

A photograph of a woman with her hair in a bun, wearing a blue long-sleeved shirt, leaning over a brown cow to milk it. The scene is set in a stable with a blue wall in the background. The cow's head is visible in the upper left, and its back is in the foreground.

Rotpunktverlag.

Daniela Schwegler | Vanessa Püntener

---

# Traum Alp

---

Äplerinnen im Porträt

Katia Boschi Mühleisen gewidmet



© 2013 Rotpunktverlag, Zürich  
www.rotpunktverlag.ch

Umschlagfoto: Vanessa Püntener  
Gestaltung: Patrizia Grab  
Bildbearbeitung: Teammedia GmbH, Gurtneullen  
Druck: Friedrich Pustet, Regensburg

ISBN 978-3-85869-557-4  
5. Auflage 2016

## Inhalt

- 6 Alp de Lagh, im Val Cama im Misox (GR)**  
Katia Boschi Mühleisen – Biologin, Sennin
- 28 Muttner Alp, oberhalb von Thusis (GR)**  
Anne Krüger – Agraringenieurin, Biobäuerin, Sennin
- 48 Güner Alp, oberhalb von Gün im Safiental (GR)**  
Anna Mathis Nesa – Forstingenieurin, Naturpädagogin, Jägerin, Clown, Hirtin
- 68 Alp Mora, oberhalb von Trin (GR)**  
Johanna Glas – Krankenschwester, Heilerin, Hirtin
- 88 Alp Malschüel, oberhalb von Buchs (SG)**  
Renate Telser – Politologin, DJane, Sennin  
Mélanie Charles – Landmaschinenmechanikerin, Landwirtin, Hirtin  
Manuela Gentner – Hauswirtschaftsfachfrau, Familienhelferin, Bäuerin, Hirtin
- 112 Bödmerenalp, oberhalb von Muotathal (SZ)**  
Marisa Heller – Bäuerin, Hirtin  
Rosina Schaffner – Schneiderin, Hirtin
- 132 Alp Oberberg, oberhalb von Isenthal (UR)**  
Josi Jauch – Bäuerin, Wursterin, Schafhirtin
- 152 Alp Vorder Füren, bei Engelberg (OW)**  
Susanne Gross – Bäuerin, Sekretärin, Politaktivistin, Hirtin
- 172 Alpe di Cavanna, im Bedrettotol (TI)**  
Franziska Cominelli – Fotolithografin, Schafzüchterin, Hirtin
- 192 Bussalp, bei Grindelwald (BE)**  
Maria Müller – Landwirtin, Störköchin, Shiatsu-Therapeutin, Glasmalerin, Sennin
- 214 Alp Gornere, bei Griesalp im Kiental (BE)**  
Marianne Schläpfer – Sekretärin, Shiatsu-Therapeutin, Hirtin
- 234 Alpage de Tsartsey, im Val de Réchy (VS)**  
Natacha Favre – Pferdezüchterin, Dressurreiterin, Landwirtin, Hirtin

# Alp Oberberg



Alp Oberberg  
oberhalb von Isenthal (UR)

oberer Stafel, 1800 m  
unterer Stafel, 1300 m

105 Hektar Weidefläche

400 Fleischschafe  
2 Geißen  
2 Hirtenhunde, Dave  
und Sämeli, beide  
Bordercollies

Dichter Nebel umhüllt die Urner Alp Oberberg über dem Chlital. Der imposante Gitschen hinter der Alphütte steckt genauso im Wattemeer wie der Urnerseezipfel in der Ferne. Aus dem Nass, dem Kalt und dem Grau taucht Josi Jauch auf, zuerst schemenhaft, dann mehr und mehr Kontur annehmend. Die 74-jährige Älplerin geht am Hirtenstab, gebeugt wie eine Bergföhre, über die jahrzehntelang der Sturm hinweggefegt ist.

