

Alp Tröligen

Tagesablauf von Äplerin Marianne Pfyl-Muheim

Unsere Alp liegt auf 1420 m.ü.M. und ist vom Stoos her Richtung Wannentritt zu Fuss in ca. 1 1/2 Std. bequem erreichbar. Zusätzlich zu Tröligen bewirtschaften wir noch die Alp Geissbützi und sind bei der Genossame Schwyz angestellt als Äpler des Seilstocks (Rinderalp, ca. 25 trächtige Rinder).

Ca. Ende Mai/Anfang Juni gehen wir mit unseren Tieren z'Alp, die Ziegen etwa 1 Woche vorher. Wir, das sind: die Schwiegereltern, Margrit und Sefi, der landwirtschaftliche Lehrling, ein/e Angestellte/r und Oskar und ich mit unseren vier Kindern (Franziska, 6 1/2, Sonja, 5, Dominik, 3 und Luzia, geb. 17.02.2010).

Wir sömmern selber 20-25 Kühe, 40 Rinder, 20 Ziegen und ca. 90 Schweine. Neben unserer Milch verarbeiten wir die Milch von sieben anderen Äplern hauptsächlich zu Alpkäse, aber auch Raclettekäse, Mutschli, Knoblikäse, Geisskäse, Formaggini, Joghurt, Rahm und Butter. Im Sommer gibt das eine Milchmenge von ca. 140'000 lt.

Ich stehe am Morgen ca. um 06.00 Uhr auf und arbeite dann in der Käserei (Käse auspacken und ins Salzbad legen, Formen waschen, etc.) oder widme mich Büroarbeiten. Um 07.15 Uhr essen wir das Zmorget. Zu diesem Zeitpunkt ist die Milch unserer Kühe und Ziegen bereits im Kessi. Von 07.30 – 08.00 Uhr bringen die anderen Äpler ihre Milch. Am Zmorgettisch wird der Tagesablauf besprochen und die anfallenden Arbeiten verteilt. Ich widme mich zuerst den Kindern und helfe beim Anziehen. Bis zum Mittagessen werden dann verschiedene Arbeiten erledigt; das geht von Joghurt mischen und abfüllen, Butter einpacken, Käse rüsten, vakuumieren, in der Käserei helfen, etc. Da wir auch eine Alpwirtschaft haben und unsere Alpmilchprodukte direkt vermarkten, kann es vorkommen, dass man diese Arbeiten immer wieder unterbrechen darf, um sich um die Gäste zu kümmern. Bei den Hausarbeiten, kochen, waschen, etc. werde ich von Margrit tatkräftig unterstützt.

Nach dem Mittagessen wird noch die Käserei geputzt und ich widme mich dann wieder anfallenden Arbeiten. Etwa viermal werden die Kühe und Rinder gezügelt, um das Gras optimal zu nutzen. Oder es wird im Talbetrieb oder auf der Alp geheuet, da wird jeweils spontan entschieden, wer welche Arbeit übernimmt. Ab und zu haben wir auch Gruppen (Familien, Vereine, Firmen), die uns besuchen, vielleicht etwas Kleines essen und einen Blick in unseren Betrieb werfen möchten. Mindestens einmal pro Woche fahre ich ins Tal, um Käse und Butter auszuliefern und verschiedene Besorgungen zu machen.

Zwei bis drei Mal pro Woche mache ich abends die Milchproben, die bereits am Morgen angesetzt wurden. So können wir die verkäste Milch selber kontrollieren und allfällige Massnahmen ergreifen. Nach dem Znacht um ca. 19.30 Uhr bringe ich zuerst die Kinder zu Bett und erledige dann noch Arbeiten, die während des Tages warten mussten. Oder wir sitzen am grossen Küchentisch und lesen die Zeitung; ab und zu jassen wir oder machen sonst ein Spiel, bis sich einer um der andere in den oberen Stock verzieht und die wohlverdiente Nachtruhe genießt.

Marianne Pfyl-Muheim, 2010