

LANDWIRTSCHAFT UND TOURISMUS



GRINDELWALD 

EIGER



2018 waren in Grindelwald 148 Landwirtschaftsbetriebe im Haupt- und Nebenerwerb. Sie bewirtschafteten rund 149'000 Aren. Die Betriebe werden von 3,6% der Bevölkerung, grösstenteils im Nebenerwerb geführt (zum Vergleich waren um 1900 zirka 60–70% in der Landwirtschaft tätig). Ergänzende Teilarbeitsplätze finden die Landwirte vor allem bei den Bergbahnen, im Gastgewerbe, sowie in Handwerksberufen oder als Sennen.

In den vergangenen Jahren sind Betriebe verschwunden, grössere Betriebe sind entstanden, welche nun die gleichbleibenden Flächen bewirtschaften. Das eigene und

gepachtete Land sind grösstenteils kleinere Parzellen, die teilweise im Gemeindegebiet weit verstreut sind. Die Transportwege für das Winterfutter, den Mist und die Gülle sind daher oft lang und zeitraubend. Dies hatte zur Folge, dass aus wirtschaftlichen Gründen grössere Scheunen gebaut werden mussten. Das Gesetz verlangt auch tierschutzgerechte Ställe, welche auch den Gewässerschutzrichtlinien entsprechen.

2018 wurden in Grindelwald 847 Milchkühe, 44 Mutterkühe, 492 Rinder, 143 Kälber, 389 Tränkekälber, 25 Pferde, 77 Milchschafe, 449 Schafe, 474 Ziegen, 43 Lamas, (total Kleintiere Schafe, Ziegen Lamas 1'043), 103 Hühner und 112 Bienenvölker gezählt. Bei einer Zählung im Jahre 1812 ergab sich zum Vergleich folgender interessanter Bestand: 1416 Kühe, 417 Rinder, 413 Kälber und 3734 Kleintiere (Ziegen, Schafe, Schweine)

Total jährlich produzierte Milchmengen: Kuhmilch 2'680'000 Liter (davon 179'000 BIO), Ziegenmilch 35'000 Liter (davon 7'000 Liter BIO), Schafmilch, 26'000 Liter (alles BIO). Die 179'000 Liter BIO-Kuhmilch werden in der Sammelstelle abgeholt.

1'653'000 Liter werden in der Eigermilch verarbeitet. 1 Million Liter gibt «Grindelwalder Bergkäse». Weitere Eigermilchprodukte sind höhle gereifter Bergkäse, Raclettekäse, verschiedene Spezialkäse, sowie Joghurt und Pastmilch. Im Mai kann nicht alle angelieferte Milch verarbeitet werden. Die Überschussmilch wird verkauft. Wenn im Sommer das Vieh auf der Alp ist, muss im Tal weiter produziert werden können. Aus diesem Grund wird Milch von Gastlieferanten aus der Region und von hiesigen Alpen zugekauft.



Aus der Ziegenmilch werden in der Eigermilch und der Molki Meiringen verschiedene Ziegenmutschli und Frischkäse hergestellt.

Die Schafmilch wird in der eigenen Hofkäserei zu Weich-, Halbhart- und Hartkäse verarbeitet.

Auf den Alpen werden 748'600 Liter Kuhmilch gemolken. Von 668'600 Litern werden Alpkäse und Alpmutschli hergestellt. 80'000 Liter werden ins Tal zu Eigermilch geführt (Tendenz zunehmend). Aus 15'700 Liter Ziegenmilch werden Mutschli hergestellt. (Alle Angaben 2018.)

