



Berghilf-Ziitig

NUMMER 98 WINTER 2017



Wintertourismus mal anders Seite 4 **Schreinerei mit digitaler**

Zukunft Seite 10 **Kopfüber ins Abenteuer Dorfladen** Seite 14



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



75 Jahre Schweizer Berghilfe

Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Im kommenden Jahr feiern wir unser Jubiläum. Und wir wollen es gemeinsam mit Ihnen feiern. Mit den Spenderinnen und Spendern, mit allen, die einmal von der Unterstützung durch die Berghilfe profitieren durften, mit der gesamten Schweizer Bevölkerung.

Während des ganzen Jahres 2018 haben wir einen Strauss von Aktivitäten geplant. Einige kann ich Ihnen bereits verraten. Mit der Berghilfe-Trophy (mehr auf Seite 18) wollen wir die Leute in die Berge bringen, direkt zu den Menschen, die wir mit Spendengeldern unterstützen konnten. Wer sich etwas Zeit nimmt, entdeckt viele spannende Projekte, trifft interessante Leute und lernt die Schweizer Bergwelt kennen.

Gemütlich zu Hause am Stubentisch kann man hingegen das Panorama-Spiel der Schweizer Berghilfe (mehr auf Seite 16) geniessen. Das Kartenspiel basiert auf dem Spieleklassiker Elfer-Raus, bringt aber nicht nur Zahlenreihen, sondern wunderbare Panoramabilder auf den Spieltisch.

Hauptsächlich geht es in dieser «Berghilf-Ziitig» aber um den naturnahen Tourismus. Denn auch im Winter bieten die Berge mehr als nur Skifahren und Langlaufen. Unser Redaktor war als Versuchskaninchen per Hundeschlitten und Fat-Bike unterwegs und hat Ihnen in dieser «Berghilf-Ziitig» ein paar Vorschläge zusammengestellt.

Viel Spass beim Lesen und schöne, erholsame Festtage.

Willy Gehrig
Präsident des Stiftungsrats



INHALT



Impressum

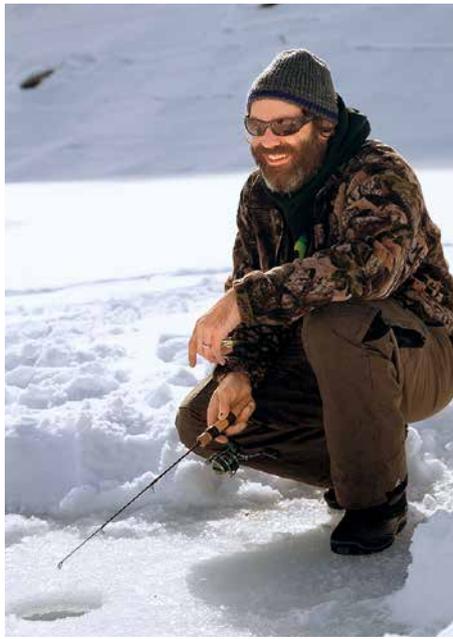
Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, www.berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Isabel Plana (ip) **Layout** Exxtra Kommunikation, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** gdz, Zürich **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S. 2, 10, 11, 16), Isabel Plana (S. 1, 3, 4, 9, 11, 12, 13, 20) **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

SCHWERPUNKT

4

Wintertourismus ohne Ski

Es geht auch ohne Piste. Die Schweizer Berge bieten im Winter viel mehr Möglichkeiten als Skifahren oder Snowboarden. Andere Aktivitäten bringen auch andere Gäste. Nicht nur in die touristischen Zentren. Für die Bergbevölkerung eine grosse Chance.



18

Berghilfe Trophy

44 Projekte gibt es zu entdecken bei der Berghilfe Trophy. Wer im Jubiläumsjahr der Schweizer Berghilfe drei dieser Projekte besucht, nimmt an der Preisverlosung teil. Tolle Erlebnisse gewinnen alle Teilnehmer. Garantiert.



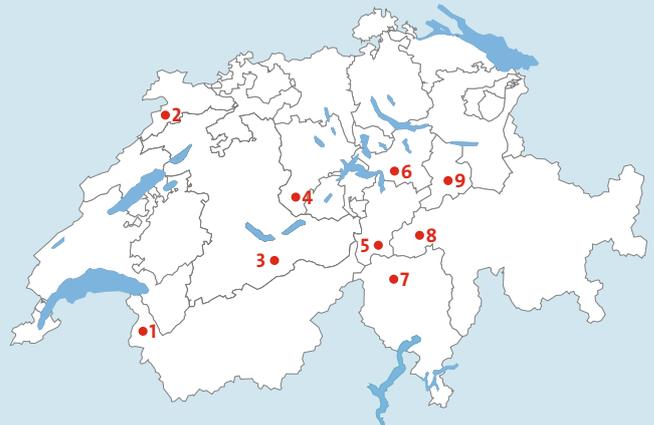
11

Hoch hinaus

Weiter oben als Cornelia und Ruedi von Allmen ist niemand. Zumindest nicht im Kanton Bern und nicht das ganze Jahr über. Doch das Bauern auf 1800 Meter über Meer ist kein Zuckerschlecken.

Projektstandorte dieser Ausgabe

- 1 Troistorrents/VS Seite 13
- 2 Le Bémont/JU Seite 7
- 3 Mürren/BE Seite 11
- 4 Finsterwald/LU Seite 12
- 5 Hospental/UR Seite 7
- 6 Muotathal/SZ Seite 4
- 7 Motto/TI Seite 10
- 8 Curaglia/GR Seite 14
- 9 Mettmenalp/GL Seite 8



Wintertourismus mal anders

Es muss nicht immer Skifahren oder Schneeschuhwandern sein. Im Winter kann man in den Bergen noch vieles andere unternehmen. Unser Redaktor hat vier von der Schweizer Berg-hilfe unterstützte Projekte besucht. Er hat die Aktivitäten selbst ausprobiert. Mal mehr, mal weniger erfolgreich.





von Max Hugelshofer

Die vier Hunde sind völlig aus dem Häuschen. Sie bellen und jaulen, springen in die Luft und reissen so stark an ihren Geschirren, dass ich den Schlitten nur knapp an Ort und Stelle halten kann, obschon ich mit meinem ganzen Gewicht auf der Bremse stehe.

Eine halbe Stunde vorher herrscht noch komplette Ruhe im verschneiten Schweizer Bisistal. Im VW-Bus der erlebniswelt Muotathal GmbH fahren wir von der Husky-Lodge das Tal hinauf zum Start des Trails. Ausser mir sind an Bord: Susi Gwerder von der «erlebniswelt» und zwei Gästepaare mit je einem Kind. Bei beiden hatte die Mutter das Schlittenhund-Abenteuer dem Rest der Familie zu Weihnachten geschenkt. Unsere Schlittenhunde der Rasse Siberian Husky haben wir bereits kennengelernt, sie ausgiebig gestreichelt und beim Anlegen der Geschirre gemerkt, dass Huskies nicht nur sehr unterschiedlich aussehen, son-



Auch der Chef kann es mit den Huskys: Beat Heinzer ist von Anfang an bei der erlebniswelt Muotathal GmbH dabei.

dern auch ganz verschiedene Charaktere haben. Die einen sind schon fast alleine in ihre «Gschältli» geschlüpft, andere haben den Kopf geschüttelt und die Beine steif gemacht, um uns «dummen Touristen» das Leben schwer zu machen. Das Verladen der Hunde in den zweistöckigen Transportanhänger haben wir dankend Susi und ihrer Kollegin Romy Betschart überlassen.

Jetzt sind wir beim Start der Piste, die Hunde sind alle angebunden, die vier Schlitten stehen parat, und wir stehen im Halbkreis vor Susi und nehmen Instruktionen entgegen. Susi zeigt, wie man sich am Schlitten festhalten muss, wie man den Schneeanker setzt und wieder einholt, und was man tun muss, falls man stürzt. «Auf keinen Fall dürft ihr den Schlitten loslassen, sonst ist er weg. Die Hunde halten nicht an. Sie laufen einfach weiter», bläut sie uns ein. Ich höre zu und nicke, bin mir aber sicher, dass dieser Teil der Info nicht an mich gerichtet ist. Schliesslich bin ich einigermaßen sportlich, nicht ungeschickt und

vom Velofahren her ganz andere Geschwindigkeiten gewohnt als die rund 15 Stundenkilometer, mit denen die Hunde unterwegs sind. Es bringt mich auch nicht aus der Ruhe, dass sich die Huskies, kaum eingeschrirrt, wie die Wilden benehmen und ganz offensichtlich nur noch eins im Kopf haben: rennen.

Dann gibt Romy das Zeichen zum Start – und zehn Sekunden später liege ich im Schnee. Den Antritt der Huskies hatte ich wohl ziemlich unterschätzt. Ebenso, dass sie sich keinen Deut um die Routenwahl kümmern. Ich habe noch gemerkt, dass der Schlitten von der Piste abkommt und in Schräglage gerät, dann war es schon zu spät. Vor lauter Schreck habe ich natürlich prompt den Schlitten losgelassen – und sehe vor meinem geistigen Auge mein Gespann schon am Horizont verschwinden. Schwere Bergschuhe hin oder her – noch selten habe ich einen solchen Sprint hingelegt. Tatsächlich gelingt es mir nach ein paar Dutzend Meter, den Schlitten einzuholen und die Hunde zu stoppen. Als ich kurz darauf endlich so unterwegs bin, wie es geplant war, brennen meine Lungen von der Anstrengung. Doch das ist nichts gegen das Brennen meiner Wangen. Mein Kopf muss knallrot angelaufen sein, so peinlich ist mir die Sache.

Das habe ich allerdings schon bald vergessen, denn wenn es mal funktioniert, ist es ein unglaubliches Erlebnis, mit einem Hundegespann durch die Berglandschaft zu flitzen. Da bleibt kein Platz für irgendwelche anderen Gedanken oder Ablenkungen. Auch, dass der Schnee eigentlich etwas zu nass für die Jahreszeit und der Himmel wolkenverhangen ist, stört nicht. Es zählen nur die Hunde.

«Das hören wir von vielen Gästen», sagt Beat Heinzer, Geschäftsführer der erlebniswelt Muotathal GmbH. «Das Arbeiten mit den Hunden ist so ein aussergewöhnliches Erlebnis, dass alles andere in den Hintergrund rückt.» Auch das Wetter und die Schneeverhältnisse, die beim klassischen Wintersport ausschlaggebend sind. Die «erlebniswelt» gibt es seit fast 20 Jahren. Damals holte Beats Bruder Carlo zusammen mit drei Freunden ein paar erste Huskies aus Kanada herüber und brachte mit einfachsten Mitteln, viel Enthusiasmus und wenig Fachwissen den Tourismus ins abgelegene Muotathal. Doch die Huskies waren nur der Anfang. Heute gehören zur «erlebniswelt» auch ein Restaurant, ein gemütliches Hüttenhotel und eine Wanderakademie. Dem Tal brachten die Pioniere Dutzende Arbeitsplätze und einen wichtigen Absatzkanal für lokale Produkte.



Wer den Blitzstart der Hunde überstanden hat, ist ganz gemütlich durchs verschneite Bisistal unterwegs.



Erst geht es mit Schwung durchs Dörfchen Hospental hinab, um die Fat-Bike-Trails an der Furkareuss unten zu erreichen.



Im tiefen Schnee braucht es auch mit den extra breiten Pneu's Gleichgewichtssinn und vor allem viel Puste.

Ebenfalls zur lokalen Entwicklung trägt Leo Püntener mit seiner Bike und Event GmbH bei. Der ehemalige Profi-Skifahrer und begeisterte Biker hat in Hospental im Kanton Uri sein Hobby zum Beruf gemacht. Sein Hauptquartier hat er in der Sust-Lodge aufgeschlagen, direkt an der Kreuzung, an der man sich entscheiden muss, ob man den Gotthard oder die Furka unter die Räder nimmt. Im 17. Jahrhundert war das Gebäude eine Zahlstation, dann eine Militärunterkunft und schliesslich ein Hotel. Seit zwei Jahren ist es eine Bike- und Wanderlodge. Leo beherbergt hier Gäste, führt Fahrtechnik-Kurse und geführte Touren durch, vermietet Velos und E-Bikes. Im Sommer bieten er und seine Freundin Barbara Müller in der Sust-Lodge bewusst keine Halbpension an. Die Gäste verpflegen sich deshalb in

den Restaurants in Hospental. «Das hat sicher auch dazu beigetragen, dass wir hier gut akzeptiert sind und geschätzt werden», sagt Leo.

Aber was hat eine Bike-Schule in einem Schwerpunkt über Erlebnisse im Winter zu suchen? Ein Blick in Leos Mietvelo-Lager verrät es. Dort stehen 20 Mountainbikes mit Ballonreifen so dick wie bei einem Motorrad. Sogenannte Fat-Bikes. Wir schwingen uns in den Sattel und fahren los. Fat-Biken ist auf dem gesamten Winterwanderweg-Netz im Urserental offiziell erlaubt. Dank der fetten Pneu's kommt man auch im Schnee sicher und relativ mühelos vorwärts. Leo, Barbara und ich nehmen es gemütlich, geniessen die schöne Landschaft und das launige Winterwetter, bei dem sich innert Minuten Sonne, Schneefall und

Sturmböen abwechseln. Klar könnte man auch versuchen, in möglichst kurzer Zeit die geplante Runde zu absolvieren, aber die Fat-Bikes laden eher zum gemütlichen Pedalen ein. Oder zum Ausprobieren. Ich nutze meine Puste lieber für einige Abstecher in den Tiefschnee und bin erstaunt, wie weit man auch dort kommen kann mit den breiten Pneu's. Besonders kurze Abfahrten querfeldein stellen sich als äusserst spassig heraus. Und als anstrengend.

Gemütlicher geht es bei Familie Rais in Le Bémont im Jura zu und her. Die Bauernfamilie bietet schon seit Jahren Kutschenfahrten an. Im gedeckten Planwagen geht es durch die Wälder rund um Saignélegier, während in der Mitte des Wagens im Caquelon ein feines Fondue vor sich hin blubbert. Im Sommer sind die Kutschenfahrten für Familie Rais zu einem wichtigen Zusatzeinkommen geworden. Im



Kalt, aber irgendwie doch gemütlich: per Pferdeschlitten durch einen original jurassischen Schneesturm.



Die Ausfahrten mit Planwagen und Schlitten sind für Gabriel Rais und seine Familie zur wichtigen Einnahmequelle geworden.

Winter steckt das Angebot noch in den Kinderschuhen. Eigentlich zu unrecht. Denn auch eine Ausfahrt mit dem grossen, offenen Schlitten durch die verschneiten Wälder ist ein eindrückliches Erlebnis. Gabriel Rais treibt die beiden Freibergpferde quer über die Wiesen und unter hohen Tannen hindurch. Mal geht es im Schrittempo vorwärts, dann wieder erstaunlich zügig. Ich sitze zusammen mit einer Handvoll weiterer Gäste

hinten auf der Ladefläche des Schlittens, geniesse die Ruhe und schaue zu, wie die Nacht den Tag ablöst. Schneeegestöber setzt ein, und schon bald ist Gabriel auf dem Kutschbock richtiggehend eingeschneit. Und ich fühle mich trotz kuschliger Woldecke über den Knien schon bald wie eine Mischung aus Polarforscher und Schneemann. Vielleicht hätte ich doch besser eine zusätzliche Schicht Kleider angezogen.

Für meinen letzten Ausflug hole ich deshalb meine dickste Daunenjacke vom Estrich, ziehe lange Thermowäsche unter den Skihosen und warme Handschuhe an. Eisfischen ist angesagt. Und das stelle ich mir sehr kalt vor. Schon bald werfe ich allerdings die Schichten nur so von mir. Mit dem Handbohrer ein Loch von 12 Zentimeter Durchmesser in eine 50 Zentimeter dicke Eisschicht zu bohren, ersetzt jedes Fitnessstraining. Und meine Vorstellungen, mit einem Mal Bohren sei es getan, lösen sich rasch in Luft auf. «Die Eisfischer in Kanada bleiben nie länger als ein paar Minuten an einem Loch sitzen. Wenn sie nichts fangen, ziehen sie ein paar Meter weiter und bohren ein neues Loch», erklärt mir Florian Kundert. Das liegt daran, dass die Fische im Winter sozusagen im Energiesparmodus funktionieren. Sie jagen nicht. Nur wenn ihnen ein Köder direkt vor der Nase baumelt, beißen sie zu. Wir haben ein bisschen mehr Geduld, aber wenn in den ersten zehn Minuten das Zupfen an der Schnur ausbleibt, winkt wieder der Eisbohrer.

Florian und sein Kollege Paddy Müller betreiben gemeinsam die Website fischerevents.ch und weisen mich in die Kunst des Eisfischens ein. Die beiden Freunde sind auf und um den Garichtisee auf der Mettmenalp im Kanton Glarus sozusagen zu Hause. «Ich bin schon als kleiner Junge hier fischen gegangen», sagt Florian. Als die Bauarbeiten für das gleich unter der Staumauer gelegene Berghotel Mettmen begannen, sorgten er und Paddy sich zuerst ein wenig um die Ruhe an ihrem Lieblingsplatz. «Am liebsten hätten wir den Garichtisee natürlich für uns alleine», lacht Paddy. «Aber uns ist natürlich auch klar, dass ein Projekt wie das Berghotel Mettmen



Den Schnee wegzuschaukeln und danach ein Loch ins Eis zu bohren kann ganz schön schweisstreibend sein.

Auch wenn nichts beisst, genießt Florian Kundert jede Minute auf dem Eis des Garichtisees.

für die Region extrem wichtig ist, Arbeitsplätze bringt und ein Absatzkanal für viele lokale Produzenten ist.» Also beschlossen die beiden Fischerfreunde, das Beste daraus zu machen. Sie nahmen Kontakt mit Sara und Romano Freilmer vom Berghotel Mettmen auf und boten ihre Dienste als Anlaufstelle für alle Fischerei-Interessierten unter den Gästen des Berghotels an. «So können wir den Leuten helfen und sicherstellen, dass sie nicht aus Unwissenheit Dinge tun, die den Fischen schaden.» Ein Patent für den Garichtisee bekommt an der Talstation der Luftseilbahn Kies-Mettmen nämlich jeder, egal ob Profi oder blutiger Anfänger.

Ich gehöre eindeutig zu letzterer Kategorie. Und während ich mit der winzigen

Rute in der Hand vor meinem Loch kauere, repetiere ich im Kopf nochmals all die Anweisungen, die mir Florian gegeben hat, für den Fall, dass es an der Schnur zupft. Der Gedanke, einen über einen halben Meter langen, wild zappelnden Namaycush – den Kanadischen Seesaibling, auf den Florian und Paddy es abgesehen haben – durch das winzige Loch hinaufziehen zu müssen, macht mich ein bisschen nervös. Aber nichts passiert. Weder Profi-Wissen noch Anfängerglück helfen: die Fische beißen nicht. Doch das macht nichts. Das Warten auf der stillen, schneebedeckten Eisfläche, die klare, kalte Luft, die Sonne, die langsam hinter den eindrucklichen Gipfeln der Glarner Alpen hervorkommt – da macht es auch nichts, dass die Zehen inzwischen doch sehr kalt sind.

Projekte

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

Schlittenhunde

Die Berghilfe hat die erlebniswelt Muotathal GmbH beim Bau des Hüttenhotels unterstützt.
www.berghilfe.ch/husky
www.erlebniswelt.ch

Fat-Bike

Die Berghilfe hat Leo Püntener bei der Einrichtung der Werkstatt und beim Kauf eines Fahrzeugs für den Velo-Transport unterstützt.
www.berghilfe.ch/fatbike
www.bikeundevent.ch

Pferdeschlitten

Die Berghilfe hat Familie Rais beim Bau eines Laufstalls für ihre Pferde unterstützt.
www.berghilfe.ch/lebemont

Eisfischen

Die Berghilfe hat den Bau des Berghotels Mettmen unterstützt.
www.berghilfe.ch/mettmenalp
www.berghotel-mettmen.ch



Diesen Fensterrahmen hat die CNC-gesteuerte Maschine innerhalb weniger Minuten ohne Zutun von Matteo Oliva gefräst.

KAUF EINER CNC-FRÄSMASCHINE IM BLENIOTAL

Digital gehts besser

Den Sprung in die Neuzeit wagen oder langsam untergehen. Vor dieser Entscheidung stand die Schreinerei von Familie Oliva im Bleniotal.

von Max Hugelshofer

MOTTO/TI Die Bauschreinerei ist ein hartes Geschäft. Auch im beschaulichen Tessiner Bleniotal. Die Konkurrenz kommt aus der Deutschschweiz und aus Italien, seit einiger Zeit drängen zusätzlich Anbieter von billigen Fertighäusern aus Osteuropa auf den Markt und drücken die Preise.

Die Familienschreinerei Oliva mit ihren zwei Angestellten und einem Lehrling kam dadurch immer mehr unter Druck.

«Die Aufträge gingen zurück, der Gewinn noch mehr», sagt Matteo Oliva. «Es musste etwas geschehen.» Besserung versprach der Sprung ins digitale Zeitalter. Genauer: der Kauf einer CNC-Fräsmaschine. Dank der Unterstützung der Schweizer Berghilfe konnte der Familienbetrieb, den Matteo und seine Schwester Michela in zweiter Generation führen, diese grosse Investition tätigen.

Matteo. Heute, ein paar Monate nach der Installation, ist das neuartige Arbeiten Alltag geworden. Matteo sitzt hauptsächlich am Computer, seine Mitarbeiter sind jetzt mehr auf Montage als zuvor. Auch für die Arbeiten in der Werkstatt, die immer noch Handarbeit verlangen, bleibt ihnen mehr Zeit. Dank der Maschine konnte sich die Schreinerei auf die Produktion von Fenstern und Türen spezialisieren. Die Firma ist klein genug, um auf Sonderwünsche reagieren und dank der neuen Maschine schnell genug, um preislich mit den Grossen mithalten zu können. «Wir bekommen auch Aufträge von anderen Schreinereien in der Region, und überlassen ihnen im Gegenzug andere Arbeiten.» Jetzt sehe er für seine Firma endlich wieder eine Zukunft. Ohne die Investition hätte der Familienbetrieb früher oder später Mitarbeiter entlassen müssen und wie die meisten kleinen Schreinereien nur noch anderswo hergestellte Massenware anpassen und einbauen können. «Um weiterhin Arbeitsplätze bieten zu können, war es mir aber immer ein grosses Anliegen, in unserem Familienbetrieb selbst produzieren zu können», sagt Matteo. «Hier im Bleniotal, immer mit Schweizer Holz, möglichst mit solchem aus der Region.»

Das «CNC-Bearbeitungszentrum», wie die Maschine korrekt heisst, ist ein Wunderwerk der Technik. Von Matteo per Computer mit einem Bauplan gefüttert, fräst sie innert Minuten aus einem groben Quadrat aus Holzlatten einen komplizierten Fensterrahmen. Hoch präzise und ganz allein, ohne menschliches Zutun. «Am Anfang bin ich oft ganz fasziniert danebengestanden und habe der Maschine beim Arbeiten zugeschaut», lacht

www.berghilfe.ch/motto



Der Chef des Familienbetriebs arbeitet seit der Umstellung meist am Computer.

GRÖSSERE SCHEUNE ERLEICHTERT DIE ARBEIT

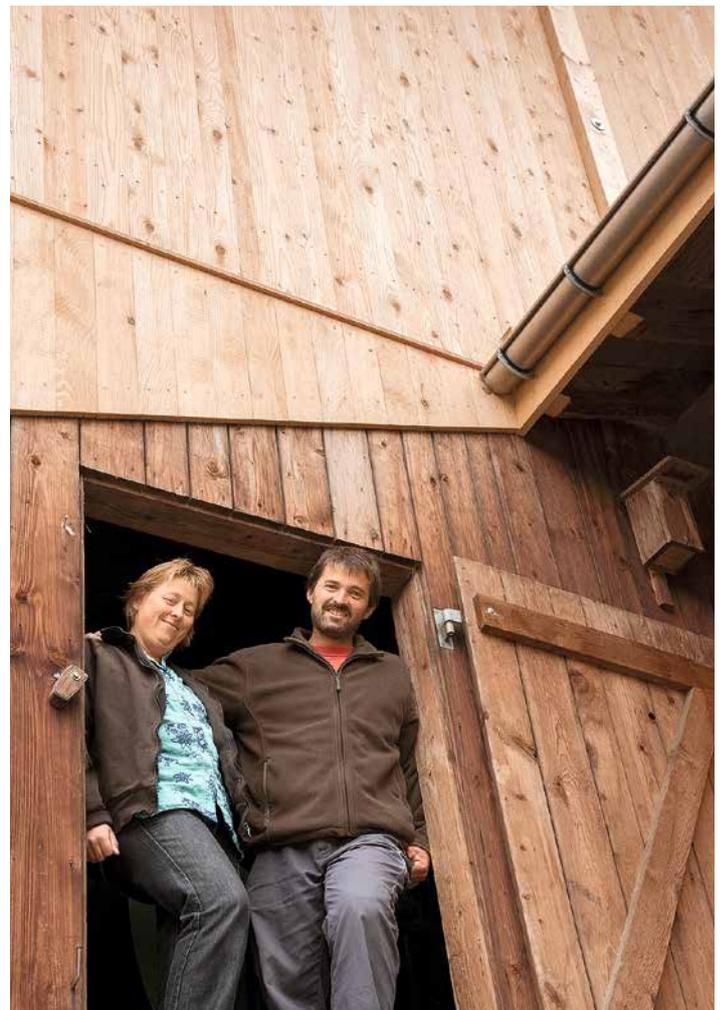
Alles Heu auf der gleichen Bühne

In Mürren gibt es nicht nur das Schilthorn und Tausende Touristen aus Asien, sondern auch den höchstgelegenen Ganzjahresbetrieb im Kanton Bern.

von Max Hugelshofer

MÜRREN/BE 1800 Meter über Meer. So hoch liegt der Bergbauernbetrieb von Ruedi und Cornelia von Allmen. Erreichbar ist der Betrieb nur per Luftseilbahn. Im Winter, wenn Pistis und Schlittelweg zwischen Wohnhaus und Stall hindurchführen, dienen Ski als Transportmittel. Oder der Hornschlitten. Mit diesem mussten Ruedi und Cornelia bisher die Heuballen, die in verschiedenen verstreut gelegenen Schöbern untergebracht waren,

durch den Schnee zum Stall ziehen, damit das Vieh genug zu Fressen hatte. Kommenden Winter wird diese strenge und zeitraubende Arbeit erstmals nicht mehr nötig sein. Von Allmens konnten diesen Sommer ihren Stall aufstocken, um darüber mehr Lagerfläche für Heu und Stroh zu bekommen. «Wir konnten uns den Bau nur dank der Unterstützung der Berghilfe leisten», sagt Cornelia. Profitiert haben sie bereits diesen Som-



Die Farbe des Holzes zeigt, wie hoch der Stall von Cornelia und Ruedi von Allmen früher war.

mer davon. «Wir müssen keine Ballen mehr pressen. Und weil man den neuen Heustock nun auch zeitgemäss belüften kann, können wir Gras einbringen, das noch nicht zu 100 Prozent trocken ist», so Ruedi.

«Früher sind mir manchmal fast die Tränen gekommen, wenn das mühsam geerntete, zu Ballen verarbeitete und zig Mal umgeladene Heu trotz aller Sorgfalt verschimmelte.» www.berghilfe.ch/muerren

Berggenuss-Rezept

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100g rezenter Bergkäse, z. B. Etivaz
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Hartweizengriess
- 2dl Bier, z. B. Bun Tschlin
- 5dl Gemüsebouillon
- 1dl Rahm



Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
80g geraffelter Käse für 4 Käsesterne (Etivaz)

Biercremesuppe mit Käsestern

Für den Käsestern Käse reiben und auf dem Backpapier zu einem Stern formen. Bei 180 °C backen, bis er goldgelb ist. Rausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen, feinhacken und in heisser Butter glasigdünsten. Griess beifügen und kurz mitdünsten.

Mit dem Bier ablöschen, dann die Bouillon dazugliessen und alles zugedeckt etwa 15 Minuten kochen lassen. Den Käse reiben und zusammen mit dem Rahm unter Rühren in die Suppe geben. Sobald der Käse geschmolzen ist, die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, bis sie bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Schale mit einem Käsestern garniert servieren.



Dank Peter Thalmann können die Haushalte in Finsterwald auch in Zukunft mit Holzenergie heizen.

ERNEUERUNG EINER HOLZSCHNITZELANLAGE

Wald bleibt Wärmelieferant

Der Wärmeverbund Finsterwald ist ein Pionierprojekt. 1986 gegründet, versorgte er praktisch das ganze Dorf mit erneuerbarer Energie, lange bevor Klimaschutz und Nachhaltigkeit in aller Munde waren. Umso schwerer wog es, als die Trägerschaft den Wärmeverbund gut 25 Jahre später auflösen wollte.

von Isabel Plana

FINSTERWALD/LU Das Ende des Wärmeverbunds Finsterwald hätte für die 28 Abnehmer – ein Grossteil des Dorfes – bedeutet: eine Genossenschaft gründen und den Wärmeverbund selber übernehmen, oder in allen Gebäuden Heizöfen einbauen. Beides war keine Option. Zum Glück gab es da noch die Entle-

bucher Waldholz GmbH. «Als mich die Abnehmer fragten, ob nicht ich mit meiner Firma den Wärmeverbund weiterführen könne, war mir klar, dass ich das machen muss», sagt Inhaber Peter Thalmann. «Denn der Wärmeverbund Finsterwald ist ein wichtiges Glied in der Holz-Wertschöpfungskette der Region.»

