

Berghilfe Magazin

Nr. 118 | Winter 2022



Starke Frauen



Schweizer
Berghilfe

Starke Frauen



Liebe Freundinnen und Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Kann man als Mann ein Editorial zu einem Heft schreiben, in dem es um starke Frauen geht? Natürlich habe ich mir diese Frage gestellt. Und ich bin zum Schluss gekommen: Ja, kann man und soll Mann. Denn das Thema ist eines, das eben nicht nur die Frauen angeht. Auch wir Männer sollten uns darüber Gedanken machen. Es ist unbestritten, dass gerade in den Berggebieten starke Frauen schon immer unverzichtbare Stützen der Gesellschaft waren. Es ist aber auch so, dass ihre Verdienste bis heute weniger anerkannt werden als die der Männer. Dem wirken wir von der Berghilfe schon lange entgegen, indem wir Frauen und ihre Leistungen in den Vordergrund rücken. In diesem Magazin nun geht es erstmals ausschliesslich um starke Frauen und das, was sie erreicht haben – als Unternehmerinnen, Gastgeberinnen, Künstlerinnen und vor allem einfach als engagierte Menschen, die in den Bergen ihre Zukunft in die Hand nehmen.

Ich wünsche Ihnen viel Spass bei der Lektüre, eine nicht zu strenge Adventszeit und danach geruhssame Festtage und ein gutes neues Jahr.

Freundliche Grüsse



Kurt Zraggen
Geschäftsführer





10

Weicher Käse, harte Arbeit

Agnès Spielhofer Beroud hat sich im Berner Jura eine eigene Käserei aufgebaut – ausschliesslich für Weichkäse.

Projektstandorte

- 4 Hotel Ucliva, Waltensburg/GR
- 7 «Ürner Hüsgmachts», Altdorf/UR
- 8 Töpferei, Guarda/GR
- 10 Käserei, Saint-Imier/BE
- 12 Tiertherapiezentrum, Guggisberg/BE
- 16 Quad, Vitznau/LU



8

Starke Frauen, ganz aus Ton

Tonfrauen aus der Töpferei Jordan haben in Guarda im Unterengadin einst für Aufregung gesorgt.

12

Auf andere Sinne umgesattelt

Bettina Suter ist fast blind. Dennoch führt sie erfolgreich ein Tiertherapiezentrum im Schwarzenburgerland.

Ursula Wilhelm ist
Gastgeberin mit Leib
und Seele.

NEUE NASSZELLEN FÜR HOTEL

Weniger konsequent, dafür erfolgreich

von Max Hugelshofer



Mit dem Hotel Ucliva in Waltensburg hat Ursula Wilhelm einen Neustart gewagt. Sie hat dabei nicht nur das serbelnde Hotel auf Vordermann gebracht, sondern auch gleich eine neue Heimat gefunden.

WALTENSBURG | GR «Ich kann perfekt Schweizerdeutsch, nur hat das noch niemand gemerkt», erklärt Ursula Wilhelm mit einem verschmitzten Grinsen. Tatsächlich hört man aus ihrem Akzent eher Wien heraus als Waltensburg. Dennoch ist sie, die erst vor fünf Jahren in dieses kleine Bergdorf in der Surselva gekommen ist, bereits mustergültig integriert: «Ich bin in vier Vereinen. Einen davon habe ich gleich selbst gegründet.» Dass sie in der zweiten Hälfte ihres Lebens hier eine Heimat gefunden hat, ist zu grossen Teilen dem Zufall geschuldet.

Ursula Willhelm ist Gastgeberin mit Leib und Seele. Sie kam schon als junge Frau in die Schweiz und arbeitete lange im Oberengadin, bevor sie die Führung eines Hotels auf der Lenzerheide übernahm. Als dieses verkauft wurde, war für die 55-Jährige die Zeit reif für einen Neuanfang.

Denn kurz zuvor war ihre damalige Beziehung zu Bruch gegangen, und gleichzeitig zog ihr Sohn fürs Studium ins Unterland. «Ich war also völlig frei», erinnert sich Ursula Willhelm. Sie spielte mit dem Gedanken, sich eine Stelle in einem Stadthotel zu suchen – und sah stattdessen das Inserat, in dem die Genossenschaft Ucliva ihr Hotel zur Pacht ausgeschrieben hatte. Sie schaute sich das Hotel, das kurz

«Die Zeit war reif für einen Neuanfang.»

Im Hotel Ucliva in Waltensburg ist neues Leben eingekehrt.



In der Bibliothek gibt es ein extra Regal mit Bündner Autoren.



