

# Babental Schleithem: Die wohl tiefstgelegene Alp der Schweiz



Die Alp Babental, links der Laufstall mit altem Wohnhaus, rechts das Restaurant

**Etwas abgeschieden aber landschaftlich einmalig schön am Fusse des Schleithemer Randens, liegt die Alp Babental, ein Novum unter den Schweizer Alp-Betrieben. Angegliedert ist ein attraktives Alp-Restaurant mit Übernachtungsmöglichkeiten, welches ganzjährig geöffnet hat. Besitzer der Alp ist die Viehweidegenossenschaft Babental Schleithem, welche den Alp-Betrieb an einen Hirten für die Rinder und das Restaurant an eine Wirtin verpachtet hat.**

Etwa 30 Bauern aus dem Kanton Schaffhausen, dem Thurgau und dem Zürcher Weinland bringen von Anfang Mai bis Mitte Oktober rund 170 Rinder zum Sömmern auf die Alp Babental in Schleithem. Auf gut 600 Metern Höhe stehen 45 Hektaren Wiesen auf verschiedenen Weiden sowie zwei grosse Laufställe zur Verfügung.

Die Alp Babental kann jährlich bis 150 Tage beweidet werden, was auf einer Hoch-Alp in der Regel nur an etwa 100 Tagen möglich ist. Jährlich werden auf der Alp etwa 60 künstliche Besamungen durchgeführt. Die trächtigen Rinder können danach auch während der Weidezeit vor dem Kalbern ohne grossen Aufwand von der Alp geholt werden, im Gegensatz zu einer Hoch-Alp allein schon deshalb, weil es umständlich ist, bis ein Veterinär dort oben ist.

## **Hohe Investitionen und Kosten**

Die Alp Babental wurde im Jahr 1899 durch die Genossenschaft der Simmentaler-Viehzüchter gegründet, welche sich aus den Zuchtgenossenschaften Dörfli-Gennersbrunn, Herblingen und Umgebung, Schleithem mit dem Reiat sowie Ramsen-Hemishofen-Buch zusammensetzt. Die dazugehörige Gastwirtschaft wurde im Jahr 1966 erstellt.

In den letzten 30 Jahren hat die Alpgenossenschaft weit über eine Million Franken investiert. In dieser Summe inbegriffen ist der Bau einer biologischen Kläranlage sowie der Umbau der Äpler Wohnung. Weiter setzte die Genossenschaft eine ansehnliche Summe für einen Küchenumbau ein. Vor einigen Jahren ist im Alpteil Heerewis ein neuer Weidestall gebaut und der alte Stall in eine Lagerhalle umfunktioniert worden. Aus den Alperträgen, Pacht- und Wohnzinsen stehen der aus Einzelmitgliedern bestehenden Genossenschaft jährlich rund 120'000 Franken zur Verfügung. Der Alp-Hirt, zuständig für den Alp-Betrieb, die Betreuung der Rinder inkl. der Besamung, den Unterhalt der Weiden, dem Heuet usw. ist von der Viehweide Genossenschaft Babental zu einem Fixlohn während der Sommermonate angestellt. Die Alpwirtschaft wird zu einer vertraglich geregelten Jahrespacht separat verpachtet an einen Wirt resp. im aktuellen Fall an eine Wirtin.

### **Prioritäten**

Für die Besitzer der Alp, also die Viehweide Genossenschaft Babental, hat natürlich die Sömmerung der Rinder und deren gute Betreuung und Unterbringung erste Priorität. Erst an zweiter Stelle kommt das Restaurant, welches im Laufe der Jahre mehrmals umgebaut worden ist und sich immer wieder neu erfunden hat. Das heisst, dass mit dem Wechsel der Hirts/des Wirtes oder der Wirtin auch die Ausrichtungen des Restaurants sich ändert. So stand beim letzten Wirt vor allem traditionelle Kost auf der Speisekarte begleitet mit urchigen monatlichen Ländlermusik-Auftritten. Die aktuelle Hirt/Wirte-Familie hingegen hat den Alpbetrieb konsequent getrennt, d.h. der Hirt Andreas Schaffner ist verantwortlich für die Rinder, die Weiden, die Futterbeschaffung, Heuet, die Einzäunungen und für die Laufställe. Die Wirtin Marianne Meier-Schaffner ist zuständig für das Restaurant, die Bewirtung der Gäste, das Personal, sowie den Hotelbetrieb. Weil die Familie Meier Schaffner ihren Wohnsitz im Dorf Schleithem hat, wird die vorhandene Wohnung nicht gebraucht. Vielmehr hat Marianne Meier die Gelegenheit ergriffen und einige Hotelzimmer eingerichtet, die neben den bestehenden Massenlager-Betten bei Bedarf günstig vermietet werden können.