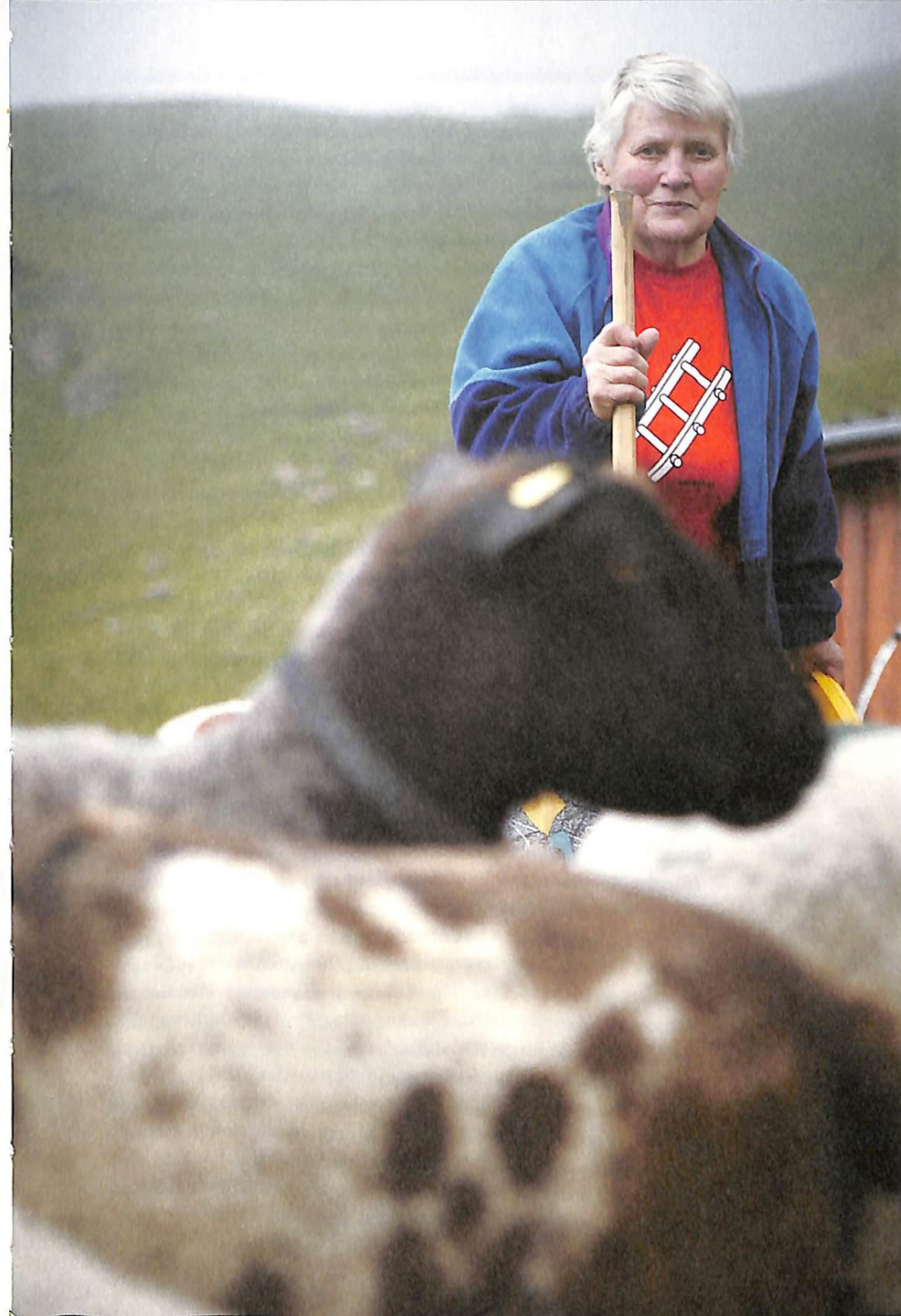
Den fünfzigsten Alpsommer konnte Josi 2012 auf der Schafalp Oberberg feiern. Die Zeitungen berichteten breit über die tapfere Bergbäuerin auf dem kleinen Berggehöft in der Gemeinde Isenthal. Sogar Bundesrätin Evelyne Widmer-Schlumpf gratulierte in einem Brief: »Ich bewundere Sie, wie Sie trotz allem Schweren, das Sie durchmachen mussten, Ihre Zuversicht und Lebensfreude nicht verloren haben; wie Sie, obwohl Sie selbst unendlich viel Kraft brauchten, immer wieder anderen Kraft und Halt gegeben haben.«

Josi erzählt stolz vom magistralen Brief. Unter ihrem silbernen kurzen Haar leuchten hellblau-klare Augen. Dass es ohne gegenseitige Hilfe nicht geht im Leben, hat sie das Schicksal gelehrt. Ihr Mann Hans war nach einer Hirntumoroperation ins Koma gefallen und daraus als ein anderer Mensch erwacht: invalide und zu hundert Prozent auf Hilfe angewiesen. Sie pflegte ihn 25 Jahre lang bis zu seinem Tod. Daneben zog sie sieben Kinder groß, mit einer Invalidenrente, die zu wenig zum Leben und zu viel zum Sterben war.

