uri
DIE SEELE DER SCHWEIZ

Urner Alpsommer

**Gelebte Traditionen
und echte Begegnungen**

Inhalt

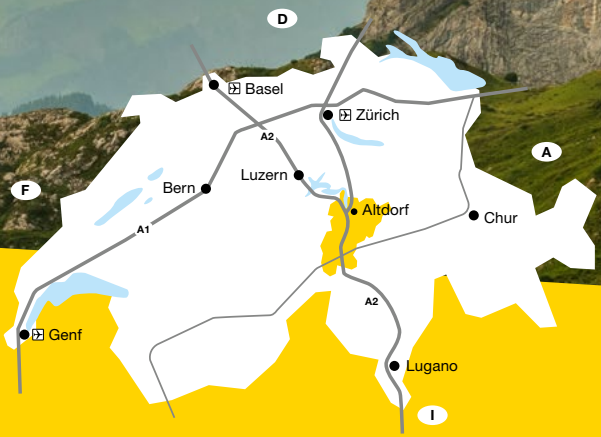
Griäzi	3
Geschichte, Tradition und Alpkäse	4
Alptiere	16
Alp- und Regionalprodukte	20
Alpengastronomie	26
Veranstaltungskalender	30

Bildrechte: Korporation Uri | Angel Sanchez | Andre Meier | Marlies Planzer | André Sägesser | Beat Brechbühl | Christian Perret | Claudia Zgraggen | Max Herger | Franz-Heiri Furrer-Gisler | bristenlama.ch | honigberg.ch | Uri Tourismus | Staatsarchiv Uri

ClimatePartner
klimaneutral
Druck | ID: 11449-1411-1002

#VisitUri

Alp Spilau



Anreise

Die Alpen des Kantons Uri liegen im Herzen der Schweiz an der wichtigen Nord-Süd-Verbindung. Per öffentlichem Verkehr erreichen Sie Uri von Luzern mit dem Tellbus in nur 43 Minuten. Altdorf erreichen Sie mit direkten Zugverbindungen ab Zug, Zürich und Bellinzona. Mit dem Auto sind Sie in einer Stunde von Zürich und in 35 Minuten von Luzern in Uri. Vor Ort sind Sie dank einem gut erschlossenen Netz aus Zügen, Bussen, Schiffen und den Seilbahnen flexibel unterwegs.

Kurt Schuler
Präsident der Korporation Uri

Griäzi

Mit der Alpauffahrt beginnt für Älplerinnen und Älpler die schönste aber auch intensivste Zeit des Jahres. Während rund 100 Tagen bringen sie ihr Vieh auf gutgrasige Bergweiden, melken unzählige Liter beste Milch, produzieren Käse sowie andere Milchprodukte und naturnahes, bestes Urner Fleisch, mähen teils in unwegsamem Gelände und pflegen ihre Alp beim sogenannten Schönen. Manchmal bewirten sie sogar Gäste im eigenen Alpbeizli.

«Z Alp» wird seit vielen hundert Jahren gegangen. Dank dieser Tradition wird der Verbuschung Einhalt geboten und die Artenvielfalt bleibt erhalten: Alpenrosen, Edelweisse und Enziane können wie Gämse, Steinböcke und Murmeltiere bestaunt werden. Nirgends ist die Bergwelt noch so wild und intakt wie im Kanton Uri.

Der Alpsommer ist eine Einladung an die Älplerinnen und Älpler, Zeit zusammen mit ihrem Vieh in einer einzigartigen, beinahe unberührten Umgebung zu verbringen – fernab von Lärm und Luxus. Dazu laden wir auch Sie herzlich ein. Wir wünschen Ihnen bleibende Erinnerungen, interessante Begegnungen und unvergessliche Abenteuer auf den wunderschönen Urner Alpen.

Geschichte, Tradition und Alpkäse

Alp Grat

Alpsommer

Er hat eine jahrhundertealte Geschichte – der Urner Alpsommer.

Über die Jahre hat sich natürlich einiges verändert, doch die Wichtigkeit der Sömmerung auf den Alpen und den damit verbundenen Arbeiten ist bis heute unbestritten.

Nahezu nomadenartig ziehen die Alpleute, meist Bauernfamilien mit oder ohne Alppersonal, in ihre Sommerresidenzen, die Alphütten. Nicht selten kommt es vor, dass eine Familie im Sommer mehrere Male umzieht. Teilweise verfügt eine Alp über mehrere Stafel, wie beispielsweise ein Unter- und Oberstafel. Ist dies der Fall, wird in der Regel der Unterstafel zuerst bezogen, da dieser niedriger liegt als der Oberstafel und somit hier die Vegetation bereits weiter fortgeschritten ist als am Oberstafel. Die Alpleute richten sich im Allgemeinen, wie Nomaden, nach der Natur. Die Vegetations- und Wetterverhältnisse bestimmen ihre Zeit auf der Alp.

Mit viel Liebe, Herzblut und Schweiss werden die Alpen bewirtschaftet und die dazugehörigen Traditionen und das Brauchtum gepflegt. Betrufe hallen von den Alpen, Wildheu wird geschnitten und der beliebte Alpkäse wird produziert.

Der Kanton Uri verfügt über mehr als 100 Alpen. Auf fast jeder Alp wird ein spezieller Käse hergestellt. So entsteht eine grosse Vielfalt an würzigem Urner Alpkäse. Meist ist es möglich, den Käse direkt auf der Alp zu degustieren und zu beziehen. An Frische und Nachhaltigkeit kaum zu überbieten.

Nach der Alpzeit wird an der «Sennenchilbi» die gesunde Heimkehr von Mensch und Tier gefeiert und der beste Alpkäse wird am Urner Alpkäsemarkt ausgezeichnet.

Lernen Sie den Urner Alpsommer, die Menschen und deren Geschichten kennen.

