

Berghilfe Magazin

Nr. 109 | Herbst 2020

Alp



Schweizer
Berghilfe

Alp



Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Drei Ausgaben lang ist unser vierteljährlich erscheinendes Magazin unter dem Namen «Echo» erschienen. Ab sofort heisst es «Berghilfe Magazin». Warum dieser unerwartete Wechsel? Es gibt bereits diverse Publikationen mit dem Titel «Echo». Eine davon gehört der Alpeninitiative, die sich durch unsere Namenswahl angegriffen gefühlt hat. Das war natürlich nie unsere Absicht. Wir schätzen diese Organisation, die genau wie wir viel für das Berggebiet leistet, sehr und möchten sie keinesfalls konkurrenzieren. Deshalb haben wir uns entschieden, unser Magazin neu ganz einfach «Berghilfe Magazin» zu nennen.

Auch wenn das «Echo» vorzeitig verklungen ist – am Inhalt des Magazins mit den vielen vorgestellten Berghilfe-Projekten und den Menschen dahinter ändert sich nichts. Beim ersten «Berghilfe Magazin» dreht sich alles ums Thema «Alp».

Lassen Sie sich überraschen und kommen Sie mit auf einen Streifzug zu Alpkäsereien, Alptrackern und Alpakas.

Viel Spass beim Lesen.



Regula Straub
Co-Geschäftsführerin

Regula Straub



4

Die Familien-Alp

Sommerzeit ist Alpzeit für Familie Schranz. Auch für die vier Söhne.



Projektstandorte

- 4 Alphütte, Adelboden BE
- 6 Alpakawolle, Milken BE
- 8 Alptracker, Klein Melchtal OW
- 10 Alpengnomaden, Thalkirch GR
- 11 Restaurant Alpenrösli, Grimselpass VS
- 12 Algebäude, Dalpe TI
- 16 Backstube, Gadenstätt GR



8

Die Digital-Alp

Jessica McCardells Schottische Hochlandrinder tragen auf der Alp einen Sender um den Hals.



12

Die Generationen-Alp

Seit mehr als 70 Jahren ist Giuseppe Fransiolis Leben mit der Alpe di Géira verbunden. Sein Neffe Aris hat die Leidenschaft geerbt.



Hier ist Käsen noch Handarbeit. Zwei Tonnen stellt Judith jeden Sommer her.

NEUBAU EINER ALPHÜTTE IN ADELBODEN

Jeden Tag den Rekord vor Augen

von Max Hugelshofer

Den Sommer über zieht es Familie Schranz auf die Alp. Und zwar alle sechs. Auch die vier Söhne freuen sich auf die Alpzeit, selbst wenn diese viel Arbeit bedeutet. Für die beiden Jüngsten ist allerdings auch eine tägliche Schussfahrt mit dem Velo inbegriffen.

ADELBODEN | BE Reicht es heute für einen neuen Rekord? Der 15-jährige Andreas tritt nochmals einen Zacken kräftiger in die Pedale, ein Blick über die Schulter, wo der zwei Jahre jüngere Bruder Martin bleibt, dann den Kopf tief über den Lenker. Jetzt kommt die enge Kehre. Anbremsen, Kieselsteine spicken auf alle Seiten, der schwere Schulrucksack drückt nach aussen. Geschafft. Und wieder Gas geben.

Wenig später bremsen Andreas und Martin ihre Velos mit effektiv blockiertem Hinterrad vor dem Schulhaus in Adelboden ab. Der erste Blick gilt der Uhr. Waren es weniger als zehn Minuten? Nein, es hat wieder nicht gereicht. Der Grund ist schnell ermittelt: «Der Alpobmann hat gestern mit

dem Bagger die Ablaufrinnen neu gemacht. Die Bremsen», sagt Andreas mit Kennermiene. «Ja, aber es sind auch super Schanzen», gibt Martin zu bedenken.

Aus ihrem langen Schulweg haben die Schranz-Buben einen Wettbewerb gemacht. Am Abend zuvor nach dem Znacht haben die beiden älteren Brüder, die inzwischen mit dem Auto zur Arbeit fahren, von vergangenen Bestzeiten für die Abfahrt zwischen Alp Tiefenboden und dem Schulhaus geprahlt – und die beiden Kleineren noch mehr angestachelt. Thomas, der Zweitälteste, behauptete, den Weg in sechs Minuten geschafft zu haben. So richtig glauben mochte das niemand, besonders Fritz, der Älteste nicht. Immerhin benötigte er mit dem Auto mehr als 20 Minuten, gibt er zu bedenken. Die Antwort lässt nicht lange auf sich warten: «Das liegt nur daran, dass du mit deinem klapprigen Subaru extra langsam fahren musst, damit du nicht wieder die Stosstange verlierst.»

Das Reissen im Frühling

Während Andreas und Martin die Schulbank drücken und Fritz junior und Thomas auf der Arbeit sind, steht Mutter Judith am Käsekessi. Aus der Milch ihrer Kühe und der von zwei benachbarten Alpen produziert sie Berner Alpkäse und Mutschli. Zwei Tonnen pro Jahr. «Es ist viel Arbeit, und trotzdem kann ich es im Frühsommer jeweils kaum erwarten, wieder z'Alp zu gehen.» Sohn Thomas behauptet sogar, dass sie schon kurz nach Weihnachten kribbelig werde.

