Bergheimat-Nachrichten

Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung
kleiner und mittlerer Bio-Bergbauernhöfe

Nr. 199 August 2015

Inhalt

Bergheimat
4 In den Bergen Biolandbau, Bildung und Kultur vereint
8 Trockensteinmauern bauen und Wissen weitergeben
10 Ziegenställe für kleine Herden
13 Sitzungsbericht GA 188

Von nah und fern
14 Alpabzug in die Stadt – Verse von Thedy von Fellenberg

15 **Herausgepickt**
16 **Bücherecke**
18 **Marktplatz**
18 **Agenda**
19 **Impressum und Adressen**

Bilder diese Doppelseite: Rolf Streit
Bild Titelseite: Auf der Schweibenalp. Foto: schwip

Vorwort

Sommer

Der Sommer birgt eine unendliche Fülle. Eine Fülle an Wärme, an Kräutern, Blumen, Früchten, Gemüse. Das alles bedingt Wasser. Wasser, das wir im trockenen und heissen Sommer mehr als sonst zu schätzen wissen. Der Regen für Pflanzen und Tiere und das abkühlende Bad im See.
Die Natur gibt uns soviel – und das mühelos. Wir müssen dafür nur empfänglich sein. Denken Sie nur einmal an eine Blume. Eine Blume, die ihren Duft verströmt, unabhängig davon, ob irgendjemand ihren Duft geniesst oder sie einfach nur für sich alleine duftet und aufblüht.

Geniessen wir die Fülle dankend.

Petra Schwinghammer, Redaktorin

In den Bergen Biolandbau, Bildung und Kultur vereint

Eine Gemeinschaft von 25 Menschen baut auf der Schweibenalp oberhalb Brienz an einem übertragbaren Modell für nachhaltige Landnutzung, Selbstversorgung und gemeinschaftliches Leben.

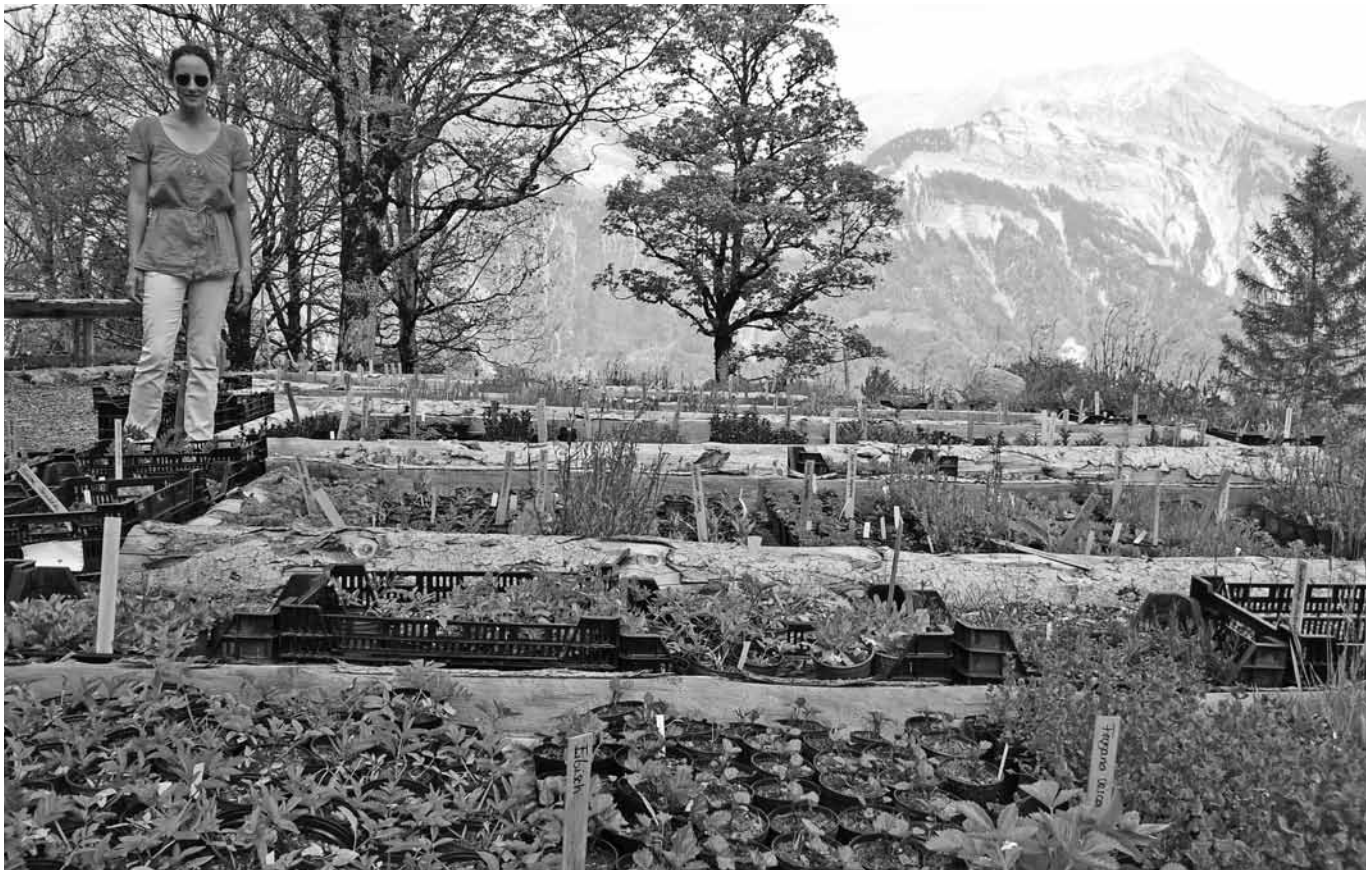
Von Petra Schwinghammer

«Wir möchten ein Modellprojekt für Permakultur sein, in dem zukünftig auch Tiere dazukommen», sagt Sarah Daum, studierte Geo-Ökologin und Permakultur-Designerin auf der Schweibenalp.
Das 10-köpfige Team besteht aus Gemüse-, Saatgut- und Staudengärtnern, der Kräuterei, zwei Permakultur-Designern in Ausbildung und einem Finanzmanager. Sie entwickeln und unterhalten einen Permakultur-Garten von 10 Hektaren auf der Schweibenalp auf 1'100 Metern im Berner Oberland, nahe Brienz. «Auch Praktika bieten wir an – im Sommer haben wir bis zu zehn Volontäre», erklärt Sarah Daum. Das sei ideal, denn so könne man die Bildung und die Pflege der Kulturlandschaft direkt miteinander verbinden.

