

Vom Fotomotiv zum Buch

Andreas Bachofner hat ein Buch über das Alpleben veröffentlicht. Sujets waren die Bauernfamilien, die mit ihren Tieren den Sommer auf den Alpen im oberen Toggenburg verbringen.

von Heidi Lombardo

→ Andreas Bachofner aus Schaffhausen arbeitet selbstständig als Coach und Berater im Bereich Persönlichkeits- und Organisationsentwicklung. Die Natur und die Berge sind sein grösstes Hobby. Als leidenschaftlicher Fotograf und Leiter von Wander- und Schneeschuhtouren passierte er viele Alpen und beobachtete dabei fasziniert die arbeitsamen Bauern und Sennen sowie das gefräßige Vieh auf den Weiden. Mitte Juni 2010 staunte er nicht schlecht, als er bei einem Ausflug auf die Alp Sellamatt keine einzige Kuh entdeckte. Er erkundigte sich daraufhin bei der nächsten Bauernfamilie, die er unterwegs antraf, nach dem Grund dafür. Andreas Bachofner berichtet: «Sie lachten und klärten mich auf, wie das System funktioniert.» Zur optimalen Nutzung des Grases führen die Bauern ihre Tiere zuerst auf die Voralpen, dann höher hinauf auf die Hochalpen und wieder zurück auf die Voralpen, bevor es dann entgültig wieder ins Tal geht. Die Neugierde von Bachofner war geweckt. Er machte mit der Bauernfamilie aus, dass sie ihn informiert, sobald der sogenannte Fahrtag auf die Hochalp bestimmt war.

Bauer aus Gams kennengelernt
Gut eine Woche später war es so weit. Alle Bauern und Sennen der Alp Sellamatt machten sich von der Voralp auf den Weg zur Hochalp. Am Wegrand standen zahlreiche Zuschauer –



Ausgleich zur Arbeit: Andreas Bachofner tankt in den Bergen Kraft und Ruhe. FOTO: ZVG

unter ihnen Andreas Bachofner, der die Szenerie mit seinem Fotoapparat festhielt. Schliesslich lief er mit der letzten Familie mit, die in traditioneller Aufstellung das Schlusslicht des Aufzugs bildete. Es handelte sich dabei um die Familie Vetsch aus Gams. Der interessierte Fotograf unterhielt sich mit den Familienmitgliedern und war beeindruckt, mit welcher Offenheit und welchem Vertrauen sie ihm – einem Fremden mit Kamera – begegneten. «Sie beantworteten mir ungeniert alle Fragen und liessen sich ohne Weiteres ablichten.» Als Bachofner drei Wochen später Christian Vetsch in seiner Alphütte besuchte und ihm die Fotos mitbrachte, war das Eis endgültig gebrochen: «Er lud mich zum Abendessen ein und erzählte mir vom Alpleben, den Traditionen und seinen persönlichen Erlebnissen.»

Die besten Bilder in einem Buch
Die Erzählungen inspirierten Andreas Bachofner, weitere typische Alpsujets zu fotografieren, wie zum Beispiel das Käsen oder den Alpsegen. Dabei eignete er sich nicht nur ein grosses Repertoire an Fotos an, sondern auch ein unglaubliches Wissen über die Alpzeit. Um die unvergesslichen Einblicke mit der breiten Masse zu teilen, entschied er sich 2012, die Bilder mit kurzen Texten zu versehen und in einem Buch zu veröffentlichen: «Alpzeit – Gelebte Traditionen im Toggenburg» (Infobox) war nach zweieinhalb Monaten ausverkauft. Seit Februar dieses Jahres ist die zweite Auflage erhältlich. Bachofner stellt die Fotografien aus dem Buch ab 2. Juni im Berggasthaus Tierwis auf dem Säntis aus.

Weitere Infos und Kontakt:
www.bachofner.ch

Das mehrstufige Alpsystem

Nach dem langen Winter im Tal beginnt der Alpsommer gegen Ende Mai mit der Alpfahrt auf die Voralp. Der Zeitpunkt variiert je nach Wetterverhältnissen und Wachstum des Grases.