Bei den Lebensmitteln gilt: so lokal wie möglich. Was geht ist, bezieht Ursula Wilhelm von Produzenten aus dem Dorf.

zuvor aus wirtschaftlichen Gründen hatte schliessen müssen, aus reiner Neugierde an. Und sah viel Potenzial. Das Ucliva ist nicht irgendein Hotel. Es stand in den 1980er-Jahren als Leuchtturmprojekt für einen nachhaltigeren Tourismus, war genossenschaftlich geführt und galt als erstes Öko-Hotel der Schweiz. Doch nach Boomjahren in den 2000ern ging das Konzept irgendwann nicht mehr auf und die Genossenschaft musste den Betrieb einstellen und das Gebäude zur Pacht ausschreiben. Als Ursula Wilhelm 2017 das Ucliva nach zwei Monaten Schliessung wiedereröffnete, machte sie vieles neu. Das Bio-Konzept warf sie über den Haufen. «So konsequent wie es umgesetzt wurde,

hat es sich einfach nicht gerechnet», sagt sie. Doch der nachhaltige Ansatz gefiel ihr. Also setzte sie in erster Linie auf lokale Produkte und baute deren Anteil stetig aus. Inzwischen kommen im Sommer sogar die Schnittblumen für die Tischdeko aus dem Nachbardorf. «Ich bin fast sicher, dass wir heute umweltfreundlicher sind als damals, als noch alles ausnahmslos Bio war», sagt die Gastgeberin.

Sogar das Kulturangebot ist lokal Ebenfalls vorwiegend aus der Region stammt das Kulturangebot des Ucliva. Und es beschränkt sich nicht nur auf die Abteilung «Bündner Autoren» in der Hotelbibliothek. Regelmässig finden in der gemütlichen Lobby Lesun-

gen von lokalen Schriftstellerinnen und Schriftstellern statt und draussen im Garten gibt es eine Bühne für Konzerte. «Auch das ist eher zufällig entstanden», erzählt Ursula. Sie habe sich schon immer für Kultur interessiert. Aber weil sie mehr oder weniger ständig arbeite, könne sie nicht an Konzerte oder in Ausstellungen gehen. «Da musste ich mir die Kultur halt zu mir holen.»



Weitere Bilder und Informationen zum Hotel Ucliva finden Sie hier.

ERSTELLUNG EINER NEUEN WEBSITE

Neuer Auftritt für die Ürnerinnen

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

ALTDORF|UR Nur schon beim Durchscrollen der Website läuft einem das Wasser im Mund zusammen: Apfelchips in Milchschoggi, Zwetschgen-Chutney, «Minzä-Zaiber»-Sirup, dazu alles Mögliche an Trockenfleisch, Käse, Teigwaren und Konfitüren. Was die 14 Bäuerinnen aus dem ganzen Kanton Uri bei sich auf den Höfen produzieren und gemeinsam zum Verkauf anbieten, kann sich sehen lassen.

Gemeinsam stärker

Die Bäuerinnen taten sich vor fast zehn Jahren zusammen, um gemeinsam ihre selbstgemachten Produkte verkaufen und so einen wichtigen Nebenerwerb erwirtschaften zu können. Das funktioniert. Vor allem die Geschenkkörbe, die man auf der Website individuell zusammenstellen kann, sind sehr beliebt. «Wir dürfen viele Weihnachtsgeschenke an Firmen liefern, haben aber auch private Stammkunden, die als Mitbringsel immer wieder mal etwas von uns kaufen», sagt Antonia Walker. Sie ist von Anfang an dabei, stellt selbst Produkte her wie etwa Rosmarin-Öl oder Chutneys, erledigt aber auch einen grossen Teil der administrativen Arbeit. Auf ihrem Hof in Altdorf befindet sich das Lager und ein kleiner Verkaufsraum. Der grösste

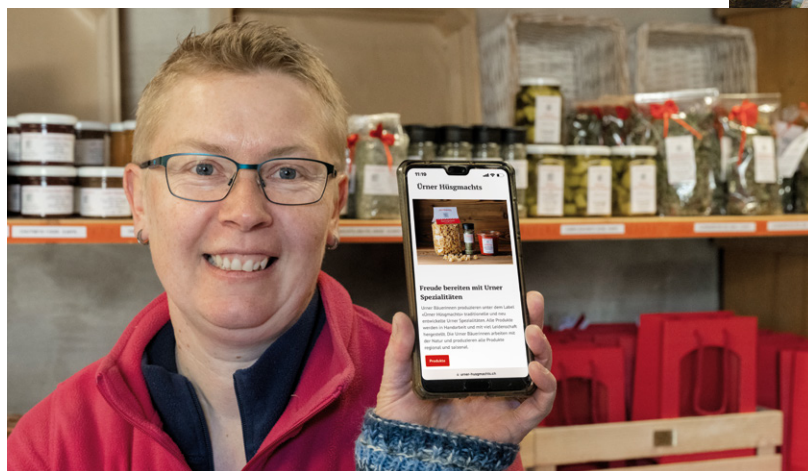
Teil der Aufträge kommt jedoch über die Website rein. Und die war in die Jahre gekommen. «Am Anfang fanden wir sie alle super modern und waren richtig stolz darauf. Aber irgendwann wirkte sie auch für uns selbst nur noch altbacken», sagt Antonia. Also holten sie sich professionelle Hilfe und liessen die Website komplett neu bauen.

Vor Kurzem ist nun endlich der Neustart erfolgt. Vom frischen Auftritt versprechen sich die Ürnerinnen neuen Schwung. Aber nicht nur davon. Es sind in den vergangenen Monaten auch einige neue Bäuerinnen eingestiegen – und haben ihre eigenen Produkte eingebracht. Für noch mehr «Gluscht» beim Scrollen. (max)



Die feinen Urner Spezialitäten kann man hier bestellen.

Antonia Walker zeigt stolz die neue Website von «Ürner Hüsgmachts».