Vielfältigkeit als Philosophie

Seit Kurzem ist die Permakultur auf der Schweibenalp Knospe zertifiziert. Neben Gemüse, Kräutern, Wildstauden und Pilzen produziert die Schweibenalp vielfältige Verarbeitungsprodukte wie etwa Teemischungen, Sirup, Kräutersalz, Pesto aber auch Salben und sogar Lippenpomaden. Die Frischprodukte nimmt grösstenteils die Küche ab, um die Seminarteilnehmer zu verpflegen. In einem Laden können sich die Gäste der Schweibenalp mit den Produkten eindecken. «Unsere Kräuter und Wildstauden verkaufen wir zudem auf diversen Märkten in der Region», sagt Daum. Insbesondere sind sie auch an Raritätenmärkten vertreten mit besonderen Pflanzen wie etwa dem Griechischen Bergtee oder der Rosenmelisse. «Wir gehen auch

Sarah Daum und ihr Permakultur-Team studieren die Gegebenheiten genau, um am passenden Ort die richtigen Pflanzen zu kultivieren. Die Produkte verarbeiten sie zum Grossteil selber, so bleibt die Wertschöpfung im Betrieb. Alle Bilder: schwip



Rosmarin

Auf der Schweibenalp erhält man alte Sorten und Raritäten von Kräutern und Wildstauden. Das Erdgewächshaus hält im Winter fast frostfrei und ermöglicht eine frühe Anzucht ohne Strom. Das Bild unten links zeigt das Team des Permakultur-Bereichs auf der Schweibenalp. Bild: zVg

Kooperationen ein etwa mit Pro Specie Rara, dem Freilichtmuseum Ballenberg, der Biosaatgut Gärtnerei Artha Samen und erhalten altes Saatgut.»

Landwirtschaft und Seminare miteinander verbinden

Neben einem Permakultur-Garten gibt es auf der Schweibenalp einen Seminarbetrieb, um Synergien optimal zu nutzen. «Neben Permakultur-Seminaren finden bei uns auch Kurse zur Friedensförderung, Meditation und Yoga, 5-Rhythmen-Kurse, Persönlichkeitsbildung und einmal jährlich der Green-Phoenix-Kongress statt, bei dem sich die internationale Gemeinschaftsbewegung mit Wissenschaftlern trifft, die an alternativen Zukunftsmodellen arbeiten», erläutert Rainer Ehrenpreis, stellvertretender Geschäftsführer, das Angebot. Damit leistet die Schweibenalp einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der kulturellen Vielfalt im Berggebiet.

Finanzierung als Herausforderung

Noch reiche der Verkauf der Produkte aus der Permakultur nicht, um die Kosten zu decken, die der Aufbau des Permakultur-Projekts mit sich bringe, sagt Markus Fellmann, Geschäftsführer der Schweibenalp. Viele Hochstamm-Obstbäume seien erst vor Kurzem gepflanzt worden und werfen noch wenig Ertrag ab. Aber man mache den Aufbau auch bewußt etappenweise, um sich nicht zu verschulden. Nur dank Spenden sei es möglich, dass die Schweibenalp das sei, was sie heute ist. Neben Einnahmen aus Seminaren und Kursen hoffen die Betreiber der Schweibenalp weiterhin auf finanzielle Unterstützung von sinnverwandten Organisationen, Kulturstiftungen und von Privatpersonen, erklärt Markus Fellmann.

Betriebspiegel

Betrieb: Schweibenalp: Alpine Permakultur und Zentrum der Einheit
Webseite: www.schweibenalp.ch
Label: Bio Suisse/Knospe
Landwirtschaftliche Nutzfläche: 10 ha LN, 10 ha Wald
Höhe: 1'100 Meter über Meer
Bergzone: 3
Betriebszweige: Permakultur mit Obst, Beeren, Gemüse, Pilz- und Kräuteranbau
Verarbeitete Produkte: Tee, Sirup, Pesto, Salben, Lippenbalsam
Vermarktung: Laden vor Ort, Märkte, eigene Seminarküche
Weiteres: Kurse und Führungen für Gruppen sowie diverse Kurse zu Spiritualität und Persönlichkeitsentwicklung.

Von nah und fern

Trockensteinmauern bauen und Wissen weitergeben

Von Urs und Miriam Lüthi

Noch heute sind Trockensteinmauerwerke ein fester Bestandteil des Landschaftsbildes in der Schweiz und insbesondere des Tessins. Vielerorts findet man Gebäude, Ställe und Trockensteinmauern von grosser kulturhistorischer Bedeutung. Vor allem in den Bergtälern des Val Verzasca, Valle Maggia, Val Blenio, Val Malvaglia und Val Pontirone findet man viele beeindruckende Bauwerke aus Naturstein.
Durch Ihre Schönheit erzählen uns Trockensteinmauern Geschichten längst vergangener Tage. Vom einfachen Leben der Bauern in den Bergen, und harter menschlicher Arbeit durch die Erstellung und Bewirtschaftung der Terrassierungen.

Es waren auch vorwiegend die Bauern, die über Jahrhunderte das Handwerk des Trockensteinmauerbaus ausübten und ihr Wissen von Generation zu Generation weitergaben. Nur so war es ihnen möglich das steile Gelände zunehmend nutzbar zu machen, und sich damit einen Teil ihrer Existenz zu sichern.

Trockensteinmauern bieten einer Vielzahl von Tieren und Pflanzen wertvollen Lebensraum, da sie ohne Zement, Mörtel oder Beton gebaut wurden. Beeindruckend mit welcher Beharrlichkeit und Geduld die Bauern dieser Zeit am Werke waren!

Diese schönen, von Menschenhand erschaffenen Bauwerke gilt es zu schützen und zu erhalten, damit sich auch zukünftige Generationen daran erfreuen können. Einige wenige Institutionen in der Schweiz haben sich dieser Aufgabe verschrieben.

Auch jeder einzelne praktisch begabte Mensch kann sich das Wissen und das handwerkliche Geschick dieses Handwerks aneignen, und somit einen kleinen Beitrag zu dessen Erhaltung beitragen. Für den Bau einer Mauer aus Naturstein benötigt man in erster Linie Zeit, Geduld und Fachkenntnisse. Auch einfache statische Grundkenntnisse sollten vorhanden sein. Nur so kann eine Trockensteinmauer gebaut werden, die dem einwirkenden Erddruck standhält.
Umso beeindruckender ist, dass die Erbauer alter Gebäude und Terrassenmauern das uns heute bekannte statische Wissen schon damals in ihrer Arbeit einfliessen liessen. Baustatik ist die Lehre von der Sicherheit und Zuverlässigkeit von Bauwerken. Es versteht sich von selbst, dass diese Arbeit mit einem immensen Zeitaufwand verbunden war.