Das Alpfieber hat die ganze Familie gepackt. Vater Fritz verbrachte schon als Kind seine Sommer hier oben

und kann sich nichts anderes vorstellen. Heute muss er jedoch ins Tal runter. Zum Heuen. Und danach noch an die Feuerwehrübung. «Wir leben hier oben zwar abgeschieden, sind aber immer noch Teil vom Dorfleben.»

Der Tag vergeht wie im Flug: Kühe melken, Käse, Stall ausmisten, im Keller Käse wenden, Blaken stechen, Zäune kontrollieren, Essen kochen, Schweine füttern, Feuerholz hacken. Es ist viel Arbeit, aber seit verganginem Jahr geht alles viel besser. Dann konnten Schranzs erstmals die neue Alphütte in Betrieb nehmen. Jetzt haben sie mehr Platz, können die Hygienevorschriften beim Käse einhalten und effizienter arbeiten. Bis die Hütte endlich stand, erlebte die Familie jedoch eine wahre Odyssee. Ausgerechnet ein paar Tage vor Baubeginn fanden die Ärzte endlich heraus, warum Fritz seit Monaten immer schlechter zwäg war: ein Herzfehler, der sofort operiert werden musste. Die Folge war, dass Fritz nicht selber anpacken konnte und den Bau quasi vom Spitalbett aus koordinierte. Doch schlussendlich stand die Hütte, und vor allem ging es mit Fritz' Gesundheit wieder aufwärts. «Das Ganze hat uns noch mehr zusammengeschweisst», sagt Judith. Dabei ist die Partnerschaft der beiden sonst schon alles andere als gewöhnlich. Geboren am selben Tag im selben Dorf wurden die beiden gemeinsam getauft und wuchsen fast miteinander auf. Dass sie irgendwann in der Schulzeit ein Paar wurden, wunderte niemanden. Als sie schliesslich heirateten, zeigte die Hochzeitseinladung ein Bild der beiden, auf dem sie als Dreijährige gemeinsam auf dem Sofa sitzen. Nur auf der Alp, da waren sie als Kinder noch nicht gemeinsam.



Judith und Fritz Schranz verkäsen auch die Milch von zwei weiteren Alpen.



Martin (links) und Andreas auf ihrer täglichen Schussfahrt runter in die Schule.

Alpakas haben ihr Leben umgekrempelt

von Max Hugelshofer

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 jetzt.

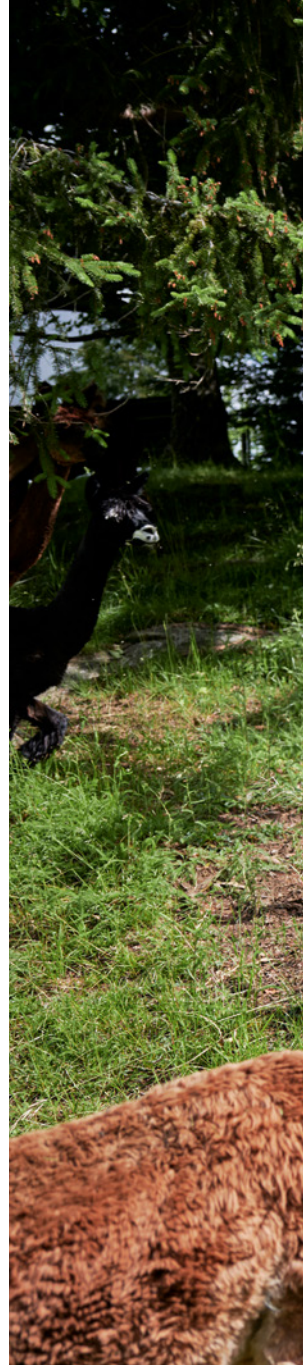
MILKEN | BE Es geschah am helllichten Tag: Sandra und Bruno Schmocker machten einen Spaziergang und kamen dabei an einer Herde Alpakas vorbei. Da war es um Sandra geschehen: «Ich wusste sofort, solche Tiere will ich auch». Schon bald hatte sie eine rund 50-köpfige Herde, züchtete und belegte mit ihren Tieren an Shows regelmässig Topplatzierungen. Etwas störte Sandra jedoch: Die rund 200 Kilo hochwertiger Wolle, die beim alljährlichen Schären anfielen, konnten nicht verwertet werden. Weil sie sahen, dass alle Züchter das gleiche Problem hatten, beschlossen Sandra und Bruno, etwas dagegen zu tun. Bruno, der in der Maschinenbauindustrie arbeitet, konnte durch seine

Kontakte gebrauchte Textilmaschinen aus ganz Europa zusammenkaufen. Nach und nach kam so in der ehemaligen Werkstatt von Schmockers Bauernhaus ein Maschinenpark zusammen, der die Verarbeitung der Wolle vom Waschen übers Kardieren und Kämmen bis zum Spinnen ermöglicht.

Schwieriger Anfang

Der Anfang war allerdings hart. «Wir schafften es einfach nicht, die Maschinen richtig einzustellen und gute Ergebnisse zu erzielen», so Bruno. «Vielleicht wollten wir zu schnell zu viel», sinniert der 53-Jährige. Er hatte damals das Pensum bei seinem Arbeitgeber reduziert und dachte bereits daran, mehrere Angestellte einzustellen. Wegen der Probleme mit der Technik konnten Schmockers jedoch nie die geplante Menge an Wolle verarbeiten, und so ging die Rechnung auch wirtschaftlich nicht auf. «Es war eine sehr harte Zeit», erinnert sich Bruno. Ein Coach, dessen Einsatz von der Schweizer Berghilfe mitfinanziert wurde, brachte eine wichtige

Nach jahrelangem Tüfteln und Probieren hat Bruno die Textilmaschinen nun komplett im Griff.



