

Berghilfe Magazin

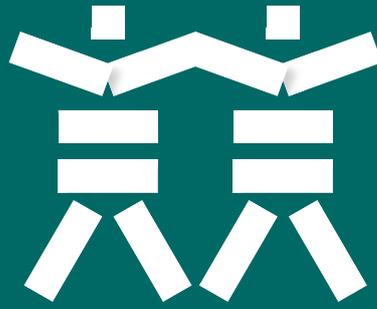
Nr. 129 | Herbst 2025



Gemeinschaft



Schweizer
Berghilfe



Gemeinschaft

Liebe Freundinnen und Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Gemeinsam geht es besser. Das ist zwar eine Binsenwahrheit, aber halt doch auch eine Wahrheit. Ganz besonders in den Bergen. Hier ist es seit Generationen oft eine pure Notwendigkeit, einander zu helfen und grössere Vorhaben gemeinsam anzupacken. Das prägt. Dies sah man exemplarisch beim schrecklichen Bergsturz in Blatten von diesem Frühsommer. Das ganze Lötschental stand zusammen. Man kochte für die Gemeinschaft, nahm die heimatlos gewordenen bei sich auf, unterstützte die Räumungsequipen.

Die gleiche Grundhaltung sieht man bei den Projekten, die wir in dieser Ausgabe des «Berghilfe Magazins» vorstellen. Das geht vom genossenschaftlich organisierten Dorfladen im Tessin über eine Alpkäserei, welche die Milch von mehreren Alpen verarbeitet, bis zur gemeinsam genutzten Maschine zur Engerlingsbekämpfung.

Wir unterstützen solche Initiativen besonders gern. Nicht nur, weil sie den Zusammenhalt in den Bergregionen fördern, sondern auch, weil sie breit abgestützt und deshalb fast immer langfristig erfolgreich sind.

Viel Spass beim Lesen.



Kurt Zraggen
Geschäftsführer



4

Raclettekäse statt Industriemilch

Eine neue Käserei auf der grössten Waadtländer Alp macht mehr Einnahmen und eine neue Stelle möglich.



Projektstandorte

- 4 Umbau Alphütte zu Käserei, Anzeindaz/VD
- 6 Umgebungsarbeiten in Ferienhaus-Siedlung, Intragna/TI
- 8 Kassensystem für Dorfläden, Prato-Sornico/TI
- 9 Maschine zur biologischen Engerlingsbekämpfung, Ladir/GR
- 10 Sägerei produziert Fernwärme, Euthal/SZ
- 16 Bau eines Wohnhauses, Hundwil/AR



6

Paradies statt Urwald

Al Forno im Tessin ist ein kleines Ferienparadies. Eingeschleppte Pflanzenarten drohten aber, Überhand zu nehmen.



10

Wärme statt Abfall

Eine Sägerei produziert die Wärme, eine Genossenschaft sichert die Verteilung: Zwei Teams sorgen zusammen dafür, dass in Euthal Häuser von lokaler Fernwärme profitieren.

Raclettekäse statt gefährliche Talfahrten

von Alexandra Rozkosny

**Nach über 30 Jahren ändert alles für die Familie
Quartenoud auf der Alp Anzeindaz oberhalb von Bex:
Statt die Milch über eine gefährliche Kiesstrasse
hinunterbringen zu müssen, kann sie käsen.**

ANZEINDAZ | VD Drei Augenpaare schauen gebannt auf den kleinen Wasserhahn der mobilen Maschine, die den Käselaiß schmiert. Der Alpmitarbeiter Thomas Lavanchy öffnet ihn etwas, richtet den Strahl anders aus. Joe und Isabelle Quartenoud beobachten seine Handgriffe gebannt. Es ist Mitte Juni. Erst eine Woche sind die drei plus ein Zivildienstleistender auf der Alp Anzeindaz hier oben auf 1800 M. ü. Meer, und erst seit dieser Woche produzieren sie aus täglich rund 500 Litern Kuhmilch Käse. Ein Novum für diese Alp. Sie gehört zusammen mit vier anderen der Alp-genossenschaft Bex. Joe und Isabelle

Quartenoud sömmeren 32 Jahre lang rund 400 Rinder der Genossenschaftsmitglieder sowie ihre eigenen Milchkühe und Ziegen hier. Ihre drei Kinder wuchsen auf der weitläufigen Alp auf. «Heute, als Erwachsene, sagen sie uns, dass sie uns lieber nicht besuchen. Weil sie dann nicht mehr weg wollen würden. Sie lieben die Alp einfach zu sehr», sagt Isabelle.

Enorm viel Handarbeit

Doch einfach war das Leben auf der Alp nie. In den drei Ställen gab es bis letztes Jahr keine Rohmelkanlage. Das bedeutete enorm viel Handarbeit. So mussten die Quartenouds die Milch jeder Kuh zum Anhänger tragen, dort hochheben und in den Anhänger gießen. Mit der Milch der rund 25 Kühe fuhren die Äpler jeden zweiten Tag zur Milchsammelstelle ins Tal – auf einer gefährlichen Kiesstrasse entlang der steilen Hänge des Diablerets-Massivs. Viel loses Gestein, oft als kühl-schrank-grosse Brocken, liegt oberhalb der Strasse in den Runsen. Darin sammeln sich bei grösseren Gewittern Sturz-

Zu viel Salzlake? Zu wenig?
Die neue Maschine zum Käseschmieren
muss noch fein eingestellt werden.



Mit rund 25 Milchkühen wird die Familie Quartenoud diesen Sommer erstmals drei Tonnen Käse produzieren.





bäche, die alles mit sich reissen. Auch die Strasse. Immer wieder. So entschied das Wetter bisweilen, ob die Milch rechtzeitig hinunterkam und ob es für die Arbeit von zwei Tagen Lohn gab oder nicht.