Das Entlebuch lebt vom Holz. Jedes Dorf in der Region hat mindestens eine Sägerei. Elf sind es insgesamt, und sie bieten fast 100 Menschen einen Arbeitsplatz. Hinzu kommen die Forstbetriebe und Häckselfirmen. «Ohne den Wärmeverbund müssten wir das minderwertige Holz irgendwohin verkaufen», sagt Thalmann. «Das ist meist ein Verlustgeschäft, und durch den Transport per Lastwagen entsteht graue Energie.»

2013 übernahm Thalmann mit seiner Entlebucher Waldholz GmbH den Wärmeverbund, kaufte die Anlage und die Schnitzelhalle. «Finanziell war das ein ziemlicher Kraftakt für eine vierköpfige Firma.» Kam hinzu, dass die bald 30-jährige

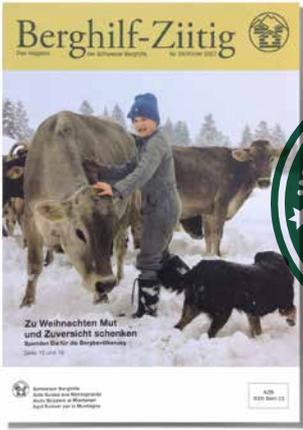
und störungsanfällige Anlage dringend erneuert werden musste. Weil die Mittel für diese Investition nicht ganz reichten, wandte sich Thalmann an die Schweizer Berghilfe, die nach Prüfung des Projekts den fehlenden Betrag zusicherte. Seit September 2014 ist nun die neue Anlage in Betrieb. Pro Jahr werden darin rund 3000 Kubikmeter Brennholz verfeuert. «Dieses wird von 45 Lieferanten, vorwiegend Bergbauern, bereitgestellt und stammt aus einem Umkreis von 3 Kilometer», sagt Thalmann. Etwas Sorgen bereiten ihm die milden Winter, die sich in den vergangenen Jahren häufen. «Letzten Winter haben wir fast 20 Prozent weniger Holz gebraucht als im langjährigen Mittel.»

Das Wetter kann man nicht ändern. Andere Dinge aber schon. Zum Beispiel die Verwertung der Asche, die beim Verbrennen der Holzsnitzel anfällt. «Im Moment müssen wir die Asche kostenpflichtig mit 300 Franken pro Tonne entsorgen. Dabei ist Asche ein wertvolles Produkt, zum Beispiel als organischer Dünger in der Landwirtschaft», sagt Thalmann. Er sei bereits mit dem Kanton im Gespräch, ob man in diese Richtung etwas machen könne. «Meine Vision ist ein komplett geschlossener Kreislauf: vom Baum, den wir fällen, bis zur Asche, die zurück geht in den Boden, aus dem wieder Pflanzen wachsen. Dann wäre Holzenergie noch ein bisschen grüner.»

www.berghilfe.ch/finsterwald



Forst- und Holzwirtschaft sind wichtige Arbeitgeber im Entlebuch.



BAU EINES LADENS FÜR REGIONALPRODUKTE

Der Laden der Vielen

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 Isabel Plana

TROISTORRENTS/VS «La Cavagne» brummt. Alle paar Minuten bimmelt die Glocke an der Tür und Kundschaft kommt herein. Der Laden, dessen Bauweise an eine Alphütte erinnert, ist nicht zu übersehen: am Dorfeingang von Troistorrents, direkt an der Hauptstrasse, die ins berühmte Walliser Skigebiet Portes du Soleil führt. Mit dem breiten Sortiment an regionalen Produkten aus dem Val d'Illice – 19 verschiedene Sorten Alpkäse, diverse Molkereiprodukte, Trockenwürste, Eingemachtes und Konfitüren, Schokolade, Caramel, Keramik, Seifen,

Kosmetikprodukte und vieles mehr – hat «La Cavagne» den Nerv der Zeit und den Geschmack der Einheimischen wie auch der Touristen getroffen. Rund 42000 Kunden kauften letztes Jahr hier ein, der Umsatz belief sich auf stolze 1,2 Millionen Franken. «Mit einem solchen Erfolg hat damals niemand von uns gerechnet», sagt Jean Christe, einst Mitglied des Gründungskomitees und heute Präsident der Genossenschaft «La Cavagne», die das Hauptgeschäft in Troistorrents und seit 2013 auch eine Filiale im benachbarten Champéry betreibt.



Hier geht man gerne einkaufen: «La Cavagne» lockt mit Alphütten-Charme und einer grossen Auswahl regionaler Produkte.

Damals, das war vor elf Jahren, als viele Bauern und Produzenten im Val d'Illice mit dem sinkenden Milchpreis zu kämpfen hatten. So entstand die Idee der Kooperative: gemeinsame Vermarktung und Direktverkauf im eigenen Laden statt Abhängigkeit von den Grossverteilern. «Rund 60 Produzenten haben durch die Genossenschaft einen zusätzlichen Absatzkanal erhalten», sagt Christe. «Das hat vielen ermöglicht, ihre Betriebe weiter zu bewirtschaften oder ihre Produktion auszubauen.»

Nicht nur die Produzenten profitieren. Der Laden in Troistorrents, der mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe gebaut wurde, und die Filiale in Champéry beschäftigen mittlerweile sechs Teilzeitarbeitende und seit letztem Jahr auch eine Lernende. «Wir erhalten immer wieder Ange-

bote, weitere Ladenlokale zu übernehmen. Aber wir möchten uns lieber auf unsere bestehenden zwei Geschäfte konzentrieren und diese weiterentwickeln», erzählt Christe. Diversifizieren statt expandieren. Getreu diesem Credo investierte die Genossenschaft das Preisgeld des Prix Montagne, mit dem sie 2014 ausgezeichnet wurde, in die Innenausstattung und die Sortimenterweiterung der bestehenden Läden. Und auch für die Zukunft gibt es bereits Pläne. Christe: «Wir werden das Gebäude in Troistorrents um einen Käsekeller und ein Event-Lokal für Apéros, Degustationen, Workshops und Aktivitäten im Zusammenhang mit den Spezialitäten unserer Region erweitern.»

www.berghilfe.ch/troistorrents

CURAGLIA/GR: NEUE CHANCE FÜR DEN DORFLADEN

Abenteuer Dorfladen

Curaglias Dorfladen ist gerettet. Zu verdanken haben das die Einwohner des kleinen Dorfes in der oberen Surselva einer Einwanderin aus Tschechien. Eine, die sich in das Dorf verliebt hat und hier inzwischen mehr zu Hause ist als mancher Einheimische: Anna Acton.

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer



Das erste Mal nach Curaglia bin ich im Sommer 2002 gekommen. Ich lebte damals schon mehrere Jahre in der Schweiz, hatte in verschiedenen alternativen Beizen in Basel und Bern gearbeitet und wollte mal eine Abwechslung. Mehr Abwechslung als einen Sommer auf einem Bauernbetrieb in den Bergen war kaum möglich für ein Stadt-

mädchen wie mich, das in Prag aufgewachsen war und danach immer nur in Städten gelebt hatte. Die Idee war, dass ich einem älteren, alleinstehenden Bauern einen Sommer lang zur Hand gehe und dann in mein Leben in Basel zurückkehre. Es kam anders. Curaglia hat mich irgendwie gefesselt. Diese Landschaft, die Ruhe, die Menschen. Also blieb ich.

Der Bauer stellte mich fest an und bot mir nach ein paar Jahren sogar an, den Betrieb zu übernehmen. Ich machte die Bauern-Ausbildung – und lernte dort, dass der Hof zu klein ist, um davon leben zu können. Als dann das Angebot kam, in Tschechien für ein Ökologie-Bildungsprojekt einen Bio-Bauernhof zu leiten, kehrte ich Curaglia den Rücken. Schweren Herzens und für immer, wie ich dachte. Es kam wieder anders.

Nicht mehr daheim in Tschechien

Das Ökologie-Projekt kam nicht richtig in die Gänge, und ich fühlte mich in Tschechien überhaupt nicht mehr zu Hause. Nach ein paar Jahren Pendeln zwischen Tschechien und der Schweiz musste ich mir eingestehen, dass ich in einer Sackgasse gelandet war. Also zurück nach Curaglia? Nicht so einfach, denn inzwischen war ich alleinerziehende Mutter zweier kleiner Buben. Sie sind das Beste, was mir je passiert ist, aber mit ihnen wurde natürlich auch alles viel komplizierter. Damit ich auch für sie eine Aufenthaltsbewilligung bekam, musste ich einen festen Job vorweisen können. Nur dank meiner Beziehungen fand ich schliesslich von Prag aus etwas in Disentis. Zu dritt zogen wir also wieder in die Bündner Berge.

Und dann kam das mit dem Laden. Der Dorfladen von Curaglia hat eine bewegte Geschichte. Viele Betreiberwechsel, mal war er ein Coop, mal ein Denner, mal ein Maxi. Und er lief immer schlechter, bis er schliessen musste. Ein Leben ohne Dorfladen konnten sich die Einwohner aber nicht vorstellen. Die Gemeinde bekam den Auftrag, nach einem Nachfolger zu suchen. Mehrere Leute schlugen mich vor. Das kommt natürlich nicht von ungefähr. Schliesslich habe ich schon mal völlig naiv und unbedarft einen Verkaufstand gestartet, der inzwischen eine feste Grösse an der Lukmanierstrasse ist.



Der Dorfladen von Curaglia ist direkt an der Lukmanier-Passstrasse gelegen.



Anna Acton setzt nicht nur beim Trockenfleisch ganz auf lokale Produkte.

Angefangen hatte alles 2003 mit dem Geisskäse «meines» Bauern. Er selbst mochte ihn nicht besonders und schaffte es nicht, die von der Alp gelieferten Mengen zu verkaufen. Darum verwendete er ihn hauptsächlich dazu, Füchse anzulocken, um sie schießen zu können. Ich konnte es kaum glauben. Ich wusste, was für Preise die Leute in den Städten für solche natürlichen Produkte zu zahlen bereit waren. Und er gab sie den Füchsen ... Er war davon überzeugt, dass niemand diesen Käse kaufen will.



Einheimische und Gäste schätzen den neu gestalteten Laden gleichermassen.

Um ihm das Gegenteil zu beweisen, stellte ich in einer Kurve der Lukmanier-Passstrasse einen Klappstuhl und ein Schild auf – und verkaufte an einem einzigen Nachmittag fast seine gesamten Vorräte. Weitere Bauern gaben mir ihre Produkte – und schon bald war «La Curva», wie die Einheimischen den Verkaufsstand taufte, eine feste Grösse. Er existiert heute noch, eine befreundete Bauersfrau hat ihn übernommen, als ich zurück nach Tschechien ging.

Wissen der Berghilfe half

Darum hatten die Leute wohl das Gefühl, ich hätte mit dem Dorfladen ein gutes Händchen. Die Herausforderung reizte mich, aber ich hatte auch Respekt davor. Würde es mir gelingen, den Laden aus seiner Abwärtsspirale rauszureissen? Ohne jegliche Erfahrung im Detailhandel? Bei meiner Entscheidung hat mir die Schweizer Berghilfe sehr geholfen. Ich stellte ein Unterstützungsgesuch, und der ehrenamtliche Experte Beat Ochsé kam vorbei, um das Projekt zu prüfen. Er hat ein riesiges Wissen. Und er gab mir die Zusicherung: Das Potenzial ist vorhanden, mit viel Arbeit kann ein Neustart gelingen.

Also stürzte ich mich ins Abenteuer. Die ersten Monate waren schlimm. Ich sah meine Kinder wochenlang nur schlafend, weil ich jeden Tag in den Laden ging, bevor sie aufstanden und nach Hause kam, wenn sie schon wieder im Bett waren. Ich wusste, dass es streng werden würde, hatte darum auch für die ersten Wochen eine gute Freundin als Kinder-mädchen organisiert – aber mit so viel Arbeit hatte ich dann doch nicht gerechnet. Denn: Der Laden lief vom ersten Tag an super. Die Umgestaltung, das veränderte Sortiment und vor allem die vielen lokalen Produkte, die ich nun verkaufe – das kommt bei den Einheimischen und bei den Touristen an. Inzwischen konnte ich zwei Teilzeit-Mitarbeiterinnen anstellen, und je nachdem, wie es im Winter läuft, brauche ich nächsten Frühling noch mehr. Es ist genial, wie gut es läuft. Und das Witzige: Früher, in der Landwirtschaft, hatte ich vor allem mit den Männern zu tun. Jetzt lerne ich endlich auch die Frauen von Curaglia kennen. Ich muss nur noch rausfinden, wer zu wem gehört.

www.berghilfe.ch/curaglia



MIT SIMON UND DANIELA OBERLI AUF FOTOPIRSCH

Dem perfekten Panorama auf der Spur



Das Kartenspiel Elfer-Raus ist ein Spieleklassiker. Einfach, aber nie langweilig. Zu unserem 75-Jahr-Jubiläum haben wir eine Variante davon kreiert, die den Spielern zusätzlich die Schweizer Bergwelt näherbringt: Beim Legen der Karten entfalten sich wunderschöne Gipfelpanoramen auf dem Spieltisch. Fotografiert hat diese Bilder Simon Oberli. Er und seine Frau Daniela geben für jedes einzelne Panorama vollen Einsatz.

6 Uhr, Tiefenbach knapp unterhalb des Furkapasses. Es ist noch stockdunkel, als Simon und Daniela aus ihrem Kasten-

wagen steigen, ihre Rucksäcke schnappen und losmarschieren. Ziel ist der Tiefengletscher und das «Krähennest», ein kleiner Gipfel mit wunderbarer Aussicht in alle Richtungen. Und Aussicht, darauf sind Oberlis aus. Schliesslich wollen sie heute zu ihrer Sammlung von Bergpanoramen ein weiteres Bild hinzufügen.

Die Fotografie ist die grosse Leidenschaft der beiden. Sie schiessen neben Panoramen auch Naturbilder und Vergleichsfotos von Gletschern, die deren Rückgang dokumentieren. Wenn die Bedingungen stimmen – also klare Luft und zumindest teilweise blauer Himmel –,

sind sie immer in den Schweizer Bergen unterwegs. Und wenn das Wetter wieder unfreundlich wird, sitzt Simon zu Hause im Emmental stundenlang vor dem Computer und setzt mit akribischer Genauigkeit Dutzende von Einzelbildern zu grossen Panoramen zusammen. Er vertreibt die Bilder über seine Website. Sie sind unter anderem schon auf Baustellen-Abschrankungen, in Jahresberichten, an Spitalwänden und hinter Glas in diversen Küchen gedruckt worden. «Sicher mehr als 100 Stellenprozent» beträgt der Aufwand, den Oberlis gemeinsam für die Fotografie betreiben. Aber leben können sie davon nicht.

Hauptberuflich ist Simon selbständiger Software-Entwickler, Daniela arbeitet Teilzeit auf einer Bank. Lange Arbeitstage und durchgearbeitete Wochenenden sind kein Problem, weil die beiden keine Kinder und neben der Fotografie keine weiteren zeitintensiven Hobbys haben.

Deshalb nehmen sie auch gerne in Kauf, früh aufzustehen, um zum Sonnenaufgang bereits in der Nähe des Gletschers zu sein. Entschädigt werden sie heute von einer unglaublichen Stimmung, schönem Licht und der Begegnung mit einem Steinbock. In den ersten Sonnenstrahlen baut Simon sein Stativ auf einem grossen Felsbrocken auf. Mit diesem Panorama-Bild will er dokumentieren, wie stark der Gletscher seit dem Frühling geschmolzen ist. «Es ist dramatisch. Die Zunge ist jetzt vom Rest des Gletschers abgetrennt. Das ist für die Zunge das Todesurteil.» Um nicht mehr als nötig zur Klimaerwärmung beizutragen, verzichten Oberlis auf Reisen ins Ausland. Und zwar konsequent. «Klar würde ich gerne auch mal ein Panorama einer Wüstenlandschaft machen», so Simon. «Aber es gibt ja auch hier in der Schweiz genügend eindrückliche Panoramen, die in meinem Fotoarchiv noch fehlen.»

www.naturpanorama.ch



Spielspass für die ganze Familie

Mit dem Kauf des Panorama-Spiels zum Preis von 10 Franken ermöglichen Sie die Finanzierung weiterer wichtiger Projekte.

Bestellung: www.berghilfe.ch, per E-Mail: info@berghilfe.ch oder mit dem Talon am Ende des Heftes.

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.



Gemeinsam geht es leichter

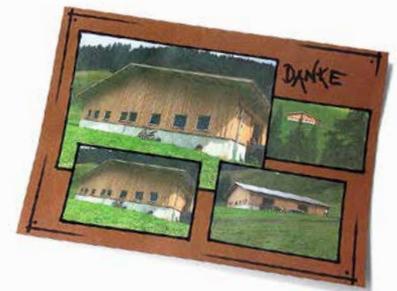
Wir möchten uns ganz herzlich für die grosszügige Geldspende bedanken. Ihre Unterstützung ist uns eine grosse Erleichterung. Gemeinsam geht halt alles leichter. So wurde unser Stallumbau ein voller Erfolg. Schwein muss man haben.

Familie Z., Kanton Freiburg

Es war eine harte Zeit

Ich danke Ihnen von ganzem Herzen, dass Sie meinen Eltern beim Bau des neuen Hauses helfen. Ich freue mich darauf, dass ich dann mein E-Piano an einem warmen Ort habe und an der Wärme üben kann. Jetzt habe ich es in Grosis Schlafstube, wo es im Winter nur so 10 bis 14 Grad hat.

Nadine, Kanton Graubünden



Endlich geht es los

Kürzlich konnten wir das Aufrichte-Fest vom neuen Alpstall zusammen mit allen Mitgliedern, den Hirtefamilien der letzten 40 Jahre, allen Helfern und den Mitarbeitern der am Bau beteiligten Firmen feiern. Der Bau war nur möglich, weil die Schweizer Berghilfe einen Beitrag an die Baukosten bezahlte. Es ist uns ein grosses Bedürfnis, Ihnen dafür herzlich zu danken. Die schnelle und unkomplizierte Hilfe hat uns beeindruckt. Der Neubau war zum Wohle unserer Tiere nötig, gleichzeitig erleichtert er die tägliche Arbeit unserer Hirtenfamilie enorm. Er ist einfach, aber zweckmässig gebaut und eingerichtet. Das Holz für den Neubau konnte im eigenen Wald fast vor Ort geschlagen und per Seilbahn in die Nähe vom Bauplatz transportiert werden. «Nachhaltiger geht es kaum», meinte der zuständige Förster.

Alpgenossenschaft Erbetlaub, Kanton Bern



Mehr Zeit für die Kinder

Ein riesiges Dankeschön für Ihre Unterstützung beim Bau des neuen Laufstalls. Im Alltag macht er nicht nur den Kühen Freude, sondern erleichtert auch die tägliche Arbeit immens. So bleibt nun endlich mehr Zeit für die Kinder.

Familie A., Kanton Bern

75 JAHRE SCHWEIZER BERGHILFE



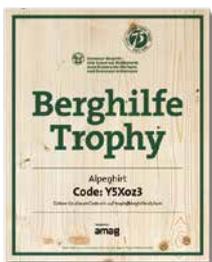
Projekte besuchen und gewinnen

Einen Ausflug in die Berge machen und unterwegs ein Projekt entdecken, das die Schweizer Berghilfe unterstützt hat: Darum geht es bei der Berghilfe Trophy im Jubiläumsjahr. Die Trophy ist aber auch ein Wettbewerb, bei dem es attraktive Preise zu gewinnen gibt.



von Isabel Plana

Von Gletschertöpfen und restaurierten Mühlen über Käseereien, Alpeizen und Bauernhofhotels bis zu Hundeschlitten-Fahrten und Reit-Trekkings. Bei der Berghilfe Trophy gibt es 44 vielfältige Projekte zu entdecken, in allen Bergregionen der Schweiz. Wer vom 1. Januar bis zum 31. Dezember 2018 mindestens drei dieser Projekte besucht, nimmt an der Preisverlosung teil. Neben dem Hauptgewinn – einem Bergkristall vom Piz Beverin und einem Husky-Erlebniswochenende im Muotathal – winken viele weitere attraktive Preise.



Und so funktioniert das Ganze: Jedes der 44 Projekte ist vor Ort mit einer Holztafel gekennzeichnet. Auf dieser Tafel ist jeweils ein spezifischer Code zu finden. Diesen Code gibt man auf der Trophy-Website



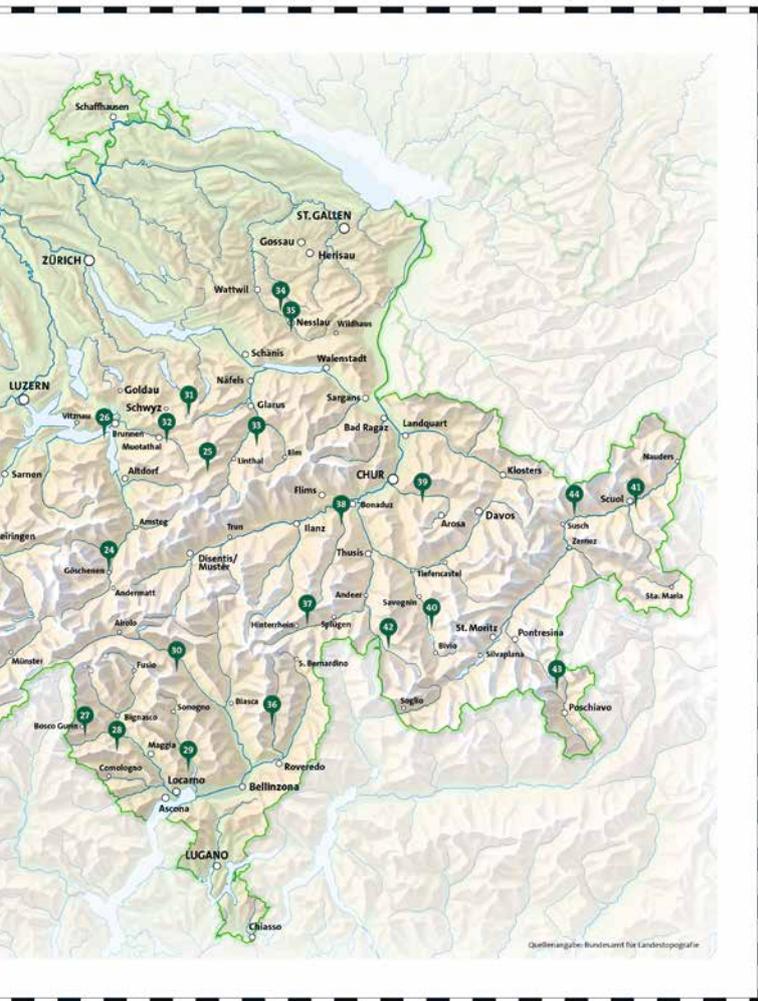
Die übersichtliche Karte zeigt die Standorte aller 44 Projekte an.