Frisch geschoren zurück auf die Weide – die Alpakas von Familie Schmocker.





Aussensicht ins Unternehmen – und gleichzeitig bekam Bruno langsam seine Maschinen in den Griff. Heute, über fünf Jahre, nachdem der erste Tieflader mit einem graugrünen Koloss in Milken vorfuhr, läuft das Geschäft. Über ihren Webshop und auf Märkten verkaufen Sandra und Bruno vor allem Duvets und Kissen. Vor Weihnachten waren es so viele Bestellungen, dass sie kaum mit Produzieren nachkamen.



Inzwischen verarbeiten Sandra und Bruno Wolle von Alpakazüchtern aus der ganzen Schweiz.

KAUF VON ALPTRACKERN FÜR EINE HERDE HOCHLANDRINDER

Digital auf der Alp

von Max Hugelshofer

Die Firma Alptracker holt das «Internet der Dinge» auf die Alp. Im Klein Melchtal wird eine Herde Hochlandrinder digital überwacht. Das macht die Betreuung der Tiere und die Bewirtschaftung der Alp effizienter.

KLEIN MELCHTAL | OW Die schottischen Hochlandrinder von Jessica McCardell wirken mit ihrem zotteligen Fell und den riesigen Hörnern wie Zeitreisende aus der Urzeit. Was sie um den Hals tragen, ist allerdings die Zukunft. Es sind mobile Sender, sogenannte Alptracker, die in regelmäßigen Abständen die Position jedes einzelnen Tieres übermitteln. Zuerst per Funk an einen auf der gegenüberliegenden Talseite montierten Empfänger und von dort aus auf das Mobiltelefon oder den Computer von Jessica. Der Nutzen: Sie weiss immer

genau, wo sich ihre Tiere aufhalten. So sieht sie, wie sich ihre «Schotten» auf der Weide bewegen, kann die Bewegungsmuster der Herde aufzeichnen. Das ermöglicht ihr eine bessere Bewirtschaftung der Weide. Auch die Sicherheit wird optimiert. Das System schlägt Alarm, wenn eines der Tiere sich länger nicht bewegt. «Dank dem Alptracking sind meine schottischen Hochlandrinder noch besser überwacht.» Trotzdem nimmt Jessica die lange Fahrt von Kerns ins Klein Melchtal und die halbstündige Wanderung hoch zur Alp mehrmals pro Woche auf sich. «Trotz der vielen Vorteile kann die Digitalisierung die regelmässige persönliche Kontrolle und den Kontakt mit den Tieren nie ersetzen», sagt sie.

Heute hat Jessica bei ihrem Kontrollgang Begleitung. Stefan Aschwanden, Gründer der Firma Alptracker und Entwickler des Systems, wandert mit. Der erste Stopp gilt dem Empfänger auf der gegenüberliegenden Talseite. Dort tauscht Stefan die Antenne durch ein neueres Modell aus. Neu ermöglicht das System eine Kommunikation in zwei Richtungen. Das eröffnet ganz neue Möglichkeiten. Etwa beim Her-

Im Alphüttli testen Jessica McCardell und Stefan Aschwanden, ob die neu installierte Antenne funktioniert.



Jedes von Jessica McCardells Hochlandrindern trägt einen Sender um den Hals. Die persönliche Betreuung auf der Alp bleibt aber zentral.





denschutz. Wird ein Tier in einer Schafherde angegriffen, gerät diese in Panik. Aus den daraus entstehenden Bewegungsmustern, die von den Alptrackern an den Halsen der Tiere aufgezeichnet werden, schlägt das System Alarm und es können direkt Vergrämungsmassnahmen wie Licht oder Lärm ausgelöst werden. Alles, was es dafür braucht, sind ein paar gut platzierte Bauscheinwerfer oder ein Lautsprecher. Stefan ist davon überzeugt, dass sein System noch lange nicht ausgereizt ist: «Mittels handelsüblicher Sensoren und unserer Übermittlungstechnik kann beispielsweise auch der Wasserstand eines abgelegenen Brunnen-trogs überwacht werden. So können wir das Internet der Dinge auf die Alp bringen.»

Noch ist die Firma Alptracker in der Aufbauphase. Stefan arbeitet vor allem in der Freizeit an seinem Herzensprojekt, eine Person ist fest angestellt. Landesweit tragen aber auf immerhin schon über 50 Alpen die Schafe oder Rinder einen Tracker um den Hals. Je mehr es in einem Gebiet sind, desto günstiger wird das System. So hoffen Stefan und Jessica, dass auch im Klein Melchtal noch weitere Äpler und Viehbesitzer die Digitalisierung auf ihre Alpen lassen. Jessica ist überzeugt: «So sieht die Zukunft aus.»



Ein Update der Antenne ermöglicht neu eine Datenübermittlung in beide Richtungen.



Auf dem Nomady-Platz von Familie Waldburger hat man es gemütlich, ist ungestört und befindet sich mitten in der schönsten Bergwelt.



Auf dem Hof ist für die Kinder immer etwas los.

CAMPING MITTEN IN DER NATUR

Moderne Alpennomaden

Nomady bringt Camper und Besitzer von besonderen Fleckchen Erde zusammen. Zum Beispiel Familie Zbinden aus Zürich und die Bergbauernfamilie Waldburger aus dem Safiental.

