Hobelkäse können es bis zu 6% sein.

Im Käsekeller werden die Käse mindestens drei Monate gelagert und gepflegt. Im Käsekeller, lagern maximal 2500 bis 2700 Käse zu 5 Kg. circa 1600 "Mutschli" zu 800 Gramm und rund 900 Weichkäse. Bevor der Käse z. B. bei Coop im Laden steht wird er während mindestens 60 Tagen bis maximal 90 Tage gepflegt und gelagert. Der "Baschili" (300 G.) reift in 4 Wochen und der "Baschi" (800Gramm) benötigt 6 bis 8 Wochen. Eine grosse Ausnahme bildet der Weichkäse, der zwischen 8 bis 10 Tagen für den Reifeprozess benötigt.

Mein Lieblingskäse, der Rezente, lagere ich 6 bis 9 Monate und den Hobelkäse, den ich ebenfalls sehr schätze den pflege & lagere ich 1.5 bis 2 Jahre. Das Lager für den Hobelkäse haben wir in der alten Sennerie von Gluringen in einem traditionellen Käsekeller mit Erdboden ohne künstliche Kühlung. Der wird dort im Sommer wöchentlich und im Winter einmal pro Monat gepflegt.

Nach dem Salzbad kommt der Käse auf die Holzbretter des Käsekellers, wo er die ersten 10 Tage täglich gepflegt, die nächsten 3 Wochen wird er alle zwei Tage gepflegt und anschließend noch 1 bis 2 mal pro Woche. Ein guter Käse benötigt tadellosen Rohstoff, sorgfältige Verarbeitung und intensive Pflege und Lagerung.





Goldene Cäsar 2010

„27.05.2010, Walliser Nachrichten¹ 08:47 Uhr
Goms: Der Goldene Cäsar für Genossenschaft Bio-Bergkäserei. Die Bio-Bergkäserei Goms² in Glurigen erhält den „Goldene Cäsar 2010 für hervorragende Projekte“. Der Anerkennungspreis soll die Anstrengungen der Bio-Bergkäserei Goms zur Produktion von landwirtschaftlichen Qualitätserzeugnissen sowie deren Veredelung und Vermarktung belohnen.

Der Jury um Stifter Dr. Franz Mattig seien zudem auch verschiedene Projekt Innovationen der Bio-Bergkäserei Goms aufgefallen. Besonders gewürdigt wurde dabei auch die konsequente Ausrichtung nach den Prinzipien der Nachhaltigkeit. Der Preis wird dieses Jahr bereits zum 3. Mal vergeben./bb“

Der Goldene Cäsar wurde der Bio-Bergkäserei am 29. Mai vergeben. Die Genossenschaft empfing die Gäste vor der Bio-Bergkäserei. Roland Müller, der Präsident der Genossenschaft begrüßte die Gäste und zeigte in groben Zügen auf, wie es zur Bio-Bergkäserei Goms kam, die heute rund 70 Tonnen „Biogomser 11“ herstellt und mit Erfolg vermarktet. Christian Imsand, Präsident der Gemeinde Obergoms und Genosschafter, skizzierte die nicht unproblematische Finanzierung einer Bergkäserei zu Zeiten, da etliche dieser Institutionen ihre Türen schlossen.

Die Gäste erhielten anschliessend eine kurze Führung durch die BioBergkäserei Goms. Sie durften erfahren, dass neben dem Biogomser 11 z.B. auch Baschi und Baschili, Hobelkäse und ein weiteres breites Band an Produkten in der Bio-Bergkäserei hergestellt werden.

In seiner Laudatio, liess Dr. Franz Mattig von der Treuhand- und Revisionsgesellschaft Mattig-Sutter und Partnern mit markanten Worten durchblicken, warum diese dritte Auszeichnung an die Bio-Bergkäserei Goms geht: Die Biomilch von Kühen aus dem Goms wird heute in der globalisierten Welt nach wie vor von Gommern im Goms zu Biogomser 11 verarbeitet, der nach Goms und nicht nach Gummi schmeckt. Er ist überzeugt, dass Teamarbeit, Nachhaltigkeit, Innovation und das Bekenntnis zum Goms dafür sorgen werden, dass der Erfolg der Bio-Bergkäserei nachhaltig bleibt.

Der Preis ist mit Fr. 10'000 dotiert, Roland Müller erklärte den anwesenden Gästen, die inzwischen nach einem Apéro gemütlich das neu in die Produktpalette aufgenommen „Gommer Bergfondue“ genossen, dass die Genossenschaft den Preis gut für die längst geplante Wasseraufbereitung mit Solarenergie gebrauchen könne.



