



Berghilf-Ziitig

NUMMER 105 HERBST 2019



Dem Unkraut an den Kragen Seite 4 Mit dem Bike den Berg

runter Seite 8 Ein eigenes Geschäft mit 20 Jahren Seite 14

EDITORIAL



Neue Wege gehen

Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Neues wagen, um das Leben in den Bergen zu erhalten. Dafür steht die Schweizer Berghilfe. In dieser «Berghilf-Ziitig» zeigen wir Ihnen wie. In der Landwirtschaft ist Unkraut immer ein Thema. Es wie früher von Hand zu bekämpfen, liegt heute wirtschaftlich nicht mehr drin, aber aus ökologischen Gründen will man auch nicht die Chemiekeule auspacken. Also sind neue Ideen gefragt. Auf einer Alp im Urner Meiental forschen Wissenschaftler, wie dem Hahnenfuss am besten beizukommen ist. Und in Braunwald rückt eine Bauernfamilie den lästigen Wiesenblacken mit heissem Wasser zu Leibe.

Neues wagen mussten auch die Betreiber der Sportbahnen auf der Marbachegg im Entlebuch. Weil ihnen der Klimawandel immer öfter Schneemangel bescherte, setzten sie schon vor Jahren vermehrt auf den Sommertourismus. Jetzt wollen sie mit einem Biketrail eine neue Besuchergruppe anziehen.

Und zu guter Letzt gehen auch wir immer wieder mal neue Wege. Vorerst nur so viel: Die nächste Ausgabe der «Berghilf-Ziitig» wird eine Überraschung.

Doch das ist noch Zukunftsmusik. Vorerst einmal viel Spass beim Lesen dieser Ausgabe.

Regula Straub

Regula Straub
Geschäftsführerin

INHALT

4

Gegen Hahnenfuss und Blacken

Was tun gegen hartnäckiges Unkraut? Im Urner Meiental wird geforscht, im Glarnerland macht man Dampf.



8

Auf der Suche nach dem Flow

Biker sind die neue Hoffnung für den Sommertourismus. Im Entlebuch finden sie auf einem neuen Trail den perfekten Flow.



Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, www.berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Isabel Plana (ipl), Sarah Eicher (sei), Anja Hammerich (aha) **Layout** Christoph Hänslı, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Isabel Plana **Bildrechte** Yannick Andrea (S. 12, 13) Max Hugelshofer (S. 3, 13, 18) Anja Hammerich (S. 16) **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



12

Gäste willkommen

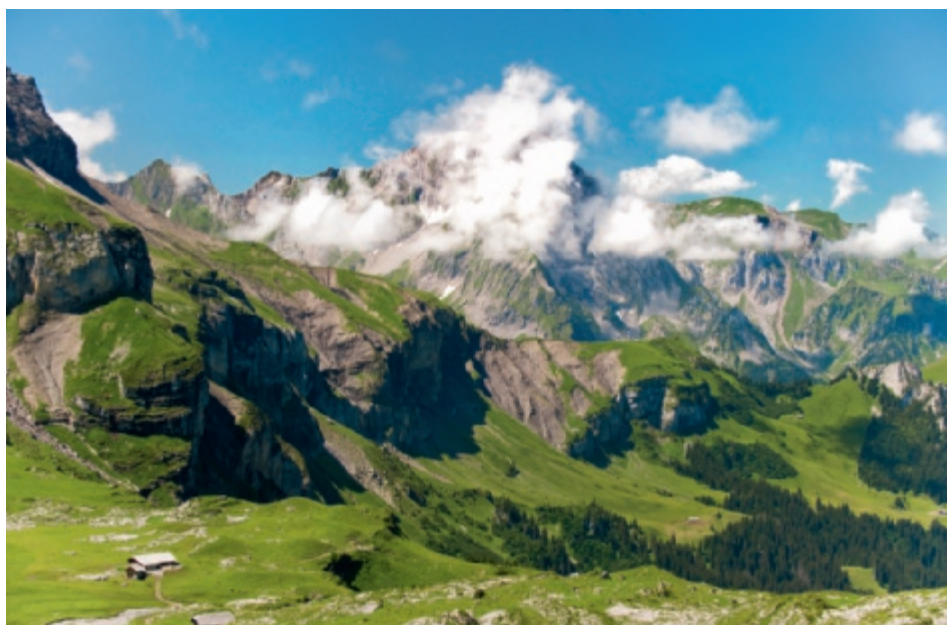
Dem Himmel ein Stück näher ist man auf dem Hof von Familie Blumer im Safiental. Die Familie hat sich mit Agrotourismus ein neues Standbein geschaffen.



14

Brennholz bringt's

Abwandern? Das kam für Mattia Testa nicht in Frage. Stattdessen machte er sich mit 20 selbständig.



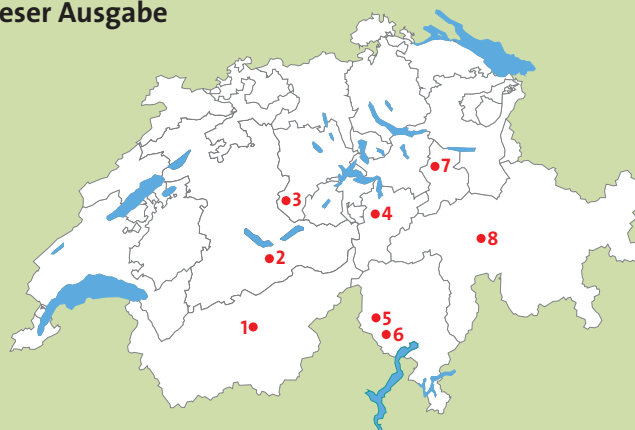
13

Seit 36 Jahren im Paradies

Fritz und Barbara von Känel gehen seit fast 40 Jahren jeden Sommer auf Hohkien z'Alp. Eine neue Käserei vereinfacht ihren Alltag massiv.

Projektstandorte dieser Ausgabe

- 1 Erschmatt/VS Seite 11
- 2 Kiental/BE Seite 13
- 3 Marbachegg /LU Seite 8
- 4 Meiental/UR Seite 4
- 5 Vergeletto/TI Seite 14
- 6 Comologno/TI Seite 10
- 7 Braunwald/GL Seite 7
- 8 Thalkirch/GR Seite 12





FELDVERSUCHE UND MASCHINE ZUR UNKRAUTBEWIRTSCHAFTUNG AUF ALPEN

Dem Hahnenfuss und Co. auf den Fersen

Agrarbiologin Helen Willems führt auf der Alp Hinterfeld im Urner Meiental verschiedene Feldversuche zur Bekämpfung des gelb blühenden Hahnenfusses durch.

