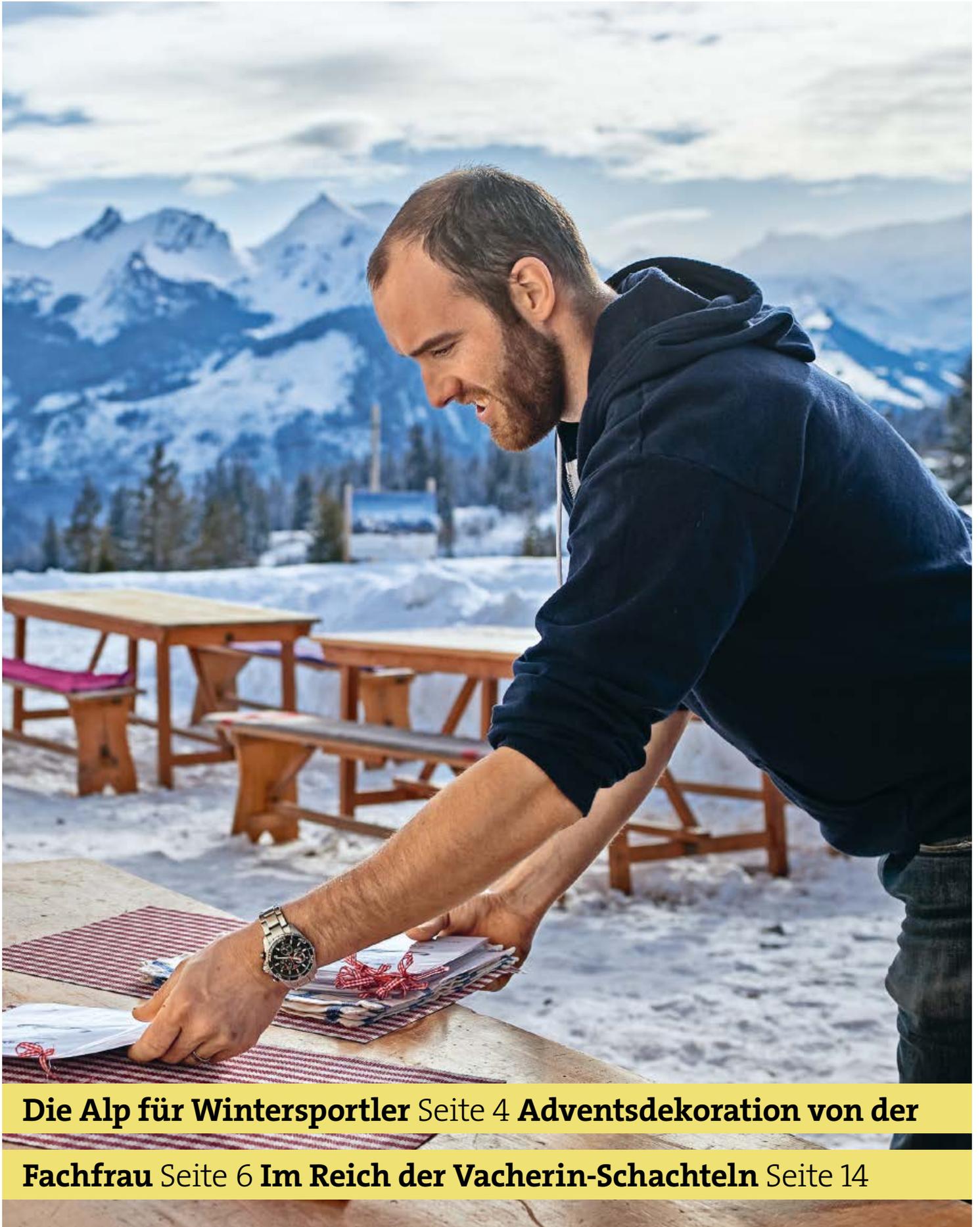




# Berghilf-Ziitig

NUMMER 102 WINTER 2018



**Die Alp für Wintersportler** Seite 4 **Adventsdekoration von der**

**Fachfrau** Seite 6 **Im Reich der Vacherin-Schachteln** Seite 14

## EDITORIAL



### Mit Vollgas in den Alltag

Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,  
liebe Leserinnen und Leser

Unser Jubiläumsjahr geht zu Ende. Mit vielen verschiedenen Aktionen und Veranstaltungen haben wir unser 75-jähriges Bestehen gefeiert. Mit einer aussergewöhnlichen Jubiläums-«Berghilf-Ziitig», mit Berg-Food-Festivals und mit der Berghilfe-Trophy, die immer noch auf vollen Touren läuft und täglich Menschen aus dem Unterland in die Berge bringt.

Wir haben dieses Jahr viel erzählt: Über die Schweizer Berghilfe, über die von uns unterstützten Projekte. Wir haben aber auch zugehört. Vor der Berghilfe-Hütte an Food-Festivals in allen grossen Städten der Schweiz haben wir mit unterschiedlichsten Leuten geredet und uns angehört, wofür für sie die Berghilfe steht. Zum Glück decken sich ihre Ansprüche damit, wie ich die Berghilfe sehe: Als Organisation, die für belebte Berggebiete sorgt, indem sie Leute aus den Bergen bei ihren Investitionen unterstützt und so Hilfe zur Selbsthilfe leistet.

Nach dem Jubiläum kommt der Alltag. Und wir machen weiter: Wir unterstützen innovative Menschen bei ihren Projekten. Wie zum Beispiel Sonja Fuchs aus Appenzell, die sich mit Floristik-Kursen auf dem familieneigenen Bergbauernbetrieb ein wichtiges zusätzliches Standbein aufgebaut hat. Unser Redaktor war dabei, als an einem Abend im ehemaligen Schweinestall kunstvolle Adventskränze entstanden. Lesen Sie die Reportage auf Seite 6.

Viel Spass beim Lesen und schöne, erholsame Festtage.

Willy Gehrig  
Präsident des Stiftungsrats

## INHALT

# 4

### Kundschaft kommt auf Skis

Früher war die Alp Site genau das: eine Alp. Im Winter war die Alpbeiz zu. Jetzt bekommen hier auch Langläufer und Winterwanderer eine Stärkung.



# 8

### Neues Standbein Beeren

Mehr auswärts arbeiten gehen oder auf dem Hof etwas Neues wagen? Für Nik Amstutz war der Fall klar, und er investierte in eine Beerenanlage.



#### Impressum

**Herausgeber** Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch) **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Sarah Eicher (sei), Anja Hammerich (aha), Isabel Plana (ip) **Layout** Exxtra Kommunikation, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** gdz, Zürich **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Anja Hammerich (S. 16, 17) Max Hugelshofer (S. 3, 6, 7, 13, 18, 19), Isabel Plana (S. 3, 10, 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

## 6

## Ein Händchen für Deko

Sonja Fuchs ist die geborene Dekorateurin. An ihren Floristik-Kursen gibt sie ihr Wissen an ihre Kundinnen weiter. Neu kann sie das direkt auf ihrem Hof machen.



