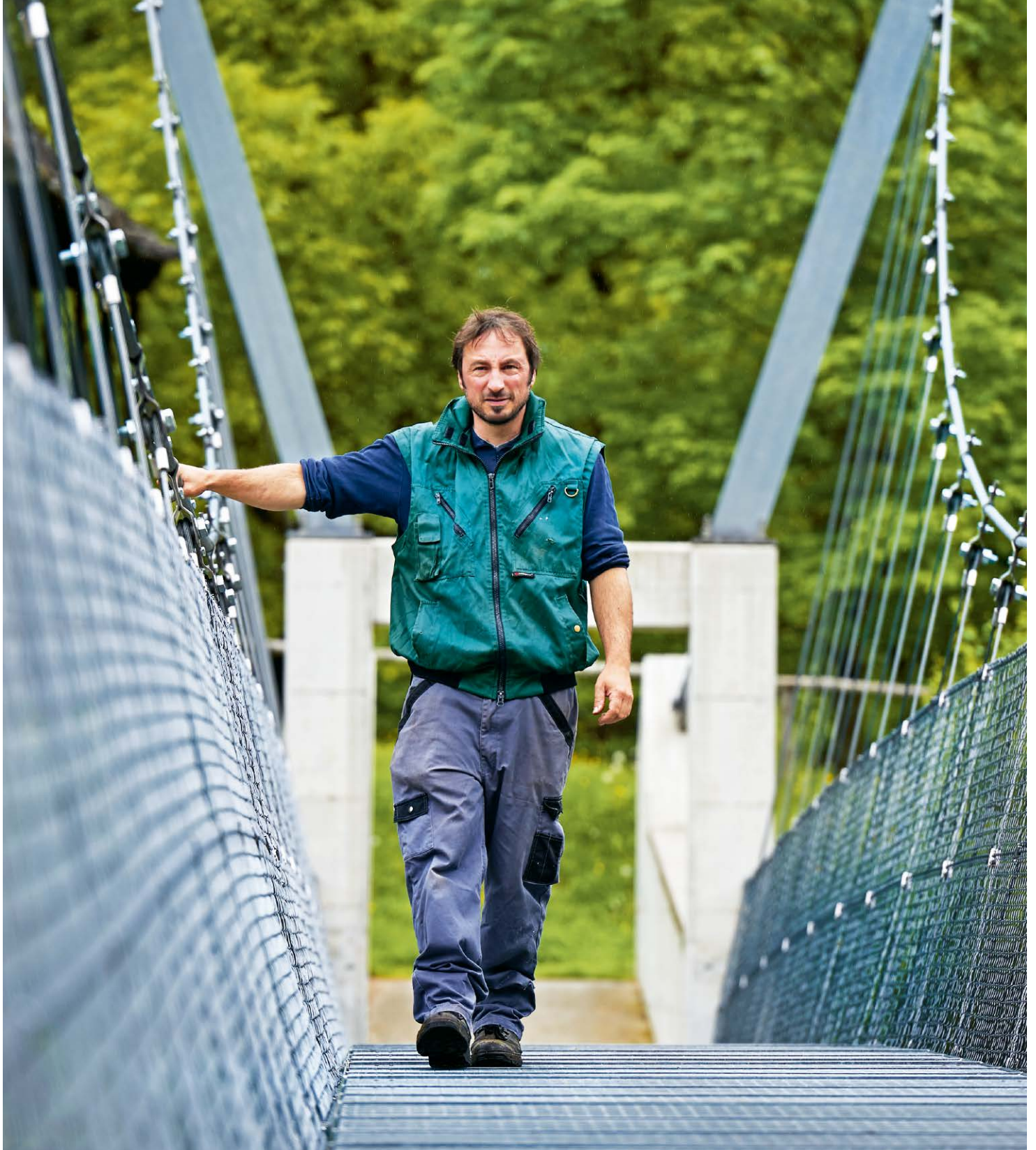




# Berghilf-Ziitig

NUMMER 101 HERBST 2018



**Auf den Hund gekommen** Seite 4 **Wolle wieder wertvoll** Seite 8

**Der einzige Mechaniker im Tal** Seite 14

## EDITORIAL



### Das Verzascatal bewegt sich

Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,  
liebe Leserinnen und Leser

Das Tessin hat einen speziellen Platz in meinem Herzen. Die Liebe begann schon im Kindesalter, in den regelmässigen Ferien im Bergdorf Mergoscia am Eingang des Verzascatal. Umso mehr freut es mich, dass genau in diesem Tal wieder vermehrt Leben einkehrt. Die Organisation Pro Verzasca reisst immer wieder neue spannende Projekte an, die der Abwanderung entgegenwirken. Einige davon hat die Schweizer Berghilfe finanziell unterstützt. Etwa die Initiative, die Schafwolle aus dem Tal wieder in Wert zu setzen. Dieser Rohstoff, der vor ein paar Jahren noch weggeworfen wurde, wird heute in der Region in einer ausgeklügelten Maschine gewaschen, veredelt und teilweise zu Kunsthandwerk verarbeitet und im eigenen Laden verkauft (Seite 8). Aber auch auf privater Basis passiert viel. So ist zum Beispiel Fabrizio Bacciarini in den vergangenen Jahren zum unverzichtbaren Mechaniker für alles Technische im Verzascatal geworden (Seite 14). Er hält Maschinen aber nicht nur in Schwung, er erfindet sie auch gleich selbst. Unter anderem hat er Teile der erwähnten Woll-Waschanlage konstruiert.

Solche Projekte unterstützen wir besonders gerne. Denn dabei helfen Spendengelder nicht nur den direkt Betroffenen, sondern kommen dem ganzen Tal zugute. Und als Besucher ist ein lebendiges Tal auch spannender als ein ausgestorbenes. Unternehmen Sie doch wieder mal einen Ausflug ins Tessin. Vielleicht sehen wir uns ja dort.

*Regula Straub*

Regula Straub  
Geschäftsführerin

## INHALT

# 4

### Hundehotel

Was tun, wenn die Übernachtungszahlen im familien-eigenen Hotel ständig zurückgehen? Neue Gästegruppen suchen. Familie Di Blasi hat diese in den Hundehaltern gefunden. Jetzt läuft es wieder.



# 8

### Wertvoller Rohstoff

Die Schafwolle aus dem Verzascatal wieder zu dem wertvollen Rohstoff machen, der sie einmal war. Das ist das Ziel von Marcel Bisi. Mit einer neuen Woll-Waschanlage ist er diesem einen Schritt näher gekommen.



#### Impressum

**Herausgeber** Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch) **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Isabel Plana (ip) **Layout** Exxtra Kommunikation, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** gdz, Zürich **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S. 10, 13, 18, 19), Isabel Plana (S. 4, 5, 6, 7, 11) Manuel Kurth (S. 3, 12) **Erscheinungsweise** Die «Berghilf-Ziitig» erscheint 4x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr sind in der Spende enthalten **Gesamtauflage** 130 000 Exemplare



# 10

## Blühende Zukunft

Was die Aprikosen fürs Wallis sind, sollen die Pfirsiche für das Bündnerland werden. Um seine Berg-Pfirsiche zu perfektionieren, organisiert Andi Schmid sogar Saatgut aus Zentralasien.



# 14

## Er repariert alles

Fabrizio Bacciarini ist der einzige Mechaniker im Verzascatal. Es gibt kaum eine Maschine, die er nicht wieder zum Laufen bringen würde.



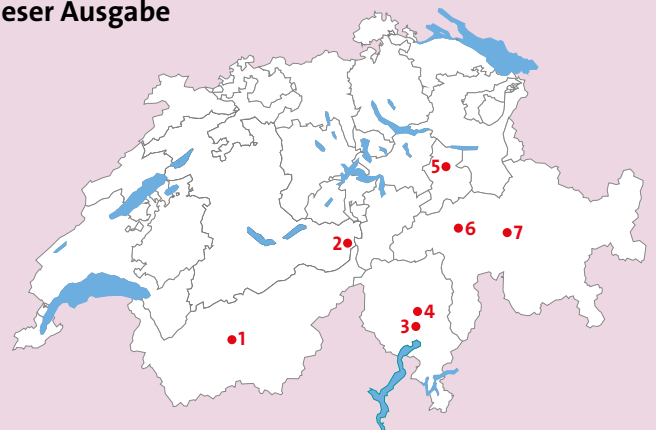
# 12

## Neues Leben auf dem Grimselpass

Nach sieben Jahren Schliessung ist das Hotel Grimsel Passhöhe endlich wieder offen. Hinter dem ehrgeizigen Projekt steht die engagierte Familie Brog.

