

# Berghilf-Ziitig

Das Magazin

der Schweizer Berghilfe

Nr. 77 / Herbst 2012



## Strenge Arbeit vor imposanter Kulisse

Der Alpsommer ist für viele Bergbauern die arbeitsintensivste, aber auch die schönste Zeit im Jahr.



Schweizer Berghilfe  
Aide Suisse aux Montagnards  
Aiuto Svizzero alla Montagna  
Agid Svizzer per la Muntogna

AZB  
CH-3027 Bern  
PP/Journal

# Sagenhafte Alpenwelt



Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe, liebe Leserinnen und Leser

Meine Kindheitserinnerungen an die Alpwirtschaft sind geprägt durch Gehörtes. Etwa durch Volkslieder wie «Uf de Alpe obe isch es herrlichs

Läbe, uf de Alpe obe möcht i sy», die ein romantisches Äplerleben vermitteln. Für mich fesselnder waren aber die Urner Sagen – in diese mystische Welt nimmt Sie in dieser «Berghilf-Ziitig» Walter Sigi Arnold mit (Seite 14). «Dr Unergang vu Rinderbiäl», «Ds Gräis uf Suränä» oder «Ds Sännätuschäli uf Wyyssäböödä» lösten bei mir als Kind Furcht und Schrecken aus. Ich fragte mich: «Ist die Alp etwa mehr Albtraum als Traumwelt?»

Als Jugendlicher arbeitete ich dann einen Sommer lang als Hirte auf der Lachenalp im Glarnerland. Die phantastischen Kindheitsbilder der Sagen und Lieder wurden durch ein realistisches Alpbild abgelöst: Knochenarbeit von früh bis spät; Natur pur ganz nah; Luxus weit weg. Und mit der Zeit begann ich zu verstehen, was die Sagen, die Volkslieder, zu fassen versuchen: Wenn ich nach getaner Arbeit vor der Hütte sitzend dem Alpenglühen zusah, dachte ich auch: «Was für ein herrliches Leben!» Hingegen wurde es mir mulmig, wenn der Donner grollte, das Vieh unruhig wurde und der Weg zu den schützenden Hütten noch über mehrere Murgänge führte. Diese Erfahrungen prägten mich. Die Bilder dieses ersten Alpsommers steigen bei mir heute noch ab und zu hoch, wenn es in meiner Tätigkeit um ein Alpprojekt geht. Dabei bin ich immer wieder aufs Neue von der Eigeninitiative der Äpler und der Vielfalt unserer Alpen beeindruckt.

Dank Ihrer Spende konnte die Berghilfe in den vergangenen zwölf Monaten rund 50 Alpprojekte unterstützen. Herzlichen Dank. Eine kleine Auswahl finden Sie in dieser Nummer. Lassen auch Sie sich von unseren Alpen faszinieren. Tauchen Sie ein in diese sagenhafte Welt.

Kurt Zraggen  
Leiter Projekte und Partnerschaften

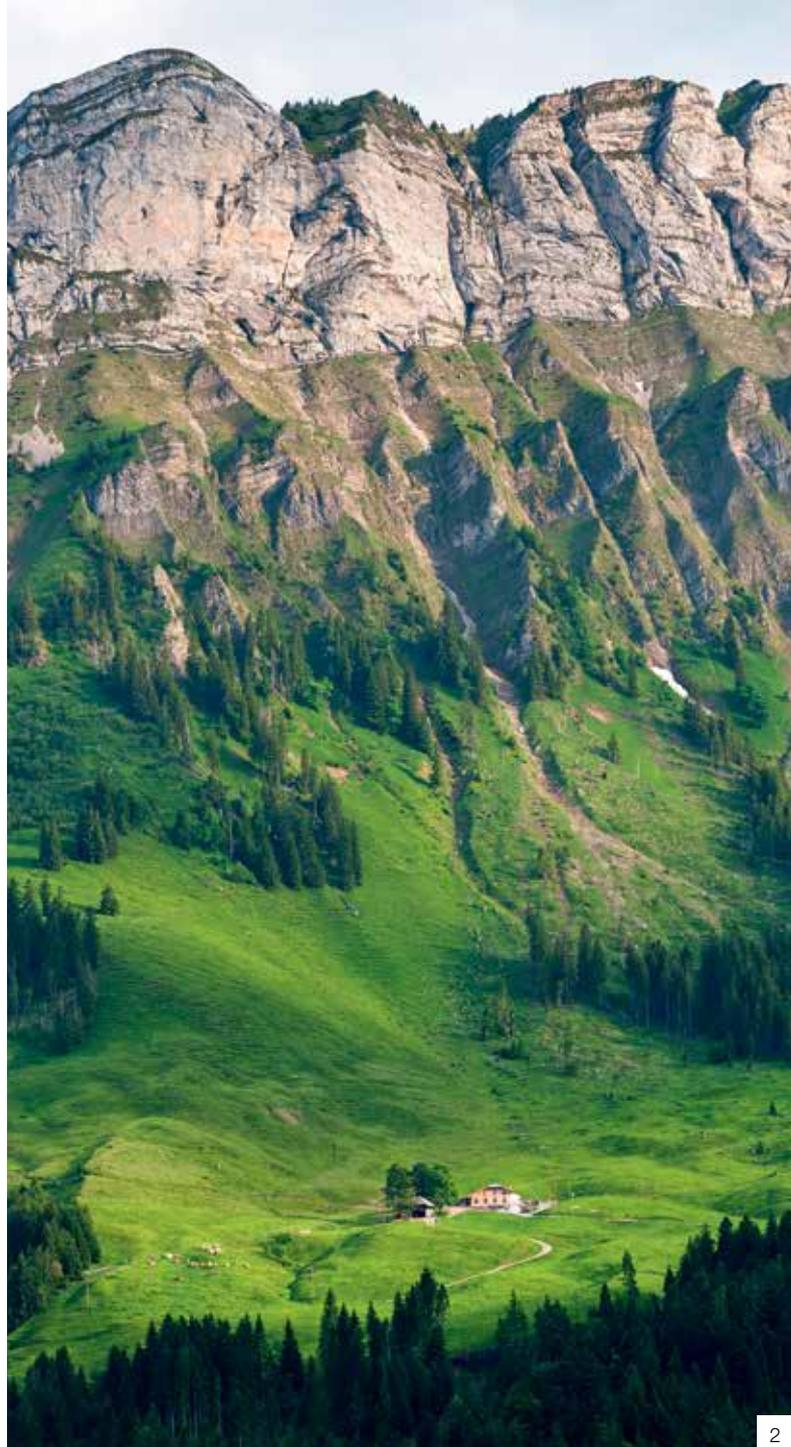
# «Freue mich immer riesig auf die Alpzeit»

**Im Sommer verlagert sich der Lebensmittelpunkt der Familie Theiler um 500 Höhenmeter nach oben. Dann lebt sie auf der malerischen Alp Äbnistetten hoch über dem Luzerner Entlebuch. Seit neuestem produziert sie dort auch eigenen Alpkäse.**



- 1 Die dreijährige Lisa ist immer dort, wo etwas los ist: Hier beobachtet sie ihre Eltern Reto und Sili Theiler beim Käsen.
- 2 Die Alp Äbnistetten befindet sich weit oberhalb von Schüpflheim, am Fuss der markanten Äbnistettenflue.

Auf der Alp Äbnistetten steht der Traktor mitten in der Käseerei. Es ist ein grüner «John Deere» mit gelben Felgen – und er ist etwa 40 Zentimeter hoch. Auf dem Fahrersitz thront die dreijährige Lisa, und sie hat alles im Blick. Sie beobachtet aufmerksam ihre Eltern Reto und Sili Theiler, die gerade mit vereinten Kräften den Käsebruch aus dem Kessi hieven und in die Presswanne kippen. Sie dreht ein paarmal energisch am Steuerrad und stiebitzt, wenn niemand hinschaut, geschwind ihrer kleinen Schwester Melina ein Gummibärli aus dem Plastikbecher, den diese in der Hand hält. Die Backen der beiden Mädchen haben vielleicht ein bisschen mehr Farbe als normal, aber sonst merkt man ihnen nicht an, dass es im Raum inzwischen deutlich über 30 Grad warm ist und es wegen der hohen Luftfeuchtigkeit von der Decke tropft. «Ja,



2

sie sind beide gerne immer mit dabei, egal was wir gerade machen», sagt Sili Theiler. «Das ist manchmal anstrengend, manchmal ist Lisa aber auch schon eine richtige Hilfe.»

