

Berghilfe Magazin

Nr. 111 | Frühling 2021

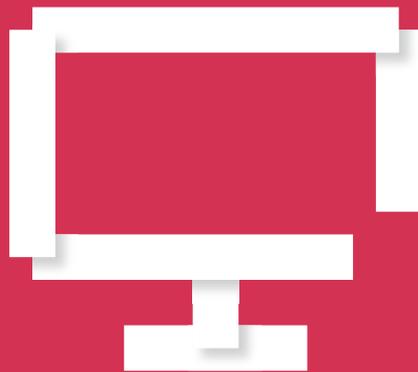


Digital



Schweizer
Berghilfe

Digital



Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Die Digitalisierung wirbelt unsere Gesellschaft gerade kräftig durcheinander. Das Berggebiet ist davon nicht ausgenommen. Ich bin der festen Überzeugung, dass gerade hier die Chancen gross sind. Die klassischen Standortnachteile wie lange Wege oder kurze Vegetationsperioden spielen im virtuellen Raum keine grosse Rolle mehr. Softwareentwickler Martin Bürge aus dem Toggenburg bringt es auf den Punkt: «Für meine Arbeit brauche ich nicht mehr als einen Laptop und einen Internetzugang.» Beides, zusammen mit der nötigen Dosis sozialer Kontakte, hat er im Co-Working-Space Macherzentrum in Lichtensteig (Seite 6).

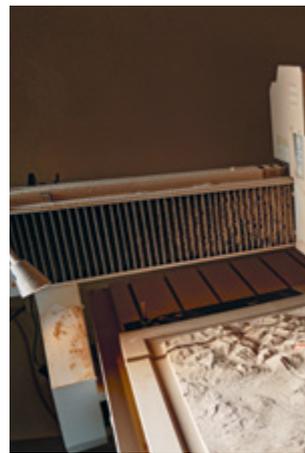
Die Digitalisierung steckt in allen Projekten, die wir Ihnen in diesem «Berghilfe Magazin» vorstellen. Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Entdecken. Ganz analog auf Papier – oder als E-Paper auf berghilfe.ch. Dort finden Sie übrigens auch weitere spannende Geschichten über unsere Projekte, dazu Filme und viele Bilder. Schauen Sie doch mal vorbei. Oder folgen Sie uns auf Facebook oder Instagram.

Freundliche Grüsse



Regula Straub
Co-Geschäftsführerin

Regula Straub



4

Grosse Kunst im kleinen Massstab

Die CNC-gefrästen Reliefs von Éric Marguet sind so genau, dass man darauf einzelne Häuser erkennt.



Projektstandorte

- 4 CNC-Maschinen, Le Cerneux-Péquignot NE
- 6 Co-Working-Space, Lichtensteig SG
- 8 Digitaler Dorfladen, Cerniat FR
- 10 WLAN-Einrichtung, Müstair GR
- 12 CNC-Fräse, Zalende GR



8

Digitaler Dorfladen

Vor ein paar Monaten musste der einzige Laden in Cerniat schliessen. Nun hat er wieder geöffnet – und zwar gleich 24 Stunden am Tag.



12

Der den Stein fühlt

Alessio Paganini weiss, wie man Stein bearbeitet. Doch manchmal braucht es mehr als nur Gefühl.

ANSCHAFFUNG VON CNC-MASCHINEN

Kleinste Details dank Big Data

von Max Hugelshofer

Auf den Reliefs, die Éric Marguets CNC-Maschinen in Holzplatten fräsen, ist jedes kleinste Detail zu sehen. Sogar einzelne Häuser und Bäume. Die Grundlage liefern selbst entwickelte Algorithmen, die riesige Datenmengen effizient verarbeiten. Die potenziellen Einsatzbereiche sind fast unbeschränkt.



LE CERNEUX-PÉQUIGNOT | NE Das grosse, neue Holzhaus, wenige Meter von der Grenze zu Frankreich entfernt, ist unübersehbar. In den oberen Stockwerken ist eine Firma untergebracht, die Blockhäuser konstruiert. Im Erdgeschoss aber ist bereits die Zukunft angekommen. Hier hat sich **Éric Marguet** mit seiner Firma Gravity Swiss eingemietet. Der Informatiker, Mikrotechnikingenieur und Dozent an einer Hochschule hat seinen gutbezahlten Job gekündigt, um auf Basis von grossen Datenmengen Grosses zu erreichen. «Wer künftig in der Lage ist, das Potenzial von Big Data am effizientesten auszuschöpfen, der hat gewonnen», ist er überzeugt. In jahrelanger Arbeit entwickelte er einen ausgefeilten Algorithmus. Was der

genau bewirkt, ist für alle Nicht-Computernerds ein grosses Fragezeichen. Vereinfacht gesagt sorgt er dafür, dass riesige Datenmengen viel effizienter und damit mit weniger Rechenleistung und weniger Zeitaufwand verarbeitet werden können.

In der Industrie ist die Bandbreite möglicher Anwendungen riesig. Das reicht von der serienmässigen Produktion von feinstem Schmuck oder Gussformen für Plastik oder auch Schokolade bis hin zu Prothesen, die so genau dem menschlichen Körper nachgebildet sind, dass sie sogar Blutbahnen und Nerven nachbilden und somit gleich funktionieren wie die Körperteile, die sie ersetzen sollen. Doch das ist noch Zukunftsmusik. Was **Éric** fehlte, war eine Gelegenheit, potenzielle Kunden von den Möglichkeiten seiner Technologie zu überzeugen. Also besorgte er sich einen Datenspeicher gefüllt mit Geodaten von Swisstopo und eine gebrauchte CNC-Fräse und schaltete einen leistungsfähigen Computer mit seinem Algorithmus dazwischen. Mehrere Tage lang war die Maschine ununterbrochen am Arbeiten, dann war es fertig: ein Relief der ganzen Schweiz, absolut detailgetreu und in einer hundertfach besseren Auflösung als alles, was bisher je aus einem 3D-Drucker oder einer CNC-Maschine kam.