### Projektstandorte dieser Ausgabe

- 1 Suen/VS Seite 13
- 2 Guttannen/BE Seite 12
- 3 Brione/TI Seite 14
- 4 Sonogno/TI Seite 8
- 5 Glarus/GL Seite 11
- 6 Vella/GR Seite 4
- 7 Scharans/GR Seite 10





*Im Hotel Gravas kommen Hund und Herrchen auf ihre Kosten. Die eingezäunte Wiese vor dem Hotel bietet Platz zum Herumtollen und Trainieren.*

VERBESSERUNG DER HOTEL-INFRASTRUKTUR FÜR FERIEEN MIT HUND IN VELLA/GR

# Doppelzimmer mit Körbchen

**Am Hang oberhalb des Dorfes mit Ausblick auf das Val Lumnezia steht es, das Hotel Gravas. Trotz seiner tollen Lage steckte das über 30-jährige Hotel in der Krise. Die Rettung kam auf vier Pfoten.**



*Im Stil eines Bauernhauses fügt sich das Hotel Gravas oberhalb des alten Dorfkerns von Vella in die Landschaft des Val Lumnezias ein.*

von Isabel Plana

**E**in Besuch im Hotel Gravas weckt Kindheitserinnerungen. Zumindest bei einem Kind der 90er-Jahre. So war das damals, wenn man mit den Eltern in den Sportferien eine Woche lang im Hotel wohnte: Holzdecke, Spannteppich und viel Gemütlichkeit. Ein bisschen wie zu Hause, aber natürlich grösser und aufregender. «Ja, das waren die goldenen Zeiten», sagt Beatrice Di Blasi. «Meine Eltern hatten das Hotel 1984 erbaut, und die ersten zehn Jahre lief es prächtig. Vor allem junge Familien mit Kindern kamen, eigentlich immer für eine ganze Woche.» Doch dann begann sich das Ferienverhalten von Herr und Frau Schweizer zu verändern. Immer mehr Ferienangebote lockten im In- wie im Ausland. «Heute bleiben die meisten Gäste nur ein, zwei Nächte und ziehen dann weiter», weiss Di Blasi. 2010, als sich ihre Eltern pensionie-



*Die Gastgeber im Hotel Gravas: Beatrice Di Blasi, Ehemann Fabio, der ältere Sohn Davide und Hund Night.*



*Ade Spanntepich: Die Hälfte der 15 Hotelzimmer sind leicht renoviert und mit einem pflegeleichten Laminatboden ausgestattet worden.*

ren liessen, übernahm sie das Hotel mit den 15 Zimmern – und trat ein schwieriges Erbe an. Denn die Übernachtungszahlen waren rückläufig. «Irgendwann sind wir kaum mehr über die Runden gekommen», erzählt Di Blasi, die das Hotel zusammen mit ihrem Mann und dem älteren ihrer beiden Söhne betreibt. «Ich war je länger je mehr verzweifelt, weil die Gäste wegblieben und ich nicht verstand, warum. Unser Angebot konnte sich ja durchaus sehen lassen, mit der reichhaltigen Speisekarte und dem Wellness-Bereich mit Sauna und Whirlpool.»

### Hündeler haben es nicht leicht

Di Blasi musste sich etwas einfallen lassen. «In unserem Hotel sind Hunde schon lange erlaubt. Als eine Hundeschule vor fünf Jahren anfragte, ob sie für ein Trainingslager das ganze Hotel für eine Woche buchen könnten, merkte ich, dass die Hündeler vielleicht ein interessantes Kundensegment für uns sein könnten.» In der Tat haben es Hundehalter nicht leicht, Ferienunterkünfte zu finden, wo Vierbeiner erlaubt sind. Für eine ganze Gruppe mit Hunden sei es fast unmöglich, sagt Hundeschulleiter Harry Meister. «Früher haben wir die Hundewochen im Schwarzwald gemacht, weil wir in der Schweiz lange kein passendes Hotelangebot finden konnten. Wir haben Dutzende Hotels angefragt, bis wir auf das Gravas gestossen sind.»

Auch wenn Meister mit seiner Hundeschule mittlerweile Stammgast im Hotel Gravas ist, musste Beatrice Di Blasi feststellen, dass es mit der Hundeerlaubnis alleine auf die Dauer nicht getan ist. Um das Hotel gezielt für Hundehalter und Hundeschulen attraktiv zu machen, war eine Aufwertung nötig: pflegeleichte Laminatböden statt Spanntepich in Gang und Zimmern; eine Hundedusche neben dem Skiraum, um nach dem Spaziergang Schlamm und Dreck abzuwaschen und eine eingezäunte Wiese, wo die Hunde frei laufen und herumtollen können, ohne dass sich die Nachbarn und andere Gäste gestört fühlen. Doch für diese Investitionen reichten die Mittel des kleinen Familienbetriebs nicht. Deswegen wandte sich Beatrice Di Blasi an die Schweizer Berghilfe. «Der Experte von der Berghilfe, der unser Projekt prüfte, machte mir klar, dass es zu den geplanten Infrastruktur-Verbesserungen auch einen ordentlichen Businessplan und ein besseres Marketingkonzept braucht, wenn unser Hotel eine Zukunft haben soll.»

### Coaching macht den Unterschied

Der Experte erzählte Di Blasi von der Zusammenarbeit der Berghilfe mit dem Netzwerk Adlatus und schlug ihr vor, die Beratung eines Adlatus-Coachs in Anspruch zu nehmen (mehr dazu siehe S. 7). Ein Jahr lang begleitete sie der Coach Charles Müller, half ihr, den Businessplan

zu überarbeiten und die Marketingmassnahmen gezielt auf das Angebot «Ferien mit Hund» auszurichten. «Ich bin mit Leib und Seele Köchin, die Vermarktung liegt mir hingegen nicht sehr. Ich verstand auch nicht viel davon. Ich hatte immer mal da und dort Inserate geschaltet, aber ohne zu überlegen, ob ich damit auch tatsächlich meine Zielgruppe erreiche und sich die Kosten dafür lohnen», erzählt die Hotelbetreiberin. «Durch das Coaching habe ich sehr viel gelernt. Es hat uns mindestens so viel gebracht, wie der finanzielle Beitrag der Berghilfe an die Hundinfrastruktur.»

### Bald ein Hundebadeteich

Seit einem Jahr geht es im Hotel Gravas nun endlich wieder aufwärts. Neben Harry Meister haben vier weitere Hundeschulleiter für ihre Trainingswochen reserviert. «Der eingezäunte Hundetrainingsplatz ist ein echter Gewinn», findet Meister. Dass das Gravas nicht top modern ist, spiele ihm keine Rolle. «Für uns zählt das Angebot.» Und das dürfte für die Hündeler bald noch attraktiver werden. Denn Beatrice Di Blasi hat zwei weitere Projekte angestossen: Ein Hundebadeteich beim nahegelegenen Badensee Davos Munts ist schon fast realisiert und eine Hundelanglaufloipe im Gespräch. Ein Besuch im Hotel Gravas weckt nicht nur Kindheitserinnerungen, sondern auch Hundeglücksgefühle.

[www.berghilfe.ch/vella](http://www.berghilfe.ch/vella)



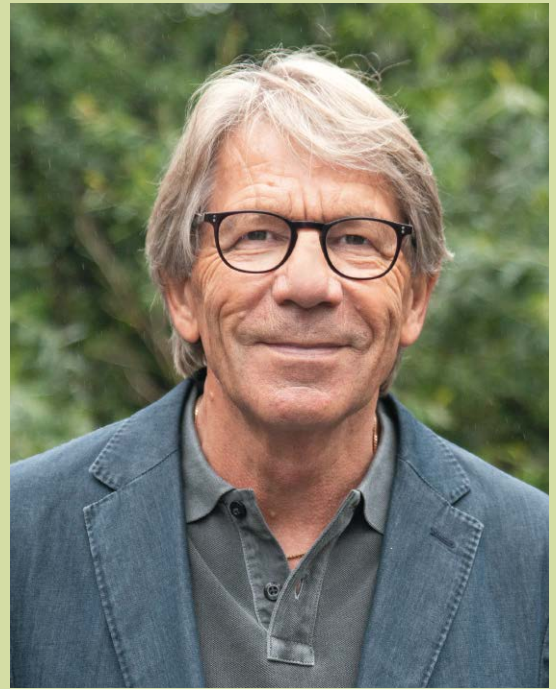
## Ferien mit Hund zu gewinnen

Hundehalter aufgepasst: Die Berghilfe verlost eine Übernachtung für zwei Personen mit Hund, Halbpension, im Hotel Gravas.