### **Mehr aus der Milch machen**

Den Sommer über verlässt die ganze Familie, gemeinsam mit Retos Vater und zwei Lehrlingen, den Talbetrieb in Schüpheim im Entlebuch und zügelt auf die eine halbe Stunde entfernt gelegene Alp Äbnistetten. «Ich freue mich immer riesig darauf», sagt Reto. Er selbst war auch nicht älter als Melina, als er zum ersten Mal hier oben auf 1250 Meter Höhe war. «Schon als kleines Kind hat es mir hier oben, mitten in der Natur, immer viel besser gefallen als im Tal unten.» Damals sah es allerdings noch ziemlich anders aus auf der Alp Äbni-

stetten. Es gab keine Spielzeugtraktoren, keinen hellen und gut isolierten Wohnbereich und auch keine Käserei. Das alte Alpgebäude war zum Schluss über 260 Jahre alt und praktisch nicht mehr bewohnbar. Eine Renovation wäre viel zu teuer gekommen, also musste ein Neubau her. Wenn sie schon bauen mussten, wollten Reto und Sili gleich auch dafür sorgen, dass sie die hochwertige Alpmilch ihrer 40 Kühe gewinnbringender verwerten konnten. Bisher fuhr Reto jeden Tag mit einem Kühlanhänger über die steile Kiesstrasse nach unten zur Milchsammelstelle im Tal, wo sie industriell weiterverarbeitet wurde. Das war zeitaufwendig und brachte wenig ein. Sili, die früher mehrere Sommer auf einer Alp in Graubünden verbracht und dort auch das Käsen gelernt hatte, kam auf die Idee, selbst eine kleine Käserei einzurichten, Alpkäse herzustellen und diesen direkt zu verkaufen.

Die Finanzen machten der jungen Bauernfamilie dann aber fast einen Strich durch die Rechnung. «Wir hätten uns sehr hoch verschulden müssen, obschon wir viel selbst machen wollten und für die Einrichtung der Käserei hauptsächlich gebrauchte Geräte besorgt hatten. Wir entschieden uns zwar, das Projekt durchzuziehen, hatten aber ein sehr mulmiges Gefühl dabei», erinnert sich Reto. Bis die Unterstützungszusage der Berghilfe kam. «Von dem Moment an wusste ich: Alles wird gut», sagt Reto. In Rekordzeit, mit viel Eigenleistung und ohne Zwischenfälle wurde der Bau pünktlich auf den Beginn der letztjährigen Alpsaison fertig.

### **Anfangsschwierigkeiten beim Käsen**

Inzwischen ist eine gewisse Routine eingekehrt, und auch das Käsen ist nicht mehr ein solches Abenteuer wie in den ersten paar Wochen. «Da sind wir manchmal ziemlich an die Grenzen gestossen», erinnert sich Sili. «Uns fehlte einfach die Erfahrung, und das Käsen ist eine heikle Angelegenheit.» So ist es ihr einmal passiert, dass sie die Milch im Kessi zu schnell erhitzt hat. Mit der Folge, dass der gesamte Käse dieser 520 Liter Milch später seltsam rissig wurde und nicht verkauft werden konnte. Ein Problem, das Theilers mit dem Rest des Käses, der optimal herausgekommen ist, nicht haben. In den beiden Verkaufsräumen auf dem Heimbetrieb und auf der Alp bieten sie ihren Käse Wanderern, Bikern und Touristen an. Auch weitere Milchprodukte, Eier und manchmal eigenes Schweinefleisch gibt es dort zu kaufen. Mit all den Neuerungen ist die Alp Äbnistetten bereit für weitere erfolgreiche Jahre. Vielleicht werden ja auch Lisas oder Melinas Kinder einmal hier oben ihren ersten Alpsommer erleben. (max)

[www.alp-aebnistetten.ch](http://www.alp-aebnistetten.ch)

# Neues Leben für verlassene Alpen

**Lavill, Doisgia, Primasté und Stabbio – sie tragen klingende Namen, die Alpen ob Dongio im Val Blenio auf der Südseite des Lukmaniers. Ihre Zukunft sah aber lange Zeit düster aus. Die initiative Bürgergemeinde von Dongio will das ändern. Der Grundstein für neues Leben auf den Alpen ist mit einer neuen Wasserversorgung gelegt.**

Fabrizio Conceprio zupft ein Büschel Gras aus und schüttelt den Kopf. Dem Präsidenten des Patriziato – also der Bürgergemeinde – von Dongio gefällt nicht, was er sieht. Es ist kein nahrhaftes Gras, sondern zähes Unkraut, das sich auf den Weiden der Alp Doisgia breitgemacht hat. Kühe würden es nicht fressen – wenn es hier oben noch Kühe gäbe. Denn diese Zeiten sind längst vorbei. Heute werden die Weiden nur noch ab und zu von Schafen und Ziegen genutzt. So werden die Wiesen nie richtig abgefressen, und das Unkraut kann sich weiter vermehren. Ein paar Hundert Höhenmeter tiefer, bei der Alp Primasté, ist die Vergandung sogar noch weiter fortgeschritten. Dort wandert Conceprio durch dichten, kniehohen Farn. Wenn nichts unternommen wird, wächst hier in ein paar Jahren bereits Wald.

Vor dreissig Jahren sah es ganz anders aus: Damals wurden jeden Sommer Kühe und Rinder gesömmert an den steilen Hängen am Osthang des Val Blenio, unterhalb des Monte Simano. Die Äpler produzierten, mehrere Stunden Fussmarsch von nächsten Dorf entfernt, sogar Käse. In einigen der Alphütten sieht man heute noch Reste der Käsereieinrichtungen.

Dass die Zeit des KäSENS auf so abgelegenen Alpen endgültig vorbei ist, das ist auch Fabrizio Conceprio klar. Der Präsident des Patriziato arbeitet als Forstingenieur. Er ist Realist und hat nichts übrig für unnötige Nostalgie. Dennoch sieht er längerfristig eine Zukunft für «seine» Alpen. Er hat grosse Pläne: In ein paar Jahren sollen hier Mutterkühe gesömmert werden. Und schottische Hochlandrinder, die weniger wählerisch sind als die einheimischen Kühe und so ziemlich alles fressen, was ihnen vor die raue Zunge kommt. So würden die Weiden wieder gepflegt, die Alpen erhalten und die Biodiversität gefördert. «Ich weiss, das ist eine riesige Herausforderung. Weil wir aus Kostengründen Schritt für Schritt gehen müssen, wird es Jahre dauern», sagt Conceprio. «Aber es ist machbar.»

## Aufwendiger Bau der Wasserversorgung

Den ersten Schritt dazu hat das Patriziato von Dongio bereits getan. Die Wasserversorgung des ganzen Gebiets wurde erneuert. Sie war in einem sehr schlechten Zustand. Die Stahlrohre waren teils durchgerostet, und die Quelfassungen lagen zu nahe an einem Bergbach und waren deshalb sehr anfällig für Verschmutzung. Für die neue Wasserversorgung haben Bauarbeiter zwei neue Quelfassungen und zwei Reservoirs gebaut sowie mehr als einen Kilometer Leitungen verlegt. Was im Flachland eine einfache Sache gewesen wäre, gestaltete sich wegen des sehr steilen Geländes langwierig und vor allem teuer. Einen Einblick in die Komplexität der Bauarbeiten erhält man, wenn man den Wasserleitungen zu Fuss folgt. Zuerst von der oberen Fassung bei der auf 2000 Meter über Meer gelegenen Alp Lavill hinunter nach Doisgia und später von der zweiten Quelle bei Primasté nach Stabbio, das auf 1100 Meter über Meer liegt. Weil es in diesem Gebiet keine Strassen und auch keine Transportseilbahnen gibt, musste alles Material mit dem Helikopter hochgeflogen werden. Auch



2 3

- 1 An den steilen Hängen oberhalb von Dongio ist die Vergandung weit fortgeschritten: Wo früher Weiden waren, wandert Fabrizio Conceprio heute durch kniehohen, dichten Farn.
- 2 In diesen Hütten auf der Alp Doisgia übernachtet nur noch ab und zu ein Schaf- oder Ziegenhirte.
- 3 Die neu erstellten Quellfassungen bedeuten einen ersten Schritt zur Wiederbelebung der Alpen.

den Bagger, der für das Ausheben eines Grabens im felsigen Untergrund nötig war. Weil er am Stück zu schwer für den grossen Transporthelikopter gewesen wäre, mussten ihn die Arbeiter unten im Tal in zwei Teile zerlegen und oben auf der Alp wieder zusammensetzen. Die Leitungen, der Beton und die Armaturen kamen ebenfalls per Heli. Die Bauarbeiter lebten während Wochen in jeweils einer der Alphütten, die im Moment ansonsten nur ab und zu vom Schafhirten und von Wanderern genutzt werden.

