Bergheimat Nachrichten

№ 222 im September 2020

Bergheimat
4 Hofporträt
10 Invitation et informations à la réunion des membres 2020 en Jura
11 Einladung und Informationen zur Mitgliederversammlung 2020 im Jura
12 Einladung und Anmeldung zur 46. Mitgliederversammlung
13 Traktanden zur Jahresversammlung 2020 der Knospe-Kommission
14 Wichtige Informationen zur Mitgliederversammlung
14 Antrag: Kostenübernahme des Mittagessens an der MV
15 Neue Regionalbetreuer für das Wallis und die Zentralschweiz
16 Erläuterungen zur Jahresrechnung
17 Erfolgsrechnung und Budget
18 Bilanz
19 Bericht von der Vorstandssitzung vom 11.6.2020
24 Einladung zur Tagung Ökologie in der Berglandwirtschaft
28 Als vegetarischer Bauer Tiere zum Metzger bringen

Aus nah und fern
20 Permakultur ist keine einheitliche Methode
23 Interview: «Existenz auf den lokalen natürlichen Ressourcen aufbauen»
26 Stopp Palmöl

30 **Marktplatz**
31 **Agenda**
31 **Impressum und Adressen**

4

Hofporträt
Quer eingestiegen mit Milchschafen
und Hochlandrindern.

10

Nocheinmal
Einladung zur Mitgliederversammlung 2020
am 14.11.2020 in Renan BE Jura.

24

Ökologie in der Berglandwirtschaft
Einladung zur Tagung der Schweizer Bergheimat in Zusammenarbeit
mit dem Naturpark Pfyn-Finges am 10.10.2020 im Wallis.

Die Mitgliederversammlung nachholen

Mit dieser Ausgabe laden wir Sie, liebe Mitglieder der Schweizer Bergheimat, nochmals ein zu unserer Mitgliederversammlung (MV). Nochmals, weil wir wegen des Lockdown der Corona-Pandemie die MV vom März 2020 nicht durchführen konnten und diese deshalb auf den 14. November 2020 verschoben haben.

Das Leben und Arbeiten auf den Bergheimat-Höfen steht nicht still und der Vorstand hat seine Arbeit auch in dieser speziellen Zeit weitergeführt.

So konnte die Schweizer Bergheimat wiederum dringend benötigte Darlehen gewähren, Gelder aus dem Fonds für behornte Tiere sprechen, mit dem Pechvogelfond bei Unglücksfällen helfen und dank dem Fond für erneuerbare Energien mitwirken, etwas Gutes fürs Klima zu tun.

Schön, dass Sie all das unterstützen, schön, dass Sie Mitglied bei der Schweizer Bergheimat sind.

Wir freuen uns auf Sie!

Im Namen des Vorstandes
Petra Schwinghammer, Redaktorin

Titelseite: prächtige Herbststimmung oberhalb von Nendaz (Kt. VS).
Unten: Blick zum kleinen Mythen, eingehüllt im ersten Herbstnebel (Kt. SZ). Bilder: schwip

«Wir bestimmen selber, wieviel wir arbeiten»

Selina und Christoph Walter sind typische Quereinsteiger in der Landwirtschaft. Die dreijährige Suche nach einem eigenen Betrieb hat sie schliesslich nach Hoffeld geführt. Dabei haben sie viel kennengelernt – auch die Schweizer Bergheimat. Hochmotiviert und mit Unterstützung der Schweizer Bergheimat bewirtschaften sie nun ihren eigenen Betrieb im Neckertal an der Grenze des Kantons St. Gallen zum Appenzell.

Von Petra Schwinghammer, Redaktorin

Hier ist ihr neues Zuhause. Eigentlich ist es vielmehr als das. Hier ist ihr neues Leben. Vor rund zwei Jahren sind Selina und Christoph Walter zusammen mit ihrer mittlerweile dreijährigen Tochter Yamilee auf diesen Bauernhof in der Nähe von Degersheim gezogen. Eingebettet in Waldränder, Hügel und steile Grashänge liegt ihr Hof. «Einmal rief unsere Tochter beim Zmorge: «Lueg zwei Rehli!» Wir konnten sie vom Stubenfenster aus beobachten, wie sie Bärenklaublüten naschten. Die fanden sie nur noch auf unserer Wiese. Rundherum war alles abgemäht», erzählt Selina. «Die Verbindung mit der Natur, den Tieren und der Erde schätze ich sehr.» Die Verantwortung für den Planeten wahrzunehmen, für diesen Fleck Erde, den sie hier bewirtschaften, gut zu schauen, sodass der Boden fruchtbar bleibt, das ist der Familie ein Anliegen. «Es ist uns auch wichtig, dass wir den natürlichen Bezug, etwa woher die Nahrungsmittel kommen, unserer Tochter direkt vermitteln können.» Eine möglichst grosse Palette an hofeigenen Produkten ist das Ziel von Selina und Christoph Walter. Dafür nehmen sie viel Arbeitsaufwand auf sich. «Die viele Arbeit macht mir nichts aus, denn wir bestimmen ja selber, was und wieviel wir arbeiten», meint Selina. Es sei dabei allerdings wichtig, seine Grenzen zu kennen.

Schafe melken und Milch verarbeiten

Zurzeit halten Selina und Christoph vier Ostfriesische Milchschafe. Selina holt die Schafe jeden Morgen zum Melken von der Weide in den Stall, wo sie einen Melkstand eingerichtet hat. Täglich stehen der Familie somit knapp zwei Liter Schafmilch zur Verfügung. Selina verarbeitet die Milch zu Rahm, Käse und Joghurt für den Eigenverbrauch.

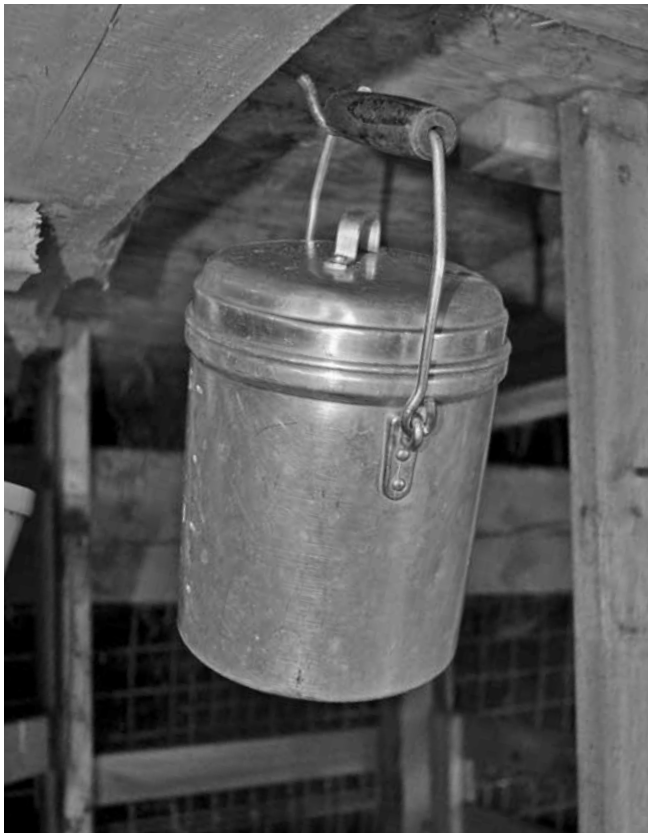
Eine kleine, leichte Rasse musste es sein

«Da über 50 Prozent der Betriebsfläche Steillagen sind und der alte Stallboden nicht der Stärkste ist, haben sich Walters für Tiere entschieden, die nicht zu schwer sind. Nebst den Milchschafen halten sie deshalb Hochlandrinder als Mutterkühe. «Schafe sind vom Handling her viel einfacher», wie Christoph erlebt hat. Die Hochlandrinder seien einfach wilder und das Separieren oder Fixieren von Tieren viel aufwändiger, wenn ein Tier beispielsweise wegen Krankheit behandelt werden müsse. Er habe auch die Erfahrung gemacht, dass das Risiko der Verletzungsgefahr mit den Rindern viel grösser sei als mit den Schafen. Er ist vorsichtiger geworden und gewichtet den Sicherheitsaspekt heute mehr als früher.

Das Fleisch der rund dreijährigen Rinder und der Lämmer vermarkten Selina und Christoph Walter selber, direkt an Privatkunden. Walters Betrieb ist Bio und Demeter zertifiziert. Zur Selbstsversorgung mit Eiern leben auch noch ein paar Hühner auf dem Hof.

