

Berghilfe Magazin

Nr. 133 | Herbst 2026

Ein Dorf –
ein Laden



Schweizer
Berghilfe



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

Ein Dorf ohne Dorfladen ist doch kein richtiges Dorf mehr. Diese Erkenntnis haben viele erst dann, wenn es schon fast zu spät ist. Wenn die Umsatzzahlen über Jahre stetig zurückgegangen sind und alle nur das im Dorfladen einkaufen, was sie beim Grossverteiler im Tal unten vergessen hatten. Dann stirbt der Laden entweder, oder die Dorfgemeinschaft schafft es, sich zusammenzuraufen und einen Förderverein oder eine Genossenschaft zu gründen. Ich habe das schon an vielen Orten im Schweizer Berggebiet miterlebt. Erfreulich oft tragen die Bewohnerinnen und Bewohner «ihrem» Dorfladen tatsächlich längerfristig mehr Sorge als zuvor. Meistens dort, wo eine Handvoll Menschen mit viel Herzblut für den Erhalt des Ladens kämpfen und die anderen mit ihrer Euphorie mitziehen. Ramosch ist eindeutig so ein Ort. Hier ist der Dorfladen sogar zum wichtigsten Treffpunkt des Dorfes geworden, ersetzt Café, Restaurant und Clublokal. Ob jung oder alt, alle gehen hier ganz selbstverständlich ein und aus. Und alle sind sich einig: Ohne Butia wäre Ramosch kein richtiges Dorf mehr.

Lesen Sie in dieser Ausgabe des «Berghilfe Magazin» über den Alltag in der Butia Ramosch, lernen Sie die lokalen Produzenten kennen und tauchen sie ein, in einen alten Brauch, der die Dorfjugend zusammenbringt – natürlich im Dorfladen.



Kurt Zraggen
Geschäftsführer



Die vier Gesichter der Butia Ramosch (von links):
Ladina Andri, Monica Vonlanthen, Wanda Hopman
und Hildi Mayer.



Viel mehr als nur einkaufen

DIE BUTIA RAMOSCH BRINGT LEBEN INS DORF.
EINE REPORTAGE VON MAX HUGELSHOFER



In diesem Dorfladen gibt es auch Zmittag – zumindest zwei Mal pro Woche. Chefin Wanda kocht, Verkäuferin Ladina schmeisst den Service.

DAS ZWEITE LEBEN DER BUTIA RAMOSCH

Vom Problemkind zum Glücksfall

Ramosch ohne Butia? Das kann sich im Unterengadiner Dorf niemand vorstellen. Der Laden ist viel mehr als nur eine Möglichkeit, einzukaufen.

Die Butia Ramosch hat viele Gesichter. Eines ist das des Dorfladens, der die Bevölkerung mit allem Nötigen versorgt. Ein anderes der Treffpunkt, wo sich die alten Damen des Dorfs genauso zum Kaffee treffen wie die Handwerker zum Znüni. Die wichtigs-

ten Gesichter der Butia Ramosch aber heissen Wanda, Ladina, Monica und Hildi. Sie alle stehen seit der Eröffnung im Jahr 2020 nicht nur hinter der Kasse, sondern auch für Freundlichkeit und den persönlichen «Touch».

Die Butia Ramosch ist eine Erfolgsgeschichte. Aber angefangen hat alles mit einem ziemlichen «Chnorz». Der langjährige Betreiber des damaligen Dorfladens wollte aufhören, eine Schliessung stand im Raum. Das woll-



ihn aber bis heute nie bereut», sagt sie. «Für mich ist die Butia mehr als ein Geschäft, sie ist ein soziales Projekt.»

Die Gemeinde hilft

Ein Projekt, das bis zu seiner heutigen Form im schönen Holzgebäude mitten im Dorf noch ein paar Hürden nehmen musste. Der ehemalige Besitzer des Dorfladens wollte den neuen Betreibern seine Lokalitäten plötzlich doch nicht mehr vermieten. Also wurde an der nächsten Gemeindeversammlung beschlossen, dass die Gemeinde ein Ladenlokal neu baut und dieses dem Unterstützungsverein vermietet. Innert weniger Monate wurde der Holzbau aus dem Boden gestampft. Für die Inneneinrichtung brauchten Wanda und ihr Team nur drei Tage. «Im Nachhinein betrachtet konnte uns nichts Besseres passieren. Hier sind wir viel besser dran», freut sich Wanda.