Alp Stössi, Maderanertal, um 1930

«Z Alp» anno dazumal

Werfen wir zuerst einen Blick in die Vergangenheit des Urner Alpsommers.

Die Alpbewirtschaftung, so wie wir sie heute kennen, ist, geschichtlich gesehen, gar nicht so alt. Erst seit dem 20. Jahrhundert hat sich die Urner Alpwirtschaft so entwickelt, wie sie heute ist.

Ursprünglich dienten die Alpen fast ausschliesslich der Viehzucht. Die Voraussetzungen für eine Alpkäseproduktion waren nicht immer gegeben. Die vorhandene Infrastruktur und das Brennholz sowie auch die Fachkenntnis reichten, wenn überhaupt, aus, um geringe Mengen zu Käsen. Grössere Mengen konnten nur in Ausnahmefällen produziert werden. Das Vieh genügte sich weitgehend selbst und lief im Herbst selbst zum Markt, wo es für gutes Geld verkauft werden konnte. Alpkäse hingegen hätte mühsam transportiert werden müssen.

Die Älpler lebten sehr bescheiden, gar in ärmlichen Verhältnissen. Auf den Tisch kam kaum Käse oder Fleisch, wie man es hätte annehmen können. Diese wertvollen Güter wurden gehandelt oder erst im Winter im Tal selbst gegessen.

Mehr zum damaligen Alpsommer erfahren

Staatsarchiv Uri
Das Staatsarchiv Uri verfügt über thematisches Bildmaterial, Fotodokumentationen, Unterlagen und diverse Filme.

Amt für Staatsarchiv, Altdorf | staatsarchiv@ur.ch
→ www.staur.ch

Kantonsbibliothek Uri
In der Kantonsbibliothek Uri finden sich diverse Medien zur Thematik, unter anderem Sachliteratur, Zeitungs- und Zeitschriftenartikel oder Broschüren.

Kantonsbibliothek Uri, Altdorf | kantonsbibliothek@ur.ch
→ www.kbu.ch

Institut «Kulturen der Alpen»
Das Institut «Kulturen der Alpen» widmet sich in der ganzen thematischen Breite den Besonderheiten des gesamten alpinen Raums.

Urner Institut «Kulturen der Alpen» an der Universität Luzern, Altdorf
→ www.kulturen-der-alpen.ch | mail@kulturen-der-alpen.ch

«Älplerläbä» heute

Wie das Leben auf der Alp heute ist, erzählt ein Älpler mit seiner Familie am besten selbst.

Familie Herger aus Bürglen, bestehend aus Vater Max, Mutter Monika und den Kindern Remo, Marina und Lea, weiss, was es bedeutet, den Sommer auf der Alp zu verbringen.

Max Herger ist seit Kindesalter auf der Alp. Seine Eltern sind Bauern, führten bereits den Hof in Bürglen und waren damals im Unteralptal «z Alp». Früh stand für Max fest, dass das «z Alp gehen» weiterhin zu seinem Leben gehören soll, ob er den Hof weiterführen würde, war weniger gewiss. «Man ist schon recht gebunden, wenn man einen Hof führt», sagt Max. Auf die Frage, was ihn denn letztendlich doch dazu bewogen hat, den Hof zu übernehmen, meint er schmunzelnd: «Mit den Kindern ist man ja auch weniger flexibel, so hat es keinen grossen Unterschied gemacht auch den Hof zu übernehmen.»

Familienfoto aus dem Jahr 2020.

Er ist mit seiner Familie seit 2009 auf der Ruosalp. Fragt man die Familie nach einem besonderen Ereignis oder einer Alp-Anekdote, denken wohl alle Familienmitglieder an die gleiche Geschichte. Im Mai 2010 war es wieder Zeit, auf die Alp zu gehen. Monika, damals hochschwanger, begleitete Max mit Sohn Remo auf die Alp. Kaum angekommen und eingerichtet, kündete sich Tochter Marina an. Knapp eine Woche später konnte die Familie dann zu viert in den Alpsommer starten.

Die Vorbereitungen für den Alpsommer beginnen gleich am Ende des letzten Alpsommers. «Nach dem Alpsommer ist vor dem Alpsommer», hält Max fest. Oft beginnt es mit Notizen,

was allenfalls repariert oder ersetzt werden muss sowie Einstellungen der Geräte und Maschinen. Gut beraten ist man auch, frühzeitig mit der Suche nach Alppersonal zu beginnen, falls dies nötig ist. Weiter gilt es zu entscheiden, welche Tiere auf die Alp sollen und ob noch welche hinzukommen oder nicht. Auch dies erfordert sorgfältige Planung.

Hat der Alpsommer einmal begonnen, funktioniert die Familie als Team. Gemeinsam arbeiten sie am gleichen Ziel, jedes Familienmitglied mit seinen Aufgaben. Das schätzt Vater Max am meisten an der gemeinsamen Zeit auf der Alp. Mutter Monika geniesst vor allem die Ruhe: «Auf der Alp hat man die Hektik des Alltags mit den ganzen Terminen nicht. Die Arbeit ist zwar anstrengend, die Ruhe entschädigt jedoch für vieles.»

Der Alptag beginnt, wie zu erwarten, früh. Um 5.00 Uhr geht es los. Zuerst werden die Tiere versorgt und gemolken. Die Milch wird anschliessend sofort in die Käserei gebracht, wo dann auch der Betrieb beginnt. Ungefähr um 7.30 Uhr gibt es, wohlverdient, Frühstück.

