



Berghilf-Ziitig

NUMMER 96 SOMMER 2017



Pflänzchen aus dem Hobbit-Haus Seite 4 Feinschmecker-Treff

in den Alpwiesen Seite 6 Verschnaufpause für Wanderer Seite 8



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

AZB
CH-8027 Zürich
PP/Journal
Post CH AG

EDITORIAL



Schwierige Zeiten für Bergtourismus

Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Die jüngsten Tourismuszahlen des Bundesamtes für Statistik lassen aufhorchen: Die Übernachtungen in der Schweiz sind im vergangenen Jahr um 0,3 Prozent zurückgegangen. Im Berggebiet ist der Rückgang noch viel stärker: 1,9 Prozent in den Regionen Wallis und Graubünden, gar 2,4 Prozent im Berner Oberland. Ob der Grund dafür im starken Franken, bei Airbnb oder beim schwächelnden chinesischen Markt zu suchen ist, Fakt bleibt: Der Massentourismus als alleiniger Heilsbringer fürs Berggebiet hat ausgedient.

Die Menschen im Berggebiet sind aber darauf angewiesen, dass Besucher kommen und für Wertschöpfung sorgen. Viele Bergler stellen sich dem Negativtrend entgegen und bieten mit persönlichen, unverwechselbaren Angeboten eine Alternative zum klassischen Tourismus in den alpinen Zentren. In dieser «Berghilf-Ziitig» stellen wir drei dieser Angebote vor: Übernachten am Fusse der Gadmer Dolomiten, Fondue-Essen auf der Alpage und Schlemmen im Bio-Restaurant im Jura.

Wir unterstützen solche Projekte im sanften Tourismus besonders gerne, da sie eine grosse Wirkung auslösen. Diese Unterstützung wäre aber nicht möglich ohne unsere zahlreichen und treuen Spenderinnen und Spender. Dafür ein ganz herzliches Dankeschön.

Willy Gehrig
Präsident des Stiftungsrats

INHALT



4

Permanent im Einklang mit der Natur

Permakultur ist quasi Bio im Quadrat. Auf der Schweibenalp im Berner Oberland tüfteln Gärtner an neuen alten Anbaumethoden.



Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, www.berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Isabel Plana (ipl) **Layout** Exxtra Kommunikation, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** gdz, Zürich **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S. 3, 10, 13, 16, 18), Isabel Plana (S. 1, 2, 4, 5, 11), Christoph Hänslı (S. 17) **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

Der «Hüttenführer»

Dimitri Stalder ist Hüttenwart und Bergführer in einem. Und Gourmet-Koch. Ein Besuch in seiner Tällihütte im Gadmental lohnt sich.



14

Mit 18 schon der Chef

Linard Tschenett wollte immer einen eigenen Hof haben. Es ging dann deutlich schneller als gedacht.

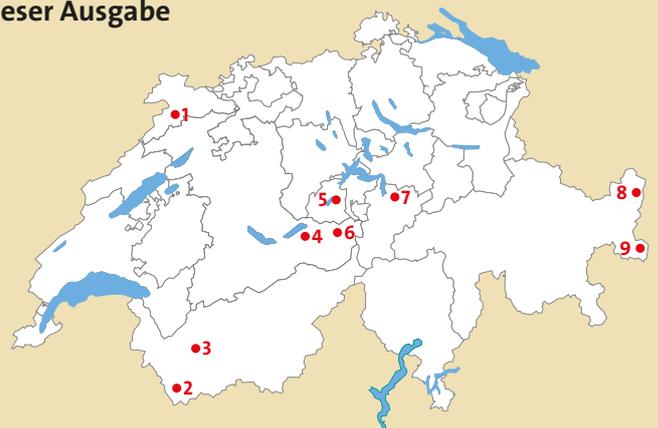
10

Schluss mit Flaschenstau

Eine neue Wasch- und Abfüllanlage hat zur Auflösung des permanenten Flaschenstaus in der Bieraria Tschlin geführt. Gute Nachrichten für das Unterengadin.

Projektstandorte dieser Ausgabe

- 1 Montfaucon/JU Seite 11
- 2 Alpage des Ars/VS Seite 6
- 3 Verbier/VS Seite 12
- 4 Schweibenalp/BE Seite 4
- 5 St. Niklausen/OW Seite 13
- 6 Tällihütte/BE Seite 8
- 7 Spiringen/UR Seite 11
- 8 Martina/GR Seite 10
- 9 Santa Maria/GR Seite 14



BEFESTIGUNG DER STRASSE ZUR GÄRTNEREI AUF DER SCHWEIBENALP/BE

Der Natur abgeschaut



In den Permakulturgärten auf der Schweibenalp wird vieles der Natur überlassen. Für Regen müssen aber immer mal wieder Susanne Wacker und ihre Gärtnerkollegen sorgen.

Die Schweibenalp ist eine etwas andere Alp. Nach dem Prinzip der Permakultur werden hier oben Gemüse, Obst, Kräuter und Pilze angebaut. Wer wissen will, wie das geht, kann es in einem der angebotenen Kurse lernen. Und erfährt nebenbei, was ein Walipini ist.



Sieht aus wie das Zuhause eines Hobbits, ist aber ein in die Erde gebautes Gewächshaus: das Walipini.

von Isabel Plana

In «Der Herr der Ringe» würde jetzt ein Hobbit aus der Tür des kleinen, in den Erdhügel gebauten Hauses schauen. Wir sind aber nicht in Mitteleuropa, sondern auf der Schweibenalp, hoch über dem Brienersee. Was wie eine Hobbit-Hütte aussieht, ist ein Gewächshaus. Und in der schmalen, von Steinblöcken eingefassten Tür steht Susanne Wacker. «Das ist ein Walipini, ein Erdgewächshaus, das in den Anden, in Südamerika, entwickelt worden ist», sagt die Gärtnerin. Drinnen wimmelt es nur so von Pflanzen, vom Rosmarinstrauch bis zum Pfirsichbaum, und es duftet intensiv. «Erdgewächshäuser sind ideal, um die Vegetationszeit der Pflanzen zu verlängern und sie zu überwintern», weiss Wacker. Und das ohne eine künstliche Beheizung, wie sie bei üblichen Gewächshäusern aus Glas nötig ist. Denn:

«Die Wände und der Boden aus Erde und Steinen speichern die Wärme der Sonne über lange Zeit. Die Temperaturen hier drinnen liegen immer drei, vier Grad höher als draussen, selbst wenn es frostig ist.»

Vielfalt statt Monokultur

Der Energiekreislauf, wie er beim Walipini ausgenutzt wird, ist ein Aspekt der Permakultur. Dieses Mitte der 1970er-Jahre entwickelte landwirtschaftliche Konzept baut auf dem Bio-Gedanken auf, geht aber noch weiter. «Die Permakultur versteht die landwirtschaftliche Produktion als System, als Zusammenspiel verschiedener Kreisläufe», sagt Susanne Wacker. Konkret heisst das: Landwirtschaft nach dem Vorbild der Natur. «Wir arbeiten nur mit Mischkulturen statt mit Monokulturen.» Schädlinge und Krankheiten können sich dadurch weniger stark verbreiten, während Nützlinge wie Bienen, Marienkäfer oder Schlupfwespen profitieren. Die Pflanzenvielfalt wirkt sich ausserdem günstig auf die Bodenfruchtbarkeit aus. Diese



Auf der Schweibenalp werden Pflanzen – nach dem Vorbild der Natur – in Mischkulturen gezogen.

wird mit verschiedenen Mulchen und natürlichen Düngern zusätzlich unterstützt. Neu sind all diese Methoden nicht. «Das Spezielle bei uns sind die Höhenlage mit rund 1100 Meter über Meer und das alpine Klima, welche an die Permakultur ganz eigene Anforderungen stellen», sagt Wacker. Die Schweibenalp ist sozusagen ein Forschungsfeld und zugleich ein Bildungszentrum. Seit die Permakulturgärten 2011 angelegt wurden, experimentieren die rund neun Mitarbeiter mit verschiedenen Arbeitsweisen und geben ihr Erfahrungswissen in diversen Kursen und Workshops weiter. Auch wenn sich die Kurse und Produkte – Kräutermischungen, Tees, Setzlinge und Saatgut – grosser Beliebtheit erfreuen, reichen die Mittel der Alpen Permakultur Schweibenalp nicht für grössere Investitionen. Wacker: «Die Verbesserung der Gewächshausbelüftung und die Sanierung des Zufahrtswegs zur Gärtnerei waren nur dank der Unterstützung der Schweizer Berghilfe möglich.»

Interesse der Bauern wecken

Diesen Sommer bietet die Alpine Permakultur erstmals einen Kurs speziell für Landwirte. «Es ist nicht einfach, die Bauern zu erreichen», weiss Wacker. «Bei vielen hält sich das Vorurteil, dass Permakultur zwar im privaten Garten möglich ist, sich aber für einen Betrieb, der wirtschaftlich rentieren und eine Familie ernähren muss, nicht eignet.» Wacker und ihre Kollegen sehen aber auch da Potenzial. «Wir möchten die Bauern ermutigen, etwas auszuprobieren, vielleicht erst einmal nur auf einer kleinen Fläche, und so Erfahrungen mit Permakultur zu sammeln.» Es muss ja nicht immer gleich ein Walipini sein.

www.alpine-permakultur.ch
berghilfe.ch/schweibenalp

ERWEITERUNG DER TÄLLIHÜTTE IM GADMENTAL

Treffpunkt auf 1726 Meter Höhe

Die Tällihütte ist mehr als eine Unterkunft für Bergsteiger. Dank Hüttenwart Dimitri Stalder ist sie auch ein Treffpunkt für die lokale Bevölkerung – und ein Tipp für Gourmets.



Dank des Anbaus platzt die Tällihütte nun nicht mehr aus allen Nähten.



Dank der Seilbahn ist die Tällihütte bequem erreichbar. Und eignet sich darum auch für Anlässe aller Art.

von Max Hugelshofer

Steil ragen die Gadmer Dolomiten in den Himmel. In der fast senkrechten Felswand versteckt sich der Aufstieg des Klettersteigs Tälli. Von unten würde man es kaum glauben, aber man braucht dafür weder Seil noch Haken. Der Klettersteig ist zwar steil und exponiert, aber alpinistische Erfahrung ist nicht nötig. Das Beste daran, so Dimitri Stalder: «Die schwierigste Stelle ist gleich nach dem Einstieg. Wer die schafft, schafft auch den Rest.» Dimitri muss es wissen, schliesslich ist der Hüttenwart der Tällihütte, die sich gleich unterhalb der Felswand an den Berg drückt, den Klettersteig schon Dutzende Male gegangen. Er kennt den Zustand der Routen oberhalb der Hütte und kann seinen Gästen auch bei der Routenwahl und der Planung schwierigerer Touren helfen. Schliesslich hat er bis vor Kurzem seinen Lebensunterhalt als Bergführer verdient.

Nur lokale Lebensmittel

Auf die Tällihütte hat es ihn verschlagen, weil er nach einer Möglichkeit suchte, seine beiden bisherigen Berufe zu kombinieren. Er ist gelernter Koch und hat in verschiedenen Luxushotels gearbeitet, bis es ihm nicht mehr reichte, nur in seiner



Gadmer Dolomiten heissen die schroffen Felswände hinter der Tällihütte.



Er war Bergführer, er war Koch, jetzt ist er beides.
«Hütten-Führer» Dimitri Stalder.

Freizeit z'Berg zu gehen. Die Begeisterung fürs Kochen und vor allem für lokal hergestellte Lebensmittel hat ihn jedoch nie verlassen. So ist das Gadmental zu einem Hüttenwart gekommen, der aus dem, was das Gadmental hergibt, Gerichte zaubert, die jedem Sternerestaurant gut stehen würden.

«Für uns ist Dimitri ein Glücksfall», sagt Thomas Huber von der Gemeinde Innertkirchen. Er ist dort für die touristische Entwicklung und Wirtschaftsförderung des abgelegenen Gadmentals zuständig und hat auch die Genossenschaft Tällihütte bei der Planung der Zukunft unterstützt. «Dimitri zieht die unterschiedlichsten Leute an. Bergsportbegeisterte, aber auch solche, die gerne gut essen.» Auch die lokale Bevölkerung hat die Tällihütte neu für sich entdeckt. Ältere Leute kommen tagsüber für einen Kaffee mit selbstgebackenem Kuchen vorbei, die Berufstätigen am Abend für ein Feierabendbier. Im Sommerhalbjahr ist sie ein

richtiger Treffpunkt geworden. Möglich macht es die einfache Erreichbarkeit. Dank der Seilbahn, die beim Bau der Kraftwerke Oberhasli errichtet wurde, erreicht man die Hütte von der Sustenpassstrasse aus schnell und mühelos.