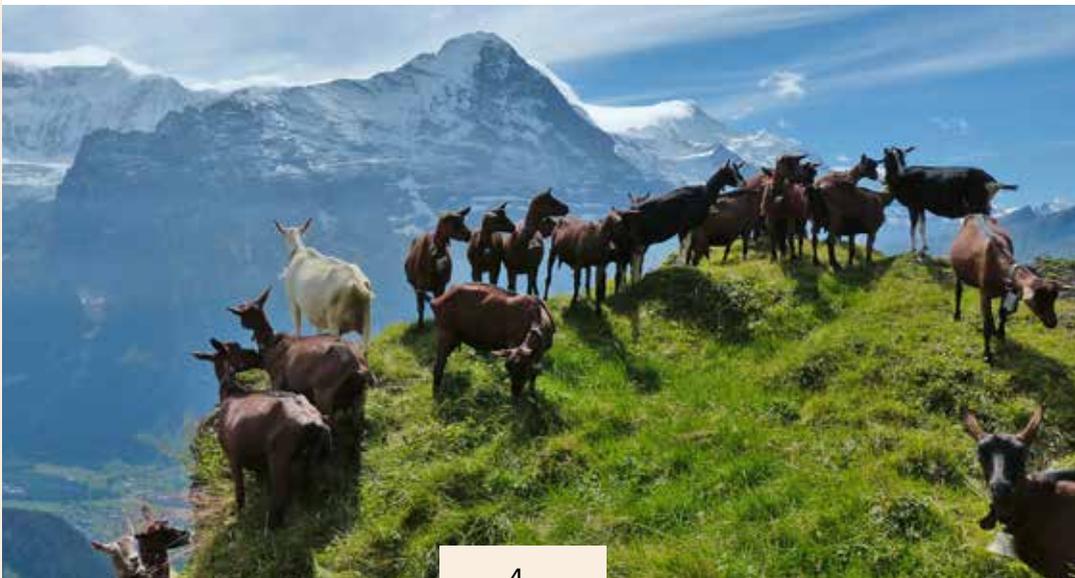


DIE BERGSCHAFTEN

Grindelwald ist in 7 Bezirke, sogenannte «Bergschaften», eingeteilt. Die Bergschaften existieren heute nach Gesetz als öffentlich-rechtliche Körperschaften. Mit dem Erwerb von Grundstücken im Tal wird zugleich das zugehörige Bergrecht erworben, gleichviel, ob dasselbe beim Abschluss des Handels in Rede kam oder nicht, d.h. Bergrechte sind an das Grundstück gebunden, werden im Grundbuch eingetragen und sind nicht verkäuflich. Bergteiler und stimmberechtigt ist, der (oder dessen Ehepartner) mindestens $\frac{1}{8}$ Kuh Bergrecht besitzt und als natürliche Person in der

Gemeinde Grindelwald stimmberechtigt ist, oder als juristische Person Sitz in Grindelwald hat. (Nach übergeordnetem Recht ist neu $\frac{1}{4}$ massgebend. Bestehende Rechte von $\frac{1}{8}$ behalten aber ihre Gültigkeit.)

Besetzer ist, wer seine Tiere auf einer Alp sömmeret. Alle diejenigen, welche im gleichen Jahr die Alp mit Tieren besetzen, bilden die Besetzerschaft des betreffenden Jahres. Die Besetzerschaft ist zuständig für einen geregelten Alpbetrieb. Der «Pfander» (Alpvogt) und der «Hagpfander» nehmen Einsitz im Bergschaftsvorstand.





Zu jeder Bergschaft gehört eine Alp gleichen Namens, welche genossenschaftlich bewirtschaftet wird. Das Wesen dieser Genossenschaften ist in seinen Grundzügen mehr als ein halbes Jahrtausend alt (Taleinungsbrief aus den Jahren 1404/1538, neueste Fassung vom 25.3.2002) und hat sich bewährt. Es besteht kein Grund, es nicht weiter bestehen zu lassen und zu pflegen.

Die erste schriftlich niedergelegte Bestimmung über die Alpen stammt aus dem Jahre 1404 vom Klosterprobst in Interlaken. Pro Bergrecht muss auf der Alp Zaun erstellt werden, welcher alle 20 Jahre nach Losentscheid frisch aufgeteilt wird. Die Zäune trennen Privatland (Vorsassen) von der Alp,

unterteilen die Läger und verhindern das Beweiden von gefährlichem Gelände.

