



Schweizer
Berghilfe

Nr. 108 | Sommer 2020

Echo

Hoch

Hoch hinaus



Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Mit dieser Ausgabe des «Echos» wollen wir hoch hinaus.
Zum Beispiel zur Mittellegihütte. Auf 3355 Metern über
Meer gelegen, ist sie wohl das höchstgelegene je von der
Schweizer Berghilfe unterstützte Projekt.

Wir haben das Thema «Hoch» jedoch nicht bei allen
Geschichten in dieser Ausgabe so gradlinig angepackt. Als
Besucher des Baumwipfelpfads im Toggenburg befindet
man sich zum Beispiel lediglich auf gut 800 Metern, dafür
hoch über dem Waldboden. Auf dem Mundartweg im Isental
spielt das «Hoch» in Hochdeutsch keine Rolle und auf
dem Hof von Familie Wieland wird Hochzeit gefeiert. Hoch
zu Ross ist man im Jura unterwegs und am Heinzenberg
wächst ein bestimmtes Roggenfeld deutlich höher gen
Himmel als anderswo.

Kommen Sie mit auf eine hohe Entdeckungsreise durch
das Schweizer Berggebiet.

Viel Spass beim Lesen.



Willy Gehrig
Stiftungsratspräsident



4

Mitten in der Steilwand

15 Meter von Felswand zu Abgrund. Das ist der Bewegungsradius von Kai Tschan. Die Hüttenwartin der Mittellegihütte lebt im Sommer 3355 Meter hoch am Eigergrat.



Projektstandorte

- 4 Mittellegihütte, Grindelwald BE
- 6 Reitwege, Le Noirmont JU
- 8 Agrotourismus, Röthenbach BE
- 10 Mundartweg, Isenthal UR
- 12 Baumwipfelpfad, Mogelsberg SG
- 13 Bio-Getreideanbau, Urmein GR
- 16 Verarbeitungsraum und Hofladen, Obergesteln VS



10

Mit dem «Gifi» in die «Wildi»

Hochdeutsch interessiert niemanden auf dem Mundartweg im Isenthal. Hier dreht sich alles ums «Ürnerditsch».



12

Hoch oben in den Baumwipfeln

Ein Pfad in den Baumkronen bringt der Toggenburger Gemeinde Mogelsberg neuen Schwung.



Leben am Eiger

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

3355 Meter über Meer. Damit ist die Mittellegihütte das höchstgelegene Berghilfe-Projekt. Bergsteiger freuen sich, dass sie nun nicht mehr in drei Schichten essen müssen. Und Hüttenwartin Kai Tschan hat mehr Platz zum Kochen und ein bisschen mehr Privatsphäre.

GRINDELWALD | BE «Mindestens einmal pro Tag denke ich: Wow, es ist schon unglaublich schön hier oben. Der Ausblick aufs Eismeer verleidet mir nie, und die Sonnenuntergänge sind eine Klasse für sich. Inzwischen arbeite ich hier den dritten Sommer über als Hüttenwartin. Eigentlich bin ich ja Juristin, aber ich wollte eine Pause von meinem Beruf. Ich hatte mir vorgestellt, ein paar Monate in einer Alpbeiz auszuhelfen. Da erzählte mir ein Kletterkollege von der freien Stelle hier oben – der Rest ist Geschichte.

Hier Hüttenwartin zu sein, ist ein ungewöhnlicher Job. Manchmal ist es so streng, dass ich an meine körperlichen Grenzen komme, dann wieder sehr ruhig und einsam. Alles hängt vom Wetter ab. Wenn schön angesagt ist und alle 40 Plätze belegt sind, stehe ich morgens vor vier Uhr auf, mache Frühstück und kümmere mich um die Gäste, die ja auch alle früh los wollen, um zeitig auf dem Eiger zu sein. Am Vormittag muss ich die Massenlager in Ordnung bringen, putzen und schon den Nacht vorbereiten. Kuchen backen wäre auch nicht schlecht. Gegen Mittag tauchen dann meist schon wieder die ersten Bergsteiger auf. Vor 23 Uhr komme ich selten ins Bett. Nach langen Schönwetterperioden kommt einem da ein Tiefdruckgebiet wie gerufen. Bei schlechtem Wetter kommt kein Mensch, und ich kann wieder etwas Schlaf nachholen. Sonst gibt es ja nicht viel zu tun. Spaziergehen kann ich nicht. Links und rechts geht es steil mehrere hundert Meter die Felswand runter, hinter der Hütte steil zum Eiger hoch. Nur vor der Hütte kann ich fünfzehn Meter bis auf den Helilandeplatz gehen, ohne klettern zu müssen.

Viel Bewegungsfreiheit hat Kai Tschan nicht. 15 Meter zwischen Hütte, Biwakröhre und Helilandeplatz.

Ausgesetzt auf dem imposanten Eigergrat wirkt die Mittellegihütte noch kleiner als sie ist.





Selten lange alleine

Klar, bei schlechtem Wetter ist es einsam, und manchmal ist es auch gefährlich, wenn der Wind um die Hütte pfeift oder wenn während eines Gewitters bei Blitzeinschlägen der ganze Berg zittert. Aber allzu lange dauert die Einsamkeit normalerweise nicht. Denn wenn eine länger andauernde Schlechtwetterphase angesagt ist, dann schliesse ich die Hütte ab und gehe ins Tal. Also gehen ist eigentlich das falsche Wort. Es gibt kaum Seilschaften, die von hier aus talwärts unterwegs sind, und alleine wäre der Weg viel zu gefährlich. Darum fliege ich. Weil sowieso regelmässig Vorräte und Brennholz rauf- und Abfall runtergeflogen werden müssen, braucht es dafür keine extra Helikopterflüge.

