



Berg Hilf-Ziitig

NUMMER 104 SOMMER 2019



Schwerpunkt Wasser Seite 4 **Genuss aus Enzian** Seite 10

Denken beim Wandern Seite 12 **Heuen in den Ferien** Seite 18



Eintauchen in die Welt des Wassers

Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Unsere Berge mit ihren Gletschern versorgen im Sommer halb Europa mit Wasser. Wasser ist überall. Landwirtschaft, Tourismus, Energie – alles Bereiche, die direkt von Bächen, Flüssen und Seen abhängig sind. So erstaunt es nicht, dass sich auch bei vielen von der Schweizer Berghilfe unterstützten Projekten alles ums Wasser dreht.

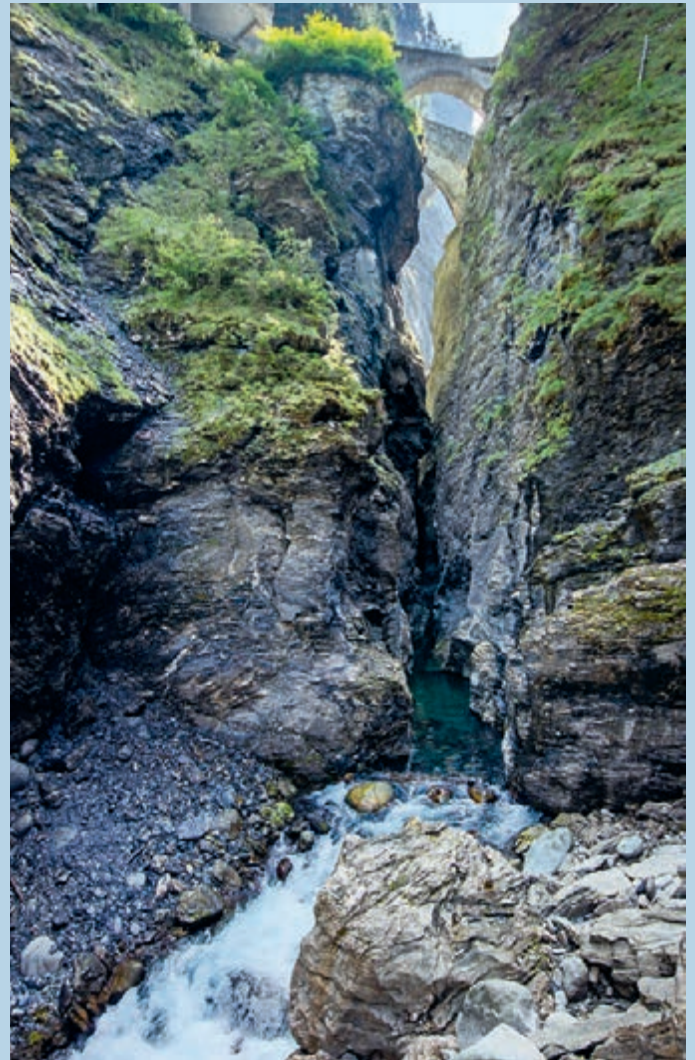
Im Schwerpunkt in dieser Ausgabe verfolgen wir den Lauf des Wassers vom Regentropfen, der auf die Bergspitzen fällt, über den Bergbach, der zur Stromgewinnung genutzt wird bis hin zur Suone, die trockene Berghänge bewässert. Eine Besonderheit in der Schweiz: Wenn es ums Wasser geht, spielen meist auch touristische Aspekte eine Rolle. Denn Wasser fasziniert, zieht die Leute an. Auch mich. Es gibt kaum etwas Entspannenderes, als einer Suone entlangzuwandern. Das Gurgeln des Wassers im Ohr, wunderschöne Berglandschaft, kaum Steigungen. Einen Ausflug ins Wallis, nach Grächen zum Beispiel, kann ich wärmstens empfehlen.

Und auch falls Sie mehr auf gebrannte Wasser als auf Bergwasser stehen, haben wir in dieser «Berghilf-Ziitig» etwas für Sie: Im Berner Jura hauchen drei junge Brüder mit ihrer «Souboziane» einer alten Tradition neues Leben ein. Und sorgen für einmalige Geschmackserlebnisse.

Viel Spass beim Lesen.

Willy Gehrig
Präsident des Stiftungsrats

SCHWERPUNKT



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** gdz, Zürich **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Isabel Plana (S. 7, 18, 19) Max Hugelshofer (S. 11, 13, 16, 17) **Erscheinungsweise** Die «Berghilf-Ziitig» erscheint 4 x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr sind in der Spende enthalten **Gesamtauflage** 130 000 Exemplare

4

Vom Wassertropfen bis zum Fluss

Wenn ein Regentropfen auf eine bestimmte Steinplatte im Gotthardmassiv fällt, dann kommt es auf die Windrichtung an, ob er irgendwann in der Adria, im Mittelmeer oder in der Nordsee endet. Auf dem Weg dazwischen wird er vielfältig genutzt.



10

Die Natur im Glas

Drei Brüder im Berner Jura füllen den Geschmack von Kräutern, Wurzeln und Früchten in Flaschen.



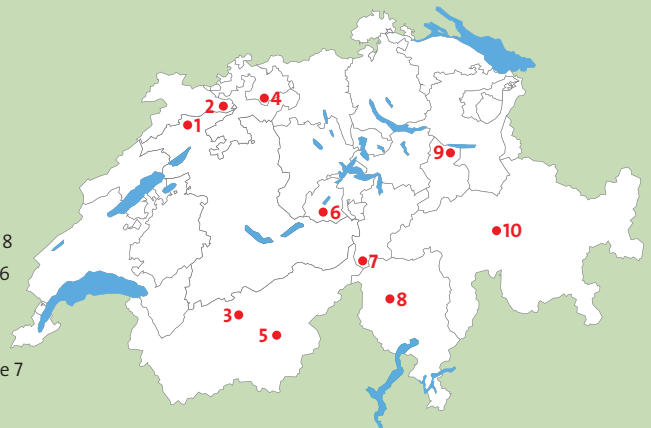
14

Selbstversorgerin im Tessin

Mit ihren wenigen Hühnern und Ziegen, den Bienen und einem grossen Gemüsegarten kann sich Katharina Lüthi fast selbst versorgen.

Projektstandorte dieser Ausgabe

- 1 Souboz/BE Seite 10
- 2 Rebeuvelier/JU Seite 8
- 3 St-Luc/VS Seite 13
- 4 Langenbruck/BL Seite 11
- 5 Grächen/VS Seite 8
- 6 Klein Melchtal/OW Seite 8
- 7 Wasserscheide/UR Seite 6
- 8 Menzonio/TI Seite 14
- 9 Filzbach/GL Seite 12
- 10 Viamalaslucht/GR Seite 7





Es war anstrengend, den Wasserkanister auf 3025 Meter hochzuschleppen. Aber dank ihm kann Paul Dubacher perfekt zeigen, wie die dreifache kontinentale Wasserscheide funktioniert.