Das Alpgelände umfasst rund 60 km² des 171 km² gesamten Gemeindegebietes. Zieht man noch die unproduktiven Bergregionen in Betracht, entspricht das Alpgelände rund zwei Dritteln der nutzbaren Fläche.

Die Almhütten sind grösstenteils in Privatbesitz und sind nicht im Grundbuch eingetragen, der Boden gehört aber der Bergschaft. Sie können nicht zweckentfremdet werden. Die jeweilige Bergschaft hat immer das Vorkaufsrecht. Auch heute noch unterliegen die Alpfahrtsvorschriften weitgehend dem «Taleinungsbrief».

JAHRESZYKLUS

Frühling

Neben der Tierbesorgung beginnt die Arbeit auf dem Land, das von Sturmholz, Laub und anderem Unrat gesäubert wird, unerwünschte Schösslinge werden entfernt, um so der Verbuschung entgegenzuwirken. Die Wiesen werden mit Mist und Gülle gedüngt, was bei den bestehenden Gewässerschutzbestimmungen gar nicht so einfach ist. Ab Ende April weiden die Tiere auf den saftigen Wiesen im Tal. Mitte Mai werden sie auf höher gelegene Vorsassen geführt, bevor sie im Juni auf die Alpen getrieben werden. Vor dem Alpaufzug müssen jeweils noch die Zäune auf der Alp instandgestellt werden.

Sommer

Während der Sommermonate gilt das Hauptaugenmerk der Futtermittelbeschaffung von Dürrfutter und Silage an den grösstenteils steilen Hängen der Talbetriebe und Vorsassen. Ebenso gilt es die «Tagwahn-Stunden» zu leisten (für jedes Tier muss auf der Alp bis zu 10 Stunden gearbeitet werden).

Herbst

Mit dem Alpauszug gegen Ende September beginnt wiederum die Weidezeit in den Vorsassen, bevor das Gras im Tal abgeweidet wird. Es folgen der Käseteilet, die Gross- und Kleinviehschauen, der Alphag muss abgelegt werden. Das Land wird vom Laub gesäubert. Maschinen werden gewaschen, geschmiert und gepflegt. Die Wiesen werden mit Mist und Gülle gedüngt. Holz wird für Heiz- und Reparaturzwecke geschlagen.

Winter

Ab Ende Oktober beginnt die Winterfütterung, bei den meisten Betrieben zu Hause. In den Vorsassen und kleineren Ställen wird nur noch Galtvieh gehalten. Bei der Winterfütterung muss auch ein regelmässiger Auslauf gewährleistet sein. Viele Bauern gehen einem Nebenerwerb nach.





DIE 7 BERGSCHAFTEN IM TAL

Einziges Privatalp: Pfungstegg

Bussalp

Kuhrechte: 432 | Anzahl Sennten: 7 | Läger / m ü. M.: Unterläger 1545, Mittelläger 1792, Oberläger 2020 | Melkhütte für 3 Sennten «hinter der Burg» 2170 | Gekäst wird im Mittelläger und im Oberläger. | Das Galtvieh wird den ganzen Sommer separiert. | Fremdenverkehrseinrichtungen: mitbeteiligt am Bergrestaurant Bussalp