Was für den Hobby-Gärtner ein Makel im Blumenbeet ist, kann für Bergbauern zu einem ernsthaften Problem werden: Unkraut. Pflanzen wie der Hahnenfuss oder die Wiesenblacke überwuchern vielerorts ganze Alpweiden, sodass immer weniger nahrhaftes Gras für die Kühe bleibt. Im Urner Meiental und in Braunwald im Kanton Glarus werden verschiedene Methoden ausprobiert, um das Übel an der Wurzel zu packen.





Dauer die Qualität der Alpmilch und des Käses beeinträchtigen», weiss Helen Willems vom Beratungsbüro Alpe. Die Meientaler Alpengenossenschaft hat sich an die Agrarbiologin gewandt, um die Situation auf der Alp Hinterfeld zu untersuchen. «Der Hahnenfuss ist für uns zu einem grossen Problem geworden», sagt Adrian Arnold von der Alpengenossenschaft. «Wir hoffen, zusammen mit dem Büro Alpe eine Lösung zu finden, wie wir dieses Unkraut zurückdrängen können. Von den Erkenntnissen könnten auch andere Alpen profitieren, denn der Hahnenfuss ist vielerorts eine Plage.»

Die Ursachen für die Hahnenfuss-Invasion sind bereits jetzt klar. Zum einen profitiert das Unkraut von der veränderten Bewirtschaftung. «Früher hat man die Weiden intensiver gepflegt, unerwünschte Pflanzen frühzeitig und regelmässig von Hand entfernt. Heute liegt dieser Mehrauf-

wand häufig einfach nicht mehr drin», weiss Arnold. Zum anderen fällt im Stall, wenn die Kühe gemolken werden, Gülle an, die auf der Alp Hinterfeld, wie auf vielen anderen Alpen auch, auf die Weiden ausgebracht wird. Das wird vor allem dann ein Problem, wenn die Gülle nicht gut verteilt wird und sich auf wenigen Flächen konzentriert. «Das bekommt der artenreichen Alpweide nicht, sie ist natürlicherweise eher mager und an nährstoffarme Bedingungen angepasst», weiss Willems. Für den Hahnenfuss und anderes Unkraut ist die Gülle hingegen ein willkommener Dünger. Abhilfe würde ein Misthaufen schaffen. «Im Gegensatz zur Gülle, die sofort im Boden versickert, geht es beim Mist länger, bis er sich zersetzt und die Nährstoffe für die Pflanzen verfügbar werden», erklärt die Agrarbiologin. Als erste Massnahme hat die Alpengenossenschaft bereits ein neues Güllefass angeschafft, mit dem die Gülle über

von Isabel Plana

Ein leuchtend gelber Blütenteppich überzieht im Juli die Wiesen auf der Alp Hinterfeld im Urner Meiental. Wanderer erfreuen sich an seinem Anblick, der Alpengenossenschaft ist er hingegen ein Dorn im Auge. Denn der Hahnenfuss, Verursacher der gelben Pracht, ist giftig. Die Kühe fressen ihn nicht, und so kann er sich ungestört ausbreiten – auf Kosten der anderen Pflanzen. «Je mehr Gräser, Klee und Kräuter der Hahnenfuss verdrängt, umso schlechter wird der Futterwert der Weide. Und das kann auf



Für jede Test-Parzelle wird der Anteil an Hahnenfuss abgeschätzt und notiert.



Eines der Probleme lauert im Alpstall: Im Stall fällt Gülle an, die später auf die Wiese ausgebracht wird – ein willkommener Dünger für den Hahnenfuss.

die gesamte Alp, auch an den steileren Stellen, verteilt werden kann. Die bereits stark vom Hahnenfuss belasteten Flächen können so entlastet werden.

Verschiedene Methoden im Test

Über den Zeitraum von fünf Sommern führen Willems und ihr Team im Auftrag der Alpengenossenschaft und mitfinanziert durch die Schweizer Berghilfe die Studie auf der Alp Hinterfeld durch. «2016 haben wir erst einmal den Ist-Zustand aufgenommen. Danach folgten drei Sommer mit Feldversuchen, in denen wir verschiedene Behandlungsmethoden angewendet haben», beschreibt Willems das Vorgehen. Eine der getesteten Massnahmen gegen den Hahnenfuss ist das Kalken der Wiesen. Kalk erhöht den pH-Wert des Bodens. Das passt dem Hahnenfuss nicht, der im Gegensatz zu den Kräutern und Gräsern ein saures Milieu mag. Um diese und weitere Methoden zur Hahnen-

fussbekämpfung zu prüfen, haben die Wissenschaftler an vier unterschiedlichen Orten auf der Alp Felder abgesteckt. Jedes dieser Felder besteht aus sechs Parzellen, auf denen der Hahnenfuss auf unterschiedliche Weise behandelt wird. Auf einer kommt auch ein Herbizid zum Einsatz, dies aber nur zu Vergleichszwecken. «Herbizide sollten auf Alpen vermieden werden. Schliesslich ist das Alpgebiet ein wertvolles Grundwasserreservoir, welches nicht unnötig belastet



Die Heuschrecken stört der Hahnenfuss nicht.

werden sollte. Uns geht es vor allem darum, zeigen zu können, ob und wie gut die ökologischen Alternativen wirken», erklärt Helen Willems.

Zum Höhepunkt der Hahnenfuss-Blüte wird das Gebiet jeweils mit einer Drohne überflogen und fotografiert. Die Grösse der gelben Fläche gibt Aufschluss über die Ausdehnung des Hahnenfusses. Weil aber auch andere Alpenpflanzen gelb blühen, muss Helen Willems die Versuchsfelder vom Boden aus genauer unter die Lupe nehmen und die Daten aus den Luftaufnahmen entsprechend korrigieren. «Nächstes Jahr werden wir den Hahnenfuss dann nicht mehr behandeln und eine abschliessende Vegetationsaufnahme machen», erklärt Willems. Der Vergleich mit den Daten von 2016 wird zeigen, welche Bekämpfungsmassnahmen am besten gegen den Hahnenfuss gewirkt haben. «Zum jetzigen Zeitpunkt lässt sich noch keine Prognose machen. Da müssen wir jetzt einfach noch ein bisschen Geduld haben.»

