

Alp Markoffel, Spiggen/Keintal

**Es war im Sommer 1963 als der damals 27-jährige neue Alpgehilfe Louis Cotting erstmals zur Alp Markoffel hochstieg. Da waren die Weiden im untersten Stafel Schwand fast zugewachsen von Erlen und Ahornbäumen. Über einen steinigen Fussweg erreichte er den Mittelstafel, wo an den steilen Nordhängen ebenfalls grossflächig Erlen und Farn wucherten. Erst im obersten Stafel, dem Aabeberg, fand er die überraschend grossflächigen und weidegängigen Alpwiesen, die wie ein Sattel beidseitig weit in die Täler hinunterreichen. Aber dort oberhalb der Waldgrenze, fehlte damals das Wasser.**

Der junge Freiburger, der die Alp wenige Jahre später aus dem Nachlass seiner Arbeitgeber kaufte, durfte die Arbeit nicht scheuen. Er und seine Familie begannen mit Roden der Weiden, richteten Weidetränken ein und lösten später das Wasserproblem mit einer Pumpleitung und zwei grossen Wasserreservoirs zuoberst auf dem Aabeberg. Im Gegensatz zum früheren Zisternenwasser hat das Quellwasser nun eine hervorragende Qualität.

Die zahlreichen unterhaltsbedürftigen Alpgebäude stammten alle aus den 1870-er Jahren. Das Problem des Bauholztransportes im unwegsamen Gelände löste Louis Cotting auf überraschende Weise. Mitten im Bergwald, auf Höhe der Mittelberghütten, platzierte er eine mobile Gattersäge und rüstete fortan alles Holz vor Ort.

Heute sind alle Alpgebäude in gutem Zustand. An mehreren Gebäuden fallen die neuen Schindeldächer auf. Nach der Übergabe von Talbetrieb und Alp im Jahr 2004 an seinen Sohn Peter, wurden «Schindeln» und Schnitzen Louis' liebste Winterarbeiten.

Seit zwei Jahren ist der Mittelberg mit einer zwar recht steilen, aber grosszügig angelegten und damit lastwagengängigen Alpstrasse erschlossen. Nach langwierigem Ringen um die Baubewilligung holzte Peter die Linie praktisch im Alleingang aus. Ein lokaler Tiefbauunternehmer baute im schwierigen Felssturz-Gelände den Strassenkörper und sicherte diesen an mehreren Stellen mit beeindruckenden Bruchsteinmauern. Peter, wie sein Vater ein geübter Holzer, freut sich, in den nächsten Jahren den nun erschlossenen Wald besser nutzen und das Holz mit dem Lastwagen abführen zu können. Hinauf zum Aabeberg geht's aber nach wie vor nur zu Fuss.

«Wir sind ständig am Zügeln», beschreibt Peter Cotting seine Weidewirtschaft. Er beginnt in den Vorweiden im Spiggengrund, zieht dann im Markoffel, immer dem Graswuchs folgend, hinauf über die drei Stafel, und im Herbst das Ganze rückwärts. Normalerweise beginnen die rund 100 Tage Alpzeit um den 20. Juni und enden gegen Ende September.

Die Weiden sind mehrheitlich feucht, teils sogar sumpfig, und der Boden ist stark lehmig, so dass man bei nasser Witterung sofort Trittschäden sieht. Peter Cotting begegnet dieser Herausforderung mit möglichst vielen Weideschlägen und einem täglichen Stoppdraht-Vorschub. Den weissen Hahnenfuss (Fidertsche) konnte er damit sichtlich zurückdrängen. Zudem sei das Ausschoren viel einfacher, stellt er fest.

Eine besonders zurückhaltende Beweidung erfordern die Naturschutzflächen. Der ganze Südhang des Aabebergs ist inventarisiert als Trockenweide von nationaler Bedeutung. Zudem liegt die Waldfläche vom Spiggenbach bis hinauf zu den Chanzelfelsen in einem Waldnaturinventar.

Bedingt durch die vielen Stallwechsel ist der Stallkomfort auf das Nötigste beschränkt: Holzbrügi und Schorrgraben, bei den Milchkühen mittig ein Stallgang. Alle Ställe sind eingerichtet für eine Güllewirtschaft. Die Verteilung erfolgt teils mit fixen Bodenleitungen, teils mit Schlauch, je nach Standort mit Pumpe oder mit Schwerkraft.

Aufgrund der Stallkapazitäten sind 22 Milchkühe möglich, den Rest der verfügbaren 42 Normalstösse nutzen Cottings mit Galtvieh. Im Jahr 2010 haben sie die Mittelberghütte erweitert und im vergrößerten Wohnteil eine neue Käseerei eingerichtet. Die Stromversorgung für Melken, Käserührwerk und Licht wird sichergestellt durch die Kombination von Notstromgruppe und Solarpanel. Zum Feuermachen hat es rundum Holz mehr als genug.

Die Sommermilch verarbeitet Peter Cotting zu rund 1000 kg Mutschli, Raclette-, Alp-, und Hobelkäse AOC. Die Produkte vermarktet er grösstenteils an langjährige Kunden. Ein Stand am Wochenmarkt in Spiez ergänzt die Verkaufsaktivitäten.

Mit dem Jungvieh werden die hüttenferneren Weiden und ein Grossteil des Oberstafels genutzt. Bei unserem Alpbesuch am 2. August weideten das Galtvieh und ein paar Milchkühe bereits seit einigen Wochen oben auf dem Aabeberg. Betreut wurden die Tiere von dem nach einer Erkrankung wieder genesenen Vater sowie Peters Tochter Seline. Die Milch schicken sie jeweils mit der Transportbahn hinunter in den Mittelberg.

Seline ist gelernte Sportartikelhändlerin und absolviert berufsbegleitend die Zweitausbildung Landwirtschaft. 2017 war bereits ihr zweiter Alpsommer auf Markoffel. Für Seline ist es gewissermassen ein Selbsttest, ob sie die anspruchsvolle Betriebsnachfolge als dritte Generation tatsächlich wagen will.