Holzmatte www.alp-holzmatte.ch

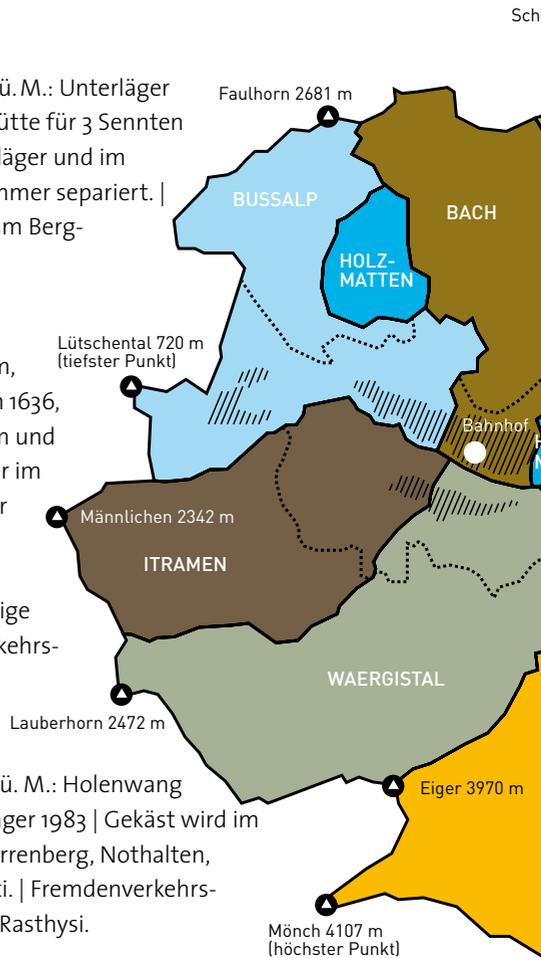
Kuhrechte: 99 | Anzahl Sennten: 1 Kuhsenntum, 1 Ziegenenntum | Läger / m ü. M.: Spätenboden 1636, Läger 1660, Steessiboden 1822 (Ziegenenntum und Melkstand für Kühe), Feld 2130 (höchstes Läger im Tal in dem gekäst wird). Kuhkäse wird im Läger und auf dem Feld hergestellt, Ziegenkäse im Steessiboden. | Das Galtvieh wird den ganzen Sommer separiert. | Schafe am Reeti. | Als einzige Bergschaft hat Holzmatte keine Fremdenverkehrseinrichtungen und keinen finanziellen Ertrag.

Bach

Kuhrechte: 263 | Anzahl Sennten: 3 | Läger / m ü. M.: Holenwang 1584, Nothalten 1698, Spillmatte 1863, Bachläger 1983 | Gekäst wird im Holenwang und im Bachläger. | Galtvieh im Dirrenberg, Nothalten, Spillmatte und am Bachsee. | Schafe am Reeti. | Fremdenverkehrseinrichtungen: Bergrestaurant Waldspitz und Rasthysi.

