Bergheimat-Nachrichten

Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung
kleiner und mittlerer Bio-Bergbauernhöfe

Nr. 198 Juni 2015

Inhalt

Bergheimat

4 Dank dem Agrotourismus kommt die Welt zu uns
8 Die Alpe Loasa sucht neue Bewirtschafter
10 Sitzungsbericht VS 172 vom 23.04.2015
11 Die neue Betriebeliste ist da!

Von nah und fern

12 Der Bienenkönig vom Centovalli
14 Bienen kümmern sich nicht um Grenzen
16 Die gemeinnützige Organisation Free The Bees
19 Verse aus der Bergheimat-Welt

18 **Leserbrief**
20 **Bücherecke**
21 **Herausgepickt**
22 **Marktplatz**
22 **Agenda**
23 **Impressum und Adressen**

Bild Titelseite: Auf dem Bergheimathof der Familie Senn in Cimalmotto. Foto: schwip

Vorwort

Mehr Gesuche als Geld

Über Geld spricht man nicht! Man(n oder Frau) hat es oder nicht. So einfach ist das! Im Grundsatz ist diese alte Weisheit sehr einfach. Setzt man sich etwas vertiefter damit auseinander, wirkt diese Aussage aber schon etwas unsympathisch. Oder nicht?

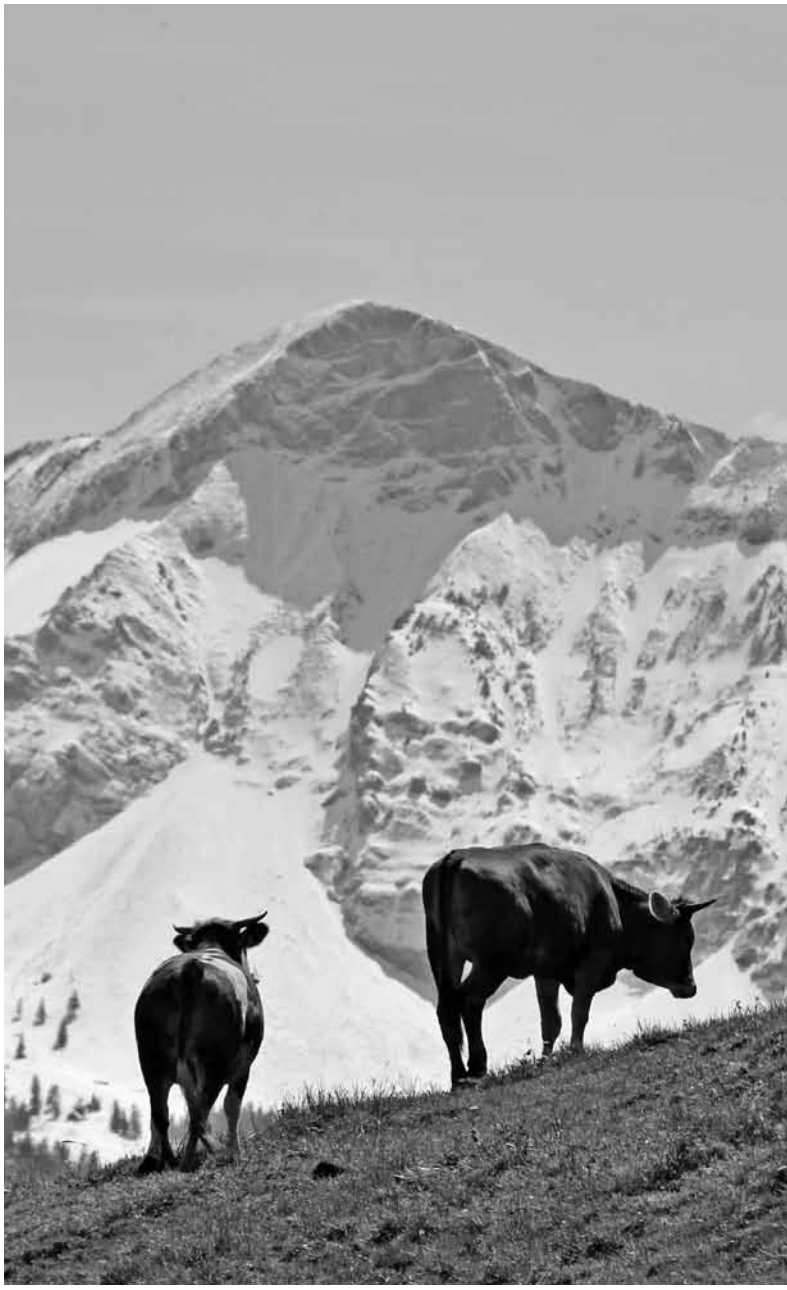
Sympathischer wird das Ganze schon, wenn sich die Privilegierten, welche das Unaussprechliche haben, sich mit der Sache auseinander setzen und sich dafür begeistern können, einen Teil ihres Unaussprechlichen denen zur Verfügung zu stellen, welche nicht so viel von diesem Unaussprechlichen haben. Das Unaussprechliche wirkt auf diese Weise viel sympathischer und kann dann auch irgendwie besser ausgesprochen werden.

Reden wir doch Klartext und sprechen das Unaussprechliche aus: Die Bergheimat hat gegenwärtig mehrere Gesuche von Bio-Bergheimat Betrieben offen, welche grundsätzlich unterstützungswürdig sind. Leider sind aber die finanziellen Mittel der Bergheimat momentan so knapp, dass es dem Vorstand der Schweizer Bergheimat nicht möglich ist, alle diese offenen Gesuche zu bewilligen, sprich die entsprechende finanzielle Unterstützung zu bieten. Deshalb brauchen wir Ihre Hilfe!

Möchten Sie der Schweizer Bergheimat ein Darlehen geben, welches wir dann weiter an die Bio-Bergheimatbauern geben können oder möchten Sie eine Spende machen zu Gunsten der Schweizer Bergheimat? So melden Sie sich bitte auf der Geschäftsstelle der Schweizer Bergheimat oder direkt bei unserem Kassier Emanuel Schmid. Die Kontaktangaben finden Sie wie immer auf der zweitletzten Seite in diesem Heft.

Für Ihre Unterstützung und ihr Engagement zu Gunsten einer nachhaltigen Schweizer Berglandwirtschaft, möchte ich mich ganz klar ausgesprochen bedanken. Danke!

Thomas Frei, Geschäftsführer



Berglandwirschaft kann ganz schön atemberaubend sein.
Bilder diese Doppelseite: Rolf Streit

«Dank dem Agrotourismus kommt die Welt zu uns»

Abgelegen auf über 1'400 Metern über Meer bewirtschaftet Familie Senn einen Berglandwirtschaftsbetrieb, den sie mit Unterstützung der Schweizer Bergheimat während den letzten 28 Jahren Stück für Stück aufgebaut hat.

Von Petra Schwinghammer

Fast eine Tagesreise von Zürich entfernt liegt Cimalmotto. Ein kleines Tessiner Bergdorf weit oben, fast zuhinterst im Maggiatal. Sogar anfangs Juni liegt hier noch Schnee. Von Locarno aus muss man dreimal auf ein anderes Postauto umsteigen und jedes Postauto wird kleiner und schlängelt sich steiler den Berg hinauf.

Das ganze Jahr auf dem Berg

In Cimalmotto angekommen gibt es ein anmutiges Kirchlein, das für das kleine Dorf erstaunlich prachtvoll ist. Es ist ein hübsches Dorf mit vielen Rustici – alles Ferienhäuschen. Im Sommer voller Leben und im Winter menschenleer! Nur die Senns leben auch im Winter hier. Eine gute Viertelstunde Fussmarsch vom Dorf entfernt befindet sich ihr Bergbauernhof.

Gewachsen und professionalisiert über die Jahre

Seit 1986 lebt Familie Senn mit ihren sechs Kindern hier. Angefangen haben sie mit dem Kauf eines Rusticos und einem Stück Land dazu. Unterdessen sind die Kinder erwachsen geworden und um das Rustico haben die Senns ein Wohnhaus, einen Stall, eine Käserei und einige Unterkunftsmöglichkeiten für Gäste errichtet. Aus der Landparzelle wurde ein anerkannter Bio Suisse Landwirtschaftsbetrieb mit 45 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche und einer Alp.

Weite und risikoreiche Wege

Nur selten kommen die Senns weg vom Berg. Meist ist ein Transport mit dem Viehanhänger oder die Fahrt zum Markt der Grund, dass sie sich auf den Weg ins Tal machen. Besonders im Winter ist es nicht ganz ungefährlich die Strasse zu benutzen. Immerhin ist es eine Höhendifferenz von Cimalmotto nach Cevio von über 1'000 Metern. Umso wichtiger ist es für Senns eine gute Zufahrt zu ihrem Hof zu haben. Mit viel Eigenleistung sind sie daran, eine neue, sichere Zufahrtsstrasse zu bauen, wobei sie die Schweizer Bergheimat finanziell unterstützt. Zurzeit

Der Landwirtschaftsbetrieb der Familie Senn in Cimalmotto. Alle Bilder: schwip

O&K

GASTRONOMIE
CUCINA

erschwert Wasserdruck aus dem Hang die Realisierung. «Hier oben sind wir uns gewohnt mit Unvorhergesehenem klar zu kommen», sagt Samuel Senn. «Auch dieses Problem lösen wir!»