Nach dem Frühstück stehen weitere Arbeiten in der Käserei an. Käse sowie auch Butter, in Uri «Ankä» genannt, werden hergestellt. Die Rinder werden betreut und, je nach dem, wird «ghaggnet», sprich Zäune werden aufgestellt. Am späteren Nachmittag, ungefähr um 17.00 Uhr, werden die Tiere wieder gemolken. In der Käserei werden Abschlussarbeiten erledigt und alles für den nächsten Tag vorbereitet. Etwa um 19.30 Uhr hat die Familie «Feierabend». Ein wichtiger Punkt steht jedoch noch auf der Tagesordnung: Der Betruf. Am späteren Abend kommt Max dieser geschätzten Tradition nach. Der Text dazu wurde ihnen innerhalb der Familie weitergegeben. Etwa um 22.30 Uhr gehen auf der Ruosalp die Lichter aus. Es sind lange Tage auf der Alp, manchmal bleibt jedoch über Mittag Zeit für ein kurzes Nickerchen.

Nicht selten kommt Besuch auf die Alp. Auch Bauern, welche ihre Rinder auf der Alp haben, schauen manchmal vorbei, um zu sehen, wie es den Tieren geht. Besucher werden verköstigt, es gibt jeweils Kaffee und es darf Käse, 3 bis 4 Sorten, degustiert werden.

Der Alpkäse wird, unter anderem, auch direkt auf der Alp verkauft.

Familie Herger gefällt es, ihren Sommer auf der Alp zu verbringen. Vermissen tun sie kaum etwas. «Das eigene Zimmer», meint Marina. Auf der Alp teilen sich die Geschwister ein Schlafzimmer, zuhause haben sie ein eigenes Schlafzimmer. Mutter Monika fehlt manchmal ein schönes heisses Bad, gerade im Herbst, wenn es kühler wird. Auf's Baden muss sie jedoch nicht ganz verzichten. Eine Badewanne ist vorhanden und sie kann sich ein Molkebad im Freien gönnen.

Die Familie wünscht sich, dass auch in Zukunft das «z Alp gehen» mit all seinen Traditionen erhalten bleibt und Mensch und Tier im Herbst immer gesund heimkehren.

Familie Herger führt den Hof Balmermatte in Bürglen. Im Hoffenster werden hofeigene Produkte angeboten. Ganzjährig sind Alpkäse und Freilandeier erhältlich. Im Sommer sind zusätzlich Weissschimmelkäse, Ziegenkäse und Alpbutter verfügbar. Weitere Produkte kommen, je nach Saison und Verfügbarkeit, hinzu.

Die Ruosalp liegt auf 1496 m ü. M. zuhinterst im Bisistal. Zu erreichen ist die Alp zu Fuss vom Klausenpass aus über das Balmer Grätli oder die Ruosalper Chulm. Ein anderer Weg führt über Muotathal und die Talstation der Glattalpbahn.

Literaturtipps

- **Christof Hirtler:** Hirt, Tinner und Fugibootschä. Urner Berglandwirtschaft – früher, heute, morgen
- **Christof Hirtler:** Urnerboden
- **Hans Stadler:** Geschichte des Landes Uri

Wildheuen in Isenthal

Wildheuen

Unter «Wildheuen» versteht man das Mähen von besonders steilen Hängen auf über 1500 m ü. M. Hier können keine Maschinen eingesetzt werden. Es muss noch, wie in alten Zeiten, mit der Sense gemäht werden. Die Arbeit ist sehr gefährlich. Allein das aufrechte Stehen ist eine Herausforderung. Die weit grössere Schwierigkeit ist es jedoch sich zu bewegen und die Arbeiten auszuführen, insbesondere auf dem getrockneten Heu.

Früher war das «z Wildi gaa» ein absolutes Muss für die Bauern. Sie benötigten das Wildheu um ihr Vieh durch den Winter zu bringen. Jedoch auch heute ist das Wildheu noch ein willkommener Zustupf an den Nahrungsvorrat. Weiter leistet das Wildheuen einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt auf den Bergwiesen und schützt vor Steinschlag und Lawinen.

Tipps

- **SRF DOK Dokumentation –** Das Leben des Wildheuers am Oberaxen
- **NZZ Beitrag:** Für einen Tag Bergbauer – Wildheuen im Kanton Uri

Mehr zum Thema Wildheuen finden Sie online unter:
→ brauchtum-uri.ch

Betruf auf der Alp Spilau.

Betruf

Zu den liebevoll gepflegten Traditionen mit religiösem Einfluss gehört der Betruf. Jeden Abend ruft der Älpler oder die Älplerin den Betruf, von einer Anhöhe aus, durch die Volle. Text und Melodie des Betrufes sind von Alp zu Alp unterschiedlich. Grundsätzlich werden Gott, Jesus, der Heilige Geist, die Gottesmutter Maria und ausgewählte Heilige um Schutz für alle Lebewesen auf der Alp gebeten. Der Betruf soll möglichst laut gesungen werden, denn es heisst der Schutzbann reicht so weit wie die Stimme gehört wird.

Die Volle ist ein hölzerner Michtrichter, welcher beim Betruf zum Einsatz kommt.

Gebet und Dankbarkeit
Mit dem allabendlichen Betruf wird für den guten, unfallfreien Tag auf der Alp gedankt und erneut um Schutz gebeten.

An der «Sennenchilbi», welche im Herbst, nach der Alpzeit, stattfindet, wird die gesunde Heimkehr von Mensch und Tier gefeiert.

