

Ein Sommertraum

Bertold Schulze Brock bewirtschaftet für ein paar Wochen im Jahr eine Schweizer Alp

Von Ulla Wolanewitz

Traumhaft schön, oder? An dieser Aussicht kann ich mich jeden Morgen aufs Neue berauschen“, schwärmt der Alpbauer mit Blick auf die wilden Wasserfälle. Und schon verschwindet er in den Kuhstall. Mit munterem Glockengeläut warten auf ihn dort die schöne Ulme, Sabrina, Donata und wie sie alle heißen. Der Generator rattert und setzt

»Gereizt hat mich das immer schon.«

Alpbauer

Berthold Schulze Brock

die Melkmaschinen in Trab. Sie befreien die Vierbeiner von der „Sömmerungs-Milch“, die den Rohstoff für den würzigen Alpkäse liefert.

Recht hat der Alpbauer. Dieses Ambiente im schweizerischen Berner Oberland erscheint in der Tat märchenhaft. Gleichzeitig perfekt arrangiert wie die Kulisse einer Modell-Eisenbahn.

Mittendrin steht er, in Gummistiefeln, grünem Overall und mit Schweizer Käppi: Berthold Schulze Brock. Nein, das ist kein Casting für einen Heimatfilm. Der gebürtige Biberbecker bewirtschaftet seit fünf Jahren für einige Wochen im Sommer eine Alp im Kiental. Ja, die Sehnsucht nach einem Leben mit der Natur, das Durchatmen auf grünen Wiesen und der Duft von warmen Kühen, sie verfolgt einen waschechten Münsterländer ein Leben lang. Da kann er noch so lange in der Ferne weilen.

Vor 28 Jahren kehrte Bertold Schulze Brock dem elterlichen Hof den Rücken, um seinen Weg, besser gesagt: sein Wort zu machen. Heute lebt der Logopäde mit seiner Frau und drei Kindern in Berlin-Pankow, wo er eine eigene Praxis betreibt.



Nach einem Jahr ist der Käse richtig gut.



Dreamteam: Sie bewirtschaften eine Schweizer Alp und verwirklichen sich damit ihren Sommertraum jedes Jahr aufs Neue: Bertold Schulze Brock (rechts) mit Sohn Theo und seiner Frau Doris Hofstetter. Und: die schöne Anita. Fotos: Ulla Wolanewitz

„Gereizt hat mich das immer schon“, gesteht der 51-Jährige. Vor fünf Jahren brach sie wieder durch, die Sehnsucht nach frischer Landluft, die Lust „z'Alp (zur Alp)“ zu gehen. Ein Schweizer formuliert es so: „I bruch di a grossa Berga, damit i mini Kraft gspühra cha!“

Raus aus der Stadt, rein ins Vergnügen. Gemeinsam mit einem Freund besuchte er einen Sennerkursus, büffelte Weide- und Milchviehkunde, lernte Klauen schneiden, Käse machen und jodeln, bevor er sich als Alpenwirt verdingte.

Klar, diese Idylle hat ihren Preis. Alpleben ist nichts für Warmduscher, Weicheier oder Sissys. Bescheidenheit ist Trumpf. Wer's rustikal und spartanisch mag, kommt da voll auf seine Kosten. Dafür ist die Alp schon mal zauberhaftes „100 000-Sterne-Hotel“, bei guten Wetterbedingungen. Doch „wenn es wochenlang regnet, kommt man an seine Grenzen und fragt sich: Wieso tue ich mir das eigentlich an?“, gesteht der „Zalpler“.

Die Familie zieht mit. Mittlerweile haben alle Spaß am urigen Landleben in den Bergen. „Alle packen richtig mit an“, freut's den Chef vom Ganzen. Verwandte und Besucher rümpfen zunächst gerne die Nase. Oder halten mit Kommentaren wie „Hast du sie eigentlich noch alle?“ nicht hinterm Berg. Empfehlung: Wer sich einlässt, gewinnt!

Aber es gibt noch andere Ziele: Ehe die Flachlandtirolerin sich weitgehend orientiert hat, fängt sie drunten in Kiental der Sessellift ein. Der sie – immer schön weiteratmen – mit Respekt vor der luftigen Technik in höhere Gefilde befördert: Ramslaunen auf 1405 Meter. Dort gehen sich die starken Buben in der Sägemehl-Arena kraftvoll an die Wäsche. „Schwingen“ nennt sich die schweizerische Disziplin des Ringens, bei der sich die jungen Burschen zünftig an den Hosenbund und -saum greifen und versuchen, sich gegenseitig zu Boden zu schwingen.

Ähnlich hoch gelegen ist die 13 Kilometer entfernte Griesalp. Der Clou: Sie ist mit dem Postauto zu erreichen, das bei einer Steigung von 28 Prozent die steilste Postauto-Strecke Europas bewältigt. Unterwegs bietet die majestätische Bergwelt atemberaubende Wasserfälle, die die Vorstellung wecken, Tarzan an der Liane könnte unmittelbar den Weg kreuzen. „Was welti ma da meh?“ – Was möchte man mehr?

Eine frische Forelle aus dem Blausee-Naturpark vielleicht. „Ist die Forelle frisch, zerreißt es sie beim Kochen“, erklärt der Meisterkoch Ronald Fressner. „Ein gutes Zeichen also.“ Keine Frage: Der tiefblaue See mit seinem kristallklaren Wasser verzaubert. Nicht nur, wenn hier „Open-Air-Kino“ angesagt ist. „Um die 17 Quadratmeter große Leinwand hissen zu können, sind sechs Seilbahn-Spezialisten einen ganzen Tag im Einsatz“, verrät Blausee-Direktor Peter Zemp. Allerdings erlaubt der Zeitgeist keine herzigen Heimat-Schmonzetten, vielmehr sind Streifen wie der „Nachtzug nach Lissabon“ gefragt.

Wer allerdings Kaviar zu seinen bevorzugten Genuss-

freuden zählt, sollte einen Abstecher ins Tropenhaus nach Frutigen wagen. Warmes Bergwasser ermöglicht dort die erste alpine Störzucht, die diese sündhaft teuren schwarzen Perlen zutage fördert. Das ist „s Tüpfli ufe i“. Oder wie der Einheimische zu sagen pflegt: „Äs git söväl viil Schöäs u wier tiilä s gärä mit öch (Es gibt so viel Schönes und wir teilen es gerne mit euch)“.

Information

Anreise: Kiental im Kandertal ist rund 750 Kilometer von Münster entfernt. Per Bahn über Bern. Oder: Düsseldorf-Zürich per Swiss, Zürich-Kiental mit der Bahn.
Währung: 1 Euro = 1,20 Schweizer Franken, ein Kilo Alpkäse = 18 Franken
Info: Schweiz Tourismus, ☎ 00800 100 200 29 (kostenlos)
www.MySwitzerland.com
Kandertal Tourismus, ☎ +41 (0) 848 00 48 00
www.kandertal.travel