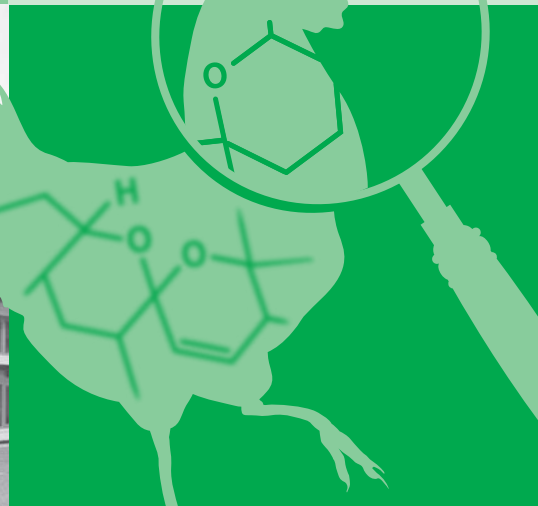
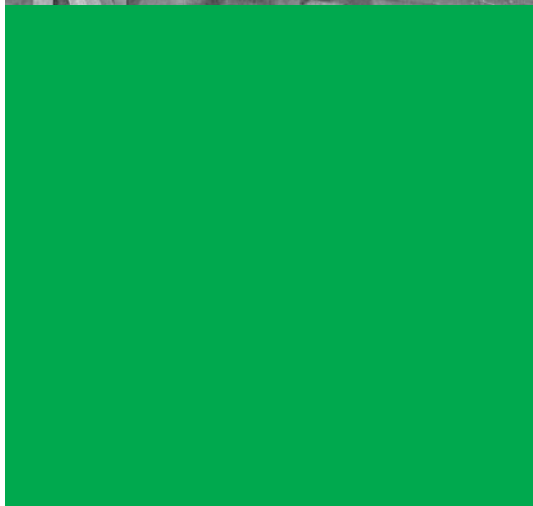




Kaleidoskop

37 / April 2013



Alpenromantik versus harte, entbehrungsreiche Arbeit und Alpvorschriften

Das Leben mit den Tieren auf der Alp mag für Aussenstehende Romantik pur sein. Doch Sömmerung heisst: harte Arbeit und Alpvorschriften, damit die Gesundheit der Tiere gewährleistet ist.



Das Zusammentreffen vieler Tiere aus verschiedenen Beständen führt auch zum Kontakt mit neuen Keimen.

(MSe) Eine abgeschiedene Alphütte, saftige Weiden, Kühe, die grasen, und herrliches Sommerwetter: So die idyllische Vorstellung vom Alpleben. Für das Alppersonal bedeutet Sömmerung jedoch harte Arbeit unter erschwerten Arbeitsbedingungen und dies bei jedem Wetter. Kommt hinzu, dass die Alpung ein wirtschaftlicher Faktor ist, bedingt durch Sömmerungsbeiträge und die Vergrösserung der Weideflächen, und natürlich spielt auch die Tradition eine Rolle.

Für die Tiere bedeutet die Zeit auf der Alp eine Abkehr von der gewohnten heimatlichen Umgebung. Sie kommen zusammen mit Tieren aus anderen Beständen, sind einem unterschiedlichen Nahrungsangebot und – durch Regen, Schnee, Unwetter und intensive Sonnenstrahlung – den Launen der Natur ausgesetzt. Dies bringt einerseits Stress, andererseits tragen diese Faktoren durch Stärkung des Immunsystems aber auch zu einer verbesserten Tiergesundheit bei.

