



Berghilf-Ziitig

NUMMER 97 HERBST 2017



Zwischen Heuen, Betreuen und Büffeln Seite 4 Das Plumpsklo

hat ausgedient Seite 6 Älpler mit Fernweh Seite 12



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

AZB
CH-8027 Zürich
PP/Journal
Post CH AG

EDITORIAL



Auf den Spuren der Gletscher

Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Felswände, die von gewaltigen Kräften übereinandergefaltet wurden, von Gletschern geformte Täler, dicht überwachsene Moränen. Wenn wir in den Bergen unterwegs sind, begegnen uns die Zeugen der Entstehung unserer Alpen auf Schritt und Tritt. Besonders beeindruckend sind Gletschertöpfe, vom Schmelzwasser unterhalb eines Gletschers geformte Löcher im Fels. In den Schweizer Bergen gibt es viele solche Gletschertöpfe, aber die meisten sind schwer zugänglich oder derart mit Schutt gefüllt, dass man sie gar nicht wahrnimmt.

In Cavaglia im Puschlav haben Freiwillige solche Töpfe freigelegt und Besuchern zugänglich gemacht. Hier kann man durch einen wunderschönen Bergwald spazieren und eine Vorstellung von der gewaltigen Kraft der Gletscher gewinnen, die einst fast die gesamte Schweiz bedeckten.

Auch heute haben die Gletscher eine grosse Bedeutung für das Leben in den Bergen: Sie speichern den im Winter gefallenen Schnee und geben ihn im Sommer in Form von Wasser wieder ab. Wasser, das auf den vielen Alpen unverzichtbar ist.

In dieser «Berghilf-Ziitig» geht es um beides: um Alpen und Gletschertöpfe. Alles Projekte, welche die Schweizer Berghilfe unterstützt hat. Nehmen Sie sich doch die Zeit und besuchen Sie den Gletschergarten. Es lohnt sich.

Regula Straub

Regula Straub
Geschäftsführerin

INHALT

4

Bäuerin und Coach

Fränzi Gasser ist Bäuerin in Lungern. Sie kümmert sich nicht nur um ihre vier eigenen, sondern auch um zwei Pflegekinder. Um zur Praxis auch noch die Theorie zu lernen, lässt sie sich als Coach für Alltag, Therapie und Beratung ausbilden.



12

Im Sommer Äpler, im Winter in der weiten Welt

Marcel Bühler käst den Sommer über auf seiner Alp, kümmert sich um 120 Tiere und bewirbt Gäste, die dort neuerdings sogar übernachten können. Im Winter bereist er alle möglichen Länder der Welt – 103 sind es schon.



Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, www.berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Isabel Plana (ip) **Layout** Exxtra Kommunikation, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** gdz, Zürich **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S. 3, 8, 9, 11, 14, 15, 18, 19), Isabel Plana (S. 3, 10, 16) Romano Salis (S. 10) **Erscheinungsweise** Die «Berghilf-Ziitig» erscheint 4x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr sind in der Spende enthalten **Gesamtauflage** 130 000 Exemplare

6

Bald mit Strom statt Kerzenlicht

Auf der Alp Obere Abschlagen lebt Familie Egli den Sommer über in einfachsten Verhältnissen. Noch. Denn jetzt wird neu gebaut. Dies bringt den Bergbauern viel Freude, aber auch ein bisschen Wehmut.



11

Zukunft für ein Gasthaus

Damit das Gasthaus Forelle ohne rote Zahlen vom Vater zum Sohn übergeben werden kann, musste es komplett saniert werden. Jetzt ist es endlich fertig.



Seite 16
Berggenuss
geht weiter.

Ab dieser Ausgabe werden wir jeweils ein saisonales Berggenuss-Rezept mit Produkten aus den von der Berghilfe unterstützten Projekten abdrucken. Die wachsende Sammlung finden Sie online auf berghilfe.ch

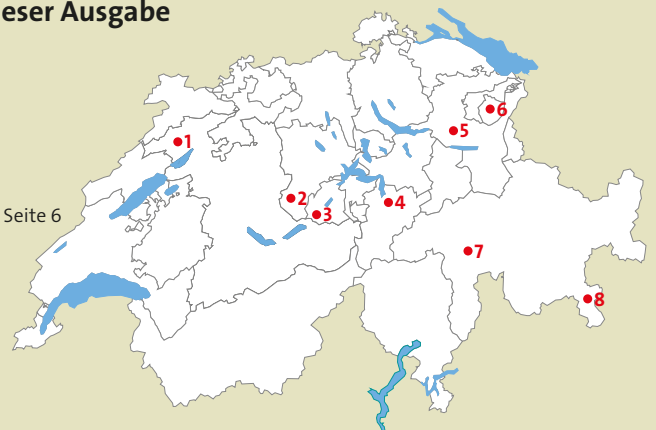
16

Gourmetbuch vom Nachwuchskoch

Der Jungkoch Emanuel Berni hat eine ganz besondere Idee umgesetzt: Ein Kochbuch mit Rezepten aus Bergprodukten. Dafür hat er die Produzenten in den Bergen getroffen und bei ihrer täglichen Arbeit begleitet.

Projektstandorte dieser Ausgabe

- 1 Courtelary/BE Seite 12
- 2 Escholzmatt/LU Seite 8
- 3 Lungern/OW Seite 4
- 4 Altdorf/UR Seite 14
- 5 Alp Obere Abschlagen/SG Seite 6
- 6 Wasserauen/AI Seite 11
- 7 Alp Selva/GR Seite 16
- 8 Cavaglia/GR Seite 10



FINANZIERUNG EINER WEITERBILDUNG IN LUNGERN/OW

Zwischen Heuen und Schulbank

Zu Familie Gasser gehören seit 18 Jahren Pflegekinder dazu. Um der Praxis auch die entsprechende Theorie zur Seite zu stellen, drückt Fränzi Gasser die Schulbank. Später will sie mit dem erworbenen Wissen Bauernfamilien in schwierigen Situationen beraten.

von Max Hugelshofer

Oberhalb von Lungern am Brünig: Eine typische Bergbauernfamilie ist am Heuen. Vater und Sohn bedienen Mäher und Zettler, die Töchter und die Mutter sammeln mit Rechen und Bläser das gemähte Gras zusammen. Dennoch ist Familie Gasser alles andere als eine Klischee-Bergbauernfamilie. Das zeigen nur schon die beiden dunkel-

häutigen jungen Frauen, die ebenfalls kräftig mit anpacken. Es sind beides Pflegekinder, die inzwischen schon seit acht Jahren bei Gassers leben und Teil der Familie geworden sind.

Gutes und Schlechtes erlebt

«Mein Mann Glois und ich waren immer schon sehr offen», sagt Fränzi Gasser. So

ergab es sich vor 18 Jahren praktisch von selbst, dass sie auf ihrem Hof Jugendliche in schwierigen Lebenssituationen aufnahmen – obschon sie selbst gerade erst eine Familie gegründet hatten. Meist waren es straffällig gewordene Jugendliche, teils solche aus zerrütteten Familien. «Wir haben viel erlebt. Gutes und Schlechtes», so Fränzi. Es sei wunderschön gewesen, mitzuerleben, wenn jemand durch die körperliche Arbeit und den geregelten Tagesablauf auf dem Bauernhof den Rank schaffe und wieder in die Gesellschaft zurückfinde. Auch wenn Ehemalige Jahre später plötzlich an der Haustüre klingelten und stolz von ihrem neuen Leben erzählten, tat ihr das richtig gut. Wenn hingegen plötzlich der ganze Hof voller Polizei war, weil eines der temporären Familienmitglieder wieder etwas ausgefressen hatte, dann dachten Gassers schon mal ans Aufgeben.

