

# Berghilfe Magazin

Nr. 116 | Sommer 2022

Flüssig



Schweizer  
Berghilfe

# Flüssig



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

Kürzlich war ich wieder mal am Lac de Joux. Während ich am Ufer entlangspazierte, tuckerte draussen auf dem Wasser ein schmuckes, kleines Ausflugsschiff vorbei. Die «Caprice II», wie das Schiff heisst, ist eines der aussergewöhnlichsten Berghilfe-Projekte, mit denen ich in meinen bisherigen elf Jahren im Stiftungsrat dieser Organisation in Kontakt gekommen bin. Die spannende Geschichte dahinter lesen Sie in dieser Ausgabe des «Berghilfe Magazins».

Während bei dieser Geschichte vor allem das im Fokus steht, was auf dem Wasser schwimmt, ist es bei den anderen Geschichten das Flüssige selbst. Zum Beispiel die Wasserversorgung einer Alp, auf der man als Gast im Holz-zuber baden kann. Oder ein traditioneller Likör aus dem Unterengadin. Oder für alle, die es lieber alkoholfrei mögen, Beerensäfte aus dem Puschlav sowie ein neuartiges Erfrischungsgetränk auf Kräuterbasis.

Viel Spass bei der Lektüre und freundliche Grüsse



Willy Gehrig  
Präsident des Stiftungsrats



## 4

## Baden auf der Alp

Besucher auf der Bergialp im Glarnerland geniessen Wellness im Holzzuber.



## Projektstandorte

- 4 Wasserversorgung, Matt GL
- 6 Verarbeitungsraum, Campascio GR
- 8 Ausflugsboot, Le Pont VD
- 10 Trocknungsanlage, Rengg LU
- 12 Iva-Manufaktur, Tschlin GR
- 16 Mehrzweckraum, Braggio GR



## 6

## Saft aus dem Puschlav

Im Bündner Südtal herrschen ideale Bedingungen für Beeren. Zu Saft verarbeitet, sind sie länger haltbar.



## 12

## Tradition in der Flasche

Im Unterengadin hat jede Familie ihr eigenes Iva-Rezept. Die Pflanze, aus der dieser giftgrüne Zaubertrank besteht, wächst nur hoch oben.

ERNEUERUNG DER WASSERVERSORGUNG AUF DER BERGLIALP

# Wellness im Holzzuber

von Max Hugelshofer



Nicht nur am Polterabend ein Hit:  
Anstossen im Holzzuber auf der Berglialp.

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

**MATT | GL** So lässt sich der steile, knapp zwei-stündige Aufstieg vergessen: «Polterbraut» Laura Bock und ihre Freundinnen sitzen gemütlich in hölzernen Badezubern. Sie lassen die biologischen Wirkstoffe ihres Badezusatzes auf sich wirken und den Blick über das Glarner Bergpanorama schweifen. «Das ist Wellness in der reinsten Form», sagt Laura.

Jedes Wochenende machen es dutzende Leute so wie diese Frauengruppe und geniessen die Kombination aus Wandern, Wellness und den «weltbesten Älplermagronen». Für die Älplerfamilie Marti sind die badenden Gäste inzwischen zu einem wichtigen Betriebszweig geworden. Den Sommer über empfangen sie diese auf der Alp und seit einiger Zeit auch im Winter im extra dafür umgebauten Chalet Bergsicht auf dem Gufel, einige Höhenmeter über dem Talboden. Vor 27 Jahren, als Heiri Marti nach dem Käsen zum ersten Mal die überschüssige Molke in einen Holzzuber goss und Gäste darin baden liess, war er der Einzige, der eine Geschäftsidee mit Potenzial sah. Rundum schüttelten alle nur ihre Köpfe über den «Spinner». Heute gehört ein Badezuber bei vielen Agrotourismus-Angeboten schon fast zur Grundausstattung.

### Immer weiter verbessern

Doch auf den Lorbeeren ausruhen, das gab es bei Heiri nie. So will er auch mit seinen inzwischen 75 Jahren nichts von Ruhestand wissen und arbeitet immer noch täglich daran, die Berglialp zu verbessern und fit für die Zukunft zu machen. Das jüngste Projekt, dass er gemeinsam mit seiner Frau Ursi anpackt, ist die neue Wasserversorgung für die Alp. Heute stammt das Wasser für die Alphütten auf den drei Stafeln und für die vielen Viehtränken aus mehreren kleinen Quellen. Bereits in der Vergangenheit gab es immer wieder mal Probleme mit der Wasserqualität oder der Zuverlässigkeit einzelner Quellen. Doch der Hitzesommer 2018 übertraf alles. «Eine Quelle, die seit über 50 Jahren zuverlässig Tag für Tag reichlich Wasser lieferte, versiegte total. Da verstand ich die Welt nicht mehr», erin-



Heiri und Ursi Marti sind froh, jetzt wieder eine sichere Wasserversorgung zu haben.

tert sich Heiri. Weil er davon ausgeht, dass solch extreme Wetterbedingungen wie damals in Zukunft häufiger vorkommen, entschloss er sich, das Thema Wasser ein für alle Mal zu erledigen. «Wenn schon, dann richtig», sagte er sich und plante eine Wasserfassung weit oben am Hang, ein grosses Reservoir sowie Leitungen zu allen Tränken und Gebäuden. Und als Krönung kommt ein Kleinwasserkraftwerk hinzu, das aus dem Trinkwasser genügend Strom herstellt, damit in Zukunft auf die lärmigen und stinkenden Generatoren verzichtet werden kann. Im Moment sind die Bauarbeiten in vollem Gang. Damit noch jahrzehntelang auf der Berglialp gelebt, gekäst und gebadet werden kann.