Die Wasserversorgung ist der erste wichtige Schritt für die Zukunft der Alpen ob Dongio. Weitere Projekte werden folgen. So ist eine Seilbahn zur untersten Alp Stabbio geplant, die Verbindungswege zwischen den einzelnen Alpen müssten ausgebaut werden, und auch an den Alphütten gibt es noch viel zu tun. Am Engagement, diese Projekte durchzuführen, mangelt es nicht beim Patriziato. Aber am nötigen Geld. Die Bürgergemeinde selbst besitzt kaum Vermögen, und die Pachteinnahmen von anderen Alpen reichen gerade mal knapp aus, um die bestehende Infrastruktur zu unterhalten. Vor der Verwirklichung jedes einzelnen Projekts muss sich Fabrizio Conceprio also auf Geldsuche machen. Bei der Wasserversorgung übernahm der Kanton Tessin einen schönen Anteil. Gönner des Patriziato steuerten ebenfalls etwas bei. Doch es blieb immer noch ein Fehlbetrag. Erst als die Schweizer Berghilfe die entscheidende Unterstützung zusicherte, konnte das Projekt starten. «Ohne Berghilfe gäbe es hier keine neue Wasserversorgung», sagt Fabrizio Conceprio. Und damit auch keine Zukunft für die vier Alpen. So aber stehen die Chancen gut, dass die Verwilderung gestoppt werden kann und Leben auf die verlassenen Alpen zurückkehrt. (max)

# Lehrreicher Einblick ins Äplerleben

**Melken, Käsen, Tier- und Pflanzenkunde: Auf der Alp Glivers, oberhalb von Sumvitg/GR, gewähren Nadia und David Deplazes wertvolle Einblicke ins Leben auf der Alp. Ganz nach dem Motto «mittendrin statt nur dabei» werden Schüler, Touristen oder Familien in den Alltag integriert und erhalten dadurch auf sehr anschauliche Art Unterricht in Sachen Alpwirtschaft und Umwelt.**

Dessert! Mit kaum zu bändigender Vorfreude sitzen die Kinder am Holztisch auf der Terrasse vor der Hütte der Alp Glivers. Begeistert schauen sie Nadia Deplazes zu, wie sie behände leckere Dessertteller anrichtet: Meringues, Himbeercrème sowie aus Alpmilch hergestellte «Nidle». Im Nu ist die Portion verschlungen. Angesichts der süßen Verlockung haben die Kinder keine Augen für das herrliche Bergpanorama der Surselva, die Natur oder die Kühe auf den Weiden. Bei Nadia und David Deplazes, die Mitglied der Genossenschaft Amarenda sind und das agrotouristische Angebot auf Alp Glivers führen, steht eigentlich etwas anderes im Mittelpunkt: «Wir wollen ein gänzlich anderes Alperlebnis vermitteln», sagt der Bergbauer David. «Wir bieten unseren Gästen Umweltbildung mit Schwerpunkt Alp an. Denn Hütten oberhalb der Baumgrenze, in denen Touristen essen und übernachten können, gibt es schon genügend.» Zielpublikum sind Schulen, Vereine und Firmen. «Bei uns sollen die Gäste selber Hand anlegen können», sagt Nadia, die Bergbäuerin und ehemalige Primarlehrerin. «Wir wollen das Verständnis für unsere Arbeit wecken statt das Leben auf der Alp zur Schau zu stellen.» Dies ist ganz im Sinn der Genossenschaft Amarenda, in der sich 2005 acht Berglandwirtschaftsbetriebe aus Sumvitg zusammengeschlossen haben. Nebst der Vermarktung regionaler Produkte und agrotouristischer Angebote ist es ein wichtiges Ziel, Feriengästen und Einheimischen im persönlichen Kontakt Einblick in die ökologische Produktion hochwertiger Erzeugnisse zu bieten.

## Das Alperlebnis beginnt im Tal

Deshalb beginnt das Alperlebnis Glivers nicht erst auf 1900 Meter über Meer, sondern rund 1000 Höhenmeter weiter unten im Tal. Der geführte Aufstieg von Sumvitg aus ist ein wichtiger Bestandteil des Angebots. Während der circa zweieinhalb Stunden dauernden Wanderung erhalten die Gäste ausführliche Informationen über die wechselnde Fauna und Flora, über das Zusammenspiel von Talbetrieb, Maisensäss und Alp oder über die Nahrungsmittelproduktion. Für die Kinder stehen an diesem Äplertag beispielsweise Käsen, Kräutersammeln für den Thy-



miantee oder die Begleitung des Hirten auf dem Programm, wenn dieser am späteren Nachmittag die rund 60 Kühe zusammenreibt, um sie auf der benachbarten Alp zu melken. Die Idee für das Projekt Alp Glivers garte schon länger in den Köpfen von Nadia und David, die in Surrein einen Betrieb mit Mutterkuhhaltung führen. «Wir diskutierten immer wieder, wie wir Kinder, Jugendliche und Erwachsene gleichermassen am Alperleben teilhaben lassen und dadurch neue Wertschöpfung für die Region generieren können», sagt Nadia. Im Rahmen eines Nachdiplomstudiums widmete sie ihre Abschlussarbeit diesem Thema. Doch dann wanderte das Papier vorerst in die Schublade. «Ich war schwanger mit unserem zweiten



2



3

Jahre zwei Alpen, die «innere» und die «äussere», zu einer einzigen Alp zusammengelegt worden. Dadurch stand der Alpstall leer. Noch war der Weg zur Realisierung des Projekts weit. Da erhielten David und Nadia wichtigen Support: Die «Corporazion d'alps Sumvitg», der 40 Bergbauern angehören, fasste den Beschluss, den Alpstall im Baurecht zu erwerben, umzubauen – und für 20 Jahre an Amarenda zu verpachten. Für die Realisierung wurde eine Arbeitsgruppe bestehend aus fünf Bauern eingesetzt. Doch weiterhin fehlte das Geld für den notwendigen Umbau des Stalls. Als Teil eines weiteren Verbunds, dem Center Sursilvan d'Agricoltura (siehe Box), erhielt die Erlebnisalp Glivers zwar Zugang zu Bundes- und Kantonsgeldern, und auch die Alpkooperation setzte eigene Mittel ein. Dennoch blieb ein bedeutender, ungedeckter Restbetrag. «Erst dank der Unterstützung durch die Schweizer Berghilfe konnten wir den Umbau schlussendlich in Angriff nehmen», sagt David. «Ohne diesen Beitrag hätten wir dieses Angebot nicht verwirklichen können.»

### «Noch liegt sehr viel Arbeit vor uns»

Am 1. Juli 2012 war das Eröffnungsfest auf der Alp Glivers. Die über 400 Besucher wurden nicht nur mit Alpkäse von der Alp Glivers und Würsten aus der Region verwöhnt, sie konnten sich auch davon überzeugen, wie zweckmässig, gemütlich und hell die Hütte innen geworden ist – ohne die Aussenmauern oder das Dach zu verändern. Fichtenholz sorgt sowohl im Ess- und Aufenthaltsraum als auch in den Schlafräumen auf dem ehemaligen Heuboden, die bis zu 30 Personen Platz bieten, für heimelige Wärme. Zu essen gibts regionale Spezialitäten – mittags kalt, abends warm. Gekocht wird auf dem Specksteinofen. Obwohl die Hütte nun eröffnet und vieles aufgegleist ist, besteht für Nadia und David kein Grund, sich auszuruhen. «Noch liegt sehr viel Arbeit vor uns», sagt David. «Wir möchten, dass möglichst viele Leute unser Angebot nutzen. Vom 100-Meter-Lauf haben wir vielleicht 20 Meter zurückgelegt.» (gui)

Weitere Informationen zum Alperlebnis Glivers und zur Genossenschaft Amarenda: [www.amarenda.ch](http://www.amarenda.ch)

- 1 Achtung, fertig, Kissenschlacht: Die Kinder fühlen sich in den Schlafräumen auf dem ehemaligen Heuboden sichtlich wohl.
- 2 David Deplazes: Aus Alprahm wird in Handarbeit «Nidle».
- 3 Nadia Deplazes richtet Dessertteller her, da bleibt kein Auge für die herrliche Bergkulisse der Surselva.

Kind. Dazu kamen die strenge Arbeit im Talbetrieb und unsere anderen Agrotourismus-Angebote», sagt sie und gibt zu, dass für sie das Thema Alperlebnis eigentlich abgeschlossen war. Nicht jedoch für David. «Er war das Zugpferd», sagt Nadia. David glaubte an die Machbarkeit des Projekts, und hatte den passenden Ort: die Alp Glivers. Dort waren Ende der 1990er-

### **i** Spezialitäten aus der Surselva

Das Alperlebnis Glivers ist ein Teilprojekt des Center Sursilvan d'Agricoltura. Es fördert den Dialog zwischen Gewerbe, Tourismus und Landwirtschaft und dient als Drehscheibe für den Verkauf von regionalen Spezialitäten, wobei Bergprodukte und nachhaltig orientierte Produktideen im Vordergrund stehen. Nebst dem Alperlebnis Glivers gehören auch der Klosterhof Disentis (Landwirtschaft), die Destillaria Candinas in Surrein (Schnapsbrennerei und Obstsaft) sowie die Sennaria Surselva in Disentis (Käse) dazu. Weitere Informationen [www.agricultura.ch](http://www.agricultura.ch)

# Streifzug durch vielseitige Berghilfe-Projekte

Ihre grosszügigen Spenden machen es möglich: Jedes Jahr unterstützen wir mehrere Hundert Projekte im Schweizer Berggebiet. Nebst ausführlichen Projekt-Berichten im Heft zeigen wir Ihnen in der Rubrik «Panorama» eine vielseitige Auswahl in Kurzform. So erfahren Sie, wie Ihre Spende eingesetzt wird. Informationen zu weiteren Projekten finden Sie unter [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch).