Generationengemeinschaft gegründet

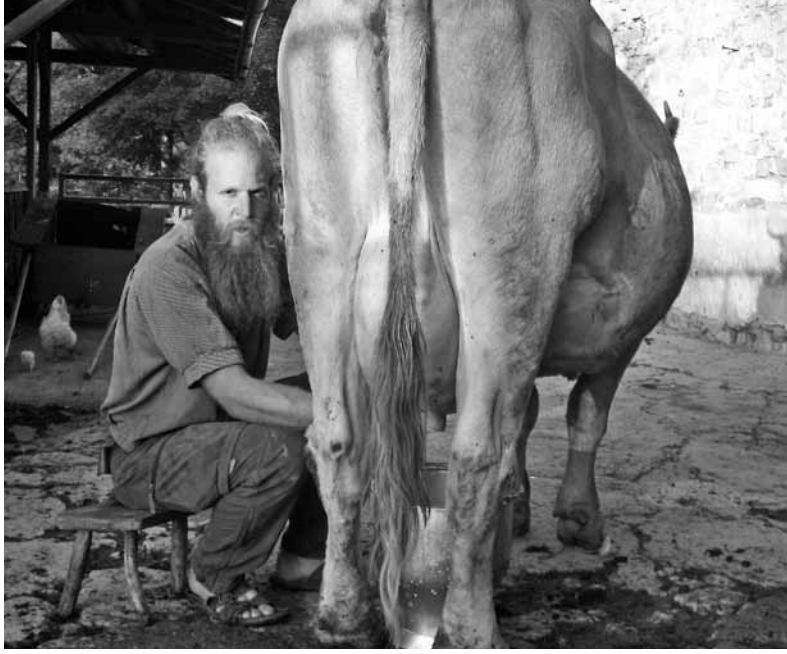
Zusammen mit seinen Eltern, Markus und Verena, hat Samuel Senn vor einigen Jahren eine Generationengemeinschaft für die Bewirtschaftung des Betriebes gegründet. Er ist gelernter Landwirt und hat unterdessen die Führung der Landwirtschaft übernommen. Markus und Verena Senn kümmern sich hauptsächlich um die Gäste und den Agrotourismus, den sie in den letzten Jahren auf dem Hof aufgebaut haben. Zudem tüfteln sie an neuen Projekten und stellen gerade den Garten auf Permakultur um.

Betriebsübergabe in naher Zukunft

Demnächst erreicht Markus Senn das Rentenalter. Für ihn bedeute das nicht, nichts mehr zu tun. «Aber etwas kürzer zu treten und den Sommer gemächlich mit den Kühen auf der Alp zu verbringen, darauf freue ich mich», sagt er. Die komplette Übergabe des Betriebes an Sohn Samuel stellt für Familie Senn die nächste grosse Herausforderung dar. «Wir wissen noch nicht genau, wie wir das finanziell lösen und eigentlich suchen wir noch ein bis zwei Leute, die gerne auf dem Betrieb einsteigen möchten», sagt Samuel. Es sei nicht so einfach Menschen zu finden, die bereit seien, langfristig so abgelegen zu wohnen. «Aber dank dem Agrotourismus kommt die Welt ja zu uns!»

Betriebspiegel

Betrieb: Munt la Reita, 6684 Cimalmotto
Bewirtschafter: Generationengemeinschaft Markus, Verena und Samuel Senn mit diversen Praktikanten und freiwilligen Helfern
Label: Bio Suisse/Knospe
Landwirtschaftliche Nutzfläche: 45 ha LN, 7 ha Wald, plus Alp Magnello
Höhe: Betrieb 1'430 m.ü.M; Alp 1'800 m.ü.M
Bergzone: BZ 4
Betriebszweige: Milchkühe, Hofkäserei, Agrotourismus
Pflanzenbau: Futterbau und Gemüseanbau zur Selbstversorgung/Permakultur
Tiere: Originalbraunvieh, Zwergziegen, Pferd, Esel
Produkte: Käse, Holzofen-Brot, Gebäck, Kräutertee
Direktvermarktung/Versand von Käse (Mutschli) in die ganze Schweiz, Hofladen, Marktstand in Locarno
Agrotourismus: Diverse Übernachtungsmöglichkeiten für Gäste im Chalet, Massenlager oder Zeltplatz



Die Alpe Loasa sucht neue Bewirtschafter

Von Marcel Hänggi, Mitglied der Genossenschaftsverwaltung Alpe Loasa

Sitzt man in einer lauen Sommernacht vor dem Hofgebäude der Alpe Loasa, ist das dominierende Geräusch der Ruf des Waldkauzes. Selbst einst dem Wald abgetrotzt, ist die Loasa ein steiles Stück Offenland mitten im Wald. Der Blick geht in den Talkessel des Crottatals – eines Seitentals des Valle di Muggio, und man sieht fast nur: Wald.

Man erreicht die Loasa – die heute keine Alp ist, sondern ein Genzjahresbetrieb – zu Fuss in anderthalb bis zwei Stunden von den nächst gelegenen Dörfern, Bruzella oder Sagno. Autos hat Yuana, die dreijährige Tochter des Pächterpaares, in ihrem Leben noch kaum welche gesehen; was Hektik ist, kennt sie ebenso wenig. Dabei braucht man nur eine halbe Stunde auf den nächsten Bergrücken zu steigen, um auf eines der grössten Industriegebiete Europas zu blicken: die Poebene.

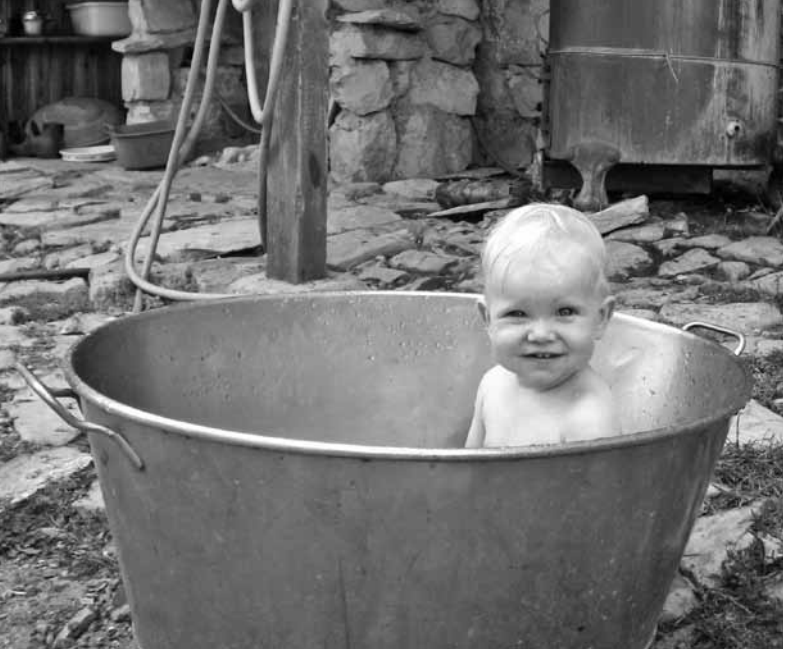
Pächter / in gesucht

Per 2016 oder nach Vereinbarung sucht die Genossenschaft Alpe Loasa einen Pächter oder eine Pächterin; idealerweise ein Paar (alleine lässt sich die Loasa kaum bewirtschaften) mit Erfahrung im Biolandbau. Der Umgang mit Lagern und Feriengästen ist ein wichtiger Teil der Arbeit. Die Abgeschiedenheit der Loasa verlangt nach Personen, die sich sehr selbständig zu organisieren wissen.
Informationen: Pius Baumgartner, Präsident der Genossenschaft; pius@loasa.ch, Tel. 062 775 34 51; www.loasa.ch

Die Alpe Loasa ist ein Ort der Kontraste, auch für die Menschen, die hier leben. Einkaufen ist ein Halbtages-Unternehmen; um ein Bier zu trinken, muss man vierzig Minuten zu Fuss nach Italien. Aber die Loasa ist auch ein Gemeinschaftsprojekt. Ihre Trägerin ist eine Genossenschaft; zum Betrieb gehört das Lagerhaus mit fast 30 Betten. Sommers wechseln sich Feriengäste, Genossenschafter/innen, die beim Heuen helfen, und Jugendlager ab. «Das Leben hier ist ein doppelter Spagat», sagt Jonas Lichtenberger, der die Loasa im achten Jahr bewirtschaftet: «Im Winter ist es ruhig, im Sommer fällt viel Arbeit an; im Winter ist es auch ziemlich einsam, während im Sommer immer wieder neue Leute kommen. Das muss man mögen.» Wer hier Bauer ist, ist gleichzeitig auch ein wenig Herbergsvater und Jugendarbeiter.