Endlich genügend Platz

Mit Dimitri Stalder ist nicht nur die Qualität des Essens gestiegen, auch die Auswahl ist breiter. Das liegt aber nicht nur am gebürtigen Toggenburger. Früher wäre dies gar nicht möglich gewesen, denn die Hütte platzte aus allen Nähten. Erst ein von der Schweizer Berghilfe mitfinanzierter Ausbau, der eine neue Betriebsleiterwohnung, ein neues Doppelzimmer und vor allem endlich genügend Platz im Lagerraum brachte, ermöglicht seit dem Frühling des vergangenen Jahres eine sinnvolle Bewirtschaftung. «Ich kannte die alte Hütte gut», sagt Dimitri. «Ohne den Ausbau hätte ich sie nie und nimmer übernommen.»

www.berghilfe.ch/taelli



BAU EINER BUVETTE AUF DER ALPGE DES ARS IM VAL FERRET

Feiner Käse im Wanderparadies

Der Wanderweg rund um den Mont Blanc führt direkt an der Alpge des Ars vorbei.

Die Tour de Mont-Blanc ist der Traum vieler Wanderer. 170 Kilometer, über 10 000 Höhenmeter, drei Länder – und alles in einer wunderschönen hochalpinen Landschaft. 30 000 Menschen erfüllen sich jedes Jahr den Traum dieser Tour. Und sie alle wandern an der Alpage des Ars im Val Ferret vorbei. Jetzt können sie dort auch einkehren und feine Alpspezialitäten kaufen.

von Max Hugelshofer

Es ist halb neun Uhr morgens, und Äpler Michel Murisier ist gerade mit dem Käsen fertig. Jetzt wird noch Ziger produziert. Während er die körnige Masse im Käsekessi umrührt, wirft Michel einen Blick aus dem kleinen Fenster der Alphütte. «Schau, da kommen sie schon», sagt er und nickt nach draussen. Tatsächlich, auf dem etwas unterhalb liegenden Kiessträsschen bewegen sich Dutzende bunter Punkte talaufwärts. Es sind Wanderer, welche die kühlen Morgenstunden nutzen, um zeitig auf den Col de Ferret und von da aus ins italienische Val Ferret zu gelangen. Viele von ihnen machen die Tour de Mont-Blanc, die rund 170 Kilometer rund um den höchsten Berg der Alpen führt. Gegen Mittag werden dann schon wieder die ersten Wanderer in der Gegenrichtung an der Alpage des Ars vorbeilaufen. Insgesamt sind es jeden Sommer über 30 000.



Lädt zum Verschnaufen ein: die neue, direkt an den alten Käsekeller angebaute Buvette.

Direkt aus dem Käsekeller

Michel, der seit vielen Jahren die Alpage betreut, sah die Wanderer immer schon als potenzielle Kunden an. Er verkaufte seinen Raclettekäse, die Tomme und den frischen Ziger direkt aus dem Käsekeller, und wer einen Kaffee wollte, bekam diesen ebenfalls. Das sprach sich herum, und immer mehr Menschen machten einen Stopp auf der Alpage des Ars. Doch so richtig geeignet waren die Einrichtungen nicht für die vielen Gäste. Also setzte sich Michel mit der Genossenschaft, der die Alp gehört, zusammen, und gemeinsam schmiedete man Zukunftspläne.

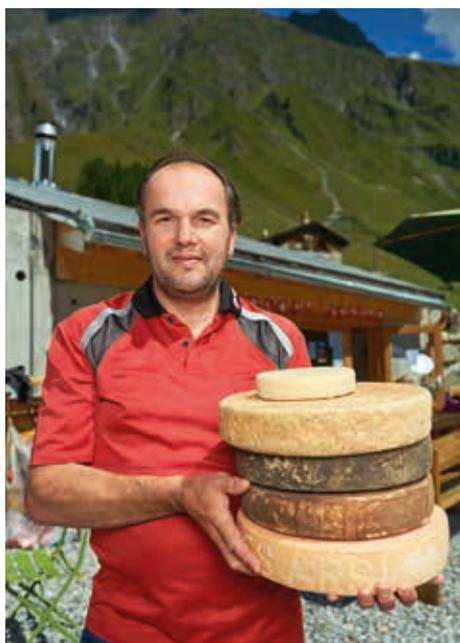
Was daraus entstanden ist, kann man nun auf der Alpage sehen. Direkt an den uralten Käsekeller angebaut steht ein neues Gebäude, die Buvette. Im Inneren gibt es eine Kühltheke für den Direktverkauf der Alpspezialitäten, eine kleine Küche und Holzbänke für mehrere Dutzend Besucher. Bei schönem Wetter bleiben die Gäste

jedoch lieber draussen unter den grossen Sonnenschirmen. Und sie bekommen heute mehr als nur einen Kaffee. Michel und seine Partnerin Honorina Friaes servieren verschiedene Käse- und Trockenfleischplatten, Sandwiches und Salate, aber auch Fondue und Raclette. Alles mit eigenen Produkten oder solchen aus der Region hergestellt.

Jetzt mehr Wertschöpfung

«Es läuft sehr gut», sagt Michel. Die Wanderer machen hier Pause, aber auch die Einheimischen kommen auf die Alp hoch. Dank des Direktverkaufs im Laden und im Restaurant kann Michel für seine Produkte einen deutlich höheren Preis erzielen als zuvor. Ohne das neue Gebäude, in dem auch Toiletten für die Gäste untergebracht sind, wäre dies nicht möglich. Und, so Michel: «Ohne die Unterstützung der Schweizer Berghilfe wäre dieser Bau kaum zustande gekommen.»

www.berghilfe.ch/alpagedesars



Käser Michel Murisier verkauft einen grossen Teil seiner Spezialitäten direkt ab Alp.



Dank der neuen Anlage gibt es keine Staus mehr beim Abfüllen des Engadiner Biers.

NEUE ABFÜLLANLAGE FÜR BRAUEREI IM UNTERENGADIN

Östlichste Brauerei der Schweiz im Aufwind

Bun Tschlin – Gutes aus Tschlin. Unter diesem Namen bieten Firmen und Private aus dem kleinen Unterengadiner Dorf alles Mögliche an. Von Honig bis zu Arvenmöbeln. Zum bekanntesten Produkt der Marke ist das Biera Engiadinaisa geworden.

von Max Hugelshofer

MARTINA/GR «Nicht zu verfehlen. Das zweitletzte Haus vor dem Zoll.» Diese Wegbeschreibung führt zur Bieraria Tschlin. Diese ist nach der Gründung im Jahr 2005 schnell gewachsen, doch dann stagnierten die Verkäufe. Bis die Gemeinde als Miteigentümerin handelte. Um die Brauerei zu professionalisieren, engagierte sie 2013 mit Reto Rauch erstmals einen Geschäftsführer. Und der machte sich sofort

an die Arbeit. «Es war ein günstiger Zeitpunkt. Die Craft-Beer-Bewegung schwappte von Amerika nach Europa, kleine Brauereien und ihre unkonventionellen Biere kamen in Mode. Die Leute fingen an, im Restaurant nicht mehr einfach eine Stange zu bestellen, sondern auch mal neue Biere auszuprobieren», sagt er. Und das Engadiner Bier schmeckte den Leuten. So sehr, dass eine Verdoppelung der gebrauten

Biermenge auf 1200 Hektoliter pro Jahr ausgelöst wurde, gefolgt von grossen Platzproblemen, einem Umzug aus dem alten Tschliner Dorfkern ins zur gleichen Gemeinde gehörende Martina. Und vor wenigen Monaten von der Inbetriebnahme einer neuen Wasch- und Abfüllanlage.

Eigentlich wäre deren Anschaffung erst in einigen Jahren geplant gewesen. Aber die alte Anlage verursachte beim Waschen der Flaschen und beim Abfüllen des Biers nicht nur viel Handarbeit, sondern erwies sich auch als je länger je unzuverlässiger. «Dauernd hatten wir Pannen», sagt Reto Rauch. «Dann war der ganze Ablauf blockiert. Alle Tanks waren voll, und der Bierbrauer musste Däumchen drehen,

während ich versuchte, unsere Kunden zu verträsten, die auf ihr Bier warteten.»

So konnte es nicht weitergehen. Der Aufschwung der Brauerei war gefährdet. Und damit auch die gut vier Vollzeitstellen, welche die Brauerei inzwischen geschaffen hatte, und die im wirtschaftlich schwachen Unterengadin mehr als willkommen sind. Deshalb traf Reto Rauch auf offene Ohren, als er bei der Schweizer Berghilfe um Unterstützung bat. «Wir sind sehr froh um die Hilfe, aus eigener Kraft hätten wir den Kauf zum jetzigen Zeitpunkt nicht stemmen können», sagt der Geschäftsführer.

Nun aber geht es wieder ohne Unterbrechungen vorwärts beim Abfüllen. Die neue Maschine sorgt nicht nur für garantiert saubere Flaschen, sondern auch für eine längere Haltbarkeit des Biers. Wie das? Nach dem Abfüllen sorgt ein feiner Wasserstrahl dafür, dass das Bier in der Flasche kurz aufschäumt, bevor der Deckel drauf kommt. Auf diese Weise bleibt keine Luft in der Flasche, und die Qualität länger unverändert. Lange genug, damit das Engadiner Bier in die ganze Schweiz geliefert werden kann. Nur ins 100 Meter entfernte Österreich, da geht keine einzige Flasche hin. «Dort ist die Konkurrenz grösser. Die nächste Brauerei ist nur 50 Kilometer entfernt», sagt Reto Rauch. Aber: «Mal sehen, was die Zukunft bringt.»

www.berghilfe.ch/martina



Reto Rauch hat für den zweiten Frühling der Bieraria gesorgt.

Alles Bio oder was?



Heimelig und mit viel Liebe eingerichtet ist das Restaurant «Aux Couleurs du Terroir».

MONTFAUCON/JU «Heimelig» sei es geworden, sagt Lina Dubied stolz. Obschon sie eigentlich französisch spricht, benutzt die 35-Jährige das deutsche Wort, weil es einfach passt. Aus einem alten Bauernhaus im jurassischen Dörfchen Montfaucon hat Lina eine richtige kleine Bio-Oase gemacht: das Restau-

rant «Aux Couleurs du Terroir». Hier fühlt man sich einfach wohl. Es gibt nicht nur sehr feines Essen aus lokalem Anbau, im angrenzenden Laden kann man all diese Bio-Produkte auch gleich kaufen.

Bis es so weit war, musste Lina manche Hürde nehmen. Vor allem finanzieller Art. Mit Unterstützung der Schweizer

Berghilfe liessen sich diese Hürden aber alle überwinden. Heute bietet «Aux Couleurs du Terroir» insgesamt 15 Menschen ein Zusatzeinkommen – und vielen zufriedenen Gästen einige «heimelige» Stunden. (max)

www.berghilfe.ch/couleursduterroir

Expertensicht



Beat C. Ochsé
Fachexperte für Dorfläden und
Gebietsexperte Mittelbüden

Welches Projekt haben Sie zuletzt besucht?

Die Inhaber eines Dorfladens im Kanton Appenzell Ausserrhoden. Das Ehepaar ist daran, das 2015 erworbene Haus zu sanieren und den Dorfladen neu einzurichten. Im Zuge der Ladenneueinrichtung sollen die in die Jahre gekommenen Kühlanlagen ersetzt werden. Dafür bat das Paar die Schweizer Berghilfe um Unterstützung.

Sie empfehlen das Projekt zur Annahme. Wieso?

Die beiden haben ihre gesicherte Anstellung aufgegeben, um diesen für das Dorf wichtigen Laden zu übernehmen und weiterzuführen. Dafür haben sie hohe eigene Mittel investiert und sind erhebliche Risiken eingegangen. Deshalb stehe ich zu 100 Prozent hinter diesem Projekt.