Eigenes Gemüse und Saatgut

Der Garten versorgt die Familie mit verschiedenem Gemüse, Salaten, Kartoffeln und Kräutern. Selina pflanzt auf ihrem achteckigen Gartenstück das Meiste



Alle Bilder: schwip

in Mischkulturen an. Sie achtet auf den Aussaatkalender von Maria Thun, mit dem sie gute Erfahrungen gemacht hat. «Die Königsdisziplin des Gärtnerns ist aus meiner Sicht die Gewinnung von eigenem Saatgut – was ich zum Teil schon schaffe – und der Saatgutaustausch mit anderen – eines meiner Zukunftsziele», ergänzt sie.

Vielfalt fördern

Die Vielfalt und Biodiversität zu fördern ist Selina und Christoph Walter wichtig. Sie sind dem Vernetzungsprojekt Neckertal angeschlossen und setzen den Permakulturgedanken um: Auf ihrer Betriebsfläche von knapp fünf Hektaren haben sie 64 junge Hochstammbäume gepflanzt wie etwa Apfel-, Birn-, Mirabellen-, Zwetschgen-, Kirsch- und Nussbäume. Hinzu kommen die vorhandenen alten Hochstammbäume, die für Vögel ideale Nistplätze bieten. Über 40 Prozent der Betriebsfläche ist Biodiversitätsfläche auf ihrem Hof. Eine ihrer weiteren Ideen ist es, einen eigenen Teich anzulegen.

Hofindividualität leben

Etwas tun, das nicht der Norm entspricht, das entspricht Selina und Christoph. Sie stellen sich gerne Herausforderungen. Sie konnten etwa verwaldetes Landwirtschaftsland wieder zurückholen und anerkennen lassen. Statt Geld zu zahlen für das Ausleihen von Maschinen, arbeitet Christoph stundenweise auf den entsprechenden Betrieben mit. «Wirtschaftlich ist unser Leben als Bauernfamilie nicht», bilanziert Christoph, der früher in der Finanz- und Immobilienbranche tätig war, ganz nüchtern. «Doch als Quereinsteiger haben wir eine ganz andere Ausgangslage. Wir haben die Lebensmitte hinter uns, sind körperlich fit und nicht davon abhängig, dass der Betrieb sofort Gewinn abwirft. Unsere Fixkosten haben wir extrem reduziert». «Die Hälfte unseres Einkommens

ist das Geld, das wir nicht ausgeben», komplettiert Selina, die früher als Redaktorin angestellt war und nun als freiberufliche Journalistin ein Mikro-Einkommen generiert.

Sich den Traum erfüllt

Christoph und Selina Walter haben sich den Traum vom eigenen Hof erfüllt, die Schweizer Bergheimat hat sie dabei unterstützt. Über drei Jahre haben sie auf verschiedenen Höfen, die zum Übernehmen waren, mitgearbeitet. «Viele Male waren wir nah dran – und dann hat es doch nicht geklappt.» Im Nachhinein sind sie für diese vielen Erfahrungen und die Kontakte dankbar. «Wir haben uns dadurch ein grosses Netzwerk aufgebaut und sind so auch auf die Schweizer Bergheimat gestossen», erzählt Selina. «Wir schätzen es sehr, dass wir uns dadurch immer wieder vertrauensvoll an andere Bauern und Bäuerinnen wenden können, wenn wir Fragen haben und somit Unterstützung erfahren.»

Betriebsspiegel

Betrieb: Highlandhof
Betriebsleiter: Selina und Christoph Walter mit Tochter Yamilee (3)
Ort: Hoffeld bei Degersheim SG
Betriebsfläche: Bergzone 2; 4,8 ha LN und 3 ha Wald
Tiere: Hochlandrinder (3 Mutterkühe, 2 Rinder, 2 Kälber) und Milchschafe (4 Auen, 1 Widder, 4 Lämmer); 3 Hühner, 1 Güggel und 1 Gluggere mit 6 Bibeli
Produkte zum Verkauf: Rind- und Lammfleisch auf Vorbestellung.
Kontakt: biodynherz@gmail.com

Inviation et informations concernant la réunion des membres 2020 en Jura

En raison de la pandémie de corona, l'Assemblée générale (AG) de la Maison de la montagne suisse a été reportée de mars 2020. L'Assemblée générale du Bergheimat suisse aura désormais lieu le samedi 14 novembre 2020, à partir de 10h30, dans la salle polyvalente de 2616 Renan, dans le Jura bernois.

Le Menu:
La Werksiedlung se chargera de cuisiner pour nous. Les ingrédients sont d'origine biologique et, autant que possible, en provenance d'exploitations de la région.

— Velouté aux champignons
— Plat avec viande : ragoût avec légumes, risotto d'épeautre
— Végétarien : risotto d'épeautre avec ratatouille
— Séré aux fleurs de montagne

Prix par menu: 25.–. un montant partiel et les menus enfants seront pris en charge par la Bergheimat. De l'eau du robinet est à disposition, les autres boissons peuvent être achetées à part.

Les enfants et les adolescent-e-s sont bienvenu-e-s, mais doivent être pris-e-s en charge par leur famille.

Stands
Des tables pour les stands d'information et de vente sont à disposition.
Prière de s'annoncer auprès de Daniel Glauser : Tel. 076 478 15 04 ou
par mail: daniel@lesconvers.ch

Arrivée

Transports publics : la salle polyvalente se trouve à 5 minutes à pied de la gare de Renan. Tourner à gauche près de l'église, passer devant le bâtiment scolaire et continuer en direction de la salle de gym, près du terrain de foot.

Horaire CFF:

Lieu	Départ	Arrivée à Renan
Biel	9.20 heures	10.08 heures
Bern	8.42 heures	10.08 heures
Zürich	8.03 heures	10.08 heures
Luzern	7.54 heures	10.08 heures
La Chaux-de Fonds	9.42 heures	9.50 heures

En voiture: des places de parcs limités sont disponibles au-dessus du restaurant «Cheval Blanc» ou devant le bâtiment scolaire. La salle est à proximité immédiate de ce dernier.

Einladung und Informationen zur Mitgliederversammlung 2020 im Jura

Wegen der Corona-Pandemie wurde die Mitgliederversammlung (MV) der Schweizer Bergheimat vom März 2020 verschoben. Die Mitgliederversammlung der Schweizer Bergheimat findet neu am Samstag, 14. November 2020, ab 10:30 Uhr in der Mehrzweckhalle in 2616 Renan, Berner Jura, statt.

Menü an der MV:
Die Werksiedlung Renan kocht für uns. Die Zutaten stammen aus biologischer Produktion, und soweit erhältlich von lokalen Produzenten.

— Pilz-Velouté mit Brot
— Fleischgericht: Ragout mit Gemüse, Dinkel-Risotto
— Vegetarisch: Dinkel-Risotto mit Ratatouille
— Bergblumen-Quark

Preis pro Menü: Fr. 25.– Ein Teilbetrag und die Kindermenüs werden von der Bergheimat übernommen. Hahnenwasser wird bereitgestellt, andere Getränke stehen zum Kauf bereit.

Kinder und Jugendliche: sind willkommen, müssen aber selber betreut werden. Beschäftigungsmöglichkeiten sind vorhanden (Fussballplatz, Spielplatz)

Verkaufsstände
Tische für Verkaufs- oder Infostände stehen zur Verfügung.
Anmeldung bitte bei Daniel Glauser, Tel. 076 478 15 04 oder per E-Mail: daniel@lesconvers.ch

Anreise und Wegbeschreibung

Anreise per Bahn: die Mehrzweckhalle ist in 5 Minuten vom Bahnhof Renan her erreichbar. Bei der Kirche links zum Schulhaus hoch, dann weiter Richtung Turnhalle beim Fussballplatz.

Fahrplan SBB

Ort	Abfahrt ab	Ankunft in Renan
Biel	9.20 Uhr	10.08 Uhr
Bern	8.42 Uhr	10.08 Uhr
Zürich	8.03 Uhr	10.08 Uhr
Luzern	7.54 Uhr	10.08 Uhr
La Chaux-de Fonds	9.42 Uhr	9.50 Uhr

Anreise per Auto: Parkplätze beim Parkfeld oberhalb des Restaurants «Cheval Blanc», oder beim Schulhaus benutzen. Es stehen nur wenige Parkplätze zur Verfügung. Die Mehrzweckhalle steht unmittelbar beim Schulhaus.

Einladung zur 46. Mitgliederversammlung

Aufgrund der Corona-Pandemie wurde die Mitgliederversammlung (MV) der Schweizer Bergheimat vom März 2020 auf Samstag, 14. November 2020 verschoben.

