

# Berghilfe Magazin

Nr. 117 | Herbst 2022

**Korn**



**Schweizer  
Berghilfe**

# Korn



Liebe Freundinnen und Freunde der Schweizer Berghilfe,  
liebe Leserinnen und Leser

Der Krieg in der Ukraine hat die Themen Versorgungssicherheit und Getreideanbau in die Schlagzeilen gebracht. Weniger mediale Aufmerksamkeit hat der Kornanbau im Schweizer Berggebiet. Doch seit einigen Jahren nehmen dort die Bemühungen zu, in der Landwirtschaft nicht ausschliesslich auf Milch und Fleisch zu setzen. Da gibt es zum Beispiel den Verein Alpsteinkorn, der in diesem «Berghilfe Magazin» vorgestellt wird. Solche Initiativen leisten zwar nur einen kleinen Beitrag an die Erhöhung der Versorgungssicherheit. Doch wenn man es klug macht, stimmt dabei die Wertschöpfung. Dafür ist es wichtig, dass das Getreide nicht nur lokal angebaut, sondern auch lokal weiterverarbeitet wird. Auch dazu lesen Sie in dieser Ausgabe mehr. Denn Korn kann man sehr unterschiedlich nutzen. Etwa zum Bierbrauen wie bei der Brauerei Weltu im Tessin, zur Herstellung von Teigwaren wie auf dem Biohof «Le Cerisier» oder natürlich zum Backen. Etwa auf der Seebenalp, wo im Berghotel nur selbstgebackenes Brot auf den Tisch kommt.

Ich persönlich finde das Thema Korn ausserordentlich spannend. Aber vielleicht liegt das auch nur an den positiven Erinnerungen, die ich damit verbinde. Als Student half ich nämlich in einer Bäckerei aus. Und dort konnte ich jeweils von den Anschnitten der Zigerkrapfen so viel essen, wie ich wollte. Für mich damals ein nicht unbedeutendes Argument für diesen Ferienjob.

Freundliche Grüsse



Kurt Zraggen  
Geschäftsführer



## 4

## Brot aus der Hotelküche

Auf der Seebenalp kommt das Essen per Seilbahn. Nur das Brot, das wird selbst gemacht.

### Projektstandorte

- 4 Transportseilbahn, Seebenalp SG
- 6 Steinmühle, Loco TI
- 8 Verarbeitungsraum, Lignières NE
- 10 Analysegeräte, Ennetbühl SG
- 11 Getreidelager, Münster GR
- 12 Kleinbrauerei, Bosco Gurin TI
- 16 Alphütte, Hasle LU



## 6

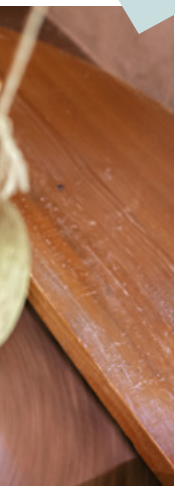
## Polenta aus dem Museum

Was ursprünglich nur zu Demonstrationszwecken gedacht war, hat sich in der Museumsmühle im Onsernonetal zum Verkaufsschlager entwickelt.

## 12

## Bier aus der Bäckerei

Bier brauen kann man auch im abgelegenen Bosco Gurin. Alfio Sartori macht es im Keller seiner Bäckerei.





Das Hotel Seebenalp direkt am See ist ein lohnendes Ausflugsziel.

## SANIERUNG EINER TRANSPORTSEILBAHN

# Hier wird das Brot noch selbst gebacken

von Max Hugelshofer

**Das Berghotel Seebenalp auf dem Flumserberg scheint eine Zeitkapsel zu sein. Seit über 20 Jahren wirtet hier Familie Ruesch, verändert hat sich scheinbar nichts. Doch das trägt. Die Familie packt immer wieder Neues an. Zum Beispiel backt Urs nun selbst.**

**SEEBENALP | SG** Graue Wolken ziehen auf, auf dem Bergsee hinterlassen die ersten schweren Tropfen ihre Ringe auf der Oberfläche. Auf der Seebenalp riecht es nach Regen. In der Küche des Hotels und beliebten Ausflugsrestaurants dominieren jedoch andere Gerüche. Pommes Frites und Älplermagronen lassen sich erschnüffeln, aber auch nach frischem Brot riecht es. Während er die ersten Mittagsmenüs zubereitet, schaut Urs Ruesch immer wieder mal in den Steamer, in dem zwei Bleche mit Wurzelbrot goldbraun werden, und zwischen dem Zubereiten eines Wurst-Käse-Salates und dem Eingang der nächsten Bestellung formt er aus dem grossen Klumpen Teig auf der Ablage in beeindruckendem Tempo einen Zopf nach dem anderen.



Auto erreichbar, es braucht es jedoch eine Bewilligung der Gemeinde. Die Fahrt dauert lange und tagsüber macht man sich keine Freunde bei den vielen Wanderern auf dem Weg. Im Winter ist die Seebenalp sogar nur per Ski, zu Fuss oder für Rueschs mit dem Schneetöfö erreichbar. Es gibt zwar eine Transportseilbahn, dennoch ist man um alles froh, was nicht hochtransportiert werden muss. Als die alte Bahn vor einigen Jahren renovationsbedürftig war, fing ein damaliger Angestellter, der gelernter Bäcker war, als Notlösung mit dem Brotbacken an. «Es hat sich so bewährt, dass ich einfach weitergemacht habe, als er weiterzog», sagt Urs. Auch wenn die Seilbahn inzwischen saniert und wieder einsatzbereit war.

### Sonne bringt Gäste

Unterdessen haben sich die Wolken verzogen, die grosse Sonnenterasse füllt sich langsam und in der Küche herrscht Hochbetrieb. Am Buffet stellt Dagmar Ruesch Getränke bereit, Tochter Jasmin trägt sie zusammen mit den Gerichten zu den Gästen raus. Unterstützung erhalten Rueschs heute von drei ihrer sechs Festangestellten. An schönen Wochenenden, wenn Hochbetrieb herrscht, können sie auf ein gutes Dutzend Aushilfen aus der Region zählen.

Seit ein paar Jahren ist dies Alltag auf der Seebenalp. Alles Brot, dass die Restaurantbesucher zu ihren Menüs und die Übernachtungsgäste zum Frühstück serviert bekommen, wird hier in der Küche selbst gebacken. Rund 1,3 Tonnen kommen so jedes Jahr zusammen. Das Mehl bezieht Urs aus der Mühle unten im Tal. Viel lokaler und frischer geht gar nicht. Andere Hotels würden dies werbetechnisch ausschlagen. Doch Rueschs erzählen nur davon, wenn einer der Gäste nachfragt, woher sie ihr gutes Brot hätten. Denn sie backen nicht aus Marketinggründen selbst, sondern weil es einfacher ist.

