

REPORTAGE

Auf der Alp Bleiki werden täglich auch kleine Erfolgserlebnisse gefeiert

Bereits in fünfter Generation bewirtschaftet die Familie Barmettler die Alp Bleiki oberhalb Niederrickenbachs. Unsere Zeitung hat sie besucht und durfte dabei auch einen Blick in die «Schatzkammer», den Käsekeller, werfen.

Ruedi Wechsler

31.07.2020, 05.00 Uhr

abo+ Exklusiv für Abonnenten

Die Alp liegt herrlich eingebettet zwischen Buochserhorn, Musenalp und Bleikigrat auf 1389 Metern über Meer. Heute wird sie von der Familie Barmettler in fünfter Generation bewirtschaftet.



Es ist ein wunderbarer Sommerabend und die Fernsicht von der Alp Bleiki ins Tal einfach phänomenal. Nach einem herzlichen Empfang von Agnes, Paul und ihrem Sohn Reto beginnt der Abend mit einem Rundgang durch die Alpkäserei. Diese beinhaltet die eigentliche Käserei, das Salzbad sowie die «Schatzkammer», das Käsemagazin. Man spürt es förmlich; das ist das Reich von Familie Barmettler. Stolz präsentiert sie die unzähligen Käselaiibe. Anfang Sommer werden bis zu 3000 Liter und momentan 2000 Liter Milch pro Tag zu Sbrinz, Buochserhorn- und seit 1999 auch Bleiki-Alpkäse verarbeitet. Die Milch wird von acht Äplern direkt zur Alp angeliefert – ein Teil davon per Seilbahn. Diese existiert bereits seit 1913.



Reto und Paul Barmettler vor der Seilbahn, die die Milch hinauf zur Alp transportiert.

Junior Reto kümmert sich vorwiegend um den Landwirtschaftsbetrieb mit 26 Kühen, einigem Jungvieh sowie 65 Mastschweinen. «Das Käsen ist weniger mein Metier. Ich arbeite lieber im Freien und mache mir die Hände schmutzig»,

fügt er schmunzelnd an. Die Tiere werden im Frühling vom Hof Hueb in Oberdorf auf die Alp transportiert. Im Herbst erfolgt der traditionelle Alpabzug.

Dölf Barmettler, der Pionier

Der 1827 geborene Alois Barmettler vom Agglistal in Buochs kaufte den Bauernhof Hinterstädeli in Buochs und in den folgenden Jahren die Alpen Trogmatt, Musenalp, Ahorn und 1869 die Bleiki am Buochserhorn. Sie wurde anfangs von Alois selbst, dann von seinem Junior Jakob und anschliessend von Faden Jakob und seinem Bruder bewirtschaftet. Früher führte nur ein mühsamer und steiler Feldweg vom Sender über die Trogmatt zur Bleiki. 1959 übernahm Dölf Barmettler, Vater von Paul, die Alp. «Da die eigene Milch für die Käseproduktion bei weitem nicht ausreichte, holte mein Vater Dölf gleich zu Beginn den ersten Milchproduzenten von der Hasenmatt mit ins Boot. 1962 wurden die Telefonverbindung und zwei Jahre später der Stromanschluss auf der Bleiki installiert», erzählt Paul von dieser Epoche. Gross war die Freude, als 1977 endlich die Erschliessungsstrasse zur Alp realisiert werden konnte. Seit 30 Jahren führen nun Paul und Agnes den Betrieb und haben die Käsevielfalt der Alp Bleiki um einige Sorten erweitert. Sohn Reto, gelernter Landmaschinenmechaniker, möchte den Betrieb in Zukunft weiterführen.

Paul und Reto Barmettler präsentieren Käselaibe in ihrer «Schatzkammer», dem Käsekeller.

Bilder: Ruedi Wechsler
(Alp Bleiki 20. Juli 2020)

Die Arbeit auf der Alp wird oftmals unterschätzt

«Im Frühling starten wir von null auf hundert», sagt Agnes. «Innerhalb weniger Tage beginnen der Alpbetrieb sowie die Käseproduktion, und das Personal trifft ein. Ich bin für die Käsevermarktung und das Büro zuständig. Zudem liefere ich die Produkte an Nidwaldner Detaillisten und besuche auch mehrere Herbstmärkte.» Dabei darf sie auf die Unterstützung der beiden Töchter Karin und Nicole zählen. Der grösste Abnehmer von Rahm und Käse sei die Milchverarbeitungsfirma Emmi. Paul spricht von einem starken und zuverlässigen Unternehmen.

Die Spezialität von der Alp Bleiki sei gut gelagerter und reifer Käse, erzählen die Gastgeber. Zudem erwähnt Paul: «Die grösste Herausforderung ist, gute Käser zu finden. Ende September, wenn die Älplersaison zu Ende geht, weiss man oftmals noch nicht, ob im nächsten Frühling mit einem gelernten Käser gestartet werden kann.» Heute werde über die Marke Bleiki gesprochen, und dies sei motivierend. Ebenso die kleinen Erfolgserlebnisse, und dazu meint der 54-Jährige: Auch wenn mal was schiefläuft und das Wetter nicht immer mitspielt, gebe es fast jeden Tag auf der Alp was zu feiern. Vor kurzem sei eine Käsebestellung aus Australien eingegangen, und auch in die USA konnte schon Käse geliefert werden, erwähnen Agnes und Paul mit berechtigtem Stolz.

Die Alp Bleiki.

PD.

Der Arbeitstag beginnt gewöhnlich um 5.30 Uhr und endet so gegen 19 Uhr. Heuen im steilen Gelände bezeichnet die Familie als schwerste Arbeit. Reto gefällt das Älplerleben, obwohl es härter sei, als erwartet. «Ich geniesse die Zeit im Freien und die Möglichkeit, die Arbeiten selber zu planen und auszuführen», ergänzt der 20-Jährige, der beim Seilziehclub Stans aktiv ist.

Zur Alp gehört seit kurzem ein beliebter Selbstbedienungshofladen, der von vielen Wanderern rege benutzt wird. Das grosse Hobby von Agnes und Paul ist das Skifahren, welchem sie in den etwas ruhigeren Wintermonaten gerne nachgehen. Zum Schluss unseres Gesprächs meint Agnes Barmettler: «Die Bleiki bedeutet für uns Leben und Heimat. Wir leben mit der Natur, und zu dieser müssen wir Sorge tragen.»

Mehr zum Thema



Alpabfahrt in Schüpheim steht wegen Corona auf der Kippe – auf einer Nidwaldner Alp wird der Tierbesuch ohne Bahn erschwert

Die Coronakrise macht auch vor den Alpen nicht Halt: In gewissen Regionen bangt man um die nötigen Helfer. Äpler aus der Zentralschweiz erzählen, weshalb sie heuer nicht von Personalsorgen geplagt werden.

abo+ Evelyne Fischer 11.05.2020



Obwaldner und Nidwaldner Alpen: Wasser und Futter werden knapp

Die Bauern kämpfen mit den Auswirkungen von Hitze und Trockenheit. Bei der Rückkehr von den Alpen werden sie jedoch nicht unbedingt bessere Verhältnisse antreffen.

Martin Uebelhart 08.08.2018



Alpkäse lockt in Beckenried die Massen an

Würzige Käse, heimelige Stimmung und einen grossen Besucheraufmarsch verzeichnete der 18. Nidwaldner Alpchäs Märcht im alten Schützenhaus Beckenried. Gestaut wurde einmal mehr über das vielfältige Angebot.

Rosmarie Berlinger 19.11.2018



Copyright © Luzerner Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Luzerner Zeitung ist nicht gestattet.