

Sein Atelier ist die Alp



Zwischen Talboden und Säntis liegt die Meglisalp, auf der ein malender Senn und ein Wirt für Lokalkolorit sorgen

Die Spannung steigt: Was wird sich hinter dem Hügel zeigen? Eben noch ging es von der Seealp durch dichten Bergwald steil aufwärts, zwischen mächtigen Felsblöcken hindurch und an senkrechten Kalkwänden vorbei. Doch jetzt haben sich die Bäume gelichtet und duftenden Wiesen Platz gemacht. In allen Farben blühen Wildblumen wie Türkenbund, Akelei und gelber Enzian. Das Gelände wird zusehends flach, und mit jedem Schritt weitet sich die Sicht in eine grandiose Arena aus grasbewachsenen Halden, die von wild gefurchten Felskämmen gekrönt sind. Einzig der Bühnenboden dieser spektakulären Szenerie lässt sich noch nicht erspähen, denn ein kleiner Hügel verstellt die Sicht.

Einzig echter Bauernmaler

Es sind die besten Momente beim Wandern, wenn sich die Perspektive geradezu dramaturgisch entrollt. Ein solcher Moment stellt sich gegen Ende des Anstiegs zur Meglisalp im Alpstein ein. Auf den letzten Metern endlich öffnet sich der Blick auf das gesamte, fast unwirklich schöne Landschaftsbild. In einer grünen Ebene steht eine kleine Häusergruppe: Kirchlein, Gasthaus, gedrungene Hütten und Ställe. Das liebliche Ensemble steht in atemberaubendem Kontrast zur urwüchsigen Bergkette, die den Hintergrund formt.

Gleich neben dem Wanderweg grasen Kühe, die noch wie richtige Kühe aussehen, da man ihnen die Hörner belassen hat. Weiter vorne steht ein Äpler barfuss in der Wiese und mäht mit der Sense Blacken, damit das von den Tieren verschmähte Unkraut nicht überhandnimmt. Ob er denn nicht fürchte, sich in die Füsse zu schneiden? Er habe sich halt grad neue Schuhe gekauft, und es würde ihn reuen, wenn er sie mit der Sense beschädigt, antwortet er und lacht deftig über seinen Scherz, während er auf



seine uralten Militärschuhe zeigt, die nebenan im Gras liegen.

Seit einem vollen Jahrtausend wird die Meglisalp landwirtschaftlich genutzt. Drei Sennen verbringen auch heute jeweils den Alpmommer dort. Sie hüten Kühe und Kälber, legen für Regentage Heuvorräte an, bringen den Rahm ins Tal und einen Teil der Milch ins nahe Gasthaus. Wer dort auf der Terrasse sitzt, kann eine geruhsame, aber kontinuierliche Betriebsamkeit mitverfolgen: Per Handkarren schieben die Äpler Melkgeschirr und Milchkannen zwischen den Ställen hin und her oder tragen ein Heufuder zu einer der Scheunen, ab und zu jagt Sennenhund Bläss vorbei, dann wieder streifen Kühe über die Wege und Wiesen.

Für einen der Sennen hat dieses Idyll einen buchstäblich malerischen Charakter. Seit seiner Jugend hält Johann Hautle die Appenzeller

Links: Der Blick auf die Meglisalp, ein fast unwirklich schöner Fleck.

Oben: Johann Hautle präsentiert auf der Meglisalp eines seiner Werke.

Unten: Single Malt Whisky, wie es ihn auf dem Appenzeller Whiskytrek zu entdecken gibt.



Bauernwelt mit Pinsel und Ölfarben fest. Der 70-Jährige gilt heute als einziger «echter» Bauernmaler im Appenzellerland, da er tatsächlich noch Bauer ist. Bei nassem Wetter, wenn es draussen nichts zu tun gibt, greift er zum Malzeug. Seine Welt sind die Berge, die saftigen Wiesen, die bunten Häuser, die Kühe, Pferde und Ziegen. Manche seiner Bilder zeigen Phantasielandschaften, andere lassen sich konkret verorten. Viele davon zeigen die Meglisalp.

Vom Malen direkt zum Melken

Hautle gilt als höchst eigenständige Persönlichkeit. Seine Werke verkauft er nur an Leute, die ihm passen. In einer Galerie habe er noch nie ausgestellt, vermerkt er trotzig. Dafür werden seine Bilder regelmässig in Museen gezeigt. Derzeit läuft etwa im Kantonshauptort Appenzell eine Sonderausstellung ▶



◀ mit zahlreichen Werken von ihm (Museum Appenzell, bis 1. November 2015).

Hautles Malereien entstehen dann, wenn er Zeit und Musse hat, also eher im Winter. Doch auch auf der Meglisalp malt er, nämlich in der Mittagspause und nach Feierabend. Mit stiller Virtuosität setzt er in einer Kammer seiner Hütte hauchfeine Pinselstriche in die charakteristisch ockergrüne Landschaft, die er zuvor mit mehreren Schichten grundiert hat. Das beschauliche Schaffen hält ihn nicht selten bis nach Mitternacht wach. In früheren Jahren malte er bisweilen gar bis vier Uhr früh, um eine Stunde später schon wieder zum Melken aufzustehen. Warum aber gibt es in

“ Nach Feierabend greift jeweils einer der Sennen zu einem hölzernen Trichter, um den Betruf erklingen zu lassen.

