

Informationen zur nationalen Sammelkampagne der Schweizer Berghilfe
vom 30. Januar bis 11. Februar 2023

Unternehmerische Entscheide in der Landwirtschaft



**Informationen zur nationalen Sammelkampagne der Schweizer Berghilfe
vom 30. Januar bis 11. Februar 2023**

Bergbauern sind echte Unternehmer

Von Bäuerinnen und Bauern im Berggebiet sind oft kreative Ideen, viel Herzblut und eine grosse Portion Mut gefragt, um einen Betrieb zukunftsgerichtet anzupassen oder gänzlich neu auszurichten. Denn trotz Direktzahlungen und weiterer Unterstützungen von Institutionen stehen sie vor wirtschaftlich erschwerten Bedingungen: Ihre bewirtschafteten Flächen liegen oft abgelegen, sind steil, und die Saison ist kürzer als im Flachland. Umso mehr ist jede Bergbäuerin und jeder Bergbauer gefordert, ein an den Standort angepasstes Betriebsmodell zu finden und dieses mit gezielten Investitionen umzusetzen. Wenn sie dabei an ihre finanziellen Grenzen stossen, steht ihnen die Schweizer Berghilfe zur Seite. In ihrer diesjährigen Sammelkampagne vom 30. Januar bis 11. Februar 2023 ruft die Schweizer Berghilfe deshalb dazu auf, die Bergbäuerinnen und Bergbauern bei der Realisierung neuer Geschäftsideen zu unterstützen.

Inhaltsverzeichnis

Alpsteinkorn – Pflanzenvielfalt wiederbeleben	3
Bergbauernfamilie Riedi – Kreisläufe schliessen.....	4
L'Etivaz – gemeinsam statt einsam	5
Weitere bei Investitionen unterstützte Landwirtschaftsbetriebe im Berggebiet	6
Spezialisierung	6
Diversifizierung	10
Verarbeitung	14
Aufruf zur Sammelkampagne	16

Alpsteinkorn – Pflanzenvielfalt wiederbeleben

Der ehemalige Schweinestall von Familie Brändle im Toggenburg hat eine ziemliche Veränderung hinter sich: Er ist jetzt ein Labor. Drei brandneue weisse Geräte stehen hier, auch dank der Unterstützung der Schweizer Berghilfe. Sie haben ihren ersten Einsatz hinter sich. Während der Erntezeit im Herbst 2022 kamen die Getreidebäuerinnen und -bauern aus dem Toggenburg und dem Appenzell mit ihren Proben hierher, um wichtige Hinweise zur Qualität ihres Kornes zu erhalten. Stimmt der Proteingehalt? Ist die Feuchtigkeit vielleicht zu hoch? Alles Informationen, die unverzichtbar sind, wenn der Getreideanbau mehr als ein Hobby sein soll. Genau das ist das Ziel des Vereins Alpsteinkorn, dem die Analysegeräte gehören: Er will erreichen, dass im Berggebiet rund um den Säntis wieder vermehrt Getreide angebaut wird – als Standbein für die Bäuerinnen und Bauern, als Wiederbelebung einer alten Tradition, als Beitrag für die Ernährungssicherheit. 18 Produzenten und einige Verarbeitungsbetriebe sind bereits mit dabei.



Neue Sorten entwickeln

Vereinspräsident Köbi Knaus aus Unterwasser hat schon vor mehr als 20 Jahren auf seinem Milchwirtschaftsbetrieb erste Getreidefelder angelegt. «In meiner Lehrzeit im Unterland hatte ich Freude am Ackerbau bekommen und wollte das hier im Toggenburg auch versuchen», erinnert er sich. Heute baut er Weizen, Hafer, Gerste und Mais an. «Ich könnte doppelt so viel verkaufen, wie ich zurzeit produziere», sagt er. Doch Köbi sucht lieber nach perfekt auf die Anforderungen im Berggebiet angepassten Getreidesorten. Auf seinem Versuchsfeld stehen – fein säuberlich beschriftet – unzählige Arten Seite an Seite. Köbi Knaus arbeitet bei seinen Versuchen mit Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern der ETH, mit Fachhochschulen und mit Saatgutproduzenten zusammen. Denn er ist sich sicher: «Heute ist Brot aus lokal angebautem Getreide vielleicht ein Luxusgut, aber irgendwann werden wir als Gesellschaft wieder darauf angewiesen sein.»



