

Die meisten kommen nur eine Saison

HABKERN BE – Hansueli Bieri (57) ist die gute Seele der Sennerinnen und Sennen im Berner Oberland. Seit 14 Jahren betreut er vollamtlich Bergbauern und Alpbewohner. Ihre Sorgen und Ängste kennt er wie kein anderer.

Herr Bieri, ist das Bauern auf der Alp noch, was es früher war?

Hansueli Bieri: «Was die Arbeit anbetrifft, hat sich nichts verändert – ein Arbeitstag unter 16 Stunden ist selten. Die Sennen selbst sind jedoch nicht mehr dieselben.»

Was heisst das?

Bieri: «Früher war es normal, eine Alp drei, vier Sommer lang zu bewirtschaften. Heute kommen die meisten Sennen nur für eine Saison. Und nur ein Drittel der Bewerber stammt aus bäuerlichen Berufen.»

Bedauern Sie das?

Bieri: «Nein, ich bewundere diese Menschen. Viele kennen die Arbeit im Büro oder etwa im Coiffeursaloon. Und dennoch schaffen sie es, sich in kürzester Zeit an die harte Arbeit zu gewöhnen. Ohne die Städter könnten wir die 630 Alpen im Berner Oberland gar nicht besetzen.»

Schaffen alle den Wechsel?

Bieri: «Etwa zehn Prozent halten die Belastung nicht aus. Einige geben schon am ersten Tag auf.»

INTERVIEW: BEAT MICHEL



Mit den Kühen versteht sie sich gut: Satomi Otake im Zwiesgespräch mit Irochan.

Sennerin Satomi Otake (36): Von Yamanashi auf die Alp Bodmi «Nur schade, gibts hier oben kein Sushi»

VON BEAT MICHEL

«Die Kühe können mich verstehen», sagt Satomi Otake und lächelt geheimnisvoll. Dann ruft sie: «Irochan, komm und küss mich!» Tatsächlich blickt eines der zwölf Gustis auf und trotzt zu der Japanerin hin. Dann verfasst es der zierlichen Frau feuchten Stups auf die Nase. «Ich bin zwar arm, aber glücklich.»
«Irochan heisst «Kleine Parfüm». Manchmal gebe ich den Rindern japanische Namen», erzählt sie.

klärt Satomi. Sie ist zum dritten Mal auf der Alp – als Sennerin bei Bauer Martin Frutiger. Am vergangenen Wochenende führte sie zwölf Milchkühe, zwölf Gustis und sechs Kälber auf die Schwendallm. In zwei Wochen gehts weiter bergwärts auf die Alp Bodmi. Und fünf Wochen später führt die Sennerin ihre Herde zum «Neuhüttli» auf 1540 Meter über Meer. Gesellschaft leisten ihr da bestenfalls noch Berggeister. Aber genau das liebt die Japanerin am Sennerinnenleben. «Ich komme auf die Alp, weil ich hier allein sein kann», sagt sie. «Ich bin zwar arm, aber glücklich.»

Ihre berufliche Karriere startete zunächst ganz anders: Die Tochter eines Politikers und einer Hausfrau studierte Betriebswirtschaft an einer privaten Universität in Yamanashi und an einer Uni in den USA. Nach dem Studium arbeitete Satomi einhalb Jahre als Systemingenieurin. «Aber Japan wurde mir zu eng. Da begann ich zu reisen.» Satomi besuchte die halbe Welt. Wenn sie Geld brauchte, kehrte sie nach Japan zurück und arbeitete wieder am Bildschirm. In Berlin lernte sie ihren Mann kennen, ein Japanologie- und Informatikstudent. Satomi arbeitete in Berlin als Stadtführerin für japanische Touristen. Und begann sich für Käse zu begeistern. Schliesslich bewarb

sie sich bei mehreren Bauern um einen Job als Sennerin. 1995 klappte es: Satomi wurde Ausflusssennerin im Walsertal. «Der Anfang war hart, vor allem die psychische Belastung war gross», erzählt die mittlerweile erfahrene Sennerin. In

zwischen kann sie sich ein Leben ohne Alp nicht mehr vorstellen. Satomi: «Das ist der einzige Ort, wo ich mich wohl fühle und nie Heimweh habe. Nur japanisches Essen vermisse ich. Schade, dass es hier oben kein Sushi gibt.»



Bauer Martin Frutiger besucht seine Sennerin regelmässig auf der Alp.



Satomi beim Melken: 12 Milchkühe jeden Tag zwei Mal.



Beim Käsen: Mit der Messerharze zerschneidet Satomi das Käsekorn.

Ihr Mann akzeptiert ihre Flucht in die Berge: «Er versteht, dass ich gerne allein bin. Muss er auch: Die Sennerin hat nur einen freien Tag – pro Sommer.»

Künftig will Satomi ihren Käse nach Japan exportieren, um auch im Winter Geld zu verdienen. Als Systemingenieurin mag sie nicht mehr arbeiten. Die Erfolgchancen für ihr Käsebusiness stehen gut: «In Japan gibt es nur lausigen Käse. Ich bin sicher, Berner Oberländer Alpkäse lässt sich dort gut verkaufen.»