Mit heissem Wasser gegen Wiesenblacken

Nicht mehr länger zuwarten wollten Balz und Esther Schuler. Den Bio-Bauern aus Braunwald macht nicht der Hahnenfuss, sondern die Wiesenblacke das Leben schwer. Die Weiden, auf denen ihre Mutterkühe grasen, sind übersät mit den bis zu zwei Meter tief wurzelnden Ampfergewächsen. Wie der Hahnenfuss bleiben auch die Blacken von den gefräßigen Kühen verschont und verdrängen so mehr und mehr die nahrhaften Gräser. «Auf der Suche nach einer ökologischen Bekämpfungsmethode bin ich auf eine Maschine gestossen, die mit hohem Druck kochend-heisses Wasser in die Wurzelballen der Blacken spritzt», erzählt Balz Schuler und demonstriert den Vorgang. Wie bei einem Hochdruckreiniger kommt das Wasser aus der Düse geschossen und dringt in den Boden ein. Es zischt und dampft, und der Erhitzer, der das Wasser beim Durchlauf auf Siedetemperatur bringt, macht ordentlich Lärm. Nach einigen Sekunden ist der Spuk vorbei und Balz geht ein paar Schritte weiter zum nächsten Wiesenblacken-Nest. «Das kochende Wasser tötet die Wurzeln der Blacken ab, sodass man sie danach einfacher aus dem Boden ziehen kann», erklärt Balz. Beim anschließenden Jäten helfen seine drei kleinen Söhne tatkräftig mit. «Schau mal, diese Wurzel ist fast so gross wie ich», meint der 10-jährige Corsin.



Balz Schuler macht den Wiesenblacken Dampf. Das heisse Wasser zerstört die Wurzeln, die Pflanze lässt sich danach einfach aus dem Boden ziehen.



Der kleine Corsin staunt, wie lang und dick die Wurzeln der Wiesenblacken sind.

Auch wenn die Beseitigung der Wiesenblacken dank der Maschine einfacher und schneller geht, sieht der Bio-Bauer auch Nachteile. «Zum einen werden andere Pflanzenwurzeln und Bodenlebewesen durch diese Prozedur in Mitleidenschaft gezogen. Aber zumindest ist der Kollateralschaden lokal begrenzt und nicht flächendeckend wie bei einem Chemie-Einsatz.» Zum anderen ist die Maschine ziemlich teuer. Schulers haben für die Anschaffung einen Zustupf der Berghilfe bekommen. «Wir stellen die Maschine auch den anderen Bauern in Braunwald

zur Mitbenutzung zur Verfügung. Sie lässt sich nicht nur für die Unkrautbekämpfung einsetzen, sondern zum Beispiel auch zum Hochdruckreinigen des Stallbodens.»

Dass Hahnenfuss und Wiesenblacken sich komplett vom Acker machen – die Illusion haben weder die Urner Äplerer noch Familie Schuler. Denn wie der Volksmund schon sagt: Unkraut vergeht nicht. Aber wenn es nur schon weniger davon hat, ist den Bergbauern geholfen.

www.berghilfe.ch/unkraut

MARBACH/LU: BAU EINES BIKETRAILS AUF DER MARBACHEGG

Neue Gäste kommen auf Stollenpneus

Der Klimawandel macht niedrig gelegenen Skigebieten immer öfter einen Strich durch die Rechnung. Die Lösung: weg von der Abhängigkeit vom Wintertourismus, mehr Angebote für den Sommer. Die Sportbahnen Marbachegg AG haben diesen Wandel schon lange begonnen. Noch mehr Gäste soll ab sofort ein neuer Biketrail bringen.

von Max Hugelshofer

Raus aus der Linkskurve, ein kleiner Sprung, den Schwung behalten und gleich möglichst hoch rein in die Steilwand der nächsten Rechtskurve. So reicht es diesmal vielleicht, um beim nächsten Sprung perfekt in der Landung aufzusetzen. Nein, knapp noch nicht. Unten angekommen also gleich nochmals das Bike an eine Gondel hängen und wieder rauf. Neuer Versuch.

Der Flowtrail auf der Marbachegg ist zwar so angelegt, dass ihn auch relativ unerfahrene Biker meistern können. Wer dessen ganzes Potenzial ausnutzen will, muss aber technisch einiges draufhaben. Ramon Hunziker von der Trailbaufirma Flying Metal Crew sagt, sein Anspruch sei gewesen, eine Piste zu bauen, die einfach zu befahren sein soll, aber auch einem sehr guten Freestyle-Biker lange Spass macht.

Stefan Wittwer, Leiter Betrieb und Technik bei den Sportbahnen Marbachegg AG, zählt sich selbst eher zu den Anfängern. «Ich bike viel und gerne, aber ich gehörte bis vor kurzem zu denen, die bergauf fast gleichschnell sind wie bergab», sagt er lachend. Stefan ist nicht ganz unschuldig daran, dass die Sportbahnen Marbachegg AG ausgerechnet die Biker als neue Gästegruppe auserkoren haben. Nach anfänglichem Zögern ist inzwischen auch Präsident Martin Knüsel Feuer und Flamme. «Wir sind mit 60 Prozent Umsatzanteil im Sommer nicht schlecht für die weiteren Herausforderungen des Klimawandels gerüstet», sagt er. Aber dieser Anteil müsse noch steigen, denn als niedrig gelegenes Skigebiet müsse man jeden Schneeschnitztag als Geschenk betrachten und nicht als etwas Gegebenes. Da sei es unumgänglich, neue Gästegruppen anzusprechen. Und für Biker werde in der Umgebung sonst eher wenig geboten.

Falsche Vorstellungen

Also beschloss das Tourismusunternehmen, einen Biketrail zu planen. «Wir hatten damals keine Ahnung und stellten uns vor, einen Flowtrail zu bauen, den wir im Winter auch als Schlittelweg nutzen können», erinnert sich Martin. Gespräche mit mehreren auf den Bau von Biketrails



Besprechung in der Steilwandkurve: Stefan Wittwer (links) und Martin Knüsel (rechts) von den Sportbahnen Marbachegg AG legen selbst Hand an.



Durch über 40 Steilwandkurven geht es rasant ins Tal hinunter.

spezialisierten Firmen zeigten schnell, dass dies nicht realistisch war, ohne zu viele Kompromisse einzugehen.



Ihr Bike können die Gäste ganz einfach selbst an den Gondeln aufhängen.