Unabhängiger vom Wetter

Doch an diesem Morgen ist den dreien das Wetter herzlich egal. Im blank geputzten, neuen Käsekeller steuern Kühlelemente die Temperatur und Feuchtigkeit. Die ersten, noch jungen Raclettekäse liegen verheissungsvoll in den Regalen. Thomas schmiert einen Laib nach dem anderen, zusammen diskutieren sie über die richtigen Einstellungen der Maschine. Dann wechseln sie durch eine Tür direkt in die Käserei, wo die neue Produktion läuft. Schon fast routiniert öffnet Joe die Türen des grossen Ofens. Über dem Feuer hängt der neue Kupferkessel mit etwa 460 Litern Milch. Kräftig zieht Joe am Schwenkarm und bewegt den Kessel weg vom Feuer.

Der 53-Jährige ist kein Neuling im Käsen. Er hat auf einem Gaskocher jahrelang welchen aus der Milch seiner Ziegen produziert und selbst vermarktet. Doch statt 40 Liter sind es nun rund 500 Liter, die es zu verarbeiten gilt. Joe hat deswegen vor dieser Alpsaison mehrere Praktika als Alpkäser absolviert. Und doch sagt er: «Es ist alles neu hier, das ist schon ein bisschen aufregend. Dafür werden wir dreimal so viel an einem Liter Kuhmilch verdienen wie vorher.»

Dann muss es schnell gehen: die Ziegen- und die Kuhmilch haben gleichzeitig die richtige Temperatur erreicht. Zum Glück sind sie zu dritt. Während Isabelle die Ziegenmilch bricht, bearbeiten Thomas und Joe die Kuhmilchmasse. Es geht Hand in Hand, als hätten sie es immer schon so getan. Nur beim Aufräumen gibt es da und dort Fragen, noch hat nicht jede Kelle und jede Käseform ihren festen Platz gefunden.

«Es sieht gerade nach viel Arbeit aus», sagt Isabelle lachend, «aber für mich ist es ein Riesenunterschied. Jetzt, wo die gemolkene Milch direkt durch Rohre in die Käserei fliesst, sind wir sehr viel schneller. Früher hätte ich mich – kaum fertig mit dem Melken – um die Kinder kümmern müssen, sie hinunter zur Schule bringen, kochen und putzen müssen und dann wäre schon wieder Abend gewesen und es wäre von vorne losgegangen mit dem Melken. Und manchmal hätte ich gleichzeitig kochen und melken müssen. Das ist jetzt zum Glück vorbei.»



Mehr Bilder von der ersten Woche auf der Alp Anzeindaz hier entdecken.

Al Forno liegt mitten in der Natur. Zeitweise hat diese jedoch überhandgenommen.



UMGEBUNGSRARBEITEN IN FERIENHAUS-SIEDLUNG

Das Paradies zurückerobert

von Max Hugelshofer

Es sah so aus, als ob der Bambus als Sieger aus dem Kampf hervorgehen würde. Doch dank viel Arbeit haben die einheimischen Arten gewonnen und die Zukunft eines kleinen Paradieses im Tessin gesichert.

INTRAGNA | TI Die Tessiner Abendsonne scheint, ein Lüftchen lässt die Blätter der Kastanienbäume sanft rascheln und der grosse Pizzaofen hat auch schon bald seine Betriebstemperatur erreicht. In Al Forno, einer Rustico-Ferienhaus-Siedlung oberhalb von Intragna im Centovalli, kann man so richtig gemütlich Ferien machen. Die Rustici sind einfach eingerichtet, haben aber viel Charme. Man kann für sich selbst die Ruhe geniessen, sich aber auch mit anderen Gästen zusammentun und gemeinsam etwas erleben – so wie heute beim Pizzabacken auf der kleinen Piazza im oberen Teil des Geländes. Das neue Betriebsleiterpaar Dorothea Rüedi und Michael Huber hat Teig und Sugo vorbereitet, den Belag für die Pizzen bringen die Gäste selbst mit. Einige



ausgebreitet und die meisten anderen Pflanzenarten verdrängt. Als sich der Vorstand des Vereins vor sieben Jahren dazu entschloss, das Problem anzugehen, wandte er sich an Urs Nüesch, der sich im Tessin im Bereich Landschaftspflege und Umweltberatung einen Namen gemacht hatte. Heute haben sich die lokalen Pflanzenarten in AI Forno wieder zurückerobert, die Biodiversität ist massiv gestiegen, viele Trockensteinmauern sind saniert. Aber, wie Urs sagt: «Es war ein Chranpf. Und ein Kampf.» Mit dem Bambus hatte er einen zähen Gegner, der sich nur mit viel Handarbeit und noch mehr Geduld besiegen liess. Klar, Urs hatte Hilfe. Etwa von den Betriebsleitern von AI Forno und von vielen Zivildienstleistenden. Trotzdem: «Mit dem Wissen von heute würde ich mich wohl nicht mehr so locker an ein solches Vorhaben herantrauen.»



Urs Nüesch hat den wuchernden Bambus den Kampf angesagt und Raum für einheimische Arten geschafft.



Lust bekommen auf Ferien in AI Forno? Hier finden Sie weitere Informationen.

kennen einander schon, der Rest kommt schnell ins Gespräch.

Sozialistische Vergangenheit

Dieses Paradies entstand während des zweiten Weltkriegs. Die Gründerin, die Sozialistin Mascha Oettli, kaufte das Grundstück zusammen mit Gleichgesinnten und nahm hier politische Flüchtlinge aus Deutschland auf. Nach dem Krieg wurde AI Forno ein Verein und immer mehr zu einem offenen Ferienort. Doch nicht alles war perfekt im Paradies. Viele Unterhaltsarbeiten wurden über die Jahre vernachlässigt, vor allem im Bereich der ausgedehnten Gärten, Terrassen und Waldgebiete, die zum Gelände gehören. Zahlreiche der vielen Steinmauern waren schon zusammengekracht oder akut einsturzgefährdet. Bambus hatte sich



Ein Highlight jeder Ferienwoche: das gemeinsame Pizaessen auf der Piazza.



