

Berghilfe Magazin

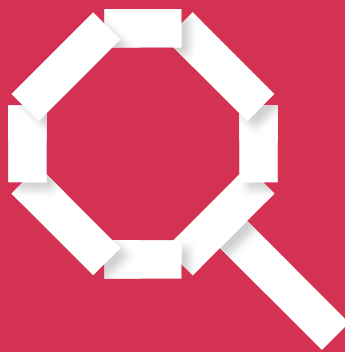
Nr. 130 | Winter 2025

Klein



Schweizer
Berghilfe

Klein



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

Schneller, weiter, grösser – so funktioniert die Welt. Aber nicht unsere Arbeit im Berggebiet und nicht dieses «Berghilfe Magazin». Hier dreht sich alles ums Kleine, Feine. Denn auch kleine Dinge können zum grossen Erfolg werden, wie etwa die Prototyp-Teile, die Feinmechaniker Gregor Aellig in seiner Werkstatt im Kiental herstellt. Kleine Restaurants, wie etwa die «Cab'Anne» von Anne Fournier im Unterwallis, sind unglaublich gemütlich. Und die kleinen, feinen Köstlichkeiten, die Maude Christen im Neuenburger Jura herstellt, sind ein grosser Erfolg. Besonders jetzt, in der Vorweihnachtszeit.

Sie sehen, es muss nicht immer alles möglichst gross sein. Das gilt auch für die Unterstützung durch unsere vielen treuen Spenderinnen und Spender. Natürlich freuen wir uns, wenn wir unerwartet eine hohe Spende erhalten oder einen Nachlass entgegennehmen dürfen. Aber damit die gelebte Solidarität zwischen Stadt- und Bergbevölkerung auch in Zukunft mit nachhaltiger Wirkung funktioniert, sind wir auf die Unterstützung einer hohen Anzahl von Menschen angewiesen – auch wenn es nur mit einem bescheidenen Betrag ist.

Für Ihre fortwährende Unterstützung danken wir Ihnen ganz herzlich und wünschen Ihnen besinnliche Festtage.



Eva Jaisli
Präsidentin des Stiftungsrats





4

Grosse Leidenschaft für kleine Guetzli

Maude Christen schwärmt für Weihnachtsguetzli – und produziert sie das ganze Jahr über. Mit Erfolg.

Projektstandorte

- 4 Guetzlibäckerei in La Joux-du-Plâne/NE
- 6 Alphütte in Urmein/GR
- 8 Buvette in Verrey/VS
- 10 Seilbahn in Isenthal/UR
- 11 Pistenfahrzeug in Schwenden/BE
- 12 Fräsmaschine in Kiental/BE
- 16 Fernwärmanlage in Unterlangenegg/BE



6

Entwarnung für volle Blasen

Ab sofort kann man in der Lüscher Älpli-Bar am Heinzenberg länger sitzen bleiben. Ein WC-Container bringt ein bisschen Komfort.



11

Neue Raupen für wenig Schnee

Vater und Sohn Burkhard sorgen gemeinsam für perfekte Loipen im Diemtigtal. Nun auch bei noch weniger Schnee.

Volle Leidenschaft für Biscuits:
Maude Christen in ihrem neuen
Produktionsraum.



PRODUKTIONSSTÄTTE FÜR GUETZLIBÄCKEREI IM NEUENBURGER JURA

Für sie ist das ganze Jahr über Weihnachten

von Max Hugelshofer

In der Zeit vor Weihnachten muss Maude Christen jeweils mit wenig Schlaf auskommen. Die 35-Jährige stellt in ihrem «Atelier Nomade» von Hand Pâtisserie her. Und jetzt ist Guetzli-Zeit.

LA JOUX-DU-PLÂNE|NE «Petit Bonhommes» heissen Maude Christens Lieblingsguetzli. Für jedes der Männchen aus Teig nimmt sie zwei frisch gebackene Guetzli und streicht Brombeerkonfitüre dazwischen. Dann wird der «Bonhomme» in flüssige Schokolade getunkt und bekommt so eine braune Zipfelmütze verpasst, die wiederum mit kleinen Haselnussplittern verziert wird. Zum Schluss zeichnet Maude auf jedes einzelne Gebäck mit dem Spritzbeutel ein Gesicht aus Schokolade. «Eigentlich sind diese 'Biscuits' viel zu arbeitsaufwändig, aber sie gefallen mir einfach so sehr», lacht sie.



wendet wurden. Kurzerhand kündigte sie und setzte ganz auf ihr bisheriges Hobby. Heute produziert sie laufend rund ein Dutzend Sorten Guetzli, dazu diverses aus Schokolade sowie ab und zu eine Geburtstagstorte auf Bestellung oder die in der Region typischen Weihnachts-Büches. Natürlich alles aus lokalen Zutaten in Bio-Qualität. Ihr Geschäft heisst «Atelier Nomade», auch um Maude darüber hinwegzutrusten, dass im Moment kein Nomadenleben mit längeren Reisen mehr möglich ist.

Küche platzte aus allen Nähten

Maude hat keinen eigenen Laden, sondern verkauft ihre Produkte in verschiedenen kleinen Bio- und Tante-Emma-Läden in der Umgebung. Ab und zu hat sie einen Stand an einem Weihnachts- oder Ostermarkt in der Region. Die Nachfrage entwickelte sich gut. So gut, dass die Küche, in der sie produzierte, bald aus allen Nähten platzte. Gut, dass ihre Eltern gerade ihren Bauernhof an Maudes Schwester übergeben hatten und in ein ehemaliges Schulhaus direkt neben dem Betrieb zogen. Dort, im ehemaligen Schulzimmer, in dem ihr Vater noch Lesen und Schreiben lernte, hat sich Maude mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe

einen grosszügigen Verarbeitungsraum eingerichtet. Gebrauchte Profi-Geräte wie ein leistungsfähiger Backofen, Kühlschränke, eine Knetmaschine und ein Gerät zum Auswallen von Teig erleichtern ihr das Arbeiten nun massiv. «Hier kann ich doppelt so viel produzieren wie bisher. Und trotzdem bleib alles 'artisanal'», sagt sie.

