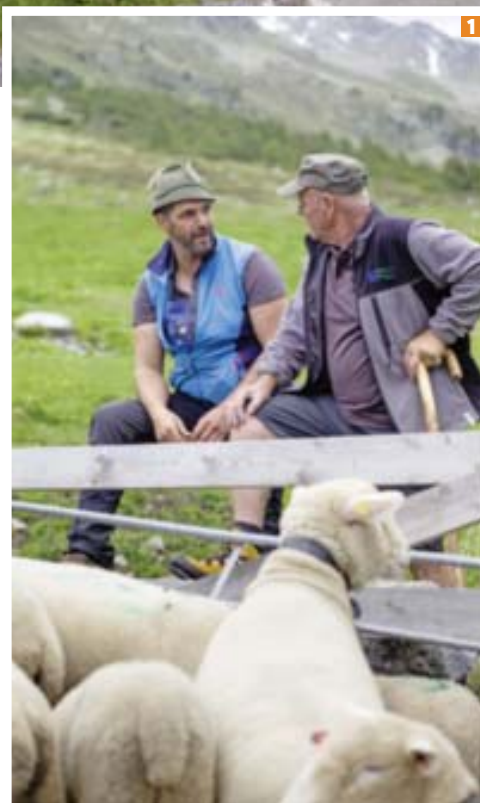


TerraSuisse

# Reif für die Alp

Anfang Juni zogen **420 Schafe aus fünf Kantonen** auf die Alp Plazèr im Unterengadin. Die Sömmerung ist nicht unproblematisch, sie kommt aber den Tieren, der Biodiversität im Alpenraum und nicht zuletzt auch uns zugute.

Text: Judith Wyder Bilder: Stephan Bösch



**D**er Tag ist noch jung. Dennoch haben es die Schafe, denen an diesem Samstagmorgen der Alpaufzug bevorsteht, sehr eilig. Sie jagen unter lauten «Mähs» und «Bähs» aus drei grossen Anhängern. Die meisten von ihnen wurden in Buchs SG und Wolfhalden AR verladen. Von dort ging die Fahrt an den Ortsrand von S-charl, einem auf 1800 Metern gelegenen Dorf im Unterengadin.

Im Transporter, den Schafzüchter Martin Keller aus Buchs SG an seinem Geländewagen montiert hat, warten drei Maremmano-Abruzzese-Schäferhunde auf ihren Einsatz: Donnia, die Älteste, Anika und Arno. Sie leben, wie für Herdenschutz Hunde üblich, im Unterland mit den Schafen im selben Stall. Während der kommenden dreieinhalb Monate müssen sie rund um die Uhr etwa 420 Schafe bewachen.

Ihre Schützlinge, die aus St. Gallen, den beiden Appenzell-Halbkantonen,

Luzern und Graubünden stammen und 15 verschiedene Besitzer haben, legen die letzten rund 200 Höhenmeter bis zur Alp Plazèr im Verbund zurück. Immerzu blökend, zockeln sie durch die ehemalige Bergarbeiter-siedlung S-charl und auf Schotterstein bergauf. Begleitet werden sie von Schafhirt Stefan Platzer, den Mitgliedern einiger Schafzüchterfamilien und zwei Border-Collie-Treibhunden. Hündin Naila bildet das Schlusslicht. Othmar Buschor aus Wolfhalden, der mit 49 eigenen Schafen mitwandert, erklärt, dass der Treibhund beim Alpaufzug umschalten müsse: «Normalerweise treibt er die Herde auf mich zu, nun aber muss er die Tiere vor mir hertreiben.»

Gut die Hälfte des Aufstiegs ist geschafft, die Tiere dürfen auf einer Anhöhe zum ersten Mal saftiges Gras fressen. Während der Sömmerung übernehmen die Schafe und Lämmer auf natürliche Weise die Pflege der



## Alplamm

ist ab sofort bis etwa Mitte Oktober in der Migros erhältlich.