Aufwand war zu gross

Das Relief zeigte **Éric** seinen Freunden und Bekannten und zu seiner Überraschung waren das Echo und die Begeisterung gross. Allerdings war der Aufwand noch zu gross. «Ein Relief hätte über 10 000 Franken gekostet», sagt er. Er programmierte weiter, verbesserte die Protokolle, und der Preis sank auf rund 1000 Franken. Es kamen Aufträge herein, ohne dass **Éric** Werbung machen musste. Und es blieb nicht bei der Schweiz. Es folgten Reliefs vom Grand Canyon, von japanischen Inseln oder von der Umgebung des Mont Blanc. **Éric** erkannte, dass die Reliefs eine Möglichkeit sind, seine Forschung zu finanzieren und soweit voranzutreiben, bis er erste

Aufträge aus der Industrie übernehmen kann. Er, der für seine Vision nicht nur den Job aufgegeben, sondern auch Haus und Auto verkauft hatte, schaffte sich mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe zehn einfache CNC-Fräsen an. Die produzieren nun rund um die Uhr diverse Reliefs. Die Qualität ist dabei übrigens immer noch so gross, dass auf einem Relief des Kantons Neuenburg jedes einzelne freistehende Haus erkennbar ist. Auch das Holzhaus, in dem das Relief entstanden ist.

«Man sieht jedes einzelne Haus»

Ein kleines bisschen Handarbeit bleibt.



Dank der neuen CNC-Maschinen kann **Éric Marguet** zehn Reliefs gleichzeitig produzieren.



Wo früher Päckli abgegeben und Einzahlungen getätigt wurden, haben heute bis zu 14 Personen ihren Arbeitsplatz.

UMBAU DER ALTEN POSTSTELLE ZUM CO-WORKING-SPACE

Digitale Nomaden in der Schalterhalle

von Max Hugelshofer

Im Macherzentrum mitten in Lichtensteig im Toggenburg arbeiten Selbständigerwerbende aus unterschiedlichsten Branchen zusammen. Aber nicht nur. Hier werden auch Ideen geboren und neue Firmen gestartet.

LICHTENSTEIG | SG «Hast du schon das WC gesehen? Super, oder?» Tobias Kobelt ist begeistert vom neuen stillen Örtchen. Er weiss aber auch, dass diese Begeisterung nicht für jeden nachvollziehbar ist. «Ich merke, dass ich immer wieder mit dem WC anfangen, wenn ich jemandem das Macherzentrum zeige, dabei ist es für Leute von extern einfach ein ganz normales WC», schmunzelt er. Für die Nutzer der ersten Stunde des Co-Working-Space ist es allerdings mehr. Als sie die ehemalige Schalterhalle der Post übernahmen, war alles ziemlich alt und heruntergekommen. Und eben ganz besonders das WC.

Als die Post ihre Filiale in Lichtensteig schloss, war es die Gemeinde, die eine neue Nutzung der Räume suchte, die Schaffung eines Co-Working-Space

anregte und einen Pilotversuch ermöglichte, indem sie anfangs den Mietzins erliess. Nach rund einem Jahr war klar: Es geht weiter. Das Macherzentrum, wie sich die Genossenschaft nennt, hat sich nach einer zähen Startphase gut entwickelt. Heute nutzen knapp zehn Personen regelmässig einen der 14 Arbeitsplätze, viele weitere greifen sporadisch auf das Angebot zurück oder halten Sitzungen oder Kundenanlässe in den Räumen der ehemaligen Post ab.

Gegen die Vereinsamung

Etwa der Software-Entwickler Martin Bürge. Er ist seit vier Jahren selbstständig und arbeitete zuerst von zu Hause aus. «Doch irgendwann merkt man, dass man vereinsamt», sagt er. Die ungezwungenen Gespräche an der Kaffeemaschine fehlten ihm, ebenso die räumliche Trennung von Arbeit und Privatem. Also mietete er sich im Macherzentrum ein. Als Nebeneffekt kann er hier auch auf die gute Infrastruktur zurückgreifen, mit schnellem WLAN, Drucker und zwei voll ausgestatteten Sitzungszimmern. Voll ausgestattet hiess im Macherzentrum schon vor Corona-Zeiten: bereit für Videokonferenzen. Eine solche findet heute gerade statt. Diesmal eine interne. Ein Teil der Kerngruppe bespricht ein neues Buchungssystem, das Martin programmiert hat. Drei Personen sind vor Ort, eine weitere ist per grossem Flachbildschirm zugeschaltet.

Mit dem neuen Buchungssystem wird das Macherzentrum noch etwas digitaler. Neu buchen Interessenten auf der Website ihren Arbeitsplatz und bekommen dann automatisch einen Zugangscode, mit dem sich im gebuchten Zeitraum die Eingangstüre öffnen lässt. Auch die Rechnung wird automatisch ausgelöst. «So können wir viel Administrationsaufwand vermeiden», sagt Tobias. Die Entwicklung des Buchungssystems zeige aber auch einen weiteren Vorteil des Macherzentrums: «Es arbeiten Leute aus den verschiedensten Bereichen zusammen, die sich ansonsten wahr-

scheinlich nie kennengelernt hätten.» Tobias, der als Selbständiger Firmen bei der Ausarbeitung und Umsetzung von neuen Projekten unterstützt, hat das Networking im Blut. Allen anderen, die sich damit nicht so leichttun, soll das Macherzentrum helfen. Beim täglichen Kontakt während der Arbeit, aber auch mit regelmässigen Veranstaltungen wie dem Machertreff. Da werden Ideen geboren und manchmal sogar neue Firmen gestartet.