Diesen Frühsommer, nur 30 Monate nach den ersten Gesprächen, konnte der Trail bereits eingeweiht werden. «Dass es so schnell ging, ist eine klare Aussage», so der Präsident. Es bedeute, dass hier oben alle die Wichtigkeit der Bergbahnen für die Region erkannt haben. Der Trail führt durch den Wald und über Weiden. Der Boden gehört mehreren Grundeigentümern. «Dass wir mit allen Betroffenen eine faire Lösung gefunden haben, und es auch keine Einwände von Umweltverbänden gegeben hat, macht mich dankbar und stolz.» Trailbauer Ramon stösst ins gleiche Horn. «Ich habe schon viele Trails gebaut. Aber so rasch und unkompliziert wie hier ist die Vorbereitungsphase noch nirgends abgelaufen.»

Weitere Infos:
www.marbachegg.ch
www.berghilfe.ch/marbachegg

«Nur nicht zu viel planen»

Ramon Hunziker war lange Zeit bester Freeride-Biker der Schweiz und betreibt heute zusammen mit seinem Bruder Jérôme die Trailbau-Firma Flying Metal Crew.

«Flowtrails sind langweilig und nur für Anfänger», hört man bei ambitionierten Freestyle-Bikern oft...

Ich sage nur: Kommt her und probiert unseren Trail aus. Mir gefällt er. Und langweilig ist er sicher nicht.

Dann haben also Anfänger keine Chance?

Ich glaube, der Spagat ist uns recht gut gelungen. Klar, komplette Bike-Anfänger wären an den steileren Stellen sicher überfordert. Aber wer ein bisschen sattelfest ist, kommt schon irgendwie runter. Aber je besser man fährt, desto mehr Spass macht der Trail.

Der Trail ist 4,6 Kilometer lang, beinhaltet über 40 Steilwandkurven und unzählige Wellen und Sprünge. Wie plant man so etwas?

Nur bloss nicht zu detailliert. An einer ersten Begehung haben wir den ungefähren Verlauf des Trails festgelegt. Die einzelnen Elemente haben wir aber nicht im Voraus geplant, sondern beim Bau individuell angefertigt. Mir war es sehr wichtig, die natürlichen Gegebenheiten so weit wie möglich einzubeziehen. Das macht die Arbeit einfacher – und den Trail spannender.





In den beiden historischen Zimmern des Palazzo Gamboni wird die Übernachtung zur Zeitreise.

REPARATUR EINES HISTORISCHEN STEINDACHS

Übernachten im 18. Jahrhundert

Im Palazzo Gamboni scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Das historische Hotel in Comolugno im Tessiner Onsernonetal ist praktisch noch genauso erhalten, wie es sein Erbauer im 18. Jahrhundert eingerichtet hat.

von Isabel Plana

COMOLOGNO/TI Gefühlt tausend Kurven sind es auf der schmalen Bergstrasse, die sich von Locarno in das Onsernonetal hinaufschlängelt, bis nach Comolugno. Tausendmal abbremsen, einschlagen, wieder Gas geben. Durchaus auch mal im Rückwärtsgang, wenn man Pech hat und einem das Postauto entgegenkommt. Dass einen in dieser wilden, von Wäldern und verstreuten Bergdörfern geprägten Land-

schaft ein «Palazzo» erwartet, ist kaum vorstellbar. Aber so ist es. Comolugno, das 8-See- lendorf keine 2 Kilometer von der italienischen Grenze entfernt, überrascht mit prächtigen, historischen Villen. Erbaut wurden die Herrschaftshäuser, die die Einheimischen «Palazzi» nennen, im 18. Jahrhundert von wohlhabenden Bürgern wie Remigio Gamboni. Wie viele seiner Landsleute war er aus dem mausarmen

Onsernonetal ausgewandert und hatte es in Frankreich als Handelstreibender zu Reichtum gebracht. Seinen Lebensabend wollte er aber in seinem Heimatdorf verbringen, und so liess er ab 1730 eine feudale Villa in Comolugno bauen – den «Palazzo Gamboni».

Die späteren Nachfahren Gambonis wussten mit dem Palazzo nicht viel anzufangen. So stand das Haus viele Jahrzehnte lang leer, bis es die Bürgergemeinde von Comolugno 1998 kaufte – mitsamt historischer Ausstattung und Möblierung. Nach einer sanften Restauration und der Erweiterung um einen modernen Anbau, wurde der Palazzo Gamboni 2001 als historisches Hotel mit fünf Zimmern, – davon zwei mit Originaleinrichtung – eröffnet.

«Das war ein grosser Gewinn für Comolugno und das ganze Tal. Denn der Palazzo Gamboni zieht Gäste in die Region, belebt das Dorf und hat wichtige Arbeitsplätze geschaffen», sagt Rita Studer, die das Hotel seit 2006 führt. Neben Studer beschäftigt das Hotel, zu dem auch die Osteria Palazign am

Ortseingang gehört, drei weitere Festangestellte und ein bis zwei Aushilfen im Sommer. Damit ist es einer der grössten Arbeitgeber im Tal. «Und dazu noch das einzige Hotel. Es gibt ansonsten nur ein paar wenige Bed and Breakfasts und private Gästeunterkünfte», weiss Studer. Neben Tourengängern und Ruhesuchenden sind es vor allem Liebhaber historischer Architektur, die im Palazzo Gamboni Ferien machen.

Doch so schön die altehrwürdigen Räumlichkeiten sind, der Palazzo zeigt Alterserscheinungen. «Seit ein paar Jahren hatten wir das Problem, dass das Dach undicht war», erzählt Studer. «Nach Starkregen verwandelte sich die Treppe in einen Bach. Die Gäste mussten durch knöcheltiefes Wasser waten, wenn sie in ihr Zimmer wollten.» Hinzu kam, dass ein Dachfenster wegen morscher Balken eingefallen war. Es musste dringend etwas gemacht werden. Aber die Arbeiten an den traditionellen Granitdächern sind sehr teuer. «Das Hotel läuft zwar gut, aber für derartige Investitionen reicht das Geld nicht. Daher waren wir über den finanziellen Beitrag der Berghilfe enorm froh», sagt Studer. Seit April ist das Dach repariert. Zudem wurde die originale Wandmalerei im Treppenhaus, die durch das Wasser in Mitleidenschaft gezogen worden war, restauriert. Die Gäste können nun wieder bei jedem Wetter trockenen Fusses durch den Palazzo schlendern und sich von der kurvenreichen Anfahrt erholen.

www.berghilfe.ch/comolugno



Rita Studer ist seit 2006 Gastgeberin im Palazzo Gamboni.

