



Berghilf-Ziitig

NUMMER 99 FRÜHLING 2018



Bauer und Holzer Seite 4 **Käsen mit Kreativität** Seite 6

Zweisprachig im Stall Seite 10 **Im Hotel zu Hause** Seite 14



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna

AZB
CH-8027 Zürich
PP/Journal
Post CH AG

EDITORIAL



Die Städter in die Berge – die Berge in die Stadt

Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Dieses Jahr feiert die Schweizer Berghilfe ihr 75-Jahr-Jubiläum. Mit der Berghilfe-Trophy wollen wir die Leute aus den Städten und den Agglomerationen in die Berge bringen. Vor Ort sollen sie erleben können, wie schön, aber auch wie streng es sein kann, in den Bergen zu leben. Die für die Trophy ausgewählten Projekte sollen aber auch zeigen, wie abwechslungsreich und unterhaltsam ein Ausflug in die Schweizer Berge sein kann. Eines dieser Projekte ist der Themenwanderweg Erlebnis Energie Entlebuch, den wir in dieser Ausgabe vorstellen (Seite 11).

Im Jubiläumsjahr werden wir aber nicht nur die Städter in die Berge bringen. Wir bringen auch die Berge in die Stadt. An insgesamt sieben Streetfood-Festivals sind wir präsent. Für einmal gibt es an diesen Festivals nicht nur Gerichte aus der weiten Welt, sondern auch mehrere Essensstände, an denen es klassische, überraschende, aber immer frische und gesunde Menüs aus Bergprodukten zu kaufen gibt.

Machen Sie mit. Besuchen Sie uns an einem der Berg-Food-Festivals und entdecken Sie die spannenden Trophy-Projekte.

Willy Gehliger
Präsident des Stiftungsrats



INHALT

4

Holzen im Rhythmus der Kühe

Markus Gerber ist Inhaber eines Forstunternehmens. Und Bauer. Dass er seine beiden Berufe zeitlich aufeinander abstimmt, freut seine Mitarbeiter.



8

Bauen im Schnee

Der neue Stall von Familie Seiler aus Brigels entsteht trotz Winterwetter. Denn mit Bauen, damit haben Seilers Erfahrung.



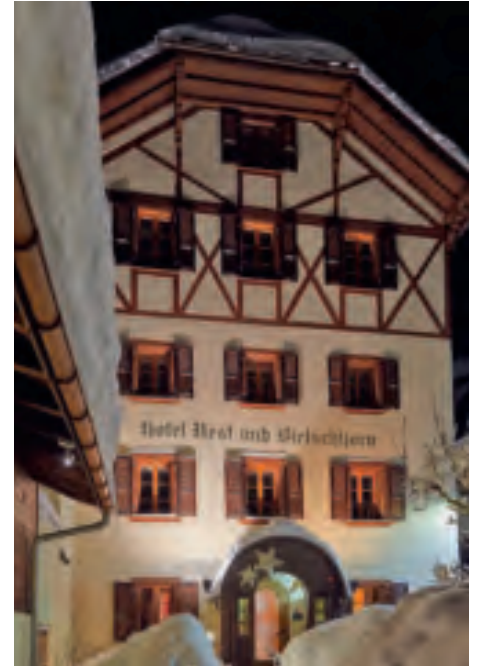
Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstrasse 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, www.berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Isabel Plana (ip) **Layout** Exxtra Kommunikation, Zürich **Produktion, Korrekturen und Druck** gdz, Zürich **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S. 10, 11, 16, 17, 18), Isabel Plana (S. 12) **Erscheinungsweise** Die «Berghilf-Ziitig» erscheint 4x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr sind in der Spende enthalten **Gesamtauflage** 130 000 Exemplare

6

Käsen ohne Platzprobleme

Mit Kreativität und Vielfalt hebt sich die Sennerei Splügen von der Masse ab. Ein Anbau hilft, damit sich die Käser dabei nicht immer gegenseitig auf den Füßen herumstehen.



14

Wirten mit Vergangenheit

Esther Bellwald ist zwischen Rezeption und Küche im Hotel Nest- und Bietschhorn aufgewachsen. Jetzt können ihre Kinder dies ebenfalls wieder.



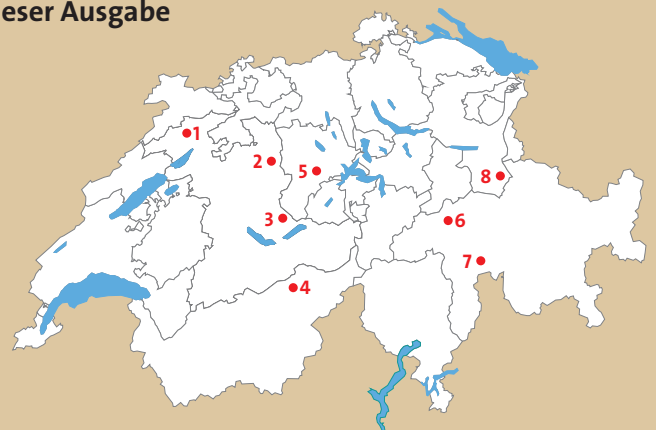
12

Wandern mit Energie

Ob Wasser, Holz, Torf, Sonne oder Wind – auf dem Energie-Themenweg durchs Entlebuch erlebt man, wie der Mensch seit jeher die natürlichen Energiequellen nutzt.

Projektstandorte dieser Ausgabe

- 1 Les Reussilles/BE Seite 10
- 2 Süderen/BE Seite 13
- 3 Schangnau/BE Seite 4
- 4 Blatten/VS Seite 14
- 5 Entlebuch/LU Seite 12
- 6 Brigels/GR Seite 8
- 7 Splügen/GR Seite 6
- 8 Vadura/SG Seite 11





KAUF EINER NEUEN HOLZER-SEILWINDE IN SCHANGNAU/BE

Zwischen Stall und Wald

Markus Gerber sortiert die frisch geschlagenen Stämme unterhalb des Steilhangs mit dem Kran.

Die Arbeit im Wald gehört für Familie Gerber aus Schangnau bereits seit Generationen zum Bauernalltag dazu. Markus Gerber hat die Familientradition auf die nächste Stufe gehoben. Heute ermöglicht er mit seiner kleinen Holzer-Firma einer Handvoll weiterer Bauern einen wichtigen Nebenerwerb.

von Max Hugelshofer

Treffpunkt ist um 9 Uhr auf dem Hof von Familie Gerber. Nacheinander treffen Adrian Rubin und Jonas Jutzi ein. Man wechselt ein paar Worte, dann zwängen sich alle in den alten Kombi von Markus Gerber und fahren los. Im Auto riecht es nach Benzin, Harz und Sägemehl. Zwanzig Minuten später hält das Auto mitten im frisch verschneiten Wald. Arbeitsbeginn für die Holzer vom Emmental. Nicht umsonst fangen sie so spät an. Von den Männern hat keiner ausgeschlafen. Alle haben bereits den Stall gemacht und ihre Kühe gemolken, bevor



Insgesamt kommen so etwa zwei Vollzeitzustellen zusammen, die er mit seinem kleinen Unternehmen anbietet. Kunden sind private Waldbesitzer, aber auch Gemeinden.