Um das zu verstehen, muss man die Eigenheiten der Seebenalp kennen. Das Hotel ist im Sommer zwar mit dem



Brot und Zopf kauft Urs Ruesch schon eine Weile nicht mehr ein.


Die innerfamiliäre Arbeitsteilung allerdings ist nicht in Stein gemeisselt. «Jeder macht das, was gerade nötig ist», sagt Jasmin. Das halte die Arbeit abwechslungsreich. Ob es jedoch genau das ist, was sie dazu veranlasst hat, nach ihrer Ausbildung als Köchin und auf der Hotelfachschule wieder hierherzukommen und ihre Eltern im Familienbetrieb zu unterstützen, kann sie nicht sagen. «Ich bin hier oben aufgewachsen, darum steckt viel Herzblut darin.»



Lust bekommen auf ein paar entspannte Tage auf der Seebenalp? Hier kann man buchen.



Im Dreierteam der Familie Ruesch gibt es keine feste Arbeitsteilung. Heute ist Tochter Jasmin im Service tätig.



NEUE WASSERZULEITUNG FÜR STEINMÜHLE

# Goldenes Korn, mit Wasser gemahlen

von Alexandra Rozkosny

Jetzt dreht sich das Mühl-  
rad wieder. Schnee hatte den  
Zufluss zerstört.

**Sie war eigentlich nur als lebendiges Museum gedacht:  
Doch die kleine, mit Wasser betriebenen Steinmühle  
im Tessin produziert eine Polenta, die immer mehr Leuten  
schmeckt. Das ist ein Glück für Marco Morgantini.**

**LOCO | TI** Mit leisem Knirschen beginnt sich der Mühlstein aus Granit zu drehen und sofort erfüllt ein würzig-nussiger Geruch die kleine Mühle in Loco im Onsernonetal. Sie liegt wie angeklebt am steilen Hang, gleich unterhalb der Hauptstrasse. Entlang einer Aussenmauer schiesst Wasser auf ein riesiges Mühlrad.

Goldorange Maiskörner rieseln aus einem Trichter ins Loch in der Mitte des Mühlsteins, verschwinden zwischen den beiden Mahlsteinen und erscheinen am Rand als Polenta-Griess. Marco Morgantini verpackt ihn später akkurat in Säcke von je einem halben Kilo. 15 000 Kilo Polenta pro Jahr gehen so durch seine Hände. Als er vor rund 17 Jahren anfang, waren es gerade mal 700 Kilo. Der Mais dafür stammt seit eh und je aus der Magadino-Ebene.

**Vom Museum zur Polenta-Produktion**

Im ganzen Onsernonetal gibt es noch zwei Steinmühlen, beide werden mit Wasser angetrieben. Anfang der 1990er-Jahre wieder hergestellt, sollten sie als lebendige Museen das Kulturerbe des Tals vermitteln. Der Verein des Mühle-Museums in Loco stellte dafür eigens einen Müller ein, der an den Besuchstagen etwas Mais mahlte. Doch der Müller war schon alt. Das war das Glück von Marco Morgantini. «Ich schaute damals viele Filme über altes Handwerk, das faszinierte mich», sagt der im Onsernone geborene 54-Jährige. «Als die Museumsleitung für den alten Müller eine Nachfolge suchte, bewarb ich mich. Ich bekam die Stelle – schliesslich war ich auch der einzige Bewerber», sagt er und lacht verschmitzt. «Ich bekam eine zwei-stündige Einführung. Das wars.» Die ersten Jahre hatte er nicht viel zu tun, aber dann begannen Grossverteiler mit wachsendem Erfolg seine Polenta unter dem Label «Slow food» zu verkaufen. Zudem begann Marco spezielle Amaretti zu backen. Seit sieben Jahren ist er Vollzeit beschäftigt.



Marco Morgantini füllt die frisch gemahlene Polenta eigenhändig ab. 15 000 Kilo Mais gehen so jährlich durch seine Hände.

**Ohne Wasser keine Polenta**

Dumm nur, wenn die Mühle plötzlich kein Wasser hat. Doch genau das passierte vergangenen Frühling. Nassschnee zerstörte ein grosses Stück des rund 300 Jahre alten Kanals oberhalb der Mühle. Der Kanalteil war auf einer steilen Steinplatte nur aufgelegt gewesen. Dieses Jahr konnte das fehlende Stück mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe komplett neu aufgebaut werden. Nun schiesst das Wasser wie eh und je unter der Hauptstrasse hindurch Richtung Mühlrad. Und es liegt an Marco Morgantini, wie viel davon er aufs Mühlrad lenkt, um die gelben, goldenen oder manchmal auch dunkelroten Maiskörner zu köstlicher Polenta zu vermahlen.



Zusätzliche Bilder von der Polenta-Produktion finden Sie hier.

EINRICHTEN EINES RAUMS FÜR DIE PASTA-PRODUKTION

# Von Nudeln, Korn und Tausendfüsslern

von Max Hugelshofer

**Ihr Biogetreide selbst verarbeiten. Das war das Ziel von Valérie Thiébaud und Daniel Juan, die als Betriebsgemeinschaft den Hof «Le Cerisier» im Neuenburger Jura bewirtschaften. Heute produzieren sie jährlich fast zehn Tonnen Pasta – und leisten nebenbei einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität.**

**LIGNIÈRES|NE** Wenn man Valérie Thiébaud so zuschaut, dann scheint die Produktion von Pasta etwas vom Einfachsten auf der Welt zu sein. Man gibt Mehl und Wasser oben in eine Maschine und unten fallen die fertigen Cornetti auf ein grosses Sieb. Ab und zu legt man ein leeres Sieb unter die Maschine und trägt ein volles zum Trockenschrank. Fertig. Doch was so einfach und mühelos aussieht, ist das Ergebnis von viel Tüftelei, kontinuierlich verbesserten Arbeitsabläufen und einer grossen Portion Kreativität.