¹ http://mattig.ch/dbFile/3444/rro10-05-20_goldener-caesar.pdf

² <http://www.biogomser.ch/>



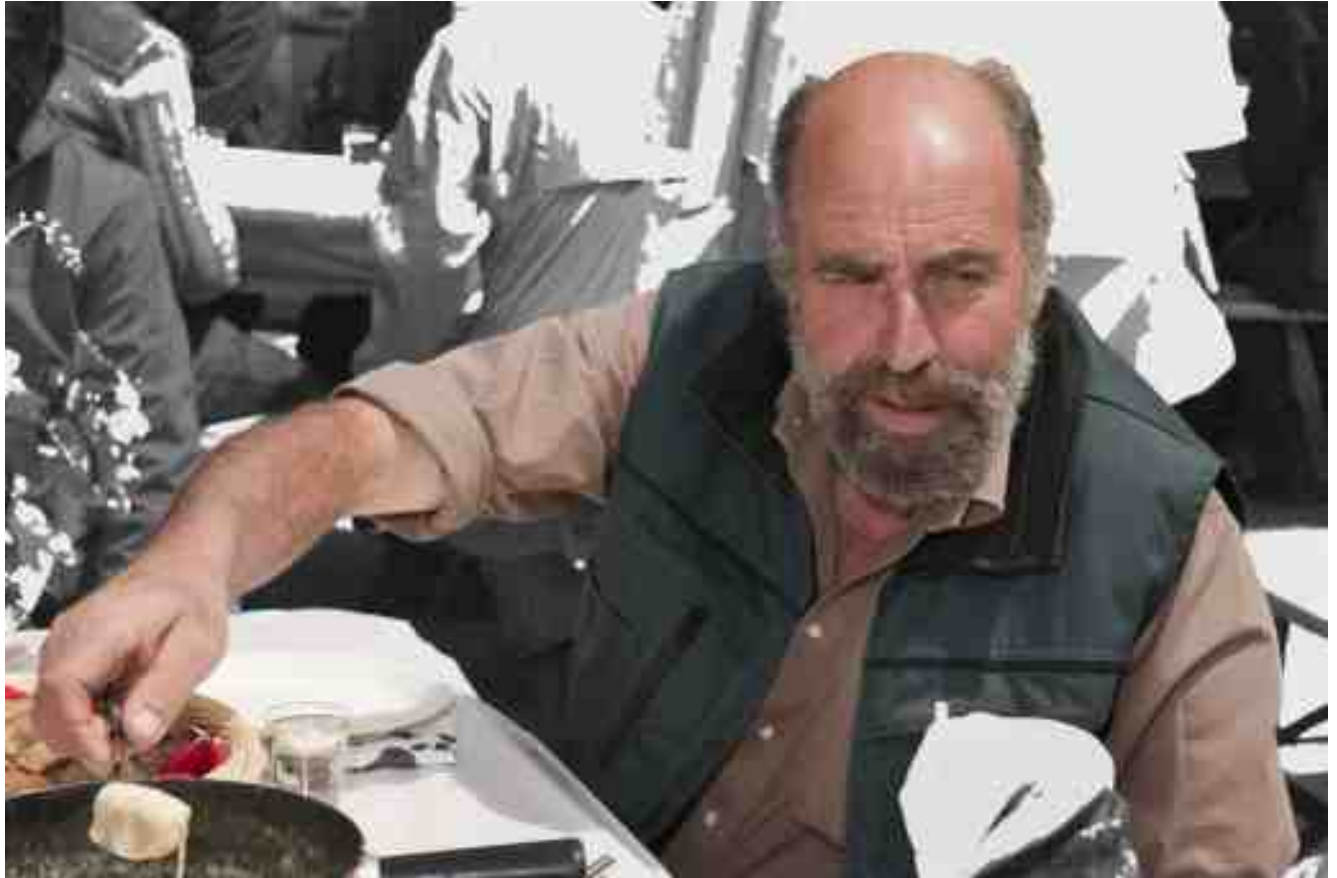
















Forum Goms 2010

10. Juni bis 13. Juni 2010

So. 13. Juni 2010 Bauernbrunch

Bio-Bergkäserei Goms

„Der Gewerbeverein Goms¹ bezweckt den Zusammenschluss der lokalen Klein- und Mittelbetriebe, zur Wahrung der gemeinsamen wirtschaftlichen und politischen Interessen. Der GGV ist zugleich Mitglied des Walliser (WGV), als auch des Schweizerischen Gewerbeverbandes (SGV).

Der Gewerbeverein Goms wurde 1990 gegründet als Zusammenschluss des lokalen Handwerker- und Gewerbestandes sowie der Hotellerie- und Gastronomie zur gemeinsamen Wahrung und Förderung

¹ <http://www.gewerbeverein-goms.ch/index.htm>

seiner Interessen in wirtschaftlicher und politischer Hinsicht, nach Massgabe der ihm zu Gebote stehenden Mittel, sowie zur Förderung freundschaftlicher Beziehungen zwischen den einzelnen Mitgliedern.