Ihr Ziel, den Laden zu einem belebten Treffpunkt zu machen, hat sie erreicht. Egal, ob man am Vormittag, am frühen Abend oder über Mittag vorbeischaut,

die Tische im Café-Bereich und draussen auf der Terrasse sind selten leer. Das heisst für die Mitarbeiterinnen aber auch, dass nebst Einkassieren und Gestelle einräumen auch Kaffee zubereiten, Bier zapfen und Essen servieren zum Stellenbeschrieb gehören. Und sich um die Ramoscherinnen und Ramoscher kümmern. «Wir sind für viele ein wichtiges Medikament gegen die Einsamkeit», sagt Monica Vonlanthen. Ihr ehemaliger Klassenlehrer etwa kam schon immer gerne auf einen Schwatz vorbei. Als dann die Demenz einsetzte, kam er je öfters und blieb je länger. «Seine Frau war beruhigt, weil sie wusste, dass er bei uns in guten Händen ist.» Als er dann irgendwann in ein Pflegeheim im Münstertal umziehen musste, kam er sich extra beim Team des Dorfladens verabschieden. «Da hatte ich kurz feuchte Augen.»

Anonym einkaufen gibts anderswo. Für ein paar Worte mit ihren Kundinnen und Kunden hat Monica immer Zeit.

ten die Ramoscherinnen und Ramoscher nicht zulassen. Sie gründeten einen Verein zur Erhaltung ihres Ladens, ein Grossteil des Dorfes wurde Mitglied und zahlt seither einen jährlichen Beitrag, der zur Deckung des Mietzinses genutzt wird. Auch Wanda Hopman, eine gebürtige Holländerin, die seit Jahrzehnten im Unterengadin lebt und lange Jahre das Hotel «Val Sinestra» oberhalb von Sent geführt hatte, wollte sich einbringen. Sie dachte an eine Mitarbeit im Vorstand, vielleicht als Aktuarin. Während des Telefongesprächs mit dem Präsidenten des neuen Vereins kam ihr plötzlich die Idee: «Ich könnte den Laden ja eigentlich auch selbst führen.» Schon hatte sie den Gedanken laut ausgesprochen, damit offene Türen eingerannt und auch bereits zugesagt. «Ich hatte mich selbst überrascht mit diesem Entscheid, habe



PRODUKTION VON PESTEDA

Das lokale Etwas für die Pizzoccheri

Bei Mia Iva in Tschlin entsteht nicht nur der traditionelle, grüne Kräutertlikör. Neu produziert Andi Brechbühl auch Pesteda, eine spezielle Würzmischung nach altem Rezept.

Alle Tische sind besetzt in der Butia Ramosch. Wanda Hopmans Mittagstisch ist beliebt bei der Bevölkerung. Vor allem die Arbeiter kommen gerne zu einem einfachen und günstigen, aber feinen Zmittag. Immer am Dienstag und am Donnerstag stellt sich die Geschäftsführerin des Dorfladens an den Herd. Heute gibt es einen Klassiker: Pizzoccheri. Diese Teigwaren aus Buchweizenmehl, mit etwas

Kartoffel, Wirz und viel Käse gekocht, kommen immer gut an. Ein unverzichtbares Detail beim Rezept, das ursprünglich aus dem Puschlav stammt, kommt ganz zum Schluss drauf. Ein paar Löffel Pesteda. Diese Würzmischung besteht aus Salz, Knoblauch, Pfeffer und verschiedenen Kräutern. Manchmal hat es auch ein bisschen Rotwein drin. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept, doch es gibt auch mehrere kleine Produzenten, deren Mischung man kaufen kann. Die Pesteda, die Wanda verwendet und die auch in der Butia Ramosch verkauft wird, stammt aus dem benachbarten Tschlin.

Eine Prise Pesteda zum Schluss darf nicht fehlen auf Wandas Pizzoccheri.



Wichtiger Bestandteil des Geheimrezepts von Andi Brechbühl: Getrocknetes Ivakraut.

Dort hat Andi Brechbühl seine kleine Firma Mia Iva GmbH, die in erster Linie Iva-Likör produziert. Der giftgrüne Trunk mit der Hauptzutat Iva (Moschus-Schafsgarbe) ist ein typisches Unterengadiner Produkt. Das Iva-Kraut für seinen Likör sammelt Andi in den Sommermonaten jeweils selbst. Weil die Pflanze es gerne karg mag und am besten auf über 2000 Meter über Meer wächst, ist der gebürtige Emmentaler oft in den verschiedenen Seitentälern unterwegs. Als gelernter Agronom mit einem Faible für lokale, traditionelle Produkte interessierte er sich natürlich auch für Pesteda. Und als er herausfand, dass die Moschus-Schafsgarbe auch bei diesem Produkt oft verwendet wird, machte er sich daran, ein eigenes Rezept zu entwickeln.

Der Kampf mit dem Knoblauch

In seinen Produktionsräumen im Keller seines Wohnhauses, das früher mal eine Brauerei war, verrät der Geruch, dass Knoblauch eine wichtige Rolle spielt. Andi verarbeitet nur frischen Knoblauch, kauft ihn allerdings schon geschält ein. «Am Anfang habe ich das selbst gemacht, aber das dauerte ewig», sagt er. Im Mixer wird der Knoblauch gehackt, dann kommen Salz, Pfeffer, eine geheime Kräutermischung und natürlich getrockneter Iva dazu. Eigentlich ganz einfach. Dennoch hat Andi eine ganze Weile lang getüftelt, um die perfekte Konsistenz zu erhalten. Nicht zu fein, nicht zu grob und ausserdem leicht feucht muss eine perfekte Pesteda sein. Rund 200 Kilogramm produziert Andi inzwischen pro Jahr. Verkauft werden die Gläser über den eigenen Webshop und in den vielen kleinen Läden im Engadin. Zum Beispiel in der Butia Ramosch.