## 14

## Von Holz und Käse

Pascal Rachet will die Produktion der typischen Holzschachteln für den Vacherin Mont d'Or von Frankreich zurück in die Schweiz holen. Mit der Anschaffung einer neuen Maschine macht er den ersten Schritt.



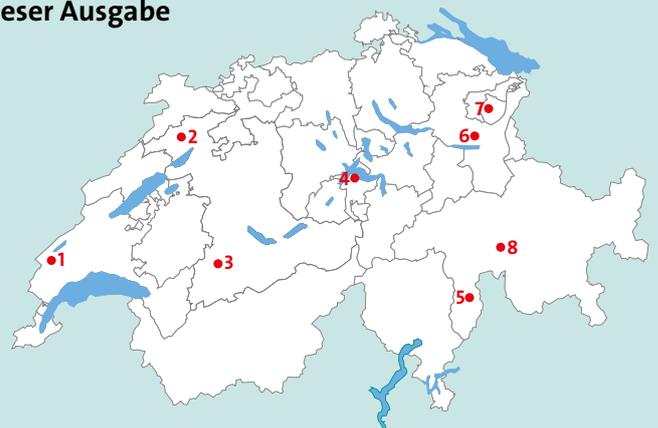
## 10

## Im Fels ist es gemütlich

An einen Felsen erinnert die Pensiun Laesch in Mathon. Der moderne Bau überzeugt mit einem gemütlichen Inneren.

### Projektstandorte dieser Ausgabe

- 1 Le Brassus/VD Seite 14
- 2 Corgémont/BE Seite 12
- 3 Zweisimmen/BE Seite 4
- 4 Obbürgen/NW Seite 8
- 5 Soazza/GR Seite 11
- 6 Unterwasser/SG Seite 13
- 7 Appenzell/AI Seite 6
- 8 Mathon/GR Seite 10



ZWEISIMMEN/BE: AUSBAU EINES ALPBEIZLIS FÜR DEN WINTERBETRIEB

# Das ganze Jahr über z'Alp



*Früher war die Alp Site im Winter  
ausgestorben. Heute ist das anders.*

## Ein wunderbares Langlaufgebiet, Winterwanderwege, eine tolle Schlittelpiste – und weit und breit keine offene Beiz? Dagegen muss man etwas tun, fanden Nadja und Simon Santschi.

von Max Hugelshofer

Im Sommer ist das Rundholzstübli auf der Alp Site im Simmental schon seit Jahren eine Beiz. Nebst Kühe hüten, Melken und Käsen kümmern sich hier Nadja und Simon Santschi um ihre Gäste. Das sind Wanderer und Spaziergänger, immer häufiger aber auch Gruppen. Bei Familienfesten ist Raclette und Fondue aus dem selbst gemachten Alpkäse genauso beliebt wie bei Firmenanlässen.

### Es fehlte eine Beiz

Doch im Winter, da blieb die Alp immer geschlossen. Und Santschis zügelten von Zweisimmen nach Grindelwald, wo beide seit Jahren in der Skischule arbeiteten. «Wir liebten dieses abwechslungsreiche Leben», sagt Nadja. «Aber die ewige Züglei wurde mir mit der Zeit einfach zu viel.» Da kamen die Betreiber der Langlaufloipe auf dem Sparenmoos, wo auch die Alp Site liegt, auf Santschis zu. Ob sie nicht Lust hätten, ihr Alpeizli das ganze Jahr



Santschis Käsefondue schmeckt nach einer langen Winterwanderung gleich noch besser.

über offen zu halten? Das einzige Hotel dort oben hatte den Besitzer gewechselt und das dazugehörige Restaurant war kaum noch offen. Es fehlte im Winter eine Einkehrmöglichkeit für die Gäste.

### Investitionen waren nötig

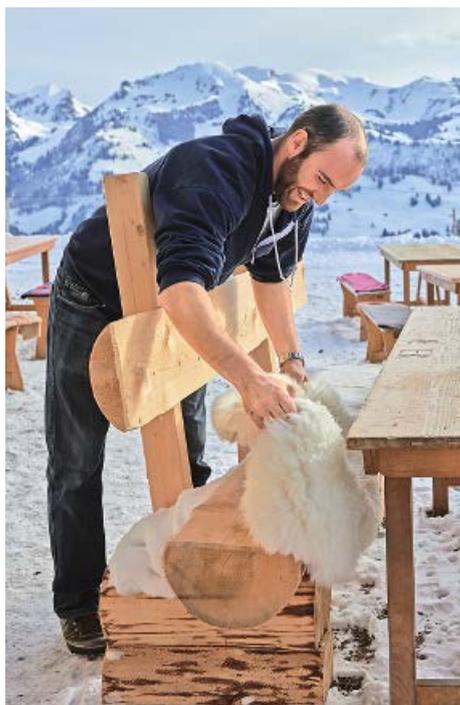
Lust hatten Santschis schon. Genügend Gäste hätte es sicher, und finanziell wäre es auch interessant, das ganze Jahr über ihre Alprodukte verkaufen zu können. Aber die Hütte war nur schlecht isoliert, die einzige Heizmöglichkeit war der Holzofen in der Küche, und Geschirr waschen musste man draussen vor der Hütte. Ohne grosse Investitionen würde es nicht gehen. «Wir haben lange hin und her überlegt, gerechnet, geplant», erinnert

sich Simon. «Und wenn uns die Schweizer Berghilfe nicht unterstützt hätte, dann hätten wir den Schritt vielleicht nicht gewagt.»

Da hätten die Sparenmoos-Besucher etwas verpasst. Aber nicht nur sie. Auch Santschis genossen ihren Winter auf 1560 Meter über Meer fernab der Zivilisation. «Es ist wunderschön. Vor allem am Morgen, wenn noch niemand hier ist», sagt Nadja. Dann steht sie manchmal extra eine Stunde früher auf, erledigt das Wichtigste und dreht selbst noch eine Runde auf den Langlaufskis, bevor die ersten Besucher kommen.

[www.santschis.ch](http://www.santschis.ch)

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



Die Terrasse lockt mit einem eindrücklichen Panorama.

APPENZELL/AI: UMBAU EINES ALTEN SCHWEINESTALLS ZUM LOKAL FÜR FLORISTIK-KURSE

# Adventskränze aus dem Schweinestall

**In der Vorweihnachtszeit verwandelt sich der Hof von Familie Fuchs zu einer einzigen grossen Deko-Werkstatt. Aus der ganzen Ostschweiz kommen Interessierte, um unter der Leitung von Bäuerin Sonja Fuchs ihren ganz persönlichen Adventskranz zu kreieren.**

Von Max Hugelshofer

Sieht gut aus, aber hier hat es noch ein Loch. Da musst du noch dran arbeiten.» «Pass auf, dass du die Drähte nicht zu eng nimmst. Sonst nimmst du dem Kranz die Luft.» «Wow! Schön wild. Das wird spannend beim Dekorieren.» Sonja Fuchs rotiert. Wie fast jeden Abend seit Anfang November. Sie geht von Teilnehmerin zu Teilnehmerin an ihrem Floristik-Kurs «Advents Traum», hat einen geübten Blick, einen Tipp, ein

paar aufmunternde Worte für jede. Sie lacht mit ihren Kundinnen, gibt Ideen und verhindert zwischendurch die eine oder andere kleine Katastrophe.

Es ist 21 Uhr an diesem frisch verschneiten Dezemberabend, draussen hat sich das Appenzellerland in eine eisige Märchenwelt verwandelt, und der liebevoll dekorierte Arbeitsraum im ehemaligen Schweinestall verströmt Gemütlichkeit

und Wärme. Und Sonja scheint vor Energie zu sprühen. Dabei geht sie eigentlich schon ziemlich auf dem Zahnfleisch. «Gestern hatte ich mitten in der Verabschiedung der Kundinnen eine Art Sekundenschlaf. Zum Glück bin ich nicht Auto gefahren», lacht sie.

## Adventszeit, strenge Zeit

Seit einem Monat arbeitet Sonja fast ununterbrochen und bekommt viel zu wenig Schlaf. Morgens früh versorgt sie die Kühe im Stall, weil ihr Mann Hans schon auf dem Weg auf die Baustelle ist. Der Hof ist so klein, dass Hans zusätzlich auswärts arbeiten muss. Tagsüber besorgt Sonja den Haushalt, schaut, dass die Kinder rechtzeitig zur Schule gehen, etwas zu Essen bekommen und ihre Hausaufgaben machen, wäscht, putzt, räumt auf. Zwischendurch schlüpft sie immer wieder mal für eine Stunde in ihren «Gada» und arbeitet an Bestellungen. Heute waren es ein Kranz für eine Kirche, Gestecke für ein Restaurant und ein Weihnachtskranz für eine Kundin. Am späten Nachmittag, wenn Hans von der Baustelle zurück ist und die Arbeit im Stall übernimmt, geht es ans Vorbereiten für den Abend. Alles aufräumen, die Vorräte an Deko-Material aufstocken, den Apéro für die Kursteilnehmerinnen vorbereiten. Dann, nach einem kurzen Znacht, beginnt für Sonja der zweite Teil ihres Arbeitstages. Er wird nicht vor Mitternacht zu Ende sein.

Der November ist für jede Floristin eine strenge Zeit, aber wenn man selbständig ist, einen Hof bewirtschaftet und drei Kinder hat, dann kommt man schon mal an seine Grenzen. Besonders, wenn das Geschäft gut läuft. Und dieses Jahr läuft es bei Sonja Fuchs sehr gut. So gut, dass sie mit ihrer Floristik inzwischen einen unverzichtbaren Beitrag zum Familieneinkommen leistet. Seit sie zu ihrem Hans auf den Hof ins Schlatt-Haslen ausser-



Auf ihrem Hof oberhalb von Appenzell gibt Sonja Fuchs Floristik-Kurse. Jeden Monat zu einem anderen, zur Jahreszeit passenden Thema.



*Gearbeitet wird im ehemaligen Schweinestall. Am Ende des Abends hat jede der Teilnehmerinnen einen ganz persönlichen Adventskranz kreiert.*

halb von Appenzell gezogen ist, bietet Sonja Floristik-Kurse an. Früher hielt sie diese auswärts, in Kirchgemeindehäusern und Gemeinschaftszentren. «Aber die Fahrerei hat so viel Zeit gebraucht. Und ich konnte immer nur eingeschränkt Material mitnehmen», erinnert sie sich. Deshalb war da schon früh der Traum, auf dem Hof einen eigenen kleinen Kursraum einzurichten, von zu Hause aus arbeiten zu können und nicht immer pendeln zu müssen. Lange blieb der Traum nur ein Traum. Denn Platz war im alten, ungenutzten Schweinestall zwar vorhanden, aber der nötige Umbau wäre teuer gekommen. Zu teuer für die junge Bergbauernfamilie. Jahrelang vertröstete sich Sonja selbst, nahm die langen Wege in Kauf, sagte Interessentinnen aus Kapazitätsgründen ab. Bis sie sich ein Herz fasste und bei der Schweizer Berghilfe um Unterstützung anfragte. Der ehrenamtliche Experte Peter Pauli besuchte sie vor Ort und sah sofort das Potenzial: «Der eigene ‹Floristik-Gada› wäre die perfekte Möglichkeit für Sonja Fuchs, einen wichtigen Beitrag zum Familieneinkommen

zu erwirtschaften, ohne dafür Hof und Kinder alleine lassen zu müssen.» Er empfahl das Projekt zur Annahme, und schon kurz darauf erhielt Sonja die Zusage. Ihr fiel ein Stein vom Herzen. «Ohne die Berghilfe wäre es nicht gegangen.»

### **Jede bekommt ein Unikat**

Langsam treffen die Kundinnen ein. Sonja kennt viele bereits von früheren Kursen, es hat aber auch immer wieder neue Gesichter darunter. Der Vorplatz verwandelt sich rasch in einen fast schon national durchmischten Parkplatz. Die Autos tragen nicht nur Nummernschilder aus den beiden Appenzell, sondern auch aus Sankt Gallen, Thurgau, Zürich, Schwyz und sogar Aargau. Es hat sich herumgesprochen, dass bei Sonjas Kursen jede etwas Schönes mit nach Hause bringt. So ist es auch diesen Abend. Als sich die Kursteilnehmerinnen nach 23 Uhr auf den Weg in die kalte Winternacht machen, hat jede einen Adventskranz unter dem Arm. Jede einen komplett anderen.

[www.gada-floristik-kurse.ch](http://www.gada-floristik-kurse.ch)  
[www.berghilfe.ch/appenzell](http://www.berghilfe.ch/appenzell)

*Einen Teil der benötigten Materialien sammelt Sonja im eigenen Wald.*





OBBÜRGEN/NW: AUFBAU EINER BEERENANLAGE

# Leben auf dem Beerenstock

*Der kleine Remy hilft mit Begeisterung  
beim Beeren ernten.*

## 2018 war für Familie Amstutz das Jahr, in dem alles zusammenkam. Nicht nur ein Haus bauen und den bei einem Unwetter beschädigten Stall reparieren. Nein, auch aus dem Bürgenstock einen Beerenstock machen.

von Max Hugelshofer

**W**ir leben im Moment auf einer Baustelle», sagt Regula Amstutz. Das ist sowohl wörtlich als auch im übertragenen Sinne gemeint. Das Wohnhaus, in das die Familie vor neun Monaten einziehen konnte, ist noch nicht ganz fertig. Aber auch auf dem Bauernbetrieb, den Familie Amstutz auf dem Bürgenstock, hoch über dem Vierwaldstättersee, bewirtschaftet, geht es seit ein paar Monaten drunter und drüber. Jetzt, da sie endlich auf dem Hof wohnen und Nik nicht täglich von Hergiswil aus pendeln muss, kann er die vielen Anpassungen anpacken, die er sich vorgenommen hat, als er den Betrieb vor drei Jahren von seinen Eltern übernommen hatte.

Bereits abgeschlossen ist die Umstellung von Milchwirtschaft auf Mutterkuhhaltung. Weil er nicht mehr melken muss, hat Nik nun mehr Zeit für einen Nebenberuf. Bereits seit Jahren arbeitet er als Mitarbeiter im technischen Dienst beim luxuriösen Resort Bürgenstock, das gleich oberhalb des Hofs prangt. Hier hat er schon angefangen zu arbeiten, als das Resort noch nicht mehr als eine riesige Baustelle war. Doch statt einfach sein Pensum aufzustocken, suchte er nach Möglichkeiten, einen zusätzlichen Betriebszweig auf seinem Hof aufzubauen. «Dann muss ich zum Arbeiten nicht weg, kann nebenbei auch mal auf die Kinder aufpassen oder nach dem Vieh schauen.»

### Beeren tragen sehr lange

An Ideen mangelte es Nik und Regula nicht. Nach gründlichem Abwägen entschieden sie sich schliesslich dafür, in eine Beerenanlage zu investieren. Seit dem frühen Sommer ist es so weit. Der Bürgenstock ist zum Beerenstock geworden. Hinter dem Bauernhaus ziehen sich vier Plastiktunnels den Hang hoch. Im Inneren: einerseits Himbeerbüsche, andererseits Erdbeerpflanzen in auf Brusthöhe angebrachten Kistchen. Das Erstaunliche:



*Dank den Beeren verbringt Nik Amstutz mehr Zeit bei seiner Familie.*

Sowohl Erdbeeren als auch Himbeeren tragen auch jetzt, an diesem Herbsttag, noch Früchte. «Durch eine sorgfältige Auswahl der Sorten können wir vom frühen Frühling bis in den späten Herbst hinein ernten», sagt Nik stolz. Und wer isst all die Beeren? Absatzprobleme kennen Amstutz' keine. Das Bürgenstock Resort nimmt ihnen so viel ab, wie sie produzieren können.

Doch der Weg hierhin war hart. Der Hausbau mit der vielen Eigenleistung war alleine schon ein Kraftakt, und dann deckte auch noch ein Sturm Teile des Stalls ab. «Wir mussten sofort reagieren. Aber wir hatten natürlich weder Zeit noch Geld dafür eingeplant.» Dass Regula wegen ihrer Schwangerschaft und der Geburt der kleinen Marlen nur beschränkt mit anpacken konnte, machte es nicht einfacher. «Wenn es möglich gewesen wäre, hätten wir den Bau der Beerenanlage ein Jahr verschoben», so Nik. Aber das Material für die Tunnels war bestellt, die Pflanzen be-

reits bezahlt. Also hiess es: Zähne zusammenbeissen und durch. Die starke Arbeitsbelastung war auszuhalten. Aber die Finanzen stellten das gesamte Projekt infrage. In ihrer Not wandte sich Familie Amstutz an die Schweizer Berghilfe. Der ehrenamtliche Experte Ruedi Kruppenacher nahm sich dem Problem ganzheitlich an: «Wir konnten bei der Sanierung des Stalldachs mithelfen, aber vor allem auch dazu beitragen, die Beerenanlage auf finanziell gesunde Beine zu stellen.»

Wenn Nik heute langsam die Reihen mit den Erdbeeren entlanggeht, die reifen abliest und in die auf einem umgebauten Kinderwagen befestigten Kistchen legt, dann geniesst er seine neue Arbeit in vollen Zügen. Vor allem, wenn er dabei den zweijährigen Remy auf dem Arm trägt. Auch wenn dieser beim Helfen den Unterschied zwischen roten und weissen Beeren noch nicht immer zuverlässig erkennt.

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



Von aussen ist die Pensiu Laresch kantig wie ein Berg. Drinnen sorgen warmes Licht und Holzgeruch für Gemütlichkeit.

BAU EINES ÖKOLOGISCH NACHHALTIGEN BERGHOTELS

# Der Wohlfühl-Fels

**Ein kleines Berghotel aus natürlichen Baustoffen: Diesen Traum haben sich Marianne Peyer und Lukas Hug verwirklicht. Bis dahin war es ein weiter Weg, der im Zug von Luzern nach Aarau eine entscheidende Wendung nahm.**

von Isabel Plana

**MATHON/GR** Als Marianne und ihr Mann Lukas eines Morgens im Jahr 2014 vor der Baugrube ihres zukünftigen Hotels in Mathon standen, wussten sie: «So wird das nichts.» Das Bauprojekt drohte immer teurer zu werden. «Uns wurde klar, dass wir die Pläne umkrempeln müssen», sagt

Marianne. Ihr ganzes Vermögen stand auf dem Spiel. «Zum Glück hatte uns die Berghilfe bereits zu Beginn ihre Unterstützung in Aussicht gestellt», sagt Lukas. «Das gab der Bank die nötige Sicherheit, um uns in dieser schwierigen Phase nicht hängen zu lassen.» Ans Aufgeben dachten die beiden

Luzerner nicht. Zu lange hatten sie vom eigenen, kleinen Berghotel geträumt und dafür gespart. «Wir wollten eine gediegene, aber einfache, familiäre Unterkunft am Puls der Natur schaffen», erzählt Lukas. Dafür musste nun aber ein neuer Architekt her, der das Projekt wieder auf Kurs brachte. Marianne erinnerte sich an einen Architekten, mit dem sie oft im Zug von Luzern nach Aarau zur Arbeit pendelte, und rief ihn an.

Sein neuer Entwurf für die «Pensiu Laresch» stellte alles auf den Kopf. Statt eines runden Holzhauses, wie ursprünglich geplant, schwebte ihm ein moderner, kantiger Bau vor. «Wir mussten erst mal leer schlucken», sagt Marianne. Und Lukas schmunzelt: «Er hat

immer etwas von einem Fels erzählt, und wir dachten: «Typisch Architekt.»

Dieser Fels ist heute so etwas wie das neue Wahrzeichen Mathons. Und der Grund, warum plötzlich Touristen aus dem Unterland, ja sogar dem Ausland, in das 50-Einwohner-Dorf kommen. Hier oben am Rand des Naturparks Beverin gibt es kein Skigebiet, keine Attraktionen. Nur Wanderwege und ein wunderbares Bergpanorama. Aber das findet man auch anderswo. Ein Berghotel wie die Pensiu Laresch hingegen ist etwas Besonderes. Nicht nur wegen der mutigen Architektur, auch wegen der «inneren Werte». «Natürliche Baustoffe und eine ökologische Bauweise waren uns sehr wichtig, daran haben wir auch im zweiten Anlauf festgehalten», sagt Lukas. Böden und Türen sind aus Lärchen-, Betten und Regale aus Arvenholz. Beim Duschen ist man von Naturstein umgeben. Die Wände sind mit Lehm, die Aussenfassade mit Kalk verputzt. Geheizt wird mit einer Erdsonde, und den Strom liefert die Photovoltaik-Anlage auf dem Dach.