Spezialisiert auf steiles Gelände

Markus hat sich auf schwierige Schläge in steilem Gelände spezialisiert. Gefällt und gerüstet werden die Stämme von Hand mit der Motorsäge. Schwere Geräte wie Vollernter, die bei grossen Forstbetrieben im Einsatz stehen, sucht man vergebens. Dennoch musste Markus viel Geld in Maschinen investieren. Unverzichtbar ist im steilen Gelände vor allem eine Seilbahn, mit deren Hilfe die Stämme zu einem Ladeplatz für Lastwagen transportiert werden können. Als die alte Seilwinde, die Markus occasion gekauft hatte, im vergangenen Frühling plötzlich den Geist aufgab, war das ein herber Schlag. Ohne Seilwinde kann er nicht arbeiten. Darum mietete er kurzfristig Ersatz, doch das war auf Dauer viel zu teuer. Einfach so kaufen konnte er eine neue Seilwinde aber auch nicht. Trotz eines Privatdarlehens aus der Verwandtschaft und dem Einsatz des gesamten Ersparnis reichte das Geld nicht. «Dass mir die Schweizer Berghilfe aus der Klemme geholfen hat, war für mich Gold wert», sagt der 34-jährige Familienvater.

Wenige Tage nach dem positiven Bescheid konnte er die neue Seilwinde aus Schweizer Produktion bereits in Betrieb nehmen. Sie hat sich bestens bewährt. Das bestätigt auch Adrian, der heute Windendienst hat. «Sie ist etwas stärker und alles geht dadurch viel schneller.» Die Arbeit an der Winde ist zwar körperlich am

wenigsten streng, dennoch ist sie nicht besonders beliebt. «Man muss sich wahn-sinnig konzentrieren, und weil man sich nicht bewegen kann, wird einem schnell kalt», sagt Adrian. Per Funk ist er mit Markus auf dem Abladeplatz und mit Jonas mitten im Hang verbunden. Sobald Jonas Holz angehängt hat, gibt er Adrian Bescheid. Dann lässt dieser die Seilbahn ganz nach unten fahren. Sobald dort Markus alle Stämme abgehängt hat, kommt wieder per Funk die Anweisung, das Seil bis auf die Höhe von Jonas hinaufzuziehen. Immer und immer wieder.

Über zu wenig körperliche Arbeit kann sich Jonas, der 50 Höhenmeter weiter unten arbeitet, nicht beklagen. Zwar sind alle Bäume schon gefällt, aber auch das Anhängen hat es in sich. Zumindest wenn nach dem Fällen 20 Zentimeter Neuschnee Stämme, Äste, Wurzelstöcke und Felsen zugedeckt haben. Dann muss man jeden Stamm von Hand ausgraben.

Ein Auge für die Qualität

Der Chef arbeitet heute zuunterst. Er hängt nicht nur die per Seilbahn ankommenden Stämme ab, er sortiert sie mit Hilfe eines Greifkrans. Für den Laien mögen alle Stämme gleich aussehen. Profis können aber auf den ersten Blick die unterschiedlichsten Qualitäten unterscheiden. Der aktuelle Schlag gefällt Markus: «Es hat viel gutes Bauholz dabei.» Und schon kommt die nächste Ladung per Seilbahn. So geht es weiter bis gegen 16 Uhr. Dann müssen Markus und seine Arbeiter Schluss machen. Die Kühe wollen auch am Abend gemolken werden.

www.berghilfe.ch/schanganau

sie in ihre Holzer-Kleider stiegen und zu Gerbers auf den Hof im Grun, in der Nähe von Schangnau, fuhren.

Für die Bauern der Region ist Gerbers Holzer-Firma ein Glücksfall. «Bei einem normalen Forst-Unternehmen könnte ich nicht arbeiten gehen», sagt Adrian. «Als Landwirt bin ich auf ungewöhnliche Arbeitszeiten angewiesen. Hier wird das nicht nur akzeptiert, hier will es der Chef selbst auch nicht anders.» Markus hat rund ein Dutzend Bauern wie Adrian, die er für Holzer-Einsätze anfragen kann.



Diese mobile Winde konnte sich Markus Gerber mit Unterstützung der Berghilfe anschaffen.

ERWEITERUNG EINER BIO-SENNEREI IN SPLÜGEN/GR

Erfolgsrezept Vielfalt

Sie ist klein, die Sennerei Splügen. Käser Jürg Flükiger und sein Team verarbeiten die Bio-Milch von lediglich acht Bergbauern. Umso grösser ist dafür die Auswahl an produzierten Spezialitäten.

von Max Hugelshofer

Passolino, Kräuterzauber, Bsetzistei, Teuri, Urs oder Spluga di Grotta. Hinter jedem dieser Namen verbirgt sich ein Splügener Original. Ein Bio-Käse aus der Sennerei Splügen. Über 20 verschiedene Sorten produziert das kleine Team von Käser Jürg Flükiger in der Dorfkäserei. Daneben Dutzende verschiedene Joghurts, Milchdrinks, Butter, Desserts, Fonduemischungen und, und, und.

«Ich probiere gerne Neues aus», sagt Jürg mit einem Schulterzucken. «Über die Jahre hinweg ist da halt einiges zusammengekommen.» Ganz so zufällig, wie es der Käsermeister klingen lässt, ist das breite Sortiment jedoch nicht entstanden. Als Jürg und seine Frau Marian 1993 aus dem Kanton Bern in den Rheinwald kamen, um die Sennerei zu übernehmen, wurde dort Bergkäse hergestellt. Aus-



Thomas Mengelt ist Präsident der Sennereigenossenschaft und einer von acht Milchlieferanten.

schliesslich Bergkäse. Eine Sorte. Und alles ging an einen einzigen, grossen Käsehändler. Flükigers war von Anfang an klar, dass die Sennerei nur eine Zukunft hat, wenn sie es schaffen, mehr direkt zu verkaufen und somit mehr Wertschöpfung zu erzielen. Und das funktioniert nicht mit einer einzigen Käsesorte.

Neue Arbeitsplätze geschaffen

Heute läuft die Sennerei gut. Einem knappen Dutzend Mitarbeiter bietet sie eine Arbeitsstelle, mindestens eine Lehrtochter oder ein Lehrling wird immer ausgebildet. Für ein kleines Dorf wie Splügen ist das sehr wichtig. Sogar existenziell ist der Erfolg der Sennerei für die Bauern. Weil die Nachfrage nach Flükigers Spezialitäten so hoch ist, kann er ihnen einen Milchpreis bezahlen, der deutlich über dem Durchschnitt liegt.