«An meinem Rezept habe ich lange getüftelt.»

DIE DORFJUGEND KAUFTE IM LADEN EIN

Beim Highlight des Jahres dreht sich alles um einen Golfball

Mazlas heisst der traditionelle Ramoscher Frühlingsanlass. Es ist eine Art Mischung zwischen Golf und Hornussen, und vor allem von den Männern im Dorf lässt sich das Turnier kaum einer entgehen.

Ein konzentrierter Blick in die Ferne, ein Schritt nach vorn. Dann holt Chasper Luzzi aus, wirft den knallgelben Golfball leicht in die Luft und lässt seine Mazla sausen. Es folgt ein lautes Knallen und der Ball fliegt davon. «Bella!» tönt es vielstimmig von den umstehenden Mitspielern, während alle versuchen, der Flugbahn des Balls mit den Augen zu folgen.

Mazlas wird manchmal auch als «Alpengolf» bezeichnet. Der Ramoscher Brauch findet jeweils im Frühling statt, wenn die Wiesen schneefrei sind, das Gras aber noch nicht gewachsen ist. Dann holen die Männer und einige Frauen des Dorfes ihre Mazlas aus dem Schrank. Das sind rechteckige Holzstücke, die vorne auf elastische Stangen montiert sind und ein bisschen an die Stecken beim Hornussen erinnern. Das Ziel ist, einen Golfball mit möglichst wenigen Schlägen über einen gut vier Kilometer langen Parcours auf den Wiesen unterhalb des Dorfes zu treiben. Der Gewinner wird auf dem Wanderpokal verewigt.

Einer, der seinen Namen schon mehrfach auf den Pokal schreiben konnte, ist Franco Mayer. Wie die meisten hier im Dorf lässt er sich den Anlass, der schon seit Menschengedenken zu Ramosch gehört, wenn irgendwie möglich nicht entgehen. Andere Verpflichtungen oder Ferien plant er darum herum. «Es geht nicht todernst zu, aber natürlich möchte ich heute nochmals gewinnen», sagt er. Allerdings läuft es dieses Mal nicht ganz wunschgemäss. Nach dem dritten Sägemehlkreis liegt er schon ein paar Schläge zurück.

Die Jugend organisiert

Am Tag zuvor herrscht am frühen Abend grosser Andrang in der Butia. Die «Giuventüna», also die Jugend des Dorfes, hat sich draussen auf dem Parkplatz versammelt. Diesem Verein kann jeder beitreten, sobald er oder sie die Schule beendet hat, und theoretisch bis zur eigenen Hochzeit Mitglied sein. Die Jugend ist traditionell für die Organisation der Mazlas verantwortlich. Dazu gehört eine Festwirtschaft, und die Zutaten dafür holen sich die Jungen im Dorfladen. «Das war schon immer so, und ich finde das auch gut», sagt Michelle Nef. «Die Butia ist so wichtig fürs Dorf, da ist es doch logisch, dass man dort einkauft.»

Am Nachmittag hatte Wanda Hopman bereits alles Bestellte gescannt, eine Rechnung geschrieben und die Waren auf Rollpaletten bereitgelegt. Jetzt verladen fleissige Hände Bierkartons, Käse, Abfallsäcke und Colaflaschen auf Ladeflächen von Pick-Ups und in Kofferräume. Auch Festbänke und die



Für die Ramoscher Jugend ist es Ehrensache, Getränke und Lebensmittel für die Festwirtschaft in der Butia einzukaufen.



Jeder Schlag wird genau beobachtet – und lautstark kommentiert.

vielen Bestandteile eines Festzelts, die unterhalb der Butia in einem Luftschuttkeller gelagert sind, müssen mit zum Festgelände unterhalb des Dorfes. Die Vorbereitungen wirken zwischenzeitlich etwas chaotisch, scheinen aber viel Spass zu machen. Und ein paar Stunden später steht das Zelt tatsächlich, die mobilen Kühlschränke sind gefüllt, alles ist parat. Auch Raffael Felix und Jan Neuhaus sind zurück auf dem Festplatz. Sie hatten zuvor den Parcours markiert. Mit Sägemehl zeichneten sie Linien für den Abschlag und grosse Kreise als Ziele auf die

Wiesen. «Der Parcours ist jedes Jahr genau gleich», sagt Raffael. «Dennoch sind die Markierungen wichtig. Manchmal geht es um Millimeter.»