Weitere Bilder der Berglialp finden Sie hier.

# Der edle Saft der Montagsbeeren

von Alexandra Rozkosny

**Im südlichsten Teil des Puschlav ist dank Nicolò Paganini über die Jahre ein regelrechtes Beerenparadies entstanden. Von hier stammen viele der einheimischen Johannisbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren – und seit einiger Zeit auch köstliche Beerensäfte.**

**CAMPASCIO | GR** «Am Montag will niemand Beeren kaufen», erkannte Nicolò Paganini bald, nachdem er im Jahr 2000 die Beerenproduktion gestartet hatte. Der Grund war einfach: «Die meisten Leute kochen am Wochenende aufwendiger und leisten sich dann eher etwas Teureres wie eben Beeren. Am Montag sind dann die Reste dran.»

Aber reifen tun die Früchte trotzdem. Sie müssen genauso wie an allen anderen Tagen in der kurzen Saison geerntet werden. Also wohin mit dem wertvollen Rohstoff? Ein starkes Gewitter brachte den Geschäftsführer von Piccoli Frutti auf die Lösung: Damals beschädigte der Hagel die gerade reifen Beeren. Roh verkaufen liessen sie sich nicht mehr, also presste Nicolò sie kurzerhand mit einer Haushaltsmaschine zu Saft. Der kam sehr gut an. Nicolò begann, die nicht verkauften, aber intakten Montagsbeeren einzufrieren, um sie später im grösseren Stil zu Saft zu pressen. Inzwischen gibt es in den Hotels der Region neben dem üblichen Orangensaft solchen von Erdbeeren, Johannis- oder Himbeeren. Die Säfte wurden so beliebt, dass Nicolò die Nachfrage mit der bestehenden

Infrastruktur nicht mehr befriedigen konnte. Mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe baute er einen sterilen Verarbeitungsraum, wo rund 40 Prozent aller Beeren versaftet oder eingekocht werden.

## **Beeren wachsen dank Seewasser**

«Heute schlafe ich definitiv besser, wenn es gerade gewittert», sagt der 50-Jährige lachend. Doch zum Glück ist das im unteren Puschlav selten der Fall. Eher ist es für die Landwirtschaft zu trocken. Aber auch das macht den Beeren nichts. «Sie brauchen viel Flüssigkeit, aber lieber von unten», sagt er. Das verlangt nach



Die Montagsbeeren werden eingefroren und später zu Saft gepresst.





einer aufwendigen Bewässerungsinfrastruktur. Zum Glück war die schon da, bevor Nicolò mit dem Beerenanbau gestartet hatte. In den 1990er-Jahren hatten sich die Kraftwerksbetreiber, Bund, Kantone, Gemeinden und Eigentümer der Felder zusammengetan. «Viele Kilometer Leitungen sind verlegt. Unterhalb des Sees ist jede landwirtschaftliche Parzelle bewässert», erklärt Nicolò, «dank dieser Anlage kann ich die Beerenkulturen relativ günstig bewässern.»

#### **Viele kleine Felder sind ein Glück**

Im steilen Tal hat es nur wenige zusammenhängende Landwirtschaftsflächen. Deshalb terrassierten die Bewohner die Hänge seit jeher mit Trockenmauern, um Ackerland zu gewinnen. Ende der 1990er-Jahre lagen

aber viele dieser Felder brach. Paganini begann, die kleinen Parzellen der Nachbarn zu pachten. Heute bewirtschaftet er mit Piccoli Frutti 10 Hektar Land, verteilt auf über 70 Parzellen: Die niedrigsten liegen auf 600 Metern nahe der italienischen Grenze, die höchsten auf 1000 oberhalb von Brusio. Eigentlich ein Albtraum für einen Landwirt. Nicht so bei der Beerenproduktion. «Für uns sind die kleinen Parzellen ein doppelter Gewinn. Von der untersten bis zur obersten Parzelle liegt eine Woche Unterschied bei der Reifung. So können sich die gleichen Pflückteams immer wieder langsam vom Tal hocharbeiten», erklärt Nicolò, «und wenn eine Krankheit bei den Pflanzen ausbricht, greift sie nicht gleich auf alle Pflanzen über und ich verliere nur wenig von der Ernte.»

Beerenpflücken ist Handarbeit. Paganini stellt dafür nur Frauen ein. «Deren Hände sind einfach geschickter», sagt er.



Was hat die Berghilfe genau unterstützt? Lesen Sie hier.

RESTAURIERUNG EINES AUSFLUGSBOOTS

# Das neue Glanzstück

von Max Hugelshofer



**Die «Caprice II» gehört zum Lac de Joux wie der Absinth zum Val de Travers. Doch neue Vorschriften hätten dem beliebten Ausflugschiff fast den Garaus gemacht. Jetzt gleitet es in neuem Glanz über das türkisfarbene Wasser des Bergsees.**

**LE PONT|VD** Schon von weitem sieht man die «Caprice II» über das Wasser kommen. Kurz darauf hört man sie auch. Von einem langsamen, tiefen Tuckern untermalt, gleitet das Ausflugsboot ruhig und in einer eleganten Kurve an den Steg. Kapitän Pascal Charpiloz bedient mit einer Hand Gas und Ruder, um das Boot an der Stelle zu halten, mit der anderen vertäut er es am Steg. Dort wartet schon geduldig eine Gruppe von Wanderinnen,



Das Ausflugsschiff «Caprice II» gehört seit 1976 untrennbar zum Lac de Joux.



