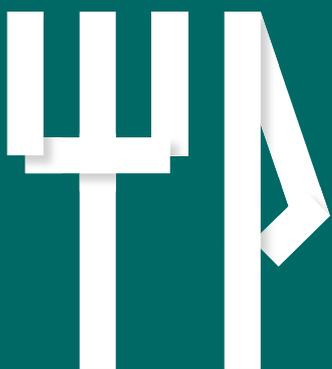


# Berghilfe Magazin

Nr. 121 | Herbst 2023



Fein



# Fein

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

Unsere Berge sind nicht nur schön, manchmal sind sie auch fein. Oder bin ich der Einzige, der sofort den Geschmack von Zigerhörnli im Mund hat, wenn er ans Glarnerland denkt? Bei meinem Sohn sind es die Trockenwürste der Familie Pally aus Curaglia, die mindestens genauso sehr zu den Ferien in der Surselva gehören wie Bike-Touren und Wanderungen. Für ihn ist «Pally» sogar zum Synonym für Trockenwürste geworden – so wie andere Leute Papiertaschentücher einfach «Tempo» nennen. Er konnte gar nicht begreifen, dass der Metzger zu Hause im Unterland ihn nur komisch angeschaut hat, als er dort kürzlich «Pally-Würste» kaufen wollte.

Wie die echten «Pally-Würste» entstehen und warum ihre Herstellung bald deutlich weniger aufwändig sein wird, lesen Sie auf Seite 10 dieses «Berghilfe Magazins». Auf den anderen Seiten verraten wir Ihnen, wie fein das Schweizer Berggebiet sonst noch sein kann. Fein und vielseitig.

Vielseitigkeit ist auch Trumpf bei den Projekten, die für unseren diesjährigen Prix Montagne nominiert sind. Warum sie alle zu einem lebendigen Berggebiet beitragen, lesen Sie auf Seite 14.

Viel Spass bei der Lektüre



Kurt Zraggen  
Geschäftsführer





# 4

## Garantiert fermentiert

Die alte Technik des Fermentierens erlebt einen zweiten Frühling. Zum Beispiel bei «Semper Vivum» im Onsernonetal.

### Projektstandorte

- 4 Verarbeitungsraum, Berzona/TI
- 6 Hotelanierung, Saas-Almagell/VS
- 8 Kartoffelkeller, Pontenet/BE
- 10 Fleischtrocknerei, Curaglia/GR
- 11 Hotelküche, Alt St. Johann/SG
- 16 Destillieranlage, Oberschan/SG



# 8

## Garantiert unterirdisch

Weil Kartoffel unter der Erde wachsen, sieht man nicht direkt, wie sie sich entwickeln. Christophe Mornod weiss es trotzdem.



# 6

## Garantiert frisch

Wer in diesem Hotel im Wallis eine Forelle isst, kann sicher sein, dass der Fisch eine Viertelstunde zuvor noch im hauseigenen Teich geschwommen ist.



EINRICHTEN EINES VERARBEITUNGSRAUMS

# Aus Freude am Fermentieren

von Max Hugelshofer

**Lebensmittel haltbar machen, ohne ihre wertvollen Inhaltsstoffe zu zerstören – dafür brennen Nina Gautschi und Manuel Lanini. Ihr Weg zum Ziel ist die alte Technik des Fermentierens.**

**BERZONA|TI** Die Pastinake in Nina Gautschi's Händen könnte man so nicht im Supermarkt kaufen. Sie erinnert weniger an ein überdimensionales Rüebli als an ein Unterwassergeschöpf mit vielen Tentakeln. So etwas schafft es nicht ins Regal der Grossverteiler. Für Ninas Zwecke spielt die Optik keine grosse Rolle. Ein paar rasche Schnitte mit dem Küchenmesser, dann fliegt der Sparschäler und kurz darauf liegt die Tentakel-Pastinake fertig gerüstet auf einem grossen Knollenhaufen.

«Wir versuchen, möglichst wenig wegzuerwerfen», sagt Nina. Sogar die Schalen der Pastinaken werden noch verwendet. Die bekommen die Hühner einer Freundin, im Gegenzug gibt es ein paar Eier. Insgesamt 60 Kilo Gemüse rüsten Nina und ihr Freund



Manuel Lanini und Nina Gautschi entwickeln im Tessiner Bergdorf Berzona die alte Kunst des Fermentierens weiter.

Manuel Lanini an diesem Nachmittag in den Räumen einer ehemaligen Bäckerei in Berzona im Onsernonetal. Bald schon wird daraus Kimchi, eine Art eingelegtes Gemüse nach koreanischer Art. Das Gemüse wird mit Gewürzen gemischt und in grossen Tonnen in Salzwasser eingelegt. Stimmen Zusammensetzung und Temperatur, beginnt schon bald der Prozess der Fermentation. Es bilden sich Milchsäurebakterien, die schädliche Keime unterdrücken oder abtöten. Das macht das Gemüse nicht nur haltbar, sondern sorgt auch für einen ganz typischen Geschmack.

Nina und Manuel produzieren und verkaufen unter dem Namen «Semper Vivum» alle möglichen fermentierten Produkte. Sauerkraut, japanisches Miso, scharfe Saucen und natürlich

Kimchi. Traditionell ist Chinakohl dessen Hauptbestandteil, und selbstverständlich hat «Semper Vivum» auch die klassische Variante im Angebot. Doch im Moment wächst im Tessin kein Kohl. Und weil es für Nina und Manuel Ehrensache ist, nur lokale Zutaten zu verwenden, mussten sie sich etwas einfallen lassen, um das ganze Jahr über produzieren zu können. «Wir haben viel ausprobiert und sind dabei auf die Pastinaken gestossen», sagt der gelernte Koch Manuel. Sein Urteil: «Schmeckt fast noch besser als mit Kohl.» Auch Nina hat grosse Freude am Pastinaken-Kimchi: «Es ist das beste Beispiel dafür, wie man sich die Globalisierung zunutze machen kann, um das Lokale zu fördern. Wir nehmen Rezepte und Verarbeitungsmethoden aus der ganzen Welt und passen sie an unsere lokalen Gegebenheiten an.»