Programm und Traktanden

10.30 Uhr **Beginn der Mitgliederversammlung**

1. Begrüssung
2. Wahl der Stimmenzähler und Quorumbestimmung
3. Genehmigung der Traktandenliste
4. Genehmigung des Protokolls der letzten MV
5. Genehmigung der Jahresberichte
6. Vorstellung Jahresrechnung
7. Revisorenbericht
8. Genehmigung der Jahresrechung und Entlastung des Vorstands
9. Vorstellung des Budgets
10. Festlegung des Mitgliederbeitrags
11. Genehmigung des Budgets
12. Antrag Armin Capaul: Kostenübernahme Mittagessen MV
13. Antrag Vorstand Statutenänderung
14. Verabschiedung Monika Pfyl als Regionalbetreuerin Zentralschweiz
15. Vorstellung neue Regionalbetreuer
16. Wahlen
17. Varia

Anschliessend Jahresversammlung der Knospe-Kommission

13.00 Uhr **Mittagessen**
Nachmittag: gemütliches Beisammensein

16.00 Uhr **Schluss der Versammlung**

Anmeldung für die Mitgliederversammlung

Inscription à la réunion des membres:

Am Samstag, 14. November 2020, 10:30 Uhr in der Mehrzweckhalle in 2616 Renan BE
Le samedi, 14 novembre 2020, 10h30 à la salle polyvalente de Renan BE 2616

Bitte UNBEDINGT ANMELDEN. Es wird extra für uns gekocht.
Nous vous prions instamment de vous inscrire. Il sera cuisiné exprès pour nous.

Anmeldungen bis 6. November 2020 an:
Le délai pour les inscriptions est fixé au 6 novembre 2020 auprès de:

Thomas Frei, Letten-Dagmersellen, 6235 Winikon. E-Mail: info@schweizer-bergheimat.ch

Name/Adresse: .....
Nom/ adresse: .....

Anzahl Teilnehmende / Nombre de participant: Erwachsene / adultes..... Kinder / enfants .....
Anzahl Menü mit Fleisch / Nombre de menus avec viande: Erwachsene / adultes..... Kinder / enfants.....
Anzahl Menü vegetarisch / Nombre de menus végétariens: Erwachsene / adultes..... Kinder / enfants.....

Traktanden zur Jahresversammlung 2020 der Knospe-Kommission

Die Jahresversammlung findet statt am Samstag, 14. November 2020, ca. 12 bis 13 Uhr, anschliessend an die Bergheimat-Mitgliederversammlung in Renan.

Traktanden
1. Begrüssung
2. Protokoll der Jahresversammlung vom 17. November 2018 in Arbedo
3. Rückblick auf die Bio Suisse-Delegiertenversammlungen 2019/2020
4. Ausblick auf die kommende Bio Suisse-Delegiertenversammlung
5. Termine
6. Varia

Diese Einladung richtet sich insbesondere an die Bergheimatbäuerinnen und -bauern.
Die Jahresversammlung ist jedoch offen für alle Mitglieder der Schweizer Bergheimat.

Die Knospe-Kommission dient dazu, Beschlüsse zu fassen für die Abstimmungen an den Bio Suisse Delegiertenversammlungen und allfällige Vorstösse vorzubereiten. Dadurch können wir Einfluss nehmen, etwa auf die Richtlinien von Bio Suisse.

Im Anschluss an die Jahresversammlung der Knospe-Kommission findet das Mittagessen gemäss Programm der Mitgliederversammlung statt.

BIOSUISSE

Fragen, Anträge und Anregungen an:
Ueli Künzle, Sekretär der Knospe-Kommission
Hinterdorf 10, 9043 Trogen
Tel. 071 344 21 28 oder 078 705 94 20
E-Mail: uelikuenzle@surfeu.ch

Wichtige Informationen zur Mitgliederversammlung

Weitere Unterlagen zur MV finden Sie in der Ausgabe der Bergheimat Nachrichten Nr. 220 vom März 2020. Die Ausgabe steht auch online unter www.schweizer-bergheimat.ch als PDF zum Download zur Verfügung. An der MV am 14. November 2020 werden gedruckte Exemplare der Ausgabe Nr. 220 aufliegen.

Der neue Antrag zur Kostenübernahme des Mittagessens an der MV finden Sie nachfolgend. Auch die Vorstellung der sich zur Wahl stellenden neuen Regionalbetreuer finden Sie auf Seite 15 in dieser Ausgabe.

Neuer Antrag: Kostenübernahme des Mittagessens an der MV

Antrag von Armin Capaul:
«Die Bergheimat soll die Kosten für das Mittagessen an der jeweiligen Mitgliederversammlung (MV) für die Teilnehmenden übernehmen.»

Stellungsnahme Vorstand:
Mit den 25.– Franken, welche von den Teilnehmenden bezahlt werden, sind die Kosten nie ganz gedeckt.

Die Schweizer Bergheimat hat bis anhin den Aufpreis immer übernommen. Bei der letzten MV waren dies zum Beispiel 16.–Franken Aufpreis pro teilnehmender Person.

Der Vorstand ist daher der Meinung, den Menü-Preis für die Teilnehmenden an der MV wie bis anhin bei 25.– Franken zu belassen.

Bild: schwip

Neue Regionalbetreuer für das Wallis und die Zentralschweiz

Der bisherige Regionalbetreuer für das Wallis, Robert Turzer, übernimmt die Regionalbetreuung für die Zentralschweiz von der zurückgetretenen Monika Pfyl. Für die Regionalbetreuung im Wallis stellen sich Stefan Wyss und Aureus Schüle gemeinsam zur Verfügung.

Bilder: zVg

Mein Name lautet Stefan Wyss. Aufgewachsen bin ich im Thurgau, wo ich auch meine erste Ausbildung zum Schaltanlagenmonteur abgeschlossen habe. Mein Weg in die Landwirtschaft führte mich über die Alp Geeri (Berner Oberland) und Alp Dreckloch (Schwyz) nach Solothurn, an die Landwirtschaftsschule.

Seit 2011 bewirtschaften Simone Loretan und ich mit unseren Kindern Melchior und Lilith, gemeinsam den Hof Terpetsch in Ried-Mörel im Wallis.

Auf unserem Hof leben Mutterkühe, Pferde, ein paar Ziegen und Hühner. Der Anbau von verschiedenstem Gemüse und ein wenig Berggetreide zur Selbstversorgung sind ein weiterer Teil unseres Betriebes.

Die Zusammenarbeit mit Aureus und Lionne, sowie die Hilfe von unseren Vorgängern Ruth und Reinhold sind eine grosse Bereicherung für uns.

Eine überschaubare, möglichst einfache und standortangepasste Berglandwirtschaft ist mir sehr wichtig. Daher fühle ich mich bei der Bergheimat gut aufgehoben und setze mich gerne dafür ein.

Mein Name ist Aureus Schüle. Ich bin gelernter Bio-Landwirt und bewirtschafte seit 2014 gemeinsam mit meiner Frau Lionne und unseren beiden Kindern (Louve, 4 & Andri, 1) einen biologischen Landwirtschaftsbetrieb in Ried-Mörel, im wunderschönen Oberwallis.

Wir haben einen Nebenerwerbsbetrieb mit Mutterschafen, Mast- und Muttersauen, etwas Kräuterverarbeitung und Direktvermarktung. Zurzeit arbeite ich 50 Prozent bei einer Transportfirma auf der Riederalp. Unser Ziel ist es, in naher Zukunft einmal nur von der Landwirtschaft zu leben.

Speziell an unserem Betrieb ist die Zusammenarbeit mit Stefan Wyss und Simone Loretan. Der gemeinsame Maschinenpark, die Arbeitsaufteilung sowie die Wochenend- und Ferienablösung gibt uns sehr viel Flexibilität und Freiheiten, welche in der Landwirtschaft nicht üblich sind.

Seit meiner Kindheit bin ich schon Mitglied bei der Schweizer Bergheimat und freue mich nun, zusammen mit Stefan, selbst aktiv zu sein. Eine gute Zukunft der kleinen und mittleren Bergbetriebe ist mir sehr wichtig.

Erläuterungen zur Jahresrechnung 1.7.2018 bis 1.12.2019

Von Emanuel Schmid, Kassier

Gesamtergebnis
Das vergangene Geschäftsjahr dauerte 18 Monate, da die Mitgliederversammlung auf Antrag des Vorstandes beschlossen hat, das Vereinsjahr mit dem Kalenderjahr gleichzusetzen. Ab dem Jahr2020 entspricht das Vereinsjahr dem Kalenderjahr und dauert vom 1. Januar bis 31. Dezember. Dies wird die Verbuchung von Abgrenzungen überflüssig machen. Zu meiner Entlastung fällt der Abschluss der Buchhaltung nicht mehr auf die Heu-Periode.