Einen kleinen Zusatzverdienst brachte der Alpbetrieb mit der Schafsommerung. Vor zehn Jahren verkaufte sie die Alp an Felix, einen ihrer Söhne. Doch für sie ist sonnenklar, dass sie noch so viele Sommer wie möglich oben verbringen will. »Ich gehe so lange rauf, wie ich kann.«

**Josi Jauch**

Bäuerin, Wursterin, Schafhirtin



*Durchnässt vom Nebel draußen tritt Josi in die Hütte, zieht sich trockene Kleider an und feuert den Ofen im Arventäferstübchen ein. »Der ist Gold wert«, sagt sie. Und beginnt zu erzählen.*

Auf den Weiden muss ich bald die Brennesseln mähen. Auch der Eisenhut und die Gerbelen müssen weg. Weder die Schafe noch die beiden Ziegen fressen das Kraut. Würden wir es nicht mähen, wüchse bald die ganze Alp damit zu. Dasselbe beim Holz, die Alpenlerlen und Tännchen sprießen überall. An sehr steilen, abrutschgefährdeten Stellen lassen wir sie stehen. Die Wurzeln geben dem Boden Halt und verhindern Murgänge. Aber auf den Weideflächen sägen wir die Bäumchen rigoros ab. Ließen wir sie frei wachsen, würde sich die Alp bald in einen Wald verwandeln.

Die Alpenarven sind eine Ausnahme. Der Wind hat ihre Samen vor einigen Jahren auf die Alp getragen, sodass sich der Nadelbaum inzwischen im unteren Teil der Alp prächtig vermehren konnte. Wir schonen ihn extra, da unsere Schafe unter seinen ausladenden Ästen bei Regen, Hagel und Sturm einen guten Unterschlupf finden.

Nicht zu unterschätzen ist auch der Unterhalt der Alpwege. Sobald der Schnee im Frühling weg ist, sichern wir die Pfade an abschüssigen Stellen mit Holzstämmen, füllen die Löcher mit Schotter auf und jäten das Gras aus.

Ich geh jetzt über fünfzig Jahre z'Alp und hab über die Jahrzehnte sicher gegen zwanzigtausend Schafe gesömmert. Dieses Jahr haben wir vierhundert Schafe von fünfzehn Besitzern auf der Alp, darunter Innerschweizer Alpenschafe, Engadiner Fuchs- und Walliser Schwarznasenschafe. Wir bestoßen die Alp immer in vier Etappen. Auf jeder Weidefläche lassen wir die Tiere rund vierzehn Tage grasen, bevor wir sie an einen neuen Flecken mit frischem Gras schicken. Und die Lämmlein mit ihren Müttern behalte ich vor der Hütte in der eingezäunten Weide, damit der Fuchs sie nicht holen kann.

Auf unserer Schafalp Oberberg sind wir wahrscheinlich die einzigen im ganzen Kanton Uri, die die Tiere im Frühling so einer rigorosen Klauenkontrolle unterziehen. Schafe mit Klauenfäule schicken wir gleich zurück zu den Haltern. Und die gesunden Schafe lassen wir Anfang der Saison durchs Fußbad laufen, damit sie gegen die Klauenkrankheit geschützt sind.

Wir müssen so strikt sein, sonst greift die Klauenfäule im Sommer auf die ganze Herde über. Die Tiere fressen dann nicht mehr richtig und setzen zu wenig Fleisch an. Außerdem kann die Krankheit die Gemse und Steinböcke anstecken. Für das Steinwild endet das tödlich: Wenn sie sich wegen der Schmerzen nicht mehr bewegen können, verhungern die Tiere elendig.