KAUF VON DREI KLEINMÄHDRESCHERN

Die Rückkehr des Roggens

Dem Roggenanbau im Wallis wieder zum Aufschwung verhelfen, das will ein neu gegründeter Verein. Kleine Mähdrescher sollen den dafür nötigen Arbeitsaufwand in Grenzen halten.



Die kleinen Mähdrescher funktionieren auch im steilen Gelände.

von Max Hugelshofer

ERSCHMATT/VS Roni Vonmoos und der Roggen, die beiden gehören untrennbar zusammen. Der Biologe betreibt seit den 80er-Jahren in Erschmatt einen Sortengarten für alte Getreidearten und bietet mit seinem Verein «Erlebniswelt Roggen Erschmatt» Backkurse und Führungen an. Ziel ist es, den traditionellen Getreideanbau in den Walliser Bergdörfern zu fördern. «Ich will verhindern, dass altes Wissen verlorengeht.»

Hilfe verspricht jetzt ausgerechnet eine moderne Maschine: ein Kleinmähdrescher. Dieses gut einen Meter breite und drei Meter lange Raupenfahrzeug macht die Roggen-ernte viel weniger arbeitsintensiv. Damit können zwei Personen die Arbeit erledigen, für die Roni bisher zehn freiwillige Helfer aufbieten musste. «So wird der Roggenanbau auch für Bergbauern wieder interessant werden», ist Roni überzeugt.

Roni war schon seit Jahren auf der Suche nach einer passenden Maschine. Fündig wurde er schliesslich im Internet, bei einem chinesischen Hersteller. Im italienischen Apennin-Gebirge konnte er den Mähdrescher bei einem Bergbauern ausprobieren. Und war begeistert. Er tat sich mit dem Landschaftspark Binn sowie mit einem Bauern aus Bürchen zusammen. Die drei Parteien gründeten einen Verein und importierten mit finanzieller

Unterstützung der Schweizer Berghilfe drei der Mähdrescher in die Schweiz. Sie nutzen die Maschinen selber, vermieten sie aber auch an Interessierte. «Letzten Herbst haben wir bereits sehr gute Erfahrungen gemacht», sagt Roni. «Und für dieses Jahr haben sich bereits einige neue Interessenten gemeldet.»

www.berghilfe.ch/erschmatt

Berggenuss-Rezept

Zutaten für ca. 24 Stück

Für das Knäckebrot
200 g Roggenvollkornmehl
100 g Weissmehl
3/4 TL Salz
5 g Hefe, frisch
1.5 dl Wasser
1/2 EL Honig

Für den Belag
300 g frische Feigen
3 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Wasser
150 g Ziegenfrischkäse



Knäckebrot mit Feigen und Ziegenfrischkäse

Für den Teig Roggenvollkorn- und Weissmehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. In einem Schälchen die Hefe mit Honig und Wasser verrühren, bis sie sich auflöst. Zum Mehl geben und alles kurz zu einem kompakten Teig kneten. Für eine Stunde bei Raumtemperatur zugedeckt ruhen lassen.

Unterdessen die Feigen waschen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Einige davon für die Dekoration aufheben. Den Rest in eine Pfanne geben und mit Zucker, Zitronensaft und Wasser unter Rühren aufkochen. Kurz weiterkochen lassen, bis das Feigenmus eingedickt ist.

Den Knäckebrotteig auf einer gut bemehlten Unterlage ca. 5 Millimeter dick auswallen. Mit einem Messer in kleine Quadrate, Rechtecke oder Kreise schneiden. Auf das Backblech legen und mit etwas Weissmehl bestäuben. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad in der unteren Hälfte für 10 bis 15 Minuten backen. Rausnehmen und auskühlen lassen.

Ziegenfrischkäse auf die Knäckebrotli streichen und Feigenmus darauf geben. Mit einer frischen Feigenscheibe garnieren und servieren.

Rezept ausschneiden und sammeln



AUSBAU EINES ALTEN STALLS FÜR DEN AGROTOURISMUS

Übernachten und «zmörgelen» unter den Wolken

Mit ihrem Agrotourismusangebot hat Familie Blumer eine Möglichkeit gefunden, ihre Produkte an den Mann und an die Frau zu bringen. Profitieren davon können die Gäste im Safiental.

von Max Hugelshofer

THALKIRCH/GR Es ist ein wunderschönes Plätzchen, das Familie Blumer ihr Zuhause nennt: der Weiler Camana weit hinten im Bündner Safiental. «Hier ist man dem Himmel ein Stück näher», sagt Ueli Blumer stolz. Was lag da näher, als das neue Agrotourismusangebot gleich so zu benennen? «Dem Himmel ein Stück näher». Angefangen hatte alles mit dem alten Stall direkt neben

dem Wohnhaus. Nachdem in den 90er-Jahren der neue, zentrale Stall für die Kühe gebaut wurde, lebten in dem kleinen Holzgebäude vorerst noch ein paar Schafe. Danach stand er jahrelang leer und wurde nur noch als Abstellraum genutzt. «Ich fand es schon immer schade, dass dieses wunderschöne Gebäude nicht richtig genutzt werden konnte», sagt Deborah, die ursprünglich aus dem Tessin kommt und ihren späteren Mann Ueli an einer Weiterbildung für Landwirte zum Thema Agrotourismus kennengelernt hatte. Da lag die Idee, den Stall irgendwie touristisch zu nutzen, natürlich nahe. Allerdings fehlte für einen Umbau das Geld. Doch dann bekundete plötzlich ein Bekannter von Deborahs Eltern Interesse an dem Maiensäss, das sie im Tessin besass. «Er war bereit, für unsere Verhältnisse viel Geld dafür zu bezahlen.» Also fingen Deborah und Ueli an zu planen. Der alte Stall sollte ausgehöhlt werden. Im oberen



Früher ein leerstehender Stall, heute ein Selbstbedienungsbeizli mit darüberliegender Ferienwohnung.

Stock planten sie eine kleine Ferienwohnung, unten einen Bewirtschaftungsraum für Anlässe und eine Besenbeiz. «Wichtig war uns, eine Möglichkeit zu schaffen, unsere eigenen Produkte wie Alpkäse, Fleisch und Gebäck an unsere Gäste verkaufen zu können», sagt Deborah. Alles war bereit, die Arbeiter standen in den Startlöchern – da sprang der Käufer des Maiensäss in letzter Minute ab. «Wir hatten schon so viel Zeit und Geld in das Projekt investiert, jetzt gab es kein Zurück mehr», erinnert sich Ueli. Die Familie kratzte alles Ersparte zusammen, reizte die Finanzierungsmöglichkeiten der Bank voll aus – und als dann auch noch die Schweizer Berghilfe ihre Unterstützung zusicherte, stand dem Projekt nichts mehr im Weg.

