



Hausgemachten Käse vor Ort geniessen

Alpbeizli-Führer fürs Oberland



Im Chäsgraden lagert der wertvolle Alpkäse – der Stolz der Käserin Therese Hari.

BILDER KATHARINA WITTWER

Seit 15 Jahren ist Therese Hari-Grossen Gastgeberin in der Elsighütte. Wirtin wurde die gelernte Köchin eher zufällig. Sie ist glücklich mit ihren je nach Jahreszeit wechselnden Berufen und möchte weder das eine noch das andere missen.

Wer das Elshorn besteigt oder über den Goltschenpass wandert, kommt unweigerlich an der Elsighütte vorbei. Die auf 1932 Metern über Meer gelegene Alphütte mit Beizli verlockt zum Einkehren. Sobald man um die Hausecke gebogen ist, befindet man sich in Therese Hari's Welt. Aus dem Lautsprecher erklingt volkstümliche Musik. Auf einer Bank an der Hauswand sitzend, mit Blick Richtung Adelboden, verweilen manche Gäste länger als geplant. Es gibt sogar einen Spielplatz für die Kleinen. Auf einem Fenstersims schlafen zwei junge Kätzchen.

Von der Bäuerin zur Wirtin

Vor 20 Jahren übernahmen Hans und seine Frau den elterlichen Hof in Frutigen, die Vorweide in Achseten und die Alp Ober Elsig. Seither ist die Familie im Sommer während 70 bis 75 Tagen auf Elsig zu Hause.

Die Hütte war früher im Winter an eine Drittperson vermietet, welche sie für Skilager weitervermietete. Während der Alpzeit fragten Wanderer regelmä-

ssig, ob sie Alpkäse oder Milch kaufen könnten. So entstand die Idee, selber Gastgeber zu werden.

Therese Hari ist gelernte Köchin. Die Bauerntochter aus Frutigen ging als Kind mit ihren Eltern ebenfalls «z Alp». «Dass ich einmal Wirtin würde, hätte ich nicht gedacht, ich bin eher zufällig da reingerutscht.» Vor 15 Jahren machten Haris Nägel mit Köpfen. Die Alp-



hütte wurde zu einem Restaurationsbetrieb vergrössert und umgebaut. Ein mutiger Schritt, denn Töchterchen Marlies war damals dreijährig und Jasmin war «unterwegs». «Ich konnte mich immer auf meine Schwiegermutter verlassen. Sie ist den ganzen Sommer mit uns auf der Alp und stets für die Kinder da. Ohne diese zuverlässige Unterstützung wäre dies alles kaum möglich gewesen.»

Restaurant an der Skipiste

Zur selben Zeit wurde der Elshornlift erneuert und eine Abwasserleitung in den Boden verlegt. Haris nutzten die Gelegenheit und schlossen ihre Hütte



Tochter Jasmin bedient die Gäste und übt bereits für ihren zukünftigen Beruf als Restaurationsangestellte.

an. Die Hygieneanforderungen des Lebensmittelinspektorates sind streng. Auch galt es, der Feuerstelle, welche zur Herstellung von Alpkäse obligatorisch ist, einen Platz einzuräumen. In der grosszügigen Gastronomieküche gibt es zum Beispiel eine vollautomatische Kaffeemaschine, einen Geschirrspüler und einen Steamer. Alles glänzt, nichts erinnert an eine rauchige Alphüttenküche.

Nach einem erfolgreichen Beizli-Start während der Alpzeit richteten Haris ein Jahr später die Hütte für den Winter ein. Um Privatsphäre zu schaffen, trennte die junge Familie Räume für sich ab und baute ein Badezimmer ein.

Klare Arbeitsteilung

Die Eheleute haben eine klare Arbeitsteilung. Therese Hari ist Bäuerin, Käserin, Wirtin, Köchin, «Putzperle» und Familienfrau. Ihr Mann ist von Frühling bis Spätherbst vor allem Landwirt und Äpler und im Winter Kellner. Dank der Asphaltstrasse (Privatstrasse) bis zur Alphütte sind sie zügig im Talbetrieb zum Heuen oder zum Erledigen von Arbeiten. Einmal wöchentlich fährt die Wirtin ins Tal, um Einkäufe zu tätigen und im eigenen Garten Salat oder Gemüse fürs Alpbeizli zu ernten.

Die älteste Tochter, Marlies, ist inzwischen 18-jährig und in der Ausbildung zur Köchin. Ihre Freizeit verbringt sie bei der Familie und packt mit an. Jasmin, 14-jährig, beginnt in einem Jahr die Lehre als Restaurationsfachfrau. Während den Schulferien übt sie bereits für ihren zukünftigen Beruf und bedient die Gäste. Andrea, die Jüngste, kommt in die dritte Klasse. «Unsere Kinder sind gerne hier – lieber als beispielsweise in der Badi», sagt die Mutter.

Eben wendet Therese Grossen die zwei Alpkäse, welche sie am Vormittag produziert hat. Kaum zu glauben, dass in der Ecke der «alten» Küche am Morgen ein Feuer unter dem Käsekessi gebrannt hat. Alles ist blitzblank geputzt. Abwechslungsweise und nach Bedarf stellt sie zusätzlich Mutschli, Mozzarella oder Ziger her. Die Produkte können in Form von «Alpkäseteller» oder «Elsigteller» bestellt und genossen werden. Käse und Mutschli verkaufen sie auch zum Mitnehmen. Fruchteku-

chen, Meringues und Brot bäckt die Köchin im Sommer selber. Im Winter reicht die Zeit meistens bloss für Kuchen. Vier glückliche Hühner liefern Eier für den täglichen Bedarf. Die Kaninchen, welche nebst dem Federvieh vor der Terrasse in einem Gehege umherhoppeln, isst die Familie nicht selber. Den Skifahrern wird einmal Kaninchenragout als Tagesmenü angeboten.