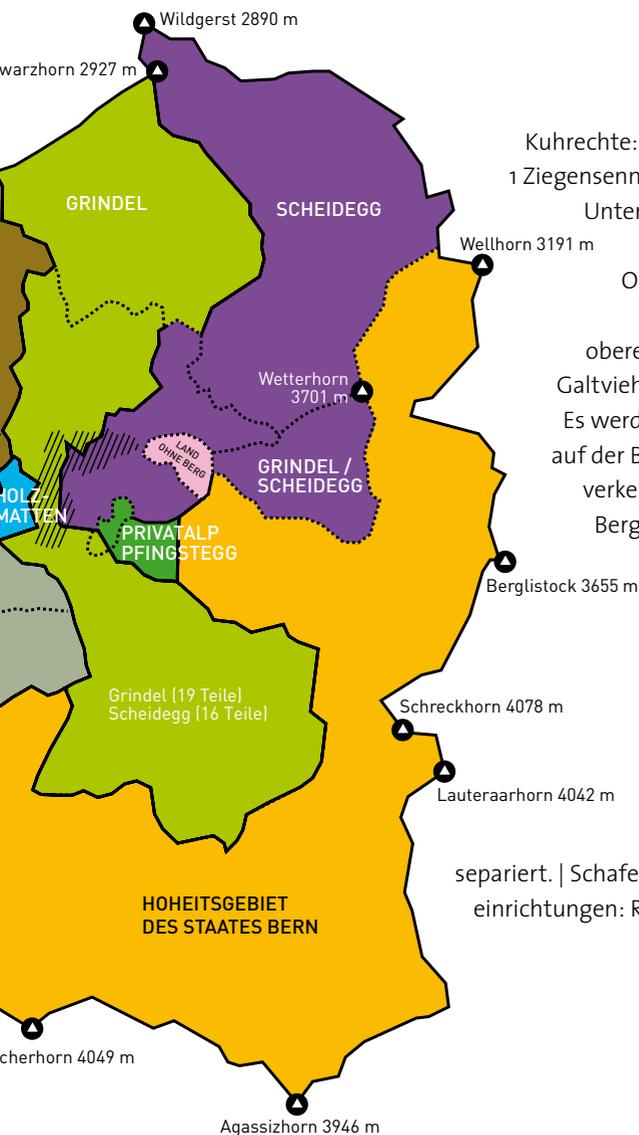
Grindel www.bergschaft-grindel.ch

Kuhrechte: 475 | Anzahl Sennten: 7 Kuhsennten, 1 Milchschaftsenntum auf Schreckfeld. | Läger / m ü. M.: Unterläger 1740 mit Stiftern 1700, Egritz 1780 und Bäreglegg 1875, Oberläger 1948, Schreckfeld 2012 | Galtvieh, Stepfi 1809 und Widderfeld 2180 | Gekäst wird im Unterläger, Stiftern, Egritz, Bäreglegg, Oberläger und Schreckfeld. | Schafe auf der Bäregg und im Zäsenberg. | Einnahmen aus Überfahrtsrechten Firstbahn und Skilifte. | Fremdenverkehrseinrichtungen: mitbeteiligt an den Bergrestaurants Schreckfeld und Bäregg und an Skibars.



Grosses Fies

VON GRINDELWALD



Scheidegg

Kuhrechte: 365 | Anzahl Sennten: 5 Kuhsennten, 1 Ziegensenntum mit 100 Ziegen. | Läger/m ü. M.:

Unterer Lauchbühl 1455, Alpiglen 1690 mit

Bidem 1705, Oberer Lauchbühl 1800,

Oberläger 1950. | Kuhkäse wird in allen

Lägern hergestellt, Ziegenkäse im

oberen Lauchbühl und im Oberläger. | Das

Galtvieh wird den ganzen Sommer separiert.

Es werden auch Mutterkühe gealpt. | Schafe

auf der Bäregg und im Zäsenberg. | Fremden-

verkehrseinrichtungen: Hotel Wetterhorn,

Berghotel Grosse Scheidegg, mitbeteiligt

am Bergrestaurant Bäregg.

www.bergschaft-scheidegg.ch

Wärgistal

Kuhrechte: 190 | Anzahl Sennten: 3 |

Läger/m ü. M.: Bidem 1332, Alpiglen

1608, Mettlen 1809, Bustiglen 1878.

| Gekäst wird in allen Lägern. | Das

Galtvieh wird den ganzen Sommer

separiert. | Schafe in der Bohneren. | Fremdenverkehrs-

einrichtungen: Restaurant Brandegg, Bergrestaurant

Alpiglen, Berghaus Grindelwaldblick

und mitbeteiligt am Restaurant

Eigernordwand Kleine Scheidegg

Itramen

Kuhrechte: 365 | Anzahl Sennten: 8

| Läger/m ü. M.: Raift 1523, Läger 1801, Wasserwendi 1950

| Gekäst wird in allen Lägern | Melkhütte für 1 Senntum auf Männlichen 2236 |

1–2 jährige Rinder im Gummi und im unteren und oberen Brand. Mutterkühe

separat eingezäunt bei den Kühen. | Fremdenverkehrseinrichtungen: Bergres-

taurant Männlichen, Aktionär GGM, Skibar Läger.

AUF DER ALP

Seit Menschengedenken ziehen alljährlich im Sommer die Hirten und Sennen mit ihren Herden auf die saftigen und kräuterreichen Alpweiden. Hunderte von Milchkühen, Mutterkühen, Rindern, Ziegen und Schafen finden hier in unseren wertvollen Grünlandreserven während etwa 100 Tagen ihre kräftige Nahrung und gesunde Bewegung. So haben die Bauern Zeit, währenddessen im Tal das Futter für die Winterfütterung zu ernten.

Viehzucht und Milchwirtschaft wären in unserer Bergregion ohne Alpwirtschaft nicht denkbar. Sie ist eine uralte natürliche Wirtschaftsweise, die uns mit gesundem Nachwuchs für die Aufzucht, sowie mit Fleisch, Milch, Käse, Butter und weiteren Alpmilchprodukten bester Qualität versorgt.