Inzwischen ist «Dem Himmel ein Stück näher» seit drei Jahren in Betrieb. Es ist ein richtiges Familienprojekt geworden. Wenn im Sommer zwei Mal pro Monat einer der beliebten «Zmorge» angesagt ist, helfen die Kinder tatkräftig und vor allem freiwillig mit. Im Bewirtschaftungsraum haben Blumers eine Selbstbedienungs-Besenbeiz eingerichtet, die bei Wanderern und Bikern sehr beliebt ist. Und immer, wenn das benachbarte Safier Heimatmuseum geöffnet hat, kocht Debora Suppe und bäckt Kuchen und bewirtet die Gäste. Und die fühlen sich dabei alle dem Himmel ein Stück näher.

www.demhimmelnestuecknaeher.ch
www.berghilfe.ch/thalkirch



Ueli und Deborah Blumer setzen auf Agrotourismus.



NEUBAU EINER KÄSEREI AUF DER ALP HOHKIEN

Jahrzehnte zwischen Wasserfällen

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

von Max Hugelshofer

KIENTAL/BE Fritz und Barbara von Känel bewirtschaften die Alp Hohkien im Berner Oberland seit 26 Jahren gemeinsam, steht in der Herbstausgabe der «Berghilf-Ziitig» von 2009. Heute sind es bereits unglaubliche 36 Jahre. Auch im Alter von deutlich über 60 bleibt die Alp zweite Heimat der beiden. «Ich war schon als Bub hier oben. Und es ist doch einfach eines der schönsten Fleckchen der Erde». Das ist nicht übertrieben. So spektakulär gelegen ist nicht jede Alp: auf einem Hochplateau und besonders im Frühsom-

mer von tosenden Wasserfällen umgeben.

Vor zehn Jahren hatte sich die jahrelange Routine grundlegend geändert: Dank der



Der neue Anbau der Alphütte hat sich bewährt.



War vor zehn Jahren gleich wie heute: Das Zäunen nimmt einen grossen Teil von Fritz von Känel's Arbeitszeit ein.

Unterstützung der Schweizer Berghilfe konnte in einem neuen Anbau der Sennhütte eine neue Alpkäserei in Betrieb genommen werden. «Diese Investition zahlt sich seither jeden Tag aus», sagt Fritz von Känel heute. Nicht nur, dass so das begehrte AOC-Label (Appellation d'Origine Contrôlée) gehalten werden konnte, auch der Arbeitsablauf ist seither viel einfacher. «Vorher wurde in der Küche gekäst – das hiess, immer alles wegräumen, umstellen, wieder zurückräumen», erinnert sich Fritz.

Die Arbeitserleichterung ist wichtig, gerade wenn man langsam älter wird. «Es gibt neben dem Käsen auch sonst genug zu tun auf der Alp», sagt Fritz. Bis nur schon alle Zäune aufgestellt sind, dauert es Wochen. Und die Arthrose im Knie erschwert die täglichen langen Fussmärsche. «Ewig lange werde ich diese Arbeit leider nicht mehr machen können», sagt Fritz. Ein Trost bleibt ihm: Einen Nachfolger zu finden, sollte kein Problem sein. Weil die Infrastruktur der Alp in so gutem Zustand ist.

www.berghilfe.ch/kiental



*Vom Lehrling zum
Unternehmer: Mattia
Testa hat mit 20 einen
eigenen Forstbetrieb
gegründet.*

TRAKTOR UND SPALTMASCHINE FÜR DIE HOLZVERARBEITUNG

**«Es ist wie ein
Sechser im Lotto»**

Die meisten jungen Leute verlassen für die Ausbildung ihre Bergdörfer und bleiben für immer weg. Nicht so Mattia Testa. Der 20-Jährige ist nach der Schreinerlehre in sein Heimatdorf Vergeletto im Tessiner Onsernonetal zurückgekehrt und hat seinen eigenen Forstbetrieb gegründet.



Hinten kommen ganze Baumstämme rein, und vorne fallen gleichmässige Holzscheite raus.

Aufgezeichnet von Isabel Plana

« Es ist wie ein Sechser im Lotto, wenn man die Möglichkeit hat, in einem so abgelegenen Bergtal seinen Lebensunterhalt zu verdienen. Denn es gibt hier kaum Arbeitsplätze. Man muss sich selbständig machen können, anders geht es kaum. Deshalb bin ich sehr froh, dass mir die Berghilfe beim Kauf der Holzspalt-Maschine und des Traktors geholfen hat. Ich bin ja erst 20 und hatte noch nicht so viel Kapital, um eine solche Investition zu tätigen. Die Anschaffung war aber sehr wichtig, denn nur so hat mein Holzverarbeitungsbetrieb überhaupt eine ernsthafte Chance.

Ohne Maschine nicht möglich

Ich habe letztes Jahr meine Schreiner-ausbildung in Bellinzona abgeschlossen. Für mich war klar, dass ich zurück in mein Heimatdorf Vergeletto ziehen und eine eigene Firma gründen will. Ich kann mir nicht vorstellen, in der Stadt zu wohnen. Holz war schon in meiner Kindheit allgegenwärtig. Ich habe meinen Vater zum Holzschlagen in den Wald begleitet und ihm beim Holzhacken geholfen. Meine Familie hat aber nur für den Eigenbedarf produziert. Und das Sägen und Spalten wurde alles von Hand gemacht. Bisher kann ich noch nicht allein von der Holzverarbeitung leben, da ich nur im Sommerhalbjahr genug Arbeit habe. Im Frühling geht es jeweils los mit dem Holzschlag. Danach kann ich etwa bis im September, Oktober Holz spalten, zusägen und verkaufen. Im Winter arbeite ich jeweils als Mechaniker und kümmere mich um die Schneeräumung in Vergeletto. Man muss halt flexibel sein und Verschiedenes machen, wenn man hier durchkommen will. Mein Ziel ist es, das ganze Jahr von der Holzverarbeitung leben zu können, ohne noch einem Nebenverdienst nachgehen

zu müssen. Ein Kollege von mir wird nächstes Jahr, wenn er seine Schreinerlehre fertig hat, ins Geschäft miteinsteigen. Das ermöglicht uns einen Ganzjahresbetrieb: Den Sommer über produzieren wir Brennholz und im Winter machen wir Schreinerarbeiten. Ohne die neue Spaltmaschine wäre ein gewinnbringender Vollzeitbetrieb aber kaum möglich. Ich habe sie letzten Winter gekauft und diesen Frühling erstmals in Betrieb genommen. Vorher dauerte es einen Monat, um 10 Tonnen Holz zu spalten, und ich brauchte dafür die Hilfe von meinem Vater oder einem Kollegen. Mit der Maschine schaffe ich die gleiche Menge in nur einem Tag – allein. Ich rechne damit, dass ich dieses Jahr mindestens doppelt so viel Brennholz produzieren kann wie im Vorjahr, das wären über 40 Tonnen.