Im Dorfladen in Prato-Sornico ist immer etwas los.



Die Genossenschaftsgründerinnen: Laura Poncia, Astrid Lorenzetti und Tanja Scolla (von links).

KASSENSYSTEM FÜR DIGITALISIERTEN DORFLADEN

Drei Frauen, ein Laden

Man sollte machen, nicht nur immer davon reden. Das nahmen sich drei Frauen aus dem oberen Maggiatal zu Herzen und gründeten am internationalen Frauentag ihre Dorfladengenossenschaft.

PRATO-SORNICO | TI Eigentlich würde der Dorfladen in Prato-Sornico – die Botega da la Lavizzara – ja ohne persönlichen Kontakt auskommen. Automatisches Schliesssystem mit QR-Code, Scanner, Selbstbedienungskasse, Videoüberwachung. Aber heute ist wieder mal so ein Vormittag, an dem der kleine Raum im Erdgeschoss des schmucken, rosafarbenen Hauses eher einer Dorfversammlung gleicht als einem Selbstbedienungsgeschäft. Zwei Handwerker trinken Kaffee und plaudern mit Astrid Lorenzetti,

die nebenbei Gestelle auffüllt. Im Eingangsbereich sitzt Laura Poncia an ihrem Laptop und macht die Buchhaltung. Und Tanja Scolla ist mit ihrer kleinen Tochter Mia vorbeigekommen, die sich im Mittelpunkt des Geschehens in Aufmerksamkeit sonnt. Immer wieder kommen Leute rein, einzeln oder in Gruppen, kaufen etwas, plaudern eine Weile mit, verschwinden wieder. «Wäre doch schade gewesen, wenn dieser Treffpunkt verloren gegangen wäre, oder?», fragt Astrid.

Einige Monate lang hatte das Lavizzara, wie das oberste Maggiatal heisst, tatsächlich keinen Laden mehr. Die Betreiber hörten altershalber auf, nachfolgen wollte niemand. «Das darf doch nicht sein», sagte sich Astrid und besprach sich mit all ihren Bekannten. Man war sich einig: Jemand sollte etwas tun. Eine Genossenschaft gründen zum Beispiel. «Irgendwann wurde mir klar, dass man nicht nur davon reden kann, und ich überzeugte Laura und Tanja, mitzumachen», so Astrid. Am 8. März, dem internationalen Frauentag, gründeten die drei ihre Genossenschaft. Mitglieder fanden sie aus allen Dörfern des Lavizzara. Durch die Genossenschaftsanteile kam genug Geld rein, um das Lokal aufzufrischen und einen ersten Bestand an Waren zu kaufen. Aber für das Schliess- und Kassensystem reichte es erst, als die Schweizer Berghilfe ihre Unterstützung zusagte. Heute läuft der Laden sehr gut. Er hat 24 Stunden pro Tag geöffnet, 7 Tage in der Woche. Also auch, wenn er mal nicht gerade als Dorftreffpunkt dient. (max)



Weitere Bilder von der Botega in Prato-Sornico finden Sie hier.

MASCHINE ZUR BIOLOGISCHEN ENGERLINGSBEKÄMPFUNG

Pilz besiegt Käfer

Der Maschinenring Graubünden sorgt dafür, dass nicht jeder Bauer im Kanton jede Maschine besitzen muss. Um gemeinsam gegen Engerlinge vorzugehen, hat der Verein eine Maschine entwickeln lassen, die Engerlinge wirksam bekämpft.

LADIR|GR Die Maschine, die Mitgel Brenn vor sich herschiebt, sieht ein bisschen aus wie ein überdimensionierter Einachsmäher. Aber sie mäht nicht, sie bekämpft Engerlinge. Die vielen Stacheln an ihren Rädern bohren sich in die Wiese oberhalb von Ladir in der Surselva. Dabei rinnt eine Flüssigkeit, die einen Pilz enthält, durch kleine Löcher an der Spitze der Metallstacheln direkt ins Erdreich, genau in die Tiefe, auf der sich Engerlinge bevorzugt aufhalten. Der Pilz macht den Engerlingen den Garaus, ohne Pflanzen oder andere Tiere zu schädigen. Engerlinge, die Larven von Mai-, Juni- oder Gartenlaub-Käfern, können enorme Schäden anrichten, wenn sie gehäuft auftreten.

Von Hand bekämpfen kann man die Engerlinge nur sehr mühsam. Deshalb entwickelte Agroscope, das landwirtschaftliche Forschungszentrum des Bundes, eine Methode, bei der mit dem Pilz geimpfte Gerstenkörner in den Boden eingebracht werden.

Das funktioniert allerdings nur im flachen Gelände. Also suchten die Forscher in Zusammenarbeit mit dem Maschinenring Graubünden und dem Plantahof, der landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungsstelle des Kantons Graubünden, für das Berggebiet nach Möglichkeiten und kamen auf die Idee mit der Flüssigkeit. Mitgel Brenn, der zusammen mit seinem Bruder Fadri das Lohnunternehmen «Holz & Technik» in Stierva betreibt, baute den Prototypen. Daraus entstand das Gerät, das an diesem Frühlingmorgen bei Ladir im Einsatz ist. Es gehört dem Maschinenring Graubünden, über den es die Bäuerinnen und Bauern samt Maschinisten mieten können.

