Vom Schreibtisch ans

Claudia Bremser verbringt jeden Sommer auf der Alp. Zusammen mit 260 Ziegen. Im Winter arbeitet die ehemalige Umweltwissenschafterin als Kellnerin in einem

Chäskessi

Claudia Bremser (rechts) am Käsen mit Zusennin Marina Grimmer.

Dort produziert die Sennin Käse und geniesst das Leben in den Bergen. Hotel. Dass sie heute viel weniger verdient als früher, kümmert sie nicht.

Das ist vielleicht mein letzter Alpsommer, denke ich jedes Mal», sagt die Älplerin Claudia Bremser (43), «und dann packt mich das Alpfieber doch wieder.» So auch dieses Jahr. Seit Anfang Juni bewirtschaftet sie zusammen mit ihrem Team die Alp Naucal. Es ist ihr achter Alpsommer und ihr sechster auf der Alp Naucal. Noch bis Mitte September ist sie Herrin über 260 Ziegen, die sie und ihr Team wie zur Zeit unserer Vorfahren von Hand melken. Auch die Milch verkäst sie über dem offenen Feuer im Kupferkessi. Eine Rarität in den heute fast durchgehend technisierten Alpbetrieben, wo Melkmaschinen und Rührwerk die Handarbeit vielerorts ersetzt haben.

Doch Claudia Bremser und ihr Team pflegen lieber das gute alte Handwerk. Selbst wenn es mehr Arbeit gibt. Nur schon morgens mit den zwei Hirtenhunden alle Ziegen zur Hütte zu treiben, die flink in den Berghängen und auf den Alpwiesen herumturnen, dauert Stunden. Dazu das zweimalige Melken jeden Tag von je zweieinhalb Stunden. Eine Heidenbüez.

Aber Claudia Bremser gefällt es. Zumal die Sennin mit ihrem Alpkäse an der Tessiner Alpkäseprämierung 2011 mit 19 Punkten und dem Spitzenrang glänzte, wie sie stolz berichtet. «Unser Käse läuft gut!» Auch an den Samstagen, wo sie mit ihren Käseschätzen jeweils ins Calancatal hinunterfährt, um einheimische Läden, Restaurants und Gourmet-Geschäfte mit den Qualitätsprodukten zu beliefern. Damit schliesst sich ein Kreislauf. «Die Geissen aus dem Tal kommen zur Sömmerung hoch auf die Alp. Und der Käse geht zurück zu den Leuten im Tal.»

In Korsika begann ihre Liebe zu den Bergen, dann wollte sie mehr

Kein Zweifel: Sie hat ihr Herz an die Alp, die Ziegen und an das Sennen verloren. Alles andere, inklusive der Arbeit während des Winters, organisiert sie um die Alp herum. Dabei hatte die gebürtige Deutsche einst gar nichts am Hut mit der Landwirtschaft, geschweige denn mit der Alp. Ist sie doch nahe bei Frankfurt aufgewachsen und studierte später im Ruhrgebiet Umweltwissenschaften. Sie wollte etwas beitragen zu einer grüneren und nachhaltigeren Umwelt. Während einer Exkursion auf Korsika verliebte sich die Flachländerin in die karge Schönheit der rauen Gebirgswelt. Von dieser archaisch-urtümlichen Bergpracht wollte sie mehr haben.

Nach einer Reihe von Praktika in Umweltbüros, darunter bei der Liechtensteinischen Gesellschaft für Umweltschutz und dem Lufthygienebüro in Schaan FL, fühlte sie sich bald nur noch eingesperrt und als Schreibtischtäterin nutzlos. Der Wunsch, in die freie Natur hinauszukommen und dort Hand anzulegen, wuchs. Zeit für die Alp. Via die Homepage www.zalp.ch wurde sie fündig und landete im Sommer 2005 fünf Wochen auf der Tessiner Ziegenalp Cedullo. Nun war es um die Bürolistin definitiv geschehen. Die Alp war ihre neue Welt.

Szenenwechsel. Es ist Winter. Im Hotel Capricorns in Wergenstein GR verströmt das frisch renovierte, stilvolle Arvenstübchen mit den weiss gedeckten Tischen eine gediegen festliche Atmosphäre. Kerzenlicht erhellt die Tische der gemütlichen Wirtsstube. Draussen ist es längst dunkel. Sterne funkeln am Himmelszelt. Die Gäste in der Gaststube sind in die Menükarte vertieft, derweil eine elegant gekleidete und geschminkte Claudia Bremser flink zwischen den Tischen zirkuliert, die Gäste herzlich begrüsst und deren Bestellungen entgegen-

www.migrosmagazin.ch

SEHEN SIE ONLINE

Vom Melken bis zum Käse
Die schönsten Bilder von Claudia Bremsers Sommerjob auf der Alp.