Um teilzunehmen, schicken Sie uns ein Foto von sich und ihrem Hund an [kommunikation@berghilfe.ch](mailto:kommunikation@berghilfe.ch) oder laden Sie Ihr Bild auf [www.berghilfe.ch/wettbewerb](http://www.berghilfe.ch/wettbewerb)



## «Ein Inserat im Hundemagazin bringt mehr als im Reiseheftli»



Charles Müller war früher selber Hotelier und wollte seine Erfahrungen nach der Pensionierung weitergeben.

**Adlatus ist ein schweizweit tätiges Netzwerk pensionierter Führungs- und Fachkräfte, welche ihr Know-how und ihre Praxiserfahrung in Form von Beratungen und Coachings weitergeben. Einer dieser «Adlaten» ist Charles Müller. Er ist Beatrice Di Blasi mit Rat und Tat zur Seite gestanden.**

Interview: Isabel Plana

### Welches war Ihr erster Eindruck vom Hotel Gravas in Vella?

Das Gravas ist mit seinen 15 Zimmern kein grosses Hotel, aber doch ein ziemlich stattliches Gebäude. Beim Blick auf die Umsatzzahlen der letzten Jahre habe ich mich schon gewundert, wie dieser Betrieb durchkommt. Das geht nur, weil die Familie Di Blasi sehr viel Eigenleistung erbringt und mit Herzblut dabei ist. Ausserdem war ich erstaunt, wie sauber das Hotel ist. Wer meint, ein Hotel mit Hunden sei vielleicht schmutzig, wird im Gravas eines Besseren belehrt.

### Beatrice Di Blasi hat ihr Angebot neu auf «Ferien mit Hund» ausgerichtet. Was halten Sie von diesem Hotelkonzept?

Ich sehe da viel Potenzial. Wir hatten früher auch einmal einen Hund in der Familie, und ich kann mich noch erinnern, dass es immer ein Unterfangen war, ein Hotel zu finden, in dem Hunde erlaubt waren. Dabei muss man sehen, dass das Angebot des Hotels Gravas weit über das Prädikat «Hunde erlaubt» hinausgeht. Eine offizielle Kategorie «Hundehotel» – analog zum «Wellnesshotel» oder zum «Wanderhotel» – gibt es aber leider nicht.

### Welches waren die wichtigsten Ratschläge, die Sie Frau Di Blasi gegeben haben?

Zwei Punkte waren zentral: ein ziel führendes Marketingkonzept und eine ordentliche Budgetierung. Die wirtschaftliche Lage des Hotels Gravas erlaubt nur ein bescheidenes Werbebudget. Umso wichtiger ist es, dieses effizient einzusetzen. Ein Inserat in einem Hochglanz-Reisemagazin bringt dem Hotel Gravas keine Gäste. Ein Beitrag in einem Hundemagazin hingegen schon. Bisher ist Frau Di Blasi zu wenig strategisch vorgegangen. Gemeinsam haben wir deshalb festgelegt, wie viel Geld pro Jahr für Inserate und andere PR-Massnahmen zur Verfügung stehen soll, und welche Zeitschriften und Plattformen interessant sind.

### Wie muss man sich dieses Coaching genau vorstellen? Haben Sie Frau Di Blasi regelmässig besucht?

Ich treffe Frau Di Blasi alle drei bis vier Monate für ein persönliches Briefing. Wir haben am Anfang eine To-do-Liste aufgestellt, welche sie nach und nach abarbeitet. Wann immer sie eine Frage hat oder eine Zweitmeinung braucht, schreibt sie mir rasch eine Mail oder ruft mich an.

### Wie sind Sie zu Adlatus gekommen?

Ich habe eine klassische Laufbahn in Hotellerie und Gastgewerbe durchlaufen, angefangen bei der Kochlehre über das Hotelmanagement bis hin zur Führung eigener Hotel- und Gastrobetriebe in Graubünden. Nach meiner Pensionierung vor sechs Jahren wollte ich irgendwie am Ball bleiben, mein Wissen und meine Erfahrung weitergeben, um anderen zu helfen.

### Adlatus und die Berghilfe

Die Schweizer Berghilfe bietet selber keine Beratungsleistungen an, sondern arbeitet dazu mit Partnern zusammen – so seit 2014 auch mit Adlatus. Wenn eine Projektidee zwar vielversprechend, aber nicht ausgereift ist oder ein ordentlicher Businessplan fehlt, empfiehlt die Berghilfe Geschuestellern, die Beratung eines Adlaten in Anspruch zu nehmen. Kommt dieses Mandat zustande, kann sich die Berghilfe an den Kosten mitbeteiligen.

ENTWICKLUNG UND BAU EINER WOLL-WASCHANLAGE IM VERZASCATAL/TI

# Wo Wolle wieder wertvoll wird

Schafwolle aus dem Verzascatal ist das Grundprodukt für unterschiedlichstes Kunsthandwerk, das in Sonogno erfolgreich an Touristen verkauft wird. Dank einer selbst entwickelten Maschine muss die Wolle zum Waschen endlich nicht mehr nach Italien geschickt werden.



In Sonogno, zuhinterst im Verzascatal, steht die «Casa della lana».

von Max Hugelshofer

Schafwolle war im Verzascatal einst ein wertvolles Gut, und jede Familie hielt Schafe, um Kleider, Decken und Fäden herstellen zu können. Dann kamen industriell hergestellte Stoffe auf, und die Wolle verlor an Wert. So dramatisch, dass die wenigen Bauern, die noch Schafe hielten, ihre Wolle verbrannten oder vergruben, statt sie mühsam zu verarbeiten. Für Pro Verzasca, den Verein, der sich seit Jahrzehnten dafür einsetzt, das charakteristische Tal im Tessin am Leben zu erhalten, eine Tragödie. Und für ihren langjährigen Präsidenten, Marcel Bisi, ein unhaltbarer Zustand. Also organisierte Marcel vor elf Jahren eine erste Schafwollsammlung. Er liess die Wolle waschen und karden, und überredete Heimwerkerinnen im Verzascatal, sie zu verspinnen und zu diversen Produkten wie Kleidern, Filzfiguren oder Taschen zu verarbeiten. Pro Verzasca eröffnete einen Laden in Sonogno, zuhinterst im Tal, und verkaufte dieses Kunsthandwerk dort mit wachsendem Erfolg.

## Washstrasse en miniature

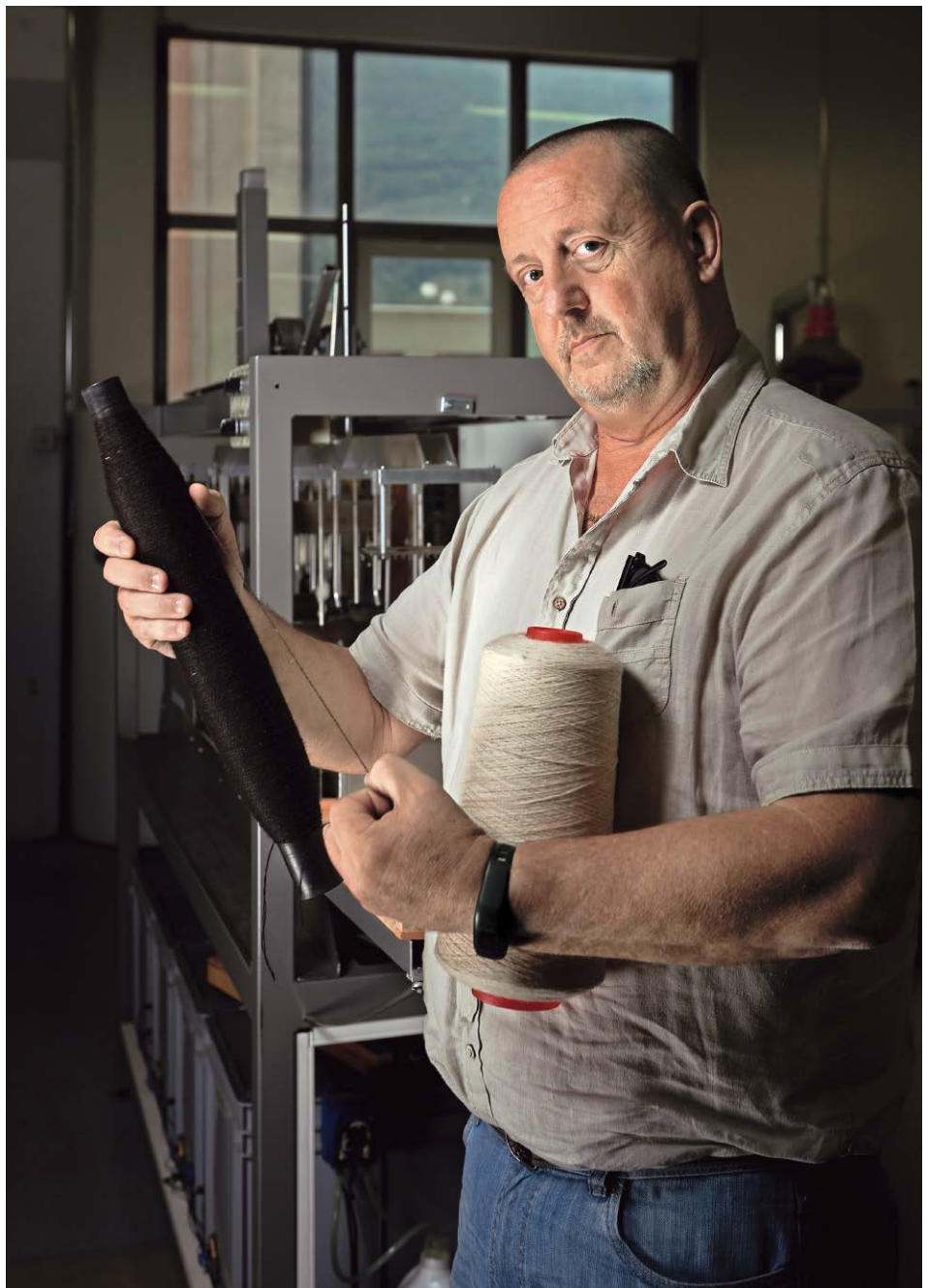
Doch dass die Wolle aus dem Tal hinaus, und sogar bis nach Italien gefahren werden musste, um gewaschen zu werden, stiess Marcel sauer auf. Es müsste doch möglich sein, die rohe Wolle selbst zu verarbeiten, dachte der 57-Jährige, der Bürger



von Brione ist und in Gordola, am Eingang des Verzascatal, lebt. Er machte sich schlau, besichtigte die vollautomatischen Verarbeitungsanlagen von Textilfirmen in Italien und machte sich dann daran, die dort gesehene Waschstrassen im Miniaturformat nachzubauen. Marcel ging auf die Fachhochschule SUPSI in Manno zu und konnte die Verantwortlichen nach anfänglicher Skepsis davon überzeugen, im Rahmen einer Abschlussarbeit Studenten die Woll-Waschanlage konstruieren zu lassen. 2009 fanden in Sonogno erste Tests statt. Die Idee: die Wolle unter anderem mit Ultraschall zu reinigen. «So richtig funktioniert hat es noch nicht, aber wir sahen, dass es im Prinzip möglich war», erinnert sich Marcel.

### Neue Arbeitsplätze

Heute ist die Weiterentwicklung dieses Prototyps in Betrieb, untergebracht in einer unscheinbaren Gewerbeliegenschaft in Gordola. Das Projekt hat auch schon einen Arbeitsplatz geschaffen: Michelangelo Calzascia ist Vollzeit angestellt und Herr über eine faszinierende Mischung aus topmodernen, von den Studenten selbst konstruierten und uralten, wieder instand gestellten Maschinen. Schritt für Schritt verwandelt sich dabei die rohe, dreckige und fettige Wolle in feines Vlies, in dicke, flauschige Wollbänder oder auch in dünne Fäden. Michelangelo wäscht, kardet und spinnet einerseits im Auftrag von Privaten, die ihm ihre Wolle bringen. Einen Grossteil der Wolle verarbeitet er aber für Pro Verzasca. Teils geht die gereinigte Wolle in den Wiederverkauf, teils landet sie bei den Woll-Verarbeitungsfrauen im Verzascatal.



Marcel Bisi hat dafür gesorgt, dass die Verzascaer Wolle zum Waschen nicht mehr nach Italien gefahren werden muss.



Gianna Monti und ihre Kolleginnen färben die Wolle von Hand.

Heute ist gerade Färbetag in Sonogno. Unter grossen Chromstahlkesseln hat das gute halbe Dutzend Frauen, die heute hier sind, Feuer gemacht, Wasser erhitzt und mit Hilfe von Blüten, Rinden oder auch getrockneten Cochenilleschildläusen verschiedenfarbene Sude aufgesetzt. Dort kommen Wolle und Fäden hinein, werden teils stundenlang aufgeköcht, umgerührt, ziehen gelassen. Immer wieder stecken Touristen ihre Nasen in die Färberei und schauen fasziniert zu, wie in einem blauen Sud aus gelber Wolle grüne wird. «Ich genieße es, beim Färben mitzuhelfen», sagt

Gianna Monti. «Das ist nicht nur ein willkommener Nebenerwerb. Das Spinnen und Stricken macht auch viel mehr Freude, wenn man die Wolle bereits selbst gefärbt hat», verrät sie und lotst nebenbei eine der interessierten Touristinnen in den einige Schritte weiter unten gelegenen Laden. Kurz darauf wechselt dort eine Strickjacke den Besitzer. Schon wieder ist damit ein kleiner Beitrag dazu geleistet worden, dass die Schafwolle aus dem Verzascatal wieder zum wertvollen Gut wird.

[www.berghilfe.ch/verzasca](http://www.berghilfe.ch/verzasca)



In seiner Baumschule in Scharans kreuzt Andi Schmid moderne Pfirsichbäume mit alten Arten.

ZÜCHTUNGSPROGRAMM FÜR NEUE BAUMSORTEN IM BERGGEBIET

# Pfirsichgrüsse aus Tadschikistan

**Was dem Wallis die Aprikosen sind, sollen Pfirsiche für Graubünden werden. Zumindest, wenn es nach Andi Schmid geht. Er ist daran, neue Sorten zu züchten, die dem rauen Bergklima trotzen. Dazu kreuzt er in Scharans alte Sorten aus der Schweiz mit solchen aus Zentralasien.**

von Max Hugelshofer

**SCHARANS/GR** Was hat Tadschikistan in Zentralasien mit dem Bündner Domleschg gemein? Kaum etwas. Ausser den klimatischen Verhältnissen. Beide Orte liegen in den Bergen. Dennoch kann es im Sommer auch mal ganz schön heiss werden. Im Frühling hingegen sind frostige Nächte keine Seltenheit, und ab und zu wird es auch richtig eisig.

Für Pflanzen, insbesondere Obstbäume, eine schwierige Kombination. Einer Frucht wie dem Pfirsich, die im grossen Stil eher in Südfrankreich und Spanien angebaut wird, gibt man hier keine grosse Überlebenschance.

Einer ist dennoch überzeugt davon, dass mehrere Talschaften Graubündens zu Pfirsichregionen der Schweiz werden

könnten: Andi Schmid, gelernter Gärtner und Ingenieur für Obst- und Rebbau. In seiner Baumschule in Scharans arbeitet er schon seit mehreren Jahren an einer neuen Sorte Bergpfirsiche, welche die Robustheit der alten Sorten mit den Vorzügen moderner Züchtungen wie festem, saftigem Fruchtfleisch kombinieren soll. Mit dem hierzulande erhältlichen Erbmateriale gab er sich aber nicht zufrieden. Auf dem Globus suchte er auf der ganzen Welt nach Regionen mit ähnlichem Klima wie dem des Domleschg und liess sich von dort Pfirsichsteine schicken. Im Frühsommer erhielt er endlich eine Lieferung aus Tadschikistan, die er mit viel organisatorischem Aufwand aufgelegt hatte. Weil mit dem zentralasiatischen Land keine entsprechenden Handelsab-

kommen bestehen, mussten die tadschikischen Samen erst in die Quarantäne. In der Forschungsanstalt Agroscope in Wädenswil wuchsen in den vergangenen Monaten in einem isolierten Gewächshaus Keimlinge und schliesslich junge Bäume heran. Diese werden von den Agroscope-Mitarbeitern immer wieder unter die Lupe genommen und sogar im Labor auf allfällige gefährliche Krankheiten geprüft. Schon bald werden sie aber freigegeben, und Andi kann sie in Scharans in seiner Baumschule einpflanzen.

«Ich hoffe, dass mir diese Sorten dabei helfen werden, meine bisher gezüchteten Bergpfirsiche zu perfektionieren», sagt er. Ist er mit seinen Züchterfolgen irgendwann in den nächsten zwei bis fünf Jahren zufrieden, wird er damit nicht reich werden. Vielmehr will er seine neuen Pfirsichsorten günstig an interessierte Bauern in der Region abgeben und den Bergpfirsichen so zur Verbreitung verhelfen. «Gerade für Bauern mit einem Direktvermarktungskanal könnten Pfirsiche eine gute Ergänzung zum bisherigen Angebot sein», ist er überzeugt. Und wenn seine Vision vom Bergpfirsich wahr wird, dann profitiert die ganze Region davon. Aus diesem Grund unterstützt die Schweizer Berghilfe Andis Züchtungsarbeit finanziell. Der 51-Jährige steckt enorm viel Zeit, Idealismus und Herzblut in sein Projekt; ganz ohne finanzielle Hilfe geht es aber nicht.

[www.berghilfe.ch/scharans](http://www.berghilfe.ch/scharans)



Die Pflanzen aus Tadschikistan verbringen eine Saison in Quarantäne.

ERNEUERUNG DER ZIGER- UND BUTTERPRODUKTION

# Auf weitere 555 Jahre

**Das Zigerstöckli ist nicht nur das älteste Markenprodukt der Schweiz, es gab dem ganzen Glarnerland seinen Spitznamen. Damit das Zigerstöckli auch in Zukunft aus dem «Zigerschlitz» in die ganze Welt hinausgetragen werden kann, waren in der einzigen verbliebenen Zigerfabrik Investitionen nötig.**

von Max Hugelshofer

**GLARUS/GL** Die Geska/Glarner Milch ist eine der aussergewöhnlichsten Käsereien der Schweiz. Denn: Hier findet man keinen einzigen Käseläib. Aus der Milch von 23 Produzenten entsteht hier einerseits Bergbutter, andererseits der Molkenkäse Ziger. In Dutzenden Arbeitsschritten wird der Rohziger gelagert, vergoren, zerkleinert, wieder gelagert und gesalzen. Dann kommt der Zigerklee dazu – das Kraut,

das dem Schabziger seinen unverwechselbaren, kräftigen Geschmack gibt. Diesen liebt man oder man hasst ihn. Dann wird der Ziger weiterverarbeitet zur Zigerbutter, zum Streuziger, Glarnergrüessli oder dem klassischen Zigerstöckli. Dieses wurde vor genau 555 Jahren markenrechtlich geschützt und ist somit die älteste Marke der Schweiz, vielleicht sogar der Welt. Vor Jahrhunderten brachten es die



Für die einen der Horror, für andere ein kulinarischer Höhenflug: das Zigerstöckli.

Zigerfrauen und -männer die Welt hinaus, und auch heute noch wird es in ganz Europa und sogar in Übersee verkauft. Doch der Markt stagniert. Um zu diversifizieren, setzt die Zigerfabrik auf Innovation. Inzwischen produzieren die 16 Angestellten auch

Dips, Brotaufstriche, Frischkäse, Butter und Bratbutter. Die dafür nötigen Investitionen hat die Schweizer Berghilfe mitfinanziert. Damit das Zigerstöckli auch die nächsten 555 Jahre im «Zigerschlitz» hergestellt werden kann.

[www.berghilfe.ch/ziger](http://www.berghilfe.ch/ziger)



## Berggenuss-Rezept

Zutaten für etwa 24 Stück

- 125g Weissmehl  
z. B. von Gran Alpin
- 50g geriebener Schabziger
- ½ TL Salz
- 1,5dl Bier, z. B. von Bun Tschlin oder Süssmost
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiss, steif geschlagen
- Frische Salbeiblätter
- Reichlich Bratbutter zum backen



## Salbeiblätter im Zigerteig

Für den Ausbackteig Mehl, geriebenen Schabziger und Salz in einer Schüssel mischen. Bier oder wahlweise Süssmost mit dem Eigelb verquirlen und zum Mehl giessen. Mit einem Schwingbesen alles zu einem glatten Teig rühren.

Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur für mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Danach das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und sorgfältig unter den Teig ziehen.

Die Salbeiblätter mit Wasser abspülen. In einer Bratpfanne reichlich Bratbutter erhitzen. Die feuchten Salbeiblätter im Ausbackteig wenden und in der Pfanne beidseitig goldbraun braten. Alternativ können die Salbeiblätter auch in Frittieröl schwimmend gebacken werden.

Bei Bedarf das überschüssige Fett mit einem Küchenpapier abtupfen und die ausgebackenen und leicht abgekühlten Salbeiblätter zum Apéro reichen.

Rezept ausschneiden und sammeln

WIEDERERÖFFNUNG DES HOTELS GRIMSEL PASSHÖHE

# Aus Idealismus zum Hotelier

**Sieben Jahre lang war das Hotel Grimsel Passhöhe geschlossen. Jetzt erstrahlt es in neuem Glanz. Familie Brog hat das Passhotel zu einem Ziel für Geniesser und Naturliebhaber gemacht.**

von Max Hugelshofer

**GUTTANNEN/BE** Wer dieses Jahr die Passstrasse über den Grimsel unter die Räder nimmt, den erwartet oben angekommen eine Überraschung. Auf der Passhöhe, wo in den vergangenen Jahren ein unansehnliches und verlottertes ehemaliges Hotel stand, ist neues Leben eingekehrt. Familie Brog aus Innertkirchen hat das Hotel Grimsel Passhöhe gekauft und saniert.

Dass ein Hotel auf einem Alpenpass neu eröffnet wird, kommt nicht oft vor. Viel häufiger ist der Fall, dass alte Hotels für immer die Türen schliessen. «Viele traditionsreiche Häuser an den Passstrassen mussten in den vergangenen Jahren zumachen, weil die Pächter oder Besitzer aufhörten und keine Nachfolger gefunden werden konnten», sagt Walter Brog. Er ist nicht nur Besitzer, Architekt und Bauleiter des neuen Hotels Grimsel Passhöhe, sondern seit zwölf Jahren auch Präsident der IG Schweizer Alpenpässe. «Die Herausforderung ist, den in den wenigen Sommermonaten erwirtschafteten Gewinn konsequent für

Investitionen beiseitezulegen.» Diese lassen nie lange auf sich warten. Auf über 2000 Meter über Meer altern Gebäude und technische Einrichtungen viel rascher, durch grosse Schneemengen verursachte Schäden sind keine Seltenheit.

Wieso hat er sich trotz all dieser Schwierigkeiten daran gewagt, das Hotel Grimsel Pass-



Tamara, Walter und Susi Brog (von links) vor ihrem Familienprojekt.

höhe zu neuem Leben zu erwecken? Aus Idealismus. Brog, der in Innertkirchen eine Firma besitzt, die Energiesysteme für SAC-Hütten entwickelt und installiert, fuhr eines Tages über den Grimselpass. Einmal mehr fuhr er am verlassenem Hotel vorbei, und einmal mehr versetzte ihm der Anblick der geschlossenen Fensterläden einen Stich ins Herz. Spontan entschied er, daran etwas zu ändern. Das Hotel entwickelte sich rasch zum Familienprojekt. Tochter Tamara, die soeben die Hotelfachschule absolviert hatte, wurde zur künftigen Betriebsleiterin erkoren, der Rest der Familie wird mithelfen, wann immer Not am Mann ist.