Das Alpwesen hat bis in die heutige Zeit eine eigene Kultur und uralte Arbeitsweise bewahrt. Alpweiden machen einen beachtlichen Teil des schweizerischen Territoriums aus. Besonders hoch ist der Anteil dabei im Berner Oberland. Ein Teil davon sind Kuhalpen.

Die Kühe werden morgens und abends gemolken. Die Milch wird täglich zur Weiterverarbeitung ins Tal gebracht oder – wie das im Grindelwaldtal noch mehrheitlich der Fall ist – von den Sennen zu Berner Alp- und Hobelkäse AOP*, Butter und Ziger verarbeitet.

Unsere Alpen sind in 3 bis 4 «Läger» eingeteilt. Anfangs Juni beginnt die Alpzeit im untersten Läger auf zirka 1'500 m ü. M. Die Tiere ziehen je nach Wachstum der Vegetation bis ins oberste Läger auf zirka 2'000 m ü. M. Im August werden die Tiere wieder talwärts getrieben, bevor Ende September «Alpabfahrt» ist. Fauna und Flora sind auf der Schatt- und Sonnseite und in den verschiedenen Lägern nicht dieselbe. Dadurch kann man kleine geschmackliche Veränderungen am Alpkäse wahrnehmen. Wenn Berner Alp- und Hobelkäse AOP* verkauft wird, muss dieser auch lebensmittelkonform hergestellt werden. Aus diesem Grund wird nicht mehr in allen Lägern gekäst, da zum Erfüllen der Vorschriften für Umbauten hohe Investitionen getätigt werden müssten.



**AOP steht für «Appellation d'Origine Protégée» auf Deutsch also «geschützte Ursprungsbezeichnung». So ausgezeichnete Produkte werden in einer klar definierten Region erzeugt, verarbeitet und veredelt.*

Auf unseren Alpen weidet auch das Galtvieh. «Galt» nennt man allgemein Tiere, die keine Milch geben. Da sind einmal die ganz jungen, die Kälber. Dann die «Maischen», so heissen bei uns die etwa Aundert-halb-jährigen, die schon den zweiten Sommer auf der Alp verbringen. Die Rinder sind «erwachsen» und kommen in der Regel trächtig auf die Alp. Im anschliessenden Winter gebären sie ihr erstes Kalb und sind dann milchgebende Kühe.

An Scheidegg und Itramen verbringen auch Mutterkühe mit ihren Kälbern den Sommer. Diese werden mit dem Galtvieh, oder speziell eingezäunt, gesömmert.

Je eine Ziegenherde verbringt den Alpsommer an Holzmatten und an Scheidegg. Die Ziegen werden tagsüber gehütet, morgens und abends gemolken und verbringen die Nacht immer im Stall.

Auf Schreckfeld, an der Alp Grindel, werden 60 Milchschafe gesömmert. Diese sind eingezäunt.

Dem Älpler und seinen Gehilfen kommt bei ihrer Arbeit eine grosse Verantwortung zu. Die Kühe, das Galtvieh, Ziegen oder Schafe kommen in die Obhut der Älpler. Die Tiere müssen mit Umsicht und Verständnis betreut oder gehütet werden.

Dazu kommt das Melkgeschäft mit der Milchverwertung und der Käsepflege, das nebst der Stallarbeit sehr arbeitsintensiv ist. Für das Alpteam kann ein Arbeitstag ohne weiteres um 4 Uhr früh beginnen und dauert dann mit dem Käsen bis gegen Mittag. Nachmittags steht Käsepflege an, anschliessend müssen bereits wieder die Kühe zum Melken geholt werden.

Das Tagwerk der Sennen ist lang und streng. Die schlimmen Tage mit schlechtem Wetter, eventuell sommerlichem Schneefall, sorgen dafür, dass die Monate auf der Alp trotz vieler schöner Erlebnisse keine Ferien sind.