Nur gesunde Tiere

Das Zusammentreffen vieler Tiere aus verschiedenen Beständen führt auch zum Kontakt mit neuen Keimen. Krankheiten können sich besser verbreiten. Deshalb ist es elementar, dass nur gesunde Tiere gealpt werden. Dies gilt nicht nur für Rinder, sondern ebenso für Schafe,

Ziegen und Schweine. Trotzdem gibt es Krankheiten, die vorwiegend auf Alpen vorkommen. Dazu gehört der sogenannte Rauschbrand, der heute glücklicherweise sehr selten auftritt und im Kanton St.Gallen letztmals im Jahr 2004 auf der Alp Palfries vorgekommen ist. Rauschbrand wird durch ein Bakterium verursacht, das im Boden Jahrzehnte überdauern kann und dem meist mehrere jüngere Tiere gleichzeitig erliegen. Als Gegenmassnahme empfiehlt sich die Impfung der jüngeren Tiere, denn es werden keine Entschädigungen mehr für eingegangene Tiere geleistet. Die Kosten für die Impfung müssen vom Tierhalter getragen werden. Weitere aktuelle Krankheiten sind die Schafräude, die Moderhinke und auch die Bovine Virusdiarrhoe (BVD).

Einen grossen Stellenwert in Sachen Tiergesundheit nimmt auch die Überwachung des Tierverkehrs ein. Dazu zählen korrekte Meldungen über den aktuellen Standort sowie Aufzeichnungen der Behandlung mit Medikamenten während der Alpzeit. Aufgrund der Nähe zum benachbarten Vorarlberg werden jährlich St.Galler Tiere im Ausland gesömmert. Dabei gelten die Vorschriften des entsprechenden Landes und es werden spezielle Zeugnisse benötigt, damit diese Tiere aus- und auch wieder eingeführt werden können.

Entsorgung umgestandener Tiere

Von besonderer Bedeutung ist die Entsorgung umgestandener oder tödlich verunfallter Tiere. Infolge fehlender Abtransportmöglichkeiten wurden früher gefallene Tiere vergraben oder mit Steinhäufen zugedeckt. Deshalb konnten Krankheiten wie der Rauschbrand auch Jahrzehnte danach noch auftreten, derart resistent ist der Erreger (*Clostridium chauvoei*). Die Abholung und sachgerechte Entsorgung ist darum oberstes Gebot. Bis zu einer Abholstelle ist die Gemeinde, ab dort der Kanton zuständig. Für verunfallte, noch lebende Tiere ist der Tierhalter verantwortlich.

Anpassung der Alpställe nicht immer einfach

Die Anpassung der Alpställe an die Tierschutznormen ist nicht immer einfach. Aber auch für den St.Galler Norm-Alpstall, den sogenannte Brogerstall, konnte eine zufriedenstellende Lösung gefunden werden.

(FBI) Bei Schlechtwetter, Schnee oder wenn bei Hitze Insekten den Tieren den Aufenthalt im Freien erschweren, müssen Kühe und Rinder in die Alpställe verbracht werden. Die minimalen Stallmasse müssen deshalb auch im Bergland eingehalten werden. Die Anpassungen der manchmal sehr alten Gebäude stellen die Älpler teilweise vor grosse Herausforderungen.

Das interkantonale Konzept zur Anpassung der Alpställe an die neuen Tierschutznormen (Kaleidoskop Nr. 35, März 2012) sieht vor, dass in Alpställen Standplatzabmessungen toleriert werden, wie sie im Talgebiet für alte Ställe weiterhin gelten. Eine bauliche Anpassung an diese reduzierten Masse darf jedoch nur nach Ausstellung einer Ausnahmegewilligung durch die Tierschutzfachstelle erfolgen.

Reduzierte Anpassung der Standplätze

Die Älpler haben von dieser Möglichkeit rege Gebrauch gemacht. So sind bis heute über 40 Gesuche für Ausnahmegewilligungen eingereicht worden. Abgesehen von drei Anfragen konnten sämtliche Anträge gutgeheissen werden. In diesen Alpställen wird es nun möglich sein, eine reduzierte Anpassung der Standplätze vorzunehmen. Die Ställe haben nach dem Umbau das gleiche «Tierschutzniveau» wie Ställe im Talgebiet, die zwischen 1981 und 2007 erstellt worden sind. Aufgrund der Tatsache, dass die Tiere auf den Sömmerungsbetrieben deutlich länger im Freien gehalten werden als im Tal, erscheint diese Möglichkeit einer reduzierten Anpassung als durchaus vernünftig und verhältnismässig.

