

Mit einem Guss zum Glockenschlag

Jetzt fehlt mir nur noch die Kuh – eine Glocke halte ich schon mal in den Händen. Diese habe ich eben in der Glockengieserei Bergens von René und Fabian Kem gesossen, in Bärau BE, mitten im Emmentaler. Gegründet wurde die **Glockengieserei im Jahr 1730 – sie ist damit älter als die Vereinigten Staaten von Amerika.** «Das muss man sich mal vorstellen», sagt Inhaber René stolz. Auch ich bin beeindruckt. Wie viele Küngelocher sind über all die Jahre im Emmentaler Betrieb wohl entstanden? Schutlerzucken. Eine soll dazukommen – meine! Also los.

Mit blossen Händen formt René's Sohn Fabian aus einer Masse mit Sand, Quarz und Wasser die Gussform. «Sändele tut jeder gern – ob alt oder jung», strahlt Fabian. «Und wir durften es zum Beruf machen.» Wohl wahr. Als begeisterte Sandubergbauerin schaue ich dem Experten gespannt zu. Wie er betont, stehen vor dem Glockenklang noch immer die gleichen Handgriffe wie vor 200 Jahren: Gussform herstellen, die Form dekorieren, giessen, polieren – alles in Handarbeit. Wann kommt mein Einsatz? Beim Dekorieren der Gussform. Zur Wahl stehen schier unendlich viele, teils über 100-jährige Metallstempel. **Ich wähle das Schweizerkreuz, die Buchstaben und Blumen. Mit zitrigen Händen drücke ich die Ornamente in die vorgeformte Sandmasse.** «Gleichmässig drücken, nicht zu stark, nicht zu schwach», ermahnen mich die Lehmeister. Gar nicht so einfach. Schon steckt ein Stempel zu weit drin – René muss nachbessern.

Derweil reden wir über Gott und die Welt. Und über Glocken und Gemmel. So erfahre ich, dass der Glockenklang von Emma, Flora und den anderen Kühen einer Herde keineswegs



Dreiklang: Glockengieser Fabian (L) und René Kern mit BLICK-Reisen-Redaktorin Sandra Nast.

dem Chaos-Prinzip folgt, sondern ein abgestimmtes Orchester verschiedener Klingtöne ist.

Der Bauer ist der Komponist, und die Kühe sind die Musiker. **Glocke ist also nicht gleich Glocke – das wissen offenbar sogar die Kühe.** «Da gabs eine, die bekam eine neue und frass daraufhin keinen Grashalm mehr», erzählt René. «Und einer alten Kuh wollte man einen Gefallen tun und hängte ihr eine kleinere, leichtere Glocke um den Hals. Beim Alpaufzug machte sie keinen Wank. Die alte Glocke musste her!»

Fabian gibt mir ein Zeichen. Die mit blossen Händen formt René's Sohn Fabian aus einer Masse mit Sand, Quarz und Wasser die Gussform. Nervosität bei mir. «Giessen ist etwas ganz Besonderes», schwärmt René, und kurz blitzt in seinen Augen die kleine Bulle auf, der mit dem Feuer spielen darf. Ich erstarre. **Vor mir liegt orangefelbes, 1200 Grad heisses Metall. Nun gibts kein Zurück mehr.** Ich packe die grosse, schwere Zange fest mit beiden Händen. Konzentriert giesse ich die Brühle in die Form. Ganz schön schwer und schweisstreibend. «Etwas schmelzen», sagt René, «sonst kühlt das Gemisch ab.»