## 1889 stach die erste «Caprice» in den See

Familien und Ausflüglern. Vorsichtig klettern alle in das kleine Boot, das Tuckern wird lauter und die «Caprice II» verschwindet wieder auf dem türkisfarbenen See.

Wenn man im Vallée de Joux Ferien macht, gehört ein Ausflug auf dem Lac de Joux einfach mit dazu. Und das schon seit 1889. Damals entwickelte sich langsam der Tourismus und auf Initiative eines Hoteliers stach die erste «Caprice», noch ein Dampfschiff, in den See. Bis zur zweiten «Caprice» vergingen einige Jahrzehnte, in denen andere Schiffe auf dem Lac de Joux fuhren. Die «Caprice II» kam 1976 ins Vallée de Joux, nachdem sie zuvor fast 30 Jahre lang auf dem Rhein ihren Dienst getan hatte. Seither ist sie vom Tal nicht mehr wegzudenken.

### Ultimatum aus Lausanne

Doch plötzlich schienen ihre Tage gezählt zu sein. Auslöser dafür war ein simpler Verwaltungsakt: Die Verantwortung für die technische Kontrolle von Motorbooten wurde von der Eidgenossenschaft an die Kantone

übertragen. Und die neuen Inspektoren in Lausanne waren viel strenger als die in Bern. Sie setzten der «Compagnie de navigation sur le Lac de Joux» ein Ultimatum: Entweder wird das Boot komplett restauriert oder es ist Schluss mit der öffentlichen Schifffahrt auf dem See. Für die Genossenschaft unvorstellbar. «Die Caprice II» ist ein unverzichtbarer Bestandteil unserer Identität hier im Tal», sagt Präsident Christian Golay, der in jüngeren Jahren Kapitän des Bootes war. Also musste die «Caprice II» restauriert werden. Der ganze Rumpf wurde erneuert, der alte Ford-Motor von Spezialisten komplett neu aufgebaut und das Boot mit Sonar ausgerüstet. Jetzt erstrahlt die «Caprice II» in neuem Glanz. Wenn es nach Christian Golay geht für mindestens weitere 80 Jahre.



Zusätzliche Informationen finden Sie hier.

Kapitän Pascal Charpillon befördert im Sommer hunderte von Ausflüglern über den See.



# Entlebucher Kräuter gegen den Durst

von Max Hugelshofer

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

**RENGG|LU** Die Motorsäge verstummt. Dann knirscht es und wie in Zeitlupe neigt sich die Tanne, bevor sie mit einem Krachen auf der Wiese aufschlägt. Bergbauer Ueli Renggli schiebt das Gittervisier des Holzermantels nach hinten und begutachtet den liegenden Baum. «Unten kann man einige Äste nicht gebrauchen, aber oben sind sie sehr schön». Für einmal geht es nicht um Bau- oder Brennholz, wenn die Motorsägen dröhnen, sondern um Tannennadeln.

Denn Tannennadeln sind einer der Bestandteile des neuen Getränks «zämä swiss original», mit dem eine Handvoll Freunde aus Luzern den Getränkemarkt revolutionieren will. Geschäftsführer Tino Scherer erklärt, was «zämä» ist: «Ein alkoholfreies, aktivierendes Erfrischungsgetränk mit reinen, handverlesenen Schweizer Bergkräutern, hergestellt im Herzen der Schweiz.» Gegründet wurde «zämä» in den gemeinsamen Ferien. Phil Bucher, einer der Mitgründer aus dem Wallis, sagte bei jeder möglichen und unmöglichen Gelegenheit «zämä!». Und die anderen – allesamt im Marketing, in der Grafik oder als Fotografen tätig – fanden, das sei der perfekte Name für ein neues Produkt. Welches das sein sollte, war zunächst jedoch unklar. Irgendwann kamen sie auf Getränke und machten sich an die Recherche.

Sie kamen zum Schluss, dass gerade im Ausgang eine coole Alternative zu den alkoholischen Getränken fehlt. Besonders eine, die nicht wie der beliebte Mate vom anderen Ende der Welt stammt. Die Freunde holten sich mit einem Getränkeexperten das fehlende Fachwissen ins Boot und begannen zu probeln. Nach vielen Degustationsrunden standen die Zutaten fest: Brennnesseln, Hirtentäschel und eben Tannennadeln. «Es war uns wichtig, die Zutaten möglichst aus der Nähe zu erhalten», sagt Tino. So seien sie mit der Genossenschaft Entlebucher Kräuter in Kontakt gekommen.

Der Hirtentäschel auf Pia Bieris Feld will noch nicht so recht wachsen.



Diese Genossenschaft besteht aus rund 15 Bauernfamilien, die im Entlebuch verschiedenste Kräuter anbauen oder wild sammeln. Auf dem Hof von Familie Renggli werden sie getrocknet. Seit vergangenem Sommer sorgt dort eine neue Trocknungsanlage für die doppelte Kapazität. «Das war dringend nötig», sagt Ursula Renggli. «Wenn auf allen Feldern die Kräuter gleichzeitig erntereif waren, gab es manchmal Warteschlangen.» Heute, an diesem Nebeltag, ist das kein Problem. Die frisch abgeschnittenen Tannenzweige kommen direkt vom Wald in eine der beiden Trocknungskammern. Später wandern sie in grosse Säcke, bevor der langwierigste Teil der Arbeit beginnt: Mit Sieb, Argusaugen und spitzen Fingern müssen Ästchen und Rindenstücke aussortiert werden. Eine Arbeit, die Rengglis gerne abends im Kreis der Familie machen.