Die Jahresrechnung schliesst mit einem Gewinn von **Fr. 56'286.84**. Durch die Schlusszahlung eines im Vorjahr erhaltenen Legates (Fr. 70'000.-) ist der Abschluss positiv ausgefallen. Wieder sind der Bergheimat gewährte Darlehen in Schenkungen umgewandelt worden. Ein grosses Dankeschön allen Spenderinnen und Spendern, die die Bergheimat im vergangenen Jahr unterstützt haben! Sowohl auf der Einnahmen- wie auch auf der Ausgabenseite entsprachen die effektiven Zahlen den budgetierten Werten.

Im Rechnungsjahr fallen rund Fr. 520'000.- Amortisationszahlungen für neue Darlehen an. Das sind Fr. 80'000.- mehr als noch vor 5 Jahren. Die Summe der gewährten zinslosen Darlehen beträgt Fr. 4'234'700.-. Es mussten keine Verluste verbucht werden. Die Rückzahlungen wurden bis auf zwei Stundungsgesuche pünktlich geleistet. Vielen Dank für diese Zuverlässigkeit!

Mittelherkunft:	Gesamtbilanzsumme	**Fr.**	**5'039'115,60**		**100 %**
	-Fremdkapital	Fr.	2'004'179,15	rund	**39 %**
	-Gebundene Mittel	Fr.	503'409,38	rund	**10 %**
	-Eigene Mittel	Fr.	2'531'527,07	rund	**51 %**

Auch im vergangenen Geschäftsjahr (18 Monate) konnten viele eingereichte Darlehensgesuche bewilligt werden (15 Gesuche, total Fr. 1'006'000.-). Die Schweizer Bergheimat ist weiterhin auf Darlehen angewiesen. Darlehens-geber/Innen werden gesucht. Im Namen der Bauernfamilien der Bergheimat: Vielen Dank an alle, die uns unterstützen.

Die verschiedenen Fonds haben sich wie folgt verändert:

7 Beiträge aus Rückstellung Erneuerbare Energien im Gesamtbetrag von Fr. 27'347.90
4 Beiträge aus Rückstellung Hörnerfonds von Fr. 22'000.-
2 Beiträge aus Rückstellung Pechvogelfonds im Gesamtbetrag von Fr. 7'500.-
3 Beiträge aus Rückstellung übrige Beiträge/Starthilfe im Gesamtbetrag von Fr. 4'500.-

Erfolgsrechnung
Beim ordentlichen Aufwand wurden diverse Budgetposten zu hoch eingeschätzt. Alle vorhersehbaren Konten (Entschädigungen Mitarbeiter, AHV, Büromaterial, Bergheimat-Nachrichten, Knospe-Gruppe) lagen im Budget. Posten wie Anteil Betriebshilfe, Spesen Vorstand und Regionalbetreuung sind stark abhängig von der Anzahl geleisteten Tage bzw. der Anzahl gestellter Darlehens- und sonstiger Gesuche. Hier verlief das Jahr 18/19 eher ruhig was sich auf die tieferen Kosten auswirkte.
Der budgetierte Ertrag von Fr. 176'550.- wurde, wie bereits oben erwähnt, um rund Fr. 45'000.- übertroffen. Daraus resultiert der Gewinn von Fr. 56'286.84.

Budget
Das Budget 2020 wird um die beiden Konten Jahrestagung und Webmaster / Internetpräsenz erweitert. Bei beiden Posten wird mit ca. Fr. 5'000.- gerechnet, wobei je nach Aufwand die Kosten für die Internetpräsenz auch deutlich höher ausfallen könnten. Weiter werden die Portokosten der Bergheimat-Nachrichten um ca. Fr. 500.- steigen ebenfalls die ÖV-Tarife, was im Budget berücksichtigt wird. Sonst liegt das Budget nach kleineren Anpassungen in einzelnen Konti im Rahmen des Vorjahres.

Zum Schluss möchte ich mich bei allen für das entgegengebrauchte Vertrauen herzlich bedanken, den Vorstandsmitgliedern und Mitarbeitern für die angenehme Zusammenarbeit und meiner Frau für die Betreuung unserer Tiere während meiner Abwesenheit für die Schweizer Bergheimat.

Erfolgesrechnung 17/18 & 18/19 mit Budget 2020

Ertrag	**17/18**	***B 18/19***	**18/19**	***B 2020***
Mitgliederbeiträge	**36'740.00**	*60'000*	**58'920.00**	*40'000*
Spenden, Legate	**383'228.49**	*97'500*	**138'742.91**	*65'000*
Spenden Sortengarten	**230.00**	*750*	**4'400.00**	*500*
Spenden für Betriebshilfe	**0.00**	*1'500*	**0.00**	*1'000*
Ertragszinsen	**0.00**	*0*	**0.00**	*0*
Baurechts-/Pachtzins Schwendi	**6'000.00**	*9'000*	**12'000.00**	*6'000*
Uebrige Einnahmen	**5'394.00**	*7'800*	**6'719.00**	*5'200*
Ertrag ordentlich	**431'592.49**	***176'550***	**220'781.91**	***117'700***
Ertrag ausserordentlich				
Gesamtertrag	**431'592.49**	***176'550***	**220'781.91**	**117'700.00**

Aufwand	**17/18**	***18 Mt.***	**18/19**	***B 2020***
Jahresbeitrag Sortengarten	**5'000.00**	*7'500*	**7'500.00**	*5'000*
Entschädigung Regionalbetreuung	**1'100.00**	*3'000*	**300.00**	*1'200*
Reisespesen Regionalbetreuung	**1'425.00**	*2'250*	**747.20**	*1'200*
Betriebshilfen Lohnanteil Bergheimat	**9'100.60**	*15'000*	**11'213.40**	*10'000*
Entschädigung Geschäftsführer	**27'743.00**	*41'580*	**41'580.00**	*27'720*
Entschädigung Kassier	**10'956.00**	*16'632*	**16'632.00**	*10'088*
Entschädigung BHN-Verantwortliche	**13'000.00**	*15'750*	**15'750.00**	*10'500*
Büromiete-Anteil	**3'020.00**	*4'530*	**4'530.00**	*3'020*
AHV/Personalversicherungen	**9'798.30**	*15'750*	**13'337.45**	*10'500*
Internet	**393.10**	*750*	**713.10**	*500*
Büromaterial, Literatur, Fotokopien	**1'384.45**	*3'000*	**3'371.70**	*2'200*
Porti, Telefon, PTT-Gebühren	**2'848.70**	*4'500*	**5'278.72**	*3'500*
Werbung & Öffentlichkeitsarbeit	**3'050.20**	*5'250*	**140.00**	*5'000*
Weiterbildung	**0.00**	*750*	**0.00**	*500*
BH-Nachrichten: Drucksachen	**13'599.95**	*18'975*	**17'932.00**	*12'650*
BH-Nachrichten: Versand	**2'200.00**	*3'375*	**3'471.85**	*2'250*
BH-Nachrichten: Spesen und Taxen	**550.00**	*1'200*	**1'183.60**	*800*
Spesen GA, VS, GV	**14'289.05**	*21'750*	**14'881.80**	*14'500*
Jahrestagung	**0.00**		**0.00**	*5'000*
Webmaster & Internetpräsenz	**0.00**		**0.00**	*5'000*
Knospengruppe	**1'798.50**	*3'000*	**2'184.70**	*2'000*
Immobilienaufwand	**191.55**	*450*	**191.55**	*300*
Uebriger Vereinsaufwand	**1'766.70**	*2'250*	**2'776.00**	*1'500*
Aufwand ordentlich	**123'215.10**	***193'242***	**163'715**	***134'928***
Aufwand ausserordentlich	3'548.20	*0*	**780.00**	*0*
Total Gesamtaufwand	**126'763.30**	***193'242***	**164'495.07**	***134'928***
Total Gesamtertrag	**431'592.49**	***176'550***	**220'781.91**	***117'700***
Gewinn	**304'829.19**		**56'286.84**	***-17'228***

Bilanz vom 01.07.2018 bis 31.12.2019

Bilanz	01.07.2018			**31.12.2019**
Aktiven	Eröffnung	Zugänge	Abgänge	**Saldo**
Postcheck-Konto	657'977.69	264'635.91	608'305.67	**314'307.93**
Freie Gemeinschaftsbank 400.390.0	208'171.16	1'071'441.00	716'159.20	**563'452.96**
Raiffeisenbank, St. Gallen	283'564.21	5'343.30	256'030.40	**32'877.11**
Debitoren	4'824.70		920.40	**3'904.30**
Transitorische Aktiven	22'501.30	3'746.65	19'384.65	**6'863.30**
Umlaufvermögen	1'177'039.06	1'345'166.86	1'600'800.32	**921'405.60**
Darlehen an Bäuerinnen/Bauern	3'939'650.00	1'111'000.00	935'941.00	**4'114'709.00**
Gen.-Anteil Freie Gemeinschaftsbank	3'000.00			**3'000.00**
Immobilie *	1.00			**1.00**
Anlagevermögen	3'942'651.00	1'111'000.00	935'941.00	**4'117'710.00**
Total Aktiven	5'119'690.06	2'456'166.86	2'536'741.32	**5'039'115.60**

Passiven	Eröffnung	Abgänge	Zugänge	**Saldo**
Kreditoren	26'906.40	26'964.10	7'995.70	**7'938.00**
Verpflichtungen Darlehen an Betriebe	360'000.00	1'271'000.00	1'111'000.00	**200'000.00**
Verpflichtungen übrige Beiträge		4'500.00	4'500.00	
Verpflichtungen erneuerbare Energie	2'886.35	17'620.40	30'734.05	**16'000.00**
Verpflichtungen Hörnerfond	25'500.00	42'500.00	22'000.00	**5'000.00**
Zweckgebundene Spenden	5'424.00	20'560.00	23'000.00	**7'864.00**
Zweckgebundene Patenschaften	0.00	10'720.00	10'720.00	**0.00**
Transitorische Passiven	-7'740.00		5'280.00	**-2'460.00**
Darlehensschulden	1'475'202.40	59'000.00	175'000.00	**1'591'202.40**
Fremdkapital	1'888'179.15	59'000.00	175'000.00	**2'004'179.15**
Rückstellung Darlehensguthaben	1'100'000.00			**1'100'000.00**
Rückstellung Erneuerbare Energien	164'501.00	30'734.05	3'272.50	**137'039.45**
Rückstellung Hörnerfond	171'750.00	22'000.00		**149'750.00**
Rückstellung Pechvogelfonds	70'471.33	7'500.00	210.00	**63'181.33**
Rückstellung Infrastruktur	2'750.00			**2'750.00**
Rückstellung allgem. Patenschaften	5'703.60		960.00	**6'663.60**
Rückstellung Personalwechsel	0.00			**0.00**
Rückstellung übrige Beiträge/Starthilfe	151'900.00	9'450.00	1'575.00	**144'025.00**
Eigenkapital	**1'564'434.98**			**1'564'434.98**
Mehrertrag ordentlich				**56'286.84**
Total Passiven	5'119'690.06	1'527'828.55	1'390'967.25	**5'039'115.60**

* Ertragswert sFr. 75'000.--

Bericht von der Vorstandssitzung vom 11.6.2020

Von Geschäftsführer Thomas Frei

Das war die erste Sitzung seit dem Corona Lockdown im März 2020, in der sich der Vorstand der Schweizer Bergheimat physisch wieder traf.

Die Bergheimat stellt sich den Herausforderungen des digitalen Zeitalters. Aus diesem Grund sind wir auf der Suche nach einem Webmaster. Die Bewerbungen von einigen interessanten Bewerberinnen und Bewerber konnten an der Sitzung diskutiert werden. Letztendlich einigte sich der Vorstand darauf, vier Personen zu einem Vorstellungsgespräch einzuladen.

Die Bergheimat-Tagung zum Thema Agrar-Ökologie im Oktober 2020 im Wallis nahm auch einiges an Zeit in Anspruch. Viele Dinge mussten noch geklärt und das weitere Vorgehen festgelegt werden.

Bei der Regionalbetreuung im Wallis und in der Zentralschweiz gibt es einen Wechsel ab dem Jahr 2021: Monika Pfyl hat ihr Amt in der Zentralschweiz abgegeben. Da Robert Turzer, Regionalbetreuer im Wallis, in die Zentralschweiz zieht, übernimmt er das Amt von Monika als Regionalbetreuer Zentralschweiz. Im Wallis konnten mit Aureus Schüle und Stefan Wyss zwei motivierte Nachfolger von Robert gefunden werden. Die beiden «Anwärter» waren als Gast an der Sitzung dabei, stellten sich dem Vorstand vor und konnten sogleich erste «Bergheimat-Sitzungs-Luft» schnuppern.

Dokumente und Daten der Schweizer Bergheimat werden seit längerem im Archiv für Agrargeschichte aufbewahrt. Das Archiv für Agrargeschichte möchte nun das Bergheimat-Archiv eine Stufe höher, an das Bundesarchiv weitergeben. Das ganze wäre aber mit Kosten verbunden, welche zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht geklärt sind. Der Vorstand wird über das Thema beraten, sobald die genauen Kosten vorliegen.

Da die Mitgliederversammlung (MV) im März 2020 der Pandemie zum Opfer fiel, wird die MV am 14. November 2020 nachgeholt. Es gab an der Sitzung noch einiges Organisatorisches zu klären und zu besprechen.

Bild: Rolf Streit

Permakultur ist keine einheitliche Methode

Von Claudia Gorbach, Bergheimat-Bäuerin und Präsidentin der Schweizer Bergheimat

«Meine Vision ist, dass Menschen zu uns kommen, um die Natur zu erleben und um zu ihr wieder eine Beziehung aufzubauen – zu den Pflanzen, Bäumen und Tieren. Menschen, die zu uns, auf unser Bergheimet Ai Faii zuhinterst im Val Colla kommen, dürfen mit den Tieren auf der Weide sein, in die Schafwolle eines Engadiner Schafes greifen, ein solches riechen oder Wanderungen mit unseren Eseln und Packgeissen geniessen. Sie dürfen im Wald verweilen, in unserem wilden, natürlichen Kräuter- und Gemüsegarten, einfach sein und wahrnehmen, still sein. Unsere Besucherinnen und Besucher können mit mir eine Salbe rühren, wilde und heilsame Kräuter sammeln und damit kochen, sie verarbeiten. Naturseifen aus der Milch meiner grauen Geissen herstellen, Kräuter sammeln für ein Kräutersalz, eine Teemischung, einen Blütenzucker... Die Natur erleben, wahrnehmen – in und mit ihr sein. Das ist meine Vision.»

Vom «sauberen» Landwirtschaftsbetrieb zum wilde Flecken Erde

Unser kleiner Hof in der Waldlichtung, das Monte Ai Faii, wie es hier heisst, dieser wilde, raue, steile Flecken Erde – zuhinterst im Val Colla in den Südtessiner Bergen – ist unser Zuhause.

Vor gut 40 Jahren haben in unserem Haus die Kühe Pasquala, Helvetia, Gilia und Egregia gewohnt und auf unseren Wiesen geweidet. Die Bäuerinnen haben Butter hergestellt und aus der Magermilch Käse. Bis zum Fluss hinunter war das Land offen und das Gras wurde geschnitten. Wie trauern die Einheimischen diesen Zeiten nach, als alles «pulito» war, sauber und offen. Langsam kam der Wald, das Land interessierte niemanden mehr, es ist steil, steinig und karg. Es ist wildromantisch, still und voller Leben.

Ich realisiere immer mehr, dass wir Teil dieser Wildnis sind und in einer verwilderten Agri-Kultur leben. An vielen Stellen versuchen wir, die Wildnis durch Zäune abzuhalten, sie nicht eintreten zu lassen – ein ständiger Kampf, eine ständige Anspannung. Die Natur drückt überall, sie ist enorm kraftvoll, gegen sie anzukämpfen ist aussichtslos.

Permakultur – eine umfassende Sache

Ich habe Toni Küchler, Permakultur-Experte und Umweltnaturwissenschafter auf unseren Betrieb eingeladen für eine ganzheitliche Beratung.

Einen grossen Fragekatalog habe ich zusammengestellt. Denn ich möchte weitere Permakultur-Elemente in unserem Garten und unmittelbar um unser Haus realisieren. Dies mit der Absicht, noch ganzheitlicher, in sich stimmiger und wirklich naturnah Landwirtschaft zu betreiben und in der Natur zu sein. Gemeinsam für unser Bergheimet Ideen sammeln, diese dann Schritt für Schritt umsetzen und zugleich unseren Ferien- und sonstigen Gästen auf dem Hof das Bauerntum, den Permakultur-Gedanken und unser Leben und Wirken näherbringen – das war das Ziel!

Schon nach kürzester Zeit wird mir klar, dass Permakultur viel mehr ist, als das Bauen eines Hügel- oder Kraterbeetes oder die Gestaltung einer Kräuterspirale...

Nicht gegen die Wildnis ankämpfen

Unsere Nachbarn sind majestätische Buchen, verwitterte Kastanienbäume, mächtige Eschen und Lärchen; imposante Hirsche, Rehe, Dachse, Füchse, Glühwürmchen, Wildschweine und Käuze.