Weitere Informationen:

www.berghilfe.ch/projekte/hier-waechst-alpsteinkorn
alpsteinkorn.ch

Bergbauernfamilie Riedi – Kreisläufe schliessen

Ursin und Nicole Riedi aus dem Val Lumnezia wohnten bis vor zwei Jahren mit ihren drei Kindern im Dorf Morissen – einige Autominuten von ihrem Biohof entfernt. Mittlerweile konnte die Familie ein neues Wohnhaus direkt beim Stall bauen. Aber kein gewöhnliches. Denn der benötigte Strom und die Wärme für die Heizung und fürs Warmwasser kommen vollständig aus einer Mikrobiogasanlage. Im Fermenter wandeln Bakterien den Mist und die Gülle der 30 Milchkühe und des Jungviehs in Methangas um. Dieses wird in einem kleinen Blockheizkraftwerk verbrannt. Daraus entstehen ein Drittel Strom und zwei Drittel Wärme –



100 Prozent klimaneutral. Ausserdem wird durch den Fermentierungsprozess der Hofdünger markant verbessert. «Seit wir einen Laufstall haben, können wir Gülle und Mist nicht mehr getrennt sammeln. Bei der sofort einsetzenden Gärung erzeugt das sehr viel Ammoniak, was für die Umwelt schädlich ist und für den Landwirt einen Nährstoffverlust bedeutet», sagt Ursin.

Mehrere Fliegen mit einer Klappe geschlagen

Weil der ehemalige Dünger viel dickflüssiger war, wurde das Gras beim Ausbringen stark verschmutzt und in der Fotosynthese erheblich eingeschränkt, beobachtete Ursin. «Blieb dann noch der erhoffte Regen aus, hatte der ausgebrachte Dünger so gut wie keine Wirkung mehr, oder noch schlimmer, er schadete dem Gras sogar.» Durch die Fermentation mit der neuen Anlage werden die wertvollen hofeigenen Nährstoffe für die Bodenlebewesen besser zugänglich. «Dies hat zur Folge, dass wir eine viel bessere Effizienz bei unserem Hofdünger erreichen. Jetzt haben wir das zweite Jahr den neuen Hofdünger ausgebracht. Es wachsen wieder viel mehr feinere Gräser, ein deutliches Zeichen für eine Bodenverbesserung. Ich konnte trotz der Trockenheit ein Viertel mehr Heu ernten.» Und die Feriengäste oberhalb der Wiesen flüchten nicht mehr nach drinnen, wenn Ursin düngt. «Es stinkt nicht mehr. Wir schlagen mit der Biogasanlage gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe.» Eine weitere Fliege ist das Abwasser. Weil der Stall etwas abgelegen liegt, ist er nicht ans Abwassernetz angeschlossen.



Beim Bau des Wohnhauses wäre dieser Anschluss aber zwingend nötig geworden – und vor allem teuer. Dank der Biogasanlage können sich die Riedis diese Kosten sparen. «Die Anlage funktioniert auch als Kläranlage für das Abwasser aus dem Haushalt», so Ursin. Ihrem Ziel, an den Standort angepasst wirtschaftlich und ökologisch erfolgreich zu bauen, ist die Familie einen grossen Schritt nähergekommen.

Weitere Informationen:

www.berghilfe.ch/projekte/kreislaeufe-schliessen-mikrobiogasanlage-riedi



L'Etivaz – gemeinsam statt einsam

Das Feuer in der einfachen Alphütte lodert, darüber hängt ein riesiger, aussen russschwarzer Milchessel. Martin Grégoire und seine Frau senken ein Gazetuch in die Masse und wuchten die rund 25 Kilogramm schwere Käsemasse hinüber in die vorbereitete Form – drei Mal an diesem Morgen auf der Alp Culand oberhalb von Rossinière. Genauso produzieren jeden Sommer 70 Bäuerinnen und Bauern um L'Etivaz ihren Alpkäse. Sie liefern ihn nach drei Tagen in der genossenschaftlichen Käserei ab. Dort wird der Käse bis zur Reife mit modernsten Mitteln gehegt und gepflegt und dann professionell vermarktet und in alle Welt verkauft.