Zehn Jahre lang waren ständig wechselnde Pflegekinder Teil der Familie. Doch irgendwann stimmte es nicht mehr. Die eigenen Kinder wollten mehr Konstanz, fingen an zu rebellieren. Da nahmen Gassers zwei Flüchtlingsmädchen auf, deren Mutter sich aus psychischen Gründen nicht um sie kümmern konnte. «Wir dachten, es wäre für ein paar Monate», sagt Fränzi. Das war vor acht Jahren, und Lidia und Chissola sind heute immer noch Teil der Familie. Sie sind mit Gassers vier Kindern zusammen aufgewachsen, haben in Lungern Freunde gefunden und gehen inzwischen hier in die Lehre.

Theorie gibt Sicherheit

In all den Jahren mit Pflegekindern überwogen die positiven Erfahrungen deutlich. Nur manchmal, in schwierigen Situationen, da wünschte sich Fränzi eine entsprechende Ausbildung. «Ich wusste eigentlich schon, dass ich alles richtig mache. Aber wenn ich zur Praxis auch



Wenn es draussen auf den Weiden Zmittag gibt, sind Äiplermagronen als Menü eine Familientradition.



Beim Heuen helfen alle mit – Fränzi Gasser mit Pflegekind Lidia.

die Theorie gehabt hätte, dann hätte mir das Sicherheit gegeben.» Aber für eine Ausbildung war weder Zeit noch Geld vorhanden. Also blieb es bei einer fernen Idee. Eine Idee, die plötzlich neuen Auftrieb bekam, als Fränzi vor zwei Jahren in einem Magazin ein Inserat für einen Studiengang «Coaching in Alltag, Therapie und Beratung» in Luzern sah. «Das wäre genau das Richtige», sagte sie sich. Aber der Kurs war zu teuer. Erst ein Jahr später, als das gleiche Inserat wiederum abgedruckt wurde, machte sie Nägel mit Köpfen. Ein bisschen Ersparnes war vorhanden, und für den Rest bat sie bei der Schweizer Berghilfe um Unterstützung. Und bekam sie. «Wenn eine zusätzliche Ausbildung dazu verhelfen kann, das Einkommen einer Familie zu verbessern, sind wir sehr gerne zur Stelle», sagt Geschäftsführerin Regula Straub. «Frau Gasser möchte das Gelernte nicht nur einsetzen, um die Pflegekinder besser betreuen zu können, sondern auch, um Bauernfamilien in schwierigen Situationen zu unterstützen. Eine Dienstleistung, die sie zum Teil von zu Hause aus an-

bieten und gut mit Hof und Familie unter einen Hut bringen kann.»

Inzwischen ist bei ihrer Ausbildung bereits die Halbzeit erreicht. «Es ist sehr spannend, aber auch sehr streng», lautet Fränzis Zwischenbilanz. «Vor allem den Lernaufwand zu Hause habe ich unterschätzt.» Aber auch mental sei die Ausbildung anstrengend. Es geht viel um Konfliktbewältigung, ums eigene Auftreten und um Psychologie. «Da muss man erst ganz viel an sich selbst arbeiten, bevor man anderen helfen kann.» Bei Mitschülerinnen seien schon Partnerschaften zerbrochen und Familienstreitereien losgetreten worden. «Das ist mir zum Glück erspart geblieben.» Sicher auch, weil die Familie sehr verständnisvoll reagierte. «Alle unterstützen mich und nehmen mir Arbeit ab, wo immer es geht.» Was ihr jedoch niemand abnehmen kann: Auch nach einem langen Tag beim Heuen, wenn der Nachwuchs in den Ausgang verschwindet, dann warten sie auf dem Küchentisch: die Schulbücher.

www.berghilfe.ch/lungern



Nach dem strengen Tag draussen muss sich Fränzi Gasser noch hinter die Schulbücher klemmen.



SANIERUNG EINER ALP IM TOGGENBURG/SG

Neuanfang auf Alp mit Tradition

Die Alp Obere Abschlagen hat nicht nur einen Namen mit leicht rabiatem Unterton. Auch dort zu leben war schon immer sehr anstrengend und entbehrungsreich.

von Max Hugelshofer

Das Plumpsklo werden wir sicher nicht vermissen, gell», sagt Erika Egli zu ihrem Mann Sepp. Auch nicht die Feuchtigkeit, die sich an kalten Tagen in der Hütte breit macht. Aber sonst sehe sie der neuen Alphütte mit einem lachenden und einem weinenden Auge entgegen. «Wir haben hier an diesem alten Küchentisch so viele schöne Abende als Familie verbracht. Im Kerzenlicht, weil es keinen Strom gibt. Da macht es mich fast ein bisschen wehmütig, dass wir bald alles abreißen müssen.» Aber sie hätten es ja in der Hand, den Charme der alten Hütte in die neue zu zügeln. «Da freuen wir uns auch sehr drauf.»

Die Alp Obere Abschlagen liegt unterhalb des Speers im Toggenburg, auf 1300 Meter über Meer, 13 Kilometer vom Heimbetrieb der Familie Egli in Krummenau entfernt. Seit Jahrzehnten hat die Familie diese Alp gepachtet. Früher verkästeten sie die Milch, da es noch keine Zufahrt gab.



Ein neuer Tag beginnt auf der Alp Obere Abschlagen. Es wird ein schöner, aber auch ein strenger Tag werden.

Plan. Doch Frist um Frist verstrich, Ausnahmebewilligung um Ausnahmebewilligung wurde erteilt, ohne dass etwas passiert wäre. Erst beim letzten Ultimatum wurde den Besitzerinnen das Ganze zu viel, und endlich verkauften sie die Alp an Eglis. «Wir waren sehr glücklich über diesen Entscheid und setzten uns sofort mit den zuständigen Ämtern in Verbindung, um nach der besten Lösung zu suchen», so Sepp. Schnell war klar: eine Sanierung des Gebäudes, das sowohl den Tieren als auch den Älplern Unterkunft bot, bringt nichts. Die dunklen, engen Anbindeställe hätten auch mit viel Aufwand nicht tierschutzkonform umgebaut werden können. Also blieb ein Neubau. Weil Sepp vom Schlagen des Bauholzes in den umliegenden Wäldern über das Aufrichten bis zur Verkleidung der Fassade mit Schindeln sehr viel selbst machen kann, wusste er, dass sich die Kosten dafür in Grenzen halten würden. Dennoch hätte es ohne Unterstützung der Schweizer Berghilfe nicht gereicht.

Jetzt kommt die Hütte

Eglis entschieden sich für einen Laufstall mit einfacher, im gleichen Gebäude integrierter Alphütte. Den Stall haben die Kühe und ihre Kälber diesen Frühling bereits in Beschlag genommen. Und sind gemäss Sepp sehr zufrieden damit. «Vom Tierwohl her ist es ein riesiger Schritt. Früher taten sie mir manchmal richtig leid, wie sie da dicht aneinander im niedrigen, heissen Stall angebunden waren.» Jetzt haben die Tiere viel mehr Platz, können rein und raus, wann sie wollen. Doch auch heute noch verbringen sie den grössten Teil des Tages drinnen, wo sie weniger von den vielen Rossbrämen gequält werden, die es hier oben hat. Draussen sind sie hauptsächlich in der Nacht und in den



Der neue Stall ist schon fertig. Jetzt arbeitet Sepp Egli in jeder freien Minute an der neuen Alphütte.

