



Berghilf-Ziitig

NUMMER 95 FRÜHLING 2017



REZEPT
*Berggenuss-
Menü*
IN DER HEFTMITTE

Berggenuss Seite 4 **Muhkonzert in Markthalle** Seite 11

Cowboy dank Youtube Seite 14 **Muni statt Motoren** Seite 18



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



Feinen Zutaten auf der Spur

Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Was wir essen, sagt viel über unsere Lebenseinstellung aus. Kaufen wir im Discounter industriell hergestellte Chicken-nuggets aus Brasilien oder entscheiden wir uns bewusst dafür, etwas mehr Geld auszugeben und dafür feine und gesunde Lebensmittel von einheimischen Produzenten zu erhalten? Mir persönlich ist die Herkunft meines Essens sehr wichtig. Es darf gerne einfach sein, aber die Qualität der Zutaten muss stimmen.

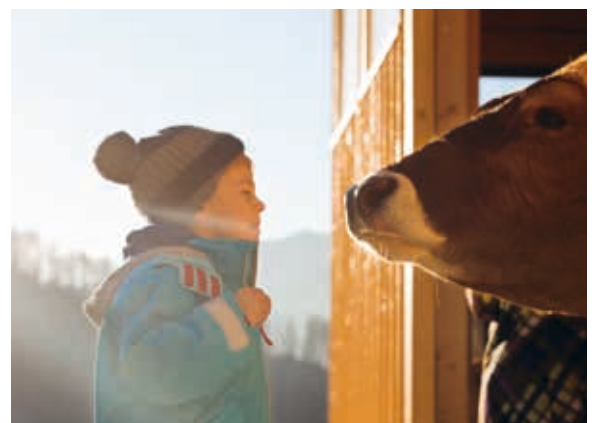
Genau solche Zutaten haben wir für diese «Berghilf-Ziitig» aufgespürt, um ein feines Berggenuss-Menü zu kochen. Fündig geworden sind wir im ganzen Schweizer Berggebiet. Wir haben in kürzester Zeit Dutzende tolle Lebensmittel gefunden. Mehr als wir für unser Rezept gebrauchen konnten. Und bei den Produkten, die wir in unser Menü integrierten, haben wir viel Spannendes über die Produzenten und deren Leben erfahren. Lesen Sie im Schwerpunktartikel selbst nach, warum Federkohl untrennbar mit kalten Fingern verbunden ist, wie man Feuer in Schafkäse bringt und was einen Grappa zu einem richtig guten Grappa macht.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Lesen. Kochen Sie doch das Menü in der Heftmitte nach. Ich habe es bereits gemacht, und es hat sich gelohnt. En Guete.

Regula Straub

Regula Straub
Geschäftsführerin

INHALT



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. 13, 16, 17, 19), Isabel Plana (S. 2, 3, 11, 12, 14, 15) **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

SCHWERPUNKT

4

Dem Berggenuss auf der Spur

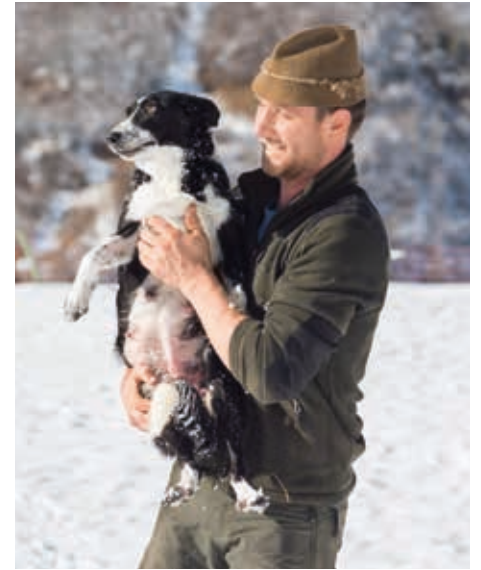
Trockenfleisch, Federkohl, Schafskäse, Leindotteröl, Hirsch-Hackfleisch, Grappa und Bienenhonig. Diese feinen und natürlichen Produkte haben wir bei unseren Projekten in der ganzen Schweiz zusammengesucht und daraus ein Menü kreiert. Kochen Sie es nach: mit dem Rezept in der Heftmitte.



14

Wuff, Wieher, Määh

Schon als jugendlicher interessierte Christian Unterholzner alles, was vier Beine hat. Noch mehr, als zwei Latten an den Füßen zu haben. Deshalb wurde er auch nicht Langlaufprofi, sondern Bergbauer, Cowboy und Hundezüchter.



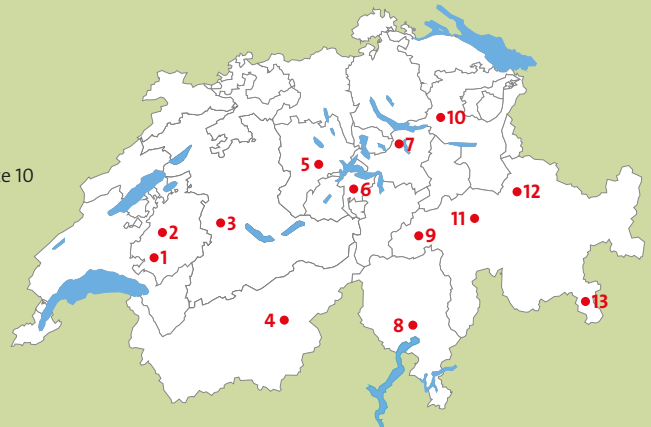
12

Mit der Kuh auf du und du

Amelies Lieblingskuh Uliana hat bald mehr Auslauf. Der neue Laufstall der Bergbauernfamilie Gisler aus Einsiedeln ist fast fertig.

Projektstandorte dieser Ausgabe

- 1 Semsales/FR Seite 8
- 2 Villarod/FR Seite 8
- 3 Rüscheegg/BE Seite 7
- 4 Zeneggen/VS Seite 13
- 5 Entlebuch/LU Seite 6
- 6 Oberrickenbach/NW Seite 10
- 7 Einsiedeln/SZ Seite 12
- 8 Mergoscia/TI Seite 9
- 9 Curaglia/GR Seite 14
- 10 Wattwil/SG Seite 11
- 11 Morrisen/GR Seite 13
- 12 Tschierschen/GR Seite 5
- 13 Le Prese/GR Seite 9





Essen ist Genuss, Essen ist Kultur. Für ein gutes, gesundes Essen braucht es gute, natürliche Zutaten. Ich bin bei den von der Schweizer Berghilfe unterstützten Projekten in der ganzen Schweiz auf die Suche gegangen und habe einen Korb voll Spezialitäten gesammelt. Daraus haben wir ein feines Berggenuss-Menü gekocht.