Über dem Feuer käsen, mit dem Roboter pflegen

Grösser könnten die Gegensätze dieser beiden Welten nicht sein – und doch sind es die zwei Seiten ein und derselben Sache: der Genossenschaft L'Etivaz. Engagierte Alpkäseproduzenten gründeten sie vor über 85 Jahren zu einer Zeit, als der Käseverkauf noch fest in der Hand der Kantone war. «Es glich fast einem Staatsstreich, als die Bergbauern sich 1934 entschieden, den Verkauf ihres Käses selbst in die Hand zu nehmen», sagt auch der heutige Vizepräsident Martin Grégoire. Und noch erstaunlicher: Die

Bergbäuerinnen und Bergbauern akzeptierten Produktionsstandards wie zum Beispiel nur über dem Feuer käsen, nur im Sommer mit Alpgras produzierte Milch verwenden oder bestimmte Grössen abliefern. Dies ermöglichte der Genossenschaft – als allerersten Käseproduzentin in der Schweiz –, ein AOP-Label für den Käse zu erhalten und so gute Preise auf dem Markt auszuhandeln. Die Schweizer Berghilfe hat unter anderem 2012 den Neubau des Käsekellers und des neuen Ladens in L'Etivaz unterstützt. Die Genossenschaft ist für viele Bergbäuerinnen und Bergbauern in der Schweiz zu einem Vorbild geworden. Ihr beispielhafter Erfolg zeigt, dass ein Nischenprodukt, das sehr strengen Qualitätskriterien für die Produktion entspricht, auf einem sehr wettbewerbsstarken, nationalen und internationalen Markt Fuss fassen kann. Die Mitglieder der Genossenschaft haben es als echte Unternehmerinnen und Unternehmer verstanden, seit 1989 eine völlig unabhängige Verwaltung und Vermarktung zu etablieren und damit ein regionales Qualitätsprodukt aufzuwerten.



Weitere Informationen:

<https://www.berghilfe.ch/geschichten/die-aelpler-sind-quasi-im-kupferkessel-geboren-words>
www.etivaz-aop.ch



Weitere bei Investitionen unterstützte Landwirtschaftsbetriebe im Berggebiet

Spezialisierung

Alpakas haben ihr Leben umgekrempelt, Milken (BE)

Bei Schmockers im Schwarzenburgerland dreht sich alles um Alpakas und deren Wolle. In einer ehemaligen Werkstatt haben sie sich eine komplette Wollverarbeitungsanlage eingerichtet. Nach Startschwierigkeiten läuft das Geschäft.

www.berghilfe.ch/projekte/alpakas-haben-ihr-leben-umgekrempelt



Auch bei Frost raus aufs Feld, Rüscheegg (BE)

Familie Zbinden baut viele alte Gemüsesorten an, die dank der Slow-Food-Bewegung wieder in sind.

<https://www.berghilfe.ch/projekte/auch-bei-frost-raus-aufs-feld>



Der Hof der zweisprachigen Kühe, Les Reussilles (BE)

Um die Zukunft seines kleinen Hofes zu sichern, musste Mathias Lerch mehr Milch produzieren. Dafür brauchte er mehr Kühe – und mehr Platz.

<https://www.berghilfe.ch/projekte/der-hof-der-zweisprachigen-kuehe>





In der Küche fressen jetzt die Kühe, Hergiswil bei Willisau (LU)

Die Felbers standen wie viele Bauernfamilien vor der Betriebsübergabe an den Sohn. Und vor der Frage, wie sie oberhalb von Hergiswil an steiler, beengter Lage aus einem Anbinde- einen Laufstall machen. Sie fanden eine ungewöhnliche Lösung.

www.berghilfe.ch/projekte/in-der-kueche-fressen-die-kuehe



Vier Monate Schatten, Riemenstalden (SZ)

Weil der Hof an einem steilen Nordhang liegt, trocknet das Heu von Familie Küttel im Riemenstaldental viel langsamer. Um schneller zu sein, investierten sie in einen Heukran.

