

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 28 (1938)  
**Heft:** 22

**Artikel:** Sennen auf der Alp  
**Autor:** W.S.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-641749>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

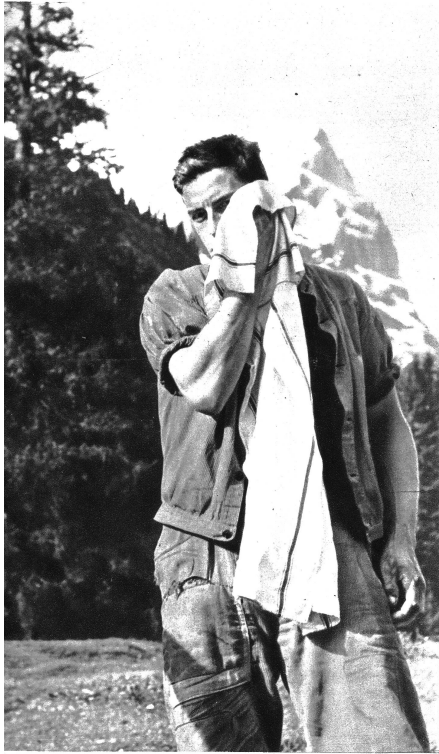
### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 18.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Sennen auf der Alp



Am Morgen um halb fünf ist in der Sennhütte „Tagwacht, ... kaum draussen geht's an den Brunnen, um sich zu waschen.

Ein alter Käsepeicher bei der Schwarzwaldalp

Das Leben der Sennen ist nicht von jener Ungebundenheit und Freiheit, von der die meisten Städter träumen. Die Arbeit in dieser stillen Alpenwelt ist schwer, sie verlangt einfache, kräftige Menschen, denen das Leben in dieser wildbadendürstigen, heroischen Höhe nicht zu beschwerlich ist. Unser Besuch auf einer grossen Alp in 1800 Meter Höhe, — hinten über der Schwarzwaldalp, im grossartigen Rosenlauiatal, führte die drei jungen Sennen taum, die ihr schweres Tagewerk feinen Augenblick unterbrechen konnten. Denn jeden Tag muss aus der frischen, schäumenben, herrlichen Bergmilch ein gelber, duftender Alpenkäse werden, jeden Tag muss eine goldgelbe, fette Butter im Butterfass gedreht werden. Das Vieh muss gereinigt, der Stall sauber gehalten, der Käse und die Butter sorgfältig nachgelesen werden. Und schon nach einigen Wochen zügel der ganze Trost auf eine neue, noch frisch grünende Alp, noch tiefer an den Hängen gelegen, Alpenrosenumbucht, von milchweissen Bergbächen durchnäht, gegenüber den ewig starrenden Felswänden der Bierlaufender-Berge, von denen im Glanze der Sommerferne überhäubend die Sammler nieder-donnern.

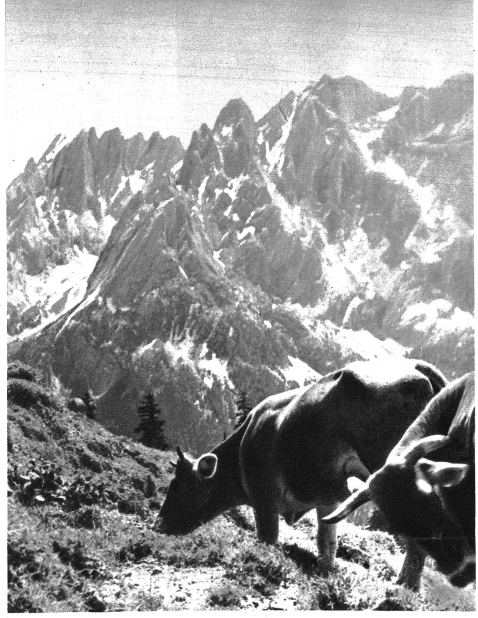
Photos W. Schweizer

Immer noch eine Fuhr wird den Berg hinaugeschleppt, wobei sogar Schweine mitgeführt werden.



Senne aus dem Haslital

Weidende Tiere auf der Alp. Im Hintergrund die Engelhörner.



Eine der ersten Arbeiten auf der Alp ist das Zaunen, damit die weidenden Tiere sich nicht verlaufen oder gar in den Abgrund stürzen können. Nachdem der Käsestoff im Kessel seine nötige Wärme erreicht hat, wird die Masse mit dem Kästuch herausgenommen.

Jetzt muss er no ga mäliche