Alles im Fluss

Die Alpen sind das Wasserschloss Europas. Fast alle grossen Flüsse entspringen hier. Aber auch schon auf den ersten Kilometern ist das Wasser unverzichtbar, wie fünf von der Schweizer Berghilfe unterstützte Projekte zeigen.

von Max Hugelshofer und Isabel Plana



Der 73-jährige Paul Dubacher nimmt den Aufstieg von der Rotondohütte aus immer noch regelmässig unter die Füsse.

3025 Meter über Meer, eine Felsplatte im Gotthardmassiv, in der Nähe des Witenwasserstockes. Hier beginnt alles. Wenn es hier oben regnet, dann bläst auch meist ein rauer Wind. Kommt dieser aus Süden, tropft das Regenwasser am nördlichen Ende der Felsplatte hinunter, fliesst irgendwann in die Reuss und von dort aus via Aare und Rhein in die Nordsee. Bläst der Wind von Norden, fliesst das Wasser ins Bedrettetal und von dort aus via Ticino und Po in die Adria. Ostwind hingegen treibt die Niederschläge via Rhonegletscher und Rhone ins Mittelmeer.

«Dreifache kontinentale Wasserscheide» heisst das im Fachjargon. Auf der ganzen Welt gibt es nur eine Handvoll davon. Und diejenige im Gotthardmassiv war bis vor einigen Jahren kaum jemandem bekannt. «Als ich davon gehört habe, konnte ich es kaum glauben», sagt Paul

Dubacher. «Da haben wir eine Weltattraktion quasi vor unserer Haustür und keiner weiss etwas davon.» Paul beschloss, dies zu ändern. Er ist der richtige Mann dafür, schliesslich hat er bereits den Vier-Quellen-Weg realisiert, der auf insgesamt 85 Kilometern Länge die Quellen der Flüsse Rhein, Reuss, Ticino und Rhone verbindet. Die Erweiterung zur dreifachen kontinentalen Wasserscheide wäre da quasi das Tüpfchen auf dem i.

Doch die Realisation eines Wanderwegs im hochalpinen Gebiet ist kein Zuckerschlecken. Von der nahegelegenen Rotondohütte aus führt der Weg eine gewaltige Geröllhalde hoch. «Als ich die zum ersten Mal sah, musste ich leer schlucken», erinnert sich Paul. Denn Geröll kann rutschen. Und um den Weg sicher zu machen, muss aus grossen Steinen eine Art Fundament gelegt wer-

den. Mit einfachsten Hilfsmitteln, denn Maschinen bringt man mit halbwegs vernünftigem Aufwand hier nicht rauf. Vier Sommer lang waren Pauls Männer, oft unterstützt von Zivilschutzeinheiten, an der Arbeit. Jetzt ist der Weg fertig.

Es ist natürlich kein Spazierweg geworden, gute Ausrüstung und etwas Kondition sollte man schon mitbringen. Aber für einen teilweise weiss-blau-weiss markierten Alpinwanderweg ist er sehr gut ausgebaut. Der 73-jährige Paul nimmt ihn immer noch regelmässig unter die Füsse. Gut zwei Stunden dauert der Aufstieg von der Rotondohütte aus, dann ist sie endlich erreicht, die legendäre Felsplatte. Paul kennt in der Gegend jeden Gipfel, jeden Pass und alle Wege, die dorthin führen. Zum touristischen Hotspot wird keiner davon werden, auch nicht, wenn eines Tages jedes Kind die Wasserscheide kennen sollte.

Dafür ist der Aufstieg viel zu aufwändig und anstrengend. Dennoch, erste positive Folgen zeigen die neuen Wanderwege bereits: Die Übernachtungszahlen in der Rotondohütte waren noch nie so gut wie im vergangenen Sommer. Das liege sicher auch am guten Wetter, meint Hüttenwartin Pia Biondi. Aber es sei auffallend, dass immer mehr Alpinisten extra wegen der dreifachen kontinentalen Wasserscheide ins Gotthardmassiv kämen. «Für uns ist das ein Segen.»

Oben bei der Felsplatte zeigt Paul mit Hilfe eines mühsam heraufgeschleppten Wasserkanisters, wie das Wasser in drei verschiedene Richtungen abfließen kann. Kurz kann man seinen Lauf nachverfolgen, dann verschwindet es zwischen den Felsen. Aber eins ist sicher: Es tritt weiter unten wieder an die Oberfläche. Je nach Wind in ganz unterschiedliche Richtungen.

Das Wasser des Hinterrheins stammt zwar nicht von der kontinentalen Wasserscheide beim Witenwasserenstock. Aber das macht diesen Fluss, der oberhalb von Nufenen an der Grenze zwischen dem Tessin und

Graubünden entspringt, nicht weniger beeindruckend. Dank ihm ist zwischen Zillis und Thusis die berühmte Viamalaslucht entstanden. Den Anfang machte das Gletschereis, das ein immer tieferes Bett in den Untergrund schlopf. Seit dem Ende der letzten Eiszeit vor 10 000 Jahren ist es aber der Hinterrhein, der sich unentwegt seinen Weg durch den Fels gebahnt hat und dabei eine fast 300 Meter tiefe Schlucht entstehen liess. Diesen Erosionsprozess veranschaulichen die 359 Treppenstufen, die in die Schlucht hinunterführen. «Jede Stufe entspricht 80 Jahren in der Entstehungsgeschichte der Schlucht», weiss Thomas Rüegg, Präsident der Genossenschaft Viamala, die sich um den touristischen Betrieb in der Schlucht kümmert.

Ursprünglich waren es die Säumer, die zu Zeiten der Römer mit ihren Lastentieren den wörtlich «schlechten Weg» durch die Schlucht auf sich nahmen, um Güter über die Alpen zu transportieren. Mit der Erschliessung des Gotthardpasses im 13. Jahrhundert nahm die Bedeutung der Viamala als Verkehrsachse zusehends ab. Dafür entdeckte man später ihr touristisches Potenzial. 1903 wurde die Schlucht mit den Treppen, die



Thomas Rüegg weiss alles über die fast 300 Meter tiefe Viamala.