Vom ersten Tag an war die Nachfrage gross. Im Sommer sind die sieben Zimmer praktisch immer belegt. «Anfangs waren die Einheimischen uns zwei Unterländern gegenüber skeptisch», erinnert sich Lukas. «Viele dachten, wir wären nach spätestens zwei Jahren wieder weg.» Mit der Zeit wuchs aber die Neugier, und am Tag der offenen Tür erschien fast das ganze Dorf, um den «Fels» von innen zu sehen. Zur Akzeptanz beigetragen hat auch, dass die Bauernfamilien vom Hotel profitieren. Die Pensiu Laresch nimmt ihnen Wurst, Eier und Käse ab – und hat Kundschaft für ihre Hofläden gebracht.

[www.laresch.ch](http://www.laresch.ch)  
[www.berghilfe.ch/mathon](http://www.berghilfe.ch/mathon)

UMBAU VON RUSTICOS ZU EINEM BESUCHERZENTRUM

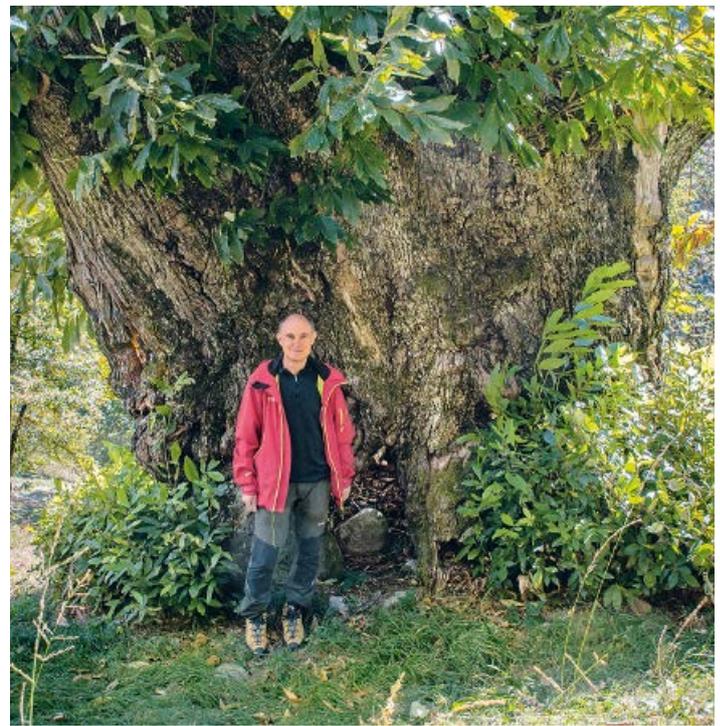
# Die Riesen von Soazza

**In Soazza im Misox stehen die ältesten Kastanienbäume der Schweiz. Das Besucherzentrum Nosal bietet Unterkunft für Schulklassen und Gruppen, die bei der Pflege des Kastanienhains helfen.**

von Isabel Plana

**SOAZZA/GR** Früher haben die Einwohner von Soazza den Mont Grand, einen Hang neben dem Dorf, bewirtschaftet. Zwischen Feldern und Wiesen wuchsen Kastanienbäume, deren Früchte ein wichtiges Nahrungsmittel waren. Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung nach dem Zweiten Weltkrieg gaben viele Leute die Landwirtschaft auf. Innert weniger Jahrzehnte eroberte der Wald den Mont Grand zurück. Darunter litten nicht nur die Kastanienbäume, die nicht mehr genügend Licht hatten, sondern auch die Biodiver-

sität. «Der Kastanienhain ist sehr artenreich», weiss Luca Plozza vom Amt für Wald und Naturgefahren des Kantons Graubünden. Deshalb beschlossen Kanton und Gemeinde, den Kastanienhain im Mont Grand wieder instand zu setzen. Das war vor 20 Jahren. Heute ist das Gebiet wieder licht, die Kastanien haben wieder Platz zum Wachsen. Viele konnten gerettet werden. Darunter rund 30 kolossale Exemplare mit einem Stammumfang von über 7 Metern. «Diese Bäume sind bis zu 800 Jahre alt», sagt Plozza.



Luca Plozza hat sich dem Erhalt der Riesen-Kastanien von Soazza verschrieben.

Um den Kastanienhain zu erhalten, den Leuten Landschaft und Kulturgut näherzubringen, hat er die Stiftung Paesaggio Mont Grand gegründet. «Wir bieten Schulklassen, Lehrlingsgruppen, Zivis und Firmen die Möglichkeit, bei der Pflege der Kastanien mitanzupacken.» Dafür hat die Stiftung mit Unterstützung der Berghilfe 2012 drei alte Rusticos in ein Besucherzentrum mit Gruppenunterkunft, Aufenthaltsraum und Küche umgebaut. «Im Sommer ist das Zentrum praktisch immer belegt», erzählt Plozza. Wegen

der grossen Nachfrage haben sie dieses Jahr weiter oben am Hang – erneut mit einem Berghilfe-Beitrag – ein weiteres Rustico umgebaut. Ausserdem hat die Stiftung einen Biologen eingestellt, der Umweltbildungskurse für die Besucher macht.

Die Kastanienfrüchte aus Soazza werden nur im kleinen Stil und für den Eigengebrauch gesammelt. In den Verkauf kommt dafür der Honig, den die Bienen im Kastanienhain sammeln und den man bei der Stiftung beziehen kann.

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

## Berggenuss-Rezept

### Zutaten für 4 Personen

130g Weizenmehl  
20g Kastanienmehl  
1/2 TL Salz  
3 Eier  
2,5dl Milch  
1 EL Bratbutter  
4 mittelgrosse Birnen,  
z.B. Conférence  
2 EL Kastanienhonig  
1 EL Zitronensaft



1 dl Wasser  
Zimtstange

## Kastanien-Tatsch mit Birnenkompott

Für den Tatsch Weizenmehl, Kastanienmehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eier und Milch verquirlen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Masse etwa eine Stunde zugedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

Bratbutter in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Teig begeben und auf kleiner Hitze langsam fest werden lassen. Erst dann mit einer Bratschaufel zerteilen und rundum etwas anbraten.

Für das Kompott die Birnen in Spalten schneiden. Mit Kastanienhonig, Zimtstange, Zitronensaft und Wasser in eine Pfanne geben und alles auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Birnen weich sind und die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Zusammen mit dem Tatsch servieren.

Rezept ausschneiden und sammeln





Alexandre Junod verarbeitet für seine Spezialitäten fast ausschliesslich Fleisch aus der Region.