Mitte Sommer kontrollieren wir die ganze Schafherde nochmals, neben der Klauenfäule auch auf Gembblindheit und Lippengrind. Der Lippengrind ist eine Viruserkrankung ähnlich dem Herpes beim Menschen. Die Schafe bekommen Rufen ums Maul und können kaum mehr fressen. Wir reißen ihnen die Hautfetzen weg und desinfizieren die Wunde. Auch andere Verletzungen verarzten wir, so gut wir können, etwa wenn ein Schaf durch Steinschlag verletzt wird, einen Fuß vertrampt oder ein entzündetes Euter hat. Wir salben, sprayen und spritzen – im Notfall auch Antibiotika, damit die Schafe wieder auf die Beine kommen.

Jetzt mit dem Nebel ist es gerade eine strube Zeit für die Tiere. Dafür ist es im Herbst umso schöner, wenn die Herde sich um die Hütte versammelt oder abends hier vorbeikommt. Es freut mich jedes Mal irrsinnig, wenn die Schafe vorbeischauen.

*Später, als der Ofen im Stübchen eingehetzt ist, das Holz knistert und die Flammen lodern, serviert Josi Tee und tischt selbst gebackenen Kuchen auf. »Der Herrgott ist überall«, sagt sie schmunzelnd, auf ihre zahlreichen Heiligenfiguren anspielend. Oben an der Schlafzimmerwand hängt Christus am Kreuz, vor dem Haus steht eine Marienfigur mit dem Jesuskind im Arm, und die Schutzheiligen Antonius, Wendelin und Agatha sind auf der Alp ebenfalls prominent vertreten.*

Der Wolf war schon in Isenthal, aber Gott sei Dank noch nie auf der Alp. Im Frühling, wenn die Schafe auf die Alp kommen, übergebe ich sie stets dem heiligen Antonius, dem Patron der Schafe, und der heiligen Agatha, die vor Feuer und Blitz bewahrt. Dass die Leute mich deswegen belächeln, ist nicht so schlimm. Denn ich weiß ja, dass die Schutzheiligen uns helfen. Und wenn es blitzt und donnert, stelle ich zusätzlich Kerzen auf, die in der Lichtmesse gesegnet wurden, und bete ein Vaterunser.

Einmal schlug der Blitz trotzdem ein. Ich war mit Hans auf der Alp, als das Unwetter über uns hereinbrach. Der Blitz fetzte in den mannshohen Stein neben der Hütte, spaltete den Block entzwei, sodass er wie zu Brosamen auseinanderbröckelte. Dann sprang der Blitz auf den Dachengel der Hütte über, tötete die vorderste Kuh im Stall und wanderte weiter durchs Haus. Der Strom fuhr durch Hans hindurch, der die Hand gerade am Fenstergriff hatte und rausschaute, betäubte ihn und fetzte ihm die Zunge in den Rachen. Er kriegte keine Luft mehr. So schnell ich konnte, klaubte ich ihm mit dem Finger die Zunge heraus, sodass er wieder atmen konnte. Das erschreckte mich sehr und zeigte mir, dass man auf der Alp noch stärker auf den Schutz Gottes angewiesen ist als unten im Tal.

*Im Frühling, wenn die Schafe auf die Alp kommen, übergebe ich sie stets dem heiligen Antonius, dem Patron der Schafe...*

*Ich geh jetzt über fünfzig Jahre z'Alp und hab über die Jahrzehnte sicher gegen zwanzigtausend Schafe gesömmert.*

*Als junge Frau  
verstand ich nicht,  
weshalb ich zur  
Kirche gehen sollte.*

Als junge Frau verstand ich nicht, weshalb ich regelmäßig zur Kirche gehen sollte. Aber mittlerweile gibt mir der Glaube viel Halt. Wichtig ist einfach, dass er von innen kommt. Scheinheilige Leute, die sonntags in der Kirche beten und werktags missgünstig über ihre Nächsten wettern oder gehässig mit ihnen umgehen, mag ich nicht.

Major Stadler, mein Hausherr damals in der Haushaltslehre, war so ein Mensch, ein richtiger Militärkopf! Er ging jeden Morgen um halb sechs in die Frühmesse. Aber wie der mit seinen Mitmenschen umgesprungen ist! Er lud häufig seine Militärkollegen zu sich ein, sodass ich als sechzehnjährige Hausangestellte oft für bis zu zwanzig Personen kochen musste.