THALKIRCH | GR So ein Campingbus verspricht die absolute Freiheit: Rausfahren in die Natur, am Waldrand anhalten, die Stille geniessen, am Lagerfeuer sitzen und schliesslich in den warmen Schlafsack kriechen, um am nächsten Morgen von Vogelgezwitscher geweckt zu werden. Die Realität sieht leider oft anders aus. Wildes Campen ist in der dicht besiedelten Schweiz kaum mehr möglich, und auf Campingplätzen steht man oft dicht an dicht mit anderen Wohnmobilen.

Dagegen wollen Oliver Huber und Paolo De Caro etwas unternehmen. «Wir waren überzeugt davon, dass viele Landbesitzer bereit sind, ihr schönes Fleckchen Erde zum Campieren zur Verfügung zu stellen», sagt Oliver Huber. Also haben die Jungunternehmer aus Einsiedeln/SZ die

Campingplattform nomady.ch ins Leben gerufen. «Wir bringen Naturliebhaber mit Landbesitzern zusammen», so Geschäftsführer Oliver Huber. Online kann man sich sein Plätzchen in der Natur draussen reservieren. Ungestört und weit weg vom Massentourismus. «Von der Zusammenarbeit profitieren beide. Der Camper erhält das Naturerlebnis, das er sucht, der Landbesitzer kann ein Nebeneinkommen erwirtschaften.»

Zum Beispiel die Bergbauernfamilie Waldburger aus Thalkirch im Safiental. Sie stellt ein Stück Alpwiese einen halben Kilometer von ihrem Hof entfernt für Nomady-Camper zur Verfügung. «Die Übernachtungsgebühren sind ein willkommener Zustupf. Aus wirtschaftlicher Sicht wichtiger ist aber die Möglichkeit, Fleisch und andere Pro-

dukte aus unserem Hofladen an die Camper verkaufen zu können», sagt Marco Waldburger. «Ausserdem leben wir hier zuhinterst im Tal so abgelegen, dass wir froh sind, zwischendurch mal mit anderen Leuten zu reden.» Heute ist es Familie Zbinden aus Zürich, die ins Safiental gefahren ist, um dem Stadtleben zu entfliehen. Ein paar Minuten nach der Ankunft jagen die Kinder beider Familien bereits gemeinsam einem ausgebüxten Huhn nach und verstehen sich prima. Auch die Eltern unterhalten sich angeregt. «Es ist spannend, einen Einblick in das Leben einer Bergbauernfamilie zu bekommen», sagt Marcel Zbinden. Doch irgendwann ist es Zeit, sich auf den Privat-Campingplatz zurückzuziehen und das zu tun, wozu man hergekommen ist: in Ruhe die Natur geniessen. (max)

Weitere Gastgeber gesucht

Nomady ist weiterhin auf der Suche nach aussergewöhnlichen Plätzen fürs Campen mitten in der Natur. Infos auf nomady.ch

SANIERUNG EINES RESTAURANTS

Neuer Glanz fürs Alpenrösli

Auf dem Grimselpass zwischen Wallis und Berner Oberland muss niemand verhungern. Drei Restaurants teilen sich die Kundenschaft. Im Alpenrösli sind diejenigen richtig, die günstig gut essen wollen. Das Haus ist seit drei Generationen im Familienbesitz. Nun bekommt es eine neue Fassade.

GRIMSELPASS | VS Sigi Steiner hat Jahrgang 1934. Aber an den Ruhestand denkt er noch lange nicht. Der ehemalige Ingenieur kümmert sich fast seit er denken kann um die Geschäfte des Restaurants Alpenrösli auf dem Grimselpass. Jeweils im Sommer war die ganze Familie hier oben zu Hause, seine Eltern wirteten noch ohne Stromanschluss auf der damals ungeteerten Grimselstrasse. Heute führt seine Nichte Manu Imhof das Restaurant, Sigi kümmert sich aber immer noch ums Marketing, um die Buchungen der vielen Carunternehmen, die hier einen Zmittagstopp machen – und wenn Sanierungen anstehen, um die Bauarbeiten.

Diesen Sommer ist es nach dem Ausbau der Küche vor 15 Jahren wieder mal soweit: Die Fassade muss erneuert werden. Die Holzbretter waren verfault, die Eternitschindeln

teils zerschlagen. Und obwohl das Haus im Winter nicht benutzt wird, sorgte die schlechte Isolation doch für einen unzeitgemässen Energieverbrauch.

Auch wenn das Alpenrösli von aussen bald in neuem Glanz erstrahlt, das Innenleben mit seinem rustikalen Charme bleibt unangetastet. «Funktioniert ja noch alles», sagt Sigi lapidar. Und auch Manu hält nichts von Designermöbeln und Schickimicki: «Hier oben darf es ruhig ein bisschen urchig sein.» (max)

Aussen bekommt das historische Restaurant Alpenrösli eine neue Fassade.



Innen bleibt der rustikale Charme erhalten.





SANIERUNG DER ALPGEBÄUDE

Ein Leben, eine Alp

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

Rund 90 Milchkühe verbringen
jeweils den Sommer auf der Alpe
di Géira.

Die Alpe di Géira oberhalb von Dalpe – für Giuseppe Fransioli ist sie viel mehr als einfach nur eine Alp.

DALPE | TI «Sechs Sommer habe ich hier oben auf der Alpe di Géira verbracht. Das erste Mal war ich noch keine zehn Jahre alt. Für die Buben aus Dalpe war das damals normal: Im Sommer half man auf den Alpen aus. Kühe hüten, zäunen, Handlangerarbeiten. Ob es sehr streng war, weiss ich gar nicht mehr so genau. Das alles ist schliesslich schon eine ganze Weile her – inzwischen bin ich 83 Jahre alt.

Ich war zwar nie Bauer, hatte aber mein ganzes Leben lang mit der Alpe di Géira zu tun. Zuerst war ich lange Jahre Mitglied im Patriziato, also der Bürgergemeinde, die Besitzerin der Alp ist. Dann, im Jahr 2001, wurde ich Präsident. Seither kümmere ich mich um die Alpen und die Waldgebiete des Patriziato di Dalpe. In den vergangenen Jahren stand dabei die Alpe di Géira im Mittelpunkt: Eine umfangreiche Sanierung der Gebäude konnte nicht länger herausgeschoben werden. Die Käserei erfüllte die Standards der Lebensmittelinspektion nicht mehr, im Käsekeller bröckelten die Wände und beim Melken musste immer ein Generator laufengelassen werden, damit genügend Strom vorhanden war. Inzwischen sind alle Arbeiten abgeschlossen. Wir konnten die Alp ans Stromnetz anschliessen und ausserdem durch bauliche Massnahmen viele Arbeitsabläufe verbessern. Das ist wichtig, denn die vier Personen, welche die Alp am Laufen halten, haben mehr als genug zu tun. Schliesslich betreuen sie rund 90 Milchkühe, die jeden Tag zwei Mal in den Stall getrieben und gemolken werden müssen. Aus der Milch werden pro Sommer 1800 Laib Käse produziert, das sind 8 Tonnen. Heute wird an einem modernen Melkstand gemolken, acht Kühe aufs Mal. Als ich noch hier z'Alp ging, hatten wir sechs einzelne kleine Ställe, in denen gemolken wurde – natürlich noch von Hand.

Erleichtert bin ich darüber, dass seit der Sanierung die Gesundheit der Kühe viel besser ist. Wir hatten früher oft Probleme mit den Klauen, weil der Boden rund um die Ställe aufgeweicht und schlammig war. Jetzt ist nicht nur der Innenhof geplättelt, sondern auch der Platz hinter dem Melkstand. Neu sind auch die zwei kleinen Becken beim Eingang zum Hof, die ein bisschen so aussehen wie die Fusswaschbecken im Freibad. Sie erfüllen auch den gleichen Zweck. Im ersten werden die Klauen mit Wasser gereinigt, im zweiten mit einem sanften Mittel desinfiziert.

Es bleibt in der Familie

Ich finde es schön, dass ich in meiner Amtszeit die Alpe di Géira noch fit machen konnte für die nächsten Jahrzehnte. Als Nächstes steht dann noch die Erneuerung des kleinen Alpbeizlis an. Ob ich auch dieses Projekt noch betreuen werde, weiss ich nicht. Das kommt auch auf die Gesundheit an. In der Familie bleibt das Sorgetragen zur Alp sowieso. Mein Neffe Aris ist schon viele Jahre Vizepräsident des Patriziato und hilft bei allen Projekten mit. Da kann nichts schiefgehen.»

Giuseppe Fransiolis erster Alpsommer liegt schon mehr als 70 Jahre zurück.



Nur zum Schauen schön

Manch ein Gedicht und Lied ist der Alpenrose gewidmet, ja sie gilt als Liebesblume der Alpen. In der Hochphase der Romantik hat Friedrich von Matthisson 1795 die Göttin Freja nach Helvetien geschickt, wo sie diese schöne Blume entstehen liess als Trost für eine unerfüllte Liebe. Doch die Alpenrose ist gar keine Rose. Sondern eine Rhododendron-Art, und keine harmlose – ein Alptraum gar. Würden wir den deutschen oder österreichischen Namen verwenden, schwante uns übles. Da heisst sie nämlich Almrausch oder Almenrausch. An ihr ist so ziemlich alles giftig, ein Blatt oder eine Blüte genügt, und es wird einem übel. Etwas mehr noch, und man ringt mit dem Tod. Drum: Nur schauen, ja nicht essen.



Alle wollen ihre Wolle

Sie sind wuschelig, neugierig und gesellig: Alpakas sind immer häufiger auf den Alpen der Schweiz anzutreffen. Kleiner als Lamas, ist deren Wolle äusserst fein, seidig und zugleich hervorragend isolierend. Bei den Inkas galt die Alpaka-Wolle als «Vlies der Götter» und war dem Königshaus vorbehalten. Auch heute ist die Wolle

heiss begehrt. Ein Wermutstropfen bleibt: Untersuchungen an Alpaka-Mumien zeigten, dass die Anpassung an das harsche Leben in den Hochanden auf über 4000 Metern deren Wolle damals ungleich viel feiner gemacht hatte, als sie irgend ein heute im Alpenraum lebendes Alpaka liefern kann.

ΨP Zwetschgen-Griess-schnitte mit Nussstreusel

Nicht mehr genug Eier für einen Kuchen? Kein Problem. Für diesen süssen Herbstgenuss aus Griess braucht es keine.