## **Erste Versuche in der Küche**

Angefangen hat alles vor sechs Jahren. Damals diskutierten Valérie und ihr Geschäftspartner Daniel Juan,

mit dem sie die «Ferme du Cerisier» an den Ausläufern des Chasseral als Betriebsgemeinschaft bewirtschaftet, wie sie die wenigen Tonnen Dinkel und Roggen, die sie jährlich anbauten, selbst verarbeiten könnten. Pasta wäre doch eine Möglichkeit, fanden die beiden. Gemeinsam mit einer Kollegin im nahegelegenen Cernier, die selbst Getreide anbaute, stellte Valérie mit einer Küchenmaschine die ersten Teigwaren her. Das Ergebnis wurde von den Familien aller Beteiligten für gut befunden, und die beiden Frauen starteten in Cernier die erste, bescheidene Produktion. Sie probierten verschiedene Formen aus, kämpften mit den Tücken der unterschiedlichen Aufsätze für ihre erste Pasta-Maschine und lernten, wie wichtig die richtige Konsistenz des Mehls ist. «Es muss so fein wie irgendwie möglich sein», verrät Valérie das Geheimnis. «Sonst hat man nur Ärger.» Es dauerte eine Weile, bis die regionale Mühle den Roggen und den Dinkel von den Betrieben der beiden Frauen so fein gemahlen bekam, wie diese sich das wünschten.

Valérie kann ihre Teigwaren neu direkt im Verarbeitungsraum auf dem Hof herstellen.



Daniel Juan und Valérie Thiébaud produzieren aus ihrem eigenen Korn diverse Sorten Pasta.







### Kein Pendeln mehr

Die Nachfrage nach den Nudeln, Spaghetti und Spiralen, und mit ihr die Produktion, stieg unterdessen stetig an. Erst ein paar 100 Kilo jährlich, dann eine Tonne, dann zwei. Bald wurde der Produktionsraum in Cernier zu klein. Also entschieden sich Valérie und Daniel, zusätzlich einen Lagerraum auf der Ferme du Cerisier zu einem «Atelier de production» umzubauen. Inzwischen ist dieser Produktionsraum seit mehr als einem Jahr in Betrieb, und Valérie ist immer noch begeistert. «Die Arbeitsabläufe sind so viel einfacher.» Es fängt damit an, dass sie nicht mehr immer nach Cernier pendeln muss und hört mit dem vielen Licht, das durch die neuen grossen Fenster fällt, noch lange nicht auf. Der grösste Vorteil sei, dass alles ebenerdig und gut erreichbar ist. «Ich kann an einem Tag viel mehr produzieren als vorher», sagt sie. Das ist auch nötig, denn inzwischen sind Valérie und ihre Kollegin, die weiterhin in Cernier produziert, bei jährlich fast

zehn Tonnen Pasta angekommen. Das genügt vorerst. «Viel mehr Flächen haben wir auf unseren beiden Betrieben nicht, die sich für den Getreideanbau eignen», sagt Valérie. Und fremdes Mehl dazukaufen kommt nicht in Frage. «Uns ist es wichtig, dass wir wirklich alles selbst anbauen.» So können die Bio-Pasta-Pioniere auch sicherstellen, dass nicht nur die Richtlinien eingehalten werden, sondern beim Anbau alles dafür getan wird, um die Biodiversität zu erhalten. Nicht umsonst nennen sie ihre Teigwaren «Aux mille pâtes». «Pâtes» sind Teigwaren, ein «mille-patte» ist ein Tausendfüssler. Das Wortspiel weist darauf hin, dass sich auf der Ferme du Cerisier auch alles, was krecht, fleucht oder auf tausend Füssen krabbelt, wohl fühlt.



Die Pasta von «Le Cerisier» kann man hier bestellen.

## «Jährlich fast 10 Tonnen Pasta»



Vereinsgründer Köbi Knaus will erreichen, dass es noch viel mehr Bauern machen wie er und im Berggebiet Getreide anbauen.



Diese Geräte helfen bei der Qualitätskontrolle des angebauten Korns.

ANSCHAFFUNG VON ANALYSEGERÄTEN

# Hier wächst Alpsteinkorn

**Rund um den Säntis herum haben sich Getreidebauern zu einem Verein zusammengeschlossen. Um die Qualität ihres Korns sicherstellen zu können, kauften sie sich gemeinsam Analysegeräte.**

**ENNETBÜHL | SG** Der ehemalige Schweinestall von Familie Brändle im Toggenburg hat eine ziemliche Veränderung hinter sich: Er ist jetzt ein Labor. Drei brandneue, weisse Geräte stehen hier und warten auf ihren ersten Einsatz. Während der diesjährigen Erntezeit werden Getreidebauern aus dem Toggenburg und dem Appenzelerland mit ihren Proben hierherkommen, um wichtige Hinweise zur Qualität ihres Korns zu erhalten. Stimmt der Proteingehalt? Ist die Feuchtigkeit vielleicht zu hoch? Alles Informationen, die unverzichtbar sind, wenn der Ackerbau mehr als ein Hobby sein soll.

Genau das ist das Ziel des Vereins Alpsteinkorn, dem die Analysegeräte gehören: dass im Berggebiet rund um den Säntis wieder vermehrt Getreide

angebaut wird. Als zusätzliches Standbein für die Bauern, als Wiederbelebung einer alten Tradition, als Beitrag für die Ernährungssicherheit. 18 Produzenten und einige Verarbeitungsbetriebe sind bereits mit dabei, und es werden ständig mehr.

Vereinspräsident Köbi Knaus aus Unterwasser hat schon vor mehr als 20 Jahren auf seinem Milchwirtschaftsbetrieb erste Getreidefelder angelegt. «In meiner Lehrzeit im Unterland hatte ich Freude am Ackerbau bekommen und wollte das hier im Toggenburg auch versuchen», erinnert er sich. Heute baut er Weizen, Hafer, Gerste und Mais an, schrotet, mahlt und quetscht das Getreide selbst und hat sich eine Stammkundschaft von Bäckern und Privatpersonen

aufgebaut. «Ich könnte doppelt so viel verkaufen, wie ich produziere», sagt er. Doch Wachstum ist nicht das, was Köbi interessiert. Er sucht lieber nach perfekt auf die Anforderungen im Berggebiet angepassten Getreidesorten. Alte Landsorten und moderne Züchtungen aus aller Welt – auf seinem Versuchsfeld stehen fein säuberlich beschriftet unzählige Arten Seite an Seite. Inzwischen arbeitet Köbi bei seinen Versuchen mit Wissenschaftlern der ETH, mit Fachhochschulen und Saatgutproduzenten zusammen. «Das ist sehr spannend, und ich konnte mir so bereits ein grosses Wissen aufbauen», sagt er. Wissen, das nicht verlorengehen soll. Denn Köbi ist sich sicher: «Heute ist Brot aus lokal angebautem Getreide vielleicht ein Luxusgut, aber irgendwann werden wir als Gesellschaft wieder darauf angewiesen sein.» (max)



Mehr zum Verein Alpsteinkorn finden Sie hier.