Heizen mit Holz ist beliebt

Die Abnehmer sind hauptsächlich Einwohner aus Vergeletto und den umliegenden Tälern. Es gibt noch ein paar Leute,

die nebenbei oder für den Eigenbedarf Brennholz machen, aber kaum jemanden, der im grossen Stil produziert. Eine Säge-rei im Dorf hat vor kurzem aufgehört und ihre Kunden zu mir geschickt. Ich glaube, dass mein Betrieb gute Chancen hat. Immer mehr Leute hier heizen mit Holz. Der Bedarf steigt, insbesondere an Holz-pellets. Ich überlege mir deshalb, künftig Pellets zu vertreiben. Mit dem Traktor, den die Berghilfe ebenfalls mitfinanziert hat, könnte ich die Pellets transportieren. Pellets selber zu produzieren ist in absehbarer Zeit nicht realistisch, weil dafür eine umfangreiche, teure Infrastruktur nötig ist. Es braucht nicht nur eine spezielle Pelletieranlage dafür, sondern auch noch Silos zur Lagerung der Pellets. Aber wer weiss, wenn sich mein Betrieb gut entwickelt und die Nachfrage weiter steigt, ist die Pellet-Produktion vielleicht eine Karte, auf die ich in einigen Jahren setzen kann.



www.berghilfe.ch/vergeletto



Dank der neuen Maschine kann Mattia heute in nur einem Tag so viel Holz spalten wie früher in einem Monat.

VERGÜNSTIGTE WEITERBILDUNGSKURSE IM BEREICH DIGITALISIERUNG

Digitale Zukunft zum halben Preis



Christian Stettler will seinen Dorfladen in Eggiwil im hintersten Emmental in die digitale Zukunft führen.

Was haben der Dorfladenbesitzer und Drogist Christian Stettler aus dem bernischen Eggiwil und der Schreiner Reinhard Perren aus Bellwald im Wallis gemeinsam? Beide arbeiten in einem Kleinunternehmen im Berggebiet. Und sie profitieren von um 50 Prozent vergünstigten Kosten auf Weiterbildungen im Bereich der Digitalisierung.

Eggiwil, ganz zuhinterst im Emmental. Hier, wo das Durchschnittseinkommen im nationalen Schnitt zu den tiefsten

gehört, führt Christian Stettler einen Dorfladen. Mittlerweile in der zehnten Generation. Zu diesem gehören auch eine Bäckerei mit Café sowie eine Drogerie. Das «Stöckli Eggiwil» ist ein wichtiger Treffpunkt im Dorf. Doch nebst den Bewohnern Eggiwils und vereinzelt Feriengästen landen nicht viele Menschen im 2500-Seelendorf. Umso wichtiger ist es, verschiedenste Möglichkeiten auszuloten, um eine grössere Kundschaft ansprechen zu können. «In unserer Drogerie stellen wir selber Na-

turheilmittel für Tiere her. Damit haben wir ein Sortiment, das in einem weiten Umkreis einzigartig ist.»

Um neue Kundensegmente anzusprechen, bietet sich das Internet an. Einen Online-Shop betreibt Stettler für sein «Stöckli Eggiwil» schon seit längerem. Der nächste Schritt lautet: Ab in die sozialen Medien. Auf Facebook wurde Stettler auf das Weiterbildungsangebot der Berghilfe aufmerksam. Auf dem Portal weiterbildung.swiss vom Schweizerischen Verband für Weiterbildung

SVEB finden sich mehrere Tausend Kurse in der ganzen Schweiz, die für die Bergbevölkerung zum halben Preis gebucht werden können. Auch Christian Stettler wurde fündig. «Ich konnte einen vergünstigten Einsteigerkurs zum Thema Marketing in den Sozialen Medien besuchen. Auf diese Weise habe ich erfahren, wie man online gezielt neue Kundschaft anspricht.»

Über hundert Kilometer weiter südöstlich liegt der Geruch von frischen Sägespänen in der Luft und in den Ohren dröhnt das schrille Geräusch von Fräsmaschinen. Ein knappes Dutzend Mitarbeitende steht hochkonzentriert an den Maschinen und verrichtet Präzisionsarbeit. Wir sind bei der Schreinerei Perren in Bellwald im Goms, wo die Abwanderung im nationalen Schnitt am höchsten ist. Reinhard Perren hat den Betrieb von seinem Vater übernommen. «Wir stellen hier die ganze Produktpalette aus Holz her: Von Treppen über Fenster hin zu ganzen Möbelstücken.» Ein Herzstück des Betriebs ist die CNC-Maschine. «Auf dieser Maschine kann ich fast die gesamte Bearbeitung eines Stücks Holz programmieren: Wo die Schraublöcher gebohrt, oder an welchen Stellen Kanten hineingefräst werden sollen», sagt Perren. Die Anschaffung der CNC-Maschine war ein wichtiger Schritt der Schreinerei in Richtung Digitalisierung. «Dass die Berghilfe Kurse in diesem Bereich unterstützt, verdeutlicht, dass Digitalisierung nicht nur ein Modewort aus Fachzeitschriften ist, sondern relevant für Klein- und Kleinstbetriebe im Berggebiet», so Perren. Als er auf das Angebot der Weiterbildungsgutscheine aufmerksam wurde, hat Er deshalb sofort das Kursportal durchforstet und sich für den Lehrgang «Digitalisierungsstrategien 4.0» der Holzfachschule Biel angemeldet. «Wir müssen die Möglichkeiten der Digitalisierung nutzen, um konkurrenzfähig zu bleiben. Und natürlich, um für tatkräftige Nachwuchsschreiner ein attraktiver Arbeitgeber zu sein», so Perren. (aha)

Mehr Informationen zu den Weiterbildungsgutscheinen auf:
www.berghilfe.ch/weiterbildung

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.