Berggenuss

von Max Hugelshofer

Nennt mich Ritter Eisenfaust. Meine linke Hand steckt in einem feinen Kettenpanzer, in der Rechten halte ich mein mächtiges Schwert. Na ja, es ist eher ein Messer als ein Schwert. Und der Griff ist nicht aus Stahl und Diamanten, sondern aus knallgelbem Kunststoff.

Ich stehe in einer Metzgerei in der Surselva und übe mich im Dressieren. So nennt man das Wegschneiden von Sehnen, Fett und Knorpeln sowie das Sortieren der verschiedenen Fleischstücke. Ich stelle mich nicht sehr geschickt an. Seit einer Ewigkeit mühe ich mich jetzt schon mit dem gleichen Fleisch ab, von dem ich noch nicht mal weiss, um welches Stück es sich handelt. Neben mir schnappt sich Adrian Hirt im Minutentakt Nachschub, macht ein paar gezielte Schnitte mit dem Messer und wirft unterschiedlich grosse Brocken in verschiedene Kisten. Der ganz normale effiziente Alltag in einer Metzgerei? Nein. Denn das Fleisch auf dem Tisch stammt nicht von irgend einer namenlosen Kuh. Es stammt von Chiara. Und Chiara hat ein schönes Le-

ben gehabt. Sie hat elf Jahre bei einem Bio-Bauern im 5 Kilometer entfernten Rabius gelebt, neun Kälber auf die Welt gebracht und sechs Sommer auf der Alp verbracht. Und die Leute, die später Chias Fleisch kaufen und essen, können diese Informationen im Internet abrufen. Kuhtransparenz nennt das Adrian Hirt. Adrian ist nicht Metzger, sondern der «Alpenhirt». Er produziert, vermarktet und verkauft Trockenfleisch. Und zwar solches, das ohne Pökelstoffe hergestellt wird. Genauso wie es Adrians Urgrossvater, der Urneni schon gemacht hat. Das Rezept des Urnenis hat Adrians Neni gut gehütet und es Adrian weitergegeben.

«Ich hatte schon als kleines Kind lieber ein Stück feines Trockenfleisch zum Draufrumkauen als einen Nuggi oder Kaugummi», sagt Adrian. «Und auch die Herstellung von Bündnerfleisch, oder Binden-



In seinem Laden in Tschierschen bietet Adrian Hirt nicht nur Degustationen an, er verkauft nebst seinem Fleisch auch diverse Produkte von kleinen, regionalen Herstellern.



Von jedem verarbeiteten Stück Fleisch kennt Adrian die exakte Herkunft. Jedes Tier hat einen anderen Geschmack.

«Durch den Einsatz von chemisch gewonnenen Pökelfstoffen und die industrielle Verarbeitung schmeckt heute jedes Bündnerfleisch gleich. Ganz gut, aber irgendwie auch langweilig», so Adrian. Und da war sie, die Geschäftsidee: Trockenfleisch nach traditioneller Art herstellen, von ausgesuchten Tieren, die ein schönes Leben hatten. Etwas teurer als das vom Grossverteiler, dafür auch viel besser und gesünder.

Vor zwei Jahren hat Adrian den Sprung ins kalte Wasser gewagt und im Keller seiner Grosseltern angefangen. Inzwischen hat die Firma AlpenHirt in Adrians Heimatdorf Tschierschen im Schanfigg drei Festangestellte und viele sporadische Helfer. «Ich bin ziemlich blauäugig gestartet und musste viel Lehrgeld bezahlen. Muss ich immer noch manchmal. Aber ich lerne auch jeden Tag», erzählt Adrian, während er den Kühlwagen mit den Fleischkisten hintendrin durch die nächtliche Surselva steuert. Nach einem langen Tag in der Metzgerei denkt er

noch nicht mal an Feierabend. Das zugeschnittene Fleisch muss sofort zur Weiterverarbeitung gebracht werden. In Segnas bei Disentis betreibt Anselm Sialm eine Fleischtrocknerei. Er verarbeitet Adrians Fleisch genau nach dessen Vorgaben. Und mit der geheimen Würzmischung vom Urneni.

Die Kisten mit dem frischen Fleisch werden ausgeladen, dafür kommen solche mit fertig verarbeiteten, vakuumierten Produkten in den Lieferwagen. Sie haben bis zu vier Monate in der Trocknerei gehangen. Bis sie Adrian zurück nach Tschierschen gefahren und in den Keller geschleppt hat, ist es schon 22 Uhr. Aber für die Degustation der neuen Lieferung bleibt noch Zeit. Wir setzen uns im gemütlich eingerichteten Laden an die Theke, und was Adrian aufschneidet, lässt mir das Wasser im Munde zusammenlaufen: Bindenfleisch von Kuh Rita, Bergfleisch von Marca aus Siat, Salsiz von der 11-jährigen Felda und sogar solchen von Esel Urs. Alles schmeckt wunderbar. Aber nach ein paar Degustationsrunden habe ich mich für das erste Produkt unseres Berggenuss-Menüs entschieden: Ein feines Stück Bergfleisch von Limousin-Kuh Marca, die zehn Jahre alt wurde und sieben Kälber geboren hat.

Das AlpenHirt-Trockenfleisch wird Teil der Vorspeise unseres Berggenuss-Menüs. Aber bevor es in die Küche geht, muss ich ins Entlebuch, um eine weitere Zutat einzusammeln. Am Rand der Gemeinde Entlebuch, an der Strasse zum Glaubenberg, befindet sich eine grosse Baustelle. Die Firma Emscha macht hier gerade den Schritt von der Hofkäserei zum richtigen Gewerbebetrieb. Angefangen hat alles ganz klein. Kurz vor der Jahrtausendwende hatte der Entlebucher Bergbauer Peter Hofstetter genug vom immer weiter sinkenden Preis für Kuhmilch. Er verkaufte seine Kühe und stellte auf Milchschafe um. Mit einem Kollegen zusammen gründete er die Emscha GmbH. Emscha steht dabei als Abkürzung für Entlebucher Milchschaaf. Peter machte einen Käserkurs und richtete in der alten Scheune eine Hofkäserei ein. «Damals war Schafskäse noch ein totales Nischenprodukt. Man hat uns ausgelacht», erinnert er sich. Doch die Nische wuchs. Und mit ihr die Emscha. Laufend kamen neue Schafmilchproduzenten dazu, neue Produkte, neue Absatzkanäle, neue Angestellte, neue Kunden. Und neue Probleme.



Mit Schafen hat alles angefangen. Als Schafskäse noch ein Nischenprodukt war, verbannte Peter Hofstetter seine Kühe aus dem Stall.



