



Berghilf-Ziitig

NUMMER 103 FRÜHLING 2019



Zu Tisch in den Bergen Seite 4 **Familie im Glace-Himmel** Seite 13

Junger Bauer mit Multifunktionsstall Seite 14

EDITORIAL



In den Bergen schmeckt es besser

Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Ich bin viel in den Bergen unterwegs. Beruflich, aber auch in meiner Freizeit. Dann besonders gerne im Velosattel. Zu einer gelungenen Tour gehören die tolle Aussicht, die frische Luft – und natürlich ein Boxenstopp in einem guten Restaurant. «Gut» bedeutet für mich: Produkte aus der Region, frisch zubereitet, mit Stolz und Begeisterung präsentiert. Ausgefallen muss das Menü nicht sein. Wenn man genügend Kilometer in den Beinen hat, schmeckt ein einfaches «Plättli» mit feinem Käse und Trockenfleisch himmlisch. Oder, wenn zu den Kilometern noch Höhenmeter dazugekommen sind, gerne auch mal ein währschaftes Stück Fleisch.

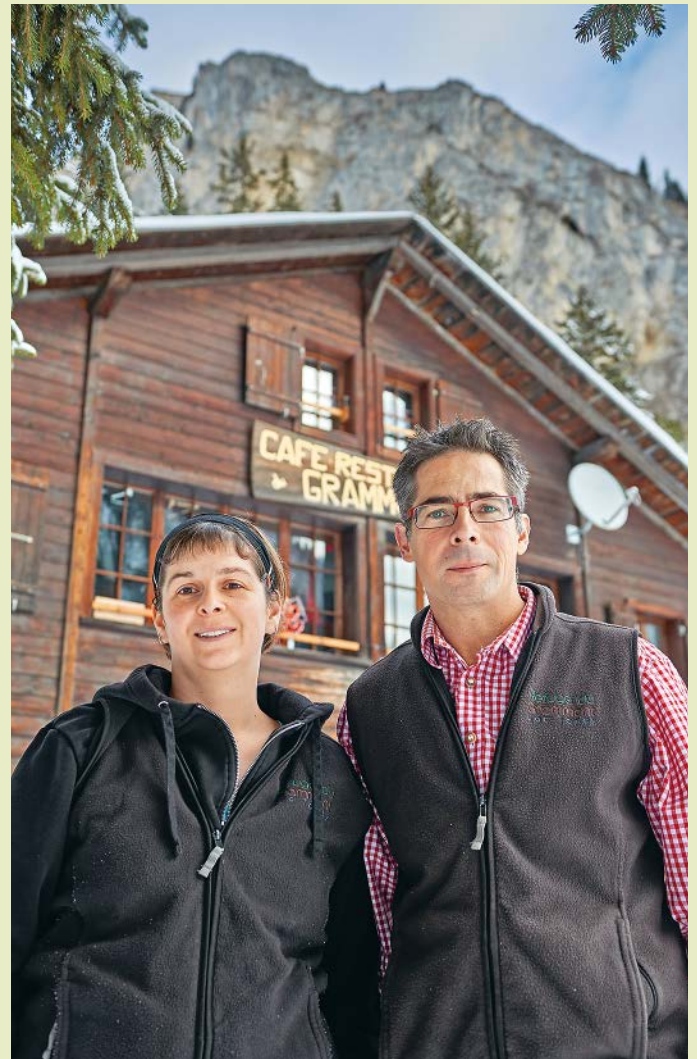
Man kann in den Bergen aber auch auf kulinarische Entdeckungsreise gehen. Das Menu Surprise im Gasthaus am Brunnen in Valendas zum Beispiel ist ein Erlebnis, das ich nie vergessen werde. Mehr dazu lesen Sie in dieser «Berghilf-Ziitig». Ausserdem stellen wir Ihnen weitere Gastgeber vor, bei denen sich ein Besuch unbedingt lohnt. Sie unterscheiden sich in ziemlich allem: Lage, Angebot, Preisklasse. Etwas aber haben sie gemeinsam: Sie wurden alle von der Schweizer Berghilfe unterstützt. Denn was für mich eine Belohnung nach einer Velotour ist, ist für die Bergbevölkerung ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Restaurants schaffen Arbeitsplätze, sind aber auch wichtige Abnehmer für die Produkte der lokalen Produzenten.

Ein Grund mehr, wieder mal einen Ausflug in die Berge zu machen und dabei in einem «unserer» Restaurants vorbeizuschauen. «En Guete.»

Regula Straub

Regula Straub
Geschäftsführerin

SCHWERPUNKT



Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, www.berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Layout** Christoph Hänsl, Zürich
Produktion, Korrektorat und Druck gdz, Zürich **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S. 2, 11, 12, 13, 14, 15, 16), Isabel Plana (S. 11) **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

4

Gaumenschmaus in den Bergen

In den Bergen gibt es Wurst und Käse. Aber nicht nur. Vom «Plättli» bis zum Schlemmermenü kann man in den unterschiedlichsten Bergrestaurants alles geniessen. Eine Entdeckungsreise.



12

Näher bei den Lieblingskühen

Das neue Wohnhaus direkt beim Stall bringt eine grosse Arbeitserleichterung für Vater und Mutter. Und die Kinder können jetzt so oft sie wollen in den Stall zu ihren Lieblingskühen gehen.



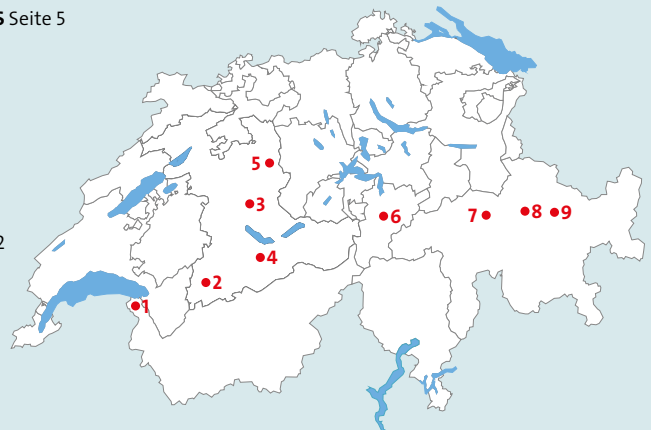
11

Platz zum Arbeiten

Die Firma Gadmer Holz + Bau AG in Davos-Glaris kann endlich ihre lang ersehnte Gewerbehalle bauen. Das gibt wieder eine Zukunftsperspektive – und neue Arbeitsplätze.