Die Mittellegihütte gehört dem Bergführerverein Grindelwald. Seit 1924 existiert an dieser Stelle

eine Hütte. 1986 kam eine Biwak-Röhre hinzu, 2001 ein Neubau mit mehr Schlafplätzen. Der Aufenthaltsraum blieb jedoch gleich klein. Auf drei Betten kam ein Sitzplatz. Das bedeutete bei voll belegter Hütte, dass in drei Schichten gegessen werden musste. Wer nicht ass, konnte nichts anderes tun, als auf seinem Bett zu liegen. Heute, nach dem Ausbau, ist die Zahl der Schlafplätze gleich geblieben, aber wir haben mehr Platz. Jetzt ist es für die Gäste schon fast komfortabel. Auch für mich hat sich viel verbessert. Jetzt habe ich im ersten Stock ein eigenes, richtiges Zimmer. Vorher war meine Kammer gerade mal ein paar Zentimeter grösser als das Bett und von der Stube nur durch eine dünne Holzwand getrennt. Was sich nicht geändert hat: Bei akutem Hüttenkoller genügt ein Blick aus dem Fenster auf das unglaubliche Panorama, und alles ist wieder gut.

«Wenn der Blitz einschlägt, zittert der ganze Berg»

A photograph of three riders on horseback navigating a narrow, rocky path through a dense forest. The path is covered in fallen leaves and flanked by high, mossy rock walls. The riders are wearing helmets and riding gear. The scene is captured from a low angle, looking down the path towards the riders.

BAU EINES NETZES VON REITWEGEN

Hoch zu Ross

von Isabel Plana

Der Jura ist erst richtig Jura, wenn man ihn vom Pferderücken aus erlebt.

Der Jura wird nicht umsonst als Wilder Westen der Schweiz bezeichnet. Unberührte Natur, Canyons, weite Ebenen – und Pferde, wohin man schaut. Auf einem zusammenhängenden, rund 1000 Kilometer langen Reitwegnetz kann man bald schon den ganzen Jurabogen hoch zu Ross erkunden.

LE NOIRMONT | JU Schnaubend und schwitzend stampfen sie mit fleissigen Schritten den Berg hoch. Man merkt den stämmigen Freibergpferden an, dass sie einst für schwere Arbeiten gezüchtet wurden. Nach 10 Kilometern und 500 Höhenmetern auf dem Col de Montvoie angekommen, werden die Rösser mit frischem Gras belohnt, und wir Reiter mit einer tollen Aussicht. Im Norden die weitläufigen Landschaften der Ajoie, die wir hinter uns gelassen haben, im Süden das wilde Tal des Doubs. In diesen beiden Regionen befinden sich zwei von insgesamt 9 Reitwegnetzen, die in den vergangenen fünf Jahren im Rahmen des Projekts «Marguerite» entstanden sind. Ziel des Projekts, das mehrere touristische Organisationen der Kantone Jura und Bern gemeinsam lanciert haben, ist es, den Agrotourismus in der Jura-Region zu stärken. Bis 2021 werden rund 1000 Kilometer Reitwege geschaffen – 700 Kilometer existieren bereits –, welche diverse agrotouristische Unterkünften verbinden, in denen die Reittouristen auf ihren Touren einkehren können.

«Zielgruppe sind einerseits Reiter, die mit ihren eigenen Pferden anreisen und die Region auf eigene Faust erkunden. Und andererseits Gäste, die Bauernhofferien und geführte Ausritte oder auch Kutschenfahrten machen wollen», erzählt Geneviève Sahy Wille, die im Projekt «Marguerite» mit der Entwicklung des Reitwegnetzes beauftragt wurde. Sie ist eine Pionierin in Sachen Reittourismus. Als Gründerin und Präsidentin des Vereins AREF (Association pour un Résau Equestre aux Franches Montagnes et environs) hat sie bereits vor über 20 Jahren den Bau eines Reitwegnetzes in den Franches-Montagnes angestossen und vorangetrieben. Heute sind die Freiberge unter Pferdefreunden

und Reit-Fans sozusagen eine Trend-Destination. Das Potential dazu haben auch die anderen, weniger bekannten Regionen des Jurabogens, in denen Sahy Wille in den vergangenen Jahren als Reitleiterin unterwegs war. «Meine Aufgabe ist es, Wege auszumachen, die für die Pferde geeignet und für die Reiter attraktiv sind, und die sich zu kurzen und längeren Touren mit Einkehrmöglichkeiten verbinden lassen.» Eine ziemlich komplexe Angelegenheit. Ihre langjährige Erfahrung kommt ihr dabei zugute. Vor allem auch, wenn es um die menschliche Komponente geht. «Das Einverständnis von Gemeinden, Bauern und anderen Landbesitzern einzuholen, braucht Fingerspitzengefühl, manchmal Überzeugungsarbeit und meistens viel Geduld.» Am Ende haben aber alle etwas davon. In der Region Franches-Montagnes bringen die Reittaxe und die Erlöse aus Übernachtungen von Reittouristen jährlich um die 49 000 Franken.

Für uns wird es Zeit, uns zurück in den Sattel zu schwingen. Wir haben nochmal gut 10 Kilometer vor uns bis nach Ocourt am Ufer des Doubs. Ein letzter Blick auf die Reit-Tourenkarte und weiter geht's. Der Wilde Westen ruft.

Geneviève Sahy Wille ist Pionierin in Sachen Reittourismus.



Voller Einsatz für emotionale Höhenflüge

von Max Hugelshofer

Hochzeit. Der schönste Tag des Lebens. Ein perfekt organisiertes Fest in schöner Umgebung wird für viele Paare immer wichtiger. Familie Wieland im Emmental hat sich auf diesen Trend eingestellt und bewirbt auf ihrem Hof Hochzeitsgesellschaften.

