

SERIE:
Porträt
MARTINA
FISCHER

Die ALM ist meine LEIDENSCHAFT

RUND VIER MONATE IM JAHR VERBRINGT SENNERIN **MARTINA FISCHER** AUF DEM BERG, LEBT VON ALMAUF- BIS -ABTRIEB ALLEIN UND AUTARK, FERNAB VON STRESS. DAFÜR ABER GANZ NAH MIT IHREN TIEREN, DER NATUR UND – FEINSTEM KÄSE

Um halb sechs in der Früh beginnt für Martina Fischer die schönste Zeit des Tages: „Ich suche meine Kühe im Morgengrauen, hole sie zum Melken in den Stall. Es ist noch so dunkel, dass ich nur dem Glockenklang folgen kann. Es dämmt gerade, das Licht fällt auf die weiten Wiesen, und bis auf die Kuhglocken ist nichts zu hören. Wenn du eine Kuh gefunden hast, schaut sie dich ganz treu an, kuschelt ein bisschen mit dir. Steht dann ganz behäbig auf und folgt dir – das ist das Allerschönste.“ Martina Fischer ist Sennerin oder Almerin, wie man in Bayern auch sagt. Dieses Jahr verbringt sie bereits zum achten Mal den Sommer allein auf einer oberbayerischen Berghütte.

Das Leben hoch oben

Martina empfängt mich mit einem herzlichen Lachen in ihrem Haus nahe Rosenheim. Drückt mir Milch und einen Brotkorb in die Hand und sagt: „Komm, gehen wir rüber ins Wohnzimmer!“ Dort wartet ein reich gedeckter Tisch mit Käse, hübsch dekoriert mit Radieschensprossen, Butter, Apfelkuchen, grünen Energiekugeln mit Tannennadelpulver, Obstsalat und Marmelade aus Taubern. „Kennst du Taubern? Eigentlich ‚Taubenbeeren‘, die waren früher Grundnahrungsmittel von Tauben. Ich sammle sie auf dem Berg und mache Marmelade daraus – köstlich“, schwärmt die gelernte Krankenschwester und Ernährungsberaterin.



Martina Fischer ist 46 Jahre alt und heute glücklicher denn je

Von Anfang Juni bis Ende September bewirtschaftet sie auch dieses Jahr wieder die Krotenthaler Alm mit ihren rund 130 Hektar auf über 1400 Meter Höhe. „Die Alm liegt im Spitzinggebiet und ist durch ihre Höhe nicht besonders stark frequentiert. Das stört mich aber nicht. Im Gegenteil, ich bin total gern allein. Allein sein heißt nämlich nicht einsam sein.“ Sie verfolgt mit dem Blick durch die Fensterfront eine Katze, die durch den Garten huscht. „Außerdem habe ich ja die Viecher, da gibt's immer Kommunikation“, sagt sie und lacht. Und viel zu tun. Schon um halb fünf Uhr morgens klingelt der Wecker. Dann muss in der Hütte erst mal eingehetzt werden, es gibt weder Strom noch fließend Wasser. Die Ställe müssen ausgemistet, die Weiden gepflegt, die Kälber, Hühner, Schweine und die Katze versorgt werden. Und eben die Kühe gesucht und gemolken. Per

Hand. „Ich habe den Vorteil, dass ich aus einer landwirtschaftlichen Familie komme. Aber man kann das lernen.“

Käsen braucht Zeit

Die Milch ihrer geliebten Milchkühe, den „Milliküa“, verarbeitet Martina zum größten Teil direkt weiter für den Almbetrieb. Neben Butter macht sie Topfen, eingelegte Käse wie Mozzarella, Camembert und Hartkäse in verschiedenen Variationen, zum Beispiel mit Pfeffer, Paprikaflocken oder Bockshornklee. „Käse muss man behandeln wie ein Lebewesen“, sagt sie schmunzelnd. „Er verträgt keinen Zug, sondern mag's schön warm, er braucht Zeit und deine volle Aufmerksamkeit.“ Hartkäse beispielsweise muss jeden Tag umgedreht und mit einer Bürste mit Salz und Rotschmiere abgerieben werden. Am meisten begeistert Martina aber die Herstellung von Camembert. Dafür wird die Milch mit einer Schimmelpilzkultur angereichert. Legt man die kleinen Laibe dann auf Gitter in den Keller, wächst nach etwa drei Tagen ein schön flauschiger Belag darauf. „Die sind wie so kleine Wattebäusche. Da bin ich schon stolz, wenn die so gelingen“, sagt sie feixend. Nach zwei Wochen kann man ihn schon essen, nach drei Wochen ist er innen schön weich. „Einfach genial!“ „Die Butter ist übrigens noch von der Alm“, weist sie mich darauf hin, als ich mir etwas davon aufs Brot schmiere. Butter kann gut eingefroren werden, ist