Der Maschinenring Schweiz, mit seinen lokalen Ablegern, ist in den

2000er-Jahren entstanden, aus der Idee heraus, dass es nicht sinnvoll ist, wenn jeder Landwirt jede Maschine, die er im Laufe des Jahres einmal benötigt, selbst besitzen muss. Heute vermittelt der Maschinenring nicht nur Geräte zwischen den Bäuerinnen und Bauern, sondern bietet vor allem administrative Hilfe bei Tätigkeiten, die gemeinsam angepackt werden. «Wir koordinieren Arbeitseinsätze unter unseren Mitgliedern und Kunden», sagt Fabrizio Baumann. «Eigene Maschinen besitzen wir eigentlich keine mehr.» Ausser diejenige zur Engerlingsbekämpfung. «Da hat es sich einfach so ergeben, dass es am besten ist, wenn sie uns gehört.» Weil die Engerlingsbekämpfung im Frühling, sobald der Schnee weg ist, vorgenommen werden muss, steht die Maschine den grössten Teil des Jahres ungenutzt herum. Das lässt sich nicht verhindern. Weil die Last der Amortisation aber auf vielen Schultern verteilt wird, wiegt sie weniger schwer. (max)



Zusätzliche Bilder von der Engerlingsbekämpfung in Graubünden finden Sie hier.

So sieht der Übeltäter aus.



Dieser Mäher mäht nicht, sondern bekämpft Engerlinge.

Wintertest bravourös bestanden

Aufgezeichnet von Alexandra Rozkosny

Die Idee war lange schon da, aber bis die ersten Häuser in Euthal mit Fernwärme versorgt waren, dauerte es fast fünf Jahre. Dank der Ausdauer von Simon Kälin und einer neu gegründeten Genossenschaft profitieren nicht nur erste Bewohnerinnen und Bewohner von lokal produzierter Wärme, sondern auch die Sägerei selbst.

EUTHAL | SZ «Im Luzernischen hatte ich Einblick in eine Sägerei. Die hatten gerade eine Fernwärmanlage für umliegende Häuser gebaut. Da sagte ich mir: Warum können wir in Euthal das nicht auch? Meine Schwester Nicole hat meine Idee immer unterstützt, aber sie sagte auch, das sei mein Projekt. Wir führen die Sägerei gemeinsam, haben dieselben Ausbildungen absolviert. Uns gefällt die Arbeit mit

dem Holz. Und dass wir den Familienbetrieb weiterführen können. Ich bin aber eher der, der etwas Neues wagt. Schon länger planten wir einen Umbau, um mit eigenem Abfallholz unsere Bretter CO₂-neutral zu trocknen. Das war auch die Chance, um eine Fernwärmanlage dazu zu bauen. So würde es möglich, das Abfallholz hier zu nutzen, statt es wie bisher ins Unterland zu verschenken.

Aber dann ging es nicht so vorwärts, wie wir uns das erhofft hatten. Es war knifflig, Abnehmer zu finden. Unsere Sägerei hätte auch gar nicht allein die gesamten Kosten für die Heizungsanlage und die Leitungen tragen können. Zum Glück fanden wir mit Ecogen eine spezialisierte Firma, die das an die Hand nahm. Unter der Leitung von Simon Tischhauser gründete sie eine Genossenschaft für die Abnehmerseite. Die Hausbesitzer würden so Mitbesitzer der Zuleitungen werden. Das motivierte. Als rund 30 Genossenschafter von 17 Häusern beisammen waren, konnten wir endlich mit dem Projekt starten. Dass es nun doch fast fünf Jahre brauchte bis zur Umsetzung, zerrte schon an den Nerven. Denn irgendwann mussten wir uns beim Umbau der Sägerei entscheiden, ob wir die Vorarbeiten auf dem Gelände mit dem Risiko eines Ausfalls finanzieren oder ob das Projekt in der Phase schon wieder begraben werden muss. Zum Glück kam es nicht dazu.

2500 Liter Heizöl eingespart

Heute läuft es so: Die Sägerei sorgt dafür, dass 24 Stunden am Tag rund 85 Grad warmes Wasser bereitsteht. Wir sortieren und trocknen die Holzschnitzel auf Lagerplätzen vor und füttern die Heizanlage regelmässig. In einem 40000 Liter grossen Wasserkessel speichern wir die Wärme. Die Genossenschaft kümmert sich um intakte Leitungen zu den Häusern und um die Verteilkästen in den Häusern. Mein Onkel ist einer der Abnehmer. Er war Fan der ersten Stunde und hat ausgerechnet, dass er für sein Einfamilienhaus rund 2500 Liter Heizöl einspart. Wegfallen tun auch die Wartungskosten der eigenen Heizung.



Täglich «füttert» Simon oder ein Mitarbeiter die Anlage mit Holzschnitzeln.



Simon Kälins Hauptaufgabe: Sägearbeiten. Je nach Auftrag stellt er die Abstände der Sägeblätter anders ein.

Einen ersten Härtetest hat die Anlage schon hinter sich: Sie war erst wenige Wochen in Betrieb, da sank Mitte Januar das Thermometer draussen für zwei, drei Tage auf minus 17 Grad. Für die Region hier um den Sihlsee keine Besonderheit. Aber trotzdem: Würde die Anlage weiterhin genügend warmes Wasser liefern können für die voll aufgedrehten Radiatoren? Alles lief reibungslos. Das spricht sich

schon herum. Es wollen nun weitere Hausbesitzer angeschlossen werden. Mich freut das riesig. Nicht unbedingt wegen den zusätzlichen Einnahmen, die reichen ungefähr, um mittelfristig die Investitionen für die Anlage zu amortisieren. Ich freue mich, dass wir das Holz der umliegenden Wälder gleich hier wieder verwerten können und lokale, umweltfreundliche Energie produzieren können.»

«Das Holz kommt aus den umliegenden Wäldern.»



Wie aus dem Stamm nicht nur Bretter, sondern auch Wärme entsteht, können Sie hier nachschauen.