## Sufers/GR: Gute Aussichten dank neuer Alphütte

Anton Buchli ist 78 Jahre alt. Und immer noch verbringt er den Sommer auf der Alp, so wie er es die vergangenen zwölf Jahre gemacht hat. Während 90 Tagen hütet er oberhalb von Sufers im Auftrag der Alpgenossenschaft Cufercal knapp 100 Stück Jungvieh. Zugleich pflegt er die Wiesen und Weiden.

Auch dieses Jahr führte Anton Buchli Kälber, Rinder und Galtvieh auf die Alp am Fuss des Piz Calandari – wie gewohnt in mehreren Etappen, um unterwegs das Gras der verschiedenen Weiden optimal zu nutzen. Doch dieser Sommer brachte für ihn eine wichtige Änderung mit sich: eine neue Unterkunft. Über die Jahre hinweg hatte er sich daran gewöhnt, dass er in der Versais-Hütte auf rund 2200 Metern über Meer ohne Komfort und mit sehr engen Platzverhältnissen auskommen musste: Der kleine Raum bot nur gerade Platz für ein Bett, einen kleinen Holz-Kochherd, der eine Herdplatte aufwies und mit dem er bei Bedarf auch heizen konnte, ein Kochrechaud mit Gas

und ein Holzgestell. Vor über einem halben Jahrhundert erbaut, war sie vor 20 Jahren einfach renoviert und isoliert worden. Die neue Hütte ist zwar immer noch klein, aber verfügt nebst der Wohnküche über ein kleines Schlafzimmer, eine Kompost-Toilette und etwas Stauraum. Fliessendes Wasser gibt es weiterhin nicht – die Installation wäre zu teuer gewesen und bleibt ein Wunsch für die Zukunft. Vorderhand muss das Frischwasser vom nahen Brunnen genügen.

Geplant war der Neubau schon länger. Doch die Alpgenossenschaft Cufercal gab erst grünes Licht zum Bau, als die Finanzierung komplett gesichert war. «Uns war zwar schon seit mehreren Jahren klar, dass die Hütte nicht mehr zeitgemäss war», sagt Hans Heinz, Präsident der Alpgenossenschaft. «Wir wollten aber eine Lösung, die langfristig überzeugt. Deshalb entschieden wir uns für den Riegelbau und gegen eine Containerlösung oder eine billigere Fertighütte.» Diese einfache, aber dauerhafte Kon-

struktionsweise – das Gerüst bilden Holzbalken, die mit Isolationsmaterial und Pressplatten innen respektive einem Bretterverschlag aussen umschlossen werden – war aber teurer und sprengte das Budget der Genossenschaft. Trotz Zusagen von Kanton und Gemeinde blieb ein Fehlbetrag. Heinz: «Erst die Unterstützung der Schweizer Berghilfe ermöglichte uns, den Bau definitiv in Angriff zu nehmen.»

Die neue Hütte wurde innert weniger Wochen fertig erstellt. Mit dem Resultat sind sowohl Hirte Anton Buchli als auch Hans Heinz zufrieden. Letzterer betont, dass sich damit auch die Langzeitperspektive der Alp verbessert hat. «Solange Anton will und kann, wird er natürlich unser Hirte bleiben», sagt Heinz. «Doch wir müssen uns auch mit der Nachfolgeregelung befassen. Gutes Alppersonal zu finden, ist nicht leicht. Dank der neuen Hütte haben wir bessere Chancen. Nun könnte sich sogar ein Paar oder eine junge Familie auf der Alp wohl fühlen.» (gui)



Die neue Hütte steht unmittelbar neben der alten. Sie bietet Anton Buchli während des Alpsommers eine zweckmässige Unterkunft.



Die Schaukäserei Schwägalp ist ein beliebtes Ziel von Touristen und Ausflüglern.

## Schwägalp/AR: Mehr Käse, mehr Schau

Ein strahlend schöner Sonntag im Frühsommer auf der Schwägalp: Die vielen Parkplätze sind fast alle belegt, Wanderer, Gleitschirmflieger, japanische Touristen und Ausflügler-Familien geniessen auf ihre Weise die Natur rund um den Säntis herum. Aber auch im Verkaufsraum der Schaukäserei Schwägalp ist viel los. Während sich ein Vater frischen Alpbutter und gereiften Alpkäse vom vorigen Sommer einpacken lässt, schauen seine Kinder fasziniert durch eine Glasscheibe auf das grosse Kessi hinunter, wo sich 5000 Liter Milch gerade unter hypnotisch-gleichmässigem Rühren in besten Käse verwandeln. An Tagen wie diesem geht eine grosse Menge Käse über den Tresen. «Die Direktverkäufe an Touristen machen einen schönen Teil unseres Umsatzes aus»,

sagt Fritz Nef, Geschäftsführer der Genossenschaft Alpschaukäserei Schwägalp. Zu verdanken hat die Genossenschaft dies in erster Linie der idealen Lage, direkt gegenüber der Talstation der Schwebelbahn. Wegen der vielen Touristen wurde die Käserei in den 1990er-Jahren ganz oben auf der Schwägalp errichtet und nicht zentraler gelegen, am unteren Ende des Sömmerungsgebiets. Diese Entscheidung hat sich ausbezahlt für die vielen Bauern, die sich zur Genossenschaft zusammengeschlossen hatten, um ihre wertvolle Alpmilch nicht länger zu einem niedrigen Preis ins Tal liefern zu müssen. Über die Jahre hinweg schlossen sich auch diejenigen der Genossenschaft an, die der Idee anfangs kritisch gegenübergestanden hatten. Das führte dazu, dass jeden Sommer mehr Milch angeliefert wurde. Obschon Käser Othmar Manser und sein Team zu Spitzenzeiten um drei Uhr morgens mit

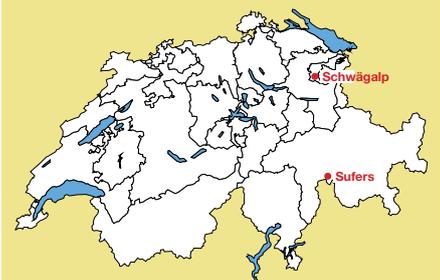
der Arbeit begonnen und dreimal täglich gekäst haben, konnten sie nicht alles verarbeiten. «Es gab zwei Möglichkeiten», erinnert sich Genossenschaftspräsident Konrad Frischknecht. «Entweder wir mussten eine Höchstmenge bei der gelieferten Milch einführen oder die Schaukäserei ausbauen.» Die knapp 60 betroffenen Landwirte sprachen sich einstimmig für die Erweiterung aus.

## Neu gibt es zwei Kessi

Finanziell stellte dieser Beschluss die Genossenschaft vor grosse Herausforderungen. Zwar konnte sie sich in den vergangenen Jahren ein eindrückliches Eigenkapital zusammensparen, und auch die Bank versprach Kredite. Gereicht hat es trotzdem nicht. «Wir sind sehr dankbar, dass die Schweizer Berghilfe den fehlenden Betrag übernommen hat», sagt Nef. Ansonsten hätte sich jeder Milchlieferant finanziell beteiligen müssen. «Gerade für junge Bauern wäre das teilweise nicht möglich gewesen.»

Nun sind die letzten Bauarbeiten ausgeführt. Die hellen Schindeln des Anbaus heben sich noch deutlich von dem verwitterten Holz des Haupthauses ab. Im Inneren haben die Zuschauer nun nicht mehr nur eines, sondern gleich zwei Käsekessi im Blick, und Manser fängt auch nicht mehr mitten in der Nacht mit Käsen an. Er hätte zwar kein Problem damit, früher aufzustehen, aber die Touristen sind dann meist noch nicht auf den Beinen. Und eines ist für den Käser klar: «In einer Schaukäserei muss man sich nach den Zuschauern richten.» (max)

## Situationsplan zu den Projekten





1

### Boltigen/BE: Wo der Alpvoigt selbst anpackt

Die Tautropfen auf den Kräutern und Grashalmen sind Teil eines grossen Kunstwerks. Sie glitzern in der Frühsommersonne und spiegeln den blauen Himmel mit den vereinzelt dunklen Wolken, die vom Gewitter am Vorabend noch an den Bergen hängen. Die spezielle Morgenstimmung macht die Bodenalp ob Boltigen im Berner Simmental noch schöner, als sie ohnehin schon ist: hohe Berge, darunter ein Talkessel mit saftigen Wiesen, mittendrin die Alphütte aus den 1950er-Jahren. Doch etwas stört die Idylle. Vor der Hütte türmen sich braune Erd-

hügel auf, dazwischen steht ein gelber Bagger. Die Bodenalp hat einen arbeitsintensiven Frühling hinter sich. Die Alpkäserei wurde neu eingerichtet, und auch die Sennhütte bekam eine Auffrischung. Heute werden nun noch die letzten Arbeiten ausgeführt, bevor die Alpsaison starten kann. Der neue Tank für die Schotte, die beim Käsen entsteht, muss noch vergraben und angeschlossen werden. Der Alpvoigt, wie hier der Präsident der Allmendgemeinde genannt wird, packt selbst mit an. Im Moment steht Hans Gobeli gerade mit Dreckklumpen