Ein sicherer Wert

SPIRINGEN/UR 39 Seilbahnen gibt es im Kanton Uri. Eine davon ist die Luftseilbahn Kipfen-Tristel im Schächental. Sie verbindet den Dorfkern Spiringen mit den Weilern Kipfen und Tristel weiter oben am Berg. Rund ein Dutzend Bauernbetriebe gibt es dort noch. Früher, als keine Strasse hinaufführte, haben die Bauern alles per Seilbahn transportiert, auch die Milch. Heute wird die Seilbahn trotz Strasse noch immer rege genutzt. Die rund ein Dutzend Bauernkinder aus Kipfen und Tristel fahren damit zur Schule. Und im Sommer steigen Wanderer, im Winter Tiefschneefahrer ein. «An strengen Wintertagen wären die Bauern ohne die Seilbahn vom Tal abgeschnitten», sagt Peter Huber, Sekretär der Seilbahngenossenschaft. «Denn bei viel Schnee oder Glatteis ist die Strasse nicht befahrbar.» Deshalb stand die Genossenschaft vor einem Problem, als sich herausstellte, das gleich mehrere teure Revisionen anstanden. «Dank des Zustupfs der Berghilfe reichten unsere Mittel schliesslich, um diesen Brocken zu stemmen», sagt Huber. Die Seilbahn ist gerettet. Und der nächste Winter kann kommen. (ipl) www.berghilfe.ch/spiringen



Abenteuerlich ist die Luftseilbahn Kipfen-Tristel im Schächental immer noch, aber dank frischer Revision nun wieder garantiert sicher.



Im neuen Agrotourismus-Restaurant von Familie Collombin erhalten Touristen aus aller Welt einen Einblick in die Berglandwirtschaft.

BAU EINES AGROTURISMUS-RESTAURANTS IN VERBIER/VS

Brücke zwischen zwei Welten

Ins kleine Dorf Verbier im Unterwallis kommen Gäste aus aller Welt. Sie wollen Action und Abenteuer, suchen aber auch das Ursprüngliche, Urchige. Bei Familie Collombin können sie einen Einblick ins Leben der Bergbauern erhalten und lokale Spezialitäten probieren.

von Max Hugelshofer

VERBIER/VS Es sind zwei Welten. Oben, bei den Zugängen ins Skigebiet, ist Verbier ein modernes, internationales Bergresort mit Sportgeschäften, Boutiquen, Bars und Nachtleben. Etwas weiter unten, in Verbier Village, laufen die Uhren etwas langsamer. Hier gibt es die Kirche, die Molkerei, einen Dorfladen, ein

einziges Restaurant und mehrere Bauernhöfe. Einer davon gehört Familie Collombin. Blaise und Viviane betreiben mit Unterstützung von Sohn Denis Milchwirtschaft, halten die traditionellen, schwarzen Eringerkühe.

Doch ganz getrennt sind die zwei Welten nicht. Auch bei Collombins spielt der Touris-

mus eine wichtige Rolle. Mehr als zehn Jahre lang hatten Blaise und Viviane ein Restaurant gepachtet. Dort bewirteten sie ihre Gäste mit lokalen Spezialitäten, und wenn immer möglich verwendeten sie in der Küche eigene Produkte. Dort fiel ihnen das erste Mal auf, wie interessiert die auswärtigen Gäste an der Landwirtschaft sind. «Einmal hatte ich als Dekoration etwas mit Stroh gemacht, und eine Frau wollte mir unbedingt das Stroh abkaufen, weil sie so etwas noch nie in echt gesehen hatte», erinnert sich Viviane. Einem Mädchen aus Paris verhalf sie sogar zu seiner ersten Begegnung mit einer Kuh. Wegen all dieser Erlebnisse haben Blaise und Viviane beschlossen: Wir wollen etwas im Bereich Agrotourismus machen. Die Jahre verstrichen,

aber die perfekte Gelegenheit liess auf sich warten. Bis ein Bekannter seinen Hof aufgab und ein Stall zum Verkauf stand. Ein Stall mit wunderbarer Aussicht. Ein Stall, der perfekt dazu geeignet war, Landwirtschaft und Gastronomie zusammenzubringen. Collombins zögerten nicht lange und griffen zu.

Jetzt sind in der einen Hälfte des Gebäudes Kälber untergebracht. Die andere Hälfte ist eine Baustelle. Hier entstehen eine Küche und ein Gästeraum. Blaise macht als gelernter Zimmermann vieles selber, dennoch kommt der Umbau teuer. «Wir sind sehr froh, dass uns die Schweizer Berghilfe unterstützt. Alleine hätten wir es nicht geschafft», sagt Blaise. Doch so können Collombins schon bald die ersten Gäste bewirten. Noch mehr als früher im Restaurant wollen sie eigene Produkte verwenden. Ausserdem werden sie im Eingangsbereich einen Hofladen einrichten und auch Spezialitäten von anderen Bauern verkaufen. Dass genügend Nachfrage vorhanden ist, davon sind Blaise und Viviane überzeugt. Und nicht nur sie. «Beim Tourismusbüro waren sie begeistert», sagt Viviane. «Wir haben mit unserer Idee offene Türen eingearannt.» Und die beiden Welten von Verbier noch ein bisschen näher zusammengebracht.

www.berghilfe.ch/verbier



Blaise Collombin packt beim Umbau täglich selbst mit an.



BAU EINES LAUFSTALLS IM KANTON OBWALDEN

Stall bewährt sich noch immer

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

von Max Hugelshofer

ST. NIKLAUSEN/OW Es war nicht leicht, einen Termin zu finden, an dem die ganze Familie Ettlins zu Hause ist. Zwar wohnen noch alle Kinder daheim, aber drei der vier sind schon im Berufsleben, alle machen Ausbildungen, haben Hobbys. Doch an diesem Mittwochabend klappt es. Zackig fährt der älteste Sohn Silvan mit seinem Subaru-Kombi auf den Hof. Er ist Metzger und kommt direkt von der Arbeit. Jetzt muss nur noch Vater Toni aus dem Stall geholt werden, dann sind alle bereit fürs Familienfoto. Seit die Familie zum letzten Mal für einen Fotografen der Schweizer Berghilfe vor

dem Haus zusammenstand, sind zehn Jahre vergangen. Erinnern kann sich von den Kindern keines mehr daran. Aber nach einem Blick auf das Bild von damals sind sie sich einig: «Du hattest uns ja schrecklich angezogen, Mami.»

Das Bild erschien im Sommer 2007 in der Berghilf-Ziitig. Damals bauten Ettlins mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe einen neuen Kuhstall. Der bewährt sich gemäss Vater Toni bis heute. «Die Arbeit ist viel effizienter und auch weniger streng als früher», sagt er. Unterstützung im Stall erhält Toni vom Jüngsten, Christian. Als Mutter Franziska die Berufe



Zehn Jahre später: Die Mode hat sich verändert, die Kinder sind gewachsen. Aber von der Unterstützung durch die Berghilfe profitiert Familie Ettlins noch heute.

ihrer Kinder aufzählt – Silvan Metzger, Corinne Malerin, Melanie Detailhandelsfachfrau –, fällt ihr der fast 14-Jährige ins Wort: «Und ich Bauer.» Für ihn war die Berufswahl schon als kleiner Knirps klar. Und daran hat sich nie etwas geändert.

Jetzt fiebert er seinem 14. Geburtstag entgegen, an dem er dann endlich die Traktorenprüfung machen kann. Ein Termin mehr im gut gefüllten Familienkalender.

www.berghilfe.ch/stniklausen

AUSBAU EINES STALLS IM MÜNSTERTAL IN SANTA MARIA/GR

Mit 18 schon einen eigenen Hof

Dass er einmal Bergbauer werden würde, war für Linard Tschenett schon als Kind klar. Dass es so schnell gehen würde, hätte er dann aber doch nicht gedacht: Bereits mit 18 Jahren hatte er seinen eigenen Betrieb. Auslöser war ein tragischer Unfall. Linard und sein Vater Beat erinnern sich.

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

Beat Tschenett: Jon war ein guter Freund. Wir beide waren die einzigen verbliebenen Milchbauern im Dorf, und wir haben uns immer gegenseitig ausgeholfen. Im Sommer brachten wir unsere Kühe auf die gleiche Alp. Und dann geschah der tragische Unfall. Jon erstickte am Gas der Gülle.

Linard Tschenett: Ich war damals 18 und im zweiten Lehrjahr in Malans. Als mich die Eltern anriefen und mir vom Unfall berichteten, war ich sprachlos. Erst recht, als sie mir sagten, dass Jons Nachkommen den Hof am liebsten an mich verkaufen wollten. Alles musste schnell gehen, und so traf ich die Entschei-

dung für meine berufliche Zukunft halt schon etwas früher als geplant. Das Problem: Ich hatte natürlich kein Erspartes. Nichts. Und weil ich meine Ausbildung noch nicht abgeschlossen hatte, war ich auch nicht berechtigt, Direktzahlungen zu erhalten. Zum Glück haben mich meine Eltern voll unterstützt.

Beat: Zuerst pachtete ich den Hof, auf meinen Namen. Das blieb so, bis Linard die Lehre fertig hatte, dann kaufte er ihn. Er bekam die übliche Starthilfe des Kantons in Form von Investitionskrediten. Den Rest des benötigten Geldes konnten wir innerhalb der Familie zusammenkratzen. Alle haben mit zinslosen Darlehen mitgeholfen.

Linard: Jetzt hatte ich zwar eine Menge Schulden, aber auch einen eigenen Hof. Das war ein schönes, aber auch ein sehr komisches Gefühl. Bap und ich gründeten eine Generationengemeinschaft, weil wir sowieso die meisten Arbeiten gemeinsam machen. Weil die Höfe vorher getrennt bewirtschaftet wurden, lief vieles doppelt. Wir beschlossen deshalb, dass wir künftig nur noch an einem Ort melken wollen. Und zwar auf meinem Betrieb, der direkt im Dorf liegt. Da ist es auch viel weniger auf-



Vom Betrieb des Vaters aus sieht man die Baustelle des Sohnes. Sie liegt links oberhalb des Dorfes Santa Maria.



Bei der Arbeit im Stall fühlt sich Linard Tschennett wohl. Die Kühe dürfen sich auf deutlich mehr Platz im neuen Laufstall freuen. Und Linard auf praktischere Arbeitsabläufe.

wändig, die Milch abzuliefern. Doch das bedeutete Investitionen. Und Geld hatten wir alle kaum mehr. Zum Glück war da die Schweizer Berghilfe.

Beat: Ja, ohne Berghilfe wären wir regelrecht am Berg gestanden. So aber kann Linard seinen Stall im Dorf unten ausbauen. Dort kommen im Herbst dann die Milchkühe rein, und bei uns oben, im 150 Meter höher gelegenen Weiler Pütschai, ist das Jungvieh zu Hause. Auf diese Weise sparen wir beide täglich mehrere Stunden Arbeit ein. Das ist besonders wichtig, weil ich mit meinen 55 Jahren je länger je mehr Probleme mit meinem Rücken habe und bei den kör-

perlichen Arbeiten zwangsweise etwas kürzer treten muss. Dank der Effizienzsteigerung, die der neue Stall bringt, wird Linard Zeit bekommen, mir viele Arbeiten abzunehmen.

Linard: Aber zuerst wird es jetzt nochmals richtig streng. Die größten Bauarbeiten haben wir bereits geschafft, doch es gibt immer noch viel zu tun. Bis im September müssen wir fertig sein. Dann kommen die Kühe von der Alp. Und die können sich auf ihr neues Zuhause freuen. Der neue Stall wird viel tierfreundlicher als der alte.

www.berghilfe.ch/santamaria



Vater und Sohn arbeiten in ihrer Generationengemeinschaft täglich zusammen. Auch beim Neubau.

VOM WEIHNACHTSVERKAUF ZUM ALPSTALL

Spende bleibt im Weisstannental



*Dank ihrer Spende geht auf der Alp Kloster schon bald die Stalltüre auf:
Barbara Tschirky (von oben), Rösli Vetsch und Cheiry Aggeler.*

Er sieht neu aus, der Stall auf der Alp Kloster im Weisstannental, das helle Holz blendet richtig in der Frühlingssonne. Er ist ja auch neu. Wegen des milden Winters konnten die Arbeiter seit dem Alpabzug im vergangenen Jahr durchgehend bauen. Und jetzt, beim Besuch im April, fehlt nur noch ein Teil der Inneneinrichtung. Bis die Alpsaison beginnt, ist alles fertig.

Einen Teil zum guten Gelingen haben auch die drei Frauen beigetragen, die breit lachend aus der Stalltüre lehnen: Barbara Tschirky, Rösli Vetsch und Cheiry Aggeler. Sie haben dazu aber weder Hammer noch Säge in die Hände genommen, sondern Weihnachtsdekoration und Kaffeekannen.