Trotzdem bedeuten die Massnahmen für viele Alpbewirtschafter ein Minus an Produktivität. Denn wenn beispielsweise wegen breiterer Standplätze statt 60 nur noch 55 Kühe gemolken werden können, fehlen im Milchtank einige hundert Liter. Auswege sind Anbauten an bestehende Gebäude oder neue, grössere Alpställe. Manche Alpen erwägen auch eine vollständige Umstellung auf Mutterkuhhaltung.

Den Alpbewirtschaftern bleibt bis zum Sömmerungsbeginn 2014 Zeit, die baulichen Vorschriften an die neue Gesetzeslage anzupassen. Der Veterinärdienst wird ab diesem Zeitpunkt Stichprobenkontrollen durchführen und fehlbare Tierhalter sanktionieren.

Eine spezielle Herausforderung

Eine besondere Knacknuss stellt der St.Galler Norm-Alpstall, der sogenannte Brogerstall, dar. In diesem sind die Standplätze pro Kuh in der Regel nur einen Meter breit und nach jeweils drei Plätzen steht eine schräge Strebe, die dem charakteristischen Gebäude mit den schrägen Aussenwänden die notwendige Stabilität verleiht. In diesem Stall lassen sich die Standplätze nicht einfach verschieben, sonst kämen einige der schrägen Streben genau im Kopfbereich der Tiere zu liegen, was nicht tierfreundlich wäre.

Die alpwirtschaftliche Kommission hat zusammen mit dem Landwirtschaftsamt und in Absprache mit dem Veterinärdienst Fachleute beauftragt, nach einer kostengünstigen Möglichkeit zu suchen, die Streben zu verändern, damit auch hier die Standplätze auf die notwendige Breite verschoben werden können.

Im vergangenen Herbst wurde auf der Säntisalp ein Prototyp umgebaut, der im Frühling von den betroffenen Stallbesitzern besichtigt werden kann. Erste Erfahrungen zeigen, dass der Umbau relativ kostengünstig und ohne allzu viel Aufwand erfolgen kann. So sind die Tierschutzbeauftragten zuversichtlich, dass auch diese Gebäude in Zukunft den Tierschutzvorschriften entsprechen werden.



Musterstall auf der Säntisalp: Die schräge Stütze (im Hintergrund sichtbar) wurde auf andere Art und Weise abgefangen, sodass der Kopfbereich der Kühe frei bleibt; nun können die Standplätze problemlos verbreitert werden.

Milchgewinnung und -verarbeitung

Für die Gewinnung und Verarbeitung von Milch auf Alpen gelten grundsätzlich dieselben Anforderungen wie im Talgebiet. Es gibt aber Ausnahmen.



Traditionelle Milchverarbeitung im «Kessi» über dem offenen Feuer.

(AFÄ) Um im Bereich der Milchverarbeitung auf Alpen gewisse Erleichterungen zu schaffen, wurde im Jahr 2009 die Verordnung über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben neu geschaffen. Diese Verordnung erlaubt gewisse Abweichungen von der normalerweise in Milchverarbeitungsbetrieben geltenden Hygieneverordnung. Beispielsweise ist die traditionelle Verarbeitung im «Hängekessi» über offenem Feuer zulässig. Auch Holz als Oberflächenmaterial ist explizit erlaubt, vorausgesetzt, es ist in einwandfreiem Zustand und leicht zu reinigen. Erfolgt in einem Sömmerungsbetrieb die Milchgewinnung und -verarbeitung durch dieselbe Person, so ist durch angemessene Massnahmen sicherzustellen, dass der hygienische Umgang mit den Lebensmitteln gewährleistet ist (z.B. zeitliche Trennung der Arbeitsgänge, Kleiderwechsel, Händehygiene).