- 1 Alpvoigt Hans Gobeli kümmert sich bei den Bauarbeiten auch um Details.
- 2 Noch stören Erdhügel und ein gelber Bagger die Idylle auf der Bodenalp.

an den Gummistiefeln im Morast und hält ein Plastikrohr, das Bauleiter Traugott Treuthardt mit einer Säge auf die richtige Länge kürzt. Die beiden Landwirte haben die ganze Bauzeit über zusammengearbeitet. Gobeli hat Treuthardt zu Hilfe geholt, weil der viel Erfahrung mit dem Bauen hat. «Wir sind sehr zufrieden mit dem Resultat», sagt Gobeli heute, wo fast alles fertig ist.

Wie viel sich auf der Bodenalp verändert hat, realisiert man erst, wenn man sich Bilder von früher ansieht. Gekäst wurde über dem offenen Feuer, statt eines Kamins gab es nur ein Loch im Dach, gekocht wurde ebenfalls in der Käserei und direkt neben dem Käsekessi ging es durch eine wacklige Holztür in den Stall. Die Genossenschafter der Allmendgemeinde wollten die Bodenalp unbedingt erhalten und für die Zukunft rüsten. Sie beschlossen, die Käserei zu modernisieren, damit die Äpler – zwei Brüder aus der Region – wie in den vergangenen Jahrzehnten aus der Milch der ihnen anvertrauten 40 Kühe pro Sommer sechs Tonnen besten Alpkäse produzieren können. «Die geltenden Hygienevorschriften konnten wir nämlich schon lange nicht mehr einhalten», sagt Gobeli. «Die Qualität des Käses war aber immer ausgezeichnet. Deshalb kam zum Glück auch nie ein Kontrolleur hier rauf.»

Weil die Allmendgemeinde in den vergangenen Jahrzehnten immer sehr vorsichtig gewirtschaftet und sich auch nie verschuldet hatte, konnte sie ansehnliche Ersparnisse anhäufen. Für die dringend notwendigen Sanierungsarbeiten auf der Bodenalp hat es trotzdem nicht ganz gereicht. «Wir sind sehr dankbar, dass die Schweizer Berghilfe den fehlenden Betrag übernommen hat», sagt Gobeli. «Ohne diese Hilfe hätten wir die Sanierung nicht realisieren können.» (max)



2



1

2

## Lungern/OW: Der Lebensnerv ist gesichert

An der Brünig-Passstrasse, direkt am Lungern-See, liegt Kaiserstuhl. Unmittelbar beim Bahnhof zweigt die Brunnenmadstrasse ab. Mit teilweise bis zu 19 Prozent Steigung schlängelt sie sich im Wald und steilen Felswänden entlang auf knapp 1200 Meter über Meer zur Alp Brunnenmad. So unscheinbar die Strasse auf den ersten Blick aussieht, so bedeutend ist sie für die Land- und Forstwirtschaft der Region. «Sie ist unser Lebensnerv», sagt Albert Amgarten, Präsident der Teilsame Lungern-Dorf. Die Strasse bildet für viele Bauern aus Lungern die Verbindung zu ihrer Alp. «Im Tal haben wir zu wenig Weidefläche. Ohne Alpsommer können wir nicht überleben», betont Amgarten. «Deshalb ist die sichere Zufahrt sehr wichtig.»

### Weniger Aufwand für Unterhalt

Lange bestand die Strasse aus Kies und Schotter. Heftige Gewitter verursachten jahrein, jahraus grosse Schäden. Die Unterhaltskosten betragen meist mehrere Zehntausend Franken pro Jahr, und manchmal vergingen Tage, bis die Strasse wieder passierbar war. Dies führte immer wieder zu grossen Problemen. Während der letzten Jahre konnten dann Stück für Stück erste Abschnitte der rund vier Kilometer langen Strasse bis zur Brunnenmadhütte betoniert werden. Der grosse Vorteil: Wird sie verschüttet, kann

sie ohne Schaden zu nehmen von Schutt und Geröll befreit werden. Aus Kostengründen musste der Bau etappiert werden. Deshalb blieb der oberste Streckenteil bis zuletzt ein Sorgenkind. «Für alle Beteiligten war es deshalb eine grosse Erleichterung, dass wir dank der Unterstützung der Schweizer Berghilfe die Finanzierung sichern und den letzten Abschnitt ebenfalls ausbauen konnten», sagt Albert Amgarten. «Ohne diesen Beitrag hätten wir noch länger mit dem Bau warten müssen, und der Unterhalt hätte uns jedes Jahr wieder viel Geld gekostet.»

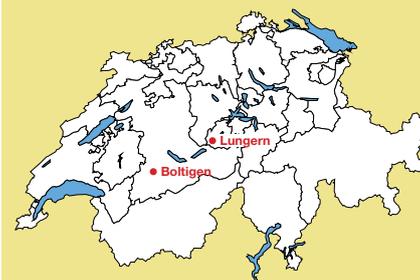
So aber konnten Anfang Juni die Bauern die Strasse sorgenfrei für die Alpauffahrt benutzen – beispielsweise auch Josef Imfeld. Ein halbes Dutzend Kühe liess er vom erfahrenen Traktorchauffeur in vorsichtiger, ruhiger Fahrt zu seiner Alp auf 1580 Meter über Meer bringen, wo sie zum Rest der Herde stiessen. Diese Tiere hatten wenige Stunden zuvor den beschwerlichen Weg von Lungern aus ums Güpfi bis zur Rainhütte zu Fuss bewältigt. «Für ältere Kühe oder solche, die im Frühling gekalbt haben und noch zu schwach sind, wäre der Aufstieg zu anstrengend», sagt Josef Imfeld. Er ist erleichtert, dass die Strecke bis zur Alp Brunnenmad, welche auch die steilsten Passagen beinhaltet, betoniert ist und sich in gutem Zustand befindet. (gui)



1/2 Direkt beim Lungern-See steigt die Brunnenmadstrasse steil an.

Dank dem neuen Betonbelag bietet sie auch bei schlechtem Wetter eine sichere Zufahrt für Mensch und Tier zu den Alpen im kleinen Melchtal.

### Situationsplan zu den Projekten



# «Ohne Internet würde ich mich einsam fühlen»

Am äussersten Zipfel des Vallée de Joux im Waadländer Jura liegt auf einer Anhöhe zwischen bewaldeten Hügeln die Alpage des Grands-Plats de Bise. Auf diesem wunderschönen Fleckchen Erde schaut den Sommer über Tobias Lüthi zum Rechten – obwohl er erst 19 Jahre alt ist. Den Drittlehrjahrsstift schreckt die grosse Verantwortung nicht ab. Schliesslich wird er bereits in wenigen Wochen seinen eigenen Bergbauernbetrieb übernehmen.

Ohne Internetleitung hätte ich ein Problem hier auf der Alp. Wenn abends so gegen 19 Uhr die ganze Arbeit erledigt ist, setze ich mich vor den Computer und logge mich bei Facebook ein. Auf diese Weise bleibe ich auch auf der Alp mit meinen Freunden in Kontakt. So fühle ich mich nie einsam, auch wenn ich viel alleine bin. Manchmal kommen ein paar Freunde sogar vorbei und holen mich ab für den Ausgang. Ich bin gerne im Ausgang. Aber richtig Gas geben kann ich jetzt nicht. Ich muss morgens um 3.45 Uhr aufstehen. Da büsst man hart dafür, wenn man zu spät ins Bett gekommen ist. Als Erstes muss ich jeweils die 130 Kühe auf der Weide holen. Jede einzeln. Alleine kommen sie morgens nie. Bei dieser Arbeit sind wir meist zu zweit oder zu dritt. Die Alpage des Grands-Plats de Bise wird von drei Landwirten gemeinsam betrieben. Jede Familie hilft bei der Arbeit mit. So kommt jeden Tag jemand rauf und hilft mir, die Kühe zu holen und sie zu melken. Wir essen jeweils noch gemeinsam Frühstück, dann bin ich meist wieder alleine für die Tiere und die



Weiden verantwortlich. Den Tag über bessere ich Zäune aus, rücke dem Unkraut auf den Wiesen zu Leibe und pflege kranke Kühe. Um 16 Uhr wird es schon wieder Zeit, die Kühe zum zweiten Mal zu melken. Wenn ich zügig arbeite, liegt in der Mittagspause auch noch ein kurzer Besuch auf Facebook drin.