Dämmerungsstunden. Also dann, wenn Eglis bei Kerzenschein in der Alphütte sitzen. Unter der Woche kommt Sepp am Abend meist alleine rauf, verrichtet die anfallende Arbeit, schläft auf der Alp und fährt am Morgen wieder ins Tal runter, um zu Heuen. An den Wochenenden oder in den Ferien kommen Erika und die fünf Kinder aber immer gern mit rauf. «Den Kindern hat es hier oben schon immer gefallen», sagt Erika. Auch die Älteste, die bereits 18 ist, kommt zwischendurch noch sehr gerne mit. «Auch wenn es manchmal mühsam ist, es ist halt auch ein Erlebnis, so einfach zu leben, ohne Strom und fliessend Wasser.» In der neuen Hütte wird es ein bisschen mehr Platz, eine Dusche und ein WC geben, sowie Strom aus einer kleinen Solaranlage für das Licht. Aber eine Steckdose sucht man weiterhin vergebens, und gekocht wird immer noch auf dem Feuer. Erika: «Luxus brauchen wir nicht hier oben.»

www.berghilfe.ch/abschlagen

Vor zwölf Jahren hat Sepp auf Mutterkuhhaltung umgestellt und mit dem Melken aufgehört. «Dass wir keinen eigenen Alpkäse haben, ist schade. Aber es war die richtige Entscheidung. Wirtschaftlich gesehen und vom Arbeitsaufwand her.»

Schritt für Schritt

In den vergangenen Jahrzehnten brachte Sepp, der gelernte Zimmermann, seinen vom Vater übernommenen Betrieb Schritt für Schritt auf Vordermann: Wohnhaus renoviert, neuer Stall auf der Voralp, neuer Stall auf dem Heimbetrieb, alles mit sehr viel Eigenleistung gebaut. Nur die Obere Abschlagen blieb sein Sorgenkind. «Verpächter waren zwei Schwestern in Amerika, deren Eltern emotional an der Oberen Abschlagen hingen. Die Eltern der Verpächterinnen kümmerten sich liebevoll um Kleinigkeiten, für die dringend anfallenden Sanierungen hatte es jedoch nicht gereicht.» Weil es keinen Güllenkasten gab, trat der Gewässerschutz auf den



Noch wird die alte Hütte genutzt. Sie ist gemütlich, aber alles andere als komfortabel.

UNTERWEGS IM MILCHSAMMEL-LASTWAGEN RUND UM ESCHOLZMATT/LU

Auf Milchtour

Um ihre Milch von den abgelegenen Höfen in die Käserei zu bringen, haben sich die Bauern im oberen Entlebuch schon vor langer Zeit zu einer Genossenschaft zusammengetan. Nun drohte Gefahr, weil der Milchlastwagen ersetzt werden musste und nicht genügend Geld vorhanden war.

von Max Hugelshofer

Streusiedlung: Im Emmental und Entlebuch ist sie Standard. Die Höfe liegen weit voneinander entfernt, auch der hinterste «Chrachen» wird bewirtschaftet. Im Alltag bedeutet das für die Bauern vor allem eines: weite Wege. Damit die Milchproduktion noch halbwegs wirtschaftlich ist, sind sie darauf angewiesen, dass die Milch abgeholt wird. Die Milchverwertungsgenossenschaft Escholzmatt übernimmt diese Aufgabe bereits seit 114 Jahren. Seit 2001 setzt sie dafür einen eigenen Lastwagen ein. Chauffeur ist bereits fast ebenso lange Peter Wicki.

Morgens um 6 Uhr holt er den blauen Scania-Lastwagen mit dem chromglänzenden Milchtank auf der Ladefläche aus der Garage beim Bahnhof in Escholzmatt und macht sich auf den Weg. Der Lastwagen ist brandneu. Der Vorgänger hatte sieben Jahre auf dem Buckel und 320 000 Kilometer auf dem Tacho. «Eigentlich ist das für einen Lastwagen ja nichts. Aber es waren harte Kilometer, bergauf, bergab, ständig Beschleunigen oder Bremsen», sagt Peter. «Bei diesem Betrieb zählen eher die Betriebsstunden als die Kilometer. Und die 20 000, die der Lastwagen gemacht hat, sind eine beachtliche Leistung.» Die Reparaturkosten stiegen und stiegen. Sie fingen an, die Reserven aufzufressen, welche sich die Genossenschaft für einen Ersatzkauf zusammengespart hatte. Also musste Ersatz her. Aber ein Lastwagen ist teuer, besonders, wenn es ein Modell mit Allradantrieb sein muss. 170 000 Franken war die günstigste Offerte. Dafür reichten die Reserven nicht. Wenn die Schweizer Berghilfe nicht 30 000 Franken übernommen hätte, hätten die Mitglieder der Genossenschaft



Peter Wicki unterwegs auf den engen Nebenstrassen im Entlebuch. Je nach Tour ist er pro Tag über 200 Kilometer unterwegs.

alle einen zusätzlichen Batzen einzahlen müssen. «In der jetzigen Situation mit dem tiefen Milchpreis wäre das für viele unserer Mitglieder schlicht nicht möglich gewesen», sagt Willi Bieri, Präsident der Genossenschaft. «Deshalb sind wir sehr froh um die Hilfe.»

Die Rückspiegel immer im Blick

Zehn Minuten später fährt der Lastwagen eine steile Hofzufahrt hinauf. Oben angekommen wendet Peter routiniert auf dem kleinen Kiesplatz und fährt rückwärts an die Stalltüre heran. Es ist eng. Mehr als ein paar Zentimeter Platz bleiben nicht zwischen Stallmauer, Lastwagen und Hundehütte. Doch das stört Peter nicht. Konzentriert behält er die diversen Spiegel, die an der Fahrerkabine angebracht sind, im Auge. «Eine Hofkatze ist schnell überfahren, wenn man nicht aufpasst», sagt er ernst. Und fügt lachend hinzu: «Und hinterher war es garantiert diejenige, die mit Abstand am meisten Mäuse fängt.»

Sagt es, hält an und zieht den grossen Handbremshebel neben dem Steuerrad. Die hydraulischen Bremsen zischen, dann verstummt der Dieselmotor. Peter ist derweil schon halb aus der Führerkabine geklettert und zum Heck des Lastwagens gelaufen. Dort öffnet er die grosse Klappe, schnappt sich den blauen Schlauch und verschwindet im Milchzimmer neben dem Stall. Schlauch an den Milchtank anschliessen, Pumpe einschalten, Schlauch wieder aufrollen – das alles dauert keine Minute. Die ganze Tankanlage auf dem Lastwagen ist computergesteuert und funktioniert zum grössten Teil automatisch. Von jeder Milchlieferung nimmt die Maschine eine Probe. Sollte die Milch Verunreinigungen aufweisen, kann genau nachvollzogen werden, von welchem Hof sie stammt. Peter drückt einen Knopf, und ein kleiner Drucker spuckt eine Quittung aus. Der Chauffeur legt sie unter einen



Sauberkeit ist Pflicht. Deshalb kommt beim Abladen regelmässig der Wasserschlauch zum Einsatz.



Der neue Lastwagen ist mit Allradantrieb ausgerüstet – im Winter auf den engen, steilen Strassen rund um Escholzmatt unverzichtbar.

Stein auf dem Hasenstall, steigt wieder in den Lastwagen und fährt los. Er kennt sich auch in den Hügeln rund um Escholzmatt aus wie in seiner Westentasche. Hin und her, zick und zack geht die Fahrt. Jeder Passagier hätte schon nach wenigen Minuten komplett die Orientierung verloren.