Aber wehe, wenn unter dem Risotto auf dem Teller nicht noch ein bisschen Saft hervorlief oder die Polenta nicht so samtig weich war, wie er wünschte. Als sich auf seinem Teller mal ein paar Bohnenhütchen lösten, fauchte er mich vor der ganzen Gesellschaft an: »Josi, wie lange müssen wir dich noch ausbilden, bis du endlich richtig kochen kannst?« Doch der Militärdirektor holte zu meiner Verteidigung aus: »Franz, das ist doch fein gekocht. Meckere nicht ständig an dem Mädchen herum!«

Zum Glück hatte ich sehr liebe Eltern. Sie hätten nie auch nur die Hand erhoben. Meine Geschwister und ich durften auf unserem Bergbauernhof zuhinterst im Chlital in großer Geborgenheit aufwachsen. Das gab mir sehr viel Kraft mit auf den Weg. Und ich habe die Gnade, das Leben so anzunehmen, wie es ist, und bin sehr froh, dass mir das in die Wiege gelegt worden ist. Wenn mir die Menschen manchmal die Ohren volljammern mit ihren kleinen Sorgen, denke ich oft, das sind doch Bagatellen.

Vielleicht hängt das mit meiner Kindheit zusammen. Während des Kriegs waren Schweizer Soldaten bei uns für drei Wochen zur Erholung stationiert. Mitte Februar erfroren sie fast in der Scheune unter ihren Wolldecken. Sie kamen dann zu uns auf den Hof, sodass Küche, Stube und Gang im Winter voller Soldaten waren. Wir Kinder konnten nirgendhin, ohne bei einem Soldaten auf dem Schoß zu landen. Dabei fürchtete ich mich als dreijähriges Mädchen sehr vor diesen vielen fremden Männern.

Oft waren die Soldaten so hungrig, dass sie sich in die Haare gerieten, wenn unsere Familie am Mittagstisch ein wenig Essen übrig hatte. Und die frisch gemolkene Milch, die für uns Kinder bestimmt war, rissen sie Vater fast aus der Hand, wenn er mit dem Kessi aus dem Stall kam.

Selber brauchten wir zum Glück nie Hunger zu leiden, auch wenn wir auf unserem kleinen Bauernhof in einfachsten Verhältnis-

sen aufwuchsen. Früh mussten wir unserer Mutter helfen. Wir bauten überall Kartoffeln und gelbe Rüben an. Mais ging nicht, dafür liegt das Tal zu hoch. Aber Vater kaufte Mais und Reis dazu und Mutter zauberte daraus ein wunderbares Gericht: Reis mit Mais und Apfelschnitzen. Das Essen wärmte uns. Und das war nötig, mussten wir doch im Winter eine Stunde durch den Schnee ins Dorf zur Schule stapfen. Damals wurde der Schnee ja noch nicht geräumt. Es war ein vollkommen anderes Leben.

Als fünfjähriges Mädchen kam ich mit meinem Vater das erste Mal auf die Musenalp. Es gefiel mir traumhaft gut mit den Tieren und der Natur. Die schönen Alpenblumen! Und die Kräuter! Ich fand es beeindruckend, dass die einfach da sind, ohne dass sie jemand da hingesetzt hat. Auch die Vögel, Murmeltiere und Gemsen faszinierten mich. Das war wirklich das richtige Natur- und Älplerleben!

Später erkrankte Vater an einer Lungenentzündung. Ich war acht Jahre alt und fast drei Wochen lang alleine auf der Alp. Wir hatten neun Kühe, die ich alleine melkte. Nur bei einer, die aus- schlug, getraute ich mich nicht, und deshalb kam Mutter hoch, sie zu übernehmen.

Auch später half ich Vater auf der Alp und hütete zusammen mit dem Hauptsenn die Kühe. Unterdessen waren es fast fünfzig, dazu ein Stier. Wir zäunten die Weiden mit Stacheldraht ein. Stromzäune gab es noch nicht. Von Zeit zu Zeit ging ich auf unseren Hof runter ins Tal, um ein paar Stunden beim Heuen oder Geißmelken mit- zuhelfen. Auf dem halbstündigen Rückweg trug ich Esswaren und Material hoch, so viel ich halt konnte.

Nach der Haushaltslehre unterstützte ich meine Eltern immer noch tatkräftig. Eine weitere Ausbildung lag nicht drin. Aber um einen kleinen Nebenverdienst zu erzielen, ging ich im Chli- und Grosstal tagelöhnern.