Alle Bilder: Urs und Miriam Lüthi

Auch zur heutigen Zeit bewirtschaften Berglandwirte/-innen im Tessin terrassiertes Gelände. Für sie sind intakte Trockensteinmauern noch heute von existenzieller Bedeutung.

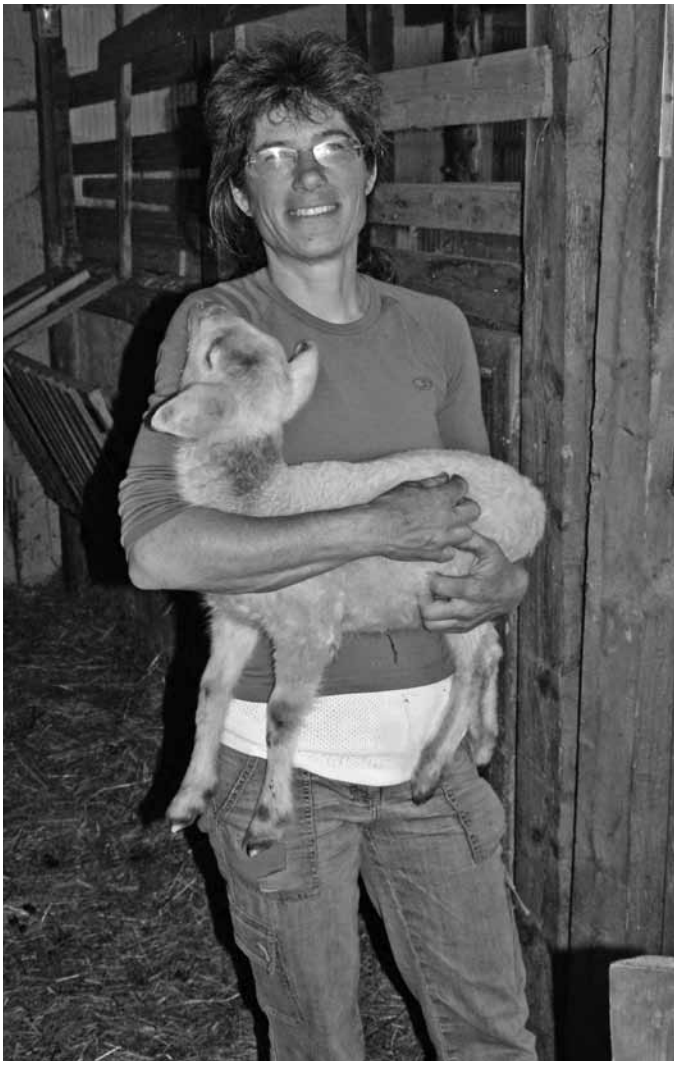
Dies war für uns, Miriam und Urs Lüthi, (beide Trockensteinmaurer) der Beweggrund, uns diesem Thema anzunehmen und unsere Leidenschaft mit einem wichtigen Anliegen einer Berglandwirtin im Val Lavizzara zu verbinden. Hierzu haben wir in Menzonio/TI vor einem Jahr ein kleines Kurszentrum eröffnet, wo mehrmals jährlich Kurse und Workshops stattfinden. Anhand gewonnener Erfahrungen bei diversen ehrenamtlich ausgeführten Arbeiten ist über die letzten Jahre ein eigenes Lehrmittel entstanden. Darin wird das Wissen über den Bau von Trockensteinmauerwerken fundiert und praxisorientiert dargestellt und erläutert.

Die Idee besteht darin, eingestürzte Terrassenmauern mit Kursteilnehmern wieder aufzubauen und zugleich das Wissen eines vom Aussterben bedrohten Handwerks an Interessierte weiterzugeben. Eine Instandstellung der Mauern durch einen Unternehmer ist für die wenigsten Berglandwirte/-innen finanzierbar. Interessierte die sich für einen Trockensteinmauer-Kurs interessieren, dürfen sich gerne bei uns melden, Kontaktangaben siehe Kasten.

Kontakt und weitere Informationen zum Bau von Trockensteinmauern und Kursen

Urs & Miriam Lüthi
Schützenfahrstrasse 22
3115 Gerzensee / BE

Tel. 031 791 23 10
www.trockensteinmauerwerk.ch
E-Mail: miriamluthi@yahoo.de



Von nah und fern

Ziegen- und Schafställe für kleine Herden

Von Michael Götz

Auf ihrem Bergbauernhof Ai Faii bei Colla auf 1'100 m.ü.M. hält Claudia Gorbach eine Herde von neun Capra Grigia Ziegen und eine Herde mit vier Engadiner Schafen. Das Dorf Colla liegt ganz hinten im gleichnamigen Tal oberhalb von Lugano. Im kleinen, an den Hang gebauten Stall befinden sich unten die Tiere und oben das Heulager.