Die drei Frauen, die alle im Weisstannental leben, organisieren seit drei Jahren den traditionellen Weihnachtsmarkt in der Weisstannener Mehrzweckhalle. An vielen Ständen gibt es Selbstgemachtes zu kaufen, und in der Kaffeestube sitzt man gemütlich zusammen. Der Anlass ist weitherum bekannt und zieht jedes Jahr Gäste auch von ausserhalb des abgeschiedenen Tals an. «Gegen 300 Besucher sind es jeweils schon, den ganzen Tag über. Das ist deutlich mehr als die komplette Bevölkerung des Tals», lacht Rösli Vetsch. Die Besucher sind nicht knausrig, und so kommt jeweils ein ansehnlicher Gewinn zusammen. Weil

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.



die drei Frauen den Anlass privat durchführen und nicht in einem Verein organisiert sind, können sie mit dem Gewinn machen, was sie wollen. Und sie wollen ihn komplett einer guten Sache zukommen lassen. Jedes Jahr wird eine andere wohltätige Organisation aus der Schweiz berücksichtigt. Vergangenen Winter war es die Schweizer Berghilfe. «Wir wünschten uns, dass das Geld in der Region bleibt», sagt Vetsch. «Und tatsächlich hatte die Berghilfe gerade ein Projekt, das nicht mal 5 Kilometer vom Mehrzweckraum entfernt lag: den neuen Stall auf der Alp Kloster.» So blieb das Geld nicht nur in der Region, sondern sogar im Tal.



Das wildromantische Weisstannental ist auch im Sommer einen Besuch wert.



Neue Alp für Mensch und Tier

Voller Stolz konnten wir bereits vorletzten Herbst mit dem Vieh unseren neuen Alpstall beziehen. Mittlerweile haben wir auch das wunderschöne Huttli ganz fertig gestellt. Mensch und Tier haben nun endlich genug Platz und fühlen sich wohl. Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung und Ihren grossen Einsatz für die Bergbevölkerung.

Familie L., Kanton SG



Zufriedene Tiere dank neuem Laufstall

Wir bedanken uns herzlich für die grosszügige Unterstützung beim Bau unseres Laufstalls. Ohne Sie wäre dieses Projekt nie zustande gekommen. Jeden Tag erfreuen wir uns beim Anblick unserer zufriedenen Tiere.

Familie G., Kanton Bern

Endlich genug Platz

Vielen herzlichen Dank für die finanzielle Hilfe, die wir von Ihnen erhalten haben. Mehr als drei Jahre lang haben wir an unserem Haus gearbeitet und vieles selber gemacht. Jetzt ist fast alles fertig. Wir möchten uns auf diesem Weg bedanken und mitteilen, wie froh wir über die vergrösserte Wohnfläche sind.

Familie B., Kanton Bern



Sicherheit dank neuem Traktor

Wir danken Ihnen für Ihre grosszügige Hilfe beim Kauf unseres Traktors und Ladewagens. Wir haben uns riesig duber gefreut. Jetzt fühlen wir uns wieder sicher, weil wir wissen, dass unser Fahrzeug im steilen Gelände optimal funktioniert. Dank Ihrer finanziellen Unterstützung können wir zufrieden, motiviert und optimistisch in unsere Zukunft blicken.

Familie B., Kanton Luzern

Erleichterung durch neue Hofzufahrt

Ohne Ihre Hilfe hätten wir es nicht geschafft, unseren Güterweg zu finanzieren. Dank diesem ist unser Betrieb endlich gut erschlossen, was uns eine grosse Entlastung bringt. Wir sind sehr dankbar und glücklich, dass wir diese Zufahrt bauen konnten.

Familie A., Kanton Nidwalden

NEUER RATGEBER FÜRS TESTAMENT

Auf den Spuren eines alten Fotos



Hans Gisler mit dem neuen Ratgeber fürs Testament, in dem das Bild aus den 1940er-Jahren abgedruckt ist. Auf dem Bild ist er noch als kleiner Junge zu sehen.

Die Schweizer Berghilfe hat einen neuen Testamentratgeber. Darin findet man alle wichtigen Informationen zur Nachlassplanung und zum Erben. Und Bilder aus der Gründungszeit der Berghilfe. Einem davon sind wir auf die Spur gegangen.



von Max Hugelshofer

Klar kenne ich die Leute auf diesem Bild.» Hans Gisler legt die Broschüre mit dem Schwarz-Weiss-Bild auf den Küchentisch und tippt mit dem Finger auf den Buben, der bei seinem Vater auf dem Arm sitzt. «Das hier, das bin ich.»

Hans Gisler markiert das Ende einer langen Suche. Einer Suche, die über viele Etappen geführt hat und in die zwischenzeitlich gefühlt das halbe Urnerland involviert war.

Als wir die Neuauflage des Testamentratgebers planten, in dem alle wichtigen Informationen zur Nachlassplanung und zum Erben gesammelt sind, war klar, dass wir Schwarz-Weiss-Bilder aus den Gründertagen der Berghilfe verwenden wollten. Sie wecken bei den Lesern nicht nur Erinnerungen an die eigene Kindheit. Sie zeigen auch eindrücklich, wie sich einerseits das Leben in den Bergen in den vergangenen Jahrzehnten gewandelt hat, andererseits aber auch, dass die Unterstützung der Berghilfe immer noch nach dem genau gleichen Prinzip funktioniert

wie damals. Eines der Bilder aus unserem Fotoarchiv ist besonders eindrücklich. «Karges Bergbauerntum auf dem Urnerboden» heisst es, und zeigt eine achtköpfige Familie vor einem ziemlich baufälligen Holzhaus in den Bergen. Ob diese Menschen wohl noch leben?

Und nun sitze ich also mit dem 73-jährigen Hans Gisler in der Küche in einem Haus am Hang oberhalb von Schwyz und erfahre immer mehr von seiner Familie. Etwa, dass nach der Aufnahme des Fotos zu den sechs Kindern auf dem Bild mit den Jahren noch zehn weitere dazukamen. Dass heute noch acht davon leben. Oder, dass Familie Gisler wenige Jahre nach dem Besuch des Fotografen vom Urnerboden nach Lauerz/SZ umzog. «Ich kann mich noch daran erinnern. Wir konnten einen Lastwagen ausleihen und machten die Reise mit unserem gesamten Hausrat. Dazu gehörten auch ein Chueli, ein Kalb, eine Sau und vier Hühner», erinnert sich Hans Gisler

Urnerboden war Armenhaus des Kantons

Die Familie hatte nicht viel, war aber auch nicht mehr so arm wie auf dem Urnerboden. «Als meine Eltern damals auf den Urnerboden zogen, besaßen sie ein Vermögen von 20 Franken.» Der Urnerboden war so etwas wie das Armenhaus des Kantons. Hier lebte nur, wer sich sonst nirgends eine Bleibe leisten konnte. Mit den Jahren ging es bei Gislern aufwärts. Durch die Herstellung und den Verkauf von Holzschuhen konnte sich Vater Gisler etwas dazuverdienen. Als dann die Kinder kamen, trugen auch sie das ihre zum Einkommen bei. «Im Sommer haben wir immer Alpenrosen und Edelweiss gesucht und an der Klausen-Passstrasse den Touristen verkauft», erinnert sich Hans Gisler. So konnte sich die Familie über die Jahre hinweg das Geld für das kleine Heim in Lauerz zusammensparen.