#### **Nicht alles lässt sich anbauen**

Die Tannennadeln müssen nicht extra angebaut werden. Bei den Brennesseln sieht das anders aus. Die wachsen zwar auch wild, aber um auf die von den «zämä»-Machern benötigten Mengen zu kommen, braucht es mehr. So hat eine Bergbauernfamilie im vergangenen Sommer erstmals ein Brennesselfeld angelegt. Mittlerweile wachsen die Pflanzen recht gut. Schwieriger ist die Lage beim Hirtentäschel. Versuche, diese Pflanze anzubauen, sind fehlgeschlagen. Bergbäuerin Pia Bieri hat es probiert, aber der Aufwand war riesig, der Ertrag bescheiden. «Wir setzen künftig auf die Wildsammlung, können den Bedarf jedoch nur zu einem bescheidenen Teil decken», sagt Sandra Steffen, Präsidentin der Genossenschaft. Den Rest müssen Tino Scherrer und seine Freunde in der Ostschweiz bestellen. Zum Glück braucht es nicht tonnenweise Hirtentäschel, um «zämä» herzustellen. Ausser, die jungen Luzerner haben tatsächlich das neue Schweizer Nationalgetränk erfunden.



Die Nadeln der Tannenzweige, die Ueli Renggli frisch geschlagen hat, sind ein wichtiger Bestandteil von «zämä».

**«Die Zutaten sollen möglichst aus der Nähe kommen.»**



Mehr zu den Kräuterproduzenten und zu «zämä» finden Sie hier.

Andi Brechbühl sammelt die Iva-Pflanze im ganzen Unterengadin – wie hier im Val Tuoi.

AUFBAU EINER IVA-MANUFAKTUR

# Dem grünen Zaubertrank auf der Spur

Aufgezeichnet von Max Hugelshofer

**Im Unterengadin setzt seit Jahrhunderten fast jede Familie ihren eigenen Iva an – einen Likör aus der Heilpflanze Moschus-Schafsgarbe. Doch damit es die Spezialität im Laden zu kaufen gab, brauchte es einen Unterländer: Andi Brechbühl.**

**TSCHLIN|GR** «Dort unten am Bach könnte ein guter Platz sein. Die Iva, das Heilkraut mit guter Wirkung gegen Magenverstimmungen, hat es gerne karg. Sie wächst am besten auf über 2000 Meter Höhe, in der Nähe von Gletschern oder Geröllhalden.

Inzwischen kenne ich die besten Plätze im Unterengadin. Aber man sollte nicht zu oft am selben Ort ernten. Das darf ich auch gar nicht. Ich habe eine offizielle, gewerbliche Sammel-Lizenz vom Kanton, und die ist mit vielen Auflagen verbunden. Ich darf an einer Stelle zum Beispiel höchstens die Hälfte der vorhandenen Pflanzen abernnten. Darum bin ich immer auf der Suche nach neuen Orten, an denen die Iva, oder Moschus-Schafsgarbe, wie

sie auf Deutsch heisst, wächst. Hier im Val Tuoi oberhalb von Guarda war ich schon länger nicht mehr. Aber es sieht nicht schlecht aus. Nach nur einer halben Stunde Fussmarsch schon so eine schöne Iva-Population zu finden, ist nicht selbstverständlich. Da ist mir auch schon anderes passiert: Ein Bekannter ist von einer Bergtour zurückgekommen und hat mir von einem riesigen Iva-Feld vorgeschwärmt. Also bin ich bei der nächsten Gelegenheit los. Es war steil und hat ewig gedauert, bis ich an dem abgelegenen Ort angekommen bin. Nur um herauszufinden, dass es sich bei den dort wachsenden Pflanzen gar nicht um Iva, sondern um die verwandte schwarz-randige Schafgarbe handelte. Die sieht fast gleich aus, aber wenn man sie zwischen den Fingern verreibt, passiert gar nichts. Macht man das mit der echten Iva, dann setzt man sofort einen sehr intensiven Geruch frei. Diesen Geruch in Flaschen zu bannen, darum geht es mir beim Iva-Likör.

### Iva passt immer

Ich weiss gar nicht mehr, wann ich zum ersten Mal Iva getrunken habe. Wahrscheinlich an irgendeinem Fest hier im Tal oder als ich mit einheimischen Freunden auf einer Wanderung war. Egal was los ist, fast immer hat jemand eine Flasche mit Iva dabei. Die Jagd würde ohne Iva wohl nicht stattfinden. In beinahe jeder Familie hat es jemanden, der den Likör selbst herstellt. Mich hat das komische, giftgrüne Getränk, das schmeckt wie nichts anderes und so eine spannende Geschichte hat, sofort fasziniert. Ich bin da etwas vorbelastet. Ich komme aus der Lebensmittelbranche und habe unter anderem jahrelang Fair-Trade Schokolade produziert. Wir reisten nach Afrika und Südamerika, kauften bei Kleinbauern Kakao ein, stellten in der Schweiz dann die Schokolade her, machten die Verpackung selbst. Alles von A bis Z Handarbeit. Als ich durch den Beruf meiner Frau ins Unterengadin kam, wollte ich etwas Ähnliches auch hier machen. Da hat sich Iva-Likör fast aufgedrängt. Der Vorteil daran ist, dass er relativ

einfach herzustellen ist. Man braucht Alkohol, Zucker, Wasser und Iva-pflanzen. Dazu ein paar geeignete Behälter und etwas Zeit. Fertig.