Ein «Bella!» als Aufmunterung

Und manchmal geht es auch einfach nur darum, den verflixt kleinen Ball überhaupt zu treffen. Das erfährt am nächsten Tag auch Linard Paulmichel. Er liegt gut im Rennen, doch dann: Mal um Mal saust seine Mazla am Ball vorbei. Vier Mal bleibt das ohne Folgen, beim fünften Mal gibt es einen Strafpunkt. «Impossible!», murmelt

Linard, schüttelt den Kopf, lässt jemand anderem den Vortritt – und haut danach gleich wieder fünf Mal daneben. Als es endlich klappt, fliegt der Ball dann dafür weiter als je zuvor. Und natürlich lässt das vielstimmige «Bella!» nicht auf sich warten.

A photograph of an elderly woman with short grey hair and glasses, wearing a pink jacket and a patterned scarf. She is holding a green egg carton filled with brown and white eggs. The background shows a lush green field and snow-capped mountains under a blue sky with clouds.

**«Ich mag
diese Viecher
einfach.»**

Die Bio-Eier von
Annursi Nefs Hühnern
sind ein gefragtes Gut
in der Butia Ramosch.

BIO-EIER VON FAMILIE NEF

Die Hühner legen ein Taschengeld

Auf dem Bio-Hof Quadra unterhalb des Dorfes Ramosch leben nicht nur Kühe, sondern auch ein halbes Dutzend Hühner. Deren Eier verkauft Annursi Nef in der Butia Ramosch.

Sechs Hühner. Das gibt etwa 35 Eier pro Woche. Einige davon isst Familie Nef selbst, den Rest verkauft sie in der Butia Ramosch. Für einen Franken pro Stück. «Ich finde das ziemlich teuer, aber es sind halt Bio-Eier, da ist der Aufwand höher», sagt Annursi Nef fast entschuldigend. Die 71-Jährige hält bereits seit Jahrzehnten Hühner. «Ich mag diese Viecher einfach», lacht sie. Auch heute, wo längst ihr Sohn Flurin und seine Frau Simone den Hof führen, obliegen die Hühner ihrer Verantwortung. «Simone übernimmt zum Glück viele der täglichen Arbeiten wie Füttern oder Ausmisten, aber die Hühner gehören mir und ich kümmere mich auch um den Verkauf der Eier», sagt Annursi. Wenige Tage, nachdem sie an die Butia geliefert hat, sind die Eier meist schon wieder ausverkauft. «Die Nachfrage wäre deutlich höher als das, was meine Hühner legen können», sagt Annursi. Doch aufzustocken ist keine Option, wie Simone Nef sagt. «Es passt so, wie es ist. Die Hühner sind eines von mehreren Standbeinen, und wenn wir mehr halten wollten, müssten wir den Hühnerstall ausbauen.» So werden Bio-Eier auch in Zukunft ein begehrtes Gut bleiben im Ramoscher Dorfladen. Und Annursis Hühner werden täglich ein Taschengeld beitragen.



Das tägliche Füttern der Hühner übernimmt inzwischen Annursis Schwiegertochter Simone.



FLEISCHPRODUKTE VON DER METZGEREI ZANETTI

Respekt fürs Tier – bis ganz zum Schluss

Weiden, schlachten, verarbeiten, verkaufen. All das geschieht bei den Tieren von Familie Cantieni im Umkreis von weniger als fünf Kilometern. Dank der Metzgerei Zanetti.

Ein letztes Mal tätschelt Andri Cantieni den beiden Rindern den Hals. Dann schliesst sich das Tor zum Schlachtraum der Bacharia Zanetti, und Andri wird die beiden Tiere nie wiedersehen. «Schön sind diese Momente nicht, aber sie gehören

halt dazu», sagt der Bergbauer aus Seraplana. Was mich tröstet, ist zu wissen, dass es den Tieren bis zu ihrem Tod sehr gut gegangen ist und dass sie auch heute keinen Stress und keine Angst hatten.»

Am Tag zuvor steht Andri noch mitten in seiner Mutterkuhherde auf der Weide, um die beiden Jungrinder auszuwählen. Er spricht mit seinen Tieren, diese kommen zu ihm, knabbern an seiner Kleidung und lassen sich strei-

Andri Cantieni ist es wichtig, dass es seinen Rindern bis zum Schluss gut geht. Dazu gehören auch kurze Transportwege.

auch ein Schlachthaus beinhalten muss. Es war keine einfache Sache, weil nicht nur die Bedürfnisse von Metzger und Lieferanten berücksichtigt werden mussten, sondern auch unzählige Wünsche und Vorgaben der öffentlichen Hand bestanden. «Ich spürte immer viel guten Willen, musste aber auch aufpassen, dass ich nicht zu viele Kompromisse einging», sagt Reto. Inzwischen steht das wegen der rundum angebrachten Photovoltaikpanels sehr auffällige Gebäude im Gewerbegebiet unterhalb von Ramosch. Und Reto ist von den vereinfachten Arbeitsabläufen begeistert.