Tamara Brog will ihr Hotel zu einem Ort machen, in dem man nicht nur Station macht, wenn man sowieso über den

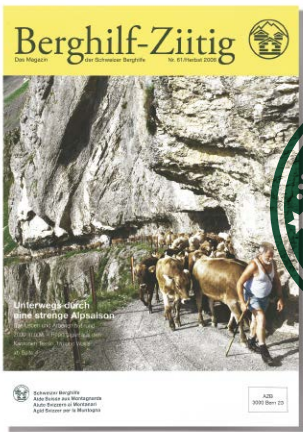
Grimsel fährt. Die Gäste sollen extra wegen des Hotels hierherkommen. Erreichen will sie das mit einem gehobenen Ambiente, mit sehr persönlichem Service und mit einer feinen, frischen Küche aus lokalen Zutaten. Es scheint zu funktionieren: Diesen Sommer waren die 15 Zimmer bereits an mehreren Wochenenden ausgebucht. Ein besonderes Angebot kann Tamara ihren Gästen im Winter machen. Auch dann wird das Hotel für einige Wochen geöffnet sein. Erreichbar ist es nur zu Fuss. Nach einer rund zweistündigen Wanderung über den vom Hotel selbst präparierten Winterwanderweg werden die Gäste mit Ruhe pur und einem von jeglicher Lichtverschmutzung freien Sternenhimmel belohnt.

Zur Finanzierung des neu sanierten Hotels hat Familie Brog die Haushaltskasse geplündert und auch Kapital der eigenen Firma verwendet. Ganz alleine ging es jedoch nicht. «Ohne Unterstützung der Berghilfe hätten wir uns zu stark verschulden müssen», sagt Walter Brog.

[www.hotel-grimselpass.ch](http://www.hotel-grimselpass.ch)  
[www.berghilfe.ch/grimsel](http://www.berghilfe.ch/grimsel)



Mit eigenem See: Die Lage des Hotels Grimsel Passhöhe ist aussergewöhnlich.



BAU EINER BUVETTE AUF DER ALPAGUE DE LOVEIGNOZ

# Die Alp für Geniesser

**Wenn die Schweizer Berghilfe ein Projekt unterstützt, hilft sie damit der Bergbevölkerung nicht nur kurzfristig aus der Klemme, sondern ermöglicht eine langfristige positive Entwicklung. Den Beweis liefert ein Blick zurück auf Projekte, die vor zehn Jahren in der «Berghilf-Ziitig» vorgestellt wurden.**

von Max Hugelshofer

**SUEN/VS** Das Erfolgsrezept von Lise Es-Borrat: «Es muss einfach sein. Einfach, ehrlich und gut.» Die vollen Tische vor der Alphütte draussen – an einem normalen Montag ausserhalb der Ferienzeit – geben der 63-Jährigen recht. Die Leute kommen aus den umliegenden Dörfern, aber auch aus dem ganzen Wallis, dem Jura und der Deutschschweiz auf die Kuhalp im Val d'Hérens. Sie kommen, um zu geniessen: die eindruckliche Aussicht, das Bimmeln der Kuhglocken, die frische Luft auf über 2000 Meter über Meer. Und natür-



*Lokaler gehts nicht: Alles auf dem Walliserteller stammt von den Tieren auf Loveignoz.*

lich das feine Essen aus Lises Küche. Heute gibt es Gschweltli, Kohl und Rübli, dazu Speck



*Die Alpage de Loveignoz ist Lise Es-Borrats kleines Paradies. Auch nach über 40 Alpsummern ist hier oben ihr absoluter Lieblingsort.*

und Saucisson. Das Fleisch ist von den eigenen Alpschweinen, das Gemüse und die Kartoffeln kommen vom Tal unten. Noch lokaler wird es, wenn man sich statt des Menüs ein Walliser-Plättli gönnt: Käse, Speck, Wurst – alles kommt von den Tieren auf Loveignoz.

«Hier oben ist mein Leben», sagt Lise. Wenn sie im Frühsommer endlich wieder z'Alp könne, sei dies der schönste Augenblick im Jahr. Heuer verbringt sie bereits ihren 41. Alpsummer hier oben. Die ersten 30 Jahre gab es noch keine Buvette. Diese konnte erst durch die Unterstützung der Schweizer Berghilfe gebaut werden. «Mein Tagesablauf hat sich seither stark verändert», erzählt Lise. Sie hat inzwischen

neben den beiden Hirten auch noch einen Käser angestellt und steht nicht mehr jeden Tag selbst am Käsekeßi. Dafür viel öfter in der Küche. «Im Herzen bin ich aber immer noch viel mehr Älplerin als Beizerin.» Darum ist alles einfach und unkompliziert. Genau, was die Leute hier oben suchen. Die Beiz läuft gut, vor allem aber konnte Lise durch sie den Direktverkauf ihres Käses vervielfachen. Nicht nur, dass sie ihn in der Küche verwendet. Viele Besucher nehmen auch noch einen Tomme, etwas Alpziger oder ein Stück Hobelkäse mit, wenn sie den Wanderweg hinunter nach Suen unter die Füße nehmen. Damit sie auch zu Hause noch etwas von der Alpage de Loveignoz geniessen können.

[www.berghilfe.ch/suen](http://www.berghilfe.ch/suen)

BRIONE/TI: BAU EINER WERKSTATT

# Der Daniel Düsentrieb des Verzascatal

**Wenn irgendwo im Verzascatal eine Maschine oder ein technisches Gerät kaputt geht, kommt Fabrizio Bacciarini zum Einsatz. Der Daniel Düsentrieb des Verzascatal flickt nicht nur alles, er konstruiert auch selber Maschinen. Nach jahrelanger Planung kann er nun endlich eine richtige Werkstatt bauen.**

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

« Tut mir leid, hier herrscht das Chaos. Es ist einfach unmöglich, hier drinnen Ordnung zu halten. Der Baucontainer ist viel zu klein für meine Werkstatt. Wenn ich eine Maschine benutzen möchte, muss ich zuerst all das Material, das darauf lagert, in eine andere Ecke der

Werkstatt verfrachten. Und beim nächsten Arbeitsschritt wieder zurück. Was ich da an Zeit verliere! Mama Mia ... Für eine Säge und eine Blechbiegemaschine fand ich gar keinen Platz mehr hier. Die stehen zwei Dörfer weiter talaufwärts in einem Stall. Der Bauer überlässt mir den Raum

und nutzt im Gegenzug meine Geräte. Eigentlich ein sinnvoller Deal. Aber auch dort ist es viel zu eng, es ist natürlich nicht geheizt, und man riecht nach Kuhstall, wenn man eine halbe Stunde drin war.

Deshalb habe ich schon lange den Plan, direkt hier in Brione, auf der Wiese neben meinem bisherigen Werkstattcontainer, eine richtige Werkstatt zu bauen. Mit genügend Platz zum Arbeiten, mit einem Raum, in dem ich Kunden empfangen kann, einem Büro und oben drüber einer Wohnung für meine Familie. 2012 konnte ich das Grundstück kaufen. Seither bin ich am Planen. Und am Rechnen. Die Finanzierung hat sich als fast unmöglich erwiesen. Die Banken haben bei Gewerbeliegenschaften viel strengere Regeln als bei Hypotheken für Wohneigentum. Unser Ersparnis reichte daher nicht, auch nachdem wir zum wiederholten Mal mit dem Rotstift über die Pläne gegangen sind. Da kam mir die Idee, bei der Schweizer Berghilfe anzufragen. Ich wusste damals nicht, dass die Stiftung auch Projekte ausserhalb der Landwirtschaft unterstützt. Aber ich dachte mir: Meine Arbeit hilft auch den Bergbauern im Tal, also ist mein Projekt ja auch im Interesse der Landwirtschaft. Ich fand dann schnell heraus, dass die Berghilfe das unterstützt, was im Berggebiet Arbeitsplätze erhält oder schafft.

## Verzicht hat sich gelohnt

Ich betreibe ja fast selbst ein bisschen «Berg-Hilfe» hier. Ich habe eine gute Ausbildung, arbeite nebenbei noch als Prüfer und Ausbilder. In der Ebene unten musste ich deutlich weniger arbeiten und verdiente mehr als hier oben. Aber ich habe den Entscheid, mich hier im Heimatdorf meiner Mutter selbständig zu machen,



Sobald es sperrig wird, hat Fabrizio Bacciarini in seinem Werkstatt-Container keinen Platz mehr.