→ Im Toggenburg werden die Alpen grösstenteils von den Bauernfamilien mit den eigenen Tieren bewirtschaftet. Dieses System der Einzelalping bedeutet für die meisten ein tägliches Pendeln zwischen Alp und Hof im Tal. Es ist ein mehrstufiges Alpsystem: Die Bauern führen ihre Tiere zuerst auf die Voralpen, dann höher hinauf auf die Hochalpen und wieder zurück auf die Voralpen. Erst dann kehren sie ins Tal auf den Bauernhof zurück. So können sich die Tiere schrittweise an die jeweilige Situation gewöhnen. Sie verbringen

auf jeder Alpstufe mehrere Wochen, idealerweise vier auf der Voralp und sieben auf der Hochalp.

Die traditionelle Reihenfolge
Das «Öberefare» von der Voralp zur Hochalp erregt jeweils grosses Aufsehen bei der Bevölkerung. Viele Bauernfamilien präsentieren heute noch stolz ihre Trachten. Auf dem Weg herrscht gemäss Tradition eine klare Reihenfolge: Zuerst erscheint der Geissbub vor den Geissen. Wenn es ein Mädchen in der Familie hat, folgt daraufhin das Geissenmädchen. Vor

den drei Kühen mit den grossen Schellen marschiert der Vorsenn. Ihnen folgen weitere vier Sennen und nach ihnen die restlichen Tiere. Der Bauer und die Bäuerin bilden den Abschluss dieses festlichen Zugs.

Am Wegrand wird der Zug da und dort von jenen erwartet, die mit ihren Kühen bereits ihre Alp erreicht haben. Sie verpflegen nun die Nachkommenden mit Getränken. In steilen und unwegsamen Aufstiegen nehmen die Sennen den Kühen die grossen Schellen ab und tragen sie selbst am Schellenstecken. **hl**

TRADITION

Schellenläuten

→ Kurz bevor die Alphütten erreicht sind, werden den drei Schellenkühen die grossen, reich verzierten Schellen abgeschallt. Die Bauern und Sennen tragen diese nun auf ihren Schultern schellend weiter ans Ziel. Dabei ist ein spezieller Gang erforderlich, damit die Schellen ihr volles Geläut rhythmisch ertönen lassen. Bei der Alphütte angekommen, wird weiter mit den Schellen geläutet – «Schelleschötte» nennen dies die Äpler. Sie bitten damit um einen guten Alpsommer mit wachsendem Gras, viel Milch und Gesundheit für Mensch und Tier. Das «Schelleschötte» drückt ausserdem die pure Lebensfreude auf der Alp aus.

Trachten

→ Im Toggenburg leben viele Bauernfamilien das Brauchtum noch authentisch und kleiden sich für die Alpfahrt in der Toggenburger Festtracht. Die Hauptmerkmale der Männertracht sind die braunen Hosen, eine scharlachrote Weste über einem weissen Baumwollhemd und ein schwarzer Fladenhut. Die Trachten der Frauen bestehen aus einem blauen, weiss geblühten Rock, einer gestreiften Schürze und einer weissen Bluse. In Liechtenstein werden Trachten in Zusammenhang mit der Alpwirtschaft nicht mehr getragen.

«Sura Chäs»

→ Im Volksmund wird dieser Toggenburger Urkäse «Bloderkäse» genannt. Aber auch in Werdenberg und Liechtenstein wird der Käse, der ohne Lab verarbeitet wird, hergestellt. Hier trägt er einfach den Namen «Sura Chäs». Die Region Obertoggenburg, Werdenberg und Liechtenstein gilt offiziell als Ursprungsgebiet des Sauerkäses. Der Begriff ist geschützt und mit dem Label AOC versehen, das für traditionelle landwirtschaftliche Spezialitäten steht. Dieser Käse stammt aus der Zeit, als die Menschen das Süsskäsen noch nicht beherrschten. Besonders beliebt ist die Kruste des Sauerkäses, die sich bei der Lagerung bildet und «Speck» genannt wird.

QUELLE

«Alpzeit – gelebte Traditionen im Toggenburg»

von Andreas Bachofner.
Erschienen bei Faro im Fona Verlag.
2. Auflage beim Autor und in der Buchhandlung erhältlich.