SANIERUNG EINER METZGEREI IM BERNER JURA

# Der Chasseral auf dem Teller

**Lokal, lokaler, Boucherie Junod. Der junge Metzger Alexandre Junod setzt ganz auf Produkte der Bauern aus dem Regionalpark Chasseral. 90 Prozent aller in seinem frisch renovierten Laden verkauften Produkte tragen das Label «Jura bernois Produits du terroir».**

von Max Hugelshofer

**CORGÉMONT/BE** «Wir sind hier voll im Bermuda-Dreieck», lacht Alexandre Junod. Hinter ihm die Eingangstür zu seiner eigenen Metzgerei, gegenüber die Bäckerei «La bonne miette» und der Käseladen «La Suze». Für so ein kleines Dorf hat Corgémont im Berner Jura

kulinarisch einiges zu bieten. Und das Beste: Die Geschäfte setzen alle ganz auf lokale Produkte und Spezialitäten. Die Boucherie Junod wurde bereits vor über 40 Jahren von Alexandres Vater gegründet. Seither allerdings nie renoviert. Als der 37-Jährige den

Betrieb Anfang Jahr übernahm, standen deshalb erst einmal grosse Investitionen an. Einerseits sah man dem Geschäft sein Alter an, noch viel gravierender war jedoch die alte und unzuverlässige Kühlanlage, die unbedingt erneuert werden musste. Für den frischgebackenen Ladenbesitzer ein riesiger «Lupf», den er alleine nicht hätte stemmen können. Als die Schweizer Berghilfe ihre Un-

terstützung zusicherte, war zumindest der finanzielle Druck entschärft. Doch eine Sorge blieb: Wie baut man einen Laden um, ohne die Stammkunden zu verärgern und durch eine Schliessung wichtigen Umsatz einzubüssen? Da kam der Zufall zu Hilfe. Als das Blumengeschäft nebenan vorübergehend seine Türen schloss, packte Alexandre die Chance. Kurzerhand mietete er sich in den Räumen ein und verlegte seine Metzgerei provisorisch eine Tür weiter. Dank grossem Einsatz aller Beteiligten gelang es, die ganzen Bauarbeiten in Rekordzeit innerhalb von sechs Wochen über die Bühne zu bringen.

Es hat sich gelohnt. Die neue Metzgerei sieht nicht nur einladend aus, sie zieht seit dem Umbau auch deutlich mehr Kunden an, die sich mit Alexandres Trockenwurstspezialitäten oder seinem weitherum bekannten Schinken eindecken. Viele kommen aus der Umgebung, einige Stammkunden reisen aber auch aus Biel oder La Chaux-de-Fonds an. Andere wiederum wissen gar nicht, dass sie zu den Stammkunden der Boucherie Junod gehören: die vielen begeisterten Gäste der umliegenden Restaurants und Alpeizen, welche Alexandre mit seinen Spezialitäten beliefert.

[www.boucherie-junod.ch](http://www.boucherie-junod.ch)  
[www.berghilfe.ch/corgemont](http://www.berghilfe.ch/corgemont)



Der junge Metzger ist stolz auf seinen neuen, modernen Laden mitten im Dorf.



AUSBAU EINER KÄSEREI IM TOGGENBURG

# Aus Lausbuben wurden junge Männer

**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

**UNTERWASSER/SG** «Was, das ist schon wieder zehn Jahre her?» Ein paar Sekunden Stille am Telefon. Marianne Stadelmann rechnet. Dann: «Tatsächlich, zehn Jahre. Ja klar, kommen Sie vorbei. Gerne machen wir nochmals so ein Familienfoto, wie es damals in der «Berghilf-Ziitig» war.»

Ein paar Wochen später ist es so weit: Die ganze Familie steht im kleinen Ladenlokal der Familienkäserei in Unterwasser beisammen. Der Platz



*Wahre Schätze reifen im Keller der Familienkäserei.*



*Einiges hat sich verändert in den vergangenen zehn Jahren bei Familie Stadelmann. Geblieben ist die grosse Auswahl an Käsespezialitäten.*

vor der Kühltheke ist knapp. Deutlich knapper als auf dem Bild von vor zehn Jahren. Aus den drei Lausbuben von damals sind kräftige junge Männer geworden, die Vater und Mutter teilweise über den Kopf gewachsen sind. Doch nicht alles hat sich verändert. Noch immer helfen die drei Söhne ihren Eltern, wo es geht. Auch an diesem Samstagnachmittag stehen sie im Laden hinter der Theke, helfen beim Käseschmieren und beim Verpacken.

Und dies alles in ihrer Freizeit. Den 16-jährigen Michael hat das Käsefiebers besonders gepackt. Er absolviert nun eine Lehre als Milchtechnologe in der nächsten Käserei talwärts. Ob er später das Geschäft seiner Eltern übernehmen möchte, weiss er noch

nicht. «Dafür ist es noch etwas zu früh.»

Klar ist: Der Betrieb ist bereit für die Zukunft. Nach der von der Schweizer Berghilfe unterstützten grossen Erweiterung im Jahr 2008 hat Vater Thomas Stadelmann laufend weiter investiert. Zum Beispiel in eine neue Presse und einen zusätzlichen Reifungsraum für Weisseschimmelkäse. Ausserdem sind in den vergangenen Jahren zu den Verkaufsschlägern Heublumenkäse, «Iltios» und Geissenbergkäse weitere Spezialitäten dazugekommen. Zuletzt ein laktosefreies Joghurt. Langweilig wird es Stadelmanns nie. Und so vergehen zehn Jahre wie im Flug.

[www.kaesereistofel.ch](http://www.kaesereistofel.ch)  
[www.berghilfe.ch/unterwasser](http://www.berghilfe.ch/unterwasser)

LE BRASSUS/VD: MASCHINENKAUF FÜR HOLZSCHACHTELN-PRODUKTION

# Rund um den Vacherin

**Seit jeher prägt die Uhrenindustrie das Vallée de Joux. In der Holzwerkstatt von Pascal Rchet jedoch gibt die Produktion des Vacherin Mont d'Or den Takt vor. Zwischen September und April stellt er über 450 000 der runden Holzschachteln her, in denen der Weichkäse verpackt wird.**

Aufgezeichnet von Sarah Eicher

« Wenn der Alpabzug den Beginn der Vacherin-Produktion einläutet, klingelt bei mir das Telefon. Die wenigsten Käsereien haben noch Schachteln vorrätig und bestellen alle gleich grosse Mengen. Dann müssen wir die Produktion jeweils von Null auf Hundert hochfahren.

Heuer mussten wir bereits in den ersten zwei Wochen 45000 Schachteln ausliefern. Das war happig. Wir haben alle kräftig angepackt, um die Aufträge zu bewältigen. Mein Team besteht aus drei Mitarbeiterinnen und meiner Frau Martine. Dazu kommt ein Au-pair, das sich wäh-



Die fertigen Schachteln liefert Pascal Rchet an die Käsereien in der Umgebung.



In die Deckel wird in Handarbeit das Logo der jeweiligen Käserei gebrannt.

rend der Wintermonate um unsere vier Kinder kümmert und zwischendurch auch in der Werkstatt aushilft. Dennoch ist es nicht immer einfach, Arbeit und Familie unter einen Hut zu bringen. Dass die Werkstatt gleich ans Wohnhaus angrenzt, ist zwar ein grosser Vorteil, doch langsam stösst die Werkstatt an ihre Kapazitätsgrenzen.