#### Der Webshop läuft

Rund 100 Kilo fermentierte Spezialitäten verkauft «Semper Vivum» aktuell pro Monat. Vor allem in Bio-Läden und Spezialitätengeschäften im Tessin, aber immer mehr auch über den eigenen Webshop. Es ist ein Vielfaches dessen, was Nina und Manuel vor zwei Jahren verkauft hatten, als sie in ihrer Küche produzierten. Aber noch nicht genug, damit die beiden ihre Teilzeitjobs an den Nagel hängen und ganz vom Fermentieren leben könnten. Mit diesem Ziel haben sie vor einem Jahr den Schritt gewagt, die Räume der ehemaligen Bäckerei in Berzona gemietet und ihr gesamtes Erspartes in die Sanierung der Räumlichkeiten und den Kauf von Maschinen gesteckt.



Das traditionelle Kimchi haben Nina und Manuel um eine Variante auf Basis von Pastinaken erweitert.



Ihr Gemüse beziehen die Fermentations-Profis wenn immer möglich von lokalen Produzentinnen und Produzenten.

Sie wollen nicht, dass ihr Projekt riesig wird. Dennoch ist der Schritt, ausschliesslich auf «Semper Vivum» zu setzen, nur ein Zwischenziel. Langfristig wollen Nina und Manuel neue, im abgelegenen Onsernonetal hochwillkommene Arbeitsplätze schaffen. Aber nicht irgendwelche Arbeitsplätze. Nina: «Mein Traum wäre es, meine Leidenschaft für natürliche Lebensmittel mit meiner Ausbildung im sozialen Bereich zu verknüpfen und betreute Arbeitsplätze für beeinträchtigte Personen anzubieten.» Bis es soweit ist, wird sie aber noch einige Pastinaken schälen.



Die fermentierten Produkte von «Semper Vivum» kann man hier bestellen.

# Fisch – frischer geht nicht

von Max Hugelshofer

**Wer im Restaurant des Hotels Kristall-Saphir die Spezialität des Hauses bestellt, muss sich allenfalls etwas gedulden. Denn bevor die Forelle in der Pfanne landet, macht sich Andreas Breuer mit der Angelrute auf zum Teich hinter dem Haus.**

**SAAS-ALMAGELL|VS** Fröhlich plätschert das kleine Bächlein in den Teich hinter dem Hotel Kristall-Saphir. Eine Libelle fliegt im Zickzack von einem Busch zum nächsten, im Hintergrund sitzen Ausflügler auf der Hotelterrasse und geniessen ihr Mittagessen. Da marschiert auf einmal ein Mann mit einer Fischerrute in der Hand durch die friedliche Szene. Er macht beim Teich halt, wirft den Köder aus, wartet drei Sekunden. Dann ein kurzer Ruck an der Rute, und eine Forelle hängt am Haken. Der Fischer zieht den Fisch heraus, tötet ihn und verschwindet damit. Dann herrscht wieder Stille. Keine halbe Minute hat der Spuk gedauert.

Niemand scheint irritiert ob dem unverschämten Fischer, der sich sein Mittagessen einfach so aus dem privaten Teich holt. Denn der Fischer ist gleichzeitig der Hotelier, und die Forelle wird schon wenig später, nach Müllerinnen-Art zubereitet, einem der Gäste auf der Terrasse serviert.

Andreas Breuer war schon immer begeisterter Jäger und Fischer. Als seine Frau Rosine in den 1990-er Jahren das Hotel ihrer Eltern übernahm und er anfang, am Feierabend und an den Wochenenden im Betrieb mitzuhelfen, war es für ihn Ehrensache, den frischesten Fisch des Tals

anzubieten. Er liess den Teich ausheben, sorgte für eine laufende Frischwasserzufuhr aus dem nahegelegenen Bergbach und liess sich eine erste Ladung Forellen liefern.

## **Hotel energetisch saniert**

Das ist nun 23 Jahre her. Seither sind die frischen Forellen, die man auch blau oder filetiert mit Mandelbutter bestellen kann, eine Spezialität des Hauses. Das ist auch dieses Jahr nicht anders, obwohl sich rund um den Teich herum so ziemlich alles verän-



dert hat. Das Hotel hat eine Totalrenovation hinter sich, bei der nicht nur die meisten Zimmer erneuert und die Speise- und Aufenthaltsräume modernisiert wurden. Viel Arbeit und Geld steckten Breuers und ihre erweiterte Familie auch in eine zeitgemässe Isolation und eine Wärmepumpen-Heizung samt Photovoltaikanlage. Der Aussenbereich des Hotels wurde neu gestaltet. Aber der Teich, der blieb. Anfang Juni hat ein Tanklaster rund 150 Fische aus einer Zucht im Unterwallis angeliefert. Und seither angelt Andreas einen nach dem anderen aus dem Teich und übergibt ihn seinen Köchen. Von der Qualität seiner Fische ist er absolut überzeugt: «Wir sind zwar nicht bio-zertifiziert, aber natürlicher als bei uns geht es gar nicht.» Die Forellen erhalten kein Fischfutter, sie ernähren sich ausschliesslich von den Insekten, die rund um den Teich herumschwirren. Dass es so viele sind, ist kein Zufall. «Ich habe extra solche Pflanzen um den Teich herum gepflanzt, die möglichst viele Insekten anziehen», sagt Andreas. Ein weiterer Vorteil: Die Fische sind nicht überfüttert und beißen gut. «Bislang ist noch kein Gast hungrig geblieben, weil nichts angebissen hat», lacht der 64-Jährige.



Wenn ein Gast Fisch bestellt, holt Andreas Breuer die Fischerrute raus und zieht eine Forelle aus dem Teich.

## «150 Forellen mit dem Tanklaster angeliefert»

Eine Viertelstunde zuvor schwamm diese Forelle noch im Teich.



Lust auf den frischesten Fisch im Saastal? Den Link zur Hotel-Website finden Sie hier.