Links: Ziegenkäse in Frauenhand – Hirtin Lena Ahrens melkt die Geissen, Claudia Bremser und Marina Grimmer käsen auf ihrer Alp im Calancatal.

Unten: Im Winter arbeitet Claudia Bremser jeweils als Kellnerin.

nimmt. Die elegante Servicefachkraft mit ihrem offenen, vollen, langen Haar soll im Sommer zur Alp gehen? Claudia Bremser brilliert auch in ihrer Rolle als charmante Kellnerin.

Jubel und Trubel im Winter, im Sommer die Stille der Alp

Sich fein herauszuputzen gehört ebenso zu ihr, wie die Lust am einfachen Älplerinnendasein, wo sie in Arbeitsgewand und ungeschminkt werkt und wirkt. Im Service geniesst sie den Kontakt zu Menschen. «Es macht Spass, im Hotel Capricorns zu arbeiten», sagt sie. «Wir haben viele Stammgäste. Und dass wir dank unseres inspirierten Küchenchefs so gutes Essen servieren, macht grosse Freude.» Aber neben dem Jubel, Trubel und der Heiterkeit in der Gaststube braucht sie die Abgeschiedenheit und Stille der Alp Naucal inmitten der schroffen Gebirgswelt des Calancatals.

Dass die Umweltingenieurin mit ihrem heutigen Lebensstil als Älplerin und Servicefachkraft nur mehr einen Bruchteil ihres früheren Lohns verdient, nimmt sie in Kauf. «Materielles ist mir nicht wichtig», sagt sie, «was zählt, ist einzig und allein, dass ich glücklich bin.»

Und das ist sie in ihren Bergen. Auch mit dem wenigen, das sie hat: dem WG-Zimmer in Wergenstein, den Gummistiefeln, Wanderschuhen und Bergkleidern sowie den wenigen, edleren Outfits für die Wintersaison im Restaurant. Auf teure Ferien und Luxusgüter verzichtet sie. Die Alp ist Ersatz genug. Hier atmet sie auf und tankt Energie für das ganze Jahr.

Und doch wächst die Unruhe. Das ständige Pendeln zwischen Alp und Restaurant zehrt. Bis jetzt hat es zwar immer wieder reibungslos geklappt mit der Stelle im Service während des Winters. Doch die Ungewissheit auszuhalten, wie es nach dem Alpsommer weitergeht, das ständige Packen, das Aufbrechen von hier nach dort, dieses Nomadendasein ohne Wurzeln, macht müde. «Ich sehne mich nach mehr Beständigkeit», sagt sie, «nach einer Familie und einem Ort, wo ich hingehöre.» Wird die nomadische Älplerin also doch noch sesshaft?

Es lockt eine feste Anstellung in einer Käserei

Da ist jedenfalls der Wunsch nach Veränderung. Vielleicht auch nach einer Zusatzausbildung im handwerklich-künstlerischen Bereich, etwa als Polstermacherin. Ausserdem lockt die Option, dereinst in der Käserei im Calancatal mitzuarbeiten, die zurzeit im Rahmen des Projekts «Wildes Calancatal» gebaut wird. Soll doch die Milch der Bauern künftig im Tal zentral verkäst und professioneller vermarktet werden, um die Region zu stärken und eine weitere Abwanderung der Bevölkerung zu verhindern.

Claudia Bremser würde der Käsereijob jedenfalls sehr reizen. Und wenn sie sich etwas ganz stark wünsche, gingen ihre Wünsche meist in Erfüllung. Manchmal zwar mit zwei Jahren Verspätung. Aber bis dann dürfte die Käserei schon fertig gebaut sein.

Also doch noch nicht ihr letzter Alpsommer dieses Jahr? «Gut möglich! Vielleicht stehe ich ja nächstes Jahr doch wieder hier oben», sagt sie. Sie beugt sich wieder über das Kupferkessi, um die Gallerte mit der Käseharfe zu feinen Körnern zu zerteilen, und versinkt wieder voll und ganz in ihrer geliebten Arbeit als Alpsennin.

Text: Daniela Schwegler
Bilder: Tanja Demarmels

«Materielles ist mir nicht wichtig. Was zählt, ist einzig und allein, dass ich glücklich bin.»