Ernten kann Fredy Zbinden das ganze Jahr über. Beim Wintergemüse wie dem Kohl oder dem Nüsslisalat geht es allerdings nicht ohne kalte Finger.

me. Die kleine Hofkäserei platzte zuletzt aus allen Nähten. «Wir standen uns gegenseitig auf den Füßen herum, effizient war das überhaupt nicht mehr», so Peter. Also stand ein grösserer Ausbauschritt an. Rasch war klar, dass ein Ausbau des bisherigen Käsereigebäudes keinen Sinn ergeben würde. Einzige Lösung blieb ein Neubau auf der gegenüberliegenden Strassenseite. Dieser nimmt langsam Form an. Beim Rundgang zählt Peter an beiden Händen die Punkte auf, die künftig Verbesserungen bringen. Peter plante bewusst so, dass das Gebäude künftig flexibel genutzt werden kann. «Wir müssen produzieren, was die Leute kaufen wollen. Und das kann sich rasch ändern», sagt er. Sein Erfolgsgeheimnis: Mit immer neuen Produkten neue Nischen besetzen.

Auf eines dieser Produkte habe ich es abgesehen: das «Füürabe-Chäsli», ein mit Chili versetzter Hartkäse. Gemeinsam mit dem Trockenfleisch aus Tschiertschen auf einem feinen Stück Brot ist es ein perfekter Teil unserer Vorspeise, einem saisongerechten Salat aus Federkohl. Den hole ich mir bei Familie Zbinden in Rüscheegg im Schwarzenburgerland im Kanton Bern. Fredy und Gaby Zbinden ziehen sich warm an, bevor sie raus aufs Feld gehen. Denn Federkohl wird mitten im Winter geerntet, wo alles braun und kahl ist, und eine dicke Rauhreifschicht auf den Feldern liegt. Vorsichtig ziehen Fredy und Gaby ein mit Schneeresten und Reif bedecktes Vlies von einem überdimensionierten Gartenbeet. Und tatsächlich,



darunter kommt etwas Grünes zum Vorschein. Der Federkohl. «Sehr fein und vitaminhaltig», erklärt Fredy. «Ein typisches Wintergemüse halt, das in Vergessenheit geraten, momentan aber wieder total Mode ist.» Zbindens fahren jeden Samstag mit ihrem Bio-Gemüse auf den Markt in Schwarzenburg. Auch Pfälzer Rüebl, Pastinaken, Topinambur und verschiedene Rüben stehen den Winter über im Angebot. Ihre Stammkunden kennen und schätzen die alten Sorten.

Den Federkohl-Salat verfeinern wir mit ein paar Granatapfelkernen, stellen die Brötchen dazu und verteilen ein paar Spritzer Leindotteröl und einige Prisen Leindottersamen darüber. Fertig ist die Vorspeise. Aber Moment mal. Leindotteröl? Leindottersamen?

WETTBEWERB

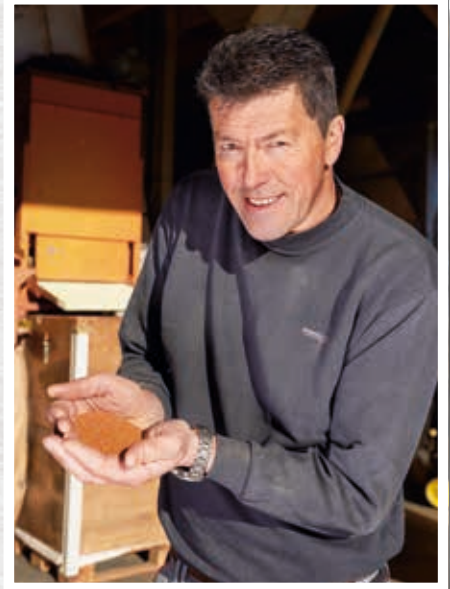
Lassen Sie sich bekochen

Gewinnen Sie mit etwas Glück unser Berggenuss-Menü für sechs Personen, gekocht bei Ihnen zu Hause von Martina Fischli. Teilnahme direkt auf www.berggenuss.berghilfe.ch oder mit dem Talon am Ende des Heftes.



Aufklärung gibt's im Kanton Freiburg, in Villarlod. Dort lebt Bauer Jean-Marc Pittet. Und der hat sich in den vergangenen Jahren richtiggehend in die Leindotterpflanze und ihre winzigen Samen verliebt. Um seine Legehennen nicht mit importiertem Soja füttern zu müssen, hat er schon vor einiger Zeit angefangen, wie seine Vorfahren wieder alte Getreidesorten, Linsen und Erbsen anzubauen. Dabei stiess er auf

den Leindotter, auf französisch Caméline. Die zarte Pflanze wächst nur in Mischkulturen, etwa gemeinsam mit Erbsen, und um die winzigen Körner zu ernten, sind mehrere Arbeitsschritte und viel Fingerspitzengefühl nötig. Doch der Aufwand lohnt sich. «Caméline enthält extrem viel Omega-3-Fettsäuren. Die Leute rennen in die Apotheke, um sich Tabletten mit diesem wichtigen Stoff zu kaufen, dabei hätten ein paar Caméline-Samen oder etwas Öl im Salat die gleiche Wirkung», sagt Jean-Marc. «Und ganz nebenbei schmeckt es auch noch super.»



Viel Arbeit für eine Handvoll winziger Samen. Jean-Marc Pittet setzt auf Caméline.



Täglich bekommen Sébastien Maillards Rothirsche trockenes Brot. Damit die scheuen Tiere sich zumindest etwas an die Menschen gewöhnen.

Tatsächlich, der Leindotter gibt unserer Vorspeise den letzten Schliff. Also auf zum Hauptgang. Es soll etwas Traditionelles werden, aber modern interpretiert. Da nehme ich doch bei Jean-Marc gleich auch noch einen Sack Dinkelmehl mit, daraus gibt es wunderbare und gesunde Spätzli. Dazu gibt's Ghackets und Apfelmus. Fürs Ghackete gebe ich mich allerdings nicht mit irgendeinem Hackfleisch zufrieden, sondern mache einen Abstecher ins nahegelegene Semsales. Dort liegt die Ferme des Planches von Sébastien und Sandra Maillard. Sébastien ist auf der Ferme aufgewachsen, hat Bauer gelernt und wollte eigentlich den Milchviehbetrieb seiner Eltern übernehmen. Aber die Rechnung ging wirtschaftlich nicht auf. Also kehrte er der Landwirtschaft den Rücken, hielt nur noch hobbymässig einige Kaninchen und Hühner auf dem Hof. Im Herzen ein richtiger Bauer, hielt er das aber nicht lange aus. Er suchte ständig nach neuen Möglichkeiten, um doch noch von der Bewirtschaftung seiner Ferme leben zu können. Und fand sie in der Form von grossen, eleganten Rothirschen. Heute hält Sébastien zwei Herden zu rund 60 Tieren. Das Fleisch verkauft er ausschliesslich direkt und im eigenen Hofladen, hauptsächlich natürlich in der Wild-

