

Meckern

für eine gute Sache

Ardez *Ziegen werden immer beliebter, dies nicht nur wegen dem feinen Käse: Geissen sind intelligent, lustig und auf den Mensch bezogene Geschöpfe.*

Susanne Bonaca

Langsam senkt sich die Sonne dem Abend entgegen, Berggipfel werfen Schatten auf die saftigen Matten des Val Tasna, dort wo die Alp Valmala liegt, landschaftlich idyllisch auf 1980 M.ü.M. Es wird Zeit nach Hause zu gehen. Eine fröhlich meckernde Herde von über 130 Ziegen macht sich mit lebhaftem Glockengebimmel zusammen mit der Sennerin Sabine Griebel auf den Weg zum Alpegebäude. Die Euter der Tiere sind prall gefüllt, bereit fürs abendliche Melken. Vor dem Stall warten Senn Tobias Schweiger und Bauer Jon Paul Thom. Er ist zu Besuch, ruft seine Tiere. „Soraja! Betty! Amanda!“ Der Präsident der Alpgemeinschaft lacht: „Ziegen kennen ihren Menschen sehr genau, sind anhänglich und treu.“ Von Juni bis Oktober überlässt er, wie viele andere Bauern im Tal, seine Ziegen dem Hirtenpaar. Seit elf Jahren auf der Alp, könnte man die beiden schon fast als „Geissenflüsterer“ bezeichnen, ihr Einsatz für die Tiere ist bei jedem Wetter unermüdlich und fürsorglich.

Ziegenkäse von bester Qualität

Eine Ziege gibt pro Monat durchschnittlich dreissig Liter Milch, daraus ergeben sich etwa drei Kilo Käse. Durch finanzielle Unterstützung von Coop besitzt die Alp Valmala heute eine moderne Infrastruktur für die Käseherstellung. Herrscht Wanderwetter, lockt die Alp all jene, die eine Patenschaft für eine Ziege übernommen haben. Schliesslich möchte man ja wissen, von wem das feine Stück Käse ist, das am Ende des Sommer auf der Alp abgeholt werden kann oder mit der Post frei Haus geliefert wird. So kommt es, dass die Sennen zusammen mit Besuchern nach Patenziegen suchen, Namen wie Ajsha, Stella, und Troja rufen. Um mit einem fröhlichen Meckern, einem neckischen Anstupsen begrüsst und zum Lachen gebracht zu werden.

Fotolegende:

Amüsieren sich über ihre meckernden Freunde: Sennerin Sabine Griebel und Bauer Jon Paul Thom.

Box:

Die beliebten Coop Patenschaften für Ziegen ermöglichten der Alp Valmala eine Modernisierung der Milchverarbeitung. Im Einklang mit den geltenden Anforderungen der Lebensmittelverordnung ersetzt ein neuer Dampfkessel das halb offene „Chäschesi“, ein moderner Boiler wurde angeschafft und die dringend nötige Sanierung der Elektroanlagen durchgeführt.