

Diana Busch

## Villa Kunterbunt über Davos

Hmmh, es duftet herrlich nach frisch gebackenen Guetzli auf der Terrasse der Clavadeler Alp. Zwei Backbleche stehen auf dem Tisch neben der Eingangstür aus hellem Holz, an der das Schild «Schaukäserei» prangt. Ich trete in die Alphütte ein und entdecke die Gutzeli von draussen gleich auf dem Tresen, neben Nusstörtli, Birabrot und Tiroleri stehen sie. Totebeinli heissen sie.

### «Winnie the Pooh» auf der Alp

«Die Reichen hatten früher Kuchen, die Bauern hatten Totebeinli», erklärt Karin, Herrin über die vorderen Gefilde der Alphütte, das Restaurant. Karin ist Karin, ein Davoser Original. Türkise Crocs trägt sie, mit aufgeklebten Schildkrötli und einer «Winnie the Pooh» Figur, dazu ein Sennenhemd mit gestickten Alpenblumen. «Ich bin nicht traditionell, aber meine T-Shirts sollen auffallen und den Besuchern meine Heimat näher bringen», sagt sie. Der Bergsommer ist kurz: von Juni bis Oktober hilft Karin als gute Fee in der Alpeiz aus, bewirbt jeden Tag rund 40 Touristen, wiegt und verkauft den Bergkäse und steckt mit ihrer guten Laune an. Im Winter arbeitet sie in einem Pistenrestaurant.

### Wo der Kupferkessel herrscht

«STOP Hygienezone. Zutritt für Unbefugte verboten» steht auf dem Schild an der Kette, welche Karins Reich von Stefans trennt. Im hinteren Teil der Alphütte steht ein Kupferkessel im Mittelpunkt. Hier verwandelt Stefan, der Alpsenn, Milch in würzigen Claverdeler Alpkäse. «57 Kühe haben wir, 50 Rinder, 52 Schweine und zwei Hunde», erklärt Stephan. «Und keine Mäuse», wirft Martina ein, die ihren ersten Sommer auf der Alp verbringt. 950 Liter Milch geben die Kühe pro Tag! 950 Liter Milch verarbeitet Stephan jeden Tag zu 100 Kilo Bergkäse in 18 Laiben. Steril sehen sie aus, die beiden: Gummistiefel und eine dicke Schürze sind ihre Arbeitskleider. In der Käserei fliesst viel Wasser: «Wir stellen Alpkäse aus Rohmilch her», erzählt Stephan. «Die Kühe fressen hier oben so viele gute Alpenkräutli, dass es schade wäre, die Milch zu pasteurisieren.» Beim Pasteurisieren werden nämlich nützliche Keime abgetötet. «Weil wir mit Rohmilch arbeiten, ist Hygiene das A und O.» Martina hat gerade den Boden mit einer Hochdruckspritzpistole gereinigt und steht mit tropfenden Händen vor uns: «Stephan, es ist Zeit, den Käsebruch rauszuholen.» Käsebruch, das ist der zukünftige Alpkäse.

### Die Madonna von der Clavadeler Alp

Die Tür geht auf, vier Wanderer kommen herein. Während Karin den Kaffee für die Gäste vorbereitet, erzählt sie, dass sie jeden morgen aus Davos auf die Clavadeler Alp kommt. Abends fährt sie wieder ins Tal. Schon den zweiten Sommer arbeitet Karin auf der Alp. «Käse liebe ich über alles! Ich stinke selbst schon wie ein Käse», lacht sie. «Karin – und wie weiter», frage ich, um meine Recherchen für die Reportage zu vervollständigen. «Einfach Karin – Madonna hat auch keinen Nachnamen, mich kennt man», antwortet sie. So einfach ist's hier auf der Clavadeler Alp.

### Käse macht man über Nacht

«Morgen früh geht der Käse von heute runter in den Keller», sagt Stefan. Dann hat der Käse seine Konsistenz von Hüttenkäse zu Bergkäse geändert. Wir steigen die Treppe in den Keller herunter. Bäh. Nach Käsefüssen riecht es hier. Und was gibt es im Keller zu tun? Käsepflege! Mehr als 50 Käselaipe reifen auf grossen Holzregalen. Stefan reibt die Laipe mit einer Salzlösung und Schmierflüssigkeit ein, damit sich eine schöne Rinde bildet: «Wird der Käse nicht gepflegt, schimmelt er!» Jetzt ist's ein Uhr. Seit fünf ist Stefan auf den Beinen. Die Milch von gestern ist verkäst, jetzt

wird geputzt, der Käse gekehrt, und dann für morgen vorbereitet. «Wenn es gut geht, habe ich um vier Uhr Feierabend und kann die Sonne geniessen. Die scheint hier nämlich viel länger als unten in Davos.»

Karin verabschiedet mich mit einem Päckli Totebeinli: «Das sind die ganz frischen von heute Morgen.»