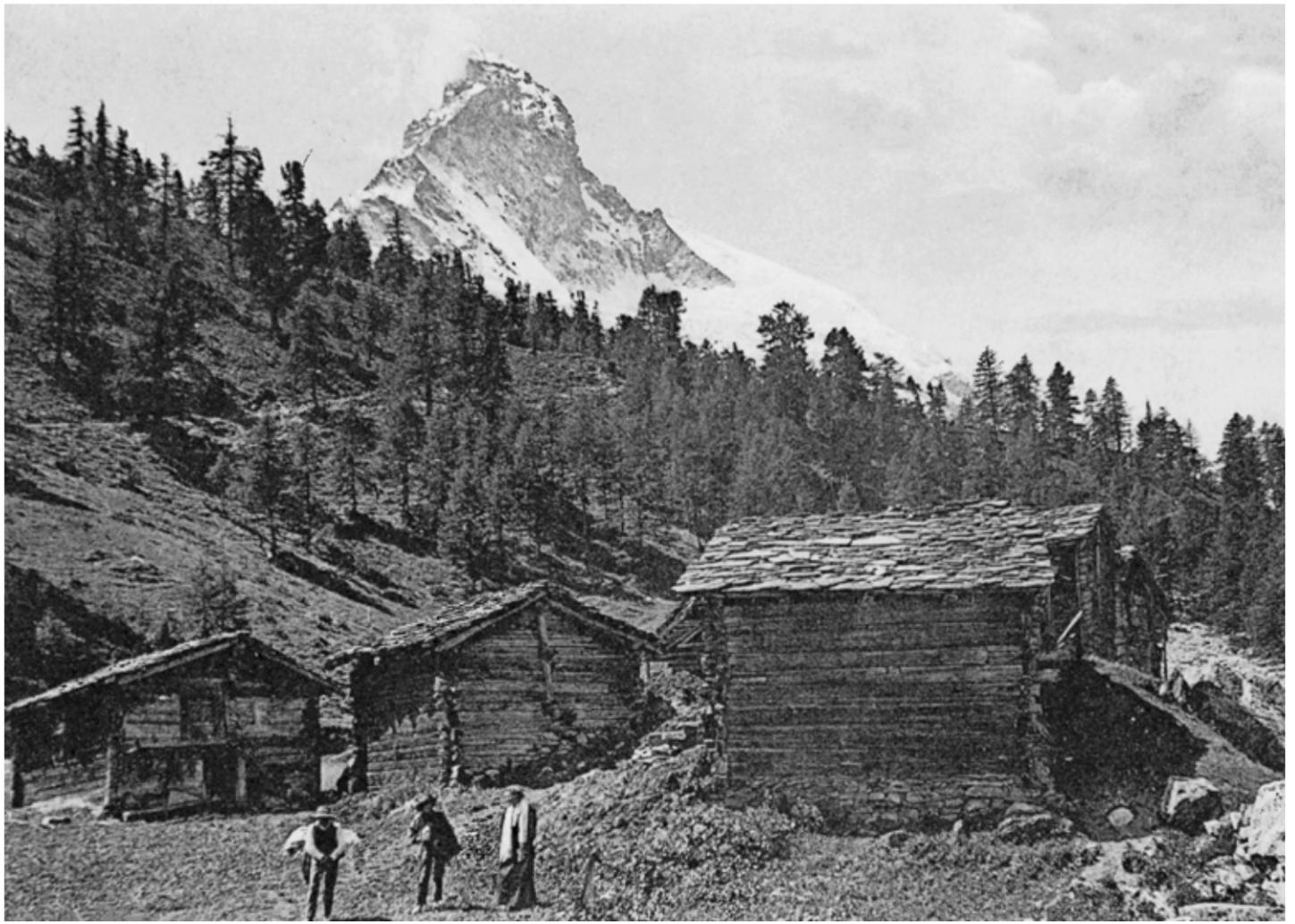


Stafelalp – gelebte Tradition

Die untere Stafelalp ist die einzige Zermatter Kuhalpe mit Senntum, die durchgehend bis heute bestossen wird. Ihr Anfang liegt leider «im Dunkeln», es finden sich an den Stallungen keine Jahreszahlen, und auch aus älteren Dokumenten erhält man keinen Hinweis.



Stafelalp Zermatt
(Buch «Zermatt – einst und jetzt»,
Rotten Verlags AG, 1994)

1940 wurde das heutige Senntum gebaut. Das alte Senntum befand sich noch unterhalb der Strasse und des heutigen Gemeinschaftsstalles und war nach der Zusammenlegung mit der oberen Stafelalp in die Jahre gekommen und baufällig. Damals wurden gegen 60 Stück «Vee» gesömmert. Die Kühe wurden morgens und abends in den kleinen Ställen noch von Hand gemolken. Die Viehbesitzer unterstützten dabei turnusmässig das Alpvolk. Das «Chäskessi» war mit 150 Liter eher klein und der Senn musste zeitweise dreimal am Tag käsen, obwohl die damaligen Kühe noch keine Hochleistungstiere waren.