Aktuell sind es 14 Frauen, die ihre Produkte gemeinsam vermarkten.

Starke Frauen aus Ton

von Alexandra Rozkosny

Bei Anna-Madlaina Jordan in Guarda gibt es starke Frauen zuhauf. Sie liegen und sitzen ums Haus – bei jedem Wetter. Die Figuren erfunden hat ihre Mutter vor über 20 Jahren als Antwort auf ein veraltetes Rollenbild. Heute machen die Figuren einfach Freude – den Erschafferinnen und den Betrachtern.

GUARDA|GR Im Dachstock des alten Engadiner Hauses herrscht eine heitere Stimmung. Vor der Töpferin Anna-Madlaina Jordan sitzt eine halbfertige, ausladende Frauenfigur aus Ton auf einem Drehtisch. Gerade setzt Anna-Madlaina den Kopf auf den Torso und verstreicht vorsichtig den dunklen Ton am Hals. Die Töpferin tritt einen Schritt zurück, begutachtet ihre Figur kritisch und lacht dann herzhaft. «Nein, dir muss ich noch etwas mehr Charme einhauchen», kommentiert sie den Gesichtsausdruck ihrer Figur und beginnt, die Partie zwischen Augen und Nase zu bearbeiten. Im Hintergrund arbeiten zwei Kursteilnehmerinnen an ihren Figuren. Die Frauen werfen scherzhafte Kommentare in die Runde.

Anna-Madlaina hat die Töpferei und das Kurswesen vor drei Jahren von ihrer Mutter Verena Jordan-Culatti übernommen. Vor dem Haus in Guarda sitzen und liegen mitten im Winter sommerlich bekleidete Frauenfiguren auf Fenstersimsen oder Treppenabsätzen. Die Figuren wirken mit den pausbäckigen lächelnden Gesichtern und den rundlichen Körpern ansteckend fröhlich. Doch was heute Erheiterung auslöst, war vor 20 Jahren eine glatte Provokation.

Rollenbilder hinterfragen

«Damals war das hier so, dass der Mann alles bestimmte», sagt Verena Jordan-Culatti. Auch sie ist heute in der Werkstatt und gerade dabei, eine Frauenfigur zu formen. «Ich wollte etwas machen, das einen Kontrapunkt dazu setzt. Da habe ich aus Ton eine leicht bekleidete Frau geformt, die so gar nicht dem gängigen Schönheitsideal entsprach, und sie vor dem Haus auf die Brüstung gesetzt. Die Figur nannte ich «Starke Frauen braucht das Land». Damit bin ich ziemlich ange-

Verena Jordan-Culatti hat die starken Frauen erfunden.

Inzwischen selbst erfolgreiche Töpferin, führt Anna-Madlaina Jordan die Tradition ihrer Mutter weiter – mit viel Humor und Herzblut.





eckt. Zum Glück löste das dann aber auch einen Austausch aus zwischen der lokalen Bevölkerung und mir.»

Als gelernte Töpferin war Verena vor 37 Jahren aus dem Unterland nach Guarda gezogen. Die emanzipierte Städterin traf auf eine Lebenswelt, die von klaren Rollen für Männer und Frauen geprägt war. In dieser hatten sich die Frauen um Haus und Kinder zu kümmern. Die Männer arbeiteten auswärts und hatten das Sagen bei allen Dingen, die das öffentliche Leben betrafen. «Einerseits war ich froh, hier leben und arbeiten zu dürfen. Andererseits eckte ich ständig an, weil ich halt mitreden wollte. Das war schon ein Kulturschock», sagt sie.

Erreichtes weiterführen

«Das hat sich seither stark verändert», ergänzt die Tochter Anna-Madlaina. «Es macht mich glücklich und zufrieden, dass ich die Kurse mit den Frauenfiguren weiterführen darf. Für mich hat es aber nichts Politisches mehr, mir macht es einfach Freude, die Figuren zu formen und die Tradition meiner Mutter weiterzuführen.» Und diese Freude gibt sie gern an Kursenteilnehmende weiter, mit dem Ziel, ganz von der Töpferei leben zu können. Drei bis vier Tage dauert es, bis eine Figur fertig ist. «Mir gefällt, dass ich bei meinen Figuren meine Kreativität fließen lassen kann und sie keinem gängigen Schönheitsbild entsprechen müssen», sagt

Anna-Madlaina. «Da kann man auch mal den Bauch etwas stärker wachsen lassen, das ist äusserst befriedigend bei der kreativen Gestaltung.» Stark wirken die Tonfrauen immer noch, wenn auch anders: Kaum ein Fussgänger, der sich beim Vorbeigehen nicht rasch nach ihnen umdreht – und mit einem Schmunzeln weitergeht.



Lust auf einen Töpferkurs bekommen? Mehr Infos finden Sie hier.

Insgesamt sieben eigens kreierte Weichkäsesorten produziert Agnès Spielhofer Beroud in ihrer Käserei in Saint-Imier.

NEUE KÄSEREI IN ALTER SPENGLEREI

Königin des Weichkäses

von Lukas Ziegler

Den eigenen Käse herstellen, für Agnès Spielhofer Beroud eine beschlossene Sache. In einer alten Spenglerei in Saint-Imier im Berner Jura betreibt sie ihre eigene Käserei. Dort, wo früher Bleche zugeschnitten und Dachrinnen geschweisst wurden, entstehen heute sieben Weichkäsesorten. Alles Eigenkreationen aus Milch von Bergbauern aus der Region.

