

Berghilfe Magazin

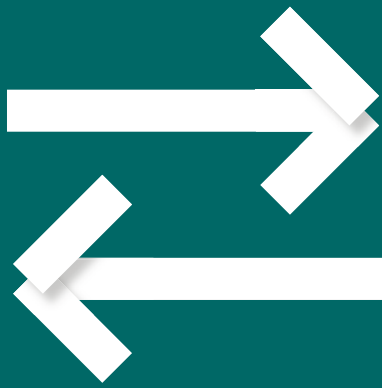
Nr. 113 | Herbst 2021

Umnutzung

Schweizer
Berghilfe



Umnutzung



Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Das Leben besteht aus Veränderungen. Das sieht man im Grossen, zum Beispiel im gesellschaftlichen Wandel, den die Digitalisierung auslöst, aber auch im Kleinen. Sei es in Dorfgemeinschaften, in Betrieben oder in der Familie: Neue Ideen, personelle Änderungen oder zusätzlicher Nachwuchs können den Alltag umkrempeln. Und dann passt plötzlich die vorhandene Infrastruktur nicht mehr. Man könnte die unbrauchbar gewordenen Gebäude abbrechen – oder das machen, was Leute in den Bergen ganz besonders gut können: umnutzen.

Es gibt unzählige Gebäude in den Schweizer Bergen, die im Laufe ihres Bestehens schon die unterschiedlichsten Zwecke erfüllt haben. In diesem «Berghilfe Magazin» schauen wir uns ein paar der jüngsten Umnutzungen etwas genauer an. Zum Beispiel das ehemalige Schulhaus, das zur Lodge wurde, das Einfamilienhaus, das neu eine Kinderkrippe ist, oder das zu kleine Bauernhaus, das kurzerhand zum Stall umgebaut wurde.

Mir persönlich gefallen diese Umnutzungsprojekte besonders gut. Sie zeigen, dass nicht alles Alte wertlos ist und dass gute Ideen und Improvisationstalent manchmal mehr bewirken können als ein riesiges Baubudget. Aber auch wenn viel Eigenleistung erbracht und stark auf die Kosten geschaut wird: Eine solche Investition ist meist für die Beteiligten ein riesiger «Lupf», den sie nicht ganz aus eigener Kraft stemmen können. Da helfen wir gerne mit.

Freundliche Grüsse



Regula Straub
Co-Geschäftsführerin

Regula Straub





4

Spielen und toben statt wohnen

Im Tessin wird aus einem Einfamilienhaus eine Kinderkrippe.

Projektstandorte

- 4 Kita Raggiodisole, Acquarossa TI
- 6 Abri'cottage, Trient VS
- 8 Stallneubau, Hergiswil LU
- 10 Seilerhütte, Vättis SG
- 11 Gadmer Lodge, Gadmen BE
- 12 Gasthaus Friedegg, Wildhaus SG
- 16 Alpage de la Peule, Le Ferret VS



6

Ferien geniessen statt Getreide lagern

Im Unterwallis macht eine innovative Familie aus einem alten Kornspeicher ein Chambre d'hôtes.

11

Fein essen statt Schulbank drücken

Ein Dorf kämpft gegen die Abwanderung und baut das leerstehende Schulhaus zur Lodge um.

Znüni in der Kita Raggiolisole:
Flavia Pace, die Betreuerin
und Kitaleiterin, verteilt Früchte.



AUS WOHNHAUS WIRD KINDERKRIPPE

Mit den Kindern auf Augenhöhe

von Alexandra Rozkosny

Bis vor einem Jahr gab es im ganzen Blenio-Tal südlich des Lukmanierpasses keine ausserfamiliäre Kinderbetreuung. Dank dem grossen Engagement von Giuliana Colombini, ihrem Komitee und einer überraschenden Lösung der Handwerker konnte eine Kita in Acquarossa öffnen. Mit Erfolg.

ACQUAROSSA | TI Das kaum zweijährige Mädchen klettert die Treppe zu einem Holzkasten hoch, der mitten im Spielzimmer steht. Oben hält sie sich an den Stäben des Geländers fest, lächelt die Betreuerin und Kitaleiterin Flavia Pace zufrieden an und legt sich dann auf die Wickelmatte. Den Kletterkasten liess das Team der Kinderkrippe Raggiolisole extra bauen. So können auch die Kleinsten selber zum Wickelplatz klettern. Das macht Spass, aber auch stolz.

Denn das war für das Kita-Team von Anfang an zentral: Räume schaffen, in denen die Kinder rasch so viel wie möglich selber machen können. Vom Umziehen und Spielsachenholen bis zum Essenschöpfen und Sich-schlafen-legen. Alles ist auf Kleinkinderhöhe. Möbel für Erwachsene gibt's praktisch nur im Büro.

Eigenes Haus angeboten

Bis zum ersten Mal Kindergeschrei durch die Kita schallte, waren viel Arbeit und Geduld nötig. «Nach zwei Jahren Arbeit hatten wir alle Bewilligungen beisammen – auch dank der Unterstützung aller Gemeinden im Blenio-Tal», sagt die Vereinspräsidentin Giuliana Colombini. Was nun noch fehlte, war ein geeigneter Ort. «Und da half uns das Glück», sagt die quirliche ehemalige Lokalpolitikerin. Sie fragte eine Frau in Acquarossa, die gut in der Gemeinde vernetzt ist, ob sie von geeigneten Räumen wisse. Zur Überraschung von Colombini bot die Frau kurzerhand eines ihrer beiden Häuser an. Daneben wohnte eine über 100-jährige Dame. Auch sie freute sich auf neues Leben vor dem Haus.

Badewanne in Labavos verwandelt

Knifflig war dann der Umbau, weil das einstöckige Haus möglichst wenig verändert werden sollte. Die grösste

Herausforderung: die sanitären Anlagen. Aus einem Lavabo etwa mussten deren zwei werden. Die Handwerker fanden eine überraschende Lösung. Sie «packten» die Badewanne in einen wasserdichten Kasten, auf den sie ein langes Lavabo mit zwei Wasserhähnen platzierten.

Zur Eröffnung im Sommer 2020 durften die drei Kita-Betreuerinnen acht Kinder willkommen heissen. Es sprach sich rasch herum, dass sich die Kleinen hier sehr wohl fühlen. Inzwischen haben 14 Kinder einen eigenen Kleiderhaken, eine eigene Wäschekiste und viel Platz drinnen und draussen, um die Welt zu erkunden. «Im November werden wir fast ausgebucht sein», freut sich Flavia Pace.

Nur einen Wermutstropfen gab es: Die Nachbarin musste noch vor der Eröffnung altershalber ins Heim zügel. Und wegen der Corona-Krise durften lange keine externen Besucher in die Kita kommen. Erst diesen Juni konnte Colombini die bald 103-jährige Dame einladen, damit sie sich das verwandelte Haus anschauen konnte.



Viel Arbeit gab es auch vor dem ehemaligen Einfamilienhaus: Aus einem Kiesplatz wurde ein Spielplatz.

«Neues Leben in altem Haus»



Im Badezimmer ist fast alles auf Kleinkinderhöhe: Da macht sogar das Händewaschen Spass.

Wer eine solche Stube hat,
freut sich richtig auf ein paar
Tage Regenwetter.



AUS ALTEM KORNSPEICHER WIRD CHAMBRE D'HÔTES

Gemütlichkeit am Fusse des Mont Blanc

von Max Hugelshofer

Eine Unterkunft so schön, dass man am liebsten immer drinnen bleiben würde. Das haben Tania und Bertrand Savioz aus einem alten Kornspeicher gemacht, der in ihrem Garten stand.

TRIENT | VS Von Trient haben wahrscheinlich die meisten Schweizerinnen und Schweizer noch nie etwas gehört. Das Dorf liegt im Unterwallis, ennet dem Col de la Forclaz, und nach Martigny reist man nicht weniger lang als nach Chamonix. Aus dem französischen Nobel-Skiort stammt Tania Savioz ursprünglich. Als sie ihren Mann Bertrand kennenlernte, zog sie erst zu ihm in die Nähe von Martigny. Doch ihre gemeinsame Liebe für die Berge brachte die beiden bald dazu, sich nach einem etwas höher gelegenen Daheim umzuschauen. Fündig wurden sie in Trient, ziemlich genau in der Mitte zwischen ihren Heimatorten.

Von dort aus pendelt Bertrand nun schon seit fast 20 Jahren zur Arbeit ins Tal hinunter, Tania hat eine Teilzeit-



Als Bertrand Tania nach einer Gemeinderatssitzung von dem Problem erzählte, meinte sie: «Was ist mit dem alten Raccard bei uns im Garten? Da könnten wir doch eine Unterkunft draus machen.» Der Raccard, das ist ein jahrhundertealter Getreidespeicher, der beim Kauf des Wohnhauses mit dabei war, aber seither nie richtig genutzt wurde. Was zuerst im Scherz gemeint war, entwickelte sich bald zum ernsthaften Projekt der ganzen Familie. «Gemeinsam malten wir uns aus, wie unser neues Chambre d'hotes aussehen sollte, zeichneten Pläne, holten Offerten ein.»

Mit Liebe fürs Detail

Das Ergebnis kann sich mehr als sehen lassen. Das «Abri'cottage», wie Savioz' ihr Bijou nennen, besteht aus zwei Teilen. Im alten Speicher ist das Hauptschlafzimmer untergebracht, Küche, Stube, Bad und ein weiteres Schlafzimmer sind in einem neu erstellten Anbau. Alles ist mit einem Blick fürs Detail gebaut und sehr liebevoll eingerichtet und dekoriert. Eigentlich viel zu schön für eine kurze Übernachtung zwischen zwei Wanderetappen. «Unsere Gästeschaft ist komplett anders als wir uns das ursprünglich vorgestellt hatten», erzählt Tania. Es sind nicht Weitwanderer, sondern vor allem Ruhesuchende,



Der alte Kornspeicher (links) wurde gekonnt mit dem neuen Teil verbunden.

die hier Unterschlupf finden – und gerne auch mal eine Woche am Stück bleiben. Seit gut einem Jahr haben Savioz' ihr Angebot auf den einschlägigen Buchungsplattformen und ihrer eigenen Website aufgeschaltet. Von Anfang an war das «Abri'cottage» fast durchgehend belegt. «Es ist schön, Kontakt mit Leuten aus der ganzen Schweiz zu haben», sagt Tania. Auch die Begeisterung ihrer Gäste macht ihr Spass. Die ist so gross, dass viele schon vor der Abreise einen weiteren Aufenthalt buchen.

stelle beim örtlichen Wasserkraftwerk. Die beiden Töchter im Teenageralter sind sowieso hier zu Hause, aber auch Tania und Bertrand haben sich voll ins Dorfleben integriert. Bertrand ist seit einigen Jahren sogar Gemeindepräsident von Trient. In dieser Funktion wurde er auf die Problematik aufmerksam, dass im Dorf zu wenige Übernachtungsplätze angeboten werden. Denn so abgelegene Trient auch sein mag, für eine bestimmte Gruppe von Touristen liegt es quasi am Weg: Für all die Wanderer und Alpinisten, welche die zehntägige «Tour du Mont Blanc» absolvieren, die über rund 170 Kilometer und gut 10 000 Höhenmeter rund um den höchsten Berg der Alpen führt. Das sind mehrere Zehntausend pro Jahr, und viele von ihnen wollen nicht im Zelt übernachten.



Tanja Savioz liebt ihre neue Rolle als Gastgeberin.

AUS WOHNHAUS WIRD STALL

In der Küche fressen jetzt die Kühe

von Alexandra Rozkosny

Die Felbers standen wie viele Bauernfamilien vor der Betriebsübergabe an den Sohn. Und vor der Frage, wie sie oberhalb von Hergiswil an steiler, beengter Lage aus einem Anbinde- einen Laufstall machen. Sie fanden eine ungewöhnliche Lösung.

HERGISWIL | LU Hinter Josef Felber und seiner Frau Helen strecken Kühe ihre Köpfe durch Metallstäbe zum frischen Gras hin. Von drei Seiten kommen die Tiere ans Futter. Da, wo das Gras liegt, befand sich über 100 Jahre lang die Küche des Wohnhauses, und wo heute die Kühe ein- und ausgehen, lagen Stube und Badezimmer. Oben, wo jetzt das Heu gelagert wird, schlief die damals achtköpfige Familie. Das alte Wohnhaus ist zu einem grosszügigen Laufstall geworden, in dem neu 22 Kühe samt Kälbern Platz finden. Im alten Stall hatten nur 12 Milchkühe Platz gehabt.

Nur mit Holz geheizt

1911 hatten die Grosseltern den Hof gekauft. Die Wohnverhältnisse waren bescheiden, erst 1979 installierte die Familie eine Badewanne. Doch geheizt wurde weiterhin mit Holz und halt nur Küche und Stube. Das Badezimmer blieb kalt. Das war für die 59-jährige Helen das Schlimmste: «Ich habe darin Winter für Winter gefroren.» Doch zumindest einmal erwies sich der Holzofen als Vorteil. Dann, als der Sturm Vivian im Winter 1990 über die Schweiz fegte. Unten in Hergiswil fiel der Strom tagelang aus, hier oben auf dem Hof konnte ein Teil der Familie dank der Holzheizung bleiben und zu den Tieren schauen.

Haus selber ausgehöhlt

Doch als Josef Felber begann, die Hofübergabe an den Sohn vorzubereiten, wurde klar: Für zwei Familien wurde es im alten Wohnhaus schlicht zu eng. Und um den Hof rentabel zu halten,

Der Hof der Familie Felber liegt zuoberst an einem steilen Hang: Vorne rechts das alte Wohnhaus, hinten in der Mitte das neue.



Hier war einmal die Küche: Helen Felber und ihre Enkelin verteilen Gras im neuen Laufstall.





war eine Umstellung auf Mutterkuhhaltung mit Laufstall sinnvoll. So entschieden sich die beiden Familien, zuerst mit eigenen Mitteln oberhalb des alten Wohnhauses ein neues zu bauen und dann mit Unterstützung der Berghilfe das alte Haus in einen Laufstall umzuwandeln. «Um die Kosten niedrig zu halten, höhlten Stefan und ich das Haus während einem Jahr selber aus», sagt Josef Felber. Der Umbau sei schon speziell gewesen, findet der 64-Jährige etwas wehmütig. Seine Frau hingegen ist schlicht glücklich: «Das schönste am neuen Wohnhaus ist das Badezimmer», sagt Helen Felber, «es ist warm und hat eine Bodenheizung.»



Drei Generationen können dank dem Neubau zusammenwohnen.



Die «Seilerhütte» und die dazugehörige Terrasse bieten eine wunderschöne Aussicht ins Taminatal. Erreicht werden können sie ganz einfach mit dem kleinen, roten Bähnlein.



AUS SEILBAHNSTATION WIRD BEIZLI

Schwebend zum kalten Plättli

Mehrere Jahrzehnte lang stand die Bergstation der Seilbahn Vättnerberg leer. Bis die Seilbahnkorporation daraus ein gemütliches Beizli machte. Die kleine Seilbahn fährt seither deutlich häufiger.

VÄTTIS|SG Unten liegt Vättis, hoch oben thront der Monte Luna. Dazwischen? Scheinbar nichts als steile Felswände. Doch dieser Schein trügt. Hat man die erste Wand überwunden, wird das Gelände flacher, fast schon lieblich. Willkommen am Vättnerberg. Vor Jahrhunderten hatten sich hier die Walser niedergelassen und dem Land eine karge Existenz abgetrotzt. Später wurden die kleinen Ställe und Wohnhütten von den Bauern im Tal als Maiensässe genutzt, also als Voralp, auf die man im Frühling und im Herbst zieht. So läuft das heute noch. Allerdings wird nur noch eine Handvoll der verstreut liegenden Hütten landwirtschaftlich genutzt. Und noch einen grossen Unterschied gibt es: die Seilbahn. Bereits seit 1931 ist kein Fussmarsch mehr nötig, um den

Vättnerberg zu erreichen. 1972 ging dann die Ära der offenen Kabine zu Ende. Damals wurde praktisch eine neue Bahn erstellt.

Um die neue Technik unterzubringen, musste sogar eine neue Bergstation gebaut werden. Das alte Stationshäuschen hatte seinen Dienst getan. Jahrzehntlang stand es leer. In der Zwischenzeit wurden die Sicherheitsvorschriften für Seilbahnen laufend strikter. Und der Betrieb somit immer aufwendiger und teurer. Zu teuer für die Bauern und Ferienhüttenbesitzer alleine. Also mussten zusätzliche Einnahmen her. Es nutzten zwar schon vereinzelt Wanderer und Ausflügler die Bahn, aber weil es auf dem Vättnerberg keine Einkehrmöglichkeit gab, waren es nicht viele. Also machten

sich die Vorstandsmitglieder der Korporation Gedanken, wie sie den Vättnerberg attraktiver machen könnten. Gleichzeitig war Jolanda Hobi Hengartner, die im Winter ein Pistenbeizli führt, auf der Suche nach einer Möglichkeit, auch im Sommer arbeiten zu können. Ein zufälliges Treffen, ein Gespräch, und schon war die Idee der «Seilerhütte» geboren.

Mehrere Monate und sehr viel Fronarbeit später konnte Pächterin Jolanda mit ihrem Beizli in die erste Saison starten. Heute, zwei Jahre später, hat es sich herumgesprochen, dass man auf dem Vättnerberg nun auch einkehren und etwas Feines essen kann. Es kommen mehr Wanderer, aber auch die Einheimischen setzen sich ab und zu ins Bähnli, um sich bei schönster Aussicht auf der Terrasse einen Kaffee oder ein Feierabendbier zu genehmigen. Maria Kressig, seit Jahrzehnten Präsidentin der Korporation, kann von deutlich angestiegenen Billettverkäufen berichten. Sie selbst kommt nur schon wegen Jolandas Birnenbrot gerne in der «Seilerhütte» vorbei. Und ihr gefällt, was sie jeweils sieht: «Den Leuten ist es wohl hier. Der Vättnerberg ist zum Leben erwacht, wird aber auch nicht überrannt.» (max)

AUS EHEMALIGEM SCHULHAUS WIRD LODGE

Hotel mit Turnhalle

Sie steht wie nichts anderes für das Ende vom Niedergang und den erneuten, vorsichtigen Aufstieg eines Bergdorfs: die Gadmer Lodge. Und sie ist wohl eines der wenigen Hotels mit eigener Turnhalle.

GADMEN | BE Es herrscht viel Betrieb in der Gadmer Lodge. Im Restaurant sitzen die Einheimischen beim Kaffee, während Gastgeberin Silvia Kaufmann an der Rezeption ein junges Paar aus dem Unterland begrüsst. In der Küche laufen die Vorbereitungen für das Mittagessen auf Hochtouren. Das Haus mitten im Dorf Gadmen lebt. Wieder. Denn das war nicht immer so.

Früher herrschte hier Kindergeschrei. Die heutige Lodge wurde in den 1960er-Jahren als Schulhaus gebaut und auch lange so genutzt. Doch mit der Abwanderung, die Gadmen besonders hart traf, fehlten die Familien. Im Jahr 2013 musste die Schule aufgegeben werden, die Gadmer Kinder gehen seither in Innertkirchen in den Unterricht. Im Schulhaus wurden noch die Lehrerwohnungen vermietet, ab und zu fand in einem der Klassenzimmer eine Sitzung statt. Sonst stand es leer.

Als die Gemeinden Gadmen und Innertkirchen 2014 fusionierten, stand die Wiederbelebung von Gadmen weit oben auf der Prioritätenliste. Diverse Massnahmen wurden angedacht und umgesetzt, etwa ein Zentrum für nordischen Skisport. Die Loipen waren vorhanden, aber es

fehlten Übernachtungsmöglichkeiten. Da bot sich das ehemalige Schulhaus geradezu an. Thomas Huber war damals Gemeinderat. «Wir wollten etwas schaffen, das neues Leben bringt, aber auch in der Bevölkerung verankert ist», sagt er. Die Gemeinde als Besitzerin der Schulanlage stiess das Projekt an, übergab dann aber rasch an eine neu gegründete Genossenschaft, der heute das Hotel gehört. Aus dem Projektleiter Thomas Huber wurde Genossenschaftspräsident Thomas Huber. Genossenschaffter gibt es rund 270. Einige Auswärtige sind dabei – und fast das gesamte Dorf. Sogar die Restaurants. «Die Gadmer Lodge wird nicht als Konkurrenz, sondern als Ergänzung wahrgenommen», freut sich Thomas Huber.

Er freut sich auch, dass alles so schön geworden ist und dass die Gäste kommen. Und zwar «queerbeet», wie Silvia Kaufmann sagt. Pärchen, Wanderer, Töfffahrer. Und Familien natürlich. Für sie hat Silvia nicht nur passende Zimmer mit bis zu fünf Betten parat, sondern auch ein aussergewöhnliches Schlechtwetterprogramm. Für 45 Franken pro Stunde kann die direkt neben der Lodge gelegene Turnhalle gemietet werden – inklusive aller Geräte. (max)

Die gemütlichen Zimmer gibt es auch in Familiengrösse.



Bei Regenwetter eine Attraktion: Die Turnhalle, welche die Hotelgäste dazubuchen können.

AUS HOTEL WIRD BED AND BREAKFAST

Chef im ehemaligen Abenteuer-spielplatz

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

Die «Friedegg» spielte immer eine wichtige Rolle im Leben von Daniel Forrer. Als Kind war das Hotel sein Abenteuer-spielplatz, danach beeinflusste es seine Karriere. Diese hat der 60-Jährige abgebrochen, um als Gastgeber nochmals durchzustarten. Natürlich in der «Friedegg».

WILDHAUS|SG «Das Haus ist voller kleiner Kammern, Schlüpfen und Estriche. Hier zum Beispiel: In diesem Raum unter der Dachschräge lagern wir Putzmaterial. Hinter dem Gestell hat es aber nochmals ein Türchen, das zu einem noch kleineren Raum führt. Hier war man beim Versteckspielen immer sicher. Wir haben stundenlang Verstecken gespielt hier im Gasthaus Friedegg. Also damals war es noch ein Hotel. Ich bin in Sichtweite aufgewachsen und war mit den Kindern der Hoteliersfamilie befreundet. Jede freie Minute habe ich hier in diesem alten Haus verbracht. Schon damals bedeutete mir die «Friedegg» viel. Später, als es dann um die Berufswahl ging, machte ich als erstes ein Kochprak-

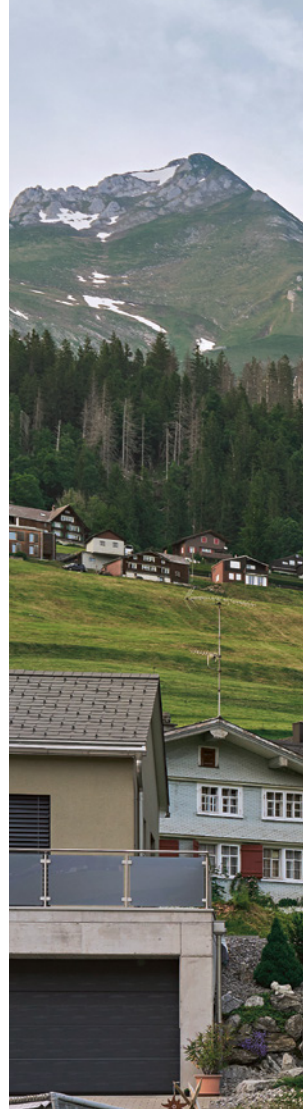
tikum in der Hotelküche. Damals brummte der Laden. Wir hauten pro Tag bis zu 200 Mahlzeiten raus – und das bei 80 Sitzplätzen.

Zum Kochen war ich nicht geboren, aber ich absolvierte die Hotelfachschule. Danach blieb ich dem Gastgewerbe treu, wechselte aber die Seiten. Arbeitete im Verkauf, zuletzt viele Jahre als Key-Account-Manager bei einer grossen Brauerei. Da ging es bei Weitem nicht mehr nur ums Bier-Verkaufen. Sehr oft treten die Brauereien auch als Finanzierungspartner bei Um- und Neubauten auf. So bekam ich Einblicke in die Finanzierung und Führung eines Gastrobetriebs.

Nerven von Freunden strapaziert

Die Idee, ein eigenes Gasthaus zu eröffnen, hatte ich immer im Hinterkopf. Vielleicht auch nicht so weit hinten. Einem guten Freund, dem ich scheinbar etwas zu oft von meinem imaginären Gasthaus vorfantasiert hatte, riss jedenfalls der Geduldsfaden. Er sagte: «Ich kenne jetzt wirklich jedes kleinste Detail deines zukünftigen Betriebs. Ich will kein Wort mehr darüber hören, bis du ihn wirklich eröffnest.»

Die modernen Zimmer locken Gäste von weit her in die «Friedegg».



Das alte Gasthaus im Toggenburg erstrahlt wieder in neuem Glanz.





Das war vor vielen Jahren. Seither habe ich die unterschiedlichsten zum Verkauf stehenden Häuser an verschiedensten Orten angeschaut. Aber es hat nichts gepasst. Die Geschichte der «Friedegg» hatte ich immer mitverfolgt, auch wenn sich mein Lebensmittelpunkt inzwischen aus dem Toggenburg raus verlegt hatte. Aus der Ferne sah ich, wie der Stern des Hotels weiter stieg und dann, als die befreundete Familie es verkaufte, zu sinken begann. Es folgten viele Besitzerwechsel, investiert wurde nicht mehr, die Gästezahlen sanken. Als das Haus einmal mehr zum Verkauf angeboten wurde, schlug ich zu. Ich konnte mir so nicht nur meinen alten Traum vom eigenen Betrieb erfüllen, es schloss sich auch ein Kreis. Die «Friedegg» hatte mich wieder. Und auch das Toggenburg, denn ich zog in mein altes Elternhaus.

Gemeinsam mit vielen Freunden machte ich mich an den Umbau. Es gab viel zu sanieren, aber auch Sa-

chen, die ich anders haben wollte. Den riesigen Speisesaal habe ich unterteilt und einen gemütlichen Aufenthaltsraum mit Bibliothek eingerichtet. Für mich war immer klar, dass ich die «Friedegg» nicht weiter als Hotel führen möchte, sondern als Bed and Breakfast. Um das Frühstück zuzubereiten, tut es die in die Jahre gekommene Hotelküche noch. Es gibt ja genügend gute Restaurants in der nahen Umgebung, denen muss ich nicht Konkurrenz machen. Und ich habe es ja schon gesagt: Der geborene Koch bin ich nicht. Auch komme ich so mit wenig Personal aus. Ich selbst bin ständig hier. Ausserdem kann ich auf die engagierte Mithilfe mehrerer Teilzeitmitarbeiterinnen und -mitarbeiter aus dem Tal zählen.

Das Interesse an der «Friedegg» ist gross, und vor allem kommen die meisten Gäste nach ihrem ersten Besuch wieder. Es sind Ruhesuchende, aber auch Wanderer und Biker. Explizit sprechen wir keine Familien an.

Nicht etwa, weil ich keine Kinder mögen würde, sondern einfach, weil es für dieses Gästesegment im Toggenburg schon genug Angebote gibt. Obwohl diese natürlich nie so perfekte Bedingungen fürs Versteckspielen bieten können.»



Daniel Forrer hat seine Karriere aufgegeben, um als Gastgeber nochmals durchzustarten.

Schwer buckeln für erste Seilbahn

Seit 1931 gibt es die Seilbahn am Vättnerberg, mit der man heute mühelos für ein feines kaltes Plättli in die «Seilerhütte» schweben kann. Also genauer gesagt: deren Vorgängerin. Die erste Bahn war eine abenteuerliche Sache, nur für Warentransporte gedacht, was damals aber kaum jemanden kümmerte. Mindestens genauso abenteuerlich war deren Bau. Die Männer der frisch gegründeten Seilbahnkorporation trugen das tonnenschwere Seil verteilt auf dutzende Schultern gemeinsam den steilen Weg hoch.



Zigaretten sicherten das Überleben

An den Grenzen der Schweiz wurde bis in die 1970er-Jahre zum Teil die halbe Einwohnerschaft einzelner Täler zu Schmugglern, um ihr kärgliches Einkommen aufzubessern. So auch das Valle Muggio bei Chiasso. Von hier fanden unzählige Zigaretten illegal ihren Weg nach Italien. Dafür nähten die Frauen spezielle rechteckige Rucksäcke, in die die Zigarettenstangen exakt hineinpassten. Im Valle Muggio stiegen die Männer hoch bis zum hintersten Dorf: Scudellate. Dort

ging es ab in die Osteria «Manchiana», wo die Männer den Nachmittag mit Kartenspielen verbrachten. Wenn dann die Nacht schwarz genug geworden war, schlichen sie über die grüne Grenze ins nur einen Kilometer entfernte italienische Erbonne. Heute gehört die Osteria zum Albergo diffuso, dem dezentralen Hotel, das sich über das ganze Dorf Scudellate verteilt. Mehr zu diesem von der Berghilfe unterstützten Projekt gibt es auf berghilfe.ch/scudellate.



Mangold-Lasagne

Mangold kennt man vor allem in Form von Capuns. Aus den grossen Blättern und breiten Stielen lässt sich aber auch eine saftige Lasagne zubereiten.

ZUTATEN FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

| | |
|--|---------------------|
| Mangold, ca. 8 breite Stiele und grosse Blätter | 40g Butter |
| 1 Zwiebel | 40g Mehl |
| 1 Knoblauchzehe | 5 dl Milch |
| 500g Rindshackfleisch | Salz |
| 1,5 dl Rotwein | Pfeffer |
| Öl zum Anbraten | Muskat |
| Salz | 150g Gruyère |

Etwa 8 grosse Mangold-Blätter mit breiten Stielen waschen. Wo das Grün beginnt, den Stiel abschneiden. Die Stiele für ca. 5–10 Minuten mit wenig Wasser dämpfen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und scharf anbraten. Mit Rotwein ablöschen, würzen und etwas einkochen lassen, sodass noch etwas Flüssigkeit übrig bleibt.

Für die Béchamel-Sauce Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl dazugeben und kurz andünsten. Dann die Milch begeben und unter Rühren aufkochen, bis die Sauce eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine grosse Auflaufform mit Mangold-Blättern auskleiden, sodass der Boden komplett bedeckt ist. Etwas Béchamel-Sauce darauf verteilen und dann die Mangold-Stiele nebeneinander

auslegen. Es folgt das Hackfleisch mit etwas Béchamel-Sauce darauf. Zum Schluss das Ganze wieder mit zwei bis drei grossen Mangold-Blättern abdecken und die restliche Béchamel-Sauce sowie den geriebenen Gruyère darauf verteilen.

Die Lasagne ca. 20–25 Minuten bei 180 Grad backen, bis der Käse schön gebräunt ist.

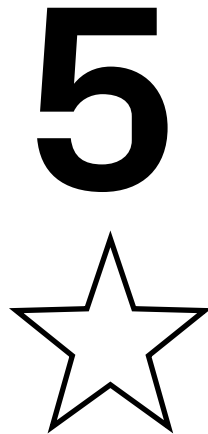




Ein Meister im Umnutzen

Mein Grossvater selig ist in spartanischen Verhältnissen 700 Meter über dem Urner Talboden aufgewachsen. Nachdem die Mutter verstorben war, führte er ab dem 14. Altersjahr den Haushalt der zwölköpfigen Familie. Jeder Rappen wurde immer und immer wieder umgedreht, bevor man ihn ausgab. Dies hat meinen Grossvater geprägt. Er wurde ein Meister im Umnutzen. Ein Beispiel: Er arbeitete im Depot bei den SBB. Als einmal alte Eisenbahnwaggons ausgemustert wurden, nahm er die Waggon-Fenster nach Hause. Damit deckte er seine Gemüsebeete ab und kam so zu patenten Mini-Treibhäusern. Solche entstanden viel später auch im Garten meiner Eltern. Mit mir ist nun die Tradition zu Ende. Aber auch nur, weil ich keinen Garten habe.

Kurt Zraggen,
Co-Geschäftsführer



hat Tania Savioz auf der Buchungsplattform [airbnb.com](https://www.airbnb.com) für ihr «Abri'cottage». Und das auf einer Skala von null bis fünf. Besser geht nicht. Ihr Geheimnis: «In echt muss alles noch schöner und liebevoller gestaltet sein als auf den Bildern». Wer einen wirklichen Geheimtipp sucht, wird bei Tania im Unterwallis fündig.

Bergwärts

Die Berghilfe unterstützt viele kleine Gasthäuser und Hotels im Berggebiet. Deren charmante Vielfalt ist allemal eine Tour wert. Für unseren «Bergwärts»-Blog haben wir einige davon erwandert und per Velo abgefahren. Nachmachen empfohlen!

berghilfe.ch/bergwaerts

Unterwasserwelten

Im Juni haben wir im «Berghilfe Magazin» zum Thema «Handwerk» einen Scherenschnitt-Wettbewerb lanciert. Gewonnen hat ihn Corinne Lehmann aus Flumenthal mit einem

charmanten Werk, das eine Unterwasserwelt zeigt. Sie darf einen Nachmittag lang von der Scherenschnittkünstlerin Jolanda Brändle Tipps und Tricks erfragen. Herzliche Gratulation.



Die Projekte

Auf berghilfe.ch gibt es von allen in dieser Ausgabe vorgestellten Projekten zusätzliche Informationen und weitere Bilder.

Einfamilienhaus zu Kinderkrippe

Vor der Eröffnung der ersten Kindertagesstätte im Blenio-Tal waren einige Umbauten nötig. Dank der Berghilfe verfügt die Kita nun über sanitäre Anlagen und Möbel auf kindergerechter Höhe.

nidoraggiadisole.ch

Speicher zu Chambre d'hôtes

Beim Ausbau des alten Getreidespeichers hat die ganze Familie Hand angelegt und all ihr Ersparnis in das Projekt gesteckt. Geht es aber erst, als die Berghilfe ihre Unterstützung zugesagt hat.

abri-cottage.ch

Wohnhaus zu Stall

Beim Umbau ihres alten Wohnhauses zum Laufstall konnte Familie Felber auf die Unterstützung der Berghilfe zählen.

Seilbahnstation zu Beizli

Mit viel Eigenleistung machte die Seilbahnkorporation aus der leerstehenden ehemaligen Bergstation ein gemütliches Beizli. Die Berghilfe unterstützte sie dabei.

seilerhuette.ch

Schulhaus zu Lodge

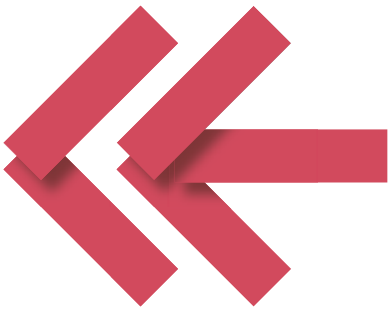
Die neu gegründete Genossenschaft musste den Umbau mit wenig eigenen Mitteln stemmen. Die Berghilfe ermöglichte mit ihrer Unterstützung einen Aufschwung im Dorf.

gadmerlodge.ch

Hotel zu B&B

Obschon Daniel Forrer sich in seinem bisherigen Berufsleben ein schönes Startkapital zusammensparen konnte, reichte das Geld nicht ganz für die Sanierung der «Friedegg». Die Berghilfe sprang ein.

gasthaus-friedegg.ch



Vor 10 Jahren

AUSBAU EINES ALPSTALLS ALS TOURISTENUNTERKUNFT

Team bleibt Team

von Max Hugelshofer

Vor zehn Jahren hat die Schweizer Berghilfe beim Ausbau eines zerfallenen Stalls als Unterkunft für Wanderer auf der Alpage de la Peule geholfen. Noch heute profitiert Äpler Nicolas Coppey von dieser Investition.

LE FERRET | VS «Starkes Team auf der Alp der guten Kräuter». So lautete der Titel der Reportage über die Alpage de la Peule, die vor genau zehn Jahren in der «Berghilf-Ziitig» abgedruckt wurde. Die Kräuter sind auch heute noch besonders gut hier oben. Und sorgen für einen herrlich würzigen Raclettekäse. Den verkauft Äpler Nicolas Coppey an die vielen Wandererinnen und Wanderer, die an seiner Alp vorbeikommen und in der Buvette für einen stärkenden Zmittag anhalten. Einige bleiben gleich zur Übernachtung im ehemaligen Stall oder in einer der Jurten.

Kühe hirteten, melkten, käsened und dann gleichzeitig noch Gastgeber sein – das geht nicht alles alleine. Darum ist Nicolas auf sein starkes Team angewiesen. Dessen Zusammensetzung hat sich etwas verändert. Vor zehn Jahren war Nicolas' damalige Partnerin Sabine noch für die Gäste zuständig. Doch dann kam die Scheidung, und nicht nur das Privatleben wurde umgekrempelt, sondern auch die Zuständigkeiten auf der Alp wurden neu verteilt. Sabine zog sich zurück. Dafür brachten die rumänischen Angestellten, die bereits den siebten Sommer mithelfen, noch ein, zwei Verwandte mit und übernahmen zusätzliche Arbeiten. So kam Nicolas über die Runden.

«Und inzwischen hat sich alles so eingespielt, dass wir wieder ein starkes Team geworden sind», sagt er. Die Angestellten gehören sozusagen zur erweiterten Familie. Inzwischen hat es auch Nachwuchs gegeben, und es ertönt wieder Kindergeschrei auf der Alpage. «Ich finde das super», lacht Nicolas. «Gerade als meine eigenen gross wurden, ging es hier nahtlos weiter.» Nicolas' fünf Kinder kommen immer noch häufig auf die Alp. Die grösseren, die studieren, in der Lehre oder bereits im Berufsleben sind, nicht mehr so regelmässig wie früher. Aber der Jüngste, Henry, verbringt fast jedes Wochenende und die ganzen Ferien auf der Alp.



Vor zehn Jahren musste Henry noch hochgehoben werden, um den Knopf des Krans zu drücken. Heute ist er seinem Vater Nicolas beim Käsen eine richtige Hilfe.



Vor zehn Jahren, als dreijähriger Knirps, liebte er nichts mehr, als seinem Vater beim Käsen zu «helfen». Auf einem in der «Berghilf-Ziitig» von damals abgedruckten Foto hält ihn Nicolas hoch, damit er den Knopf des Krans drücken kann, der den Käsebruch aus dem Kessi hebt. Heute, als unter viel Gelächter das alte Foto nochmals nachgestellt wird, hat er keine Probleme mehr, den Knopf zu erreichen. Und noch etwas hat sich geändert. Wenn er heute mithilft, dann ist er seinem Vater auch tatsächlich eine Hilfe.

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.

Wertvolle Unterstützung in der Coronakrise

Ich möchte mich von ganzem Herzen bedanken für den grosszügigen Beitrag an die Treuhandkosten. Es wäre für uns nicht möglich gewesen, ohne Treuhänder die komplizierten Formulare für die Härtefall-Gesuche, EO Kurzarbeit und so weiter einzureichen. Diese Art von Unterstützung ist eine grossartige Idee in dieser Coronakrise, die hoffentlich bald ein Ende findet.

Familie P., Kanton BE



Die neue Brücke steht

Vielen Dank für Ihren wertvollen Beitrag an den Bau unserer neuen Brücke. Sie ermöglicht uns zehn Älplerfamilien eine gefahrlose Erschliessung des weitläufigen Weidegebiets «Schattenhalb». Neu können wir die Brücke auch für schwerere Transporte nutzen. Ohne Ihre Unterstützung wäre der Bau nicht möglich gewesen.

Älpler Bezirk 5, Urnerboden, Kanton UR



Ein riesiges Merci

Mit dieser Karte, die den Bau der neuen Güllengrube dokumentiert, möchten wir Ihnen nochmals unsere Dankbarkeit ausdrücken. Die ganze Familie mit den fünf Kindern sagt: Merci.

Familie B., Kanton BE



Jetzt können die Küken kommen

Danke vielmals für die grosszügige Unterstützung. Wir sind so dankbar, dass ihr uns ermöglicht habt, unseren Bio-Legehennen-Aufzucht-Stall zu bauen. Wir sind wie geplant fertig geworden. Schon bald kommen 4000 Küken.

Familie M., Kanton BE

«Die Berge erden mich»

mit Sven Epiney sprach Max Hugelshofer

Auch Leute, die voll im Leben stehen, sollten sich Gedanken machen zum Alter, zur Patientenverfügung, zu ihrem Testament. Moderator Sven Epiney hat es getan – und dabei viel über sich selbst gelernt.

Die ersten Kinderjahre lebte Sven Epiney im Wallis. Die Berge haben ihn geprägt.

Sven Epiney und die Schweizer Berghilfe, diese Zusammenarbeit besteht seit 2018. Wie kam es dazu?

Ich durfte mit euch im Jubiläumsjahr mitfeiern und sogar die Jubiläumsveranstaltung moderieren, welche ich in bester Erinnerung habe. Dort haben wir beide uns ja auch kennen-

gelernt. Durch dieses Engagement kenne ich die Berghilfe jetzt noch besser. Eure Vision und euer Einsatz für Menschen in den Schweizer Bergen sind wichtig. Da ich selber ursprünglich auch ein Bergler bin, passt diese Zusammenarbeit bestens.

Du bist im Wallis aufgewachsen, lebst aber schon dein ganzes Erwachsenenleben lang im Flachland. Wie viel Bergler steckt noch in dir?

Ich bin die ersten sieben Jahre meines Lebens im Wallis aufgewachsen und stolz darauf. Dort sind meine Wurzeln. Aus beruflichen Gründen bin ich dann nach meiner Schulzeit in Bern nach Zürich gezogen, wo sich jetzt mein Lebensmittelpunkt befindet. Ich möchte die Vorteile des Stadtlebens nicht mehr missen. Aber ich bin immer noch sehr gerne und viel in den Bergen. Auf Besuch bei meinem Vater, bei Verwandten im Wallis, aber auch in den Ferien und in der Freizeit. Und sobald ich in den Bergen bin, fühle ich mich wieder zu Hause. In den Bergen tanke ich Energie auf. Sie erden mich.

Was meinst du, zieht es dich nach dem Berufsleben wieder in die Berge zurück?

Wer weiss. Geplant ist es nicht, aber sag niemals nie.

Du weisst schon, warum ich dich nach deiner Pensionierung frage?

Um den Bogen zu schlagen zur Veranstaltung vom November?

Genau. Wie fest hast du dich selbst schon mit den Themen Alter, Vorsorge und Tod auseinandergesetzt?

Gerade kürzlich sehr intensiv. Mein Lebenspartner und ich leben in einer eigenen Wohnung. Und weil es uns noch nicht möglich ist, zu heiraten, ist es durchaus sinnvoll, sich mit diesem Thema zu befassen. Fragen zur Nachlassplanung, aber auch bei der Patientenverfügung ergeben Handlungsbedarf.

Wem empfiehlst du, frühzeitig ein Testament zu machen?

Ich bin kein Fachmann, aber vielen Menschen geht es doch wahrscheinlich wie mir. Man spricht nicht gerne über den Tod oder erstellt ein Tes-



Sven Epiney und Berghilfe-Redaktor Max Hugelshofer an der Jubiläumsveranstaltung im Jahr 2018.



ERBINFOVERANSTALTUNG

Vorsorgen zu Lebzeiten

Im November findet in Zürich und Bern je eine Informationsveranstaltung übers Erben und Vorsorgen mit interessanten Rednerinnen und Rednern und einer Podiumsdiskussion statt. Moderiert von Sven Epiney diskutieren zwei Fachexpertinnen und -experten, ein Ehepaar, das die Schweizer Berghilfe in ihrem Testament erwähnt hat, und ein Geschäftsleitungsmitglied der Schweizer Berghilfe über Aktuelles aus dem Erbrecht. Die Anwältin und Erbschaftsexpertin Béatrice Heinzen hält ein Fachreferat über die persönliche Nachlassplanung und gibt Tipps zur Patientenverfügung und zum Vorsorgeauftrag. Über die Vorsorge und eine gesunde Ernährung im Alter referiert Dr. med. Moritz Strickler, leitender Arzt der Akutgeriatrie des Bürgerspitals Solothurn.

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.

tament und so schiebt man oft diese Fragen auf die lange Bank. Das Gesetz regelt zwar schon viel, zum Beispiel durch eine Heirat. Aber wer etwas anders als vorgesehen lösen will, der kommt nicht drum herum, nachzubessern. Und wenn man sich mit dem Thema Vorsorge einmal beschäftigt, kann es durchaus auch spannend sein.

Inwiefern?

Man lernt viel über sich selbst, wenn man sich gewisse Fragen einmal stellen muss. Was ist mir wichtig? Wer ist mir wichtig? Ich habe mich gemeinsam mit meinem Partner intensiv damit beschäftigt. Wir haben zum Beispiel darüber diskutiert, was Lebensqualität für uns bedeutet und wie wir leben wollen, wenn wir einmal nicht mehr alleine für uns sorgen können.

Was versprichst du dir vom Anlass?

Ich bin sehr gespannt auf die Beiträge der Gastrednerinnen und Gastredner, insbesondere auf den Geriatriearzt. Und von der Anwältin kann ich sicher auch noch etwas Neues lernen.

Die Daten

Dienstag, 2. November
14 bis 17 Uhr:
 Bern, Best Western Plus
 Hotel Bern

Dienstag, 16. November
14 bis 17 Uhr:
 Zürich,
 Stiftung zum Glockenhaus



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 Talon in der Heftmitte oder per Mail an: markus.rohner@berghilfe.ch

Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, 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** Alexandra Rozkosny (S4, S5) Max Hugelshofer (S10, S17) **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

Schwarz-Weiss



Schweizer
Berghilfe

Stiftung Schweizer Berghilfe
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
T 044 712 60 60
info@berghilfe.ch | berghilfe.ch
Spenden-Postkonto 80-32443-2