RÖTHENBACH | BE Weisse Kirchenbänke auf der grünen Wiese, wunderbare Aussicht ins Mittelland und auf den Jura, üppiger Blumenschmuck, 150 Gäste im Sonntagsstaat. Vorne steht neben dem Pfarrer etwas nervös der Bräutigam. Es ist zu bezweifeln, dass er im Moment viel mitbekommt von der traumhaften Umgebung und der liebevollen Dekoration. Er wartet nur darauf, dass die Braut auftaucht. Da, endlich kommt sie, ganz in Weiss. Die Musik setzt ein, und sie schreitet am Arm ihres Vaters langsam durch die Bänke. Wie in einem Hollywoodfilm.

Für das Brautpaar beginnt jetzt der Höhepunkt seiner Hochzeitsfeier. Für Salome und Thom Wieland sowie die vielen Helfer gibt es nochmals eine kurze Verschnaufpause, bevor nach der Trauung dann der Endspurt beginnt. Schon seit einer Woche laufen auf dem Bauernhof oberhalb von Röthenbach im Emmental die Vorbereitungen für den grossen Tag: Bänke und Tische umstellen, Getränke in den Kühlwagen räumen, Blumen pflücken, Brot backen, Fleischplatten legen, Käse schneiden. Und immer wieder putzen, aufräumen, dekorieren.

Das heutige Fest ist auch für Wielands eine Premiere. Hochzeiten hatten sie zwar schon viele, aber für eine Trauung ganz unter freiem Himmel war das Wetter bisher nie stabil genug, und zumindest ein Teil des Festes fand immer auf der grossen Heubühne statt. «Es war eine riesige Arbeit, all die Bänke, Kissen, Blumenkübel und das ganze Dekomaterial auf die Wiese hinauszuschleppen, aber es hat sich gelohnt», sagt Salome. «Es sieht wirklich super aus.» Sie dekoriert jede Hochzeit, jedes Familienfest wieder anders. «Es wäre zwar viel einfacher, wenn wir immer alles gleich machen würden, aber mir wäre das bald zu langweilig.» Salome hat über die Jahre eine eindrückliche Sammlung an Dekorationsmaterial zusammengetragen, und sie ist ständig auf der Suche nach neuen Ideen. «Abends vor dem Einschlafen

Für die Gäste gibt es frischen Apfelsaft. Salome Wieland legt auch hier selbst Hand an.





Bevor der grosse Moment kommt, steht für Familie Wieland viel Arbeit an.

scrolle ich auf dem Handy immer noch kurz durchs Internet und lasse mich inspirieren.»

Das Dekorieren und Einrichten liegt Salome im Blut. Das merkt man nicht nur, wenn eine Hochzeit ansteht. Der ganze Hof strotzt nur so vor originellen Schildern und effektiv in Szene gesetzten alten Fensterläden, Holztüren und Landwirtschaftsgeräten. Alles ist immer tipp topp sauber, und was herumsteht, tut dies aus gutem Grund. Das macht den Alltag auf dem Milchwirtschaftsbetrieb etwas aufwendiger, aber Salome und Thom sind sich einig: «So fühlen sich die Gäste wohl hier.» Salome, Thom und ihre kleine Tochter Lilou sind nie alleine. Nebst den Veranstaltungen beinhaltet das agrotouristische Angebot ein

Bed & Breakfast und einen Hofladen, in dem Wielands Selbstgemachtes von Trockenwürsten über Tees und Honig bis hin zu Urdinkelpasta verkaufen. Als drittes Standbein bieten sie drei Plätze für betreutes Wohnen an sowie acht Plätze für externe Tagesstruktur. Drei Männer mit leichter Beeinträchtigung leben seit Jahren mit Wielands zusammen und helfen nach ihren Möglichkeiten mit. «Privatsphäre haben wir fast keine», sagt Thom. Das sei ihnen aber von Anfang an klar gewesen und sie hätten sich daran gewöhnt. Genauso wie daran, in hektischen Situationen ruhig, entspannt und vor allem offen und herzlich zu bleiben. Schliesslich ist das für die gute Stimmung an einer Hochzeit mindestens so wichtig wie eine liebevolle Dekoration.

«Privatsphäre haben wir fast keine.»

Hochdeutsch interessiert hier niemanden

von Max Hugelshofer

Nicht Hochdeutsch, sondern «Ürnerditsch» steht im Zentrum dieses Themenwegs im Isental. Doch genauso spannend wie die Informationen zum urchigen Dialekt ist das eindruckliche Naturerlebnis auf dem Urner Mundartweg.

ISENTHAL|UR Josef Schuler klettert aus dem «Gifi», schaut sich um und macht ein Foto vom «Gnessi» im «Schattähalb» auf der anderen Tal-seite. Zum «grüäwä» ist jetzt aber keine Zeit, Josef schultert seinen Rucksack und verschwindet den steilen Weg hinauf in die «Wildi». Alles klar? Nein? Dann wird es Zeit, sich auf dem Urner Mundartweg etwas weiterzubilden. Dort sind nicht nur auf dreizehn Steinen urchige Urner Wortpaare eingraviert. In einem dazugehörigen Büchlein oder per QR-Code gescannt

auf dem Handy wird einem auch deren Bedeutung erklärt. Dazu gibt es passende Filmchen und Tonaufnahmen.