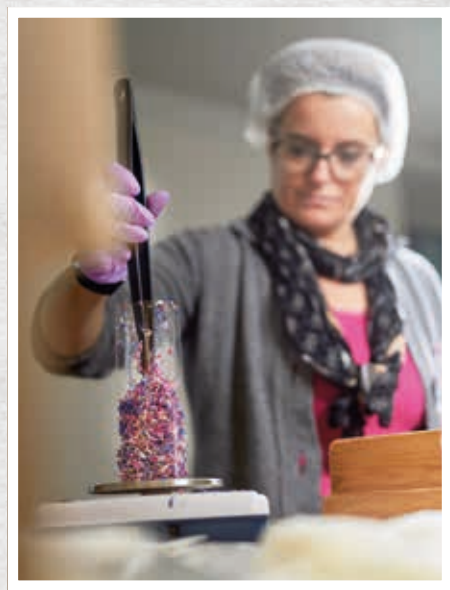


saison. Aber er kann das ganze Jahr hindurch liefern und versucht daher zu erreichen, dass seine Kunden auch im Frühling und im Sommer ab und zu Wild essen. «Wild, das in guten Bedingungen aufgewachsen ist, schmeckt immer», sagt er. Finde ich auch, und nehme einen Sack voll frisches Hirsch-Gehacktes mit.

Um dem Hackfleisch den richtigen Pfiff zu geben, braucht es natürlich das passende Gewürz. Und eine lange Reise meinerseits. Hervorragend eignen sich die Gewürzbeutel von Reto Raselli aus dem Puschlav. Die Medien haben ihm den Namen Kräuterkönig gegeben, weil er zwar nicht der einzige, aber der älteste und grösste Kräuterproduzent im Val Poschiavo ist. Auf seinen Feldern baut er seit den 1980er-Jahren von Zitronenmelisse über Kornblumen bis hin zu Edelweiss alles an, was sich zu Tees und Gewürzen verarbeiten lässt. In einem guten Jahr sind es bis zu 40 Tonnen. Alles in Bio-Qualität. Wenn ich schon mal hier bin, nehme ich auch gleich ein Säckchen mit getrockneten Kornblumenblüten mit. Die geben dem Hauptgang zwar nicht mehr Geschmack, dafür optisch das gewisse Etwas.



Mit seinem Grappa hält Moreno Wildhaber eine alte Familientradition aufrecht.



Beim Verarbeiten und Verpacken der trockenen Blüten ist Handarbeit angesagt.

Für mich wird es Zeit, ans Dessert zu denken. Im Tessin war ich auf meiner Reise bisher noch nicht. Also los. Im Verzascal, in Mergoscia, treffe ich auf Moreno Wildhaber. Im neu sanierten Gemeinschaftshäuschen bei der alten Kapelle Sant'Antonio findet gerade ein Spezialitätenmarkt statt. Aus dem hinteren Raum strömt ein fruchtiger, leicht betörender Duft. Hier ist Moreno dran, in der dorfeigenen Destillerie Grappa zu brennen. Der junge Forstwart und Architekt führt eine alte Familientradition weiter. Sein Grossvater Emilio Papina war berühmt für seinen feinen Grappa. Moreno hat er all seine Geheimnisse verraten. Und tatsächlich: Was hinten aus der riesigen, kupfernen Maschine verschluckt und dafür ein Dampfwölkchen ausstösst, herausröpfelt, ist mehr

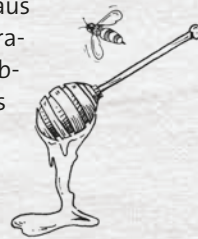
als einfach nur ein Schnaps. Der Duft ist so intensiv und fruchtig, dass man am liebsten gleich einen kräftigen Schluck nehmen würde. Keine gute Idee, denn das Destillat hat einen Alkoholgehalt von rund 75 Prozent. Vor dem Trinken muss der Grappa noch verdünnt werden. Ich probiere trotzdem vorsichtig ein paar Tröpfchen und stelle mich schon mal auf eine mittlere Explosion in meinem Mund ein. Doch nichts passiert. Kein Kratzen im Hals, kein unangenehmes Brennen. Nur ganz viel Geschmack. Wie fein muss da erst der fertige Grappa sein? Weil ich noch das letzte ausstehende Produkt für unser Menü einsammeln muss, verschiebe ich diesen Test auf später und mache mich auf den Weg. Ziel: Wolfenschüssen im Kanton Nidwalden.



Dort haben die Mitglieder des Bienenzüchtersvereins Nidwalden in einem ehemaligen Pferdestall der Armee einen Lehrbienenstand eingerichtet. Charly Burch ist gerade an den letzten Putzarbeiten. Er hat den Umbau geleitet und ist sehr zufrieden mit dem Resultat. Zwei verschiedene Arten von Bienenkästen sind je mit einer Glaswand ausgestattet und so eingebaut, dass die Nidwalder Imker in ihren künftigen Weiterbildungen trocken und mit guter Sicht arbeiten können. Nur die Bienen, die fehlen noch. Sie halten Winterruhe. Diejenigen von Charly tun dies in der Nähe seines Hauses in Oberrickenbach. Winterruhe kennen Charly und seine Frau Brigitta nicht. Denn jetzt, wo ihre 35 Bienenvölker kaum Aufmerksamkeit brauchen, müssen sie sich ums Abfüllen ihres Honigs kümmern. Dafür haben sie sich extra eine Maschine angeschafft, welche einen effizienten Transfer der feinen, aber auch unglaublich klebrigen gelben Masse vom grossen Bidon ins schmucke Glas ermöglicht. Und das,

ohne die zum Verarbeitungsraum umgebaute Garage in eine einzige Leimfalle zu verwandeln. Eines der frisch abgefüllten Honiggläser nehme ich mit nach Hause.

Jetzt gilt es ernst. Das Kochen übernimmt Martina Fischli, die bei der Schweizer Berghilfe für die touristischen Projekte zuständig ist. Sie ist gelernte Köchin und steht auch heute noch gerne am Herd. Am liebsten kocht sie mit natürlichen, frischen Produkten. Die Ausbeute meiner Tour de Suisse hat es ihr angetan: «Aus so unterschiedlichen, feinen Zutaten ein Menü zuzubereiten ist eine tolle Herausforderung.» Schnell nimmt das Berggenuss-Menü Gestalt an. Zum Abschluss zaubert Martina aus dem Honig ein filigranes, essbares Körbchen. Gefüllt wird es mit selbstgemachtem Grappa-Glace. Perfekt. Und jetzt «en Guete».



Eine Maschine verhindert, dass beim Abfüllen des klebrigen Honigs der ganze Raum in eine Leimfalle verwandelt wird.

Projekte

Zu jedem in diesem Artikel vorgestellten Projekt gibt es auf www.berghilfe.ch zusätzliche Informationen und eine Galerie mit weiteren Bildern.

