Serie Alpgeschichten: Alp Kloster, Weisstannen

Von der Milchverarbeitung fasziniert

Die Alp Kloster liegt gerade mal zweieinhalb Kilometer westlich von Weisstannen und bloss gute 100 Meter höher als das Dorf. Heuer werden dort 60 Kühe, sieben Galtkühe und 25 Schweine gesömmert. Betreut werden sie von einem deutschen Älplertrio.

Text/Bild: Martin Nauer, St.Margrethenberg

Topmotiviert auf der Alp Kloster: Patrick Tschernikl sowie Ronja, Luan, Daniel und Yvonne Schielke (von links).

Senn Daniel Schielke, dessen Frau Yvonne und Küher Patrick Tschernikl sind schon seit vier Uhr morgens auf den Beinen. Patrick Tschernikl hat die Kühe von der nahen, an der Seez gelegenen Walserweide geholt. Gemeinsam mit dem Senn hat er die Tiere im nagelneuen Stall mit der modernen Melkanlage gemolken und später wieder auf die Weide getrieben. Yvonne Schielke hat in der Sennerei zu arbeiten begonnen. «Nur so schaffen wir das vielseitige Programm», begründet der Senn den frühen Tagesanfang. Länger schlafen durften die zwei Kinder des Sennenpaares, die Zweitklässlerin Ronja und der Kindergärtler Luan. Um halb acht Uhr war es dann aber an der Zeit gewesen, dass ihre Mama sie nach Weisstannen zur Schule fuhr.

Im fünften Sommer hier

Der Vormittag war anschliessend für das Ehepaar mit der Verarbeitung der Milch, der Pflege des reifenden Käses und mit Putzen, Putzen, Putzen ausgefüllt. Der Küher machte derweil den Stall sauber und schaute zwischendurch zum Vieh. Er unternahm dabei auch einen Abstecher hinauf zum Obersäss Kloster-Näserina auf 1421 Metern über Meer. Dort waren Beda Eberle von der GLB (Genossenschaft für ländliches Bauen) Flums Kleinberg und einer seiner Mitarbeiter mit dem Neubau der Milchkammer beschäftigt, von der aus die Milch in einer Pipeline ins Untersäss fliesst, wenn sich die Kühe auf dem oberen Stafel befinden. Gleichzeitig überprüfte der Küher, wie es den sieben Galtkühen

Das Untersäss der Alp Kloster im Weisstannental: Der neue Stall steigert den Kuhkomfort und erleichtert die Arbeitsbedingungen des Alppersonals.

ging, die er Tage zuvor hinaufgebracht hatte.
Am Nachmittag nahmen sich die Familie Schielke und Patrick Tschernikl dann ein Stündchen Zeit, um zu erzählen, wer sie sind, woher sie kommen und wie sie auf der Alp Kloster leben und arbeiten. Auf der Homepage der Alp ist zu lesen: «Seit mehreren Jahren können wir auf dieselbe Älplerfamilie zählen, die mit dem Küher zusammen ein gut eingestimmtes Team bildet, das saubere und gute Arbeit leistet und auch nebenbei freundlich Gästen und Alpfreunden Getränke ausschenkt.» Daniel Schielke bestätigt: «Ja, wir sind im fünften Sommer hier, Patrick zum ersten Mal.» Er und seine Frau kämen aus Kassel in Hessen, aus der geografischen Mitte Deutschlands. Patrick Tschernikl sei ebenfalls Hesse. Er sei gelernter Physiotherapeut, könne aber auch mit dem Vieh ausgezeichnet umgehen. «Ich selbst komme ebenfalls nicht aus dem Bauernstand», berichtete der dreifache Familienvater weiter, «habe aber nach dem Fachabitur Agrarwirtschaft studiert. Auf dem Eschenhof, der sich 20 Kilometer westlich von Kassel befindet und nach Demeter-Richtlinien biologisch-dynamisch bewirtschaftet wird, habe ich die Lehre als Hofkäser, als landwirtschaftlicher Milchverarbeiter, nebenbei absolviert.»
Yvonne Schielke ist als CTA (Chemisch-technische Assistentin) ausgebildet. «Nach der Ausbildung arbeitete ich auf einer Alp im Wallis», erzählt sie. Daniel Schielke: «Deshalb bewarb ich mich um eine Stelle im Wallis. Ich bekam eine in der Bio-Bergkäserei Goms in Gluringen und blieb zwei Jahre. Obwohl es uns dort gut gefiel, suchten wir nach etwas Überblickbarerem, wo wir eigenständiger arbeiten konnten.»
Die Familie fand das Gewünschte im Weisstannental. Die Alp Kloster bot das, was sie wollte. Die Alpkorporation hat in letzter Zeit grosszügig in die Infrastruktur der Alp investiert. Im Herbst 2016 wurde der 200 Jahre alte Holzstall abgebrochen und durch einen durchdachten Neubau ersetzt. «Das erleichtert unsere Arbeit enorm», erklärte der Senn. «Wir können uns jetzt noch mehr auf die Qualität der Milchprodukte konzentrieren.»