man noch heute hinabsteigt, und einem Besucherpavillon erschlossen. Dieser wurde später durch einen einfachen Kiosk ersetzt. «Um die Viamalaslucht wieder attraktiver zu machen, liess unsere Genossenschaft 2014 ein modernes Besucherzentrum mit einem kleinen Bistro und einer Terrasse bauen», erzählt Rüegg. Doch damit allein war es nicht getan. Eine alte Holzbrücke auf dem Abstieg in die Schlucht musste dringend ersetzt werden. An ihrer Stelle steht heute eine Fussgängerbrücke, die mit Unterstützung der Berghilfe realisiert wurde. «Wir haben uns für eine Zwillingenbrücke entschieden, weil sich die Besucherströme über die zwei getrennten Stege besser leiten lassen und es so weniger zu Staus kommt», sagt Rüegg. Eine sinnvolle Investition, denn an Spitzentagen sind es schon mal 4 000 Gäste. Insgesamt zieht es von April bis November rund 60 000 Besucher in die Viamalaslucht. «Viele von ihnen nutzen weitere Angebote in der Region, seien es Hotels, Restaurants oder den Campingplatz am oberen Ende der Schlucht»,



Die Zwillingenbrücke in der Viamalaslucht lenkt die Besucherströme über getrennte Stege.

weiss Rüegg. Für die 24 Gemeinden, die im Einzugsgebiet des Hinterrheins liegen, ist der Fluss aber nicht nur touristisch von grosser Bedeutung, sondern auch wirtschaftlich. Die Wasserkraftwerke entlang seines Laufs und seiner Zuflüsse produzieren durchschnittlich um die 1500 Gigawattstunden Strom pro Jahr – fast so viel, wie etwa 8 Prozent der Schweizer Haushalte verbrauchen.

Wasserkraft kann aus riesigen Stauseen kommen, muss aber nicht. Im Klein Melchtal ob Lungern im Kanton Obwalden zum Beispiel versorgt ein Kleinwasserkraftwerk schon seit mehreren Jahrzehnten die Alpen des Tals mit Strom zum Käsen, für Licht, für den Kühlschrank. Ohne Strom hätte die Alpwirtschaft in dem abgelegenen Tal keine Zukunft. Umso schlimmer war es für die Älpler, als ihr Kraftwerk plötzlich immer weniger Strom produzierte. Ein Spezialist stellte fest: Das Schaufelrad in der Turbine war von den kleinen Sandkörnern, die sich im Wasser befinden, im Laufe der Jahrzehnte abgewetzt worden und hatte an Wirkungskraft eingebüsst. Vergangenen Frühling konnten die Älpler nun mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe eine neue Turbine anschaffen. Jetzt reicht die produzierte Strommenge wieder für alle Älplerfamilien. Und die Zukunft der Alpen im Klein Melchtal sind dank des Wassers gesichert.

Wasser kann aber auch Gesundheit bringen. Das wusste schon der «Wasserdoktor», Sebastian Kneipp. Kneippanlagen können überall entstehen, wo kaltes, frisches Wasser vorhanden ist. Manchmal bestehen sie nur aus einem einfachen Becken für die Arme, manchmal sind es grosse Anlagen samt Barfussweg. Eine der schönsten davon befindet sich im Jura, in Rebeuvelier.



Genossenschaftspräsident Beat Schallberger prüft die Fassung «seines» Kleinwasserkraftwerks.



Auf dem Barfussweg haben Schuhe nichts verloren.

Dort hat sich Ives Mercier die natürliche Landschaft zunutze gemacht und einen sehr abwechslungsreichen Barfussweg gebaut.

Etwas weiter südlich ist vor allem die Landwirtschaft auf das Wasser angewiesen. Bereits seit Jahrhunderten ist Wasser aus Bächen und Flüssen unverzichtbar für die Bewässerung der Kulturlandschaft. Ganz besonders in trockenen Gebieten. Das Wallis gehört da klar dazu. Im Mattertal bei Grächen zum Beispiel fallen pro Monat im Schnitt lediglich 50 Millimeter Regen. Das reicht bei Weitem nicht, um die Wiesen grün zu halten und Futter für Kühe, Schafe und Geissen zu produzieren. Abhilfe schafften Suonen: Wasser-

kanäle, die das Wasser von Bächen oder Gletschern aus quer über die Hänge transportieren. Hier in Grächen nennt man sie Wasserleiten. Kurt Ruppen verbindet nicht nur gute Erinnerungen damit: «Als Kind musste ich im Sommer fast jeden Tag den Wasserleiten nach. Für Unterhaltsarbeiten und um Wiesen zu bewässern.» Das ist ihm mit den Jahren so verleidet, dass er Grächen schon fast fluchtartig verliess, sobald er erwachsen war. Mit Wasserleiten wollte er nie mehr etwas zu tun haben. Es kam anders. Heute ist Kurt Wasservogt und setzt sich im Verein «Suonen von Grächen» für den Erhalt und die weitere Nutzung der Wasserleiten ein. Diese waren in einem schlechten Zustand, als der Verein vor gut zehn Jahren gegründet wurde. Mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe und viel Freiwilligenarbeit konnten aber alle Grächener Suonen wieder offengelegt und repariert werden.

Wie in seiner Kindheit ist Kurt heute der Suone entlang unterwegs. Mit dabei hat er wie damals eine Blechplatte mit Griff (Wässerplatta) und eine langstielige Hacke (Wässerhouwa). Diese Utensilien gehören fest dazu, wenn man mit Hilfe einer Suone Wiesen bewässern will. An der gewünschten Stelle angekommen, stellt sich Kurt breitbeinig vor den Wasserlauf, hebt die Wässerplatta über seinen Kopf und lässt sie schwungvoll in die



Die «Wässerplatta» leitet das Wasser aus der Suone heraus auf die darunterliegenden Felder.

Suone herunterkrachen. Beim ersten Versuch schon steckt sie fest im weichen, bewachsenen Rand der Leitung. Sofort staut sich das Wasser. Mit der Wässerhouwa schlägt er einen kleinen Kanal (Schrapfa) in die talseitige Befestigung (Tretschbord). Die so herausgelöste Grasnarbe (Wäschi) legt er der Länge nach an die Schrapfa, und schon überschwemmt das Wasser den Weg, welcher der Wasserleite entlangführt und gluckert von dort aus in die darunterliegende Wiese. Dort zieht Kurt mit der Wässerhouwa weitere kleine Kanäle, um das Wasser auf der ganzen Breite der Wiese zu verteilen. Wenn die Wiese genug bewässert worden ist, entfernt er die Wässerplatta wieder, verschliesst

alle Schrapfa und geht der Wasserleite entlang weiter. Bis zur nächsten Wiese. Und zur nächsten. «So ging das früher den ganzen Tag», erklärt er. Heute wässern nur noch die wenigsten Bauern nach der traditionellen Art. Der Aufwand ist zu gross. Die Suonen selbst braucht es aber dennoch. Heute legen die Bauern einfach einen langen Schlauch in die Suone, an dessen Ende ein Rasensprenger angeschlossen ist. Dass auch die Touristen Freude haben an den kleinen Bächlein und den schön flach daran entlangführenden Wegen, das hilft natürlich bei deren Erhaltung. Denn der Tourismus bringt Wertschöpfung ins Berggebiet. In Grächen genauso wie beim Witenwaserenstock.