Ich half den Bauern, Mist auszubringen. Den bugsierten wir mit dem Schubkarren aufs Feld oder trugen ihn in Körben den Hang hoch und zettelten ihn dort mit der Mistgabel. Den Frauen auf den Bauernhöfen ging ich beim Wäschewaschen zur Hand. Waschma- schinen gab's ja noch nicht. Wir mussten alles von Hand machen. Und in der Metzgerei half ich das Fleisch zerlegen, salzen und ver- wursten. Noch heute bereite ich alles Fleisch für die Verpflegung über den Alpsommer selber zu: Neunzig Würste stelle ich jedes Jahr her.

Neben dem Tagelöhnern ging ich zu Hause morgens und abends in den Stall. In jener Zeit lernte ich Hans kennen. Er arbeitete als Stallhilfe für seinen Vater in der Geißhütte. Wir verliebten uns

*Die schönen  
Alpenblumen!  
Sie sind einfach da,  
ohne dass sie  
jemand da hin-  
gesetzt hat.*

*Neunzig Würste  
stelle ich jedes  
Jahr her.*

*Und dann fiel  
Hans im Sommer  
1974 beim Heuen  
plötzlich um.*

und heirateten 1962. Und bald kam unser erstes Kind, Renate, zur Welt. Später kamen noch sechs weitere: Hanspeter, Klaus, Monika, Armin, Felix und Werner.

Ich war 23 und Hans 28 Jahre alt, als wir mit Schafen und Rindern zum ersten Mal gemeinsam auf die Alp Oberberg gingen. Hans gefiel das Alpen nie besonders. Er führte mich ein, blieb fünf Alpsommer und arbeitete von da an als Bauarbeiter im Tal. Unser Familienleben fand aber trotzdem auf der Alp statt. Er kam fast jeden Abend und jedes Wochenende zu uns hoch. Die Kinder freuten sich immer riesig auf ihn.

Und dann fiel Hans im Sommer 1974 beim Heuen plötzlich bewusstlos um. Zuerst dachten wir, das sei von der Hitze, er werde sich schon wieder erholen. Aber als ich ihm in der Nacht das Kissen unter dem Kopf zurechtrückte, schrie er auf vor Schmerzen. Da rief ich den Arzt, und der meinte, dass es doch etwas Gravierenderes sein müsse. Er ließ Hans sofort notfallmäßig ins Spital einliefern. Dort fand man heraus, dass ihm linksseitig ein Hirntumor geplatzt war, was zu einer Hirnblutung führte.

Im Unispital Zürich öffneten sie ihm Mitte August zum ersten Mal den Schädel, um den Tumor zu entfernen. Doch der Krebs wucherte so schnell weiter, dass sie Hans bereits zehn Tage später zum zweiten Mal operieren mussten. Er fiel in ein Koma, aus dem er erst neunzehn Wochen später wieder erwachte: schwerst hirngeschädigt und linksseitig gelähmt. Nach der Reha gaben ihm die Ärzte noch ein Jahr. Ich nahm Hans heim, pflegte ihn und schaute daneben für die Kinder – 25 Jahre lang. Er starb mit 66 Jahren.

Für mich war es eine sehr schwierige Zeit. Durch das Koma hatte ich von heute auf morgen meinen Mann verloren und einen wildfremden Menschen vor mir. Es gab kein nettes Wort mehr. Nie die Frage: Wie geht es dir? Wie geht es den Kindern? Wie kommst du über die Runden? Es war, als ob ich ein Kind mehr zu betreuen hätte. Manchmal wurde er auch richtig aggressiv und schlug mich.

Aber die elf Jahre zuvor war er so lieb gewesen zu mir und zu den Kindern. Ich hätte es nicht übers Herz gebracht, ihn in ein Heim zu stecken. So glaubte ich, dass der Herrgott mir das auferlegt hat. Irgendwie würde ich es schon schaffen. Ich hatte knapp 1100 Franken Rente, bestieß unsere Alp mit Schafen und führte den kleinen Bauernbetrieb im Dorf Isenthal mit vier Stück Vieh. So hatte ich Milch für die Kinder und konnte ab und zu ein Rind verkaufen, was mir einen kleinen Zusatzverdienst einbrachte.

