

Für die Redaktionskuh Panta Muh gehts zurück ins Tal

Auf der Alp ist die Sommersaison vorbei. Die Kühe der Alp Findels im Taminatal sind reich geschmückt in ihre Ställe zurückgekehrt.

Von **Marcus May**

Pfäfers SG. – Den ganzen Sommer über berichtete der «Tages-Anzeiger» in regelmässigen Abständen über die von der Redaktion gemietete Kuh Panta Muh. Der Sommer neigt sich langsam dem Ende zu und damit auch die Sommerserie über die Stäfner Partnergemeinden im Taminatal. Panta Muh und die anderen Kühe der

Familie Gort aus St. Margrethenberg verbrachten zusammen mit Braunvieh aus der ganzen Ostschweiz den Sommer auf der auf 1650 Meter ü. M. gelegenen Alp Findels, oberhalb Vättis. Dort nährten sie sich vom saftigen Gras, liessen sich vom einzigen anwesenden Muni begatten und produzierten hektoliterweise Milch, die von den Sennen zu Käse und Butter verarbeitet wurde. «Der Muni hat seinen Job hervorragend gemacht», erzählt Johan Gort, Besitzer der Panta Muh. Wie viele der Kühe trüchtig seien, könne er zwar noch nicht genau sagen, aber einige seien es sicher. Auch die Käseproduktion sei erfolgreich verlaufen. Seine sieben Kühe hätten 600 Kilogramm Käse produziert, wobei ungefähr 12 Liter Milch ein Kilogramm Alpkäse ergeben hätten. «Es war

ein guter Sommer für die Alpwirtschaft», wusste Gort weiter zu berichten. Nie zu heiss und nie zu kalt sei es gewesen, die ausgiebigen Regenfälle hätten den Alpweiden gut getan und damit auch der Milch- und Käseproduktion.

Am ersten Dienstag im September fielen auf der Alp Findels die ersten Schneeflocken. Von da an musste alles sehr schnell gehen: Der Käse und die Butter wurden zu Tal gefahren, die Alphütte in Ordnung gebracht und die Kühe auf den Alpabzug vorbereitet. Die Herde war vollständig, es hatte keine schweren Verletzungen gegeben diesen Sommer. «Wir mussten nie den Helikopter kommen lassen, um eine verletzte Kuh ins Tal zu fliegen», erzählt Alpmeister Daniel Bislin.

Nach einem mühevollen und steilen Abstieg zum Maprager Stausee hinunter wurde das Vieh eingesammelt und von den Sennen, Bauern und den zahlreich anwesenden Kindern während fast zweier Stunden geschmückt. Einige der Kühe wehrten sich, und es bedurfte der Hilfe mehrerer starker Männer, um sie mit dem Kopfschmuck zu versehen.

Sennen, Bauern und Kinder

Das Vieh wurde nach alter Tradition an diesem speziellen Tag herausgeputzt und geschmückt. Je nach Herkunft der Kühe besteht der Kopfschmuck, der so genannte «Tschäppel», aus kunstvoll geformten Papierblumenbouquets und Stirnkränzen oder liebevoll hergestellten Arrangements aus echten Wiesen- und Sonnenblumen. Schwere, mit Ornamenten, goldenen Nieten und Fell versehene Kuhglocken vervollständigen das festliche Outfit. Auch die Sennen streiften sich ihre schönsten Kutten über, bevor der ganze Tross bei herrlichem Sonnenschein mit ohrenbetäubendem Gebimmel Richtung Pfäfers abbrach.

Im Hauptort warteten die Einheimischen und eine Hand voll Touristen auf die bunte Schar. Nach einer Ehrenrunde durchs Dorf versammelte sich die ganze Gemeinde, um mit Sennen und Bauern zu-

sammen ein kühles Bier zu trinken und eine von Rita Gort zubereitete St. Galler Bratwurst zu verzehren. Mit diesem festlichen Höhepunkt war auch der Leasing-

vertrag mit Panta Muh abgelaufen, und das weiss-gegurte Rindvieh durfte endlich wieder seinen angestammten Namen zurückhaben: Wolga.



BILD MARCUS MAY

Mit bunten «Tschäppel» geschmückte Kühe beim Alpabzug ins Taminatal.

Wettbewerb zur Kuh Panta Muh

Der «Tages-Anzeiger» hat bei der Familie Gort aus Furggels im Taminatal die Kuh Panta Muh gemietet. Für einen bestimmten Betrag und gegen Arbeit auf der Alp, die von einigen Redaktoren diesen Sommer geleistet wurde, erhielt die Redaktion 60 Kilogramm frischen Alpkäse und 10 Kilogramm Butter.

Am **22. September ab 10 Uhr** morgens veranstaltet der «Tages-Anzeiger» zusammen mit der Lokalen Agenda 21 aus Stäfa, Initiantin der Gemeindeparterschaft Stäfa - Taminatal, auf dem Platz vor der Stäfner Migros eine «Chäsverteilete»-Aktion in Verbindung mit einem Wettbewerb. Zu gewinnen gibt es **3 Jahresabonnemente** des «Tages-Anzeigers» sowie zusätzlich als

- 1. Preis:** 1 Käselai à 5 Kilogramm
- 2. Preis:** einen halben Laib Käse
- 3. Preis:** einen Viertellaib Käse

Beantworten Sie dazu folgende Fragen:

1. In welchem Kanton befindet sich das Taminatal?

2. Wie viele Liter Milch ergeben 1 Kilogramm Käse?

3. Wie heisst der Hauptort des Taminatals?

Schicken Sie diesen Talon an die Redaktion des «Tages-Anzeigers» oder bringen Sie ihn am 22. September vorbei. Die Verlosung findet um 13 Uhr vor der Stäfner Migros statt.

Name:

Adresse:

Telefon:

E-Mail:

ANZEIGE



- Ausdauer
- Kraft
- Group Fitness
- Schwimm Cycling
- Kinesio
- Vitalcoaching
- Sauna Solarium
- Kinderparadies
- Bistro

SCHENKEN SIE IHREM KÖRPER ETWAS AUFMERKSAMKEIT: Loggen Sie sich zwei- bis dreimal pro Woche ins computergesteuerte Trainingssystem in der fitzone ein. Der persönliche fitzone-Schlüssel speichert jede Ihrer Trainingseinheiten, und das System passt sich auf dem Weg zu Ihrem persönlichen Trainingsziel Ihren Fortschritten an. Ihr Erfolg ist im wörtlichen Sinn programmiert. Melden Sie sich für ein Gratis-Probetraining – Ihr erster Schritt zum individuellen Training mit System: 044 796 32 00 oder www.fitzone.ch