### Lieber draussen als in der Käserei

Manchmal helfe ich zwischendurch auch beim Käsen. Ganz alleine bin ich hier oben nämlich nicht. Der Käser, Ernest Marti, wohnt auch hier. Er produziert jeden Tag acht grosse Gruyère-Käse. Jeder davon wiegt 33 Kilogramm. Es ist ein gutes Krafttraining, die vielen grossen Laibe zu wenden und abzuwischen. Diese Arbeit mache ich sehr gerne. Sonst interessiert mich das Käsen nicht besonders. Ich bin lieber draussen bei den Tieren oder mit Maschinen am Arbeiten. Ab und zu gibt es auch beim speziellen Kompost noch etwas zu tun. Er ist eine Eigenheit auf dieser Alp. Die Schotte, die beim

- 1 Auch bei Regenwetter muss früh morgens jede der 130 Kühe einzeln von der Weide geholt werden, um sie zu melken.
- 2 Der 19-jährige Tobias Lüthi geniesst auf der Alpage des Grands-Plats de Bise insbesondere den Umgang mit den Tieren.
- 3 Willkommenes Krafttraining: Jeder Laib Gruyère-Käse wiegt 33 Kilogramm.



Käsen entsteht, darf wegen des hohen Säuregehalts nicht einfach ausgekippt werden. Darum haben sie hier früher auch viele Schweine gehalten. Die haben die Schotte aufgefressen. Aber das rentiert nicht mehr, weil der Preis für Schweinefleisch im Keller ist. Heute wird die Schotte mit einer Pumpe regelmässig über den Komposthaufen gesprüht. Die Mikroorganismen, die dort leben, zersetzen die ätzenden Stoffe in der Schotte. Was übrig bleibt, kann man als Dünger verwenden. Beim Bau der Kompostanlage wurde mein Chef, Jean-François Pittet, von der Schweizer Berghilfe unterstützt. Das finde ich super. Ich kannte die Berghilfe vorher nicht, und es hat mich überrascht, dass so viele Leute aus dem Flachland spenden, um der Bergbevölkerung zu helfen.

### Sparen beim Essen

Den Job hier auf der Alp verdanke ich meinem Bruder. Er war bereits Lehrling bei meinem Chef, allerdings unten im Tal. Ich

hatte für das dritte Lehrjahr noch keinen Platz, da habe ich ihn angefragt. Der Chef hat Ja gesagt, allerdings nur unter der Voraussetzung, dass ich fest auf der Alp bleibe. Ich war erst nicht ganz so begeistert, habe aber zugesagt.

Vergangenen Herbst war ich schon ein paar Wochen hier. Den Winter über hatte ich dann während einem halben Jahr Schule, und seit Mai bin ich nun wieder hier oben. Es gefällt mir viel besser, als ich vermutet hätte. Aber es ist schon alles ziemlich anders als bei meinen ersten beiden Praktika, bei denen ich im Berner Jura und im Kanton Freiburg war. Der grösste Unterschied – neben dem vielen Alleinsein und dem frühen Aufstehen – ist der Haushalt. Bisher hat immer die Bäuerin für alle gekocht und meine Kleider gewaschen. Jetzt muss ich selbst für mich sorgen. Manchmal koche ich mit dem Käser zusammen, meist esse ich aber nur Brot und Käse. Je weniger ich fürs Essen ausbebe, desto mehr bleibt mir von meinem Lohn übrig.

### Vorfreude auf den eigenen Betrieb im Berner Jura

Dass ich viel Verantwortung übernehmen kann, gefällt mir. Ich bin es allerdings auch gewöhnt. Nach meinem Lehrabschluss werde ich direkt den Betrieb meiner Eltern übernehmen. Bereits jetzt erledige ich dort an meinen freien Wochenenden die Büroarbeit und helfe mit. Wir betreiben einen Hof mit Bergrestaurant in Eschert im Berner Jura. Allerdings erst seit einigen Monaten. Vorher hatten wir einen Betrieb in einem Nachbardorf. Dort wurde uns aber die Pacht gekündigt. Meine Eltern wollten sich nur auf die Suche nach etwas Neuem machen, wenn ich wirklich den Betrieb übernehmen wollte. So habe ich schon mit 16 eine Entscheidung für mein ganzes Leben getroffen. Sie fiel nicht schwer. Ich kann mir nichts anderes vorstellen, als Bauer zu sein.

Die Suche nach einem neuen Betrieb war hingegen sehr schwierig. Zwei Jahre lang war alles in der Schwebe. Fast in der ganzen Schweiz haben wir Betriebe angeschaut, aber nichts hat gepasst. Der Druck wurde riesig. Der Versteigerungstermin für unser Vieh und die Maschinen stand schon fest, als es dann doch noch geklappt hat. Beim neuen Hof war ich von Anfang an bei allen Entscheidungen mit dabei, auch wenn meine Eltern zunächst noch die Besitzer sind. Zuerst werden sie noch die meiste Arbeit auf unserem Betrieb erledigen, und ich werde zusätzlich bei einem anderen Bauern arbeiten, um noch mehr Erfahrungen zu sammeln. Ich freue mich extrem auf die neue Herausforderung, besonders auf das Führen des Restaurants. Ich bin gerne unter Leuten, und dort wird mir auch zugute kommen, dass ich zweisprachig aufgewachsen bin. Weil meine Mutter aus dem Baselbiet stammt, spreche ich nicht nur Französisch, sondern auch Schweizerdeutsch. Ich bin topmotiviert, auch wenn es sicher streng wird. Viel Zeit für Facebook und Ausgang wird dann wohl nicht mehr bleiben.

(max) ””



## «Das Schreckliche ist oft das Interessante»

**Berge sind Lebensraum, Arbeitsort und Naherholungsgebiet. Sie dienen mitunter auch als besonders dramatische Kulisse für zahlreiche Sagen. Der in Altdorf geborene Walter Sigi Arnold, Schauspieler und Mitherausgeber des Buches «Urner Sagen», erklärt den Zusammenhang und erzählt, welche Bedeutung die Berge für ihn persönlich haben.**

**Walter Sigi Arnold, weshalb handeln viele Sagen von Unglück, Tod, Frevel oder Teufel und spielen in einer furchteinflössenden Bergwelt?**

Die Sagen stammen aus einer Zeit, als es noch keine Unterhaltungsindustrie gab. Damals liessen sich die Leute von einem guten Geschichtenerzähler in Bann ziehen – ob am Lagerfeuer, in der Beiz oder in der heimeligen Stube. Da kann man sich sehr gut vorstellen, dass die eine oder andere Sage

von Erzähler zu Erzähler immer mehr ausgeschmückt und dramatischer gemacht wurde, um die Wirkung zu erhöhen. Denn das Schreckliche ist oft auch das Interessante.

**Welche Wirkung sollte denn erzielt werden?**

Obwohl die Fülle an Inhalten erstaunlich breit ist, geht es fast immer um das Eine: Sagen gleichen häufig einem humanistischen Bildungskanon, sie enthalten eine Moral und wollen die Leute zum sorgfältigen Umgang mit den Gaben Gottes oder der Natur erziehen. Wer Familie, Tiere, Milch, Käse oder die Natur allgemein schlecht behandelt, muss diesen «Frevel» büssen und wird dafür bestraft. Eine andere Sagengruppe erklärt bestimmte Ereignisse. Zum Beispiel, weshalb der Stier das Urner Wappen ziert, wieso eine Alpweide mit vielen Steinen durchsetzt ist, oder wie gewisse Orte zu ihrem Namen kamen.

**Oder sie erzählen die Geschichte, wie die Kantonsgrenze am Klausenpass zwischen Glarnern und Urnern festgelegt wurde – nämlich durch einen Wettlauf. In den Sagen in Ihrem Buch fällt auf, dass die Urner oft gerissener**

sind als die anderen und sogar den Teufel überlisten.

### **Sind die Urner schlauer?**

Diese Aussage kann man natürlich nicht verallgemeinern. Aber eine gewisse Bauernschlauheit ist den Urnern tatsächlich nicht abzusprechen.

### **Was fasziniert Sie persönlich an der Welt der Urner Sagen?**

Ich stamme aus einer Bauernfamilie, bin in Altdorf aufgewachsen. In diesem Umfeld gibt es viele gute Geschichten. Ausserdem kam früher im Winter oft eine alte Frau zu uns nach Hause und stopfte Socken. Dabei erzählte sie mir und meinen fünf Geschwistern Geschichten. Das waren zwar keine Sagen, aber sie haben sicherlich mein Interesse für dieses Thema geweckt. Als ich auf die Sagensammlung von Josef Müller stiess, wusste ich, dass ich daraus auf künstlerische Art und Weise etwas machen wollte.