AlpenHirt, Tschierschen/GR

Die Berghilfe hat Adrian Hirt bei der Realisierung eines professionellen Web-Shops unterstützt.
www.berghilfe.ch/alpenhirt

Emscha, Entlebuch/LU

Die Berghilfe hat Familie Hofstetter beim Bau der neuen Käseerei unterstützt.
www.berghilfe.ch/emscha

Familie Zbinden, Rüschegg/BE

Die Berghilfe hat Familie Zbinden beim Ausbau ihres Wohnhauses unterstützt.
www.berghilfe.ch/rueschegg

Jean-Marc Pittet, Villarod/FR

Die Berghilfe hat Jean-Marc und zwei weitere Bergbauern beim Kauf einer Reinigungs- und Sortiermaschine für Getreide unterstützt.
www.berghilfe.ch/villarod

Ferme des Planches, Semsales/FR

Die Berghilfe hat Familie Maillard beim Bau des Hofladens und eines Besucherraums für die Hofführungen unterstützt.
www.berghilfe.ch/semsales

Erboristeria Biologica Raselli, Le Prese/GR

Die Berghilfe hat Reto Raselli vor Jahren beim Bau seines Wohnhauses unterstützt. Ausserdem war die Erboristeria Biologica 2014 für den Prix Montagne nominiert.
www.berghilfe.ch/leprese

Moreno Wildhaber, Mergoscia/TI

Die Berghilfe hat den Umbau des Gemeinschaftshäuschens in Mergoscia und den Kauf einer neuen Dorfdistillerie unterstützt.
www.berghilfe.ch/grappa

Charly Burch, Oberrickenbach/NW

Die Berghilfe hat den Bau des Lehrbienenstandes unterstützt.
www.berghilfe.ch/oberrickenbach



BAU EINER MARKTHALLE IM TOGGENBURG

Vom Muhkonzert zur Schlagerparty

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 Isabel Plana

WATTWIL/SG Im Minutentakt fahren Viehtransporter vor. Hier wird eine Kuh ausgeladen, dort stürmen ein paar Kälber die Rampe hinunter. Die Markthalle füllt sich nach und nach mit Tieren. Unter das Muhkonzert und den Stallgeruch mischen sich immer mehr Leute. Bauern, Viehhändler, neugierige Zuschauer. Es ist Montag – Kälbermarkt in Wattwil.

Seit zwölf Jahren ist die Markthalle Toggenburg einer der grössten und wichtigsten Umschlagplätze für Nutz- und



Die Markthalle ist auch ein beliebter Treffpunkt für die Bevölkerung.

Schlachtvieh in der Schweiz. Woche für Woche werden hier 100 bis 300 Tiere gehandelt. «Diesen Januar hat das 100 000. Tier den Besitzer ge-



Ein Bauer bringt Kälber zum Viehmarkt in der Markthalle Toggenburg.

wechselt», sagt der Hallenchef Hansruedi Meyer stolz. Für die Viehbauern der Region, ja der ganzen Ostschweiz, ist die Markthalle Toggenburg nicht mehr wegzudenken. Hier findet die Preisbildung des öffentlichen Marktes statt, die sich nachher auch auf den privaten Handel auswirkt.

Der Viehmarkt ist aber noch aus einem anderen Grund wichtig: «Es ist ein sozialer Treffpunkt für die Bauern. Man tauscht sich unter Berufskollegen aus und klopft auch gerne mal einen Jass», sagt Ernst Zwingli, Finanzchef der Genossenschaft Markthalle Toggenburg. Als sich abzeichnete, dass der Viehmarkt am alten Standort in Lichtensteig wegen der schlechten Verkehrslage keine Zukunft mehr haben würde, schloss man sich deshalb zusammen, um an einem anderen Standort eine neue Markthalle zu bauen. Mit einem Zustupf der Schweizer

Berghilfe reichten die Mittel schliesslich für das Projekt. Die Markthalle hat neues Leben ins Toggenburg gebracht. Nicht nur als Handelsplatz für die Viehbauern, sondern auch als Treffpunkt für die ganze Bevölkerung und als Ort für kulturelle Veranstaltungen: von der Toggenburger Messe über die Schlagerparty bis zur Guggen-Night. An insgesamt 200 Tagen im Jahr 2016 war in der Markthalle etwas los. «Wir hatten am Anfang nicht gedacht, dass sich die Auslastung so gut entwickeln würde», sagt Zwingli. Die Betriebskommission unterstützt die Veranstalter und klärt die Rahmenbedingungen, damit auch Grossveranstaltungen reibungslos ablaufen. Zwingli: «Die Markthalle genießt grosse Akzeptanz in der Bevölkerung. Und wir setzen alles daran, dass das so bleibt.»

www.berghilfe.ch/wattwil



Vorfreude bei Familie Gisler: Bald ist der renovierte Stall fertig und viele Arbeiten werden einfacher.

UMBAU EINES HISTORISCHEN KUHSTALLS

Alte Schale, neuer Kern

Über eine unspektakuläre Aussicht können sich Bernhard und Saskia Gisler nicht beklagen. Ein Hingucker ist auch der historische Stall. Doch ohne eine Modernisierung des Betriebs hätte die junge Bauernfamilie hier keine Zukunft gehabt.

von Isabel Plana

EINSIEDELN/SZ «Das ist Uliana, meine Lieblingskuh», sagt die kleine Amelie und streichelt dem gutmütigen Rindvieh über die feuchte Nase. Neugierig strecken Uliana und ihre Kolleginnen die Köpfe aus der Schiebetür des neuen Laufstalls, den Gislern letzten Sommer an das bestehende Gebäude angebaut haben. «Bald könnt ihr hier raus- und reinspazieren», meint Amelie. Noch fehlt der Auslauf. «Den werden wir im Frühling fertig-

stellen. Letzten Sommer sind wir nicht mehr dazu gekommen», sagt Bernhard Gisler. Es ist eine Modernisierung in Etappen. Anders wäre es kaum möglich bei den vielen Aus- und Umbauschritten, die nötig sind, um den historischen Stall für einen zeitgemässen landwirtschaftlichen Betrieb zu rüsten. Vor rund 120 Jahren vom Kloster Einsiedeln erbaut, sticht der Stall schon von Weitem mit seiner schmucken Holzverkleidung ins Auge. So

schön der Stall von aussen aussieht, so unpraktisch war er im Innern. «Kein Heukran, keine Melkanlage, kein Mist-schieber», fasst es Bernhard zusammen. Und das bedeutet: «Sehr viel Handarbeit.» Fast 30 Jahre lang hat sein Vater den Betrieb als Pächter bewirtschaftet. 2013 hat Bernhard übernommen. «Es war klar, dass wir um eine Modernisierung nicht herumkommen.» Das historische Stallgebäude, das Gislern im Baurecht

übernehmen konnten, steht unter Ortsbildschutz. Ein Abruch und Neubau war damit vom Tisch. Und ein Umbau nicht ganz einfach. Neben den Ortsbildschutzaufgaben galt es auch auf die Wünsche des Klosters Rücksicht zu nehmen. Das machte alles etwas komplizierter. «Wir konnten den Anbau zum Beispiel nicht mit Wellplatten aus Kunststoff decken, sondern mussten Ziegel verwenden», erzählt Bernhard. «Und damit der Anbau nicht so auffällt, haben wir ihn im gleichen Stil mit Holz verkleidet wie den alten Gebäudeteil.» All dies hat den Umbau um einiges teurer werden lassen, als es sich Gislern leisten konnten. «Zum Glück hat uns die Schweizer Berghilfe unterstützt.»