Als klar war, dass es nach der Pilotphase weitergeht mit dem Macherzentrum, stand ein einfacher Umbau der Räumlichkeiten an. Heute erinnern nur die ehemaligen Schalter noch daran, dass hier früher eine Postfiliale war. Alles ist hell, in den Farben Weiss, Grau und Hellgrün gehalten und tipp-topp eingerichtet. Jeder Arbeitsplatz verfügt über einen höhenverstellbaren Schreibtisch, es gibt verschiedene Nischen und Räume für vertrauliche Gespräche. Und natürlich das top-moderne WC.

Videokonferenzen waren im Macherzentrum schon vor der Pandemie an der Tagesordnung.



Frage an Nigel Volkart, ehrenamtlicher Experte

Wieso unterstützt die Berghilfe das Macherzentrum Toggenburg?

Stiftungsziel der Schweizer Berghilfe sind belebte Berggebiete. Genau dafür sorgt das Macherzentrum. Es ermöglicht einheimischen Privatpersonen und KMU Zugang zu modernen, flexiblen Arbeitsplätzen mit zeitgemässer Infrastruktur in einer inspirierenden Umgebung. Hier werden nicht nur Ideen geboren, sondern auch Arbeitsplätze geschaffen.

SANIERUNG EINES DORFLADENS IN DEN FREIBURGER ALPEN

Der digitale Dorfladen

von Max Hugelshofer

Was tun, wenn der Dorfladen schliesst, weil die Umsatzzahlen zu niedrig und die Personalkosten zu hoch sind? Dann wagt man den Schritt in die Zukunft. Im Dörfchen Cerniat ist der «Val-Marché» neu 24 Stunden geöffnet – mit Selbstbedienung und Zutritt per QR-Code.

CERNIAT | FR Jean-François Rime hält seine Kundenkarte vor die Linse, und mit einem leisen Klicken entriegelt sich die Tür zum «Val-Marché». Er tritt ein, nimmt sich einen der bereitliegenden Körbe und macht sich an den Einkauf. Sonst ist niemand im Laden, schliesslich ist es Sonntagmorgen um 7 Uhr. Ganz alleine ist er beim Einkaufen aber dennoch nicht.

Mehrere Kameras zeichnen alles auf, was im Laden passiert. Bald ist der Korb voll und Jean-François Rime geht zur Kasse. Er scannt seine Produkte und wählt auf dem Touchscreen die Option «Monatsrechnung» – fertig.

Natürlich wäre auch eine Bezahlung per Karte möglich. Oder per Twint. «Wir bieten alles an, was heutzutage Stand der Technik ist», sagt Guy Maradan. Der pensionierte Bankangestellte ist geistiger Vater des digitalen Dorfladens. Träger ist die «Coopérative Concordia». Als im 350 Einwohner zählenden Cerniat gleichzeitig das letzte Geschäft und die letzte Beiz vor der Schliessung standen, wollten das viele nicht einfach so hinnehmen und taten sich zur Genossenschaft zusammen. Diese zählt heute deutlich über 100 Mitglieder und hat das Restaurant «La Berra» wieder zum beliebten Treffpunkt gemacht.

Das automatische Kassensystem beherrscht die unterschiedlichsten Zahlungsarten.





Einkaufen ist im Dorfladen von Cerniat neu rund um die Uhr möglich.

Beim Dorfladen war es schwieriger. Die Umsätze waren zu niedrig, die Personalkosten zu hoch. «Was die Grossverteiler können, können wir doch schon lange», dachte sich Guy und fing an, sich über Self-Scanning-Systeme schlau zu machen.

Kasse bestellt selbst nach

Einen passenden Scanner zu finden stellte sich dann als das geringste Problem heraus. Sogar für das Zutrittssystem mit QR-Code gab es fertige Lösungen. Weil Guy aber auch bei der Lagerbewirtschaftung und dem Bestellwesen eine automatisierte Lösung wollte, wurde die Sache dann doch noch kompliziert. «Am schwierigsten war, die Software für den Warenbestand mit der Kasse zu ver-

knüpfen.» Es hat eine Weile gedauert, aber es hat geklappt. Heute hat der Dorfladen rund um die Uhr geöffnet, und die einzigen zusätzlichen Kosten, die dabei anfallen, sind ein paar Franken für das Licht im Laden. Die meisten Kundinnen und Kunden schätzen die neue Flexibilität beim Einkaufen und kommen nach anfänglicher Skepsis auch gut mit der Technik zurecht. Wer sich gar nicht mit der neuen Art des Einkaufens anfreunden kann, wird jedoch auch nicht ausgeschlossen: Jeden Vormittag ist der Laden ein paar Stunden lang bedient – irgendwann müssen ja sowieso die Gestelle und Kühlvitrinen aufgefüllt werden. «Ganz soweit, dass wir dafür einen Roboter anschaffen, sind selbst wir noch nicht», lacht Guy.

«Nur einen Roboter haben wir noch nicht»

Arbeiten vom Hotel aus wird immer mehr zum Alltag. Da ist ein gut funktionierendes WLAN Pflicht.



