
Z'Alp: Die Oberalp in Wolfenschiessen NW

Weit weg – und doch ganz nah



Sandra Bachmann und Toni Arnold leben das ganze Jahr auf dem Bio-Bergbauernhof Oberalp auf der Sonnenseite des Engelbergertals. Zwei private Seilbahnen stellen eine überraschend gute Verbindung zum Dorf her.

ash. Mit der Hilfe von zwei Seilbahnen ist man innerhalb von gut 15 Minuten auf der Oberalp bei Toni Arnold und Sandra Bachmann. Die Seilbahn Diegisbalm-Oberalp ist hübsch geschmückt mit farbigen Sitzkissen und schönen Fotos von der eindrücklichen Landschaft hier oben und die private Seilbahn der Familie Arnold. Dank einem Kässeli und Knöpfen zur Selbstbedienung wie in einem Lift sind jedoch auch Besucher zeitlich unabhängig und schnell oben – in einer ganz eigenen Welt. Und auch Toni und Sandra Arnold sind mit diesem System zeitlich relativ unabhängig und müssen nicht immer direkt vor Ort sein.

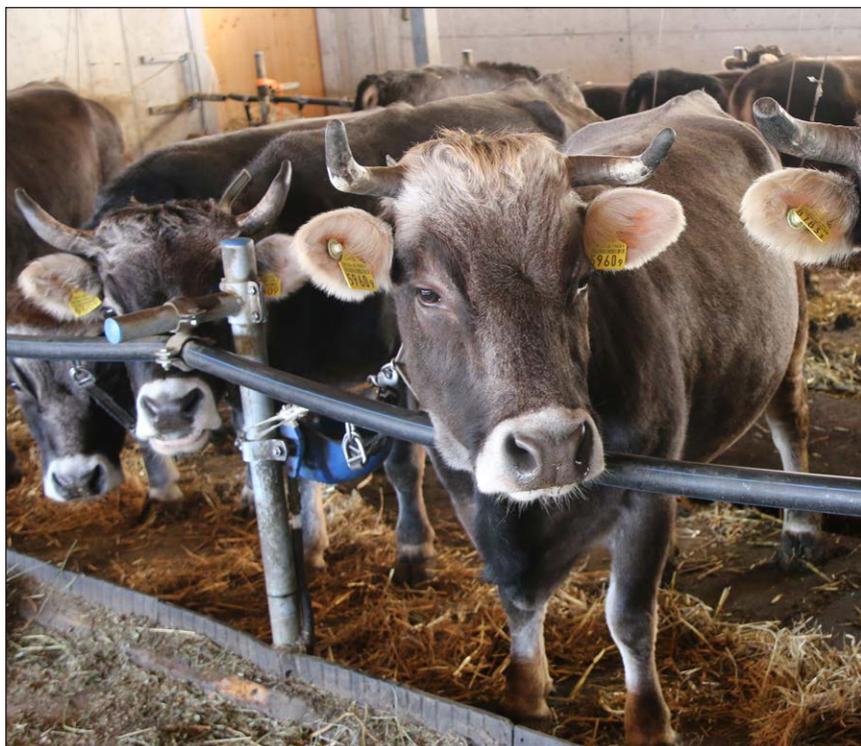
Toni Arnold ist zusammen mit zwei Brüdern und einer Schwester auf dem Betrieb Oberalp – «Oberoup», wie man in der Region Nidwalden sagt – auf 1'413 Metern über Meer aufgewachsen. Er hat das Leben auf dem Berg und die Freiheiten, die damit verbunden sind, immer sehr genossen. Und dank den beiden Seilbahnen ist man trotz der Abgeschiedenheit schnell unten im Dorf und es lässt sich auch über den Winter gut dort oben leben. Einige Winter hat er unten im Dorf gewohnt und die Ausbildung zum Landwirt ebenfalls ausserhalb gemacht. Doch grundsätzlich war immer klar: Er möchte für immer auf der Oberalp leben. Deshalb hat er 2003 zusammen mit seinem Bruder, einem Zimmermann, das neue Wohnhaus direkt neben dem ursprünglichen Haus geplant und gebaut. Auch sein anderer Bruder hat als Forstwart viel mit Holz zu tun. Die Schwester hat mit ihrer Familie ebenfalls einen Landwirtschaftsbetrieb in Gommiswald SG. Die Liebe zum Holz liegt Arnolds anscheinend im Blut. Der Stall wurde erst kürzlich im Winter 2013/14 umgebaut und mit einem Anbau ergänzt. Auf beiden Seiten des Stalls wurde ein Auslauf für die Kühe geschaffen.

Faszination Rätisches Grauvieh

Der gesamte Betrieb umfasst zirka 53 Hektaren, davon sind 16,5 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche. Dazu kommen Sömmerungsfläche und zirka 10 Hektaren Wald sowie neun Gebäude auf der Oberalp und drei Hütten auf der



Sandra Bachmann und Toni Arnold mit dem kleinen Juri vor dem herrlichen Panorama der Oberalp.



Das Rätische Grauvieh passt perfekt ins steile Gelände der Oberalp.