Es sind mehr als unsere Nachbarn. Ich begegne ihnen immer wieder – Aug in Aug stehe ich früh morgens vor einem dieser imposanten Hirsche, platze in eine Wildschweinfamilie hinein, die friedlich bei uns am weiden ist. Es sind unsere Mitbewohner.

Wild werden, (noch) mehr sammeln anstatt kultivieren. Die Bäume als Futter und Einstreu nutzen –

LInks: Claudia Gorbach auf ihrem wilden Bergheimat-Hof im Südtessin. Hier: die Pommernenten. Alle Bilder: Stephan Bösch

Buchtipp

Elefanten in der Sahara –
Agrargeschichten aus Afrika

Seit Jahrzehnten kennt Al Imfeld Afrika. Als Historiker und Erzähler sammelt der Autor Momentaufnahmen aus der 50'000 Jahre zurückreichenden Agrargeschichte Afrikas, des «dunklen» und «prähistorischen» Kontinents, dem lange kein Fortschritt zugestanden wurde.

Diese Agrargeschichten aus Afrika werfen einen assoziativen und höchst eigenwilligen Blick auf die hergebrachte Forschung, stellen bequeme Vorurteile infrage und bieten neue Deutungen an, sind überraschend.

«Afrikas Landwirtschaftsgeschichte beginnt nicht mit der Fruchtbarkeit des Bodens, sondern mit der Frage des Menschen: Wie kann ich Wüste, Steppe, Savanne, Trockengebiete und wasserarme Gebiete dennoch nutzen?»

Buchautor: Al Imfeld
Erschienen im Rotpunktverlag

das mach ich bereits. Wie lieben unsere grauen Geissen und Engadiner Schafe das Laub und die Stockausstriebe! Ich bin wieder Teil der Wildnis und steuere sie minimal, um die Landschaft nutzen zu können. Ich lebe mit der Natur, freue mich an ihr und kämpfe weniger gegen sie an, das entspannt. Darum geht's. Das ist für mich die Essenz.

Wie wild darf es sein oder:
der Hirsch und mein Mangold

Wie gehe ich mit der Natur um und wie werden Natur und Agri-Kultur eins? Das ist für mich die grosse Frage. Ich möchte Bergbäuerin sein, deshalb bin ich hier. Ich möchte auch Teil dieses Ortes sein, deshalb bin ich hier.

Der Frühling ist für mich die grösste Erntezeit im Garten: Ich habe noch nichts gesät und kann schon tausendfach ernten – Wildgemüse und -kräuter vom Delikatesten – ein Fest!

An einem regnerischen Sonntagmorgen um 9.30 Uhr steht ein triefendnasser Fuchs vor unserer Tür – scheu, auf der Hut, wunderschön...
Ich stürze aus dem Haus – vier Hühner sind weg, mehr als die Hälfte meines Bestandes – bis zum heutigen Tag bleiben sie verschwunden, spurlos...

Die Pommernenten fallen dem Falken zum Opfer – er findet ein kleines Loch im vermeintlich sicheren Gehege. Ich begrabe sie im Wald.

Die Wildschweine graben die schönsten Heuwiesen um, ich bin den Tränen nahe.

Der majestätische Hirsch trampelt in unserem Garten herum, gräbt den Mangold aus, tut sich an ihm gütlich, frisst Malven- und Kartoffelstauden...

Ich will Tiere halten. Ich liebe meine Hühner und Enten, ich liebe ihre Eier...

Es ist mir eine grosse Freude, eigenes Gemüse zu ziehen... Wo ist mein Gleichgewicht zwischen Natur und Kultur? Wo kultiviere ich die Wildnis, greife (minimal) ein – wo lasse ich sie wild sein? Wo und wieviel teile ich mit Fuchs, Hirsch, Falke und Wildschwein? Wie finden wir in all dem auch finanziell unser Gleichgewicht?

Wildobst, Teich und unbeachtete Kakis

Ich liebe das Sammeln. Ich werde es wieder vermehrt tun (zusammen mit anderen Menschen) und daraus wilde Köstlichkeiten herstellen. Diese Wildheiten sind gefragt.

Die Landschaft im Val Colla ist so reich an Wildfrüchten und -kräutern.

Ich werde eine weitere Wildobsthecke mit Kultursorten anlegen: Mispel, Ziparte, Felsenbirne, Speierling – während der ersten drei Jahre nicht zugänglich für Wildtiere!

Im Spätherbst leuchtet es vielerorts orange von den kahlen Bäumen – die Kakis sind reif, niemand will sie. Ich pflücke sie, trockne sie über unserem Holzspeicherofen und verkaufe sie als Tessiner Dörrkakis – im Nu sind sie weg. Auch das frische Mus ist köstlich, ebenso der Kakibrand. Food waste ade!

Ein weiteres Unterfangen wird der Teich sein. Wir werden ihn erneuern und eine Wasserlandschaft für Mensch, Tier und Pflanzen gestalten. Ich werde am Wasser verschiedene Brunnenkressearten und weitere essbare Pflanzen setzen, die das Wasser und die Feuchtigkeit lieben.

Der kleine Hof in der Lichtung fordert mich jeden Tag neu, er verlangt mir körperlich und seelisch alles ab – und doch gibt er mir so viel.

Auch ich ringe ihm viel ab, diesem kargen, steilen, paradiesisch schönen Fleck Erde.

Ich bin so nah am Leben – am Werden, Sein und Vergehen – vielleicht mag ich deshalb das Bäuerinnenleben (in der Wildnis) so sehr...

«Existenz auf den lokalen natürlichen Ressourcen aufbauen»

Claudia Gorbach: Was ist das Zentrale für Dich bei einer Permakultur-Beratung?
Toni Küchler, Permakultur-Experte und Umweltnaturwissenschafter: Bei einer Permakultur-Beratung geht es um Perspektiven, wie sich der Betrieb weiterentwickeln könnte. Das orientiert sich einerseits an den Wünschen und Träumen der Betreiberinnen und der Nutzer. Andererseits an den betrieblichen, gesellschaftlichen und ökologischen Rahmenbedingungen wie z.B. die finanzielle Situation, die existenzielle Grundlage, dem sozialen Netz und den vorhandenen Pflanzen, Tieren und Ressourcen. Und dann geht es auch darum, etwas zu bewegen in der Welt, einen Beitrag zur Lösung der grossen gesellschaftlichen Herausforderungen unserer Zeit zu leisten.

Wie interpretierst Du Permakultur?
Permakultur ist ein Gesellschaftsentwurf mit der Vision, dass die Menschen ihre Grundbedürfnisse aus der möglichst nachhaltigen Nutzung der lokalen erneuerbaren Ressourcen decken können. Davon sind wir heute ja noch meilenweit entfernt. Und damit ist auch klar: Permakultur ist keine einheitliche Methode. Die tauglichen Lösungen müssen an jedem Ort und im Hinblick auf die individuellen Bedürfnisse entwickelt werden.

Permakultur und Berg-Landwirtschaft – was kommt Dir da in den Sinn?
Für mich ist Permakultur mehr als nur die Gestaltung von Hausgärten. Mich interessiert insbesondere, wenn Menschen ihre Existenz auf den lokalen natürlichen Ressourcen aufbauen. Das ist ja gerade in der Landwirtschaft so und besonders bei Bergheimat-Betrieben sehe ich oft mit grosser Bewunderung, wie sorgfältig die Ressourcen bewirtschaftet werden. Deshalb sind für mich viele dieser Betriebe schöne Beispiel für gelebte Permakultur. Aber Landwirtschaft hat für mich viele Facetten – ich habe kein konkretes Bild, wie sie funktionieren sollte. Für mich ist es immer ein Zusammenspiel zwischen Wildnis und Kultur – hier hat jeder Betrieb und jede Person ihre eigene Balance. Da ist dann für mich die Frage wichtig, wie wir uns näher zur Natur bewegen können und daraus dann eine lebendigere Kultur entstehen kann.

Wird es irgendwann ein Permakultur-Label geben, das neben Bio und Demeter steht?
Ich glaube nicht. Permakultur ist für mich keine Methode, sondern eine Vision. Diese Vision nimmt überall eine andere Form an, wenn sie in die Tat umgesetzt wird. Das ist schwierig in greifbare Richtlinien zu fassen. Permakultur ist für mich eine Bewegung von Menschen, welche diese Werte teilen und Verantwortung für ihr Handeln übernehmen wollen. Diese Menschen entscheiden sich immer wieder neu, was sie zum Beispiel konsumieren wollen. So sind sie erreichbar für gute Produkte aus sorgfältiger Produktion.

Permakultur-Experte Toni Küchler.
Bild: Tilla Künzli.

Zur Person

Toni Küchler, Umweltnaturwissenschafter und Permakultur-Designer, ist auf dem Balmeggberg im Napfgebiet zu Hause. Seit 2003 ist er selbständig tätig als Nachhaltigkeitsberater und Projektleiter mit dem Büro «Weichen stellen». Er sucht nach Möglichkeiten, wie auf den natürlichen Ressourcen wirtschaftliche Existenzen aufgebaut werden können. Darunter sind Projekte im Rahmen der Selbstversorgung (www.balmeggberg.ch), der Nutzung von lokalem Holz (www.truberholz.ch), der regionalen erneuerbaren Ressourcen (www.stromvonhier.ch). Seit einigen Jahren ist er bei Planofuturo – Institut für Permakultur Design tätig. Er führt Permakultur-Planungen aus und bietet Permakultur-Kurse an. Seine praktische Erfahrung nimmt er aus seinem Alltag als Permakultur-Praktiker auf dem Balmeggberg, einer Hof- und Lebensgemeinschaft. Toni interessiert sich gleichermassen für Selbstversorgung, Businesspläne und soziale Systeme.

Mehr Infos unter www.planofuturo.ch

Einladung zur Tagung Ökologie in der Berglandwirtschaft

Herzliche Einladung zur Tagung der Schweizer Bergheimat in Zusammenarbeit mit dem Regionalen Naturpark Pfyn-Finges am Samstag 10. Oktober 2020 in Salgesch, Wallis.

Detailprogramm
Vormittag: Kurzreferate und Publikumsfragen
Natur- und Landschaftszentrum Pfyn-Finges, Kirchstrasse 6, Salgesch

ab 9 h Znüni mit Spezialitäten von Bergheimat-Betrieben
Besuch der Ausstellung «Reben und Natur», im Natur- und Landschaftszentrum (gratis)

10.15 h Begrüssung und Vorstellung Regionaler Naturpark Pfyn-Finges
Evelyne Oberhummer, Bereichsleiterin «Natur und Landschaft»

10.20 h Übersicht über den Inhalt und den Ablauf der Tagung
Felix Küchler, Arzt und Biobauer, Moderator

10.30 h Das kleine Einmaleins der Pflanzenkohle
Daniel Guggisberg, Umweltnaturwissenschaftler ETH

10.50 h Vögel im Wallis – vielfältig und nützlich
Barbara Bosco, Präsidentin des Natur- und Vogelschutzvereins Steffisburg

11.10 h La permaculture alpine
Hubert de Kalbermatten, Permaculteur

12 h Spaziergang in das Raspille-Tal (1,5 km) mit kleinem Abstieg über Stufen, nicht rollstuhlgängig

12.30 h Ankunft auf dem Bergheimat-Hof «ValNature»: Picnic aus dem Rucksack
Dessert und Kaffee: regionale Spezialitäten werden serviert

Bild: Felix Küchler

Detailprogramm
Nachmittag: Werk-Stationen und Besichtigungen
Bio-Bergheimat-Betrieb ValNature, Raffiljiweg 30, Salgesch

13.30 h Einführung in den praktischen Teil, Organisatorisches Felix Küchler

13.45 h Arbeit an drei Werk-Stationen:
a) Herstellung von Pflanzenkohle im Erd-Kontiki mit Daniel Guggisberg
b) Bruthilfen für Vögel fabrizieren und richtig platzieren mit Barbara Bosco
c) Améliorer le sol, planter des arbres et arbustes avec Hubert de Kalbermatten

Parallel dazu, von 14 h bis 14.45 h findet je eine Hofbesichtigung auf Deutsch und Französich statt.
Mit Agnes Plaschy (D) und Felix Küchler (F), Betriebsleiter ValNature

15.15 h Abschluss
15.45 h Abmarsch in Richtung Salgesch (35 Minuten bis zum Bahnhof)

An- und Abreise mit dem öV
Um 9.28 h / 9.29 h Ankunft der Züge im Bahnhof Salgesch aus Ost (Bern – Visp) und West (Lausanne – Sion).
Um 16.28 h und 16.29 h Abfahrt der Züge im Bahnhof Salgesch in beide Richtungen.

Preis inklusive Dokumentation, Znüni und Dessert
CHF 30.– bitte bar an der Tageskasse bezahlen. Für Bergheimat-Mitglieder, Mitglieder Verein «Lebens- und Erlebnisraum Pfyn-Finges» sowie Parkbewohner gilt ein reduzierter Preis von CHF 20.–.

Anmeldung bis spätestens 15. September 2020
- Telefon: Regionaler Naturpark Pfyn-Finges, 027 452 60 60
- Internet: www.pfyn-finges.ch
  -> Bildung-> Erwachsenenkurse-> Agroökologie in der Berglandwirtschaft -> Anmeldung

Stopp Palmöl

Die bäuerliche Gewerkschaft Uniterre hat auf Initiative des Biowinzers Willy Cretegny am 27. Januar 2020 das Referendum gegen das umstrittene EFTA-Freihandelsabkommen mit Indonesien lanciert. Am 22. Juni 2020 konnten über 61'000 Unterschriften bei der Bundeskanzlei in Bern eingereicht werden.

Von Mathias Stalder, Sekretär Uniterre

Palmöl findet sich gemäss einer Studie des WWF in jedem zweiten Produkt: Duschgel, Schokolade, Fertiggerichten, Aufbackwaren... Mit dem Siegeszug des Palmöls in den letzten 40 Jahren in unseren Regalen, sowie im Tank unserer Autos, geht die massive Brandrodung und Abholzung der artenreichen Torf- und Regenwälder in Indonesien ungebrochen weiter. Diese „grüne" Wüste breitet sich schon heute auf fast 17 Mio. Hektaren aus, das ist viermal die Fläche der Schweiz und entspricht fast 10% der Landesfläche von Indonesien. Weitere Gesetze und Verordnungen sind in Indonesien in Vorbereitung, welche den Bergbau und Kohleabbau, Infrastrukturprojekte, Zellulosegewinnung und Forstwirtschaft weiter vorantreiben können, mit verheerenden Folgen für Klima und Umwelt, die Kleinbäuerinnen, Kleinbauern und andere indigenen Bevölkerungsgruppen. Generalsekretär unserer bäuerlichen Partnerorganisation Serikat Petani Indonesia (SPI), kritsiert das Abkommen: « SPI ist sich bewusst, dass Freihandelsabkommen Konzepte sind, die abgelehnt und bekämpft werden müssen, weil sie nur zu bäuerlicher Armut führen. Importierte Agrar- und Lebensmittelprodukte werden den Bauern und Bäuerinnen schaden, während die Konzerne im Produktionssektor und bezüglich der Lieferketten ihre Dominanz ausbauen können. Die Bauern werden an den Rand gedrängt, weil sie als nicht wettbewerbsfähig gelten und durch Agrarunternehmen ersetzt werden.» In der Schweiz soll die Abhängigkeit von Palmöl nicht weiter forciert werden, denn Raps- und Sonnenblumenöle sowie Butter bieten gesunde Alternativen.

So viel zur Nachhaltigkeit

Bekannt ist die seit Jahren schwelende Kritik gegen das Label des Runden Tisch für Nachhaltiges Palmöl (RSPO). Initiiert im Jahre 2004 durch die grossen Palmölerzeuger und den WWF. «Greenwashing» der generelle Vorwurf, auch der schweizerischen Palmöl-Koalition und hunderten weiteren NGO's. RSPO zählt rund 4000 Mitglieder darunter Grosskonzerne wie Unilever (u.a. Knorr, Lipton, Magnum), Nestlé, der weltgrösste Verarbeiter und Vertreiber von Palmöl Wilmar und das singapurische Palmölunternehmen Golden Agri Resources (GAR). Zum 17. Jährlichen Treffen der RSPO kritisieren 15 NGO's das «nachhaltige» Label in einer Medienmitteilung im November 2019 scharf: «Verstöße gegen den Standard und die Verfahren des RSPO sind nach wie vor systematisch und weit verbreitet, und es gibt kaum Anzeichen dafür, dass die Mitglieder des RSPO die Grundsätze und Kriterien wirklich umsetzen. Im Gegenteil, Forschungen haben keinen signifikanten Unterschied zwischen zertifizierten und nicht zertifizierten Plantagen gezeigt, und auf RSPO-zertifizierten Plantagen wurden wiederholt Brände, Torflandverluste und Verletzungen der Menschen- und Arbeitsrechte aufgedeckt.» Greenpeace publizierte ebenfalls Anfang November 2019 einen Bericht «Burning down the House» worin sie führende RSPO-Mitglieder wie Unilever, Nestlé und Wilmar kritisierten, in die verheerenden Waldbrände in Indonesien verwickelt zu sein. Im September 2019 brannten in Indonesien 300'000 Hektar Tropenwald, eine Fläche grösser als das Tessin. Nicht zu vergessen ist die Finanzierung grossflächiger Plantagen durch globalagierende Banken, Finanzinstitute und korrupte Eliten.