Die «Petit Bonhommes» sind inzwischen fertig, im Ofen backen Mailänderli in Sternform und auf der Arbeitsfläche entstehen «fers à cheval», kunstvolle schokoladige Hufeisen. Daneben kühlen Schokoladetafeln mit Bergmuster aus, die Maude soeben gegossen hat. Und die Liste der Bestellungen ist noch lange nicht abgearbeitet. Auch heute wird Maude wohl spät ins Bett kommen. Ausschlafen kann sie wieder nach Weihnachten. Die Nachfrage nach Guetzli lässt dann nach, bricht aber nie ganz ein. Nur im Hochsommer macht Maude eine Produktionspause. Währenddessen arbeitet sie jeweils in einer Berghütte. «So viel Nomadentum muss sein», lacht sie.



Mehr gluschtige Bilder aus der Guetzli-Produktion finden Sie auf unserer Website. Einfach den QR-Code mit dem Smartphone einscannen.

Das Guetzlibacken war schon immer Maudes Leidenschaft. «Bereits als Kind konnte ich nicht bis Weihnachten warten und produzierte auch mitten im Jahr ständig Cookies oder Mailänderli. Die Ausbildung zur Konditorin war der logische Schritt. Maude arbeitete rund zehn Jahre auf dem Beruf, unterbrochen von vielen längeren Reisen auf der ganzen Welt. Nebenbei buk sie für Freunde und Familie Guetzli. Vor knapp vier Jahren wagte sie dann den Sprung in die Selbstständigkeit. Sie hatte gerade bei einem neuen Arbeitgeber angefangen und litt darunter, dass dort nur die billigsten, industriell hergestellten Zutaten ver-



Alles, was aus dem «Atelier Nomade» kommt, ist handgemacht.

Superkräfte: Humor und Zwiebelprinzip

von Max Hugelshofer

Sie ist eine Institution am Heinzenberg: die Lüscher Älpli-Bar. Wo im Sommer die Kühe zum Melken zusammengetrieben werden, geniessen im Winter Skifahrerinnen und Snowboarder Käseschnitten, Glühmost und die familiäre Stimmung.

URMEIN | GR Das Wetter weiss nicht so recht, was es will. Gerade eben war der Himmel noch strahlend blau und die Sonne wärmte kräftig, jetzt sieht man nur noch ein paar Meter weit und eisiger Schnee pfeift den wenigen Gästen, die noch nicht aus der Älpli-Bar auf der Alp Lüscher geflüchtet sind, um die Ohren. Nicht ins Warme können Simona Küng und Barbara Bieler. Sie führen die Bar, die keine Innenräume hat und ausschliesslich auf dem Vorplatz des Alpstalls aufgebaut ist, zusammen mit einer wechselnden Schar von Helferinnen und Helfern. Zwar hat die Bar nur geöffnet, wenn das Wetter einigermaßen mitspielt, aber vor eisiger Kälte und vor allem Temperaturschwankungen bewahrt das die beiden nicht. «Man wird Expertin im Zwiebelprinzip», sagt Simona und zeigt, wie viele Schichten Kleidung sie unter ihrem blauen Kapuzenpulli mit der Aufschrift «Team» trägt. Eine Jacke habe sie selten an, Handschuhe nie. Aber die heizbaren Schuhsolen seien eine gute Investition gewesen. So sei es bisher immer gegangen. «Und wenn es richtig schlimm wird, können wir uns ja jetzt im schön warmen WC verstecken», wirft Barbara ein. «Stimmt, der absolute Luxus, den wir hier oben jetzt haben», lacht Simona.

Bis vor Kurzem war das WC der Älpli-Bar nichts für Zartbesaitete. Eine Art Container-Plumpsklo, das über dem Güllekasten aufgestellt war. Immer eiskalt und wegen der Minustemperaturen schwierig zu putzen. «Die meisten Gäste blieben nur so lange, wie es die Blase erlaubte, und suchten dann das WC am Skilift unten auf», so Simona. «Heute bleiben sie länger sitzen und konsumieren auch mehr.»

Das neue WC gab es nicht aus heiterem Himmel. Vermieterin des Vorplatzes und eines Teils des Kuhstalls, den Simona und Barbara als Lagerraum nutzen, ist die Alpgenossenschaft Lüscheralp. Diese bewirtschaftet

Mitten im Skigebiet Heinzenberg gelegen: die Alp Lüscher.



die Alp den Sommer über mit Milchkühen und produziert Alpkäse. Die Genossenschaft konnte kürzlich die längst fällige Sanierung der Gebäude umsetzen. Die Wohnhütte brauchte eine neue Dusche und eine etwas modernere Küche, ein kleiner Anbau bietet nun mehr Platz, um nasse Kleider aufzuhängen, und für das Brennholz entstand ein neuer Schopf näher bei der Käserei. Dort ist nun auch das WC für die Äpli-Bar-Gäste untergebracht. «Wir haben einfach einen fertigen Sanitärcontainer gekauft und ihn ins Gebäude eingebaut», sagt Genossenschaftspräsident Jürg Liver. Das sei nur halb so teuer gekommen wie ein fest eingebautes WC.

Alp steht im Winter nicht leer

«Uns war es wichtig, dass auch die Betreiberinnen der Äpli-Bar von der neuen Infrastruktur profitieren», sagt Jürg. Denn für die Alpgenossenschaft sind die winterlichen Mieteinnahmen ein grosses Plus. «Es ist ein riesiger Vorteil, wenn im Winter nicht einfach alles leer steht», sagt er. Auch wenn es etwas zusätzlichen Aufwand im Herbst und im Frühling bedeute. Das, was dann für die Genossenschaft an Arbeit anfällt, ist allerdings nichts im Vergleich zu dem, was Barbara, Simona und ihr Team leisten. Nicht nur die Bar selbst, auch alle Tische und Bänke sowie die ganze Holzplattform, auf der die Äpli-Bar steht, werden jeden Frühling demontiert. Vieles wird ins Tal gefahren und eingelagert, im Herbst dann wieder hochtransportiert und zusammengebaut. «Bei den Aufbauarbeiten herrscht immer eine gute Stimmung und wir haben viel Spass. Aber manchmal fragt man sich trotzdem, warum genau man sich das antut», sagt Simona. Aber spätestens, wenn die ersten Gäste auftauchen, sind solche Gedanken weit weg. Sie geniesse den Kontakt mit den Leuten, die sie teils schon seit Jahrzehnten kenne, vor allem aber das ständige Draussensein. «Wo sonst gibt es einen Gastro-Job, bei dem man ständig an der frischen Luft ist?»