UNTERSTÜTZUNG FÜR HOTELIERS BEI DER WLAN-EINRICHTUNG

«Ohne WLAN geht es nicht mehr»

von Max Hugelshofer

Die Schweizer Berghilfe lanciert ein Förderprogramm zur Einrichtung und Verbesserung von WLAN in kleinen Hotels, Gasthäusern und Pensionen in den Bergen. Zum Beispiel im Hotel Helvetia in Müstair.

MÜSTAIR | GR Es gibt eine Frage, die Anita Grond von ihren Gästen mit Abstand am meisten zu hören bekommt, wenn diese ins Hotel Helvetia im Münstertal einchecken. Es ist nicht die nach den schönsten Ausflügen, nach dem besten Hofladen oder der eindrucklichsten Wanderung. Es ist die nach den Zugangsdaten zum WLAN. «Ohne WLAN geht es heutzutage einfach nicht mehr», sagt die Gastgeberin. Sie steht mit dieser Erkenntnis nicht allein. Gerade Besucher aus dem Ausland machen die Verfügbarkeit eines freien Internetzugangs je länger je mehr zur Voraussetzung für eine Buchung. Seit Beginn des Jahres gehört ein Gäste-WLAN sogar offiziell

zu den Mindestanforderungen für eine Sternebewertung. Auch ein Ein-Sterne-Hotel kommt dann nicht mehr darum herum, seinen Gästen diesen Service zu bieten.

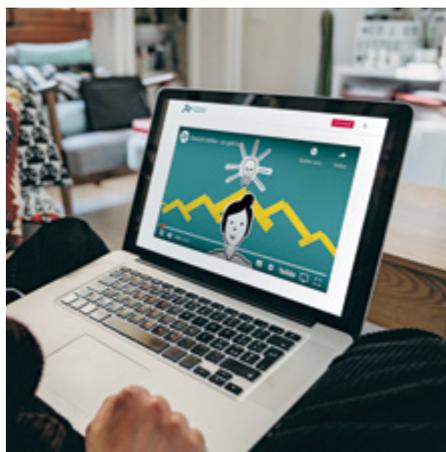
Wer konkurrenzfähig bleiben will, muss also jetzt investieren. Für viele Betriebe, gerade in eher strukturschwachen Gegenden abseits der grossen Touristenströme, sind diese Kosten aber nur schwer zu stemmen. Besonders mitten in der Coronakrise. Also hat die Schweizer Berghilfe beschlossen, unkompliziert Hilfe zu leisten. Sie fördert den Auf- und Ausbau von Gäste-WLAN mit 50 Prozent der anfallenden Kosten, bis maximal 10 000 Franken pro Betrieb. Dies gilt rückwirkend ab dem 1. Januar 2020.

Diese Unterstützung in Anspruch genommen hat auch das Hotel Helvetia. Zwar gibt es dort schon seit mehreren Jahren ein Gäste-WLAN. Aber das System war in die Jahre gekommen und fiel immer öfter aus. Eine Investition in der Höhe von mehreren Tausend Franken war unumgänglich. Anita Grond: «Wir sind sehr froh, dass wir diese Kosten nicht alleine tragen mussten.»



Zusammenarbeit mit GastroSuisse

Beim Programm für WLAN in Beherbergungsbetrieben wird ein vereinfachtes Prüfverfahren angewendet, bei dem ein erster Check online auf berghilfe.ch stattfindet. Bei der Überprüfung der Anträge arbeitet die Berghilfe mit dem Verband GastroSuisse zusammen.



Online Gesuche einreichen

Wer im Berggebiet ein neues Projekt stemmen will, hat viel um die Ohren. Da soll eine Anfrage für Unterstützung so einfach und unbürokratisch wie möglich ablaufen. Seit Mitte 2020 geht das bei der Schweizer Berghilfe darum digital. Auf berghilfe.ch/gesuche das Formular ausfüllen und Dokumente hochladen genügt.

Expertenbesuche via Zoom

Während des Lockdowns im Frühling 2020 konnten Experten und Expertinnen eingereichte Projekte nicht mehr persönlich besuchen. Weil aber der direkte Kontakt zentral ist, nutzten sie die digitalen Kanäle für Gespräche – und manchmal für mehr. Es kam sogar vor, dass Experten mit den Gesuchstellerfamilien via Zoom komplette Hofführungen veranstalteten.



Berghilfe in den sozialen Medien

Viele spannende Infos und Geschichten bringt die Schweizer Berghilfe auch in den sozialen Medien. Um dort mehr Leute anzusprechen, ist das Kommunikationsteam Mitte 2020 verstärkt worden. Mit Erfolg: In den wichtigsten Kanälen Facebook, Youtube und Instagram sind die Abozahlen deutlich gestiegen – wenn auch auf ganz unterschiedlichem Niveau.



A close-up photograph of a man working in a stone workshop. He is wearing a dark grey beanie, safety glasses, and large 3M Feltor earplugs. He is also wearing a respirator mask with two circular filters. He is dressed in a green and blue plaid shirt under a dark jacket and a brown apron. He is leaning over a workbench, using a blue power tool to work on a dark stone surface. The background is filled with various stone samples and tools.

KAUF EINER CNC-FRÄSE FÜR STEINBEARBEITUNG

Steine muss man lesen können

Aufgezeichnet von Alexandra Rozkosny

Stein zu bearbeiten braucht Zeit und Fingerspitzengefühl. Denn jeder Block, jede Platte ist ein wenig anders. Das fasziniert Alessio Paganini, Inhaber von Paganini Crap AG.