Konzipiert und auf die Beine gestellt hat den Weg eben dieser Josef Schuler, der gerade aus dem abenteuerlichen Seilbähnchen der beiden Familien Bissig geklettert ist. Er war vor seiner Pensionierung Chef des kantonalen Amtes für Kultur und Sport, davor aber vor allem zwei Jahrzehnte lang Dorflehrer in Isenthal. Das Tal liegt ihm sehr am Herzen. Deshalb engagiert er sich im Gemeinderat und reisst diverse Projekte an, die Touristen ins abgelegene Tal bringen. «Die 480 Einwohner alleine reichen nicht, um die Infrastruktur auszulasten», sagt er. «Postauto, Dorfladen, die beiden Restaurants – alles braucht zusätzliche Einnahmen von Besuchern.» Der Urner Mundartweg zeigt fünf Jahre nach seiner Eröffnung bereits Wirkung. Die Bauernfamilien Bissig und Eberli können heute viel mehr Gäste mit ihren privaten Seilbahnen befördern als zuvor und so einen wichtigen Betrag an die hohen Unterhaltskosten der Bahnen erwirtschaften.

Auf dreizehn Steine am Wegrand sind urchige Urner Wortpaare eingraviert.

Josef Schuler ist den Urner Mundartweg schon dutzende Male gegangen. Die eindruckliche Aussicht genießt er immer noch.





Nur schon um die Bergbauern zu unterstützen, lohnt es sich also, den Auf- und Abstieg nicht zu Fuss, sondern mit der Seilbahn zu machen. Aber auch, weil die kleinen, offenen Kabinen einen nicht zu unterschätzenden Unterhaltungswert bieten. Wer schon mal mit Kindern wandern war, weiss, was gemeint ist. Zwischen den beiden Seilbahnen Furggelen und Obere Bärchi ist das Wandern dann dafür so schön und abwechslungsreich, dass garantiert keine Langeweile aufkommt. Der Weg schlängelt sich durch waldige Stücke, durch Felsen und über einen eindrucklichen Grat mit Aussicht auf beide Seiten. Der Weg ist nicht schwierig, aber trittsicher sollte man sein. Sonst «ghiiit» man noch.



Besonders für Kinder ein Höhepunkt der Wanderung: Die Fahrt mit dem «Gifi».



Auf bis zu 16 Metern über dem Boden schlängelt sich der Baumwipfelpfad durch den Wald.



An mehreren Posten können die Besucher spielerisch mehr über den Wald lernen.

BAU EINES BAUMWIPFELPFADS

Mitten in den Baumkronen

Hoch über dem Waldboden, da schlängelt sich im Neckertal der erste Baumwipfelpfad der Schweiz zwischen dem Blätterdach hindurch. Er verursacht nicht nur bei den Besuchern Hochgefühle, sondern sorgt auch im Dorf Mogelsberg für neues Leben.

MOGELSBERG | SG Ein Parkhaus mit Teppichboden – das gibt es in Mogelsberg im Toggenburg tatsächlich. Es ist das Symbol für den ungeheuren Erfolg des Baumwipfelpfads Neckertal. Dessen Initianten sind nach der Eröffnung dermassen von Besuchern überrannt worden, dass ihr sorgfältig erarbeitetes Verkehrskonzept nach dem ersten Wochenende Makulatur war. Es mussten dringend mehr Parkplätze her – da bot sich die Tennis-halle des leerstehenden Resorthotels geradezu an.

Auch sonst kam die brandneue Infrastruktur bereits in den ersten Tagen an ihre Grenzen. «Einmal konnte man vom Kassenhäuschen aus das Ende der Schlange nicht mehr sehen», erinnert sich Mitinitiant Bruno Vogt. Diverse bauliche und organisatorische

Massnahmen haben seither geholfen, die Besucherströme besser zu leiten.

Der grösste Ansturm ist aber gemäss Geschäftsführerin Melanie Anon inzwischen sowieso vorbei. «Am Anfang war der Baumwipfelpfad etwas Neues, und alle mussten mal hin. Jetzt pendeln sich die Besucherzahlen langsam auf einem normalen Niveau ein.» Keine schlechte Sache für die Besucher. «Die Idee ist ja, hier im Wald die Natur zu spüren und zur Ruhe zu kommen.» Deshalb ist Melanie nicht unglücklich über den nachlassenden Andrang. Zumal die Besucherzahlen immer noch dreimal so hoch sind, wie ursprünglich erhofft. Es sind vor allem Schulklassen und Familien, die immer wieder kommen. Das liegt nicht nur am Baumwipfelpfad selbst, sondern auch an der guten Anbindung an den ÖV, dem tol-

len Spielplatz auf dem Waldboden unterhalb des Stegs und den schönen Grillstellen und Picknickplätzen. Verschiedene Posten mit Wissenswertem zum Wald und seinen tierischen Bewohnern sorgen zudem dafür, dass es auch denen nicht langweilig wird, die den rund 500 Meter langen Baumwipfelpfad bereits abmarschiert haben.

Für das Dorf Mogelsberg ist der Erfolg des Baumwipfelpfads ein Glücksfall. Die beiden Restaurants konnten ihre Umsätze massiv steigern, und auch der Dorfladen sowie die Bäckereien und Metzgereien der Region profitieren. «Es ist genau das eingetreten, was wir erreichen wollten», sagt Bruno Vogt: «Das Dorf aus seinem Dornröschenschlaf aufzuwecken.» (max)

AM HEINZENBERG WÄCHST DER ROGGEN AM HÖCHSTEN

Das Korn im Höhenflug

Lange fristete er ein Schattendasein. Doch seit einigen Jahren erlebt der Getreideanbau im Berggebiet eine Renaissance. Auch bei Christian und Anna Bühler im Bündnerischen Urmein schiessen Dinkel, Roggen und Co. in die Höhe.