Fünf neue Stellen geschaffen

Seine Mitarbeiter – von denen er dank dem Neubau fünf zusätzliche einstellen konnte – haben Andris Rinder inzwischen betäubt, getötet, ausgenommen und halbiert. Im Kühlraum werden die Hälften nun drei Wochen lagern. Danach werden sie zerlegt und verarbeitet. Andri wird sein Fleisch

portioniert und vakuumiert zurückerhalten. Und es dann an seine Direktvermarktungs-Kundschaft weitergeben. Einen Teil des Schlachtviehs kauft Reto Zanetti aber auch selber. Daraus entstehen Spezialitäten wie Trockenfleisch, Salami und Coppa, aber auch Grillwürste, Hackfleisch und Steaks. Verkauft werden diese Produkte in unterschiedlichsten Läden, hauptsächlich im Engadin. Auch in der Butia Ramosch. Für die Wanderer, die sich dort gerade einen Salsiz als Proviant kaufen, stehen die Chancen nicht schlecht, auf ihrer Tour die Weide sehen zu können, auf denen die Fleischlieferanten ihres Zmittags vor Kurzem noch geweidet haben.

cheln. «Ein friedlicher Charakter ist mir bei meinen Tieren das Allerwichtigste», sagt er. Genauso wichtig ist für ihn, dass nicht einfach ein Tiertransport seine Rinder abholen kommt und irgendwohin ins Flachland fährt zum Schlachten. «Ich fahre sie immer selbst zum Metzger.» Das dauert keine zehn Minuten. Und nie muss ein Tier allein in den Anhänger an seinem Jeep steigen. Wenn Andri mal nur ein einzelnes Kalb zum Schlachten hat, dann fährt dessen Mutter zur Begleitung mit, bleibt dann aber im Hänger stehen.

Viele verschiedene Bedürfnisse

Die Möglichkeit zum Schlachten in der Region ist keine Selbstverständlichkeit. Als das bisherige Schlachtlokal schloss, war Metzger Reto Zanetti gerade daran, die Vergrößerung seines kleinen Betriebs zu planen. Da war für ihn klar, dass dieser Betrieb künftig



Reto Zanetti ist stolz darauf, fast ausschliesslich Fleisch aus dem Engadin zu verarbeiten.

PRIX MONTAGNE 2026

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, 3. September, werden in Bern der Prix Montagne und der von der Mobiliar gestiftete Publikumspreis Prix Montagne verliehen. Dotiert sind die beiden Preise mit 40 000 respektive 20 000 Franken.

Nominiert



BIKETRAIL MARBACHEGG

Biker sorgen für volle Gondeln im Sommer

Was aus der Not heraus entstanden ist, hat der Marbachegg im Entlebuch zu einer neuen Attraktion verholffen. Biker aus der ganzen Schweiz toben sich auf dem Flowtrail und der Jumphline aus – und sichern so das Überleben des kleinen Skigebiets.

Nominiert



GESUNDHEITSZENTRUM UNTERENGADIN

Die medizinische Schaltzentrale der Region

Das Gesundheitszentrum vereint alle gesundheitlichen Institutionen in der Region Unterengadin unter einem Dach, vom Wellnessbad bis zur Notfallmedizin und Pflegeeinrichtung. Zum Wohl der Patienten und Finanzen.



Alles über den gemeinsam mit der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) vergebenen Prix Montagne 2026 finden Sie hier.

Nominiert



DOLCEPERLA GIOIELLI

Handgemachte Schmuck- unikate aus Poschiavo

Seit fast 20 Jahren produzieren Michela Paganini und ihr Team in Poschiavo zeitlosen Schmuck. Was zu Hause als Hobby begann, ist zu einem Betrieb mit zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, zwei Filialen und einem Onlineshop angewachsen.

Nominiert



FREELAP

Präzise Zeitmessgeräte für mehr Spass im Training

Ob auf der Finnenbahn, im Schnee oder im Wasser: Jean-Pierre Baumann und sein Team produzieren mit Freelap im Neuenburger Jura präzise Zeitmessgeräte für verschiedenste Sportarten. Seine Geräte kommen in Trainings auf der ganzen Welt zum Einsatz.

Nominiert



STOOS LODGE

Modernes Hotel und Dorfzentrum zugleich

In der Stoos Lodge treffen Skigäste auf Geschäftsreisende und Dorfbewohner beim Feierabendbier. Das 2022 eröffnete Hotel verbindet internationale Gäste und Einheimische und wird dank Energie der benachbarten Stoosbahnen klimaneutral beheizt.