Chärnoup, welche Tonis Urgrossvater dazugekauft hat. Die Chärnoup umfasst insgesamt 86 Hektaren Land, welche einer Alpengenossenschaft gehören. Über den Sommer ist Tonis Vater jeweils mit etwa 80 Stück Jungvieh aus diversen Talbetrieben auf der Chärnoup. Dazu kommen die 30 bis 35 Tiere von Toni Arnold, welche in Muttertierhaltung gehalten werden. Es handelt sich dabei um Rätisches Grauvieh, das lange Jahre nur noch im Tirol vorgekommen ist und erst später wieder den Weg in die Schweiz gefunden hat. Dies vor allem unter der Förderung von pro specie rara. Toni Arnold ist Mitglied bei der Genossenschaft der Grauviehzüchter. Auf Grauvieh umgestellt hat bereits Tonis Vater – dies jedoch unter dem Einfluss von Toni. Er war von Anfang an sehr angetan von dieser Rasse. Denn die Tiere sind robust, klein, leicht, trittsicher, haben einen angenehmen Charakter, fressen alles und gehen auch in unwegsamem Gelände selbständig dem Gras nach. Von den gealpten Tieren gibt es pro Jahr Verluste von 1 bis 2 Prozent durch Abstürze oder andere Unfälle. Das Rätische Grauvieh ist davon jedoch sehr wenig betroffen. Vor der Umstellung auf Rätisches Grauvieh hatten Arnolds OB und BS, doch damals jeweils nur etwa vier oder fünf Tiere. Dieser Tierbestand reichte nicht aus, um davon leben

zu können. Deshalb hat Tonis Vater über den Winter jeweils als Forstwart gearbeitet. Für Toni Arnold war es immer ein Ziel, vom Betrieb leben zu können und über den Winter nicht zusätzlich ausserhalb arbeiten zu müssen. Ebenfalls wichtig ist es ihm, auch mal Ferien machen zu können. Und so geht die Familie jeden Winter für eine Woche nach Graubünden in die Skiferien. «Alles eine Frage der Organisation», ist Toni Arnold überzeugt.

Holzschindeln als Neben- erwerb

Er selber produziert über den Winter direkt auf dem Betrieb Holzschindeln, die beim Hausbau für die regionstypischen Fassaden verwendet werden. Zudem sägt er auch Holz im Auftrag. Die Maschinen flickt er ebenfalls grösstenteils selber. Das Fleisch, das von den männlichen Kälbern anfällt, vermarkten Toni und Sandra direkt. Auch etwas Trockenfleisch wird produziert, ein Handwerk, das Toni von seiner Mutter gelernt hat. Sandra arbeitet ebenfalls in der Holzschindelherstellung, im Stall sowie beim Heuen oder «Hagen» mit. Mit dem 15-monatigen Juri hat sie zudem immer alle Hände voll zu tun. Grundsätzlich machen beide alles, was auf dem Betrieb anfällt. So arbeitet Toni auch gerne im Haushalt mit, um Sandra zu entlasten. Tonis Vater übernimmt viel Arbeit beim «Hagen» und produziert die neuen Holzpfähle «Hagscheiä», wie dies in der Gegend heisst. Jährlich braucht es ca. 1'200 neue Holzpfähle. In den Sommermonaten werden Toni und Sandra von Zivildienstlern unterstützt, welche bei vielen Arbeiten miteinbezogen werden.

Burditragen als Tradition

Toni hat vier Kinder im Alter von 8 bis 15 Jahren aus erster Ehe. Diese leben bei seiner Exfrau unten im Dorf. Alle 14 Tage kommen sie übers Wochenende auf die Oberalp sowie in den Schulferien. Auch sie geniessen das freie Leben auf der Oberalp jeweils in vollen Zügen. Zu tun gibt es immer genug, z.B. müssen die 5,5 Hektaren ökologische Ausgleichsfläche von Hand bearbeitet werden. Dank neu ge-



Toni Arnold übt sich beim Heuen immer noch regelmässig im regional typischen «Burditragen».

schaftenen Wegen kann das Heu jedoch mittlerweile vielerorts auf den Weg hinunter transportiert und anschliessend mit dem Ladewagen abtransportiert werden. Eine grosse Arbeitserleichterung. Zudem werden jeweils etwa 100 «Burdi» gemacht und auf dem Rücken zusammengetragen. Diese Art des Heuens ist typisch für diese Gegend und die einzige Möglichkeit, das Heu von den steilen Wiesen zu holen.

Oberalp als Kulturschock

Sandra ist in der Stadt Zürich aufgewachsen und hat eine Ausbildung zur Gestalterin gemacht. Danach hat sie kurze Zeit im Zürcher Opernhaus und schon bald nach der Ausbildung auf einem landwirtschaftlichen Betrieb im Graubünden und auf einer Alp gearbeitet. In den Wintermonaten dann wieder in Zürich an einer

heilpädagogischen Schule. Auch die Bäuerinnenschule gehört zu ihrem beruflichen Hintergrund – ein grosser Vorteil auf der Oberalp. Die Umstellung vom Stadtleben auf ein Leben auf der Oberalp war gross. Vieles muss von langer Hand geplant werden, was vorher eher spontan erfolgt ist, z.B. das Einkaufen und Kochen. Und das Klettern am Fels und in der Halle fehlt ihr manchmal auch ein bisschen. Doch Ausgleich findet sie hier oben genug – im Sommer durch die Arbeit draussen, im Winter durch Ausflüge auf Schneeschuhen und Tourenskis oder das Herstellen von Raketonschalen oder Schmuck aus Rinderhorn.

Auch in der kalten Jahreszeit gehen wir mit Ihnen Z'Alp: Wir stellen Ihnen spannende Ganzjahres- und speziell exponierte Betriebe vor.