ZALENDE | GR «Stein kann man nicht beliebig schneiden, er hat eine innere Struktur. Die muss man beachten, sonst zerspringt er. Also auch bei dem im unteren Puschlav typischen Zalen-de, einem grünlich schimmernden, von haarigen Strukturen durchsetzten Metabasit. Ihn und den einzigen echten Bündner Granit, den Campascio, baut unsere Familie seit bald 70 Jahren in eigenen, nahe gelegenen Steinbrüchen ab. Darum hat unsere Firma ihre Werkstatt für die Steinbearbeitung hier, kaum zwei Kilometer von der italienischen Grenze entfernt und durch den Berninapass vom Rest der Schweiz getrennt. Mein Grossvater hat

Die Küchenabdeckung ist fast fertig. Die Ecken muss Alessio Paganini von Hand schleifen – millimetergenau.



mit einigen Maschinen angefangen, nach und nach konnte er Gelände dazu kaufen.

Natürlich bieten wir auch viele ausländische Steinsorten an – Granite, Gneise, Marmor. Aber für mich ist es das Schönste, den Stein vom Abbruch bis zum fertigen Produkt bearbeiten zu können. Der wichtigste Schritt passiert nämlich gleich beim Sprengen selber. Wir benutzen dafür beim Granit Schwarzpulver, nicht Dynamit. So verläuft der Bruch entlang der natürlichen Schwächelinien im Fels. Dann muss man sofort schauen, wo diese sind und sie am Block markieren.

Wenn der Block nachher beim Verladen gedreht wird, ist es bei echtem Granit fast unmöglich, diese Linien zu erkennen. Und wenn du dann in der falschen Richtung fräst, kann man die Platte nachher nicht für jede Arbeit verwenden. Auch ist jeder Block wieder ein bisschen anders, mal weicher, mal härter als erwartet. Wenn ich den Stein schon als Rohblock bearbeitet habe, kann ich die Maschinen nachher richtig einstellen. Jemand, der eine Platte einfach so unter die Fräse legt, ohne auf die Steinart und Steinbeschaffenheit zu achten, stellt die Maschine auf Standard. Und dann gehen entweder der Stein oder die Maschine irgendwann kaputt.

Zeit für grössere Aufträge

Wir können hier eigentlich fast alles aus Naturstein herstellen, was man sich wünscht; das fasziniert mich. Die Vielseitigkeit ist selten geworden in der Schweiz. Aber am häufigsten gefragt sind Küchenabdeckungen. Die Krux dabei ist, das Loch und die Aussparung für den Falz bei der flächenbündig zu montierenden Herdplatte millimetergenau auszufräsen. Dazu benutzen wir Schablonen. Bis vor etwa zehn, fünfzehn Jahren gab es pro Hersteller drei bis vier Herdmodelle. Heute sind es 40 bis 50, und es kommen jedes Jahr zwei bis drei Modelle hinzu. Die Schablonen dafür müssen wir teuer herstellen lassen und die alten regelmässig erneuern. Bei vielen Modellen braucht es sogar zwei Schablonen. Da begannen mein Vater und ich zu rechnen. Uns wurde klar: Entweder, wir investieren, oder wir müssen bald zumachen. Der Konkurrenzdruck aus Italien ist riesig. Wir sind wegen der Handarbeit oft 10 bis 15 Prozent teurer. Nicht viel – aber das gibt meist den Ausschlag. Kunden, die «Made in Switzerland» über alles stellen, sind selten. Und so entschieden wir uns, eine CNC-Fräse zu kaufen. Sie soll auch Gravuren

machen können. Unter den CNC-Fräsen sind jene für Stein quasi die Königinnen, sie müssen äusserst stabil gebaut sein. Und keine kann alles, man muss gut überlegen, für was man sie braucht.

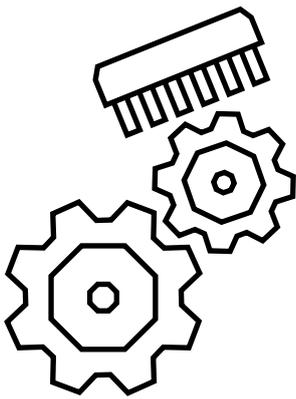
Ich war immer gegen solche Automaten, aber Schweizer Handarbeit ist einfach zu teuer. Die CNC-Maschine wird – wie wir auch – etwa vier Stunden brauchen, um die Aussparung in die Küchenabdeckung zu fräsen und Abtropfwannen zu polieren. Aber einmal richtig eingestellt, macht sie alle Arbeitsschritte selbständig. In der Zeit können wir andere Sachen machen und hoffentlich grössere Aufträge annehmen.»

Die Werkstatt von Paganini Crap SA liegt im unteren Puschlav – unweit der eigenen beiden Steinbrüche.



Diese Maschine putzt sich selbst

Eine CNC-Fräse für die Steinbearbeitung wie im Steinbruch von Familie Paganini ist äusserst solide, gross – und komplex. Um sie zu warten, müsste man jährlich alles auseinandernehmen und wieder zusammenbauen. Was natürlich viel zu teuer wäre. Darum ist ein Selbstreinigungssystem gleich mit eingebaut. Es wäscht und ölt alle Rädchen, Achsen und Naben regelmässig.