Von den neun Bauern von Splügen und dem Nachbardorf Medels betreiben acht noch Milchwirtschaft. «Ohne die Sennerei hätten wahrscheinlich die meisten schon lange aufgegeben», sagt Thomas Mengelt. Er selbst hält knapp 20 Milchkühe und ist einer der acht Lieferanten, zusätzlich aber auch Präsident der Genossenschaft. «Wir können uns wirklich glücklich schätzen, einen so innovativen Pächter wie Jürg zu haben.» Dieser gibt das Kompliment umgehend zurück: «Es geht nur, wenn alle am gleichen Strang ziehen. Die



Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen: In der Sennerei Splügen entstehen Dutzende verschiedene Käse.



Im kürzlich erweiterten Käsekeller hilft eine Maschine dem Mitarbeiter Michael Aebersold beim Käseschmieren.

Zusammenarbeit mit den Bauern ist wirklich sehr gut.»

Diese sind ebenso innovativ wie ihr Käse. So bestand zum Beispiel früher das Problem, dass die beim Käsen anfallende Schotte nicht verwertet werden konnte. Da haben sie einfach am Dorfrand einen Schweinestall mit Auslauf gebaut und die Abnehmer gleich selbst darin einquartiert. Seither produziert die Sennerei nicht nur Milchprodukte, sondern auch Schweinefleisch.

Prekäre Platzverhältnisse

Der Erfolg hat aber auch seine Schattenseiten. Seit Jahren kämpfen die Angestellten in der Sennerei mit den prekären Platzverhältnissen. Im Käsekeller wurde es so eng, dass die verschiedenen Käse kaum mehr richtig gelagert werden konnten. Das war mit viel Aufwand verbunden. Eine Verbesserung der Situation versprach ein Anbau an die bestehende Käserei.

Oben sollten ein neuer Verarbeitungsraum und zusätzliche Kühlzellen entstehen, darunter der erweiterte Käsekeller. Doch die Kosten für den Bau überstiegen die Reserven der kleinen Genossenschaft bei Weitem. Trotz Subventionen und einer Erhöhung der Hypothek. Jürg und Marian erklärten sich bereit, einen Teil der Kosten zu übernehmen, obschon sie das Gebäude und die Einrichtung ja lediglich pachten. Dennoch reichte es nicht ganz. Erst als die Schweizer Berghilfe ihre Unterstützung zusagte, konnten Nägel mit Köpfen gemacht werden.

Inzwischen ist der neue Teil der Käserei schon seit über einem Jahr in Betrieb. Jürg ist begeistert: «Wir können nun viel effizienter arbeiten.» Übermässig viel Platz haben die Mitarbeiter zwar auch heute noch nicht. Aber nun stehen sie einander wenigstens nicht mehr auf den Füßen herum, wenn es rund geht.

www.berghilfe.ch/spluegen



Im grossen Kessi entsteht Bio-Bergkäse.



AUSBAU VOM ANBINDE- ZUM LAUFSTALL IN BRIGELS/GR

Beim Stallbau packen alle an

Jeder Stallbau ist ein Abenteuer. Vor allem ein finanzielles. Wenn man wie Familie Seiler kurz zuvor bereits das Wohnhaus sanieren musste, dann ist man manchmal sogar froh, wenn es mit der Baubewilligung etwas länger dauert.

von Max Hugelshofer

Verschnaudpausen sind Mangelware bei Familie Seiler: Einstieg in die Landwirtschaft mit gepachtetem Hof, Sanierung des Wohnhauses, Kauf des Hofes und Erweiterung des Stalls. All das innert 15 Jahren. Dazwischen ein kaputtes Knie und eine Hüftoperation. Daneben Ämter bei der Sennerei- und der Alpenossenschaft. Und vier Kinder.

Trotzdem wirken beim Besuch in Brigels weder Adrian noch Rita auch nur im Geringsten gestresst. «Wir nehmen uns die Zeit, die nötig ist», sagt Adrian. Der Stall ist gerade mitten im Bau. Die Betonarbeiten sind abgeschlossen, jetzt sind die Zimmerleute an der Arbeit. Adrian, der vor seiner Landwirte-Ausbildung nicht nur Netzelektriker, sondern auch Forstwart gelernt hat, hilft natürlich tatkräftig mit. Vorarbeit hat er bereits vor einem Jahr geleistet. Damals schlug er eigenhändig im Wald die besten Stämme für das Bauholz. «Es ist ein schönes Gefühl, jetzt daraus unseren Stall entstehen zu sehen.»

Arbeit wird einfacher

Mit dem neuen Anbau wird aus dem bisherigen Anbinde- ein moderner Laufstall. Ein Schritt, der den jahrelangen Ausbau des Hofes abschliesst und der Seilers vor allem aus Gründen des Tierwohls wichtig ist. Er wird aber auch die Arbeit deutlich erleichtern.



Der neue Stall wird direkt an den bisherigen angebaut.



Bei Seilers ist Bauen Familiensache. Die Kinder packen kräftig mit an.

Seilers haben im Jahr 2003 mit der Landwirtschaft angefangen. Weil beide nicht direkt aus Bauernfamilien kommen, aber als Kinder bei Verwandten auf deren Höfen mitgeholfen haben, suchten sie sich andere Berufe. Doch ganz konnte Adrian nicht von der Landwirtschaft lassen. In seiner Freizeit half er immer bei den benachbarten Bauern mit. Einer davon überraschte die jungen Eltern plötzlich mit dem Angebot, ihnen seinen Hof zu übergeben. «Wir waren ziemlich überrumpelt, aber wir wussten: So eine Chance kommt nicht wieder», erinnert sich Rita. Also schlugen sie zu. Zuerst übernahmen sie den Hof in Pacht, später kauften sie ihn.

Nochmals eine einmalige Chance ergab sich, als Adrians Mutter ein Haus mitten im Dorf erbt. Sie gab es als Erbvorbezug Adrian und seiner Schwester weiter. Diese sanierten es gemeinsam. In den unteren

beiden Stöcken lebt die inzwischen sechsköpfige Familie Seiler, im Dachgeschoss hat die Schwester eine Ferienwohnung eingerichtet.

Bauverzögerung als Glücksfall

Zusammen mit dem Kauf des Hofes ist so ein lange gehegter Wunsch in Erfüllung gegangen. Doch dieser hat auch die Familienkasse ziemlich geleert. Nicht ganz unproblematisch, wenn auch der dringende Ausbau des Stalls ansteht. Da geht es schon fast als Glücksfall durch, dass es bei der Erteilung der Baubewilligung Verzögerungen gab. Der Stall liegt direkt neben einem Bach. Weil die Vorschriften über den vorgeschriebenen Abstand zu Gewässern erneuert wurden und noch niemand genau wusste, wie sie auszulegen sind, dauerte es ganze drei Jahre von der ersten Eingabe bis zur Bewilligung. Zeit, in der Seilers eisern gespart und ihr finanzielles Polster wieder etwas ausgebaut haben. Gereicht hat es trotzdem nicht ganz. Trotz Hypothek, sehr viel Eigenleistung und dem vorläufigen Verzicht auf einen Heukran blieb eine Finanzierungslücke. Als die Schweizer Berghilfe zusagte, diese zu schliessen, sei ihr ein riesiger Stein vom Herzen gefallen, sagt Rita.