Inzwischen ist das Wetter wieder schön, und die Bar hat sich gefüllt.



Die Gastgeberinnen Barbara Bieler (links) und Simona Küng tischen Lokales auf.

Das Personal ist gefordert zwischen Grill, Bar und Spülmaschine. Die Käseschnitten sind heute derart gefragt, dass der vorgeschnittene Alpkäse ausgeht. Simona verschwindet zwischendurch kurz im Käsekeller der Alphütte und holt Nachschub. Viel lokaler geht es nicht.



Weitere Impressionen von der Arbeit auf der Alp Lüscher finden Sie hier.

«Wo sonst kann man den ganzen Tag draussen arbeiten?»

Klein und heimelig: In der Buvette Cab'Anne gibt es für maximal 15 Gäste Platz.



ISOLATION UND NEUE KÜCHE FÜR DIE BUVETTE

Mini-Restaurant mit Sondercharme

von Alexandra Rozkosny

Seit über zwölf Jahren empfängt Anne Fournier im Sommer Gäste in ihrer weitherum beliebten Buvette Cab'Anne. Doch die Saison im zugigen Häuschen war viel zu kurz, um allein von ihr leben zu können. Das ist jetzt anders.

VERREY | VS Noch ein kurzes Gespräch mit einem Kunden, dann legt Anne Fournier das Telefon des Tourismus-Büros in Veysonnaz weg. Rasch schnappt sich die 48-Jährige einen Rucksack, Steigeisen und Stöcke. Die passenden Kleider für eine Wanderung trägt sie schon. Es ist 18 Uhr, und ein langer Arbeitstag im Büro der Skischule liegt hinter ihr. Doch davon ist ihr nichts anzumerken. Herzlich ruft sie der Beifahrerin eines gerade heranfahrenden Kleinbusses ein «Hello» entgegen. Und fragt gleich: «How many are you?» Wie viele seid ihr? Aus dem Bus steigen fünf Kinder und vier Erwachsene. Es sind zwei befreundete Familien aus London. Mit ihnen wird Anne eine einstündige Nachtwanderung zur Cab'Anne, ihrer eigenen Buvette, unternehmen. Mit Unterstützung ihrer Tochter Charline wird sie dort für ihre Gäste ein Fondue



auftischen und mit der Gruppe wieder ins Dorf zurückkehren.

Vor 22.30 Uhr kommt sie sicher nicht ins Bett. «In der Hochsaison von Mitte Dezember bis März arbeite ich schon sehr viel», sagt Anne.

Zurück zum Weiler ihrer Kindheit

Kaum sind alle Gäste ausgerüstet, geht's los. Das letzte Tageslicht begleitet den Trupp auf der leeren Piste. Anne legt ein zügiges Tempo vor, ihre Gäste halten mühelos mit. Die Londoner kennen die Buvette bereits von etlichen Sommerferien. Doch eines wird für sie neu sein: Zum ersten Mal können sie dort im Winter ein Fondue geniessen. «Meine Familie stammt aus dem Weiler Verrey, ich bin auf einem Bauernhof zuhinterst im Talkessel aufgewachsen», sagt Anne. «Mein Bruder übernahm den Hof. Ich selbst arbeitete lange im Gast-

gewerbe und auf den Skipisten. Hauptsache etwas in den Bergen. Als die Kinder zur Schule mussten, war klar, dass ich etwas Sesshafteres brauchte. So starteten mein damaliger Mann Fabien und ich in Verrey ein kleines Bed&Breakfast. Zusammen mit den Einnahmen der Wintermonate verdienten wir knapp so viel, dass es reichte.» Doch 2012 zwang ein Unfall Anne zum Nichtstun. Fabien baute ihr beim leeren Häuschen gleich neben dem B&B eine kleine Terrasse. Dort lag sie tagsüber oft auf dem Liegestuhl. «Es kamen viele Wanderer und Bikerinnen vorbei, die fragten, ob es hier etwas zu trinken gäbe. Da sagte ich mir: Das hat Potenzial.» Anne und Fabien renovierten das alte Holzhäuschen. «Die Buvette lief von Anfang an super, aber es war enorm anstrengend. Zum Kochen hatte ich einen alten Herd und für den Abwasch nur kaltes Wasser, das ich topfweise aufwärmen musste.» Weil das Häuschen keine Isolation hatte, war die Buvette jeweils nur von Anfang Juli bis Mitte September offen.

Viel Tradition auf kleinstem Raum

«Da hatte ich letztes Jahr die Idee, das Gebäude zu isolieren und eine Bistroküche einzubauen, um zusätzliche Betriebswochen zu gewinnen», sagt die sportliche Walliserin. Der Charme des Alten sollte unbedingt erhalten bleiben. Es hiess aber auch: wieder selbst wochenlang schleifen, sägen, schrauben. Im Juli 2024 öffnete die Buvette frisch renoviert. Dank dem Effort leuchten einem jetzt auch Anfang Februar die warmen Lichter der Cab'Anne entgegen. Die Gruppe überwindet die letzten Meter. Die ersten öffnen die Türe, warme Luft empfängt sie. Anne verwandelt sich im Nullkommanichts von der Tourenleiterin zur Gastgeberin und serviert Getränke, während Tochter Charline mit Brotkörben und Fonduecaquelons jongliert. «Es ist einfach einmalig, was



Tochter Charline unterstützt ihre Mutter Anne Fournier regelmässig.