Die Projekte

Auf www.berghilfe.ch gibt es zu allen in diesem Artikel vorgestellten und von der Berghilfe unterstützten Projekten weitere Bilder sowie einen kurzen Film zum Thema Wasser.



Kontinentale Wasserscheide

Die Berghilfe hat den Bau des Wanderwegs zur Wasserscheide unterstützt.
www.berghilfe.ch/gotthard

Viamala

Die Berghilfe hat den Bau einer Zwillingsbrücke für Fussgänger ermöglicht.
www.berghilfe.ch/viamala

Klein Melchtal

Die Berghilfe hat die Sanierung des Kleinstwasserkraftwerks unterstützt.
www.berghilfe.ch/melchtal

Sentier Pieds Nus

Die Berghilfe hat Ives Mercier beim Aufbau des Barfusswegs unterstützt.
www.berghilfe.ch/rebeuvelier
www.sentierpiedsnus.ch

Suonen Grächen

Die Berghilfe ermöglichte die Wiederinstandstellung mehrerer Suonen.
www.berge.ch/graechen



Als Kind musste Kurt Ruppen die Suonen von Grächen kontrollieren, heute macht er es freiwillig.



Die Brüder Tim (von links), Gaëtan und Luca Gyger sind die Köpfe hinter «Gagygnole».

VERGRÖSSERUNG EINER PRODUKTIONSANLAGE

Die Gebrüder Gagygnole

**«Gagygnole» und «Souboziane»
kommen heraus, wenn drei Brüder mit
einer Vorliebe für lokale Produkte,
Wortspiele und alkoholische Getränke
ihrer Fantasie freien Lauf lassen.**

von Max Hugelshofer

SOUBOZ/BE Es ist nur eine unscheinbare Tür im Erdgeschoss eines alten Bauernhauses. Doch dahinter öffnet sich für Liebhaber von gebrannten Wassern ein kleines Paradies. Empfangen werden die Besucher nicht nur vom Duft nach Gewürzen, Orangen und Hochprozentigem, sondern auch von den drei Brüdern Gaëtan, Luca und Tim Gyger. Die jungen Männer mit den coolen grauen Sweatshirts mit Flachmann-Aufdruck sind

Kopf, Herz und Seele der Firma Gagygnole.

Angefangen hat alles in der elterlichen Küche im Weiler Souboz im Berner Jura. Hier mischte Gaëtan, der gelernte Agronome, seine ersten alkoholischen Zaubertränke zusammen. «Wie die meisten jungen Männer trinke ich im Ausgang und mit Freunden gerne Alkohol», sagt er. Es störte ihn aber immer, dass fast alles Hochprozentige aus dem Ausland importierte

Massenware war. «Also erfand ich selber etwas.» Gaëtan und seine Brüder sind aus Gründen des Umweltschutzes voll überzeugt von lokalen Produkten. Auch für alte, traditionelle Rezepte interessieren sie sich. Da lag es auf der Hand, dass sie als Basis für ihr neues Getränk den gelben Enzian wählten, der auf den umliegenden Juraweiden wächst, und aus dessen Wurzeln schon seit Urzeiten Schnaps gebrannt wird. Einfach nur Enzian zu brennen war Gaëtan aber zu einfach. Stattdessen fügte er Weisswein, Zucker, Zitruschalen und Gewürze hinzu – und fertig war ein frischer Likör, der sich perfekt zum Apéro oder für Mischgetränke eignet. Ein Name war auch schnell gefunden: «Souboziane», eine Mischung aus Souboz und Gentiane, also Enzian.

Gaëtans Brüder waren sofort dabei, als es darum ging, das Hobby grösser aufzuziehen. Nun brauchte die Firma einen Namen. Und weil Gaëtan einerseits von seinen Freunden Gagy genannt wird, andererseits die Gyger-Brüder ein Faible für Wortspiele haben, entstand nach dem gedanklichen Umweg über «Gnole»,

einem alten Wort im Berner Jura für Schnaps, der Begriff «Gagygnole».

Die drei Brüder legten sich ins Zeug, gruben kiloweise Enzianwurzeln aus, pflanzten Kräuter an und bauten Beziehungen zu Bio-Produzenten von Weisswein und Früchten auf. Dann brannte Gagy die erste Ladung Enzianschnaps, und im Keller der Eltern wurde gemischt, abgefüllt und etikettiert. Das war vor vier Jahren. Die erste Charge war im Nu ausverkauft, und seither war die Nachfrage immer grösser als die Produktion. «Wir hätten gerne mehr hergestellt, aber dafür reichte der Platz nicht», sagt Luca. Erst als die drei Brüder mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe die ehemalige Wohnung des Grossvaters unten im Elternhaus zum Produktionsraum umbauen konnten, gab es etwas Luft. Inzwischen produziert «Gagygnole» 2000 Liter pro Jahr. Zur Souboziane sind ein spezieller Gin, ein Wodka mit Waldmeister-Note und ein Enzian-Sirup dazugekommen. Mit der Menge der produzierten Getränke stiegen auch die Einnahmen. «Anfangs hatten wir jeden Rappen in Zutaten und neue Anlagen investiert. Inzwischen können sich Gaëtan und Luca, die am meisten Zeit in Gagygnole investieren, einen kleinen Lohn ausbezahlen», sagt Tim. Noch ist es nicht viel mehr als ein Taschengeld, aber irgendwann wollen die beiden davon leben können.

www.gagygnole.ch
www.berghilfe.ch/souboz



Das Auge trinkt mit: Das Design nehmen die drei Brüder ernst.

BAU EINES NEUEN LAUFSTALLS

Baselbieter Bergbauern

Die beiden Worte Basel und Berge passen für die meisten Leute nicht zusammen. Doch im Hinterland des Kantons Baselland gibt es mehr als nur kleine Hügel. Familie Tschumi lebt auf dem abgelegenen Hof Humbel mit den gleichen Herausforderungen wie andere Bergbauern.



Bis der neue Stall steht, muss Fränzi den Mist in Containern zum einen Kilometer entfernten Miststock fahren.

von Max Hugelshofer

LANGENBRUCK/BL Wow, was für eine Aussicht: zuvorderst Hügelkette an Hügelkette, dann Basel, dahinter auf der einen Seite der Grand Ballon in den Vogesen, auf der anderen Seite der Feldberg im Schwarzwald. Dreht man sich um, kann man in den Berner Alpen die Eigernordwand ausmachen, den Niesen und das Stockhorn. Hier, auf dem Hof Humbel, leben Franz und Fränzi Tschumi mit ihren Kindern Monique und Luc. Zur Schule gehen die Kinder in Waldenburg. Das bedeutet zuerst eine viertel-

ständige Fahrt mit dem Töffli, dann Umsteigen ins Postauto, zum Schluss noch ein paar Minuten zu Fuss.

