

Weg der Desalpe

Willkommen bei Chemeuille!

Nachdem Sie auf der schönen Terrasse des unten gelegenen Restaurants gegessen haben, schlagen wir Ihnen vor, uns auf dem Lehrpfad zu begleiten, der der Desalp gewidmet ist!

Entdecken Sie die Eringer Rasse und die Berglandwirtschaft, das Leben auf der Alm, in den Maiensässen und die verschiedenen Stufen der Käseherstellung. Die Illustrationen wurden von Derib angefertigt.

Didaktischer Pfad :

- LÄNGE : 4.2 km
- NEGATIVE HÖHENDIFFERENZ : 753 m
- STARTHÖHE : 2'159 m
- HÖHE DER ANKUNFT : 1'394 m
- UNGEFÄHRE DAUER : 2h00

Also los, folgen Sie uns!

Sie beginnt an der Alpe Chemeuille die ein paar Meter höher liegt und beim kleinen Dörfchen Lannaz endet.

ZUM SCHUTZ DER FAUNA UND FLORA

Wir danken Ihnen für :

Ihren Hund an der Leine Halten.

Lassen Sie Ihren Abfall nicht in der Natur.

Bleiben Sie auf dem markierten Weg, um die Tiere nicht zu stören.

DER DESALP

Der Tag der Entsalzung ist der Moment, an dem die Herden in die Dörfer hinabsteigen, nachdem sie hier fast 3 Monate auf den Bergweiden zwischen 2000 und 2800 m Höhe verbracht haben.

Dieser besondere Tag ist ein echter Festtag für alle Züchter ! Wir sind so froh, wieder bei unserer Herde zu sein, die den ganzen Sommer über den Schäfern anvertraut war. Zu diesem Anlass werden die Kühe manchmal mit Bändern und Blumen geschmückt.

Während in vielen Regionen die Kühe direkt zurück ins Dorf gehen, um an Paraden teilzunehmen, sind wir hier noch gewohnt, ein paar Wochen in unseren Maiensässen zu verweilen. Sie liegen etwas tiefer, zwischen 1500 und 1800 m Höhe, und ermöglichen es unseren Kühen, die schönen Herbsttage und das frische Gras in den Höhen zu genießen, bevor sie zu ihrem Stall in den Dörfern zurückkehren.

Folgen Sie uns auf dem Weg, den unsere Kühe zur Zeit der Entsalzung genommen haben. Bei jeder Etappe werden wir Ihnen einige Informationen geben, die Ihnen helfen, unser Leben als Bergbauern zu verstehen !

Marie : Für die nächste Etappe gehen Sie vor das Restaurant Chemeuille, um Ihr Erinnerungsfoto mit Blick auf die Dent-Blanche zu machen !

Pierre : Folgen Sie uns auf dem Entsalzungsweg ! Sie werden viel über unser Leben als Bergbauern und unsere Region lernen !

LEBEN IN DEN ALPEN

Ende Juni vertrauen wir, wie die meisten Züchter der Region, unsere Herde den Hirten auf den Almen an.

Unsere Tage können dann der Heuernte gewidmet werden, die die Tiere während des Winters ernähren wird, während die Kühe das sehr hochwertige Gras genießen, das auf einer Höhe von fast 3000m wächst.

Hier kümmert sich ein kleines Team von Hirten um mehr als hundert Kühe, die zu mehr als einem Dutzend Züchtern gehören. Für sie ist das Leben auf der Alm nicht einfach! Ihr Tag beginnt um etwa 4:00 Uhr morgens zum Melken.

Sobald die Milch eingesammelt ist, bewegt sich die Herde unter der Aufsicht des Hirtenmeisters und seiner Gehilfen auf die Weide.

Währenddessen verwandelt der Käser die geerntete Milch in Butter und Serac-Käse mit unnachahmlichem Geschmack, den er im Keller der Almhütte lagert. Jeden Tag kümmert er sich um alle Käseräder, indem er sie sorgfältig reibt und dreht.

