



Schweizer
Berghilfe

Nr. 107 | Frühling 2020

Echo



Energie

Kraft aus den Bergen

Voller Energie



Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe, liebe Leserinnen und Leser

Viele Menschen gehen an Kraftorte, um Energie zu spüren. Für mich sind die Berge an sich ein riesiger Kraftort, und ich halte mich zum «Auftanken» oft in den Bergen auf. Energie spürt man aber auch, wenn zum Beispiel auf einer Wanderung ein Gewitter aufzieht und Blitz und Donner sich entladen. Dann ist man froh, einen sicheren Unterstand gefunden zu haben.

In den Bergen ist aber auch im Alltag das Thema «Energie» allgegenwärtig. Energie wird vor Ort gewonnen aus Wasserkraft oder aus dem Holz der Bergwälder. Sie sorgt für Herausforderungen, wenn es darum geht, sie überall, auch auf der abgelegensten Alp, bereitzustellen. Und wie überall sonst sind Ideen gefragt, um sie sparsamer einzusetzen und nachhaltiger zu produzieren.

Bei vielen solchen Projekten ist die Schweizer Berghilfe beteiligt. In dieser Ausgabe des «Echo» stellen wir Ihnen einige davon vor.

Viel Spass beim Lesen.



Regula Straub
Geschäftsführerin

Regula Straub



4

Energie zum Mitnehmen

Ein Kraftwerk für unterwegs ist der Solaranhänger von Thomas Stöckli. Im Sommer versorgt er eine Alp mit Strom, im Winter speist er Energie ins Netz ein.



Projektstandorte

- 4 Solaranhänger, Seedorf BE
- 6 Unverpackt-Laden, Saignelégier JU
- 8 Restaurant Lonza, Wiler VS
- 10 Forstwartlehre, Zillis GR
- 12 Elektro-Kühlfahrzeug, Andeer GR
- 13 Fernheizzentrale, Alt St. Johann SG
- 16 Schaf-Laden, Ardez GR



6

Tante Emma spart Ressourcen

Unverpackt-Läden sind im Trend. Auch beim Tante-Emma-Laden «La Marchande» in Saignelégier füllt man sich seine Einkäufe selbst ab.

10

Büffeln für die Selbständigkeit

Eine eigene Firma für Forstarbeiten zu gründen, wagte Martin Dettli nur dank einer Weiterbildung zum Förster.



Ein paar Handgriffe, und schon steht das rollende Kraftwerk.

SOLARANHÄNGER FÜR EINE ALP IM GANTRISCHGEBIET

Das Kraftwerk zum Anhängen

von Max Hugelshofer

Im Sommer macht er auf der Alp einen Benzingenerator und Gasflaschen überflüssig, im Winter speist er im Tal Strom ins Netz ein: der Solaranhänger von Thomas Stöckli.

SEEDORF|BE Es hat weniger als fünf Minuten gedauert. Eben sass Hans Grünig noch hinter dem Steuer und zog einen kastenförmigen Anhänger auf den Bauernhof, jetzt speist dieser bereits über eine Steckdose Strom ins Netz ein. Dazwischen lagen nur wenige Arbeitsschritte: Anhänger abkuppeln und die Deichsel nach Norden ausrichten, Solarpanels entsichern und hochschwingen lassen, Windrad aufklappen, Kabel ausrollen und Stecker in die Steckdose. Fertig.

Der Solaranhänger gehört Thomas Stöckli und seiner Frau Céline Sant-schi aus dem Berner Seeland. Thomas ist in vierter Generation Besitzer der Alp Ortschauben im Gantrischgebiet.

Auch wenn er selbst keine Tiere z'Alp gibt: «Ohne Alp würde in unserer Familie etwas fehlen.» Im Sommer ist er jede Woche mindestens einen Tag oben. Um nach dem Rechten zu sehen, die Angestellten bei der Arbeit mit den rund 60 Tieren oder im Alp-beizli zu unterstützen und die schöne Natur zu geniessen. Darum störte er sich auch je länger je mehr am lärmenden Benzingenerator, der für Strom sorgte. Als dann im vergangenen Sommer wie auf den meisten Alpen das Festnetztelefon aufgehoben und durch ein Satellitensystem ersetzt werden musste, war Handeln angesagt. «Die neue Anlage braucht konstant Strom. Nicht viel, aber es darf keine Unterbrüche geben», erklärt er. Die bisherige Lösung mit dem Generator war somit plötzlich keine Lösung mehr.

Fixe Anlagen zu oft ungenutzt

Stöckli dachte über eine Solaranlage an der Alphütte nach. Aber es störte ihn, dass diese den grössten Teil des Jahres ungenutzt wäre. Da kam sein Cousin Hans Grünig ins Spiel. Er baut mit seiner Firma Clevertrailer schon länger verschiedenste Anhänger, die oft auch Strom benötigen. Das Thema mobile Stromversorgung fasziniert ihn, und die Idee eines kleinen Solar-kraftwerks auf Rädern geisterte schon lange in seinem Kopf herum. «Als mir Thomas den Auftrag gab, konnte ich endlich einen Prototypen bauen.» Die Funktionsweise ist ganz einfach: Solarpanels produzieren Strom, eine Batterie kann die Energie speichern. Ausserdem sorgt bei Sturm ein Windrad für zusätzlichen Strom. Der Clou an den Panels: Sie sind doppelseitig wirksam. Dadurch produziert nicht nur das direkt einfallende Sonnenlicht Strom, sondern auch die Strahlen, die vom Boden und von den weissen Wänden des Anhängers reflektiert werden. «Der Anhänger erreicht so einen deutlich höheren Wirkungsgrad als fest installierte Solaranlagen», so Grünig.

Der Anhänger stand nun eine erste Alpsaison im Einsatz, und er übertraf die Erwartungen sogar. «Wir mussten nur zweimal während einer Schlecht-wetterphase das Notstromaggregat laufen lassen, weil nicht genug Solar-strom produziert wurde», sagt Stöckli. Ansonsten herrschte Stille auf der Alp. Und ganz nebenbei hat der Anhänger Diesel und Flaschen für die Gaskühlschränke im Wert von 2500 Franken eingespart. Im Winter vermietet Stöckli den Anhänger für Events, die eine unabhängige Stromversorgung benötigen. Und wenn der Solaranhänger gerade nicht unterwegs ist, dann speist er Elektrizität ins Netz ein und entlastet die Stromrechnung des Bauernhofs von Thomas Stöcklis Schwiegereltern.

«Der lärmende Benzingenerator hat mich je länger je mehr gestört.»



Im Sommer steht der Anhänger, den Hans Grünig (rechts) konstruiert hat, auf der Alp von Thomas Stöckli (links) im Gantrischgebiet.



EINRICHTUNG EINES UNVERPACKT-LADENS

Fantastique sans plastique

von Max Hugelshofer

Grundnahrungsmittel zum Selberabfüllen sind nur ein Teil des Angebots im Unverpackt-Laden «La Marchande».

Saignelégier | JU Wie schön doch Lebensmittel sein können, wenn sie nicht in Plastik, Metall und Karton versteckt werden. In hohen, durchsichtigen Behältern reihen sich verschiedene Sorten Pasta an Linsen, Erbsen, Müesli, Trockenfrüchte, Tees, Kaffee und Gewürze. Aus grossen Kartongässern kann man Salz oder Mehl schöpfen, der Honig fliesst direkt aus einem grossen Chromstahlbehälter. Im Unverpackt-Laden «La Marchande» mitten in Saignelégier in den Freibergen gibt es aber nicht nur trockene Grundnahrungsmittel. Eine grosse Käsetheke gehört ebenso dazu wie ein Regal mit saisonalem Obst und Gemüse, ein Kühlschrank mit Molkereiprodukten, Backwaren und Bier von kleinen Brauereien aus der Region. Aber auch viele Körperpflegeprodukte, Waschmittel und sogar selbstgenähte und -gestrickte Kleider kann man hier kaufen. Über 400 Produkte sind es insgesamt. «Ich selbst kaufe eigentlich nur noch WC-Papier beim Grossverteiler», sagt Mitgründerin Anne-Françoise Chappuis. «Alles andere finde ich hier bei uns.»

Angefangen hat alles vor vier Jahren. Mit Anne Françoise Chappuis – Lehrerin und langjährige freiwillige Mitarbeiterin in Weltläden – und der pensionierten Kulturmanagerin Claudine Donzé. Die beiden diskutierten darüber, was man dem Lädelerben in der Region entgegensetzen und gleichzeitig für einen nachhaltigeren

Lebensstil tun könnte. Der Idee eines Unverpackt-Ladens mit regionalen und saisonalen Produkten folgte die Gründung einer Genossenschaft und im Frühling 2017 dann die Eröffnung von «La Marchande».

Auch für Normalverdiener

Inzwischen läuft es sehr gut. Ein Teil des Erfolgsrezepts: «Wir sind nicht teurer als ein normaler Laden», so Claudine Donzé. «Es war uns von Anfang an wichtig, keine Edelboutique zu sein, sondern ein Geschäft für alle Einwohner.» Und tatsächlich: Zu den Stammkundinnen zählen erstaunlich viele Eltern mit kleinen Kindern, die den grössten Teil ihrer Einkäufe hier tätigen. Sie bringen ihre eigenen Behältnisse mit, wägen diese und füllen die Waren dann selbst ab.

Wer so einkauft, spart pro Woche kiloweise Abfall. «Wir haben Kundinnen, die fast gar keinen Abfall mehr produzieren», sagt Claudine Donzé. Sie selbst ist der Vision des «Zero Waste» – also Null Abfall – auch schon recht nahegekommen. Sie verhehlt allerdings auch nicht, dass man seine alten Gewohnheiten überdenken und auf Sachen verzichten muss, um so nachhaltig zu leben. «Gegen Ende des Winters kann ich Kohl nicht mehr sehen», lacht sie. Dafür schmecken die ersten Erdbeeren aus der Region dann umso besser.

lamarchande.ch

Die beste Energie ist diejenige, die man nicht verbraucht. Darum geht im Dorfladen La Marchande im Jura die Ware ohne Verpackung über den Tresen.

In Saignelégier kann man den Honig – und viele andere Produkte – ohne Verpackung kaufen.





Sorgfalt, Kreativität und frische Zutaten in Bio-Qualität sorgen für Genuss pur.

ERDSONDENHEIZUNG FÜR EIN RESTAURANT

Wärme aus der Erde

von Max Hugelshofer

Im Restaurant Lonza im Lötschental isst man fein, lokal und bio. Seit kurzem ist auch die Heizung umweltfreundlich. Die Energie dafür kommt aus der Erde.

WILER|VS Seit 35 Jahren führt Ambros Henzen das Restaurant Lonza, mitten im Lötschentaler Dorf Wiler. Da sein Vater früh starb, übernahm Ambros den Betrieb bereits kurz nach dem Ende seiner Kochlehre. Damals war das «Lonza» noch eine richtige Dorfbeiz mit Stammtisch und rein lokaler Kundschaft. Essen konnte man zwar damals schon, aber zumindest am Abend wurde vorwiegend Flüssiges konsumiert.

Anfangs ging das gut, doch nach ein paar Jahren fingen die Umsätze an zurückzu-

gehen. Ambros spekulierte zwar über die Gründe – Rauchverbot, Wandel der Gesellschaft, Senkung des Promillegrenzwerts im Verkehr – machte sich aber vor allem daran, sein Restaurant auf eine neue Kundschaft auszurichten. Mit Erfolg. Heute geht man zum Essen ins «Lonza». Freitag- und Samstagabend sowie Sonntagmittag sind nun die umsatzstärksten Zeiten, die Leute kommen aus dem ganzen Wallis, und manchmal sogar von noch weiter her. Geschafft hat es Ambros mit seiner Küche. Was hier auf den Teller kommt, ist handgemacht, lokal und bio.

Weitherum bekannt sind die Wildspezialitäten des passionierten Jägers, aber auch Vegetarier finden immer etwas Feines auf der Karte.

Auch wenn sie gut ausgegangen ist: Die Neuausrichtung war ein «Chrampf», und mehr als einmal stand die Zukunft des traditionsreichen Restaurants auf der Kippe. «Aber Aufgeben war nie eine Option», sagt Ambros. Zu viel Herzblut hängt am Restaurant. Also hielt Ambros durch, nicht zuletzt, weil sich seine Frau Bernarda und seine Mutter, die immer noch täglich im Betrieb aushilft, sowie die beiden Angestellten genauso reinhängen wie er selbst.

Gerade als das Restaurant wieder auf Kurs war, drohte allerdings erneutes Ungemach: Das Dach war undicht, und die Ölheizung aus dem Jahr 1972 erfüllte die Abgasvorschriften nicht mehr. Sie musste ersetzt werden. «Wir wollten unbedingt eine umweltfreundlichere Alternative», sagt Ambros. Nach intensiven Abklärungen entschied er und Bernarda sich für eine Erdsondenheizung. Rund um das Haus herum wurden tiefe Löcher ins Erdreich gebohrt. In einem geschlossenen Kreislauf wird dort nun eine Flüssigkeit hinuntergepumpt, wärmt sich auf und gibt über einen Wärmetauscher die gesammelte Energie wieder ab.

So sparen Henzens fürs Heizen des Restaurants und ihres Wohnhauses künftig viel Energie – und jährlich Heizöl im Wert von rund 10000 Franken. Geld, das sie gut gebrauchen können. Auch wenn die dringendsten Investitionen nun getätigt sind – es sind noch viele Baustellen offen. Die Küche braucht eine Modernisierung, und das neu gedeckte Dach würde sich für eine Photovoltaikanlage geradezu aufdrängen. Vielleicht wird was draus, vielleicht auch nicht. Ambros: «Wir machen einfach so weiter wie bisher: Schritt für Schritt.»

restaurant-lonza.ch



«Die Neuausrichtung war ein Chrampf, aber Aufgeben nie eine Option.»

Ambros Henzen führt das Restaurant Lonza schon seit 35 Jahren.

WEITERBILDUNG ZUM FÖRSTER

Voller Energie in die Selbständigkeit

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

Martin Dettli wusste schon seit seiner Forstwart-Lehre, dass er sich einmal selbständig machen möchte. Das Geld für die nötigen Maschinen sparte er sich über die Jahre hinweg zusammen. Um auch das theoretische Rüstzeug parat zu haben, hat er nun eine knapp zweijährige Weiterbildung zum Förster absolviert.

ZILLIS|GR «So einen Arbeitsplatz hat nicht jeder, oder? Die Sicht auf das Schams, die Bergspitzen, die von der Sonne orange gefärbt werden, die kalte, frische Luft: Das gefällt mir an meinem Job. Natürlich, es ist nicht immer so schön wie heute. Dies hier ist ein besonderer Auftrag. Ich kann für einen privaten Maiensässbesitzer oberhalb von Bavugls einen Holzkasten bauen. Das ist eine einfache Konstruktion aus Baumstämmen, die in den Hang gebaut und dann mit Erde gefüllt wird. So wird der Hang stabilisiert. Ich mache aber auch Holzschläge im Wald, fälle Bäume in privaten Gärten oder erledige Baggerarbeiten. Was halt so anfällt. Ich arbeite mit meiner GmbH für öffentliche Forstgruppen, aber auch für Private. Hauptsächlich im Avers, wo ich aufgewachsen bin. Aber auch in der Nähe meines jetzigen Zuhauses Zillis, und rauf bis ins Rheinwald.

Dass ich mich irgendwann mal selbständig machen möchte, war mir schon klar, als ich noch in der Lehre war. Nach dem Abschluss arbeitete ich weiter auf meinem Beruf als Forstwart. Ich sparte so viel wie möglich und kaufte mir schon bald meinen

ersten kleinen Occasions-Bagger. Damit übernahm ich in meiner Freizeit erste kleine Aufträge und kaufte mir vom Erlös weitere Maschinen. Nach und nach kamen so ein grosser Menzi Muck Schreitbagger, ein Prozessor und ein Traktor mit Anhänger dazu. Am besten ausgerüstet bin ich für Holzschläge im schwierigen Gelände. So steil und eng, dass die grossen Maschinen nicht mehr reinkommen.

«Mir fehlte die Theorie»

Vom Maschinenpark her war ich schon vor ein paar Jahren bereit für den Schritt in die Selbständigkeit. Aber ich merkte, dass mir noch Wissen fehlte.



Kreativität hilft: Eine Verkehrspylone taugt beim Betanken des Baggers auch als Trichter.



Vor allem in Sachen Auftragsplanung, Buchhaltung und Betriebsführung. Also entschloss ich mich, die Förster-Ausbildung anzuhängen. Die dauert knapp zwei Jahre und besteht sowohl aus Schule wie auch aus verschiedenen Praktikums-Blöcken. Im Herbst bin ich nun endlich fertig geworden. Es war zwar streng, aber es hat sich gelohnt. Ich habe viel gelernt, und vor allem auch viele wichtige Kontakte knüpfen können. Jeder ist schliesslich ein potenzieller Auftragsgeber.

Im Moment sieht es nicht schlecht aus mit der Auftragslage. Ich bin gut ausgelastet, mein Vater hilft mir hin und wieder, und ich kann auch mal stundenweise einen Kollegen anstellen. Längerfristig ist ein eigener

Mitarbeiter das Ziel. Es gibt doch viele Arbeiten, die alleine nicht machbar sind oder bei denen man aus Sicherheitsgründen zu zweit sein sollte.

Die Arbeit im Wald hat sich ziemlich verändert in den letzten Jahren. Und ich meine jetzt nicht die neuen Maschinen und die Digitalisierung bei der Vermarktung des Holzes. Einschneidender ist der Zerfall der Preise für Bauholz und die gleichzeitig insgesamt höhere Nachfrage nach Energieholz. Einerseits tut es mir natürlich in der Seele weh, wenn schöne Stämme einfach zu Schnitzeln verarbeitet werden. Andererseits: Wenn im Gegenzug wieder ein paar Ölheizungen ausser Betrieb genommen werden können, ist das natürlich auch eine gute Sache.

Über die Aussicht an seinem Arbeitsplatz kann sich Martin Dettli nicht beschweren. Das ganze Schams liegt ihm zu Füssen.

Gemeinsam unter Strom

In der Region Schamserberg/Rheinwald ist neu ein bunt bemaltes Kühlfahrzeug unterwegs. Nun können die lokalen Produkte umweltfreundlich ausgeliefert werden.

ANDEER | GR Auf dem Schulhausplatz von Zillis steht ein kleiner Lieferwagen, umringt von 50 neugierigen Oberstufenschülerinnen und -schülern. Inmitten der Traube stehen Benedikt Joos und Fabio Maurizio vom Naturpark Beverin und verteilen Hotdogs. Der währschafte Znüni ist ein Dank an die Schüler und hat direkt mit dem Lieferwagen zu tun. Denn dieser ist über und über mit ihren Zeichnungen bedruckt. Die Sujets: verschiedenste lokale Produkte. Produkte, die mit diesem Lieferwagen ausgeliefert werden.

Die Idee stammt von der Geschäftsstelle des Naturpark Beverin, die das Fahrzeug bedrucken liess. Eigentümer ist der Verein «PRE Beverin». Dieser ist ein Zusammenschluss von verschiedenen Produzenten wie Käseereien, Metzgereien, agrotouristische Anbieter und Bergbauern. Sie alle müssen beim Transport ihrer frischen Produkte sicherstellen, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. «Aber es kann sich ja nicht jeder Produzent ein eigenes Kühlfahrzeug anschaffen», so Vereinspräsidentin Rebecca Göpfert. Also beschloss man, sich ein solches Fahrzeug zur gemeinsamen Nutzung zuzulegen. «Wir wollten aber nicht einfach ein normales Dieselfahrzeug kaufen, sondern die Chance nutzen und einen Schritt in Richtung mehr Umweltverträglichkeit machen», sagt sie.

Elektrisch auf dem Weg von Zillis nach Wergenstein: das Kühlfahrzeug des Vereins «PRE Beverin».

Also machten sie sich auf die Suche nach einer Alternative. Fündig wurden sie bei einer Garage in Bellinzona, die sich einerseits auf den Ausbau von Kühlfahrzeugen spezialisiert hat, andererseits auf Elektrofahrzeuge. «Dort fanden wir den für uns perfekt geeigneten Lieferwagen.» Der Nissan hat eine 40 kWh Batterie und damit eine Reichweite von etwa 150 bis 200 Kilometern – wenn die Kühlanlage läuft. «Das reicht für Fahrten in der Region locker», sagt Fabio Maurizio. «Dennoch mussten wir bei unseren Mitgliedern auch Überzeugungsarbeit leisten.» Nun sind aber fast alle, die das Auto schon mal ausgeliehen haben, begeistert davon.

Das Ausleihen selbst ist sehr einfach. Die Mitglieder reservieren das Auto telefonisch. Abholen können sie es am Standplatz bei der Metzga Viamala in Andeer. Nach der Fahrt bringen sie

es dorthin zurück und stecken es an der Ladestation ein. Fertig. Für Mitglieder kostet ein halber Tag 25, ein ganzer 40 Franken. Momentan ist die Metzgerei selbst die häufigste Nutzerin. Einmal pro Woche fährt jemand runter nach Chur und wieder zurück. Metzgerin Leila Eugster hat mit dem elektrischen Antrieb gute Erfahrungen gemacht: «Das Auto fährt sich sehr ruhig und angenehm.» Der Nissan hat aber auch schon längere Touren hinter sich. Ein Bauer, der sein Fleisch direkt vermarktet, hat schon eine Runde zu seinen Kunden bis nach Zürich gemacht. Nachladen an einer öffentlichen Schnellladestation inklusive.

Mit seiner Bemalung dient das Auto auch prima als Blickfang. Und dass es sich mit einem zusätzlichen Tisch zum Marktstand umfunktionieren lässt, beweist die Aktion auf dem Zilliser Schulhausplatz. (max)



Sepp Bollhalder (links) und Walter Looser von der Ortsgemeinde Alt St. Johann besprechen die Pläne für die neue Heizzentrale.

ZUSAMMENSCHLUSS ZWEIER FERNWÄRMEVERBÄNDE

Eine Heizung für 50 Häuser

Früher wurden in der Fabrik Tanks für Ölheizungen hergestellt. Bald schon steht dort eine moderne Fernheizzentrale, die zwei Dörfer mit Wärme versorgt.

ALT ST. JOHANN | SG In Sachen Fernwärmanlagen ist das obere Toggenburg eine Pionierregion. Während andernorts nach und nach Wärmeverbände entstehen, werden sowohl in Alt St. Johann als auch im benachbarten Unterwasser bereits seit einem Vierteljahrhundert Holzschnitzel aus den umliegenden Wäldern verfeuert und mit der entstandenen Wärme Häuser geheizt. Der Nachteil: Die Anlagen kommen langsam ans Ende ihrer Lebenszeit. Die Ortsgemeinde Alt St. Johann, die eine der beiden Anlagen betreibt, hätte sehr viel Geld in die Aufrüstung ihres Ofens mit Feinstaubabscheidern stecken müssen, nur schon um die gestiegenen Anforderungen der Luftreinhalteverordnung erfüllen zu können. Alt und defektanfällig wäre die Anlage dann aber immer noch gewesen.

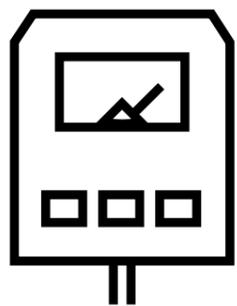
Nicht besser stand es um die Anlage in Unterwasser. Sie gehörte zu einer Schreinerei, für die keine Nachfolgelösung gefunden werden konnte und deshalb bald aufgegeben wird. Um die



Zwei Kilometer lang ist die unterirdische Warmwasserleitung zwischen den Dörfern Alt St. Johann und Unterwasser.

50 Wärmebezüger beider Anlagen nicht im Kalten stehen zu lassen, blieb nur die Flucht nach vorne. «Wir entschieden uns, die beiden Leitungsnetze zusammenzulegen und eine zentrale, grössere und vor allem effizientere Schnitzelheizung zu bauen», sagt Walter Looser, Präsident der Ortsgemeinde. Ein Projekt, das insgesamt mehr als 4 Millionen Franken kostet und für die Ortsgemeinde alleine nicht zu finanzieren gewesen wäre.

Inzwischen sind bereits zwei Kilometer Leitungen zwischen den beiden Dörfern verlegt, und beim Werkhof von Alt St. Johann ist alles für den Beginn der Bauarbeiten an der neuen Fernheizzentrale vorbereitet. Sie kommt dort zu stehen, wo jetzt noch die Gerippe einer ehemaligen Fabrik in den Himmel ragen. Eine Fabrik, in der früher Tanks für Ölheizungen hergestellt wurden. Ab nächstem Herbst entsteht dann in einem viel grösseren, effizienteren und saubereren Ofen Wärme aus Holzschnitzeln. (max)



3 000 000
 Kilowattstunden
 produziert die neue
 Fernwärmanlage
 in Unterwasser jährlich
 aus dem nach-
 wachsenden Rohstoff
 Holz. Das entspricht
 gegenüber Heizöl einer
 CO₂-Einsparung von
 840 000 Tonnen.



Steckt eure Energie in den Voluntourismus!

In den Ferien Gutes tun: Darum geht es beim Voluntourismus. Wer sich in den Bergen nützlich machen will, hat auch dieses Jahr wieder die Möglichkeit, bei acht von der Schweizer Berghilfe unterstützten Projekten einen Arbeitseinsatz zu leisten. Das Voluntourismus-Angebot ist auf Einzelpersonen zugeschnitten. Während fünf Tagen können die Gäste

im Betrieb wohnen, die angebotenen Freizeitaktivitäten nutzen und vor allem mithelfen. Die Abmachung ist: An vier Tagen wird gearbeitet, ein Tag steht zur freien Verfügung der Voluntouristen. Das Angebot kostet pro Woche 200 Franken, inklusive Kost und Logis.

berghilfe.ch/voluntourismus

ΨP Osterkuchen alla Farina bóna

ZUTATEN FÜR EIN KUCHENBLECH MIT Ø 28 CM

- | | |
|------------------------|--|
| FÜR DEN TEIG | 4 Eigelbe (kleine bis mittelgrosse Eier) |
| 130 g Dinkelmehl | 4 Eiweisse |
| 20 g Farina bóna | 50 g geriebene Haselnüsse |
| 50 g Zucker | 1 Zitrone, Saft und geriebene Schale |
| 1 Prise Salz | 1 dl Rahm |
| 100 g kalte Butter | nach Belieben eine Hand voll Cassisbeeren, Cranberries oder Rosinen |
| 1 Ei | Puderzucker zum Bestäuben |
| FÜR DIE FÜLLUNG | Blüten zum Dekorieren |
| 6 dl Milch | |
| 100 g Zucker | |
| 1/2 TL Salz | |
| 80 g Griess | |
| 20 g Farina boná | |

Für den Mürbeteig Dinkelmehl, Farina bóna, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in Stücken dazugeben und alles mit den Händen zu einer bröseligen Masse reiben. Das Ei hinzugeben und alles zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Den Teig zugedeckt für eine halbe Stunde kühl stellen.

Für die Füllung die Milch mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz unter Rühren aufkochen. Dann das Griess und die Farina bóna beigegeben und alles unter Rühren köcheln, bis ein dicker Brei entsteht. Auskühlen lassen. Unterdessen den Mürbeteig ausrollen. In ein Wähenblech von ca. 27 cm Durchmesser legen, mit einer Gabel einstechen und erneut kühl stellen.

Wenn der Griessbrei nur noch lauwarm ist, Eigelbe, Zitronensaft und Zitronenschale, geriebene Haselnüsse, Rahm und Beeren hinzufügen und das Ganze gut vermengen. Die Eiweisse mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker

gut steifschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Griessmasse heben. Die Masse auf dem Teigboden verteilen.

Im auf 180 Grad aufgeheizten Ofen in der unteren Hälfte für 45 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben und mit bunten Blüten dekorieren.



Schieben statt fahren?

Elektromobilität fasziniert mich. Vor einigen Monaten durfte ich ein Elektroauto testen. Ich war begeistert. Aber ganz ohne Tücken ist die neue Technik nicht. Eine Fahrt führte mich für eine Reportage von Zürich ins Val d'Anniviers. Grundsätzlich kein Problem. Fröhlich los, auf der Autobahnraststätte Grauholz bei Bern die Akkus per Schnellladung wieder füllen, dann reicht es locker bis nach St. Luc und danach zur nächsten Schnelladestation in Gampel. Theoretisch. Praktisch zeigte die Reichweite in Sierre, 20 Kilometer vor dem Ziel, noch 45 Kilometer an. Ein paar Haarnadelkurven weiter oben waren es nur noch 20, und die Anzeige wechselte von grün zu orange. Noch deutlich von meinem Ziel entfernt wurde die Anzeige rot und die Reichweite zeigte Null an. Aber das Auto fuhr weiter. Dann kam die Warnung: «Sofort sicheren Parkplatz suchen. Das System wird heruntergefahren». Aber das Auto fuhr weiter. Bis an mein Ziel. Auf dem Rückweg konnte ich bis ins Tal runter bereits wieder 15 Kilometer Reichweite rekupe-rieren. Aber bei mir war nach so viel Adrenalinausstoss die Energie erst mal draussen.

Max Hugelshofer
 Redaktor, Schweizer Berghilfe



Die Schweiz: Ein Fall für Abfall

Unglaubliche 80 bis 90 Millionen Tonnen Abfall entstehen gemäss Bundesamt für Umwelt jedes Jahr in der Schweiz. Zwar machen den grössten Teil davon Aushub- und Ausbruchmaterialien aus, aber auch die gut sechs Millionen Tonnen Siedlungsabfälle bescheren der Schweiz international einen unrühmlichen Spitzenplatz. Nur in den USA und in Dänemark produzieren die Einwohner noch mehr als die 701 Kilogramm Siedlungsabfall, die bei uns jedes Jahr pro Kopf anfallen. Ausserdem ist seit 1990 der produzierte Abfall doppelt so schnell angewachsen wie die Bevölkerung. Zwar liegen Herr und Frau Schweizer auch beim Recycling ziemlich weit vorne, aber eine Änderung des Konsumverhaltens ist unvermeidlich. Der Zero-Waste-Gedanke setzt an verschiedenen Seiten an. So soll Abfall nicht nur noch besser recycelt, sondern vermieden werden. Da helfen Unverpackt-Läden wie «La Marchande» in Saignelégier. Am meisten erreicht man aber, wenn man auf Unnötiges komplett verzichtet.



Vom Kuhfladen zum Warmwasser

In Fleurier im Val de Travers steht die von der Berghilfe mitfinanzierte Biogasanlage von Agri Bio Val. Dort verwandeln sich Kuhfladen, Essensreste und Grünzeug zu Strom und Wärme. Wie das genau funktioniert, zeigt ein Video auf dem Youtube-Kanal der Schweizer Berghilfe.

Die Projekte

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

Solaranhänger

Weil auf der Alp erst kürzlich andere grössere Investitionen angefallen sind, konnte Thomas Stöckli die Finanzierung des Solaranhängers nicht alleine stemmen.

La Marchande

Bei der Einrichtung des Ladenlokals erhielten die Frauen von «La Marchande» Unterstützung der Schweizer Berghilfe. In der Startphase des Unternehmens war zu wenig Kapital vorhanden für den Kauf des Wäge- und Kassensystems.

lamarchande.ch

Restaurant Lonza

Die Berghilfe hat Familie Henzen bei der Neuanschaffung der Erdsondenheizung und bei der Sanierung des Dachs unter die Arme gegriffen.

restaurant-lonza.ch

Förster

Die Berghilfe hat Martin Dettli bei seiner Ausbildung unterstützt. Weil seine Ersparnisse schon für den Verdienstaufschlag draufgingen, hätte der frischgebackene Familienvater die Ausbildungskosten nicht selbst tragen können.

dettli-forst.jimdofree.com

Elektro-Kühlfahrzeug

Weil davon die ganze Region profitiert, hat die Berghilfe den Kauf des elektrisch betriebenen Kühlfahrzeugs unterstützt.

Fernwärmanlage

An die Gesamtkosten für die neue Heizungsanlage und Leitungen von über 4 Millionen Franken steuerte die Berghilfe 500 000 Franken bei.



Vor 10 Jahren

LADEN FÜR SCHAFPRODUKTE KANN LOKAL VERGRÖßERN

Der Laden wird zum Atelier

von Max Hugelshofer

Vor zehn Jahren half die Schweizer Berghilfe einer Gruppe von Frauen, in Ardez im Unterengadin die «Butia da besch» zu eröffnen. Heute läuft der Schaf-Laden bestens, kürzlich konnte sogar die Verkaufsfläche erweitert werden.

ARDEZ|GR Auf dem grossen Arbeitstisch ist eine halbfertige Schafwolldecke ausgelegt. Konzentriert arbeitet Vreni Barbüda mit Nadel und grobem Faden daran. Durchschnittlich produziert sie eine Decke pro Woche. Teilweise zu Hause, aber wie heute, wenn sie Dienst als Verkäuferin hat, auch in der «Butia da besch». Das Nähen vor Ort ist gut fürs Geschäft. «Die Kundinnen und Kunden interessieren sich sehr dafür, was ich da mache. Wir kommen ins Gespräch, und als Folge davon habe ich schon manche Decke verkauft», sagt sie. Weil das Deckennähen viel Platz braucht, musste Vreni bisher immer erst den halben Verkaufsraum umstellen – und am Feierabend wieder alles zurückräumen.

Doch diese Zeiten sind vorbei. Seit Anfang Jahr gehört ein fixer Arbeitstisch zur Inneneinrichtung der Butia. Möglich wurde dies, weil die Butia-Frauen ihr Ladenlokal vergrössern konnten. Dort, direkt beim Dorfbrunnen von Ardez gelegen, gibt es jetzt nicht nur mehr Platz fürs Arbeiten. Es können auch zusätzliche Produkte ins Sortiment aufgenommen werden. «Wir öffnen uns in Richtung Kunsthandwerk, um auch unserer Stammkundschaft weiterhin etwas zum Entdecken bieten zu können», sagt Geschäftsführerin Claudia Janett. Wichtig ist jedoch: «Alles muss thematisch mit unserer Region zu tun haben». Eine erste Erweiterung des Sortiments sind «Morins», traditionelle Engadiner

Ohringe aus emailliertem Gold, die wahrscheinlich über Venedig mit den ausgewanderten Zuckerbäckern ins Engadin gelangt sind.

Grenzen überschritten hat die Butia auch in Richtung Slowenien. Dort entdeckte eine Bekannte von Claudia Janett einen der Butia sehr ähnlichen Schaf-Laden. «Die Frauen dort waren mit ihrem Laden noch mitten im Aufbau, und wir haben angeboten, unsere Erfahrungen mit ihnen zu teilen», so Claudia. Inzwischen ist daraus eine Freundschaft entstanden, die zu beidseitigen Besuchen und vielen neuen Ideen geführt hat.

butiadabesch.ch



Heute kann Vreni Barbüda an einem eigens dafür eingerichteten Arbeitsplatz in der «Butia da besch» an ihren Schafwolldecken arbeiten.



Vor zehn Jahren musste sie am Feierabend aus Platzmangel immer alles wieder zurückräumen.

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.



Zum ersten Mal mit den Kindern Ferien

Dank Ihrer Unterstützung entwickelt sich unsere Hirschezucht sehr gut. Unseren Dank dafür senden wir Ihnen aus dem Reka-Dorf in Sörenberg, wo wir nach den strengen Bauarbeiten seit Jahren zum ersten Mal eine Woche Ferien verbringen. Für die Kinder ist es gar das erste Mal. Ohne Ihre Unterstützung wäre dies nicht möglich gewesen. Nochmals vielen Dank.

Familie C., Kanton JU



Das neue Haus ist wunderschön

Fünf Jahre sind bereits vergangen, seitdem wir mit der Planung unseres Neubaus begonnen haben. Jetzt haben wir es geschafft. Vor drei Wochen sind wir eingezogen und geniessen das wunderschöne Bauernhaus. Jetzt wird noch das alte Haus abgerissen, dann können die Umgebungsarbeiten beginnen.

Familie M., Kanton AI

Finanzielle Notlage abgewendet
Der Sommer ist bereits wieder in weiter Ferne. Mit den reparierten Maschinen konnten wir die Heusaison ohne weitere Zwischenfälle abschliessen. Dank der grosszügigen Unterstützung der Berghilfe kommen wir nicht in eine finanzielle Notlage. Dafür sind wir Ihnen sehr dankbar.

Familie A., Kanton GR



Neues Dach über dem Kopf

Von Herzen danken wir für Ihre Spende an den Bau unseres neuen Bauernhausdaches. Die erste Etappe konnten wir erfolgreich realisieren. Das ganze Dach wird in zwei weiteren Etappen fertiggestellt. Wir blicken positiv in die Zukunft und freuen uns auf ein neues Dach über dem Kopf.

