

Die «globale Sennerin»

«Nini von der Alp Farur» erzählte in Tschierschen über ihr Leben als Sennerin auf der Alp – und über ihren globalen Werdegang von Afrika über Deutschland und Neuseeland nach Graubünden.

■ Von Georg Jäger



Der Job ist anspruchsvoll: Lebensmittelwissenschaft, Kraft und Gelenkigkeit sind Voraussetzungen.

Bild Susanne Müller

Wie findet die Hirtin eine Herde im stockdichten Nebel? Oder die Kuh, welche seit drei Tagen auf einer hoch gelegenen, weitläufigen Alp in der Surselva vermisst wird? Und wie führt man eine Kuh zum Stier auf die Nachbaralp, wenn das Tier wählerisch ist, was das Personal betrifft? Elisabeth, die im ostafrikanischen Uganda aufgewachsene Sennerin auf der Tschierscher Alp Farur, erzählte in der Ausstellung «Auf der Alp» einem – trotz Hitze – zahlreichen Publikum Erlebnisse aus ihren Alpsommern.

Lange Erfahrung als Hirtin und Sennerin

Ihr Werdegang ist teilweise typisch für das heutige Alppersonal, aber auch wieder sehr besonders, was sie persönlich betrifft. Denn Elisabeth, im Dorf bei Einheimischen und Stammgästen bestens bekannt als «Nini von der Alp Farur», verbringt dort bereits ihren zwölften Alpsommer. Nini ist Deutsche, weit weg von den Alpen aufgewachsen, die für sie vielleicht gerade deshalb zu einem Land der Träume wurden. Noch kurz vor Abschluss des Studiums an der Tierärztlichen Hochschule Hannover konnte sie der Versuchung nicht widerstehen, als Aushilfshirtin auf einer Alp in der Suselva einzuspringen. Mit Unterbrüchen, während deren sie als Tierärztin arbeitete, wurden daraus bis heute 18 Alpsommer. Heute lebt sie im Winter aus privaten Gründen in Neuseeland; im Som-

mer zieht es sie aber wieder nach Farur auf die moderne Kuhalp mit der für ihre Bedürfnisse idealen Grösse. Den Alpmeister freuts. Elisabeth hat Erfahrung; sie war als Hirtin und Sennerin auf zahlreichen Alpen in Graubünden tätig, zuerst vor allem in der Surselva, dann auch auf der Alp Strassberg in Langwies, die sie vor allem als «Stressberg» in Erinnerung hat: Auf dieser grossen, Milch verarbeitenden Alp klebte ihr im Lauf eines schwierigen Sommers das Pech an den Sohlen wegen zahlreicher Pannen an den unerlässlichen technischen Einrichtungen. Aber Nini liess sich nicht entmutigen: Die eloquente Referentin zählt sich zu jenen «Alpsüchtigen», die mit Entzugserscheinungen zu kämpfen haben, wenn einmal ein Alpsommer ausfällt, und so war sie glücklich, als sie zufällig 2001 auf der soeben neu erbauten Alp Farur anheuern konnte.

Vom Chef zur Chefin

Früher war das Geschäft der Sennen bei uns Männersache. Heute ist es hingegen keine Seltenheit mehr, wenn eine Sennerin das Team auf der Alp leitet. Nini arbeitet immer mit Personal, welches sie kennt, am liebsten mit befreundeten oder erfahrenen Personen, die dem harten Alltag auf der Alp gewachsen sind. Elisabeth, die Veterinärmedizinerin, betont, für die Funktion einer Sennerin sei ihr Studium nicht unbedingt ein Vorteil – si-

cher aber für die Beobachtung der einzelnen Tiere. Der Sennenkurs am Plantahof und regelmässige Fortbildungen sind auch für akademisch ausgebildete Äpler unerlässlich, denn der Job ist anspruchsvoll: Nur allzu leicht können der Käse und die anderen Milchprodukte durch kleinste Verunreinigungen an den Maschinen oder Gefässen Schaden nehmen, oder wenn Spuren von Antibiotika wegen eines erkrankten Tiers in die Milch gelangen. Und mit der Technik heisst es Schritt zu halten.

Von den Aussteigern zu den Einsteigern

Elisabeth ist ein Beispiel für das internationale Personal auf heutigen Bündner Alpen. Sie gehört nicht zu den «Aussteigern», die früher mit zuweilen unrealistischen Vorstellungen das Äplerleben suchten. Sie ist eine typische, hoch qualifizierte und belastbare «Einsteigerin», die den enormen Ansprüchen einer heutigen Alp nicht nur gewachsen ist, sondern eine persönliche Leidenschaft für das Käsen und das kreative Ausprobieren neuartiger, dauernd verbesserter Produkte entwickelt hat. Die Anwesenden konnten sich am Schluss des unterhaltsamen Anlasses selber überzeugen: Zum Kauf angeboten wurden diverse mit zum Teil internationalen Gewürzen veredelte Ziger, Camembert und ganz frischer Quark nebst Buttermilch in verschiedenen Aroma-Varianten: alles von der Alp, was das Herz begehrt.



«Nini von der Alp Farur» bei ihrem Vortrag im alten Schulhaus.

Bild Marie-Claire Niquille