

NACHRICHTEN

Zwei Grosse spannen zusammen

WALLIS. Maison Gilliard aus Sitten und Domaines Chevaliers aus Salgesch gehen gemeinsame Wege. Die beiden Unternehmen würden in einem angespannten Weinmarkt die Kräfte bündeln wollen. heisst es in einer Medienmitteilung. «Jedes Unternehmen wird sich mit seinen eigenen Qualitäten weiterentwickeln, dabei aber von der gegenseitigen Unterstützung profitieren können.» Domaines Chevaliers vermarkte 70 Prozent ihrer Produktion in der Deutschschweiz. «Um uns abzuheben, werden wir uns auf die Produktion und Vermarktung von Weinen mit hohem Mehrwert konzentrieren», erklärt Grégory Dubuis, Direktor von Maison Gilliard. «Wir ergänzen uns gegenseitig sehr gut. Die einzigartige Positionierung unserer Weine hat zur Entwicklung der Herkunftsbezeichnung «Salgesch» und zu unserer Erfolgsgeschichte beigetragen. Diese Verbindung wird es uns ermöglichen, unsere Präsenz im französischsprachigen Wallis und in der Westschweiz zu verstärken», sagt Patrick Z'Brun, Inhaber von Domaines Chevaliers. Die beiden Unternehmen gelten als wichtige Akteure in der Weinbranche. Der Schulterschluss sei eine Premiere im Wallis, heisst es weiter in der Mitteilung. jgr

Fahrende im Jura abgewiesen

COURRENDLIN JU. Rund 60 Wohnwagengespannen von Fahrenden hat die Polizei am Samstagnachmittag in Courrendlin den Aufenthalt verweigert. Die Polizei wurde gegen 16 Uhr über ein Dutzend eingetroffene Gespanne unterrichtet, wie sie am Abend mitteilte. Rasch wurden mehrere Patrouillen

BERN UND WESTSCHWEIZ.

LAUTERBRUNNEN/BÖNIGEN BE: Ziegen gegen die Verbuschung auf der Alp Sous

Mit Ziegen gegen die Verbuschung

Um die Verbuschung auf der Alp Sous zurückzudrängen, verbringen 100 Milchziegen ihren Sommer dort. Um rechtzeitig auf den Saisonbeginn bereit zu sein, mussten Bauern unter Zeitdruck eine Alphütte modernisieren.

CHRISTIAN ZUFFEREY

Schon seit vielen Jahren werden auf der Alp im Soustal, oberhalb Isenfluh im Lauterbrunnental, Milch- und Mutterkühe gesömmert. Je etwa ein Drittel der Alp gehört der Burgergemeinde Bönigen, der Einwohnergemeinde Lauterbrunnen und privaten Berganteils-Inhabern. Seit diesem Sommer befinden sich zusätzlich noch etwa 100 Milchziegen auf der Alp, dies vor allem zum Zweck, die Verbuschung zurückzudrängen.

Weniger Leute da

Roger Wyss aus Bönigen, Präsident der Bergschaft Sous, erklärt: «Wir haben ein Gebiet ausgeschieden, in dem nur Ziegen gehalten werden, und haben dafür zusätzliche 20 Normalstösse bekommen, sodass wir immer noch gleich viele Kühe und Rinder auf die Alp bringen können.» Vize-Präsident Samuel Rubi ergänzt: «Weil die Landwirtschaft intensiver wurde und dadurch viel weniger Leute da sind, um die Verbuschung zu bekämpfen, sind wir auf die Idee gekommen, die Arbeit von Ziegen erledigen zu lassen.» Auch die Klimaerwärmung habe zur Folge, dass das



Ziegen auf der Alp Sous im Kampf gegen die Verbuschung (v.l.): Samuel Rubi, Alphirtin Kirstin Alvarez und Roger Wyss. (Bild: Christian Zufferey)

Gebüsch bis weit höher hinauf wachse – bis schon auf fast 2000 Meter über Meer.

Für Wyss stand jedoch fest, dass für diese Alp nur Milchziegen in Frage kommen, weil in dem Gebiet, wo man auch mit Wölfen rechnet, eine ständige Behirtung sichergestellt werden muss. «Zudem ist Ziegenkäse gefragt, und das Soustal ist touristisch gut erschlossen, was uns die Möglichkeit gibt, den Käse direkt von der Alp zu verkaufen», ergänzt er.

Braucht etwas Mut

Um das Vorhaben umsetzen zu können, musste erst mal eine seit über 30 Jahren nicht mehr genutzte Alphütte erworben

werden. Die Käserei genüge den heutigen Anforderungen bei Weitem nicht mehr und musste umfassend umgebaut werden. Doch die Zeit drängte. «Wir haben schon im letzten Herbst eine Pächterin gefunden, die ab diesem Sommer hier oben arbeitet», erzählt Wyss.

Die Pächterin, Tanja Burri, erinnert sich gut, wie sie sich die Alp im letzten Herbst ein erstes Mal angeschaut hat. «Es brauchte schon etwas Mut, dieses Wagnis einzugehen und zuversichtlich zu sein, dass die Käserei noch vor Beginn des nächsten Alpsommers fertig sein wird.» Allerdings reizte sie auch der Gedanke, auf einer Alp nahe ihres Wohnortes in Unter-

seen zu arbeiten, wo sie selbst etwa 30 Ziegen hält, die sie auf die Alp mitgebracht hat. Ein weiteres Dutzend Ziegen gehören Roger Wyss und seinem Bruder Bruno. Der Alpkäse, den sie von diesen bekommen, wollen sie im bestehenden Hofladen in Bönigen zum Verkauf anbieten. Die übrigen Ziegen kommen aus anderen Teilen des Kantons Bern, teilweise aus dem Emmental und aus dem Schwarzenburgerland.

Bauarbeiten im Schnee

Es musste mit Hochdruck gearbeitet werden. Sogar nachdem im letzten Herbst auf der 1650 Meter über Meer gelegenen Alp der erste Schnee gefal-

len war, wurde noch betoniert, bevor die Arbeiten bis eine Woche vor Ostern ruhen mussten. «Dann musste ich erst einmal etwa 30 Stunden Arbeitszeit aufwenden, um bis zu einen Meter Schnee von der Strasse und vor der Alphütte wegzuräumen», erzählt Rubi. Daraufhin hätten die Vorstandsmitglieder der Bergschaft jeden Samstag bei den Bauarbeiten mitgeholfen.

Mobiler Melkstand

Drei Wochen vor der Alpfahrt konnte die modernisierte Alphütte an die Pächterin Tanja Burri übergeben werden. Neben der Käserei wurde auch der Kuhstall in einen Laufstall für Ziegen umgebaut, mit Podesten direkt über den ehemaligen Futterkrippen. Dazu konnte ein gebrauchter, mobiler Melkstand erworben werden. Etwa 225 000 Franken wurden in das Projekt investiert, zu einem grossen Teil mit Mitteln der Patenschaft für Berggemeinden, von mehreren Stiftungen sowie von zahlreichen Privatpersonen.

Obschon die Ziegen erst seit etwa einer Woche auf der Alp sind und Roger Wyss noch keine Zwischenbilanz ziehen kann, ist er zuversichtlich, dass die Tiere die in sie gesetzten Erwartungen erfüllen werden. Bereits jetzt beobachten die Alpverantwortlichen, wie sich die Ziegen mit Vorliebe am Gebüsch zu schafeln machen und dabei gleichwohl gute Milch geben.

E-PAPER

Fünf weitere Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper.