

Berghilfe Magazin

Nr. 112 | Sommer 2021

A blacksmith is shown in a workshop, focused on his craft. He is wearing a grey long-sleeved shirt, dark trousers, and safety glasses. He is using a hammer to shape a piece of metal on a large, heavy-duty anvil. In the background, a glowing furnace is visible, with bright orange and yellow flames. The workshop is filled with various tools, including hammers and tongs, hanging on the walls. The overall atmosphere is one of traditional craftsmanship and industry.

Handwerk



Schweizer
Berghilfe

Handwerk



Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Man muss kein Sprachwissenschaftler sein, um zu verstehen, wo das deutsche Wort «Handwerk» seinen Ursprung hat. Etwas wird mit der Geschicklichkeit der eigenen Hände erschaffen. Im Französischen ist das ganz anders. Wir Westschweizer sagen «artisanal». In diesem Wort haben die Hände nichts verloren. Da geht es um «art», also Kunst. Wenn man die Projekte anschaut, die wir Ihnen in diesem «Berghilfe Magazin» vorstellen, passt das perfekt.

Es ist grosse Kunst, wie Jolanda Brändle aus dem Toggenburg aus einfachem Papier und einer kleinen Schere ganze Welten erschafft. Aber auch wie im Unterengadin Thomas Lampert grobes Eisen in perfekt geformte, filigrane Messer verwandelt. Oder wie viel Wissen und Aufwand Rolf Steinbacher in jede seiner Holzschindeln steckt. Und spätestens nach dem ersten Bissen kann man auch die Trockenwürste von Bernard von Bergen aus dem Berner Jura mit gutem Gewissen als Kunst bezeichnen.

Diese Handwerkskunst fasziniert mich. Wissen und Können führen zu einzigartigen, unverfälschten Produkten. Aber auch zu Arbeitsplätzen, Einkommen und weniger Abwanderung. Kunststück, bieten wir da gerne Hand und unterstützen solche Investitionsvorhaben.

Freundliche Grüsse



Willy Gehrig
Stiftungsratspräsident



4

Esse und Amboss

Thomas Lampert heizt dem Eisen in seiner Schmiede ein.



Projektstandorte

- 4 Schindelmacher-Werkstatt, Vasön SG
- 7 Scherenschnitt-Laden, Mosnang SG
- 8 Räucherkammer, Champoz BE
- 10 Schmiede, Giarson GR
- 12 Pastaproduktion, Breno TI
- 16 Zunftlokal, Mund VS



7

Schere und Papier

Jolanda Brändle verkauft ihre Scherenschnitte in einem grösseren Laden.



12

Teig und Füllung

Olaf Baumann startet mit Pasta und Gnocchi durch.



SANIERUNG EINER SCHINDELMACHER-WERKSTATT

Mehr als nur Fassade

von Max Hugelshofer

Mit viel Herzblut und noch mehr Fachwissen bewahrt Rolf Steinbacher ein altes Handwerk am Leben. Einblick in die Arbeit eines Schindelmachers.

VASÖN | SG Tock, tock, tock, tock.

Tock-tock. Tock. Ein seltsames, rhythmisches Klopfen durchbricht die vormittägliche Stille an diesem Sommertag bei der Kirche in Mels. Kommt es von der Baustelle beim eingerüsteten Pfarrhaus? Aber dort arbeitet doch im Moment gar niemand. Doch. Einer schon. Einer, der am linken Daumen einen etwas längeren Fingernagel trägt. Er heisst Rolf Steinbacher und ist Schindelmacher. Der lange Nagel hilft ihm beim Greifen der feinen Nägel aus der Ledertasche an seiner Hüfte. Rolf ist daran, einen kleinen Anbau mit neuen Schindeln zu versehen. Rund 5000 Stück, jede ein bisschen anders, alle von Hand gespalten. Und nun nagelt er alle von Hand an die Wand. Daher das seltsame Klopfen.

Er habe einen aussterbenden Beruf, sagt Rolf. Leider. Geschindelte Fassaden seien heute halt nur noch etwas für Liebhaber. Viel zu langlebig. «Eine Schindelfassade kann im Idealfall 100 Jahre halten. Aber das will heute gar keiner mehr», erklärt er.

Keine Kompromisse

Doch Rolf lässt sich nicht davon beeindruckt, dass die Welt immer schneller wird. Er ist stolz auf sein Handwerk und würde es eher aufgeben, als zuzulassen, dass eine seiner Fassaden aus Zeit- und Kostendruck etwas anderes als perfekt würde. Dazu gehören der sauber präparierte Untergrund sowie die exakte Ausrichtung der einzelnen Schindeln. Es fängt aber schon viel vorher an. Genauer gesagt ein Dreivierteljahr vorher, mitten im Wald.



Mit viel Augenmass sorgt Rolf Steinbacher für ein schönes Muster an der neuen Schindelfassade.

Gemeinsam mit dem Förster streift Rolf langsam durch die herbstlichen Hänge oberhalb von Vättis. Er ist auf der Suche nach Fichten und Lärchen, die möglichst gerade und langsam gewachsen sind. Er weiss, wo er schauen muss: an besonders windgeschützten Stellen. Die Bäume, die Rolf gefallen, markiert der Förster mit der Spraydose. Später werden sie geschlagen und direkt zu Rolfs Werkstatt in Vasön im Taminatal transportiert.

Am Dorfrand von Vasön steht Rolfs «Büdeli», wie er seine Werkstatt nennt. Das Häuschen zwängt sich zwischen die Strasse und einen steilen Hang und ist natürlich rundum geschindelt.

«Eine Schindel- fassade kann 100 Jahre halten»

Die Arbeit mit dem Schindelmesser erfordert Geschick und Erfahrung



In die Suche der perfekten Fichte steckt Rolf Steinbacher viel Zeit.



Es ist nicht nur Rolfs Arbeitsplatz in der kalten Jahreszeit, sondern auch sein Zuhause. An diesem Wintertag produziert der 52-Jährige gerade noch eine letzte Charge geschnittener Schindeln, bevor er sich wieder der handgespalteten Variante zuwendet. Genau, es gibt nicht nur diverse Größen und Festigkeiten, sondern auch zwei komplett unterschiedliche Herstellungsprozesse. Beide haben ihre Vorteile, ihre Geschichte, ihre Faszination für Rolf.

Wenn er geschnittene Schindeln produziert, muss er zuerst mal einheizen. Im antiken Siedhafen, der in der Küche steht, schichtet er vorbereitete Holzklötze aufeinander. Dann werden sie mit Wasser bedeckt, das durch das Feuer erhitzt wird. So «garen» die Scheite mehrere Stunden, bevor Rolf sie verarbeiten kann. In der Werkstatt kommt dann zuerst das Rad zum Einsatz, eine Art mechanisierter Hobel, der aus den Klötzen die Rohschindeln schneidet. Diese sortiert Rolf von

Hand – immer eine Schindel, die sich in Richtung der Baumkrone verjüngt neben einer, bei der das dünnere Ende beim Stamm in Richtung Wurzeln zeigte. Danach kommt ein weiteres uraltes Werkzeug zum Einsatz, mit dem die Schindeln in ihre endgültige Form gestanzt werden.

Alles von Hand

Noch rustikaler geht es bei den handgespalteten Schindeln zu und her. Und noch mehr altes Wissen ist nötig. Hier kommen die vorbereiteten Holzspalten auf einen speziellen Scheitstock. Mit dem Schindelmesser spaltet Rolf die gerade mal einen knappen Zentimeter dicken Schindeln ab, dann schneidet er jede einzelne mit einem weiteren Messer in die richtige Form. Das alles geht blitzschnell. «500 bis 900 Stück schaffe ich an einem guten Tag.» Den ganzen Winter über geht das so. Tag für Tag, bis das Lager oberhalb der Werkstatt wieder ganz voll ist. Und dann, im Frühling, wenn die Arbeit gerade anfängt, zu monoton zu werden, ändert sich wieder alles. Dann schliesst Rolf seine Werkstatt, nimmt die vorbereiteten Schindeln und geht auf Montage. Die Objekte sind so vielseitig wie die Arbeitsorte: abgelegene Alpställe, stattliche Einfamilienhäuser – oder eben der kleine Anbau am Pfarrhaus von Mels.

BAU EINES SCHERENSCHNITT-LADENS

Meditation in Schwarz-Weiss

In ihren Händen entstehen im Nu filigrane Kunstwerke aus Papier. Jolanda Brändle hat ihre Berufung nebenbei entdeckt. Heute ist sie eine der erfolgreichsten Scherenschnittkünstlerinnen der Ostschweiz.

MOSNANG | SG Schaut man Jolanda Brändle über die Schulter, kommt man aus dem Staunen kaum heraus. Mit einer simplen, kleinen Schere vermag sie haarfeine Strukturen aus dem Papier auszuschneiden. Und das in einem atemberaubenden Tempo. Stundenlang mit der Schere hantieren, immer leicht vornübergebeugt? Das stellt man sich anstrengend und verkrampt vor. Jolanda widerspricht: «Für mich ist das eine meditative Arbeit», sagt sie. «Schneiden tue ich am liebsten nach 20 Uhr, wenn es ruhig wird im Haus. Bis zu vier Stunden am Stück kann ich problemlos arbeiten».

Erholung vom Alltag

Vor 22 Jahren begann ihre Scherenschnitt-Karriere. Auf der Suche nach etwas Erholung vom anstrengenden Alltag als Bäuerin und Mutter von neun Kindern entdeckte sie zufällig die Kunst der Reduktion in Schwarz-Weiss. «Am Anfang sagte ich mir: nur keine Kühe!», erinnert sie sich lachend. «Aber nur Muster machen will ich auch nicht, es muss etwas Lebendiges drin haben.» Jolandas Scherenschnitte gleichen manchmal Wimmelbildern, manchmal Ornamenten. Neben den traditionellen Motiven rund ums Landleben finden sich immer wieder überraschende Details. Mal ist es ein Geissbock, der scheinbar auf den Hinterhufen tanzt, mal ein Mountainbiker, der hinter dem Bauernhaus den Hang hochstrampelt.

Kunst zum Kaufen

Schon bald war sie über das Anfängerstadium hinaus und verkaufte erste Werke. 2010 eröffnete sie ihren ersten, kleinen Laden. Neben dem Verkauf der Originale begann sie, Stoffe, Tassen, T-Shirts und vieles mehr mit ihren Motiven zu bedrucken. Die Organisatoren der Olma wurden auf Jolandas Schaffen aufmerksam, und 2012 durfte sie das Plakat für die Messe gestalten. Ab dann gingen die Verkäufe durch die Decke. Sehr bald war der Laden viel zu klein.

Als vor vier Jahren einer ihrer Verpächter Land zurückhaben wollte und Brändles den Viehbestand verkleinern mussten, entschieden sie sich, die «Schererei» zu vergrössern und zum zweiten Standbein zu machen. Doch dafür brauchte es ein neues Lokal. Mitten im Dorf wurden Brändles fündig: Das Gasthaus «Bären» stand zum Verkauf. Mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe konnte es die Familie zu einem Laden und Wohnhaus umbauen. «Am schönsten ist, dass ich jetzt im Laden arbeiten kann, das war vorher wegen der engen Platzverhältnisse nicht möglich.»

Wer denkt, die quirlige 50-Jährige sei mit ihrem Laden, der Familie und dem Bauernbetrieb ausgelastet, irrt. Denn regelmässig joggt sie – oder spult auf dem Rennvelo Kilometer ab. So steht sie oft früh am Morgen auf, dreht ihre Runde und setzt sich dann an einen Scherenschnitt. «Das ist das Schönste». Sagts und hat dabei dem Papier schon das nächste Geisslein entlockt. (aro)



Im grösseren Laden hat Jolanda Brändle nun auch genug Platz, um vor Ort Scherenschnitte herzustellen.

Muskelkater kriegt Bernard von Bergen schon längst nicht mehr vom Auf- und Abhängen der Würste.

AUSBAU EINER RÄUCHEREI IM BERNER JURA

Viel Rauch, viel Geschmack

von Max Hugelshofer

Das «Fumoir de Champoz» von Bernard von Bergen ist ein Betrieb der Gegensätze. Hier zeitgemässe Wurstproduktion mit modernen Geräten, dort jahrhundertalte Tradition in der Räucherammer.

CHAMPOZ | BE Dienstag ist Wursttag. Bernard von Bergen ist seit 5 Uhr auf den Beinen, hat zusammen mit seiner Angestellten schon 500 Kilo Rauchwürste und 80 Kilo Schweinsbratwürste produziert. Und dabei ist es noch nicht mal 9 Uhr. Jetzt sind die Merguez an der Reihe. Weil diese so dünn sind, ist das Abfüllen in den Schweinedarm eine heikle Angelegenheit, die Bernard immer selber macht. Daran ändern auch die modernen Maschinen in seinem neuen Verarbeitungsraum nichts. Auch wenn sie sonst die Arbeit deutlich einfacher und effizienter machen. «Es ist kein Vergleich zu früher», sagt der 47-Jährige. Den neuen Raum hat Bernard mehr oder weniger selbst gebaut. Er konnte das Mobiliar einer Metzgerei, die schliessen musste, sehr günstig übernehmen. «Neu hätte ich mir all die tollen Maschinen nie und nimmer leisten können.» Der Raum ist nicht nur topmodern eingerichtet, sondern auch hell, gut gekühlt und tipptopp aufgeräumt.

20 Schritte weiter, und man ist in einer anderen Welt. Hier ist alles alt, dunkel, es riecht nach Rauch. «Willkommen im Herzstück des Fumoirs», sagt Bernard. «Hier hat sich seit 300 Jahren nichts geändert.» Langsam gewöhnen sich die Augen an die Dunkelheit, der Blick geht nach oben – und landet im Schlaraffenland für Fleischliebhaber. Von der Decke hängen dicht an dicht Schinken, Speck, Trockenfleisch. Und Würste. Es müssen tausende sein. Bernard schnappt sich eine Astgabel, die an der Wand lehnt, streckt sich und holt geschickt eine mit Würsten behängte Stange herunter. Er wird diese Bewegung heute

noch 200 Mal machen. Bis die Räucherammer leer ist. Und dann nochmals gleich oft, bis die neu produzierten Würste hier hängen. «Am Anfang ist Muskelkater garantiert», lacht er. «Aber man gewöhnt sich dran.»

Feierabend erst um 22 Uhr

Bernard hat sich auch an die langen Arbeitstage gewöhnt. Der heutige wird noch viel Wursten, Hin-und-her-Laufen und Aufhängen beinhalten. Dazwischen immer wieder Kunden bedienen, die sich eine halbe Speckseite oder ein paar Räucherwürste direkt aus der Räucherammer holen kommen, Telefonate erledigen, Lieferungen entgegennehmen, Lieferungen ausfahren. Eine Mittagspause gibt es nicht. Zu Ende ist der Arbeitstag erst gegen 22 Uhr, wenn Bernard in seiner Räucherammer in den beiden Feuerschalen das Buchenholz anzündet und dann die Flammen abdeckt, damit richtig viel Rauch entsteht.

Nun ist es aber nicht so, dass Bernard jeweils am Dienstag schuffet und den Rest der Woche auf der faulen Haut liegt. Das Einfeuern etwa steht jeden Tag an. Ausserdem beinhaltet sein Betrieb viel mehr als «nur» die Räucherei. Am Montag werden Menüs für die ganze Woche gekocht, vakuumiert und im Kühlraum gelagert. Sie werden an alte Menschen geliefert, aber auch an Firmen, die sie ihren Mitarbeitern zum Zmittag zur Verfügung stellen. Der Mittwoch ist Bernards einziger freier Tag, und von Donnerstag bis Sonntag ist das Restaurant geöffnet. Ja, ein Restaurant gehört auch noch zum Fumoir. Bernard und seine Partnerin Catherine bewirten hier hauptsächlich Gruppen, auf Anmeldung auch Einzelpersonen. Auf der Speisekarte steht natürlich viel Fleisch, aber auch das Käsefondue ist weit herum bekannt. Und eines darf sicher nicht fehlen: etwas Geräuchertes zum Apéro.



Das «Fumoir de Champoz» liegt mitten in den Hügeln des Berner Juras.

BAU EINER SCHMIEDE IM UNTERENGADIN

Ein Zuhause für den Drei-Tonnen-Hammer

von Alexandra Rozkosny

Viele wissen: Fürs Schmieden braucht es Metall, Feuer, Amboss und Hammer. Doch der wichtigste Hammer eines Schmieds ist bis zu drei Tonnen schwer und braucht ein eigenes Fundament. Das hat sich Thomas Lampert in Giarsun bauen können.

GIARSUN | GR Heuschrecken zirpen, Autos rauschen, Fräsen kreischen. Mitten in der blühenden Engadiner Bergwelt steht die neue Kunstschmiede von Thomas Lampert. Genauer gesagt: mitten im kleinen Weiler Giarsun, an der Hauptstrasse nach Scuol und gegenüber seinem Wohnhaus. Macht sich der 48-Jährige an die Arbeit, tut er dies mit effizienten, raschen Bewegungen: «Vom Schmieden leben kann nur, wer es in seiner Jugend gelernt hat», ist Lampert überzeugt.

20 Arbeitsschritte für ein Messer
Kaum glüht das Feuer in der Esse, legt Lampert 40 Messer-Rohlinge hinein, die meisten an den Rand der Glut, etwa zehn mitten hinein. Bis zu 1500 Grad heiss ist es da. Ein Schluck Schoggidrink, dann legt er los. Im Minutentakt holt er einen glühenden Rohling mit der Zange aus dem Feuer, legt ihn unter einen grossen Lufthammer, verschiebt den Rohling nach jedem Schlag etwas, kontrolliert die Breite der Klinge. Keine Bewegung ist zu viel. Noch ein, zwei Hammerschläge auf dem Amboss und fertig ist der erste Arbeitsschritt. Es folgen 19 weitere: Klinge begradigen, Holzgriffe ankleben, Griff und Klinge fertig schleifen. Insgesamt braucht Lampert im ausgeklügelten Prozess 40 Minuten pro Messer, verteilt auf drei Tage. Jedes ein Unikat, und doch perfekt. Sein Ziel: Kunsthandwerk zu bezahlbaren Preisen anbieten. «Dabei sind Messer noch das Einfachste», sagt er. Inzwischen macht er damit 30 Prozent seines Umsatzes: Aber in seiner neuen Werkstatt kann er vom Kaffeelöffel über kunstvolle Balkongeländer bis

40 Minuten dauert die Herstellung eines solchen Messers.



Thomas Lamperts Lufthammer lässt bei jedem Schlag 100 Kilo auf den glühenden Stahl herab-sausen.





zu zehn Meter langen Eisentreppen alles fertigen. Die Vielseitigkeit reizt ihn und sein vierköpfiges Team. Sie war vor dem Bau dieser Schmiede nicht in dieser Art möglich.

Häuser in Guarda zitterten

Mit 30 Jahren stand Lampert an einem Wendepunkt, wusste nicht recht weiter. Nach seiner Lehre als Kunstschmied in Pratteln hatte er zunächst auf dem Beruf gearbeitet, ging dann für Swiscoy als Friedenssoldat in den Kosovo, holte die Matura nach und begann ein Physikstudium. Dennoch liess ihn das Schmieden nicht los. Da konnte er durch Zufall im Dorfkern von Guarda die alte Kunstschmiede mieten. Und wurde bald heimisch. «Integration findet hier durch Leistung statt», sagt Lampert und ergänzt schmunzelnd: «Wichtig ist einfach, sich nicht anzubiedern. Ich bin und bleibe Baselbieter. Am Anfang hängte ich sogar die FC-Basel-Flag-

ge an der Schmiede raus. Das kam gut an.» Lamperts präzise und zugleich kreative Arbeit fiel bald auf. Die Auftragszahlen schnellten in die Höhe, der kleine 1,5-Tonnen-Lufthammer war bald fast den ganzen Tag in Betrieb. Der ständige Lärm begann die Anwohner zu stören. Und die kaum 20-Quadratmeter-Werkstatt wurde zu klein.

Da konnte Lampert gegenüber seinem Wohnhaus ein Grundstück erwerben und mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe darauf eine nigelgelneue Werkstatt bauen. Das Herzstück: Zwei grosse Lufthämmer. Bei jedem Schlag sausen bis zu 100 Kilogramm auf den glühenden Stahl herab, was einer Arbeit von rund 1,5 Kilojoule entspricht. Die Maschinen stehen je auf einem separaten Fundament. Würden sie es sich mit dem Haus teilen, bekämen dessen Wände innert Monaten gefährliche Risse.

Dass die neue Schmiede gleich an der Durchgangsstrasse steht, hat einen weiteren Vorteil. Touristen wie Einheimische fahren unweigerlich an der Werkstatt vorbei, und nicht wenige machen einen Zwischenstopp. Wer will, kann von oben direkt in die Werkstatt blicken und den fünf Schmieden bei der Arbeit zuschauen. Damit erfüllt sich Lampert einen weiteren Traum: Das Kunsthandwerk möglichst vielen zugänglich zu machen.

Projekt Fuschina da Guarda in Garsun

In der neuen Schmiede in Garsun sind die Abläufe für eine effiziente Verarbeitung optimiert. Zudem können dort wegen des grösseren Platzangebots und einer optimalen Raumaufteilung gefahrlos Führungen, Kurse und Seminare abgehalten werden. In Guarda soll die touristisch wirksame Schauschmiede weiter betrieben werden.

Bei Olaf Baumann
ist die Pastaproduktion
noch Handarbeit.

AUFBAU EINER PASTAPRODUKTION IM ALTO MALCANTONE

Pasta wie von Nonna

von Max Hugelshofer

Olaf Baumanns Lebenslauf ist vieles, aber sicher nicht gradlinig. Die jüngste Schleife bringt ihn zurück ins Tessiner Bergdorf, in dem er aufgewachsen ist. Hier baut sich der gelernte Koch ein «Pastificio artigianale» auf. Seine handgemachte Pasta aus lokalen Zutaten kommt bei Einheimischen und Touristen gut an.

BRENO | TI «Es sind verrückte Monate, die hinter mir liegen. Zuerst wird aus einem Hobby plötzlich ein Beruf, die Pastaproduktion im Keller meines Elternhauses und das Catering ziehen dermassen an, dass ich Nachtschicht auf Nachtschicht einlegen muss. Dann kommen Corona und der Lockdown, alles steht auf der Kippe – und dann erfahre ich Unterstützung und Solidarität ohne Ende und alles dreht sich wieder ins Positive.

Irgendwie passt diese Achterbahnfahrt in mein Leben. In den 1980er-Jahren bin ich mit meiner Familie als Primarschüler aus der Deutschschweiz ins Tessiner Bergdorf Breno im Alto Malcantone gekommen. Mein Vater stammt aus Breno. Wie viele Leute waren meine Eltern damals auf dem



den Finger schnitt – und dann den Aushilfsjob mehrere Jahre beibehielt. Wir haben eine inzwischen sechzehnjährige Tochter, mit der ich eine sehr enge Beziehung habe.

Experimente im Keller

Zu Hause bin ich allerdings nicht allzu oft. Ich behielt schon immer die Kontakte zu meinen Freunden im Tessin. Oft blieb ich ein paar Tage in Breno und wohnte im Haus von meinem Vater. Dort fing ich auch an, im Keller selber Teigwaren herzustellen. Den Ausschlag hatte meine Tochter gegeben. Sie liebt meine selbstgemachten Gnocchi, und so habe ich mit Experimentieren angefangen und mich auch an Ravioli mit diversen Füllungen herangewagt. Die Grundsätze von damals sind bis heute geblieben: alles handgemacht, alles aus lokalen Zutaten. Als mein 40. Geburtstag kam, wusste ich: Ich will nochmals etwas Neues anfangen. Also kündigte ich meine Stelle und stieg gross ins Pastabusiness ein. Oder auch nicht so gross. Mein Arbeitsplatz war winzig, und meine Küchenmaschine für den Heimgebrauch gab nach wenigen Wochen wegen Überlastung den Geist auf. Mit der Produktion musste ich immer schon kurz nach Mitternacht beginnen. Einerseits, weil die Nachfrage anzog, andererseits, weil es gegen Mittag in dem engen Keller so heiss wurde, dass es dem Teig schadete.

Aussteigertrip. Da traf es sich gut, dass ein ungenutztes Elternhaus in einem abgelegenen Bergdorf vorhanden war. Ich hatte eine sehr schöne Jugend hier. Aber es zog mich schon bald in die Ferne. Ich machte eine Kochlehre, ging ins Ausland. Ich arbeitete in verschiedensten Restaurants auf der ganzen Welt. Dazwischen aber auch immer wieder mal im Tessin. Ein paar Jahre lang war ich Küchenchef in der Dorfbeiz in Breno. In der Deutschschweiz machte ich mehr aus Versehen richtig Karriere bei einem grossen Unternehmen, das zahlreiche Kantinen betreibt. In der Zwischenzeit hatte ich meine Frau kennengelernt. In einer Küche in der Deutschschweiz, wo ich eigentlich nur kurz einem Bekannten aushelfen wollte. Ich war so hin und weg von ihr, dass ich mich zuerst in

So ging es fast zwei Jahre lang stetig aufwärts. Bei meiner Familie in der Deutschschweiz lebte ich nur noch montags und dienstags. Von Mittwoch bis Freitag produzierte ich wie ein Wahnsinniger, am Wochenende war Cateringservice angesagt. Meine Pasta lieferte ich mit dem E-Bike an Private aus, konnte mir aber auch immer mehr Stammkundschaft in der Gastronomie aufbauen. Ich richtete meinen Produktionsraum besser ein, machte ihn fit für die Lebensmittelkontrolle. Und ich konnte mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe einige professionelle Geräte kaufen, die mir das Leben deutlich einfacher machen. Tiefkühler, ein Steamer, ein Rührwerk. Aber vor allem einen

Schockfroster. Der erlaubt es mir, meine Pasta ohne Qualitätsverlust einzufrieren. Seither nehmen viele Ferienhausbesitzer kühltruhenweise Pasta mit, wenn sie sich wieder auf den Weg nach Hause machen.

Und dann kam Corona. Das Catering und das Geschäft mit der Gastronomie waren von einem Tag auf den anderen tot, dafür bekam ich immer mehr Aufträge von Einheimischen. Die waren froh, dass ich ihnen das Essen nach Hause lieferte. Und ich war froh, etwas an die frische Luft zu kommen. Anfangs wurde ich jedes Mal von der Polizei angehalten, wenn ich mit dem E-Bike unterwegs war. Nur dank meinem Pasta-Rucksack liessen sie mich weiter.

Fürs Geschäft blieb die Situation schwierig. Mehrere Kindergärten, die ich regelmässig belieferte, hatten insgesamt fast ein halbes Jahr geschlossen. Feste gab es keine mehr. Und Reserven waren keine vorhanden – ich hatte ja alles in die neuen Maschinen gesteckt. Dass da die Berghilfe nochmals mit einem Soforthilfebeitrag für mich da war, das hat mich wohl gerettet. Das vergesse ich nicht so schnell.»

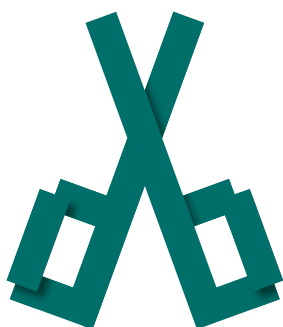
Seine Produkte liefert der gelernte Koch auch aus.



Mit Schere und Papier gewinnen

Unter unseren Leserinnen und Lesern gibt es sicher etliche, die genauso gern mit Schere und Papier hantieren wie Jolanda Brändle von der Schererei. Dann nichts wie los. Schicken Sie uns Ihre kreativsten, spannendsten Scherenschnitte ein. Wir veröffentlichen Ihre Werke online und es findet eine Abstimmung statt. Das Werk mit den meisten Stimmen gewinnt. Jolanda Brändle persönlich führt die Gewinnerin oder den Gewinner zusammen mit einer Begleitperson durch ihre Schererei. Sie zeigt, wie sie arbeitet, und verrät Tipps und Tricks. Alle Infos zur Teilnahme finden Sie hier:

berghilfe.ch/scherenschnitt



Geräuchert wird schon seit Urzeiten

Heute dient das Räuchern in erster Linie dem Geschmack. Bevor es allerdings Kühlschränke und Tiefkühltruhen gab, war Räuchern eine der wenigen Möglichkeiten, Fleisch und Fisch haltbar zu machen. Wie lange das Verfahren des Räucherns schon bekannt ist, weiss niemand. Vermutlich dauerte es von der Entdeckung des Feuers bis zum Räuchern nicht sehr lange. Klar ist, dass der Kamin erst im 10. Jahrhundert erfunden

wurde und zuvor alles, was sich in geheizten Innenräumen befand, automatisch geräuchert wurde. Lebensmittel genauso wie die Bewohner. Haltbar werden Lebensmittel beim Räuchern einerseits, weil ihnen so Wasser entzogen wird. Andererseits wirken chemische Verbindungen im Rauch antimikrobiell und die durch den Rauch gehärtete Oberfläche verhindert das Eindringen von Mikroorganismen oder Insekten.

ΨP Grüner Gazpacho

Grün statt rot, Erbsen statt Tomaten: Dieser Gazpacho ist ein bisschen anders. Aber genauso einfach zubereitet und erfrischend sommerlich wie das Original.

ZUTATEN FÜR 4 BIS 6 PORTIONEN

500 g Erbsen, frisch oder aufgetaut	4 EL Apfelessig
100 g Kresse	4 EL Rapsöl
1-2 Lauchzwiebeln	5 dl Wasser
2 Äpfel, süss-säuerlich, z.B. Braeburn	2 TL Salz
	Pfeffer

Lauchzwiebeln und Äpfel kleinschneiden. Zusammen mit den Erbsen und der Kresse in den Mixer geben. Öl, Essig und Wasser dazugeben und alles fein pürieren. Nach Belieben noch mehr Wasser beifügen, bis die Konsistenz wie gewünscht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für ein, zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Mit Kresse oder Zwiebelgrün garnieren und nach Belieben mit frisch gerösteten Croutons servieren.





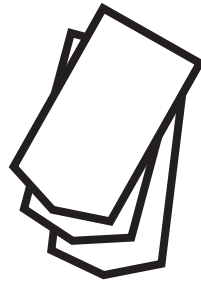
Handwerkliche Ferien

Meine Frau stammt aus Kamerun, und wir haben dort eine kleine Wohnung gleich neben dem Haus meiner Schwiegermutter. Das letzte Mal, als wir in den Ferien dort waren, ging ich unter die Handwerker und baute einige Wandregale aus Holz, damit wir gewisse Sachen ausser Reichweite der Kinder (und Hühner, Hunde und Katzen) aufbewahren können. Natürlich wollte meine Schwiegermutter so etwas dann auch, und ich war wieder gefordert. Als ich mit den Gestellen fertig war, habe ich an allen unseren Fenstern Moskitonetze angebracht. Wieder war das Echo gross. Dieses Mal meldete nicht nur die Schwiegermutter Interesse an, sondern auch mein Schwager sowie zahlreiche Leute aus der Nachbarschaft. So kam es, dass ich einen guten Teil meiner Ferien mit Hammer, Nägeln und auf Leitern verbrachte.

Patrick Zollinger,
Projektleiter

Kurze Distanzen in Savognin

Handwerklich hergestellte Joghurts von kleinen Molkereien finden immer mehr Liebhaberinnen und Liebhaber. In Savognin sind die Wege besonders kurz. Von der Kuh auf den Frühstückstisch sind es nicht viel mehr als ein Kilometer. Wir haben mit der Kamera vorbeigeschaut. Den dabei entstandenen Film gibt es auf unserem Youtube-Kanal zu sehen.



15

Mal nimmt Schindelmacher Rolf Steinbacher ein Holzstück in die Hände, bis daraus eine Schindel entsteht. Und bei der Lagerung und der Montage an die Fassade kommen noch einige weitere Male hinzu. Trotz der vielen Handarbeit ist eine Schindelfassade nichts Unbezahlbare. Schliesslich hält sie auch sehr lange.



Désirée gibt die besten Gnocchi

Wer schon mal selbst versucht hat, Gnocchi zu machen, weiss es: Es eignen sich längst nicht alle Kartoffelsorten. Will man verhindern, dass die halbe Küche in einem extrem klebrigen Brei versinkt, empfiehlt es sich, möglichst mehligkochende Kartoffeln zu nehmen. Olaf Baumann, der die feinen Kartoffelteigbällchen im Tessin zwar kiloweise, jedoch immer noch von Hand produziert, schwört auf die Sorte Désirée.

Die Projekte

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

Schindelmacher im Rheintal

Der Vorplatz vor dem kleinen Haus, das Rolf Steinbachers «Büdeli» und seine Wohnung beherbergt, senkte sich mit den Jahren und es gab Risse in einer Mauer. Bei der Sanierung konnte der Schindelmacher auf die Unterstützung der Berghilfe zählen.

schindelmacherei.ch

Schmiede im Engadin

In Guarda wurde die alte Schmiede zu klein. Grössere Aufträge und effiziente Abläufe für serielle Produktionen waren nicht möglich. Mit Unterstützung der Berghilfe konnte Thomas Lampert eine neue Schmiede bauen und damit drei neue Arbeitsstellen schaffen.

lampert-guarda.ch

Räucherzimmer im Berner Jura

Auch wenn der Verarbeitungsraum dank viel Eigenleistung und Occasions-Geräten vergleichsweise günstig war – alleine hätte es nicht gereicht. Die Berghilfe hat Bernhard von Bergen bei dieser Investition in die Zukunft unterstützt.

fumoirchampoz.ch

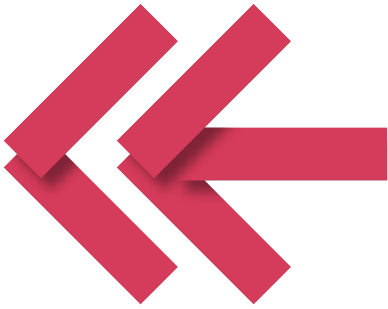
Scherenschnitte im Toggenburg

Die Bauernfamilie Brändle in Mosnang beschloss, mehr auf die Scherenschnittkunst von Jolanda zu setzen. Dafür brauchte sie ein grösseres Verkaufslokal. Die Schweizer Berghilfe hat sie beim Kauf unterstützt.

schererei.ch

Pastaproduktion im Tessin

Verschiedene Maschinen und Geräte für die Pastaproduktion konnte sich Olaf Baumann nur mit Unterstützung der Berghilfe anschaffen. In der Coronakrise bekam er dann nochmals Soforthilfe, damit ihm wegen der Einkommensausfälle nicht der Schnauf ausging.



Vor 10 Jahren



UMBAU EINES EHEMALIGEN KORNSPEICHERS IN EIN ZUNFTLOKAL

Mehr Platz für die kleinste Safranzunft der Schweiz

Vor zehn Jahren hat die Schweizer Berghilfe die Safranzunft im Walliser Bergdorf Mund beim Umbau eines alten Kornspeichers zu einem Zunftlokal unterstützt. Heute wird das Lokal fleissig genutzt. Zur Bewirtung von Besuchern und für zunftinterne Anlässe.