URMEIN | GR Das Roggenfeld hat Christian Bühler verschluckt. Nur die wackelnden Halme verraten, wo in dieser bis zu zwei Meter hohen Bastion goldgelber Ähren er gerade steckt. «Eine alte Roggensorte», sagt er, schnappt sich eine Ähre, die ihm vor der Nase herumtanzt und inspiziert sie. «Früher war diese Sorte beliebt, weil sie dank der langen Halme viel Stroh lieferte. Doch heute, wo der hohe Kornertrag im Fokus steht, sind die langen Halme ein Nachteil, denn sie knicken schneller, wenn es stürmt, und können dann mit der Maschine nicht mehr recht gedrescht werden.» Weil die Qualität des Kornes und die Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten und Schädlingen aber besser ist als bei modernem Roggen, eignet sich die alte Sorte besonders gut für den Bio-Anbau. Darum wird sie bei Christian Bühler zu neuem Leben erweckt.

Christian ist ein Idealist und Visionär. Für manche auch ein Spinner. «Als meine Frau Anna und ich den Hof Anfang der 90er von meinen Eltern übernahmen und auf Bio umstellten, waren viele skeptisch», erinnert er sich. «Bio-Getreide anbauen? Wie soll das gehen, wenn man das Unkraut nicht mit Herbiziden bekämpfen darf,

haben sie sich gefragt.» Dass es wunderbar geht, haben Bühlers mittlerweile bewiesen.

Für ihr Bio-Getreide erhalten Bühlers einen guten Preis. Und aus dem Mehl und den Getreideflocken macht Anna in der hofeigenen Backstube Müesli-Mischungen und Backwaren. «Wir vermarkten sehr vieles direkt ab Hof. Das Fleisch unseres Braunviehs ebenso wie die Backwaren», sagt sie, und zieht ein Blech himmlisch duftender Linzertorten aus dem Ofen. Abnehmer sind Dorfläden und Privatpersonen. Der Hofladen und das Selbstbedienungs-Hüttli an der Strasse laufen so gut, das Anna zwei Tage pro Woche in der Backstube steht. «Das ist genau mein Ding. Ich habe immer schon davon geträumt, Selbstversorger zu sein.» Deshalb hat sie auch angefangen, selber Müesli-Mischungen zu machen. «Mich hat es gefuchst, dass wir vor dem Haus Getreide anbauen, aber in den Laden gehen müssen, um Müesli zu kaufen.» So steht heute auf Bühlers Frühstückstisch neben dem selbstgebackenen Brot auch die selbstgemachte Flockenmischung. Vielleicht gibt es ja schon bald eine mit den Körnern vom höchsten Roggen. (ipl)

Dieser Roggen wächst
Christian Bühler schon bald
über den Kopf.



Annas Linzertorten finden
reissenden Absatz.

Die Gleichung von Ross, Reiter und Rindvieh

Bauen Sie ein Tor, das a) ein Reiter vom Pferderücken aus einfach öffnen kann, b) von alleine wieder zugeht und c) die Pferde nicht erschreckt. So oder ähnlich lautete die öffentliche Ausschreibung, die der Verein AREF, welcher das Reitwegnetz in den Franches-Montagnes betreibt, vor rund 20 Jahren lancierte. «Es gab immer wieder Probleme mit Tieren, die von den Weiden ausbüxten, weil Reiter die Tore hinter sich nicht richtig zugemacht hatten», erzählt Geneviève Sahy Wille, Präsidentin des AREF. Sehr zum Unmut der Bauern. Ingenieure und Tüftler der Region nahmen sich des Problems an, für das es auf dem Markt bisher keine befriedigende Lösung gab. Am Ende war es der Schlosser Pascal Maître aus Glovelier, der mit seiner Erfindung das Rennen machte – und die Gleichung von Ross, Reiter und Rindvieh gelöst hat.



Immer schön gerade bleiben

Die Roggenfelder von Familie Bühler in Urmein sind alles andere als flach. Wenn er einen normalen Mähdrescher nutzen würde, müsste Christian einen Ernteverlust von bis zu 40 Prozent hinnehmen. Dies, weil bei einem schräg stehenden Mähdrescher die integrier-

ten Siebe nicht richtig funktionieren. Bei einem speziellen Hangmähdrescher, wie ihn die Maschinengensenschaft Heinzenberg besitzt, bleiben Ladefläche und Führerkabine immer waagrecht und neigen sich nicht mit.



Dörrbohnen-Tapenade

ZUTATEN

100 g Dörrbohnen
2 Knoblauchzehen
2–3 EL Olivenöl
1 Zitrone, Saft
Frische Kräuter,
z.B. Thymian
Salz zum Abschmecken

Dörrbohnen in lauem Wasser ein bis zwei Stunden einweichen.

Einweichwasser abgiessen und die Dörrbohnen gründlich abspülen. In frischem, gesalzenem Wasser ca. 60 Minuten kochen, bis sie richtig weich sind.

Kochwasser abgiessen und Dörrbohnen in eine Schüssel geben. Den geschälten Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft zu den Dörrbohnen geben. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Nach Belieben mit Salz und frischen Kräutern – gut dazu passt zum Beispiel Thymian – abschmecken und mit knusprigem Baguette auftischen.

Tipp: Die Dörrbohnen-Tapenade lässt sich auch wunderbar anstelle von Pesto unter die Pasta mischen.

Rezept und Bild: Isabel Plana





Hochgefühle auf der Brücke

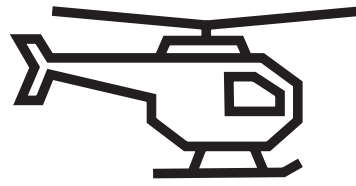
Kennen Sie die berühmte Steinbrücke über die Verzasca in Lavertezzo? Genau, die mit den beiden schön geschwungenen Bögen. Die hat mir als Kind nicht nur zu Ruhm und Ehre verholfen, sondern auch zu unglaublichen Hochgefühlen.