Tschumis leben seit zwei Jahren auf dem Hof Humbel. Kurz zuvor hatten sie die Pacht ihres bisherigen Betriebs ein paar Täler entfernt verloren. Es war ein Glücksfall, dass sie den Betrieb Humbel übernehmen konnten. Gebäude und Infrastruktur waren jedoch in einem sehr schlechten Zustand. Von Anfang an war Bauen und Reparieren angesagt. «Wir wussten, dass viel zu tun war.

Wenn wir jedoch genau gewusst hätten, wie viel das alles kostet, hätten wir den Schritt wohl nicht gewagt», sagt Franz heute. Inzwischen schlafen er und Fränzi aber wieder ruhig. Sie haben bereits die marode Wasserversorgung und einen der drei Ställe saniert. Jetzt steht noch der grösste Brocken bevor: Ein neuer Laufstall für die Mutterkühe und ihre Kälber wird es ermöglichen, endlich die Gewässer- und Tierschutzvorschriften einzuhalten. Franz und Fränzi versprechen sich

auch eine deutliche Arbeitserleichterung. Heute müssen sie zum Beispiel beim einen Kilometer entfernten Weidestall den Mist in Containern sammeln und mühsam mit dem Hoflader zum Miststock beim Betriebszentrum fahren. Auch die Stallarbeit selbst wird effizienter und vor allem weniger anstrengend. Dann bleibt vielleicht zwischendurch auch eher mal Zeit, ein paar Minuten die Aussicht zu geniessen.

www.berghilfe.ch/langenbruck

Berggenuss-Rezept

Rezept ausschneiden und sammeln

Rosmarin-Panna cotta mit Erdbeerkompott



Zutaten für 4 Förmchen zu etwa 150 ml

- 3 dl Vollrahm
- 2 dl Vollmilch
- 2 EL Zucker
- 2–3 frische Rosmarinzwige
- ½ TL Agar Agar (oder 2 Blätter Gelatine)
- 500 g frische Erdbeeren
- 2 EL Zucker

- ½ Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
- 1 TL getrocknete Rosmarinadeln, fein gehackt
- 1–2 EL Wasser

Rahm und Milch mit dem Zucker in eine Pfanne geben. Rosmarinzwige dazugeben. Das ganze unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und für etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen.

Pfanne vom Herd ziehen und Rosmarinzwige herausnehmen. Agar Agar unter die heisse Flüssigkeit rühren und das Ganze in Förmchen füllen. Auskühlen und anschliessend im Kühlschrank für mindestens 6 Stunden fest werden lassen.

Für das Kompott die Erdbeeren waschen und wahlweise vierteln oder in Scheiben schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft, den feingehackten Rosmarinadeln und wenig Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Panna cotta mit einer Messerspitze vom Förmchenrand lösen und auf einen Teller stürzen. Mit dem noch lauwarmen Erdbeerkompott servieren.



Das Lösen der überdimensionierten Knobelspiele regt die Hirntätigkeit an und löst gruppenspezifische Prozesse aus.

BAU EINES THEMENWEGS

Hirngymnastik hoch über dem Walensee

Den ganzen Tag über im gleichen Hotel, immer nur sitzen, viel zuhören. Seminare können ganz schön anstrengend sein. In Filzbach lockt eine Abwechslung: der Denkweg.

von Max Hugelshofer

FILZBACH/GL Ein überdimensioniertes Knobelspiel. Und eine Gruppe von Leuten, die versucht, gemeinsam möglichst schnell eine Lösung zu finden. Mehr braucht es nicht, um die Hirntätigkeit anzuregen und eine ganze Palette von gruppenspezifischen Prozessen auszulösen. Also genau das, was sich jeder Kursleiter wünscht. Das Knobelspiel heisst Türme von Hanoi und

ist ein Posten auf dem Denkweg auf dem Kerenzerberg. Sieben weitere Posten warten auf alle, die den 5 Kilometer langen Weg mit dem wunderbaren Panoramablick über den Walensee unter die Füsse nehmen. Bei allen geht es um die Themen Denken und Achtsamkeit. Entstanden ist der Denkweg aus der Denkwerkstatt Glarus Nord heraus. Fünf Seminar-

hotels aus Filzbach und Umgebung haben sich zusammengetan und nach Möglichkeiten gesucht, ihren Gästen Angebote zum inspirierten Arbeiten und zur Förderung der Kreativität zu bieten. Herausgekommen sind nebst gemeinsamen

Standards und Angeboten auch fünf Denkort in der Natur, ausgestattet mit Bänken und einer Schiefertafel, perfekt geeignet für ungezwungene Gruppenarbeiten. Ein Sessellift wurde zur Denkbahn umfunktioniert. «Aber irgendetwas fehlte noch», erinnert sich Hannes Hochuli, ehemaliger Direktor des Seminarhotels Lihn. Schon bald kam die Idee eines zusätzlichen Denkwegs auf, versandete aber, während Hannes sich eine Auszeit nahm. Er ging auf Reisen und war sehr oft zu Fuss unterwegs. «Dabei kamen mir ständig gute Ideen und ich merkte, wie ich viel intensiver auf meine Umwelt achte, wenn ich unterwegs bin.» Also bekam der Denkweg eine zweite Chance, als Hannes wieder zu Hause war. Dank Unterstützung der Schweizer Berghilfe kam auch die Finanzierung zustande.

Vergangenen Sommer besuchten die ersten Seminarbesucher den Denkweg. «Die Rückmeldungen waren sehr gut», so Hannes. Und offenbar hat sich auch unter den Seminarveranstaltern herumgesprochen, dass am Kerenzerberg ein kreatives Klima herrscht. Als Folge davon eröffnet diesen Sommer ein weiteres Seminarhotel seine Türen – und schickt seine Gäste auf den Denkweg.

www.denkwerkstatt.ch
www.berghilfe.ch/filzbach



Hannes Hochuli (links) begleitet immer wieder Gruppen auf dem Denkweg.



ERNEUERUNG DES FORSTWERKHOFES IM VAL D'ANNIVIERS

Investitionen für die Zukunft

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

ST-LUC/VS «Ich wollte schon als kleiner Bub nur eines werden: Förster», sagt Alexandre Melly. Einen wichtigen Schritt hin zu diesem Ziel macht er diesen Sommer, wenn er seine Lehre als Forstwart abschliesst. Er liebt es, draussen zu arbeiten, den Lauf der Jahreszeiten mitzuerleben. Auch der Umgang mit allerlei Maschinen liegt ihm. Dass er in St-Luc, im gemeinsamen Forstbetrieb der sechs Gemeinden seines Heimattals Val d'Anniviers, seine Lehre beginnen konnte, bezeichnet er deshalb als Glücksfall.