Zumindest theoretisch. In der Praxis gibt es doch einige Dinge, die schief gehen können. Das musste ich bei den ersten Chargen feststellen. Doch inzwischen läuft alles recht routiniert ab. Wichtig ist eine saubere Arbeitsumgebung. Die habe ich nun im Verarbeitungsraum im Keller unseres Wohnhauses, wo bis vor einigen Jahren eine Brauerei untergebracht war. Ich gebe das Kraut und den Alkohol in einen Behälter und lasse alles ziehen, bis die Flüssigkeit eine schöne, giftgrüne Farbe hat. Dann wird gesiebt, Zucker hinzugefügt, mit Wasser verdünnt. Und danach alles in Flaschen abgefüllt. Schöne Flaschen, die ein bisschen so aussehen, als ob sie aus einer alten Apotheke stammen. Auch das Etikett ist wertig, handgemacht. Das schätzt meine Kundschaft. Ich verkaufe meinen Iva an einige Getränkeshändler im Unterland und über die eigene Website. Das meiste geht aber in den Läden hier im Tal über die Theke. Was mich besonders freut: Nicht nur Gäste greifen zu, sondern auch die Einheimischen.»



Lust auf Iva bekommen?  
Den Link zum Bestellen finden  
Sie hier.

Nicht nur das Sammeln,  
auch das Abfüllen  
und Etikettieren ist  
Handarbeit.



GESUCHSTELLER ZU BESUCH BEI SPENDERN

# Kennenlernen im Sudhaus

von Max Hugelshofer

**Die Brauerei Egger aus Worb ist eine der letzten mittelgrossen Brauereien der Schweiz. Marcel und Michael Egger führen den Familienbetrieb in der dritten Generation. Zur Tradition gehören auch Spenden an die Schweizer Berghilfe. Zuletzt haben Eggers einer Bergbauernfamilie in Achseten beim Bau eines neuen Wohnhauses geholfen. Jetzt haben sie diese zu einer Brauereibesichtigung eingeladen.**



Es herrscht Betrieb auf der Rampe bei der Brauerei Egger in Worb. Obschon es jede Minute kälter wird an diesem Frühlingsabend, stehen die Bierliebhaber in kleinen Gruppen herum, reden und geniessen ihr Feierabendbier. Eine Gruppe ist besonders angeregt am Diskutieren. Drei Männer und eine Frau, die sich viel zu erzählen haben. Es handelt sich um die Besitzer der Brauerei, Geschäftsführer Marcel Egger und seinen Bruder, Braumeister Michael Egger, sowie das Ehepaar Sandra und Christian Reichen, Bergbauern aus Achseten bei Adelboden. Dass die vier gemeinsam hier bei einem Bier stehen, liegt an der Schweizer Berghilfe. Eine Stunde zuvor standen sie um die imposanten Messingkessel im Sud-

haus herum. Michael erklärte den Brauprozess und die Besonderheiten der Traditionsbrauerei, die heute zu klein ist um bei den Grossen mitzumischen, aber zu gross, um mit der Agilität der Craft-Brauereien mitzuhalten. Reichens erfuhren, dass die Brauerei Egger eigenen Schweizer Hopfen anbauen lässt, dass das Bier in Worb bis vor Corona noch mit dem Pferdefuhrwerk ausgeliefert wurde und dass die Brauerei einen Umbau plant, nach dem sie kleiner, dafür aber feiner und lokaler sein wird. Auf dem weiteren Weg zu den Gärtanks und den Getreidesilos lernten Reichens auch den Unterschied zwischen ober- und untergärigem Bier kennen und erfuhren, was es mit der Single-Hop-Technik auf sich hat.

## **Unterstützen im eigenen Kanton**

Nach dem Betriebsrundgang ist es nun an Reichens, von ihrem Alltag als Bergbauern zu erzählen. Die interessierten Fragen kommen jetzt von den Egger-Brüdern. Die vier merken, dass sie zwar im selben Kanton, aber irgendwie doch auch in verschiedenen Welten leben – und trotzdem viele Gemeinsamkeiten haben.

Vor einigen Jahren standen bei Reichens grosse Investitionen an: Das Wohnhaus musste dringend saniert werden. Die Berghilfe sicherte ihre Unterstützung zu und schon bald konnten die Bauarbeiten beginnen. Einen Teil der eingesetzten Spendengelder stammen von der Brauerei Egger. «Wir haben schon länger auf-



Die Egger-Brüder Michael (links) und Marcel (rechts) stossen nach der Braureiführung mit Sandra und Christian Reichen aus Adelsboden an.

gehört, unserer Kundschaft Weihnachtsgeschenke zu machen, die so wieso niemand braucht, und stattdessen ein Projekt der Berghilfe unterstützt», erklärt Marcel. So sind schon mehrere wichtige Investitionsvorhaben im Berggebiet ermöglicht worden. Gemeinsam ist ihnen: Sie liegen alle im Kanton Bern. «Wir sind eine Berner Brauerei. Da wollen wir auch hier helfen.»