Anfang des nächsten Sommers soll der Stall fertig werden. Oder auch erst im Herbst. So wichtig ist das nicht. «Natürlich freuen wir uns wahnsinnig darauf, aber wir haben jetzt 15 Jahre gewartet, da kommt es auf ein paar Wochen mehr auch nicht an.»

www.berghilfe.ch/brigels



Die Kühe von Familie Lerch auf ihrem täglichen Spaziergang vom neuen Stall auf die Weide.

NEUER STALL IM BERNER JURA

Der Hof der zweisprachigen Kühe

Die Kühe von Familie Lerch machen nicht nur «muuh», sondern auch «meuh». Der Bauernhof in Les Reussilles im Berner Jura liegt genau auf der Sprachgrenze. Im neuen Stall können Lerchs nun eine etwas grössere Herde «zweisprachiger» Kühe halten.

von Max Hugelshofer

LES REUSSILLES/BE Es war ein Angebot mit Folgen. Mathias Lerchs Cousin wusste, dass er seinen Hof zur Pensionierung würde aufgeben müssen. Von seinen Kindern hatte keines Interesse an der Nachfolge. Darum fragte er Mathias, der ganz in der Nähe, auch in Les Reussilles, einen Hof bewirtschaftet, frühzeitig, ob er sein Milchlieferrecht der örtlichen Gruyère-Käserei übernehmen

wolle. Klar wollte der, denn beim Gruyère stimmt der Milchpreis noch, weil mit eingeschränkten Lieferrechten eine Überproduktion gezielt verhindert wird. Mehr Milch der Käserei verkaufen zu können, würde den Weiterbestand seines kleinen Hofes sichern. Und einem der drei Söhne, die alle ihre Zukunft in der Landwirtschaft sehen, den Lebensunterhalt ermöglichen.

Aber: Für mehr Milch braucht man mehr Kühe. Und mehr Kühe brauchen mehr Platz. Viel mehr als im alten Anbindestall vorhanden war. Also hiess es für Mathias und seine Frau Myriam nach dem Wohnhausbau von vor zehn Jahren, nochmals alles Ersparte zusammenkratzen, nochmals zusätzliche Schulden machen. Ganz reichte es aber trotzdem nicht, und die Bagger konnten erst auffahren, als die Schweizer Berghilfe ihre Unterstützung zusicherte.

Jetzt ist der neue Stall fertig, und die Kuhherde ist von 20 auf 34 Milchkühe angewachsen. «Es war eine strenge Zeit. Ein Bau für die nächste Generation», sagt Mathias. «Wir hätten das nicht gemacht,

wenn nicht sonnenklar wäre, dass zumindest eines unserer fünf Kinder den Hof einmal übernehmen wird.» Von den Söhnen könnte es jeder sein. Der 20-jährige Didier hat Milchtechnologie in der Käseerei in Les Reussilles gelernt und macht jetzt das Bauernlehrjahr, der 17-jährige Fabrice ist in der Lehre als Landmaschinenmechaniker. Und der neunjährige Adriel spielt zwar im Moment noch mit Spielzeugtraktoren und Holzkühen, möchte aber unbedingt auch Bauer werden. Auch die beiden Töchter, die 21-jährige Cristelle und die 15-jährige Aline, helfen gerne auf dem Hof mit, haben aber andere berufliche Ziele. Familiensprache ist Deutsch, aber alle sprechen genauso gut Französisch. Je nach Gesprächspartner wird blitzschnell umgeschaltet. «Hier wechselt die Sprache von Dorf zu Dorf, ja sogar von Haus zu Haus. Da muss man flexibel sein», erklärt Myriam.

Auch wenn der neue Stall für die nächste Generation gebaut wurde, vorerst sind es Mathias und Myriam, die davon profitieren. Durch das zusätzliche Milchgeld muss Mathias nicht mehr auswärts arbeiten gehen, die Arbeitstage sind nicht mehr ganz so lang und es bleibt mehr Zeit für die Familie. Gleichzeitig ist die Arbeit im Laufstall körperlich viel weniger streng als bisher. «Alles geht viel einfacher», erzählt Mathias begeistert. Und dies, obschon er sich an den Laufstall gewöhnen musste. «Ich war stolz darauf, dass meine Kühe immer sehr sauber waren. Im Laufstall geht das nicht mehr, das hat mir anfangs schon Mühe gemacht, obwohl sonst alles besser ist.» Aber das Wichtigste: Den Kühen ist es wohl im neuen Stall. «Auf mich wirken sie viel zufriedener als früher.» Und zwar egal, ob sie nun «muuh» oder «meuh» machen.

www.berghilfe.ch/lesreussilles

STÜCKHOLZHEIZUNG SORGT FÜR WÄRME IM TAMINA-TAL

Endlich warm

Familie Rupp hatte keinen leichten Start ins Bauernleben. Gerade, als es finanziell endlich anfang nach oben zu gehen, gab der Holzofen in der Küche, mit dem sie das ganze Haus heizten, den Geist auf.

von Max Hugelshofer

VADURA/SG «So schön warm war es vorher nie», sagt Antony Rupp glücklich. Und dies, obschon das Thermometer in den Kinderzimmern gerade mal 18 Grad anzeigt. Aber alles ist eine Frage des Vergleichs. Vorher, bevor die neue Holzheizung in Betrieb war und Rupp noch ausschliesslich mit dem alten Tiba-Herd in der Küche heizten, sank die Temperatur im alten Bauernhaus an kalten Wintermorgen bis in den einstelligen Bereich. «Ich träume von so einer Holzheizung, seit ich als Jugendli-

cher zum ersten Mal eine gesehen habe», sagt Antony. Aber ihm war auch immer klar: Finanziell liegt es nicht drin. Der 33-Jährige und seine Frau Jannine hatten einen schwierigen Start ins Bauernleben. Als Antony den Hof seines Vaters übernahm, war dieser nicht im besten Zustand. Investitionen standen an. Doch die drei Kinder kamen, und Jannine konnte deshalb eine Zeit lang nicht mehr in ihrem Beruf als Köchin arbeiten gehen. Dass Antony wegen eines Geburtsgebrenchens immer stärkere Rücken-



Die neunjährige Giuliana (vorne) und ihre Schwester Lennya haben nun endlich auch in ihren Zimmern angenehm warm.

schmerzen bekam und sich schliesslich operieren lassen musste, machte die Sache nicht einfacher. Doch mit viel Fleiss schafften es Rupp, sich aus Schulden und Sozialhilfe zu befreien. Doch dann ging im Frühling der alte Holzherd in der Küche kaputt. «Wir hatten grosse Angst, dass wir nun wieder voll reingeraten in den alten Kreislauf», sagt Jannine.