SAINT-IMIÉR | BE Von der alten Spenglerei ist auf den ersten Blick nicht mehr viel zu sehen. Die Fassade glänzt mit modernen Blechelementen, die Türen haben einen knalligen Rotanstrich und oben auf dem Dach thront das Firmenlogo «O'Lait Fromagerie». Auf der Rampe, gleich neben dem Eingang zur Käserei, stehen drei Milchkanen bereit. Bis oben gefüllt mit frischer Geissenmilch, direkt angeliefert vom Bergbauer aus der Region. Agnès Spielhofer Beroud, die Eigentümerin von «O'Lait Fromages», nimmt die Lieferung entgegen und macht sie sogleich bereit für die Weiterverarbeitung. In der ehemaligen Werkstatt einer alten Spenglerei entstehen heute Käsekreationen. Spezialisiert hat sich Agnès auf die Produktion von Weichkäse: zwei Sorten aus

Geissmilch, fünf Sorten aus Kuhmilch. Dass Agnès ihren eigenen Käse herstellen möchte, war schon immer beschlossene Sache. Am Anfang ihrer Selbstständigkeit produzierte sie ihre eigenen Produkte in den Räumlichkeiten von Fromages Spielhofer in Saint-Imier. Der Familienbetrieb wird seit 2020 von Agnès' Mann Florian und dessen Bruder geführt. In den letzten Jahren ist der Betrieb kontinuierlich gewachsen, was zu Platzproblemen und logistischen Hindernissen führte. Für Agnès der perfekte Anlass, ihre eigene Käserei aufzubauen.

Selbstständig aus Tradition

Agnès ist in Rougemont im Kanton Waadt aufgewachsen. In der mehrfach ausgezeichneten Käserei «Fleurette» ihres Vaters Michel Beroud lernte sie das Handwerk für die Herstellung von Weichkäse. «Mit meinem Vater konnte ich immer an neuen Käsekreationen herumtüteln», erzählt Agnès. Die Leidenschaft für das Käsen liess sie nicht mehr los. Agnès studierte Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Zollikofen, wo sie ihren Florian kennenlernte. Nach dem Studium arbeitete sie in der Käserei ihres Vaters und zog vier Jahre später zu Florian in die Nähe von Saint-Imier. Agnès pendelte zwar noch einige Zeit zwischen dem Berner Jura und dem Waadtland, merkte aber schnell, dass wegen der Distanz eine Übernahme des Betriebes ihres Vaters nicht möglich war. Also entschied sie sich, ihre eigene Käserei zu gründen. Damit erfüllte sich Agnès einen langersehnten Traum: «Für mich war immer klar, dass ich meinen eigenen Käse herstellen möchte, das gehört zur Familientradition».

Käse im alten Militärbunker

In ihrer eigenen Käserei in Saint-Imier kommt Agnès nicht mehr so oft zum Käsen. Ein eigener Betrieb heisst auch Büroarbeit, Kundenbetreuung und Besuche bei Lieferanten. Doch wenn sie selber Hand anlegen kann, dann funkeln die Augen. «Das ist jetzt mein Lieblingsmoment bei der Käseproduktion», schwärmt Agnès, als sie mit der Käseharfe die puddingähnliche

Masse schneidet. Bei der Produktion von Weichkäse darf diese Masse nicht zu klein, aber auch nicht zu gross geschnitten werden. Dafür braucht es viel Fingerspitzengefühl. Davon hat Agnès genug, das beweisen ihre Endprodukte. Denn diese können sich durchaus sehen und vor allem schmecken lassen. Ein ganz besonderer Käse ist der A1652. Der Name stammt von einem alten Militärbunker in der Nähe von Rougemont, in dem der Käse vier Monate lang reift. Eine Idee, die Agnès zusammen mit ihrem Vater Michel hatte. «So haben wir doch noch unser gemeinsames Käseprojekt», lacht Agnès.

Insgesamt vier Angestellte arbeiten heute bei «O'Lait Fromages», und Platz für mehr Käse wäre am neuen Ort auch vorhanden. «Momentan verarbeiten wir etwa 6500 Liter Milch pro Woche. Mit der neuen Infrastruktur könnten wir die Produktion noch ausbauen», meint Agnès und fügt an: «Die Ideen für neue Käsekreationen gehen mir auf jeden Fall noch nicht aus».



Weitere Bilder der Weichkäse-Produktion finden sie hier.

«Wir verarbeiten 6500 Liter Milch pro Woche.»

Die Milch für ihren Weichkäse bezieht Agnès von den Bergbauern aus der Region.



Sie schafft Vertrauen

von Alexandra Rozkosny

Bei Guggisberg in den bernischen Voralpen steht ein besonderer Bauernhof. Die Pferde und Hunde dort begleiten Menschen in schwierigen Lebensumständen. Möglich macht dies Tiertrainerin Bettina Suter, die beharrlich ihren Weg geht.