Jede Ladung wird getestet

So geht es weiter, von Hof zu Hof, von Milchtank zu Milchtank. Nach drei Stunden sind alle drei Kammern des Tanks auf dem Lastwagen voll. Peter fährt nach Marbach zur Bergkäserei. Dort träufelt er ein paar Tropfen der gesammelten Milch auf einen Teststreifen und schiebt diesen in ein Lesegerät. Alles klar, der Test ist negativ, die Milch einwandfrei. Also schliesst Peter wiederum den blauen Schlauch an, diesmal fliesst die Milch

aber in die andere Richtung, direkt in die grossen Kühltanks der Käserei. Kurz darauf fährt der blaue Lastwagen schon wieder los. 14 weitere Höfe muss er noch anfahren. 150 Kilometer werden es bis am Nachmittag sein. Dabei steht heute nur eine kleine Tour an. Viele Bauern haben ihr Vieh auf der Alp und müssen deshalb nicht angefahren werden. «Jetzt im Sommer ist es richtig gemütlich», lacht er. Im Winter können die Arbeitstage aber schon lang werden. Vor allem, wenn Schnee liegt und er trotz Allradantrieb mehrmals täglich die Schneeketten montieren und wieder demontieren muss. «Dann ist es umso wichtiger, dass man sich komplett auf den Lastwagen verlassen kann. Das ist nun zum Glück wieder der Fall.»

www.berghilfe.ch/escholzmatt



Über Jahrtausende von Wasser und Steinen geformt: Die Gletschertöpfe in Cavaglia zeugen noch heute von der letzten Eiszeit.

BAU VON WC-ANLAGEN BEI GLETSCHERGARTEN

Schatz aus der Eiszeit

Vor 11 000 Jahren bedeckten riesige Eismassen die Schweiz. Im Gletschergarten in Cavaglia kann man die Spuren der letzten Eiszeit heute wieder sehen: Über 30 Gletschertöpfe sind hier freigelegt worden.

von Isabel Plana

CAVAGLIA/GR Eiszeit. Der Palüglatscher, der vom Berninamassiv ins Val Poschiavo fliesst, hat sich in Cavaglia, am Fuss der Alp Grüm, ausgebreitet. Auf seinem Rückzug versetzt er Schmelzwasser und Geröll am Untergrund in Bewegung. Diese Strudel aus Wasser, Sand und Steinen bohren über Jahrtausende hinweg riesige Löcher ins Felsbett – Gletschertöpfe entstehen. Über 100 sind es ins-

gesamt, der kleinste so gross wie ein Basketball, die grössten 5 Meter breit und bis zu 15 Meter tief. Nur gerade ein Drittel davon ist heute sichtbar. «Mehr Gletschertöpfe haben wir in den 20 Jahren, in denen wir nun graben, noch nicht freilegen können», erzählt Romeo Lardi, Präsident des Vereins Gletschergarten Cavaglia. Dass sich im Fels unter dem bewaldeten Hügel dieser Schatz aus

der Eiszeit verbirgt, war schon länger bekannt. Mehrere Initiativen, die Gletschertöpfe freizulegen, scheiterten jedoch. Bis Romeo Lardi die Sache in die Hand nahm. Er sah das touristische Potenzial solcher eiszeitlichen Relikte, die es bis dahin nur im Gletschergarten in Luzern zu sehen gab. «Ich weiss noch, wie ich als Kind mit der Schule extra nach Luzern gefahren bin, dabei hätten wir noch viel grössere Gletschertöpfe vor unserer Haustür gehabt.»

1998 gründete Lardi zusammen mit zwei Kollegen den Verein Gletschergarten Cavaglia. Sommer um Sommer schaufelten die Vereinsmitglieder mit Unterstützung von weiteren Freiwilligen tonnenweise Erde, Schlamm und Steine aus den Löchern. Sie befestigten Wege, stellten Infotafeln auf und bauten eine Picknick-Stelle. «Für einen 4 Meter breiten Gletschertopf braucht man etwa zehn Stunden, um 1 Meter in die Tiefe zu graben», sagt Lardi. «Es dauert also gut zwei bis drei

Wochen, bis ein grosser Topf freigelegt ist.» Die zahllosen Stunden Freiwilligenarbeit haben sich gelohnt. «In der Saison 2016 haben wir rund 50 000 Besucher empfangen und 252 Führungen gemacht», sagt Lardi.

Viele Besucher müssen auch viel aufs WC. Und das war bisher ein Problem. «Im Gletschergarten gab es keine sanitäre Einrichtung. Die Leute mussten immer 10 Minuten zum Bahnhof rüberlaufen, wenn sie mal mussten.» Kein Zustand auf Dauer. Doch die Investition für eine WC-Anlage, die wie der ganze Gletschergarten rollstuhlgängig sein sollte, hätte die Vereinskasse gesprengt. «Wir finanzieren uns praktisch nur durch Mitgliederbeiträge und Spenden, welche die Besucher ins Kässeli am Ein- und Ausgang werfen können», sagt Lardi. «Ohne die Unterstützung der Schweizer Berghilfe hätten wir die WC-Anlage nicht bauen können.»

Die erste Etappe in der Entwicklung des Gletschergartens ist nun abgeschlossen. In einer zweiten sollen nochmals bis zu zehn Töpfe freigelegt werden. «Dann hätten wir hier den grössten Gletschergarten Europas», sagt Lardi und schmunzelt: «Meine Mutter hat einmal gesagt: Du hast nicht fünf Kinder, sondern sechs. Nummer sechs, der Gletschergarten, hat mir von allen auf jeden Fall am meisten Arbeit gemacht.»

www.berghilfe.ch/cavaglia



Romeo Lardi ist die treibende Kraft hinter dem Gletschergarten.

UMBAU EINES BERGGASTHAUSES IM ALPSTEIN

Forelle ganz frisch

Aufwachen mit Blick auf den Säntis und den wunderschönen Seealpsee – im Gasthaus Forelle ist dieses Erlebnis bereits seit 1935 möglich. Zum Generationenwechsel haben Vater Rony und Sohn Daniel Fritsche das Gasthaus totalsaniert.

von Max Hugelshofer

WASSERAUEN/AI Ein Rundgang durch die neue «Forelle» mit Rony Fritsche dauert. Nicht, weil das Gasthaus am Seealpsee im Alpstein besonders gross wäre. Nein, Rony ist einfach begeistert vom Ergebnis des Umbaus. Und seine Begeisterung ist ansteckend. Zu jedem neuen Gerät in der Küche kann er eine Anekdote erzählen, jedes Detail der Schreinerarbeiten hat seine Geschichte, jedes Zimmer seine ganz spezielle Besonderheit. Die «Forelle» und Rony, das gehört seit 58 Jahren zusammen. Seit Ronys Geburt. Seine Eltern führten damals das 1935 eröffnete Restaurant mit einigen «Fremdenzimmern», und Rony wuchs zwischen Küche, Sonnenterrasse und Alpweiden auf. Nach der Kochlehre zog es ihn direkt zurück in den elterlichen Betrieb, den er später übernahm und bis heute führt. Jetzt steht die «Forelle» wieder vor einem Generationenwechsel. Sohn Daniel mit Ehefrau Anita steht in den Startlöchern. Sie arbeiten schon seit Längerem im Betrieb mit, übernehmen je

länger je mehr Verantwortung. Die offizielle Stabübergabe steht kurz bevor. Rony wollte seinem Sohn die «Forelle» ohne Investitionsbedarf übergeben. Aber Investitionen waren dringend nötig. Einerseits waren die Zimmer mit Etagenduschen und das Matratzenlager nicht mehr zeitgemäss und liessen sich