Aus Sicht der Eutergesundheit sind die gemischten Alpen, auf denen sich Kühe aus mehreren Beständen befinden, eine besondere Herausforderung. Eine latent vorhandene Euterentzündung kann sich über den direkten Kontakt oder über das Melkgeschirr rasch ausbreiten. Gemäss den kantonalen Alpfahrtsvorschriften dürfen zu Beginn der Alpsaison keine Kühe mit Euterentzündungen oder mit positivem Schalmtest aufgetrieben werden. Daher empfiehlt es sich, vorgängig alle Tiere mittels Einzelmilchproben untersuchen zu lassen und Kühe mit hohen Zellzahlen nicht zu alpen.

Ein weiteres Problem stellt sich bei der Milchlagerung und -behandlung. Kaum ein Senn dürfte die zu verarbeitende Milch mit Begeisterung vorgängig thermisieren oder gar pasteurisieren, da dies dem Bild der naturnahen und gesunden Produktion auf Alpen widerspräche. Allerdings kann eine Wärmebehandlung zu einer erhöhten Lebensmittelsicherheit beitragen, so z.B. bei der Produktion von Weich- oder Frischkäse, Butter (die oft aus Rohrahm hergestellt wird) oder bei überstellter Milch (die mehr als 24 Stunden gelagert wird). Letzteres kommt in Kleinbetrieben gegen Ende der Alpsaison häufig vor, weil dann die Milchmenge wegen altmelker oder galter Kühe meist markant abnimmt. Die Milch wird dann nur noch alle zwei Tage verarbeitet. Überstellte Milch müsste unter 8°C gelagert werden, was auf vielen Alpen nicht gelingt, da die Milchtanks nur mit Wasser gekühlt werden. Schliesslich hat in den letzten Jahren auch das Sömmern von anderen Milchtieren wie Ziegen an Bedeutung zugenommen. Auch hier ist eine Wärmebehandlung der Verarbeitungsmilch sinnvoll, da Ziegenmilch mikrobiologisch als problematisch einzustufen ist und Zoonoseerreger enthalten kann.

Verschiedene gesamtschweizerische und kantonale Untersuchungen haben in den letzten Jahren gezeigt, dass Milchprodukte aus Alpbetrieben in Bezug auf die meisten humanpathogenen Erreger sicher sind. Die Hauptproblematik liegt bei Käse, der aus Rohmilch hergestellt wurde. Diese Produktkategorie wies in Alpkäsereien häufiger koagulasepositive Staphylokokken auf als in gewerblichen oder industriellen Milchverarbeitungsbetrieben im Tal.

Trinkwasserqualität auf Alpen sicherstellen

Die Wasserversorgung auf Alpen und Berghütten ist in der Regel schwierigen Rahmenbedingungen ausgesetzt. Erfolgreiche Sanierungsprojekte zeigen aber, wie auf Alpen einwandfreie Trinkwasserqualität erreicht werden kann.



Quellfassungen liegen häufig auf Weideflächen, wo die natürliche Überdeckung meist dünn und damit die Filterwirkung des Bodens eher gering ist.

(LSt) Wasser ist für die Produktion von Lebensmitteln eine Grundvoraussetzung. Der Gesundheitsschutz der Konsumenten muss auf jeden Fall gewährleistet sein, auch wenn die Wasserversorgung auf Alpen und Berghütten in der Regel schwierigen Rahmenbedingungen ausgesetzt ist: Quellfassungen liegen häufig auf Weideflächen, wo die natürliche Überdeckung meist dünn und damit die Filterwirkung des Bodens eher gering ist.