GUGGISBERG | BE «Als junge Frau habe ich mich im Pferdetraining weitergebildet. Bei der Arbeit mit den Tieren fiel mir schon damals auf, dass ich sie oftmals intensiver spürte als andere Menschen. Nach der Ausbildung wollte ich wie andere junge Leute reisen gehen und mich dann weiterbilden. Doch mit 28 Jahren machte mir ein seltener Hirntumor einen Strich durch die Lebensrechnung. Nach mehreren Operationen ist der Tumor unter Kontrolle, zurückgeblieben sind eine sehr starke Sehbehinderung, die Taubheit auf einem Ohr und der Verlust des Geruchsinnes. Der Verlust dieser Sinne schärfte die verbleibenden. Ich realisierte, dass ich

mir das bei der Ausbildung von Tieren zunutze machen konnte. So fing ich an, mich auf das zu konzentrieren, was ich eigentlich schon immer am besten konnte: Mit Tieren, insbesondere mit Pferden, arbeiten. Ich gründete das Therapiezentrum Compattera, das ich heute zusammen mit Roland Kräuchi leite. Ich bilde Tiere aus, die Menschen in schwierigen Lebensumständen begleiten oder unterstützen können.

Beibringen, nicht zu fliehen

Wenn das Pferd etwas Neues lernen soll, dann zeige ich es ihm zum Beispiel langsam vor, führe es in der Bewegung. Wichtig ist nachher eine Belohnung, denn wir wollen, dass die Tiere aus eigenem Antrieb für uns arbeiten. Ein Therapiepferd muss zum Beispiel lange stillstehen können, egal, was um es herum passiert. Für ein Fluchttier ist das eine Riesenerleistung. Dem Wallach Quebec habe ich auch beigebracht, beim Auskratzen der Hufe die Beine extra stark anzuwinkeln und zu heben. So kann zum Beispiel Nicole Neuhaus die Hufe



Bettina Suter hat ein besonderes Gespür für Tiere. Das nutzt sie unter anderem zur Ausbildung von Assistenzhunden.



Die Arbeit mit Therapiepferden ist herausfordernd: Das Tier muss absolut ruhig bleiben, egal was die Reiterin macht.



selbst putzen. Auch sie ist Pferdefan. Doch sie leidet an Multipler Sklerose, welche bei ihr nicht nur die Nerven angreift, sondern auch den Rücken versteift. Bei mir darf sie im Rahmen der Therapie das Pferd selbst vorbereiten, was ihr Energie gibt und Vertrauen schafft. Das ist an anderen Orten nicht möglich.

Es ist mir wichtig, dass Tiere und Menschen hier Vertrauen und grösstmögliche Selbstständigkeit erfahren können. Für mich selbst sind die Assistenzhunde dabei zentral, doch es fehlt an Ausbildungsplätzen. Ein Ziel des Zentrums war deshalb bald klar: mehr Hunde ausbilden. Die Pferde sind im bestehenden Stall gut untergebracht, doch die Hunde be-

nötigten ein spezielles Gebäude. Das konnten wir unter anderem mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe erstellen. Die Baustelle war wohl die grösste Herausforderung für mich, ständig änderten die Wege. Ich brauchte viel Hilfe. Das ist zum Glück wieder vorbei. Doch eine Ausnahme gibt es: Ich geniesse es, mich beim Weg zum Reitplatz an Quebecs Mähne zu halten.»

«Der Tumor nahm mir das Augenlicht.»



Weitere Bilder vom Alltag im Tiertherapiezentrum finden Sie hier.

Spezialitäten- geschäft auf dem Bauernhof

Was die Bäuerinnen von «Ürner Hüsgmachts» für feine Spezialitäten produzieren, sieht man auf ihrer Website. Dort kann man sich auch gleich einen massgeschneiderten Geschenkkorb zusammenstellen. Wer jedoch sowieso mal in Altdorf vorbeikommt, dem sei ein Besuch am Schybenplätzliweg 4, auf dem Hof vom Mitgründerin Antonia Walker empfohlen. Dort haben die Urner Bäuerinnen nicht nur ihr Lager, sondern auch einen kleinen Hofladen mit ihren Produkten eingerichtet. Aber Achtung: Ein Besuch mit leerem Magen könnte Folgen fürs Portemonnaie haben.



Malen, Yoga, Visionen und Wandern

Ins Hotel Ucliva in Waltensburg kommen traditionell nicht nur ruhesuchende Feriengäste. Pächterin Ursula Wilhelm setzt auch auf Seminare, Workshops und Veranstaltungen. Thematisch ist für alle etwas dabei. Kulinarik, Kunst, Körper, Kulturgeschichte – alles abgedeckt. Ob man von Küchenchef Jan Ludvik

lernen will, wie man einen perfekten Burger zubereitet, Yoga mit Wandern verbinden oder einfach nur ein schönes Konzert besuchen will, ein Blick auf den Veranstaltungskalender auf ucliva.ch lohnt sich. Demnächst steht zum Beispiel «Malen und Meditation» auf dem Programm.

Ψ Buchweizen-Fenchel- Salat mit Schafskäse

Eine frische Kombination, die das herbe Aroma des Buchweizens perfekt umgarnt. Dieser bunte Wintersalat ist das ideale Mittagessen zum Mitnehmen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Salat

200 g Buchweizen
4 dl Gemüsebouillon
1 Fenchel
2 Halblutorangen
150 g Weichkäse
aus Schafmilch
(z.B. Pecoretta)
1/2 Bund Peterli,
grob gehackt

Salatsauce

Saft einer
halben Orange
2 EL Apfelessig
5 EL Rapsöl
Salz
Pfeffer

Den Buchweizen waschen und in 4 dl Bouillon kurz aufkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Buchweizen etwa 15 Minuten weiter quellen und auskühlen lassen. Der Buchweizen sollte noch etwas Biss haben.