Denn die Ersparnisse reichten bei Weitem nicht aus für die zwingend nötige neue Heizung. Erst als die Schweizer Berghilfe ihre Unterstützung zusicherte, konnten Rupp wieder ruhig schlafen. Antony lacht: «Jetzt ist unsere Zukunft nicht nur gesichert, sondern auch noch warm.»

www.berghilfe.ch/vadura

Berggenuss-Rezept

Für 4 Personen

4 grössere Seesaiblinge
je etwa 300 g
(gut schmecken auch Forellen)
2 EL Zitronensaft
3 EL Mehl
40 g Butter
1 EL Öl

1 kg Bergkartoffeln aus dem
Albula-Tal



Salz
Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Petersilie

Gebratener Seesaibling mit Bergkartoffeln

Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen. Wenn sie gar sind, schälen.

In der Zwischenzeit Fische gut waschen und trockentupfen. Innwendig mit 1 EL Zitronensaft beträufeln, innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie fein hacken. Das Mehl auf einen grossen Teller verteilen und die Fische nacheinander darin wenden.

Die Butter bis auf einen kleinen Rest mit dem Öl in einer grossen Pfanne erhitzen, bis alles flüssig ist. Fische bei mittlerer Hitze je etwa 5 Minuten auf beiden Seiten anbraten.

Fische aus der Pfanne nehmen und auf vorgewärmte Teller legen. Übrige Butter und die Petersilie ins Bratfett rühren, mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft abschmecken. Das Sösschen über den Fisch und die geschwellten Kartoffeln giessen.

Rezept ausschneiden und sammeln





Wandern zwischen Wassern: Der Erlebnisweg verläuft zeitweise entlang der rauschenden Entle und dem Kanal, der das Wasserkraftwerk im Dorf speist.

ERLEBNIS ENERGIE ENTLBUCH

Wandern durch die Energiegeschichte

Ob Wasser, Holz, Torf, Erdgas, Sonne oder Wind: Seit jeher nutzt der Mensch die natürlichen Energiequellen. Das zeigt sich eindrücklich auf dem Themenwanderweg «Erlebnis Energie Entlebuch».

von Isabel Plana

ENTLEBUCH/LU Spiegelglatt und fast lautlos fliesst das Wasser ebenerdig durch den kleinen Kanal neben dem Waldweg her. «In diesem Kanal hat so manch Entlebucher Kind früher schwimmen gelernt. Auch ich», schmunzelt Richard Portmann. Erbaut wurde der Kanal vor fast 150 Jahren aber nicht zum Baden.

«Das Wasser, das weiter flussaufwärts aus der Entle abgezweigt wurde, diente dem Betrieb der Sägerei und der Tuchfabrik im Dorf», erzählt der Exkursionsleiter. Vieles hat sich seither geändert. Die Tuchfabrik existiert schon lange nicht mehr. Und die Sägerei wurde später ans Stromnetz angeschlossen. «Das Wasser

der Entle ist für unser Dorf aber nach wie vor eine wichtige Energiequelle», sagt Portmann. Das heute privat betriebene Kraftwerk produziert Ökostrom für rund 400 Haushalte.

Andere Energiequellen hingegen werden heute nicht mehr genutzt. Der Torf zum Beispiel, der während Jahrtausenden in den Hochmooren oberhalb Entlebuch entstanden ist und während der beiden Weltkriege zum Heizen gestochen wurde – lange bevor der Moorschutz in Kraft getreten ist. Oder das Erdgas, das bei einer Erdöl-Probebohrung im Weiler Finsterwald in den 1980er-Jahren unverhofft gefunden wurde, aber nach gerade mal zehn Jahren Förderung wieder versiegte.

Ihre bewegte Energiegeschichte hat die Entlebucher dazu inspiriert, einen Themenwanderweg zu schaffen. Die Schweizer Berghilfe hat sie in einer ersten Etappe dabei unterstützt. Auf 13,5 Kilometer führt der Rundweg mit Start im Dorf durch die abwechs-

lungsreiche Fluss-, Wald- und Moorlandschaft zu sechs Erlebnisplattformen. Dort erfährt man Wissenswertes über die Nutzung der Ressourcen Wasser, Holz, Wind, Sonne, Torf und Erdgas in Entlebuch, damals und heute. Vor zwei Jahren wurde der Erlebnisweg durch eine weitere Station ergänzt: den Energie-Spielplatz. «Hier können Kinder – und natürlich auch Erwachsene – Windräder, Wasserlauf und Holzschnitzel-Förderband in Bewegung setzen. Der Energiekreislauf wird so hautnah erlebbar.

Der Weg lässt sich in einer geführten Exkursion ebenso gut wie auf eigene Faust erkunden. «Beim Tourismusbüro kann man gegen eine kleine Gebühr Taschen mit Experimentier-Materialien für jeden Standort ausleihen. Das ist vor allem für Lehrpersonen interessant», sagt Aurelia Portmann vom Verein Tourismus Entlebuch. Der Erlebnisweg habe viele Tagestouristen ins Entlebuch gebracht. «Die Besucherzahlen steigen Jahr für Jahr. Davon profitieren auch die Läden und Restaurants in Entlebuch», so Portmann. Der Themenweg dreht sich also nicht nur um Energie, er ist gleichzeitig auch ein Motor für den Tourismus in unserer Region.»

trophy.berghilfe.ch/entlebuch



Mit einer riesigen Lupe und einem Stück Holz wird die Energie der Sonne sichtbar.