Anne hier aufgebaut hat», schwärmt der Londoner Familienvater, «so authentisch und sympathisch.» So wie die beiden Familien wird Anne noch etliche angemeldete Gruppen hierherführen, bevor sie Mitte Mai die reguläre Saison startet. «Schon mit den wenigen zusätzlichen Betriebswochen seit dem Umbau habe ich viel mehr Umsatz generieren können als vorher», sagt sie glücklich, zieht den Rucksack wieder an und läuft mit der Gruppe so leichtfüssig zurück nach Veysonnaz, als ob der Tag erst begonnen hätte.



Wollen Sie noch tiefer in die nächtliche Winterstimmung eintauchen? Hier finden Sie mehr Bilder.



Die Kinder aus dem Weiler Gitschenen fahren täglich mit der Seilbahn in die Schule.



Ohne Bähnli wäre Gitschenen nicht mehr bewohnbar.

SANIERUNG DER TALSTATION EINER KLEINEN SEILBAHN

Kleines Bähnli mit grosser Bedeutung

Ohne Seilbahn kein bewohntes Gitschenen. Für die Bewohner des Weilers im Urner Isental gibt es keinen anderen Weg von ihrem Zuhause runter ins Tal, zur Arbeit oder in die Schule.

ISENTHAL|UR Es ist noch dunkel an diesem Mittwochmorgen, als sich die pinkfarbene Gondel der Seilbahn Gitschenen in Bewegung setzt und langsam in Richtung Tal schwebt. Sie ist gut gefüllt. Alle vier Schulkinder des kleinen Weilers zuhinterst im Isental haben darin Platz gefunden. Ihr Schulweg ist unterschiedlich lang – manche haben bereits einen viertelstündigen Fussmarsch hinter sich, andere wohnen fast direkt neben der Bergstation – aber er beinhaltet für alle jeden Tag eine Tal- und eine Bergfahrt mit dem Bähnli.

Seit 1927 gibt es eine Seilbahn zum Weiler Gitschenen rauf, wo rund 25 Personen ganzjährig leben. Das Bähnli, das heute noch in Betrieb ist, stammt aus den 1950er-Jahren, wurde seither zwei Mal saniert. Jetzt ist es wieder soweit: Die Talstation ist eingerüstet. Die Fassade muss erneuert und das Dach frisch gedeckt werden. «Das ist für uns ein ziemlicher Lupf», sagt Ursi Gehrig von der Seilbahngesellschaft. Denn die Einnahmen aus den Billettverkäufen reichen, auch wenn Gitschenen bei Wanderern und Skitourenfahrern beliebt ist und an

schönen Tagen viele Gäste die Bahn nutzen, gerade so zur Deckung der laufenden Kosten und der vielen obligatorischen Sicherheitskontrollen.

Den Vormittag über herrscht wenig Betrieb, Seilwart Toni Gasser muss die Bahn nicht jede halbe Stunde starten, wie es im Fahrplan stehen würde. Ein paar Winterwanderer wollen rauf, eine Gitschenerin zum Einkaufen runter. Das wars. Erst am Mittag kommt wieder Leben in die Sache. Dann kommen die Schulkinder nach Hause. Für sie ist die Bahnfahrt nichts Besonderes. Doch ohne Seilbahn würde ihnen jetzt ein gut einstündiger Fussmarsch bevorstehen. (max)



Tauchen Sie ein in die wunderbare Winterwelt auf Gitschenen. Mit vielen zusätzlichen Fotos.

ANSCHAFFUNG EINES NEUEN PISTENBULLYS

Der Loipenchef zieht seine Spuren wie im Schlaf

Das Diemtigtal verspricht traumhafte Wintererlebnisse. Mit viel Ruhe und Natur, zwei kleinen Skigebieten, ein paar Winterwanderwegen und einer sonnigen Loipe. Diese präpariert René Burkhard seit 30 Jahren.

SCHWENDEN | BE Wie eine Lebensader schlängelt sie sich zwischen dem Skigebiet des Wiriehorn bis auf die Grimmelalp durchs Tal. René Burkhard könnte die 22 Kilometer Loipe für klassischen Stil und Skating sowie den parallel verlaufenden Winterwanderweg im Schlaf ziehen. Der Loipenchef holt das Beste aus den Bedingungen heraus. Mit Feingefühl und dem Wissen, was beim Fahren zählt – im Pistenbully und auf den schmalen Latten. Er ist früher Langlaufrennen gefahren, heute gibt er Unterricht.

Wie der Vater, so der Sohn

Der Verein Loipe Diemtigtal ist eng an den Namen Burkhard gekoppelt. «Ich

bin Präsident, mein Sohn Lorenz ist Vize, meine Frau Ruth ist Kassiererin und Tochter Martina Sekretärin», erklärt René. Lorenz sass schon als kleiner Junge neben dem Vater in der Fahrerkabine. Oft übermannte ihn dabei der Schlaf. René lacht: «Dabei hat meine Frau mir die Kinder ab und zu mitgegeben, damit ich wach bleibe.» Denn wenn Neuschnee fällt, sind die Nächte lang. Die klassische Spur und die Skatingpiste müssen separat gefahren werden. 44 Kilometer Strecke, sieben Stunden Arbeit. Seit 10 Jahren steuert auch Lorenz das Loipenfahrzeug. Mittlerweile mit fast derselben traumwandlerischen Sicherheit wie sein Vater. Wer

von beiden es gerade besser einrichten kann neben dem Job, zieht los.

Das Diemtigtal ist sonnenverwöhnt. «Für den Schnee ist es manchmal fast schon zu sonnig.» Umso besser, dass der 2022 angeschaffte Pistenbully 100 mit Gummiraupen bestückt ist. Die Metallraupen des Vorgängers hatten Alu-stege, welche sich bei dünner Schneedecke zu tief eingruben und so die landwirtschaftlich genutzten Böden verletzten. «Mit den Gummiraupen kannst du auch bei prekären Schneebedingungen die Loipe präparieren.» René zeigt aufs perfekte Resultat auf der anderen Seite des Bachs. «Mit den Alustegen hättest du dort drüben jetzt nichts mehr machen können.» (bwi)



Hier gibt es zusätzliche Informationen und Bilder zur Loipe im Diemtigtal.