[eggerbier.ch](http://eggerbier.ch)

# 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](http://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](http://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](http://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

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](mailto:info@berghilfe.ch), [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch)

## Jetzt mit TWINT spenden!



QR-Code mit der TWINT App scannen



Betrag und Spende bestätigen



## Impressum

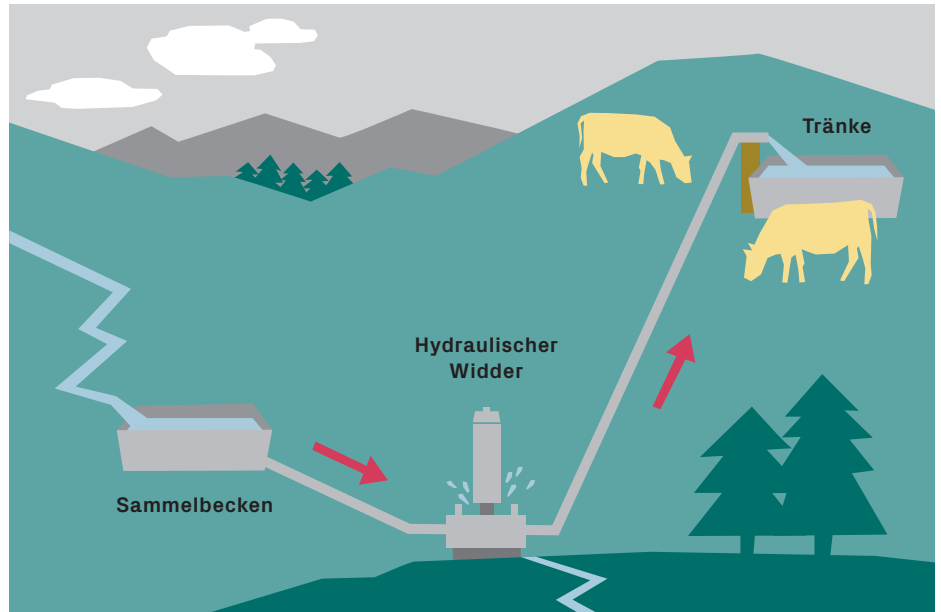
**Herausgeber** Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Alexandra Rozkosny (aro) **Layout** Christoph Hänslü, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** Druckerei Kyburz, Dielsdorf **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S10, S11, S14, S19) **Erscheinungsweise** Das «Berghilfe Magazin» erscheint 4 x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr, ist in der Spende inbegriffen **Gesamtauflage** 100 000 Exemplare

# Menschen vor Paragrafen

Wie funktioniert die Unterstützung der Schweizer Berghilfe? Und welche Rolle spielen dabei die ehrenamtlichen Expertinnen und Experten? Ein Video zeigt an einem Beispiel, dass es zwar Regeln und Richtlinien gibt. Doch manchmal werden diese einem Einzelschicksal einfach nicht gerecht. Dann können die Ehrenamtlichen im Einzelfall und mit guter Begründung das Regelwerk ausser Kraft setzen. Denn, wie es Geschäftsführer Kurt Zraggen sagt: «Bei uns stehen die Menschen vor den Paragrafen.» Der Film ist auf unserem Youtube-Kanal zu sehen. Abonnieren Sie diesen, damit Sie in Zukunft kein Video verpassen.



Fotografieren und Video anschauen.



## Dieser Widder hat keine Hörner

Er verrät sich durch ein lautes, regelmässiges und dumpfes Schlagen – der Widder. Und zwar der Widder, der nicht nur auf Schafalpen anzutreffen ist, sondern überall, wo Wasser ohne Einsatz von Strom nach oben gepumpt werden soll. Der hydraulische Widder ist eine Wasserpumpe, die einzig mit der Energie des fließenden Wassers betrieben wird. In einem ausgeklügelten System schliesst sich durch die Kraft des einströmenden Wassers ein Ventil. Dabei baut sich eine Druckwelle auf. Diese öffnet ein zweites Ventil

und drückt das Wasser in eine Steigleitung. Dann fällt der Druck im Widder wieder ab, wodurch sich das zweite Ventil schliesst und das erste öffnet. Das Spiel beginnt von Neuem.

Und warum heisst das Ding nun Widder? Wegen genau jenes dumpfen Geräuschs, das es macht. Dieses hat die Älpler, die im 18. Jahrhundert mit der neuen Erfindung in Berührung kamen, an das Knallen erinnert, das entsteht, wenn zwei Widder ihre Köpfe gegeneinanderschlagen.

## Ψ Sbrinz-Mousse mit Salat

Eine luftige Variante von Käse auf Salat: Dieses Sbrinz-Mousse ist schnell gemacht, braucht dann aber etwas Zeit zum fest werden.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

100 g harter Sbrinz, gereifter Pressato (oder anderer ähnlicher Hartkäse, notfalls Parmesan)	1 dl Vollrahm
1 dl Milch	250 g Jung- und Nüssli-salat
1,5 Blätter Gelatine	Balsamico-Essig, Olivenöl

Den Sbrinz mit einer Raffel fein reiben, notfalls etwas hacken. Die eingeweichte Gelatine in 2 EL Milch soweit aufwärmen, dass sie vollständig aufgelöst ist, kurz abkühlen lassen. Die restliche Milch zum Sbrinz geben, jetzt die Gelatine-Milch ebenfalls dazu geben, gut umrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank etwa 15 bis 20 Minuten anziehen lassen. Den Rahm steif schlagen und unter die Milch-Käse-Masse ziehen. Das Mousse nun mind. 1,5 bis 2 Stunden kühl stellen.

Jungsalat anrichten, mit Balsamico-Essig und Olivenöl beträufeln. Mit einem Glacé-Ausstecher oder einem Esslöffel runde Portionen aus dem Mousse ausstechen und auf dem Salat anrichten.







## Wenn der Bach durchs Zelt fliesst

Vor Jahren war ich mit meinem damaligen Freund auf einem mehrtägigen Trekking durch die Berge. Eines Abends fanden wir zum Übernachten eine hübsche Lichtung, fast flach. Ideal – dachten wir. Wir stellten unser Zelt mit dem letzten Licht des Tages auf. In der Nacht weckte uns ein furchtbares Gewitter, es entlud sich direkt über unseren Köpfen. Sehr rasch füllte sich der vermeintlich wasserdichte Zeltboden vom Kopfende her mit Wasser, die Matten schwammen fast. Und das bei etwa fünf Grad Aussentemperatur. Uns blieb nichts anderes übrig, als auf der unteren Seite des Zelts ein Loch in den Boden zu schneiden und beide Matten aufeinander zu legen. So lagen wir die nächsten drei Stunden wie Ölsardinen, aber immerhin trocken, auf der Matte, während das Wasser links und rechts von uns durchs Zelt floss.

Alexandra Rozkosny,  
Redaktorin

# 4 160 000

Himbeeren ernten in etwa  
die Pflückerinnen pro Saison bei  
Piccoli Frutti im Valposciavo.  
Jede Frucht holen sie von Hand  
einzeln vom Strauch.



## Kurzinterview mit Roger Schwarzenbach

Ehrenamtlicher Fachexperte  
für Käsereien

# ”

### Bei der Liquidität haben Käsereien ein grösseres Risiko als andere Betriebe. Warum?

Weil der Käse nach der Produktion nicht gleich verkauft werden kann, sondern noch gelagert werden muss. So liegt sehr viel Kapital im Käsekeller. Wenn es dann zum Beispiel bei einem Umbau aus irgendeinem Grund Verzögerungen gibt oder die Anlagen zuerst noch «Kinderkrankheiten» aufweisen, ist die Liquidität rasch gefährdet.

### Inwiefern berücksichtigen Sie bei der Prüfung von Neu- oder Umbauprojekten diese Besonderheit?

Wir müssen etwas mehr Reserve einplanen als bei anderen Projekten. Wichtig ist vor allem, dass die Projektträger sich des Problems bewusst sind und eine saubere Geldflussrechnung vornehmen. Die schaue ich mir dann jeweils auch sehr genau an.

Mit Roger Schwarzenbach  
sprach Max Hugelshofer

# Die Projekte

Auf [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch) gibt es von allen in dieser Ausgabe vorgestellten Projekten zusätzliche Informationen und Bilder.

### Wellness auf der Alp

Wasserversorgungsprojekte sind eine teure Angelegenheit. So überstiegen denn auch die Kosten für die neue Wasserversorgung der Bergialp bei Weitem das Budget von Familie Marti. Mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe wurde diese Investition in die Zukunft dennoch Wirklichkeit.

[molkenbad.ch](http://molkenbad.ch)

### Beeren aus dem Puschlav

Beeren sind schlecht haltbar. Eine Lösung fand Produzent Nicolò Paganini von Piccoli Frutti mit der Produktion von Säften und Konfitüren. Dafür benötigte er einen sterilen Verarbeitungsraum, den er mit Unterstützung der Berghilfe bauen konnte.

[piccoli-frutti.ch](http://piccoli-frutti.ch)

### Boot auf dem Lac de Joux

Die Sanierung der «Caprice II» hätte die finanziellen Möglichkeiten der Betreibergenossenschaft bei Weitem überstiegen. Die Berghilfe trug mit ihrer Unterstützung dazu bei, das historische Ausflugsschiff auf dem Lac de Joux zu erhalten.

[caprice2.ch](http://caprice2.ch)

### Entlebucher Kräuter

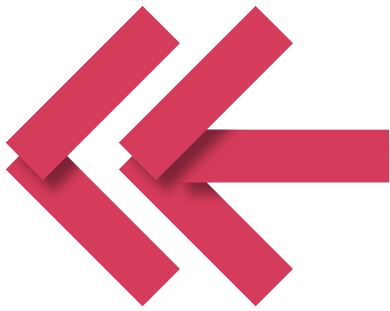
Die Genossenschaft Entlebucher Kräuter wurde 2009 bei der Anschaffung einer Teebeutelmaschine und kürzlich erneut beim Ersatz der Luftentfeuchtungsanlage durch die Berghilfe unterstützt.

[zaemä.swiss](http://zaemä.swiss) und  
[biosphaeremarkt.ch/produzenten/  
entlebucher-kraeuter](http://biosphaeremarkt.ch/produzenten/entlebucher-kraeuter)

### Iva-Likör

Beim Aufbau seiner Iva-Manufaktur musste Andreas Brechbühl nicht nur Geräte und Gebinde anschaffen, sondern auch einen Raum in der ehemaligen Bierbrauerei so zurechtmachen, dass er den Ansprüchen der Lebensmittelkontrolle genügt. Dabei unterstützte ihn die Berghilfe.

[miaiva.ch](http://miaiva.ch)



Vor 10 Jahren

BAU EINES MEHRZWECKRAUMS

# Generationenwechsel

von Max Hugelshofer

**Vor zehn Jahren hat die Schweizer Berghilfe Agnese und Luciano Berta beim Bau eines Mehrzweckraums unterstützt, um darin Gäste bewirtschaften und Seminare anbieten zu können. Inzwischen hat Tochter Aurelia den Betrieb übernommen.**

**BRAGGIO|GR** «Auf dem Papier hat der Generationenwechsel stattgefunden, in der Praxis geht es aber noch nicht ohne uns Alten», sagt Agnese Berta. Ihre Tochter Aurelia hat den Bergbauernbetrieb vor fünf Jahren übernommen. Die Landwirtschaft aber ist nur eines von vielen Puzzleteilen, die Agnese und ihr Mann Luciano in Braggio über die Jahrzehnte hinweg zusammengefügt hatten. Denn nur von dem zu leben, was die eigenen Kühe, Schafe und Schweine abwerfen, ist schwierig. Sogar, wenn man so bescheiden lebt wie Familie Berta.

Also haben sich Agnese und Luciano die eindruckliche Natur des Calanca-

tals und die ruhige Lage ihres Betriebs zunutze gemacht und auf den Tourismus gesetzt. Sie vermieten vier Ferienhäuser von vier verschiedenen Besitzern. Die Gäste sind auch gute Abnehmer des eigenen Lamm-, Schweine- und Kalbfleischs sowie des Käses, den Agnese in der kleinen Hofkäserei selbst herstellt.

Seit sie mit Unterstützung der Schweizer Berghilfe ein Haus mit Mehrzweckraum bauten, können Bertas ihre Produkte noch besser vermarkten. Wenn im neuen Raum Seminare oder Familienfeiern stattfinden, bieten sie Vollpension an, aber auch für die individuellen Feriengäste kocht

Agnese zwei, drei Mal pro Woche – so lokal und saisonal wie möglich.

Auch wenn Tochter Aurelia inzwischen die Chefin ist – für die Gästebetreuung ist immer noch hauptsächlich Agnese zuständig. Neu im Team ist seit ihrer Pensionierung auch Lucianos Schwester Daniela. Sie ist dafür besorgt, dass die Ferienwohnungen immer tipp-top geputzt sind. Im grossen Garten hilft die ganze Familie mit. Und Aurelias kleine Töchter Alina und Mia sind sowieso immer mit dabei. Sei es im Stall, beim Gemüseernten oder beim Putzen. Beim Kochen helfen die beiden Mädchen ihrer Grossmutter besonders gerne.



# 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.**

Das Team um Agnese, Aurelia und Luciano Berta ist in den vergangenen zehn Jahren gewachsen.



Dennoch möchte Agnese auch in diesem Bereich etwas kürzertreten. Im Sommer erhält sie jeweils Unterstützung von einer Praktikantin. «Aber eigentlich bräuchten wir längerfristig jemanden», sind sich Mutter Agnese und Tochter Aurelia einig. Eine Person, die selbst Verantwortung übernimmt, Initiative zeigt und ihre Kreativität einbringt. Dass es sehr schwierig ist, so jemanden zu finden, liege nicht nur am breiten Anforderungsprofil. «Es fehlt auch an bezahlbarem Wohnraum hier oben», sagt Agnese. «Für ein paar Monate können wir jemanden in einem Zimmer bei uns unterbringen. Aber wer langfristig hier leben möchte, der braucht sein eigenes Daheim.»



## Eine Zukunft für die Alp

Wir möchte uns für Ihre Unterstützung herzlich bedanken. Nur dank Ihnen ist die Zukunft unserer Alp nun nachhaltig gesichert, denn ein Grossteil der Arbeiten hätten wir alleine nicht realisieren können. Nun, mit den neuen Wasserleitungen und den frisch verbauten unterirdischen Tanks, freuen wir uns auf die neue Alpsaison.

## Familie J., Kanton FR



## Danke für die Begeisterung

Wir möchten uns ganz herzlich bedanken für Ihren Einsatz und Ihre Begeisterung für unser Projekt des neuen Ziegen- und Schafstalls. Die finanzielle Unterstützung durch die Berghilfe hat uns manche schlaflose Nacht erspart.

## Familie B., Kanton VS

## Es war ein arbeitsintensives Jahr

Exakt als wir mit dem Bau unseres Laufstalls begannen, wurde unser viertes Kind geboren und ein spannendes, aber arbeitsintensives Jahr stand uns bevor. Nun ist es schon wieder einige Zeit her, seit wir mit den Tieren in den neuen Stall eingezogen sind, und wir sind dankbar, dass alles gut über die Bühne ging und der Laufstall unsere Hoffnungen und Erwartungen erfüllt. Wir konnten dieses Projekt nur dank Ihrer Hilfe realisieren. Vielen herzlichen Dank dafür. Es ist schön, dass es Ihre Organisation gibt.

## Familie S, Kanton BE



## Dach war fertig vor dem Schnee

Mit eurer grosszügigen Unterstützung konnten wir unser Projekt «Ersatzbau von Heuraum mit Jungviehstall» verwirklichen. Dank des schönen Herbstwetters und des Einsatzes tatkräftiger Arbeiter konnten wir den Stall noch vor dem ersten Schnee bedachen. Nochmals vielen Dank für eure Hilfe.

## Familie W., Kanton LU

Nächste Ausgabe

# Korn



Schweizer  
Berghilfe

Stiftung Schweizer Berghilfe  
Soodstrasse 55 | 8134 Adliswil  
T 044 712 60 60  
[info@berghilfe.ch](mailto:info@berghilfe.ch) | [berghilfe.ch](http://berghilfe.ch)  
Spenden-Postkonto 80-32443-2