NEUES GETREIDELAGER IM MÜNSTERTAL

# Korn säen ist eine Kunst

**Man würde meinen: Es reicht, Weizen, Roggen oder Gerste einfach über die Felder zu verstreuen, um im Herbst eine reiche Ernte einzufahren. Doch weit gefehlt. Korn säen ist eine Kunst für sich.**

**MÜNSTER|GR** Jetzt gerade ist Erntezeit im Münstertal. Wenn die Bauern viel Getreide ernten können, hat einer besonders gute Arbeit geleistet: Fadri Conrad. Der Landwirt sät im Frühling für die Bergbauern deren Korn. Mit einem Säh-anhänger im Schlepptau fährt er während drei Wochen die Getreideäcker im Tal ab. Dabei arbeitet er sich von 1200 Metern über Meer hinauf auf 1700 Meter. Hin und her fährt sein kleiner Traktor, immer um eine Anhängerbreite versetzt.

## Jedem Korn sein Tempo

Auf den ersten Blick mag die Arbeit von Fadri Conrad einfach aussehen. Doch sie ist weitaus komplexer als vermutet. «Jede Kornart benötigt zum Beispiel einen anderen Abstand, um optimal zu wachsen. Also darf das Saatgut nicht zu schnell, aber auch nicht zu langsam durch die Röhren des Anhängers in den Boden fallen», erklärt er. Seiner langjährigen Erfahrung wegen vertrauen die Bauern lieber ihm ihr Saatgut an als selber zu säen. Der Getreideanbau im Münstertal hat eine lange Tradition, die aber fast verschwunden wäre. Vor 20 Jahren baute noch ein einziger Landwirt im Münstertal Getreide an, heute sind es wieder über zehn. Ihr Korn ist sehr begehrt. «Unser Getreide reift den gan-

zen Sommer mit viel mehr Sonnenstunden als jenes vom Unterland. Das gibt ihm beste Backeigenschaften», sagt Janic Fasser, Mitglied des Vereins Graun Val Müstair.

Das wertvolle Korn kann erst im Winter vom Müller abgeholt werden, weshalb es vor Ort ein Lager braucht. Dieses lag bis letztes Jahr direkt neben einem Bach, Feuchtigkeit drang durch die alten Mauern und liess im schlimmsten Fall das Getreide faulen. Mit Unterstützung der Berghilfe konnten die Getreideproduzenten an neuer Stelle ein Lager mit Trocknungsanlage einrichten, damit mehr Mehl aus dem Korn gemahlen werden kann. Denn das nutzen die Münstertaler am liebsten gleich selbst: für Nusstorten, die Guetsli «Schaibiettas da Terz» und vieles mehr. (aro)

Extra fürs Säen nutzt Fadri Conrad einen alten und leichten Traktor.



Das Korn, das hier eingefüllt wird, ist gebeizt und darum rötlich.



Zusätzliche Bilder vom Säen finden Sie hier.



# Das wilde Bier aus Bosco Gurin

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

**In der einzigen deutschsprachigen Gemeinde im Tessin verwandelt Alfio Sartori Korn in Bier. Dass das Ergebnis so gut ist, liegt gemäss dem Brauer, der gleichzeitig auch Bäcker ist, am einzigartigen Bosco Guriner Wasser.**

**BOSCO GURIN | TI** «Das Wasser macht es aus. Da bin ich mir sicher. Ich höre das auch von meiner Kundschaft. Also dass mein Bier einfach etwas Besonderes sei. Und abgesehen vom Wasser verwende ich ja die gleichen Zutaten wie alle anderen Brauer.

Angefangen hat alles als Hobby. Ich bekam eines dieser «Brauen für Anfänger»-Sets geschenkt und produzierte in der Küche meine ersten paar Liter Bier. Ich lud meine Freunde zum Probieren ein, und alle fanden, ich müsse unbedingt weitermachen. Also kaufte ich mir eine bescheidene, kleine Brauausrüstung. Damals arbeitete ich noch als Leiter der Poststelle hier in Bosco Gurin. Gebraut wurde am Feierabend. Nach und nach fand ich neue Kunden, konnte die produzierte Menge erhöhen, probierte neue Bierstile aus. Es lief gut, aber den Schritt in die Professionalität zu machen, getraute ich mich nicht. Bis die Post die Filiale in meinem Dorf aufhob. Da musste ich mich sowieso neu orientieren. Ich entschloss mich, in meinen gelernten Beruf als Bäcker zurückzukehren und übernahm die kleine Bäckerei meines Vaters. Weil Bosco Gurin so klein ist, lohnt es sich aber nicht, jeden Tag zu backen. Das mache ich nur in der Hochsaison. Deshalb reicht das Einkommen aus der Bäckerei auch nicht zum Leben. Also ent-

schied ich mich, im Keller eine richtige kleine Brauerei einzurichten. Ich habe nun einen Braukessel mit 200 Liter Fassungsvermögen sowie zwei Tanks, in denen das Bier reift. Ich mache jede Woche einen Sud, komme so auf 100 Hektoliter Bier pro Jahr. Das reicht, um einige Restaurants in der Umgebung sowie Spezialitätenläden im ganzen Maggiatal sowie runter bis nach Ascona zu beliefern.

Alfio Sartori will für sein Weltu-Bier schon bald ausschliesslich Malz von Getreide aus dem Tessin verwenden.



Mein Bier heisst Weltu. Das bedeutet in Walsertdeutsch so etwas wie «der Wilde» und ist die Bezeichnung für ein Wesen, das sich den alten Sagen nach hier in den Wäldern und auf den Alpen herumtreibt. Weltu gibt es im Moment in vier verschiedenen Sorten. Angefangen hatte ich mit einem Amber-Bier. Das ist auch heute noch das beliebteste. Dann habe ich noch ein Pilsner, sowie ein IPA und ein Pale Ale im Angebot. Ich mache alles von A bis Z selbst. Das heisst, nein. Stimmt gar nicht. Beim Abfüllen in die Flaschen hilft mir mein Vater. Ich habe eine kleine Abfüllmaschine, die verhindert, dass der Schaum überquillt, aber eigentlich ist es immer noch hauptsächlich Handarbeit. So wie fast alles hier. Weil die Brauerei im alten Dorfkern liegt, kann man nicht mit einem Auto oder Transporter zufahren. Und ein Sackrolli funktioniert auf dem alten Kopfsteinpflaster auch nicht. Darum trage ich die gefüllten Harasse halt immer einzeln zum Parkplatz herunter. Und alles Material natürlich auch von Hand rauf.

