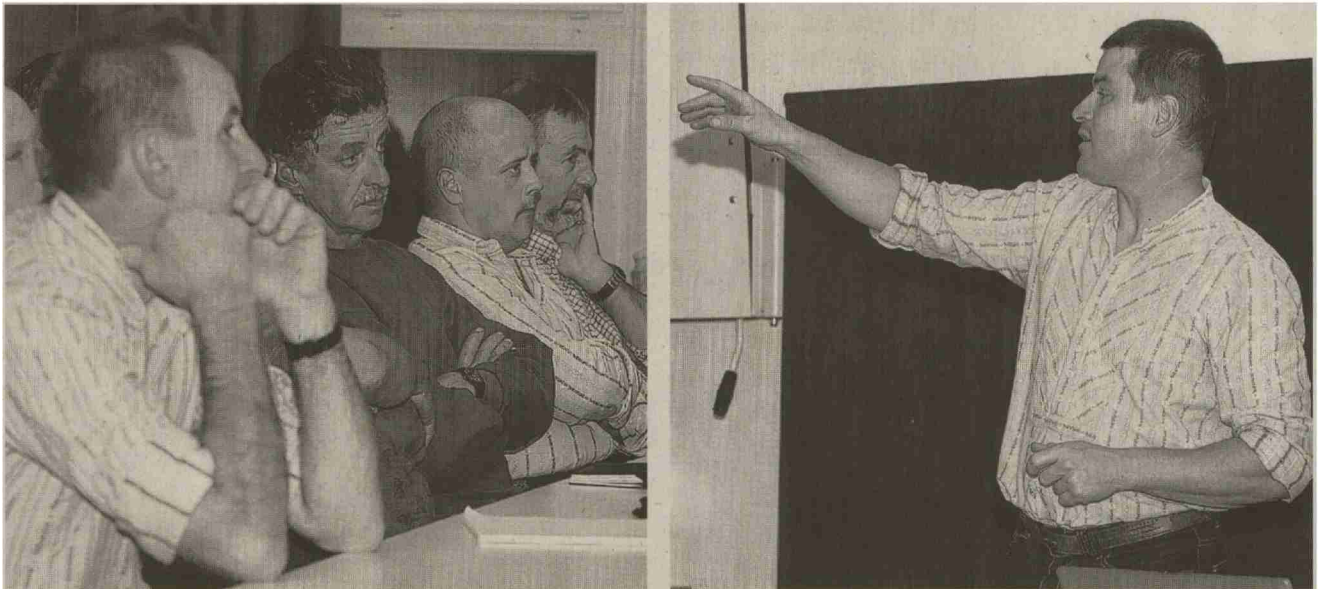




4 Millionen sollen in Kerenzer Alpen investiert werden



Kerenzer planen Zukunft ihrer Alpen: Urs Kamm-Fürer (rechts) führt durch die Informationsveranstaltung, die bis auf den letzten Platz besucht ist. Bilder Maya Rhyner

Von Maya Rhyner

Die Zukunft der Kerenzer Alpen wurde am Montagabend in Filzbach thematisiert.

Die Alpbesitzer haben eine Studie in Auftrag gegeben, deren Resultate nun vorliegen. Unter anderem ist eine Alpkäserei vorgesehen.

Filzbach. – Rund vier Millionen Franken sollen verteilt auf acht Kerenzer Alpen für die Sanierung von Ställen, Hütten und Erschliessungen sowie für den Bau einer Alpkäserei eingesetzt werden. Dies schlägt eine Studie der Büros Flury&Giuliani GmbH und Büro Alpe in Zürich vor, welche

für agrar- und regionalwirtschaftliche Beratungen sowie die Alpwirtschaft tätig sind.

Gezielte Ausrichtungen der Alpen

Unter der Leitung von Urs Kamm-Fürer, Präsident der Genossenschaft Filzbach, wurden die Ideen des Büros vorgestern in einem überfüllten Saal im Sportzentrum Kerenzerberg präsentiert. Die verschiedenen Alpen sollen gezielter ausgerichtet werden:

- Auf Meeren, Tal/Spannegg, Habergschwänd sowie auf Mittler und Ober Nüen soll die Alpmilchproduktion neben der Jungviehsömmerung vorangetrieben werden.
- Auf Firz, Mürtschen, Gäsi, Holz und

dem Allmeindli wäre die Sömmerung von Jungvieh und Mutterkühen – mit entsprechenden Investitionen in die Hütten – vorgesehen.

- Auf Mittler und Ober Nüen sowie Mürtschen soll sanfter Tourismus betrieben werden.
- Auf Habergschwänd ist der Bau einer Alpkäserei vorgesehen.