### **Die Sagen wurden Josef Müller Anfang des 20. Jahrhunderts von Patienten des Spitals Altdorf erzählt – auf Mundart. Er veröffentlichte sie später in Schriftsprache. Weshalb haben Sie die Sagen in den Urner Dialekt zurückübersetzt?**

Erst mit dem Dialekt entfalten die Sagen ihre volle Kraft. Die Mundart aus der Gegend, in der die Geschichte spielt, macht die Sagen authentischer.

### **Hat die Umgebung, in der die Geschichten spielen, denselben Einfluss wie die Sprache?**

Die Sprache ist das wichtigste Element, aber das Ambiente spielt eine grosse Rolle. Zum Beispiel wenn ich die Urner Sagen mit musikalischer Begleitung von Beat Föllmi inmitten der Urner Bergwelt, etwa in der Lidernenhütte oder auf der Alp Gitschenen vortrage. Dann ist es besonders eindrücklich,



### **Walter Sigi Arnold**

Der Autor und Mitherausgeber des Buches «Urner Sagen» lebt in Luzern und ist seit über 25 Jahren als Berufsschauspieler, Regisseur und Sprecher für Tonstudios tätig. 1959 in Altdorf/UR geboren, besuchte er nach der Ausbildung zum Lehrer die Schauspielschule in Bern. Es folgten Engagements an bedeutenden Theatern in Deutschland und der Schweiz. Daneben wirkte Walter Sigi Arnold bei vielen Hörspielen von Radio DRS 1 mit und hatte diverse Auftritte im Schweizer Fernsehen («Viktors Spätprogramm», «Total Birgit» oder «Punkt.CH»). Bis Ende Oktober tourt er zusammen mit Peter Zimmermann im Theaterstück «Zum Parkplatz – eine Jubiläumsbeigabe zu 500 Jahre Tell» durch verschiedene Deutschschweizer Theater.



### **«Urner Sagen»**

Das Buch enthält die populärsten Sagen und viele weniger bekannte Geschichten aus den drei Büchern «Sagen aus Uri» des Spitalpfarrers und Sagenforschers Josef Müller (1870–1929). Die Sagen sind in Mundart und in einer schriftdeutschen Übersetzung abgedruckt. Integrierter Bestandteil des Buches ist eine CD, auf welcher Walter Sigi Arnold die Sagen in heutigem Urner Dialekt erzählt. Der Perkussionist und Schlagzeuger Beat Föllmi setzt Akzente, schafft Spannungsbögen und Stimmungen. Unter [www.berghilfe.ch/urnersagen](http://www.berghilfe.ch/urnersagen) können Sie als Kostprobe zwei Sagen hören. Weitere Informationen über das Buch, das im Quadrat Verlag erschienen ist, erhalten Sie unter [www.urnersagen.ch](http://www.urnersagen.ch)

diese Geschichten zu hören: wenn es langsam eindunkelt, die Felswände allmählich zu Schatten werden, das Feuer knistert, die Kuhglocken bimmeln und am Himmel Millionen Sterne sichtbar werden. Hört man dann im Hintergrund vielleicht noch ein paar Steine, die wie von Geisterhand bewegt ins Tal donnern, kann man sich sehr gut vorstellen, wie Sagen einst entstanden sein könnten.

### **Nutzen Sie die Bergwelt auch als Quelle der Inspiration?**

Nicht direkt als Inspiration, aber mich faszinieren die wunderschönen Landschaften, die sich einem immer wieder von Neuem erschliessen, und die teils sehr dramatischen Wetterumschwünge. Auf Wanderungen kann ich wunderbar meinen Kopf lüften, Projekte vorantreiben, ohne ständig abgelenkt zu werden. Auch lerne ich Texte für neue Theaterstücke meist in der Abgeschiedenheit und Ruhe der Berge. Mein Verhältnis zu den Bergen hat sich über die Jahre hinweg grundlegend gewandelt.

### **Wie hat es sich geändert?**

Als Kind musste ich den Eltern beim Heuen stotziger Bergwiesen helfen. Da wollte ich nicht auch noch meine Freizeit mit Wanderungen in den Bergen verbringen. Heute jedoch bin ich in meiner Freizeit sehr häufig in der Bergwelt unterwegs – meist in der Zentralschweiz oder dann auch in den Dolomiten. Beispielsweise habe ich schon fast jeden Alpenpass vom Ausgangspunkt bis zum Zielort zu Fuss überquert, häufig auf den traditionellen Säumerpfaden. Oder ich bin der Reuss in mehreren Etappen von deren Ursprung im Gotthardmassiv bis zur Mündung in die Aare gefolgt. Mein derzeitiges Projekt ist der Rhein: Auf der Strecke von der Quelle, dem Tomasee im Oberalpgebiet, bis zur Mündung in Rotterdam bin ich inzwischen in Basel angelangt. (gui)



## Fotowettbewerb: Tradition Alpabzug

Er ist der Höhepunkt jeder Alpsaison – der Alpabzug. Die schöne, aber auch strenge Alpzeit ist zu Ende, die Äpler freuen sich darauf, wieder mehr Zeit zu haben für Familie und Freunde. Sie sind aber auch stolz auf die vollen Käsekelner und die gesunden Tiere, und sie sind dankbar dafür, von schlimmen Unfällen und Krankheiten verschont geblieben zu sein. Grund genug, ein Fest

zu feiern, mit anderen Äplern zusammenzukommen und über die vergangene Alpsaison zu fachsimpeln. Die Beweggründe dafür, dass der Alpabzug an vielen Orten mehr ist, als einfach der Umzug von der Alp auf den Talbetrieb, sind im ganzen Schweizer Berggebiet die gleichen. Dass das Fest an sich aber je nach Region sehr unterschiedlich gefeiert wird, sieht man nur

schon daran, dass der Alpabzug an manchen Orten Alpbtrieb heisst, anderswo wieder Alpbfahrt oder Alpbentladung. Gemein haben die verschiedenen Anlässe, dass die Äpler sich und ihr Vieh für diesen Tag herausputzen. Eine weitere Gemeinsamkeit der verschiedenen Alpbzüge ist, dass sie ein gutes Ziel für einen schönen Ausflug abgeben.

### **i** Machen Sie mit beim Fotowettbewerb

Zeigen Sie uns und den Leserinnen und Lesern der «Berghilf-Ziitig» die Vielfalt der Schweizer Berggebiete und dieses Brauchs. Schicken Sie uns Ihr Bild eines Alpabzugs – von diesem Jahr oder aus alten Zeiten – und gewinnen Sie mit etwas Glück einen Laib besten Alpkäse. Weitere Informationen und die Möglichkeit, Bilder hochzuladen finden sie auf [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch)

### **i** Von Brigels/GR bis Albeuve/FR: Eine Auswahl der schönsten Alpbzüge

- Sa., 8. September** Brigelser Alpbzug (GR), ab 10.30 Uhr
- So., 9. September** Schafabzug Gemmi, Gemmi-Leukerbad (VS), ab 11 Uhr
- Sa., 15. September** Alpbfahrt Einsiedeln (SZ), Festzelt beim alten Schulhaus, ab 11.45 Uhr
- Sa., 15. September** Alpbfahrt Urnäsch (AR)
- Mo., 17. September** Schafscheid und Alpbzug, in Jaun (FR), ab 9 Uhr
- Sa., 22. September** Alpbfahrt Sörenberg-Schüpfheim, in Schüpfheim (LU), ab 10 Uhr
- Sa., 29. September** Alpbzug Engelberg (OW), ab 11 Uhr
- Sa., 29. September** Alpbzug Rona (GR), ab 11 Uhr
- Sa., 6. Oktober** Alpbzug in Albeuve (FR), ab 9 Uhr

# Dank an die Spenderinnen und Spender

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

## «Einen neuen Lebensabschnitt begonnen»

Für die Unterstützung der Berghilfe bedanken wir uns ganz herzlich. Dank dieser Hilfe ist es uns gelungen, einen grossen Traum zu erfüllen. Am 1. Januar haben wir gemeinsam einen neuen Lebensabschnitt begonnen, wir haben den Betrieb von Andrés Vater übernommen und dank der grosszügigen und sehr geschätzten Mithilfe der Berghilfe es geschafft, auch ein wunderschönes Zuhause für die ganze Familie in den Betrieb einzubauen.

*Familie F., Kanton Graubünden*

## «Freuen uns auf die ersten Gäste»

Es war ein bitterkalter Wintertag im Februar, als wir den Brief von der Berghilfe erhielten. Beim Durchlesen der positiven Antwort wurde uns sehr warm ums Herz. Wir freuten uns riesig, dass unser innovatives und zukunftssträchtiges Bauprojekt unterstützt wird. An dieser Stelle ein grosses Dankeschön an alle Spenderinnen und Spender für die Unterstützung. Mit viel Zuversicht und Motivation haben wir die Bauarbeiten gestartet. Nun sind wir mitten in der Umsetzung unseres Agrotourismusprojektes, und die ganze Familie kann es kaum erwarten, bis die ersten Feriengäste auf unserem wunderschönen Bauernhof eintreffen.