MUND | VS Die «Zunft zur Safran» in Zürich residiert in einem prächtigen Zunftgebäude. Mit dem edlen Gewürz Safran hat sie allerdings nicht mehr viel zu tun. Umgekehrt stehen die Dinge bei der Safranzunft in Mund. Fast alle Mitglieder bewirtschaften selbst zumindest einen kleinen Safranacker. Auf 16 000 Quadratmeter werden jedes Jahr aus einer halben Million Blüten zwischen drei und vier Kilo Safran produziert. Dafür ist das Zunfthaus etwas bescheidener: ein ehemaliger Kornspeicher mitten im alten Dorfkern.

Den Speicher konnte die Zunft vor zehn Jahren kaufen und mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe auf Vordermann bringen. Jetzt haben die Zünfter nicht nur einen Raum für ihre Sitzungen und Weiterbildungen. Hier werden auch gerne die beliebten Dorfrundgänge mit einem Apéro abgeschlossen. Heute ist es eine Guggenmusik aus dem nahen Naters, die sich das Safrandorf und seine Gebräuche einmal genauer anschauen will. Die Gruppe ist schon durch die Safranacker unterhalb des Dorfes gewan-

dert, wo im Herbst die krokusähnlichen Blumen blühen. Im Safranmuseum haben die Besucherinnen und Besucher gelernt, wie aus der Blütennarbe in aufwändiger Handarbeit das begehrte Gewürz entsteht, welche Bedeutung es früher als Handelsgut hatte und dass es teurer als Gold ist. Im ehemaligen Kornspeicher schafft es Zunftmeister German Josse, die Gruppe nochmals für die Geschichte der Zunft zu interessieren, obschon bereits Käse und Weisswein locken.

Aus dem ehemaligen Kornspeicher ist ein geräumiges Zunftlokal geworden.



Die Menge Safran, die Zunftmeister German Jossen in den Händen hält, hat einen Wert von mehreren hundert Franken.

Das Dorf profitiert

«Das Lokal ist für uns Gold wert», sagt German. «Es vereinfacht uns unsere Mission, nämlich die Geschichte des Munder Safrans zu erzählen, massiv.» Von den zusätzlichen Besuchern profitieren alle. Der Wirt vom Restaurant Safran, der Getränke und Esswaren für die Apéros liefert, der Dorfladen, der verschiedene Safranprodukte verkauft und natürlich die Safranproduzenten, die sich um den Absatz ihres «Roten Golds» nie Gedanken machen müssen. (max)

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.



Alle Zimmer bewohnbar

Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihre Unterstützung bei unserem Bauernhausumbau. Dank der Berghilfe konnten wir unsere Wohnung im alten Emmentaler Bauernhaus sanieren. Unser Haus mit Baujahr 1870 bietet unserer Familie mit sechs Kindern jetzt genügend Platz, da nun alle Zimmer bewohnbar sind. Wir fühlen uns sehr wohl im neuen Daheim.

Familie B., Kanton BE



Grosse Arbeitserleichterung

Auf der Zeichnung unserer Tochter Anja sehen Sie den Reform Metrac GG, den wir dank Ihrer Unterstützung notfallmässig anschaffen konnten. Die Maschine bereitet uns allen viel Freude und erleichtert die Arbeit um vieles. Wir sind Ihnen sehr dankbar.

Familie T., Kanton BE



Der ideale Ort

Wir haben geträumt von einem Ort, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen. Wo die Hektik des Alltags keinen Raum hat und die wohlthuende Überschaubarkeit ein Gefühl von Geborgenheit vermittelt. Gefunden haben wir ihn in der Strahlegg in Fischenthal und waren uns sicher, dies ist genau der Lebensraum, den Menschen mit Autismus-Spektrum-Störung brauchen. Um diesen Traum wahr werden zu lassen, mussten wir viele Hürden überwinden. Wir sind dankbar für die Unterstützung.

Stiftung Wagerenhof, Kanton ZH

Ein Geschenk fürs liebe Vieh

Wir möchten uns von Herzen für die Unterstützung bedanken. Es ist für uns eine Riesenerleichterung, im «alten neuen» Stall arbeiten zu dürfen. Wir sind uns noch am Zurechtfinden. Die Abläufe sind nun ganz anders, aber körperlich viel weniger streng. Für unser liebes Vieh (wir haben von Milchwirtschaft auf Mutterkuhhaltung umgestellt) ist es ein Geschenk. Wir stecken noch mitten in der Umstellungsphase, es kommt aber gut.

Familie M., Kanton SZ

Eine rundum gefreute Sache

von Max Hugelshofer

Geduld, Geschick, Zange, Schutzbrille und Handschuhe. Das brauchen Dorli und Hanspeter Winkler, um aus altem Stacheldraht Kunst zu machen. Die «chugu-runden» Objekte verkaufen sie zu Gunsten der Schweizer Berghilfe.

In allen Grössen stehen sie im Garten von Dorli und Hanspeter Winkler: rostige Kugeln aus altem Stacheldraht. Teils der Grösse nach aufgereiht, teils in kleinen Grüppchen drapiert, machen sie eine gute Falle rund um das abgelegene ehemalige Bauernhaus in Gurzelen in der Nähe von Thun. Und es werden immer mehr. Allerdings soll ihre Zahl bald schon wieder abnehmen. Dorli und Hanspeter wollen möglichst viele von ihnen verkaufen – und zwei Drittel des Erlöses an die Schweizer Berghilfe spenden. Dafür haben sie eine eigene Website gestaltet und Inserate geschaltet.

Angefangen hatte alles auf einer der vielen Wanderungen, die das Rentner-Ehepaar regelmässig unternimmt. Dorli fielen die verrosteten Stacheldrahtrollen auf, die auf vielen Alpen am Wegrand standen und auf die Entsorgung warteten, da die Älpler immer mehr auf Elektrozäune umstellen. «Da könnte man doch etwas draus machen», dachte sich die künstlerisch veranlagte ehemalige IT-Fachfrau. Die Patina des Stacheldrahts faszinierte sie, und in ihrem Kopf begann sie aus dem «dem Alteisen geweihten» Material etwas Neues zu erschaffen. Vor rund einem Jahr machten Dorli und Hanspeter dann Nägel mit Köpfen. Mit einem Inserat in der «Tierwelt» suchten sie verrosteten Stacheldraht – und wurden mit



Handschuhe sind Pflicht.

Angeboten geradezu überhäuft. Auf mehreren Touren mit dem grossen Anhänger durch die ganze Schweiz sammelten sie dutzende Rollen des stacheligen Materials ein und machten sich ans Ausprobieren.

Hanspeter, der für das Technische zuständig ist, entwickelte eine Art Stützkonstruktion aus Holz, um welche Dorli den Draht rollen kann. Die Auswahl der geeigneten Drahtstücke

ist Dorlis Aufgabe. «Beim Künstlerischen halte ich die Klappe», lacht Hanspeter. «Ich bin nur der Handlanger.» Lage um Lage wird die Kugel dichter. Irgendwann kann Hanspeter die Holzstütze entfernen und die Kugel trägt sich selbst. Doch fertig ist sie noch lange nicht. Hier steht noch etwas vor, dort hat es ein unschönes Loch. Immer wieder tritt Dorli ein paar Schritte zurück und begutachtet die Kugel. Gibt ihr einen Kick und



Aus altem, rostigem Stacheldraht machen Dorli und Hanspeter Winkler dekorative Gartenkunst.

So können Sie spenden



Allgemeine Spenden

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



Projektspenden

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



Trauerspenden

Bei einem Trauerfall kann auf Wunsch des Verstorbenen oder seiner Hinterbliebenen auf Kränze und Blumen verzichtet und dafür der Schweizer Berghilfe gedacht werden. Alles zum Vorgehen auf berghilfe.ch unter der Rubrik «Was Sie tun können», Trauerspenden.



Ereignisspende

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



Erbschaften und Legate

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



Zeitspenden

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

Zahlungsmöglichkeiten

Postkonto 80-32443-2

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

WIR-Konto 264641-38-0000

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

Haben Sie Fragen zum Thema Spenden?

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

Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Alexandra Rozkosny (aro) **Layout** Christoph Hänsli, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S10, S11, S17, S18, S19) **Erscheinungsweise** Das «Berghilfe Magazin» erscheint 4 x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr, ist in der Spende inbegriffen **Gesamtauflage** 100 000 Exemplare



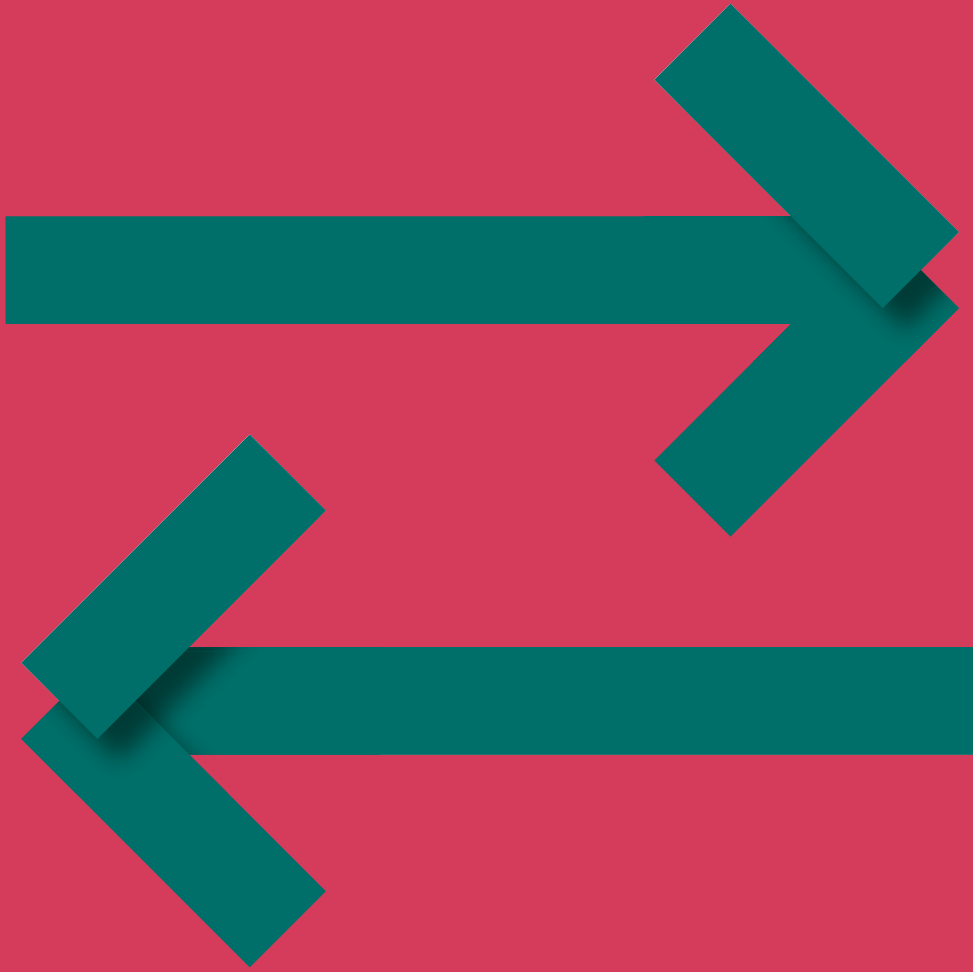
lässt sie über den Terrassenboden rollen. «Sie springt noch zu fest, sie muss möglichst rund werden.» Eine Stunde später zieht Dorli zufrieden die Schutzhandschuhe aus. Eine weitere Kugel ist fertig und warten auf neue Besitzer.

«Uns war klar, dass wir unsere Objekte verkaufen wollen», sagt Dorli. Ebenso klar war, dass sie den Erlös für einen guten Zweck spenden wollten. «Wir sind zum Glück nicht auf die Einnahmen angewiesen. Wenn wir die Spesen decken können, reicht uns das.» Auf die Schweizer Berghilfe als Empfänger sind Winklers schnell gekommen. Dorli: «Das bietet sich ja geradezu an, wenn man bedenkt, woher das Rohmaterial für unsere Kugeln stammt. Aus dem Berggebiet – für das Berggebiet.»

chugurund.ch

Nächste Ausgabe

Umnutzung



Schweizer
Berghilfe

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