



Blumengarten & Heimat auf Zeit



🚩 *Alp Curtginatsch am Schamserberg (GR)* 🚶‍♂️ 5 Std. 20 Min. | 10,9 km 🏔️ +870 m | +870 m

01 | NAHE DEM HIMMELSTOR

SCHWIERIGKEITSGRAD ●●●○○

Wenn Martin «Floh» Bienerth Licht, Weite und Ruhe sucht, dann geht er auf die Alp Curtginatsch am Schamserberg. Die Gegend ist eine uralte Kulturlandschaft, ein unglaublicher Blumengarten, Heimat auf Zeit von Hirten und Herden und ein Kraftort.

Martin «Floh» Bienenrth ist einer, der sich nie verbogen hat. Er war und ist auch immer bereit, den Preis für seine Überzeugungen zu bezahlen. In der Vergangenheit waren das unsichere Jobs im Winter, in der Gegenwart sind es 12-Stunden-Arbeitstage. Siebenmal in der Woche. Und in Zukunft?

Es war ein langer Weg von Kirchdorf an der Iller in Baden-Württemberg bis nach Andeer am Hinterrhein in Graubünden. Martin «Floh» Bienenrth war 43 Jahre unterwegs, 20 Sommer hat er auf Bündner Alpen verbracht. Im Winter hat der Ingenieur-Agronom unter anderem als Waldarbeiter und Bauhandlinger gearbeitet, Bücher gelesen, Bücher geschrieben. Und dabei immer auf den nächsten Sommer auf der Alp geplant. 1997 hat er sogar auf der Alp geheiratet. Maria Meyer hatte eine ähnliche Geschichte hinter und die gleiche Sehnsucht nach dem Alpleben in sich.

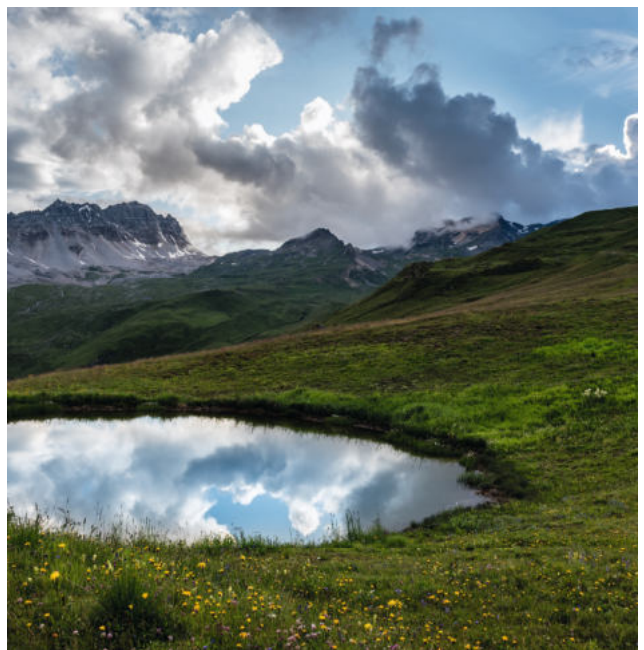
Zwei, die so mit Leib und Seele, mit Herz und Hand für die Alp – also für Kühe, Natur und Menschen, Milch, Butter und Käse – leben, schaffen sich in der Landwirtschaftsszene einen Namen. «Vor 16 Jahren tauchten ein paar Bauern aus Andeer bei uns auf der Alp auf. Sie suchten jemanden, der ihre Sennerei und den Laden übernehmen würde», erzählt Floh. Und weil Floh und Maria nicht ein Leben lang zwischen Baustelle im Winter und Alpstelle im Sommer pendeln wollten, sagten sie zu. Bis heute leben und arbeiten sie in Andeer. «Dass es uns noch gibt, ist eigentlich das grösste Wunder», sagt Floh. Denn kaum waren die beiden im Dorf, tauschten sie das ganze Ladensortiment aus. Wo vorher Fertigprodukte neben vorverpacktem

Emmentaler und Schleckzeug lagen, standen nun plötzlich Bio-Produkte. Und natürlich die eigenen Bio-Käse. Kompromisslos. «Damals hatten wir, glaube ich, nicht gerade viel Kredit im Dorf.» Damals – das war eine Zeit, in der Bio nicht Lifestyle, sondern vielerorts noch ein Schimpfwort war.