René Burkhard ist als Langlauflehrer auf perfekt präparierte Loipen angewiesen.



Am Steuer des neuen Pistenfahrzeugs sorgen er und sein Sohn Lorenz gleich selber dafür.

Kleinste Teile für die grosse Welt

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

**Bei Gregor Aelligs Arbeit kommt es auf den Tausendstel-
millimeter an. In seiner kleinen Werkstatt im abgelegenen
Kiental produziert er Einzelteile für die ganze Welt.**

KIENTAL | BE «Kunden in der Schweiz? Da gibts nicht viele. Fast alles, was ich hier produziere, geht in die weite Welt hinaus. So ziemlich überall hin. Die meisten meiner Auftraggeber machen sich wohl kaum Gedanken, wie es bei mir aussieht. Aber wahrscheinlich wären sie überrascht, wenn sie auf einen Besuch vorbeikämen. Meine Werkstatt mit ihren beiden Räumen direkt unterhalb des Wohnhauses ist wirklich nicht gross, und das Dorf Kiental ist auch nicht gerade eine Metropole.

Aber mir gefällt es hier. Ich geniesse es, zwischendurch eine Pause machen zu können und mich direkt aufs Bike

zu schwingen. Oder mit der Kamera loszuziehen und Naturfotos zu machen. Ich mache das jetzt viel bewusster als früher. Mir ist nämlich das passiert, womit viele Selbstständige kämpfen. Man freut sich über die steigende Anzahl von Aufträgen, sagt überall zu und ist irgendwann nur noch am Arbeiten. Ich realisierte lange gar nicht, wie sehr ich ständig unter Druck stand. Und irgendwann hat es mir plötzlich den Boden unter den Füssen weggezogen. Aber ich habe daraus gelernt. Heute schaue ich besser zu mir. Dadurch kann ich auch meine Arbeit wieder geniessen. Denn eigentlich bin ich ja ein Glückspilz: Ich wusste bereits als Zwölfjähriger haargenau, was ich einmal werden will. Und bis heute möchte ich nichts anderes machen.

Die Feinmechaniker-Werkstatt hatte bereits mein Vater gegründet. Ich verbrachte als Kind viel Zeit hier. Weil wir für die Sekundarschule nach Reichenbach runter mussten, durften wir Kientaler bereits mit zwölf Jahren Töffli fahren. Meins lief stets am schnellsten... Aber das Frisieren und Reparieren sah ich immer nur als

Inzwischen geniesst Gregor Aellig die kurzen Auszeiten, welche die Selbstständigkeit ermöglichen, ganz bewusst.

Alles, was Gregor Aellig in seiner Werkstatt in Kiental produziert, passt locker in ein Postpäckli – oder sogar in ein Couvert.





Hobby. Was ich wirklich wollte, war Einzelteile für den Maschinenbau herstellen. Am liebsten für Prototypen, je komplizierter, desto besser. Nach der Lehre ging ich schon bald in Richtung Selbstständigkeit. Und rückblickend ziemlich konsequent fing ich an, genau das zu machen, was ich mir vorgenommen hatte: Einzelteile für Prototypen aller Art herzustellen. Zuerst noch weitgehend von Hand. Doch dann kam auch in der Feinmechanik der grosse Digitalisierungsschritt. Ich schaffte mir meine erste CNC-Fräse an. Eine riesige Investition für einen Kleinstbetrieb wie meinen. Und auch mit viel Arbeit verbunden. Ich musste mir die ganze Programmierung selbst beibringen. Heute bringe ich deutlich mehr Zeit vor dem Bildschirm als an der Werkbank.

Leider hat die CNC-Fräse in den letzten Jahren angefangen, Ärger zu machen. Immer mehr Reparaturen, die

immer teurer wurden. Ich hatte dafür zwar eine Versicherung abgeschlossen, aber nur schon der zusätzliche Aufwand und die Zeitverzögerungen machten mir zu schaffen. Als ich dann für meine alte Maschine ein super Eintauschangebot erhielt, griff ich zu und bestelle einen Ersatz. Topmodern, so gross wie ein Kleinwagen und so teuer wie einer der Luxusklasse. Mit dieser Maschine bin ich deutlich schneller als zuvor. Und vor allem: Ich kann mich auf sie verlassen.

Winzig klein, aber komplex

Inzwischen sind zu den Maschinenfabrikanten laufend mehr Auftraggeber aus der Medizin dazugekommen. Gerade eben habe ich zum Beispiel eine Serie verschiedener Kunststoffröhrchen hergestellt, die in Knochen implantiert werden. Sie haben eine komplexe Struktur im Inneren, damit sie gut mit dem organischen Material verwachsen. Die finnischen Auftrag-

geber haben sich bei einer unserer Videocall-Sitzungen die Zeit genommen, mir das alles zu erklären. Im Gegenzug bin ich dafür mit dem iPad auf die Strasse raus und habe ihnen mit einem Schwenk gezeigt, wie unsere Berglandschaft aussieht.