Projektstandorte dieser Ausgabe

- 1 Refuge du Grammont/VS Seite 5
- 2 Gstaad/BE Seite 14
- 3 Linden/BE Seite 13
- 4 Kiental/BE Seite 8
- 5 Wyssachen/BE Seite 7
- 6 Bristen/UR Seite 6
- 7 Valendas/GR Seite 9
- 8 Tschierschen/GR Seite 12
- 9 Davos-Glaris/GR Seite 11





Zu Tisch in den Bergen

von Max Hugelshofer

Wie lernt man die Berge am besten kennen? Wenn man sich an einen Tisch setzt und etwas isst. Etwas Spezielles, etwas, das es so nur genau hier gibt. Man genießt. Und man kommt ins Gespräch mit Tischnachbarn, mit der Beizerin, mit den Einheimischen. Die Schweizer Berghilfe unterstützt immer wieder Projekte, bei denen man sich zu Tisch setzen kann. Tun Sie es. Hier ein paar Vorschläge.

Refuge du Grammont

LE FLON / VS



Zum Taney-Burger gibt es frischen Salat und «Croustilles de Sion» – Chips aus trockenem Brot.

Burger, 100 Prozent hausgemacht

Aus der kleinen Küche tönt ein verheissungsvolles Brutzeln. Es scheppert, jemand pfeift ein paar Töne eines bekannten Refrains, dann das Klappern von Geschirr. Kurz darauf kommt Raphaëlle Herrmann aus der Küche. Auf einem Tablett trägt sie den Taney-Burger. Wer bisher keinen Hunger hatte, der wird spätestens jetzt schwach.

Seinen Namen hat dieser Burger, der so unglaublich saftig ist, vom Lac du Taney, einem pittoresken Bergsee im Unterwallis. Fast direkt an diesem See liegt das «Refuge du Grammont», eine einfache Unterkunft für Berggänger, Wand-



Raphaëlle Herrmann und Manuel Micoli führen seit sechs Jahren das «Refuge du Grammont».

rer und Naturliebhaber. Raphaëlle Herrmann und ihr Partner Manuel Micoli haben es vor sechs Jahren übernommen. «Wir wollten schon lange etwas Eigenes aufbauen. Dass es unser Leben derart verändern würde, war nicht so geplant.» Das «Refuge du Grammont» ist kein nor-

males Ausflugsrestaurant. Die Gäste müssen vom abgelegenen Bergdorf Le Flon aus einen mindestens einstündigen Fussmarsch auf sich nehmen. Für die Versorgung gibt es zwar eine Strasse. Die ist aber abenteuerlich steil und nur für Fahrzeuge mit Allradantrieb und Getriebeuntersetzung befahrbar. Im Winter ist ein Quad mit Raupen die einzige Alternative zu Schneeschuhen. Für Raphaëlle und Manuel bedeutet dies, dass sie höchstens einmal pro Woche ins Dorf hinunter fahren, um Besorgungen zu machen. Besonders im Winter kann es schon einsam werden. Heute aber herrscht viel Betrieb: Eine Gruppe von Eistauchern hat sich im «Refuge du



Besonders im Winter lebt es sich am Lac du Taney sehr abgeschieden.

Grammont» einquartiert. Und weil die Ausflüge in die kalte Unterwasserwelt des Sees Hunger machen, herrscht bei Raphaëlle in der Küche Hochbetrieb.

Fertigprodukte findet man hier keine. «Fait Maison» heisst die Philosophie von Raphaëlle. Fast alles ist hausgemacht. «Mit etwas Planung kein Problem», sagt sie. Die Burger-Brötchen hat sie schon vor ein paar Tagen gebacken, und auch «Hacktätschli» aus Fleisch von Kühen aus der Region hat es von der letzten Produktion noch genügend im Tiefkühler. Der Käse von der benachbarten Alp muss nur noch geschnitten werden. Es geht ruckzuck, dann kann Raphaëlle bereits die nächste Ladung Taney-Burger in die kleine Gaststube tragen.

Alpenkiosk Gotzern-Bahn

BRISTEN / UR



Im Erdgeschoss dieses Neubaus direkt bei der Talstation der Seilbahn ist der «Alpenkiosk» untergebracht.



Perfekt nach einer anstrengenden Schneeschuhtour: das «Zaabig-Plättli».



Rolf Fedier produziert Lamafleisch. Der «Alpenkiosk» ist sozusagen sein Hofladen.

Lama auf dem Plättli

Die Schneeschuhtour oberhalb Bristen im Urner Maderanertal war schön, aber streng. Bis das Postauto fährt, dauert es noch 40 Minuten, und ein kleiner Hunger macht sich bemerkbar. Zum Glück gibt es direkt bei der Talstation der Golzern-Bahn den «Alpenkiosk». Dieser kleine Imbiss besteht seit 2016. Die ersten beiden Jahre

versorgten Edith Gnos und ihr Team von sechs weiteren Frauen aus dem Tal die Besucher aus einer einfachen Doppelgarage heraus mit Kaffee, Glace und Alproprodukten. Seit einigen Monaten ist der «Alpenkiosk» nun im Erdgeschoss eines Neubaus untergebracht und zu einem gemütlichen kleinen Imbiss angewachsen. Weil es jetzt auch eine Koch-

nische gibt, können die Frauen nun endlich das anbieten, wonach die Gäste bisher so oft vergebens gefragt hatten: ein «Zaabig-Plättli». Feiner Alpkäse, Trockenfleisch, Speck und Trockenwurst, dazu etwas frisches Brot. Genau das Richtige für eine kleine Zwischenmahlzeit.