Den Fenchel, die Orangen und den Käse in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Den Peterli grob hacken.

Für die Salatsauce eine halbe Orange auspressen und den Saft mit Apfelessig und Rapsöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss den ausgekühlten Buchweizen mit den vorbereiteten Zutaten mischen und ein paar Minuten in der Salatsauce ziehen lassen, damit sich die verschiedenen Aromen entfalten. Der Salat schmeckt am zweiten Tag fast noch besser.





Starke Frauen noch und noch

Dieses «Berghilfe Magazin» trägt den Titel «Starke Frauen», und natürlich zeigen wir darin die Projekte ganz besonderer Frauen. Doch eigentlich sind starke Frauen im Berggebiet nichts Aussergewöhnliches. Viele von ihnen durfte ich bei meinen Reportagen kennenlernen. Ich bräuchte deutlich mehr als meine zwei Hände, um all die Frauen daran abzuzählen, die mir mächtig Eindruck gemacht haben. Bäuerinnen, die ein halbes Dutzend Kinder grossziehen, täglich den Stall besorgen, irgendwie noch dazu kommen, in der Küche Spezialitäten für den Hofladen herzustellen – und trotzdem nie gestresst wirken. Unternehmerinnen, die mit Herzblut und Durchhaltewillen einen Betrieb aufgebaut und etabliert haben – und trotz ihres Erfolgs immer zuerst an das Wohl ihrer Mitarbeiterinnen denken. Gastgeberinnen, die ihre ganze Seele in ein Hotel stecken und alles tun, damit die Gäste zufrieden sind – und dennoch Zeit und Energie finden, um sich fürs Dorfleben zu engagieren. Hut ab vor all diesen Frauen. Und dann ist da noch die, welche ich nie vergessen werde: Die Äplerin, die mit dem Helikopter ins Tal hinunter geflogen werden musste, weil die Wehen früher als erwartet einsetzten. Tags darauf musste der gleiche Helipilot Material auf dieselbe Alp liefern. Und wer winkte ihm lächelnd von der Alphütte aus zu? Natürlich seine Passagierin vom Tag zuvor. Mit dem Neugeborenen im Arm.

Max Hugelshofer,
Redaktor



Lieber weich als hart

Mit Hartkäse gibt sich Agnès Spielhofer Beroud nicht ab. In ihrer Käserei in Saint-Imier im Berner Jura produziert sie ausschliesslich den schwieriger herzustellenden Weichkäse. Die Vielfalt kommt dabei nicht zu kurz. Fünf verschiedene Weichkäse aus Kuhmilch und zwei verschiedene Ziegenkäse hat sie ständig im Angebot, ergänzt durch wechselnde Spezialitäten. Allen gemein ist, dass die Milch von Bauern aus den Hügeln rund um Saint-Imier stammt und dass die Tiere dort kein Silofutter zu fressen bekommen.

40

Reportagen, Videos und Porträts – das ist während einer Woche «Berghilfe unterwegs» zusammengekommen. Einmal im Jahr besucht die Schweizer Berghilfe eine Bergregion und rückt deren Menschen und Projekte in den Mittelpunkt. Dieses Jahr war das Unterengadin an der Reihe. Die Berghilfe-Redaktion richtete ihr Bergbüro im Hotel Alvetern in Ardez ein, stand dort bei Fragen Red und Antwort und berichtete aus der Region.

Öffnen Sie den QR-Code mit ihrem Handy und tauchen Sie ein ins Unterengadin.



Die Projekte

Auf berghilfe.ch gibt es von allen in dieser Ausgabe vorgestellten Projekten zusätzliche Informationen und Bilder.

Hotel Ucliva

Die Zimmer im Hotel Ucliva wirken auch Jahre nach ihrer letzten Sanierung noch modern, doch die Nasszellen wurden von den Gästen als nicht mehr zeitgemäss kritisiert. Die Berghilfe unterstützte die Genossenschaft beim Einbau moderner Badezimmer.

ucliva.ch

Ürner Hügsmachts

Die Neugestaltung der Website war eine aufwändige und teure Sache. Ohne Unterstützung der Berghilfe wäre es für die Urner Bäuerinnen schwierig geworden, diese Investition zu stemmen.

urner-husgmachts.ch

Weichkäse aus Saint-Imier

Beim Aufbau ihrer eigenen Käserei konnte Agnès Spielhofer Beroud auf die Unterstützung der Berghilfe zählen. Der Umbau der ehemaligen Spenglerei zur modernen Käserei hätte ihre eigenen Möglichkeiten überstiegen.