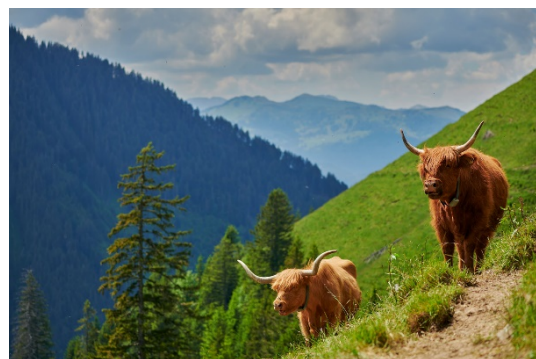
www.berghilfe.ch/projekte/vier-monate-schatten



Digital auf der Alp, Klein Melchtal (OW)

Jessica McCardells Hochlandrinder werden digital überwacht. Das macht die Betreuung der Tiere und die Bewirtschaftung der Alp effizienter.

www.berghilfe.ch/projekte/digital-auf-der-alp





Neuanfang auf Alp mit Tradition, Krummenau (SG)

Familie Egli investierte viel in die Modernisierung ihres Talbetriebs, und sie liebt zugleich das einfache Leben auf der Alp. Doch auch hier waren die Gebäude sehr alt, und es fehlte ein Güllekasten. Ein einfacher Neubau verbesserte das eigene Wohl und das der Tiere massiv. Und dem alten Plumpsklo trauern sie nicht nach.

www.berghilfe.ch/projekte/neuanfang-auf-alp-mit-tradition



Der edle Saft der Montagsbeere, Campascio (GR)

Im südlichsten Teil des Val Poschiavo ist dank Nicolò Paganini über die Jahre ein regelrechtes Beerenparadies entstanden. Von hier stammen viele der einheimischen Johannisbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren – aus denen seit einiger Zeit auch köstliche Beerensäfte gemacht werden.

www.berghilfe.ch/projekte/der-edle-saft-der-montagsbeeren



Angekommen im Paradies, La Motte (JU)

Etwas Routine schade gerade nicht, finden die Bertholds. Zehn turbulente Jahre seit der Hofübernahme liegen hinter der jungen Bauernfamilie im malerischen Tal des Doubs an der Grenze zu Frankreich. Sie haben sich konsequent auf Biolandwirtschaft ausgerichtet.

www.berghilfe.ch/projekte/angekommen-im-paradies





Mit Schafen geschafft, Hauteville (FR)

In die Fussstapfen seines Grossvaters treten und Äpler werden – das wollte Josquin Pasquier schon als kleiner Bub. Zusammen mit seiner Frau Séverine und über 100 Schafen hat er sich den Traum vom Leben und Arbeiten auf der Alp in den Greyerzer Bergen erfüllt.

www.berghilfe.ch/projekte/mit-schafen-geschafft



Neuer Stall für wuschelige Schwarznasen, Mund (VS)

Hinten weiss, vorne schwarz, dazwischen ganz viel Wolle. Die uralten Walliser Schwarznasenschafe haben es Kilian Schnydrig angetan. Er hat noch viel vor mit ihnen.

www.berghilfe.ch/projekte/neuer-stall-fuer-wuschelige-schwarznasen



Grosse Hilfe für eine grosse Alp, Chandonne (VS)

Auf der Alpage du Cœur sömmern vier Bauernfamilien insgesamt 80 Kühe. Die Familien sind auf diese Sommeralp angewiesen und setzen deshalb alles daran, ihre Alp zu erhalten. Darum erweiterten sie das 60-jährige Alpgebäude um einen Anbau und bauten einen Käsekeller im Tal.

www.berghilfe.ch/projekte/grosse-hilfe-fur-grosse-alp





Diversifizierung

Das ganze Jahr über z'Alp, Zweisimmen (BE)

Im Sommer ist das Rundholzstübli auf der Site Alp im Simmental schon seit Jahren eine Beiz. Neben dem Kühe hüten, Melken und Käsen kümmern sich Nadja und Simon Santschi hier um ihre Gäste. Doch im Winter war alles zu. Die Landwirte wagten den Schritt und betreiben die Beiz nun auch im Winter.

www.berghilfe.ch/projekte/das-ganze-jahr-ueber-zalp



Zauberwort Flexibilität, Gstaad (BE)

Der Jungbauer Bruno Oehrli macht seinen Hof fit für die Zukunft. Er baute einen neuen Stall als Puzzleteil auf dem Weg zu seiner Vision eines modernen Bergbauernbetriebs: naturnah, wenig arbeitsaufwendig, ressourcenschonend und mit dem lokalen Tourismus vernetzt.