Und was macht das «Zaabig-Plättli» speziell? Nicht nur, dass Käse und Fleisch von lokalen Produzenten geliefert werden. Vor allem die aufgeschnittene Trockenwurst ist etwas Besonderes. Das Fleisch stammt nämlich von Lamas. Bergbauer Rolf Fedier, der seinen Betrieb einige Kilometer talabwärts hat, ist begeistert von diesen Tieren. Vor einigen Jahren hat er seine Schafe und Geissen verkauft und baut seither seine Lamaherde kontinuierlich aus. «Der «Alpenkiosk» ist sozusagen unser Hofladen», sagt er. «Wir haben dort schon vor dem Ausbau viele Würste zum Mitnehmen verkauft, und mit dem Plättli wird dieser Absatzkanal noch wichtiger werden.»

Restaurant Fritzenfluh

WYSSACHEN/BE



Die Adresse für Fleischtiger

Wenn zwei Metzger­töchter gemeinsam ein Restaurant übernehmen, dann sind dies zumindest für Fleischliebhaber gute Neuigkeiten. Wenn sie dann noch so tüchtig und innovativ sind wie Christine Ryser und Ursula Flückiger, dann hat die ganze Region etwas davon. Es ist bereits fünf Jahre her, dass sich die beiden Schwestern ihren alten Traum vom eigenen Restaurant erfüllen und das bekannte Panorama-Restaurant Fritzenfluh oberhalb von Wyssachen im Emmental übernommen haben. Seither ist die «Fritzenfluh» zum Tipp für Feinschmecker geworden. Vor allem der «Flueh-Wahnsinn» lässt **Karnivoren-Hezen** höher schlagen. Wer diese Spezialität bestellt, erhält ein Rinds-Entrecôte am Stück zu-

bereitet, das es in Geschmack, Zartheit und Saftigkeit mit den besten Fleischstücken auf der ganzen Welt aufnehmen kann. Verschiedene Saucen und eine Beilage nach Wahl machen den Genuss perfekt. Das Fleisch stammt aus der elterlichen Metzgerei, die Vater und Bruder inzwischen gemeinsam führen. Christine und Ursula wissen, dass jedes Tier, von

dem das verarbeitete Fleisch stammt, im Emmental gelebt hat und vorbildlich gehalten wurde. «Das merkt man auch beim Geschmack», ist Ursula überzeugt. Wichtig ist den Schwestern ebenfalls, dass Fleisch genussvoll und nicht masslos gegessen wird. Darum ist der «Flueh-Wahnsinn», den es ab 500 Gramm gibt, ein ideales Menü zum Teilen.



Die Spezialität des Hauses heisst «Flueh-Wahnsinn»: Entrecôte am Stück zum Teilen.



Die beiden Schwestern Christine Ryser (links) und Ursula Flückiger führen das beliebte Panorama-Restaurant Fritzenfluh mit Herzblut.

Kientalerhof

KIENTAL / BE



Im «Kientalerhof» kommt meist vegetarisches Essen auf den Teller. Langweilig wird es dabei nie.



Vegetarische Höhenflüge

Ist es ein Hotel? Ist es ein Kongresszentrum? Ist es ein Schulungsgebäude? Der «Kientalerhof» in Kiental im Berner Oberland lässt sich schlecht in eine Schublade stecken. Vor 34 Jahren, als Mario Binetti gemeinsam mit Freunden das leerstehende Hotel Kientalerhof übernahm, wollte er hier einfach einen Ort schaffen, an dem man anders leben und Neues lernen konnte. Von den Einheimischen wurden die Aussteiger damals belächelt. Heute gehört der «Kientalerhof» fest zum Dorf dazu, ist der wichtigste Arbeitgeber und ein Wirtschaftsmotor für das ganze Tal. Im alterwürdigen Hotel und im modernen



Küchenchef Andreas Bossert (links) holt den frischen Tofu auch gerne mal selbst bei Produzent Samuel Klopfenstein in Frutigen.

Neubau werden täglich Kurse und Ausbildungen von Yoga über Shiatsu bis hin zur Traumdeutung abgehalten. Gleichzeitig hat sich der «Kientalerhof» auch bei Ruhesuchenden, die sich inmitten der Natur eine Auszeit vom Alltag gönnen möchten, einen Namen gemacht.

Besonders wichtig ist dabei natürlich die Küche. Küchenchef Andreas Bossert kocht möglichst ressourcenschonend. Das heisst: meistens vegetarisch, immer



Mit dem Neubau geht die Entwicklung des «Kientalerhofs» weiter.

so lokal wie möglich. Und immer fantasievoll. Heute gibt es Tofu-Rolle auf Rüebl-Meerrettich-Pürée und geschmorten Chicorée sowie Erbsli mit gerösteten Haselnüssen. Der Tofu stammt aus Frutigen von der Firma Futur Naturprodukte und ist einer der wenigen, die aus einheimischem Bio-Soja hergestellt werden. Andreas geht seinen Tofu gerne selbst hier abholen, wenn er sowieso ins Tal runter muss. Und für einen kurzen Schwatz mit Geschäftsführer Samuel Klopfenstein reicht die Zeit immer. Denn wer den beiden kurz beim Philosophieren über Lebensmittel und Austausch von Kochrezepten zuhört, der merkt bald: Da haben sich zwei gefunden.