Weil Fabrizio Bacciarini der Platz fehlt, herrscht in der Werkstatt immer eine Unordnung.

keine Sekunde bereit. Das war 2003. Ich fing an in der Garage eines Onkels. Ich habe schnell gemerkt, dass ein guter Mechaniker hier mehr als willkommen ist. Ein Beispiel: Einem Bauern in Sonogno geht der Transporter kaputt. Dann kommt der Landmaschinenmechaniker aus dem Tal unten nicht selbst hoch. Er schickt einen Lastwagen, der den Transporter ab-

holt, in die Werkstatt fährt und nach erledigter Arbeit wieder rauftransportiert. Das dauert. Ich erledige die Reparatur wenn möglich vor Ort. Und wenn es gar nicht anders geht, ist meine Werkstatt nicht halb so weit entfernt. Ich repariere aber auch Melkmaschinen, Heugebläse und Kleingeräte wie Viehhüter. Diese Abwechslung geniesse ich an meinem Job. Jeder Tag ist anders. Am schönsten ist es, wenn ich selbst etwas konstruieren kann. Inzwischen stehen schon ziemlich viele meiner Maschinen im ganzen Verzascatal verstreut. In einem Geissenstall ganz in der Nähe habe ich einen Futtertisch mit Förderband erfunden. So braucht der Bauer zum Füttern weniger Platz und kann trotz neuer Tierschutzvorschriften, die mehr Fläche pro Tier vorschreiben, gleich viele Ziegen halten wie zuvor. Eine andere Maschine hilft beim Verpacken von Frischkäse. Sie ist bereits seit zehn Jahren regelmässig im Einsatz, und noch nie ist etwas kaputtgegangen. Da bin ich schon etwas stolz darauf. Sogar eine Fussgängerbrücke habe ich schon gebaut.

Aber solche Konstruktionen brauchen Zeit. Und davon habe ich immer zu wenig, obschon sich meine Frau Simona um alles Administrative kümmert und mir den Rücken freihält. Es gibt einfach zu viel zu tun. Ich hätte schon vor Jahren einen Mitarbeiter eingestellt, aber dafür reichte der Platz nicht. So musste ich immer wieder Aufträge ablehnen. Mit der neuen Werkstatt wird das endlich besser. Ich habe sie so geplant, dass es Platz für bis zu vier Angestellte hat. Ich bin überzeugt davon, dass es im Verzascatal genug Arbeit für so viele Mitarbeiter gibt. Doch das sind langfristige Pläne. Was ich unbedingt schon nächstes Jahr anbieten will, ist eine Lehrstelle. Ausbildungsplätze sind rar hier im Tal. Und es macht mich stolz, mindestens einem Jugendlichen die Chance geben zu können, einen Beruf zu erlernen, ohne weit hinunterpendeln zu müssen.

[www.berghilfe.ch/brione](http://www.berghilfe.ch/brione)



Auf dieser Wiese werden Fabrizio und Simona die neue Werkstatt bauen.

EIN SPENDER MIT EINEM FLAIR FÜR ZAHLEN

# Vom Zahlenspiel zum Wanderziel



Beat Schmutz ist stolz auf die Autonummer mit seinem Geburtsdatum.

Zahlen haben es Beat Schmutz aus Düdingen angetan. Sein Auto trägt ein Nummernschild mit seinem Geburtsdatum, auf seinen Wanderungen spielen Datum, Postleitzahlen der durchquerten Orte und Höhenmeterangaben eine Rolle. Da ist es nur passend, dass er der Schweizer Berghilfe in ihrem 75. Jubiläumsjahr 75 Franken gespendet hat – an seinem 75. Geburtstag.

«Meine Statistiken und Zahlenspiele stossen nicht überall auf Verständnis», sagt Beat Schmutz schmunzelnd. Doch davon lässt sich der pensionierte Zollbeamte nicht abhalten. Auch wenn sich andere fragend am Kopf kratzen, versucht er sich zum Beispiel am 11. 12. 13 im Wandern nach Zahlen: Als 1. ging es per Zug ab Gleis 2 nach Lützelflüh, dann zu Fuss nach 3456 Trachselwald im Emmental, weiter nach Under Chneu-

bühl auf 789 Meter über Meer. Die 10 Wanderteilnehmer stossen am 11. 12. 13 genau um 14.15 Uhr auf das Wohl aller an. Nach insgesamt 16 Wanderkilometern fährt um 17.18 Uhr dann der Bus ins Tal, und kurz nach 19 Uhr ist die Gruppe wieder zu Hause.

Diese Wanderung ist nur eines von vielen Beispielen. Seine inzwischen altershalber an den Nagel gehängten Aktivi-



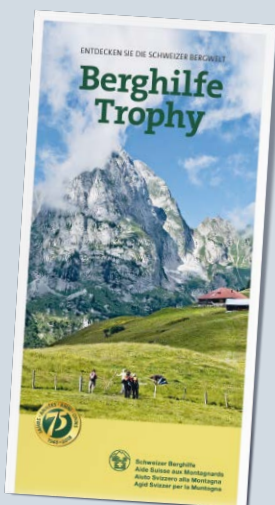
# Danke!

**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.**

täten als Waffen- und Volksläufer hat er akribisch dokumentiert, und sein Autokontrollschild lautet «FR 28 3 43» – sein Geburtsdatum.

Da verwundert es nicht, dass es in Beat Schmutz' Hirn zu arbeiten begann, als er kurz vor seinem 75. Geburtstag einen Spendenaufruf der Schweizer Berghilfe im Briefkasten hatte, der über die Aktivitäten im Rahmen des 75-Jahr-Jubiläums informierte. «Die Berghilfe und ich, wir sind beide 75. Da konnte ich ja gar nicht anders, als 75 Franken zu spenden.»

Die Berghilfe wird Beat Schmutz noch eine Weile begleiten. Eine der verschiedenen Jubiläumsaktivitäten, die Berghilfe-Trophy, ist wie zugeschnitten auf den begeisterten Wanderer. Auf [trophy.berghilfe.ch](http://trophy.berghilfe.ch) findet man 44 von der Berghilfe unterstützte Projekte, die alle besucht werden können. Zu jedem Projekt gehört auch ein Wandervorschlag. Beat Schmutz: «Einige dieser Touren habe ich schon gemacht, bei vielen Projekten war ich aber noch nie. Ganz sicher werde ich diesen Sommer wieder einmal die Panoramawanderung vom Grossen St. Bernhard (Trophy-Projekt Nr. 12) über den Col du Fenêtre de Ferret zur Alpage des Ars (Projekt Nr. 11) im Val Ferret machen.» (max)



Gehört 2018 in jeden Wanderrucksack: die Trophy-Karte. Mehr Infos unter [trophy.berghilfe.ch](http://trophy.berghilfe.ch)



## Trocken durch den Winter gekommen

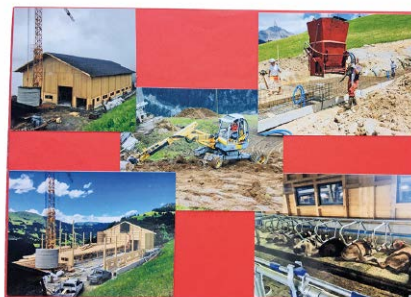
Dank Ihrer Unterstützung konnten wir das Dach unserer «Ferme» renovieren. So sind wir das erste Mal trocken durch den Winter gekommen. Für diese grosszügige Spende möchten wir Ihnen nochmals von Herzen danken.

*Familie O., Kanton Jura*

## Ein schwieriger Bau

Wenn wir gewusst hätten, was während des Baus unseres neuen Laufstalls alles auf uns zukommt, hätten wir uns wohl nie getraut. Es begann mit sehr viel Regen. Zusätzlich kam bei Aushub noch so viel Wasser hervor, so dass es fast unmöglich war, alles zu fassen und abzuleiten. Als die Bauarbeiter dies in den Griff bekamen, stand schon das nächste Problem an. Beim Untergraben des alten Stalles riss plötzlich die Seitenwand ein. Drei Tage lang hatten wir Angst, dass alles herunterkommt. Doch als wir es endlich geschafft hatten, waren wir überglücklich. Es macht Spass, im neuen Stall zu arbeiten. Vielen Dank für die Unterstützung.

*Familie B., Kanton Graubünden*



## Immense Arbeiterleichterung

Wir möchten uns ganz herzlich für Ihre grosszügige Unterstützung beim Bau des neuen Laufstalls bedanken. Die tägliche Arbeit wurde uns durch den Neubau immens erleichtert, und auch die Kühe und Kälber fühlen sich sehr wohl in ihrem neuen Zuhause. Vielen herzlichen Dank!