1985 kauften ein paar junge Aargauer die Loasa – damals ein Stück vergandende Wiesen mit zerfallenden Gebäuden. Sie träumten vom einfachen Leben in der Gemeinschaft, hatten viel Idealismus und wenig Ahnung von Landwirtschaft. «Wir waren Spinner!», erinnert sich im Rückblick Bernadette Niggeli, die mit zwei kleinen Kindern und ihrem Mann, der während der Woche im Aargau arbeitete, die Loasa während ein paar Jahren im Sömmerungsbetrieb führte; sie verstehe heute alle, die ihnen abgeraten hätten. Über die dreissig Jahre, die seither vergangen sind, hat das Projekt Loasa seinen Charakter mehrmals verändert – und ist sich doch auch treu geblieben. Bernadette Niggeli und ihr Mann Hans arbeiten noch heute aktiv in der Verwaltung der Genossenschaft mit.

2008 konnte die Genossenschaft den jungen Bauer Jonas Lichtenberger als Pächter gewinnen; seine heutige Frau Lilly stiess etwas später dazu: Sie lernte Jonas kennen, als sie auf der Nachbaralp arbeitete. Für die Loasa sind Jonas und Lilly eine ideale Besetzung – als gute Landwirte, die es mit Feriengästen und Lagern ausgezeichnet können und vor allem von den Kindern geliebt werden und die sich auch zu helfen wissen, wenn mal etwas nicht funktioniert, der nächste Mechaniker aber weit weg



Lilly und Jonas Lichtenberger mit ihren Tieren und ein junger Feriengast in der Loasa-Badewanne. Bilder: zVg.

ist. Sie haben den Gemüsegarten ausgebaut und Obstbäume gepflanzt, und ihr besonderer Ehrgeiz war es, so viele schwere Arbeiten wie möglich mit dem Pferd zu erledigen. Der Rapid-Transporter steht deshalb die meiste Zeit unbenutzt in seiner Remise. Als Kleinstbetrieb mit etwa neun Grossvieheinheiten manchmal etwas belächelt, erwarben sie sich bei den Nachbarn bald grossen Respekt. Dass man sich gegenseitig hilft, so gut man kann, ist unter den Bewohnern dieser abgelegenen Gegend eine Selbstverständlichkeit.

Abgesehen von der Nevèra, einem traditionellen ehemaligen Kühlhaus, gibt es heute keine Ruinen mehr auf der Loasa. Die Pächterwohnung verfügt über einen neu gebauten Sitzofen; an Holz zum Heizen mangelt es nicht. Und doch ist das Leben einfach geblieben. Einen Kühlschrank gibt es nicht (das Fleisch lagert die Nachbarin in ihrer Gefriertruhe), Strom produzieren die Solarpanels und das kleine Windrad auf dem Dach. Statt WCs gibt es Plumpsklos und – für viele Teenager, die hier ein Lager verbringen, die grösste Herausforderung: Es gibt zwar einen Telefonanschluss, aber keinen Handyempfang!

Dass sie in ihrem Alltag keine Autos sehe, nicht in der Migros einkaufen müsse und überhaupt von vielen Alltagssorgen anderer Leute weit weg sei, trotzdem aber viel Zeit mit anderen Menschen verbringe: Das werde sie vermissen, sagt Lilly Lichtenberger. Denn das Paar verlässt die Loasa Anfang 2016 und zieht auf einen Hof im Neuenburger Jura. Wenn Tochter Yuana schulpflichtig ist, ist die Loasa nicht mehr der richtige Ort für sie: Bis zur nächsten Schule müsste sie über zwei Stunden zu Fuss gehen.

Betriebspiegel

Betrieb: Alpe Loasa, 6837 Bruzella (Gemeinde Breggia)
Bewirtschafter: Jonas und Lilly Lichtenberger
Label: Demeter
Land- und forstwirtschaftliche Nutzfläche: 7 ha Heuwiese, 7 ha Weide, 30 ha Wald
Höhe über Meer: 970 m. ü. M.
Bergzone: BZ 3, ausschliesslich Hanglage
Betriebszweige: 9 GVE (Pferde, Milchkühe, Rinder, Schafe, Ziegen sowie Kleintiere)
Selbstversorgung: Milchprodukte, Fleisch, Gemüse; Fleisch für Direktverkauf, Tierzucht für den Verkauf
Gebäude: Haupthaus mit Pächterwohnung, Lager mit eigener Küche, Ställen und Heuboden; separates Rustico mit Werkstatt, Holzschopf, Käsekeller, Fahrzeugremise.
Lagerbetrieb: maximal 30 Plätze
Infos: www.loasa.ch

Sitzungsbericht VS 172 vom 23.04.2015 im Bioland in Olten

Von Thomas Frei

Wie immer wenn der Vorstand zusammen kommt, gibt es ganz verschiedene Themen zu besprechen. Meist sind diese Themen so interessant, dass auch während dem schmackhaften Mittagessen im Bioland, ganz angeregt weiter diskutiert wird. Schwieriger wird es dann, jeweils die engagierten Vorstandsmitglieder nach dem Kaffee, wieder in das Sitzungszimmer zu kriegen.

Hier ein Auszug der Traktanden dieses sonnigen Donnerstags:
Ein Darlehensgesuch für einen Neubau eines Stalles für behornte Kühe, konnte unter der Einhaltung von gewissen Bedingungen bewilligt werden.
Die Arbeitsgruppe Webseite konnte einen ersten Vorgeschmack auf die neue Webseite vorstellen.
Der abtretende Revisor Marcel Liner, hat dem Vorstand noch einige Gedanken und Anmerkungen für die Zukunft auf den Weg gegeben, welche zu einer angeregten Diskussion führten. Zudem musste entschieden werden, wie weiter vorgegangen werden soll, um einen neuen Revisor zu finden.
Für den noch offenen Posten des Regionalbetreuers Jura, durften wir einen interessierten Gast an der Sitzung begrüssen. Hoffen wir einmal, dass die Person auch nach der Sitzung, immer noch Interesse hat, RegionalbetreuerIn und Vorstandsmitglied der Schweizer Bergheimat zu werden!

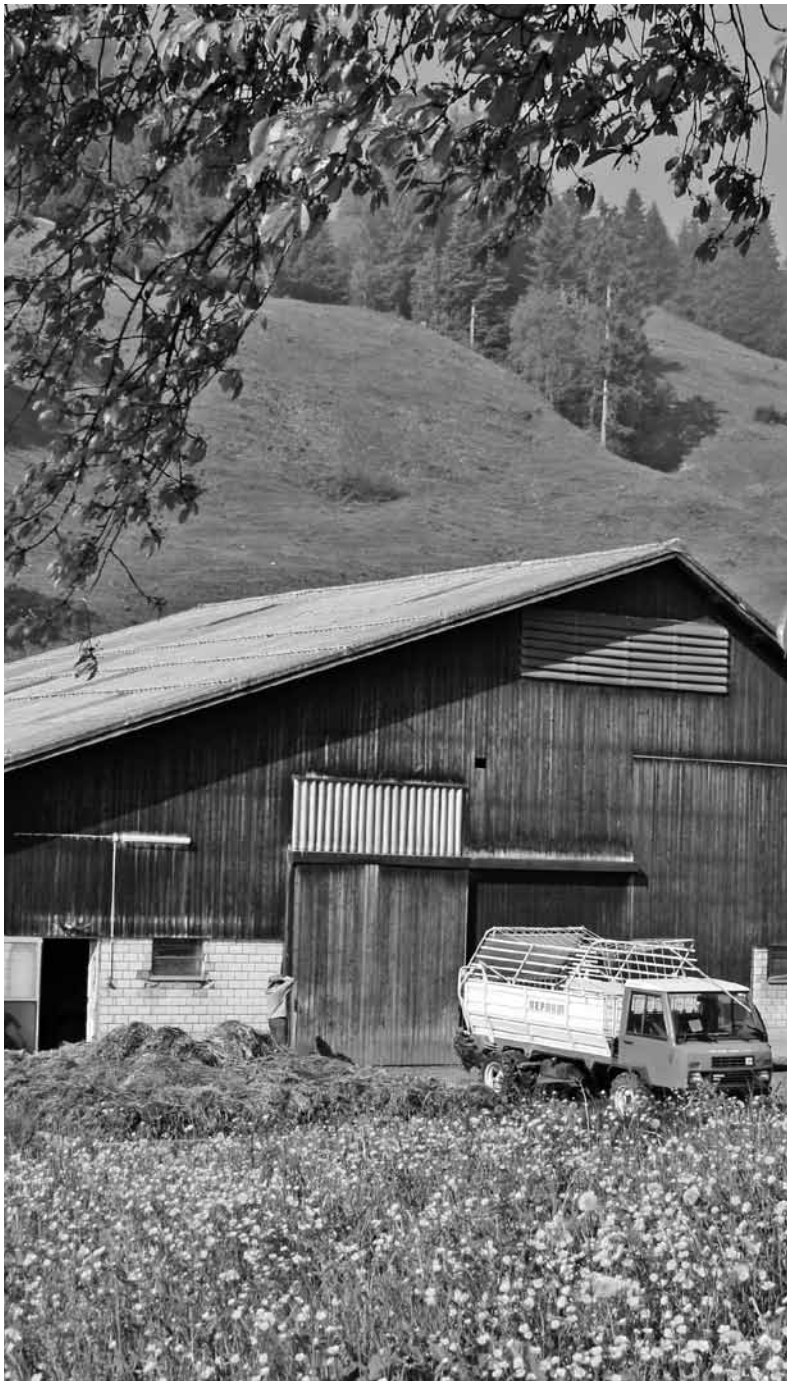


Bild: Rolf Streit

Die neue Betriebeliste ist da!