Es finden Veranstaltungen und Vorträge statt und alle drei Jahre das Forum Goms, welches an vier Tagen allen Gewerblern aus dem Goms die Plattform bietet sich zu präsentieren, neue Produkte vorzustellen und persönlichen Kontakt mit Kunden und anderen Gewerbetreibenden zu pflegen.

Dies dient zum Meinungs- und Erfahrungsaustausch und zur Stützung des inneren Zusammenhaltes zwischen den Gewerblern, Orientierungen über Abstimmungen oder Wahlen, Förderung der Lehrlingsausbildung in Zusammenarbeit Betrieb und Schule, Wahrnehmung des gesellschaftlich/ sozialen Engagements bei Jugendförderung und Alterswesen für das Goms, Teilnahme an den Veranstaltungen des Gewerbeverbandes Wallis und die Zusammenarbeit mit der lokalen und regionalen Presse sowie die Durchführung der alljährlichen Generalversammlung.“





















Alfred Werlen

durfte ich am 15. Juni 2009 ab 06:00 Uhr begleiten, als er morgens beim Andy im Loch bei Ulrichen startete um die Milch einzusammeln.

Alfred hat seinen Hof verkauft und arbeitet jetzt unter anderem in der Bio-Bergkäserei, für die er mit dem Zisternenfahrzeug die Milch bei den Bio-Bauern abholt. Den Sommer verbringt Alfred auf der Alp.

Es gilt bei jedem Biobauern selbständig im Stall die Milch von der hofeigenen Tankanlage¹ in den Tank des Fahrzeuges zu pumpen. Er wird dabei die Milchmenge pro Bauer in Litern festhalten und aus jedem Tank eine Probe mitnehmen. Anschliessend reinigt er die hofeigene Tankanlage und fährt zum nächsten Biobauern. Hat er die Milch eingesammelt, bringt er diese nach Glurigen in die Bio-Bergkäserei Goms. Wie wir bereits wissen, bringt Sepp Zurfluh aus Fischertal seine Milch selbständig in die Bio-Bergkäserei.



¹ Der Milchkühltank (oder Milchtank) besteht in der Regel aus Edelstahl und nimmt die Milch für die Zeit auf, während der sie beim Erzeuger (dem landwirtschaftlichen Betrieb) gelagert wird. Der Milchtank ist direkt mit einer Kühlanlage verbunden, so dass die Milch direkt nach dem Melken auf etwa 4 °C heruntergekühlt, gerührt und so vor dem Verderb geschützt werden kann.

Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Milchk%C3%BChltank>







Milchproduktion

Verordnung des EVD

über die Hygiene bei der Milchproduktion

6. Abschnitt: Milchbehandlung und -lagerung

Art. 13 Filtrieren der Milch

¹ Die Milch ist während oder sofort nach dem Melken mit einem lebensmitteltauglichen Filtriergerät zu filtrieren. Der Einsatz von Filtern, welche die Zellzahl beeinflussen, ist verboten.

² Wird Milch zur Käseherstellung täglich zweimal direkt abgeliefert, so können die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter und die Produzentin oder der Produzent vereinbaren, dass die Milch in der Käserei filtriert wird.

Art. 14 Kühlen und Lagern der Milch

¹ Unmittelbar nach dem Melken muss die Milch an einen sauberen Ort verbracht werden, der so konzipiert und ausgerüstet ist, dass eine Kontamination ausgeschlossen ist.

² Wird die Milch täglich zweimal geliefert, so ist sie mit fließendem, kaltem Wasser wirkungsvoll vorzukühlen.

³ Wird die Milch täglich einmal geliefert, so muss sie direkt nach dem Melken

innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur von 8 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.

⁴ Wird die Milch jeden zweiten Tag geliefert, muss sie weiter auf 6 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.

⁵ Die Produzentin oder der Produzent hat die Kühlzeit und Lagertemperatur regelmässig zu überprüfen. Während der Kühlung und Lagerung darf keine qualitätsbeeinträchtigende Fettschädigung auftreten.

⁶ Das erste Gemelk darf bis zum Abtransport in den Verarbeitungsbetrieb höchstens 48 Stunden gelagert werden.

⁷ Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.

Art. 15 Milchtransport

¹ Die Milch ist schonend und hygienisch in den Verarbeitungsbetrieb zu transportieren.

² Während dem Transport muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben, und beim Eintreffen am Bestimmungsort darf die Milcht Temperatur nicht mehr als 10 °C betragen



Walliser Bote Samstag 25. August 2001



Fakten

Fakten (Christian)