# «Kartoffeln sind richtige Diven»

von Max Hugelshofer

**Kartoffeln haben es Christophe Mornod angetan. Warum, kann der 35-jährige Landwirt aus dem Berner Jura auch nicht sagen. Aber die Sympathie scheint gegenseitig zu sein. Denn seine «patates» wachsen prächtig. Und die Leute kommen von weit her, um sie zu kaufen.**

**PONTENET | BE** «Wer glaubt, Kartoffeln seien einfache und langweilige Pflanzen, liegt weit daneben. Man kann sie nicht einfach so im Frühling in den Boden stecken und vergessen. Also, das kann man schon, aber dann wird man kaum eine anständige Ernte haben. Heute, an diesem Samstag im Mai, werden wir auf zwei Hektaren Kartoffeln sähen. Und zwar mitten in der Nacht. Dass das ausgerechnet heute passiert, ist kein Zufall. Alles muss stimmen: die Feuchtigkeit der Erde, die Temperaturen, die Wetteraussichten. Ich habe die Geduld mei-

nes Kollegen, der die Saatmaschine besitzt, und meiner Helferinnen und Helfer schon mehr als einmal auf die Probe gestellt, weil ich sie so kurzfristig aufgebeten habe. Oder einen Einsatz am Tag zuvor wieder abgesagt habe, weil die Bedingungen doch nicht perfekt waren. Aber es lohnt sich.

Ab jetzt werde ich meine Kartoffeln jeden einzelnen Tag besuchen gehen. Manchmal sogar mehrmals pro Tag. Wachsen die Pflanzen gut? Wie entwickeln sich die Blätter? Weisen sie Verfärbungen auf? Weil die Kartoffeln selbst unter der Erde sind und man sie nicht sehen kann, muss man anhand der Blätter lesen, wie es ihnen geht und ob man etwas unternehmen muss. Das ist nicht schwierig, wenn man einmal weiss, wie es geht, aber es braucht Zeit und Geduld.

Zum ersten Mal mit dem Kartoffelanbau in Kontakt gekommen bin ich während meiner Lehre zum Landwirt,

Im neu eingerichteten Lagerraum halten sich die Kartoffeln besonders gut.



Ganz genau überwacht Christophe Mornod die nächtliche Kartoffel Saat.





im Seeland. Ich war sofort begeistert. Mein Vater hat auf unserem Familienbetrieb im Berner Jura Milchwirtschaft betrieben und etwas Getreide angebaut. Als ich vor einigen Jahren den Betrieb übernehmen konnte, stellte ich als erstes auf Mutterkuhhaltung um. Nicht zuletzt, um mehr Zeit für die Kartoffeln zu haben. Das erste kleine Feld baute ich fast heimlich an. Mein Vater fand die Idee völlig daneben und prophezeite viel Arbeit und kaum Ertrag. Aber im Gleichschritt mit den ersten Pflanzen wuchs auch sein Interesse. Heute hilft er mir nicht mehr nur im Stall, sondern sortiert auch unermüdlich stundenlang Kartoffeln.

#### Erde als Schutzschicht

Auch nach der Ernte ist die Arbeit mit den Kartoffeln nicht abgeschlossen. Ich schaue, dass jede Knolle noch eine schöne Schicht aus Erde um sich hat, wenn wir sie einlagern. Die Erde wirkt wie ein Schutzschild. Beim Sortieren

und Abpacken fällt sie dann weg. Ein Problem war lange Zeit die Lagerung. Weil ich keinen geeigneten Keller hatte, musste ich meine Ernte extern einlagern. Das kostete, ausserdem war es sehr umständlich. Ich bin froh, dass ich mit der Unterstützung der Schweizer Berghilfe im ehemaligen Kuhstall direkt beim Elternhaus einen eigenen Keller einrichten konnte. Also eigentlich ist es ja mehr ein Kühlraum, gut isoliert und klimatisiert. Dort sind die Kartoffeln monatelang perfekt aufgehoben, bis sie in den Verkauf gehen. Ich beliebere Grossverteiler, aber verkaufe auch einen schönen Anteil der Ernte direkt in unserem Hofladen. Das heisst: im Hofladen meiner Frau Annick. Sie hat ihn aufgebaut, und ich rede ihr da nicht rein. Ich kann nicht gut verkaufen, sie hingegen schon. Sie hat das irgendwie im Blut. Sie weiss, was die Leute wollen. Und vor allem, in welchem Ambiente man es anbieten muss.

Ja, wir ergänzen uns gut, Annick und ich. Und dass unsere Kinder Jonas (13) und Mia (11) sich für die Landwirtschaft interessieren und motiviert mit-helfen, macht uns natürlich beide glücklich. Gerne möchte ich auch anderen Leuten meine Begeisterung für meinen Beruf weitergeben. Ich engagiere mich im Bauernverband, mache aber auch Erklärvideos, die ich auf Facebook und Instagram teile. Wir hatten schon Leute im Hofladen, die zuerst nur vorbeischaute, weil sie mich aus den sozialen Medien kannten. Aber für mich ist es das grösste Kompliment, wenn sie wegen meiner feinen Kartoffeln wiederkommen.»



Weitere Bilder von der Kartoffelsaat und Mornods Hof finden Sie hier.



Familiensache Wurst: Ivo, Bina und Beno Pally.



Der umständliche Kran-Transport der Würste ins Dachgeschoss ist schon bald Vergangenheit.

## AUSBAU EINER FLEISCHTROCKNEREI

# Mehr Platz für Kartoffelwurst und Co.

**Die Fleischtrocknerei von Beno und Bina Pally ist über die Jahrzehnte von einer Wochenendbeschäftigung zu einem Betrieb mit zehn Angestellten gewachsen. Jetzt soll ein Umbau für mehr Platz und effizientere Arbeitsbedingungen sorgen.**

**CURAGLIA | GR** Ivo Pally ist beladen wie ein Packesel. Auf jeder Schulter trägt er zehn Holzstangen, an denen je 13 Trockenwürste hängen. Insgesamt sind es 400 Kilogramm Würste, die heute von einem Trockenraum in einen anderen umgehängt werden müssen, in dem die Luftfeuchtigkeit etwas höher ist. «Wir müssen jede Wurst ein halbes Dutzend Mal in die Hand nehmen, bis sie fertig ist», sagt Ivo. Das soll demnächst besser werden. Bald steht der Umzug der Produktion in ein Provisorium an, danach übernehmen im historischen Haus mitten in Curaglia die Handwerker.