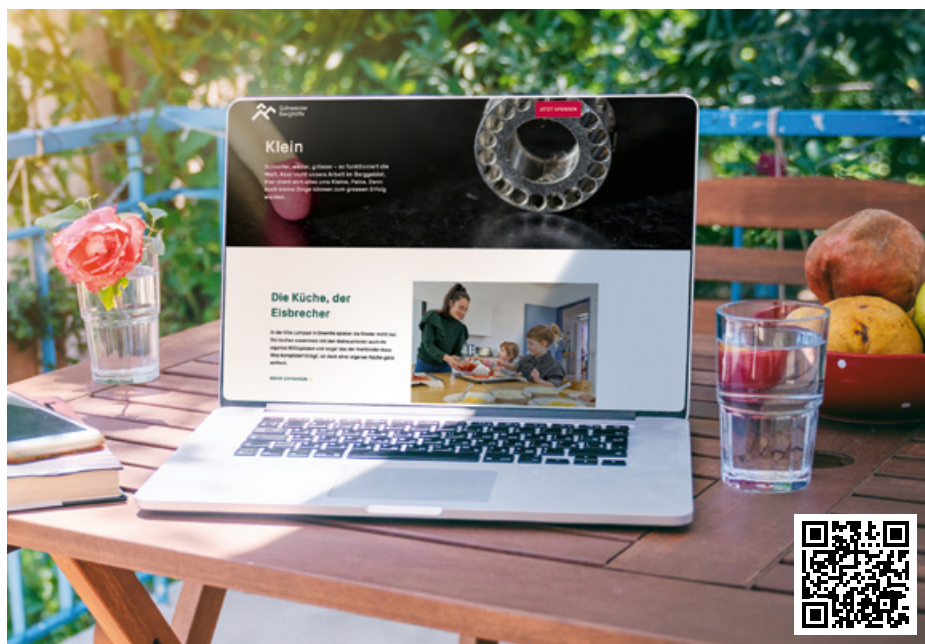
Meistens weiss ich aber gar nicht, wozu die Teile, die ich herstelle, genau verwendet werden. Oft ist sowieso alles streng geheim, da frage ich lieber gar nicht nach. Es gibt auch Kunden, denen es aus Angst vor Werksspionage ganz recht ist, dass ich hier so ab vom Schuss bin. Für mich spielt es keine Rolle. Das ist der Vorteil, wenn man ausschliesslich kleine Dinge herstellt: Es passt alles locker in ein Postpäckli.»



Hier finden Sie einen ausführlichen Text und zusätzliche Bilder aus der Werkstatt von Gregor Aellig.

212

Quiches bereitet Anne Fournier jeden Mai für die Sommersaison in ihrer kleinen Buvette vor. Bis letztes Jahr konnte sie dazu die Küche des Restaurants einer Freundin benutzen, musste dann alle Quiches bei sich einfrieren und portionenweise zur Buvette bringen. Mit dem neu installierten Gastroherd in der Buvette kann sie die Quiches gleich dort backen und braucht nur noch zwei statt vier Tage.



Weitere Projekte zum Thema

Haben Sie noch nicht genug von spannenden Berghilfe-Projekten zum Thema «Klein»? Kein Problem. Auf unserer Website haben wir für Sie noch mehr davon gesammelt. Lesen Sie über kleine Beeren, die den ganzen Geschmack des Puschlavs in sich tragen, über eine riesige Halle, die aus vielen kleinen Hölzern besteht, über

Betreuungsangebote für die Kleinsten, die Kunst, winzige Weizenkörner richtig auszusäen, oder einen Uhrmacher, der seine kleinen Zahnräder bei Bedarf gleich selbst herstellt. Alles in den Schweizer Bergen und alles unterstützt von der Schweizer Berghilfe.

berghilfe.ch/klein



Chicorée im Schinkenmantel

Ein Rezept aus Grossmutter's Zeiten: Überbackener Chicorée ist aussen würzig und innen saftig-frisch. Und gar nicht mehr bitter.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Chicorée-Stangen **Salz**
16 Tranchen gekochter **Pfeffer**
Schinken oder Rohschinken **Muskatnuss, gerieben**
1–2 Eier **Öl/Butter für die**
2,5 dl Halbrahm **Auflaufform**
100 g Sbrinz
 alternativ auch Parmesan
 oder gereifter Alpkäse

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen, bei Umluft reichen 175 Grad. Salzwasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen.

Unteressen von den Chicorée-Stangen die äussersten Blätter entfernen, halbieren, waschen und Strunk entfernen. Dann den Chicorée 2 Minuten im Salzwasser blanchieren – das heisst, ganz kurz ziehen lassen. Danach sofort das Wasser abgiessen, den Chicorée mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Backform mit wenig Butter oder Öl einfetten. Jede Chicorée-Stange mit 1–2 Scheiben Schinken umwickeln und in die Form legen.

In einer Schüssel die Eier verquirlen, Halbrahm, Sbrinz, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben, gut umrühren. Die Sauce über die Röllchen verteilen.

Etwas Sbrinz darüberstreuen. Den Chicorée in der Ofenmitte 20 bis 25 Minuten backen, solange, bis die Kruste goldbraun ist. Sofort servieren.





Schön grosse Heidelbeeren? Uninteressant!

Zu unseren Familienferien in Graubünden gehört das Heidelbeersammeln genauso dazu wie lange Wanderungen und das Baden in eiskalten Bergseen. Mein Bruder und ich waren davon nicht immer gleich begeistert. Statt in die mitgebrachte Tupperware steckten wir die Beeren lieber direkt in den Mund. Das veranlasste unsere Mutter zum Aufstellen einer Regel: Nur die ganz kleinen Beeren dürfen gegessen werden, die anderen werden gesammelt. Wir akzeptierten das zähneknirschend, ignorierten aber fortan einfach die schönen, grossen Beeren und schlugen uns die Mägen mit den kleinen voll. Die Folge: Beim nächsten Mal gab es eine Regelverschärfung. Blaue Zungen waren verboten. Das fanden wir zwar mega gemein, sahen aber am Abend dann doch die Vorteile dieser Regelung. Denn das selbst gemachte Heidelbeerglacé, das aus der gemeinsamen «Beute» entstand, gab ein unschlagbares Dessert ab. Sogar noch besser als die kleinen Heidelbeeren.

Deborah Schmid, Lernende

Briefmarken spenden

Wer seine eigene oder geerbte Briefmarkensammlung für einen guten Zweck spenden will, kann sich via folgende E-Mail-Adresse an den auf Seite 18 vorgestellten Peter Utz wenden: briefmarkenspende@bluewin.ch.