Der «letzte Ritter» setzte auf Reliefs

Man nannte ihn den letzten Ritter, Kaiser Maximilian I. (1459 bis 1519). Für seine Kriegszüge war der Feldherr auf genaue Kenntnisse des Terrains angewiesen. Dazu liess er ein noch ziemlich ungenaues Relief des östlichen Alpenraums erstellen. Es bildete die Grundlage für militärische Karten. 1786 revolutionierte Franz Ludwig Pfyffer von Wyer mit dem exakten Relief der Zentralschweiz diese Kunst. Knapp 70 Jahre später erschienen in

der Schweiz die ersten Landeskarten mit Höhenlinien. Ab da hatte das Relief als Kartengrundlage ausgedient. Heute ist es genau umgekehrt. Digitalisiertes Kartenmaterial dient als Basis für die hochpräzisen Reliefs, die Éric Marguet mit Hilfe von CNC-Fräsen herstellt. Wer sich für etwas weniger präzise, dafür aber historische Reliefs interessiert: Im Alpinen Museum in Bern steht die grösste Bergrelief-sammlung der Welt.

Ψ Hirse-Waffeln mit warmen Beeren

Glutenfrei, voller Nährstoffe und aus der Schweiz: Hirse ist eine gute Alternative zu Weizen – besonders für Pancakes und Waffeln mit einer herb-nussigen Note.

ZUTATEN FÜR 12 BIS 15 STÜCK

150g Butter, weich	Butter oder Öl fürs Waffeleisen
100g Zucker	500g Beeren nach Wahl
3 Eier	2–3 EL Zucker
300g Goldhirsemehl, hell	Puderzucker zum Bestäuben
1,5 TL Backpulver	
1 Prise Salz	
3 dl Milch	

Zimmerwarme Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät glattrühren. Zucker beifügen und drei, vier Minuten rühren. Dann ein Ei nach dem anderen dazugeben und weiterrühren, bis die Masse homogen und luftig ist.

Hirsemehl mit Backpulver und Salz mischen. Zusammen mit der Milch zur Butter-Ei-Masse dazugeben und alles zu einem glatten Teig vermengen. Teig für etwa eine halbe Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Für das Kompott Beeren nach Wahl in eine Pfanne geben. Mit einem Schuss Wasser und Zucker aufkochen. Auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Flüssigkeit ein wenig eingedickt ist, die Beeren aber nicht verkocht sind.

Waffeleisen mit Butter oder Öl einfetten und aufheizen. Portionsweise Teig darauf geben, sodass die Form gleichmässig ausgefüllt ist. Eisen schliessen und die Waffeln ein paar Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Waffeln mit etwas Puderzucker bestäuben und mit dem Beerenkompott am besten noch warm servieren.

Tipp: Wer kein Waffeleisen hat, kann aus dem Teig einfach Pancakes in der Pfanne machen.





Risikoabwägung auf dem Sessellift

In der heutigen, digitalen Zeit ist man ja jederzeit per Smartphone mit der Welt verbunden. Doch das birgt auch Risiken. Etwa beim Skifahren. Auf dem Sessellift dauert es meist nicht lange, bis sich mein Smartphone in der Skijacke meldet. Dann wird es Zeit für eine Risikoabwägung. Würde ich mein Handy wiederfinden, wenn es runterfällt? Wie hoch ist der Sessellift? Wie tief der Schnee? Wie gut erreichbar ist die Stelle unter dem Lift? Müsste ich bis im Frühling warten? Die Neugier siegt meist und ich hole es mit kalten, klammen Fingern aus der Tasche und klemme es unter den Helm. Nervenkitzel pur. Mir fällt jedes Mal ein Stein vom Herzen, wenn ich das Handy wieder wohlbehütet in der Tasche habe. Denn bisher ist mir eine Suche im Tiefschnee erspart geblieben.

Michelle Bürgi
Projektleiterin

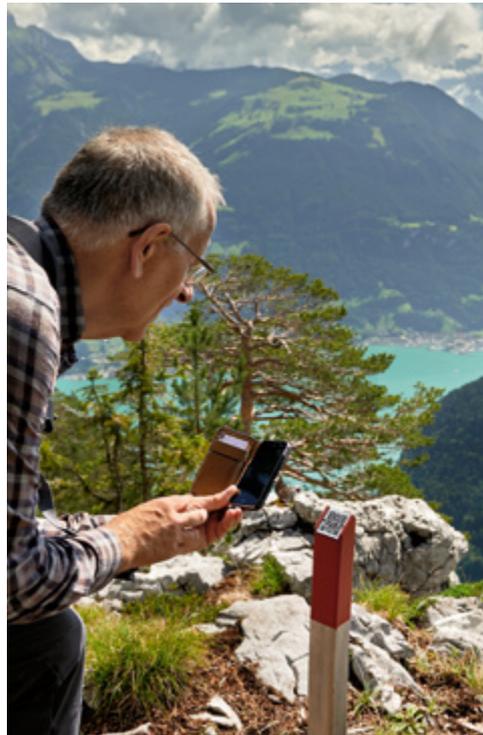


Zimmer über Nebelmeer

Goldene Sonnenstrahlen im Gesicht, frische Bergluft in den Lungen und ein herzhaftes Stück Alpkäse im Mund – so fühlen sich Bergerferien an. Diese lassen sich ganz nach Belieben gestalten, von einfach bis gediegen. Wir haben eine Auswahl einiger von uns unterstützter Beherbergungsprojekte zusammengestellt: berghilfe.ch/unterkunft

500 000

Franken hat die Schweizer Berghilfe in den vergangenen zwei Jahren bereits für Weiterbildung im Bereich Digitalisierung eingesetzt. Im Rahmen eines Programms in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Verband für Weiterbildung SVEB, bei dem Menschen aus den Bergen für Weiterbildungskurse nur die Hälfte bezahlen. Mehr als 500 Menschen konnten bislang davon profitieren – und das Programm geht weiter. Anmelden kann man sich unter berghilfe.ch/weiterbildung.