Wenn im nächsten Frühling alles fertig ist, wird es mehrere kleine Trocknungsräume geben, die technisch alle so

ausgerüstet sein werden, dass jedes gewünschte Klima eingestellt werden kann. Dann hat das ewige Umhängen der Würste endlich ein Ende. Auch werden Pallys und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter genügend Platz in ihren Trocknungsräumen haben. Dann können sie auch wieder Schinken und Speck, die sie heute aus Platzmangel auswärts geben müssen, darin aufhängen. Aber vor allem: Würste, Würste, Würste. 15 verschiedene Sorten haben Pallys ständig im Angebot, und Vater und Sohn experimentieren stetig weiter.

Angefangen hatte alles mit der Kartoffelwurst. Deren Rezept entwickelte Beno in den 1980er-Jahren. Damals war er im Unterland in einem Fleisch-

grosshandel angestellt, an den Wochenenden zog es ihn aber immer zurück in sein Heimatdorf am Lukmanierpass. Dort produzierte er im kleinen Rahmen Trockenwürste und verkaufte sie an Freunde und Bekannte. Mit den Jahren wuchs das Geschäft. Erst kündigte Beno seine Stelle und zog zurück in die Heimat, später tat es ihm Bina gleich. Der Betrieb wuchs kontinuierlich weiter. Als Sohn Ivo sich nach seiner Erstausbildung als Koch zusätzlich zum Metzger ausbilden liess und in den Betrieb einstieg, freuten sich Beno und Bina sehr. Direkt nach Lehrabschluss stieg Ivo in den Familienbetrieb ein und arbeitet nun bereits seit gut zehn Jahren mit seinen Eltern zusammen. Nun steht der Generationenwechsel an. Nach dem Umbau können die Eltern ihrem Sohn einen Betrieb ohne Investitionsstau übergeben, der auf der Höhe der Zeit ist. (max)



Viele weitere Bilder aus der Fleischtrocknerei finden Sie hier.

NEUE KÜCHE FÜR TRADITIONSREICHES HOTEL

# Weidmannsheil im Toggenburg

**Was im «Rössli» in Alt St. Johann auf den Tisch kommt, ist saisonal, frisch und lokal. Beim Wild ist der gesamte Weg von der Jagd bis auf den Teller in Familienhand.**

**ALT ST. JOHANN | SG** Heute kommt Georges Schlumpf mit leeren Händen nach Hause. Er hat zwar zwei Rehe gesehen – einen jungen Bock, den er hätte schießen dürfen und eine Geiss – aber die Tiere waren zu vorsichtig. «Das gehört dazu», sagt er später. «Oft bin ich viele Stunden auf der Pirsch, ohne jemals nur in die Nähe eines Abschusses zu kommen.»

Der 70-Jährige geht seit über vier Jahrzehnten auf die Jagd: Rehe, Hirsche, Gamsen, ab und zu auch Steinböcke. Seine Jagdgruppe hat ein Revier, das sich gleich oberhalb von Alt St. Johann bis zum Säntis hinauf erstreckt. Die Rehjagd beginnt hier Anfang Juni. Ab dann gibt es kaum einen Morgen, an dem Georges nicht bereits in der Dämmerung draussen ist.

Georges jagte nie nur zum Plausch. Es ging ihm immer um das Fleisch fürs eigene Restaurant. Das «Rössli», seit 1828 in Familienbesitz, machte er weitherum bekannt mit seinen Wildspezialitäten. Seit 2022 haben nun Tochter Josiane und Schwiegersohn Philipp Bauer das Sagen im Betrieb. Beide sind ausgebildete Köche, Philipp hat zudem ein BWL-Studium in der Tasche. Kennengelernt haben sich die beiden im Tessin, wo sie im selben Restaurant arbeiteten. Es folgten gemeinsame Stationen im In- und Ausland, bevor sich mit Sohn Jona das erste der inzwischen drei Kinder ankündigte und die junge Familie Bauer ins Toggenburg zog. Dort half Josiane im elterli-

chen Restaurant mit, während Philipp nach Bad Ragaz pendelte, wo er als Eventmanager in einem renommierten Hotel arbeitete.

Mehrere Jahre überlegten die beiden, ob sie als fünfte Generation das «Rössli» übernehmen sollten. 2021 entschieden sie sich dafür – und haben es nie bereut. Auch wenn die nötigen Umbauarbeiten, vor allem um die Küche zu erneuern, anstrengend und finanziell herausfordernd waren. Einiges haben Philipp und Josiane geändert. Anderes blieb genauso, wie es war. Etwa der hausgemachte Hackbraten auf der Speisekarte. Und natürlich die Spezialisierung auf Wildgerichte. Nur übergibt Georges heute die zerlegten Tiere an Philipp. Dessen Kreationen aus der Küche müssen sich nicht verstecken vor denen seines Schwiegervaters. (max)



Lust auf Wild? Reservieren  
Sie einen Tisch im «Rössli».



Drei Generationen der Familie Schlumpf/Bauer kümmern sich um das Wohl der Gäste.

Georges Schlumpf auf der Jagd. Heute hatte er kein Glück.