*Familie K., Kanton Bern*



## Endlich sauberes Wasser

Unsere Familie durfte Ihre grosszügige Unterstützung in Anspruch nehmen. Nach jahrelangen Problemen mit der Wasserqualität konnten wir unseren Hof ans öffentliche Wassernetz anschliessen. Ohne Eure Hilfe wäre es uns nicht möglich gewesen, diesen Betrag aufzubringen. Wir freuen uns, nun jeden Tag sauberes Wasser zu trinken. Vielen Herzlichen Dank.

*Familie E., Kanton Obwalden*



DEM LEBEN IN DEN BERGEN ZUKUNFT GEBEN

# Ein Niederländer mit viel Bergwissen

Josef Mercx und Ädu Fahrni sind bereits nach wenigen Minuten am Fachsimpeln.

**Die Berge, die lokalen Bräuche und die verschiedenen Dialekte. Das fasziniert den gebürtigen Amsterdamer Josef Mercx an seiner Wahlheimat. Seit einem Vierteljahrhundert ist er Spender der Schweizer Berghilfe. Und auch im Testament hat er die Organisation bedacht.**

von Max Hugelshofer

Super Leute sind das. So natürlich und geerdet, aber auch offen und innovativ», schwärmt Josef Mercx, als das Auto bei strahlendem Sonnenschein durchs fröhlich sommerliche Emmental zurück nach Baden fährt. Der heutige Ausflug hatte den pensionierten Maschineningenieur zu Familie Fahrni in

Unterlangenegg geführt. Dort betreiben Ädu und Anne mit ihren drei Kindern einen Bergbauernhof. Rinderhaltung für die Fleischproduktion und ein wenig Kartoffelanbau. Doch der Grund, warum Mercx ausgerechnet diese von der Schweizer Berghilfe unterstützte Bergbauernfamilie besuchen wollte, steht einige Meter neben Bauernhaus und Stall: die Fernwärmanlage von Ädu Fahrni. Dort verfeuert er Holzschnitzel aus dem eigenen Wald und versorgt damit ein gutes Dutzend Häuser in der Nachbarschaft mit Wärme. Was mit der Suche nach dem besten Ersatz für die ausgestiegene Heizung im Bauernhaus begonnen hatte, ist inzwischen ein wichtiges Standbein von Familie Fahrni geworden. Beim Bau der Anlage leistete die Berghilfe finanzielle Unterstützung.

Schon kurz nach dem ersten Schritt ins Heizungsgebäude sind Josef Mercx und Ädu Fahrni tief in ein Fachgespräch vertieft. Begriffe wie Vorlauftemperatur, Kilowattstunden oder Ascheabscheider fallen, und ausgiebig werden die Vor- und Nachteile eines flach verlaufenden Kamins erörtert. Denn es sind nicht nur die Berge, die den 71-jährigen Mercx faszinieren, sondern auch alles Technische. Heizungen ganz besonders. Schliesslich verbrachte er einen grossen Teil seiner beruflichen Laufbahn damit, Kehrlichtverbrennungsanlagen in der ganzen Welt zu automatisieren und in Betrieb zu setzen.

«Der Beruf hat mich als junger Mann in die Schweiz geführt», erinnert er sich. «Ich hatte in den Niederlanden eine Ausbildung gemacht, die es hierzulande noch nicht gab, und so hat mich die damalige Brown Boveri nach Baden geholt.» Für ein paar Jahre, wie Mercx erst dachte. Aber irgendwie ist ein halbes Leben daraus geworden. Das liegt nicht nur am Beruf, sondern auch an der Schweiz selbst. Schon an seinen ersten Wochenenden hier hat es Mercx in die Berge gezogen. «Ich wollte mein Gastland verstehen, möglichst viel darüber wissen.» Heute weiss der Niederländer besser Bescheid als mancher Schweizer. Über die Geschichte, über Politik, über die Sprache.

Vor 25 Jahren kam er dann erstmals in Kontakt mit der Schweizer Berghilfe. «Die unterstützen ja genau das, was ich an der Schweiz so liebe», habe er damals erkannt. Seither ist er treuer Spender. Und als Alleinstehender hat er die Berghilfe auch in sein Testament aufgenommen. «Ich habe mich kurz vor der Pensionierung dazu aufgefordert, meinen Nachlass und alles Organisatorische für nach meinem Tod zu organisieren. Von der Berghilfe habe ich einen nützlichen Ratgeber erhalten, der mir diese Arbeit enorm erleichtert hat.»

## Ratgeber fürs Testament

Gute Hilfe beim Erstellen des Testaments leistet der «Ratgeber fürs Testament». Sie können ihn mit dem Talon in der Heftmitte kostenlos bestellen. Für weitere Fragen zum Thema Nachlässe und Vorsorgeauftrag steht Markus Rohner gerne zur Verfügung unter Telefon 044 712 60 58 oder E-Mail: markus.rohner@berghilfe.ch

Inzwischen haben es Josef Mercx und Ädu Fahrni geschafft, sich von der Heizungsanlage loszureissen. Beim anschliessenden Kaffee in der Bauernhausstube setzt sich die ganze Familie dazu, es wird über Gott und die Welt diskutiert. Der Städter Mercx geniesst es, mehr über das Leben der Bergbauernfamilie zu erfahren, das sich so komplett von seinem unterscheidet. «Trotzdem ist es erstaunlich, wie viele Gemeinsamkeiten wir gefunden haben», sagt Mercx. Und macht sich mit dem guten Gefühl auf den Nachhauseweg, ein Vierteljahrhundert lang der richtigen Organisation gespendet zu haben. Und auch nach seinem Tod weitere Projekte zu ermöglichen. Solche von Familien genau wie Fahrnis.



Die Fernwärmanlage heizt nicht nur das Bauernhaus der Familie Fahrni, sondern den ganzen Dorfteil.

## So können Sie spenden

### Allgemeine Spenden

Sie unterstützen die Schweizer Berghilfe mit einem Geldbetrag. Hier entscheidet die Schweizer Berghilfe, welches Projekt mit Ihrer Spende unterstützt wird.

### Themen-Gönnerschaft

Sie können Ihre Spende für die Themenbereiche «Haus und Hof», «Alp und Käse» sowie «Innovation und Zukunft» einsetzen. Mit einem Jahresbeitrag von 480 Franken bestimmen Sie selbst, für welches Thema Ihre Hilfe verwendet werden soll.

### Projektspenden

Sie spenden für ein konkretes Projekt. Eine Auswahl finden Sie auf [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch) oder auf Wunsch steht eine Liste mit weiteren Projekten zur Verfügung. Projektspenden sind ab einem Betrag von 1000 Franken möglich.

### Ereignisspenden

Ein runder Geburtstag, eine Hochzeit, ein Jubiläum oder ein anderes freudiges Ereignis sind immer auch ein guter Anlass, an Menschen zu denken, die der Unterstützung bedürfen.

### Trauerspenden

Bei einem Trauerfall kann auf Wunsch des Verstorbenen oder seiner Hinterbliebenen auf Kränze und Blumen verzichtet und dafür der Schweizer Berghilfe gedacht werden. Alles zum Vorgehen auf [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch) unter der Rubrik Spenden/Trauerspenden.

### Erbschaften und Legate

Sie möchten der Schweizer Berghilfe eine Erbschaft oder ein Legat vermachen? Markus Rohner berät Sie gerne, Telefon 044 712 60 58. Wertvolle Tipps erhalten Sie auch im Testament-Ratgeber «Dem Leben in den Bergen Zukunft geben».

### Zahlungsmöglichkeiten


Postkonto 80-32443-2  
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2  
WIR-Konto 264641-38-0000

Oder benutzen Sie den diesem Heft beigefügten Einzahlungsschein. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

**Weitere Informationen unter [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch)**

Haben Sie Fragen zum Thema Spenden? Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne. Sie erreichen uns unter Telefon 044 712 60 60 oder per Mail unter [info@berghilfe.ch](mailto:info@berghilfe.ch)



 Besuchen Sie uns auf facebook

Stiftung Schweizer Berghilfe  
Soodstrasse 55, 8134 Adliswil, Telefon 044 712 60 60  
[www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch), [info@berghilfe.ch](mailto:info@berghilfe.ch)  
Postkonto 80-32443-2



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna