Bergheimat-Nachrichten

Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung
kleiner und mittlerer Bio-Bergbauernhöfe

Nr. 212 im Mörz 2018

Inhalt

Bergheimat
4 Ein Ort zur Entwicklung von Mensch, Tier und Natur
8 Bericht vom Vorstands-Wochenende
9 Nachruf
14 Bericht vom Regionaltreffen Tessin

Aus nah und fern
10 Höfenetzwerk mitgründen
12 Saatgut und Wissen

11 **Bücherecke**
16 **Geschichte**
18 **Marktplatz**
19 **Agenda**
19 **Impressum und Adressen**

Bild Titelseite: Rolf Streit, Bilder diese Doppelseite: schwip

Blick vom Chli Chärpf, oberhalb von Elm, in Richtung Süden. Bild: schwip

Vorwort

Die Berge und die Weite

Es gibt Leute, die haben ein Brett vor dem Kopf. Manchmal eine Hauswand, ein Baum oder eine Felswand. Ihnen fehlt die Offenheit, die Weite.

Wenn wir in den Bergen sind und in die Weite blicken, erzeugt das ein unbeschreibliches Freiheitsgefühl. Der Blick in die Weite, befreit uns von Hektik und Stress, wenn wir uns darauf einlassen. Das habe ich kürzlich in einem Interview mit einem Facharzt und Neurologen gelesen.

Vielleicht bin ich deshalb so gerne in den Bergen, weil der unverbaute Blick in die Weite mich in eine Art Ruhemodus versetzt und mir Gelassenheit bringt . Weil er mich erfürchtig macht vor der Grösse der Berge, der Schönheit, der Kraft, den Gefahren, vor Raum und Zeit. Die Berge und die Weite lassen mich immer wieder staunen.

Wenn wir auf einen Berg steigen oder auch allein durch den Blick in die Weite atmen wir tiefer ein- und aus. Es fühlt sich an, als ob wir uns innerlich ausdehnen und wachsen, uns selber mehr Raum geben. Tiefes Atmen sendet Signale an unser Gehirn und hilft uns zu entspannen. Der Blick in die Weite verbessert den Austausch von Botenstoffen in unserem Gehirn, was unsere Wahrnehmung verändert und uns gute Laune beschert.

Wie schön, dass wir in den Bergen leben oder sie so nah haben in der Schweiz. Die Berge, die Weite, das Gefühl von Freiheit und Glück.

Petra Schwinghammer, Redaktorin

Bergheimat

Ein Ort zur Entwicklung von Mensch, Tier und Natur

Man könnte sagen, der Bergheimat-Hof Ratzenbergli gehöre schon fast traditionell zur Bergheimat. Hier gibt es Lebensraum für Menschen, Tiere und die Natur. Dass alle sich gut entwickeln und leben können, ist den beiden Bewirtschafter-Familien wichtig. Sie verbinden Bio-Landwirtschaft erfolgreich mit Sozialtherapie.

Von Petra Schwinghammer

Vor neun Jahren haben Christoph Houriet und seine Frau Seraina den Bergheimat-Hof «Ratzenbergli» übernommen. Jahre davor war Ernst Allenbach, ehemaliger Präsident und Ur-Gestein der Schweizer Bergheimat mit seiner Familie viele Jahre auf diesem Betrieb tätig. «Wir haben viel profitiert von der Familie Allenbach und sind sehr dankbar für ihre Arbeit», sagt Christoph. Der Hof gehört einer Stiftung. Christoph und Seraina haben den Hof in einem Nutzniessungsvertrag über 24 Jahre übernommen. Der Nutzniessungszins kommt in einen Fonds der Stifung. Aus diesem Fonds werden Reinvestitionen in den Betrieb bezahlt, wie etwa 2017 die Erhaltungsarbeiten für die Quelle auf dem Hof.

Die Familie Houriet mit den Kindern Noah, Maurin und Valérie bewirtschaftet das Ratzenbergli in Partnerschaft mit einer anderen Familie. Seit 2015 ist die Familie Verena und Benjamin Panter mit den Kindern Mira, Amrei, Kaja und Alma mit dabei. Die Familien wohnen in separaten Wohnungen auf dem Hof. Es leben aber noch mehr Leute da: Vier erwachsene Menschen mit Betreuungsbedarf sind hier zuhause und arbeiten mit. In einer weiteren separaten Wohnung auf dem Hof leben sie als betreute Wohngemeinschaft zusammen. Fünf Personen von extern helfen als Teilzeit-Angestellte auf dem Hof mit.

Der Betrieb besteht aus zwei Teilen: der Landwirtschaft und der Sozialtherapie. Beide sind als eigenständige Betriebe organisiert. Christoph Houriet leitet den Bereich Sozialtherapie, Seraina Houriet den Garten und Benjamin Panter und seine Familie sind für die Landwirtschaft verantwortlich.

Das Ratzenbergli befindet sich im Bernbiet, auf dem Längenberg in der Gemeinde Niedermuhlern zwischen Zimmerwald und Riggisberg. Der Hof liegt auf knapp 1'000 m.ü.M. und die meisten Flächen sind steile Hanglagen. Der Betrieb wird biologisch-dynamisch bewirtschaftet und umfasst gut 20 Hektaren Land und zwei Hektaren Wald.

Zur Zeit hält Benjamin zwölf horntragende Original-Braunvieh-Milchkühe mit eigener Nachzucht. Die Milch geht an die in Münsingen gelegene Molkerei Biomilk AG. «Die durchschnittliche Milchleistung auf dem Ratzenbergli liegt pro Kuh und Laktation bei 5'300 Kilo», erzählt Benjamin. Er setzt auf saisonale Abkalbung zwischen Januar und März. Auch weil die Kühe den Sommer auf der Alp verbringen. Die meisten Kälber bleiben auf unserem Hof und dürfen bei Ammenkühen trinken. Den Sommer – während die Kühe auf der Alp sind – verbringen die Ammenkühe und Kälber auf dem Ratzenbergli und sind eine eigene Herde. Im Herbst werden die Kälber nach Geschlechtern getrennt und ein Teil der Jungstiere geschlachtet. Das Fleisch wird regional an Restaurants und ab Hof vermarktet. Die weiblichen Kälber bleiben als Nachzucht auf dem Hof. «Unsere Kühe fressen ausschliesslich Gras, entweder frisch von der Weide, als Heu, Emd oder Silage. Wir verzichten auf Getreide als Futter», erklärt Benjamin.

Im Jahr 2017 wurde der Kuhstall umgebaut. Den Anbindestall hat er belassen, weil ihm der intensive Mensch-Tier-Kontakt, den diese Haltungsform erfordert wichtig ist. Seit dem Umbau haben die Kühe breitere Läger: 1,25 Meter Breite hat jede Kuh zur Verfügung. Ein riesiger und vorbildlich strukturierter Laufhof mit Rundraufe, gedeckter Tiefstreuefläche, Brunnen und Kuhkomfort wie Kratzbürste ergänzt den Anbindestall.