olait.ch

Töpferei im Unterengadin

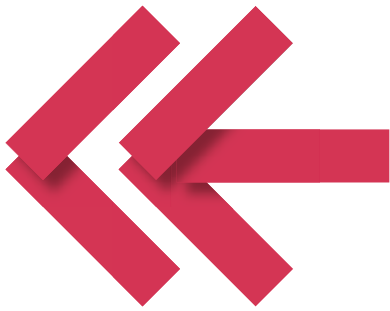
Anna-Madlaina Jordan hat die Töpferei von ihrer Mutter übernommen. Ihr Ziel ist es, ganz davon leben zu können. Dafür muss sie aber mehr Kurse anbieten können, weshalb sie einen neuen Rakuplatz baute. Die Berghilfe unterstützte sie dabei.

jordankeramik.ch

Tiertherapie Compaterra

Das Tiertherapiezentrum bildet neben Pferden auch Assistenzhunde aus. Diese benötigen ein spezielles Gebäude. Das konnte Compaterra mit Unterstützung der Berghilfe erstellen.

compaterra.ch



Vor 10 Jahren



KAUF EINES QUADS

Rhinos Nachfolger rettet weiter

von Max Hugelshofer

Vor zehn Jahren unterstützte die Schweizer Berghilfe Familie Zimmermann beim Kauf eines Quads. Der Rhino wurde bald zum Garantiefall, aber das Ersatzfahrzeug leistet der Bergbauernfamilie immer noch unentbehrliche Dienste.

VITZNAU|LU «Rhino der Retter» titelte die «Berghilf-Ziitig» vom Winter 2012. Im Artikel ging es um einen Yamaha Rhino, den sich Familie Zimmermann aus Vitznau mit Unterstützung der Berghilfe anschaffen konnte. Die Bauernfamilie lebt an einem steilen Hang hoch über dem Vierwaldstättersee, erschlossen ist der Betrieb in erster Linie durch die Rigi-Zahnradbahn. Für Transporte und Fahrten während der Randzeiten oder in der Zwischensaison, wenn der Fahrplan spürbar dünner ist, waren Zimmermanns aber auf ein Fahrzeug angewiesen, das auch den steilen und engen Wanderweg unter die Räder nehmen kann.

Der Rhino passte perfekt und wurde tatsächlich zum Retter. Allerdings stellte er sich als Montagsfahrzeug heraus. Bald häuften sich die Reparaturen. Und als Vater Bärli auf der Hauptstrasse unten plötzlich von einem abgefallenen Hinterrad überholt wurde und nur mit viel Glück unverletzt blieb, war genug. Das sah auch der Verkäufer des Rhinos so. Er rechnete Zimmermanns beim Kauf des Nachfolgemodells den kompletten ursprünglichen Kaufpreis an.

Mehr Platz für Eier

Rhinos Nachfolger hat nun zwar keinen so einprägsamen Namen mehr,

dafür einen zusätzlichen Sitzplatz und eine grössere Ladefläche. Die kann Brigitt Zimmermann, die das Fahrzeug am häufigsten nutzt, gut gebrauchen. Oft ist der ganze verfügbare Platz mit Eiern gefüllt. Brigitts ehemals kleiner Nebenerwerb entwickelte sich in den vergangenen Jahren stetig weiter. Laufend kamen neue Hotels und Dorfläden zu ihrer Kundschaft hinzu, und jedes Mal schaffte sich Brigitt einige zusätzliche Hühner an. Vor 10 Jahren hielt sie noch 180 Legehennen, heute sind es bereits 600.

Während die gefiederten Bewohnerinnen auf Zimmermanns Hof immer



Danke!

Damals und heute: Familie Zimmermann mit dem Rhino, respektive dessen Nachfolger.



mehr wurden, haben sich die Platzverhältnisse im Haus entspannt. Der 22-jährige Ivan und seine zwei Jahre jüngere Schwester Angela sind ausgewogen, der 18-jährige Simon geht auswärts in die Lehre und ist nur am Wochenende zu Hause. Er lässt es sich aber nicht nehmen, gemeinsam mit den jüngeren Brüdern David und Manuel vor dem Rhino-Nachfolger fürs Familienfoto zu posieren. Und zwar genau so, wie vor zehn Jahren. Manuel besteht sogar darauf, dass ihn sein Vater wie damals hochhebt. Ein Glück für Bärli, dass der 12-Jährige nicht in gleichem Masse in die Breite gegangen wie in die Höhe geschossen ist.

Täglich treffen bei der Schweizer Berghilfe Briefe ein, in denen Familien den Spenderinnen und Spendern für die wertvolle Unterstützung danken. Diesen Dank leiten wir gerne an Sie weiter.



Was für ein Geburtstags-geschenk!

Einen Tag vor meinem Geburtstag bekam ich die Nachricht von Ihrem Experten, dass die Berghilfe mein Gesuch bewilligt hat. Was für eine tolle Nachricht und was für ein Geburtstagsgeschenk! Ich danke Ihnen herzlich dafür. Ich freue mich sehr, dass die Berghilfe mich beim Bau der neuen Halle für meine Sägerei unterstützt. Das ist eine grosse finanzielle Entlastung und gleichzeitig eine riesige Motivation.

A.M., Kanton GR



Dichtes Dach für die 5. Generation

Dank Ihnen kann sich die 5. Generation unserer Familie auf viele Jahre unter einem schönen, dichten Dach freuen. Dafür danken wir Ihnen ganz, ganz herzlich.