## Von der Höhle bis aufs Segelschiff

Mit ihren Produkten wollen Nina Gautschi und Manuel Lanini die alte Technik des Fermentierens neu aufleben lassen, etwa mit trendigem koreanischem Kimchi. Wie alt das Fermentieren ist, zeigt ein Blick ins «Lexikon der Steinzeit» von Emil Hoffmann. Dort liest man, dass auf dem Speiseplan der Steinzeitmenschen «fermentierter Mageninhalt von erlegten Tieren» gestanden habe. Dann die Zeitmaschine

doch lieber so einstellen, dass man bei den alten Ägyptern rauskommt. Die waren wahre Meister im Fermentieren. Brot, Bier, Joghurt, Käse und Essig – alles entstand mit Hilfe von probiotischen Bakterien, die organische Stoffe umwandeln und dabei Säure, Gase oder Alkohol freisetzen. Im 17. Jahrhundert dann erfanden die Engländer «Ketchup». Was aber mit der heutigen Tomaten-Zucker-Sauce

nichts zu tun hatte. Es war eine offenbar sehr würzige Flüssigkeit aus fermentiertem Fisch. Der Seefahrer James Cook hatte auf seinen Entdeckungsreisen im 18. Jahrhundert immer fässerweise Sauerkraut an Bord. Das schützte seine Seeleute zwar sehr effektiv vor der Vitaminmangelkrankheit Skorbut, sorgte mangels Abwechslung aber den Überlieferungen nach mehrmals fast für Meutereien.



### Sommer-Risotto mit Burrata

Mit Zitrone verfeinert erhält das Risotto eine herrlich frische Note. Kombiniert mit dem würzigen Rucola und cremigen Burrata ist dieses Gericht perfekt für heiße Tage.

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

80 ml Olivenöl	40 g Butter
2 Schalotten	80 g Parmesankäse
2 Knoblauchzehen	100 g Rucola
400 g Risotto-Reis	2 Stück Burrata, z.B. von der Bergkäserei Marbach
100 ml Weisswein	Pfeffer, Salz
1 l Gemüsebouillon	1 Zitrone
2 Zucchini	
1 EL italienische Kräuter	
40 g Pinienkerne	

Schalotten und Knoblauchzehen fein schneiden und in Olivenöl kurz andünsten. Risotto-Reis dazugeben und mitdünsten, bis er glasig wird. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen. Nach 25–30 Minuten sollte der Reis cremig und die Bouillon vollständig eingekocht sein.

Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden. Das restliche Olivenöl in eine Pfanne geben und Zucchini weich schmoren. Anschliessend mit etwas Salz und den Kräutern würzen. Pinienkerne in einer weiteren Pfanne rösten.

Sobald der Reis sämig, aber noch bissfest ist. Butter und den geriebenen Parmesan unterrühren. Die Pinienkerne und den Rucola unterheben. Anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto anrichten, Zucchini-scheiben darauflegen und jeweils mit einem halben Burrata toppen.





## Königin der Eierbrötli

Wenn ich mit Freunden wandern gehe, dann ist schon von vornherein klar: Ich nehme Eierbrötli für alle mit. Ich habe nie aktiv auf den Titel der Eierbrötli-Königin aspiriert, aber los werde ich ihn nicht mehr. Das kam so: Ich esse selten Fleisch und will darum kein Schinken-Sandwich auf Wanderungen mitnehmen. Also machte ich mir vor Jahren einmal Brötchen mit einer Füllung aus gehackten hartgekochten Eiern und Mayonnaise, mit Essiggürkli drin und Sprossen drauf. Dafür erntete ich von meinen «Wandergschpöndli» anerkennende und vor allem auch neidische Blicke. «Machst du mir auch mal so ein feines Brötli?», fragte zuerst die eine Freundin. Kurz darauf die nächste. Und noch eine. Irgendwann war klar: Für die Verpflegung bin ich zuständig, wenn wir wandern gehen. Und ich würde mich nie getrauen, etwas anderes als Eierbrötli mitzunehmen.

Karin Kupper,  
Spenderbetreuerin

## Umami

Umami nennen die Japaner den fünften Geschmack neben süß, salzig, bitter und sauer. Die fünfte Geschmacksrichtung wurde erst im Jahre 2000 wissenschaftlich nachgewiesen.



## Berghilfe zu Gast im «Rössli»

In wenigen Wochen ist es wieder Zeit für «Berghilfe unterwegs». Vom 13. bis am 16. September schlägt das Kommunikationsteam der Schweizer Berghilfe sein Basislager im schönen Hotel Rössli in Alt St. Johann auf. Von dort aus berichten wir in dieser Zeit über das Toggenburg, seine Besonderheiten und seine spannenden Menschen. Folgen Sie unserer Berichterstattung auf [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch), indem sie den obenstehenden QR-Code mit ihrem Smartphone abfotografieren. Oder kommen Sie auf einen Kaffee vorbei. Jemand von uns dreien – Max Hugelshofer, Alexandra Rozkosny oder Lukas Ziegler – bleibt immer im Berg-Büro und freut sich, Interessierten mehr über die Schweizer Berghilfe zu erzählen.

# 1500

Kilo Trockenwürste pro Woche. So viel produziert Familie Pally in ihrer Metzgerei und Fleischtrocknerei in Curaglia am Lukmanierpass. Je nach Saison sind es bis zu 20 verschiedene Sorten, von der traditionellen Kartoffelwurst über Nuss-Salsiz bis zur Heidelbeerwurst. Auch Schinken und Speck verwandeln sich in Pallys Trockenräumen zu feinen Spezialitäten.

## Die Projekte

Auf [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) gibt es von allen in dieser Ausgabe vorgestellten Projekten zusätzliche Informationen und Bilder.

### Fermentiertes von «Semper Vivum»

Beim Umzug in die Räume der ehemaligen Bäckerei in Berzona standen viele Sanierungsarbeiten und Investitionen in Mobiliar und Maschine an. Bei ihrem Schritt in die Professionalität konnten Nina Gautschi und Manuel Lanini auf die Unterstützung der Schweizer Berghilfe zählen.

[sempervivum.ch](http://sempervivum.ch)

### Forellen vom Hotel Kristall-Saphir

Die für die Zukunft des Hotels Kristall-Saphir in Saas-Almagell notwendige Sanierung war aufwändig und für die kleine Familien-AG nicht ohne Hilfe zu stemmen. Die Berghilfe trug mit ihrer Unterstützung entscheidend zum Gelingen des Projekts bei.