Alpkäserei als Ergänzung

Diese Alpkäserei würde laut Studie 1,2 Millionen Franken kosten, 400 000 Franken müssten zudem in eine Erschliessung investiert werden, um die Alpmilch transportieren zu können. Eine zweite Variante sähe



noch eine weitere Alpkäserei im Altstafel der Meerental vor, diese Idee sei aber in den Hintergrund gerückt. «Denn mit der ersten Variante können Synergien genutzt werden», so Cornel Werder vom Büro Alpe.

Die Alpkäserei sei als Ergänzung zur geplanten Erlebniskäserei auf der Nüenalp (Projekt «Glarner Chäs und Ziger», Anm. der Redaktion) zu verstehen, sagt Werder nach der Versammlung. «Die Alpkäserei, die wir planen, hätte vielleicht nur eine Glaswand, wo die Gäste dem Äpler zusehen können.» Die Erlebniskäserei auf Nüenalp wolle dagegen das Käsen richtiggehend erlebbar machen.

Da in der Schweiz pro Jahr gut 180 000 Tonnen Käse hergestellt würden und davon nur rund 2000 Tonnen Alpkäse sei – 120 Tonnen kommen von den Glarner Alpen – müsse man diesen noch besser positionieren und die Wertschöpfung erhöhen. Es dürfe nicht sein, dass 85 (!) Prozent der wertvollen Kerenzer Alpmilch als Industriemilch verkauft werde.

Kanton verlangte Gesamtsicht

Den Ursprung hat die Studie in verschiedenen Einzelprojekten. «Verschiedene Kerenzer Alpen wollten gewisse Sanierungen machen und beantragten beim Kanton Beiträge», hält Werder fest. Dieser habe aufgrund der kleineren Einzelvorhaben jedoch eine Gesamtsicht verlangt, wie sich die Alpwirtschaft am Kerenzerberg grundsätzlich entwickeln wolle.

Diese liege nun mit dem Nutzungskonzept vor. Um beim Projekt «Glarner Chäs und Ziger» mitzumachen, sei man «leider etwas zu spät gewesen», hält Werder auf die entsprechenden Frage fest.

Für Grundriss- und Fassadenpläne

Nach dem Nutzungskonzept soll nun die Grundlagenbeschaffung an die Hand genommen werden. Grundriss- sowie Fassadenpläne plus ein Beschrieb der Alpkäserei sollen bald auf dem Tisch sein. Gleichzeitig sollen für die anderen Erneuerungen Offerten vorliegen.

Die Grundlagenbeschaffung ist mit Kosten von rund 110 000 Franken verbunden. Das Projekt wird im Rahmen der landwirtschaftlichen Strukturverbesserung von Bund und Kanton unterstützt. Über die Restfinanzierung von weniger als der Hälfte müssten die Alpbesitzer noch befinden. Die Versammlungen finden im Dezember statt.

Alp- oder doch lieber Bergkäse?

Doch erst muss man sich am Kerenzerberg einig werden. In der Diskussion kam die Frage auf, warum nicht anstelle der Alp- eine Bergkäserei im Dorf gebaut und alle Milch dort verarbeitet werden könnte. Dies sei geprüft worden, hielt Werder fest, jedoch würden massiv mehr Kosten anfallen, zudem käme man mit Bergkäse in einen viel grösseren Markt, der wieder verwässerter wäre. Die Studie sei nun ein erster Entwurf, und soll auch zu

Diskussionen anregen, hiess es.

Urs Kamm-Fürer betonte jedoch, dass man nicht zu lange warten solle, Bund und Kanton würden sich am Projekt grosszügig beteiligen. Und: «Ich möchte an den Alpen etwas machen, ich möchte realisieren. Dafür müssen wir zusammenarbeiten». Denn die Alpwirtschaft liege ihm am Herzen.

KURZ ERKLÄRT

Alp- oder Bergkäse – wo ist der Unterschied?

- **Echter Alpkäse** wird nur im Sommer von Hand direkt auf der Alp gefertigt. Das unterscheidet ihn vom Bergkäse, der während des ganzen Jahres in gewerblichen Dorfkäsereien in den Tälern produziert wird.
- **Die frischen, würzigen Kräuter** der Alpweiden ergeben eine geschmackvolle Milch, die ohne Transport auf der Alp schonend verarbeitet wird.
- **Auf Alpwiesen wachsen** mehr als hundert verschiedene Kräuter und Gräser. Auf den Wiesen im Tal sind es selten mehr als ein Dutzend. Die verschiedenen Kräuter und Gräser wirken sich auf den Nährstoffgehalt der Milch aus – und sorgen dafür, dass Alpkäse viele Nährstoffe enthält und speziell im Aroma ist.

www.swissmilk.ch