ein – und schon ist der Projektbesuch registriert. Sobald drei Projektcodes eingegeben wurden, nimmt man automatisch an der Verlosung teil. Natürlich kann man danach noch beliebig viele weitere Projekte besuchen.

Wer sich in der digitalen Welt nicht so wohl fühlt, kann auch in Papierform an der Trophy teilnehmen. Dazu können Sie die Trophy-Karte bei uns bestellen (Bestellschein am Ende des Hefts). Die Karte gibt einen Überblick über die 44 Projekte und enthält einen Talon. Statt auf der Website notieren Sie die Projektcodes einfach auf dem Talon und schicken uns diesen zu.

Die Projektbesuche lassen sich gut mit einer Wanderung kombinieren. Auf der Trophy-Website stellen wir für alle 44 Projekte einen Wandertipp vor. Ebenso finden Sie auf der Website alle weiterführenden Infos zu Anfahrt, Öffnungszeiten und Veranstaltungen. trophy.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.

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 **Franz.Version mit Ivo Torelli bleibt**

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».

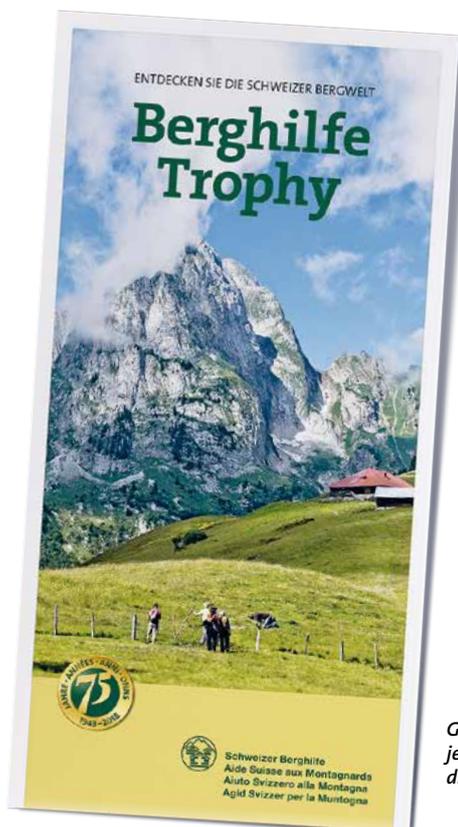
Zahlungsmöglichkeiten

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

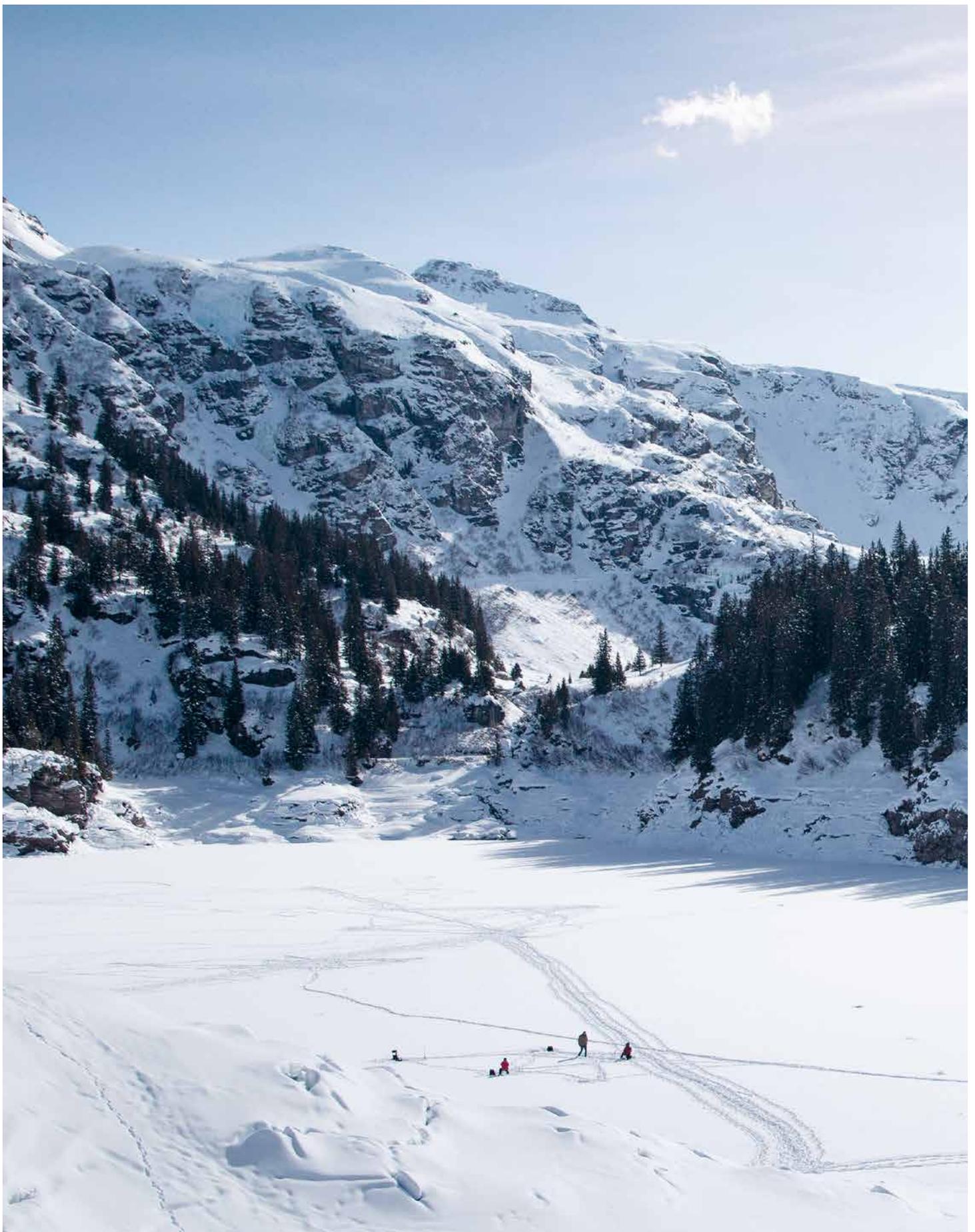
Oder benutzen Sie den diesem Heft beigefügten Einzahlungsschein. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

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



*Gehört 2018 in
jeden Wanderrucksack:
die Trophy-Karte.*



 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