Drei Generationen Fritsche. Und alle leben den Sommer über auf der Seealp.

immer schlechter vermieten, andererseits hätte auch die Feuerpolizei nicht mehr lange ein Auge zugedrückt. Und die Betriebsabläufe waren alles andere als effizient. So gab es im Restaurant zwei Buffets. Eines für drinnen, ein zweites im Keller für draussen. Beide mussten bedient sein, beide verlangten nach separaten Service-Angestellten. Dadurch gingen in den letzten Jahren die Personalkosten stetig steil nach oben – und sorgten trotz ebenfalls steigendem Umsatz dafür, dass kaum noch Gewinn übrig blieb. «Ohne Sanierung hätten wir in ein paar Jahren nur noch rote Zahlen geschrieben», sagt Rony. In der neuen «Forelle» läuft alles viel effizienter, die zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben mehr Zeit für die Gäste. In der Küche erlauben

es Rony und Daniel neue Geräte wie ein Schockfroster, in flauen Zeiten vieles vorzubereiten, ohne Qualitätsverlust zu «schocken» und in strengen Phasen wieder aufzuwärmen. «Wir müssen nicht immer alles einzeln zubereiten. Aber alles besteht aus lokalen Produkten, alles ist frisch, alles ist hausgemacht», schwärmt Rony.

Nach der Sanierung ist im ganzen Haus nun alles exakt so, wie es sich Rony immer gewünscht hat. Es brauchte den Einsatz aller verfügbaren Mittel, viel Eigenleistung, eine kräftige Erhöhung der Hypotheken und nicht zuletzt die Unterstützung durch die Schweizer Berghilfe, um das Bauprojekt zu stemmen. Zwei Winter am Stück standen Rony und Daniel jeden Tag auf der Baustelle, arbeiteten fast rund um die Uhr. Und pünktlich auf die Eröffnung der diesjährigen Sommersaison war alles fertig. Da war viel Fleiss, aber auch Glück im Spiel. Rony: «Wenn die letzten beiden Winter nicht so mild gewesen wären, hätten wir es nie rechtzeitig geschafft.»

www.gasthausforelle.ch
www.berghilfe.ch/seealp



Besser gelegen könnte das Gasthaus kaum sein. Von der Terrasse der «Forelle» aus sieht man direkt auf den Seealpsee.



COURTELARY/BE: EINBAU VON GÄSTEZIMMERN IN ALP-RESTAURANT

Ein Weltenbummler als Äpler

*Marcel Bühler produziert jeden Sommer
7 Tonnen Gruyère. Er verkauft ihn gleich vor Ort
in seiner Alpbeiz, der Métairie Bois-Raiguel.*

Natürliche Zutaten, von Hand verarbeitet, lokal hergestellt. Dafür steht Marcel Bühler. Auf seiner Alpge du Bois-Raiguel im Berner Jura betreut er nicht nur eine grosse Kuhherde. Er käst auch, betreibt ein Restaurant und vermietet neu Gästezimmer.



Einfach und gemütlich sind die neuen Zimmer im Gasthaus.

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer



Wenn man nie weggeht, kann man auch nicht schätzen, was man zu Hause alles hat. Darum nehme ich mir jeden Winter die Zeit, auf Reisen zu gehen. Ich kaufe mir ein Ticket, steige in den Flieger – und lasse mich davon überraschen, was mich erwartet. Ohne Pläne, ohne Reservationen. So komme ich am einfachsten in Kontakt mit der Bevölkerung. Das macht für mich das Reisen aus. 103 Länder habe ich schon besucht, überall habe ich Menschen kennengelernt, die ich heute als Freunde bezeichne. Einmal hätte es mich sogar fast nach Nordkorea verschlagen. Ich lernte den heutigen Machthaber, Kim-Yong-Un, hier im Berner Jura kennen. Er ging damals in Liebefeld bei Bern in ein Internat. Er war ein kleines, bleiches Bürschchen, das nicht viel sagte und vom Botschaftspersonal verhätschelt wurde. Der Botschafter kaufte regelmässig Strausseneier bei der Familie eines Freundes hier in der Nähe. Einmal war Kim mit dabei, und mein Kollege und ich nahmen ihn mit zum Schlitteln. Das war ganz lustig. Nachher hat er uns in seine Heimat eingeladen. Ich wäre gegangen, aber mein Kollege hat kalte Füsse bekommen.

Melken, käsen, kochen

Fürs Reisen habe ich nur im Winter Zeit. Im Sommerhalbjahr ist Alpzeit, dann habe ich kaum eine freie Minute. Um fünf stehe ich auf. Jeden Tag, denn die Kühe wollen schliesslich gemolken werden. 40 Stück sind es, ausserdem haben wir noch Rinder, Kälber und Schweine auf der Alp. Insgesamt rund 120 Tiere. Die Schweine und Rinder gehören mir, die Milchkuhe meinem Bruder. Wir arbeiten zusammen, aber jeder auf eigene Rechnung. Nur so gibt es keinen Streit. Alles andere ist Gugus. Ich kümmerge mich auf der Alp um sein Vieh, er erledigt für mich das Heuen

und schaut wie im Winter, wenn ich auf Reisen bin, auf meinem Talbetrieb in Courtelary nach dem Rechten.

Nach dem Melken wird gekäst. Am Anfang des Sommers, wenn die Kühe am meisten Milch geben, füllt die Vorabendmilch und die frische Milch vom Morgen das Käsekessi fast komplett. Zwei grosse Gruyère-Laibe gibt das. Sieben Tonnen pro Sommer. Daraus mache ich unter anderem 2000 Portionen Fondue in der Métairie. Ich produziere aber nicht nur Gruyère. Auch Halbhart- und Weichkäse, zig verschiedene Arten, 2 Tonnen pro Saison. Abwechslung ist wichtig, wenn man den Käse im eigenen Restaurant vermarktet. Ich kann ein schönes, vielseitiges Käseplättchen anbieten – ausschliesslich mit eigenem Käse. Das kann nicht jeder. Es ist mir wichtig, möglichst wenig zuzukaufen. Das Gemüse und der Salat kommen aus dem Garten, der Speck und die Würste von den Alpschweinen hinter dem Haus. Und im Herbst gibt es jedes Wochenende Metzgete. Aber auch Butter mache ich selber, und der Schlagrahm für aufs Glace kommt bei mir nicht aus der Dose, sondern von meinen eigenen Kühen.



Nicht nur Käse wird lokal produziert. Fleisch stammt von den Alpschweinen, Gemüse aus dem Garten.

Nach dem Essen übernachten

Tagsüber und bis am späten Abend bin ich für die Gäste da. Ich habe zwar drei Saisonangestellte und je nach Bedarf Aushilfen. Meine Mutter packt mit an und auch meine Lebenspartnerin unterstützt mich. Aber es gibt immer mehr als genug zu tun. Vor allem jetzt, wo ich auch noch Zimmer anbiete. Die Idee dazu kam von meinen Gästen. Immer wieder hörte ich abends, dass es doch viel angenehmer wäre, wenn man nicht mehr nach Hause fahren, sondern gleich hier oben auf der Alp übernachten könnte. Also habe ich den leerstehenden Dachstock ausgebaut und vier einfache, aber gemütliche Zimmer eingerichtet. Die Schweizer Berghilfe hat mich dabei unterstützt, weil ich all mein Ersparnes bereits vorher in den Ausbau der Métairie, des Schweinestalls und der Gaststube gesteckt hatte. Weil ich fast alles selbst machen konnte, war der Umbau zwar nicht so teuer, aber halt auch nicht gratis. Vor allem die Erneuerungen der WCs, die nun rollstuhlgängig sind, waren aufwändiger als gedacht.