Im Käsekeller: Senn Daniel Schielke produziert neben Halbhartkäse auch «Kloster-Fee» genannte Camembert-Käslein.

Milchverarbeitung begeistert

«Dass wir genau diesen Alp-Rhythmus in unseren Jahresplan einbauen, hängt damit zusammen, dass wir überzeugt sind, hier sinnvolle Arbeit zu verrichten», erklärt Daniel Schielke. «Was wir in dieser Zeit tun, das nützt uns, aber auch dem Fortbestand der Tradition und der landwirtschaftlichen Lebensraumerhaltung.» Zudem ist für ihn und

Aus der Geschichte der Alp Kloster

Die Alp Kloster gehörte einst dem Damenstift Schänis. Sie wird 1178 erstmals zusammen mit der Alp Laui unter dem Namen Nidirun erwähnt. Bis zur Klosteraufhebung 1811 nutzte das Stift zur Sömmerung des eigenen Viehs die zwei Alpen selbst.
Am 8. Mai 1811 hob der Grosse Rat des neu gebildeten Kantons St. Gallen das tausendjährige adelige Frauenstift Schänis auf. Das Vermögen wurde liquidiert. Auf Wunsch der letzten Fürstäbtissin verkauften die Herren Gmür, vom Staat ernannte Liquidatoren, den ganzen Alpbesitz des Damenstifts im Weisstannental an die Brüder Christian und Johannes Tschirky. Beide hatten jahrelang im Dienste des Klosters gestanden.
Heute gehört die Alp mit 48 Stössen und 12 Überstössen 26 Privatpersonen und der Ortsgemeinde Weisstannen, die in einer privatrechtlichen Korporation zusammengeschlossen sind. Für die Weisstanner Bauern sind die Kloster-Alprechte von grosser Bedeutung. Sie sind eine wertvolle Ergänzung zum Heimbetrieb.
Der Eigentümerschaft steht die Alpkommission mit Präsident Emil Tschirky, Kassier Beat Tschirky und Aktuar Willi Aggeler vor. *mn.*

Quelle: Barbara Tschirky

Melkzeit: Geordnet marschieren die Kühe zum Stall.

Zweckmässig und elegant: der neue Stall.

Im Element: Yvonne Schielke packt in der Käserei mit an.

seine Frau die Verarbeitung der Milch Handwerk und Leidenschaft zugleich. Sie setzen all ihr Können und ihre Erfahrung ein, um aus der Rohmilch möglichst hochwertige Produkte ohne irgendwelche Konservierungsmethoden und Zusatzstoffe herzustellen. Käse, Butter, Joghurt und Glace sollen höchsten Ansprüchen genügen.

«Daniel hat für die Glace-Herstellung sogar einen Kurs gemacht», verrät Yvonne Schielke. Glace. Das Wort hat für Tochter Ronja Signalcharakter. Es ermuntert sie zur Frage, wer probieren wolle. Sie braucht nicht zweimal zu fragen. Die Kostproben fallen hervorragend aus und bestätigen: «Was auf der Alp Kloster produziert wird, schmeckt hervorragend.» Und die Produkte sind begehrt. So begehrt, dass Bauern wie Jakob Schoch vom Sevelerberg, der an diesem Nachmittag sehen wollte, wie es seinen Kühen auf der Alp ging, gleich einiges einkaufen.

Das Ansehen des Alppersonals auf der Alp Kloster bei der Bauernsame ist gewachsen. Der Senn und seine Frau, die im vergangenen Sommer aus 85 000 Litern Milch 7700 Kilogramm Käse (an der Olma ausgezeichnet) und Milchprodukte hergestellt haben, sind zu Recht stolz darauf.

Wenn der Sommer vorbei ist

Die Alpzeit auf Alp Kloster dauert zwischen 110 und 115 Tagen. Was machen die Schielkes danach? «Dann wohen wir wieder in Kassel. Die Kinder gehen dort zur Schule. Ich werde zum Unternehmer und Marktfahrer, der primär mit Alpkäse handelt und dreimal während der Woche in Deutschland auf Märkten anzutreffen ist», sagte Daniel Schielke. Und Patrick Tschernikl? Er will nach der Alpzeit gemeinsam mit seiner Freundin auf Reisen zu gehen.

Während des Sommers erscheinen in loser Folge weitere Alpgeschichten.