### Die Grösse stimmt

Dennoch bin ich super glücklich mit meiner neuen Brauerei. Ich habe jetzt alles hier, was ich brauche, die ganze Produktion ist auf einer Etage in einem kleinen Raum untergebracht und ich verdiene nun genug, um über die Runden zu kommen. Viel ist es nicht, aber das Leben ist hier oben auch nicht so teuer.

Mehr produzieren als jetzt möchte ich in nächster Zeit nicht. Verkaufen könnte ich zwar mehr, aber er würde auch alles viel komplizierter werden. Die Brauereieinrichtung käme rasch an ihre Grenzen und auch meine Tage sind nicht unendlich lang. Wenn ich einen weiteren Wachstumsschritt machen wollte, müsste ich jemanden anstellen. Wer weiss, vielleicht in ein paar Jahren. Bis dahin habe ich noch genug andere Ideen. Zuhause in der Küche probiere ich in meinem alten Braukessel weiterhin immer mal wieder ein neues Rezept aus. Vielleicht nehme ich ja irgendwann noch-



mals ein neues Bier ins Sortiment auf. Wichtiger ist mir vorerst aber, noch mehr Rohstoffe aus der Nähe zu beziehen. Bisher kam das Malz aus der Deutschschweiz. Kürzlich habe ich nun in Cadenazzo eine super Mälzerei entdeckt, die Tessiner Korn verarbeitet. Mein Pilsner habe ich bereits auf dieses Tessiner Malz umgestellt, die anderen Biere werden folgen. Klar, es kostet mich ein bisschen mehr. Aber das ist es mir wert. Ich bin sicher, dass sich das Tessiner Korn bestens mit unserem Bosco Guriner Wasser versteht.»

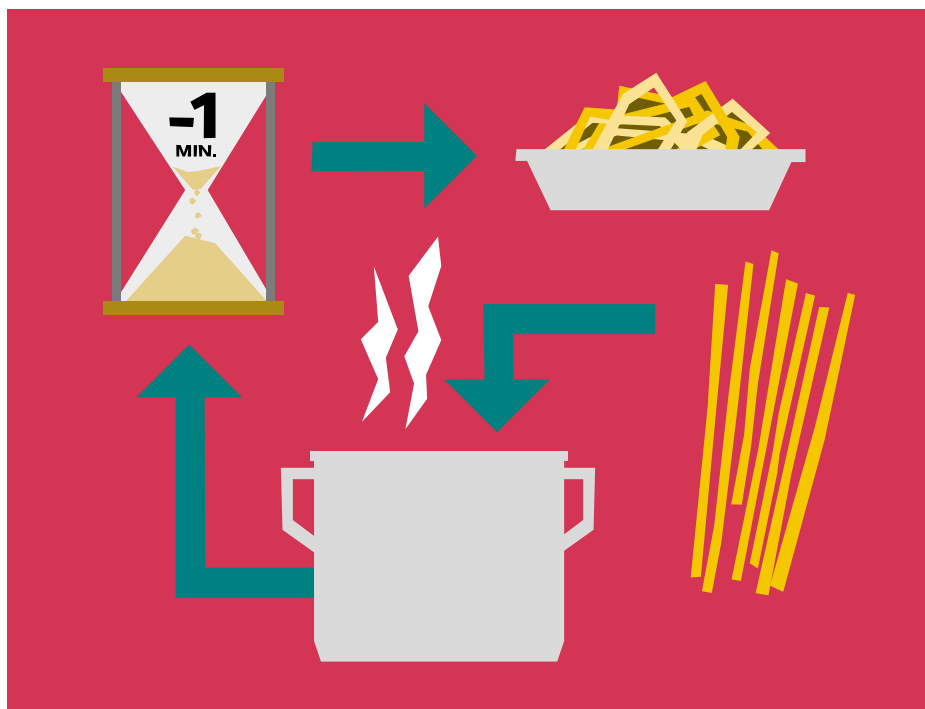
Weil durch die engen Gassen von Bosco Gurin kein Transporter passt und auf den unebenen Wegen nicht mal ein Sackrolli funktioniert, heisst es oft: Harassen schleppen.



Weitere Bilder aus Alfios Klein Brauerei finden Sie hier.

## Fallzahlen, für einmal ohne Corona- Zusammenhang

Das Wort Fallzahlen war zumindest in den vergangenen Jahren ständig in den Medien. Gemeint war natürlich die Anzahl der Corona-Infektionen. Doch für Getreidebauern und Bäcker sind Fallzahlen bereits seit lange vor der Pandemie eine wichtige Grösse. Die Fallzahl ist eine Methode zur Prüfung der Backfähigkeit von Getreide. Die Fallzahl ist die Zeit in Sekunden, die ein standardisierter Stab benötigt, um durch einen Stärkekleister aus Mehl und Wasser hindurchzufallen. Und genau diese Fallzahl bestimmt eines der Analysegeräte, die sich der Verein Alpsteinkorn mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe anschaffen konnte.



## Vollkornpasta nicht verkochen

Teigwaren aus Dinkel- oder Roggenmehl sind gesünder als solche aus hellem Weizenmehl. Das weiss jeder. Sie haben aber auch den Ruf, etwas zu «gesund» zu schmecken. Also nicht ganz so fein. Völlig zu Unrecht, wie Produzentin Valérie Thiébaud aus dem Neuenburger Jura findet. Der schlechte Ruf von Vollkornpasta liege an der falschen Zubereitung. Man darf sie

nicht so lange kochen wie normale Pasta, denn dann werden sie pampig. Ausserdem garen sie auch dann noch etwas nach, wenn sie schon nicht mehr im heissen Wasser liegen. Deshalb Valéries Tipp: «Die Teigwaren bereits abgiessen, wenn sie noch nicht ganz al dente sind. Dann sind sie auf dem Teller perfekt.»

## ΨP Bündner Gratin

Aus Krautstiel kann man nicht nur Capuns machen. Mindestens genauso nach Graubünden schmeckt dieser Gratin.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400g Krautstiel	100g Bergkäse
5 dl Gemüsebouillon	1 Bund Peterli
300g Mehl	1 Bund Schnittlauch
2.5 dl Milch	1 TL Salz
2 Eier	wenig Pfeffer
1 Prise Muskat	2 dl Saucen-Halbrahm
100g Salsiz	

Krautstiel in Stücke schneiden, in der siedenden Bouillon ca. 3 Min. köcheln, herausnehmen. Bouillon beiseite stellen. Die Hälfte des Krautstiels in eine gefettete ofenfeste Form von ca. 2 Litern geben.