ZUTATEN FÜR EIN BACKBLECH

1L Milch	<i>Für die Streusel</i>
1 EL Zucker	50 g Walnüsse, gehackt
1/4 TL Salz	75 g Mehl
1 Zimtstange	75 g Zucker
200 g Griess, z.B. Dinkelgriess	100 g Butter, kalt
Butter zum Einfetten	1/2 TL Zimtpulver
20 Zwetschgen	

In einer Pfanne die Milch mit dem Zucker, der Zimtstange und dem Salz aufkochen. Zimtstange herausnehmen und Griess unter Rühren einrieseln lassen. Hitze reduzieren und für ca. 5 Minuten weiterrühren, bis der Griessbrei eingedickt ist und an der Kelle kleben bleibt. Pfanne vom Herd nehmen und für ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Die Rückseite eines Backblechs kalt abspülen und den Griessbrei etwa 2–3 cm dick darauf ausstreichen. Für eine weitere halbe Stunde komplett auskühlen und sich verfestigen lassen.

Für die Streusel Mehl, Zucker, die fein gehackten Walnüsse und den Zimt in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles mit den Händen vermengen.

Ein zweites Backblech mit Butter einfetten. Den ausgekühlten Griessboden in Rechtecke schneiden und auf das gebutterte Blech legen.

Zwetschgen halbieren und entsteinen. Die Zwetschgenhälften mit der Schnittfläche nach oben auf die Griessschnitten legen und leicht hineindrücken. Die Streuselmasse gleichmässig darüber verteilen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens für 20 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb und knusprig sind. Ganz auskühlen lassen. Mit Schlagrahm oder pur geniessen.





In der RS auf der Alp

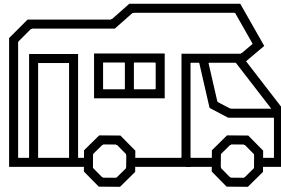
Meine Rekrutenschule ist schon ein paar Jahre her, und vieles davon habe ich liebend gerne vergessen. Drei Wochen bleiben mir jedoch mein Leben lang in guter Erinnerung. Ich absolvierte die RS als Trainsoldat – das waren die mit den Pferden. Wir waren ausgerechnet den wildesten Hunden zugeteilt, der Gebirgsinfanterie. In der Überlebenswoche wussten sie nicht, was sie mit uns machen sollten, weil wir den 50-Kilometer-Marsch mit den Pferden nicht mitmachen konnten. Also «versteckten» sie uns oberhalb von Bergün im Albulatal in einer Alphütte. Dort, mitten in der schönsten Bergwelt, blieben wir dann drei Wochen. Wir belieferten in dieser Zeit mit den Pferden die SAC-Hütte mit Material. Diese Wochen auf der Alp waren mit Abstand die schönste und sinnvollste Zeit meiner Militärkarriere.

Ivo Torelli,
Leiter Fundraising und Kommunikation



Älplerleben auf dem Bildschirm

Dem Thema Alp haben sich unzählige Filme angenommen. Auf zalp.ch gibt es eine ganze Liste davon – und nebenbei unzählige Informationen für Älpler und alle, die es gerne wären.



72 000

Camper waren
2018 in der Schweiz
zugelassen.

Tendenz klar steigend. Viele Büssli-Besitzer sind auf der Suche nach der grossen Freiheit. Auf einem der Camps von nomady.ch kommen sie dieser ziemlich nahe. Übrigens auch im Zelt.



Alpkäse und Eiswasser

Wer Lust bekommen hat, auf der Alpe di Géira oberhalb von Faido frischen Alpkäse zu holen, kann das wunderbar mit einer spannenden Wanderung verbinden. Weil es im Tessin meist entweder steil hinauf oder hinab geht, durchläuft man dabei alle Vegetationsstufen. Aber nicht nur das macht diese etwas längere Wanderung im Val Piumonga besonders reizvoll. Nimmt man die zusätzlichen 700 Höhenmeter von der Alpe di Géira unter die Sohlen, warten oben in der Capanna Campo Tencia CAS nicht nur hausgemachte Tessiner Köstlichkeiten, sondern auch der Lago di Morghirolo, um müde Füsse zu erfrischen. Alle Details zur Route: berghilfe.ch/geira

Die Projekte dieser Ausgabe

Alp Tiefenboden

Nur schon um die Vorgaben der Lebensmittelkontrolle erfüllen zu können, hätte die Alphütte von Familie Schranz totalsaniert werden müssen. Eine neue Hütte, die nebenbei mehr Platz bietet und das Arbeiten erleichtert, kam nicht teuer. Die Schweizer Berghilfe unterstützte finanziell.

Alpakas

Die ehemalige Werkstatt, in der die Wollverarbeitungsmaschinen von Familie Schmocker untergebracht sind, konnte dank der Unterstützung der Berghilfe saniert werden.

yarda-yarn.com

Alptracker

Weil es sich bei der Ausstattung von Jessica McCardells Hochlandrindern mit Alptrackern um ein Pilotprojekt mit grossem technischem Aufwand handelt, sind die Investitionskosten pro Tier relativ hoch. Die Berghilfe übernahm einen Teil dieser Kosten, um die Technologie zu fördern und die Forschung zu unterstützen.

alptracker-ag.ch

Alpenrösli

Das harte Klima auf dem Grimsel setzte über die Jahre der Fassade des Restaurants Alpenrösli zu. Die Berghilfe sorgte dafür, dass die Investitionen tragbar blieben.

grimselpass.com

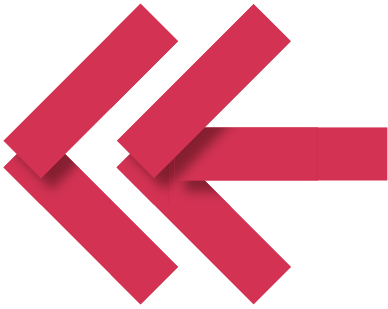
Nomady

Mit ihrer Idee gewannen die Gründer von Nomady den von der Berghilfe finanzierten «Zinno-Ideenscheck für die Berggebiete».

nomady.ch

Alpe di Géira

Eine sanierte Käserei, ein geplätelter Hof, eine bessere Stromversorgung und ein Fussbad für die Kühe – das und noch viel mehr brachte die von der Berghilfe mitfinanzierte Aufwertung der Alpe di Géira.



