

Alp Site und Zimmerbode – Synergien nutzen zwischen Alpwirtschaft und Tourismus



Ein unbändiger Innovationsgeist von Seiten der langjährigen Eigentümerfamilie hat die Site Alp in den vergangenen Jahrzehnten stark geprägt. Dies einerseits durch Investitionen in die Alpinfrastruktur und der Herstellung von landwirtschaftlichen Produkten, andererseits wurde die Wertschöpfung der Alp durch den Tourismus gesteigert.

Santschi's bewirtschaften westlich von Zweisimmen die Site Alp bereits seit den 80er Jahren. Zusätzlich zum ehemals einstafeligen Sömmerungsbetrieb am unteren Sparenmoos, den Sömmerungsbetrieb Zimmerbode. Die beiden einstafeligen Sömmerungsbetriebe werden seither parallel bewirtschaftet.

Die gebürtigen Sigriswiler bewirtschafteten den Sömmerungsbetrieb lange Zeit mit dem Talbetrieb in Schwanden bei Sigriswil. Seit nunmehr einigen Jahren ist Simon Santschi den Sommer hindurch auf der Site als Senn und Betriebsleiter tätig. Zusammen mit der Familie und Angestellten sömmern Santschi's rund 90 Milchkühe und etwas Jungvieh. Zur Schottenverwertung halten sie 150 Mastschweine, die über das Alpschweinelabel vermarktet werden.

Im 1'600 Liter grossen Käsekessi wird auf der Site rund 16 Tonnen Käse hergestellt. Dabei stammen rund zwei Drittel aus eigener Milchproduktion und ein Drittel aus zugeführter Milch von den Nachbaralpen.

Die 16 Tonnen Käse setzen sich aus rund 14 Tonnen Alpkäse, 1.5 Tonnen Mutschli und 0.5 Tonnen Raclettekäse zusammen. Dabei wird viel direkt von den Milchkuhhaltern übernommen und vermarktet, der Rest vermarkten die Betriebsleiterfamilie direkt. Damit bauten sie sich auch den heutigen Gastrobetrieb auf, worin nebst dem gewöhnlichen Restaurantbetrieb auch Anlässe durchgeführt werden. Mit dem Neubau des prächtigen Rundholzbaus aus dem Jahr 2004, wurde nicht nur der Gastrobetrieb und die Schaukäserei gebaut, sondern konnte zusätzlich der notwendige Wohnraum für das Alppersonal geschaffen werden. Den Winter hindurch führen Santschi's auf der Site ein einfaches Bergrestaurant inmitten des Schneesportortes auf dem Sparenmoos.

Zusammen mit der Schaukäserei und der Gastronomie, bietet die Familie Santschi auf der Site auch die Vermietung von Trottinetts an. Diese können während der Alpsaison auf der Site Alp gemietet werden und beim Bahnhof Zweisimmen zurückgegeben werden.

Der Sömmerungsbetrieb ist somit nicht nur mit den alltäglichen alpwirtschaftlichen Arbeiten beschäftigt, sondern auch sehr aktiv im agrotouristischen Bereich. Trotz diesen sehr vielfältigen Tätigkeiten wird auch die Alp vorbildlich geführt und gepflegt. Dies beginnt mit dem Aufwand bei der Infrastruktur, welche in den letzten Jahren stetig erneuert wurde.

Dabei sind in den letzten Jahren vor allem die Investitionen in den Laufstall und die erweiterte Wasserversorgung von Bedeutung.

- 2010 – Bau Schweinestall Site
- 2015 – Bau Laufstall Zimmerbode
- 2017 – Dachisolation und Neubau Küche Site
- 2018 – Erweiterung Wasserversorgung

Aber auch die sehr ordentliche Weideführung und Pflege wird beim Betrachten klar ersichtlich. Das sauber geführte Umtriebsweidesystem ergibt nicht nur eine gute Futterqualität, sondern wirkt sich auch positiv auf den Unkrautdruck aus.

Den Sommer hindurch wird parallel an zwei unterschiedlichen Standorten gemolken. Auf der Site werden die Kühe im Anbindestall gehalten und mit einer Absauganlage gemolken. Auf Zimmerbode werden die Kühe tagsüber im neu erstellten Laufstall gehalten und gemolken. Dabei wird dort weiterhin viel Mist gemacht und nicht, wie oftmals üblich, nur Gülle. Mit diesem Düngesystem, dass nach dem ersten Weidegang eine Gabe Mist ausgetragen wird, versuchen Santschi's mit den Angestellten eine optimale Weidequalität mit einem fruchtbaren Boden zu erreichen.

Nebst den vorzüglichen Einrichtungen, werden auch erstklassige Alpprodukte hergestellt, mit denen der Betriebsleiter bereits Preise gewinnen konnte. All dies macht die Site Alp zu einem vorbildlich geführten Sömmerungsbetrieb.



Die Alpexperten Fritz Niederhauser und Ernst Wandfluh mit dem Bewirtschafter Simon Santschi, der uns den Sömmerungsbetrieb vorstellte.



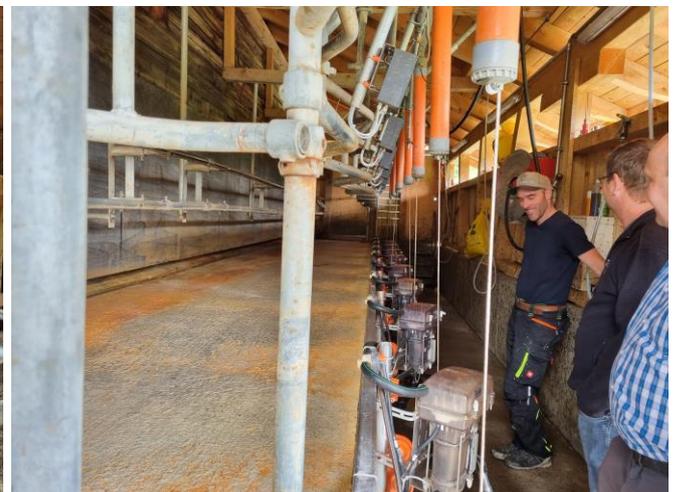
Der Gastrobetrieb auf der Site Alp lädt nicht nur zum kulinarischen Wohlsein, sondern bietet auch was fürs Gemüt.



Die schlagkräftige Käserei verarbeitet über 160'000 kg Milch. Dies benötigt entsprechend Lager-raum.



Die Wasserversorgung auf den Weiden ist mit ein Grund für deren gute Qualität.



In den mit Lischestreue eingestreuten Liegeboxen auf dem Zimmerbode fühlen sich die Kühe pudelwohl.