Ein grosser Moment: Feuer, Metall und ich. Das Werk ist vollbracht, die Glocke gegossen. Kaum ist die Bronze erhärtet, steigt die Spannung neuerlich. Fabian befreit sie mit schweren Hammerschlägen aus der Form. Schön ist das Werk geworden. Goldfarben, mit etwas krummen Buchstaben und unebenen Verzierungen. Aber ich liebe sie trotzdem. **Stolz fahre ich mit dem frisch polierten Werk zurück in die Stadt. Und überlege mir: Ist auf meinem Balkon genügend Platz für eine Kuh?**

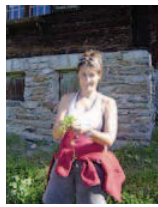
Sandra Nast

Glockengliessen Daten: Individuell buchbar, auch abends und an Wochenenden. **Dauer:** Zwischen 2½ und 6 Stunden. **Teilnehmer:** 1–30 Personen. **Preis:** Auf Anfrage. **Inbegriffen:** Es können verschiedene Arrangements gebucht werden. **Glockengliessen in der Gruppe (zwei Teilnehmer giessen eine eigene Glocke) (und darf diese dann mit nach Hause nehmen).** Wahlweise kommen die Glockengieser mit ihrem mobilen Schmelzofen auch zu Ihnen. **Anmeldungen:** R. + Th. Kern-Berger Bäraustrasse 6, 3552 Bärau, Tel. 034 408 38 38 oder info@glocken.ch. **Mehr Infos:** www.glocken.ch



Fortsetzung von Seite 11

und gelten als Stradivari dieses Fachs. Wer selber sie zu einem Schwyzerörgel greifen und damit aufspielen will, kann aus einem breiten Kursangebot wählen. Die Migros Klubschule beispielsweise bietet in fast allen Filialen Gruppen- sowie Einzelunterricht an. Musikalische Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Dafür Freude und Interesse an einer grossen Portion Brauchtum. www.klubschule.ch



Alpenkräuter-Kurs – Natur zum Essen

Besucher mögen nur Augen für die Bergarena am Grosse Aletschgletscher haben – «Kräuterhexe» Lisa Englers lässt ihren Blick nicht in die Ferne, sondern auf den Boden schweifen. Sie sucht auf den Wiesen der Bettmeralp VS Blumen und Kräuter, um damit ganze Menüs zu würzen oder zu kochen. Schafgarben-Butter, Kompott aus Placenkstängeln mit Vanillesauce Kräuterquark, frittierte Holunderblüten – alles Würzen der Natur. Wer Lisa auf ihrer Kräutertour begleitet, lernt Hintergründiges über all die grünen Genüsse kennen. Zudem bringt sie die Flora der Schweiz mit Spass und Begeisterung nahe. Eine Wanderung, die nachhaltig und hoch spannend ist.

www.bettmeralp.ch



Stallarbeit und Streicheleinheiten: Die Eritagekühe brauchen viel Aufmerksamkeit.

Armeesackmesser – scharfe Sache

Das Museum of Modern Art in New York hat eines in seiner Sammlung und das Staatliche Museum für angewandte Kunst in München auch: ein Modell des «Original Swiss Army Knife» von Victorinox. 1897 hat die Erfolgsgeschichte des Taschen-Multi-tools begonnen, und sie geht ungebremst weiter. Das klassische Modell «Spartan» besteht aus 27 Einzelteilen – wie aber werden diese montiert? In einem **Messermontage-Chrashkurs** im Victorinox Brand Store in Brunnen SZ können Sie das selber herausfinden. Die Montage sowie eine persönliche Gravur eines Messers sind Teil des Kurses. Auch scharf!

www.swissknifevalley.ch

Walliseritsch lernen – da Üstägisch jist da!

Das ist ein Zinggi Zenggi; oh ist das fleet; typisch Grützeini. Nichts verstanden? Dann lernen Sie doch mal **Walliseritsch**. Im Landschaftspark Binntal im Oberwallis wird im September ein einwöchiger Kurs (8. bis 13. September) angeboten. Inklusive traumhafter Naturwanderungen und Exkursionsen ins Walliser Brauchtum. Danach wissen Sie, dass Zinggi Zenggi ein Hindernis ist, fleet für sauer steht und ein Grützeini ein Auser-schweizer ist.