Auch wenn der Umzug nach Lauerz schon vor dem Beginn seiner Schulzeit kam, blieb Hans Gislern Verbundenheit mit dem Urnerboden ein Leben lang. «Meine Frau und ich fahren jedes Jahr mehrmals hinauf», sagt er. «Es ist einfach schön dort oben.» Weit weg zu ziehen kam für ihn deshalb nie in Frage. «Als junger Mann arbeitete ich eine Weile auf dem Bau in Zürich, aber das war nichts für mich.» Eigentlich wollte er Bauer werden, aber der elterliche Hof ging nach alter Sitte an den Erstgeborenen. Mehr per Zufall kam Hans dann zu seinem Beruf. Der Postautofahrer in Lauerz brauchte eine Vertretung, und Hans half ihm aus. Zuerst ohne grosse Begeisterung, aber schon bald fand er Gefallen am Unterwegssein und am Kontakt mit den Leuten. Den Rest seines Berufslebens blieb er Bus-Chauffeur im Kanton Schwyz. Nur etwas hätte ihm noch besser gefallen: «Die Postautotour über den Klausen wäre natürlich super gewesen. Dann wäre ich bei jeder Fahrt auf dem Urnerboden vorbeigekommen.»

Neuer Ratgeber fürs Testament

Gute Hilfe beim Erstellen des Testaments leistet der «Ratgeber fürs Testament». Sie können ihn mit dem eingeklappten Talon kostenlos bestellen. Für weitere Fragen zum Thema Nachlässe steht Ivo Torelli gerne zur Verfügung unter Telefon 044 712 60 54.

So können Sie spenden

Allgemeine Spenden

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

Themen-Gönnerschaft

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

Projektspenden

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

Ereignisspenden

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

Trauerspenden

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

Erbschaften und Legate

Sie möchten der Schweizer Berghilfe eine Erbschaft oder ein Legat vermachen? Ivo Torelli berät Sie gerne, Telefon 044 712 60 54. Wertvolle Tipps erhalten Sie auch im Testament-Ratgeber «Dem Leben in den Bergen Zukunft geben».

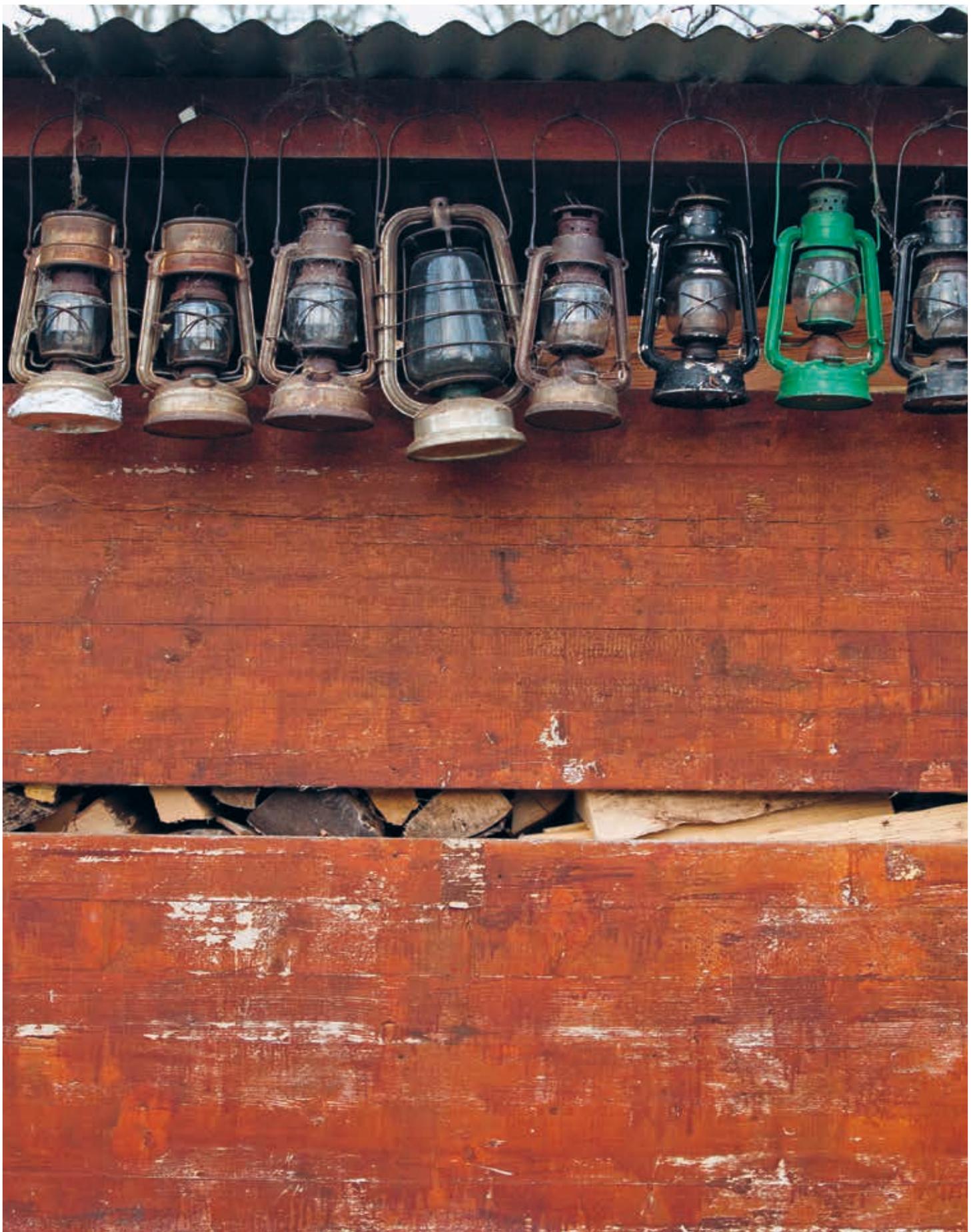
Zahlungsmöglichkeiten

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

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



 Besuchen Sie uns auf facebook

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



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