Auch wenn in den Wintermonaten keine Bauarbeiten anstehen, liegen Gislern nicht auf der faulen Haut. Bernhard nutzt die Zeit, den Heuboden im neuen Gebäudeteil mit Innenwänden auszukleiden. «Und wir üben mit dem neuen Heukran», sagt Saskia schmunzelnd. «Bernhard gibt mir Fahrstunden.» In der Heusaison muss auch die junge Mutter, die Teilzeit bei der Spitex arbeitet, auf dem Betrieb mit anpacken. «Wenn der Stall fertig umgebaut ist, wird vieles leichter gehen.» Auf dem Hof zumindest. Im Hause Gisler wird aber erst einmal noch mehr Arbeit anfallen – Aurelie, Amelie und Laurin bekommen nämlich bald ein Geschwisterchen.

www.berghilfe.ch/einsiedeln



Der Hof mit den charakteristischen Holzbögen sticht von Weitem ins Auge.

«Mangiar» in der Mühle



Von aussen ist die Usteria Mulin schon fast fertig. Initiant Marcus Caduff hat sogar schon eine Pächterin gefunden: Anita Michelucci will auf lokale Produkte setzen.

MORISSEN/GR «In Morissen gibt es kein Restaurant mehr. Die letzte Beiz im Dörfchen im Val Lumnezia schloss vor fast zehn Jahren. Seither fehlt in Morissen ein Treffpunkt für die Bevölkerung. «Wir brauchen einfach wieder ein Restaurant

als Ort der Begegnung», fanden Marcus Caduff und sein Onkel Ueli. Die Idee fand Anklang. Die grosse Mehrheit der Dorfbewohner und Ferienhausbesitzer unterstützte sie und war auch bereit, Geld in die Hand zu nehmen.

Caduffs fanden ein Gebäude, das Charme im Überfluss hat: die alte Getreidemühle am Dorfeingang. Die Mühle selbst wird nur noch selten genutzt, der Rest des Hauses steht leer. Das wird sich bald ändern. Ende April wird das «Il Mulin» eröffnet. Die Mühle bleibt erhalten und wird geschickt ins Restaurant integriert. Die Besucher können erst einen Spaziergang durch die Kornfelder machen, danach im Erdgeschoss beim Mahlen zuschauen und zum Schluss im ersten Stock ein feines Menü aus lokalen Zutaten – natürlich auch dem eigenen Mehl – geniessen. Morissen bekommt so eine kleine Touristenattraktion – und den lange ersehnten Treffpunkt. Möglich wurde das, weil sich Einwohner und Gäste zusammengetan haben, und weil die Schweizer Berghilfe mit ihrer Unterstützung den Start ermöglichte. (max)

www.berghilfe.ch/morissen

Expertensicht



Urs Ambühl,
ehrenamtlicher Experte

Welches Projekt haben Sie zuletzt besucht?

Ich war kürzlich bei einem älteren Ehepaar, das im Luzernischen einen Bauernhof betreibt. Die Frau ist gesundheitlich angeschlagen. Als auch noch der Mann wegen einer Knieoperation drei Monate ausfiel, musste ein Betriebs helfer engagiert werden, der sich in dieser Zeit um den Hof kümmerte.

Sie haben dieses Projekt zur Annahme empfohlen. Aus welchem Grund?

Trotz ihrer finanziell sehr bescheidenen Verhältnisse und ihren gesundheitlichen Einschränkungen haben die beiden ihren Lebensmut und den Humor nicht verloren und meistern ihren Alltag so gut es geht. Das hat mich sehr beeindruckt.

«Jetzt geht es»

ZENEGGEN/VS Irgendwann sind Fabian und Sabine Lengen an ihre Grenzen gekommen. Jeden Morgen um 4 Uhr aufstehen und in den Stall, das war kein Problem, daran ist das Bergbauernpaar aus Zeneggen am Eingang zum Mattertal gewöhnt. Die körperlich harte Arbeit, die meist auch nach dem Abendessen noch nicht fertig ist, störte die beiden ebenfalls nicht. Aber als Sabine durch die Geburt des kleinen Tims weniger Arbeit übernehmen konnte, da wurde die viele Arbeit zum Problem.

Die Lösung war einfach, aber teuer: Um die Arbeitsabläufe zu vereinfachen, musste die Scheune aufgestockt sowie ein Heukran und neue Silos eingebaut werden. Sie konnten sich diese Investition nur mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe leisten. Doch sie hat sich gelohnt. «Nur schon beim Füttern spare ich jeden Tag mehr als eine Stunde ein, und das war die strengste Arbeit», sagt Fabian. «Wir haben immer noch viel zu tun, aber jetzt geht es.» (max) www.berghilfe.ch/zeneggen



Der kleine Tim ist überall mit dabei. Besonders gefällt ihm, seinen Vater bei der Arbeit mit den Kühen zu begleiten.

UMBAU EINES SCHAFSTALLS IN CURAGLIA/GR

«Ich wollte lieber Cowboy sein»

*Christian Unterholzners
liebstes Fortbewegungsmittel bei
der Arbeit ist sein Pferd Jac.*

Er war einst schneller als Dario Colonia und hätte eigentlich Langlauf-Profi werden können. Doch die Vierbeiner interessierten Christian Unterholzner mehr als die zwei Bretter. Heute ist der junge Südtiroler Cowboy, Hundeflüsterer und seit Kurzem auch noch Bio-Schafbauer in der Surselva.



Wenn die Welpen grösser sind, wird sie Christian Unterholzner zu Hütehunden ausbilden.

Aufgezeichnet von Isabel Plana

«Mein Vater sagt immer: «Nur wenn du mit Herzblut dabei bist, erreichst du auch was.» Ja, ich hätte vielleicht ein erfolgreicher Langläufer werden können. Mit 15 schaffte ich es bei der Juniorenmeisterschaft vor Dario Colonia auf den ersten Platz. Ich hätte auch ein guter Schlosser werden können. Aber weder der Sport noch mein gelernter Beruf haben mich glücklich gemacht. Mit Tieren zu arbeiten, das war von klein auf meine Leidenschaft. Ich bin zwar nicht in einer Bauernfamilie aufgewachsen, war aber trotzdem immer von Tieren umgeben. Mit Sieben oder Acht wollten mein Bruder und ich unbedingt ein paar Ziegen haben. Wenn man als Bub seine eigene Ziege hat, will das bei uns im Südtirol was heissen. Mein Vater sagte schliesslich Ja, aber mit einer klaren Ansage: Wenn er auch nur einmal die Ziegen füttern müsse, bringe er sie zum Metzger. Diese Gefahr bestand nie. Mein Bruder und ich haben uns immer vorbildlich um die Tiere gekümmert.