In der Heftmitte finden Sie eine Liste der landwirtschaftlichen Betriebe, die der Schweizer Bergheimat angeschlossen sind. Neu sind, wo vorhanden, die Websiten der Betriebe integriert. Zudem sind auf der Liste die Gremienmitglieder aufgeführt.

schwip Die Schweizer Bergheimat hat die Liste mit den Bergheimat-Höfen überarbeitet. Auf der Liste sind alle Berg-Bauernbetriebe aufgeführt, welche Mitglied bei der Bergheimat sind und die dem Vorstand als Hof bekannt sind.

Die Liste dient allen Mitgliedern, insbesondere auch den Bäuerinnen und Bauern, untereinander leichter den Kontakt zu ermöglichen. Selbstverständlich kann man die Liste auch nutzen um agrotouristische Angebote von Bergheimatbetrieben oder um Produkte aus Direktvermarktung zu finden. Unter welchem Label die Bauern ihre Produkte vermarkten, ist hinter jeder Adresse ersichtlich.

Änderungswünsche bitte melden

Bitte melden Sie sich auf der Geschäftsstelle
(siehe Impressum), wenn …

- Sie Ihre Adresse vergeblich gesucht haben und das nächste Mal gerne aufgeführt wären
- Sie Ihre Adresse nicht mehr auf der Liste aufgeführt haben möchten
- wenn Ihr Betrieb aufgelöst oder einem Nachfolger übergeben wurde
- wenn Angaben geändert werden sollen

Von nah und fern

Der Bienenkönig vom Centovalli

«Ich möchte im Centovalli als Berufsimker leben und arbeiten können», sagt Geo Sala zielstrebig und motiviert. Seit mehr als zehn Jahren widmet er sich den Bienen. Von Palagnedra aus reist er durchs ganze Centovalli, dem Herz des zukünftigen Nationalparks Locarnese, um seine Bienenvölker zu hegen und zu pflegen und – um einen qualitativ hochstehenden Bio-Honig zu ernten.

Von Claudia Gorbach

Vom Bauer zum Imker

«Ich habe Landwirt gelernt, aber das hat mir nicht gefallen – viel zu viele Maschinen. Ich suchte eine manuelle Arbeit an der frischen Luft und so habe ich meine ersten drei Bienenvölker gekauft», erinnert sich Geo. Mit dem Kauf seiner ersten Bienenvölker im Jahr 2001 hat Geo seine Zukunft eingeläutet: Am Nationalen Institut für Bienenhaltung in Bologna hat er die Imkerei studiert und dann Schritt für Schritt die Bioimkerei im Centovalli aufgebaut. Heute besitzt er 200 Völker und 50 für die Aufzucht. Um die Arbeitsbedingungen in den Bereichen der Honiggewinnung, Honigverarbeitung und Verpackung zu verbessern, möchte Geo Sala in Camedo eine wahre Honig-Manufaktur verwirklichen. «Es wäre schade, das Tal und die Berge zu verlassen, nur weil es schwierig ist, ein geeignetes Verarbeitungs- und Verkaufslokal im Tal zu finden», ist der junge Berufsimker überzeugt. Die Investitionskosten belaufen sich auf über 180'000 Franken. Rund 120'000 Franken hat er schon gesammelt. Das Nationalpark-Projekt, das Amt für regionale Entwicklung des Locarnese und Maggiatals sowie die Berghilfe unterstützen ihn mit einem finanziellen Beitrag. Auch die Schweizer Bergheimat hat Geo Sala für sein Unterfangen ein Darlehen gewährt.

Torrone sardo

Die Honig-Manufaktur wird es dem umtriebigen Imker ermöglichen, sich zu vergrössern, sich an neue Ideen und unternehmerische Aufgaben zu wagen.
An solchen mangelt es Geo Sala nicht!
Während einer Ferienzeit in Sardinien hat Geo den torrone sardo, ein Sardisches Honig-Eiweiss-Mandel-Gebäck entdeckt. Gedacht - gemacht: Mit seinem eigenen Honig tüfftelt Geo Sala an einem torrone delle Centovalli. Dafür hat er Geräte angeschafft, um herauszufinden, ob ein solcher torrone machbar sei und vor allem, ob er bei seiner Kundschaft gut ankäme. Das Echo ist positiv! Es könnte ein interessanter Weg sein, um seinen Honig in Wert zu setzen und die arbeitsstille Zeit von November bis März zu nutzen. Zudem bereichert dieses neue Produkt die Palette der lokalen Spezialitäten aus dem zukünftigen Nationalpark. Wegen Platzmangel ist er (noch) in der Produktion limitiert, aber das Mandel-Eiweissgebäck mit Honig aus dem Centovalli ist bereits in kleiner Menge direkt bei Geo Sala erhältlich. Auch die Produktion und der Verkauf von Pollen, Propolis und von Bienenschwärmen schweben ihm vor.

Bio-Imkerei im Centovalli, TI. Bilder: Roberto Buzzini

Der Bioimker im zukünftigen Nationalpark
Die Idee des zukünftigen Nationalparks Locarnese ist – schon in der Projektphase – seine Akteure: die Imker, Bauern, Gastwirte, Hotelbesitzerinnen nicht nur finanziell, sondern auch bei der Koordination, Kommunikation und Promotion ihrer Aktivitäten und Projekten zu unterstützen. Geo Sala ist einer der lokalen Unternehmer, den das Nationalpark-Projekt fördert, um langfristig eine nachhaltige sozio-ökonomische Entwicklung zu gewährleisten.

Weitere Informationen unter www.mielebio.ch

Buchtipps zu Bienen

• Abbé Warré: «Bienenhaltung für alle»
Edition atramentum. ISBN 978-3-00-042289-8

• Maurice Maeterlinck: «Das Leben der Bienen»
Unionsverlag. ISBN 978-3-293-00427-6

• Antonia Zurbuchen / Andreas Müller:
«Wildbienenschutz – Von der Wissenschaft zur Praxis»
Haupt-Verlag

• Bruno P. Kremer: «Mein Garten – Ein Bienenparadies»
Haupt-Verlag

Von nah und fern

«Bienen kümmern sich nicht um Grenzen – sie gehen dort auf Nahrungssuche, wo es ihnen am meisten behagt»

Von Claudia Gorbach

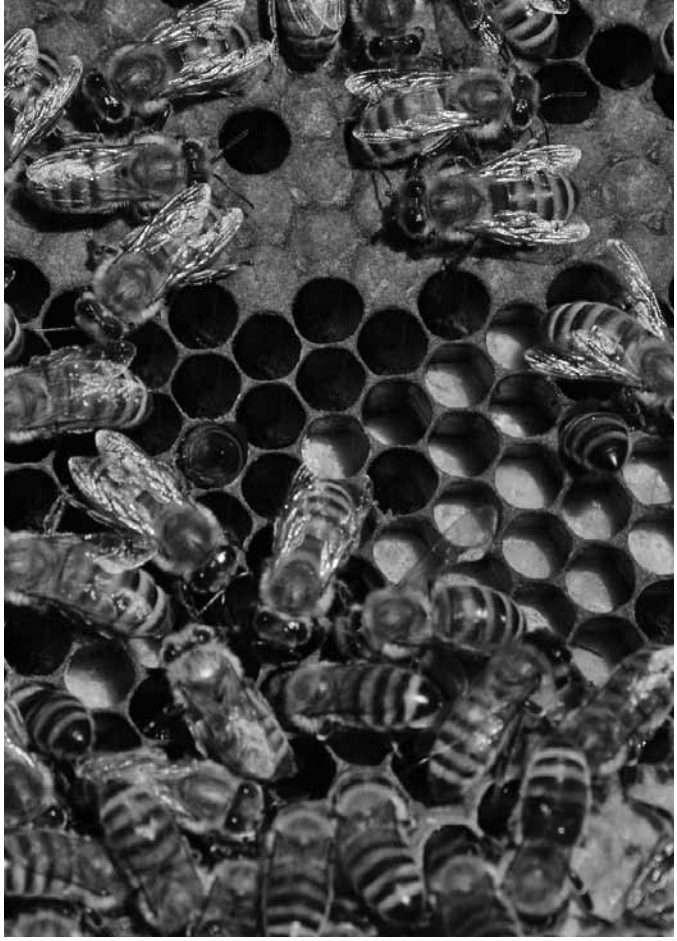
Welches sind deine grössten Herausforderungen als Bioimker?
Geo Sala, Bioimker im Centovalli, Tessin: Am meisten mache ich mir Sorgen wegen der Krankheiten und Parasiten bei den Bienen, aber auch wegen der klimatischen Veränderungen.
Ein weiteres Problem sind die, in der Landwirtschaft eingesetzten, Pestizide. Dieses Problem tangiert mich in meinem Arbeitsgebiet Centovalli nur am Rande. Ich bin dennoch positiv gestimmt und werde einen Weg finden, mit diesen neuen Problemen umzugehen.