200

Wurzeln kann ein Engerling eines Junikäfers im Laufe seines rund dreijährigen Lebens als Larve fressen. Also sterben wegen jedem einzelnen Engerling 200 Pflanzen ab. Im Gemüsegarten eine Katastrophe, aber auch in Wiesen und Weiden können so massive Schäden entstehen. Deshalb werden Engerlinge bekämpft – in Graubünden nun rein biologisch mit einer speziell entwickelten Maschine.



Kein Abwasch bei Gewitter

Das Alpleben kann sehr spannend sein – auch im wörtlichen Sinn. So zum Beispiel auf der Alp Anzeinda im Kanton Freiburg. Dort gibt es erst seit wenigen Jahren Blitzableiter auf der Alphütte. Die rund 25 Jahre davor lebte die Älplerfamilie quasi ungeschützt. Mit dramatischen Folgen: Einmal erwischte der Blitzschlag die Tochter unter der Dusche, das

andere Mal schleuderte es die Älplerin beim Abwasch durch die Küche. Zum Glück blieben beide Unfälle ohne Folgen. Aber seither war allen klar: Bei Gewitter wird weder geduscht noch abgewaschen und auch kein Metall angefasst. Stattdessen hiess es: Gemütlich zusammensitzen, entspannen und abwarten.

ΨP Heidelbeer-Su

Eigentlich brauchen frische Heidelbeeren aus den Bergen nichts anderes, um köstlich zu sein. Wer es aber doch anders probieren möchte: Diese schaumig-leichte Variante des Gasthauses Göscheneralp macht mindestens so glücklich.

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

Heidelbeer-Masse

500 g Heidelbeeren
(unbedingt aus den Bergen, sie müssen innen blau-rot sein!)
3 EL Zucker

Mascarpone-Masse

5 Eiweiss
3 EL Zucker
5 Eigelb
6 EL Zucker
500 g Mascarpone
2–4 EL Kirsch,
nach Geschmack

Heidelbeeren mit 3 EL Zucker kurz aufkochen, abkühlen lassen.

Eiweiss mit 3 EL Zucker steif schlagen.

Eigelb und 6 EL Zucker schaumig schlagen, dann den Mascarpone darunter rühren und mit 2–4 EL Kirsch (je nach persönlichem Gusto) verfeinern. Das geschlagene Eiweiss mit einem Schaber darunterziehen.

Abwechslungsweise etwas Heidelbeer- und Mascarpone-Masse in hohe Gläser einfüllen. Wer will, kann Marmor-Muster erzeugen. Dazu mit einem dünnen Stab (z.B. Holzspieß) in der Mitte des Glases nach unten stechen und den Stab dann der Glaswand entlang nach oben hinausziehen.

Tipp

Gut zugedeckt hält sich dieses Heidelbeer-Su maximal drei Tage im

Kühlschrank. Man muss es aber fast luftdicht abdecken können, sonst nimmt es rasch andere Gerüche aus dem Kühlschrank auf.





Gemeinsam zum Wandern untauglich

Ich geniesse es, in Gesellschaft etwas zu erleben, und habe mehrere Freundeskreise, mit denen ich die unterschiedlichsten Dinge unternehme. Dabei hat sich eine Gruppe herauskristallisiert, in der man fast alles machen kann – solange man nicht gemeinsam wandern geht. Im Tessin wollten wir über den Höhenweg vom Monte Tamaro zum Monte Lema gehen. Eine halbe Stunde nach Abmarsch teilte derjenige, der den Ausflug organisiert hatte, den straffen Zeitplan mit. Wir hätten nur noch vier Stunden Zeit für den restlichen Weg, weil dann das letzte Bähnli runter in die Zivilisation fahre. Eine halbe Stunde später war klar, dass das ein ambitioniertes Ziel war. Vor allem für diejenigen, die mehr Interesse an schönen Blumen, Insekten am Wegrand und dem eindrücklichen Panorama zeigten als am zügigen Vorwärtkommen. Nach dem Aufstieg auf den Gipfel und deutlich vor der Hälfte der Wanderung kehrten meine Freundin und ich um und genossen gemütlich ein Picknick. Ein andermal kamen wir bei einem Themenweg nicht vom Fleck, weil wir die geniale Idee hatten, dass bei jeder Info-tafel jemand den Text per Pantomi-me dem Rest der Gruppe erzählen muss. Wir mögen zwar eine hoffnungslose Wandergruppe sein, aber langweilig wird es nie.

Nora Lehmann,
Digital Marketing Managerin



Unsicherer Gewinn

Sie habe sich unglaublich gefreut, als sie von ihrem Gewinn erfahren habe, sagt Marie-Pierre Bernel aus St. Saphorin am Genfersee. Im «Berghilfe Magazin» hat sie die Reportage über das Hotel «Fafleralp» gelesen und daraufhin auch die Videos auf YouTube geschaut. «Es sieht so toll aus, ich wollte schon immer mal dorthin», sagt sie. «Aber irgendwie hat es nie geklappt.» Also packte sie die Gelegenheit und machte beim Wettbewerb mit, bei dem es zwei Übernachtungen für zwei Personen zu gewinnen gab – und wurde prompt aus rund 5000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern als Gewinnerin gezogen. Leider ist es ein etwas unsicherer Gewinn. Das Hotel ist vom tragischen Bergsturz in Blatten zwar nicht direkt getroffen worden, aber die Zufahrtsstrasse ist weg und es gibt weder Strom noch Wasser. Die Betreiber hoffen aber, im kommenden Sommer wieder Gäste empfangen zu dürfen. Wenn das klappt, gehört Marie-Pierre Bernel sicher dazu.



Gemeinsam den Ton treffen

Wussten Sie, warum Alphornspieler lange Zeit zu Solisten verdammt waren? In unserem neusten Erklärvideo auf YouTube finden Sie es heraus.