«Ürnerditsch» per QR-Code

Mit dem Smartphone den QR-Code am Wegrand abfotografieren, und schon bekommt man im urchigsten «Ürnerditsch» erklärt, was ein «Gifi» ist und warum man in der «Wildi» besser nicht zu lange «grüawät». Das alles macht die Digitalisierung möglich, und zwar auf dem Urner Mundartweg im Isental.

Die Projekte

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

Reliefs von Gravity Swiss

Um in die Serienproduktion von Reliefs einsteigen zu können, fehlten Éric Marguet die entsprechenden Maschinen. Mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe konnte er sich zehn CNC-Fräsen und eine Uhrmachermaschine anschaffen.

gravity.swiss

Macherzentrum Toggenburg

Nach der einjährigen Pilotphase war klar, dass der Co-Working-Space Macherzentrum weiterbestehen sollte. Klar war aber auch, dass es bauliche Massnahmen und neues Mobiliar brauchte. Bei beidem half die Berghilfe mit.

macherzentrum.ch

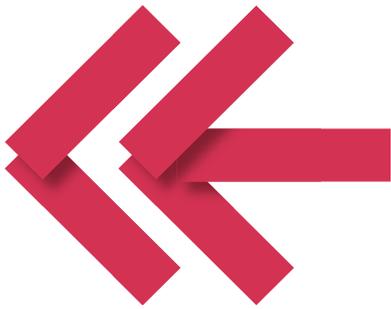
Selbstbedienungsladen

Das computergestützte Kassen- und Zutrittsystem für den Dorfladen von Cerniat wird zwar langfristig die Kosten senken. Die anfängliche Investition war aber für die lokale Genossenschaft zu hoch. Die Berghilfe ermöglichte mit ihrer Unterstützung dieses innovative Projekt.

Steinfräse im Puschlav

Die kleine Steinverarbeitungs-firma Paganini Crap muss sich mit der internationalen Konkurrenz messen. Und: Die Italiener sind günstiger. Um effizienter und preiswerter zu werden, investiert die Firma mit Unterstützung der Berghilfe in eine CNC-Maschine mit neigbarem Tisch. Ein Novum für einen so kleinen Betrieb.

paganinicrap.ch



Vor 10 Jahren



BAU EINES NEUEN FREILAUFSTALLS

«Die Rollen haben sich vertauscht»

von Max Hugelshofer

Der Generationenwechsel auf dem Hof von Familie Queloz ist geglückt. Der neue Laufstall, den die Familie vor zehn Jahren mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe bauen konnte, hat dabei eine wichtige Rolle gespielt.

ST. BRAIS | JU Auf den ersten Blick sind die beiden Bilder gleich: Vater Joseph Queloz und Sohn Valentin stehen gemeinsam im Stall und halten stolz einen Tête-de-Moine-Käse in die Kamera. Doch eines der Bilder stammt aus dem Jahr 2011, das andere aus 2021. Man sieht, dass Vater und Sohn etwas älter geworden sind in den zehn Jahren, die zwischen den beiden Bildern liegen. Aber den grössten Unterschied zwischen damals und heute sieht man nicht: Die Rollen haben sich vertauscht.

Hohes Lob vom Vater

Damals war noch der Vater der Chef auf dem Betrieb, sein Sohn half mit. Heute ist es umgekehrt. Vor zwei Jahren hat Valentin den Bauernhof im jurassischen St. Brais übernommen, Joseph hilft weiter mit. Vor allem beim Melken. «Das mache ich immer noch fast täglich», sagt er. Heute mache ihm das sogar noch mehr Spass als früher. Denn: «Valentin hat die besseren Kühe als ich sie hatte.» Dieses hohe Lob hat sich der Sohn mit kluger Zucht und gezielten Zukäu-

fen erarbeitet. Überhaupt läuft der Betrieb gut. Die Milchmenge, die Queloz' an die Tête-de-Moine-Käserei in Saignelegier liefern können, hat in den vergangenen Jahren stetig zugenommen. Und der Milchpreis ist dort auch ziemlich stabil. «Die Entscheidung meines Vaters von vor gut zehn Jahren, einen neuen Stall zu bauen, mit der Silofütterung und der Industriemilchproduktion aufzuhören und die Käserei zu beliefern, war genau richtig», gibt Valentin das Kompliment von vorhin zurück.



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.

Fototermin im Stall, vor zehn Jahren und heute. Damals war Vater Joseph der Chef, heute ist es Sohn Valentin.



Warm und besser zugänglich

Von ganzem Herzen möchten wir uns bedanken für die grosszügige Unterstützung bei der Sanierung unserer Hofzufahrt sowie dem Umbau des Wohnhauses und der Küche. Der Weg ist bereits fertiggestellt und bestens gelungen. Der Umbau von Stube und Küche ist in vollem Gang. Wir freuen uns jetzt schon sehr auf die neue warme Küche und Stube.

Familie T., Kanton SG



Wie ein Weihnachtsgeschenk

Wir möchten uns für die Unterstützung für unser Projekt Sanierung Gasthaus Zwirgi von Herzen bedanken. Gerade in dieser ausserordentlichen Lage ist das ein Weihnachtsgeschenk. Alle Beteiligten sind im Moment mit Eifer daran, die Tische und Stühle fertigzustellen und die nächsten Schritte zu planen.

Familie S., Kanton BE

Unterstützung in schwierigen Zeiten

Wir haben bei Ihnen um Unterstützung angefragt, weil mein Mann eine nicht aufschiebbare Operation hatte und somit einige Zeit nicht im Betrieb helfen konnte. Wir waren sehr erleichtert, als wir Ihre Zusage erhielten. Nun möchten wir uns ganz herzlich bedanken für die grosszügige Unterstützung. So ist es uns möglich, den Betriebshelfern auch einen angemessenen Lohn zu zahlen.