Förster Claude Salamin und seine Mitarbeiter profitieren täglich vom geheizten Umkleideraum.

Auch vor zehn Jahren, als in der «Berghilf-Ziitig» zum ersten Mal über die «Triage Fores-



Zwei Generationen Lehrlinge: Jenny Meichtry (oben) war vor zehn Jahren Lehrling in der «Triage Forestier d'Anniviers». Heute lernt hier Alexandre Melly das Forstwart-Handwerk.

tier Anniviers» berichtet wurde, stand ein Lehrling im Zentrum. Damals war es Jenny Meichtry, die als Frau und als Oberwalliserin gleich eine doppelte Exotin war im kleinen Forstbetrieb. Sie blieb der Triage nach ihrer Lehre noch einige Jahre treu und übernahm sogar die Lehrlingsbetreuung. Damals hatten ihre Kollegen und sie noch schwierigere Arbeitsbedingungen als Alexandre heute. Der Werkhof war viel kleiner, die Garderoben waren im gleichen ungeheizten Raum untergebracht wie das Lager für Geräte und Treibstoff. Auch eine Dusche gab es nicht. Mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe konnte ein zweckmässiger Erweiterungsbau erstellt werden. Seither sind die Spinde der Angestell-

ten in einem geheizten Bereich untergebracht, es gibt einen Pausenraum und moderne sanitäre Anlagen. «Der Neubau hat sich bewährt. Wenn ich mich da an früher erinnere ... Jetzt ist unsere Infrastruktur wieder auf der Höhe der Zeit», sagt Förster Claude Salamin. Im neuen Gebäude ist auch eine Werkstatt untergebracht, in der die Lehrlinge und Angestellten Auftragsarbeiten ausführen. Einen Namen gemacht hat sich die Triage mit Brunnenrögen, Bänken und Spielplatzeinrichtungen aus einheimischem Holz. Diese Zusatzarbeiten sind besonders im Winter wichtig, wenn auf den steilen Waldhängen zu viel Schnee liegt. Dann möchte nicht mal Alexandre draussen arbeiten.

www.berghilfe.ch/anniviers

MENZONIO/TI: KAUF EINES RUSTICOS

Mit beiden Beinen auf steilem Boden

Ein Dutzend Hühner, 20 Ziegen, ein paar Hundert Bienen und einen grossen Gemüsegarten, mehr braucht Katharina Lüthi nicht. Die Landwirtin fand ihr Glück im einfachen Leben hoch über der Maggia, im Tessiner Bergdorf Menzonio.

Aufgezeichnet von Sarah Eicher



Hier vor meinem Cheminée in der kleinen Stube entspanne ich mich am liebsten, da kann ich gut mal zwei Stunden meine beanspruchten Schultern wärmen und dabei meine Gedanken fertig denken. Früher ist mir das selten gelungen, zwischen Hof, Haushalt

und der ganzen Alltagshektik. Da oben in Menzonio sind es nur noch die Tiere, die meinen Tagesablauf bestimmen. Etwas Eigenes aufzubauen war mein Ziel, als ich vor sechs Jahren mit meinen zwei Pferden und 15 Ziegen hierher gezogen bin. Ich wollte ein selbstbestimmtes Le-

ben führen, und nahm dafür einiges in Kauf. Ich befürchtete, die geografische Distanz zu meinen Kindern, die bei ihrem Vater im Bündner Val Schons blieben, würde meine Beziehung zu ihnen gefährden. Diese Angst war unbegründet, im Gegenteil, wir sind uns heute näher denn je.

Das terrassierte Stück Land, auf dem ich meinen kleinen Landwirtschaftsbetrieb aufgebaut habe, musste ich erst einmal von der Vergandung zurückerobern. Die Sträucher und Bäume, die die einstige Weidefläche zu einem grossen Teil eingenommen hatten, habe ich, Ster für Ster, zu Feuerholz verarbeitet. Das alte Rustico oben am Hang baute ich zu einem Geissenstall aus, im Dachstock entsteht zusätzlich ein einfaches Studio mit Küche für meinen zukünftigen Lernenden. Weiter unten steht das Bienenhaus mit integriertem Honigverarbeitungsraum. Traurigerweise steht es um meine Bienenvölker gar nicht gut, zwei der fünf hat die aggressive Varroa-Milbe bereits dahingerafft und auch die anderen Völker sind befallen. Täglich die toten Bienchen unter den Waben zu entfernen, macht mir schon zu schaffen. Ich hoffe, dass wir den Parasiten bald wieder Herr werden. Fleissig sind die Bienen dennoch. Ihren Honig verkaufe ich zusammen mit den selber hergestellten Bienenwachskerzen, dem Ziegenkäse, den Hühnereiern, dem eingemachten Gemüse und der Konfitüre auf dem lokalen Markt.

Perspektiven weitergeben

Eigentlich kann ich hier oben fast alles selber produzieren, was ich zum Leben brauche. Nur selten fahre ich zum Einkaufen oder wegen eines Termins ins Tal. Quasi als Selbstversorgerin zu leben, ist



Unter der Tessiner Sonne gedeihen Tomaten, Topinambur und sogar Kakis, die Katharina Lüthi trocknet und auf dem lokalen Markt verkauft.

trotz der bescheidenen finanziellen Situation ein unbezahlbares Gefühl. Nicht nur mir bringt dieser Ort eine gewisse Ruhe ins Leben. Im Rahmen eines Auffangprogramms nehme ich regelmässig Jugendliche in Krisensituationen bei mir auf, die eine Auszeit aus ihrem Alltag brauchen. Manche machen nach zwei Stunden wieder kehrt, andere bleiben gleich mehrere Wochen. Ich versuche, jeden der jungen Menschen anzunehmen, wie er ist, ihren akuten Zustand zu berücksichtigen, dabei aber immer authentisch zu bleiben und klar zu kommunizieren, was ich im Gegenzug erwarte. Ihre Bedürfnisse sind ganz unterschiedlich, einige suchen ein offenes Ohr, andere einfach Ruhe. Die meisten beginnen jedoch bald im Haushalt oder auf dem Hof mitanzupacken und schätzen die körperliche Arbeit und die Nähe zu den Tieren. Der Abstand zu ihrem oft problematischen Umfeld und zum Druck der Gesellschaft gibt vielen eine neue Perspektive aufs Leben. Als Meisterlandwirtin bilde ich aber auch junge Landwirtinnen und Landwirte aus. Nach Lernenden oder Praktikanten habe ich nie aktiv gesucht, immer wieder erreichen mich Anfragen. Wenn's passt, finden sie mich von selbst.