Unsere Familienferien verbrachten wir meistens in Mergoscia im Verzascatal. Ein Fixpunkt waren jeweils die Badeausflüge nach Lavertezzo. Die grosse Attraktion war da das Springen von den Felsen ins eiskalte Wasser. Die ultimative Mutprobe, das war aber die Brücke. 14 Meter hoch und nur von den Allerbesten zu bezwingen.

Ich war erst acht oder neun Jahre alt, als ich mir in den Kopf setzte, diese Mutprobe zu bestehen. Wie lange ich oben stand, wie oft ich unverrichteter Dinge wieder nach unten kletterte, das weiss ich heute nicht mehr. Aber ich weiss noch haargenau, wie unglaublich das Gefühl nach dem Sprung war, als sich keiner der gleichaltrigen Buben getraute, es mir nachzumachen. An diesem Tag war ich die unbestrittene Königin von Lavertezzo.

Kürzlich bin ich wieder mal über diese Brücke gegangen. Als ich mich über das tiefe Steingeländer beugte und auf die weit unten dahinfließende Verzasca sah, war mir klar: Heute würde ich für kein Geld auf der Welt nochmals da runterspringen.

Regula Straub
Co-Geschäftsführerin Schweizer Berghilfe



4000

Kilo kann der russische Transporthelikopter Mil Mi-12 tragen. Das ist Rekord. Ein durchschnittlicher in der Schweiz eingesetzter Heli kommt auf rund eine Tonne. Je höher man fliegen will, desto tiefer wird die Nutzlast. Die Mittellegihütte am Eigergrat liegt auf 3355 Meter über Meer. Da braucht es beim Bauen viele Flüge. Auch sonst ist Bauen hier ein organisatorischer Albtraum. Bei einem Schlechtwettereinbruch kann es auch im Sommer schneien, und die Arbeiter müssen auf der Baustelle untergebracht werden. Möglich war der Umbau nur mit viel Freiwilligenarbeit und Unterstützung lokaler Handwerker, die zum Selbstkostenpreis arbeiteten.



Bündner Nüsse für Bündner Nusstorte

Woher kommen eigentlich die Walnüsse in der Bündner Nusstorte? Fast zu 100 Prozent aus dem Ausland. Eine Gruppe von Bauern und Bäckern will das ändern. Dazu haben sie in verschiedenen Regionen im grossen Stil Nussbäume gepflanzt und in Malans ein Verarbeitungszentrum errichtet. Wir sind mit der Videokamera vor Ort gewesen. Das Ergebnis findet sich auf dem Youtube-Kanal der Schweizer Berghilfe.

Die Projekte

Auf berghilfe.ch gibt es von allen in dieser Ausgabe vorgestellten Projekten weitere Bilder.

Mittellegihütte

Der Ausbau der Mittellegihütte war in jeglicher Hinsicht ein Kraftakt. Zumindest bei den Finanzen konnte die Berghilfe mit ihrer Unterstützung zur Entspannung der Lage beitragen.

mittellegi.ch

Reitwege

Die Berghilfe hat einen finanziellen Beitrag zur Befestigung und Beschilderung der Reitwege sowie zur Errichtung von Toren geleistet.

aref.ch

Erlebnisbauernhof

Bei der baulichen Anpassung ihres Hofes konnte Familie Wieland auf die Berghilfe zählen. Die grosse Terrasse, auf der viele Veranstaltungen stattfinden, würde ansonsten nicht existieren.

wielandleben.ch

Mundartweg

Die Initianten des Urner Mundartwegs waren auf externe Geldgeber wie die Berghilfe angewiesen, um den Weg auszubauen, Beschriftungen anzubringen und Informationsmaterial zu erstellen.

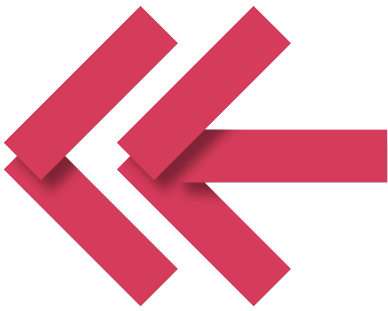
Baumwipfelpfad

Die Berghilfe hat den Bau des Baumwipfelpfads finanziell unterstützt, um im strukturschwachen Mogselsberg neue Gäste anzuziehen.

baumwipfelpfad.ch

Höchster Roggen

Familie Bühler ist Mitglied bei der Maschinengenossenschaft Heinzenberg. Diese wurde bei der Anschaffung eines Hangmähdreschers von der Berghilfe unterstützt.



Vor 10 Jahren

EINRICHTUNG EINES VERARBEITUNGSRAUMS UND HOFLADENS

Vorwärts trotz Rückschlägen

von Max Hugelshofer

Vor zehn Jahren half die Schweizer Berghilfe Familie Hallenbarter beim Ausbau ihres Hofes und der Ausrichtung auf die Direktvermarktung. Diesen Weg gehen Florian und Tania konsequent weiter – allerdings inzwischen jeder für sich.

OBERGESTELN|VS «Positiv denken – bei allem, was man tut». So lautete der Titel des Artikels über Familie Hallenbarter in der «Berghilf-Ziitig» vom Sommer 2010. Hinter dieser Aussage stehen Tania und Florian noch heute. Auch wenn einiges ganz anders gekommen ist als geplant. Heute sind Tania und Florian kein Paar mehr. Die Scheidung ist schon ein paar Jahre her, und beide sind stolz darauf, wie pragmatisch sie über die Bühne gegangen ist. «Wir hätten uns bekriegt und dabei alles, was wir zusammen aufgebaut hatten, kaputt machen können», sagt Florian rückblickend. «Vor allem der Kinder zuliebe rissen wir uns aber zusammen.» Florian

behält den Hof mit dem Fleischverarbeitungsraum, Tania nahm den Hofladen mit. Heute ist dieser in einem Café integriert, und Tania bietet Produkte von vielen lokalen Produzenten an. Florian ist aber immer noch einer ihrer Lieferanten.