Familie E., Kanton BE

BICO UNTERSTÜTZT MIT SPENDENAKTION DEN BAU EINES SCHAFSTALLS

Wo es nach dem Scheren weitergeht

von Anja Hammerich

50 Franken pro verkaufte Matratze hat Bico in einer zweimonatigen Aktion für die Berghilfe gespendet. Ein grosser Teil des Erlöses floss in den Neubau des Schafstalls von Hans und Irene Hohl. In der Produktionsstätte in Schänis erhalten sie eine exklusive Führung durch den Ort, wo auch ihre Schafwolle zu Matratzen verarbeitet wird.

Wer liebt es nicht? Das Gefühl, sich nach einem anstrengenden Tag abends wohlig in ein bequemes Bett zu legen. Der Schweizer Matratzenhersteller Bico kennt die Geheimzutat dazu: Schweizer Schafwolle. Darunter auch die Wolle der Schafe von Hans und Irene Hohl aus Wald im Appenzell. Die beiden hatten Glück: Zwei Monate lang hat Bico in einer Aktion für jede verkaufte Matratze 50 Franken an die Berghilfe gespendet. Auf diese Weise ist innert zwei Monaten eine stolze Summe von 200 000 Franken zusammengekommen. Ein Teil des Geldes floss zu Hans und Irene Hohl für den Neubau ihres Schafstalls.

«Es ist uns ein grosses Anliegen, dass die Nachfrage nach Schweizer Wolle grösser wird und die Bevölkerung ein Bewusstsein für die lokale Landwirtschaft entwickelt. Wir sind überzeugt, dass uns dies mit dem Beispiel von Familie Hohl sehr gut gelungen ist», sagt Toni Haberthür, CEO von Bico. Hohls hatten viele Jahre auf die Haltung von Kühen gesetzt. «An unseren Schafen, die wir schon lange als Hobby gehalten haben, hatten wir schon immer Freude,» sagt Hans Hohl. Deshalb haben die beiden beschlossen, auf die Schafzucht zu setzen.



Die Schafbauern Hans und Irene Hohl lassen sich erklären, wie die Wolle ihrer Tiere bei der Herstellung von Matratzen verwendet wird.

Bico und die Berghilfe kamen wie gerufen. Um die Aktion zu begleiten, haben Bico-Mitarbeitende mehrmals den Hof von Familie Hohl besucht. «Diese Treffen waren wirklich lässig. Die Chemie zwischen uns hat sofort gestimmt», findet Hans Hohl. Als Dankeschön für die aufgewendete

Zeit lud Bico die beiden nach Schänis in ihre Produktionsstätte ein. Damit Hohls für einmal nicht die Gastgeber sind, sondern die Gäste. Und damit sie direkt vor Ort sehen können, was mit «ihrer» Wolle passiert. Diese gelangt via Swisswool, welche die Wolle einsammelt, zu Bico. Toni

Hightech aus der Natur

Wolle ist für das Schaf eine Art natürliche Funktionskleidung. Sie schützt es im Winter vor Kälte und im Sommer vor Überhitzung.

Wolle besteht bis zu 85 Prozent aus Luft und isoliert deshalb hervorragend. Sie wirkt temperaturnausgleichend und gibt überschüssige Körperwärme an die kühlere Umgebung ab.



Haberthür, Balz Käslin, Qualitätsleiter, und Jens Fischer, Director Marketing und Produktentwicklung, führen das Ehepaar durch die Fabrik. Rund 40 Mitarbeiter fertigen hier im St. Gallischen bis zu 500 Matratzen pro Tag an. Hans und Irene verfolgen Schritt für Schritt, wie die gelieferte Wolle ins fertige Endprodukt gelangt. Die beiden sind beeindruckt vom Gesehenen: «Die vielen Schritte, die dahinter stecken, und diese Präzisionsarbeit, die zu einem erheblichen Teil von Hand verrichtet wird – das hätte ich nicht gedacht», staunt Irene Hohl. Aber Hohls sind nicht nur da, um etwas zu lernen. Die beiden dürfen die verarbeitete Wolle natürlich auch in die Hände nehmen, und sie gleich selber mit dem Kennerauge prüfen. Für ihre Wolle finden die beiden auch selber Verwendung. Für die Isolation ihres neuen Schafstalls haben Hohls beispielsweise die Schurwolle ihrer Schafe verwendet – ohne zu waschen, direkt nach dem Scheren. Ihre Wolle landet also nicht immer in einer Bico-Matratze.

So können Sie spenden



Allgemeine Spenden

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



Projektspenden

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



Trauerspenden

Bei einem Trauerfall kann auf Wunsch des Verstorbenen oder seiner Hinterbliebenen auf Kränze und Blumen verzichtet und dafür der Schweizer Berghilfe gedacht werden. Alles zum Vorgehen auf berghilfe.ch unter der Rubrik 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
Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

Haben Sie Fragen zum Thema Spenden?

Telefon 044 712 60 60
info@berghilfe.ch, berghilfe.ch

Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Anja Hammerich (aha) **Layout** Christoph Häsli, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S1, S4, S13, S20, S22, S23), Daniel Hasler, schweizerbauer.ch (S5) **Erscheinungsweise** Das «Echo» erscheint 4x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr sind in der Spende enthalten **Gesamtauflage** 130 000 Exemplare

Nächste Ausgabe

Hoch



Schweizer
Berghilfe

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