Nominiert



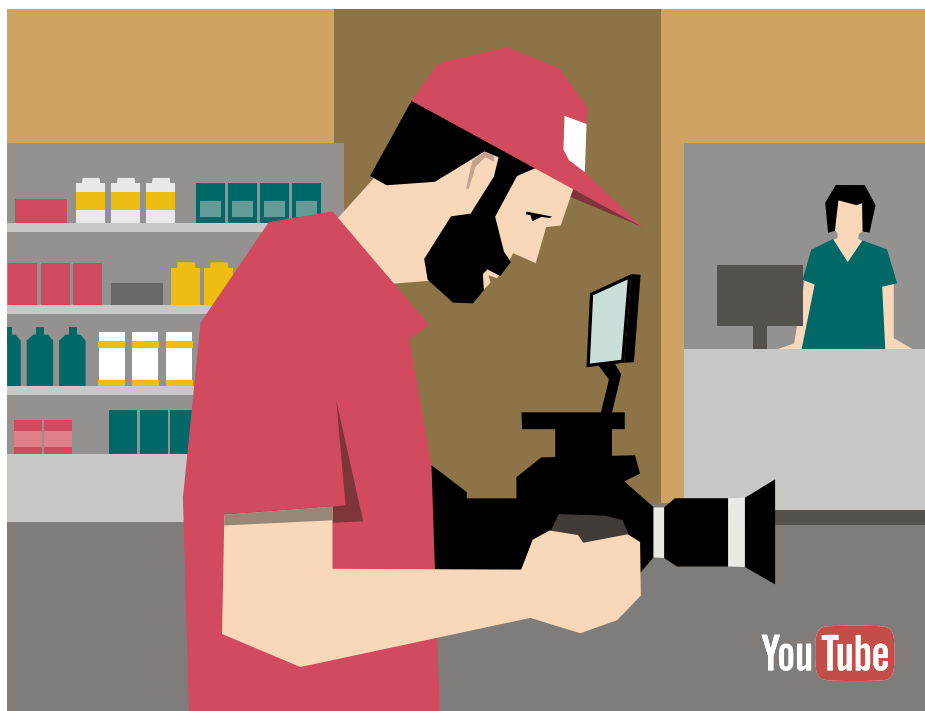
YANN FLÜCK SA

Wärme aus den jurassischen Wäldern

Yann Flück und sein Team machen aus ungenutztem Holz aus den umliegenden Wäldern Holzschnitzel, die sie in eigenen Fernwärmeanlagen verbrennen. Damit sorgen sie dafür, dass in Hunderten Häusern kein Heizöl mehr verbrannt wird.

Babylon Ramosch

Bei Hochbetrieb in der Butia Ramosch kann es auch mal laut werden. Wenn alle Tische besetzt sind und die Leute an der Kasse anstehen, wenn getrunken, gespielt und eingekauft wird, herrscht ein eindruckliches Stimmengewirr. Dann stehen die Chancen gut, dass man vielerlei Sprachen heraus hört. Hauptsprache ist klar Romanisch, aber alle sprechen auch Deutsch. Und auch ins Italienische zu wechseln, etwa im Gespräch mit einem der Grenzgänger, die hier arbeiten, fällt den Frauen der Butia leicht. Und zwischendurch mit Touristen ein paar Worte auf Englisch oder Holländisch zu wechseln scheint auch kein Problem zu sein. Babylon befindet sich in Ramosch.



Videos aus der Butia Ramosch

Bei den Reportagen für dieses Magazin war in Ramosch immer auch die Videokamera mit dabei. Wir haben Andi Brechbühl bei der Pesteda-Herstellung über die Schulter geschaut, sind beim Mazlas eine Runde mitgelaufen und haben den Weg zweier Rinder von der Weide bis in die Kühlvitrine der Butia Ramosch begleitet. Und natürlich haben wir den Alltag im Dorfladen sowie viele Stimmen von Kundinnen und Kunden eingefangen. Herausgekommen sind fünf kurze Filme, die Sie auf dem YouTube-Kanal der Schweizer Berghilfe finden. Noch schneller geht es, wenn Sie den QR-Code mit Ihrem Handy scannen.



Pizzoccheri mit Pesteda

Die Engadiner Variante des Bündner Klassikers bekommt das gewisse Etwas mit Pesteda – einer speziellen Gewürzmischung aus der Region.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

160g Kartoffeln
geschält in ca. 1–2 cm
grosse Stücke geschnitten

80g Rüebli
in Scheiben geschnitten

120g Wirz in Streifen geschnitten (es passen auch Mangold oder Spinat)

400g Pizzoccheri
(Buchweizennudeln)

100g Butter

1 Knoblauchzehe
gepresst

1 EL getrocknete Salbeiblätter

1 EL kalte Butter

300g Bergkäse
grob reiben

Pesteda zum Würzen
miaiva.ch/p/pesteda/

Einen grossen Topf mit ca. 5 Liter gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin 5 Minuten kochen, dann Rüebli und Wirz begeben, weitere 5 Minuten kochen. Jetzt die Pizzoccheri-Nudeln begeben, nochmals 10 Minuten kochen.

Unterdessen die Butter in einer kleinen Bratpfanne schmelzen, drei Viertel in einem Schälchen beiseitestellen. Im Rest die Knoblauchzehe und die Salbeiblätter ganz kurz anziehen. Vom Herd nehmen, die restliche Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofenform mit der kalten Butter einfetten, den Ofen auf 180 Grad erhitzen.