Betruf der Familie Furrer-Gisler, Alp Spilau

O' lobet zu lobä, all Schritt und Tritt in Gottes Namä lobä.
All hiä üf derä Alp isch ä goldenä Ring, da wohnt diä liäb Muätter Gottis
mit ihrem Herz aller liäbschtä Chind.
Ave Mariä Ave Maria, Jesus Jesus Christ oh du mein Herz allerliäbschtä Herr Jesus-Crist
behiäti und bewahre allis, was auf derä Alp isch und zur Alp gherä tuät.
Das walti Gott und diä liäb Muätter Gottis
Das walti Gott und der heilig Josef,
diä wellit is zur Hilf und zum Troscht cho üf iserem Totäbett.
Das walti Gott und dr heilig Santä Toni
Das walti Gott und dr heilig Sankt Wendelin
diä wend is behiätä und bewahrä isers liäbi Veeh
Das walti Gott und dr heilig Johannes
Das walti Gott und dr liäb heilig Bruäder Chläus
Das walti Gott und dr heilig Michael
denä empfälit miär is al a mit Liib und Seel.
Das walti Gott und dr heilig Sankt. Jakob
der well ys zunärä glickhaftä Nacht härbrig haltä.
Das wallti Gott und dr heilig Sankt. Galli,
diä und diä anderä üserwähltä Gottis alli,
erlescht wohlt all Fiir und Liächt damit Gott und Maria wohl behiät.
Das wallti Gott und diä heilig hoch Drifaltikeit,
Gott Vater, Gott Sohn und Gott heiligä Geischt
Das wallti Gott und das liäb heilig Chriz
Gelobt sei Jesus Christ.
Am Schluss Jauchzer «Juuhuujuiuhuuuiiiuuhhh»

Tipp
Beitrag Uri Tourismus:
Irene's Betruf

Mehr zum Thema Betruf finden Sie online unter:
→ brauchtum-uri.ch

Spannende Fakten zu den Urner Alpen und dem Alpleben

100 Tage Alpsommer
Im Durchschnitt spricht man bei einem Alpsommer von zirka 100 Tagen Sömmerungszeit, je nach Wettersituation und Vegetation. Meistens ziehen die Älpler in einem ersten Schritt auf den Unterstafel (ca. 1400 m ü. M.), wo sie zwei bis drei Wochen bleiben, da hier der Graswuchs für die Tiere bereits weiter fortgeschritten ist. Die darauffolgenden vier bis acht Wochen verbringt die Familie auf dem Oberstafel (ca. 1800 m ü. M.), bevor es für weitere zwei bis drei Wochen zurück auf den Unterstafel geht.

Hütten- und Alprechte
Die meisten der Hütten- und Alprechte in Uri sind in Familienbesitz. Die maximal erlaubte Anzahl Vieh auf einer Alp hängt davon ab, wie viele Alprechte auf einem Hüttenrecht liegen. Während ursprünglich je Hüttenrecht ein Alprecht war, gibt es mittlerweile auch Hütten, die über zwei Alprechte verfügen, da beispielsweise ein anderer Älpler seinen Alpbetrieb aufgegeben und sein Alprecht verkauft hat. Jedes Alprecht beinhaltet eine gewisse Anzahl an Kuhessen, wobei ein Kuhessen zum Auftrieb von entweder einer Kuh oder drei Kälbern berechtigt.

Kuhessen und Tiere
Eine Berechnungsregel legt fest, welches Tier wie vielen sogenannten Kuhessen entspricht.

Umrechnung eines Kuhessens
1 Kuh = 1 Kuhessen
1 Zeitrind (2-jährig) = 1 Kuhessen
1 Maisrind (1-jährig) = ½ Kuhessen
1 Kalb = ⅓ Kuhessen
1 Pferd = 2 Kuhessen
1 Schmalvieh (Ziege, Schaf) = ⅐ Kuhessen

In Uri gibt es mehr als 100 Alpen.

«Scheenä» – Verschönern der Alp
Mit «Scheenä» wird grundsätzlich das Befreien der Alp von Unrat bezeichnet, zum Beispiel Steine und Unkraut entfernen oder Verbuschung bekämpfen. Der Älpler «scheenät» im Frühling verstärkt, geht der Tätigkeit aber nach Möglichkeit auch im Sommer und Herbst nach. Das Korporationsgesetz schreibt vor, dass pro Kuhessen drei Pflichtstunden geleistet werden müssen.

In Absprache mit den Allmendaufsehern der Korporation Uri «scheenen» die Älpler häufig auch über die Pflichtstunden hinaus. Dieser Einsatz wird durch die Korporation Uri entschädigt.

Die Korporation Uri
Der Kanton Uri hat zwei Korporationen: Die Korporation Ursern im gleichnamigen Hochtal und die Korporation Uri, deren Gebiet sich von der Schöllenen bis an den Vierwaldstättersee erstreckt. Die beiden Korporationen zählen zu den ältesten Körperschaften in Uri. Sie sind aus den Marchgemeinden hervorgegangen und bestanden bereits vor der Gründung der Eidgenossenschaft.

Die Korporation Uri ist die grösste Grundeigentümerin im Kanton Uri. Ihr gehören rund 70% der Kantonsoberfläche; darunter sind Wald und Gewässer, Alpen und Weiden.

Die Hauptaufgaben der Korporation Uri drehen sich um Fragen der Landwirtschaft: Sie fördert das Alpwesen und erhält die Bergwelt. Die grösste Leistung liegt sicher darin, die ausgedehnten Wälder, Alpweiden und Berggipfel als Touren- oder Wandergebiet sowie als Zone der Ruhe und Erholung zur Verfügung zu stellen. Daneben nimmt sie aber noch viele Aufgaben wahr, die der Allgemeinheit zugutekommen: Ein grosser Teil der Einkünfte wird in öffentliche Werke investiert. Strassen und Wege, Seilbahnen und Wasserversorgungen, Elektrifizierungen und Alp- und Bodenverbesserungsprojekte werden von der Korporation unterstützt. Daneben spielt sie eine wichtige Rolle als Sponsor von zahlreichen kulturellen, sozialen und sportlichen Projekten sowie Forschungsarbeiten. In dieser Weise trägt die Korporation auch zur wirtschaftlichen Entwicklung Uris bei.