Keine Fete ohne Berghilfe-Kässeli

Geburtstag? Pensionierung? Neue Wohnung? Tausend Jahre Donnerstag? Irgendeinen Grund zum Feiern findet man immer. Was dabei unvermeidlich ist: Die Gäste wollen unbedingt etwas mitbringen. Da hilft nichts. Auch keine Beteuerungen, dass man bereits alles hat, was man braucht. Also bleibt nur, den Schenkwillen zu kanalisieren. Zum Beispiel mit dem Sammelkässeli der Schweizer Berghilfe. Das hilft der Bergbevölkerung und ist ganz einfach: Die Gäste werfen ihre Spende ein, und nach der Party leiten Sie als Gastgeberin oder Gastgeber den Betrag direkt an die Schweizer Berghilfe weiter. Ganz einfach per Kreditkarte, E-Banking oder Twint. Bestellen Sie das Kässeli kostenlos mit dem Talon in der Heftmitte. Wenn Sie zusätzlich einen personalisierten QR-Code für Twint-Zahlungen wünschen, rufen Sie uns an unter Telefon 044 712 60 60.

Die Projekte

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

Buvette Cab'Anne

Am Umbau ihrer Buvette packte Anne Fournier kräftig mit an und hielt so die Ausgaben tief. Doch der Preis von zwei wichtigen Geräten überstieg ihre finanziellen Möglichkeiten: Ein professioneller Steamer und eine industrielle Abwaschmaschine. Die Berghilfe unterstützte diese Anschaffungen.

Äpli-Bar auf der Alp Lüsich

Die Berghilfe hat die Alpgenossenschaft bei der Sanierung der Alpgebäude unterstützt. Dabei wurde auch der WC-Container für die Gäste der Äpli-Bar angeschafft.

Atelier Nomade

Beim Umbau und der Einrichtung ihres Produktionsraums konnte Maude Christen auf die Unterstützung der Berghilfe zählen.

latelier-nomade.ch

Seilbahn Gitschenen

Die Kosten für die Sanierung der Talstation überstiegen die Mittel der Seilbahngenossenschaft Gitschenen. Deshalb sprang die Schweizer Berghilfe ein und übernahm den ungedeckten Teil der Kosten.

skiliftgitschenen.ch

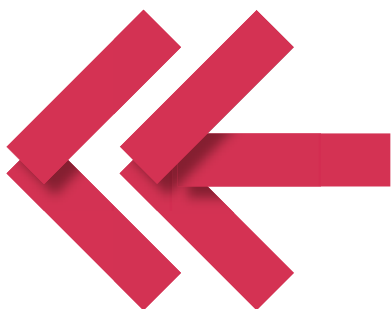
Loipe Diemtigtal

Das Loipenfahrzeug des Vereins Loipe Diemtigtal war 22 Jahre alt, reparaturanfällig und verletzten mit seinen Metallraupen die Böden. Die Berghilfe hat ein neues Fahrzeug mit Gummiraupen mitfinanziert, mit dem man auch bei dünner Schneedecke perfekte Loipen ziehen kann.

diemtigtal.ch

Feinmechaniker

Für die Anschaffung der neuen CNC-Fräse reichten die Ersparnisse des Feinmechanikers Gregor Aellig nicht ganz aus. Die Berghilfe sprang ein und übernahm die Restfinanzierung.



Vor 10 Jahren



BAU EINER FERNWÄRMEANLAGE

Zweifacher Zuwachs

von Max Hugelshofer

Es ist viel passiert in den vergangenen zehn Jahren. Familie Fahrni besteht inzwischen aus sechs Mitgliedern. Die Fernwärmeanlage, die Fahrnis mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe bauen konnten, verrichtet ihren Dienst aber noch gleich wie zum Zeitpunkt der Reportage in der «Berghilf-Ziitig».



UNTERLANGENEGG|BE «Also zumindest der Hoflader ist noch derselbe», sagt Ädu Fahrni, als er sich das Bild anschaut, das vor genau zehn Jahren in der «Berghilf-Ziitig» abgedruckt war. «Wir sind gerade am Diskutieren, ob wir ihn demnächst ersetzen müssen. Er war damals schon alt.» Die fünfjährige Raja drängelt sich zwischen ihren Vater Ädu und ihre Mutter Anne, weil sie sich das Bild auch anschauen will. «Kennst du die Leute da drauf?», fragt Anne. Bei ihren Eltern hat Raja keine Mühe, aber ihren Bruder Lorin

verwechselt sie mit ihrer inzwischen 13-jährigen Schwester Ladina. Die beiden sehen heute auch ziemlich anders aus als damals. Lorin, der auf dem Bild etwas scheu hinter dem Sitz des Hofladers hervorspäht, ist mittlerweile 15 Jahre alt und steigt gerade von einem grossen Traktor, mit dem er soeben auf den Hof gefahren ist. «Er hilft gerne mit, vor allem wenn die Arbeit mit Maschinen zu tun hat», sagt Ädu. Auch der zehnjährige Rian mag Maschinen.

Die Schnitzel sind für die Fernwärmeanlage bestimmt, die ein gutes Dutzend Häuser mit Wärme und Warmwasser versorgt. Zwei Gebäude mehr als noch vor zehn Jahren. «Es wurde neu gebaut und ein Anschluss hat sich fast aufgedrängt», sagt Ädu. Damit hat die Anlage ihre Maximalkapazität erreicht. Ursprünglich entstanden, weil Fahrnis für ihr Stöckli eine neue Heizung brauchten, ist die Fernwärmeanlage heute ein zuverlässiges Standbein für den Betrieb, der ansonsten hauptsächlich auf Milchwirtschaft und den Kartoffelanbau setzt.

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.

Aus vier mach sechs. Familie Fahrni ist grösser geworden seit dem letzten Besuch.



Ädu hat den alten Hoflader inzwischen genau gleich vor dem Holzschnitzelhaufen parkiert wie damals, und nach viel Hin- und Her haben diejenigen, die vor zehn Jahren schon auf der Welt waren, die gleichen Plätze eingenommen. Da rennt Anne plötzlich nochmals weg. Als sie zurückkommt, hat sie dieselbe Jacke an wie auf dem alten Bild. «Mir ist gerade in den Sinn gekommen, dass ich die ja immer noch besitze.»