Mehl, Milch, Eier und Muskat verrühren. Salsiz in Würfel schneiden, die Hälfte des Käses grob reiben. Schnittlauch fein schneiden, alles unter die Masse rühren, würzen, in die vorbereitete Form füllen.

Restlichen Krautstiel darauf verteilen. Ca. 1 dl Bouillon und Saucen-Halbrahm verrühren, darübergiessen, restlichen Käse grob darüberreiben.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.





## Hermann lebt

Erinnert sich noch jemand an Hermann? Den Sauerteig, der in den 1990-er Jahren Kettenbrief-mässig an Klassenfreunde und Gschpändli verschenkt wurde, zusammen mit einer Pflegeanleitung? Für mich ist Hermann DIE Jugenderinnerung. Was war es für eine Ehre, ihn geschenkt zu bekommen. Nie zuvor und nie danach hatte ich je eine so innige Beziehung zu einem Getreideprodukt. Ich habe meinen fröhlich blubbernden Hermann mit Hingabe gefüttert und gepflegt. Ich habe ihn mit ausgewählten Freunden geteilt. Ich habe ihn geliebt. Irgendwann war diese junge Liebe aber auch wieder vorbei. Hermann und ich gingen getrennte Wege. Doch jetzt ist er wieder da. Kürzlich stolperte ich im Netz über einen Artikel mit den Titel «Hermann is back!». Seither warte ich sehnsüchtig darauf, endlich wieder einen Hermann geschenkt zu bekommen. Dieses Mal werden wir für immer zusammenbleiben. Versprochen.

Flavia Rafaniello,  
Projektleiterin Fundraising und Kommunikation

### Video schauen und spenden

Ganz genau erfahren, wofür Ihre Spende verwendet wird. Das können Sie bei unseren Online-Monatsprojekten. Fotografieren Sie einfach den untenstehenden QR-Code ab und schauen Sie sich die Videos unserer Projekte an.



# 0,1

Millimeter beträgt die Abweichung der beiden Mühlsteine in der Mühle in Loco zueinander. Das bedeutet: Der obere Stein dreht sich absolut parallel zum unteren. Denn die beiden Steine dürfen sich nie berühren. Zwei Wochen benötigten Fachleute vor 30 Jahren, um die Steine so perfekt auszurichten. Seither verrichten sie ihren Dienst unverändert gut und mahlen bis zu 15 000 Kilo Polentagriess pro Jahr.



## Vom See auf den Tisch

Im Bergsee einen Hecht fischen und ihn kurz darauf im Restaurant serviert bekommen? Auf der Seebenalp ist das möglich. Seinen Übernachtungsgästen verkauft Urs Ruesch nicht nur das Fischerpatent, er bereitet den Fang auf Wunsch in der Hotelküche auch gleich zu. Eine Garantie, dass auch tatsächlich etwas anbeisst, gibt es allerdings nicht.

## Die Projekte

Auf [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) gibt es von allen in dieser Ausgabe vorgestellten Projekten zusätzliche Informationen und Bilder.

### Berghotel Seebenalp

Auch wenn möglichst viel vor Ort produziert wird – ohne Transportseilbahn geht es nicht im Berghotel Seebenalp. Als diese saniert werden musste, konnte Familie Ruesch auf die Unterstützung der Schweizer Berghilfe zählen.

[seebenalp.ch](http://seebenalp.ch)

### Wasserkanal für Maismühle

Schneemassen zerstörten im Winter 2020 den Zuleitungskanal der alten Mühle im Onsernonetal. Mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe konnte er rasch wieder aufgebaut werden.

### Pasta aus Neuenburger Jura

Aus einem alten Lagerraum entstand auf der «Ferme du Cerisier» mit Unterstützung der Berghilfe ein heller, moderner Raum für die Pasta-Produktion.

[lecerisier.ch](http://lecerisier.ch)

### Analysegeräte für Alpsteinkorn

Früher mussten die Produzenten des Vereins Alpsteinkorn mit ihrem Proben immer lange Wege auf sich nehmen. Dank den mit Unterstützung der Berghilfe angeschafften Analysegeräten sind die Wege deutlich kürzer.

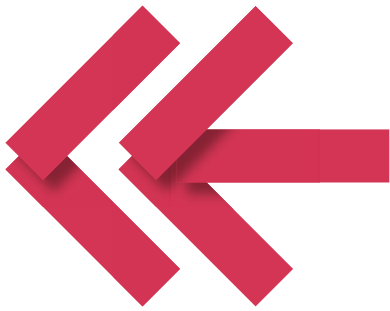
[alpsteinkorn.ch](http://alpsteinkorn.ch)

### Getreidesammelstelle Münstertal

Mit Unterstützung der Berghilfe konnten die Getreidebauern im Val Müstair ein neues Lager mit Trocknungsanlage bauen.

### Wildes Bier

Als Alfio Sartori seine Brauerei einrichtete, musste er nicht nur neue Geräte anschaffen, sondern am kleinen Raum im Keller seiner Bäckerei auch bauliche Anpassungen vornehmen. Bei diesen Investitionen unterstützte ihn die Berghilfe.



Vor 10 Jahren



BAU EINER NEUEN ALPHÜTTE

# Alles beim Alten und doch ganz anders

von Max Hugelshofer

**Vor zehn Jahren haben Reto und Sili Theiler mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe auf der Alp Äbnistetten eine neue Alphütte gebaut und mit dem Käsen angefangen. Heute produzieren sie mehr Käse denn je – und auf dem Erinnerungsfoto wird langsam der Platz knapp.**

**HASLE|LU** Beim letzten Besuch auf der Alp Äbnistetten im Entlebuch vor zehn Jahren sass Lisa noch auf einem grünen Trettraktor und schaute ihren Eltern Sili und Reto beim Käsen zu. Heute sitzt sie am Tisch und macht Hausaufgaben. Was hat sich seither sonst noch verändert? «Eigentlich nichts», findet Reto zuerst. Dann überlegt er kurz und schaut dann fragend Sili an. Die sagt: «Doch, eigentlich ziemlich viel, wenn man darüber nachdenkt.» Da sind einmal die Kinder. Hatte Lisa damals mit Melina noch eine einzige kleine Schwester, sind die Theiler-Kinder inzwischen zu fünf. Drei Mädchen und zwei Buben. Weil

viele Kinder viel zu tun geben, kann Sili das Käsen nicht mehr alleine stemmen. Deshalb haben Theilers inzwischen einen Käser eingestellt. Nur noch, wenn der frei hat, käst Sili. Dafür macht sie nun auch Butter, Joghurt und Ziger.