Es gab oft Zeiten, wo ich jeden Franken zweimal umdrehen musste. Von Hans' Behandlung übernahm die Krankenkasse zwar

neunzig Prozent, trotzdem musste ich eine Menge selber berappen, sodass ich jahrelang Schulden abstotterte. Es war schwierig, aber die Kinder hatten es gut, das war die Hauptsache.

Halt fand ich im Gebet. Ich bat den Herrgott oft um Kraft für die Pflege von Hans und das Großziehen unserer Kinder. Besonders freut es mich heute, immer wieder zu hören, dass meine Kinder gut seien zu ihren Mitmenschen. Dass sie alle recht herausgekommen sind und fest im Leben stehen, ist natürlich nicht nur mein Verdienst, die Muttergottes und die Schutzengel haben dabei geholfen.

Ja, und als ich alle Schulden abbezahlt hatte, schaffte ich mir endlich eine Kühltruhe an. Die war mir wichtiger als ein Fernseher oder neue Kleider. Denn wenn ich im Winter ein Schaf oder ein Schwein schlachtete, war ich so nicht mehr auf unsere zentrale Tiefkühlanlage im Dorf angewiesen.

Ferien im Ausland konnte ich mir nie leisten, aber drei Pilgerreisen nach Lourdes habe ich mir gegönnt. Das erste Mal war ich 44 Jahre alt. Ich hatte ein Magengeschwür und einen Nervenzusammenbruch gehabt, von dem ich mich kaum erholte. Das zweite und dritte Mal pilgerte ich zur Muttergottes, als Hans sehr krank war. Und jetzt spare ich wieder, um noch einmal nach Lourdes zu reisen.

Während der Jahrzehnte auf der Alp war mir der Unterhalt der Hütten auf dem unteren und oberen Stafel immer viel wichtiger als irgendwelche Reisen. Meine Kinder unterstützen mich bei allen Ausbaurbeiten tatkräftig. Und ich durfte auch stets auf die Mithilfe vieler anderer lieber Menschen zählen, wofür ich sehr dankbar bin.

In einem Winter donnerten mal mächtige Lawinen auf die obere Hütte, begruben sie unter sich und zerstörten sie bis auf die Grundfeste. Beim Wiederaufbau verankerten wir das Haus mit Stahlseilen im frisch betonierten Fundament. Später stattete ich die Hütte mit fließendem Wasser aus, kaufte einen neuen Holzkochherd und installierte eine Solaranlage auf dem Dach. Jetzt sind wir topmodern eingerichtet. Und im neu getäferten Arvenstübchen ist es richtig gemütlich.

Auch die Geißhütte auf dem unteren Stafel haben wir saniert. Im Frühling 2006 rissen wir sie ab und bauten sie von Grund auf neu: Jetzt gibt es fließend Wasser, Solarstrom, eine Küche und ein WC. Bei diesem Umbau war es, dass ich auf dem Weg von der Seilbahndstation Gietisflue zur Baustelle hoch plötzlich ein starkes Stechen in der Brust verspürte: ein Herzinfarkt. Felix alarmierte sofort die Rega, die mich mit dem Helikopter nach Altdorf ins Spital flog. Oben auf der Alp fielen alle aus den Wolken.

*Als ich alle  
Schulden abbezahlt  
hatte, schaffte ich  
mir endlich eine  
Kühltruhe an.*

Im Triemlispital in Zürich wurde mit Laser das verengte Herzkranzgefäß erweitert. Aber nach drei Wochen Spital und zwei Wochen daheim zog es mich schon wieder zur Geißhütte hoch. Ich kochte für Hans' Cousin, der die Außenwände schindelte, und malte selber die Schindeln an. Ich legte mich einfach so oft wie möglich hin, das ging ganz gut.

Bei einer früheren Operation an der Hüfte, 1994, wurde durch die Anästhesie mein Rückenmarksnerv so stark verletzt, dass ich seither Rückenschmerzen habe und gebückt gehe, meistens am Hirtenstock. Damit geht's gut, ich bin einfach ein bisschen langsamer als früher unterwegs. Und nicht nur deswegen sehr froh um die Hilfe meines Sohns Felix. Ich habe ihm die Alp vor zehn Jahren verkauft. Trotzdem bin ich nach wie vor den ganzen Sommer oben und hüte die Schafe und die Alp. Er kommt an den Wochenenden und an einzelnen Abenden unter der Woche hoch: Er pflegt die Schafe, wenn eines lahmt, wartet das Transportbähnchen, flickt den Zaun oder hackt Holz. Was halt gerade so anfällt.