Auch das Strahlnerwesen liegt bei der Korporation. Die Suche nach glitzernden Kristallen – das Strahlnen – fasziniert die Menschen schon seit Jahrhunderten. Dabei gibt es aber Regeln und Auflagen zu beachten. Wer auf Urner Korporationsgebiet Mineralien gewinnen will, braucht dazu ein Patent der Korporation Uri.

Alptiere

Schwein im Riemenstalder Tal

Rindvieh

Kühe, Rinder und Kälber
Sie sind mit Abstand am häufigsten auf den Alpen vertreten und prägen mit ihren Glocken das bekannte, romantische Bild einer Alp.

Die «Trichlä», wie die Kuhglocken in Uri genannt werden, haben die wichtige Funktion die Lokalisierung der Tiere zu ermöglichen, vor allem bei Nebel oder wenn sich Tiere verlaufen.

Kuh auf der Alp Spilau

Ziegen und Schafe

Sie kommen auf den Alpen wunderbar, auch in steilerem Gelände, zurecht. Sie lässt man gerne an unwegsamen und steileren Hängen weiden. So helfen die Tiere, dass diese Passagen nicht verwildern.

Wanderziege von honigberg.ch

Schweine

Auch Schweine verbringen ihren Sommer auf der Alp. Bei der Alpkäseproduktion fällt Molke als Nebenprodukt an, welche gerne an die Schweine verfüttert wird. Dies schont einerseits die Umwelt und zum anderen wird so hervorragendes Schweinefleisch mit einem kernigen weissen Speck produziert.

Schwein im Riemenstalder Tal

Lamas

Sie sind die Exoten unter den Alptieren in Uri.
Die Begegnung mit ihnen ist ein wahres «Highlight».
Manchmal werden die Lamas auch zum Herdenschutz eingesetzt.

Trekking-Lama bei bristenlama.ch

Viehsömmerung auf Allmend | Anzahl

	Pferde / Esel	Kühe	Zeitrinder*	Maisrinder**
1982	1	2966	1310	2036
2018	8	3143	703	1510
2019	20	3285	794	1482
2020	20	3319	879	1139
2021	16	3509	657	1515
2022	13	3499	597	1654

	Kälber	Heimkuhkälber	Schafe	Ziegen	Lamas
1982	690	101	8446	908	–
2018	1030	55	8497	1374	10
2019	1109	52	8039	1288	34
2020	1011	51	8674	1206	64
2021	1223	32	9120	1313	59
2022	1212	34	8514	1311	86

** 2-jährige Rinder* *** 1-jährige Rinder*

Begegnungen, bei denen Vorsicht geboten ist

Herdenschutzhunde
Ihr Auftrag ist es, die Nutztiere vor Übergriffen von Grossraubtieren wie Bär, Luchs und Wolf zu schützen. Dies machen sie selbstständig und jederzeit. Besonders wachsam sind sie in der Dämmerung und nachts, wenn die Herde in Bewegung ist, und auch bei schlechtem Wetter.

Grundsätzlich sind die Herdenschutzhunde Menschen gegenüber ungefährlich. Allerdings auch bedingt dadurch, dass sich die Menschen an einige Verhaltensregeln bei der Begegnung mit den Hunden halten.

Als Vorbereitung für eine Wanderung oder Biketour ist es sinnvoll sich bereits im Voraus darüber zu informieren, ob Herdenschutzhunde an der ausgewählten Route im Einsatz sind.

Empfehlungen und Verhaltensregeln finden Sie auf
→ herdenschutzschweiz.ch

Mutterkuhherden
In Mutterkuhherden können Kühe, Stiere und die Kälber gemeinsam weiden. Nicht selten führen Wanderungen im Sommer an solchen Herden vorbei. So schön es ist und wie niedlich die Kälber auch sind – es ist Vorsicht geboten. Mutterkühe verteidigen ihren Nachwuchs vor allem, was ihnen nicht geheuer ist. Wenn sie angreifen, tun sie das nicht einzeln, sondern als Herde.

Informationen, Empfehlungen und Verhaltensregeln finden Sie auf
→ schweizer-wanderwege.ch

Wolf
Von Natur aus sind Wölfe scheue Tiere und meiden Menschen grundsätzlich. Dank ihrem gut ausgeprägten Geruchs- und Gehörsinn bemerken sie uns meistens viel früher als wir sie und weichen uns aus. Ein Zusammentreffen von Mensch und Wolf ist deshalb höchst selten. Dennoch sollten, im Falle einer Begegnung, einige Dinge beachtet werden.

Empfehlungen und Verhaltenstipps finden Sie unter
→ schweizer-wandewege.ch

Alp- und Regionalprodukte

Käse im Käsekeller der Alpkäserei Sittlisalp

Hiäsigi Köstlichkeiten

Glücklicherweise lässt sich eine grosse Vielfalt an Alpprodukten geniessen. In der Alpkäserei der grössten Schweizer Kuh-Alp, dem Urnerboden, werden zahlreiche Produkte aus der Alpenmilch hergestellt.

Einige Eckdaten aus der Sommersaison 2022

Produkt	Menge
Gelieferte Milch	1 004 854 Liter
Verarbeitete Milch	634 101 Liter
Alpkäse	3856 Laibe
Alpraclette	2390 Laibe
Alpmutschli	11 415 Stück
Weichkäse	1642 Stück
Alpjoghurt nature	40 990 Kilo
Alpbutter	5563 Kilo
Alppastmilch	4710 Liter

Die Milch, welche nicht verarbeitet wird, wird an Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP geliefert, da der Markt (noch) nicht die ganze Menge in verarbeiteten Produkten aufnimmt.

Alpkäse

Der Klassiker unter den Alpprodukten und wohl auch das Beliebteste ist der Alpkäse. Anders als beim Bergkäse, wird der Alpkäse nur im Sommer, direkt in den Alpbetrieben aus der frischen Milch hergestellt. Auf 1350 bis 2000 m ü. M. ernähren sich die Tiere vom saftigen Gras und den wilden Kräutern, was der Milch und somit dem Käse den einmaligen Geschmack gibt.

