

Wildheuen

Auf Wiesen an den steilsten Hängen auf über 1500 mü. M. sind vom Frühsommer bis in den Herbst die Urner Wildheuer zu finden. Mit der Sense mähen sie das Gras in diesen exponierten Lagen, lassen es trocknen und transportieren das Heu schliesslich mit Muskelkraft und Seilrutschen den langen Weg ins Tal. Eine äusserst spektakuläre und anstrengende Arbeit, die nicht minder gefährlich ist. Allein das aufrechte Stehen ist in den steilen Wildheugebieten eine Herausforderung, geschweige denn das Arbeiten und sich Bewegen auf den getrockneten Grashalmen.

Früher nahmen die Bauern (S. 36) diese beschwerliche Arbeit vor allem zur Gewinnung von Nahrung für ihre Tiere auf sich. Das Wildheuen war notwendig für einen ausreichenden Heuvorrat. Und noch heute stellt das Wildheuen für die Landwirtschaftsbetriebe eine gute Nahrungsquelle für den Winter dar. Mehr Bedeutung wird dem Wildheuen jedoch in anderen Belangen zugeschrieben: bei der Erhaltung der Artenvielfalt auf den Bergwiesen sowie für den Schutz vor Lawinen und Steinschlag.

257 Hektaren in Uri

«Wildheuen-Planggen» – die Grashänge der Wildheuer – sind als Weiden für das Rindvieh zu steil und können nur von Geissen und Schafen beweidet oder eben fürs Wildheuen genutzt werden. Sie bringen durch ihre Abgeschiedenheit und die spärliche Bewirtschaftung einen natürlichen und



Gefährliche Arbeit in steilem Gelände



Vertrauen und Teamwork sind beim Wildheuen unerlässlich.

besonders vielfältigen Pflanzenwuchs hervor. Bewirtschaftet man die Wiesen jedoch gar nicht, so vergrasen sie. Die Vielfalt der Pflanzenarten und mit ihnen der Insektenarten nimmt dann ab. Zudem breiten sich Buschwerk und Wald auf diesen Flächen aus. Und mäht man diese saftigen Wiesen bis in den Herbst nicht, werden die Grashalme im Winter von Regen und Schnee zu Boden gedrückt. Es entsteht eine rutschige Ebene, auf welcher der Schnee kaum Halt findet. Neben seiner Bedeutung für Sicherheit und Artenvielfalt gilt das Wildheuen in Uri nicht zuletzt auch als gelebtes Brauchtum, während es andernorts schon lange ausgestorben ist.

Tipp

WILDHEUERPFAD AM ROPHAIEN



Am Rophaien oberhalb von Flüelen und Sisikon befindet sich das grösste Wildheugebiet des Kantons Uri. Die zwischen mehreren Felsbändern gelegenen Wildheuflächen erstrecken sich vom Gipfelhang bis weit in die ursprünglich bewaldeten Hangteile hinab. Wald und Wildheu wechseln sich ab. Und inmitten dieser Landschaft lädt der Wildheupfad Familien und Gruppen dazu ein, das Traditionshandwerk näher kennenzulernen. Die Besucher hören das Surren des Wildheuseils, sehen eine hoch aufgetürmte «Triste» und erleben die typischen Düfte und Schönheiten der Wildi. Der Pfad startet bei der Bergstation Eggberge und endet nach einer zirka vierstündigen Wanderung bei der Bergstation Oberaxen.

www.uri.info

Einst galt das Wildheuen im gesamten europäischen Alpenraum als wichtiges traditionelles Handwerk. Seit den 1970er-Jahren lohnt sich jedoch vielerorts die anstrengende und gefährliche Arbeit mit den gleichzeitig niedrigen Erträgen nicht mehr. Als einziges Alpenland weist heute die Schweiz noch grössere Gebiete mit Wildheuflächen aus. Und rund ein Drittel dieser Flächen befindet sich im Kanton Uri, 257 Hektaren insgesamt.

«Pinggel» und «Tristen»

An den Hängen des Rophaien oberhalb von Flüelen und Sisikon sind rund 20 Wildheu-Planggen zu finden. Sie werden von mehreren Wildheuern genutzt. Alp- oder Treibrechte (S. 38) der Korporationen haben hier keine Gültigkeit. Früher galt als einziges Recht: «Dr Gschwinder isch dr Glätiger», was soviel bedeutet wie «Wer zuerst kommt, mahlt zuerst». Sobald die Korporation das Wildheuen freigab – meist um Mitte Juli, wenn die Gräser, Kräuter und Blumen bereits genug gereift waren – konnte sich grundsätzlich jeder Korporationsbürger, allerdings nur zwei Personen aus der gleichen Familie, dem Wildheuen widmen. Heute bestimmt der Kanton mit den gemeldeten Wildheuern, welche die Planggen nun pachten, die Konditionen für die Ernte.

