

Fliegender Melkstall – säumende Maultiere

«Dräckloch»: Unterhalb der höchsten Schwyzer Berge herrscht Moderne wie Steinzeit

● VON ERNST IMMOOS

Die wohl abgelegenste Alp Dräckloch im Kanton Schwyz ist in den Muotathaler Bergen zu finden und gehört – obwohl sie zu einem grossen Teil auf Schwyzer Boden gelegen ist – zu Glarus. Die seit acht Jahren von Ruedi Föhn, Grossmatt, Muotathal, gepachtete Alp ist in verschiedener Hinsicht speziell. Es gibt keine Fahrstrasse zur Alp mit 300 Hektaren Weidland. Über der Alp thronen die höchsten Schwyzer Berge Bös Fulen und Grisset sowie ganz in der Nähe der Pfannenstock. Erreicht werden kann das «Dräckloch» zu Fuss vom Prigel oder der Glattalp aus, aber nur für Personen, die eine rund vierstündige, anspruchsvolle Wanderung nicht scheuen. Die Föhns selber ziehen jeweils eine Passfahrt über den Prigel ins Klöntal vor und erreichen so die Alp Dräckloch in kürzerer Zeit.

Auf der Alp mit unwegsamem Gelände und der Zusatzalp Unterstafel halten die Familie Ruedi und Vreni Föhn-Zurfluh und der Bruder von Ruedi, Benno (er hatte am Wochenende Urlaub), sowie die Gehilfen 55 Kühe und weitere Gross- und Kleinvieheinheiten (Ziegen), welche täglich zweimal gemolken werden müssen. Ein hartes Pensum an Arbeit, wird doch die Milch vor Ort verarbeitet. Täglich fallen 300 bis 850 Liter Milch an, und bis zum Ende des Alpsommers werden aus den etwa 70 000 Litern Milch sechs Tonnen Alp- und Geisskäse von bester Qualität produziert und abgesetzt.

Auch wenn die Uhren im «Dräckloch» noch anders laufen als im Talboden, steht bei Föhns heuer erstmals eine mobile Melkanlage im Einsatz. Unbestritten ein gewisser «Luxus» bezüglich Arbeitsablauf. Konstrukteur Felix Reichlin, Steinerberg, hat zusammen mit Max Helbling, Landmaschinen, Steinerberg, für Äpler Ruedi Föhn die erste mobile Melkanlage konstruiert. Weil die Alp dermassen weitläufig ist, können die Kühe nicht über den ganzen Sommer an gleicher Stelle gemolken werden. Der erste fliegende Melkstall für je vier Kühe kann dank leichtem Aufbau in zwei



Melkzeit: Am Fusse der höchsten Schwyzer Berge ist der mobile Melkstall momentan stationiert. Dann wird er wieder weitergeflogen (kleines Bild).

Bilder Ernst Immoos

Teilen von einem Heli jeweils neu stationiert werden.

Der fliegende Melkstall ist nur bedingt eine Erleichterung für die Äpler, das konnte der «Bote» am Wochenende erfahren. Noch bei Dunkelheit – um 05.00 Uhr – begibt sich Ruedi Föhn auf die Suche nach den Kühen, welche für das Melken zur mobilen Anlage zusammengetrieben werden müssen. Dann beginnt die eigentliche «Stabsarbeit». Die Kühe

durchlaufen den Melkstand, als wäre dies das Normalste der Welt. Dabei zapft Ruedi Föhn den Tieren den weissen Saft ab. Um 05.30 Uhr holt Felix Gysin die zwei Maultiere von der Weide und zäumt diese. Dann tritt Emil von Ah, der Aushilfsälpler, an und führt die Tiere auf einem fast einstündigen Marsch zur Melkanlage, um die Milch abzuholen. Inzwischen sind fast vier Stunden verstrichen, und das Alpteam ist mit den Maultieren und der Milch auf der Alp zurück. Zu Hause hat

Vreni Föhn die «Hausaufgaben» erledigt und ein währschaftes Zmorge aufgetischt. Auch sie ist als Mutter immer noch an der Front anzutreffen. Erst jetzt beginnt das Käsen, und das dauert auch wieder einige Stunden. Bis auf das Käsen wiederholt sich die gleiche Arbeit abends nochmals.

Wir zählten die Arbeitsstunden von Äpler Ruedi Föhn zusammen. Am Morgen um 05.00 Uhr nahm er sein Tagewerk auf und beendigte die-

ses nach 17 Stunden. Bevor er sich zur Ruhe begab, ertönte bei dunkler Sternennacht noch der Alpsegen. Erst dann – um 22.00 Uhr – wurde es im «Dräckloch» ruhig. Ruedi Föhn hängt auch in Zukunft am Altbewährten: «Wir melken nach wie vor im Freien, haben aber den Melkstand mit heutiger Technik optimiert. Wir «säumen» die Milch weiterhin und käsen über dem Feuer.» Und stolz ist er auch, dass die meisten Alptiere Original-Braunvieh sind.



Säumen: Trotz moderner Melkanlage muss die Milch im unwegsamem Gelände mit Maultieren befördert werden.



Flugtauglich: Dieser Melkstall in der Nähe des Pfannenstocks kann in zwei Helibewegungen weggeflogen werden.



Alpromantik: Das «Dräckloch», ein Paradies für Wanderer.



Spezialitäten: Hier lagert Ruedi Föhn den Alp- und Geisskäse.



Sauberkeit: Vor dem Melken reinigt Vreni Föhn die Euter.