Älplermagronen auf Musenalp.

Alpenküche
Blicken wir auch hier etwas in die Vergangenheit. Die Abgeschiedenheit der Alpen begrenzte die Ernährungsmöglichkeiten sehr. Gegessen wurde, was eben zur Verfügung stand oder gut gelagert werden konnte. Dank der Verbindung zum Süden mit dem Gotthardpass konnten Produkte wie Reis, Maismehl und Bohnen bezogen werden. Alles Nahrungsmittel, die sich gut transportieren lassen und trocken lang haltbar sind, somit sehr geeignet für die Zeit auf der Alp. Man ernährte sich von Suppen, Eintöpfen, Mehl- und Reisspeisen. Je nach Lage der Alp konnte Gemüse angebaut werden, jedoch alles in sehr begrenztem Masse.

Einkaufsmöglichkeiten Regionalprodukte
Uri ist reich an kulinarischen Regionalprodukten. Allein über 100 Alpkäsesorten werden in Uri produziert. Viele Bauernbetriebe bieten hofeigene Produkte in ihrem «Hoflädeli» an und Urner Spezialitäten werden in diversen Läden sowie auch online angeboten. Die Urner Regionalprodukte geniesst und kauft man am besten lokal. Eine Übersicht bietet die Seite «Einkaufserlebnis Regionalprodukte».

Literaturtipps zur Alpenküche

- **Karl Iten:** Rings um ds Ürner Chuchigänterli. Vom Essen und Trinken im alten Uri: Ein fröhlicher Streifzug durch die Urner Küche
- **Dominik Flammer:** Das kulinarische Erbe der Alpen
- **Dominik Flammer:** Das kulinarische Erbe der Alpen – Enzyklopädie der alpinen Delikatessen

Gerichte und Rezepte

Traditionelle Gerichte widerspiegeln die Geschichte der Region, so auch in Uri.
Als das eigenständigste Urner Gericht gilt wohl «Ryys und Boor». Eigentlich ist es eine Fastenspeise und wurde als solches schon Mitte des 18. Jahrhunderts in einem alten Kochbuch erwähnt.
Der Name Boor (Lauch) stammt aus dem romanischen Sprachkreis und hat wohl vom Süden den Weg über den Gotthard gefunden, wie auch der Reis.

Ryys und Boor

Zutaten

1 EL	Butter
1 grosser	Lauchstängel
½	Zwiebel
2 Lt.	Wasser
	Salz
500 g	Risotto-Reis
1	Bouillonwürfel
	Geriebener Käse
2 dl	Rahm

Zubereitung

Butter in einer Pfanne erwärmen, Lauch und Zwiebel, klein geschnitten, darin dünsten. Mit etwa 5 dl Wasser ablöschen, mit Salz würzen und 30 Minuten weiterkochen. Risotto-Reis, Rest des Wassers und Bouillonwürfel hinzugeben, alles zusammen weitere 30 Minuten kochen.

Tipp

Gericht mit geriebenem Käse und Rahm vor dem Servieren verfeinern – Ä Guätä!

Entdecken Sie weitere Gerichte, welche auch damals, in abgewandelten Formen, mit den Zutaten die verfügbar waren, auf den Alpen zubereitet wurden.

Darunter die «Altdorfer Beenälisuppä» und die «Älplermagronen».

alpinavera – Regional erste Wahl

Mit einem Herz für Regionalprodukte engagiert sich alpinavera für Produzenten und Produzentinnen von regionalen Spezialitäten. Die Organisation bietet Plattformen an, auf denen sich Produzenten, Konsumentinnen und der Handel treffen.

alpinavera: Ein Herz für Regionalprodukte
alpinavera ist eine seit 2006 bestehende Non-Profit-Organisation, welche sich für die Vermarktung und die Sichtbarkeit von regionalen kulinarischen Spezialitäten einsetzt. Finanziert wird alpinavera von den Mitgliedern, Produzenten, Kantonen und dem Bund.

Die Mission der Organisation ist es, das Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten für einen regionalen und ökologischen Konsum zu sensibilisieren, ganz im Sinne von «Regional, erste Wahl.»

Die Spezialitäten werden von engagierten Bäckern, Käserinnen, Metzgern und Direktvermarkterinnen hergestellt. alpinavera bietet den Lebensmittelhandwerkern Unterstützung im Marketing und bei der Zertifizierung der Regionalprodukte an. Bisher sind im gesamten alpinavera-Gebiet 3000 Produkte zertifiziert und davon gut 2500 auch auf ihren ökologischen Fussabdruck geprüft.

Plattformen
Waren Sie schon einmal an einem Passmarkt auf dem Klausen-, Gotthard- oder Oberalppass? Auf den Märkten verkaufen Lebensmittelhandwerker und -handwerkerinnen sowie Bauern ihre Spezialitäten. Auch Klein-Handwerker, welche beispielsweise Holz-, Wolle- und Lederprodukte herstellen, sind vor Ort. Die jeweiligen Passmarktdaten finden Sie unter alpinavera.ch. alpinavera bietet den Produzentinnen und Produzenten weitere Plattformen an Märkten, Messen, Events, in der Gastronomie und bei Degustationen im Handel an. In Uri steht neben den Direktvermarktern der Zentrum-Markt in Altdorf eine grosse Anzahl an zertifizierten Urner Produkten zur Auswahl.

Zudem unterstützt alpinavera die Partner in der digitalen Welt zum Beispiel bei ihrer Online-präsenz auf verschiedenen Kanälen.