Im Gegensatz dazu kommt der Tourist in die Berge um sich zu erholen und vergisst dabei oft, dass gerade die Äpler und die weidenden Nutztiere auf den Alpen dazu beitragen, die Landschaft so schön und die Umwelt so gesund zu erhalten. Auch der Wanderer, Biker und Gleitschirmflieger kann mit seinem rücksichtsvollen Verhalten dazu beitragen, dass die ursprüngliche Erholungslandschaft erhalten bleibt. So wie es für die Tiere Alpfahrtsvorschriften gibt, möchte der Äppler dem Touristen einige **Hinweise** geben, wie er sich verhalten sollte.

Abfälle: Es sollte eigentlich selbstverständlich sein, dass sämtliche Abfälle und Überreste von Picknicks



wieder ins Tal genommen werden. Insbesondere anorganische Rückstände wie Flaschen, Büchsen, Plastik usw. sind nicht nur unschön, weil sie kaum oder überhaupt nicht verrotten, sondern sie können von weidenden Tieren durch Eintreten in die Klauen oder durch die Aufnahme mit der Nahrung gar lebensgefährlich werden.

Brunnen und Tränken sind lebenswichtig für Mensch und Tier und dürfen keinesfalls verschmutzt werden. Wo vorhandene Wasserhähnen in einer bestimmten Einstellung sind, sollen diese genau gleich zurückgelassen werden.

Zäune und Abschränkungen darf man weder verändern noch zerstören. Vorsichtig und sorgfältig untendurch oder darüber klettern oder umgehen! Gatter müssen wieder geschlossen werden. Zäune werden dafür gebraucht, Nutztiere von gefährlichen Stellen abzuhalten und zu verhindern, dass diese sich in fremde Gebiete begeben, wo sie gesucht werden müssen.

Hunde gehören immer an die Leine – mindestens aber dann, wenn Nutztiere oder Wild in Sichtweite sind! Auch wenn man



glaubt, seinen Hund zu kennen, weiss man doch nie, wie Nutztiere auf ihn reagieren. Nur der Hirtenhund kennt seine Aufgabe und die Herde ist an ihn gewöhnt.

Ziegen werden an Holzmatten und an Scheidegg von einer Hirtin gehütet. Mit ihrem Verhalten tragen sie einen grossen Teil zu einem gelungenen Hütetag bei. Ziegen sind neugierige Tiere und leicht abzulenken. Wenn Sie sie füttern, streicheln, fotografieren, mit ihnen reden oder in ihrer Sichtweite stehen bleiben, werden die Tiere Ihnen folgen. Bitte helfen Sie mit, indem sie unauffällig und zügig weitergehen. Sollten ihnen bereits Ziegen folgen, hören sie auf die Instruktionen der Hirtin.

Mutterkühe: Tiergerechte Haltung ist den Schweizern wichtig, daher sind auch Mutterkuhherden auf einigen Alpen. **1.** Mutterkühe schützen ihre Kälber. Auch erwachsene Tiere nie berühren und streicheln.