www.landschaftspark-binntal.ch

Uhrenmacher – an den Rädchen drehen

Konzentration und Präzision sind gefragt. In der Mikrotechnik-Werkstatt der Uhrenmacheri in La Chaux-de-Fonds kann man seine ruhige Hand und Uhrenmacherfertigkeiten selbst testen. Hier begleitet man alle kniffligen Etappen der **Uhrenmontage** und führt sie unter An-

leitung fachkundiger Betreuer eigens aus. Spannend, lehrreich und zugleich herausfordernd. Nach diesem Kurs wissen Sie garantiert, was genau an Ihrem Handgelenk tickt.

www.neuchatel-tourisme.ch

Selber mosten – mit Kraft zum Saft

Thurgau ohne Apfel und Birnen – Undenkbar! Thurgau Tourismus macht seine süssigen Früchtchen nun sogar zum Lehrkurs. Verkosten Sie an einer

Obstgartenführung die verschiedenen Apfel- und Birnensorten und erfahren Sie, was das Obst wachsen lässt oder krank macht. Informatives und Hintergründiges zum Schweizer Obstbau. Selber **Mosten** und das Backen eines typischen Thurgauer Apfelkuchens gehören übrigens auch zum Tageskurs im grünen Kanton. Denn auch die Liebe zur Natur geht durch den Magen.

www.thurgau-tourismus.ch

Sennenleben – arbeiten in der Natur

Einen Tag lang eine Sennenfamilie durch ihren Alltag begleiten und am **Leben auf der Alp** schnuppern – Familie Moor lädt Interessierte auf die Alp Dürrerwald bei St. Stephan BE ein und zeigt ihnen ihr Leben mit und in der Natur. Doch auch

anpacken ist gefragt: Sei es beim Käsen, Melken, Heuen, Eintreiben der Kühe oder beim Stellen von Zäunen. Achtung: Swissness und Tradition bringt hier Schwielen an die Hände.

www.alpkultur.ch

Basler Fasnacht – wenna's 4i schloot

Was hat es mit dem Basler Morgenstraich auf sich, wer sind die Guggen und woher kommen all die **Basler Fasnachts-Bräuche** überhaupt? Beim «City Treasure Hunt Fasnacht», einer Art Schatzjagd durch Basel, erfährt man genau das und noch viel mehr. Das Beste: Alles muss auf eigene Faust herausgefunden und erkundet werden. Man wird einzig mit einem Stadtplan und bestimmten Postenbezeichnungen ausgestattet. Hier ist Entdeckergeist gefragt.

www.basel.com

Handweben – Schuss für Schuss

Handgemachtetes sticht einigen Jahren wieder hoch im Kurs. So auch edle und handgewebte Stoffe und damit auch die Unikate aus Val Müstair GR. In der Schweizer Traditionswelber Tessanda kann man das Handwerk an alten Webstühlen neu erlernen. Die einwöchigen **Webkurse** im mächtigen und jahrhundertalten Bündnerhaus sind eine besondere, unvergessliche Erfahrung.

www.tessanda.ch

Wie Sie mit Freunden und Familie günstiger und bequemer durch die Schweiz reisen können, lesen Sie auf Seite 15.

Kurzbesuch im Kuh-Paradies

Meine Hände werden von einer schmirgelpapierrauen Rindenzuge angeschlabbert, behutsam stützt mich ein Kalb in den Rücken und buhlt um meine Aufmerksamkeit, runderum neugierige Blicke, die jeden meiner Schritte beobachten. Nein, ich stehe hier nicht im Strohzelzoo, sondern zwischen bis zu **800 Kilogramm schweren Kraftpaketen, die nur so vor Muskelstrotzen:** 30 Eritagekühe mit riesigen Köpfen und wohlgeformten Hörnern, die durchaus Respekt einflössen. «Unsere Eritage sind sehr zutraulich und sensibel», beruhigt mich Züchter Gery Zuber. Seit mehr als 25 Jahren züchtet er gemeinsam mit Bruder Adrian die gutmütigen Tiere inmitten der Moosalpregion – und gibt sein Wissen nun an Städter wie mich weiter. Auch ich will heute eine Kuhhirtin werden. Mit allem Drum und Dran. Brevet inklusive.