AUSBAU EINES METZGEREI-VERARBEITUNGSRAUMS

«Vegetarier ist hier niemand»

Wenn die Schweizer Berghilfe ein Projekt unterstützt, hilft sie damit der Bergbevölkerung nicht nur kurzfristig aus der Klemme, sondern ermöglicht eine langfristige positive Entwicklung. Der Beweis liefert ein Blick zurück auf Projekte, die vor zehn Jahren in der «Berghilf-Ziitig» vorgestellt wurden.

von Max Hugelshofer

SÜDEREN/BE Samstagmorgen bei Familie Witschi. Ausnahmsweise sind alle vier Kinder da – und alle sind am Arbeiten. «So ist das meistens. Wenn sie Zeit haben, helfen sie immer gerne mit. Nie müssen wir sie bitten oder gar drängen», sagt Mutter Käthi. Der Ältteste, der 24-jährige Ivan, zersägt Brennholz, während der Rest der Familie im Verarbeitungsraum in der ehemaligen Garage arbeitet. Vater Ueli und Sohn Fabian sind, mit Schutzweste und scharfem Messer ausgerüstet, daran, grosse Fleisch-

stücke zu zerkleinern und Fett sowie Fasern abzuschneiden. Die Töchter Karin und Nadin schneiden unterdessen Schinken und Trockenfleisch auf und richten alles zu schönen Apéro-Plättchen an. Käthi hilft hier, gibt dort Anweisungen, telefoniert mit Kunden. Bei Witschis dreht sich vieles um Fleisch. «Ja, Vegetarier ist hier niemand», lacht Käthi. Die Bauernfamilie aus Süderen an der Grenze zwischen Berner Oberland und Emmental betreibt seit Generationen als Nebenerwerb das Metzger-



Familie Witschi heute und vor zehn Jahren. Sohn Fabian (am Steuer) wird den Landwirtschaftsbetrieb schon bald von den Eltern übernehmen.

handwerk. Uelis Vorfahren waren als Störmetzger unterwegs, er selbst richtete schon als junger Mann einen Verarbeitungsraum ein, in dem er das Fleisch von den Bauern aus der Region portionierte, verwurstete, trocknete, einlegte. Vor zehn Jahren wurde dieser Raum zu eng. Der Aufschwung in der Direktvermarktung bescherte Ueli immer mehr Aufträge, und auch der Party-Service, den er gemeinsam mit Käthi aufbaute, kam immer besser ins Laufen. Beim Ausbau wurden Witschis von der Schweizer Berghilfe unterstützt. Vor zehn Jahren sagt der 11-jährige Fabian in der «Berghilf-Ziitig», dass er den Hof später unbedingt mal übernehmen möchte. Jetzt ist aus diesem Kindheitstraum schon fast Realität geworden.

Fabian hat Landwirt gelernt und macht zusätzlich die zweijährige Metzger-Ausbildung. Schon bald wird er die Landwirtschaft übernehmen, während sich die Eltern auf die Metzgerei und den Party-Service konzentrieren.

Böses Blut unter den Kindern gibt es keines deswegen. «Es war irgendwie schon immer klar, dass Fäbu den Hof übernehmen wird. Er ist zehnmal mehr Bauer als wir anderen zusammen», sagt Ivan, der als Zimmermann arbeitet und als einziger bereits von zu Hause ausgezogen ist. Aber auch bei ihm gilt: «Wenn es viel zu tun gibt, dann helfe ich zu Hause. Das wird auch so bleiben, wenn Fäbu den Hof übernimmt.»

www.berghilfe.ch/suederen

ERNEUERUNG DES HOTELS NEST- UND BIETSCHHORN IN BLATTEN/VS

Zurück zum Glück

Esther Bellwald ist im kleinen Weiler Ried im Lötschental aufgewachsen. Zwischen Küche und Rezeption im Hotel der Eltern. Mit 16 zog es sie raus in die weite Welt. Jetzt ist sie zurück, mitsamt ihrer eigenen Familie und vielen Ideen für das Hotel der Eltern, das sie kürzlich übernommen hat.

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

« Ich glaube, mir war damals schon klar, dass ich nicht für immer von hier weggehe. Das Lötschental gehört irgendwie einfach zu mir. Auch wenn ich es damals nicht realisiert habe: Meine Kindheit hier im kleinen Weiler Ried unterhalb von Blatten war ziemlich aussergewöhnlich. Meine Eltern hatten in den 80er-Jahren das 150 Jahre alte Hotel Nest- und Bietschhorn mit dem dazugehörigen Restaurant gekauft. Meine jüngere Schwester, mein Bruder und ich wuchsen quasi zwischen Hotelküche, Gästen und Rezeption auf. Inzwischen weiss ich, dass ein solches Leben nicht für alle Kinder etwas ist, aber ich liebte es.

Für mich war deshalb immer klar, dass meine berufliche Zukunft im Gastgewerbe liegt. Mein Ziel war von Anfang an, die Hotelfachschule zu machen. Gleich nach der dritten Sek zog ich weg, nach Saas-Fee in die Kochlehre. Danach wollte ich möglichst viele verschiedene Betriebe sehen. Diese lagen in Graubünden, in Südf frankreich, im Welschland, am Murtensee. In Thun machte ich dazwischen auch tatsächlich die Hotelfachschule. Meinen Mann Laurent lernte ich in einem Betrieb in Lausanne kennen. Er stammt aus Nordfrankreich und war wie ich mitten in seinen Lehr- und Wanderjahren, als wir uns verliebten. Ich habe zwar Köchin gelernt, aber er ist von uns beiden der wirkliche Koch. Voller Leidenschaft und Begeisterung. Er kann auch mitten in der Nacht nach einem ewig langen Arbeitstag noch Kochbücher lesen oder auf Youtube Videos von Köchen aus der ganzen Welt schauen. Und in der Küche ist er sowieso immer am Experimentieren.



Die Buben von Esther und Laurent können gleich aufwachsen wie ihre Mutter – zwischen Hotelküche, Gästen und Rezeption.

Darum war bei uns die Arbeitsaufteilung auch sofort klar, als wir das erste Mal gemeinsam einen Betrieb übernahmen: Er macht die Küche, ich kümmere mich um die Gäste und die Administration. Wir waren an verschiedenen Orten gemeinsam angestellt, hatten auch schon ein Ausflugsrestaurant in Pacht. Doch das Hotel meiner Eltern war immer im Hinterkopf. Als sie uns dann vor sieben Jahren fragten, ob wir es übernehmen wollten, sagten wir sofort zu. Es war schön, wieder nach Hause zu kommen. Aber auch schwierig. Das Restaurant lief zwar nicht schlecht, und mit Laurent in der Küche konnten wir uns schnell einen Namen machen und eine schöne Stammkundschaft aufbauen. Unsere junge, frische Küche mit lokalen Zutaten kommt an, und kürzlich hat Laurent sogar schon den fünfzehnten Gault-Millau-Punkt bekommen. Aber das Hotel war veraltet und die Zimmer entsprachen mit ihren sehr kleinen Nasszellen und teilweise Etagenduschen nicht mehr den heutigen Komfortansprüchen. Wir gingen verschiedenste Szenarien durch. Überlegten uns sogar, das Hotel zu schliessen und nur das Restaurant weiter zu betreiben. Aber das eine geht nicht ohne das andere. Gerade an einer so dezentralen Lage wie hier im Lötschental ist es wichtig, den Gästen die Möglichkeit zu bieten, nach einem feinen Nachtessen gleich vor Ort übernachten zu können.

Knacknuss Finanzierung

Als wir dann Anfang 2017 den Betrieb definitiv von meinen Eltern übernahmen, machten wir Nägel mit Köpfen. Wir wussten: Die Zimmer müssen wir neu machen, und die Küche ebenfalls. Aber die Finanzierung war eine grosse Knacknuss. Auch wenn wir all unser Ersparnis zusammenkratzen und alle Hypotheken und Kredite aufnehmen, die wir kriegen konnten, reichte es nicht. Wir nahmen den Rotstift



Die neuen Zimmer sind hell und verfügen alle über ein eigenes Bad.