Voller Energie

Sie haben uns durch Ihren geschätzten und grosszügigen Beitrag an unsere Photovoltaik-Anlage Energie geschenkt. Ganz getreu dem Foto können wir nun loslegen mit dem Verbrauch. Herzlichen Dank dafür.

Familie Z., Kanton BE



Ganz viel neu gestaltet

Wir möchten uns ganz herzlich bei Ihnen bedanken für die grosszügige Spende, die wir von Ihnen erhalten haben. Dank Ihrer Unterstützung konnten wir in unserer Kita ganz viel neu gestalten.

Kita Kinderzimmer, Kanton BE



Arbeit geht einfacher von der Hand

Wir möchten uns von ganzem Herzen bedanken für die grosszügige Unterstützung beim Neubau des Mutterkuhstalls. Wir freuen uns auf den Winter, jetzt, da alle Tiere an einem Ort Platz gefunden haben und uns die Arbeit einfacher von der Hand geht.

Familie G., Kanton SG

Ein Herzensprojekt ermöglicht

Wir bedanken uns von Herzen für die wertvolle Unterstützung beim Umbau unseres Hofes. Dank Ihnen kann dieses Projekt verwirklicht werden, das mir sehr am Herzen liegt. Dieser Betrieb ist nicht nur eine Produktionsstätte, sondern auch ein Lebensraum und ein Ort, an dem man an der Natur teilhat und sie respektiert. Ihre Unterstützung macht uns Mut, diesen Weg weiterzugehen.

Familie G., Kanton FR

Die Kristallserie von Pro Patria aus den 1950er-Jahren gefällt Peter Utz ganz besonders.

VERKAUFEN FÜR EINEN GUTEN ZWECK

Briefmarken für die Berghilfe

von Alexandra Rozkosny

Peter Utz sammelt leidenschaftlich: Fotosujets, Bücher oder Postkarten. Am liebsten aber Briefmarken – und seit einigen Jahren sammelt er durch sie sogar Spenden für die Schweizer Berghilfe.



Neben Briefmarken verkauft Peter Utz auch viele Postkarten.

BERN|BE «Morgens, wenn ich aufstehe, schaue ich als Erstes aus dem Fenster: Ist das Wetter gut genug? Dann packe ich entweder meine Kamera oder alles zum Fischen ein und gehe hinaus», sagt Peter Utz. «Sonst setze ich mich zuerst an den Computer und kontrolliere, ob es Käufe für meine angebotenen Briefmarken gegeben hat.» Falls ja, bereitet der Berner alles für den Versand vor und erfasst die Einnahmen auf den Rappen genau in einer Excel-Tabelle. «Ich habe Freude, wenn ich zum Beispiel vier Franken fünfzig Rappen eintragen kann. Jeder Marken-Verkauf ist eine kleine Genugtuung, das 'fägt'», sagt er. «Ich will aber auch sicher sein, dass alles jederzeit transparent ist.» Die Einnahmen behält der passionierte Sammler nämlich nicht für sich. Er spendet sie an gemeinnützige Organisationen. Der heute 64-Jährige hatte sich nach der KV-Lehre weitergebildet und war bis vor vier Jahren verantwortlich für die Personalentwicklung in verschiedenen Firmen. «Ich habe bewusst früher aufgehört zu arbeiten», sagt er, «aber für mich

war immer klar: Nach der Pensionierung will ich weiter etwas Sinnvolles tun und wählen können, für was ich meine Zeit einsetze. Der Freiwilligen-Gedanke ist dabei zentral für mich.»

Kunst und Präzision

Das Sammeln zieht sich als roter Faden durch das Leben des Berners. Wie fast alle Buben seiner Generation faszinierten ihn Briefmarken. Mit etwa dreizehn Jahren erlosch aber sein Interesse. Er tauschte seine Sammlung mit dem Vater gegen dessen Fotokamera ein. Bilder kreieren und sammeln – zuerst analog, später digital und manchmal auch malend – wurde seine neue Passion. Erst im Alter von 50 erwachte seine alte Leidenschaft für die Philatelie erneut. «Ich male und fotografiere. Und hier sind die Briefmarken wie eine Schnittstelle: Es sind oft kleine Kunstwerke», sagt er. «Besonders gefallen mir Motive aus der Natur. Zum Beispiel die Kristallserie von Pro Patria oder die Insekten-Serien von Pro Juventute, beide sind aus den 1950er-Jahren.»





Verkaufen, um Spenden zu sammeln

Hatte der Vater zweier Buben lange für sich selbst Briefmarken gesammelt, änderte sich das vor einigen Jahren. Einer seiner Söhne besuchte die Steinerschule. Dort spenden Eltern Gegenstände, unter anderem auch Briefmarken. Diese werden am jährlichen Bazar verkauft, der Erlös kommt der Schule zugute. Peter organisiert seit 2014 den Verkauf der Briefmarken. Als 2020 der Bazar wegen der Coronapandemie ausfiel, bot Peter erstmals online Briefmarken an. Mit Erfolg. Seither sucht er Briefmarkenspenden und versteigert sie online. Die Spenderinnen und Spender entscheiden, ob die Einnahmen der Steinerschule oder der Berghilfe zugutekommen. In den letzten vier Jahren kamen so mehrere tausend Franken für die Berghilfe zusammen. «Jeder so gesammelte Franken freut mich», sagt er, «aber die Begegnungen mit Briefmarkenbegeisterten sind mindestens so bereichernd. Am schönsten sind jene mit den Kindern am Bazar der Steinerschule. Es ist toll zu erleben, mit welcher Freude sie einzelne Motive sammeln.»

So können Sie spenden



Allgemeine Spenden

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. Projektspenden sind ab einem Betrag von 1000 Franken möglich.



Trauerspenden

Bei einem Trauerfall kann 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.

Zahlungsmöglichkeiten

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2
Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

Haben Sie Fragen zum Thema Spenden?

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

Jetzt mit TWINT spenden!



QR-Code mit der TWINT App scannen



Betrag und Spende bestätigen



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 Häsli, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S2, S15, S17) Alexandra Rozkosny (S8, S9, S14, S18) **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

Nächste Ausgabe

Hölzig



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