Jetzt bin ich sehr glücklich darüber, wie alles herausgekommen ist. Die ersten Gäste durfte ich schon beherbergen, und alle waren sehr zufrieden. Klar, die Tage werden dadurch noch länger. Manchmal denke ich fast, es lohnt sich gar nicht mehr, ins Bett zu gehen. Aber das Gefühl, dass mir alles über den Kopf wächst, dass ich mich verausgabte, das habe ich zum Glück nie. Denn der Stress hört ja auch wieder mal auf. Das ist das Schöne an der Alpzeit. Im Frühling freue ich mich wahnsinnig darauf, dass sie anfängt. Im Herbst freue ich mich, dass es endlich vorbei ist. Und dass ich mich aufmachen und ein neues Land entdecken kann.



www.berghilfe.ch/boisraiguel



GOTTARDO-WANDERWEG

Eine Wanderung für Technik-Fans

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

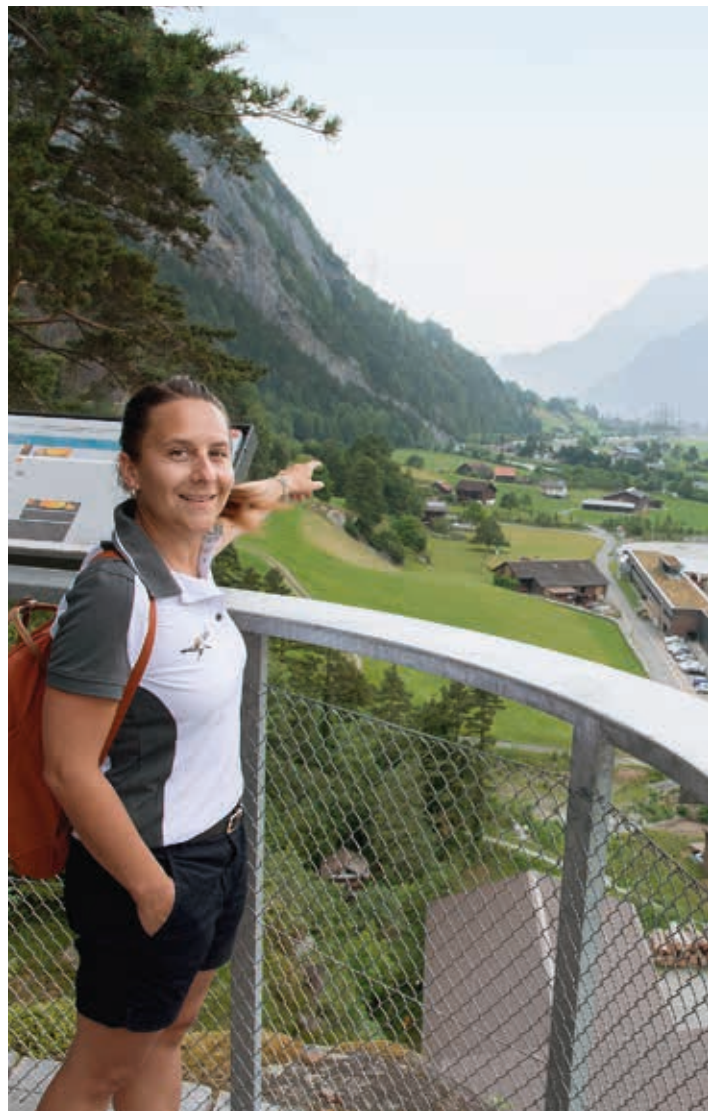
von Max Hugelshofer

ALTDORF/UR «Nein, hier führt der Weg sicher nicht durch die schönste Landschaft, die wir im Urnerland haben», gibt Evelin Walker schmunzelnd zu. Doch das ist gerade das Spezielle am Gottardo-Wanderweg, der vom alten Bahntunnel aus von Göschenen nach Altdorf und im Süden von Airolo nach Giornico führt. Hier kommen nicht in erster Linie Naturliebhaber auf ihre Kosten, sondern Eisenbahnfans, Technikbegeisterte und historisch Interessierte. Auf der neuen Plattform oberhalb von Erstfeld wird das beson-



Auf dem ganzen Weg liefern Tafeln Informationen für die Wanderer.

ders deutlich. Statt Wasserfällen, blühenden Alpwiesen und wilden Bergspitzen sieht



Evelin Walker auf der neuen Aussichtsplattform ob Erstfeld. Hier sind nicht Naturschönheiten die Attraktion, sondern verkehrstechnische Errungenschaften.

man das Nordportal des Gotthard-Basistunnels, die alte Bahnlinie, die Autobahn, und gleich im Vordergrund der riesige Parkplatz des Schwerverkehrszentrums, wo alle Lastwagen vor dem Durchqueren des Gotthard-Tunnels angehalten, gewogen und kontrolliert werden.

Den Gottardo-Wanderweg gibt es bereits seit gut zehn Jahren. Bei der Entstehung leistete die Schweizer Berghilfe Unterstützung, weil die vom Weg angezogenen Besucher zusätzliche Wertschöpfung in der wirtschaftlich schwachen Region versprochen. Heute könne man sagen, dass sich diese Erwartungen erfüllt hätten, sagt

Evelin Walker, die für den Verein Gottardo-Wanderweg arbeitet und den Weg betreut. «Genauere Zahlen sind schwierig zu nennen, da sich die Wanderer ja nicht registrieren müssen. Aber geführte Touren sind jeweils gut gebucht», so Evelin Walker. Und vor allem berichten Betreiber von Restaurants und Unterkünften am Gottardo-Wanderweg von vielen wandernden Besuchern. Wegen dieses Erfolgs wurde der Weg im vergangenen Jahr, zur Eröffnung des Neat-Basistunnels, sogar noch verlängert: Um das Teilstück von Erstfeld nach Altdorf.

www.gottardo-wanderweg.ch
www.berghilfe.ch/alt Dorf



Lilian Wüthrich (zweite von rechts) und ihre Freunde stossen auf einen Abend für die Geschmacksnerven an.

BERGGENUSS-WETTBEWERB

Gourmet-Menü frei Haus

Ein Berggenuss-Menü für sechs Personen, gekocht in der eigenen Küche von einer professionellen Köchin. Das gab es beim Wettbewerb in der Berghilf-Ziitig vom Frühling zu gewinnen. Aus über 1000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern wurde Lilian Wüthrich aus Langnau im Emmental gezogen.

von Max Hugelshofer

Lilian ist im Büro auf die «Berghilf-Ziitig» mit dem Wettbewerb darin gestossen. «Sie lag im Pausenraum, und die Geschichte über die Lebensmittel von den verschiedenen Berghilfe-Projekten und das daraus gekochte Berggenuss-Menü habe ich während des Mittagessens gele-

sen», erzählt sie. «Ich habe mir zweimal überlegt, ob ich bei diesem Wettbewerb wirklich mitmachen möchte. Meine Küche ist winzig, und ich wusste nicht, ob ich sie einer richtigen Köchin zumuten kann.» Doch sie schob die Bedenken zur Seite, machte mit und gewann tatsächlich.