Familie L., Kanton JU

Schritt für Schritt zum ansehnlichen Betrieb

Wir bedanken uns herzlich für den Betrag, den Sie uns überwiesen haben. In den vergangenen 35 Jahren durften wir den elterlichen Hof, wo nur zwei kleine «Gädeli» ohne Zufahrt und ein Wohnhaus waren, in stetigen kleinen Bau-schritten zu einem ansehnlichen Bauernbetrieb werden lassen. Wir machten immer nur das, was auch tragbar war. Nun, beim Neubau des Stalls, ist die finanzielle Belastung durch Ihren Beitrag sehr gemildert worden.

Familie F., Kanton UR



Besten Dank und frohe Festtage

Wir bedanken uns herzlich für Ihre Unterstützung und wünschen frohe Festtage und ein gutes neues Jahr.

Patriziato Biasca, Kanton TI

Marc Hausamman, der sich selbst als «Kind des Flughafens» bezeichnet, in seinem Büro in Rümlang mit Blick aufs Rollfeld.



MITARBEITERBEFRAGUNG ATTRAKTIV GEMACHT

Durch Spende zum Mitmachen animiert

von Max Hugelshofer

Mitarbeiterumfragen sind nicht besonders beliebt. Die IT-Firma Wagner AG hat einen Kniff gefunden, um den Rücklauf zu steigern. Sie unterstützt damit gleichzeitig die Bergbevölkerung.

Wer kennt sie nicht, die Mails mit der Bitte, sich fünf Minuten Zeit für eine Umfrage zu nehmen? Sehr oft hat man gerade weder Zeit noch Lust und die Mails landen im Papierkorb. Für diejenigen, die diese Mails versenden müssen, ist das ein Problem. Denn sie sind auf einen gewissen Rücklauf angewiesen. Etwa die Firma Wagner aus Kirchberg/BE, die IT-Dienstleistungen aller Art für Unternehmen und Organisationen in der ganzen Schweiz anbietet. Bei den grösseren Kunden führt sie alle zwei, drei Jahre eine Mitarbeiterbefragung durch. Ziel: Herausfinden, was gut klappt und wo man noch zulegen könnte.

Marc Hausamman ist einer derjenigen, der solche Umfragen macht. Als Service Level Manager ist er in der

Niederlassung in Rümlang/ZH das Bindeglied zwischen den Kunden und den internen Technikern. Er hat mit Umfragen schon viele Erfahrungen gemacht. «Wenn man einfach unangekündigt ein Mail schickt, dann kommt fast gar nichts zurück», weiss er. Deshalb hat die Wagner AG schon mit allen möglichen Anreizen gearbeitet. Ein Gipfeli für alle, die mitmachen, persönlich vor Ort gehen und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf die Umfrage hinweisen, unter allen Teilnehmenden ein Tablet verlosen – alles hat er schon gemacht. Mit oft überaus erfolgreichem Erfolg.

Fünf Franken pro Teilnahme

Als kürzlich für eine Non-Profit-Organisation, die er betreut, wieder mal eine Umfrage anstand, probierte

Hausamman einen neuen Weg: Die Wagner AG verpflichtete sich, für jede teilnehmende Person fünf Franken an die Schweizer Berghilfe zu spenden. Das Ergebnis hat selbst ihn überrascht. Statt üblicherweise bei rund 15 Prozent lag die Rückmeldequote bei 40 Prozent. «Wir haben offenbar genau den Nerv getroffen», so Hausamman. So hat er nicht nur aussergewöhnlich gutes Datenmaterial erhalten, es sind auch 1000 Franken für die Schweizer Bergbevölkerung zusammengekommen. Und wieso gerade die Berghilfe? «Wir sind eine Firma, die ausschliesslich Kunden in der Schweiz betreut, von Schweizern geführt wird und auch Schweizer Besitzer hat. Da passt es, dass von der Aktion auch Projekte in der Schweiz profitieren», sagt Hausamman.

So können Sie spenden



Allgemeine Spenden

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. Projektspenden sind ab einem Betrag von 1000 Franken möglich.



Trauerspenden

Bei einem Trauerfall kann 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.

Zahlungsmöglichkeiten

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

Jetzt mit TWINT spenden!



QR-Code mit der TWINT App scannen



Betrag und Spende bestätigen



Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Alexandra Rozkosny (aro), Lukas Ziegler (lzi) **Layout** Christoph Hänslü, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S1, S7, S10, S11, S17, S18) «Ürner Hüsgmachts» (S7) **Erscheinungsweise** Das «Berghilfe Magazin» erscheint 4× jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr, ist in der Spende inbegriffen **Gesamtauflage** 100 000 Exemplare



Neuer Ratgeber fürs Testament

Am 1. Januar ist es so weit: Das neue Erbrecht tritt in Kraft. Das wirkt sich auch auf die Nachlassplanung aus. Was sich genau ändert und worauf man achten sollte, erfährt man im aktuellen Testament-Ratgeber der Schweizer Berghilfe «Für heute, morgen – und übermorgen». Bestellen Sie die Broschüre jetzt mit dem Talon in der Heftmitte.

Nächste Ausgabe

Zahl



Schweizer
Berghilfe

Stiftung Schweizer Berghilfe
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil
T 044 712 60 60

info@berghilfe.ch | berghilfe.ch

Spendenkonto:

IBAN CH44 0900 0000 8003 2443 2