Vor 10 Jahren

EINRICHTUNG EINER BACKSTUBE IM EHEMALIGEN KUHSTALL

Die Backstube hat sich bewährt

von Max Hugelshofer

Vor zehn Jahren half die Schweizer Berghilfe Familie Buol beim Umbau des ehemaligen Kuhstalls in eine Backstube. Heute kann sich Käthy kaum mehr vorstellen, wie es früher möglich war, Brot, Zopf und Süsses in der eigenen, engen Küche zu produzieren.

GADENSTÄTT | GR «Kleine Räder. Sie sind unauffällig, aber sie sind überall. Und sie sind der Schlüssel für ein effizientes Arbeiten in Käthy Buols kleiner Backstube. «Es war mir beim Einrichten wichtig, den Raum nicht vollzustellen, sondern alles flexibel und mobil zu behalten», sagt die Bäuerin und Bäckerin aus dem Prättigau. Darum haben die Tische, die Backöfen, die Knetmaschine, der Kühlschrank und die Pastamaschine alle etwas gemeinsam: kleine Räder.

In ihrer Backstube entstehen inzwischen fast täglich Nusstorten, Birnenbrote, aber auch Kräutertees, Sirups und verschiedenste Teigwaren. Ihre

Produkte verkauft Käthy einerseits am Wochenmarkt in Klosters, aber auch seit über 20 Jahren als Teil der beliebten Bündner Geschenktüte «Scarnuz Grischun» und in vielen Dorfläden in der Region. Dass ihre Produkte so gut ankommen, hat für Käthy einen einfachen Grund: «Ich mache alles von Hand, nach traditionellen Rezepten und ohne Zusatzstoffe». Die Zutaten wie Eier, Butter und Rahm stammen alle von Bauernbetrieben aus der Nachbarschaft, das Mehl aus der Schweiz. Nur bei den Baumüssen für ihre Nusstorten, da muss Käthy noch auf Nüsse aus Kalifornien zurückgreifen, weil bisher schlicht das Angebot aus einheimischer Produktion fehlt.

Mit dem Ausbau der Backstube konnten Buols vor zehn Jahren die Weichen für ihren Mutterkuhbetrieb in Richtung Zukunft stellen. «Ohne die Einkünfte aus der Bäckerei wäre es finanziell nicht mehr gegangen.» Inzwischen hat ihr Sohn den Hof übernommen, Käthys Mann Martin arbeitet weiter als Angestellter mit. Käthys Einkünfte aus der Backstube sind aber immer noch ein sehr wichtiger Bestandteil des Familieneinkommens. Und was, wenn sie sich einmal pensionieren lässt und mit dem Backen aufhört? «Dann sind die Gerätschaften im Nu auf ihren kleinen Rädern herausgerollt, und die Backstube kann für etwas komplett Neues verwendet werden.»



In Käthy Buols Backstube entstehen auch diverse ungebackene Leckereien.

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.



Die Nusstorte war vor zehn Jahren der Verkaufsschlager – und ist es heute noch.



Schüler und Senioren zusammengebracht

Die gd-Schule dankt euch herzlich für eure finanzielle Unterstützung des Informatikkurses für die Senioren im Dorf. So werden Generationen zusammengebracht.

gd-Schule, Kanton VS

Die Krankheit besser ertragen

Wir möchten uns ganz herzlich bedanken für die Unterstützung. Grund für unser Bauvorhaben ist in erster Linie das Tierwohl unserer Kühe. Aber der neue Stall wird auch für K., der an Parkinson erkrankt ist, bei vielen Arbeiten Erleichterung bringen. Er hofft somit, dass er noch möglichst lange seinen Traumberuf Landwirt ausführen kann. Dann kann auch unser Sohn noch einige Jahre auswärts arbeiten und Geld verdienen, bevor er den Betrieb übernimmt. Wir schätzen es sehr, dass dank Ihrer Spende wenigstens die finanzielle Last etwas kleiner wird.

Familie K., Kanton AR

Der Heukran ist ein wahres Wunder

Der neue Laufstall hat sich bestens bewährt. Und der Heukran ist ein wahres Wunder und eine riesige Arbeitserleichterung. Der ganze Bau macht die Arbeit viel leichter und macht uns jeden Tag viel Freude. Dass wir ihn realisieren konnten, war nur durch Ihre grosszügige Spende möglich. Vielen Dank dafür.

Familie F., Kanton BE



Kürzere Fahrwege

Ein riesengrosses Merci! Dank Ihrer grosszügigen Unterstützung konnten wir eine neue Scheune bauen. So können wir nicht nur dem Tierwohl gerecht werden, sondern auch unsere täglichen Fahrwege minimieren.

Familie S., Kanton BE

ZUSAMMENARBEIT MIT STIFTUNG FERIEEN IM BAUDENKMAL

Neuer Glanz für alte Bauzeugen

von Anja Hammerich

Bei den Sanierungsarbeiten ist viel Handarbeit angesagt.