Deutlich gestiegen ist auch die Menge an verarbeiteter Milch. Heute haben Theilers knapp 50 Kühe. Damals waren es zehn weniger, weil sie die Alpweiden mit dem Jungvieh teilen mussten. Dieses ist nun auf der nahegelegenen Pachtalp untergebracht, auf der Theilers vor einigen Jahren einen neuen Stall bauen konnten.

Auch auf dem Talbetrieb in Schöpfheim waren Reto und Sili fleissig. Vor acht Jahren bauten sie einen modernen Schweinestall, gerade eben sind die Handwerker daran, die Küche und den Keller zu sanieren. All diese Investitionen konnten sie aus eigener Kraft finanzieren. Dank viel Einsatz und Fleiss, aber auch wegen der Einnahmen aus dem eigenen Käse und weil sie auf der erneuerten Alp effizienter wirtschaften können.

## Die Begeisterung bleibt

Alles hat sich aber doch nicht geändert. Geblieben ist die Begeisterung fürs Älplerleben. «Wir freuen uns jeden





# Danke!

Viele Änderungen rund um Reto und Sili Theiler: Zu den Schwestern Melina (oberes Bild links) und Lisa sind die Geschwister Nik (unten von links), Marc und Katja hinzugekommen. Auf dem neuen Bild nicht mehr drauf sind Retos Vater und der damalige Lehrling. Dafür der neue Alpkäser.

**Täglich treffen bei der Schweizer Berghilfe Briefe ein, in denen Familien den Spenderinnen und Spendern für die wertvolle Unterstützung danken. Diesen Dank leiten wir gerne an Sie weiter.**



## Eigene Wohnung für junge Generation

Dank Ihrer Hilfe konnten wir eine zweite Wohnung in unser Bauernhaus einbauen. Unser kleiner Claudio war bei den Bauarbeiten natürlich immer mit dabei. Mittlerweile konnten wir zügeln und uns schon recht gut einrichten. Wir sind sehr, sehr dankbar für die Unterstützung.

**Familie W., Kanton BE**



## Die Arbeit ist einfacher

Wir möchten uns ganz herzlich für die Hilfe beim Kauf unseres neuen Transporters bedanken. Er ist uns eine grosse Hilfe und Arbeitserleichterung.

**Familie S., Kanton GR**

## Experte hat sich viel Zeit genommen

Von unserem Projekt ist euer ehrenamtliche Experte inzwischen ja bald ein fester Bestandteil. Er hat sich die Zeit genommen, unser Gesuch zu studieren, später ist er vor Ort gekommen, hat sich die alte Remise in ihrem schlechten Zustand angeschaut und wir haben gemeinsam über Lösungsmöglichkeiten diskutiert. Schon kurz darauf kam der Brief mit der erfreulichen Nachricht, dass Sie unser Projekt finanziell unterstützen. Das war für uns eine riesige Hilfe. Die neue Remise wird unsere Arbeit stark erleichtern.

**Familie L, Kanton JU**



## Schönerer Laden und automatische Milchannahme

Herzlichen Dank für die grosszügige Unterstützung. Dank Ihrer Hilfe konnten wir unsere «Molki» vergrössern und schöner gestalten. Die automatische Milchannahme bringt den Bauern mehr Freiheiten und einige Zeitersparnis.

**Milchgenossenschaft Amden, Kanton SG**

Frühling riesig darauf», sind sich Sili und Reto einig. Auch die Kinder geniessen die Sommermonate hier oben auf 1250 Meter Höhe. «Weil wir hier mehr machen können, was wir wollen», sagt Melina. «Weil es hier nicht so heiss ist», meint Nick. Und für den fünfjährigen Marc ist klar: «Wegen dem Pool.» Pool? Auf der Alp? Aber klar doch: Im nahegelegenen Bergbach hat es ein natürliches Becken, in dem man perfekt baden kann. Das ist der Privatpool der Älplerkinder.

**alp-aebnissetten.ch**

# Anlässe zum neuen Erbrecht

von Max Hugelshofer

Nach langen Diskussionen ist es am 1. Januar 2023 so weit: Das neue Erbrecht tritt in Kraft. Was sich ändert und was bei der Nachlassplanung allgemein beachtet werden sollte, erfährt man an den Informationsveranstaltungen der Schweizer Berghilfe.

Bei Fragen zu Nachlässen steht Markus Rohner zur Verfügung: [markus.rohner@berghilfe.ch](mailto:markus.rohner@berghilfe.ch)





## Beispiel 1

Ehepaar oder eingetragene Partnerschaft mit Kindern oder Enkeln.


### Gesetzliche Erbfolge (Verteilung, wenn kein Testament existiert)

Keine Veränderung mit dem neuen Erbrecht


 50%  
Ehepartner/in oder eingetragene/r Lebenspartner/in


 50%  
Kinder / Enkel

### Pflichtteile/frei verfügbare Quote

 25% (bleibt unverändert)  
Ehepartner/in oder eingetragene/r Lebenspartner/in

 37,5% (bisher)

 25% (ab 2023)  
Kinder / Enkel

 37,5% (bisher)

 50% (ab 2023)  
Frei verfügbar

Es ist bereits zwölf Jahre her. Im Jahr 2010 reichte der damalige Zürcher Ständerat Felix Gutzwiller eine Motion für ein neues Erbrecht ein. Schon im Jahr darauf wurde sie von beiden eidgenössischen Räten angenommen. Der Handlungsbedarf war unbestritten: Das bisherige Gesetz stammt aus dem Jahr 1912 und bildet die moderne Gesellschaft mit ihren verschiedenen Lebensformen mehr schlecht als recht ab. Doch die Umsetzung der Motion zog sich hin. Erst am 1. Januar nächsten Jahres wird das neue Gesetz endlich eingeführt.