Jetzt sitzt sie gemeinsam mit ihren vier besten Freundinnen und ihrem Freund Bruno auf dem Sofa und knabbert an einem Berg-Crostini mit Entlebucher Chili-Schafskäse und feinstem Trockenfleisch vom Alpenhirt aus Tschierschen. Aus der kleinen Küche riecht es schon verführerisch. Manchmal lässt die Köchin Martina

Fischli ihre Töpfe für ein paar Minuten alleine und setzt sich zu der fröhlichen Gruppe, um etwas über die verwendeten Zutaten und die Menschen, die dahinterstehen, zu erzählen. «Ich liebe es, mit naturbelassenen, einheimischen Produkten zu arbeiten», sagt die gelernte Köchin, die inzwischen den Kochlöffel hauptsächlich in der Freizeit schwingt und beruflich bei der Schweizer Berghilfe für die touristischen Projekte verantwortlich ist. «Und es ist besonders schön, diese Begeisterung weitergeben zu können.»

Tatsächlich wirkt die Begeisterung ansteckend. Der Sommersalat, der mit Leindotter samen aus dem Freiburgischen verfeinert wurde, das Hirschgehackte mit den feinen Kräutern aus dem Puschlav und die selbstgemachten Spätzli aus Dinkelmehl – alles wird nicht nur genossen, sondern löst auch angeregte Diskussionen aus. Und beim Dessert – Grappa-Honig-Glace im Honigkörbchen – sind sich alle einig: «Lilian, du darfst wieder mal an einem Wettbewerb teilnehmen!»



Köchin Martina Fischli versorgt die Gruppe nicht nur mit Kalorien, sondern auch mit Informationen zu den verwendeten Lebensmitteln.



Emanuel Berni kocht am liebsten mit dem, was in den Bergen gedeiht und produziert wird. Seine Rezeptideen hat der Jungkoch in einem Kochbuch gesammelt.

ALP SELVA/GR ALS INSPIRATION FÜR EIN KOCHBUCH

Z'Alp mit dem «nächsten Caminada»

Die Berge sind nicht nur ein Paradies für Wanderer, sondern auch für Gourmets. Mit seinem Kochbuch bringt der junge Bündner Emanuel Berni alpine Inspiration auf den Teller. Die Zutaten hat er bei Produzenten aus seinem Heimatort Vals bezogen.

von Isabel Plana

Ist das nicht einfach ein Traum hier oben?» Emanuel strahlt und schaut in die Weite, die sich einem hier auf über 2000 Meter eröffnet. Er ist auf dem Weg zur Alp Selva ob Vals.

Von dort hat Emanuel den Alpkäse, den er für die Rezepte in seinem Kochbuch verwendet. Die Idee kam dem 21-Jährigen schon während seiner Kochlehre. «Mich fasziniert die Vielfalt der Pro-

dukte, die es in den Bergen gibt: Alte Gemüsesorten, Berggetreide, Wildkräuter, Alpkäse, Fisch aus Bergseen und Fleisch von Tieren, die den ganzen Sommer über draussen sind – einfach sensationell», sagt er und pflückt etwas aus einem kleinen Busch. «Hier, die ersten Heidelbeeren.» Er schiebt sich genussvoll eine in den Mund. «Und bald kann man in dem Waldstück da unten die ersten Eierschwämmli sammeln.»

Für sein Kochbuch hat Emanuel nicht nur an Rezepten getüftelt, sondern auch die Produzenten besucht und bei der Arbeit begleitet – den Gärtner, den Imker, den Jäger, den Fischer und eben auch den Senn der Alp Selva, Martin Capaul. Auf der Alp angekommen, schaut er Martin Capaul im Käsekeller beim Waschen der Laibe zu. «Das ist eine schöne Idee, dieses Kochbuch», findet der Senn. «Es freut mich natürlich, dass unser Käse Emanuel zu neuen Rezepten inspiriert hat.» Schon seit 37 Jahren kümmert sich Martin auf der Alp Selva zusammen mit seiner Familie um die Kühe der Alpengenossenschaft. 69 Tiere sind es heuer. Aus ihrer Milch produzieren Capauls Alpkäse, Mutschli und Alpbutter. Diese werden an Private, Hotels und Restaurants sowie auf dem Wochenmarkt in Vals verkauft. In all den Jahren hat die Alpengenossenschaft viel Arbeit in die bald 100-jährigen Alphütten gesteckt. Die Schweizer Berghilfe hat sie bei der Erneuerung des Stalldachs und beim Umbau der Alphütte unterstützt.

Bergkäse-Kräuter-Flan

ZUTATEN

Für 6 Portionen
 100g frischen Spinat
 3 Eier
 100g Alpkäse
 z.B. von der Alp Selva
 frische Kräuter
 z.B. Liebstöckel,
 Petersilie, Minze,
 Thymian



Martin dreht den letzten Käse um, den er an diesem Morgen hergestellt hat. Dann ist es Zeit fürs Zmittag. Heute können sich Capauls zurücklehnen. Emanuel hat nämlich gekocht. Die Capuns müssen nur noch mit dem frischgeriebenen Alpkäse überbacken werden. «Schon als kleiner Bub habe ich meine Leidenschaft fürs Kochen entdeckt», sagt der junge Valser, der von einigen als nächster Andreas Caminada gehandelt wird. Er sei nicht ganz so perfektionistisch wie der Bündner Starkoch. «Natürlich muss das Essen auch bei mir schön angerichtet sein, aber nicht millimetergenau. Viel wichtiger ist mir, dass die Zutaten aus den Bergen kommen.» Normalerweise zieht es Jungköche, die Karriere machen wollen, in die weite Welt. «Nicht geschenkt würde ich in einer Grossstadt leben wollen. Ich brauche die Berge, hier fühle ich mich zu Hause», sagt er und tischt die Capuns auf. «En Guata!»

www.berghilfe.ch/alpselva

Das Kochbuch «*Alpine Inspiration*» von Emanuel Berni erscheint diesen Herbst. Vorbestellung auf: emanuel.berni@hotmail.ch.



Von der Alp Selva ob Vals hat Emanuel Berni den Alpkäse für sein Kochbuch.

Den Spinat mit den Eiern und dem Käse im Mixer mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Die frischen Kräuter begeben und weitemixen. Mit Salz abschmecken.

Die Masse in ofenfeste und eingefettete Förmchen füllen. In einem Wasserbad im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten poschieren.

Herausnehmen und auf einen Teller stürzen. Nach Belieben mit frischen Kräutern, ein paar Tropfen Naturjogurt und Kräutersalz anrichten.

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.



Was lange währt ...

Bereits vor rund zehn Jahren haben wir das erste Mal ein Gesuch für einen Stallneubau beim Kanton eingereicht. Dank eurer sehr grosszügigen Unterstützung ist es uns nun möglich, unseren Traum zu realisieren.

Familie G., Kanton Graubünden



Arbeits erleichterung von unschätzbarem Wert

Im vergangenen Sommer konnten wir, vor allem dank Ihrer Hilfe, auf unserem Betrieb ein zweites Futtersilo aufstellen. Diese bauliche Veränderung ist für uns eine wertvolle und praktische Arbeits erleichterung von unschätzbarem Wert. An dieser Stelle möchten wir der Schweizer Berghilfe von Herzen für die wohlwollende Unterstützung danken.

