

## Untere Zettenalp - Miteinander von Alpwirtschaft und Naturschutz



**Die Untere Zettenalp in der Gemeinde Sigriswil ist ein Beispiel für die Koexistenz von intensiver Weidewirtschaft und Feuchtgebieten. Die 60 Hektaren Weidefläche sind unterteilt in 10 Weiden mit intensivem Weidewechsel – gleichzeitig steht ein Drittel der Fläche unter Naturschutzvertrag.**

«Durch die Naturschutz-Anforderungen sind wir in der Bewirtschaftung stark eingeschränkt», stellt Bergvogt Ernst Kämpf fest, «aber wir konnten dem Amt für Natur auch schon Beiträge an den Wegbau abringen, wenn uns die geschützten Flächen zu Umwegfahrten zwingen». Das Resultat ist eine gut erschlossene Alp mit innerbetrieblich zahlreichen Anfahrten und Feldwegen, welche den Viehtrieb und den Düngeraustrag enorm erleichtern.

Dank der Koppelleinteilung kann die Weide alle drei bis vier Tage gewechselt werden. Dies und die gute Verteilung der Hofdünger wirken sich positiv aus auf die Botanik. Neunzig Prozent der Hauptweidefläche haben Qualität als BFF II.



*Christian Kämpf und Fritz von Känel vom Verein Alpwirtschaft Bern begutachten zusammen mit Bergvogt Ernst Kämpf und Alpvorstand Martin Bühler (v.l.n.r.) die Weideschläge.*

Aufgrund der Tieflage zwischen 1'400 bis 1'550 m ü. M. und der vielen Vernässungen ist der Verbuschungsdruck hoch. Auch Farn macht sich gerne breit. Seit einigen Jahren setzt die Alp auf regelmässiges Mähen mit einem Hydrostat-Mäher und anschliessendes Düngen. Das soll die Konkurrenzfähigkeit des Graswuchses verbessern. Erste Erfolge sind feststellbar.



Die beiden doppellädrigen Ställe im Oberstafel wurden bereits 1997 mit einem Schwemmkanal ausgerüstet und einem neuen 150 m<sup>3</sup> grossen Güllekasten. Lischegras fürs Einstreuen hat die Zettenalp in Hülle und Fülle.



Alpkultur beschränkt sich nicht nur auf die Alpbefahrt mit geschmückten Kühen.



Der alte Stacheldraht wird nach und nach durch Gallagher-Stahldraht mit Sonnenkollektor-Viehhüter ersetzt.



Die Untere Zettenalp hat eine ergiebige eigene Quelle. Gemeinsam mit der Nachbaralp gibt es als Trockenheitsreserve eine Widder-Anlage.



*Der Stall im Unterstafel ist erst drei Jahre alt und verfügt über viel Viehkomfort: Ein Doppelläger Stall mit Schlitzrinne mittig, Liegefläche mit Gummimatten, davor eine Holzkrippe mit Selbsttränke.*



*Die fix eingerichtete Rohrmelkanlage ist ein wenig Luxus, aber sie ermöglicht jederzeit den kurzfristigen Weidewechsel vom Ober- zum Unterstafel je nach Witterung und Graswuchs.*

*Freie Sicht auf den Dachstuhl mit solidem Zimmermanns-Handwerk.*



*Die 2017 erneuerte Käseerei im Oberstafel ist zweckmässig eingerichtet mit einem Heizkessel für Holz, der den Dampf produziert, dem Käsekessi sowie einem Pasteur.*



Das einheimische Äplerpaar Manuela Tschanz und Patric Bühler führt den Betrieb bereits im siebten Sommer.



Vierzig Mastschweine hausen in einem separaten Gebäude mit grossem Betonauslauf im Oberstafel. Die Örtlichkeiten – links die Alphütte, rechts der Bach – erlauben leider keinen Weideauslauf für die Tiere

Die verfügbaren 41 Normalstösse werden - mit Ausnahme des Stiers - komplett mit Milchkühen bestossen. Die Alpschaft fördert die Kuhalpfung, indem jede Kuh gleich viel Sömmerungskosten trägt. So werden in der Regel alle Kühe durchgemolken mit entsprechend hohem Milch- bzw. Käseertrag. Happig sind die vier Tage Raumwerk, die für jede Kuh geleistet werden müssen.

Die Milchverarbeitung erfolgt seit 2017 in der komplett erneuerten Käserei im Oberstafel, gut eingerichtet mit Heizkessel Holz, Dampfkäserei, Boiler und Pasteur. Die Abendmilch wird im Kessi mit Kühlschlange gelagert und nicht abgerahmt, also glattfeiss verkäst. Zirka 55'000 Liter Alpmilch werden zu rund 5'500 kg Alpkäse AOP verarbeitet. Zudem 250 kg Alpmutschli und Ziger nach Bedarf.

	Stand per:	2. Aug.	2020
J.H	16	15	EK König
UM	13	11	RK
BT	16	14	EK
B.T	20	19	EK
P.M	18	17	EK
P.M	19	19	EK
M.B	19	17	EK
ChK	18	17	EK
AW	15	14	M.v.G
UK	15	14	EK
F.A	19	18	H.p.N
F.A	19	18	KK
H.v.G	20	20	P.K
V.S	23	19	M.v.G
H.v.G	17	16	ChS
ChS	21	19	H.v.K
A.F	17	17	AB
A.F	22	22	B.R
RT	22	22	EK
FB	23	22	EK

Die Milchwägungen auf einen Blick