[kristall.ch](http://kristall.ch)

### Trockenwürste von der Fleischtrocknerei Pally

Ohne eine komplette Sanierung der Produktionsräume wäre die Metzgerei Pally langfristig nicht mehr konkurrenzfähig gewesen. Die nötigen Investitionen überstiegen aber die Möglichkeiten des Familienbetriebs. Die Berghilfe sprang ein und steuerte den noch fehlenden letzten Rest bei.

[metzgerei-graubuenden.ch](http://metzgerei-graubuenden.ch)

### Wild vom Restaurant Rössli

Der Umbau des «Rössli» mitten in Alt St. Johann war für die Familie Bauer nicht alleine zu bewältigen. Die Schweizer Berghilfe schloss die Finanzierungslücke und ermöglichte den Bau der neuen Küche und die Modernisierung des Eingangsbereichs.

[roessleri-toggenburg.ch](http://roessleri-toggenburg.ch)

### Kartoffeln von Familie Mornod

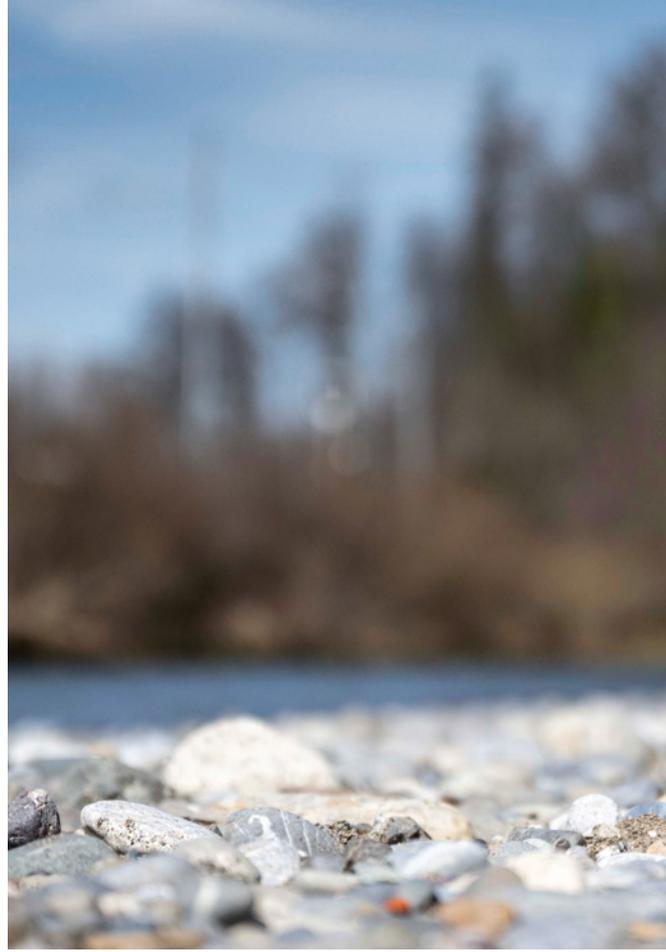
Beim Bau des Lagerraums für die Kartoffeln und beim jüngsten Ausbau des Hofladens konnte Familie Mornod auf die Unterstützung der Schweizer Berghilfe zählen.

PRIX MONTAGNE 2023

# 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 Bernhard Russi sechs spannende Projekte mit Modellcharakter aus verschiedenen Sprachregionen der Schweiz nominiert.



## Eine Hoteloase auf der Mettmen-Alp

Auf den Grundmauern einer ehemaligen Kantine steht heute das Berghotel Mettmen. Romano und Sara Frei-Elmer haben das Hotel vor acht Jahren errichtet und einen Begegnungsort für alle geschaffen, die es in die Berge zieht.

## Die Familien-druckerei im Herzen von Chironico

Im ehemaligen Stall ihres Vaters, wo früher die Schweine und Ziegen wohnten, betreiben die Brüder Davide und Gustavo Dazzi heute eine Druckerei. Die «Dazzi SA» wurde 1990 gegründet und liegt mitten im Dorfkern des Tessiner Bergdorfs Chironico.



## 1500 Kilometer markierte Reitwege im Jura

Mit dem Projekt «Réseaux équestres Marguerite» kümmert sich der Verein «Association Marguerite» um über 1500 Kilometer markierte Reitwege. Sie führen durch die schönsten Landschaften des Jura und verbinden über 60 landwirtschaftliche Betriebe.

Der Prix Montagne wird am 7. September in Bern verliehen und ist mit 40 000 Franken dotiert.



## Wollverarbeitung seit 130 Jahren

Die Wollspinnerei Vetsch im bündnerischen Pragg-Jenaz verarbeitet im traditionellen Stil bis zu 15 Tonnen Wolle pro Jahr. Der Familienbetrieb wird heute von Christoph Vetsch und seiner Frau Jeannine bereits in der vierten Generation geführt.



## Ein Projekt für die Zukunft des Valposchiavo

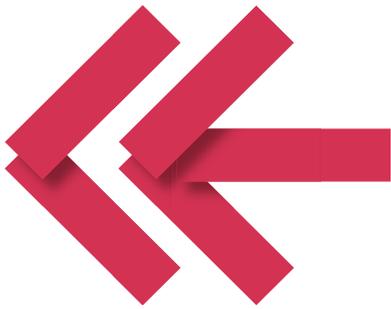
Im Bündner Südtal herrscht Aufbruchstimmung. Der Verein «Polo Poschiavo» agiert im Valposchiavo als Treiber der regionalen Entwicklung und sorgt mit seinen Projekten für Aufschwung und Perspektive. Bereits seit mehr als 20 Jahren.

## Das E-Bike-Abenteuer quer durch die Alpen

Maxence Carron und Adrià Mercadé bieten mit e-Alps mehrtägige E-Bike-Touren quer durch die alpine Landschaft im Wallis und in Graubünden an. Der Klassiker darunter: die berühmte «Haute Route» von Chamonix nach Zermatt.



Alles über den gemeinsam mit der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) vergebenen Prix Montagne 2023 finden Sie hier.



Vor 10 Jahren



RÄUME FÜR WEIN- UND SCHNAPSPRODUKTION

# Fast zu viel des Guten

von Alexandra Rozkosny

**Vor zehn Jahren baute die Bergbauernfamilie Gabathuler auf ihrem Hof neue Räume für die Herstellung von Wein und destillierten Spezialitäten. Seither hat Markus Gabathuler aus Freude am Tüfteln etliche neue Schnäpse kreiert. So viele, dass er die Palette nun etwas reduzieren will.**

**OBERSCHAN|SG** «Die «Alte Traube» ist unser Verkaufshit. Es ist ein Traubenbrand, der noch eine Restsüsse hat», sagt Markus Gabathuler. «Er wird in unserer Familie schon lange hergestellt, so ähnlich wie man Zwetschenbrand für die «Vieille Prune» ansetzt», sagt er. 46 verschiedene Arten von Destillaten bietet der 48-jährige Bergbauer aktuell an. Schon die Eltern haben auf dem Büelsteihof nicht nur Kühe gehalten. Sie stellten auch feine Destillate aus Früchten von über 100 Hochstamm-Obstbäumen her und

kelterten Wein. Die Südhänge der Gemeinde Wartau zwischen Buchs und Sargans sind dafür wie gemacht.

Als Markus und seine Frau Karin 2009 den Hof übernahmen, bekam die alte Tradition neuen Schwung. «Ich tüftle gern an Neuem; das ist es, was mich beim Brennen motiviert», sagt er. Er kreierte neue Schnapssorten aus Himbeeren, Mirabellen, Kirschen oder gar Schokolade. Seine neuen Kreationen haben rasch Abnehmer gefunden. So rasch, dass er mit der alten Anlage

vor zehn Jahren an den Anschlag kam. «Mit dem Bau der neuen Produktionsräume und der neuen Destillieranlage konnte ich die Menge insgesamt steigern und neue Abnehmer finden», sagt Markus. Das war wichtig, denn die Einnahmen aus der Milch der Kühe hätte der Familie mit drei Kindern nie zum Leben gereicht. «Heute beliefern wir mit den Destillaten die Landi in der Region, Hotels und Restaurants.» Rund 1000 Liter Brände und einige Flaschen Wein stellt Markus dank der neuen Maschinen pro Jahr her.



# Danke!

Drei Söhne haben Karin und Markus Gabathuler. Sie auf ein Foto zu bringen, ist aber nicht einfach. Vor zehn Jahren fehlte auf dem Foto der älteste Sohn Simon (heute 18), und diesmal Levin (14). Immer dabei ist Andrin (16). Er sitzt beide Male links.

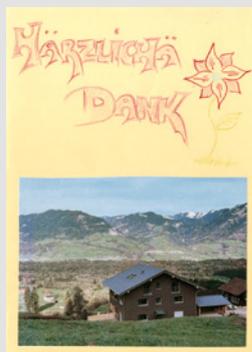


Die Vielfalt beim Angebot brachte aber auch Probleme. Die 46 verschiedenen Sorten in je drei Flaschengrößen bedeuten über 120 verschiedene Etiketten, die alle von Hand aufgeklebt werden. «Da werde ich nun etwas reduzieren müssen», sagt er. Nicht zuletzt auch, damit Karin dem dritten Geschäftszweig des Büelsteihofs genug Raum geben kann: Gäste bewirten und das Hofleben näherbringen. Denn eins war der Büelsteihof schon immer: Ein offener Ort, wo sich Menschen und Tiere wohlfühlen sollen.

**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.**

**Kita kann sich weiterentwickeln**  
Wir haben uns sehr gefreut, als wir Ihre Zusage zur finanziellen Unterstützung für den Ausbau der Kita Purzelwärg erhalten haben. Wir bedanken uns bei Ihnen und Ihren ehrenamtlichen Experten von ganzem Herzen. Ohne Ihre Hilfe hätten wir die Kita nicht in diesem Rahmen gestalten können.

**Kita Purzelwärg, Kanton VS**



**Vier Generationen von 0 bis 92 Jahren**

Herzlichen Dank für den grossen Beitrag, den ihr an unseren Wohnhaus-Ersatzneubau geleistet habt. Dass wir nun mit vier Generationen, von 0 bis 92 Jahren, hier wohnen können, ist nur durch den Neubau möglich geworden. Ohne eure Unterstützung hätten wir den Neubau nicht in Angriff nehmen können. Somit wäre die Wohnsituation nicht tragbar gewesen und wir hätten den Betrieb nicht übernehmen können. Wir sind von Herzen froh, dass wir auf eure Unterstützung zählen durften.

**Familie I., Kanton OW**



**Schon so lange her...**

Wie doch die Zeit vergeht. Nun ist es schon mehr als fünf Jahre her, dass ihr uns finanziell unterstützt habt beim Neubau unserer Scheune. Mit diesem zeitlichen Abstand wird uns noch deutlicher bewusst: Ohne die Schweizer Berghilfe wäre es nicht möglich gewesen.

**Familie S., Kanton BE**



**Die Tiere fühlen sich wohl**

Wir möchten uns von ganzem Herzen bei Ihnen für die grosszügige Unterstützung bedanken. Nur dank Ihrer Hilfe konnten wir unser Projekt realisieren. Entstanden ist ein tierfreundlicher und arbeitserleichternder Laufstall, der der gesamten Familie täglich Freude bereitet. Die Tiere fühlen sich sichtlich wohl in ihrem neuen Zuhause.

**Familie H, Kanton SG**

# «Muss ich jetzt mein Testament ändern?»

mit Markus Rohner sprach Max Hugelshofer

**Markus Rohner kümmert sich bei der Schweizer Berghilfe um die Nachlässe. Es freut ihn, wenn er den Menschen dabei helfen kann, ihren letzten Willen zu verfassen. Dabei setzt er nebst persönlicher Beratung auch auf öffentliche Erbinfoveranstaltungen. Demnächst stehen wieder Anlässe in Aarau und Bern an.**

Markus Rohner über Spenden an wohltätige Organisationen: «Es muss einfach passen.»

## **Anfang des Jahres ist das neue Erbrecht in Kraft getreten. Laufen bei Ihnen deshalb die Telefone heiss?**

Markus Rohner: Nein, bisher hielt sich der Ansturm in Grenzen. Was immer wieder reinkommt, sind Anfragen im Sinne von: «Muss ich jetzt mein Testament ändern?»

## **Und, muss ich?**

Das kommt ganz auf den Einzelfall an. Auf die Familiensituation, aber auch darauf, was einem selbst wichtig ist. Die grösste Neuigkeit im Erbrecht betrifft ja die verringerten Pflichtteile, die eine grössere Flexibilität erlauben. Wenn jemand in diesem Bereich bereits Verfügungen im Testament erlassen hat, dann ist es sicher nicht schlecht, nochmals ein Auge darauf zu werfen.

## **Übernehmen Sie das?**

Wenn jemand mit dieser Bitte an mich herantritt – gerne. Ich bin aber kein Anwalt. Komplexe Fälle gebe

ich deshalb an externe Spezialisten weiter, mit denen wir zusammenarbeiten. Das sind Anwälte und Notare aus der ganzen Schweiz, die sich auf Erbrecht spezialisiert haben. Bei einfachen Fragen wiederum braucht es nicht mal meine Unterstützung. Da hilft schon ein Blick in unseren Ratgeber fürs Testament «Für heute, morgen – und übermorgen», den man mit dem Talon in der Heftmitte bestellen kann.

## **Welche neuen Möglichkeiten eröffnen sich konkret mit dem neuen Erbrecht?**

Ein Beispiel: Wenn man keine Kinder hat, bekamen früher die Eltern mindestens 12,5 Prozent des Erbes. Heute kann man frei verfügen, was mit dem Geld geschehen soll und seine Eltern von der Erbfolge ausschliessen.

## **Wird das auch gemacht?**

Ja, solche Fälle habe ich nun schon mehrere gesehen. Die Gründe für den

Entscheid waren übrigens ganz unterschiedlich. Klar ist manchmal ein Streit der Auslöser, oft sind Menschen aber auch einfach der Ansicht, ihre Eltern hätten schon genug und das Geld könne anderswo mehr bewirken.

## **Zum Beispiel bei der Schweizer Berghilfe?**

Zum Beispiel. Aber gerne auch bei einer anderen wohltätigen Organisation. Es muss einfach passen. Mir persönlich ist es extrem wichtig, dass ich niemanden zu etwas dränge oder überrede. Wenn einer Person die Menschen in den Bergen am Herzen liegen, wenn sie vielleicht schon vorher regelmässig an die Berghilfe gespendet hat, dann freue ich mich, wenn sie uns im Testament berücksichtigt. Wenn sich eine Person aber zum Beispiel ihr Leben lang für die Integration von Menschen mit Behinderung eingesetzt hat, dann ergibt es Sinn, wenn sie auch in ihrem Testament eine Organisation aus diesem Bereich berücksichtigt.





VORSORGEN ZU LEBZEITEN

# Informations- veranstaltung

Im November findet in Aarau und Bern je eine Informationsveranstaltung übers Erben und Vorsorgen mit interessanten Rednerinnen und Rednern und einer Podiumsdiskussion statt. Moderiert von Sven Epiney diskutieren zwei Fachexpertinnen und Experten und ein Ehepaar, das die Schweizer Berghilfe in ihrem Testament erwähnt hat, über Aktuelles aus dem Erbrecht.

- Die Anwältin und Erbschaftsexpertin Béatrice Heinzen hält ein Fachreferat über das neue Erbrecht und die persönliche Nachlassplanung. Sie gibt Tipps zur Patientenverfügung und zum Vorsorgeauftrag.
- Über die Vorsorge und eine gesunde Ernährung im Alter referiert Dr. med. Moritz Strickler, leitender Arzt Geriatrie im Spital Interlaken.

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.

**Die Informationsveranstaltungen, die diesen November in Aarau und Bern stattfinden, haben Sie in der gleichen Art im Vorjahr bereits in Zürich und Basel durchgeführt. Was bleibt Ihnen davon in Erinnerung?**

Die vielen persönlichen Gespräche. Man könnte meinen, das Thema drücke die Stimmung. Das ist aber gar nicht so. Die Menschen erzählen von ihrer Situation und erkundigen sich über die Arbeit bei der Berghilfe.

**Gibt es auch die Möglichkeit, vor Ort direkt mit den Referenten zu sprechen?**

Tatsächlich nutzen einige Besucherinnen und Besucher die Chance, der Anwältin und dem Geriatriearzt nach ihren Referaten eine konkrete Frage zu stellen. Und dann gibt es natürlich auch noch diejenigen, die nicht zuletzt deshalb gekommen sind, um ein Selfie mit Moderator Sven Epiney zu ergattern.

**Donnerstag,  
2. November 2023  
14 Uhr:**

Aarau,  
Kultur- und Kongresshaus

**Mittwoch,  
29. November 2023  
14 Uhr:**

Bern,  
Best Western Plus Hotel

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](mailto:markus.rohner@berghilfe.ch)

## Impressum

**Herausgeber** Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Alexandra Rozkosny (aro), Lukas Ziegler (lzi) **Layout** Christoph Hänslü, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S11, S13, S15, S19), Alexandra Rozkosny (S12, S14, S15, S17), Lukas Ziegler (S14) **Erscheinungsweise** Das «Berghilfe Magazin» erscheint 4 x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr, ist in der Spende inbegriffen **Gesamtauflage** 100000 Exemplare

Nächste Ausgabe

# Holz



Schweizer  
Berghilfe

Stiftung Schweizer Berghilfe  
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil  
T 044 712 60 60  
[info@berghilfe.ch](mailto:info@berghilfe.ch) | [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch)  
Spendenkonto:  
IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2