Wenn Wasser in Kontakt mit Lebensmitteln kommt oder als Trinkwasser abgegeben wird, gilt die Pflicht zur Selbstkontrolle auch für Alpwasserversorgungen. Mit Informationsveranstaltungen, Info-Blättern und im Rahmen von Kontrollen hat das AVSV in den letzten Jahren auf die Anforderungen hingewiesen und Möglichkeiten zur Umsetzung unter den speziellen Verhält-

nissen aufgezeigt. Die wichtigsten Informationen sind im Info-Blatt «WCI092, Wasserversorgungen auf Alpen» zusammengefasst. Es enthält auch eine Checkliste mit Mindestanforderungen an die wesentlichen Anlagenteile und die Qualitätssicherung von Trinkwasserversorgungen auf Alp- und Bergbetrieben.

Die Alpeigentümer und Alpbewirtschafter sind um die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen bemüht. Zahlreiche Sanierungsprojekte wurden eingeleitet, teilweise sind sie bereits umgesetzt. Dabei geht es nicht nur um bauliche Sanierungen von Fassungen oder Brunnenstuben. Mit vorsorglichen Massnahmen in der Bewirtschaftung, beispielsweise dem Auszäunen des unmittelbaren Fassungsgebietes, beginnt die Qualitätssicherung schon im Umfeld der Quellfassung.



Neben der Sanierung von Anlagen sollte auch die Bewirtschaftung angepasst werden. Ein Zaun schützt den unmittelbaren Fassungs- bereich, wie das Beispiel der Alp Tamons zeigt. (Bild Christian Droz)

Regelmässige Kontrollen und Unterhaltsarbeiten leisten einen wichtigen Beitrag an die Wasserqualität. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen ist vielfach eine abschliessende Entkeimung notwendig, etwa mittels UV-Desinfektion. Mittlerweile gibt es eine Reihe guter Beispiele im Kanton St.Gallen, wie Wasserversorgungen auch unter sehr schwierigen Verhältnissen im Alp- und Berggebiet gut und sicher betrieben werden können.

Die Analyseresultate der amtlichen Trinkwasserproben von Alpen zeigen, dass noch weitere Anstrengungen nötig sind. Knapp die Hälfte aller Proben erfüllen die Anforderungen der Trinkwasserverordnung nicht. Etwa jede fünfte Probe ist so stark mit Fäkalkeimen belastet, dass das Wasser vorsorglich abgekocht werden muss. Als weitere Massnahmen zum Schutz der Konsumenten muss in solchen Fällen die Einschränkung des Speise- und Getränkeangebots ins Auge gefasst werden; ebenso die Kennzeichnung von Wasserhähnen und Laufbrunnen, die für Gäste zugänglich sind, mit dem Hinweis «Kein Trinkwasser».

Selbstkontrolle von Alpwasserversorgungen

Die Verantwortlichkeiten von Eigentümern und Bewirtschaftern müssen klar geregelt und schriftlich festgehalten sein. Neben dem Anlagenbeschrieb sind Anweisungen für Kontrollen und Wartungsarbeiten sowie deren Durchführung zu dokumentieren. Mindestens einmal jährlich müssen Wasserproben bakteriologisch untersucht werden lassen. Die Untersuchungsergebnisse sind dem AVSV jährlich zuzustellen. Zusätzlich macht das AVSV Stichprobenkontrollen.

Herausgeber

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
www.avsv.sg.ch

Redaktion

Peter Jenni

Konzept und Druck

Cavelti AG, Gossau
Nachdruck mit Einwilligung
der Redaktion erlaubt.

ZENTRALE DIENSTE

Informationen auf dem Internet

Mag eine Alp für Aussenstehende einen unvergleichlichen Charme haben, sieht die Realität anders aus. Es bedarf einer ausgeklügelten Logistik, Regeln und Empfehlungen für das reibungslose Zusammensein von Mensch und Tier während der Alpzeit. Weitergehende Informationen unter dem Stichwort Alpen sind zu finden unter: www.avsv.sg.ch

- Sömmerungsvorschriften
- Baulicher Tierschutz in Alp- und Weideställen
- Wasserversorgungen auf Alpen, Info-Blatt WCI092
- Kaleidoskop Nr. 35