Jährlich sechsmal zügeln

Ende der Alpsaison schliessen Haris die Elshütte. Die Eltern ziehen mit dem Vieh für einige Wochen auf die Vorweide und anschliessend in den Talbetrieb. Die Schulkinder wohnen ab Mitte August beim Grossen-Grosi in Frutigen, damit sie den Start ins neue Schuljahr nicht verpassen.

Geht die Skisaison los, zügelt die Familie wieder hoch. Die Jüngste fährt im Winter mit den Ski nach Elsigbach zur Schule. Die Oberstufenschülerin Jasmin hingegen fährt nach Frutigen oder übernachtet bei ihrer Grossmutter. Die fünf Saisonangestellten fahren täglich mit der Gondel hoch. Während dieser Zeit schaut ein Stallbursche zu den Tieren im Tal. Von April bis Juni ist die Hütte wiederum leer und noch einmal gehts ins Tal, bis Anfang Mai die Vorweide bestossen wird. In der zweiten Junihälfte schliesst der Jahreskreis auf Ober-Elsigen. Der diesjährige Sommer war bis jetzt eher durchgezogen. Holländer und Engländer seien sehr dankbar und machten auch bei trübem Wetter einen Ausflug auf die Elsigalp, erzählt Therese Hari. «Schweizer Feriengäste kommen fast nur bei schönem Wetter hoch.»

Für Therese Hari gehört das «Nomadentum» zum Leben: «Ich möchte nicht nur Bäuerin sein, ebenso wenig nur Wirtin. Ich liebe und brauche beides. Auch Mutter bin ich gerne.» Die Frage, ob sie den Sommer oder den Winter vorziehe, kann sie nicht spontan beantworten. Im Sommer hätten die Gäste mehr Zeit und Verständnis, wenn sie den Käse wenden oder ein Tier einstellen müsse. «Im Winter ist alles hektischer. Da wollen die Menschen sofort etwas von mir – Kühe sind geduldiger.»

KATHARINA WITTWER

Grün sind die Weiden, saftig das Gras. Hoch auf der Alp ist, was Schafen und Kühen schmeckt, für Alpbesucher ein kulinarisches Nichts. Genau dem möchten die Betreiber der 57 charmanten Alpbeizli, vorgestellt im «Alpbeizli-Führer» Berner Oberland, entgegenhalten und den interessierten und hungrigen Wanderer mit feiner Kost und traumhafter Aussicht verwöhnen.

Während der Alpsaison werden im ganzen Berner Oberland über 600 Alpen mit Menschen und Tieren belebt. Einzelne Sennen oder Alpfamilien bieten Wanderern und Alpgästen Speis und Trank an, vielfach mit eigenen Alpprodukten.

Ein treuer Wegbegleiter

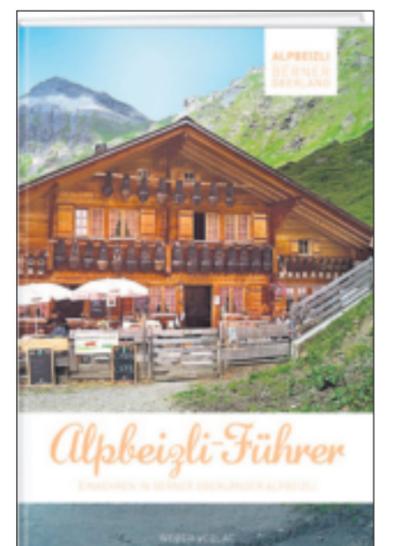
Der erstmals erschienene «Alpbeizli-Führer» Berner Oberland zeigt auf 144 Seiten und mit vielen farbigen Abbildungen kulinarische Geheimtipps, informiert über die Wege zur Alp und erklärt touristische Möglichkeiten. Selbstverständlich geht der Führer auch auf die Spezialitäten der Beizli und auf die zum Kauf angebotenen Alpprodukte ein. Im Führer werden je Alp die genauen Koordinaten und eine Kontaktadresse genannt. Der «Alpbeizli-Führer» ist für jeden passionierten Wanderer ein treuer Begleiter und gehört in den Wanderer-Rucksack.

Eine alte Tradition weiterführen

Alpbeizli stehen am Ursprung von Tourismus und Alpinismus. Im 18. Jahrhundert boten nur Alphütten Schutz und Schirm, Speis und Trank. Die im «Alpbeizli-Führer» Berner Oberland vorgestellten Sennen führen mit ihren Betrieben somit eine alte Tradition weiter. Sie bieten während der Alpzeit den Alpfreunden und Wanderern ihre Gastfreundschaft und Produkte an. Der Alpbeizli-Führer soll helfen, die Wertschöpfung während der Zeit auf der Alp zu steigern.

PD

«Alpbeizli-Führer» Berner Oberland, 144 Seiten, reich bebildert, vierfarbig; Preis: 39 Franken, erhältlich im Buchhandel oder direkt beim Weber AG, Verlag, Thun. ISBN-Nr. 978-3-909532-93-3.



FRUTIGLÄNDER
www.frutiglaender.ch
Für eindeutige Klarheit:
Umfragen und Antworten