Während des ersten Teils des Sommers kehrt die Herde gegen 11:00 Uhr in den Schatten des Stalls zurück, um die Hitze zu vermeiden. Sie kommen nach dem zweiten Melken wieder heraus, gegen 17:00 Uhr bis zum Einbruch der Dunkelheit.

Ab Mitte August verbringt die Herde den ganzen Tag draußen und kehrt nur zum Übernachten in den Stall zurück.

Pierre : Während die Kühe im Sommer drei Monate Urlaub genießen, ist das Leben für die Hirten, denen wir unsere Herde übergeben, eher schwierig und es mangelt nicht an Arbeit

DIE KÜHE DES VAL D'HERENS

KÖRPERLICHE CHARAKTERISTIKEN

Die Kuh der Hérens-Rasse ist ein ausgezeichneter Wanderer, der sich in schwierigem und steilem Gelände leicht bewegt. Sie ist besonders an unsere Alpen angepasst. Diese Rasse lebt in einer Herde, die einen großen Zusammenhalt und eine sehr genaue Hierarchie aufweist. Die Tiere sind von mittlerer Größe mit einem großen, muskulösen Körper und starken, imposanten Hörnern.

STIERE

- Höhe am Widerrist :127 – 137 cm
- Brustumfang : 185 – 220 cm
- Lebendgewicht :650 – 1000 kg

KÜHE

- Höhe am Widerrist :124 – 133 cm
- Brustumfang : 180– 215 cm
- Lebendgewicht :450 – 850 kg

Bei der Geburt wiegt ein Eringer-Kalb zwischen 30 und 50 kg. Ausgewachsen können die Kühe bis zu mehr als 850 kg wiegen und bleiben dabei sehr beweglich !

DIE FARBEN

Das Fell der Eringer Kuh reicht von hellbraun bis kohlschwarz. Heutzutage ist es das schlichte Schwarz, das am häufigsten vorkommt, aber das war nicht immer so.

Es gibt auch "Kühen", mit weiße Flecken auf der Unterseite des Bauches, am Schwanz und entlang des Rückens.

Diese Kühe mit diesem besonderen Fell werden "Evolénardes" genannt und sind der Stolz der Züchter, die dieses seltene genetische Merkmal erhalten haben !

DIE GLOCKE

Jede Kuh hat eine Glocke an sich, die als Glocke bezeichnet wird. Sein Hauptfunktion ist es, uns zu helfen, eine Kuh zu finden, die sich verlaufen hat. Aber Eringer Kühe sind auch in der Lage, sich gegenseitig zu erkennen, in der Nacht oder im Nebel, einfach durch den Klang ihrer Glocke !

Marie : Wahouh, wie schön diese Landschaft, ist, unsere Kühe ruhen im Gras vor der imponierenden Dent-Blanche ! Ist es nicht wunderschön ?

DAS LEBEN AUF DEN MAIENSÄSSEN

Die Maiensässe sind alte Gebäude aus Holz und Stein, die auf halber Strecke zwischen den Dörfern und den Almen liegen.

Sie empfangen Familien und Herden im Frühjahr und Herbst für einen mehrwöchigen Aufenthalt kurz vor der Inalpe (dem Aufstieg zur Alm) und kurz nach der Desalpe. Sie bestehen traditionell aus einem Wohnbereich, einer Scheune zur Heulagerung und einem Stall, in dem die Tiere schlafen.

Die Wochen in den Maien gelten seit jeher als Urlaub für die Hirtenfamilien. Obwohl einige von ihnen immer noch leckere Tommes mit der Milch vom Melken machen, ist die Hauptaufgabe der ganzen Familie die Betreuung der Herde.

So haben wir viel freie Zeit, um Spaß zu haben, Hütten zu bauen oder Karten zu spielen. Wir machen auch routhuchió, Stöcke, die wir selbst schnitzen, um Saveloys zu grillen oder Käse auf Brot vor dem Feuer zu schmelzen, die berühmten rùchia.

Wir lieben es auch, die gleichen Spiele zu spielen, wie unsere Großeltern es damals taten. Das Holzkuh-Spiel ist unser Favorit. Wollen Sie es versuchen?