Familie W., Kanton BE



Glückliche Gäste

Das ist die Aussicht aus dem Dachfenster unseres neuen Chambre d'hôtes, festgehalten von unserer Tochter Romina. Wir sind sehr stolz darauf, wie schön es geworden ist. Die ersten Gäste haben bereits hier übernachtet, und sie alle haben ihren Aufenthalt genossen. Wir möchten Ihnen nochmals von ganzem Herzen für Ihre Unterstützung danken und dafür, dass Sie an unser Projekt geglaubt haben.

Familie S., Kanton VS

UNGEWÖHNLICHE BEGEGNUNG WEGEN INSERAT

Der Doppelgänger aus der Werkstatt

von Max Hugelshofer

Der Aargauer Gernot Schneider findet im Verzascatal seinen 40 Jahre jüngeren Doppelgänger – dank der Inseratekampagne der Schweizer Berghilfe.

Es ist ein seltsames Mail, das da in meinem Postfach landet. Ob ich ihm das Sujet unserer Inseratekampagne schicken könnte, schreibt mir da ein gewisser Gernot Schneider. Er werde immer wieder von Freunden darauf angesprochen, dass wir dort ein Bild von ihm verwenden würden. Das fragliche Inserat zeigt allerdings Fabrizio Bacciarini aus dem Verzascatal in seiner neuen Werkstatt, die er mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe bauen konnte. Ich schicke Herrn Schneider das gewünschte Sujet, zusammen mit einem Link zur Reportage über Fabrizio's Werkstatt, die ich vor einigen Jahren geschrieben hatte, und dem Hinweis, dass er wohl im Verzascatal einen Doppelgänger besitze. Ich kann es mir nicht verkneifen, den unbekanntem Herrn Schneider nach einem Bild von sich selbst zu fragen. Es nimmt mich schon wunder, wie gross die Ähnlichkeit ist. Kurz darauf steht fest: verblüffend gross. Schneider hat mir ein Bild geschickt, auf dem er Fabrizio Bacciarini wie aus dem Gesicht geschnitten gleicht. Eineiige Zwillinge, die bei der Geburt getrennt wurden, können die beiden allerdings nicht sein: Das Foto von Gernot Schneider stammt aus den 1980er-Jahren. Inzwischen habe er etwas weniger Haare und mehr Falten, schreibt er. Aber dafür hat er beim Lesen des

Artikels über Fabrizio weitere Gemeinsamkeiten entdeckt. Auch er sei Ingenieur, auch er bastle gerne in seiner Werkstatt und auch er habe schon einige Erfindungen gemacht. Spontan schreibe ich zurück: Wollen wir Fabrizio gemeinsam besuchen?

Schon wenige Wochen später ist es soweit: Fabrizio und der unbekannt

Herr Schneider, der auf der Fahrt nach Brione im Verzascatal zu Gernot geworden ist, stehen sich in Fabrizio's Werkstatt gegenüber. Die Ähnlichkeit ist auch live erstaunlich, obschon die beiden natürlich schon aufgrund des Altersunterschieds niemand verwechseln würde. Noch eindrücklicher ist jedoch, wie sich die beiden von der ersten Sekunde an verstehen.

Der Direktvergleich zeigt: Gernot Schneider (im Bild von 1984 auf einer Bergtour) hat dank der Inseratekampagne der Berghilfe in Fabrizio Bacciarini einen jüngeren Doppelgänger gefunden.



«Tüŕ i di, con amozanza, smètiga e basgiòléga, tand da destrégass quant da imbasgiaa insèma cat'coss et novento, cor vall, per er vall.»

Kauderwelsch? Nur wenn man nicht richtig hinhört. Wir engagieren uns für eine belebte Bergwelt.

berghilfe.ch



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.



Projektspenden

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



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 berghilfe.ch unter der Rubrik «Was Sie tun können», Trauerspenden.



Ereignisspende

Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Firmenanlass – wenn Sie keine Geschenke möchten, können Sie Ihre Gäste stattdessen für eine Spende an die Schweizer Berghilfe motivieren. Alles zum Vorgehen auf berghilfe.ch unter der Rubrik «Was Sie tun können», Ereignisspenden.



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».



Zeitspenden

Es muss nicht immer Geld sein. Auch mit einem Arbeitsinsatz im Berggebiet können Sie die Bergbevölkerung unterstützen. Alle Informationen finden Sie auf berghilfe.ch unter der Rubrik «Was Sie tun können», freiwillige Arbeitsinsätze.

Zahlungsmöglichkeiten

Postkonto 80-32443-2

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

WIR-Konto 264641-38-0000

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

Haben Sie Fragen zum Thema Spenden?

Telefon 044 712 60 60, info@berghilfe.ch, 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** Max Hugelshofer (S6, S7, S10, S16, S19), Isabel Plana (S14), Sarah Eicher (S11) **Erscheinungsweise** Das «Berghilfe Magazin» erscheint 4 × jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr sind in der Spende enthalten **Gesamtauflage** 100 000 Exemplare



Schon nach wenigen Minuten fachsimpeln sie in einer Mischung aus Deutsch und Italienisch über Photovoltaik, über die unzähligen Möglichkeiten computergestützter Steuerungen und über die Befriedigung, ein komplexes Problem mit einer einfachen Maschine gelöst zu haben. Ganz klar: Hier haben sich zwei gefunden. Auch wenn es keine getrennten Zwillinge sind.





Nächste Ausgabe

Handwerk



Schweizer
Berghilfe

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