Mit Youtube-Videos gelernt

Dann waren da die Pferde und Ponys unseres Nachbarn. Er liess mich schon als kleiner Bub auf ihnen reiten. Als meine Tante mich einmal sah, sagte sie: «Du sitzt da wie so ein Cowboy, lern richtig reiten», und schickte mich in die Reitschule. Aber hintereinander im Kreis herumzutrotten war nicht meins. Ich wollte lieber Cowboy sein. Mit der Zeit habe ich dem Nachbarn dann beim Trainieren der Pferde geholfen. Und ich fing selbständig an, Hütehunde auszubilden und zu züchten. Ich habe mir das alles weitgehend selber beigebracht. Mit Hilfe von Youtube-Videos habe ich die Pfeif-

kommandos gelernt, mit denen man die Hunde beim Schafetreiben anweist. Mittlerweile bin ich in der Hütehunde-Szene recht bekannt. Die Leute bringen ihre Hunde zu mir in die Ausbildung. Letzten Sommer hatte ich einen aus England bei mir.

Aus Hobby wird Beruf

Ich sehe Pferde und Hunde nicht als Haustiere an, sondern als Arbeitsgefährten. Sie haben mich in den vielen Alpsommern begleitet und mir beim Kühe und Schafe treiben geholfen. Die Arbeit mit den Hütehunden war bis dahin eher ein Hobby gewesen. Aber auf der Alp wurde mir klar, dass ich dieses Hobby zum Beruf machen wollte. Ich wollte das ganze Jahr über Hirte und Cowboy sein. Was mir dazu fehlte, waren die Schafe. Fünf Jahre lang suchte ich im Südtirol vergeblich einen Betrieb. Die Höfe werden dort von Generation zu Generation weitergegeben, und anders als hier will dort praktisch niemand verkaufen. Also schaute ich in der Schweiz weiter. Von den Alpsommern in

der Surselva wusste ich, dass ich mich auch hier wohl fühlen würde. Ich schaltete ein Inserat in der Zeitung, und dann ging alles ziemlich schnell: Vor einem Jahr konnte ich hier in Curaglia den ganzen Betrieb samt Schafen übernehmen. Finanziell war dieser Kauf ein ziemlicher Kraftakt. Und um auf Bio-Schafmilchproduktion umzustellen, waren zudem noch einige Umbauarbeiten nötig. Die zusätzlichen Investitionen für den Laufstall, die Pferdeboxen und die Hundezwinger konnte ich nur dank der Unterstützung der Berghilfe stemmen.

Diesen Winter habe ich nun angefangen zu melken. Die Milch lasse ich in der kleinen Käserei im Dorf verarbeiten. Die Käserin hat schon Frischkäse und Joghurt daraus gemacht. Als ich zum ersten Mal davon probierte, war ich schon etwas aufgeregt. Zum Glück schmeckt beides super. Jetzt bin ich mal gespannt auf meinen ersten eigenen Käse.

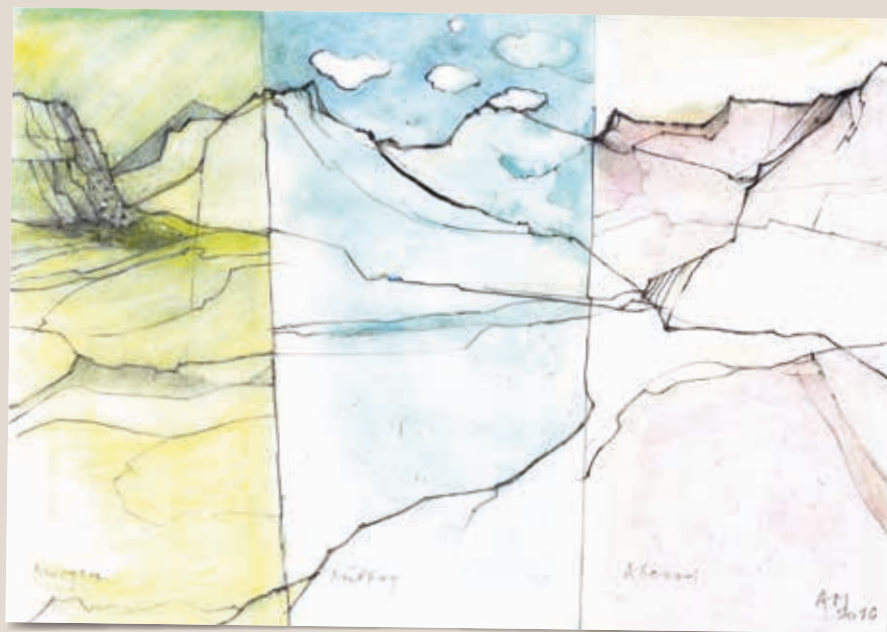
www.berghilfe.ch/curaglia



Fertig ausgebildete Hütehunde wie Nell zeigen den Schafen, wo es lang geht.

MALWETTBEWERB

Neue Farben für begabte Künstler



Wow, ich wusste gar nicht, dass es so viele Farben gibt.» Die zwölfjährige Tina Spichtig aus Haslen im Glarnerland ist begeistert von ihrem neuen Farbstiftkasten mit 80 verschiedenen Farben. Tina malt fürs Leben gerne. Hauptsächlich Pferde, aber auch Landschaften. Den neuen Farbkasten hat sie ihrem Bild von der Alp Dräggloch zu verdanken. Dieses hat sie beim Malwettbewerb in der «Berg-



Tina Spichtigs Bild der Dräggloch-Alp sammelte auf Facebook am meisten Likes. Dafür gab es einen grossen Farbstiftkasten von Berghilfe-Geschäftsführerin Regula Straub.

hilf-Ziitig» vom vergangenen Herbst eingereicht. Fast 100 Bilder sind zusammengekommen, und alle wurden auf der Facebook-Seite der Schweizer Berghilfe veröffentlicht. Tinas Bild sammelte 213 Likes – und gewann damit den Publikumspreis. «Es freut mich, dass ich den Malkasten einem so malbegeisterten Mädchen geben

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.

darf», sagt Regula Straub, Geschäftsführerin der Schweizer Berghilfe, bei der Preisübergabe. «Und vor allem freue ich mich, dass ein so schönes und detailliertes Bild den Publikumspreis gewonnen hat.»

Ein zweiter Farbstiftkasten ging in den Kanton Zürich. Max Amrein aus Winkel gewann mit seinem Bild den Jury-Preis. «Das Bild hat mir schon auf den ersten Blick einfach gefallen. Ausserdem hat kein anderes Bild das Thema des Malwettbewerbs – ein Tag in den Bergen – so stimmungsvoll umgesetzt», sagt Regula Straub. Max Amrein malt bereits sein ganzes Leben lang – so richtig intensiv aber erst seit seiner Pensionierung. Den Bergen hat er sich nicht nur für den Wettbewerb gewidmet. Sie sind auch sonst sein Lieblingssujet. (max)



Max Amreins Kunstwerk konnte bei der Jury punkten. Auch er erhielt neue Farbstifte für künftige Bilder.



Platz zum Guezlen

Wir sagen von Herzen Danke für eure finanzielle Unterstützung, um uns unser neues, helles Daheim kaufen zu können. In unserem alten Haus hatten wir nicht so viel Platz, um Guetsli zu backen. Wir fühlen uns sehr wohl und sind überglücklich. *Familie F., Kanton Graubünden*



Unterstützung ist nicht selbstverständlich

Dank Ihrer grosszügigen Unterstützung konnten wir unser Badezimmer sanieren und einen Ersatztransporter anschaffen. Wir sind sehr dankbar, dass es die Schweizer Berghilfe gibt und wissen, dass es nicht selbstverständlich ist, so unterstützt zu werden. Ganz herzlichen Dank. *Familie W., Kanton Bern*

Gehören jetzt zum Rest der Welt

Ich möchte mich ganz herzlich bedanken für Ihre Unterstützung an die neue Erschliessung. Nun gehören auch wir zum Rest der Welt. Die Strasse wird sicher viele Abläufe erleichtern. Nur schade, dass der Kostenvoranschlag überschritten wurde. Ohne Ihren Beitrag wäre es uns unmöglich, einen solch hohen Betrag zu begleichen. Ihre Unterstützung gibt uns Mut für weitere dringend anstehende Arbeiten auf unserem Bergbetrieb. *Familie B., Kanton St. Gallen*



Das Vieh ist schon eingezogen

Die ganze Familie dankt Ihnen aus vollem Herzen für Ihre finanzielle Hilfe. Im Mai haben wir angefangen, den alten Stall zu demontieren, und bereits im November konnte das Vieh in den neuen Stall einziehen. Wir freuen uns alle darüber. *Familie W., Kanton Jura*

Engel gibt es

Mit den Kindern haben wir kürzlich darüber gesprochen, ob es Engel gibt. Für uns ist klar: Wenn es Engel gibt, dann seid es ihr von der Berghilfe. Wir durften schon beim Strassenbau und jetzt beim Bau unseres Stalls einen grossen Geldbetrag entgegennehmen. Uns fehlen dafür die Worte. Vielen, vielen Dank. *Familie A., Kanton Luzern*

MIT PROJEKTSPENDEN GEZIELT UNTERSTÜTZEN

Für einmal Muni statt Motoren

Mit einer Projektspende kann man genau das unterstützen, was einem am Herzen liegt. Bei Unternehmer Hanspeter Wegmüller ist das die Landwirtschaft in seinem Heimatkanton Bern.



Hanspeter Wegmüller (links) bewundert den Muni von Bernhard Wisler. Der Unternehmer hat mit einer Projektspende den neuen Stall mitfinanziert.

von Max Hugelshofer

Stallbesichtigung. Bewundernd und etwas ehrfürchtig bleibt Hanspeter Wegmüller vor dem mächtigen Stier stehen. «Der ist so etwas wie mein Hobby», sagt Bergbauer Bernhard Wisler lachend. Und unverkennbar stolz. Zu Recht, denn so einen Muni, den hat nicht jeder. «Mit dem musst du umgehen können. Wenn der nicht will, nützt dir alle Kraft der Welt nichts.» Aber er sei halt schon «es henne schöns Tier».

«Wollte immer Bauer werden»

Da stimmt Hanspeter Wegmüller zu. Er weiss diese Schönheit zu schätzen. Als kleiner Bub war für ihn klar, dass er Bauer werden wollte. Jede Ferienwoche verbrachte er bei einem Onkel auf dessen Bauernhof, half beim Mähen, im Stall, beim Zäunen. Als es dann aber um die Berufswahl ging, kam alles anders. Sein Vater, der eine eigene Firma im Bereich des Motorenunterhalts führte, überzeugte ihn, zuerst eine Mechanikerausbildung zu machen. Als Bauer würde er froh sein, wenn er die Maschinen selbst flicken konnte. Hanspeter stimmte dieser Argumentation zu und absolvierte eine Lehre als Automechaniker. Danach zog es ihn in die weite Welt hinaus. Drei Jahre lang war er auf einer

Hotelinsel auf den Malediven für die technischen Anlagen zuständig. Als er zurückkam, war das Bauernleben irgendwie keine Option mehr.

«Dankbar dafür, dass es läuft»

Dafür fing ihn plötzlich die Firma des Vaters an zu interessieren, obschon er zuvor nie etwas damit zu tun haben wollte. Heute ist es seine Firma. Bei der Hans Wegmüller AG in Steffisburg arbeiten 18 Mitarbeitende. Sie vertreiben Dieselmotoren für Kommunalmaschinen und landwirtschaftliche Geräte. In Transportern von Aebi, Rapid und Lindner brummen Motoren der Hans Wegmüller AG. Auch für Reparaturen und Motorrevisionen sind Hanspeters Mitarbeitende gefragt. Das Geschäft läuft. «Dafür bin ich sehr dankbar. Und ich möchte etwas davon weitergeben», sagt Hanspeter. Anstelle von Weihnachtsgeschenken an Kunden und Lieferanten spendet die Hans Wegmüller AG jedes Jahr rund 20'000 Franken an die Schweizer Berghilfe. Mit einer Projektspende kann Hanspeter genau das unterstützen, was ihm am Herzen liegt: Bergbauern aus dem Kanton Bern. «Einerseits sind wir eine Berner Firma, andererseits bin ich der Berglandwirtschaft immer noch sehr verbunden», erklärt er.



Auf diese Weise hat er den Stallneubau von Bernhard Wisler unterstützt. Eigentlich hätte der junge Bergbauer diesen aus eigener Kraft finanzieren können. Wegen eines Hangrutschs während der Bauarbeiten kam es dann aber zu massiven Mehrkosten, und die Schweizer Berghilfe sprang in dieser Notlage ein.

Nach einem Rundgang durch den Stall und einem Kaffee am Küchentisch macht sich Hanspeter wieder auf den Heimweg. Überzeugt von der Arbeit des jungen Bergbauern. Und davon, dass seine Spende richtig eingesetzt wurde.



Beim Gespräch am Küchentisch stösst man rasch auf Gemeinsamkeiten. Schliesslich wollte Hanspeter Wegmüller als Kind eigentlich Bauer werden.

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