Die Projekte

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

Neue Käserei auf Alp Anzeindaz

Die Alpgenossenschaft Bex entschloss sich, eine alte Hütte zu einer Käserei umzubauen. Aber ganz reichten die eigenen Mittel nicht aus, die Unterstützung der Berghilfe schloss die Lücke.

Umgebungsarbeiten in Al Forno

Die Sanierungs- und Umgebungsarbeiten in Al Forno brachten den Verein in finanzielle Nöte. Abhilfe schaffte unter anderem die Unterstützung der Schweizer Berghilfe.

al-forno.ch

Dorfladen Botega Lavizzara

Bei der Anschaffung der neuen Selbstbedienungskasse und des mit Video überwachten Türschliessungssystems erhielt die Dorfladengenossenschaft im Maggial Unterstüttzung von der Berghilfe.

labotegalavizzara.ch

Engerlingsbekämpfung Maschinenring

Bei der Entwicklung und dem Bau der Maschine zur Engerlingsbekämpfung konnte der Maschinenring Graubünden auf die Unterstützung der Schweizer Berghilfe zählen.

maschinenring.ch/graubuenden

Fernwärmezentrale Euthal

Das Dorf am Schwyzer Sihlsee profitiert endlich auch von Fernwärme. Sowohl die Sägerei Kälin wie auch die Abnehmergenossenschaft standen vor hohen Anfangskosten, die sie nicht ganz allein stemmen konnten. Mit Unterstützung der Berghilfe ist der Start der Anlage geglückt.

PRIX MONTAGNE 2025

Ein Preis fürs Berggebiet

von Lukas Ziegler

Der Prix Montagne zeichnet jährlich erfolgreiche Projekte aus dem Berggebiet aus. Auch dieses Jahr hat die siebenköpfige Jury unter der Leitung von Ex-Langlaufprofi Dario Cologna sechs spannende Projekte mit Modellcharakter nominiert. Am Donnerstag, 4. September, werden in Bern der Prix Montagne und der von der Mobilis gestiftete Publikumspreis Prix Montagne verliehen. Dotiert sind die beiden Preise mit 40 000, respektive 20 000 Franken.

Nominiert



ALPAHIRT

Gesundheit und Tierwohl à la Urneni

Adrian Hirt sagt Zusatzstoffen den Kampf an. Im Trockenfleisch seiner Marke Alpahirt steckt nichts als Natur und Handwerk. Genau so wie es bereits bei seinem Urgrossvater war. Das Fleisch für die Produkte bezieht Alpahirt von rund 80 Landwirtschaftsbetrieben aus der Region.

Nominiert



GARDE-MANGER

Französische Pâtisserie-Kunst in den Gassen von Ardez

Die Geschwister Lucie und Rémy Bailloux produzieren französische Pâtisserie mitten im Engadiner Dorf Ardez. Ihre Kreationen gleichen farbigen Kunstwerken – mit regionalen Zutaten und inspiriert von lokalen Geschichten. Mit Garde-Manger betreiben sie zwei Cafés in Ardez und Guarda und verkaufen ihre Pâtisserie bis nach Zürich.



Alles über den gemeinsam mit der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) vergebenen Prix Montagne 2025 finden Sie hier.

Nominiert



BERG & BETT

Für mehr Logiernächte im Toggenburg

Punkto Logiernächte ist das Toggenburg auf dem Vormarsch. Dafür verantwortlich ist Jörg Steiner mit seinem Team von «Berg & Bett». Sie vermieten leerstehende Ferienwohnungen an Gäste aus dem In- und Ausland. Dadurch generieren sie zusätzlich rund 30 000 Logiernächte pro Jahr im Tal.

Nominiert



CHAMANNA CLUOZZA

Vorzeigehütte mitten im Nationalpark

Nicole und Artur Naue bewarten seit drei Jahren die einzige Hütte im Nationalpark. Mit ihrem vierköpfigen Team, über 50 Freiwilligen und einem konsequent gelebten Nachhaltigkeitskonzept locken sie über 6000 Gäste pro Jahr an. Damit gehört die Chamanna Cluozza zu den meistbesuchten Hütten der Schweiz.

Nominiert



MILCHMANUFAKTUR EINSIEDELN

Die Erlebniskäserei, gegründet von über 60 Bauerfamilien

Die Milchmanufaktur in Einsiedeln zieht mit ihren Erlebnisangeboten jedes Jahr rund 150 000 Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Welt an. Die Milch für die Herstellung der eigenen Produkte kommt allesamt von Bauerfamilien aus der Region. Entstanden ist die Idee aus einer Abschlussarbeit ihres heutigen Geschäftsführers.

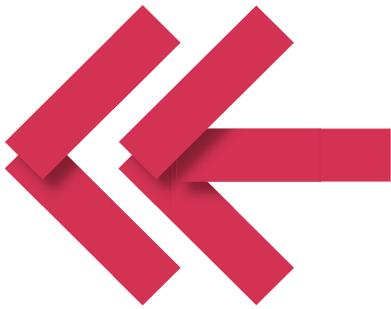
Nominiert



WOHLIS KUTSCHBETRIEB & GINAS REITSCHULE

Zufriedene Kunden, glückliche Pferde

Seit über 25 Jahre halten Gina und Werner Wohlwend auf ihrem Hof in Pontresina über 40 Pferde in einer einzigen Herde. Das vermittelt den Vierbeinern Geborgenheit, ermöglicht einen reibungslosen Kutschbetrieb ins Val Rosegg und sichere Ausritte in die umliegenden Wälder. Das Ergebnis: zufriedene Kunden – und glückliche Pferde.



Vor 10 Jahren



BAU EINES WOHNHAUSES

Das «riesige» Haus ist schon fast wieder etwas eng

von Max Hugelshofer

Vor zehn Jahren konnte Familie Etter in ihr neues Haus einziehen. Endlich piff der Wind nicht mehr durch die Ritzen. Und Platz war im Überfluss vorhanden. Inzwischen sind drei weitere Kinder dazugekommen. Eng wird vor allem der Abstellplatz für Velos.

HUNDWIL|AR «Bei uns hat sich nicht so viel verändert», sagt Johannes Etter fast schon entschuldigend. Sie würden genau wie vor zehn Jahren Kälberaufzucht betreiben, neu zusätzlich auch noch ein bisschen Milch in die Käserei bringen. Das Wohnhaus sei natürlich immer noch das gleiche, und auch den zweiten Betriebsstandort auf der anderen Talseite, dort wo Johannes Eltern wohnen, gäbe es immer noch. «Alles beim Alten also.»

Stimmt, wenn man ignoriert, dass inzwischen nicht nur zwei, sondern fünf Kinder dem Gespräch neugierig folgen. Zu Johannes und Samuel sind Thomas, Myrtha und Lina hinzugekommen. Sie sorgen dafür, dass das neue Haus, das Etters vor zehn Jahren nicht nur wegen der Holz-Zentralheizung, sondern auch wegen seiner Grösse wie der pure Luxus vorgekommen ist, nun nicht mehr so riesig scheint. «Wohnraum haben wir ge-

nug, aber Abstellmöglichkeiten und vor allem Platz für all die Velos, Trettraktoren und Trottinets könnten wir schon wieder zusätzlichen gebrauchen», sagt Daniela.

«Das Größte ist geschafft»

Und dann kommt den beiden eine weitere grosse Neuerung in den Sinn: der Stall. Den konnten sie vor einigen Jahren ebenfalls neu bauen. Ebenfalls mit Unterstützung der Schweizer



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.

Bei Familie Etter hat es Nachwuchs gegeben. Statt zu viert sind Etters nun zu siebt.



Berghilfe. «An den habe ich mich schon so gewöhnt, den habe ich glatt vergessen», sagt Johannes. Er erleichtert die tägliche Arbeit sehr. Und habe den Hof so richtig komplettiert. Klar, kleine Verbesserungen und Investitionen stünden ständig an. «Aber das Größte ist geschafft.»

Viel Glück gehabt

Endlich kommen wir dazu, Ihnen für Ihre Unterstützung beim Bau unserer Zufahrtsstrasse zu danken. Dies nur kurz nach der Sanierung unseres Wohnhauses, wobei wir auch schon auf Ihre Unterstützung zählen konnten. Es ist ein grosser Glücksfall, dass wir den Hof übernehmen konnten und dass wir bei den dringend nötigen Arbeiten so viel Unterstützung bekommen haben.

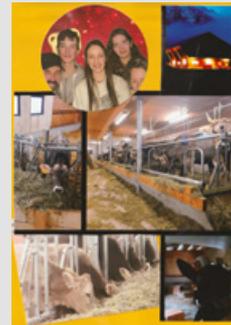
Familie F., Kanton JU



Das Stalldach produziert nun Strom

Wir erfreuen uns seit vier Monaten täglich an unserem neuen Stalldach mit Solar. Ihr habt einen grossen Beitrag dazu geleistet, dass dieses Projekt überhaupt umgesetzt werden konnte. Vielen Dank dafür.

Familie M., Kanton LU



Kompetente und wertvolle Anregungen

Die ganze Familie dankt der Berghilfe für den grossen Unterstützungsbeitrag an unseren Stallbau. Die kompetenten Kenntnisse und Anregungen des ehrenamtlichen Experten haben uns sehr geholfen.

Familie W., Kanton UR



Die Tiere fühlen sich wohl

Wir bedanken uns herzlich für die Unterstützung beim Bau unseres Laufstalls. Ohne Sie wäre das Projekt nie zustande gekommen. Für uns bedeutet der neue Stall eine grosse Arbeitserleichterung. Die Tiere haben nun genügend Platz und fühlen sich sichtlich wohl.

Familie W., Kanton BE

MONIKA BURKART HAT DIE SCHWEIZER BERGHILFE
IN IHR TESTAMENT AUFGENOMMEN

«Gut, wenn alles geregelt ist»

von Max Hugelshofer

Eine Baselbieterin mit starkem Bergbezug macht sich im Entlebuch ein Bild davon, was die Arbeit der Schweizer Berghilfe bewirkt.

Monika Burkart sprüht vor Leben. Auch nach ihrer Pensionierung arbeitet sie weiter in ihrer eigenen Praxis für Medizinische Massage und macht in ihren Ferien eine Fernwanderung nach der anderen. Trotzdem hat sie sich schon vor Jahren mit ihrem Tod beschäftigt. «Es ist ein beruhigendes Gefühl, wenn alles geregelt ist», sagt sie.

Heute ist die Baselbieterin unterwegs im Entlebuch. In Romoos besucht sie zwei von der Schweizer Berghilfe unterstützte Projekte. Warum? Weil sie in ihrem Testament die Berghilfe als Willensvollstreckerin und Alleinerbin eingesetzt hat.

Erinnerungen ans Kinderheim

Die Berggebiete faszinieren Monika Burkart schon lange. Der Grund dafür liegt in ihrer Kindheit und ist nicht schön. Damals wurden die kleine Monika und ihr Bruder nämlich ihren Eltern weggenommen, weil der Vater schwer krank war und der Mutter nicht zugetraut wurde, allein zu den Kindern zu schauen. Monika kam in ein Kinderheim in Waltensburg in Graubünden. An diese Zeit hat sie gute und schlechte Erinnerungen. Aber immer dann, wenn das Schlechte zu überwiegen drohte, konnte sie aus der wilden Bergwelt ringsum Kraft schöpfen. Damals

sagte sie allen, die es hören wollten: «Wenn ich einmal gross bin, heirate ich einen Bergbauern».