**1** Stets in der Nähe ihrer Tiere: die Schafhalter Stefan Platzer und Othmar Buschor.



**2** Schafzüchter Martin Keller (rechts) führt die Herde von Val S-charl aus auf die Alp.

**3** Martin Keller mit einem seiner Herdenschutzhunde.

**4** Den Bach Clemgia entlang in Richtung Val S-charl.

Fleischverarbeitungsbetrieb Micarna hat die Migros 2011 das Alplammprojekt lanciert. Das Alplammfleisch ist exklusiv und nur für kurze Zeit in der Migros unter dem Label «TerraSuisse» erhältlich. Das Programm, das unter anderem mit elektronischen Ohrmarken und einer Datenbank die Rückverfolgung jedes einzelnen Tiers bis auf die Alp garantiert, ist schon jetzt eine Erfolgsgeschichte. «Es sichert die Bestände. Ausserdem bekommt der Schafhalter pro Tier rund 20 Franken mehr», sagt Keller.

Unproblematisch ist die Sömmerung aber nicht: Im vergangenen Jahr fielen drei Tiere einem Bär zum Opfer – trotz des Herdenschutzprogramms und enger Zusammenarbeit mit dem Jagdaufseher, der frische Spuren zeitnah meldet.

### Damals wie heute unverzichtbar

Nach gut eineinhalb Stunden hat die Herde ihr Ziel, die Alp Plazèr, erreicht. In den folgenden dreieinhalb Monaten kommen die Tiere hier in den Genuss von frischer Bergluft und 500 Hektar alpinen Weidelands. Keller bewirtschaftet die Alp bereits in der vierten Generation. Sein Urgrossvater benötigte für den Aufzug fast eine ganze Woche, wanderte er doch mit den Tieren von Buchs aus über den Flüelapass ins Engadin. Auf der Alp hat sich seither nicht viel verändert: Die Sömmerung, die bis Mitte September dauert, war und ist unverzichtbar für den Erhalt der Kulturlandschaft. **MM**



Marco Scherer ist stellvertretender Metzgereileiter in der Migros-Filiale Mall of Switzerland.

### Migros-Besitzer

## «Für alle das Beste»

Marco Scherer: «Als Migros-Besitzer macht es mich stolz, dass die Migros mit den Produzenten immer wieder hervorragende Produkte entwickelt. IP-Suisse-Lämmer bekommen während der Sömmerung Alpenkräuter à discrétion und können frei herumlaufen. Und das schmeckt man auch am feinen Fleisch. So ist es für alle das Beste: für die Tiere, die Produzenten und die Kunden.»



TerraSuisse Alplammvoressen mit Bein\*, per 100 g **aktueller Tagespreis**



TerraSuisse Alplammschulterbraten\*, per 100 g **aktueller Tagespreis**



TerraSuisse Alplammkoteletts\*, per 100 g **aktueller Tagespreis**

\*in grösseren Filialen

Wiesen, fördern die Artenvielfalt und tragen hier, an der Grenze zum Nationalpark, zur Erhaltung der Biosphäre Alp bei, die sonst verwalden würde. Die Berg- und Alpverordnung des Bundes regelt dabei die Haltung der Alplämmer. Sie ist einer schonenden, naturnahen Bewirtschaftung der Alpen verpflichtet. Migros-Genossenschaftler und Schafhalter Martin Keller erklärt: **«Alplämmer haben viel Auslauf, ernähren sich nur von Alpkräutern und Muttermilch. Das macht sie besonders widerstandsfähig und wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus.** Wir entsprechen so auch den erhöhten Anforderungen an das Tierwohl gemäss IP-Suisse.» Alplämmer müssen mindestens 56 Tage auf der Alp verbringen. Jeder Ursprungsbetrieb ist IP-Suisse-kontrolliert.

Der St. Galler Bauer ist Mitinitiant des Labels «Alplamm». Zusammen mit IP-Suisse, dem Schweizerischen Schafzuchtverband und ihrem eigenen



Die Tiere wachsen auf IP-Suisse-Bauernhöfen artgerecht mit Auslauf und in Gruppen heran.

Ein Teil von



Die Migros gehört den Leuten. Deshalb engagiert sie sich für Nachhaltigkeit wie kein anderer.