Marie: Mit meinem Bruder haben wir zwei Kühe aus Haselholz gemacht und ihnen schöne Hörner geschnitzt. Wer möchte gegen mich im Kuhspiel spielen? Ich warne Sie, ich habe das ganze Frühjahr über geübt!

SPIELREGELN

- Die Haselholzkühe sind aus 2 Teilen zusammengesetzt.
- Die Seite mit der Rinde ist ihr Rücken und die andere Seite ist ihr Bauch.
- Das Spiel wird als Zweikampf gespielt.
- Jeder Spieler wählt eine Kuh und wirft sie gleichzeitig auf den Boden.
- Der Spieler, der seine Kuh auf dem Bauch landet, gewinnt einen Punkt, während der Spieler mit der Kuh, die auf dem Rücken landet, verliert.
- Der Sieg wird durch den besten von 3 Würfeln entschieden.

KÖNIGIN KÄMPFT

Zu jedem Zeitpunkt haben die Eringer Kühe das instinktive Bedürfnis zu wissen, wer dominant ist und wer dominiert wird.

Im Zweifelsfall - und vor allem, wenn sie sich zum ersten Mal auf der Inalpe, dem ersten Tag der Almsaison, treffen - liefern sie sich beeindruckende Konfrontationen, Kopf an Kopf und Horn an Horn, um zu ermitteln, wer der Stärkere ist.

Zwischen allen Kühen wird nach und nach eine sehr genaue Hierarchie aufgebaut, wobei jede genau weiß, welche Kühe stärker sind als sie und welche bereits besiegt wurden. Aber im Laufe der Saison wird dieses Ranking ständig durch neue Konfrontationen herausgefordert, die es erlauben, einige Ränge zu gewinnen.

Die Kuh, die alle anderen dominiert, wird zur Königin erklärt und übernimmt das Kommando über die Herde. Die, die diesen Titel am Tag der Entsalzung innehat, wird zur Königin der Alm für das laufende Jahr ernannt, was ihren Züchter und die ganze Familie mit großem Stolz erfüllt.

Diese natürlichen Kämpfe, die sich innerhalb jeder Herde und auf jeder Alm abspielen, faszinieren die Züchter seit Jahrhunderten. Bereits 1920 hatten sie die Idee, offizielle Wettkämpfe zum Vergleich ihrer Kühe zu veranstalten und gleichzeitig ein Event zu organisieren, dessen Erlös in die Entwicklung von Projekten zur Verbesserung der Zuchtbedingungen fließt.

Jedes Jahr findet Ende April in der Hérens Arena in Les Haudères mindestens eines dieser Kämpfe statt.

Pierre : Wir hören manchmal, dass unsere Kühe zum Kämpfen "getrieben" werden. Ich kann Sie beruhigen, es ist wirklich ihr natürliches Verhalten!
Und keine Sorge, trotz der offensichtlichen Gewalt des Kampfes sind Verletzungen extrem selten !

KÄSEMACHUNG

Auf den Almen, in den Mayen wie im Dorf, wird die Milch der Eringer Kühe zu Butter, Serac, Tommes und Raclettekäse verarbeitet, für die die Region berühmt ist.

Hier sind die verschiedenen Phasen der Herstellung von Raclette-Käse, von der Kuh bis zum Teller :

MILCH

Durch das Melken der Kühe kann eine bestimmte Menge Milch gewonnen werden. Im Winter liefert jeder Bauer seine Produktion an die Käserei in Les Haudères. Im Sommer wird die Milch entweder in die Käserei gebracht oder direkt auf der Alm verarbeitet.

DIE AUSWAHL UND BEHANDLUNG DER MILCH

Wenn die Milch in der Käserei abgegeben wird, wird sie gefiltert und auf ihre Qualität geprüft. Für die Herstellung von Raclettekäse g.U. müssen die Rinder fast ausschließlich mit Gras oder Heu gefüttert werden.

GERINNUNG DER MILCH

Die Gerinnung besteht aus dem langsamen Erhitzen der Milch unter ständigem Rühren in einem Käsebottich und der Zugabe von Lab. Das Ergebnis ist eine gallertartige Masse, vergleichbar mit Joghurt.