Der richtige Bergbauer ist ihr nie über den Weg gelaufen, aber die Liebe zu den Bergen ist geblieben. Monika lernte Verkäuferin, hängte später noch die Bürolehre an und arbeitete in unterschiedlichsten Firmen und Branchen. Irgendwann entschied sie sich, in den Ferien einen Teil des Jakobswegs zu gehen – und entdeckte eine Leidenschaft fürs Leben. Seither hat sie diesen und dutzende andere Fernwanderwege schon mehrmals auf verschiedenen Routen absolviert. Meist ist sie allein losgegangen, aber unterwegs nie allein gewesen. «Teils haben sich Freundschaften ergeben, die mittlerweile seit Jahrzehnten Bestand haben» sagt sie. Auch ihre letzte berufliche Neuorientierung verdankt sie dem Fernwandern. Als ein Mitpilger in Spanien so starke Schmerzen im Fuss bekam, dass er kaum mehr gehen konnte, meinte sie: «Dann gib diesen Fuss halt mal her.» Sie drückte ein wenig, spürte, dass sich eine Stelle nicht so anfühlt, wie sie sollte, machte weiter – und die Schmerzen verschwanden. «Dieses Erlebnis hat mich zur Fussreflexzonenmassage gebracht.» Aus- und Weiterbildungen folgten, bis

Monika schliesslich diplomierte Masseurin war und eine eigene Praxis eröffnete.

Spannende Einblicke

Jetzt steht sie in Romoos in der Backstube vom «Napf Beck» und schaut einem zu, der sich vor über zehn Jahren ebenfalls in die Selbständigkeit gewagt hatte: Pascal Näf übernahm kurz nach der Lehre zusammen mit einem Kollegen die Romooser Dorfbäckerei, als deren Besitzer sich pensionieren lassen wollte und keine Nachfolge fand. Die Berghilfe half damals bei der Anschaffung von neuen Geräten. Inzwischen gehören zwei zusätzliche Filialen in Doppleschwand und Hasle zur Bäckerei, und ein Dutzend Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind beschäftigt. Dafür ist sein ehemaliger Partner nicht mehr hier. Er entwickelte eine Mehlallergie und musste sich beruflich umorientieren. «Es war





Monika Burkart geniesst den spannenden Einblick in die Backstube.

eine intensive Zeit, als ich das Geschäft allein übernommen habe», erinnert sich Pascal.

Eine intensive Zeit erlebt auch Geri Birrer, den Monika Burkart kurz danach auf der anderen Strassenseite trifft. Er ist eine der treibenden Kräfte hinter der Sanierung des altherwürdigen Hotels «Kreuz», die gerade in die heisse Phase geht. Auf einem Baustellenrundgang erzählt er, wie aus einer geplanten einfachen Küchenerweiterung eine sechs Millionen teure Sanierung wurde und dass das Projekt ohne Unterstützung der Berghilfe nie zustande gekommen wäre.

«Es freut mich, diese für die Region so wichtigen Projekte kennenlernen zu dürfen», sagt Monika Burkart. «Und es überzeugt mich umso mehr davon, dass mein Erbe ans richtige Ort kommt, wenn ich einmal nicht mehr bin.»

INFORMATIONSVORANSTALTUNG

Vorsorgen zu Lebzeiten

Im November finden in Bern, Winterthur und Basel je eine Informationsveranstaltung zum Thema «Bewegen, vorsorgen und erben» mit interessanten Rednerinnen und Rednern und einer Podiumsdiskussion statt. Moderiert von Sven Epiney, diskutieren zwei Fachexpertinnen und Experten und ein Gönner, der die Schweizer Berghilfe in seinem Testament erwähnt hat, über Aktuelles aus dem Erbrecht.

- Die Anwältin und Erbschaftsexpertin Béatrice Heinzen hält ein Fachreferat zum Thema: «Was, wenn ich nicht mehr beweglich bin?». Sie gibt Tipps zu Patientenverfügung, Vorsorgeauftrag und Erbrecht.
- Über Bewegung im Alter referiert Dr. med. Moritz Strickler, Chefarzt Geriatrie am Kantonsspital Olten.

Zum Schluss lädt Bergbauernfamilie Hüberli aus dem Toggenburg – bekannt geworden durch die TV-Sendung «Landfrauenküche» – zum Buffet mit hausgemachten Spezialitäten, begleitet durch die Musik eines traditionellen Schwyzerörgeli-Trios aus der Innerschweiz.

Donnerstag, 6. November, 14 Uhr

Best Western Plus Hotel in Bern

Dienstag, 11. November, 14 Uhr

Salzhaus in Winterthur

Mittwoch, 19. November, 14 Uhr

Hotel Victoria in Basel

Die Platzzahl ist limitiert. Eine rasche Anmeldung ist daher unumgänglich. Anmelden kann man sich mit dem eingeklebten Talon oder per Mail an: markus.rohner@berghilfe.ch Wer verhindert ist, kann ebenfalls per Talon oder per Mail unseren Ratgeber fürs Testament bestellen.

Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, berghilfe.ch **Chefredaktion** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Alexandra Rozkosny (aro), Lukas Ziegler (lzi) **Layout** Christoph Hänslı, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Max Hugelshofer (S6, S7, S8, S13, S14, S15, S16, S18), Alexandra Rozkosny (S1, S4, S5, S10, S11, S12, S15), Maschinenring Graubünden (S9, S12) **Erscheinungsweise** Das «Berghilfe Magazin» erscheint 4x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr, ist in der Spende inbegriffen **Gesamtauflage** 100000 Exemplare



Schweizer
Berghilfe

Stiftung Schweizer Berghilfe
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
T 044 712 60 60
info@berghilfe.ch | berghilfe.ch
Spendenkonto:
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2