Direkt vom Hotel aus führen wunderschöne Winterwanderwege durchs Lötschental.

hervor, konnten die Kosten deutlich senken. Doch irgendwann ging nicht mehr. Hotelzimmer kann man nicht halb sanieren. Wenn die Gäste nicht begeistert sind, dann kann man es gleich ganz lassen. Aufatmen konnten wir erst, als die Schweizer Berghilfe ihre Unterstützung zusagte. Dann ging es schnell: Direkt nach der Wintersaison fingen wir mit dem Umbau an, pünktlich auf den Bergsommer waren die Zimmer nach nur 13 Wochen Bauzeit fertig. Aber es wurde eng. Am Tag vor der Eröffnung war das ganze Haus noch voller Bauarbeiter.

Neue Stellen geschaffen

Die ersten Reaktionen der Gäste auf die neuen Zimmer fielen sehr gut aus, und die Belegung war vor allem im Herbst hervorragend. Allerdings war auch das Wetter super. Laurent und ich blicken

nach dem Umbau zuversichtlich in die Zukunft. Für uns als junge Familie mit den beiden Buben, die nun gleich aufwachsen dürfen wie ich damals. Aber auch für das ganze Lötschental. Die Zusammenarbeit zwischen den Hotels in der von uns mitbegründeten Hotelkooperation «Die Lötschentaler» ist super, wir helfen einander aus, wo wir nur können. Für ein abgelegenes Bergtal wie wir es sind, ist der Tourismus ein sehr wichtiger Wirtschaftszweig. Ich bin stolz darauf, dass wir hier unseren Beitrag leisten und aufs Jahr verteilt insgesamt 5,5 Vollzeitstellen anbieten können. Nur wenn Arbeitsplätze vorhanden sind, können es unsere Kinder eines Tages gleich machen wie ich und nach ihren Wanderjahren wieder ins Lötschental zurückkehren.

www.berghilfe.ch/blatten





BARBARA SEILER HAT DIE JUBILÄUMS-BRIEFMARKE DER SCHWEIZER BERGHILFE GESTALTET

Gross raus auf Kleinformat



Ich bin immer noch völlig baff», sagt Barbara Seiler. «Meine Illustration auf einer Briefmarke, tausendfach gedruckt und in der ganzen Schweiz in Verwendung. Unglaublich.»

Angefangen hat alles mit einem Telefonanruf. «Ein Herr von der Post war dran und hat gefragt, ob ich Lust hätte, an einem Gestaltungswettbewerb für eine Briefmarke mitzumachen», erinnert sich die junge Illustratorin. «Ja klar», antwortete sie, «aber wie sind Sie ausgerechnet auf mich gekommen?» Ganz einfach:

Internet-Recherche. Den Ausschlag gegeben hat schliesslich Barbaras Herkunft. Zwei von drei Illustratoren, die für die neue Briefmarke der Schweizerischen Post mit ihren Entwürfen gegeneinander antreten dürfen, waren schon bestimmt. Einer kam aus Zürich, der andere aus Bern. «Sie wollten noch jemanden aus dem Berggebiet, sagte der Mann von der Post. Für einmal war es also ein Vorteil, im Wallis aufgewachsen zu sein und hier etwas abseits von den grossen Zentren zu arbeiten», so die gelernte Polygrafin.

An einer gemeinsamen Sitzung mit den beiden anderen Illustratoren erfuhr sie, dass die Marke für das 75-Jahr-Jubiläum der Schweizer Berghilfe produziert werden soll. Die Berghilfe hatte sich bei der Post um eine eigene Briefmarke beworben und diese wegen ihrer nationalen Bedeutung auch zugestanden bekommen. Bezahlen muss die Stiftung dafür nichts. Barbara kannte die Berghilfe vorher nur vom Hörensagen, und in relativ kurzer Zeit musste sie sich überlegen, wie ein einziges Bild diese Organisation möglichst gut abbilden könnte. Im Mini-

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.

aturformat, wohlgekernt. «Ich wusste schnell, was ich mit meiner Illustration zeigen wollte: eine Person aus den Bergen und eine aus der Stadt, die gemeinsam etwas Verbindendes bauen. So bin ich auf die Brücke gekommen.» Von Anfang an klar war für Barbara auch, dass das kleine Format nach einem plakativen Stil rief. So liess sie also ihre feinen Bleistifte im Etui und arbeitete von Anfang an auf ihrem an den Computer angeschlossenen Zeichnungs-Pad.

Nur schon am Gestaltungswettbewerb teilnehmen zu dürfen, sei für sie ein Glücksfall gewesen, sagt Barbara. Nicht zuletzt, weil ihr Aufwand von der Post auch fair bezahlt wurde. «Im Berufsalltag eines Illustrators ist so etwas leider die Ausnahme.» Zum richtigen Volltreffer wurde der Auftrag, als ihr Telefon erneut klingelte: Sie hatte sich mit ihrem Vorschlag gegen die zwei anderen durchgesetzt. Das bedeutete einerseits weitere gut bezahlte Arbeit für einen Sonderstempel und für eine Vignette, andererseits natürlich auch Publizität. Nicht jeder Illustrator kann seinen potenziellen Kunden eine gestaltete Briefmarke vorweisen. Das Schönste kommt für Barbara jedoch noch: In Zukunft jeden ihrer Briefe mit ihrer eigenen Marke frankieren zu können.



In ihrem kleinen At elier in Glis arbeitet Barbara Seiler sowohl am Computer als auch ganz klassisch auf Papier.

Die Sondermarke ist in allen Postfilialen der Schweiz und auf postshop.ch erhältlich.



Was lange währt ...

Was lange währt, wird endlich gut. Viele Jahre haben wir geplant und gehofft, nun ist es geschafft. Dank eurer grosszügigen Unterstützung konnten wir Haus und Stall realisieren. Unsere Mutterkuhherde ist schon drei Jahre im hellen Stall. Der Betrieb hat dank dem modernen Stall gute Zukunftsaussichten. Mit viel Eigenleistung und guten Leuten konnten wir nun das Betriebsleiterhaus bauen. Das alte Haus war sehr alt und kalt.

Familie Z., Kanton Bern



Eine grosse Unterstützung

Wir möchten uns von ganzem Herzen für unser Projekt «Kanalisation von Regenwasser» bedanken. Ohne diese grosse Unterstützung wäre es nicht möglich gewesen, das Projekt zu realisieren.