Als Felix die Alp übernommen hat, investierte er einiges, zum Beispiel hat er die Transportseilbahn erneuert. Mit meiner kleinen Rente hätte ich mir das gar nicht leisten können. Die Alphütte des oberen Stafels neu zu schindeln, bezahlte ebenfalls er.

Und wer weiß, vielleicht hat er ja später selber mal Kinder, die die Alphütte übernehmen wollen. Ich glaub schon, dass die Leidenschaft fürs Alpleben einem in die Wiege gelegt wird. Wer hier oben aufwächst, lernt die Alp lieben. Bei Felix war es jedenfalls so. Als mich die älteren Kinder drängten, die Hütte zu verkaufen, beruhigte er mich schon als kleiner Knirps und sagte: »Mutter, du brauchst keine Angst zu haben, ich übernehme das alles mal.« Was er jetzt auch getan tat. Und so legen wir nun zusammen Hand an. Hoffentlich noch ganz lange!

*Ich glaub schon,  
dass die Leidenschaft fürs Alpleben  
einem in die Wiege  
gelegt wird.*











## Äplerinnenmagronen



Ein währschaftes Gericht, das an kalten Tagen wärmt und nährt.

### Für 4 Personen

4 mittlere Kartoffeln	schälen, in mundgerechte Stücke schneiden, 5 Minuten im Salzwasser gar kochen
400 g Äplermagronen	dazugeben, al dente kochen
1 EL Butter	
1 Zwiebel	in Streifen schneiden, in Butter goldgelb braten
2,5 dl Vollrahm	dazugeben, 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen
Salz, Pfeffer, Muskat	damit würzen
150 g Reibkäse	

Rahmsauce über die Magronen gießen, mit Reibkäse bestreuen.

### Apfelkompott

800 g Äpfel	schälen, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden
1 Zimtstange	
1 Zitrone	in Scheiben schneiden
1 El Zucker	
1 dl Wasser	Apfelschnitze mit Zimt, Zucker und Wasser aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten weich kochen. Zimt und Zitrone entfernen. Apfelkompott abkühlen lassen.

Apfelkompott mit den heißen Äplerinnenmagronen servieren.

## Via Alp Oberberg auf den majestätischen Gitschen

Ein Ausflug zur Alp Oberberg von Josi Jauch lässt sich gut mit einer Wanderung auf den Gitschen (2513 m) verbinden. Wer Glück hat, trifft die Äplerin auf der Hütte an und bekommt einen Kaffee oder ein erfrischendes Getränk ausgeschenkt.

Ab der Bergstation Gietisflue (1390 m) auf dem gut markierten Weg bis zur Alp Oberberg. Von hier aus anspruchsvolles Alpinwandern auf dem Rinderstöckli (1944 m) zum Grat, mit herrlichem Tiefblick hinunter ins Reussdelta mit Flüelen, Altorf und bis nach Brunnen, Schwyz oder zum Ägerisee. Weiter über den weiß-blau-weiß markierten Bergwanderweg hinauf zum Gitschen. Entweder auf demselben Weg retour. Oder über einen schmalen Grat mit einer gesicherten Kletterstelle via Firnboden (1637 m) und Musenalp (1486 m) mit der Luftseilbahn zurück ins Chlital. Von dort zu Fuß zurück zur Talstation der Luftsteilbahn Gietisflue.

**Anreise:** mit Bahn und Postauto oder mit dem Auto über Flüelen–Isleten–Isenthal zur Talstation der Luftseilbahn Gietisflue

**Route:** Chli Bergli–Gietisflue–Alp Oberberg–Rinderstöckli–Gitschen und auf demselben Weg oder via Firnboden–Musenalp–Chlital–Chli Bergli zurück

**Gehzeit:** 1 h 30 bis zur Alp, insgesamt gut 5 h

**Höhenmeter:** 1200 m

**Karten:** Swisstopo 1171, Beckenried (1:25 000); Swisstopo 1191, Engelberg (1:25 000)

**Weitere Wandervorschläge:** [www.top-of-uri.ch](http://www.top-of-uri.ch) > Isenthal