Der Kleine Beutenkäfer (Aethina tumida) ist drauf und dran, in die Schweiz zu kommen und bedeutet eine grosse Gefahr für die Bienen. Was denkst du darüber und wie wirst du deine Bienen schützen?
Es wird viel vom Kleinen Beutenkäfer gesprochen – bestimmt ein problematisches Insekt – aber es kommt oft nicht so wie es vorausgesagt wird. Gemäss dem, was ich bis jetzt gehört und gelesen habe zu diesem Thema, scheint Aethina tumida nicht so schädlich zu sein.
Ein viel schlimmeres Problem scheint mir die Vespa velutina zu sein, die Asiatische Hornisse, die sich hauptsächlich von Bienen ernährt. Sie ist vor rund zehn Jahren in Frankreich aufgetaucht und hat bereits Ligurien und das Piemont erreicht.

Geo Sala und der zukünftige Nationalpark Locarnese – Vorteile für dich?
Ich hoffe, dass sich mit dem Park neue ökonomische und kulturelle Initiativen ergeben. Vor zehn Jahren bin ich ins Centovalli gekommen. In dieser Zeit hat sich kaum etwas bewegt.
Für den Absatz meiner Produkte könnte der Nationalpark interessant für mich sein – sei es, weil er mehr Touristen anzieht oder wegen des Marketings.

Was sind deine wichtigsten Ziele in Zukunft?
In naher Zukunft ist für mich das Wichtigste mein Verarbeitungs- und Verkaufslokal zu realisieren, die Produktion des torrone delle Centovalli voranzutreiben, aber – eins nach dem anderen…

Die Bienen sind sehr wichtig für die Landwirtschaft und die menschliche Ernährung. Was bedeuten sie für dich?
Ich bin nicht Imker, weil ich die Welt retten möchte, wenn das mein Ziel wäre, müsste ich etwas anderes tun…
Ich arbeite mit den Bienen, weil es eine wunderbare Aufgabe ist und ganz viel Handarbeit dabei ist – einer der wenigen wirklich handwerklichen Berufe. Ich lebe und arbeite als Imker in einer schönen Region und bin immer im Kontakt mit der Natur. Gewiss, mich fasziniert dieses Insekt wegen seiner sozialen Organisation und wegen seines Fleisses. Was mir Befriedigung gibt, ist, dass die Bienen sich nicht um Grenzen, Verbote, Eigentum und



Imker Geo Sala bei der Arbeit mit seinen Bienen. Bilder: Roberto Buzzini

solche Dinge kümmern, sondern dass sie dort auf Nahrungssuche gehen, wo es ihnen am meisten behagt.

Wieviele Imker gibt es im Tessin? Gibt es neben Dir noch weitere Bioimker?
Im Tessin gibt es rund 500 Imker, die rund 8000 Völker pflegen. Von diesen 500 Imkern sind 10 Bioimker.

Der Beutenkäfer kommt

Die Varroa ist noch in aller Munde und bei weitem nicht im Griff, schon steht der nächste Parasit vor der Tür: Der Kleine Beutenkäfer (Aethina tumida). Ein gefürchteter Schädling von Bienenvölkern, dessen Käfer und Larven Honig, Pollen und bevorzugt Bienenbrut fressen. Europa galt bislang als frei vom Kleinen Beutenkäfer. Im September 2014 verbreitete sich die Meldung von Funden des Aethina tumida in Zentral- und Süditalien. Da jedes Jahr hunderte von Bienenvölkern aus Süditalien in die Schweiz importiert werden, ist der Käfer entweder schon hier oder steht kurz vor seiner Ankunft. Alarmierend ist zusätzlich, dass der Kleine Beutenkäfer nicht nur Bienenstöcke befällt, sondern auch Hummelnester! Niemand weiss heute, wie sich das auf unsere Hummelpopulation auswirken wird. Geschweige denn existieren Konzepte, wie man Hummeln gegen Parasiten behandeln könnte.
Bereits im Februar 2013 wurden neue Studienresultate publik, nach welchen sich Bienenkrankheiten wie der DWV-Virus (Deformed Wing Virus) und die Nosema ceranae Sporen auf Hummeln übertragen lassen. Diese Krankheiten werden durch die konventionelle und produktive Honigimkerei verbreitet. Daraus wird ersichtlich, welche Verantwortung die aktuelle Imkerei europaweit hat. Zugunsten des Honigs wird unsere Biodiversität und damit die Bestäubungsleistung gefährdet!

Bild: BLE, Bonn / Thomas Stephan

Von nah und fern

Die gemeinnützige Organisation Free The Bees

Von Claudia Gorbach

Das Bienensterben ist in aller Munde. Es macht uns betroffen! Was bringt die Bienen aus dem Gleichgewicht? Was läuft in der Bienenhaltung schief? Welcher Preis hat die Honigproduktion? Diesen Fragen geht «Free The Bees» nach und richtet sich dabei nach der Natur, nach der Biene, und nach dem, was die Bienen draussen in ihrem natürlichen Umfeld tun würden.
Die heutige Imkerei basiert auf einer intensiven Bienenhaltung und ist auf die Gewinnung von Honig ausgerichtet. Das ist einer der Kernpunkte der ganzen Problematik!
Die wild lebende Honigbiene ist in der Schweiz praktisch ausgestorben. Fast alle Bienen werden von Imkern betreut. Der wilden Honigbiene mangelt es an natürlichen Nistplätzen (alte Baumbestände mit natürlichen Höhlen), an einer ausgewogenen Nahrung (eintönige Nahrung durch Monokulturen in der Landwirtschaft und Trachtlücke im Juni) und an Reinheit. Sie wird durch Umweltgifte und Gifte aus der Landwirtschaft (Pestizide) geschwächt. Die Varroamilbe setzt ihr schon seit 1984 zu.

Aktiv und unkonventionell

«Free The Bees» ist jung, professionell, von gemeinem Nutzen und öffnet auf fundierte Weise die Augen für die wahren Zusammenhänge im Reich der Bienen, in der Imkerei und der Landwirtschaft.
André Wermelinger präsidiert den im Februar 2013 gegründeten Verein und kann auf 100 Verbündete, davon auf sieben Vorstandsmitglieder, zählen.
Vor der Vereinsgründung hat er alleine ein erstes Konzept verfasst, um aus dem Bienensterben einen Ausweg zu finden. Er reichte das Konzept dem Dachverband, den Kantonen und dem Bund ein. Das bewirkte, dass es die Leute zusammenbrachte, die anschliessend als Vorstandsmitglieder «Free The Bees» gegründet haben. «Uns ist eine transparente, wissenschaftlich fundierte und in jeder Weise unabhängige Kommunikation wichtig». Betont der Präsident André Wermelinger. «Aber für uns zählen Taten, die Realisierung von Projekten im Bereich der naturnahen, artgerechten Bienenhaltung.»

Hochleistungstiere

In der heutigen Imkerei sind Honigbienen Hochleistungstiere. Ihre Haltung kann mit der intensiven Nutztierhaltung verglichen werden. Tatsache ist: Die Honigertragssteigerung pro Bienenvolk seit 1940 ist vergleichbar mit der Steigerung der Milchleistung einer Milchkuh!
Die Honigbilanz eines naturnah gehaltenen Bienenvolkes ist heute in der Regel negativ. Der erfahrene «Free The Bees»-Präsident doppelt nach: «Es gibt keinen artgerecht oder wesensgemäss hergestellten Honig mehr!» Wer Honig ernten will, muss den Schwarmbetrieb beeinflussen, Zucker zufüttern, die Tiere behandeln. Ohne Schwärme muss der Imker seinen Volksbestand durch künstliche Vermehrung aufrechterhalten. Die gravierende Folge davon ist, dass es den Honigbienen – durch Fütterung, Schwarmbeeinflussung und künstliche Vermehrung – nicht mehr gelingt, sich an Umweltveränderungen anzupassen.

Bild: BLE, Bonn / Dominic Menzler

Deshalb hat «Free The Bees» drei Hauptziele:

1. Artgerechtere Tierhaltungsbedingungen für die Honigbiene. Das bedeutet, dass der Honig nachhaltiger, also extensiv, hergestellt wird und dass mit einem Teil der Bienen naturnah – ohne Honigertrag – geimkert wird.
2. Optimierung von Ökonomie und Ökologie: Die Honigerträge werden langfristig maximiert, um so eine nachhaltige Wertschöpfung zu erreichen.
3. Die Biene lebt wieder wild und ohne Imker. Der Verein will wild lebende Bienenvölker schützen und fördern, indem er die natürliche Selektion in der Imkerei unterstützt und die Umweltbedingungen für die Bienen verbessert.