Gasthaus am Brunnen

VALENDAS / GR

Kulinarische Überraschungen am Brunnen

Das Gasthaus am Brunnen in Valendas ist eine normale Dorfbeiz; mit Stammtisch und einem Mittagsmenü für weniger als 20 Franken. Aber nicht nur. Es ist auch ein Mekka für alle, die Essen als Erlebnis geniessen wollen. Im uralten und geschmackvoll renovierten «Engi-Huus» wirten seit der Eröffnung 2014 Mathias Althof und Elvira Solèr. Elvira stammt aus Valendas; sie hat Mathias auf ihren Wanderjahren kennengelernt und zuletzt im Tessin gemeinsam mit ihm ein Restaurant geführt. Dass die beiden einen grossen Teil ihrer Stammgäste mit nach Valendas nehmen konnten, sagt schon vieles über die Qualität der Küche aus. Aber längst nicht alles. Wer viel Zeit, etwas mehr Geld als üblich und viel Neugierde in das Menü Surprise investiert, bekommt ein unbeschreibliches Erlebnis für die Sinne. Schon das erste «Grüessli aus der Küche» legt die Latte hoch. Dass es sich um Blumenkohl-Orangen-Schaum mit Trockenfleisch, Quittensorbet und Zitroneneisenkraut auf Zuckerwatte handelt, muss man selbst herausfinden. Dass das Fleisch vom Christoph aus dem Safiental produziert wurde und die Quitten vom einzigen Quittenbaum im Dorf stammen,



Anneliese Joos hat extra für das Gasthaus am Brunnen mit dem Safranbau begonnen.

der einen schlimmen Krankheitsbefall überlebt hat, erzählt Mathias jedoch gerne. Er sucht das Gespräch mit seinen Gästen, versucht herauszufinden, was ihnen schmecken könnte und passt das Menü entsprechend an. «Wenn ich die Vorspeise serviere, weiss ich meistens noch nicht, was es zum Hauptgang geben wird», sagt er. Sein Ziel ist es, seine Gäste zu überraschen und auch mal herauszufordern. Ein bisschen Show gehört natürlich auch dazu. Trockeneis- und Raucheffekte inklusive.

Mathias verarbeitet wenn immer möglich lokale Produkte. Für Fleisch, Käse, Fisch, Eier und Gemüse hat er Lieferanten aus der Umgebung gefunden, die ihm ihre besten Produkte zur Seite legen. Einige haben extra wegen ihm etwas Neues angefangen. Etwa Anneliese Joos aus dem Safiental. Sie baut Safran an am Hang hinter dem Haus. Stundenlange Arbeit steckt im Einmachglas, das eine halbe Jahresernte enthält. Bei Anneliese hat nicht nur die Aussicht auf einen sicheren Absatzkanal zur Entscheidung



Hier ist das Essen ein Kunstwerk. Zum Beispiel diese Saiblingsvariationen aus dem Val Lumnezia.



In der Küche lässt Mathias Althof seiner Kreativität freien Lauf.

geführt, es nach Jahren des Zögerns endlich mit dem Safran zu probieren. Es war auch die Begeisterung von Mathias Althof. Anneliese: «Es ist sehr schön zu sehen, wie aus unserem speziellen Produkt in seiner Küche etwas noch viel Spezielleres entsteht.»



Die Projekte

Zu jedem in diesem Artikel vorgestellten und von der Berghilfe unterstützten Projekt gibt es auf www.berghilfe.ch zusätzliche Informationen und eine Galerie mit weiteren Bildern.

Taney-Burger

Die Berghilfe hat Raphaëlle Herrmann und Manuel Micoli beim Umbau der sanitären Anlagen im «Refuge du Grammont» unterstützt.
www.berghilfe.ch/taney
www.le-grammont.ch

Zaabig-Plättli

Die Berghilfe hat den Bau und die Einrichtung des neuen «Alpenkiosks» in Bristen unterstützt.
www.berghilfe.ch/alpenkiosk
www.alpenkiosk-maderanertal.ch

Flueh-Wahnsinn

Die Berghilfe hat das Panorama-Restaurant Fritzenfluh bei der Erweiterung der Terrasse und der Neugestaltung des Aussenbereichs unterstützt.
www.berghilfe.ch/fritzenfluh
www.fritzenfluh.ch

Tofu-Rolle

Die Berghilfe hat den «Kientalerhof» beim Neubau des Erweiterungsbaus unterstützt.
www.berghilfe.ch/kientalerhof
www.kientalerhof.ch

Menu Surprise

Die Berghilfe hat die Stiftung Valendas Impuls beim Umbau des historischen Gebäudes, in dem das Gasthaus am Brunnen untergebracht ist, unterstützt.
www.berghilfe.ch/ambrunnen
www.gasthausambrunnen.ch




Weiterschlemmen

Auch bei den folgenden von der Schweizer Berghilfe unterstützten Projekten lohnt es sich, einzukehren:



Berghotel Mettmnen
METTMENALP
www.berghilfe.ch/mettmenalp
www.berghotel-mettmen.ch



Tälihütte
GAD MEN
www.berghilfe.ch/taelli
www.taelli.ch



Hotel Piz Linard
LAVIN
www.berghilfe.ch/lavin
www.pizlinard.ch



Alpage des Afs
LA FOULY
www.berghilfe.ch/alpagedesars
www.alpagedesars.ch



Buurebeizli Dergeten
TOGGENBURG
www.berghilfe.ch/dergeten
www.buurebeizli-dergeten.ch



Hotel Grimsel Passhöhe
GRIMSELPASS
www.berghilfe.ch/grimsel
www.hotel-grimselpass.ch



Hotel Nest-und Bietschhorn
LÖTSCHENTAL
www.berghilfe.ch/blatten
www.nest-bietschhorn.ch



Hotel La Truite
CHAMP-DU-MOULIN
www.berghilfe.ch/boudry
www.la-truite.ch



Pensiuon Laresch
MATHON
www.berghilfe.ch/mathon
www.laresch.ch

En Guete!

BAU EINER NEUEN WERKSTATT

Genug Platz zum Arbeiten

Aufträge ablehnen, weil der Platz fehlt, um sie ausführen zu können? Für die Firma Gadmer Holz + Bau AG Realität. Doch im Frühling wird alles besser. Dann wird eine neue Gewerbehalle gebaut.