Dafür habe ich mich schlussendlich extra zum Brüderpaar Zuber aufgemacht: ins Wallis nach Torbel. **Schweizer Tradition hautnah erleben – wo ginge das besser als auf der Alp gemeinsam mit den wohl symbolträchtigsten Tieren des Landes?** Und schon die Natur hoch oben in den Bergen mit Blick auf das Saas- und Mattertal lässt mich das hektische Stadtleben vergessen – traumhaft! Doch nun zählt nicht die Aussicht, sondern die Arbeit.

«Im Stall gibt es immer etwas zu tun», so Adrian. «Heuen, Putzen, Füttern – die Liste ist lang.» Und ich darf bei allem mit anpacken. Während wir schufteln, erfahre ich unzählige Ge-



Traumhaftes Panorama: Ein Tag auf der Moosalp gemeinsam mit Kühen bleibt unvergesslich.

heimnisse und Eigenheiten des Hirtenlebens: etwa dass Eritagekühe fettigere Milch geben als Simmentaler und ihre Hörner je nach Mondphase geschliffen werden. «Und bisshen eine Kuh in eine fremde Box stellen, das mögen sie gar nicht!», wirft Adrian hinterher.

Und immer wieder kralen die Brüder den Hals der schwarzen Schönen. **Die Beziehung zwischen Tieren und Mensch ist eindrücklich.** Gery zeigt auf Jolanda. «Sie könnte Königin bei den Kämpfen werden!», sagt er stolz.

«Jolanda hat gute Gene.»

Ob sie das Zeug zur Leitkuh hat, zeigt sich in wenigen Wochen nach dem Alpaufzug. Oben angekommen, machen die Kühe die Rangordnung aus. Rund 60 Tage verbringen sie dann im «Kuh-Paradies». Saftiges Grün, blühende Alpenkauter und strahlendes Wetter erwarten sie. «Die Kühe führen beinahe ein besseres Leben als wir», lacht Adrian. Tatsächlich brauchen sie ständige Betreuung: melken, eintreiben, putzen, hüten, pflegen – und das in der Dauerschleife. Die Arbeit ist hart. Doch sie macht auch wahnsinnig viel Freude.

Und während ich den Kühen im Stall das Heu zuschiebe, erahne ich zusehends das Leben auf der Alp. So ein ur-schweizerisches Tag habe ich selten erlebt. Kurz bevor er zu Ende geht, drückt mir Gery eine Urkunde in die Hände: «Dein Kuhhirtinnen-Diplom.» Stolz nehme ich es entgegen. Jetzt bin ich also Hirtin. Und was für eine: Derart gestunken habe ich selten. Doch es fühlt sich verdammst gut an! **Allice Hansen**

Kuhhirt-Diplom Daten: Mitte Juni bis Mitte September. **Dauer:** Eine paar Stunden oder ein ganzer Tag. **Teilnehmer:** 1 bis 20 Personen. **Preis:** 5 Franken. **Inbegriffen:** Eintreiben der Kuhherde, Wanderung zum Stall, Ausmistern, Füttern, Einzäunen und Vieles mehr. **Diplom:** Jeder Teilnehmer erhält ein Kuhhirtinnen-Diplom. **Anmeldung:** Über die Tourismusbüros von Büren (Tel. 027 934 17 16), Unterbach (Tel. 027 934 56 56) und Torbel (Tel. 027 952 12 77). **Mehr Infos:** www.moosalp.info

SBB CFF FFS

Wildtiere hautnah erleben.

Natur- und Tierpark Goldau – täglich für Sie geöffnet.

Wir sehen uns auf sbb.ch/tierpark.

SBB RAILWAY-KOMBI-ANGEBOT MIT **10% RABATT**

RailAway