Seit 2019 unterstützt die Schweizer Berghilfe die Stiftung Ferien im Baudenkmal finanziell, damit diese denkmalgeschützte Bauten in Bergdörfern vor dem Verfall retten kann.

Wo findet man rustikale Steinhäuser, verwinkelte Gassen, mehr als nur einen Hauch von Italianità und ganz viel Lebensfreude? Natürlich südlich des Gotthards, im Tessin. Nahezu jedermann kennt die charmanten kleinen Dörfer in den Bergtälern des Kantons, so auch Moghegno, ein 350-Seelen-Dorf am rechten Flussufer der Maggia. Hier lebt es sich noch fast wie früher. Davon zeugen die altehrwürdigen Bauten aus dem Mittelalter, die das Dorfbild prägen. Einer davon ist die Casa Portico. Das denkmalgeschützte Haus steht seit mehreren Jahrzehnten leer. Noch bis vor Kurzem waren die Anzeichen des Verfalls deutlich sichtbar: Das Haus drohte einzustürzen. Damit aus dem Drohend kein Tatsächlich wird, hat sich die Stiftung Ferien im Baudenkmal des Gebäudes angenommen. Die Stiftung renoviert denkmalgeschützte Bauten sanft und vermietet sie anschliessend als Ferienwohnungen. «Bei der Casa Portico war es höchste Zeit einzugreifen: Da in dieser Häuserreihe die Gebäude so dicht nebeneinander stehen, wäre bei einem Einsturz ein Dominoeffekt eingetreten und nach und nach die Gebäude links und rechts ebenfalls zusammengefallen», sagt Kerstin Camenisch, Geschäftsführerin von Ferien im Baudenkmal. Mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe konnte die Stiftung das alte Steinhäuser kaufen und kurz darauf mit den Sanierungsarbeiten beginnen.



Aus Ruine wird Kleinod: die Casa Portico mitten in Moghegno.

Diese Kooperation der Berghilfe mit Ferien im Baudenkmal läuft seit 2019. Kurt Zraggen, Co-Geschäftsführer der Schweizer Berghilfe: «Mit dieser Partnerschaft fördern wir den naturnahen Tourismus und leisten einen Beitrag dazu, dass sich Einheimische und Gäste in den Dörfern treffen können.» Die Bauarbeiten an der Casa Portico haben sich einige Monate hingezogen. Monate, in denen man vor dem Haus schon mal eine Gruppe alter Dorfbewohnerinnen

antreffen konnte, die beim gemütlichen Schwatz über die guten alten Zeiten sinniert haben. «Ich freue mich sehr, dass hier bald wieder Leben einkehrt, momentan ist das leere Haus ein trauriger Anblick», sagt eine von ihnen. Die Bauarbeiten waren allerdings eine Herausforderung. «Bei so alten Häusern ist die Umsetzung der Sanierungsarbeiten schwierig», sagt der verantwortliche Architekt Antonio Pisoni. «Gerade, wenn nur so wenig an der Bausubstanz verändert



werden soll wie nötig, damit das Gebäude den Anforderungen des Denkmalschutzes weiterhin gerecht wird.» Der lokale Schreiner bestätigt dies. «Man muss immer improvisieren. Weil alle Wände schräg sind, bin ich vor Ort jeweils noch ziemlich lange am Herumbasteln, damit dann alles auch millimetergenau passt. Solche Herausforderungen sind aber auch das Schöne an meinem Beruf.»

Die Bauarbeiten an der Casa Portico sind in der Zwischenzeit fertiggestellt, und das in neuem Glanz erstrahlte Haus wird bald bereit sein für die ersten Gäste. Auch weiter westlich hat die Berghilfe ein Objekt von Ferien im Baudenkmal mitfinanziert: In Souboz im Berner Jura auf 850 Metern über Meer steht die «Maison Heidi». Das stattliche Jura-Bauernhaus wird zurzeit sanft renoviert und demnächst als Ferienwohnung für vier bis sechs Personen zur Verfügung stehen.

Mehr zu Ferien im Baudenkmal inklusive Video zur Casa Portico finden Sie auf:

berghilfe.ch/baudenkmal

So können Sie spenden



Allgemeine Spenden

Sie unterstützen die Schweizer Berghilfe mit einem Geldbetrag. Hier entscheidet die Schweizer Berghilfe, welches Projekt mit Ihrer Spende unterstützt wird.



Projektspenden

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



Trauerspenden

Bei einem Trauerfall kann auf Wunsch des Verstorbenen oder seiner Hinterbliebenen auf Kränze und Blumen verzichtet und dafür der Schweizer Berghilfe gedacht werden. Alles zum Vorgehen auf berghilfe.ch unter der Rubrik «Was Sie tun können», Trauerspenden.



Ereignisspende

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



Erbschaften und Legate

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



Zeitspenden

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

Zahlungsmöglichkeiten

Postkonto 80-32443-2

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2

WIR-Konto 264641-38-0000

Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

Haben Sie Fragen zum Thema Spenden?

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

Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Anja Hammerich (aha), **Layout** Christoph Hänsl, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S10, S17), Isabel Plana (S14, S18, S19) **Erscheinungsweise** Das «Berghilfe Magazin» erscheint 4x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr sind in der Spende enthalten **Gesamtauflage** 130 000 Exemplare



Nächste Ausgabe

Nord



Schweizer
Berghilfe

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