So ging es mir wohl auch mit Claudio. Als ich einen Engpass hatte, lief ich runter zu seinem Hof, um ihn um einen Ballen Stroh für meine Pferde zu bitten. Bald darauf fragte er mich, ob wir im Frühling nicht zusammen aufs Maiensäss sollten mit unseren Tieren, so könnten wir uns gegenseitig aushelfen und Gesellschaft



Die von der Vergandung zurückgewonnenen Bergwiesen liefern genügend Stroh und Heu, um die Ziegen durch den Winter zu bringen.



Eine willkommene Pause in dem körperlich anspruchsvollen Arbeitstag auf dem Bergbauernhof.

leisten. Aus einem gemeinsamen Alpfrühling wurden zwei und dann drei. Dieses Jahr wird es wohl schon der sechste. Mir war schnell klar, dass er ziemlich eigenwillig und auch etwas kauzig war, liess mich davon aber nicht gross beeindruckt. Ich habe ja schliesslich auch meinen eigenen Grind. Vielleicht kommen wir gerade deshalb so gut miteinander klar. Von Anfang an konnten wir sehr gut zusammen schaffen, und dass mein Italienisch damals noch nicht fliessend war, kam uns kaum in die Quere. Claudio ist hier geboren. Wie schon sein Grossvater bewirtschaftet er einen kleinen Hof mit Ziegen und einigen Kühen und bringt den Frühling mit den Tieren auf den höher gelegenen Weiden. Für ihn und nun auch für mich ist klar, dass wir

hier alt werden möchten – und dies am liebsten zusammen. Das Rustico, in dem ich seit fünf Jahren zur Miete wohne, liegt genau zwischen unseren beiden Höfen. Als es plötzlich verkauft werden sollte, musste ich handeln. Ich konnte nicht riskieren, dass ich weiter weg von meinen Tieren ziehen muss. Das Rustico selbst zu erwerben, erwies sich als die langfristige beste Lösung. Alleine hätte ich die Finanzierung aber nicht stemmen können. So entschied ich, die Schweizer Berghilfe um einen Zustupf anzufragen. Nun ist unsere Zukunft hier oben gesichert. Die beiden Kleinbetriebe und unsere Unabhängigkeit sind alles, was wir zum Leben brauchen.

www.berghilfe.ch/menzonio



DUTY FREE VERKAUFT MINERALWASSER ZUGUNSTEN DER BERGHILFE

Dieses Wasser verleiht dem Berggebiet Flügel



Gut gegen die trockene Luft im Flugzeug und gut für die Schweizer Bergbevölkerung: das Charity Wasser am Flughafen Zürich.

Wer am Flughafen Zürich eincheckt, hat mit grosser Wahrscheinlichkeit eines: Ferienstimmung. Und sitzt in Gedanken schon mit einem kühlen Getränk in der Sonne. Doch zunächst winkt das Flugzeug, und damit der Weg durch die Sicherheitskontrollen. An dieser Stelle heisst es erstmal: Alle Getränke schnell austrinken oder wegleeren, weil man keine Flüssigkeiten mitführen darf. Nach

dem Durchqueren der Kontrolle eröffnet sich einem ein Einkaufsparadies. Doch weil sie nun auf dem Trockenen sitzen, führen die ersten Schritte der Passagiere oftmals schnurstracks zur nächsten Wasserverkaufsstelle. Dies sind die beiden Duty Free Stores. Hier leuchten einem die blauen und grünen Mineralwasserflaschen schon im Eingangsbereich entgegen. Auf dem Etikett der Flaschen ist das Logo von Charity Wasser

zu sehen – und ein Kurztext zur Schweizer Berghilfe. So erfahren die Käufer, was mit dem Erlös passiert: Ein Jahr lang gehen 50 Rappen von jeder verkauften Flasche des Charity Wassers an die Schweizer Berghilfe.

Das Projekt Charity Wasser wurde 2014 als gemeinsames Projekt der Flughafen Zürich AG und der Dufry AG lanciert. Seitdem werden die Wasser-

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.

flaschen für einen guten Zweck verkauft. Mit Fr. 2.50 ist das Wasser günstig – und beliebt. Die Geschäftsführerin der Berghilfe, Regula Straub, ist begeistert: «Auch ich habe bei meinem letzten Ferienflug das Charity Wasser gekauft. Ich bin sehr gespannt, wie viele Leute genau das Gleiche machen und auf diese Weise die Bergbevölkerung unterstützen.»

Um das Ganze auch von der anderen Seite her zu erleben, will sie kurzerhand selber mitanpacken. Erneut fährt sie deshalb an den Flughafen Zürich. Diesmal nicht mit dem Ziel, zu verreisen, sondern um das Wasser dank der Unterstützung von Dufry für einmal selber an die Reisenden zu verkaufen. Natürlich im Berghilfe-Shirt, damit sie auch erkennbar ist. Anja Baer, Senior Manager Retail Airside der Flughafen Zürich AG begleitet sie dabei. Die Initianten des Projekts sind noch immer davon begeistert. Mit dem Charity Wasser können gleich zwei sinnvolle Sachen verbunden werden: Die Passagiere können günstig ihren Durst stillen und gleichzeitig etwas Gutes tun. Mit dem Erlös aus dem Charity Wasser finanziert die Berghilfe hauptsächlich Projekte, die sich ums Thema Wasser drehen. (aha)



Regula Straub, Geschäftsführerin der Schweizer Berghilfe, amtiert einen Nachmittag lang selbst als Wasserverkäuferin.



Stall und Haus wie neu

Endlich ist unser Projekt fertig gebaut. Wir haben den alten Anbinde- in einen Laufstall umgebaut und auch unser Wohnhaus saniert. Jetzt ist alles wie neu und die Arbeit macht wieder viel mehr Spass. Vielen Dank für die grosszügige Unterstützung.

Familie K., Kanton SG

Eine wunderbare Erfahrung

Trotz jeder Anstrengung und jedem Versuch, finanzielle Unterstützung zu erhalten, konnten wir den Betrag für den Neubau eines Milchviehstalls und die Sanierung der Heizung nicht zusammenbringen. Mit der letzten Hoffnung haben wir uns an die Berghilfe gewandt. In all den Jahren hatten wir nie eine so wunderbare Erfahrung gemacht. Zum ersten Mal wurde unser Projekt auf Anhieb wertgeschätzt und verstanden. Und uns wurde Hilfe angeboten. Es ist nicht in Worte zu fassen, was wir Ihnen verdanken. Jeden Tag schätzen wir, was geschafft ist, und können positiv in die Zukunft blicken.

Familie B., Kanton FR



Bibeli sind eingestallt

Bereits vor Weihnachten konnten wir die ersten Bibeli in unseren neuen Bio-Pouletmastställen installieren. Sie haben uns unterstützt, damit wir dieses Projekt realisieren konnten. Dafür möchten wir uns bei Ihnen ganz herzlich bedanken.