*Familie O., Kanton Nidwalden*

## «Freude am Alpstall»

Ganz herzlichen Dank für Ihre Unterstützung bei der Erweiterung unseres Alpstalls. Die grossen und die kleinen Bauarbeiter haben grosse Freude daran.

*Familie A., Kanton St. Gallen*



## «Hilfe für die Zukunft»

Zuerst einmal ein grosses, grosses Dankeschön für Ihre Unterstützung an unserem Projekt. Der Umbau des alten Stalls in einen zeitgemässen Laufstall wäre alleine nicht möglich gewesen. Wir sind glücklich, dass es Organisationen wie Ihre gibt, die jungen Familien helfen, Projekte für ihre Zukunft anzupacken. Uns fehlen die Worte, um Ihnen unsere Dankbarkeit auszudrücken.

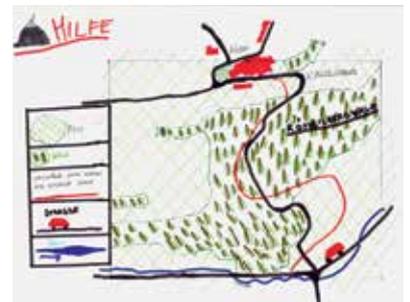
*Familie D., Kanton Freiburg*



## «Herzlichen Dank»

Unsere neue Zufahrtsstrasse nimmt langsam Gestalt an. Unsere 11-jährige Tochter hat Ihnen einen Plan des Projekts gemalt. Vielen herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.

*Familie N., Kanton Bern*



## Kleidersammlung

Viele Menschen möchten mit ihren nicht mehr gebrauchten Kleidern im Berggebiet Gutes tun. Die Schweizer Berghilfe nimmt selbst keine Kleiderspenden entgegen. Altkleider sammelt unsere Partnerorganisation Tell Tex. Der grösste Teil davon wird wiederverwertet. Der erwirtschaftete Gewinn kommt der Schweizer Berghilfe und weiteren Schweizer Hilfswerken zugute. Neu sortiert Tell Tex explizit für die Schweizer Bergbevölkerung gespendete Kleider und Schuhe in ihrem eigenen Sortierzentrum und hält diese für bedürftige Personen im Berggebiet bereit. Weitere Informationen erhält man unter Telefon 062 789 30 10 oder unter [www.kleidersammlung.ch](http://www.kleidersammlung.ch).

## Impressum

**Herausgeber:** Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch)

**Leitung** Max Hugelshofer (max) **Gesamtherstellung** Redaktion und Gestaltung: Denon Allmedia Corporate Publishing, 8640 Rapperswil-Jona, [www.denon.ch](http://www.denon.ch) **Redaktion** Guido Lichtensteiger (gui) **Korrektorat** Irène Fasel **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S. 12), Guido Lichtensteiger (S. 13), zvg/Urner Sagen (S. 14), Ralf Ressmann (S. 16). **Druck** gdz, 8041 Zürich **Erscheinungsweise** Die «Berghilf-Ziitig» erscheint 4 x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Gesamtauflage** 130 000 Exemplare **Titelbild** Simon Thalman, Lehrling auf der Alp Äbnistetten/LU beim Zäunen.



## Spenden

# 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 Fr. 480.– bestimmen Sie selbst, für welches Thema Ihre Hilfe verwendet werden soll.

**Projektspenden** Sie spenden für ein konkretes Projekt. Sie finden eine Auswahl auf [www.berghilfe.ch](http://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. Eine Anleitung zum Vorgehen findet man auf [www.berghilfe.ch](http://www.berghilfe.ch) unter der Rubrik Spenden/Trauerspenden.

**Erbschaften und Legate** Sie möchten der Schweizer Berghilfe eine Erbschaft oder ein Legat vermachen? Martin Schellenbaum berät Sie gerne, Tel. 044 712 60 56. Wertvolle Tipps erhalten Sie auch im Testament-Ratgeber «Dem Leben in den Bergen Zukunft geben».

### Zahlungsmöglichkeiten

Post	Konto	80-32443-2
	IBAN	CH44 0900 0000 8003 2443 2
WIR	Konto	264641-38-0000

Oder benützen Sie den diesem Heft beigelegten Einzahlungsschein. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Spende!

**Weitere Informationen unter [www.berghilfe.ch](http://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](mailto:info@berghilfe.ch)

# Gezielt helfen mit einem Thema nach Wahl

**Mit einer Themen-Gönnerschaft setzen Sie ein Zeichen für die Bergbevölkerung. Wählen Sie aus drei Themen-Bereichen und bestimmen Sie, wo Ihr Beitrag für wirksame Projekte eingesetzt wird.**

«Der Kreis der Spenderinnen und Spender, die sich für die neue Spendenform der Themen-Gönnerschaften entschieden haben, wächst stetig», sagt Rudolf Streuli, Verantwortlicher Spenden bei der Schweizer Berghilfe. «Die Möglichkeit, selbst zu bestimmen, für welchen Themenbereich die Spende eingesetzt werden soll, entspricht offenbar einem grossen Bedürfnis.» Mit einem Jahresbeitrag von 480 Franken leisten auch Sie wertvolle Unterstützung. Drei Themenbereiche stehen zur Auswahl.

## So einfach werden Sie Themen-Gönner

**Melden Sie sich mit dem nebenstehenden Talon an, wählen Sie Ihr Thema und Ihre bevorzugte Zahlungsart:**

- Einmal jährlich 480 Franken
- Viermal jährlich 120 Franken per Lastschriftverfahren (LSV)

Sie erhalten von uns eine schriftliche Bestätigung des gewählten Themen-Bereichs und einen Einzahlungsschein bzw. ein vorbereitetes Formular für das LSV.

**Eine Themen-Gönnerschaft bietet viele Vorteile:**

- Sie bestimmen, wofür Ihre Spende eingesetzt wird.
- Sie erhalten viermal jährlich unsere «Berghilf-Ziitig».
- Sie erhalten keine brieflichen Spendenaufträge mehr und damit keine unnötige Post.
- Jeweils im Januar erhalten Sie von uns eine Spendenbescheinigung für die Steuererklärung.
- Rechtzeitig vor Ablauf der 12-monatigen Gönnerschaft fragen wir Sie für die Erneuerung an.



Haus und Hof

### Haus und Hof

Dieser Bereich umfasst die notwendige und vielfältige Unterstützung von Bergbauernfamilien und ihren Betrieben, damit diese eine Zukunft haben. Zum Beispiel werden prekäre Wohnverhältnisse mit einem Neu- oder Umbau eines Wohnhauses behoben. Zudem erfordern Vorschriften im Umwelt- und im Tierschutz oft teure bauliche Anpassungen oder sogar einen Neubau von Ställen. Zur Existenzsicherung eines Betriebs kann der Zukauf von Land erforderlich sein. Oder: Bei aussergewöhnlichen Situationen wie Unwetter oder Unfällen ist Soforthilfe nötig.



Familie Schwizer aus Unterwasser/SG konnte ein heruntergekommenes Haus bei ihrem Hof sanieren. Jetzt wohnen und arbeiten drei Generationen zusammen.



Alp und Käse

### Alp und Käse

Unsere Alpen müssen auch künftig bewirtschaftet werden, sollen sie nicht verganden. Damit die Sennen weiterhin mit den Tieren auf die Alp ziehen können, müssen aber zweckmässige Einrichtungen vorhanden sein. Auch braucht es genügend Trinkwasser. Und ohne Erschliessung mit einer Strasse oder einer Seilbahn hat eine Alp oft keine Zukunft mehr. Käsereien im Berggebiet sind wichtige Milchabnehmer und stellen wertvolle Qualitätsprodukte her. Sie sind die Existenzgrundlage für viele Bergbauern. Weil aber die Hygienevorschriften immer strenger werden, sind oft teure Investitionen nötig.



Vreni Stucki verbringt seit 22 Jahren jeden Sommer auf der Alp Chuelouenen im Simmental/BE. Die neue Wohnhütte hat den Alltag viel leichter gemacht.



Innovation und Zukunft

### Innovation und Zukunft

Die Bergbevölkerung setzt viele gute Ideen um und ist gegenüber Innovationen offen. Mit Initiative und Engagement werden zukunftsfähige Projekte angepackt. Die Schweizer Berghilfe unterstützt nach eingehender individueller Prüfung die Umsetzung von Projekten, welche zusätzliche Wertschöpfung und Arbeitsplätze in Bergregionen schaffen. Ebenfalls setzt sich die Berghilfe ein für die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie die medizinische Versorgung in den abgelegenen Berggebieten.



Familie Bissig baut in Grafenort/NW Kräuter an und verarbeitet sie im neuen Gebäude zu beliebten Tees.



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



**Schweizer Berghilfe**  
**Aide Suisse aux Montagnards**  
**Aiuto Svizzero alla Montagna**  
**Agid Svizzer per la Muntogna**