## Produktion verdreifachen

Als ich die Werkstatt vor sieben Jahren als Zusatzgeschäft zu meinem Forstbetrieb aufgebaut habe, waren wir vier Betriebe, die sich auf die Herstellung von Vacherin-Verpackungen spezialisierten. Einer davon hat vor Kurzem altersbedingt dichtgemacht. Damit ich seinen Marktanteil übernehmen kann, muss ich dringend ausbauen und eine Maschine anschaffen, die uns in der Fabrikation der 11-Zentimeter-Schachteln entlastet. Diese machen den grössten Teil der Bestellungen aus. Eine solche Maschine würde unsere stündliche Kapazität von knapp 250 Schachteln verdreifachen und ich könnte meine Mitarbeiterinnen anderweitig einsetzen. Denn Arbeit gibt es mehr als genug. Fast jeder meiner acht regionalen Kunden bestellt täglich Schachteln mit verschiedenen Durchmesser zwischen 11 und 30 Zentimetern. Jede Schachtel besteht aus einem mit Holzriemen umfassten Boden und einem Deckel, auf den wir das Logo der jeweiligen Käserei einbrennen. Alles in Handarbeit.

Zusätzlich zur Schachtel liefern wir Bänder aus Fichtenrinde, mit denen der Vacherin zur Reifung umspannt wird und die ihm seine typische Tanninnote verleihen. Die Bänder werden noch im Wald, direkt an den frisch geschlagenen Baumstämmen abgeschält. Danach lagere ich



Pascal Rchet und seine Mitarbeiterinnen produzieren die Holzschachteln noch mit Maschinen, die man schon fast als historisch bezeichnen kann.

sie in den beiden Trocknungsräumen meiner Werkstatt. Anders sieht es mit dem Holz für die Schachteln aus. Dieses soll die Feuchtigkeit behalten, um formbar zu bleiben. So wird es in der Schreinerei innert zehn Tagen nach dem Fällen zu Böden, Deckeln und Holzriemen verarbeitet und in unserem Kühlcontainer gelagert, damit es nicht schimmelt.

### Zurück in die Schweiz

Das Label Vacherin Mont d'Or AOP sieht vor, dass sämtliches Holz aus dem Waadtländer Jura stammt. Und dies ist mehr als berechtigt. Für die Vacherin-Schachteln brauchen wir Holz bester Qualität, welches in den umliegenden Wäldern zur Genüge vorhanden ist. Das garstige Wetter hier auf 1000 Meter über Meer und die steindurchsetzten Böden lassen die Fichten nur langsam wachsen, was uns erstklassiges Holz mit wenig Ästen beschert. Die Männer meines Forstunternehmens wissen genau, welche Bäume

sich besonders eignen und wie sie gefällt werden müssen, damit das Holz keinen Schaden nimmt.

Gegenwärtig werden die Baumstämme allerdings noch über die Grenze nach Frankreich transportiert und dort zugeschnitten. Am liebsten würde ich dies auch selber machen. Meine Vision ist es, eine grosse Produktionsstätte mit integrierter Schreinerei aufzubauen, in der wir die Baumstämme selber zersägen und die Einzelteile für die Vacherin-Schachteln anfertigen. Und weil sich immer mehr Touristen dafür interessieren, wo und wie wir die Schachteln herstellen, hatte ich die Idee eines Besucherzentrums, wo die einzelnen Produktionsschritte erklärt werden. Als erster Schritt jedoch kommt die Maschine, die ich mir mit Unterstützung der Berghilfe anschaffen kann. Alles Weitere ist Zukunftsmusik.

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



## Vacherin Mont d'Or



Ursprünglich wurde der Weichkäse aus dem Vallée de Joux in den Wintermonaten hergestellt, wenn die Milch für die grossen Laibe nicht ausreichte. Nach fünf Wochen Reifung in einem Gürtel aus Fichtenrinde gelangt er in Holzschachteln verpackt in den Verkauf. Besonders gut schmeckt der Vacherin Mont d'Or mit Knoblauchzehen und einem Schluck Weisswein im Ofen gebacken.

DER 91-JÄHRIGE PAUL HÖGGER HAT DIESES JAHR SEIN ZEHNTES BERGHILFE-PROJEKT BESUCHT

# Nie zu alt für die Berghilfe-Trophy



Paul Högger genießt den Ausflug ins malerische Dorf Lavin im Unterengadin.

**Z**art wie Butter!», schwärmt Paul Högger, und schiebt sich genüsslich die nächste Gabel Rindsvoresen in den Mund. Er sitzt im Restaurant des Hotels Piz Linard in Lavin im Unterengadin. Wie schon viele Gäste zuvor ist Högger aus einem ganz bestimmten Grund hier: wegen der Berghilfe-Trophy. Diese vereint 44 Projekte, welche die Schweizer Berghilfe in den vergangenen Jahren unterstützt hat. Wer mindestens

drei Projekte besucht, nimmt an der Preisverlosung teil. Mit seinen stolzen 91 Jahren ist Högger wohl der älteste Teilnehmer. Die Trophy macht ihm so viel Spass, dass das stattliche Jugendstil-Hotel nun schon das zehnte Trophy-Projekt ist, das Högger besucht hat.

«Es ist eine glatte Sache. Man muss so richtig den Kopf benutzen, um herauszufinden, wo das Projekt liegt, wie man

dorthin gelangt, und und und. So bleibt der Geist fit!», sagt er mit einem verschmitzten Lachen. Bei seiner Ankunft wurde Paul Högger bereits vom Hotelier Hans Schmid erwartet. «Wir haben natürlich nicht jeden Tag einen über 90-jährigen Trophy-Besucher bei uns», sagt Schmid anerkennend. «Aber es finden immer wieder Gäste extra wegen der Berghilfe-Trophy nach Lavin. Für uns ist das eine grosse Freude.»

Nach dem Essen bekommt Högger eine Führung durch das Hotel aus dem Jahr 1870, das kürzlich zum Historischen Hotel 2018 gewählt wurde. «Sie passen ja sicher auf den alten Opa auf, da kann mir beim Treppensteigen nichts passieren», meint Högger schmunzelnd zum Hoteldirektor. Vor wenigen Wochen noch war das alleine unterwegs sein eine Selbstverständlichkeit für den 91-Jährigen. Bei seinem neunten Trophy-Besuch, dem Berghotel Mettmen im Glarnerland, hatte er beim Abstieg aber auf einmal mit einem Schwächeanfall zu kämpfen. «Seither getraue ich mich nicht mehr, alleine herumzureisen.»

Bereits seit vielen Jahren ist Paul Högger Spender der Schweizer Berghilfe. In ärmlichen Verhältnissen als Verdingkind aufgewachsen, war ihm schon früh klar, dass von nichts auch nichts kommt. Wissbegierig war er schon immer. Nicht nur sein beruflicher Weg mit unterschiedlichsten Stationen, sondern auch seine vielen Reisen zeugen davon. Etliche Male flog Högger nach Paraguay, ins Herkunftsland seiner Schwiegertochter. Aber auch wenn seine Reisen weniger weit gingen, er weiss von jeder eine Anekdote zu erzählen. Zum Beispiel, wie er während der Olympischen Spiele 1948 in Celerina bei St. Moritz für einen Orthopäden Skischuhe anfertigte. Da nahm er manchmal eine Abkürzung, um ins Tal hinab zu kommen: mit dem Schlitten den Eiskanal runter. «Mein Chef hat mich dann darauf hingewiesen, dass das eine grosse Busse gebe. Danach habe ich es natürlich nicht mehr gemacht.» Högger sagts mit einem Augenzwinkern. (aha)



Das Piz Linard wurde zum Historischen Hotel 2018 gewählt.

