

Käsen, Hüten, Zäunen, Viehtreiben und dem Wind lauschen: Auf der Fluonalp im Kanton Obwalden können Coopzeitung-Leser eins zu eins den Alpalltag miterleben.

Wenn die untergehende Sonne die Berge rötet, wenn der Tag sich langsam verabschiedet und der Senn den Alpsegen ruft, dann läuft es selbst einem abgebrühten Journalisten kalt und heiss den Rücken hinunter. So geschehen auf der Fluonalp über Giswil OW. Wie der Alpsegen, sind auch alle anderen Tätigkeiten auf der Fluonalp tief in der Tradition der Obwaldner Bergler verankert; für Coopzeitung-Leser ergibt sich in diesem Sommer die Möglichkeit, sich eins zu eins in die Alpkultur zu versenken. Natürlich hat sich das Leben auf der Alp im Lauf der Jahrhunderte verändert.

Doch geblieben sind diese urtümlichen Bilder: Etwa, wenn der Hirt «Eeoh» ruft und die Kühe aus dem Morgennebel auftauchen und ihre vollgefressenen, dicken Bäuche heimwärts schaukeln. Gemolken wird nicht mehr von Hand, doch nach wie vor müssen die Euter angerüstet (leicht massiert) werden und danach ergiesst sich ein Milchsee ins Chessi. Ein See, der wie seit Jahrhunderten mit Lab und Kulturen zu Käse verarbeitet werden muss – täglich. «Bei all diesen Tätigkeiten können die Teilnehm-er Hand anlegen – je nach Interesse», sagt Thomas Schnider, der Senn der Alp. Er und seine Frau Sonja sind schon seit Jahren hier oben und ihr Käse ist nicht nur in Obwalden begehrt. Ein Teil davon wird auch bei Coop unter dem Pro-Montagna-Label angeboten.

Doch auf dem Weg der Milch zum Käse liegen – wortwörtlich – viele Steine. «Der Berg ist nie ruhig und nach Schneerutschen oder Unwettern liegen immer mal wieder Steine auf den Weiden.» Und die müssen weg, sonst verletzen sich die Kühe und es wächst weniger Gras. Jolanda aus Florida (!) und Heidi aus Genf nehmen sich an diesem Tag der Steine an: «Wir sind sehr gerne gekommen», sagt Jolanda. «Es geht nicht nur ums Helfen, sondern auch darum, dass man in der Stadt seine eigenen Wurzeln nicht verliert.» Eine Kuh auf der Alp frisst gut und gerne 80 Kilo Alpenkräuter, Blumen und Gras pro Tag. Ergo muss die Herde immer mal wieder gezügelt und frisch eingezäunt werden: Ein Job für starke Arme, ein Job für unzimperliche Hände, ein Job für Andreas und Natalie: «Hätt nie gedacht, dass Zäunen derart in die Knochen geht», stöhnt Andreas und ist gleichzeitig unglaublich stolz, dass die neue Weidefläche bereitsteht.

Doch niemand wird mit den ungewohnten Arbeiten allein gelassen. Da ist beispielsweise Gregor, der ehemalige Äpler. Er kann und weiss alles, was auf einer Alp zu tun ist. Gregor kann nicht nur die 120 Kühe auf der Fluonalp auseinanderhalten, er beherrscht neben vielen anderen Künsten auch jene des «schyytlä», des Holzscheitens. Und dass das eine Kunst ist, merken die meisten erst, wenn sie zum x-ten Mal vergeblich versucht haben, ein Stück Holz mit dem Beil zu teilen. Gregor ist nicht nur klug, er ist gar weise und wie die meisten Obwaldner gläubig, aber nicht abergläubisch: «Früher konnte man viele Naturphänomene nicht erklären und bei allem Ungewohnten glaubte man an Übersinnliches – also ich habe während all der Jahre keine Alpgeister erlebt.»

Man glaubt Gregor aufs Wort – bis, ja bis in der Nacht der Wind die Balken ächzen lässt und das Mondlicht seltsame Schatten wirft. Noch ist nicht Nacht, noch ist erst Mittag. Doch für die freiwilligen Alpwercher ist Feierabend. Der eine oder andere verdingt sich noch als Küchenhilfe, und das lohnt sich. Vor allem, wenn der Senn Thomas selber am Herd steht und «Hintersi-Äplermagronen» kocht, ach was, kreiert: Dann brutzeln in der Pfanne die besten Magronen des Alpenbogens zwischen Marseille und Wien. An den Nachmittagen stehen Wanderungen, Alpensagen und ähnliche Aktivitäten auf dem Programm, die eng mit der

Kultur der Bergler verbunden sind. Irgendwann tauchen dann sicher auch noch der Glois und Hanspeter auf und spielen auf ihren Alphörnern. Die machen das nicht für die Touristen, nicht für die Alpwercher oder die Äpler. Die machen das einfach aus Freude am Alphorn, aus Freude am Leben.

Willkommen auf der Fluonalp

Auf der Obwaldner Fluonalp können alle den Alpalltag miterleben. Jede und jeder wird nach den eigenen Fähigkeiten eingesetzt.

Die Fluonalp liegt oberhalb Giswil OW und bietet an vier Wochen während der Alpzeit die Möglichkeit, mit anzupacken. Die Arbeiten beschränken sich auf den Vormittag: Viehtreiben, Misten, Holzen, Käseschmieren, Jogurt abfüllen, Kochen, Weiden säubern und so weiter. Dabei werden die Teilnehmer immer fachmännisch begleitet. An den Nachmittagen finden jeweils organisierte Wanderungen, Folklore-Darbietungen, Sagnerzählen und Ähnliches statt. Geschlafen wird in getrennten Massenlagern. Selbstverständlich gibt es Duschen und WC.

Inbegriffene Leistungen

Fünf Tage auf der Alp mit Betreuung, Vollpension, auf die Teilnehmer abgestimmten Arbeitseinsätzen, organisierten Wanderungen und garantiertem Einblick in den Mythos Alp. Alphornblasen, selber Käsen, Bustransport Giswil–Fluonalp.

Preis: Fr. 485.– pro Person. Die Versicherung ist Sache der Teilnehmer.

Termine

(jeweils Montag bis Freitag)

4. – 8. Juli

11. – 15. Juli

29. August – 2. September

5. – 9. September

Anmeldung und weitere Auskünfte unter Tel. 041 675 26 59.

Freiwilligenarbeit: Für den guten Zweck

Wer auf die Fluonalp reist und mit anpackt, arbeitet ohne Bezahlung, für den guten Zweck und das eigene Vergnügen: Freiwilligenarbeit ist ehrenamtlich. Es ist also eine Arbeit, die man nur der Ehre wegen ausübt. Coop unterstützt das Projekt, weil Freiwilligenarbeit ein wichtiger Beitrag zur sozialen Nachhaltigkeit darstellt.