www.berghilfe.ch/projekte/zauberwort-flexibilitaet



Voller Einsatz für emotionale Höhenflüge, Röthenbach (BE)

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

www.berghilfe.ch/projekte/voller-einsatz-fuer-emotionale-hoehenfluege





Der Natur abgeschaut, Schweibenalp (BE)

Die Schweibenalp ist eine etwas andere Alp. Nach dem Prinzip der Permakultur werden hier oben Gemüse, Obst, Kräuter und Pilze angebaut. Wer wissen will, wie das geht, kann es in einem der angebotenen Kurse lernen – und erfährt nebenbei, was ein Walipini ist.

www.berghilfe.ch/projekte/der-natur-abgeschaut



Entlebucher Kräuter gegen den Durst, Rengg (LU)

Das Kräutergetränk «zämä» ist nicht nur eine alkoholfreie Alternative im Ausgang, sondern bringt auch hippe Jungunternehmer aus der Stadt mit Bergbauern aus dem Entlebuch zusammen.

www.berghilfe.ch/projekte/entlebucher-kraeuter-gegen-den-durst



Leben auf dem Beerenstock, Obbürgen (NW)

Familie Amstutz hat sich hoch über dem Vierwaldstättersee an den Anbau von Erdbeeren gewagt. Und damit dem Milchviehbetrieb ein zweites Standbein verschafft.

www.berghilfe.ch/projekte/leben-auf-dem-beerenstock





Wellness im Holzzuber, Matt (GL)

Ohne genügend Wasser von guter Qualität kann keine Alp überleben. Auf der Bergalp im Kanton Glarus hat Wasser gleich nochmals eine grössere Bedeutung. Hier sind badende Gäste ein wichtiger Betriebszweig.

www.berghilfe.ch/projekte/wellnes-im-holzzuber



Adventskränze aus dem Schweinestall, Appenzell (AI)

In der Vorweihnachtszeit verwandelt sich der Hof von Familie Fuchs zu einer einzigen grossen Deko-Werkstatt. Aus der ganzen Ostschweiz kommen Interessierte, um unter der Leitung von Bäuerin Sonja Fuchs ihren ganz persönlichen Adventskranz zu kreieren.

www.berghilfe.ch/projekte/adventskraenze-aus-dem-schweinestall



Zoo anders, Gais (AI)

Schon als Kind wollte Tobias Koster immer so viele Tiere wie möglich haben. Dann hat er den Hof des Vaters übernommen und daraus so etwas wie einen kleinen Zoo gemacht.

www.berghilfe.ch/projekte/zoo-anders





Das Korn im Höhenflug, Coms (GR)

Lange fristete das Getreide im Berggebiet ein Schattendasein, doch seit einigen Jahren erlebt der Getreideanbau hier eine Renaissance. Anna und Christian Bühler-Risch haben den Schritt gewagt – ihr Biogetreide findet reissenden Absatz.

www.berghilfe.ch/projekte/das-korn-im-hohenflug



Leben, kämpfen, schön sein – alles an einem Ort, Saint-Martin (VS)

Die Familie Crettaz wagt die Kombination von Bauernbetrieb und Kosmetiksalon. Sie bewirtschaftet ihren Hof in Saint-Martin im Val d'Hérens. Ehrensache, dass im Stall die einheimischen, kämpferischen Eringerkühe stehen. Gleich daneben entstand das neue Zuhause der Familie – und der neue Schönheitssalon von Mutter Nancy.

www.berghilfe.ch/monatsprojekt/alles-an-einem-ort



Die Rückkehr des Roggens, Erschmatt (VS)

Die Nachfrage nach regionalen Produkten und Slow Food machen den Anbau von Roggen im Wallis wieder interessant.

www.berghilfe.ch/projekte/die-rueckkehr-des-roggens





Mit beiden Beinen auf steilem Boden, Menzonio (TI)

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.

www.berghilfe.ch/projekte/mit-beiden-beinen-auf-steilem-boden



Wachs – eine Frage des Vertrauens, Camedo (TI)