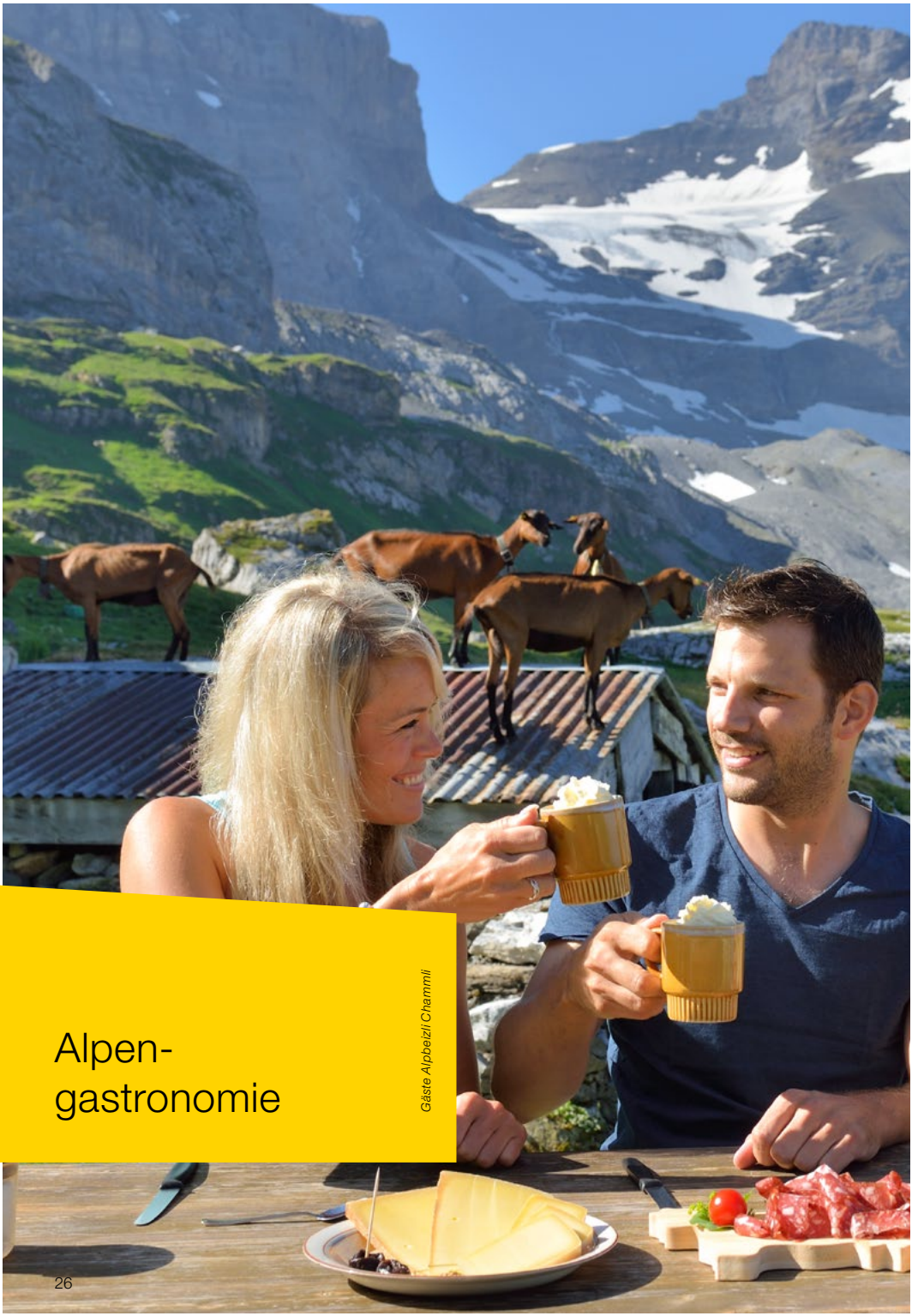
Produzenten mit zertifizierten Produkten
Alp- und Bergkäse, Trockenfleisch, Kosmetik und Backspezialitäten stellen die Urner Lebensmittelkünstler- und künstlerinnen mit viel Engagement her. Damit die Produkte auch nach dem hohen Standard von regio.garantie unabhängig zertifiziert werden können, müssen diese mindestens 80 % regionale Zutaten enthalten. Dazu zählen auch genehmigte Kulinarische-Erbe-Produkte, die, sofern die notwendigen Zutaten regional nicht verfügbar sind, aus mindestens 80 % Schweizer Zutaten bestehen dürfen. Ausserdem muss in jedem Fall ⅔ der Wertschöpfung in der entsprechen-den Region erbracht werden.

Das Urnerland geniessen, bedeutet auch die feinen kulinarischen Trouvaillen zu kennen.

alpinaVERA | regio• garantie

Schweiz. Natürlich.

alpinavera vor Ort
Max Müller aus Unterschächen ist der Regionalleiter im Kanton Uri. Max Müller gibt Ihnen gerne Auskunft zu Fragen oder auch weiterführende Informationen. Sie erreichen ihn unter 079 504 04 78.



Alpen-gastronomie

Gäste Alpbeizli Chammli

Bodenständige Gastwirtschaft inmitten einzigartiger Natur

In den Urner Alpen sind Gäste herzlich willkommen. Charmante Alpbeizli laden zum Verweilen und Geniessen ein.

Das Einkehren in die Beizli ist auch eine wunderbare Gelegenheit den Alpkäse, welcher direkt auf der Alp hergestellt wird, zu probieren. Oft werden gleich mehrere Sorten Käse produziert und es werden Plättli, teilweise auch mit Fleisch, angeboten.

In der Regel wird der Alpkäse sowie weitere Regionalprodukte direkt auf der Alp zum Kauf angeboten.

Die Beizli sind mit der Seilbahn und/oder einer kurzen oder auch längeren Wanderung erreichbar.

Informationen zur Anreise finden Sie auf
→ uri.swiss und auch im Alpbeizli-Pass.