Familie F., Kanton Luzern

Enorme Arbeiterleichterung

Wir möchten uns von ganzem Herzen für den grosszügigen Beitrag an unsere Rohrmelkanlage bedanken. Sie funktioniert einwandfrei und wir haben grosse Freude daran. Für meinen Mann ist sie eine enorme Arbeiterleichterung. Mit seinem versteiften Fussgelenk ist das Melken viel einfacher, weil keine Last mehr zu tragen ist. Vielen, vielen Dank.

Familie S., Kanton Appenzell Innerrhoden



Gejauchzt vor Freude

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung. Sie haben uns geholfen, unseren Traum vom Betriebsleiterwohnhaus auf unserem Bergbauernbetrieb zu erfüllen. Am ersten Abend im neuen Zuhause ist unser dreijähriger Sohn im ganzen Haus herumgerannt und hat gejauchzt vor Freude. Wir wohnen jetzt direkt neben dem Hauptstall, was uns die Arbeit sehr erleichtert.

Familie S., Kanton St. Gallen

75 JAHRE SCHWEIZER BERGHILFE



Die Berge kommen in die Stadt

Streetfood-Festivals sind der grosse Renner in den Städten. Aus den verschiedenen Food-Trucks und Ständen strömen exotische Düfte und verführen zum Ausprobieren unbekannter Spezialitäten aus der ganzen Welt. Dieses Jahr wird es etwas anders. Es gibt auch aus den Schweizer Bergen Gerichte zu entdecken und wiederzuentdecken. André Brönnimann, Organisator der wichtigsten Streetfood-Festivals in der Schweiz, erklärt, wie es dazu kam.



André Brönnimann,
Streetfood-Festival-
Organisator

Mit André Brönnimann sprach Max Hugelshofer

Schweizer Berghilfe: Internationaler Streetfood und Gerichte aus den Bergen – passt das zusammen?

André Brönnimann: Davon bin ich überzeugt. Wenn man es gut macht, kann sich beides wunderbar ergänzen. Und Streetfood bedeutet ja nicht einfach möglichst exotisches Essen. Streetfood bedeutet vor allem, dass das Essen frisch und von Hand zubereitet wird, dass hochwertige Produkte verkocht werden. Fertigprodukte sind tabu. Der Imbissstand um die Ecke oder der Dönerladen am Bahnhof verkaufen kein Streetfood. Auch lokal produziert sollen die Zutaten wenn immer möglich sein. Und wir haben bei uns in den Bergen, direkt vor der Haustür, so viele Spezialitäten von höchster Qualität. Das drängt sich ja richtig auf.



Diesen Frühling und Sommer bringen Sie also an sieben Standorten die Berge in die Stadt. Wie kam es dazu?

Die Schweizer Berghilfe ist mit dieser Idee auf uns zugekommen. Für ihr 75-Jahre-Jubiläum wollte sie ein eigenes «Berg-Food-Festival» mit Produzenten aus dem Berggebiet, die schon von der Berghilfe unterstützt wurden, auf die Beine stellen. Wir fanden die Idee super, aber ein bisschen weltfremd (lacht). Es braucht Know-how und Erfahrung, um aus einem Anhänger oder Zelt heraus an einem Tag über 1000 Leute zu verpflegen. Das geht nur mit Profis. Gemeinsam schraubten wir dann am Konzept.

Und was ist dabei herausgekommen?

Es wird an den bestehenden Streetfood-Festivals in der ganzen Schweiz einen Berg-Food-Bereich geben. Mit Infostand der Schweizer Berghilfe, vor allem aber mit sechs Ständen, an denen Gerichte aus Bergprodukten verkauft werden.

Was für Gerichte?

Alles verrate ich noch nicht. Aber das Angebot reicht von traditionellen Gerichten wie Bündner Capuns bis zu Neukreationen aus altbekannten Spezialitäten. Zum Beispiel ein Appenzeller Biber-Glace.

Was erwarten Sie von dieser Ergänzung des Angebots?

Noch mehr Abwechslung für unsere Besucher. Aber auch spannende Begegnungen. Einerseits mit Lieferanten, denn wir versuchen natürlich, die Zutaten möglichst von Produzenten aus den Schweizer Bergen zu beziehen. Ich wünsche mir aber auch, dass



Tourdaten

20. bis 22. April: Basel
 27. bis 29. April: Biel
 24. bis 27. Mai: Zürich
 1. bis 3. Juni: Lausanne
 8. bis 10. Juni: St. Gallen
 3. bis 5. August: Bern
 6. bis 8. Sept.: Bellinzona

Alle Infos auf:
www.berghilfe.ch/jubilaem

Streetfood-Festivals sind im Trend. Diesen Sommer gibt es auch Spezialitäten aus den Bergen zu entdecken.

durch die Aktion Berge und Städte näher zusammenrücken. Vielleicht kommt ja sogar jemand aus den Bergen deswegen zum ersten Mal an ein Streetfood-Festival. Vielleicht kennt er jemanden zu Hause, der ein spannendes Produkt herstellt. Vielleicht hat er eine Idee, was man daraus Feines machen könnte. Und vielleicht entschliesst er sich dazu, nächstes Jahr mit einem eigenen Food-Stand mitzumachen. Das wäre genial.



Schlendern, schnuppern, probieren. An jedem Stand gibt es wieder etwas Neues zu entdecken.

So können Sie spenden

Allgemeine Spenden

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

Themen-Gönnerschaft

Sie können Ihre Spende für die Themenbereiche «Haus und Hof», «Alp und Käse» sowie «Innovation und Zukunft» einsetzen. Mit einem Jahresbeitrag von 480 Franken bestimmen Sie selbst, für welches Thema Ihre Hilfe verwendet werden soll.

Projektspenden

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

Ereignisspenden

Ein runder Geburtstag, eine Hochzeit, ein Jubiläum oder ein anderes freudiges Ereignis sind immer auch ein guter Anlass, an Menschen zu denken, die der Unterstützung bedürfen.

Trauerspenden

Bei einem Trauerfall kann auf Wunsch des Verstorbenen oder seiner Hinterbliebenen auf Kränze und Blumen verzichtet und dafür der Schweizer Berghilfe gedacht werden. Alles zum Vorgehen auf www.berghilfe.ch unter der Rubrik Spenden/Trauerspenden.

Erbschaften und Legate

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

Zahlungsmöglichkeiten


Postkonto 80-32443-2
 IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2
 WIR-Konto 264641-38-0000

Oder benutzen Sie den diesem Heft beigefügten Einzahlungsschein. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

Weitere Informationen unter www.berghilfe.ch

Haben Sie Fragen zum Thema Spenden? Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne. Sie erreichen uns unter Telefon 044 712 60 60 oder per Mail unter info@berghilfe.ch



 Besuchen Sie uns auf facebook

Stiftung Schweizer Berghilfe
Soodstrasse 55, 8134 Adliswil, Telefon 044 712 60 60
www.berghilfe.ch, info@berghilfe.ch
Postkonto 80-32443-2



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna