

Glaubenbielen fällt der Himmel auf den Kopf

Die Alp gibt es schon seit Obwaldnergedenken – doch nun steht sie auf wackeligem Fuss

Von Nadine A. Brügger (Text) und Florian Bärtschiger (Fotos)

Obwalden. Auf 1611 Metern über Meer liegt der Glaubenbieler Pass. In der Ferne schimmert der Sarnersee. Über dem Tal der Sarner Aa ragt stolz das Stanserhorn in die Höhe. Die Landschaft sieht aus, als hätte es sie schon immer gegeben. Und tatsächlich: Nicht einmal die Obwaldner Äpler selber wissen, wann ihre Vorfahren begannen, die Bergwiesen zu erklimmen und ihr Vieh in der Höhe weiden zu lassen.

«Sehr wahrscheinlich», sagt Bauer Albert Zumgiltgen, «war das einfach schon immer so.» Er lächelt. Sein Obwaldner Dialekt ist ebenso breit und urchig wie jener seiner Kameraden. Äpler und Bauern, genau wie er. Die Männer sitzen vor der Alphütte Glaubenbielen an einem Holzstisch: Ruedi Abächerli, Käser Ueli Zumstein und junge Kurt Riebli, der auch noch Zimmermann ist, weil die Landwirtschaft alleine einfach nicht genug einbringt. Andi Berchtold, Adrian Riebli und Albert Zumgiltgen wissen, wovon der junge Mann spricht. Wenn nicht bald etwas passiert – wer weiss, wie lang es dann die Alpwirtschaften noch gibt.

Die Aussicht von Glaubenbielen

Von der Alp Glaubenbielen sieht man rundum Bergspitzen. Die Aussicht der Alp ist fantastisch. Zumindest solange man in die Ferne blickt. Die Hütte nämlich ist alt und alles andere als rank. Der grösste Luxus auf der Alp ist wohl das fliessende Wasser und der eigene kleine Stromgenerator – er wird mit Wasserkraft angetrieben. Der Stall modern, die Kühe haben kaum Platz, das Melken dauert Ewigkeiten. Dabei müsste man die Zeit anderweitig nutzen – in der neue, innovative Produkte hergestellt werden können. Denn ohne Geld keine neue Alphütte. Und die alte wird nicht mehr ewig stehen. Dabei kennen die Männer sich, seit sie denken können. Weil schon ihre Väter die umliegenden Alpen gemeinsam bewirtschaftet haben. Und vor ihnen deren Väter. So geht die Reihe zurück, bis in unbekannte Zeiten.

Eine Art Urrecht schien die Bergwelt zu beschützen. Hier schimmert die alte Schweiz durch. Die vergangene Zeit, als die Kantone noch kleine Universen für sich waren. Eigene Konstrukte, die ihre Wahrung selber prägen und mit den eigenen Ellen massen. Eine Schweiz der Landwirtschaft, in der die Bäuerin den Käser und der wiederum den Briefträger besser kennt als manch ein Städter seinen Nachbarn. Ein aufmüpfiges Volk waren die Schweizer damals. Stur und eigenbrüderlich, innovativ und fleissig.

Giswil liegt in der Sonne. Hier ist es immer einige Grad wärmer als oben auf der Alp. Dort weht ein rauer Wind. In den letzten Jahren hat das nicht nur mit dem Wetter zu tun. Für die Landwirte, die hier in Obwalden ihre kleinen Höfe führen, sind die Alpwirtschaften lebenswichtig. Im Tal fehlt schlicht und einfach das Gras, um alles Vieh zu weiden – und auf der Alp fehlt das Geld, um den von gesetzlichen Vorschriften geforderten Standard aufrechtzuerhalten.

Unten im Tal sind die Strassen breit. Panoramastrasse, steht auf dem Schild. Wer ihm folgt, taucht ein, in eine bezaubernd raue Welt. Dichter Wald säumt bald die Strasse, die mit jedem Höhenmeter schmaler wird. Plötzlich rauscht ein Summen und Tosen durch die frische Luft. Ein Wasserfall ergiesst sich



Mitglieder der Teilsame. Von links: Ruedi Abächerli, Kurt Riebli, Andi Berchtold, Albert Zumgiltgen, Adrian Riebli (Präsident).



BaZ hilft und sammelt Spenden. Damit die Äpler und Bauern von Giswil ihren Job nicht an den Nagel hängen müssen.

über dunkle Felsen in ein Becken mit eiskaltem Wasser. Ab und an zweigt ein Weglein ab – Alpbogen, Fontanen, Mörlialp oder Schwendeli steht auf den kleinen hölzernen Wegweisern. Sie führen zu den Alpwirtschaften, die der Teilsame Kleinteil angehören.

Aufeinander angewiesen

Die Teilsame. Ein Wort, wie aus einer lange vergangenen Zeit. Doch die Alpenossenschaft – das nämlich ist eine Teilsame – ist alles andere als altbacken. Demokratisch geht es bei den Obwaldner Bauern zu. Einige Bauern verbringen den Sommer auf der Alp, andere dürfen ihr Vieh mitgeben. Sie kommen hoch, wann immer Not am Mann ist. Das geht hier einfacher als anderswo in der Schweiz, weil die Alp nur eine knappe Autostunde von den Höfen der Teilsame-Mitglieder entfernt

ist. Muss der eine runter, etwa um auf seinen Feldern zu heuen, kommt ein anderer hoch. Man hilft sich eben.

Wer auf welcher Alp wirtschaftet, wer wem sein Vieh anvertraut, das alles diskutieren die Obwaldner gemeinsam an einem Tisch. «Wir sind aufeinander angewiesen. Es hat keinen Sinn, neidisch auf den anderen zu sein oder sich um finanzielle Mittel zu streiten. Die Teilsame funktioniert nur, wenn wir zusammenhalten. Genau das machen wir», sagt Adrian Riebli. Er ist Präsident der Teilsame Kleinteil und bewirtschaftet im Sommer die Alp Jänzimatt. Zusammen mit neun weiteren Alpwirtschaften gehört auch sie, wie Glaubenbielen, zur Teilsame Kleinteil. Dass nun die Hütte von Glaubenbielen erneuert werden soll, und nicht jene einer anderen Alp, löst denn auch keine Eifersüchteleien aus. Jeder weiss, dass die Gemeinschaft

stark sein muss, damit die Teilsame überlebt. «Jeder pflegt selbstverständlich seine Alp und hält bei sich alles so gut wie möglich in stand», sagt Riebli. «Grosse Investitionen tätigen wir aber als Teilsame gemeinsam. Das heisst, ein Projekt kommt nach dem anderen. Jetzt ist Glaubenbielen dran.»

Die Teilsame wiederum untersteht der Korporation Giswil. Sie ist die Eigentümerin von Grund und Boden. Die Teilsame hat aber das uneingeschränkte und unentgeltliche alpwirtschaftliche Nutzungsrecht.

Innovation ist das A und O

Ueli Zumsteins rote Wangen leuchten über dem weissen Schurz. Er ist der Käser von Glaubenbielen und hat gerade in der warmen Käserkammer nach seinem Alpenbrie gesehen. «Das gibt es sonst nirgendwo», sagt er und



Wanderparadies. Die Bauern halten die Alp auch für Wanderer in stand.



Brüder Berchtold. Seit Generationen wird Glaubenbielen bewirtschaftet.



Ueli, der Käser. Neben Alpenbrie stellt er auch dicke Mutschli her.



Jööö. Endlich draussen unterwegs.

schneidet ein Stück von dem frischen, weichen Käse ab. Eine französische Spezialität wird zur Alpen delikatesse.

Zumstein macht aus der Milch der Kühe hier oben aber auch zahlreiche andere Käsesorten. «Die Kräuter und die Luft auf der Alp – das macht die Milch besonders und in das Käse darum so gut», sagt er stolz. Auf den Holzregalen lagern auch dicke Mutschli und rezenter Panoramakäse, im Kühlschrank steht frischer Ziger. Zu kaufen gibt es die Produkte im kleinen, improvisierten Alpdeli oder im Coop unter der Linie Pro Montagna.

So können Sie den Bauern helfen, die Alp zu erhalten: Zusammen mit Coop Patenschaften für Berggebiete sammelt die Stiftung BaZ hilft Geld für die Sanierung der Alphütte Glaubenbielen. BaZ hilft unterstützt jedes Jahr zwei Projekte im Landwirtschaftlichen Bereich mit einer Spendenaktion.



Ungewisse Zukunft. Die Bauern brauchen ihre Alp, weil ihre Höfe im Tal zu klein sind, um das Vieh damit durchzufüttern. Doch die Hütte ist sanierungsbedürftig und der Teilsame fehlt das nötige Kleingeld.