Auf seinem Hof mit den Galloway-Kühen hat Florian die Fleischverarbeitung in den vergangenen Jahren konsequent ausgebaut. Zum damals durch die Berghilfe mitfinanzierten Verarbeitungsraum sind weitere Kühl-, Trocknungs- und Verarbeitungsräume hinzugekommen. Zusammen mit einem Angestellten produziert Florian dort verschiedenste Fleischspezia-

litäten: Trockenfleisch, diverse Würste und Grillspezialitäten. Er produziert auch im Auftrag von weiteren Landwirten aus der Umgebung. Seine Produkte verkauft er vorwiegend per Direktvermarktung. Unter anderem auch per Selbstbedienungskühlschrank direkt beim Hof. Dieser ist am anderen Ende der Welt zu einer gewissen Berühmtheit gelangt. «Ein Bekannter hatte mal Freunde aus Südafrika zu Besuch», erzählt Florian. «Sie wollten grillieren, also sind sie gemeinsam kurz bei meinem Kühlschrank vorbei. Die Südafrikaner konnten es kaum glauben, dass so etwas hier funktioniert. Offenbar haben sie zurück zu Hause allen



In seinen neuen Produktionsräumen direkt auf dem Hof macht Florian Hallenbarter unterschiedlichste Fleischspezialitäten. Heute sind es Salametti.

Die Fleischlieferanten wohnen direkt nebenan. Die kleinen Galloway-Rinder werden nach Bio-Richtlinien gehalten.



von ihrer Schweiz-Reise erzählt. Aber nicht etwa von der schönen Bergwelt, sondern nur von meinem Selbstbedienungskühlschrank.»

Florian ist zufrieden, wie es läuft. Grössere Investitionen stehen im Moment keine an. Erst muss sich der Ausbau der Fleischverarbeitung amotisieren. Trotzdem bleibt nicht alles beim Alten. Noah ist bereits im zweiten Lehrjahr als Landwirt und überlegt sich, beim Vater einzusteigen. Florian: «Mit solchen Aussichten fällt es mir natürlich besonders leicht, positiv zu denken.»

hofmetzger.ch

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.



«Gfröiti Sach» im Stall

Von Herzen bedanken wir uns für die grosse Unterstützung beim Bau unseres Laufstalls für Mutterkühe. Ihr seid ein grosser Segen für uns. Dank eurem Betrag konnten wir das Projekt umsetzen und haben nun eine «gfröiti Sach» im Stall. Bereits haben wir sechs Kälber, die den Freilauf geniessen. Die Zeichnung von der Baustelle hat unsere fünfjährige Jasmin gemacht.

Familie M., Kanton BE



Neue Heizung ist in Betrieb

Wir möchten uns für den Beitrag der Berghilfe an unser Projekt ganz herzlich bedanken. Die neue Heizung ist bereits im Betrieb und hat uns gut über den Winter gebracht. Nochmals herzlichen Dank.

Familie K., Kanton GL

Joghurt für unsere Kunden

Mit Verspätung, aber aus ganzem Herzen, danken wir Ihnen für die grosszügige Spende. Nur so konnten wir uns die Verpackungsmaschine für unsere Joghurts anschaffen. Noch gibt es einige Anpassungen zu machen und letzte Probleme zu lösen. Aber schon bald können wir die Kapazität der neuen Maschine richtig ausnützen und die Joghurts für unsere stetig wachsende Kundschaft effizienter abpacken.

Familie G., Kanton JU



Ohne Berghilfe hätte es nicht gereicht

Noch liegt unsere Alp tief im Schnee. In den Wintertagen konnten wir nach dem arbeitsintensiven Sommer und Herbst etwas zur Ruhe kommen. Doch mit den warmen Temperaturen kommt auch die Vorfreude und grosse Energie, um bald wieder in die Höhe zu können. Noch wartet viel Arbeit, bis alles fertiggestellt ist und die Käserei funktioniert. Für Ihre Unterstützung sind wir sehr dankbar. Ohne den Beitrag der Berghilfe hätten wir die Sanierung schlicht nicht realisieren können.

Familie R., Kanton BE

Soforthilfe gegen die Krise

mit Kurt Zraggen sprach Max Hugelshofer

Die wirtschaftlichen Folgen der Coronakrise werden noch lange andauern. Vor allem im Berggebiet. Um Konkurse zu verhindern und Arbeitsplätze zu erhalten, greift die Schweizer Berghilfe auf ihre Reserven zurück. Kurt Zraggen, für die Projektunterstützung verantwortlicher Co-Geschäftsführer, über die Arbeit mit Risikogruppen und den Vorteil gesunder Reserven.

Die Schweizer Berghilfe hat bei Redaktionsschluss in einem ersten Schritt 4 Millionen Franken Soforthilfe für Kleinbetriebe in Notlagen freigegeben. Warum?

Kurt Zraggen: Den Klein- und Kleinstbetrieben im Schweizer Berggebiet geht es akut schlecht, und trotz zinsloser Darlehen und Unterstützung des Bundes und der Kantone sind viele von ihnen durch diese Krise in ihrer Existenz bedroht. Gerade kleine Tourismus- und Gewerbebetriebe befinden sich in einer sehr schwierigen Situation. Da müssen wir helfen.

Wer kann auf Unterstützung hoffen?

Grundsätzlich wollen wir natürlich allen helfen. Im Gewerbe und Tourismus sind das über 50 000 Klein- und Kleinstbetriebe. Wir wollen aber schrittweise vorgehen und werden uns vorerst um diejenigen Tourismus- und Gewerbebetriebe kümmern, die vor der Coronakrise bereits von der Schweizer Berghilfe unterstützt worden sind.