”

seinen Bildern keine Traktoren oder Seilbahnen? «Das macht man nicht!», sagt der Maler kurz und bündig. Hautle ist der klassischen Bauernmalerei des ausgehenden 19. und frühen 20. Jahrhunderts verpflichtet. Und damals war die Landwirtschaft noch weitgehend unmechanisiert.

Single Malt am Fuss des Säntis

Seit 52 Jahren fährt der Appenzeller jeweils Mitte Juni mit Vieh und Malzeug auf die Meglisalp. Als er zu seinem ersten Alpsommer heraufkam, hatte es im benachbarten Berggasthaus gerade Nachwuchs gegeben: Drei Wochen zuvor war dort Sepp Manser geboren worden. Mit dem Heranwachsenden unternahm Hautle in den folgenden Jahren etliche Streifzüge durch die Gegend. Heute führt Manser den Familienbetrieb zusammen mit seiner Frau Gaby in fünfter Generation.

Die Versorgung des Betriebs ist anspruchsvoll, denn die Waren müssen mit einer Materialeiseilbahn auf die Alp gefahren werden. Der Wirt steht für seine Gäste selber am Herd und verwöhnt sie mit einer reichhaltigen, phantasievollen Küche, die auf hochwertigen, frisch verarbeiteten Zutaten und regionalen Spezialitäten basiert.

Der umtriebige Manser zählt zudem zu den Initianten des Appenzeller Whiskytreks. Dieser verbindet auf Wanderwegen insgesamt 27 Berggasthäuser im Alpstein. Jedes der Häuser lagert seinen eigenen Single Malt. Ausgeschenkt wird die jeweilige Spezialität nur im betreffenden Lokal. Sammler können vor Ort ein 10-cl-Fläschchen erstehen.

Mansers eigener Whiskykeller liegt ein paar hundert Meter vom Gasthaus entfernt in einem unscheinbaren Schuppen am Fuss einer Geröllhalde. In mehreren rund 100 Jahre alten Holzfässern reift dort die «Edition Meglisalp». Fünf Monate im Jahr ist der Keller von Schnee bedeckt. Der edle Gerstenbrand hat damit ausgiebig Zeit, seinen Charakter unter optimalen Bedingungen zu entwickeln.

Allabendlicher Betruf

Bei den Meglisalp-Gästen kommt die Innovation gut an, bei den Sennen ist sie hingegen kaum gefragt. Sie trinken lieber «Saft», den traditionellen Apfelwein aus ihrer Region. So ist es, und so muss es wohl auch sein: In vielen Dingen scheint die Zeit stillgestanden zu sein auf der Alp.

Nach Feierabend greift jeweils einer der Sennen zu einem hölzernen Trichter, um den althergebrachten Betruf erklingen zu lassen: In ergreifendem Sprechgesang erbittet

Links oben: Johann Hautle am Werk in der Kammer seiner Hütte auf der Meglisalp.

Links unten: Gaby und Sepp Manser, Wirtspaar des Berggasthauses Meglisalp.

er den Schutz des Himmels und der Heiligen vor Unfall und Seuchen. Danach senkt sich Abendstille auf die Alp. In der Gaststube wird noch eine Weile geplaudert und gezecht. Draussen herrscht friedliche Ruhe. Keine Strassenlampen brennen, keine Autoreifen quietschen, keine Absätze klappern auf Trottoirs. Bloss das rhythmische Läuten der Kuhglocken ist zu vernehmen. Das Tageslicht zieht sich auf die Bergspitzen zurück und weicht schliesslich einer tiefen, warmen Dunkelheit. Einzig in einer der Sennhütten brennt noch Licht. Johann Hautle ist an der Arbeit. *Andreas Staeger*



Auf einen Blick

Start: Seilbahn-Bergstation Ebenalp; die Talstation liegt neben dem Bahnhof Wasserauen.

Hinweg: *Hinweg:* Ebenalp-Meglisalp: Abstieg über das Äscher Wildkirchli zum Seepsee, von dort hinauf zur Meglisalp. 5,7 km, 460 m Aufstieg, 540 m Abstieg, 2 h 45 min, Schwierigkeit T3.

Rückweg: Meglisalp-Wasserauen: Abstieg auf dem Schrennenweg via Schirmhütte und Klein-Hütten nach Wasserauen. 5,6 km, 90 m Aufstieg, 740 m Abstieg, 1 h 50 min, Schwierigkeit T3.

Gasthäuser: Berggasthaus Ebenalp, Berggasthaus Äscher-Wildkirchli, Berggasthaus Forelle, Berggasthaus Seepsee am Seepsee, Berggasthaus Meglisalp (mit Zimmern und Familienlager), Hotel Wasserauen.

Info
Karte 1:25:000 Blatt 1115 Säntis, 1:50:000 Blatt 227T Appenzell; www.appenzell.ch, www.meglisalp.ch