Die Pizzoccheri-Mischung abseien, aber nicht abschrecken. Sofort eine Hälfte davon in die Ofenform geben, geriebenen Käse darüber streuen, die andere Hälfte der Pizzoccheri-Mischung darübergeben und ebenfalls

mit Käse überstreuen. Die Butter-Salbei-Mischung darüber giessen. Dann ca. 10 Minuten in Ofenmitte bei 180 Grad überbacken. Auf Teller schöpfen und nach Belieben Pesteda darüber streuen und... geniessen!





In diesen Laden gehe ich freiwillig

Normalerweise ist der Einkauf in einem Lebensmittelgeschäft ja eine eher nüchterne Angelegenheit. Man rennt rein, sucht sich möglichst rasch das zusammen, was man braucht, zahlt, und dann nichts wie wieder raus. Also zumindest bei mir ist das so. Emotional werde ich höchstens, wenn ich daheim merke, dass ich wieder mal etwas Wichtiges vergessen habe. Und nun musste ich für dieses Magazin also Stunden in einem kleinen Laden verbringen. Immer wieder. Erstaunlicherweise tat ich es gerne. Sogar bei jedem Besuch lieber. Obwohl ich eigentlich gar nie etwas einkaufen musste. Die Butia Ramosch ist eindeutig mehr als ein Laden. Hier fühle ich mich willkommen, die freundlichen Frauen rund um Geschäftsführerin Wanda Hopman haben jedes Mal Zeit für einen Schwatz, und meistens sitzt jemand bei einem Kaffee an einem der Tische, der eine spannende Geschichte zu erzählen hat. Sogar den Gang durch die Regale finde ich interessant. Denn von vielen der angebotenen Produkte weiss ich mittlerweile, wo sie entstehen, kenne die Leute, die dahinterstehen, und freue mich, wenn sie fleissig gekauft werden. Für die Einwohnerinnen und Einwohner ist klar, dass sie die Butia als «ihren» Laden sehen. Ich bin auch schon fast so weit.

Max Hugelshofer, Chefredaktor

5

Ist die Zahl, die dem Kartenspiel «La Tschinquina» seinen Namen gibt. Für das Jass-ähnliche Spiel, das im Unterengadin mit speziellen Karten gespielt wird, braucht es fünf Spieler. Jeder spielt für sich allein, spannt aber je nach Blatt in jeder Runde mit anderen Mitspielern zusammen, sodass sich zwei Teams bilden. Wer im Verliererteam gelandet ist, bezahlt einen vorher abgemachten Betrag an jeden der Gewinner. Früher ging es bei diesen Spielen schon mal um Haus und Hof. Bei der «Tschinquina»-Runde, die sich jeden Freitagnachmittag in der Butia Ramosch trifft, beträgt der Einsatz jedoch lediglich 50 Rappen. Und reich wird sowieso niemand. Das Geld kommt in einen Topf, und wenn genug darin ist, geht man damit gemeinsam essen.



Die Projekte

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

Dorfladen Butia Ramosch

Als der Ramoscher Dorfladen umziehen musste, erstellte die Gemeinde das neue Gebäude direkt neben dem Schulhaus. Für die Einrichtung war allerdings der Unterstützungsverein zuständig. Um dies aus eigener Kraft zu stemmen, reichten die finanziellen Mittel nicht aus. Die Schweizer Berghilfe übernahm den fehlenden Restbetrag.

butia-ramosch.ch

Pesteda von Mia Iva

Beim Aufbau seiner Iva-Manufaktur, in der inzwischen auch Pesteda produziert wird, musste Andi Brechbühl nicht nur Geräte und Gebinde anschaffen, sondern auch einen Raum in der ehemaligen Bierbrauerei so zurechtmachen, dass er den Ansprüchen der Lebensmittelkontrolle genügt. Dabei unterstützte ihn die Berghilfe.

miaiva.ch

Metzgerei

Tiere weiterhin im Unterengadin schlachten und das Fleisch direkt vor Ort verarbeiten zu können – das war das Ziel des Metzgereineubaus der Firma Zanetti. Bei der Finanzierung half auch die Berghilfe mit.

zanetti.gr

Eier

Als Familie Nef vor fünf Jahren ihren Kuhstall umbaute, war das ein finanzieller Kraftakt. Die Berghilfe unterstützte finanziell.



CHRISTOPH WYTTENBACH RICHTET EINEN FOND EIN

«Nicht zu viele Einschränkungen machen»

von Max Hugelshofer

Sein ganzes berufliches Leben hat sich Christoph Wytttenbach mit dem Thema Erben beschäftigt. Seinen eigenen Nachlass will er zu einem grossen Teil der Schweizer Berghilfe zukommen lassen. In Form eines Fonds.

BREMgarten | BE Der Himmel über Bremgarten bei Bern ist grau, soeben hat es zu regnen angefangen. Dennoch steht Christoph Wytttenbach auf dem Balkon und schaut ins Grüne, hinunter zur Aare. «Weiter hinten tut sich bei besserem Wetter ein tolles Alpenpanorama auf», schwärmt er. Die Aussicht ist ihm wichtig. Sie war der ausschlaggebende Punkt, als Christoph Wytttenbach und seine Frau Maja sich vor knapp 30 Jahren für den Kauf der Wohnung in der damals neuen Überbauung am Hang entschieden hatten. Es gefalle ihm, so erhaben über dem Dorf thronen zu können, sagt er mit einem Augenzwinkern. Es erinnere ihn an seine Kindheit.

Aufgewachsen ist Christoph Wytttenbach in Kirchberg am Tor zum Emmemental, ebenfalls hoch über dem Dorf, im Pfarrhaus. Sein Vater war der Dorfpfarrer und stand damit zusammen mit dem Doktor und dem Lehrer auch sozial über den anderen Dorfbewohnern. «Ich habe aber schon als kleines Kind gelernt, dass man sich um diejenigen dort unten kümmern soll, wenn man das Glück hat, oben zu sein», sagt der 75-Jährige. Er erinnert sich gut an die Zeit der ersten Ungarn-

Flüchtlinge in den 1950er-Jahren. Da hätten seine Eltern ständig Menschen bei sich aufgenommen und gepflegt. «Das hat mich geprägt», sagt er. Sein ganzes Leben lang sei ihm wichtig gewesen, Dankbarkeit zu zeigen. Für das Privileg, zu denen zu gehören, die im Leben obenauf sind. Und diejenigen zu unterstützen, denen es weniger gut geht.

Beruflich mit Nachlässen zu tun

Später im Leben, als er bereits Notar war und sich auf Erbrecht spezialisiert hatte, kam er durch seine Arbeit immer wieder in die Situation, dass er die Nachlässe vermögender Menschen an solche weitergeben durfte, die das Geld nötig hatten. So rutschte er auch in die Beiräte von verschiedenen Stiftungen und gründete mehrere davon im Auftrag seiner Klienten gleich selbst. So kam er auch mit der Schweizer Berghilfe in Kontakt: als Vertreter einer Stiftung, die regelmässig Projekte im Berggebiet mitfinanzierte. Er sei von der offenen Zusammenarbeit mit der Berghilfe und deren Professionalität beeindruckt gewesen. «Da wurde mir klar: Mit meinem eigenen Nachlass will ich diese Organisation unterstützen.» Ihm liegt die

ländliche Bevölkerung am Herzen, aber auch das Tierwohl. «Die Berghilfe kombiniert beides.»

Christoph Wytttenbach entschied sich dazu, dass nach seinem Tod ein Fond eröffnet werden soll. Und zwar geäußnet mit mehreren Hunderttausend Franken. Das genaue Reglement des Fonds hat er noch nicht festgelegt, aber für ihn ist klar, dass er die Verwendung des Kapitals möglichst offen halten will. «Das Wichtigste ist, nicht zu viele Einschränkungen für die Vergabungen zu machen», sagt er. «Wenn man eine Organisation ausgewählt hat, muss man ihr auch Ver-





Christoph Wyttenbach liebt es, auf seinem Balkon zu stehen und von oben hinunterzuschauen.

trauen entgegenbringen.» Er weiss, wovon er spricht. Eine seiner Klientinnen wollte einmal ihr gesamtes Vermögen den Einwohnerinnen und Einwohnern der Gemeinde zukommen lassen, in der sie immer Ferien gemacht hatte. Allerdings verfügte sie derart viele Einschränkungen, dass schlussendlich in der ganzen Gemeinde keine einzige Person gefunden werden konnte, auf die alle Kriterien zutrafen. «Es war ein riesiger Aufwand, das Geld dann doch noch irgendwie loszuwerden», erinnert sich Christoph Wyttenbach. «Das soll bei meinem Erbe besser laufen.»

INFORMATIONSVORANSTALTUNG

Vorsorgen zu Lebzeiten

Im November finden in Schaffhausen, Zürich, Rapperswil und Aarau 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 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 ein, begleitet durch die Musik eines traditionellen Schwyzerörgeli-Trios aus der Innerschweiz.

Dienstag, 3. November, 14 Uhr

Vienna House by Wyndham in Schaffhausen

Donnerstag, 12. November, 14 Uhr

Glockenhaus in Zürich

Dienstag, 17. November, 14 Uhr

Eventhouse Rapperswil in Rapperswil

Dienstag, 24. November, 14 Uhr

Kultur & Kongresshaus (KUK) in Aarau

Die Platzzahl ist limitiert. Eine rasche Anmeldung wird daher empfohlen. Anmelden kann man sich mit dem eingeklebten Talon per Post 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** Lukas Ziegler (lzi) **Layout** Christoph Häsli, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S14, S15, S19), Alexandra Rozkosny S14, S15), **Erscheinungsweise** Das «Berghilfe Magazin» erscheint 4x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr, ist in der Spende inbegriffen **Gesamtauflage** 100 000 Exemplare

Nächste Ausgabe

Neustart



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