SCHNEIDEN DES BRUCHS

Wenn der Käsebruch fertig ist, wird er in Scheiben geschnitten, um die Käsekörner zu erhalten. Diese bestimmen die Art des Käses: Je kleiner sie sind, desto weniger Wasser ist vorhanden und desto härter wird der Käse sein.

DAS SCHÄRFEN

Die Käsekörner werden gerührt und erhitzt. Wenn Sie einen Hartkäse erhalten möchten, muss die Heiztemperatur höher sein. Während dieses Stadiums wird der Bruch zunehmend fester.

GIESSEN UND PRESSEN

Wenn die Käsemasse die gewünschte Konsistenz erreicht hat, wird sie mit der Molke in gelochte Formen gegossen. Dadurch kann die Molke abfließen und es bleibt nur der Käse übrig. Anschließend wird der Käse gepresst, wodurch noch mehr Molke entfernt wird und der Käse seine endgültige Form erhält.

DAS SALZBAD

Die Käselaike werden in ein Salzbad getaucht, damit sie aushärten und eine Rinde bilden. Die Rinde schützt den Käse vor äußeren Einflüssen und stabilisiert die Form. Das Salz verstärkt außerdem den Geschmack des Käses.

REIFUNG UND AUSREIFUNG

Während dieser Zeit verwandelt sich die Käsemasse in eine feste Paste, die Rinde entwickelt sich und im Inneren bilden sich Löcher. Die Dauer hängt von der Art des Käses und seiner Größe ab.

Bei Raclettekäse g.U. beträgt die Haltbarkeit mindestens 3 Monate. Der Reifungsprozess besteht darin, den Käse im Keller reifen zu lassen, indem man ihn sehr regelmäßig reibt und wendet.

QUALITÄTSKONTROLLE

Der letzte Schritt ist die Untersuchung des Käses. Bewertet werden die Öffnung der Löcher, die Qualität des Teigs, der Geschmack und das Aussehen des Käses. Die Käsesorten werden benotet und die besten Käser werden prämiert. Wenn der Käse diese Tests bestanden hat, ist er bereit für den Verkauf... und zum Verkosten!

TERRASSENANBAU

Da es schon immer schwierig war, die steilsten Hänge zu bearbeiten, entwickelten unsere Vorfahren sie, indem sie horizontale Terrassen bauten, die von kleinen Steinmauern gestützt wurden.

Diese Methode verhindert Erosion und das Abrutschen von gutem Boden nach unten und sorgt gleichzeitig für eine bessere Versickerung von Regenwasser in den Boden.

Diese flachen, oft nach Süden ausgerichteten Flächen ermöglichten den Anbau von Getreide (Weizen, Roggen ...) für mehrere hundert Jahre bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts und der industriellen Revolution.

Seitdem sind diese Flächen mit Gras bewachsen und haben sich zu Heuwiesen von außergewöhnlicher Qualität und Vielfalt entwickelt.

Diese Wiesen sind wegen der schwierigen Zugänglichkeit, der Enge der Grundstücke und der zahlreichen Hindernisse für landwirtschaftliche Maschinen sehr schwierig zu bewirtschaften. Sie werden auch als Weideflächen in den weniger zugänglichen Sektoren genutzt.

Diese titanische Arbeit zeigt, inwieweit sich die Landwirte ihrer Rolle als "Landschaftsgärtner" bewusst sind, indem sie die Etablierung von Sträuchern einschränken. Sie beteiligen sich an der Erhaltung einer offenen und abwechslungsreichen Landschaft.

Marie : Wir befinden uns auf den Höhen des Weilers Lannaz, wo die Landschaft mit ihren geformten Terrassen den Anbau von Getreide und damit die Ernährung unserer Vorfahren ermöglichte

DAS GRAS MÄHEN

In unseren Bergen bedeckt der Schnee einen guten Teil des Jahres die Wiesen. Es ist daher unerlässlich, genügend Heu zu lagern, um alle unsere Kühe während der langen Winter zu füttern.

Die Ernte erfolgt in der Regel in zwei Stufen. Die Heuphase findet in den Monaten Juni und Juli statt. Ein zweites Mähen, das sogenannte Nachwachsen, erfolgt im September. Wenn alles gut geht, wird das Gras geschnitten, einmal geschüttelt, umgedreht, aufgerollt und geerntet. Dies dauert 2 bis 3 Tage. Das im Sommer geerntete Heu wird im folgenden Winter vollständig verbraucht.

Die ganze Familie hilft sich gegenseitig bei diesen manchmal mühsamen Aufgaben, vor allem, wenn die Temperaturen sehr hoch sind oder, im Gegenteil, wenn plötzlich ein Sturm droht und das gesamte Vieh in die Scheune zum Schutz geeilt werden muss!

Die Mechanisierung ist eine große Hilfe für die Landwirte. Es ist noch gar nicht so lange her, da waren Sense, Mistgabel, Rechen und Maultier die einzigen Werkzeuge, die unsere Großeltern hatten! Diese Werkzeuge werden immer noch häufig eingesetzt, wenn der Boden zu steil oder zu uneben für die Maschinen ist.

Man hört es nicht oft genug, aber die Pflege dieser Wiesen leistet einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt in unserem Land. Das Überleben von bestimmten Insekten, Vögeln und Blumenarten hängt direkt von unserer Arbeit ab !

Die Wiesen und Weiden der Region sind oft Teil eines agrarökologischen Verbundes, der die Artenvielfalt erhalten soll, indem er ein ideales Biotop für zu schützende Arten bietet.

Pierre : Sehen Sie sich diese Last an !

Das Maultier ist bereit für eine große Menschenmenge während der traditionellen Mittsommerprozession. Diese findet jedes Jahr am 15. August in der zentralen Straße des Dorfes Evolène statt und ehrt all die Fähigkeiten, die unsere Vorfahren an uns weitergegeben haben. Heumachen auf die alte Art ist eine davon !

Marie : Zum Glück haben sich die Methoden der Heugewinnung von Jahr zu Jahr weiterentwickelt und Traktoren und andere Maschinen haben Einzug gehalten! Das ermöglicht unseren Tieren (und auch uns) ein wenig weniger Arbeit zu haben. Stimmt's nicht, Pierre ?

DER WEILER LANNAZ

Sie haben nun Lannaz erreicht, das Ende unserer Wanderung auf dem Désalpe-Weg!

Lannaz ist ein historischer Weiler, der als Kulturerbe von nationaler Bedeutung geschützt und klassifiziert ist. Es hat derzeit nur etwa 15 Einwohner pro Jahr. Das Dorf ist in Form eines Rings gebaut, in dem die Häuser der Vorfahren und die Kapelle bilden einen Kreis um eine Wiese. Dieses Gotteshaus wurde 1711 erbaut und ist dem Heiligen Laurentius gewidmet.

Der Weiler befindet sich am Anfang der Straße von mehreren Maiensässen und Almen. Dies gilt insbesondere für den Weiler Arbey, der für seinen See und seine unglaubliche Aussicht auf die Dent Blanche bekannt ist.

Der Legende nach bezieht sich das Lied "Les Trois Cloches", das Gilles 1939 schrieb und das Jahre später durch Edith Piaf berühmt wurde, auf Lannaz als dieses berühmte "Dorf im Talgrund".

Wir hoffen, dass Sie mit neuem Wissen und einem positiven Bild von Landwirtschaft und Landwirten nach Hause gehen werden.

Das Zusammenleben zwischen unserer Lebensweise und der der Gäste, die sich in der Region aufhalten, ist nicht immer einfach (Kuhglocken in der Nacht, Ausbringung von Dung auf den Wiesen rund um die Chalets, etc...), aber die landwirtschaftliche Tätigkeit des Tals erlaubt es uns, die Erhaltung unserer Landschaften zu garantieren, ausgezeichnete lokale Produkte anzubieten, die Biodiversität zu erhalten und viele Familien in unserer schönen Region zu unterstützen!

Wir freuen uns darauf, Sie bald auf der Alm, beim Königinnenspiel oder im Restaurant bei einem guten Raclette zu sehen!

Bis bald!