Über Bio reden Floh und Maria schon lange nicht mehr: «Das ist für uns der Mindeststandard», sagt Floh. «Genauso wichtig ist, dass lokal produziert und konsumiert wird. Oder dass man respektvoll miteinander umgeht.» Miteinander – das beinhaltet auch die Umwelt und die Tiere. Floh, das ist einer, der zwischen Papst und Strassenarbeiter keinen Unterschied macht und jeden mit du anredet. Floh, das ist der, der seinen Bauern mehr Milchgeld zahlt, wenn sie den Tieren ihre Hörner lassen. Floh, das ist der, der zwölf Stunden täglich im Käsekeller oder im Laden steht und in der Nacht leidenschaftlich über Wirtschaftspolitik diskutiert. «Wir müssen erhalten – nicht wachsen» ist der Leitspruch seines Tuns. Als Beispiel nimmt er die vier Bio-Sennereien des Tals zwischen Nufenen und Andeer. «Ginge es nach den Ökonomen, müsste man diese vier Sennereien zusammenlegen – das sei rentabler.» Doch jede Käserei ist so etwas wie das Herz des jeweiligen Ortes, bietet mehrere Arbeitsplätze und stellt eigenen, unverwechselbaren Käse her, der bis in die USA exportiert wird. «Lupft es eine dieser vier, sind noch drei andere da. Lupft es aber die Grosskäserei, geht ein ganzes Tal den Bach runter», sagt Floh. Tempi passati: Im Kanton Graubünden haben über 70 Prozent der Bauern auf Bio umgestellt.

Maria hat als letzte Frau in der Schweiz den Beruf der Käsermeisterin gelernt. Heute bezeichnet man diese Künstler am Käsechessi, die nach uralten Rezepten und mit neuen Ideen hervorragende Spezialitäten kreieren, mit dem Unwort «Milchtechnologien». Aber seis drum. Maria also steht in der Regel mit einem bis jetzt immer weiblichen Lehrling in der Sennerei und stellt dort über 25 verschiedene Sorten Käse sowie Joghurt, Quark und Butter her. Die «Stizun da Latg», wie die Sennerei auf Romanisch heisst, ist zu einem Mekka für Käseliebhaber geworden. Die Kunden kommen aus Italien angereist, aus Deutschland und natürlich aus der ganzen Schweiz. Maria und Floh beliefern Hotels wie das Fünfstern-Waldhaus in Sils Maria; zu den Stammkunden gehört auch der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Koch Andreas Caminada. Und Jamie Oliver hat bei Floh und Maria sogar heimlich das Käsen gelernt.

Am Leben der zwei hat all das nicht viel geändert, nur dass aus 15-Stunden-Tagen 12-Stunden-Tage geworden sind. Maria ist in der Sennerei, Floh überall. Ist ihre Reise in Andeer zu Ende gegangen? Die beiden schauen sich an, wohl wissend, dass sie in diesem Punkt nicht gleicher Meinung sind – und lassen die Frage offen. Offen für das, was das Leben noch für sie bereithält.



Manchmal ist Floh sein eigener Laufbursche (oben).
Moorlandschaft am Schamserberg (unten).









Von der Anlieferung der Milch bis zum fertigen Käse ist es ein langer Weg. Die Laibe landen zunächst im Salzwasserbad, dann werden sie gelagert und täglich von Maria und Floh geschmiert.

«Hierher komme ich wegen des Lichts und der Weite, wegen der Blumenwiesen und der Steinböcke.»

Die Luft ist klar, das Atmen fällt leicht. Ein kurzer Sommerregen hat die steilen Wände der Pizzas d'Anarosa abgewaschen. Zwischen Schwarzhorn und Gelbhorn hängen zwar noch ein paar Nebelfetzen. Doch schon tanzen die ersten Strahlen der Abendsonne auf den nassen Felsbrocken, die auf den Weiden der Alp Curtginatsch hoch über dem Val Schons liegen.

Mit dem Postauto sind wir von Zillis bis nach Wengenstein gefahren und dann etwa anderthalb Stunden hinaufgelaufen. Wir haben zunächst das Bergdorf, dann den Wald und schliesslich überhaupt alles hinter uns gelassen, was die Seele beschwert. «Hierher komme ich wegen des Lichts und der Weite, wegen der Blumenwiesen und der Steinböcke», sagt Martin «Floh» Bienerth. «Hierher komme ich, wenn ich auftanken will.»

