

Verein ehemaliger Schüler und Schülerinnen St. Galler Landwirtschafts- und Hauswirtschaftsschulen

# Ehemalige besuchten Alpen im Ländle

Der Verein ehemaliger Schüler und Schülerinnen St. Galler Landwirtschafts- und Hauswirtschaftsschulen organisierte kürzlich eine Alpwanderung. Die Teilnehmer besuchten die Alpe Sücka, das Äple und die Alp Valüna.

40 wanderfreudige Ehemalige und eine Gruppe Kinder trafen sich zur VESTG-Alpwanderung beim Parkplatz Steg in Triesenberg. Bei noch ganz angenehmen Temperaturen wanderte die Gruppe gemächlich Richtung Alpe Sücka. Dort erwartete die Wandergruppe bereits Isidor Seele von der seit zwei Jahren bestehenden Alpgenossenschaft Triesenberg mit seinem Chef, Alpkäser Florian, von allen einfach nur «Flori» genannt.

## Acht Tonnen Käse

Die Wandergruppe konnte anschliessend, aufgeteilt in zwei Gruppen, von Isidor Seele viel Interessantes über die Alpe Sücka, das Äple sowie über das ganze Alpgebiet am Triesenberg erfahren. Von «Flori» war einiges über die



*Die Esel auf dem Äple bildeten einen Tageshöhepunkt.*

Milchproduktion, das Käsen und die Herstellung weiterer Milchprodukte auf der Sücka zu vernehmen, und dabei konnte man einen Blick in die Alpkäserei und in den gut gefüllten Käsekeller werfen.

Pro Alpsaison werden etwa acht Tonnen Alpkäse, sehr viele Joghurt in diversen Geschmacksrichtungen, viel Butter, Molke-Drinks sowie – als besondere Spezialität – Sauerkäse produziert. Alles lässt sich sehr gut vermarkten, auch über den Direktverkauf in der Sücka-Käserei selbst.

Anschliessend durften an einem wunderbaren Degustations-Buffer all die feinen Spezialitäten der Alpkäserei probiert und genossen werden.

Doch bevor sich die Ehemaligen frisch gestärkt wieder auf den Weg machten, übergab die Präsidentin des Vereins ehemaliger Schüler und Schülerinnen St. Galler Landwirtschafts- und Hauswirtschaftsschulen (VESTG), Elisabeth Graf, Isidor Seele zum Dank das obligate schön verzierte Rindenbrett.



*Von «Flori» war einiges über die Milchproduktion und das Käsen auf der Alpe Sücka zu erfahren.*

Bilder: zVg.



*Prächtiger Ausblick und spannende Infos bereichern die Wanderung.*

Anschliessend wanderte man rund eine Stunde gemütlich – zum Glück vielfach im Schatten der Bäume – Richtung Älpe. Dort wurden die Ehemaligen von Rosmarie Vetsch, einem ehemaligen Vorstandsmitglied bei den ehemaligen Custerhöflerinnen und Georg Vetsch aus Sax, zur Mittagsrast empfangen.

Sie betreuen schon den vierten Sommer etwa 40 Rinder und Galtkühe und 66 kleinere und grössere Kälber, die den Sommer auf dieser Alp verbringen. Kaum im Schatten der Stallwand niedergelassen, brutzelten schon die ersten mitgebrachten Würste auf dem vom Ehepaar Vetsch vorbereiteten Grillfeuer.

Die Kinder und auch einige der Erwachsenen entdeckten schnell die Gruppe von neun Eseln mit den drei hübschen Eselfohlen gleich neben den Alpbgebäuden. Die Tiere wurden zu einem kleinen Höhepunkt des Tages. Sie genossen während des ganzen Aufenthalts der Wandergruppe all die Streicheleinheiten, denn ihrem weichen Fell und ihrem Charme konnte man kaum widerstehen.

Nach einem von Vetschs offerierten Kaffee begab sich die grosse Wanderfamilie wieder auf den Weg Richtung Alp Valüna, wo sie von Leopold Schurti und seinem Personal zu Dessert und Kaffee erwartet wurde.

Zuerst wanderten sie jedoch noch rund eineinhalb Stunden erst auf gut begehbaren Wanderwegen und den restlichen Teil auf angenehmen Alpkiesstrassen. Am Weg blühten unzählige, eher seltene Türkenbund-Lilien; auch leuchteten, nebst vielen anderen Alpenblumen, einige Feuerlilien in ihrem feurigen Orange.

#### **Glace zur Abkühlung**

In der Valüna angekommen, freuten sich die Ehemaligen bei dieser Hitze über die selbstgemachte Glace mit Rahm und feinen, frisch gebackenen Kuchen.

Zum Abschluss der Alpwanderung erzählte Leopold Schurti in seinen interessanten Ausführungen einiges über die Alp Valüna.

In seinen Erläuterungen erwähnte er auch das Ziegenprojekt, das helfen soll, die Weiden von Gebüschchen wie Erlen zu befreien.

Die VESTG-Wanderfamilie genoss diesen gemütlichen Ausklang eines sehr abwechslungsreichen Tages noch bei angeregten Gesprächen unter den Sonnenschirmen.

Danach begab man sich individuell auf den rund 40-minütigen Spaziergang entlang dem Saminabach, zurück zum Ausgangsort in Steg, um von dort zufrieden den Heimweg anzutreten.

*Elisabeth Graf*

## TELEX

**Gutes Weinjahr für deutsche Winzer.** 1,4 Milliarden Flaschen deutscher Wein wurden 2018 gekelert, der Grossteil davon Weisswein. Der aussergewöhnlich heisse und trockene Sommer 2018 bescherte den deutschen Winzern eine Rekordernte. Es wurde 38 Prozent mehr Wein gekelert als noch im Vorjahr. Über den Sechsjahresschnitt gerechnet ist die Weinproduktion um fast 19 Prozent gestiegen. Von der Gesamtproduktionsmenge war mehr als die Hälfte Weisswein. *lid.*

**EU: Leicht höhere Milchpreise im Juni.** In der EU sind im Juni die Produzentenpreise für Milch leicht angestiegen. Experten erwarten weiterhin eine stabile Phase. Der durchschnittliche Produzentenpreis lag im Juni bei 33,29 Cent netto pro Kilo Rohmilch. Das sind 0,09 Cent mehr als im Mai und 0,66 Cent mehr als im Vorjahresmonat. *lid.*

**Gute Gerstenerträge bei Sortenversuchen.** Das Kompetenzzentrum für landwirtschaftliche Forschung Agroscope und die Branchenorganisation für Getreide Swiss Granum konnten Versuche mit Wintergerste auswerten. Fazit: gute Erträge, aber mässige Körnerqualität. Im ÖLN-Versuch schnitt die Sorte Higgins im Vergleich zum Durchschnitt mit hervorragendem Ertrag ab. Die Sorte Cassia erreicht jedoch den höchsten Proteingehalt und das höchste Hektolitergewicht. Bei Agroscope ist die Sorte Tonic mit 8,16 Tonnen pro Hektare die ertragreichste Sorte, hat aber ein sehr schwaches Hektolitergewicht. Higgins ist ertragsmässig nur leicht darunter. *lid.*