### Grössere freie Quote

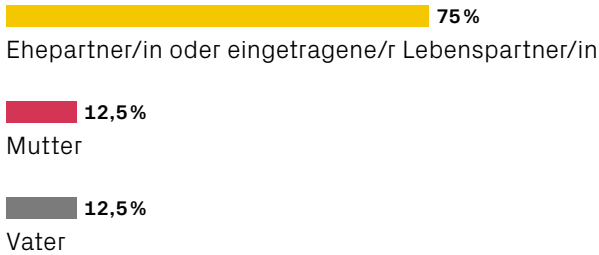
Doch was ändert sich wirklich? Auf den ersten Blick gar nicht mal so viel. Wenn kein Testament existiert, bleibt das meiste gleich. Doch im Testament erhält man als Erblasserin oder Erblasser mehr Freiheiten. Je nach Verwandtschaftsgrad sinken die Pflichtteile oder wer-

## Beispiel 2

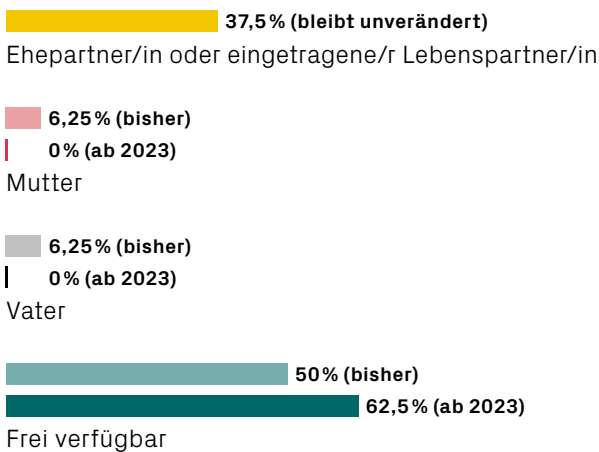
Ehepaar oder eingetragene Partnerschaft ohne Kinder, Mutter/Vater leben noch.

### Gesetzliche Erbfolge (Verteilung, wenn kein Testament existiert)

Keine Veränderung mit dem neuen Erbrecht



### Pflichtteile/frei verfügbare Quote



den sogar aufgehoben. Somit vergrößert sich die frei verfügbare Quote.

Damit steigt aber auch die Verantwortung. Denn ihren Nachlass nach ihren Wünschen zu regeln ist nun Aufgabe jeder einzelnen Person. Da gibt es viele Stolpersteine. Um diese zu umgehen, sollte man sich informieren. Eine gute Gelegenheit dazu gibt es bei den Informationsveranstaltungen der Schweizer Berghilfe. Anerkannte Fachleute geben ihr Wissen weiter und verraten Tipps. Durch den Anlass führt TV-Moderator Sven Epiney.



Hier geht es direkt zum Online-Testamentrechner.

## VORSORGEN ZU LEBZEITEN

# Informationsveranstaltung

Im November findet in Zürich und Basel je eine Informationsveranstaltung übers Erben und Vorsorgen mit interessanten Rednerinnen und Redner und einer Podiumsdiskussion statt. Moderiert von Sven Epiney diskutieren zwei Fachexpertinnen und Experten und ein Ehepaar, das die Schweizer Berghilfe in ihrem Testament erwähnt hat, über Aktuelles aus dem Erbrecht.

- Die Anwältin und Erbschaftsexpertin Béatrice Heinzen hält ein Fachreferat über das neue Erbrecht und die persönliche Nachlassplanung. Sie gibt Tipps zur Patientenverfügung und zum Vorsorgeauftrag.
- Über die Vorsorge und eine gesunde Ernährung im Alter referiert Dr. med. Moritz Strickler, leitender Arzt Geriatrie im Spital Interlaken.

Zum Schluss lädt Bergbauernfamilie Hüberli aus dem Toggenburg – bekannt geworden durch die TV-Sendung «Landfrauenküche» – zum Buffet mit hausgemachten Spezialitäten, begleitet durch die Musik eines traditionellen Schwyzerörgeli-Trios aus der Innerschweiz.

**Dienstag,  
15. November  
14 bis 17 Uhr:**

Zürich,  
Stiftung zum Glockenhaus

**Dienstag,  
22. November  
14 bis 17 Uhr:**

Basel,  
Hotel Victoria

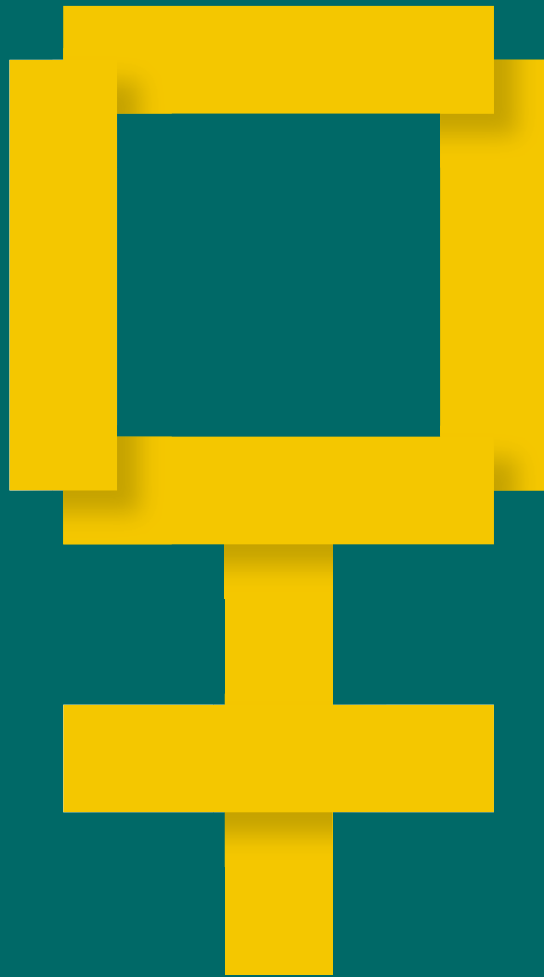
Die Platzzahl ist limitiert und wird je nach aktueller Corona-Situation kurzfristig angepasst. Eine rasche Anmeldung ist daher unumgänglich. Anmelden kann man sich mit dem eingeklebten Talon oder per Mail an: [markus.rohner@berghilfe.ch](mailto:markus.rohner@berghilfe.ch)

## Impressum

**Herausgeber** Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Alexandra Rozkosny (aro) **Layout** Christoph Hänslü, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S1, S10, S17), Alexandra Rozkosny (S6, S7, S11) **Erscheinungsweise** Das «Berghilfe Magazin» erscheint 4 × jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr, ist in der Spende inbegriffen **Gesamtauflage** 100 000 Exemplare

Nächste Ausgabe

# Starke Frauen



Schweizer  
Berghilfe

Stiftung Schweizer Berghilfe  
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil  
T 044 712 60 60  
info@berghilfe.ch | berghilfe.ch  
Spendenkonto:  
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2