Die Arbeit an sich wird früher wie heute von Hand ausgeführt. Mit Sense, Nagelschuhen und Wetzstein arbeiten



Ein «Pinggel» am Drahtseil auf der Fahrt ins Tal

sich die Wildheuer an einer Steilwiese von unten nach oben. Nach dem Mähen wird das Gras liegen gelassen und in der Sonne getrocknet. Mit Rechen und Gabeln tragen die Wildheuer schliesslich das duftende Heu zusammen. Sie packen es mit Heugarn oder Netzen zu Burden, auch «Pinggel» genannt, zusammen. Oder aber sie legen das Heu eng rund um eine Stange zu einem Haufen, einer sogenannten «Triste» an. Die bis zu 60 Kilo schweren «Pinggel» werden schliesslich geschultert und in den Heustall der Alp getragen oder aber mit einem Haken am gespannten Seil ins Tal geschickt. Bei den grösseren Wildheugebieten übernimmt zuweilen auch der Helikopter den Transport. Zum Wildheuen gehört aber auch die Vorarbeit, die bereits im Frühsommer getan wird. Aus den Wildheuflächen werden Steine herausgelesen, die durch Steinschlag oder Schneerutsche abgelagert worden sind, Altholz und junge Büsche werden entfernt, Erosionsstellen geflickt sowie die Zugangswege ausgebessert.

Tipp

NOCH MEHR TRADITIONELLES HANDWERK

Nicht nur das Strahlen, das Wildheuen und die Produktion von Alpkäse haben in Uri lange Traditionen. Es finden sich hier und heute auch noch Schindelmacher, Korber, «Sägessädängler», Schmiede, Holzschuhmacher, Schnitzer und «Trychlä»-Macher in den Urner Gemeinden, die ihr Handwerk von früheren Generationen gelernt und seither leidenschaftlich lebendig gehalten haben. Eine beliebte Plattform für diese traditionellen Handwerkerinnen und Handwerker bietet alljährlich an einem Sonntag Ende September der Isenthaler Handwerksmarkt. Im ganzen Dorf geben die Handwerker Einblick in die überlieferten Fertigungstechniken der nur noch seltenen Berufe. Gleichzeitig findet auch der Alpabzug statt. Initiant des Handwerksmarkts ist der Verein Tourismus Isenthal. Er hat sich zum Ziel gesetzt, lokale Traditionen für eine breite Öffentlichkeit zu erhalten und zugänglich zu machen. Zu diesem Zweck eröffnete der Tourismusverein im Herbst 2016 auch einen Wanderweg mit verschiedenen Stationen zum Thema «Urchiges Handwerk-Erlebnis».

www.isenthal.ch



Gefördert und unterstützt

Die in Uri noch heute praktizierte Wildheukultur ist für die Schweiz und für Europa einmalig. Nichtsdestotrotz war auch hier die aufwändige Bewirtschaftung der abgelegenen Wildheuflächen seit Jahren rückläufig. Das hat Bund und Kanton 2008 dazu veranlasst, ein Wildheuförderprogramm zu initiieren. Das Ziel ist es, den Rückgang der artenreichen Wildheuflächen zu stoppen, das Wissen um die Einzigartigkeit der Wildheu-Kultur in der Urner Bevölkerung zu verankern und attraktive Rahmenbedingungen für die Bewirtschaftenden zu schaffen. Denn ohne finanzielle Unterstützung ist Wildheuen für die Bergbauern heute nicht mehr rentabel. Dass diese Bemühungen Früchte tragen und dass es in Uri sogar Gebiete gibt, in denen das Wildheuen noch wie zu längst vergangenen Tagen praktiziert wird, zeigt sich auch in einer Auszeichnung der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz. Sie ehrte das Wildheugebiet rund um das Dorf Isenthal als «Landschaft des Jahres 2016». Damit zeichnet die Stiftung die vorbildlichen und leidenschaftlichen Isenthaler Wildheuer aus, die diese bedrohte Kulturlandschaft erhalten und pflegen.

Wissenswert

SCHNAPSBRENNEN

Die Tradition des Schnapsbrennens reicht im Kanton Uri Jahrhunderte zurück. Und auch für dieses Handwerk wird das notwendige Wissen meist mündlich von Generation zu Generation überliefert. Da für die Herstellung sowie für den Handel mit Spirituosen heute eine Konzession der Eidgenössischen Alkoholverwaltung notwendig ist, bezieht sich dieses Wissen nicht mehr auf den Brennvorgang an sich, sondern eher auf die Auffindbarkeit der Rohmaterialien – für Enzianschnaps, «Änzä», zum Beispiel – und auf die Zubereitung der richtigen Maische, der Grundmasse aus gegorenen Früchten, Beeren oder Wurzeln. Die Maische wird dann meist einem professionellen Schnapsbrenner zur Destillation übergeben. Typische Urner Schnäpse sind neben «Änzä» auch Kräuterschnaps «Chrytter», Obstbranntwein «Trääscht» sowie Zwetschgen- und Kirschnaps – «Zwätschgä» und «Kirsch». Die Urner Distillieren gewinnen aber auch mit ihren Grappas, Whiskys und Dessert-Likören Auszeichnungen und Goldmedaillen.