Familie E., Kanton Bern

Es war eine harte Zeit

Das Haus und die Scheune haben jetzt ein dichtes Dach, und dank dem Heukran geht uns das Arbeiten um vieles ringer. Es war eine harte Zeit, und manchmal hatten wir das Gefühl, es wolle gar nicht mehr vorwärts gehen. Als wir mit dem Abriss beginnen wollten, hat es geschneit und wir kamen schon da in den Rückstand. Der viele Regen machte es danach auch nicht einfacher. Aber jetzt haben wir es geschafft. Vielen Dank für eure Hilfe.

Familie S., Kanton Luzern

Grösserer Käsekeller

Vielen herzlichen Dank für die wertvolle Unterstützung, die Sie uns zukommen liessen. Unser Käsekeller war zu klein, und wir mussten ihn dringend vergrössern. Dies war nur dank Ihrer Hilfe möglich. Alleine hätten wir es nicht geschafft.

Familie S., Kanton Waadt



Endlich geht es los

Seit über zwanzig Jahren träumen wir von einem neuen Haus, bei dem es nicht mehr durch die Ritzen zieht. Dank Ihrer Mithilfe dürfen wir nun mit den Arbeiten beginnen. Wir sind überglücklich und möchten Ihnen für Ihre Spende von Herzen danken.

Familie S., Kanton St.Gallen



Kräuter und Pflanzen sind ein wichtiger Bestandteil von Helga Maurers Leben. Hier auf der Alp Pargitsch hat sie sich einen Kräutergarten angelegt.

FAMILIE MAURER WILL MIT ALPBEIZ NICHTS VERDIENEN

Trinkgeld wird zur Spende

Für Familie Maurer ist die Hütte auf der Alp Pargitsch ob Churwalden Rückzugsort, Kräutergarten und Skihütte. Und manchmal wird sie sogar zur Bergbeiz.

von Max Hugelshofer

Darf ich vorstellen: der Bock», sagt Helga Maurer. Der Bock, das ist ein Keramik-Kässeli in Form eines Steinbock-Kopfs. Etwas kitschig, ein ehemaliges Werbegeschenk der Graubündner Kantonalbank. Aber ihm kommt eine wichtige Rolle zu, wenn Helga und ihr Mann Andreas ihre Alphütte mal wieder zur Pistenbeiz oder als Lokalität für Kräuterkurse umfunktionieren. Er ist immer mit dabei, wenn Helga einkassiert, hat einen festen Platz im Holzkistli, neben dem Service-Portemonnaie, dem Bestellblock und den Kugelschreibern. «In den Bock kommt das Trinkgeld rein», sagt Helga. Und Trinkgeld, das ist im Falle der Alp Pargitsch gleichbedeutend mit einer Spende an die Schweizer Berghilfe. «Wir wollen mit diesem Beizli nichts verdienen. Darum behalten wir auch das Trinkgeld nicht selbst.»

Dass sie zur Gelegenheits-Beizerin geworden ist, hat Helga nie geplant. Ebenso wenig, dass ihre ganze Familie fast untrennbar mit dem Dörfchen Churwalden verbunden sein würde. Angefangen hatte alles in den frühen 90er-Jahren mit einer gemieteten Ferienwohnung im Dorf. Einige Winter verbrachten Maurers aus dem Kanton Thurgau ihre Ferien und Wochenenden hier, dann bekamen sie die Ferienwohnung nicht mehr und es war Schluss. Bis sie Jahre später im Sommer wieder herkamen, um die neue Sommerrodelbahn auszuprobieren. Da entdeckten sie ein Schild, das auf eine zum Verkauf stehende Ferienwohnung aufmerksam machte. Und kurz darauf gehörte sie ihnen. Maurers verbrachten

wieder ihre gesamte Freizeit in den Bündner Bergen, traten dem örtlichen Skiclub bei, lernten die Dorfbevölkerung kennen. Beide Kinder waren im Ski-Nachwuchs aktiv, integrierten sich ins Dorfleben. Als dann die Zeit der Lehrstellensuche kam, war für beide klar, dass sie im Bündnerland und nicht im Thurgau in die Lehre gehen wollten. Nadja fing ihre Ausbildung auf dem Tourismusbüro in Lenzerheide an, Robin die seine in einem Sportgeschäft in Churwalden. «Die Ferienwohnung wurde unsere WG», erzählt Nadja, die heute in Chur lebt und gerade zu Besuch auf der Alp ist. «Und ich wohnte die halbe Woche ebenfalls hier oben, damit die WG nicht ganz ausser Kontrolle geriet», lacht Helga. In dieser Zeit war Churwalden ihr offizieller Wohnort, und sie engagierte sich auch im Dorf und im Tourismus. Später, die Kinder waren bereits mit der Lehre fertig, waren ein paar Leute aus dem Skiclub auf der Suche nach einer Hütte und bekamen die seit Jahren leerstehende Alp Pargitsch angeboten. «Den anderen war sie zu rustikal, aber wir waren begeistert und übernahmen sie selbst», erzählt Helga. Sie steckten viel Arbeit in das alte Holzhaus, renovierten es sanft. Das Rustikale aber behielten sie bei. Auch heute noch hat die Hütte weder Strom noch fliessend Wasser. Und im Winter kann die Temperatur über Nacht schon mal unter null fallen.

Gäste waren begeistert

Und wie kamen sie auf die Idee, mit dieser minimalen Infrastruktur eine Beiz zu eröffnen? «Mehr aus Jux malten wir einmal ein Plakat und spannten es bei der Skipiste vorne auf. Und die Leute kamen tatsächlich. Und waren begeistert.» Auch Maurers hatten riesigen Spass an diesem Tag, und da war klar, dass sie eine Bewilligung einholen und das Ganze wiederholen wollten. Die kommende Wintersaison wird bereits die dritte sein, in der die Beiz geöffnet hat. Allerdings nur dann, wenn Maurers Zeit und Lust dazu haben. «Feste Öffnungszeiten gibt es nicht. Wir entscheiden spontan, ob wir aufmachen und publizieren dies auf unserer Facebook-Seite», so Helga. Alles ist bewusst einfach. Zu essen gibt es kalte Plättli und Suppe, die Bedienung ist zwar herzlich, aber alles andere als perfekt, und wenn es viele Leute hat, wird es sehr geschätzt, wenn man sein Geschirr selbst an der Freiluft-Spüle vor der Hütte draussen abwäscht.

«Ich habe keinen Anspruch darauf, die perfekte Gastgeberin zu sein. Ich bin einfach gerne hier oben», sagt Helga. «Und ich teile meine Begeisterung gerne mit Leuten, denen es hier ebenso gut gefällt.» Die Idee mit der Spende an die Berghilfe hatte sie bereits ganz am Anfang. Und sie kommt bei den Gästen gut an. «Viele geben auch nochmals ein paar Franken extra, wenn ich ihnen davon erzähle.» Der Bock wird regelmässig geleert, und der aktuelle Pegelstand wird auf Facebook veröffentlicht. Sobald die für eine Projektspende bei der Berghilfe nötigen 1000 Franken zusammen sind, wählen Maurers ein Projekt aus, das sie unterstützen möchten. «Es wird sicher im Kanton Graubünden liegen», so Helga. Und wie lange muss der Bock noch gefüttert werden, bis es so weit ist? «Wir haben knapp Halbzeit.»



Der Bock: Hier kommt das Trinkgeld rein – und wird zur Spende an die Schweizer Berghilfe.

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? Ivo Torelli berät Sie gerne, Telefon 044 712 60 54. Wertvolle Tipps erhalten Sie auch im Testament-Ratgeber «Dem Leben in den Bergen Zukunft geben».

Zahlungsmöglichkeiten


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

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

Weitere Informationen unter www.berghilfe.ch

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



 Besuchen Sie uns auf facebook

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



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