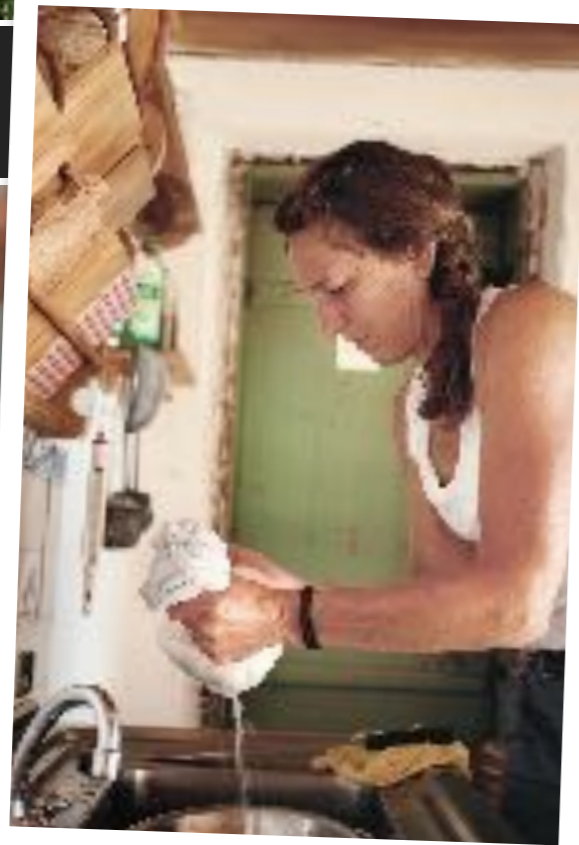
Fotos: „Die Alm. Ein Ort für die Seele“/Verlagsgruppe Random House GmbH/Luise Tutschka, 1/Matthias Neubauer, 6; PR, 1; Privat, 1

Martina lebt auf der Alm überwiegend unabhängig. Aus der Frischmilch macht sie Butter, Topfen und Käse. Außerdem backt sie Brot und Kuchen selbst





Zu Martinas Hauptaufgaben gehören Weidepflege, die Versorgung der Tiere und die Verarbeitung der Milch zu Butter, Topfen und Käse



„Die Ziegen Peter und Pauli haben zwar viel angestellt, waren im letzten Sommer aber treue und verschmuste Begleiter. In die beiden musste man sich einfach verlieben“



deswegen auch über den Winter hinweg vorhanden. Käse übrigens auch. „Den Camembert kannst du in der Pfanne heiß und flüssig machen. Antipasti dazu, lecker“, sagt sie begeistert. „So hat man auch im Winter noch Genuss aus den Bergen.“

Nach Hause kommen

„Die Alm gibt mir viel Kraft. Sie ist meine Leidenschaft. Die größte, die ich habe im Leben“, schwärmt sie. „Aber ich brauche auch meinen Alltag hier unten. Hier habe ich eine warme Dusche, Licht und Strom – und natürlich meinen Mann“, sagt sie und lacht. „Das alles ist ein irrer Luxus. Ich weiß das heute noch viel mehr zu schätzen.“ Auf das Heimkommen muss sie sich dennoch jedes Mal mental einstellen. „Ich muss aufpassen, dass ich mich nicht direkt überfluten lasse.“ Der verwilderte Garten, der Haushalt oder auch zu viele Menschen auf einmal... Dabei hilft ihr Mann Franz sehr gut, ratscht und brotzeitet am ersten Abend mit ihr, macht einen guten Wein auf. Es braucht ein paar Tage, dann ist sie wieder angekommen in ihrem Zuhause. „Seit der Alm brauche ich viel mehr Zeit für mich. Bin deswegen auch hier öfter mal alleine. Wenn ich aber unter Leuten bin, dann auch wirklich präsent“, erklärt sie. „Ich musste erst lernen, wirklich auf mich und mein Innerstes zu hören. Aber wenn man sich traut, so zu sein, wie man ist, dann wird das Leben richtig bunt und schön.“

Constanze Mayer



ALMLEBEN ZUM LESEN
In ihrem ersten Buch „Die Alm, ein Ort für die Seele“ (Kailash Verlag, 19,99 Euro) beschreibt Martina ihren Almltag ungeschönt und voller Leidenschaft. Aber sie liebt auch das normale Leben unten. Deshalb erscheint ihr neues Buch unter dem Titel „Auf der Alm und im Tal – das Leben als Selbstversorger“ (Kailash Verlag, ab Mai 2019).

AUTHENTISCH BLEIBEN



Du schätzt Ehrlichkeit und Charakterstärke, Du magst es authentisch und echt?
Typische, feinerbe Grünteinoten und unverfälschter Teegeschmack werden Dich begeistern.
www.pfanner.com