Der Tessiner Imker Geo Sala hat mit seinen rund 300 Bienenvölkern meist alle Hände voll zu tun. Doch die Erträge können von Jahr zu Jahr stark schwanken. Um das abzufedern, will er im Winter Wachswaben produzieren – für seine Bienen und die seiner Kollegen. Denn im Tessin gibt es sonst niemanden, der das macht.

www.berghilfe.ch/monatsprojekt/wachs-eine-frage-des-vertrauens



Verarbeitung

Ürner Hüsgmachts, Altdorf (UR)

Unter dem Namen «Ürner Hüsgmachts» betreiben innovative Bäuerinnen aus dem Kanton Uri einen digitalen Hofladen. Eine neue Website soll den Verkauf weiter ankurbeln.

<https://www.berghilfe.ch/projekte/neuer-auftritt-fuer-die-urnerinnen>





Ein süsses Geschäft, Rougemont (VD)

Mit der Produktion und dem Verkauf von Carameis erwirtschaftet Alexandra Yersin einen wichtigen Beitrag zum Einkommen des Bergbauernbetriebs. Neu braucht sie dafür nicht mehr zu pendeln.

www.berghilfe.ch/projekte/ein-susses-geschäft



Von Nudeln, Korn und Tausendfüsslern, Lignières (NE)

Ihr Biogetreide selbst verarbeiten – das war das Ziel von Valérie Thiébaud und Daniel Juan, die als Betriebsgemeinschaft den Hof «Le Cerisier» im Neuenburger Jura bewirtschaften. Heute produzieren sie jährlich fast zehn Tonnen Pasta und leisten nebenbei einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität.

www.berghilfe.ch/projekte/von-nudeln-korn-und-tausendfuesslern



Baskischer Geschmack im Herzen des Juras, Lucelle (JU)

Die Familie Studer züchtet Schweine. Aber das ist längst nicht alles. Im tiefsten Inneren des Juras kreiert das innovative Landwirtepaar kulinarische Wunder.

www.berghilfe.ch/projekte/baskischer-geschmack-im-herzen-des-juras



Aufruf zur Sammelkampagne

- Simultane Medienkonferenzen in Zürich und Lausanne
- Radiospots auf SRF 1, SRF 4 und Musikwelle
- Unadressierte Streuwurfsendung in drei Sprachen

Gemeinsam mit Ihnen sichern wir die Zukunft der Bergregionen

Die Schweizer Berghilfe steht der Bergbevölkerung seit bald 80 Jahren treu zur Seite. Wir unterstützen initiativ Frauen und Männer, die in unseren Berggebieten Wertschöpfung und Arbeitsplätze schaffen. **Denn das beste Mittel gegen die drohende Abwanderung sind intakte Zukunftsperspektiven.** Damit die Berggebiete weiterhin belebt und bewohnt bleiben, sind sie auf Ihre Unterstützung angewiesen. **Danke für Ihre Spende.**



**Neue Ideen
für eine sichere
Zukunft**

Stiftung Schweizer Berghilfe | Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
T 044 712 60 60 | info@berghilfe.ch | berghilfe.ch



**Ihre Spende
in guten Händen.**



Schweizer
Berghilfe



Schweizer
Berghilfe

Imagekampagne mit Printinseraten und animierten Online Ads

«Wet du grad ofäm Treyt am Chrapfje besch ond Bäiker vom Hoger obenabe ghörsch juuchze ond päagge vor Fröid, de weysch, du erschaffisch Glücksgsfüu.»

Du charabia? Seulement lorsqu'on n'écoute pas vraiment. Nous nous engageons pour des montagnes bien vivantes.

aidemontagne.ch 

«Hie sortieremer d Wole vo dene Huakaya ond Suri, churz, grob, läng, dass di chorze dörefflüge. Ned hüsch ond hosch, mer wey ja kes schnoddrigs Wärich.»

Du charabia? Seulement lorsqu'on n'écoute pas vraiment. Nous nous engageons pour des montagnes bien vivantes.

aidemontagne.ch 

«Avèk tôte oou mïmo louà fasulüte bin chiou la vià dè famülie. E lè nouthre vatze d'Erein lè j'ein choum meinbre topari.»

Du charabia? Seulement lorsqu'on n'écoute pas vraiment. Nous nous engageons pour des montagnes bien vivantes.

aidemontagne.ch 