von Max Hugelshofer

DAVOS-GLARIS/GR Obwohl draussen Minustemperaturen herrschen, stehen sowohl der Haupteingang als auch die Hintertür der Werkstatt weit offen. Zwangsweise, denn die langen Balken, die Andres Gadmer und sein Cousin Reto gerade am Abhobeln sind, passen nicht in den kleinen Raum. Von Hand tragen die beiden Balken für Balken durch die Hintertür hinein. Wenn Andres das vordere Ende in die Hobelmaschine legt, steht Reto noch unter freiem Himmel. An die engen Platzverhältnisse sind sich Andres, Geschäftsführer der Gadmer Holz + Bau AG, und seine sechs Mitarbei-

ter gewohnt. Die Werkstatt, die sein Vater Hans 1985 in Betrieb genommen hatte, befindet sich in einem ehemaligen Kuhstall. Am Anfang, als der Vater hier mit lediglich einem Angestellten arbeitete, reichte das. Doch die Firma wuchs, diversifizierte, brauchte neue Maschinen und mehr Personal. Andres: «Der Platzmangel wurde immer schlimmer und zwang uns zu einer ausgefeilten Arbeitsplanung.» Grosse Elemente werden draussen auf dem Kiesplatz bearbeitet, bei Sommerhitze genauso wie bei Minustemperaturen. Das wäre alles zu ertragen gewesen. Viel schlimmer war, dass



Platzmangel bestimmt den Arbeitsalltag von Andres Gadmer und seinen Mitarbeitern.

die Firma Aufträge ablehnen musste, weil kein Platz vorhanden war. Es musste dringend eine Lösung her.

Doch ein Ausbau des ehemaligen Stalls stellte sich als unmöglich heraus. Das Problem: Die Werkstatt stand in der Landwirtschaftszone. Die gewerbliche Nutzung wurde zwar toleriert, ein Ausbau wäre aber nicht bewilligt worden. blieb nur die Flucht nach vorne. Mit dem Resultat, dass ein Stück Land auf der anderen Strassenseite per Volksabstimmung umgezont wurde. Allerdings mit einer Auflage: Es muss rasch bebaut werden. So kam Andres in Zugzwang. In-

nerter kurzer Zeit musste er einen Neubau finanzieren. Ob schon die Firma die gesamte Planung und auch alle Holzarbeiten selbst erledigen kann sowie über die Jahre hinweg Reserven gebildet hatte, blieb ein grosser Betrag offen. Zu gross für eine Hypothek. Erst als die Schweizer Berghilfe ihre Unterstützung zusicherte, konnte Andres aufatmen. Wenn die neue Gewerbehalle erst einmal fertig ist, wird er zwei neue Stellen schaffen können. Und gute Aufträge ablehnen, das muss er dann sicher nicht mehr.

www.berghilfe.ch/glaris

Berggenuss-Rezept

Zutaten für 4 bis 6 Stück

1 Blätterteig, rechteckig, ausgerollt
400 g frische Pilze, z. B. selberggezogen auf Pilzrugeln vom Balmeggberg
1 Stange Lauch
300 g junger Spinat
1 kleine Zwiebel
1 EL Öl
Salz
Pfeffer
geriebene Muskatnuss



100 g Ricotta
100 g Frischkäse
4 Eier
100 ml Milch
Butter

Pilz-Pastetli mit Lauch

Pilze in Scheiben und Lauch in Ringe schneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen. Zwiebel fein hacken. Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Pilze darin etwa 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchringe, Zwiebelwürfel und Spinat zugeben und kurz mitdünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Gemüsemischung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. In einer Schüssel Ricotta, Frischkäse, Eier und Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den ausgerollten Blätterteig in vier Rechtecke schneiden. Förmchen von etwa 9 cm Durchmesser oder 250 ml Inhalt mit Butter einfetten und die Blätterteigrechtecke darin auslegen. Gemüse darauf verteilen und Ricottamasse darübergeben.

Pastetli 30 bis 40 Minuten backen. Sollte die Füllung zu dunkel werden, Förmchen mit Alufolie abdecken.

Rezept ausschneiden und sammeln



Andri und seine Schwester Lena helfen natürlich auch mit, wenn sie ihre Lieblingskühe im Stall besuchen. Künftig ist der Weg weniger weit.

BAU EINES WOHNHAUSES MIT VERARBEITUNGSRAUM UND HOFLADEN

Näher bei Königin und Bär

Königin und Bär. So heissen die Lieblingskühe der vierjährigen Lena und des dreijährigen Andri. Täglich gehen die beiden Geschwister auf Besuch in den Stall. Bald müssen sie dazu nicht mehr durchs halbe Dorf laufen.

von Max Hugelshofer

TSCHIERTSCHEN/GR Auf den ersten Blick wirkt das alte Bauernhaus mitten im Dorfkern von Tschierschen wie das perfekte Zuhause. So gemütlich und urtümlich. Doch die Bewohner, Kaspar und Maja Zumbrunn mit den beiden Kindern Lena und Andri,

können es kaum erwarten, auszuziehen. Denn das Haus ist nicht nur alt und zu klein für die Familie. Es zieht auch darin, und an kalten Wintertagen kann man den Holzofen in der Küche gar nicht schnell genug füttern, um alle Zimmer warm zu bekommen.

«Als wir den Hof meiner Eltern vor einem guten Jahr übernommen haben, war bereits klar, dass wir nicht in diesem Haus bleiben möchten», sagt Maja. Denn ihr jetziges Wohn-

haus mitten im Dorf gehört nicht zum Betrieb. Statt viel Geld in den Kauf und die Sanierung ihres Hauses zu investieren, entschlossen sich die jungen Bergbauern, selbst zu bauen. Und zwar direkt beim Hauptstall, der am Rand des Dorfes liegt. Weil sie vor der Betriebsübernahme konsequent gespart hatten, ging es sogar finanziell auf. Als sich dann aber nach Baubeginn herausstellte, dass die Baugrube im steilen Gelände zusätzlich gesichert werden muss, und fast am gleichen Tag auch noch der Transporter den Geist aufgab, steckten Zumbrunn plötzlich in finanziellen Schwierigkeiten. «Uns fiel ein Stein vom Herzen, als uns die Schweizer Berghilfe ihre Unterstützung zusicherte», sagt Kaspar.

Inzwischen steht der Rohbau, und die Familie geht praktisch jeden Tag auf die Baustelle. Kaspar ist sowieso oft dort, weil er beim Bau viel mitarbeitet. Heute freuen sich Lena und Andri über die frisch eingebauten Fenster in ihren zukünftigen Zimmern. Aber nur ein paar Minuten lang. Dann zieht es sie nach Nebenan zu ihren Lieblingskühen in den Stall. Den Weg dorthin können sie vom neuen Zuhause aus selbständig unter die Füsse nehmen.

www.berghilfe.ch/tschierschen



Das neue Wohnhaus von Familie Zumbrunn entsteht direkt neben dem Stall.



NEUER GLACE-VERARBEITUNGSRAUM

Immer noch im Glace-Himmel

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

LINDEN/BE Vieles hat sich verändert bei Familie Blum seit der Reportage in der «Berghilf-Ziitig» im Frühling 2009. Zum Glück in die richtige Richtung. Die Glace-Produktion, die Familie Blum dank der Unterstützung der Schweizer Berghilfe vor zehn Jahren ausbauen konnte, ist längst zum wichtigsten Betriebszweig der Bergbauernfamilie geworden. Die jährlich produzierte Menge hat sich verdoppelt, und auch die Anzahl Anlässe, an denen Simones hausgemachte Glace genossen wird, ist ständig gestiegen. Blums haben



Der Piaggio-Dreirad-Verkaufsstand ist ein Blickfang.

laufend investiert. In einen neuen Kühlraum, zusätzliche Glace-Maschinen, Kühltruhen



Die Kinder sind gewachsen und mit ihnen die Lust auf Glace. Das Coupe-Glas ist im Nu leer.

für unterwegs. Seit ein paar Jahren ist David den Sommer über auch nicht mehr nur mit dem klassischen Marktstand unterwegs, sondern je länger je öfter auch mit dem auffällig bemalten Piaggio-Dreirad. An Familienfesten, Sportanlässen, Geschäftsfeiern. «Den ganzen Tag Glace rausgeben kann richtig streng sein. Aber ich liebe den Kontakt mit den Leuten», sagt David. «Und zwei, drei Mal pro Tag genehmige ich mir auch immer selbst eine Kugel.»

Die Lust auf Glace ist der ganzen Familie erhalten geblieben. Das riesige Coupe-Glas, das Simone bis oben gefüllt hat, um das Familienfoto in der alten «Berghilf-Ziitig» nachstellen zu können, ist im Nu leer. «Weisst du noch, David? Beim letzten Mal muss-

ten wir fast alles selbst essen, weil die Kinder noch so klein waren.» Heute sind Micha, Noah und Loïs zwischen 10 und 14 Jahre alt – und sie wissen genau, wo die frisch produzierten Portionenkübeli gelagert sind. Diese gab es vor zehn Jahren auch noch nicht. Heute sind sie in vielen Läden in der Umgebung Verkaufschlager. Bei den bevorzugten Geschmacksrichtungen hat sich ebenfalls einiges getan. Richtig eingeschlagen hat Simones Oreo-Glace, die Sorbets hingegen sind weniger gefragt. Einen Klassiker wird es allerdings auch in weiteren zehn Jahren noch geben. David: «An Vanille führt kein Weg vorbei.»

www.gueti-glace.ch
www.berghilfe.ch/linden

GSTAAD/BE: BAU EINES NEUEN LAUFSTALLS

Zauberwort Flexibilität

Bruno Oehrli macht seinen Hof fit für die Zukunft. Der 33-Jährige ist überzeugt davon, dass je länger je mehr Flexibilität gefordert wird. Sein neuer Stall trägt dem Rechnung.

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

« Diese Woche war Endspurt angesagt. Mein Vater und ich haben gemeinsam den Innenausbau des neuen Stalls fertiggestellt, und morgen können wir installieren. Ich bin gespannt, wie die Kühe, Rinder und Ochsen reagieren. Ich bin auf alle Fälle begeistert. Alles ist genau so, wie ich es mir vorgestellt habe, auch wenn natürlich noch längst nicht alles fertig ist.

Der neue Stall ist ein erstes Puzzleteil auf dem Weg zu meiner Vision eines modernen Bergbauernbetriebs: Naturnah, wenig arbeitsaufwendig, ressourcenschonend und mit dem lokalen Tourismus vernetzt. Ich bin überzeugt davon, dass ich aus dem Hof meiner Eltern eine richtige Perle machen kann. Dass ich diesen einmal übernehmen würde, hätte ich mir vor zehn Jahren nicht träumen lassen. Als

Kind wollte ich immer nur eines werden: Helipilot. Um darauf hinzuwirken, absolvierte ich als ersten Schritt eine Lehre als Polymechaniker. Danach zog ich von Gstaad nach Bern und begann dort eine Fliegerausbildung. Das private Brevet hatte ich schon in der Tasche, als mir bewusst wurde, dass ich direkt in eine Sackgasse steuerte. In meinem Jahrgang waren wir über 40 Leute. Jobs gibt es jedes Jahr ungefähr vier.

Wenn schon, denn schon

Ausserdem ist mir weg von Zuhause, in der Stadt, erst bewusst geworden, wie viel mir die Berge, die Natur und unser Hof bedeuten. Ein Bauernlehrjahr auf einem Betrieb in der Nähe von Gruyères zeigte mir dann: Ja, die Landwirtschaft ist das Richtige für mich. Ich wollte aber mehr wissen, als man in der Berufslehre lernt. Für eine weiterführende Ausbildung benötigte ich jedoch die Berufsmatura. Und diese zu erlangen, ist nicht nur zeitaufwendig, sondern auch teuer. Meine Ersparnisse gingen zur Neige, und auf meine vielen Stipendienanfragen erhielt ich nur Absagen. Dies, weil meine Eltern als Bauern natürlich Land besaßen und deshalb auf dem Papier reich waren. Geholfen hat mir schliesslich die Schweizer Berghilfe. Dafür bin ich heute noch dankbar. Denn ohne Berufsmatura wäre das darauffolgende Agronomie-Studium an einer Fachhochschule nicht möglich gewesen.

Dass mich die Berghilfe nun auch beim Bau des Stalls unterstützt, freut mich natürlich doppelt. So schliesst sich der Kreis. Denn erst im Studium habe ich mir das nötige Wissen angeeignet, um herauszufinden, was zu mir und meinem Hof passt und was es braucht, diesen in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Als erstes habe ich mit Melken aufgehört



Bruno Oehrli ist stolz auf seinen neuen Stall. Er ist an den letzten Arbeiten, und die Rinder dürfen noch nicht rein.



Die Inneneinrichtung des neuen Laufstalls macht Bruno selbst. Da gehört auch mal das Abfräsen eines zu grossen Schraubenkopfes dazu.

befriedigendere Möglichkeiten, wie ich meine Arbeitszeit einsetzen könnte. Zum Beispiel im Agrotourismus. An einer Lage wie unserer, mitten in einem bekannten Tourismusort, ist das eine riesige Chance. Was ich genau mache, weiss ich noch nicht. Ich habe viele Ideen und bin auch schon im Gespräch mit Entscheidungsträgern aus dem Tourismus.

Aber zuerst musste jetzt mal der Stall fertig werden. Der ist bereits auf eine vielseitige Nutzung ausgelegt. Denn egal, wozu ich mich entscheide: Ich kann in dieser immer schnelllebigeren Zeit nicht davon ausgehen, dass ich es die nächsten Jahrzehnte gleich machen werde. Darum bin ich beim Stallbau neue Wege gegangen. Dass das Gebäude möglichst offen ist und ohne viele Stützen auskommt, die den Platz versperren, das habe ich bei Betrieben im Mittelland abgesehen. Eine eigene Idee war, die Liegeplätze für das Vieh nicht zu betonieren, sondern aus Holzbrettern selbst zu bauen. Die ganze Inneneinrichtung ist mobil. Zwei Tage Arbeit, und man könnte den Stall für etwas X-Beliebiges nutzen. Zum Vermieten von Pferdeboxen in den Sommermonaten zum Beispiel oder für Anlässe auf dem Hof. Ich kann ihn auch ohne grossen Aufwand an die Haltung von verschiedensten Tieren anpassen. Egal, was die Zukunft bringt: mit meinem neuen Stall bin ich gerüstet.

www.berghilfe.ch/gstaad



und auf Bio-Weidebeef umgestellt. Wichtig ist mir, den Arbeitsaufwand stetig zu verringern. Nicht, weil ich nicht gerne arbeite, sondern weil ich der Überzeugung bin, den Hof so wirtschaftlicher führen zu können. Meine Freundin hat eine gute Stelle. Es ergibt keinen Sinn, wenn sie diese aufgibt, um mir beim Misten oder Heuen zu helfen. Gewisse arbeitsintensive Routineaufgaben wie das Heuen lagere ich teilweise aus. Ich bezahle lieber einem Berufskollegen etwas dafür, dass er mit seiner teuren Rundballenpresse auch mein Heu einbringt, als dass ich in einen neuen Ladewagen investiere und im Sommer trotzdem tagein, tagaus am Bügeln bin. Es gibt für mich gewinnbringendere und auch



Der neue Stall liegt direkt neben dem alten Ökonomiegebäude, das Bruno weiterhin als Remise und allenfalls auch für agrotouristische Zwecke nutzen will.



WETTBEWERBSGEWINNERIN
HEIDI PERUZZO

Mit Guismo ins Val Lumnezia

Heidi Peruzzo und Hündin Guismo sind gerne unterwegs. Da kommt die gewonnene Übernachtung im Hundehotel Gravas im Val Lumnezia wie gerufen.

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.

Ich freue mich riesig auf den Ausflug ins Val Lumnezia», sagt Heidi Peruzzo. Beim Foto-Wettbewerb in der «Berghilf-Ziitig» hat sie eine Übernachtung im Hundehotel Gravas im bündnerischen Vella gewonnen. Für zwei Personen mit Hund. Der besagte Hund erfreut sich gerade an seinem Morgenspaziergang und schnüffelt sich vergnügt von Baum zu Baum. Guismo ist sein Name, und eigentlich ist er ja eine Sie. Eine bereits ziemlich betagte Sie, um genau zu sein. Zehnjährig und seit einem Schlangenbiss leicht hinkend, liegen ihr lange Wanderungen weniger als ihrem Frauchen, die davon gar nicht genug bekommen kann. Aktuell wandert sie zum Beispiel auf der Grande Traversata delle Alpi in Etappen von Airolo ans Mittelmeer.

Das ist für Guismo definitiv zu anstrengend, ansonsten ist sie immer mit dabei. Aber sie darf in den Rucksack klettern, wenn ihre kurzen Beine müde werden. Das gefalle der Hündin so gut, dass sie jeweils kaum mehr rauskommen möchte, erzählt Heidi Peruzzo. Das Beweisfoto hat sich bei der Berghilfe-Jury gegen fast hundert andere Bilder von Hunden und ihren Herrchen durchgesetzt und Heidi so den Wettbewerbsgewinn gesichert. Der Ausflug nach Vella muss allerdings noch warten bis im Sommer. «Auf Skitouren kommt Guismo nicht so gerne mit», erklärt Heidi. «Mit ihren kurzen Beinen ist sie nicht wirklich tiefschneetauglich.» (max)



Dieses Bild brachte Heidi Peruzzo den Sieg. Bei weiten Wanderungen darf Guismo jeweils im Rucksack mitreisen.



Mit noch mehr Freude z'Alp

Wir möchten uns ganz herzlich bei euch bedanken für den Beitrag an den Umbau unserer Sennhütte. Wir konnten das Fundament neu machen, und die Böden sind jetzt auch gerade und nicht mehr schief. Dank dem neuen Dach haben wir jetzt trockene Zimmer. Es ist für uns eine grosse Erleichterung, und wir gehen nächsten Sommer mit noch mehr Freude z'Alp.

Familie G., Kanton Bern



Es geht vorwärts

Es ist uns ein grosses Anliegen, Ihnen für den Beitrag an unser Projekt zum Ausbau des Heustocks Danke zu sagen. Beim Innenausbau sind wir schon beim Erstellen der Feuerschutzwand angelangt. Bald werden die Zwischenböden angeliefert, und dann können wir schon bald die Fenster montieren.

Familie A., Kanton Graubünden

Endlich im Trockenen arbeiten

Unseren Neubau einer Werkstatt/Remise konnten wir ohne Zwischenfälle und unfallfrei beenden. Alle am Bau beteiligten Handwerker und die ganze Familie halfen mit Herzblut mit, dieses für uns wunderbare Bauprojekt zu erstellen. Wir können nun viele alltägliche Arbeiten unter Dach erledigen. Zum Beispiel Brennholz fräsen oder Maschinen warten. Dank Ihrer Hilfe ist dieser Traum wahr geworden. Dafür möchten wir uns von Herzen bedanken.

Familie B., Kanton St. Gallen



Eine wunderschöne Terrasse

Dank Ihrer Unterstützung konnten wir ein Stück unseres bisherigen Pachtlands kaufen. Wir sind unglaublich erleichtert, dieses gute Stück Land nicht zu verlieren und es auch weiterhin bewirtschaften zu können. Dank Ihrer Hilfe können wir weiterhin unser Vieh aufziehen und Milch produzieren. Alles nachhaltig und mit Respekt vor der Umwelt. Wir bedanken uns wärmstens für Ihre wertvolle Unterstützung.

Familie W., Kanton Jura



Martin Keller gefällt, was er in der Fromagerie d'Anniviers zu sehen bekommt.

DIE GENOSSENSCHAFT FENACO SPENDET JEDES JAHR

«Tradition und Fortschritt perfekt verbunden»

Dank Spendengeld der Fenaco Genossenschaft kann jedes Jahr ein Investitionsprojekt in den Schweizer Bergen umgesetzt werden. Martin Keller, Vorsitzender der Geschäftsleitung, hat sich im Val d'Anniviers ein Bild davon gemacht, was diese Unterstützung bewirkt.

von Max Hugelshofer

Lang ersehnter Besuch in der Fromagerie d'Anniviers. Der Vorsitzende der Geschäftsleitung der Fenaco Genossenschaft, Martin Keller, hat sich angemeldet. Er will mit eigenen Augen sehen, was mit dem Geld passiert ist, das die Genossenschaft Jahr für ausgewählte Projekte der Schweizer

Berghilfe gespendet hat. Das sorgt kurz vor Ankunft des Gastes für etwas Nervosität. Nicht, weil die Verantwortlichen etwas zu verbergen hätten. Im Gegenteil, sie sind sehr stolz auf ihre neu gebaute Käserei und brennen darauf, sie dem Fenaco-Vertreter zeigen zu können. Für eine kurze Diskussion sorgt allerdings das Tenü. Keller soll einerseits die Hygienevorschriften einhalten, andererseits aber auf den Erinnerungsbildern sofort wiedererkennbar sein. Einweg-Mantel aus Plastik und blaues Haarnetz fallen da schon mal weg. Schnell werden eine weisse Mütze und eine Schürze mit Logo der Käserei aufgetrieben, und der Rundgang kann beginnen.

Eine Dreiviertelstunde später hat Keller Mütze und Schürze wieder ausgezogen und sitzt mit Christian Salamin und Charles Cordonier von der Käsereigenossenschaft beim Kaffee. Das soeben Gesehene hat ihn überzeugt. «Ihr habt Tradition und Fortschritt perfekt verbunden», lobt er. Beim Käsen selbst setzt die Käserei auf viel Handarbeit und traditionelle Produktionsverfahren. Das arbeitsintensive Pflegen des Käses hingegen übernimmt ein kleinwagengrosser Roboter ohne manuelle Unterstützung. Kellers Meinung nach ist dies genau das Rezept, um in Zukunft bestehen zu können. «Nur wenn man mit der Zeit geht, kann man Traditionen erhalten.»

Gewerbliche Käsereien habe er noch nicht viele besuchen können, sagt der studierte Agronom. Aber das Käsen selbst und die Berglandwirtschaft sind ihm vertraut. Nicht nur, dass er selbst als Kind aus dem Emmental immer Bauer werden wollte. Seine Frau kommt aus einer Bergbauernfamilie im Berner Oberland, und sein Schwager betreibt auf dem Familienbetrieb eine Alpkäserei.

Bei der Fenaco Gruppe, zu der unter anderem Landi, Volg und der Futtermittelhersteller UFA gehören, sind Landwirtschaft und Lebensmittel immer präsent. Traditionell setzt die Agrar-genossenschaft einen Teil ihres Gewinns ein, um verschiedene Projekte in der Schweizer Landwirtschaft zu fördern. Bis vor rund fünf Jahren geschah dies sporadisch und auf individuelle Anfrage. Dann entschied die Genossenschaft, das System zu professionalisieren und mit der Schweizer Berghilfe zusammenzuarbeiten. Seither übernimmt die Fenaco jährlich die Finanzierung eines Berghilfe-Projektes. Der Entscheid, die Prüfung der zu unterstützenden Projekte einer professionellen Organisation zu überlassen, zahle sich aus, so Keller: «Wir können jetzt mit gleich viel Geld mehr bewirken.»

Das Engagement der Fenaco Genossenschaft

Die Fenaco-Landi Gruppe liegt in den Händen von gut 42000 Mitgliedern. Zu den bekanntesten Marken der Fenaco gehören der Getränkehersteller Ramseier, die Detailhändler Volg und Landi, der Düngerehändler Landor, der Futtermittelhersteller UFA sowie der Energieanbieter Agrola. Seit 2015 ist die Fenaco Partnerin der Schweizer Berghilfe. 2015 hat die Fenaco beispielsweise im Entlebuch die Renovation der mit Restholz betriebenen Fernwärmanlage in Finsterwald/LU mitfinanziert. 2016 ging die Hilfe der Fenaco an ein Stall- und Käserei-Neubau-Projekt auf der Unteren Zettenalp im Berner Oberland.



Gruppenbild mit Käse. Von links: Martin Keller, Charles Cordonier, Christian Salamin.

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 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 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

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

Weitere Informationen unter 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



 Besuchen Sie uns auf facebook

Stiftung Schweizer Berghilfe
Soodstrasse 55, 8134 Adliswil, Telefon 044 712 60 60
www.berghilfe.ch, info@berghilfe.ch
Postkonto 80-32443-2



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