Was das Angebot des Restaurants betrifft, legt die Wirtin grossen Wert auf frisch und gut zubereitete Speisen, wenn immer möglich basierend auf regionalen Produkten, mit eigenem Brot, vorzüglichen Zutaten, eigener Quelle, extra gebrautem Bier und selbst kreierten Kuchen und Desserts. Darüber hinaus werden über das ganze Jahr verteilt verschiedene Themenwochen angeboten, in denen die übliche Speisekarte mit diversen Spezialitäten aufgewertet werden.

### **Eigene Kultur**

Das «Babental» ist weder nur eine Alp noch ein reines Ausflugsrestaurant, sondern ein Flecken kultureller Vielfalt am Fusse des Schlossranden oberhalb Schleithem, inmitten des Naturparkes, ein Reservat in unberührter Natur. Es ist das ganze Jahr über gut erreichbar zu Fuss, zu Pferd, mit dem Velo, dem Bike über Waldwege, Naturstrassen und natürlich auch per Auto oder anderem Motorfahrzeug. Im Babental angekommen registriert man zunächst die Abgeschiedenheit, die Ruhe, die herrliche Gartenwirtschaft, in welcher man auch bei hochsommerlichen Temperaturen unter einem riesigen Nussbaum mit weit ausladendem, kühlendem Blätterdach einen angenehmen Sitzplatz findet. Hier, wie auch im gemütlichen Restaurant, welches immer geschmackvoll dekoriert ist, lässt es sich gut sein. Bei Familien mit Kindern ist der gleich neben der Gartenwirtschaft gelegene Spielplatz sehr beliebt und auch die kleineren Tiere in unmittelbarer Nähe sind bei gross und klein ein Anziehungspunkt. Was das mit Kultur zu tun hat? Einiges! Denn an einem Ort sein zu können, der bewusst nicht auf Radau und Geschäftigkeit setzt, bedeutet eine besondere Kultur, die einem erst so richtig bewusst wird, wenn man im Babental angekommen ist.

### **Das sagt die Gastgeberin Marianne Meier Schaffner:**

«Trotz dem Mehraufwand bei der Beschaffung der regionalen Produkte hat mich die Idee der «Naturpark-Wirtin» überzeugt. Die Schweizer Küche bietet eine riesige Auswahl an Gerichten. Trendig, modern und den heutigen Ansprüchen gerecht, sind unsere Speisekarten gestaltet. Die Auswahl an Gerichten wird von Ihnen als Gast bestimmt, von unseren Vorlieben, von unserem Standort, von der Jahres- und Tageszeit und vom Angebot der Region Schaffhausen. Wir kaufen regional ein, wir kochen saisonal und wir nehmen Rücksicht.»

### **Das sagt der Naturpark Schaffhausen:**

Einzigartig, wunderbar und naturnah! Besonders in den warmen Sommertagen, wenn die Natur spriesst und sich von ihrer schönsten Seite präsentiert, ist die Aussenterrasse mit dem Sitzplatz unter dem grossen, Schatten spendenden Nussbaum ein Traum. Die wunderschöne Aussicht von der einzigen Alp im Kanton Schaffhausen, gepaart mit der herzlichen Gastfreundschaft von Marianne Meier Schaffner und ihrem Team machen den Restaurantbesuch zu einem Erlebnis. Für müde Beine gibt es Einzel- und Doppelzimmer im Stöckli oder ein Massenlager, wo Sie das Zirpen der Grillen beim Einschlafen begleitet und das Zwitschern der Vögel Sie am nächsten Morgen aufweckt.

Alprestaurant Babental  
Marianne Meier Schaffner & Team  
Babental 354  
8226 Schleithelm

Telefon: +41 52 680 12 72  
E-Mail: [info@alprestaurant-babental.ch](mailto:info@alprestaurant-babental.ch)

<https://alprestaurant-babental.ch/>