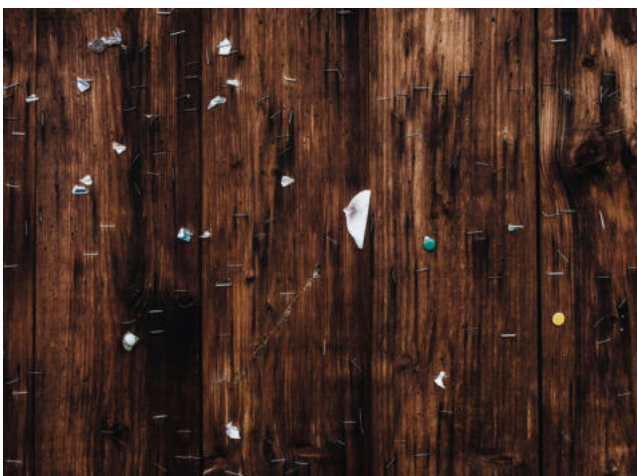
Die Landschaft am Schamserberg ist im Zusammenspiel von Mensch und Natur entstanden. Die Bio-Bauern des Val Schons alpen hier nicht nur ihr Vieh. In einem ständigen Kampf trotzen sie dem Berg bis auf 2300 Meter hinauf Heuwiesen ab. Der Berg schickt permanent Steine, die Bauern sammeln sie ein und bauen damit Trockenmäuerchen. Nach dem nächsten Starkregen, der nächsten Lawine beginnt das Spiel von vorn. Doch was heisst Heuwiesen! Hier wachsen Arnika und Bergglilien, Silbermäntelchen und Thymian, Frauenmäntelchen und Knabenkraut. Die Luft ist zudem geschwängert vom Vanilleduft der Männertreu.

Die Kulturlandschaft am Schamserberg wirkt auf den ersten Blick verlassen. Doch hier weiden im Sommer Kühe, die Bauern heuen bis auf 2200 Meter hinauf und die Berge sind Heimat für Steinbock, Murmali und viele andere Tiere.









Die Ställe, die Wiesen und vor allem die Berge bleiben.
Die Menschen sind hier nur Gast auf Zeit. Auch Floh.

Die Schatten, die vom Tal heraufkriechen, werden länger, die Sonne macht sich langsam, aber sicher gegen Westen davon. Wir hocken einfach nur da, in der Seele eine Mischung aus Heim- und Fernweh. Lange sagt keiner ein Wort, jeder schaut einfach dem Spiel der Wolken zu, dem Kampf von Licht und Dunkel. Tief unter uns gehen die Lichter im Gebäude der Alp Curtginatsch an. Der Wind verwebt die Geräusche des Baches mit dem leisen Glockengeläut der Herde. Wortlos, wie um den Zauber nicht zu zerstören, steht Floh auf, nimmt ein paar Holzscheite aus dem Rucksack und macht ein Feuer.

Nach einer halben Stunde läuft mir das Wasser im Mund zusammen. Es riecht nicht mehr nach Vanille, sondern nach warmem Käse, gerösteten Kartoffeln und gebratenen Cervelats. Wunderbar, wie eine Reise in längst vergangene Kindheitstage. Wie man Cervelat brätelt, hätte ich noch gewusst. Aber Raclette über dem offenen Feuer? Floh hat einfach ein paar rohe Kartoffeln ins Feuer geworfen und auf einem Stein an der Glut ein Stück Käse schmelzen lassen. Keine Hexerei, nur bei den Kartoffeln muss man ein bisschen aufpassen – lässt man sie zu lange im Feuer, verkohlen sie schnell. Den Käseschmelz kann man mit dem Sackmesser oder mit einem Stück Brotrinde abstreifen. Diese Art zu essen – so archaisch, so einfach – passt hundertprozentig zu Floh. In diesem Augenblick hätte ich geschworen, dass ich nie ein besseres Raclette gegessen habe. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Dazu haben wir auch nicht den üblichen Weisswein getrunken, sondern eine Flasche roten Bio-

Lagrein aus dem Südtirol. Floh und Maria haben Freunde auf der ganzen Welt.

Inzwischen hat die Sommernacht den Schamserberg verschluckt, aber der Himmel ist zum Greifen nah. Überreste von sterbenden Sternen jagen als Schnuppen über uns hinweg – man kommt mit dem Wünschen gar nicht nach. Ein Wunsch lautet, dass es immer genau so bleiben soll wie jetzt. Aber den Schnuppen ist das schnuppe. Nach dem Essen leuchten uns die Sterne den Heimweg aus. Wir laufen talwärts, alltagwärts. Schon bald wird die Welt uns wiederhaben.

«Wir sassen hier inmitten von Blumen, haben etwas gegessen, geredet und das Leben genossen.»

Doch plötzlich hält Floh inne und erzählt, wie er einmal mit seiner über 80-jährigen Mutter hier oben war. «Wir sassen inmitten von Blumen, haben etwas gegessen, geredet und das Leben genossen.» Auf einmal sagte seine Mutter: «Wenn ich meinen Sterbeort aussuchen könnte, dann sollte er genau an diesem Ort sein. Hier bin ich dem Himmelsstor so nahe.»



 Es braucht so wenig ... Floh, völlig eins mit sich selbst und der Natur am Schamserberg.









Zwischen Emmental & Oberland