Familie R., Kanton LU



Sicherer unterwegs

Wir sind sehr froh über Ihre Unterstützung und möchten uns herzlich für die Hilfe bedanken. Unser alter Transporter hatte den Geist aufgegeben. Den Neuen konnten wir schon sehr gut gebrauchen und fahren damit jetzt auch sicherer.

Familie F., Kanton SZ

VOLUNTOURISMUS BEI BERGHILFE-PROJEKTEN

Anpacken und auftanken

In den Ferien Gutes tun: Darum geht es beim Voluntourismus. Wer sich in den Bergen nützlich machen will, hat auch diesen Sommer wieder die Möglichkeit, bei acht von der Schweizer Berghilfe unterstützten Projekten Voluntourismus-Ferien zu machen. Eines davon ist der Durannuhof in Leuk.



Bergbäuerin auf Zeit: Noëmi geniesst es, für einmal draussen in der Natur zu arbeiten.

von Isabel Plana

Der Laubbläser knattert, Heu stiebt durch die Luft, es riecht nach Spätsommer und ein bisschen auch nach Benzin. «Wir müssen das trockene Gras von den Suonen wegblasen und wegrehen, damit es Monika nachher mit dem Ladewagen einsammeln kann», sagt Nina auf den Rechen gestützt. Sie wischt sich den Schweiß von der Stirn. Normalerweise wäre sie um diese Zeit – es ist kurz vor Mittag – noch im Bett. Denn sie arbeitet als Nachtschwester in einem Altersheim. Doch diese Woche ist alles ein bisschen anders. Nina hat Ferien und verbringt diese zusammen mit ihrer Freundin Noëmi auf dem Durannuhof in Leuk. Dort helfen die beiden Baslerinnen der Bäuerin Monika Duran bei den täglichen Arbeiten. Jetzt, Anfang September, steht vor allem Heuen auf dem Programm. «Es ist schon streng, aber als Krankenschwester bin ich mir körperliche Arbeit gewohnt», sagt Nina. «Eine schöne Abwechslung ist für mich vor allem, draussen zu sein und etwas vom Tag zu haben.» Die Idee, eine Voluntourismus-Woche auf dem Bergbauernhof zu machen, hatte Noëmi, die sonst als Sozialpädagogin arbeitet. «Ich habe schon länger mit dem Gedanken gespielt, mal einen Alpsommer zu machen. Als ich im Internet auf das Voluntourismus-Angebot auf dem Durannuhof gestossen bin, dachte ich, das wäre ein guter Probelauf, um herauszufinden, ob ein Alpsommer überhaupt etwas für mich ist», erzählt sie, schiebt sich den Gehörschutz wieder über die Ohren und lässt den Laubbläser erneut aufheulen, als hätte sie nie etwas anderes gemacht.

Für die Durans sind die Voluntouristen ein Glücksfall. Denn Monikas Vater ist krankheitshalber für acht Wochen ausgefallen. Für einen kleinen Familienbetrieb wiegt es schwer, wenn eine Arbeitskraft fehlt. «Als wir uns für das Voluntourismus-Projekt angemeldet hatten, wussten wir das natürlich noch nicht. Jetzt sind wir erst recht froh, dass wir Unterstützung haben», sagt Monika. Auch wenn ihr Vater bald wieder auf den Beinen ist, gibt es für Voluntouristen auf dem Durannuhof immer noch genug zu tun. Denn die Bewirtschaftung ist hier aufwändiger als andernorts. Zum einen wegen der Suonen, den schmalen Gräben, die sich quer durch die Weiden ziehen und mit denen in der Region schon seit Jahrhunderten bewässert wird. «Nach einem festen Kalender wird jedem Bauern sein Wassertag zugeteilt», erzählt Monika. Dann, und nur dann, fliesst das Wasser in ihre Suonen. Manchmal tagsüber, manchmal aber auch nachts. Dann geht sie mit ihrem Vater raus auf die Wiesen, um das Wasser in den Suonen so umzuleiten und zu stauen, dass die gesamte Fläche etwas vom kühlen Nass abbekommt. Damit dieses Bewässerungssystem funktioniert, müssen die Suonen saubergehalten werden, sonst verstopfen sie.

Noch etwas anderes ist auf dem Durannuhof speziell. Er liegt in einer einzigartigen, geschützten Heckenlandschaft, die Teil des Naturparks Pfyn ist. Die Hecken sind entlang der Steinmauern gewachsen, welche die Wiesen voneinander abgrenzen. «Die

Steinmauern wurden aus dem Geröll des Bergsturzes gebaut, der im 14. Jahrhundert dort hinten runterkam und den Illgraben entstehen liess», erzählt Monika und zeigt zum Berg hinter dem Hof. Auch die Hecken müssen gepflegt werden, damit sie sich nicht in die Wiesen ausbreiten.

Bei all diesen Arbeiten – beim Suonen putzen, Bewässern, Heuen, Holzen und Heckenschneiden – können die Volontouristen ebenso mitanpacken wie beim Versorgen der Tiere. Im Mai und September kann man im Stall bei den Schafen helfen, beim Alpauf- oder -abzug mit dabei sein. Während des Sommers bleiben noch die Pferde, Esel und Ziegen auf dem Hof. «Ich habe das Gefühl, dass wir hier wirklich gebraucht werden», sagt Noëmi. Pausenlos durchackern müssen die beiden Volontouristinnen aber auch nicht. Einen der fünf Tage haben sie frei, um die Region zu erkunden. Und für ein gemütliches Mittagessen mit den Durans ist auch immer genug Zeit. Monikas Mutter hat gekocht. «Beim gemeinsamen Essen entstehen gute Gespräche, ich finde die familiäre Atmosphäre echt schön», sagt Nina. «Es ist spannend, in so einen Betrieb hineinzusehen und die Menschen dahinter kennenzulernen.» Und auch Monika schätzt den Austausch. «Die Volontouristen sind für uns mehr als eine grosse Hilfe. Mit einigen Volontouristen hat sich der Kontakt gehalten, sie haben uns wieder besucht und es sind Freundschaften entstanden.»

Jetzt Voluntourismus-Ferien buchen

Die Schweizer Berghilfe hat das Voluntourismus-Angebot in Zusammenarbeit mit dem Switzerland Travel Center im Sommer 2017 lanciert. Insgesamt 41 Personen haben im ersten und zweiten Jahr eine Voluntourismus-Woche in den Bergen gebucht. Wegen des guten Anklangs wird das Angebot weiter ausgebaut. Acht von der Berghilfe unterstützte Projekte empfangen in diesem Sommer Volontouristen, darunter auch wieder der Durannuhof.

Weitere Infos zu den Voluntourismus-Ferien
auf www.berghilfe.ch/voluntourismus



Neben der Arbeit bleibt genug Zeit, die Pferde und Esel zu streicheln.

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