# 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.**



## Austoben in der Kita

Wir danken Ihnen ganz herzlich für die grosszügige Spende. Dank Ihnen haben die Kinder, die zu uns in die Kita Kinderzimmer kommen, einen tollen Spielplatz. Die tägliche Bewegung und das Austoben draussen ist für die Kinder sehr wichtig. Dies können wir Ihnen nun anbieten.  
*Kita Kinderzimmer, Kanton Bern*



## Jetzt können wir bleiben

Wir danken Ihnen ganz herzlich für die grosszügige Spende anlässlich des Kaufs unseres Pachtbetriebs. Es ist wunderbar, nun zu wissen, dass wir hier bleiben können und unsere Kinder weiterhin die kleine Bergschule besuchen dürfen. All dies hat zu einer grossen Entspannung geführt und lässt uns positiv in die Zukunft blicken.

*Familie C., Kanton Luzern*

## Zwei Betriebe gesichert

Wir möchten uns herzlich bedanken für die grosszügige Unterstützung beim Bau unseres Gemeinschaftsstalls. Es sind noch nicht alle Details fertig, aber die Kühe sind bereits eingezogen und fühlen sich wohl. Dieser Stall ist für unsere beiden Betriebe existenziell wichtig. Auf dieser Höhe ist nur Viehhaltung möglich. Im neuen Stall können wir effizient arbeiten und somit wieder hoffnungsvoll in die Zukunft blicken.

*Familien C. und H., Kanton Jura*



## Eine wunderschöne Terrasse

Von ganzem Herzen danken wir euch für die Unterstützung. Eine wunderschöne Terrasse ist im Entstehen und macht unser Berggasthaus zu einem noch schöneren Ort. Dafür sind wir sehr dankbar.

*Familie S., Kanton Graubünden*

## Hilfe beim Hausbau

Vielen, vielen Dank. Ohne euch wäre der Bau unseres neuen Wohnhauses nicht möglich gewesen. Wir freuen uns auf unsere ersten Weihnachten im neuen Daheim und wünschen euch eine schöne Adventszeit.

*Familie F., Kanton Uri*



ZWEI GESCHWISTERPAARE HABEN  
FÜR DIE SCHWEIZER BERGHILFE GESAMMELT

# Vier Kinder für ein neues Haus

*Ein gemeinsamer Spaziergang zu den oberhalb des Hofes weidenden Kühen darf nicht fehlen.*

**Sie haben Würste gebraten, Kaffee gekocht, Getränke verkauft und damit mehr als 1000 Franken für die Berghilfe gesammelt – vier Kinder aus Villmergen im Kanton Aargau. Einen guten Monat später besuchen sie den Bergbauernhof von Familie Schmidiger in Hergiswil bei Willisau und sehen genau, was mit ihrer Spende passiert.**

von Max Hugelshofer

**N**oelle hat sich verliebt. Gedankenverloren sitzt die Siebenjährige auf dem Mäuerchen vor dem Bauernhaus und streichelt hingebungsvoll das gescheckte Kätzchen auf ihrem Schoss. «Papi, können wir es mitnehmen?» «Nein.» «Dann bleibe ich auch hier.»

Es sind keine zwei Stunden her, dass Noelle zusammen mit ihrer grossen Schwester Corina, dem befreundeten Geschwisterpaar Livia und Loreno sowie ihren Vätern nach einer langen und kurvigen Fahrt etwas scheu aus dem Auto gestiegen ist. Begrüsst wurden die sechs von Hofhund Benji sowie von Hanspeter und Sonja Schmid. Sie sind hier auf den wunderschön gelegenen Bergbauernbetrieb mit dem etwas irreführenden Namen Ober Graus gekommen, um zu sehen, wo das viele Geld hingegangen ist, das sie mit ihrer Verkaufsaktion gesammelt hatten.

«Zuerst hatte ich fast ein schlechtes Gewissen, als ich hörte, dass vier Kinder über 1000 Franken für den Neubau unseres Wohnhauses gespendet hatten», sagt Sonja. «Es wäre mir gar nicht recht gewesen, wenn die vier für uns ihre Sparschweine

geplündert hätten.» Doch die Erzählungen der vier Kinder und ihrer Väter beruhigen die Bergbäuerin. Es war Markus Hunn, Vater von Livia und Loreno, der die Idee hatte. In den Sommerferien im Wallis. Dort sah die Familie, während sie ihre Freizeit genoss, wie streng es die Bergbauern beim Heuen hatten. Selbst langjähriger Spender der Berghilfe, fragte Markus seine Kinder, ob sie nicht Lust hätten, eine Aktion auf die Beine zu stellen und Geld für die Bergbevölkerung zu sammeln. Sie hatten, und auch die Kinder der befreundeten Familie Keller waren schnell überzeugt, mitzumachen.

Schon wenige Tage später standen die vier Kinder im Zentrum von Villmergen, verkauften Hot-Dogs, Grillwürste und Getränke und sprachen mit ihrer Sammelbüchse in den Händen die Passanten an. «Es brauchte schon ein bisschen Mut, aber niemand wurde böse und die meisten Leute gaben auch etwas», erinnert sich Livia. Die Kinder konnten auswählen, welches Projekt mit ihrem Geld unterstützt werden sollte. Die Geschichte von Familie Schmidiger mit ihren drei Kindern, deren Wohnhaus baufällig und nicht mehr zu sanieren war, beeindruckte die Kinder am meisten.

## Projektspende



Weil die vier Kinder aus Villmergen so viel Geld zusammenbekamen, reichte es für eine Projektspende. Die Möglichkeit, für ein konkretes Projekt zu spenden, besteht ab einem Betrag von 1000 Franken. Eine Auswahl von Projekten finden Sie auf [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch). Das obenstehende Symbol führt Sie auf der Spendenseite zu den Projektspenden.

Dass sie nun, nur einen guten Monat nach ihrer Sammelaktion, gemeinsam mit Schmidigers durch den Rohbau des neuen Wohnhauses gehen können, finden sie super. Auch wenn die Erwachsenen mal wieder viel zu lange über irgendwelche langweiligen Themen wie Heizung oder erbrachte Eigenleistungen quatschen. Zumindest Noelle stört sich nicht dran. Sie sitzt schon lange wieder bei «ihrem» Kätzchen draussen in der warmen Sonne.



«Danke vielmals für die Spende.» Corina ist stolz auf den Dank von Sonja Schmidiger.

## So können Sie spenden

### Allgemeine Spenden

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

### Themen-Gönnerschaft

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

### Projektspenden

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

### Ereignisspenden

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

### Trauerspenden

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

### Erbschaften und Legate

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

### Zahlungsmöglichkeiten

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

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

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

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



 Besuchen Sie uns auf facebook

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



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