Bestäubung ist wichtiger als Honig

Die Imkerei braucht neue Strategien! Die Imker müssen das langfristige Überleben der Honigbiene sichern. Dazu braucht es den Wiederaufbau von Bienennetzwerken mit naturnah gehaltenen und natürlich lebenden Bienenvölkern, die sich eigenständig kreuzen können und der natürlichen Selektion unterliegen.
Was wäre die Landwirtschaft ohne die fleissigen Bestäuberinnen Bienen. Ihre Bestäubungsleistung ist beachtlich und die müssen wir unbedingt aufrechterhalten! «Dafür braucht es keine intensive Honigproduktion», gibt André Wermelinger zu bedenken. Es sind nicht nur die Honigbienen, die bestäuben, sondern viele weiteren Insekten wie die Wildbienen und Hummeln. In der Schweiz gibt es 615 Wildbienenarten, von denen 12 Prozent verschollen sind und 45 Prozent vom Aussterben bedroht oder stark gefährdet sind! Deshalb ist es wichtig, natürliche Lebensräume für Wildbienen und Hummeln zu bewahren oder solche wieder zu schaffen, indem wir die Landwirtschaft, die Imkerei, aber auch urbane Zonen, die heute oft vielfältiger sind als die ländlichen Gebiete möglichst (bio)divers gestalten.

ApiVita

Das ist das neue Öko-Label von «Free The Bees». ApiVita setzt sich zum Ziel, mit 80 Prozent der Bienenvölker Honig herzustellen und 20 Prozent der Bienen naturnah oder vollständig natürlich zu halten. ApiVita kann beliebig mit existierenden Bio-Labels kombiniert werden und bildet eine ideale Ergänzung zum Demeter-Label, das als konsequentestes Bio-Label gilt.
Bienenschau-Pavillons dienen der Wissensvermittlung und Sensibilisierung für die natürliche Bienenhaltung. Das ist ebenfalls ein grosses Anliegen von «Free The Bees».
Ein weiteres Projekt des Vereins ist, die Zeidlerei wieder in der Schweiz zu verbreiten. Sie wurde im Mittelalter in weiten Teilen Europas praktiziert und ist Ende des 19. Jahrhunderts weitgehend verschwunden. André Wermelinger erklärt: «Die Zeidlerei ist die naturnahste Bienenhaltung, bei der alte Baumstämme mit natürlichen Höhlen den Bienenvölkern als Behausung dienen. Sie hilft, den Imkern und allen Naturbegeisterten Menschen das natürliche Leben der Honigbienen näher zu bringen. Die Biene bewegt uns und berührt etwas in uns.»

Weitere Informationen: www.freethebees.ch

Leserbrief

Von Erika Schätti Koch

Lieber Rolf, das Interview mit dem Bergbauer in den Bergheimat Nachrichten habe ich mit Spannung gelesen, immer wieder auch mich, unsere Situation erkannt – ja genau so erging es mir auch, ja – so ähnlich ist es bei uns gewesen – und aha: so geht es ihm, er macht es so…
Und ich habe mich gewundert, dass der Name des Bergbauern und der Hof am Anfang des Interviews nicht erwähnt wurden:
Wie heisst der Bauer wohl?
Kenne ich ihn?
Wo ist der Hof?
Und immer auch Dich, Rolf, gehört. Deine Fragen sprechen ja für sich. Und am Schluss die Auflösung: Eine öffentliche Standortbestimmung der besonderen Art.
Hat mir sehr gut gefallen – deine persönliche Betroffenheit war in doppelter Weise spürbar, als der Bergbauer, der Fragen beantwortete und als der Interviewer, der Fragen stellte.

Anmerkung der Redaktion: Das Interview von Rolf Streit und Tierts Flor ist in den Bergheimat Nachrichten Nr. 191 erschienen. Es kann unter www.schweizer-bergheimat.ch nachgelesen werden unter der Rubrik «Vereinsorgan – Nachrichten» und dann weiter zu Archiv.

Rolf Streit bei der Arbeit auf seinem Berglandwirtschaftsbetrieb.
Bild: zVg

Verse aus der Bergheimat-Welt

Thedy von Fellenberg hat Verse verfasst wobei er Aspekte des Älterwerdens thematisiert: Zeit haben, mehr (inneren) Raum gewinnen und sich trotz Ruhestand als Teil des Weltgeschehens betrachten. Jeder geht anders mit seinem Alter um. Fellenberg sinniert seinem eigenen Weg und seinen Wünschen nach. Dabei erhält er mehr Klarsicht aufs Ganze und für die unbedeutende Rolle, die er als einzelner spielt, er denkt darüber nach, was das für ihn bedeutet und was er noch lernen möchte. Fellenberg versteht seine Gediche als «Erntedank» für sein reiches Leben. In den Bergheimat Nachrichten folgen weitere Teile seiner Verse.

Von Thedy von Fellenberg

Vielleicht inspirieren meine Gedichte andere selbst einmal zu dichten. Gerne möchte ich meine Gedanken und Gedichte zu meinem 80sten Geburtstag mit den SiedlerInnen und Mitgliedern der Bergheimat teilen. Denn die Bergheimat hat mich und meine Familie während vielen Jahren, unter anderem als Siedler im Tessin, begleitet. Diese Jahre gehören zu den schönsten meines Lebens.
Ich ermutige alle, mir ein Feedback zu meinen Gedichten zukommen zu lassen an:
Thedy von Fellenberg, Brunnanderstrasse 2, 3006 Bern oder per E-Mail: thed@bluewin.ch oder Telefon 031 352 10 28.

Das Foto zeigt Thedy und Theres von Fellenberg anfangs 2015. Thedy von Fellenberg war während zwölf Jahren von 1976–1988 in der Bergheimat aktiv als Vorstandsmitglied, Präsident, Sekretär und Regionalbetreuer für den Jura. Bild: zVg

Ds Läbe – mys «liebs Busicat»

Ds Läben isch mis «busicat», isch zfride, schnurrets, tuet miaue,
zeigt d'Chralle, wenn's plagisch, s'ou nid tuesch chraoue,
ihm nid das gisch, was es gärn wett.
Bis ghörsch, si's letschte Schtündli schlaa,
muesch Abschid näh, ou sälber gaa.

Was – scho achzgi, s'isch doch nid wahr,
wie schnäll verflüge doch di Jaar,
ersch hie im Dählhölzli dr Sibezigscht gha.
Wär isch vom Sächzigschte no da?

I weiss nid, bin ig gschiider worde,
oder ä Lööli wie eh und je.
Sig's wie's sigs, i wott nid sorge,
us nää, wie's chunnt, was wott ig no mee?

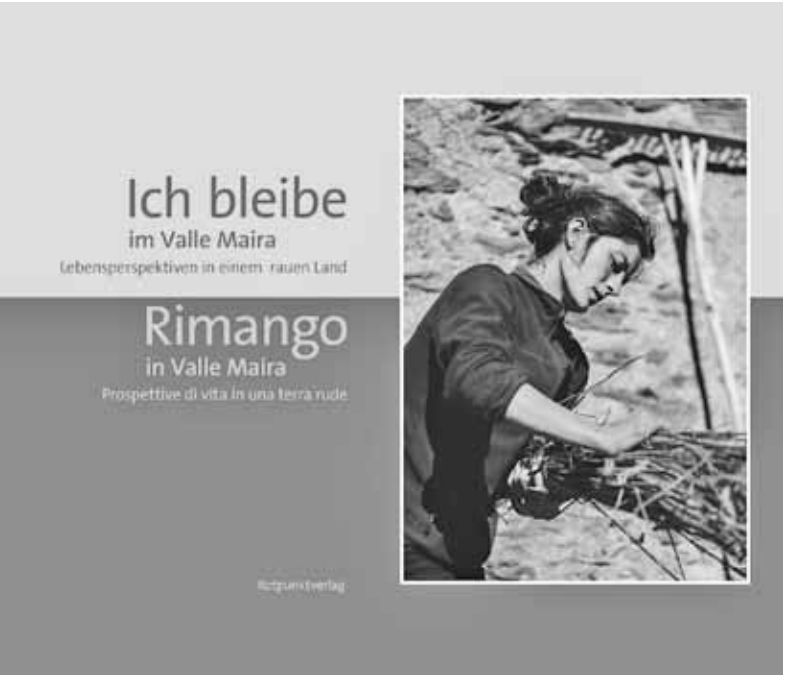
Was blibt mer im Alter? D'Erinnerig, ä Blick zrügg
Ganz liebe Mönsche, äs bitzeli Chraft
Zwüsche sii und nümme si, uf dr Brügg
bliibt üs nid mee als no z'schnuffe u … Rüeblisaft.

Mir müesse jitz brämse, ds Fueder la gaa
nümme z'vil welle, s'treit doch nüt ab
z'tue, was z'tue isch , solang me no cha
und heiter bliibe, bis es geit bärgab.

D' Medizin laat üs geng elter schtärbe
bis mer es Hüfeli Eländ sii,
chöi bald öppe hunderti wärde,
Si am Schluss aber nume no Äerde
für nöis Läbe – es muess eso si.

«Ich bleibe im Valle Maira»

Eine Buchempfehlung von Elisabeth Bardill



Das Buch ist im Buchhandel erhältlich.
Titel: «Ich bleibe im Valle Maira»
Autoren: Alifredi / Waste
Fotoband im Rotpunktverlag
155 Seiten, CHF 33.–

Lebensperspektiven in einem rauen Land. Rückkehrer aus der Stadt liessen sich im Valle Maira in den Cottischen Alpen nieder. Dokumentation in einem Bildband von Giorgio Alifredi und Jörg Waste.

«Warum leben Menschen heute ganz bewusst in diesem abgelegenen, schwer erreichbaren Gebirgstal?» Mit Kurzporträts in Textform zu aussagekräftigen schwarz / weiss Fotografien bekommt man einprägsame Antworten von den Bewohnern im Valle Maira. Die Texte sind in deutscher und italienischer Sprache auf derselben Seite abgedruckt. Der Fotograf Jürg Waste lebt in Südbayern, der Autor Giorgio Alifredi lebt mit seiner Frau und seinen fünf Kindern im Valle Maira und betreibt dort biologische Landwirtschaft.

Nahe der Erde leben

Es braucht eine starke Leidenschaft für das Handwerk, die Natur und die Berge, um hier zu leben und nicht zu scheitern. Nahe der Erde sein, in Berührung kommen mit ihr, ist eine Quelle der kreativen Kräfte. Man muss sich mit Wenigem einrichten, mit dem, was vorhanden ist und Freude daran haben, das Fehlende selber zu erfinden und herzustellen. Die Bergdörfer des Piemont hatten ihre Bevölkerung weitgehend verloren. Einige blieben und hielten dadurch den Weg für neue Siedler offen. In den 1970 Jahren begann sich die Abwanderung in Zuwanderung zu kehren. Gleichzeitig begann sich im ganzen Alpenraum eine Bewegungswelle der Erneuerung durchzusetzen. Der Wunsch nach Selbstversorgung durch nachhaltige Bodenbewirtschaftung, die Sehnsucht nach dem einfachen Leben waren Ideale, bei deren Verwirklichung es auch Misserfolge gab. Darüber wurde und wird viel und gerne berichtet. – Dank geduldiger Aufbauarbeit gibt es heute Menschen, die unsere Alpenregionen neu beleben und kultivieren. Das Buch über das Valle Maira ist ein beindruckendes Dokument über diese neuen Kräfte. Was Vielen unmöglich erscheint, wird hier gemacht. Solche Lebensgemeinschaften und Kleinbetriebe sind jedoch Sand im Getriebe der Wirtschaftslobby.

Nino Perino, Bergführer: «Hier gibt es keine Zeitpläne, die Regeln werden von der Natur diktiert und man muss sie ganz genau befolgen, alles rechtzeitig organisieren und bedenken. Das Holz für den Winter muss weit im Voraus gerüstet werden. Für den Fall von Unwettern müssen die Entwässerungskanäle kontrolliert und gesäubert Werden, damit es nicht zu Erosionen und Unterspülungen kommt… Man macht die Arbeiten nicht für sich selbst, sondern für die ganze Gemeinschaft.»

Zum 80sten Geburtstag von Berti Nüssli-Bleiker, spielte ihr Bruder, Hans Bleiker, sein traditionelles Geburtstagswälzerli für die Geschwister auf. Bild: Christof Nüssli

Herausgepickt

Herzliche Gratulation

schwip Der Vorstand der Schweizer Bergheimat gratuliert dem langjährigen Mitglied Berti Nüssli-Bleiker aus Ebnat-Kappel nachträglich sehr herzlich zum 80-sten Geburtstag und wünscht ihr für die kommenden Jahre alles Gute.
Am Geburtstagsfest am Palmsonntag 2015 erzählte Claudia Capaul, ehemalige Präsidentin der Schweizer Bergheimat, Märchen. Berti Nüssli-Bleiker verzichtete auf Geburtstagsgeschenke und rief stattdessen zu Spenden für die Schweizer Bergheimat auf. Es kamen über sechs Hundert Franken zusammen. Für diese Aktion bedankt sich der Vorstand bei Berti Nüssli und allen Spenderinnen und Spendern ganz herzlich.

Bewusst Bäuerin sein

schwip Agridea gibt die Merkblattserie «Bewusst Bäuerin sein» als Gesamtset heraus. Das Set beinhaltet zehn Merkblätter, die auch einzeln bestellt werden können. Im Web-Shop von Agridea sind die einzelne Merkblätter erhältlich (Kosten in Papierform 2.70 Franken pro Stück) oder kostenlos zum selber Downloaden. Die Print-Version des Gesamtsets mit 40 Seiten kostet 22.– Franken.

Merkblatt 1: Mein und Dein in der Ehe
Merkblatt 2: Arbeiten ausserhalb des Betriebs
Merkblatt 3: Geld in den Betrieb des Ehegatten investieren
Merkblatt 4: Trennung und Scheidung in der Bauernfamilie
Merkblatt 5: Tod oder Invalidität auf dem Bauernhof
Merkblatt 6: Vorsorge der Bauernfamilie richtig aufbauen
Merkblatt 7: Konkubinat Vertrauen und Verträge
Merkblatt 8: Bäuerin: Angestellt oder selbständig?
Merkblatt 9: Beziehungen und Lebensqualität
Merkblatt 10: Selbständigerwerbend auf dem Betrieb

Kontakt:
AGRIDEA, Eschikon 28, CH-8315 Lindau
Tel. 052 354 97 00
Fax 052 354 97 97
E-Mail: kontakt@agridea.ch

www.agridea.ch
Pfad: > Shop > Publikationen > Betrieb, Familie (…)
> Rechtsfragen, Kooperationen (…) > Partnerschaft, Familie

Bild: Rolf Streit

Landwirtschafts-Stellen im Web

schwip Für die Schweizer Landwirtschaft gibt es ein neues online Stellenportal. Die Website www.agrarjobs.ch ist ein Portal für die gesamte Agrarbranche. So inserieren neben Landwirtschaftsbetrieben auch vor- und nachgelagerte Unternehmen. Das Portal richtet sich somit an sämtliche Berufe der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette – vom Milchtechnologen über den Landmaschinenmechaniker bis zum Landwirt und Agronomen.
Das Ziel der Plattform ist es, die Online-Stellensuche in der Landwirtschaft vereinfachen.
Für die Bio-Branche gibt es die Online-Plattform für Stellen und andere Angebote www.bioboerse.ch natürlich weiterhin.

Marktplatz

Zu verkaufen:
4 Grauviehrinder und eine Kuh mit Kalb.
Tel. 032 751 26 61
à vendre:
4 génisses Grise Rhétique et 1 vache avec son veau.
Tel. 032 751 26 61

Alp sucht Milchkühe
Behornte Bio-Milchkühe auf Käsealp gesucht in der Lenk im Berner Oberland. Ab sofort bis Ende September.
Ziegen und ein Lastentier sind ebenfalls willkommen.
Thomas Kalt, Tel. 079 399 30 58

Chance für Alpkäse-Online-Shop?
Im Rahmen einer Diplomarbeit (Fachrichtung Marketing) prüfe ich die Erfolgsaussichten eines Online-Shops für Alpkäse. Aus einer laufenden Umfrage mit bisher rund 80 Teilnehmern ist zu entnehmen, dass rund 70% der TeilnehmerInnen Alpkäse über einen Online-Shop bestellen würden.
Nun bin ich auf Kontaktsuche zu Älplerinnen und Älplern, um auch von der Produzentenseite zu erfahren, ob das Interesse vorhanden wäre. Schlussendlich geht es bei meiner Arbeit darum, am Ende sagen zu können, ob das Projekt weiterverfolgt wird oder nicht. In welcher Form und ob dies tatsächlich über einen Online-Shop sein wird, wird sich herausstellen.
Ich würde mich sehr auf Kontaktaufnahmen (per E-Mail oder Telefon) freuen. Jeannine Studer, Winterthur
Tel. 079 766 82 72, E-Mail: jeannine.studer@gmx.ch

Wohngenossenschaft mit Biohof
Eine einmalige Gelegenheit: Wohnen in einer Genossenschaft mit integriertem Bio-Bauernhof.
Wir suchen Paare, Singles und insbesondere Familien, die mit uns dieses Projekt aufbauen wollen. Eine grössere Liegenschaft in Mogelsberg (Toggenburg) soll in 10–12 Wohneinheiten umgebaut werden; 5 Min. zum Bahnhof (Südostbahn), 10 Min. ins Dorf, 25 Min. nach St. Gallen. Interessiert?
Weitere Infos: susan.danuser@bluewin.ch
www.wogeno-mogelsberg.ch

Betriebsnachfolger und Helfer gesucht
Biohof «Bergland Produkte» in Ernen VS sucht Mithilfe für Futterbau und Gartenabteilung (ca. 2 ha Frisch- und Lagergemüse, Kräuter, Blumen und Beeren).
Längerfristig gesucht: eine junge Familie, die einen Betriebszweig im landwirtschaftlichen Betrieb übernehmen will. Es ist kein großes Eigenkapital nötig.
Bergland Produkte, Birri Philipp 3995 Ernen
027 971 23 60 oder 027 971 31 13
berglandhome@rhone.ch www.bergland.ch

Zu verkaufen
· 1 Milchkanne 40 lt mit Bügelverschluss
· 1 Milchkanne 50 lt mit Stopfdeckel
· 1 Milchgebse 8 lt
· 1 Milchsieb
· Schafschermaschine Heiniger
· Waschmaschine 6 kg Bauknecht WA 9561 mit Handwaschprogramm
· kl. Kühlschrank Rotel
· Stoffwindeln (System Pampers)
· Halbhochbett mit Rutschbahn und Umhang f. Mädchen
· Komposter (gratis)
· Fernseher «Grundig» (gratis)
· 3 Rotlichtlampen (gratis)
Preise auf Anfrage. Maggie Loretan Tel. 041 980 18 65

Agenda

Veranstaltungen Sortengarten Erschmatt
· Sa 13. Juni 10 bis 16 Uhr – Eröffnung hoher Spycher im Dorf Erschmatt. Besuchen Sie den hohen Spycher; erleben Sie selber was wir den Schulklassen bieten wollen. Essen und Trinken wird angeboten.

· Sa 04. Juli 12.16 Uhr – Bushaltestelle Erschmatt Dorf
Führung: Sortengarten Erschmatt. Jubiläumsführung 30 Jahre Sortengarten.

· Di 21. Juli ab 8h – Zelg Erschmatt
Roggenernte: Wir zeigen Ihnen die Roggenernte mit der Sichel, Sie lernen das Binden der Goofe und helfen bei der Ernte. Nur bei gutem Wetter und wenn die Reife des Roggens stimmt, erkundigen Sie sich vorher bei uns. Ende ca. 11 Uhr. Zwei Tage danach errichten wir den Kornhaufen. Ca. 14 Tage später bringen wir das Korn in den Stadel. Genauere Angaben kurzfristig auf unserer Internetseite oder per Mail. Für Familien/Kinder geeignet.

· Sa 1. August 12.16 Uhr Bushaltestelle Erschmatt Dorf
Degustation von Produkten aus dem Sortengarten, Roggenbrot oder anderen Produkten aus Roggen pro Person Fr. 15.–/10.– (mit/ohne Wein). Bitte anmelden.
Weitere Infos und Anmeldung: Roni Vonmoos-Schaub
Erlebniswelt Roggen, Kreuzstrasse, 3957 Erschmatt
Tel. 027 932 15 19, E-Mail: erlebniswelt@erschmatt.ch
www.erschmatt.ch > Sortengarten

Bio Suisse Jät-Meisterschaft
4. Juli 2015 auf dem Bio-Erlebnis-Hof Agrovision Burgrain in Alberswil LU. Programm: Bauernbrunch (CHF 38.–/Person, Anmeldung bis 30.6.), Wettkampf Jät-Schweizermeisterschaft (Teilnahme gratis, Anmeldung erforderlich), Hof-Führung.
Anmeldung und weitere Infos: Bio Suisse,
Tel. 061 204 66 66, E-Mail: bio@bio-suisse.ch

Bergheimat Termine

Was	Wann	Wo
GA 189	13. August 2015	Bioland, Olten
VS 173	27. August 2015	Bioland, Olten
GA 190	24. September 2015	Bioland, Olten
VS 174	22. Oktober 2015	Bioland, Olten
VS 175	20. November 2015	Region Bern
Mitgliederversammlung	21. November 2015	Frutigen BE

Impressum

Bergheimat-Nachrichten
Mitglieder-Zeitschrift der Schweizer Bergheimat; erscheint 4–6 mal jährlich, CHF 40.–/Jahr
www.schweizer-bergheimat.ch

Redaktion
Petra Schwinghammer
Urdorferstrasse 32
8953 Dietikon Tel. 076 516 88 81
redaktion@schweizer-bergheimat.ch

Adressänderungen
bitte an die Geschäftsstelle

Redaktionskommission
Petra Schwinghammer, Chiara Solari, Rolf Streit, Thomas Frei, Robert Turzer

Gestaltung
Petra Schwinghammer und Syl Hillier (www.collibri.net)

Druck und Versand
Rub Media AG, Wabern/Bern

Nächster Redaktionsschluss:
4.7.2015

Adressen

Präsidentin
Chiara Solari
6954 Sala Capriasca
Tel. 079 724 54 73
progreggiti@sunrise.ch

Vizepräsident
Rolf Streit
Obergschwändhof
8854 Galgenen
Tel. 055 440 87 92

Geschäftsstelle
Thomas Frei
Letten - Dagmersellen
6235 Winikon
Tel. 041 933 22 14
info@schweizer-bergheimat.ch

Kassier
Emanuel Schmid-Zwicky
Les Prés de Cortébert 201
2608 Montagne de Courtelary
Tel. 032 489 15 44
kassier@schweizer-bergheimat.ch

Zahlungsverbindung
Schweizer Bergheimat
Postcheckkonto 30-24470-6

Regionalbetreuung

Wallis
Robert Turzer
Steihüs 13
3995 Ernen, Tel. 027 971 06 10

Tessin
Claudia Gorbach
Ai Fai, CP25
6951 Colla

Graubünden
Donata Clopath
Tscharvi 2
7433 Donat, Tel. 081 661 11 61

Kurt Utzinger
Oberdorfstrasse 16
7317 Valens, Tel. 081 302 15 05

Zentralschweiz
Monika Pfyl
Guggernell
6110 Wolhusen, Tel. 041 810 09 25

Jura / Romandie
Irina Brülisauer
Césai
2364 St. Brais, Tel. 032 433 42 41

Ostschweiz
Rolf Streit
Obergschwändhof
8854 Galgenen, Tel. 055 440 87 92

Bern
Hanna Graf
im Spühli
3437 Rüderswil, Tel. 034 496 71 11

Regionalbetreuer Bern und Vertreter Agrarallianz
Hansruedi Roth
Obere Muolte
2827 Schelten, Tel. 032 438 88 81

Knospengruppe Sekretär
Ueli Künzle
Landsgemeindeplatz 9
9043 Trogen, Tel. 078 705 94 20

BERG
HEIMAT

Die Schweizer Bergheimat setzt sich als konfessionell und politisch ungebundener Verein zum Ziel, kleinere und mittlere Bergbauernbetriebe zu fördern, die nach den Richtlinien der Bio Suisse bewirtschaftet werden. Abgelegene Bergzonen sollen auch weiterhin landwirtschaftlich genutzt werden können und die Bergregionen auch als soziale und kulturelle Lebensräume erhalten bleiben.
Deshalb unterstützt die Bergheimat ihre Bauern beratend beim gegenseitigen Erfahrungsaustausch und finanziell bei Bau- und Umschuldungsprojekten mit zinslosen Darlehen.
Die Bäuerinnen und Bauern, die oft aus städtischem Umfeld kommen, engagieren sich auch mit sozial-therapeutischen Angeboten, die bereits vielen Menschen zu positiven Erfahrungen verholfen haben. Die Geschäftsstelle dient unter anderem als Vermittlungsstelle für freiwillige Berghilfen.
Ein weiteres Anliegen ist die Erhaltung der Sortenvielfalt im Berggebiet. Deshalb hat die Schweizer Bergheimat den Getreide-Sortengarten in Erschmatt/Wallis initiiert. Sie vereint die bäuerliche und nichtbäuerliche Bevölkerung ideell und materiell. Das verbindende Organ des gemeinnützigen Vereins sind die Bergheimat-Nachrichten, die 4–6-mal im Jahr über alle Aktivitäten vielseitig berichten.

Einsenden an:
Schweizer Bergheimat, Letten – Dagmersellen, 6235 Winikon

☐ Ich möchte Mitglied werden. Bitte senden Sie mir die Beitrittsunterlagen. Der Mitgliederbeitrag beträgt mindestens Fr. 40.– pro Jahr.

☐ Ich bin Landwirt/In im Berggebiet und arbeite nach den Bio Suisse-Richtlinien und möchte Bergheimat-Betrieb werden.

☐ Ich möchte die Bergheimat mit einem Legat oder einem zinslosen Darlehen unterstützen.

☐ Ich möchte eine Mitgliedschaft verschenken. Bitte senden Sie mir Unterlagen.

☐ Ich möchte mich vorerst über die Schweizer Bergheimat informieren. Bitte senden Sie mir unverbindlich Unterlagen inkl. einer Probenummer der Bergheimat Nachrichten.

Name _____

Strasse _____

Ort _____

Telefon _____

Unterschrift _____

Geworben durch _____

AZB
6235 Winikon