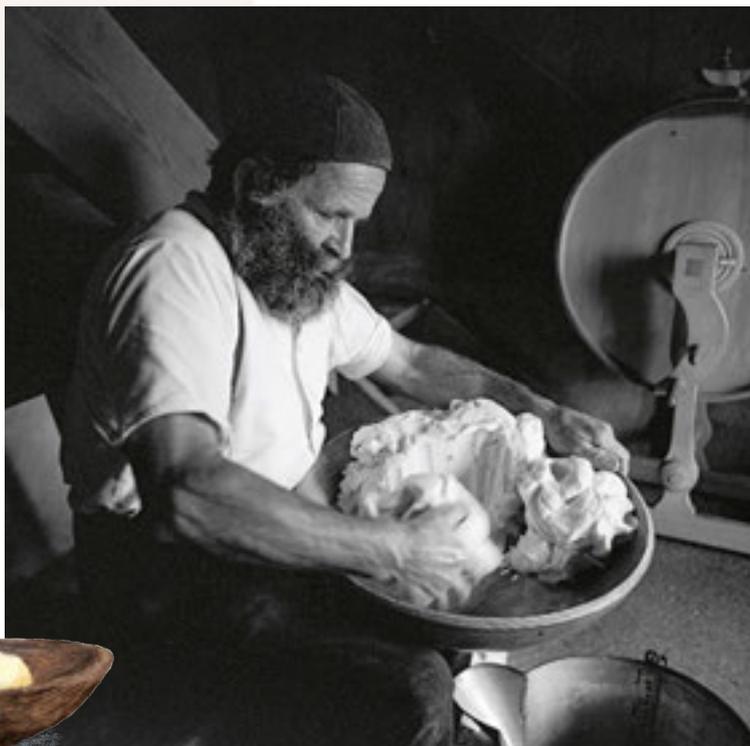


Haarige Butter zum Äplerzmorge

Heute gilt sie als Qualitätsprodukt, früher war sie ein Graus: die echte Alpbutter. Sie liess sich auf der Alp nur schlecht lagern. Deshalb stand sie in Massen auf dem Speiseplan von Sennen und Hirten – etwa als Fenz.



Hier legt der Bauer persönlich Hand an: Butterherstellung auf der Alp Furgglen im Alpsteingebiet. Foto: Romano P. Riedo



Text: Stephanie Schnydrig
Illustrationen: Simone Zaugg

«Sie nimmt eine gelbgrüne Farbe an, wird oft fleckig und von Schimmelpilzen überzogen. Die Alpbutter, die auf Grund des Rohmaterials, der aromatischen, stark fetthaltigen Alpmilch von ausgesuchter Qualität, die beste Butter der Schweiz, ja sogar der Welt sein könnte, wird durch die allzulange Lagerung auf der Alp in ein Produkt, das spöttisch Bartbutter genannt wird, verwandelt.» Das schrieb Joseph Spann 1923 im Buch *Alpwirtschaft*. Das Problem der mit grünem Pelz überzogenen Butter war auf abgelegenen Alpen wie etwa

der Alp Rischuna im Bündnerland ein allgegenwärtiges. Da das Tal nur über einen steilen Fusspfad erreichbar war, transportierten die Sennen und Hirten die Butter höchstens zwei- bis dreimal im Sommer hinunter, häufig sogar erst im Herbst beim Alpabzug. So gab es immer wieder Reklamationen über «altes riechendes Schmalz», schreibt Martin Bienerth in der Fachzeitschrift *Der Alm- und Bergbauer*.

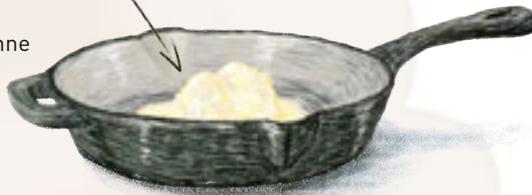
Fenz kochen ist Männersache

«Grosse Freude an der Butter hatte man früher auf der Alp nicht», erzählt

denn auch eine Käserin, die seit 30 Jahren ihre Sommer auf der Alp verbringt. Butter galt als Überschussware, und anders als Käse wurde sie durchs Lagern nicht besser. Deshalb verspeiste man so viel als möglich davon bereits vor Ort. So entstand zum Beispiel im Alpstein das uralte Äpler- und Sennenrezept Fenz, das heute in Vergessenheit geraten ist. Fenz – vereinfacht gesagt ein Buttermus – haben die Äpler mit einem Holzlöffel direkt aus der Pfanne gegessen, der sogenannten «Bäipfane», wie es im Buch *Töggelberger Sprödh*



1. 100 Gramm Butter in eine Bratpfanne geben und schmelzen lassen.



2. Einen gehäuften Esslöffel Weismehl einrühren und rösten, bis die Masse leicht braun ist.



3. Anschliessend vorsichtig einen Deziliter Milch beifügen, unter ständigem Rühren in Achterform. So lange rühren und köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht und die Butter am Pfannenrand wieder erscheint.



4. Je nach Bedarf eine Prise Salz beifügen und warm servieren. Gessen wird das Gericht direkt aus der Pfanne.



ond Aart steht. Es ist eine Kupferpfanne auf drei Metallbeinen, die direkt auf das offene Feuer gesetzt wird. Übrigens existiert im Alpstein eine ungeschriebene Regel: Fenz kochen ist Männersache – wie es eben auch Männersache war, zur Alp zu gehen.

Butter, die nicht auf der Alp verspeist oder verkauft wurde, konservierten die Bauernfamilien, indem sie sie einsotten. Zuerst schabten die Bäuerinnen die Härchen von der Butter. Inwendig sei sie dann zwar «räg und grieselig», aber immerhin frei von

krankheitserregenden Keimen gewesen. Danach stellte man die Butter in ein Wasserbad, liess sie sieden, schöpfte den Schaum ab und goss das Butteröl in Buttertöpfe. Das Einsieden neutralisierte den Geschmack der ranzigen Butter und machte sie für viele Monate haltbar.

Der Geschmack der Alpen

Kurze Vegetationszeiten, spärliches Land für den Ackerbau und verstreute Siedlungen prägten früher den Speiseplan der Menschen in den Alpen. Dieses kulinarische Erbe ist heute wegen der Entvölkerung der Alpen und wegen der Globalisierung gefährdet. Es zeichnet sich durch eine Mischung aus regional vorhandenen Rohstoffen, spezifischen Zubereitungsarten, Haltbarmachungsmethoden und rituellen Bräuchen aus. In dieser Serie machen wir Lust auf inzwischen fast vergessene Speisen.