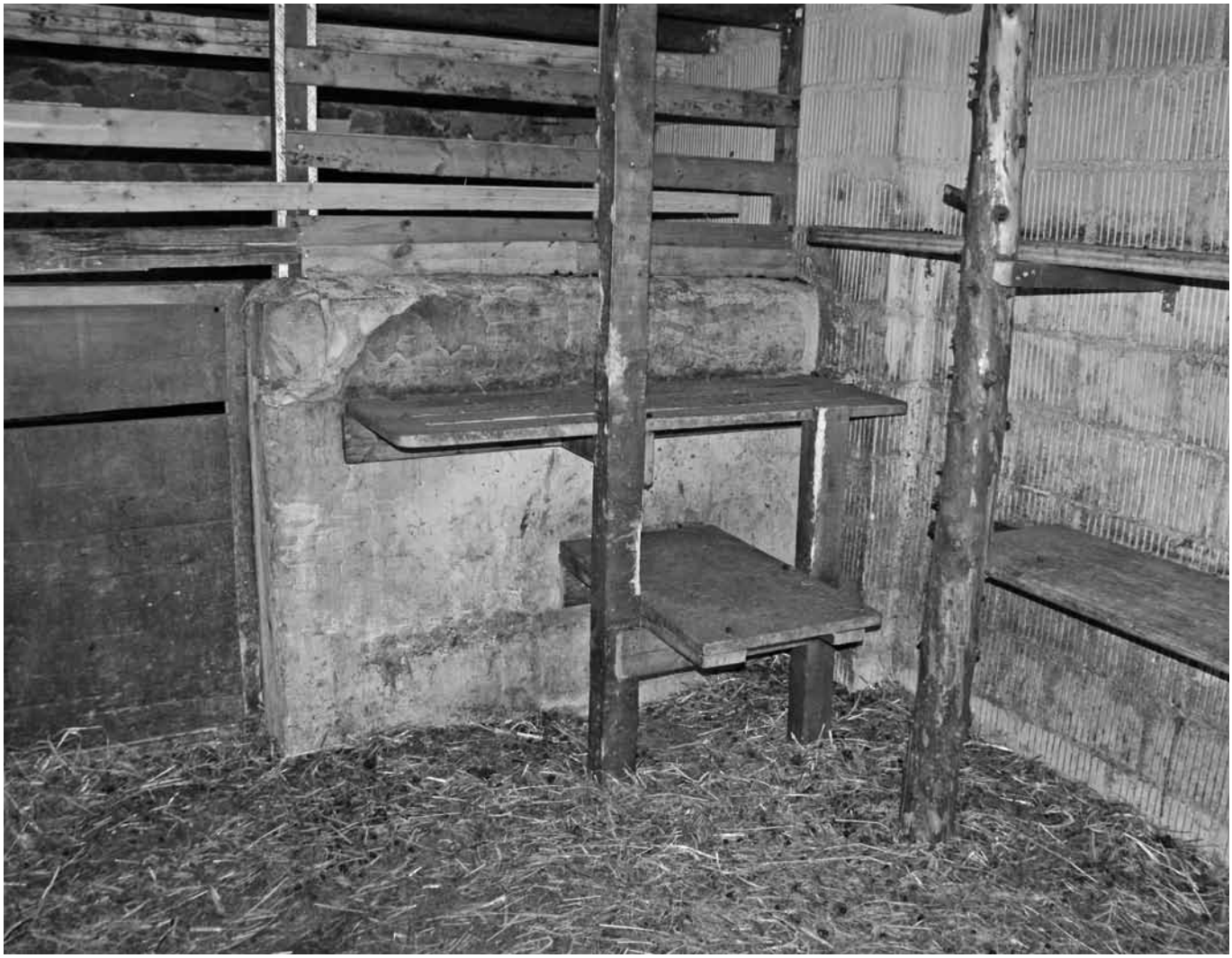
Die Ziegenhalterin und ihr Mann wollen mit der Natur leben. «Unser Grundsatz ist: Mit dem, was da ist, etwas machen», sagt Claudia Gorbach. Die Heuraufe im Auslauf haben die erfinderischen Ziegenhalter aus Ästen zusammengeschraubt; sie ist schon zwei Jahre alt, stabil und hat schneereichen Wintern getrotzt. Der «Stegelzuun» um den Auslauf ist ein traditioneller Holzzaun der Walser. Er ist aus Ästen aus dem Wald zusammengesteckt.

Die kleine Stallfläche nutzt die Bäuerin optimal aus, indem sie an den Wänden Liegenischen auf verschiedener Höhe angebracht hat.

Das Fressgitter hat Claudia Gorbach zusammen mit ihrem Mann selbst gebaut. Die Öffnungen lassen sich mit einem beweglichen Brett von oben her leicht verschliessen. So kann man die Ziegen während des Fressens einsperren, damit die ranghohen Tiere die rangtiefen in Ruhe fressen lassen.

Sechs Hektaren Land gehören zu dem kleinen biologisch bewirtschafteten Bergbauernhof. Früher wurden die Weiden und die Gebäude als Maiensäss für Kühe benutzt. «Monti» nennen die Tessiner solche Waldlichtungen. Einige Weiden mussten die Tierhalter dem Wald wieder abringen, da dieser das Land langsam aber sicher überwuchert, wenn es nicht landwirtschaftlich genutzt wird. Den Winter verbringen die Ziegen im Stall und im Auslauf. Im Frühjahr und Herbst weiden die Ziegen auf den entbuschten Flächen und während des Sommers sind sie auf einer Alp im Val Colla.

Die Geissenbäuerin verarbeitet die Ziegenmilch zu diversen Frischkäsen, zu Joghurt und Quark. Ziegen, Ziegenmilch und Kräuter passen bestens zusammen. Ebenso ist auch die Berg-



Stall in Colla mit Liegenischen auf verschiedener Höhe. Alle Bilder: M.Gotz

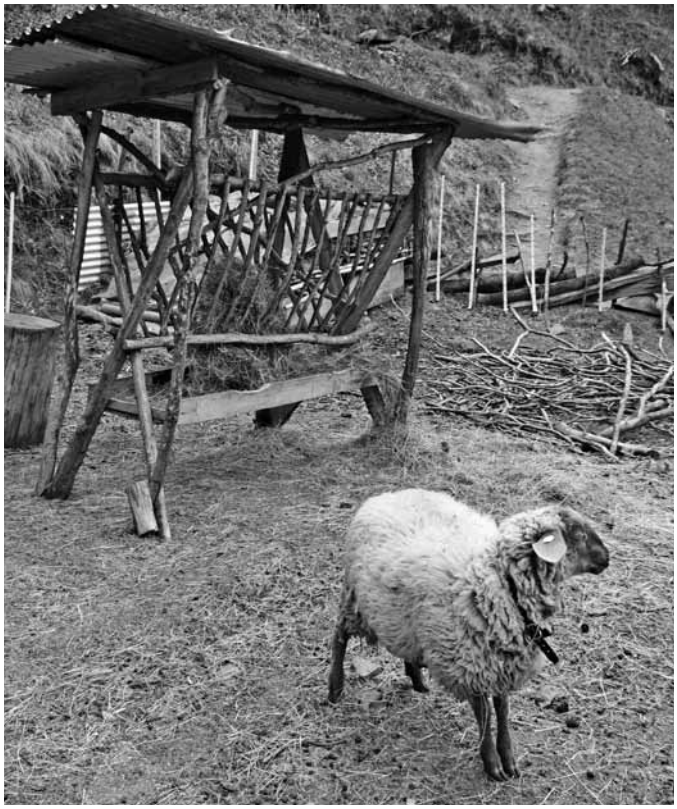
bäuerin mit den wilden und heilsamen Pflanzen verbunden und stellt voller Freude Naturkosmetika und Seifen aus Ziegenmilch her.

Die Arbeit auf dem Monti ist nicht einfach. Das Land in der Bergzone 3 ist steil. Gemäht wird mit Motormäher und der Sense; das Heu müssen die Bewirtschafter in Kleinballen mit der Motorkarrette oder in Heutüchern auf dem Rücken den Berg hinauf transportieren.

Tatiana Guerra und Roberto Albertoni haben in Lelgio bei Tesserete im Jahre 2014 einen kleinen Hobbybauernhof, Girasole, auf Deutsch Sonnenblume, auf ihren knapp zwei Hektaren Land aufgebaut. Sie haben sich damit einen Traum aus der Kindheit erfüllt.

Der Stall hat Platz für 10 Geissen, etwa 7 Gitzi und einen Bock. Das Fressgitter aus Holz haben die Hobby-Tierhalter selbst geschreinert. Der Fressplatz, der auch als Melkstand genutzt wird, befindet sich etwa 50 cm über dem Boden, so dass die Ziegen sich im Zwischenraum wie in einer Höhle verstecken können. Als erhöhter Liegeplatz im Stall dient eine SBB-Paloxe. Die Gitzibox besteht aus Holzlatten und Armierungseisen. Mit den Ziegen halten die Hobbybauern auch zwei Esel. Die Esel fressen einerseits das, was die Ziegen stehen lassen und andererseits schützen sie die Ziegen vor Wildtieren. Die Eselbucht trennte Roberto ganz einfach mit einer Wand aus Armierungseisen und einer Plane vom Futterlager.

Viele Bauteile konnten die «Stallbauer» second hand, also gebraucht, erwerben. «Wir haben praktisch alles über das Internet eingekauft», sagt Roberto. Dass sie dazu manchmal weit fahren mussten, nahmen die beiden in Kauf. «So haben wir die Schweiz kennengelernt», sagen sie. Besonders hilfreich war ihnen der online Marktplatz www.ricardo.ch. Über diesen kamen sie zum Beispiel zu ihrer Stalltüre, die eigentlich eine Türe für Pferdeboxen ist.



Was auf dem Hof auch auffällt, ist das gute Verhältnis der Tiere zum Menschen. Tatiana braucht vor dem Stall nur zu pfeifen und schon kommen Ziegen und Esel, die man vorher nicht gesehen hat, weil sie im Wald geweidet hatten, angerannt. Tatiana belohnt sie mit trockenem Brot.

Wie eng Natur und Landwirtschaft miteinander verbunden sind, zeigt sich an der Hirschherde, die hinter dem Stall weidet. Die wilden Rothirsche sind zwar keine gern gesehenen Gäste, doch schliesslich duldet man im Tessin umgekehrt auch die Hausziegen im Wald, die dort nach Nahrung suchen. Die Tierhalter haben nicht nur Freude an ihren Tieren, sondern auch an der Milchverarbeitung.

Kontakt zu den Betrieben:

– Claudia Gorbach, Ai Faii, 6951 Colla, Tel. 078 656 04 54
  E-Mail: claudiago@bluewin.ch

– Tatiana Guerra und Roberto Albertoni, Via dei prati,
  6951 Lelgio, Tel. 079 386 55 60
  E-Mail: sciobi@bluewin.ch

Sitzungsbericht GA 188 vom 21.05.2015 im Bioland in Olten

Von Thomas Frei

Die letzte Sitzung vor der grossen Futterernte-Pause. Die Bauern im Vorstand freuen sich schon auf die strenge aber auch schöne Sommerzeit. Der Duft des Heus, die Tiere auf der Alp und die langen, warmen und hoffentlich auch einigermassen trockenen Tage liegen vor uns.

Doch vor der körperlich strengen Arbeit, darf der Vorstand noch ein wenig Gehirnjogging machen: Fünf grosse, anspruchsvolle und doch ganz verschiedene Gesuche stehen auf der Traktandenliste.

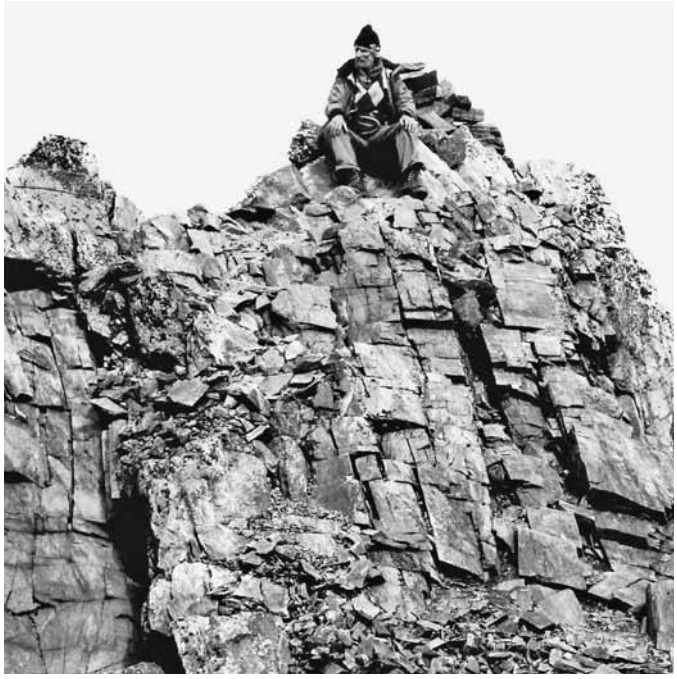
Mit allen Diskussionen und Rechnereien eingerechnet, benötigt der Vorstand durchschnittlich gut eine Stunde pro Gesuch. Das vorhergehende Selbststudium der Unterlagen Zuhause, ist da nicht mit eingerechnet. Wenn wir jetzt noch die allgemeinen administrativen Aufgaben, welche an den Sitzungen noch besprochen werden müssen, mit einbeziehen, sind die Bergheimat Sitzungstage sehr gut ausgefüllt. Es muss auch noch berücksichtigt werden, dass der Vorstand aus allen Ecken unseres schönen Landes anreisst.

Vier von den fünf Gesuchen konnten am Schluss bewilligt werden. Allerdings mussten bei allen die Darlehenssumme nach unten korrigiert werden, da die flüssigen Mittel der Bergheimat im Moment beschränkt sind. Die Gesuchsteller müssen nun noch anderweit Möglichkeiten abklären, um die benötigten Summen zu erhalten.

Alpabzug in die Stadt – Verse von Thedy von Fellenberg

Von Thedy von Fellenberg

Nach zehn Jahren Siedeln auf einem Tessiner Maiensäss entschlossen wir uns für die Rückkehr in die «Zuvielisation». Mit Eintritt in den Ruhestand hörte das Nachrennen hinter der vielen Arbeit, den Kindern, der Schule, der wuchernden Vegetation, dem Team von Freiwilligen auf. Von einem Dorf im Seeland aus stellten wir uns nach dem Alpabzug neuen Herausforderungen: der Suche einer Aufgabe, der Pubertät der Kinder, dem Älterwerden. Jetzt, da meine Frau und ich über achtzig sind geht es nicht mehr um rastloses tätig sein, sondern wie uns beschäftigen, nicht mehr um das Fehlen von Komfort, sondern um den Rückbau der angehäuften Sachen. Nur die Sorge um die Welt gewann angesichts unserer Kinder und Enkel ein neues Gewicht.



«Äs Ameisli uf em Gipfel.» Bild: T. v. Fellenberg

Viil Zit

I ha geng Ferie", het är gseit, dä Mändu inere Beiz
Druuf ig: „ Hesch niemer, wo fragt, wie's dr geit?"
Und är: „I präschtier'es, bis es mi leit"
Ja, was isch Ziit im Ruheschtand?
Mir fülle se mit allerhallerhand,
mit allerhand Sorge und allerhand Sache,
meine, mir muesse das alles no mache
Bis mr einisch äs letscht mal lache ,
schtärbe und säge „Guet Nacht mitenand".

Mache mer's nid ou us Angscht vo dr Lääri,
mit Ereignislosigkeit, chömemer z'schlaag?
Jede Tag ds gliiche, als wäri
scho alles verbii, wie im Näbel d dr Taag

I dänke, wenn mir üs Ziit näh, Ziit hei
gwinnt alles im Alltag es Pofil,
d'Blueme, dr Herbschwald, Schneeglanz, ä Schtei,
im Chliine ds Grosse z'gsee isch miis Ziil.

Mee Ruum

Was hei mir nid ou für vili Sache,
ä Huufe Züüg,s' isch numen im Wääg
Souvenirs, Bücher, Bilder u Drache,
verschtoube, verrotte, me cha da nüt mache
warum das b'halte, wärsch' oni mee zwäg.

Ballascht abwärfe, dass im offene Meer
d'Schiffli liechted für z'sägle zum Ziil.
Was bruucht e Pilger? Ä Schtock,, d' Dechi, a chlii Brot
Ke Läbesversicherig, kes Gweer i dr Not;
e Schtärn für d'Wägrichtig, süsch aber nid viil.

Ruum bruchsch für ganz offe z'sii,
d `Sorgen abzlege, wo z'Härz beschwäre,
Ruum für di inneri Schtimm chönne z'ghööre
de faat si a rede, wenn'd still bisch drbii.

Furt mit dene nutzlose Sache
Wo üs im Wäg si und truurig mache.
Gnüegt nid as Adänke für d'Chinder , es Blüemli ufs Graab
De isch Ruum da für ds Wirke vor göttleche Gnaad.

Fortsetzung der Verse zu meinem 80sten in der nächsten Nummer. Rückmeldungen zu meinen Versen freuen mich! Thedy von Fellenberg, Brunnanderstrasse 2, 3006 Bern oder per E-Mail: thed@bluewin.ch oder Telefon 031 352 10 28.

Landwirtschaftliche Betriebsleiterinnen brauchen mehr Unterstützung

schwip Wie die eidgenössische Forschungsanstalt Agroscope mitteilt, wird auf bäuerlichen Familienbetrieben, die von Frauen geführt werden die traditionelle Rollenteilung meist beibehalten.

Eine Zeitbudgeterhebung von Agroscope hat ergeben, dass Frauen, die einen Landwirtschaftsbetrieb leiten, rund einen Drittel ihrer Arbeitszeit in den Betrieb und die Administration investieren. Landwirtschaftsnahe Tätigkeiten und ausserbetriebliche Erwerbstätigkeit nehmen rund zehn Prozent ihrer Zeit in Anspruch. Gut die Hälfte ihrer Arbeitszeit setzen Betriebsleiterinnen für Haushalt und Familie ein.
Im Vergleich dazu investieren männliche Betriebsleiter mehr als drei Viertel ihrer Arbeitszeit allein in den Betrieb. Während die Betriebsleiter im Haushalt und bei der Erziehung stark von ihren Partnerinnen unterstützt werden, ist die Mithilfe der Partner von Betriebsleiterinnen gering.

Ein Drittel der von Frauen geleiteten Betriebe werden im Haupterwerb geführt und zwei Drittel im Nebenerwerb, was die realen Verhältnisse abbildet; Milchwirtschaft wird von Frauen seltener betrieben als von Männern.

Damit in Zukunft in der Schweiz mehr Frauen einen Landwirtschaftsbetrieb leiten, muss nicht nur bei der Hofübergabe ein Umdenken stattfinden. Es müssen vermehrt Frauen den Bildungsweg als Landwirtin mit Eidgenössischem Fähigkeitszeugnis einschlagen und bewusst eine Betriebsleitung anstreben. Neben dem nötigen fachlichen Know-how benötigen Betriebsleiterinnen ein intaktes Selbstbewusstsein. Unterstützung in der Versorgungsarbeit durch den Partner und auch anderweitig, um Beruf und Familie zu vereinbaren. Dies benötige gesellschaftliche und strukturelle Veränderungen, wobei auch die Berufsverbände gefordert seien, so Agroscope.

Bild: schwip

Bild: Gabriela Brändle, Agroscope

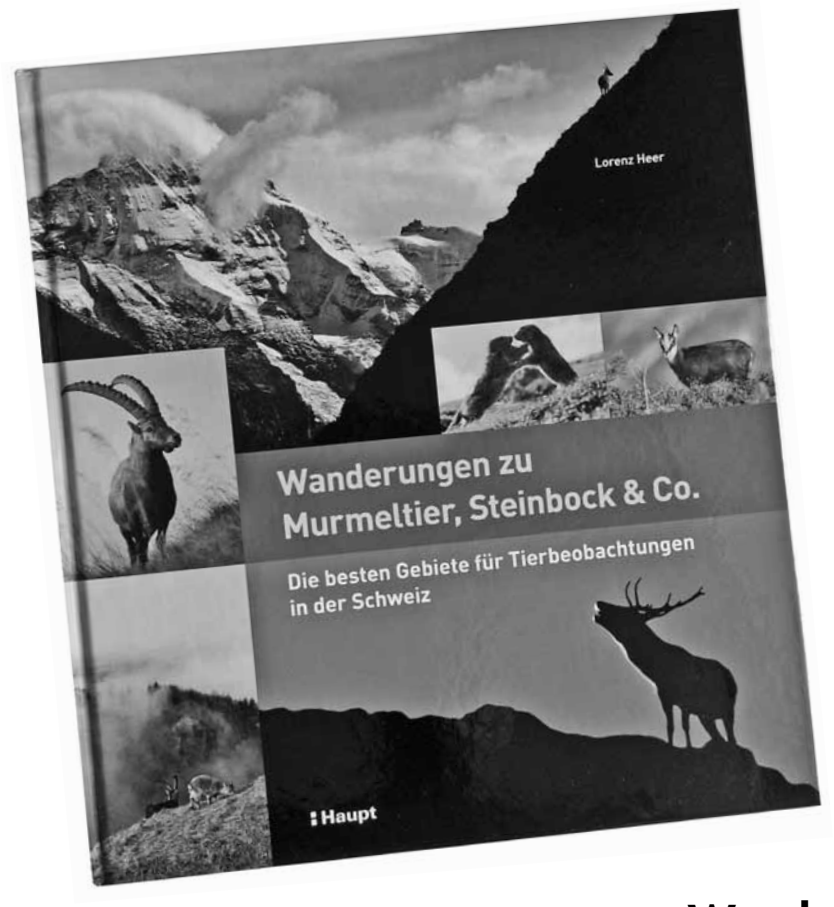
Petition gegen Glyphosat

Im März hat die Krebsagentur IARC der WHO das Pflanzengift Glyphosat als «wahrscheinlich krebserregend» eingestuft. Auch in einer Greenpeace-Studie konnte ein Zusammenhang zwischen verschiedenen Krankheiten (z.B. Parkinson oder Krebsarten) und der Exponiertheit gegenüber Pestiziden gezeigt werden.
Ein Pestizid, dass schwer krank machen kann und auch Wasser- und Bodenlebewesen schädigt, gehört verboten!
Darum fordert Greenpeace Schweiz zusammen mit den Ärztinnen und Ärzten für Umweltschutz (AefU) und der Stiftung für Konsumentenschutz (SKS) mit einer Petition: «Glyphosat verbieten – jetzt!»

Obschon Glyphosat für Umwelt und Lebewesen äusserst schädlich ist, ist es das weltweit meist gebrauchte Pestizid und auch in der Schweiz greifen Bauern und Hobbygärtner am häufigsten zu diesem Pflanzengiftmittel.

Greenpeace Schweiz fordert darum auf, die Petition jetzt online zu unterschreiben: Setzten Sie sich mit uns zusammen ein für eine Landwirtschaft frei von chemisch-synthetischen Pestiziden, die dafür auf nachhaltigen, ökologischen Anbaumethoden basiert und Mensch und Tier schützt.

Die Online-Petition läuft noch bis Ende Oktober 2015. Sie finden Sie unter www.greenpeace.ch –› Kampagnen –› Glyphosat



Das Buch ist im Buchhandel erhältlich.
Titel: Wanderungen zu Murmeltier, Steinbock & Co.
Autor: Lorenz Heer
208 Seiten, erschienen im Haupt-Verlag
ISBN-Nr.: 978-3-258-07882-3

Wanderungen zu Murmeltier, Steinbock & Co.

Eine Buchempfehlung von Petra Schwinghammer

Das Buch sticht einem erstmal durch seine atemberaubenden Bilder ins Auge. Der Autor Lorenz Heer ist Biologe und begnadeter Fotograf. Das wird in seinem Buch sofort deutlich. Bereits beim Einstieg greift er kontrovers das Thema der Wildtierbeobachtung auf und weist auf rücksichtsvolles Verhalten hin und darauf Wildruhezonen zu respektieren: Tiere kann man beobachten, ohne sie zu stören.
Kurze Steckbriefe über die verschiedenen Tierarten wie etwa Eichhörnchen, Gämse, Hermelin und Murmeltiere folgen der Einleitung. Darauf folgen zahlreiche Wandervorschläge im Schweizer Alpenraum und Jura, wo Tierbeobachtungen möglich sind. Teilweise handelt es sich auch um bereits bekannte Touren wie ausgeschilderte Murmeltier-Lehrpfade oder Eichhörnchenwege, die auch für Familien geeignet sind.
Die Wandervorschläge enthalten oft Varianten für Sommer und Winter, einen kleinen Kartenausschnitt, wo welche Tiere zu beobachten sind, Angaben zu den Wanderzeiten sowie Übernachtungsmöglichtkeiten.
Schade ist einzig, dass sich das Buch vom Format her nicht für den Wanderrucksack eignet.

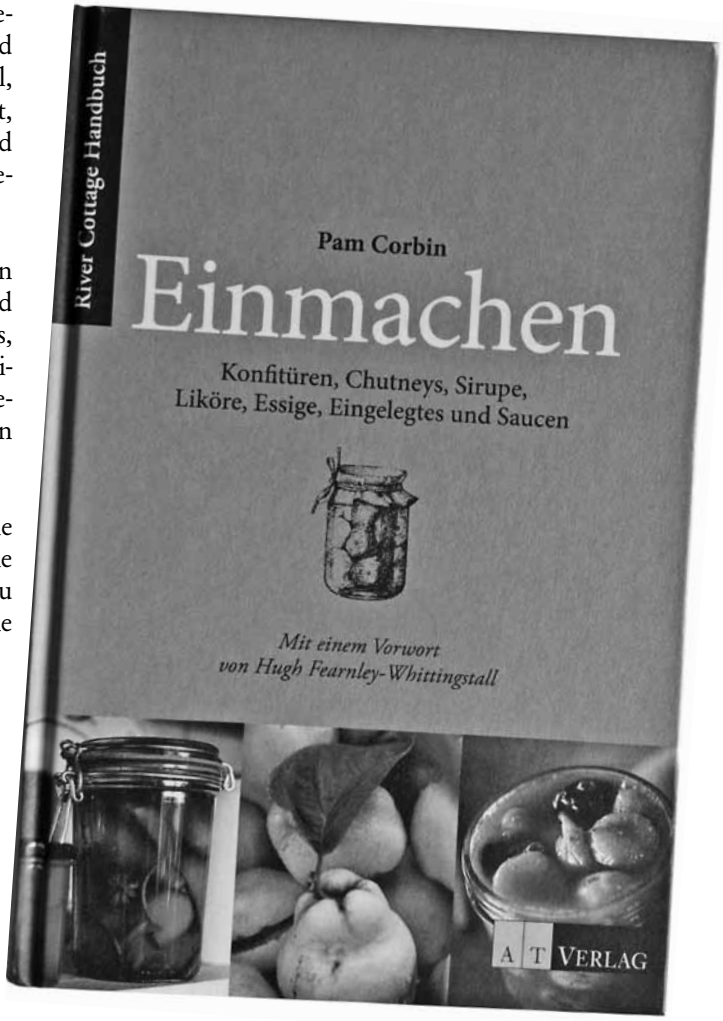
Einmachen

Eine Buchempfehlung von Petra Schwinghammer

Pam Corbin beschreibt abwechslungsreiche Rezepte von süss über sauer bis salzig. Sie kombiniert Obst und Gemüse erfrischend kreativ. So findet man in diesem schön illustrierten Einmachbuch etwa Rezepte für ein Kürbis-Quitten-Chutney, in Essig eingelegter Fenchel oder Stangenbohnen als Pickles oder auch Kapuzinerkresse-Kapern. Es gibt auch viele altbewährte Rezepte, die vielleicht in Vergessenheit geraten sind wie etwa sogenanntes Fruchtleder aus Brombeeren und Äpfel, das eine dünne Schicht aus quasi eingedickter Konfitüre ist, in einer Leder ähnlichen Konsistenz. Weitere Beispiele sind Hagebutten-Sirup, Kräuter -und Blütengelees oder einen Gemüsebouillon-Mix zum Selbermachen.

Am Anfang des Buches geht die Autorin auf die Jahreszeiten ein und erläutert die Regeln für das Konservieren. Die Kapitel sind unterteilt in Konfitüren, Süss-Saures wie Pickles und Chutneys, Weiterverarbeitung von Früchten, Blüten und Kräutern zu Sirup, Likör oder Essig. Ein weiteres Kapitel widmet sich dem Sterilisieren von Obst und Gemüse als Alternative zum Tiefkühlen und eines Saucen, Pestos, Pasten und Ölkonserven.

Auch erfahrene Einmach-Profis finden in diesem Buch viele Anregungen für Variationen. Für Anfänger sind besonders die verständlich erklärten Einmachregeln und die Erläuterungen zu den wichtigsten Zutaten eine gute Einstiegshilfe in die köstliche Welt des Eingemachten.



Das Buch ist im Buchhandel erhältlich.
Titel: Einmachen
Autorin: Pam Corbin
214 Seiten, erschienen im AT-Verlag
ISBN-Nr.: 978-3-03800-775-3

Zivildienst 2016

Gesucht: Zivi für den Sortengarten Erschmatt ab März bis Anfang Oktober 2016. Arbeiten: Gartenunterhalt, Ernten und Dreschen der vielen Sorten, einsortieren des Saatguts, Mithilfe bei Führungen und Backtagen usw. Mehr Information bei Roni Vonmoos-Schaub, Sortengarten Erschmatt
Kreuzstrasse 15
3957 Erschmatt
027 932 1519
www.erschmatt.ch

Alp sucht Milchkühe ab 2016

Wir suchen für unsere kleine Alp im Saanenland acht bis zehn behornte Milchkühe. Gerne Grauvieh, Original Braunvieh oder Simmentaler. Die Kühe sollten aus einem Bio oder Demeter Betrieb stammen. Wir sind an einer längeren Zusammenarbeit interessiert.
Melanie Büetiger, Tel. 077 449 26 88 oder
melibueetiger@yahoo.de

Gratis abzugeben

- Waschhafen für Heisswasserzubereitung mit Holzfeuerung
- Seilwinde auf Chassis ohne Motor, ideal für Stationärbetrieb
- Elektromotor auf Fahrgestell

Tel. 032 438 88 81

Neophyten in Garten, Dorf und Stadt

Mittwoch, 26. August 2015, 18.30–20.30 Uhr, Rothrist
Neophyten werden Pflanzen genannt, die meist durch den Menschen nach 1500 in unserer Gegend ansässig wurden. Invasive Neophyten breiten sich in unseren Ökosystemen unbegrenzt aus und verursachen Schäden in Millionenhöhe. Die öffentliche Hand ist sich der Problematik bewusst und bekämpft diese Pflanzen. In den privaten Gärten ist die Situation anders: Oft werden Neophyten aus Unwissenheit angebaut, gepflegt und verbreitet. So gelangen Samen, Spross- oder Wurzelreste über legale (Kompostieranlagen) oder illegale Wege (Bachbord, Wald, Acker) in die Landschaft und verursachen dort grossen Schaden. Die Veranstaltung möchte Gartenbesitzer, Hauswartinnen und weitere Interessierte bezüglich invasiver Neophyten sensibilisieren. Nach dem Kurs kennen die Teilnehmenden die wichtigsten gebietsfremden, invasiven Pflanzenarten und deren Bekämpfungsmöglichkeiten. Wir beschäftigen uns mit folgenden Arten: Sommerflieder, Japan-Knöterich, Nordamerikanische Goldruten, Ambrosia, Kirschlorbeer, Drüsiges Springkraut, Riesenbärenklau und Einjähriges Berufskraut.
Anmeldung obligatorisch, Teilnahme kostenlos unter
www.naturama.ch/veranstaltungen oder Tel. 062 832 72 73

Village Bio Cernier

22.-23. August 2015
Samedi: de 9h00 à 19h00; Dimanche: de 9h00 à 17h00
Route de L'Aurore 6, 2053 Cernier
Marché de produits bio et artisanaux, cantines, restauration, animations pour petits et grands, Ciné Fondue samedi soir à 21h

Biomarkt Weinfelden

29. August 2015
Biomarkt auf dem Schulhausplatz, mit Bio-Gastronomie und vielen Attraktionen.

O Sole Bio - Biomarkt Zug

29.–30. August 2015 an der Seepromenade
Mit all ihren Marktständen sowie dem Rahmenprogramm verschreibt sich O SOLE BIO voll und ganz «Zentralschweizmade». Wenige ausserregionale Standbetreiber beleben den Markt. Die kantonalen Biovereine Luzern, Zug, Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden freuen sich auf Ihren Besuch an einem der schönsten Jahresmärkte weit und breit.

Bio Märit Schwand

Sonntag 30. August 2015 von 10–16 Uhr
Bio Schwand, 3110 Münsingen
Marktstände, Bio Bistro und andere Attraktionen für Jung und Alt. Mehr Infos unter www.bioschwand.ch

Bergheimat Termine

Was	Wann	Wo
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:
5.9.2015

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 Faii, CP 25
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