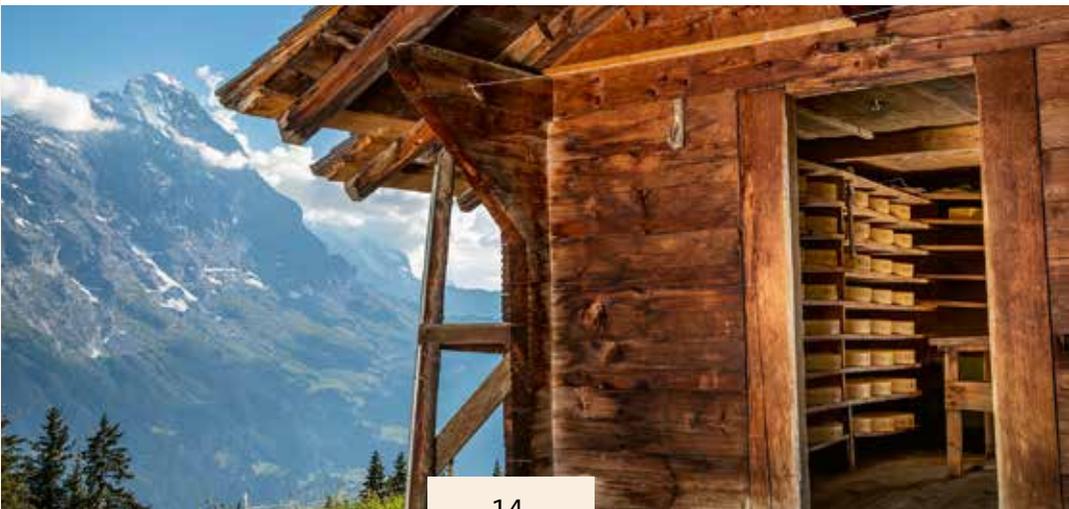
2. Distanz halten. **3.** Nie mit Armen und Stöcken herumfuchteln oder Lärm machen. **4.** Drohgebärden der Kühe ernst nehmen: Ein Senken des Kopfes, scharren und brüllen sind klare Alarmsignale. Ruhe bewahren und langsam die Weide verlassen.



Ganz allgemein: Obwohl das Vieh in der Regel zutraulich und neugierig ist, sollten ruhende und weidende Nutztiere nie aufgestört werden. Wenn Herden auf einem Weg getrieben werden, sollte man seitwärts weichen. Glocken und Schellen dienen vor allem dazu, verlaufene Tiere wieder zu finden. Die Alphütten sind die privaten Sommerwohnungen der Älpler und sind nicht zugänglich für Touristen. Ställe dürfen nicht als Toiletten benutzt werden.



Gleitschirmflieger: Wenn Sie nach Thermik suchen und weidende Tiere sehen, bitte erschrecken Sie diese nicht durch Schreien und wiederholtes Überfliegen!



MARKE & PRODUKTE

Im Sommer 2003 haben sich rund 50 Produzenten (Landwirtschaftsbetriebe, Metzgereien, Milchverarbeiter) der Marke «Produkte aus Grindelwald» angeschlossen. Ihr Ziel ist es, gemeinsam etwas für die Produktion, die Verarbeitung und den Verkauf der landwirtschaftlichen Erzeugnisse, hauptsächlich Käse und Fleischwaren, zu tun.



Eigerness

Die Marke Eigerness bringt dem Gast die Einmaligkeit und Besonderheit von Grindelwald näher. Im Verein Eigerness kommen Gewerbe, Landwirtschaft und Tourismus zusammen und zeigen den Reichtum des «Eigerdorfes» auf www.eigerness.ch



Eigermilch

Schon immer wurden Milchprodukte ins Tal geführt und die hier gemolkene Milch verliess grösstenteils das Tal. Um das zu verändern haben innovative Bauern die «Eigermilch Grindelwald AG» gegründet. Anfang 2011 wurde die Produktion aufgenommen. Seither werden viele «gluschtige» Produkte aus einheimischer Milch hergestellt. www.eigermilch.ch



ANGEBOTE & AKTIVITÄTEN

Im **«Märthysi» (Marktstand)**, auf dem Bärplatz, verkaufen Grindelwalder Bergbäuerinnen jeden Samstag von 8.00 – 12.00 Uhr einheimische Produkte.

www.maertfrauen-grindelwald.ch



Buuresonntig Grindelwald, am letzten Sonntag im August: Grosser Festwirtschaftsbetrieb mit Bauern-Brunch und volkstümlicher Unterhaltung, Verkaufsstände der einzelnen Bergschaften mit einheimischen Produkten, Streichelzoo, diverse Vorführungen von einheimischem Handwerk, Schaukäserei und Jungschwinger.



Alle Aktivitäten und Anlässe werden jeweils im Wochenprogramm von Grindelwald Tourismus publiziert.

www.grindelwald.swiss

www.eigerness.ch/de/mitglieder/kulinarik-de/landwirteproduzenten



DER LADEN

Alpine Köstlichkeiten im Eiger+

www.eigerness.ch/de/erleben/eigerness-laden.html