Wichtiger Hinweis

Die Beizli sind ausschliesslich während der Alpsaison (ca. Mai–Oktober) geöffnet, somit variieren die Öffnungszeiten der Betriebe. Zu Beginn und am Ende des Sommers sind einige Betriebe nur am Wochenende bewirtet. Um sicher zu gehen, dass das Alpbeizli geöffnet hat, wird empfohlen, vor dem Besuch kurz anzurufen.

Alpbeizli Spilau

Eine solche Alp mit Alpbeizli und Übernachtungsmöglichkeit ist die Alp Spilau-Seeli auf 1900 m ü. M.

Als Familienbetrieb wird die Alp von der Familie Furrer-Gisler in der vierten Generation sehr naturnah bewirtschaftet.

Das Alpbeizli bietet im Freien 52 und in der «Stube» 10 bis 22 Sitzplätze.

In diversen Varianten werden Plättli mit Alpkäse, Fleisch und Brot angeboten. Auch zur Tagessuppe gibt es Brot und Käse. Als Dessert werden Meringues mit Spilauer-Rahm, von den Einheimischen «Nitlä» genannt, und «Schoggistreusel» serviert.

Wer gerne etwas länger bleibt oder am nächsten Morgen in der Früh mit einer Wanderung beginnen möchte, bleibt über Nacht. Im Schlafzimmer stehen sechs Betten zur Verfügung. Übernachtungsgäste dürfen sich auf traditionelles Älpler-Essen freuen – sowohl als Abendessen wie auch beim Frühstück.

Die Alp Spilau-Seeli ist über Sisikon, Riemenstalden und die Luftseilbahn Chäppeliberg–Spilau und einer ca. 40-minütigen Wanderung zu erreichen.

Weitere Informationen zum Alpbeizli und Angaben zu Reservationen sind auf der Webseite zu finden.

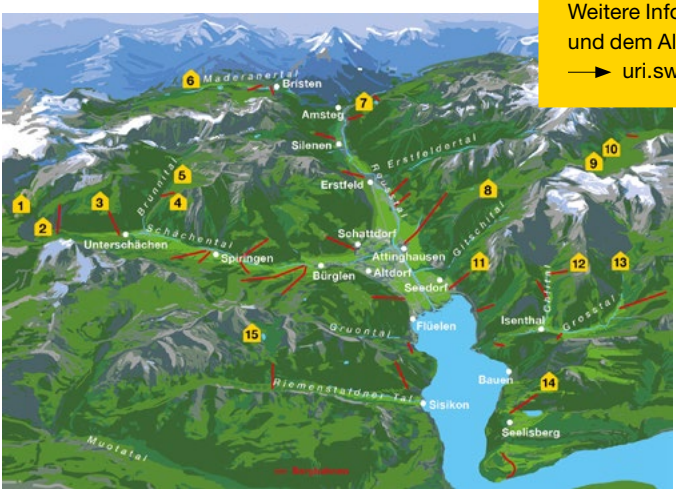
Alpbeizli-Pass

Der «Alpbeizli-Pass» ist ein Stempelpass, welcher Wanderbegeisterte auf ihrer Entdeckungstour durch die Urner Alpen begleitet. Bei den teilnehmenden Betrieben des «Alpbeizli-Passes» erhalten Besucher einen Stempel in den Pass. Um sicher zu gehen, dass das Alpbeizli geöffnet ist, wird empfohlen, sich im Vorfeld telefonisch zu erkundigen.

Der Alpbeizli-Pass ist an der Gästeinformation in Altdorf sowie bei allen teilnehmenden Betrieben erhältlich.

Stempel sammeln lohnt sich – es winken tolle Preise.

Weitere Informationen zu den Alpbeizli und dem Alpbeizli-Pass sind auf
→ uri.swiss



Veranstaltungs-kalender

«Bodäfahrt» – Die Kühe kehren nach Hause zurück.

Veranstaltungskalender

Alpauf- und -abzug
Der Alpaufzug findet jeweils Ende Mai/Anfang Juni statt, der Alpabzug Mitte/Ende September. Beide Daten werden den Verhältnissen angepasst.

Schwing- und Älplerfest
Im Mai/Juni findet jährlich das Urner Kantonale Schwingfest statt. In der Regel wird jeweils am Vortag ein Jungschwingen durchgeführt.

Die Bergfeste «Urnerboden-Schwinget» und «Haldiberg-Schwinget» wechseln sich jährlich ab. Auch vor dem Bergfest findet in der Regel am Vortag ein Jungschwingen statt.

Nationalfeiertag
Der Schweizer Nationalfeiertag wird am 1. August gefeiert. In Uri auch gerne mit Höhenfeuern.

Chilbi
Ab Mitte August bis Mitte November finden im ganzen Kanton Uri Chilbis statt.

Handwerksmarkt Isenthal
Der Handwerksmarkt in Isenthal findet jährlich an einem Sonntag Ende September statt.

Sennenchilbi in Bürglen
Die Sennenchilbi findet jedes Jahr am zweiten Sonntag des Oktobers ist in Bürglen statt.

Urner Alpkäsemarkt
Der Urner Alpkäsemarkt findet jeweils an einem Wochenende Ende November statt. An diesem Anlass wird auch die Auszeichnung für den besten Urner Alpkäse verliehen.

Die genauen Daten können Sie jeweils dem Veranstaltungskalender entnehmen.

Titelbild: Wildheuen in Isenthal.
Bild Rückseite: «Trichlä» – Kuhglocken auf der Oberalp in Isenthal.

uri
DIE SEELE DER SCHWEIZ

LUZERN
DIE STADT. DER SEE. DIE BERGE.

Schweiz.

Uri Tourismus AG
Schützengasse 11 | 6460 Altdorf
Tel. +41 (0)41 874 80 00
info@uri.swiss | www.uri.swiss