Es geht weiter mit der grossen Leidenschaft

Die Alp ist unsere grosse Leidenschaft. Dank Ihrem Einsatz und der Unterstützungsleistung können wir unseren Alpbetrieb weiterführen. Mit dem Geld haben wir zur Überbrückung eine Angestellte finanziert. Ohne deren grosse Hilfe wäre der vergangene Alpsommer nicht möglich gewesen. Mit Katharina aus Österreich wuchsen wir zu einem guten Team. So durften wir zusammen mit unseren Zwillingssbuben einen erlebnisreichen und schönen Alpsommer geniessen. Herzlichen Dank dafür.

Familie G., Kanton BE



Stall und Haus wie neu

Wir möchten uns ganz, ganz herzlich für die sehr grosszügige Spende für unser neues Haus bedanken. Es bedeutet uns sehr viel, dass wir diesen Traum dank Ihnen verwirklichen konnten.

Familie K., Kanton SG

Neues Herzstück

Von Herzen vielen Dank für Ihre grosszügige Unterstützung an den Bau unseres neuen Stalls. Er ist das neue Herzstück unseres Bergbauernbetriebs und lässt uns positiv in die Zukunft blicken.

Familie G., Kanton TI



Noch strenger wegen Rückenverletzung

Beim Schreiben dieser Zeilen wird mir wieder bewusst, wie intensiv das letzte Jahr war. Wir waren neben all den Sommerarbeiten mit dem Innenausbau des neuen Laufstalls beschäftigt. Da ich in dieser Zeit auch noch einen Rücken-Unfall erlitt, war es für meine Familie und Helfer eine grosse Herausforderung, alles unter einen Hut zu bringen. Zum Glück ist dieser Unfall ohne bleibende Schäden geblieben und mein Rücken ist wieder ganz zusammengewachsen. Seit nun die Jersey-Kühe einziehen konnten, spüren wir jeden Tag, wie sich das für uns grosse Vorhaben gelohnt hat. Für uns Menschen ist jeder Handgriff, den wir nun effizienter machen können, eine grosse Erleichterung. Und es ist eine Freude zu sehen, wie sich die Tiere wohler fühlen.

Familie I., Kanton OW



MARKUS ROHNER BETREUT BEI DER SCHWEIZER BERGHILFE DIE NACHLÄSSE

Das volle Leben

Es sind ganz unterschiedliche Menschen, welche die Schweizer Berghilfe in ihrem Testament berücksichtigen. Gemeinsam ist ihnen ein starker Bezug zu den Bergen. Markus Rohner lernt bei Beratungsgesprächen zur Nachlassplanung einige dieser Menschen und ihre Geschichten sehr gut kennen.

Mit Markus Rohner sprach Max Hugelshofer

Markus Rohner, Sie haben täglich mit dem Tod zu tun. Wird man da nicht trübselig?

Nein, überhaupt nicht. Bei der Planung eines Nachlasses geht es nur vordergründig um den Tod. Viel wichtiger ist das Leben. Das Leben der Person, die ihre Hinterlassenschaft regeln möchte.

Wie das?

Ganz einfach: Was will man mit seinem Nachlass unterstützen? Im Allgemeinen genau das, was einem schon zu Lebzeiten am Herzen lag. Bei manchen ist es der Sport, bei anderen die Förderung von Jungen, die Kultur oder auch eine bestimmte Region, zu der sie eine starke Bindung haben. Um jemanden

wirklich beraten zu können, muss ich die Person kennenlernen, mir ihre Lebensgeschichte anhören und verstehen, welche Werte sie vertritt.

Sie bekommen also viele spannende Lebensgeschichten zu hören?

Ja. Manchmal sind es tatsächlich Geschichten, die einem Hollywoodfilm alle Ehre machen würden. Da war zum Beispiel die Frau, die per Containerschiff ins unbekannte Australien auswanderte. Oder der Mann, der als Jugendlicher mit dem Velo nach Mailand fuhr, um den Dom zu sehen. In Mailand angekommen fand er den Dom nicht und getraute sich ohne Italienisch-Kenntnisse auch nicht, nach dem Weg zu fragen. Also kehrte er unverrichteter Dinge wieder um – an die Velotour durch die Schweiz erinnert er sich aber noch heute gerne. Nicht alle haben so Aussergewöhnliches zu erzählen. Viele wollen einfach Ordnung in ihre Angelegenheiten bringen. Einige sind auch einsam und in einer schwierigen Lebenssituation und brauchen einfach jemanden, mit dem sie ihre Gedanken und Überlegungen teilen können.

Für solche Menschen werden Sie zur Vertrauensperson. Andererseits ist es Ihre Aufgabe, dafür zu sorgen, dass die Schweizer Berghilfe Geld aus Erbschaften erhält. Eine Gratwanderung?

Klar, ich bin mir bewusst, dass ich da eine Verantwortung habe. Die nehme ich sehr ernst. Die Gratwanderung ist aber zum Glück geringer, als ich das bei meinem Stellenantritt befürchtet hatte. Denn die Leute wissen meist schon bevor sie mich treffen, ob sie die Berghilfe unterstützen wollen oder nicht. Es geht dann eher noch um eine Bestätigung. Meine Aufgabe ist, der Organisation ein Gesicht zu geben. Und natürlich, Fragen zu beantworten.

Was für Fragen?

Ganz unterschiedliche. Manchmal geht es darum, nach welchen Kriterien die Berghilfe Projekte unterstützt, ob eine Zweckbindung möglich ist, oder um ein Detail bei Formalitäten eines Testaments, das ich selbst aus dem Stehgreif klären kann. Manchmal wird es aber auch sehr kompliziert. Etwa wenn Konten im Ausland und verschiedene Immobilien vorhanden sind. Dann muss ich selbst Hilfe holen. Wir arbeiten mit einer ganzen Reihe von Spezialisten zusammen. Anwälte und Notare aus der ganzen Schweiz, die sich aufs Erbrecht spezialisiert haben. Diese regionalen Erbschaftsberater führen auch immer wieder Beratungen durch. Ich mache nicht alles selbst.

Wann geben Sie eine Anfrage weiter und wann beraten Sie selbst?

Das kommt ganz auf die Person an. Manche Leute wollen ausdrücklich mit einem Vertreter der Berghilfe reden, andere fragen lieber eine neutrale Fachperson aus ihrer Nähe, die ich ihnen gerne vermitteln kann.

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

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