Kurt Zraggen arbeitet wie alle Mitarbeitenden der Berghilfe vom Homeoffice aus.

Warum profitieren zuerst diejenigen, die schon einmal Geld erhalten haben?

Diese Betriebe haben erst kürzlich ihre verfügbaren Mittel in eine Investition gesteckt und verfügen deshalb im Moment kaum über Reserven. Sie alle sind mit ihrem Geschäft in

einer Aufbauphase und deshalb wirtschaftlich besonders verletzlich. Es mag im ersten Moment unfair tönen, dass schon wieder die Gleichen unterstützt werden, aber sie haben es aktuell nötig. Zudem wären auch die bereits ausbezahlten Unterstützungsgelder unserer Spenderinnen und Spender verloren, wenn einige dieser Betriebe nun infolge der Coronakrise Konkurs gehen würden.

Da reichen aber 4 Millionen nicht weit...

Wir gehen nicht davon aus, dass jeder dieser Betriebe in einer Notlage steckt und unsere Unterstützung benötigt. Das wird auch in jedem einzelnen Fall von unseren ehrenamtlichen Expertinnen und Experten geprüft, damit die Soforthilfe bedarfsgerecht ausfällt. Aber klar, ewig reichen die freigegebenen 4 Millionen nicht aus. Vor allem, weil ange-dacht ist, bei Bedarf den Kreis der unterstützungsberechtigten Betriebe

auszuweiten, sollten die vom Bund und Kantonen beschlossenen umfangreichen Unterstützungsmassnahmen nicht reichen. Deshalb hat der Stiftungsrat bereits seine Bereitschaft signalisiert, in weiteren Schritten zusätzliche Mittel freizugeben.

Woher nehmen Sie dieses Geld?

Ich bin unglaublich froh, dass unsere Stiftung finanziell so gut dasteht. So sind wir im Stande, schnell zu helfen. Über kurz oder lang werden unsere Reserven jedoch aufgebraucht sein. Darum müssen wir auch zusätzliche Spenden für diese Krise sammeln. Die Solidarität der Schweizer Bevölkerung ist in diesen Zeiten jedoch sehr gross. Ich bin deshalb zuversichtlich, dass wir die benötigten Mittel zusammenbekommen.

Sie geben Ihre Beträge in der Regel à fonds perdu. Haben Sie auch daran gedacht, in der Coronakrise lediglich zinslose Kredite zu sprechen?

Nein. Kredite bekommen die Betriebe dank den Bürgschaften des Bundes im Moment ja schnell und recht einfach. Kurzfristig sind diese zinslosen Darlehen auch sehr wertvoll, um die Wirtschaft am Laufen zu halten. Sie lösen aber nicht alle Probleme. Was oft fehlt, ist zusätzliches Eigenkapital. Und das können wir schnell zur Verfügung stellen.

Wie wird eigentlich die tägliche Arbeit der Schweizer Berghilfe von Corona tangiert?

Unsere Mitarbeitenden sind seit Mitte März hauptsächlich im Homeoffice tätig. Das funktioniert gut. Grössere Herausforderungen gibt es bei der Prüfung der Unterstützungsgesuche. Die meisten ehrenamtlichen Expertinnen und Experten sind bereits pensioniert und gehören somit zu einer Risikogruppe. Die für eine seriöse Beurteilung wichtigen Besuche vor Ort durch die Ehrenamtlichen waren massiv eingeschränkt. Wir mussten deshalb die Gesuchsprüfungsprozesse vorübergehend anpassen, damit in dringenden Fällen trotzdem eine rasche Unterstützung gewährt werden konnte.

Helfen Sie der Bergbevölkerung in der Coronakrise

Unterstützen Sie uns dabei, die negativen Folgen der Coronakrise in den Schweizer Bergen zu dämpfen. So können wir Arbeitsplätze erhalten und dadurch für ein belebtes Berggebiet sorgen. Wenn Sie Ihre Spende mit dem Stichwort «Corona» kennzeichnen, fliesst der gesamte Betrag in die Soforthilfe für Klein- und Kleinunternehmen in den Bergen.

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.



Projektspenden

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



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 berghilfe.ch unter der Rubrik «Was Sie tun können», Trauerspenden.



Ereignisspende

Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Firmenanlass – wenn Sie keine Geschenke möchten, können Sie Ihre Gäste stattdessen für eine Spende an die Schweizer Berghilfe motivieren. Alles zum Vorgehen auf berghilfe.ch unter der Rubrik «Was Sie tun können», Ereignisspenden.



Erbschaften und Legate

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



Zeitspenden

Es muss nicht immer Geld sein. Auch mit einem Arbeits-einsatz im Berggebiet können Sie die Bergbevölkerung unterstützen. Alle Informationen finden Sie auf berghilfe.ch unter der Rubrik «Was Sie tun können», freiwillige Arbeits-einsätze.

Zahlungsmöglichkeiten

Postkonto 80-32443-2

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

WIR-Konto 264641-38-0000

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

Haben Sie Fragen zum Thema Spenden?

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

Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Isabel Plana (ipl) **Layout** Christoph Hänslı, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S12, S16, S17, S18) Isabel Plana (S6, S7, S13, S15), Baumwipfelpfad (S3, S12) **Erscheinungsweise** Das «Echo» erscheint 4x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** Bei Spenden ab 5 Franken inbegriffen **Gesamtauflage** 130 000 Exemplare



Nächste Ausgabe

Alp



Schweizer
Berghilfe

Stiftung Schweizer Berghilfe
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
T 044 712 60 60
info@berghilfe.ch | berghilfe.ch
Spenden-Postkonto 80-32443-2