Links: Der Hof Ratzenbergli. Unten: Die Bewohner vom Ratzenbergli. Vorne die zwei Betriebsleiter-Familien: Benjamin und Verena und Panter; Christoph und Seraina Houriet von links. Bilder: Ratzenbergli

«Unsere Tiere haben täglich Auslauf und sie können so ihr Sozialverhalten ausleben und entwickeln», sagt Benjamin. «Dank unserem Haltungskonzept herrscht eine unglaubliche Ruhe im Stall», ergänzt er.

Zum vielfältigen Betrieb gehören auch noch weitere Tiere dazu: Pfauenziegen, Bündner Oberländer Schafe, Appenzeller Spitzhauben-Hühner, eine Rasse, die von Pro Specie Rara als vom Aussterben bedroht eingestuft ist, Enten, Katzen und eine Hündin mit ihren Welpen. Und nicht zuletzt gibt es fünf Bienenvölker auf dem Ratzenbergli.
Die kleine Herde von Pfauengeissen und Bündner Oberländer Schafen – beides Pro Specie Rara Rassen wie die Hühner – helfen mit bei der Pflege der steilen Weiden und um Verbuschung zu verhindern.
Über 80 Hochstamm-Obstbäume, viele mit Nistkästen für Vögel versehen, auf den Wiesen und Weiden zeigen die ökologische Vielfalt des Betriebes.

Auf dem ackerbaufähigen Land von etwa 1,8 Hektaren baut Benjamin Roggen und Dinkel an. «Daraus backen wir selber Brot für uns auf dem Hof», erklärt er.

Auf 25 Aren in Hanglage gibt es einen Garten, der in erster Linie der Selbstversorgung dient. Für ein paar Gemüseabos und Lieferungen an die Schulküche der Rudolf Steiner Schule in Bern und das Restaurant «Schloss» in Köniz reicht der grosse Garten auch.
«Insbesondere der Garten bietet der Sozialtherapie mit drei bis fünf Dauer- und Ferienplätzen sinnvolle Beschäftigungsmöglichkeiten», erläutert Seraina Houriet, Hauptverantwortliche des Gartens.

Kräuter für Tee und Gewürze und zum Färben von Wolle sowie Blumen, Wildstauden und mehrere Trockensteinmauern findet man im Garten sowie ein vielfältiges Angebot an Frisch- und Lagergemüse und Beeren. Ein Gewächshaus und zwei Folientunnel für die Anzucht von Setzlingen und den Anbau von wärmeliebenden Pflanzen sind ebenfalls vorhanden.

«Die handwerklichen, nachvollziehbaren und vielseitigen Arbeitsabläufe sind eine wichtige Grundlage für unser sozialtherapeutisches Arbeitsangebot», so der Leiter des Sozialtherapeutischen Bereichs Christoph Houriet.

Unter Sozialtherapie versteht Christoph in erster Linie das Zusammenleben und -arbeiten von Menschen mit verschiedenen Fähigkeiten und Bedürfnissen. Das Soziale wird zur Lebensschule, mit dem Ziel der Persönlichkeitsentwicklung und der Befähigung zur selbstgestalteten Lebensführung. In der sich daraus bildenden Gemeinschaft wird Inklusion erlebbar: Unabhängig von Alter, Rolle, Beeinträchtigung und Fähigkeiten hat

Impressionen vom Ratzenbergli. Bilder: Ratzenbergli/schwip

jeder Beteiligte seinen individuellen Platz mit seinen damit verbundenen Aufgaben und wirkt somit prägend auf den Ort und das Zusammenleben. «Alle können voneinander profitieren», weiss Christoph aus seiner Erfahrung.

Als sozialtherapeutische Kleininstition bietet das Ratzenbergli einen Ausbildungsplatz für Sozialpädagogen an, der zurzeit allerdings besetzt ist. Offen sind derzeit Zivildienststellen und ein Praktikumsplatz ab Sommer 2018.

Doch wie organisiert man einen so umfassenden Betrieb mit so vielen Beteiligten, will ich wissen. «Für uns sollen die Landwirtschaft und die Sozialtherapie den gleichen Stellenwert haben», sagt Christoph. «Beide Familien sind in beiden Bereichen gleichwertig vertreten. Das Landwirtschaftsteam soll sich in erster Linie der Landwirtschaft widmen und das Sozialtherapie-Team betreut die Menschen bei den landwirtschaftlichen Arbeiten.» Und: jeden Montagmorgen gäbe es eine Planungssitzung mit den Familien und den Angestellten.

Betriebsspiegel

Betriebsform: GmbH für den Landwirtschaftsbetrieb und eine Kollektivgesellschaft für den Sozialbetrieb; in beiden Betrieben sind sowohl Verena und Benjamin Panter wie auch Seraina und Christoph Houriet zu gleichen Teilen vertreten. Eigentümerin von Land und Gebäuden ist die «Stiftung zur Pflege von Mensch, Mitwelt und Erde».
Label: Demeter und Knospe
Landwirtschaftliche Nutzfläche: 20,4 ha plus 2 ha Wald
Lage: Grossteils Hanglage auf 900-980 m.ü.M; Bergzone 2
Tiere: Milchkühe der Rasse Original Braunvieh, Rinder, Kälber, Pfauengeissen, Bündner Oberländer Schafe, Bienen, Appenzeller Spitzhauben Hühner, Laufenten, Katzen, Hund
Ackerbau: 90 a Roggen / Dinkel, 20 a Gemüsebau
Produkte: Milch für die Molkerei Biomilk in Münsingen
Direktverkauf: Getreide/Mehl (Roggen,Dinkel), Gemüse, Süssmost, Alpkäse, Würste, Trockenfleisch, Frischfleisch vom Rind, Tee, Eingemachtes und Brennholz
Sozialtherapie: Vier Dauerplätze und zwei Wochenend-/Ferienplätze sowie ein Praktikums- und Ausbildungsplatz
Gäste: Schlafen im Stroh, Raum für Anlässe, Drinnen und Draussen/Winter und Sommer
Bildung: Klassenlager, Bauernjahr 3. Klasse der Rudolf Steiner Schule Bern, Praktikumsplatz für 9. Klässler der Rudolf Steiner Schulen, Workcamp SCI, Zivildienststellen
Kontakt: Tel.: 031 819 41 75
E-Mail: hofgemeinschaft-ratzenbergli@bluewin.ch

Bericht vom Vorstandswochenende am 20./21. Januar 2018

Von Geschäftsführer Thomas Frei

Wie immer am Wochenende, werden am ersten Tag die strategischen Themen behandelt und am zweiten Tag die geschäftlichen.
Ein wichtiges Thema war, den Jahresabschluss des Bergheimat-Geschäftsjahres von Ende Juni auf Ende Dezember zu verlegen. Die ganze Handhabung mit Abgrenzungen und Sozialleistungen wäre viel einfacher zu bearbeiten, wenn das Geschäftsjahr auch mit dem Kalenderjahr endet.
Der Vorstand spricht sich für einen Wechsel zum Jahresende aus. Der Transparenz und Miteinbezug der Mitglieder wegen, soll aber an der MV 2018, von der Mitgliederversammlung darüber abgestimmt werden.
Durch die Anregung von verschiedenen Mitglieder an der MV 2017, wurde die Thematik Präsenz und Wahrnehmung der Bergheimat in der Öffentlichkeit und in den Medien zum Hauptdiskussionsthema des Wochenendes. Nach guten und aussagekräftigen Voten der einzelnen Vorstandsmitglieder, wurde der Beschluss gefasst, eine Mediengruppe zu gründen. Die Gruppe soll aus Bergheimatlerinnen und Bergheimatler bestehen, welche sich gerne mit der Thematik befassen und auch einen gewissen Bezug dazu haben. Der Grundtenor besteht darin, dass nicht einfach ein paar Inserate abgelichtet werden sollen, sondern dass die Bergheimat zu den Leuten gehen soll und mit lebendigen Beispielen die Schweizer Bergheimat den Leuten erklären und sie dafür begeistern kann.
Beim geschäftlichen Teil konnten zwei Stundungsgesuche gutgeheissen werden.
Ein Gesuch für einen Hofkauf wurde vorzeitig zurückgezogen, weil sich Käufer und Verkäufer nicht über den Preis einigen konnten.
Einem Tessiner Bergheimat Betrieb wurden CHF 100‘000.– zugesprochen, für die Rückzahlung eines Privatdarlehens. Oftmals machen Umschuldungen oder Rückzahlungen auf den Betrieben Sinn und werden, nach eingehender und detaillierter Prüfung natürlich, vom Vorstand gerne bewilligt.
Ebenfalls CHF 100‘000.– wurden im Kanton Graubünden bewilligt. Einer jungen Bergheimat Familie kann damit die Sanierung des Wohnhauses und des Stalles mitfinanziert werden. Eine solide und transparente Finanzbasis sind die grundlegenden Voraussetzungen um ein Darlehen der Schweizer Bergheimat zu erhalten.

Der Vorstand am Vorstandswochenende 2018. Bild: schwip

Bergheimat

Nachruf für Hannes Grossenbacher

Von Marco Klurfeld

Hannes Grossenbacher wurde am 18. Januar 1949 geboren und verliess uns am 30. Januar 2018 ganz unerwartet. Er erlitt mitten in einem Training einen Herzstillstand und war zuerst von seinen Kollegen und kurz darauf von der Ambulanz nicht mehr zu reanimieren.

Auf dem Trauer-Zirkular steht zuoberst:
«Die leuchtenden Augen, das herzliche Lachen,
die unverwechselbare Art …
All das ist für immer in unser Herz geschrieben.
Dieser Schatz an Erinnerungen
ist unser ganzer persönlicher Reichtum,
der uns ein Leben lang begleitet.»

Diese Zeilen der Angehörigen vermögen zwar nicht die Trauer und den Verlust weg zu wischen, aber es sind doch Trost spendende Gedanken.

Hannes interessierte sich schon länger für die Bergheimat und wurde im Laufe des Sommers 2001 von Claudia Capaul (damalige Präsidentin) und Roni Vonmoos in Zollikofen besucht, um alle Details zu bersprechen. Im Dezember 2001 nahm er dann seine Arbeit als Redaktor der Bergheimat-Nachrichten auf. Zu dieser Aufgabe gehörte auch die Teilnahme an den Geschäften des Vorstandes, wo ich ihn als Regional-Betreuer der italienischen Schweiz kennen und schätzen lernte.

Hannes war ein liebevoller und sehr aufmerksamer ruhender Pol im Vorstand und liebte es auch, bei Hofbesuchen und Regionaltreffen dabei zu sein, anschliessend darüber zu berichten und ab und zu ein passendes Zitat einzufügen. Schreiben war eine seiner Leidenschaften. Auch seine Vorworte in den Nachrichten entsprachen jeweils den aktuellen Themen.

Wichtig war ihm eine schöne und klare Gestaltung der Bergheimat-Nachrichten mit guten Fotos, was durch die Zusammenarbeit mit Clemens sehr gut gelang. Er schätzte es, viele interessante Menschen mit ihren Lebensgeschichten kennenzulernen und erzählte gerne von ihnen. Er setzte sich gründlich mit den unterschiedlichsten Themen auseinander, welche den Bergheimat Vorstand beschäftigten, wie zum Beispiel die verschiedenen Bio-Labels, Probleme rund um den Ziegenkäse oder die Enthornung der Kühe.

Wir verstanden uns sehr gut in der Vorstandsarbeit und wurden Freunde. Er kam dann öfters auf unseren Hof, um uns bei der Arbeit zu unterstützen, was ihm seine Tätigkeit als selbständiger Landschaftsgärtner auch erlaubte. Ich schätzte seine ruhige und besonnene Art und seine geschickten handwerklichen Fähigkeiten sehr. Die zahlreichen Ausflugsmöglichkeiten von Mergoscia aus passten gut zu seinen Interessen als Wanderleiter bei den Berner Wanderwegen.

Er nahm 2008 eine neue berufliche Herausforderung als stellvertretender Friedhofsgärtner in Worb an, was ihm nicht mehr viel Zeit für sein Engagement als Redaktor liess. Daher legte er diese Aufgabe Ende Jahr in neue Hände.

Nach einem Unfall anfangs 2009 und längerer Arbeitsunfähigkeit fand er für seine letzten drei Berufsjahre eine Festanstellung bei den Berner Wanderwegen, wo er für das Projekt der Wegsanierung mit Freiwilligen verantwortlich war. Er leitete weiterhin Wanderungen und wurde Wanderleiter-Ausbildner bei den Berner Wanderwegen und einige Jahre auch bei Pro Senectute. Im letzten Jahr gründete er mit einem Kollegen seine eigene Firma «Wandervariationen».

Der Vorstand der Schweizer Bergheimat spricht seinen Kindern, Verwandten und Freunden sein herzlichstes Beileid aus!

Bild: Rolf Streit

Höfenetzwerk mitgründen

Das Bioforum ist eine befreundete Organisation der Bergheimat und gründet ein Höfenetzwerk. Das ist eine gute Gelegenheit auch für Bergheimat-Betriebe um sich vermehrt zu vernetzen mit ähnlich denkenden Betrieben.

mgt Heute ist der Biolandbau anerkannt und stark reglementiert und irgendwie farblos geworden. Die Zahl jener, für die die heutige Biopraxis irgendwo zu wenig Fleisch am Knochen hat, steigt. Sie wollen mehr beitragen. Sei es in der Tierhaltung, dem Bodenschutz, der Pflanzenzüchtung, in Energiefragen oder sozialem Engagement. Einige steigen bei Demeter ein, für andere ist das aus verschiedenen Gründen nicht der passende Weg.

Hier möchte das Bioforum-Höfenetzwerk eine neue Möglichkeit eröffnen. Die 2010 verfasste «Möschberg-Erklärung» zur Landwirtschaft von morgen bildet dabei die Grundlage. Ähnlich wie in den 60er Jahren sollen sich Bäuerinnen und Bauern wieder treffen und sich austauschen. Die gemeinsamen Treffen auf den beteiligten Betrieben dienten damals sowohl der Weiterbildung wie auch der Beratung. Gemeinsam konnte sich so die Gruppe alternativer Bauern trotz grossem Widerstand und Ausgrenzung halten und erstarken.

Die Vorstellung des Bioforums ist, dass wie damals die Beteiligten als direkt Betroffene selber formulieren, was wichtig und nötig wäre und wohin der gemeinsame Weg gehen soll.

Ab Mitte März 2018 finden erste regionale Treffen statt. Interessierte Bauern und Bäuerinnen sind jederzeit herzlich willkommen, um an den Treffen teilzunehmen. Weitere Infos und Anmeldungen unter www.bioforumschweiz.ch (siehe Menüpunkt «Netzwerk»), oder auf der Bioforum Geschäftsstelle Tel. 044 520 90 19 bzw. E-Mail: info@bioforumschweiz.ch

Gemüsesamen selbst gezogen
Ein praktisches Handbuch für Aussaat, Anbau und Auslese

Ein Buchhinweis von Petra Schwinghammer

Bauern züchteten früher ihre eigenen Hofsorten von Getreide oder Kartoffeln und natürlich sind neben den Pflanzensorten die Tierrassen nicht zu vergessen.
Die Bäuerinnen und Gärtnerinnen vermehrten die besten Gemüsesorten und die schönsten Blumen. Nicht selten sind so Sorten von der Mutter an die Tochter übergeben worden und es haben sich «familieneigene» Sorten entwickelt, die heute teilweise wiederentdeckt und vor dem Aussterben geschützt werden.

Das Buch «Gemüsesamen selbst gezogen» von Cora Leroy, eine Deutsche Gemüsegärtnerin und Agronomin, zeigt, wie man selber Saatgut gewinnen kann. Die Leserin und der Leser erfahren, wie man bestehende Sorten vermehren kann und wer noch ambitionierter ist, findet sogar Wissenswertes zur Züchtung von eigenen neuen Sorten.

Diverse Pflanzensteckbriefe erläutern Detailhinweise vorauf es zu achten gilt. Auch eine kurze Aufklärung in der Botanik fehlt nicht.
Das Buch ist jeder passionierten Bäuerin und allen engagierten Gärtnern zu empfehlen, die Freude an selbst gewonnem Saatgut haben und all jenen, die es schätzen im eigenen Garten zu experimentieren.

Titel: Gemüsesamen selbst gezogen
Autorin: Cora Leroy
Verlag: AT-Verlag
Umfang: ca. 200 Seiten
ISBN: 978-3-03800-900-9

Saatgut und Wissen

Im Sortengarten Erschmatt, der aus der Bergheimat hervorgegangen ist, werden alte Sorten von Getreide und anderen Kulturpflanzen erhalten. Es ist wichtig, diese Sorten für zukünftige Generationen zu erhalten.

Von Roni Vonmoos-Schaub, Leiter Sortengarten Erschmatt

Gerade so wichtig wie die Sorten selber ist jedoch das Wissen um sie. Das schönste Saatgut von Roggen oder Weizen nützt nichts, wenn ich nicht weiss, ob es im Herbst oder im Frühjahr ausgesät werden muss und wann es etwa reif sein wird. Oder wie gross der Pflanzabstand sein soll, ob die Sorte anfällig auf Krankheiten ist, ob sie stark gedüngt werden soll oder das nicht erträgt, ob sie gut gedeiht, wenn vorher Kartoffeln oder ein anderes Getreide gepflanzt wurden usw. Dazu kommt das Wissen um die Verarbeitung. Beim Getreide gehört die Ernte, das Dreschen, Mahlen und Brotbacken dazu. Roggenbrot zum Beispiel ist bekömmlicher, wenn es mit Sauerteig hergestellt wird. Diese Technik hat sich im Wallis über die Jahrhunderte entwickelt.

Ich selber finde es auch spannend, welche Traditionen sich rund um die Kulturpflanzen und die Nutztiere entwickelt haben. Früher war der Jahresablauf der meisten Menschen von den unterschiedlichen Arbeiten geprägt. Darum herum haben sich viele Bräuche und Anlässe entwickelt.

All dieses Wissen soll dokumentiert werden. Eine tolle Möglichkeit dafür ist der Fundus Agricultura:
www.fundus-agricultura.wiki
Hier können sich interessierte Leute einschreiben, ihr Wissen aufschreiben und weitergeben. Im ersten Teil der Plattform wird das Wissen rund um die Nutztiere und Nutzpflanzen festgehalten. Im zweiten Teil geht es um Kulturtechniken und Brauchtum.

All das Wissen, das ich im Sortengarten erarbeitet habe, halte ich im Fundus Agricultura fest. Nachfolgend zwei Auszüge aus dem Fundus.

Roggen
Der robuste Roggen war seit dem Mittelalter über Jahrhunderte in den alpinen Gebieten das wichtigste Brotgetreide. Heute hält er sich noch in kleinen Nischen.

«Mein Vater hatte elf Saatfelder, die wir ‹Kornweiten› nannten und wovon wir alljährlich im Herbst ein neues für den Winterroggenanbau eigneten, sodass binnen elf Jahren jeder Acker einmal an die Reihe kam. Ein solcher Jahresanbau lieferte beiläufig dreißig Metzen Roggen (in Österreich verbreitetes Hohlmass, ein Metzen fasste 61,5 Liter); für die nächsten drei Jahre wurde dann das Feld für Hafersaat genutzt, und die sieben weiteren Jahre lag es brach, diente als Wiese oder Weide. Unser vier – ich, mein Vater und die zwei Zugochsen – bestellten im Herbste das Roggenfeld. Hatten wir den Pflug, so führte mein Vater hinten die Pflug- und ich vorn die Ochsenhörner.» Der österreichische Schriftsteller Peter Rosegger (1843–1918) beschreibt in seinen Erinnerungen das Leben auf dem Bergbauernhof in den Fischbacher Alpen in der Steiermark.

Bild 1, Kornhaufen © Sortengarten Erschmatt:
Nach der Ernte werden die Garben vor dem Transport in den Stadel auf dem Feld gelagert. Sie werden sorgfältig aufeinander gelegt, so dass möglichst alle Ähren gegen innen zeigen. Der Haufen wird mit einer Steinplatte zuoberst gedeckt. Auch diese Kulturtechnik verdient es, dokumentiert zu werden.

Wildheuen
Das mit grösster Anstrengung an den steilsten Höhenlagen gewonnene Wildheu verbreiterte über Jahrhunderte die Futterbasis für das Vieh, lieferte aber auch wichtigen Dünger für die Weiden im Tal.

Mit einem Jauchzer verkündeten in Graubünden die Wildheuer nach langem, nächtlichem Aufstieg im Morgengrauen einen temporären Besitzanspruch auf eine Mahd (oder Mäder), ein genau definiertes Stück Wiese weit über der Baumgrenze. Gab niemand Antwort, konnten sie mit ihrer Arbeit beginnen. Wenn aber ein anderer Wildheuer schneller war, musste er sich eine andere Mahd suchen oder mit dem Konkurrenten vereinbaren, diese gemeinsam zu mähen und sich mit dem kleineren Teil des Ertrages zufrieden geben.

In Quinten am Walensee wurden die Wildheuparzellen von drei Vertrauensmännern markiert und nummeriert. Jedem Wildheuer sollte ein Ertrag von 12 bis 15 «Burdenen» (etwa zwei Tonnen) Heu zufallen. Am Sonntag vor der Eröffnung der Wildheusaison am 1. August trafen sich die nutzungsberechtigten Quintner im Schulhaus zur Verlosung der Nutzungsrechte. Die 50 Lose wurden vom Gemeindepräsidenten gezogen. Bis Mitte Oktober durfte das Wildheu eingebracht werden. Für diese Nutzungsperiode «gehörte» die Wildheuwiese dem Glücklichen, der für das Los eine Pachtgebühr zu bezahlen hatte.

Mitmachen erwünscht

Mehr zu alten Apfel- und Obstsorten, Gemüse, Tierrassen, Kulturtechniken und Brauchtum auf dem Fundus Agricultura, der Online-Datenbank für das traditionelle Wissen im Alpenraum. Dieses oft nur lokal verbreitete und mündlich überlieferte Kulturgut gerät mehr und mehr in Vergessenheit. Alle Leute mit solchen Kenntnissen sind herzlich zum Mitmachen eingeladen.
Unter den Mitgliedern der Bergheimat hat es viele, die spezielle Kenntnisse haben. Ich lade euch ein, dieses Wissen zu dokumentieren.

Anmeldung und Anleitung auf www.fundus-agricultura.wiki

Gerne erteile ich Auskunft: Roni Vonmoos-Schaub, getreide@sortengarten.ch, Tel. 027 932 15 19

Bild 2, Laibse © Sortengarten Erschmatt:
Die Laibse ist eine Holzform mit einem geschnitzten Muster. Oft zeigen die Muster das Wappen einer Familie oder der Gemeinde. Die Brote werden damit gekennzeichnet und verziert. Gleichzeitig erreicht man, dass alle Brote etwa gleich dick sind und die gleiche Backzeit benötigen.

Alle Bilder: Roni Vonmoos-Schaub

Bericht vom Regionaltreffen im Tessin

Das Regionaltreffen fand im September 2017 auf dem Monte Selna statt, das oberhalb von Intragna im Centovalli liegt.

Von Katharina Lüthi, Bergheimatbäuerin Tessin

Am 10. September traf sich ein munteres Trüppchen von gut einem Dutzend Siedler und Freunden der Bergheimat auf dem Bergbauernbetrieb Monte Selna oberhalb von Intragna.
Trotz des bewölkten Wetters konnten wir die tolle Aussicht in Richtung Lago Maggiore und Centovalli geniessen.
Vor über 30 Jahren hatte Esther Dennert mit ihrem Mann Hansruedi diesen kleinen Betrieb übernommen und aufgebaut. Sie hielten 3 Kühe und 2 bis 3 Schweine, verarbeiteten die Milch zu Käse, das wertvolle Fleisch der Schweine wurde in Konserven haltbar gemacht und der Rest verwurstet.

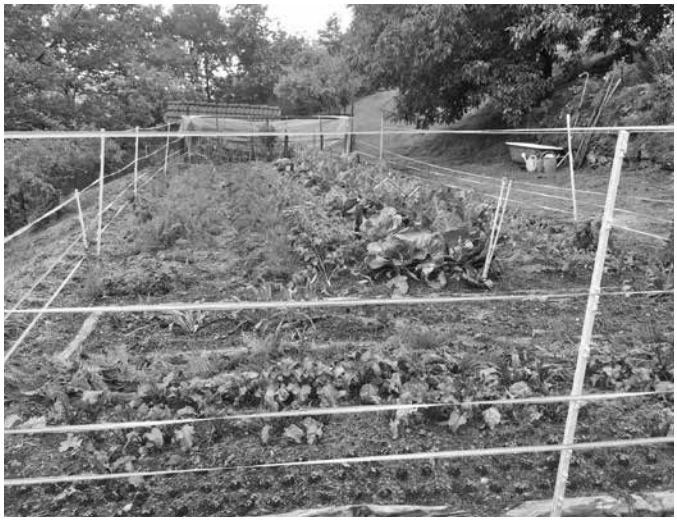
Leider verstarb Esthers Mann und so stand eine Umstrukturierung an. Mit David Lindenmeier kam ein sehr tatkräftiger und innovativer Mann auf den Betrieb und half stetig mit, diesen zu dem zu machen, was er heute ist.

Als erstes machten wir einen ausgedehnten Hofrundgang. David zeigte uns seine grosse Passion: die Gemüsegärten. Sie sind mit hohen, elektrifizierten Zäunen gegen die Hirsche gesichert. In diesen Gärten wächst ALLES was das Gemüse-Gourmet-Herz höherschlagen lässt! Da auf dem Betrieb keine Nutztiere mehr gehalten werden, wird sehr intensiv mit Mulch gearbeitet. Dieser schützt den Boden und die Pflanzen vor der Austrocknung, lässt das Unkraut gar nicht erst aufkommen und düngt durch die kontinuierliche Verrottung. Auch hat sich David eingehend mit der Terra Preta auseinandergesetzt und wendet diese Düngemöglichkeit an. Ein Pyrolysekocher stellt die dafür benötigte Kohle her, oben auf dem Kocher blubbert fein die Suppe fürs Zmittag. Jedes Jahr „wandert“ der Garten um einige Meter, was 3 Jahre genutzt wurde, darf wieder Wiese werden und vorne dran wird Wiese wieder zu Garten. Das verhindert eine zu intensive Nutzung der Erde.

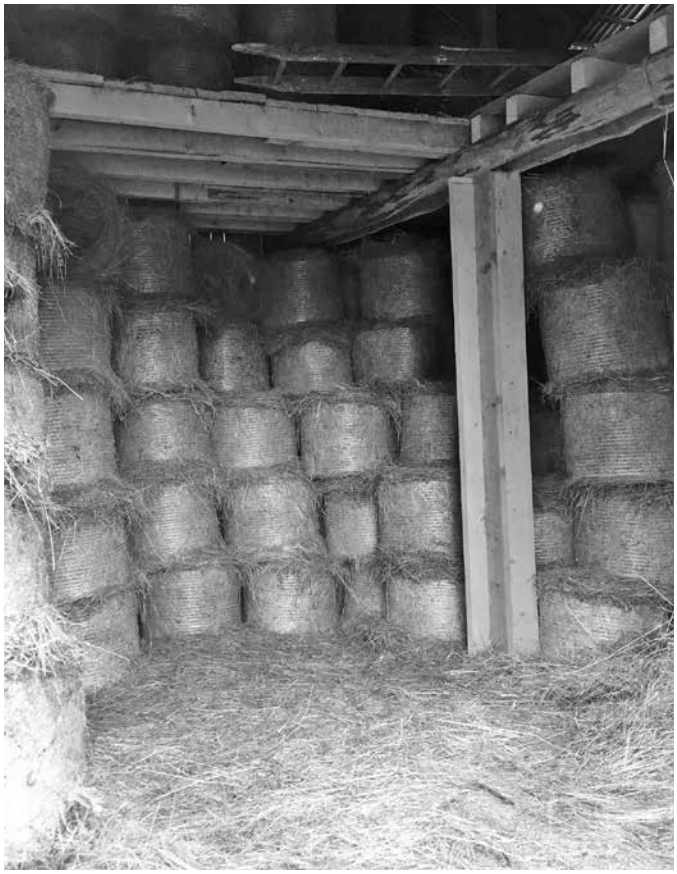
Der Betrieb umfasst etwa 6 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche. Das Heu, welches geerntet wird, verpackt David mit einer kleinen Ballenpresse zu Heuballen und verkauft es. Das Land ist an vielen Orten gut bewirtschaftbar und in der Bergzone 3. Es führt jedoch keine Strasse zum Haus und zu den Ökonomiegebäuden.

Ein Stall wird in nächster Zeit zu einem Wohnhaus umgebaut und auch andere Bauvorhaben sind in der Pipeline.
Da Esther und David ins Pensionsalter gekommen sind, hat Esthers Tochter den Betrieb übergangsweise übernommen. Sie erhoffen sich neue Inputs von der jungen Generation und wären auch offen für eine Hofübergabe an Menschen, die mit Freude und Tatkraft eventuell auch wieder Tiere halten wollen.

Nach dem Rundgang wurden wir zu einem feinen Zmittag in die warme Küche gebeten. Es gab Kürbissuppe, Gemüsesuppe und viele verschieden Käse, die die Siedler von ihren Höfen mitgebracht hatten. Auch weitere feine Sachen kamen auf den Tisch.
Bei der angeregten Diskussion ist mir klargeworden, dass solche Treffen sehr wichtig sind. Der Austausch unter Berufskollegen, aber auch Inputs von Menschen, die selbst keinen Betrieb führen, oder solchen, die erst gerade einen Betrieb übernommen haben, ist sehr spannend und lehrreich.



Auf dem Monte Selna. Alle Bilder: Katharina Lüthi



Geschichte

Der Ziegenbock als Mediator

eine wahre Geschichte aus dem Jura

Von Claudia Capaul, Märchenerzählerin und Bergheimat-Bäuerin

Nachbarn sind so eine Sache, sei es in einem Dorf, in der Stadt oder wie bei uns am Berg. Gute Nachbarn sind eine Glücksache, und Nachbarn kann man so wenig auswählen wie die Verwandten. Also versucht man, mit ihnen auszukommen, so gut es geht. Das ist oft nicht so einfach, je nachdem eine echte Herausforderung! Auf dem Land und bei den Bauern gibt es ein ungeschriebenes Nachbarschaftsgesetz: Wer zuerst dort wohnte, hat am meisten zu sagen, ist sozusagen in der Nachbarschaftshierarchie zuoberst.

Unsere Nachbarn sind noch keine Jahrhunderte dort, wie es an anderen Orten vorkommen kann. Der eine Nachbar ist nur etwa 6 Jahre länger da als wir. Trotzdem genügt das, um uns zu zeigen, dass er die Massstäbe setzt. Er kontrolliert, ob die Landesgrenzen genau eingehalten werden, auf den Zentimeter genau, ob die Wegrechte im Grundbuchamt vermerkt sind und er nimmt sich Rechte heraus, die andere sich nicht zu nehmen wagen.

Der andere Nachbar ist ein Bergheimathof. Dementsprechend haben wir ein gutes Auskommen miteinander. Man besucht sich und hilft sich aus, wie es sich gehört unter guten Nachbarn.

Letzthin stand ich am Fenster und genoss die letzten Herbstsonnenstrahlen, da kam der erstere Nachbar unser Strässchen runtergefahren mit seinem kleinsten Traktor, den er hat. Er zog einen Anhänger mit einer «Bänne» drauf, und darin stand gut sichtbar unser Ziegenbock. Das heisst der Ziegenbock unseres Sohnes Donat, denn er ist seit einem Jahr der Bewirtschafter des Hofes und Besitzer der Tiere. Der Ziegenbock ist ein schöner Pfauenbock aus reinrassiger Pro Specie Rara Zucht mit imposanten Hörnern. Stolz stand er auf der Ladefläche und genoss sichtlich die Fahrt. Ich musste schallend lachen! Es sah so lustig aus. Aber das lustigste war, dass unser Nachbar mit seinem kleinsten Traktor kam und dass er freiwillig den Bock zurückbrachte.

Einmal fuhr er nämlich mit seinem grössten Traktor durch unseren Hof. Er hatte sein Monster Druckfass angehängt. Ein Mordsgewicht! Wir haben unsere Strasse mit Plastikgittern verstärkt,

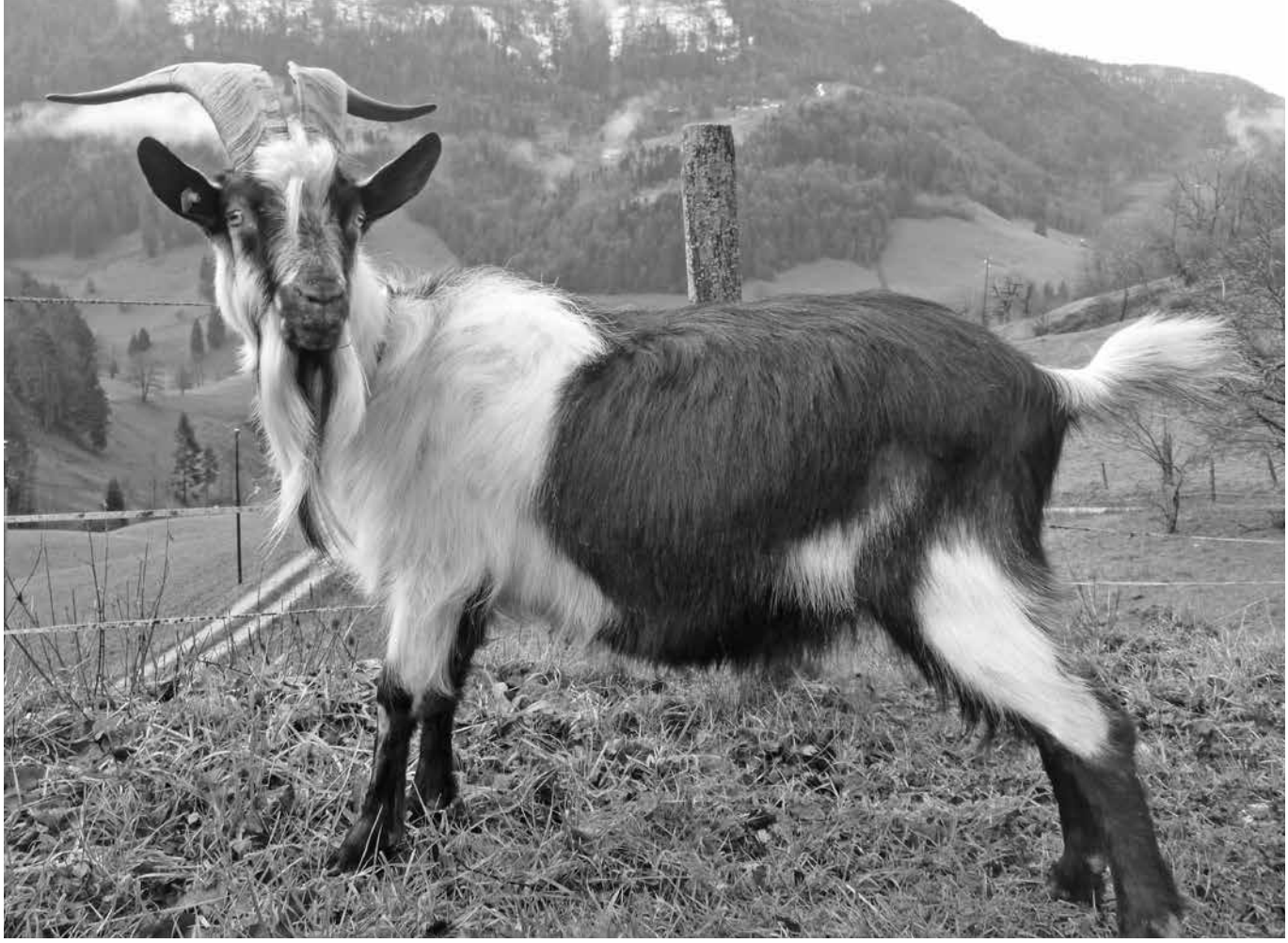


Bild: Patricia Zjörien

damit nicht jedes Gewitter das Strassenkies ins Tal runter spülen kann. Diese Konstruktion bewährt sich gut, ertragt aber keine solchen Gewichte. Es gab ein Riesentheater! Der Nachbar rief die Polizei. Aber weil er grundbuchamtlich kein Durchfahrtsrecht hat, konnte er die Durchfahrt nicht erzwingen und musste die obere Strasse benutzen mit dem längeren Weg. Und unsere Strasse blieb heil.

Der Ziegenbock kam auf den Anhänger, weil er fremdgegangen war. Die Ziegen des Nachbarn waren nämlich alle böckig gewesen. Aber es fehlte ein Bock, der die Ziegen hätte decken können. Unser Ziegenbock konnte da nicht untätig zusehen. Entschlossen sprang er über den Zaun und kümmerte sich um das Glück und den Nachwuchs der Nachbarziegen. Der Nachbar meldete sich nicht. Es gefiel ihm anscheinend, dass die Natur den Mangel so von alleine behob. Als der Bock sein Geschäft dann beendet hatte, fand er es schliesslich an der Zeit, diesen zurückzubringen. Und das tat er nun hochanständig mit seinem kleinsten Traktor, der sicher nicht die Strasse beschädigen konnte. Sprunggeld hat der Nachbar für die Dienste des Ziegenbocks zwar keines bezahlt. Aber dafür darf unser Sohn Donat auch einmal eine Hilfe von ihm erwarten.

So hat der Ziegenbock die angespannte Nachbarschaftsbeziehung glätten und bereichern können. Er war sozusagen unser Mediator!

Marktplatz

Pfauenziegen

Kleine harmonische reinrassige Pfauenziegenherde sucht per sofort neues Zuhause. Die Tiere sind gesund, Menschen-gewohnt und sehr geeignet um der Verbuschung entgegenzuwirken.
Kontakt: Christoph Houriet, Hofgemeinschaft Ratzenbergli
Tel. 031 819 41 75, hofgemeinschaft-ratzenbergli@bluewin.ch

Bio-Rapssamen gesucht

Wer kann mir ein kleines Hämpfeli Bio-Rapssamen schicken oder weiss eine Adresse, wo ich sie erhalte?
Monica Luchsinger, Tel. 055 644 14 33
Im Zügersten 12, 8762 Schwanden/GL

Zitronenbaum

Wer tauscht mit mir meinen Zitronenbaum im Topf, ca. 1,5 m hoch, gegen einen Aprikosen-, Zwetschgen-, Kirschbaum o.ä. den ich ins Freiland setzen kann oder gegen Beerenstauden?
Region Zürich, Tel. 076 516 88 81

Kühe zur Sömmerung gesucht

Suche: 2–4 Rhätisches Grauvieh, behornte Milchkühe oder Original Braune zur Sömmerung auf Alpe Cedullo im Tessin.
Alpzeit: 1. Juni bis Mitte September.
Tel. 078 656 04 54

Agenda

Veranstaltungsreihe der Freien Gemeinschaftsbank

Ort: Meret Oppenheim-Strasse 10, Postfach, 4002 Basel
(direkt beim Bahnhof Basel SBB)

Weitere Infos unter
www.gemeinschaftsbank.ch siehe Menüpunkt «Veranstaltungen»
E-Mail: veranstaltungen@gemeinschaftsbank.ch
Tel. 061 575 81 00

Wenn Menschen über Geld sprechen: Geldwerkstatt
Mittwoch, 18. April 2018: 17.30 – ca. 19.00 Uhr, Eintritt frei.
Mittwoch, 6. Juni 2018: 17.30 – ca. 19.00 Uhr, Eintritt frei.
Mittwoch, 11. Juli 2018, 17.30 – ca. 19.00 Uhr, Eintritt frei.
Jeder Termin steht für sich und hat keine Voraussetzungen.
Leitung: Viktoria Schwab und Mara Staudinger

Kryptowährungen – Bitcoin und die Blockchaintechnologie
Dienstag, 24. April 2018: 19.00 – ca. 22.00 Uhr, Eintritt frei.

Was ist das? Was kann man damit machen? Ist das sinnvoll? Referat mit Demonstration, anschliessend Fragenbeantwortung und Gespräch. Referat: David Hemmerle, MA Ökonomie und Sozialgestaltung

Demeter-Kaffee: Anbauen, Rösten, Geniessen
Samstag, 5. Mai 2018: 15.00 – ca. 17.00 Uhr, Eintritt frei.

Benjamin Hohlmann – Kaffeemacher, Röster, Trainer und Zubereitungsfachmann – berichtet über sein Engagement für Kaffeequalität: Freude am Zubereiten und Geniessen, Anbau und Röstung mit Demeter Zertifizierung. Er thematisiert auch das Spannungsfeld im Kaffeeanbau zwischen Ertrag, Natur, Schädlingen und Qualität. Benjamin Hohlmann ist Gründer und Geschäftsführer der Kaffeemacher GmbH (siehe online www.kaffeemacher.ch).
Neben dem Referat (mit Bildern) wird es Gelegenheit zum Degustieren von Kaffee sowie Tipps und Tricks für die Kaffeezubereitung geben.

«Hahn im Glück» – Zeitgemässe Demeter Geflügelhaltung
Montag,14. Mai 2018: 20.00 – ca. 21.00 Uhr, Eintritt frei.

In Kooperation mit dem Konsumentverein Basel
Wie lassen sich Hühner artgerecht halten? Herman Lutke Schipholt, engagierter Demeter Bauer, stellt die Erkenntnisse und Arbeitsweise der Demeter Geflügelhaltung vor und berichtet von seinem Umgang und Leben mit den Hühnern.
Anschliessend Generalversammlung für Mitglieder des Konsumentenvereins Basel und Umgebung

Die Bedeutung der Kuh für die Landwirtschaft
Samstag, 26. Mai 2018: 15.00 – ca. 17.00 Uhr, Eintritt frei.

Seit Jahrtausenden lebt der Mensch mit und von der Kuh. Ihre gemüthafte Ausstrahlung weckt Sympathien, ihr komplexes Verdauungssystem kann uns zum Staunen bringen. Welche Rolle spielt die Kuh in der Gesamtheit eines Hofes? Welche Bedeutung haben Milchprodukte in der Ernährung? Neben der Betrachtung dieser Fragen werden wir auch die Kuhhorninitiative zu Wort kommen lassen (mit Film und Gespräch).
Mit Anet Spengler Neff, Hermann Spindler und Armin Capaul.
Degustieren von Demeter-Rohmilch und weiteren Produkten im Vergleich.

Drei Wochen rund um das Thema Bienen
Mo, 27. August bis Fr 14. Sepember 2018, Eintritt frei.

Die Bienen sind uns wichtig. Wir schätzen ihren Honig, den Bienenwachs und andere Aspekte ihrer Wirksamkeit. In diesen drei Wochen wollen wir verschiedene Aspekte der Bienen beachten und wertschätzen. Das genaue Programm befindet sich noch in Ausarbeitung.

Bergheimat Termine

Was	Wann	Wo
GA 196	22.03.2018	Bioland, Olten
Knoko-Sitzung	05.04.2018	offen
VS 187	19.04.2018	Bioland, Olten
GA 197	17.05.2018	Bioland, Olten
VS 188	23.08.2018	Bioland, Olten
VS 189	18.10.2018	Bioland, Olten
VS 190	16.11.2018	Bioland, Olten
Sitzung Knospe-Kommission	29.03.2018, 10 Uhr	Bioland, Olten
Mitgliederversammlung	17.11.2018	Tessin

Impressum

Bergheimat-Nachrichten
Mitglieder-Zeitschrift der Schweizer Bergheimat; erscheint 4–6 mal jährlich, sFr. 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.goldmaki.net)

Druck und Versand
Rub Media AG, Wabern/Bern

Nächster Redaktionsschluss:
19.04.2018

Adressen

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

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

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
IBAN Nummer:
CH93 0900 0000 3002 4470 6

Regionalbetreuung

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

Tessin
Claudia Gorbach
Ai Faii, CP 25
6951 Colla, Tel. 078 656 04 54

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
Daniel Glauser
Envers des Convers 53
2616 Renan Tel. 032 963 12 26

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

Regionalbetreuer Bern
Stephan Liebold
Zelgweg 2
3115 Gerzensee, Tel. 031 782 00 89

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

Knospe-Gruppe Sekretär
Ueli Künzle
Landsgemeindeplatz 9
9043 Trogen, Tel. 078 705 94 20

BERG
HEIMAT

Spenden und Darlehen

Die Schweizer Bergheimat ist ein gemeinnütziger Verein, der kleine und mittlere biologisch wirtschaftende Landwirtschaftsbetriebe im Berggebiet finanziell unterstützt. Zudem organisiert sie Betriebshelfer und Haushaltshilfen. Abgelegene Bergzonen sollen auch weiterhin wirtschaftlich genutzt und als soziale und kulturelle Lebensräume erhalten bleiben.

Mit einem zinslosen Darlehen oder einer Spende ermöglichen Sie etwa dringend nötige Bauvorhaben, Investitionen in erneuerbare Energien oder rasche unbürokratische Hilfe aus dem Pechvogelfonds für Biobauernfamilien im Berggebiet.

Möchten Sie Ihr ökologisches und soziales Engagement über Ihre Lebenszeit hinaus fortsetzen, können Sie die Schweizer Bergheimat mit einem Vermächtnis/Legat im Testament berücksichtigen. Auch Vermächtnisdarlehen zu Lebzeiten sind möglich: Ein zinsloses Darlehen wird im Todesfall zu einer Schenkung. Benötigen Sie das Geld jedoch selber, können Sie den Betrag wieder zurückrufen.

Möchten Sie Ihr Geld für einen guten Zweck einsetzen? Gerne beraten wir Sie. Kontaktieren Sie unsere Geschäftsstelle: Thomas Frei, Tel. 041 933 22 14, E-Mail: info@schweizer-bergheimat.ch www.schweizer-bergheimat.ch oder senden Sie untenstehenden Talon ein.

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

☐ Ich betreibe Biolandwirtschaft im Berggebiet nach den Bio Suisse-Richtlinien und möchte Bergheimat-Betrieb werden.

☐ Ich möchte die Bergheimat finanziell unterstützen: mit einem Vermächtnis/Legat, zinslosen Darlehen oder einer Spende. Bitte kontaktieren Sie mich.

☐ 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 _____

Einsenden an: Geschäftsstelle Schweizer Bergheimat, Letten-Dagmersellen, 6235 Winikon

AZB
CH–6235 Winikon

SWISS POST