Mitte der siebziger Jahre wurde das Senntum um- und ausgebaut. Einerseits hielt auf der Alpe die Elektrizität Einzug und die sanitären Einrichtungen wurden ebenfalls angepasst. Andererseits wurde auch ein grösseres Kessi von rund 320 Liter angeschafft und ein fixer Melkstand neben dem Käsekeller errichtet, um die anstrengende Melkarbeit durch Melkmaschinen zu erleichtern.

Ende der siebziger Jahre errichtete die Bürgergemeinde eine Gemeinschaftsstallung für rund 30 Kühe. Die ehemalige Pferdestallung des Zermatterhofes wurde unten im Dorf abgebaut und im unteren Stafel wieder aufgebaut. In den letzten Jahren führte man mehrere Nachtweiden ein, installierte eine zusätzliche Bewässerung und schaffte einen mobilen Melkstand und ein Fahrzeug für den Milch- und Materialtransport an. Ein Umbau der Alpe ist in Planung: Nebst einem grösseren Käsekessi und arbeitstechnischen Vereinfachungen muss auch den neuen Hygieneanforderungen in der Lebensmittelherstellung Rechnung getragen werden und das Alppersonal soll eine zeitgemässe Unterkunft bekommen. Früher kam ein grosser Teil des Alpvolkes aus den umliegenden Gemeinden. Heute stammen die meisten

aus anderen Kantonen und Ländern. Man muss schon sehr idealistisch und «angefressen» sein von den Tieren, dem Handwerk und der Natur. Die Arbeit auf einer Kuhalpe mit Käseherstellung ist zwar sehr vielseitig und sinnstiftend, aber auch ein strenger und verantwortungsvoller «Sommerjob». Die Tage sind sehr lang, der Lohn nicht übermässig, Teamgeist ist gefragt und man muss fit sein, körperlich, mental und fachlich. In früheren Zeiten hielten sich die meisten Zermatter Familien eine oder zwei Kühe, um sich selber mit Milch und Fleisch versorgen zu können. Heute sind es nur noch fünf Parteien, die ganzjährig eigene Kühe halten. Darunter sind Familien, die schon seit mehreren Generationen ihr Vieh auf der Stafelalp sömmern.

Im vergangenen Januar wurde unter der Schirmherrschaft der Bürgergemeinde eine Alpgenossenschaft gegründet. Deren Aufgabe beinhaltet die Herstellung von Alpprodukten, das Weidemanagement, den Unterhalt der benötigten Einrichtungen sowie die Landschaftspflege in diesem Gebiet. Dazu gehören auch die Planung möglicher Arbeiten für die Instandstellung oder Erneuerungen der Infrastruktur und Rekrutierung des Alppersonals.

Sobald der Schnee die Umgebung rund um die Alpe freigibt, was meist erst Mitte Mai der Fall ist, wird an mehreren Samstagen das «Alpwerk» durchgeführt. Dies sind für die Alpbestösser obligatorische Fronarbeitstage. Zusammen wird das Holz zum Feuereholz geholt und gespalten, Wasserleitungen, Berieselung und Viehtränken werden installiert, ausgebrochene Treibwege müssen wieder instand gestellt werden und die Nachtweiden werden von «Gretze» (Reisig) und Steinen gesäubert.

Die Alpbestossung wird gegen Mitte Juni mit einem gemeinsamen Raclette begangen, nachdem die verschiedenen Parteien einzeln ihr Vieh aufgetrieben haben. Das Entalpen findet meist am ersten Wochenende im September statt, sofern noch genug zu fressen für die Kühe auf den unteren Weiden ist. Der hergestellte Käse wird gemäss den Milchmessungen verteilt und ins Dorf transportiert. Zu Hause erinnert der feine Alpkäse noch lange an den Alpsommer, auch wenn die Alpe schon unter einer dicken Schneedecke liegt und die Kühe wiederkäuend im heimischen Stall stehen.

Literatur: «Die Berglandwirtschaft in Zermatt» von Klaus Julen und Oswald Perren (bei der Bürgergemeinde erhältlich)

Kurze Zusammenfassung des Bürgerreglements 1867 (Erweiterung 1914) bezüglich der Alping

«Jeder Aktivbürger ist berechtigt, das Vieh, das er gewintert, gekauft oder für seinen eigenen Milchgebrauch nur gedungen hat, auf die Alpen zu treiben, und zwar jeder eine Kuh unentgeltlich, danach zu einem bestimmten Entgelt. Sollten die Alpen auf diese Weise überladen werden, so wurde es untersagt, gekauftes oder gedungenes Vieh aufzuführen.

Ebenso wurde es untersagt, sein Alprecht an Fremde oder Auswärtige zu verkaufen, falls er es nicht selbst benutzen wollte. Der Bürger übt seine Alpnutzungsrechte innerhalb des Gebiets aus, wo er Alpwiesen besitzt. Wer keine Alpwiesen besitzt, darf zur Belegung derjenigen Alpe angewiesen werden, welche am wenigsten beladen ist. Der Burgerrat hat dafür zu sorgen, dass die Alpen nicht überlastet werden.»