Nestlé wurde übrigens im Juni 2018 vom RSPO ausgeschlossen, weil sie ihren Informationspflichten nicht nachkamen. Nestlé kritisierte den Rauswurf. Ihre eigenen ambitiösen Ziele seien nicht mit denen des RSPO zu vereinbaren. Wenige Wochen später hat Nestlé einen «Aktionsplan» nachgeliefert und wurde mit offenen Armen wieder aufgenommen. Geändert am Geschäftsgebaren hat sich offensichtlich nichts. Nestlé ist nach eigenen Angaben für 10 % des weltweiten Palmöl-Verbrauches zuständig. Übrigens: Der Pestizideinsatz ist unter RSPO erlaubt, so wird u.a. das hochgiftige und in Europa verbotene Paraquat in den Plantagen eingesetzt. Das RSPO-Standard soll nun für den Import in die Schweiz als Grundlage dienen.

In direkter Konkurrenz

Der Schweizerische Bauernverband (SBV), Teil der Palmöl-Koalition, die lange für den Ausschluss des Palmöls aus den Freihandelsabkommen mit Indonesien

und Malaysia gekämpft haben, schwenkt ein und zeigt sich zufrieden mit vorliegendem Vertragswerk. So äussert sich Fritz Glauser, Präsident der Getreideproduzenten (SGPV), im Interview gegenüber Referendumskomitee wie folgt: «Diese beinhaltet insbesondere, dass nur Palmöl, das nachweislich klare Nachhaltigkeitskriterien (soziale und ökologische) erfüllt, zollbegünstigt wird. Weiter haben wir in der Höhe der Rabatte Forderungen gestellt und auch um die Rückverfolgbarkeit zu garantieren Gebinde Vorschriften. All diese Forderungen wurden erfüllt. Dank der Palmöl-Koalition konnte bezüglich Nachhaltigkeit ein Ergebnis erreicht werden, welches alle bisherigen Freihandelsabkommen übertrifft.» Rudi Berli von der bäuerlichen Gewerkschaft Uniterre entgegnet: «Der reduzierte Zollansatz auf Palmölimporte heizt die Nachfrage zusätzlich an. Hier wird das Ziel, Agrarrohstoffe möglichst ungehindert und zum günstigsten Preis zu beschaffen, umgesetzt. Mit fatalen Folgen für Mensch und Umwelt – einzig zum Nutzen der Agroindustrie.» Die 12'500 Tonnen Palmöl-Kontingente stehen in direkter und unlauterer Konkurrenz zur einheimischen Ölsaatenproduktion. Ein Preisvergleich: Fr. 2.64 / kg bei Rapsöl nach Verarbeitung, Sonnenblumenöl Fr. 2.59 / kg stehen Fr. 2.51 / kg (inkl. Zollabgaben) gegenüber. Eine Senkung des Zolles um 35 %, wie im Freihandelsabkommen mit Indonesien festgehalten, bedeutet eine Verbilligung um 40 Rappen.

Heinzpeter Znoj, Professor am Institut für Sozialanthropologie der Universität Bern, forscht seit 30 Jahren zu Indonesien und schreibt in einem Gastkommentar in der NZZ vom 25. Juni 2020 Klartext: «Das von der Schweiz ausgehandelte Freihandelsabkommen bietet keine ausreichende Basis, um Indonesien zum Übergang zu einer nachhaltigen Palmölwirtschaft zu bewegen. Es zementiert vielmehr die bestehende Wertschöpfungskette auf der Grundlage einer menschen- und umweltverachtenden Produktion.

Die Verachtung des Lebens

Uniterre setzt sich für eine vielfältige, bäuerliche und nachhaltige Landwirtschaft ein und ist eng mit der weltweiten bäuerlichen Bewegung «Via Campesina» verbunden. Generell ist Uniterre überzeugt, dass die Landwirtschaft von Freihandelsabkommen ausgenommen werden müsse. Denn wie der Ökonom Mathias Binswanger in seinem kürzlich erschienen Buch «Mehr Wohlstand durch weniger Agrarfreihandel» feststellt: «Freihandel bei landwirtschaftlichen Produkten führt zu vielen Verlierern und wenigen Gewinnern.» Und dies gerade im globalen Süden, wo die Mehrheit der Bevölkerung noch in der Landwirtschaft tätig ist. Es ist deshalb unabdingbar diese Forderung auch bei den kommenden Freihandelsabkommen mit Mercosur und Malaysia einzubringen. Zum Schutze der bäuerlichen Landwirtschaft weltweit.

Zainal Arifin Fuad (SPI) schreibt uns: «Die von Bauern und Bäuerinnen produzierten Lebensmittel werden in der Regel agrarökologisch hergestellt und sind gesunde und nahrhafte landwirtschaftliche Produkte. Das wird sich ändern in einem von Konzernen verwalteten Monokultursystem; denn dort werden sie mit Agrochemikalien behandelt. Ganz zu schweigen davon, dass die Verluste der Bauern und Bäuerinnen durch die Einführung von Regelungen wie TRIPs1 oder UPOV 912 noch verschärft werden. Darüber hinaus werden in den an das Abkommen gebundenen Ländern, die traditionellen Saatgutsysteme und die Ernährungssouveränität, welche in der bäuerlichen Gemeinschaft gelebt werden, völlig ausgehöhlt.» Die Pandemie der Zerstörung muss gestoppt werden.

www.stop-palmoel.ch
www.uniterre.ch

10 Kritikpunkte der Palmöl-Koalition:

1. Konzerne und Regierungen beherrschen den Palmölsektor
2. Abhängige Kleinbauern geraten in die Schuldenfalle
3. Die Agrarpolitik lässt keine Alternativen zu
4. Der Staat enteignet Kleinbäuerinnen und Kleinbauern zugunsten der Grosskonzerne
5. Hohes Gesundheitsrisiko durch Pestizide
6. Fehlendes Kapital für Rentabilität
7. Verletzlichkeit gegenüber schwankenden Weltmarktpreisen
8. Kleinbäuerinnen und Kleinbauern können mit der Digitalisierung der Firmen nicht mithalten
9. Ernährungssicherheit ist durch Palmöl-Expansion bedroht
10. Palmöl-Monokulturen bedrohen Kultur und Identität von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern

Als vegetarischer Bauer Tiere zum Metzger bringen

Wir leben seit bald vierzig Jahren vom Kalb- und Lammfleischverkauf! Mit vielen Besuchern, Helferinnen und Helfern ergeben sich interessante Gespräche über den Sinn und Unsinn des Fleischessens. Ist es ethisch und darf man in der heutigen Zeit der Klimaerwärmung überhaupt noch mit gutem Gewissen Fleisch- und Milchprodukte konsumieren?

Von Rolf Streit, Bergheimat-Bauer und Regionalbetreuer Ostschweiz

Wir waren Vegetarier, als wir unseren Hof übernahmen. Das war nicht immer so. Ein paar Jahre früher, in der landwirtschaftlichen Lehre, musste ich bei einem Lehrmeister vier Mal am Tag Fleisch essen. Es hiess: «Iss, sonst fehlt es dir an Kraft zum Arbeiten!» Doch das wurde mir zu viel, aber auch vom Natur- und Tierschutz her konnte ich das Fleischessen nicht mehr mit meinem Gewissen vereinbaren. Denn auch in der landwirtschaftlichen Schule baute man damals neue Ställe, wo Schweine, Hühner und selbst Kühe nie ins Freie durften. Ich wurde für sieben Jahre zum Vegetarier, konsumierte zwar Milchprodukte, Eier und Honig, aber ass kein Fleisch mehr.

Mir ging es darum, die industrielle Tierhaltung nicht zu unterstützen! Dabei war ich mir voll bewusst, dass ich mit dem Fleischverzicht das Töten von Tieren nicht verhindern konnte. Denn das Joghurt- oder Käseessen setzt die Milchproduktion voraus. Damit eine Kuh Milch gibt, muss sie ein Kalb gebären. Mindestens die männlichen Tiere werden gemästet, geschlachtet und gegessen. Selbst bei Eiern, auch aus Freilandhaltung, ist man mitverantwortlich, dass die Legehennen bei nachlassender Legetätigkeit ausgemerzt und ersetzt werden, genau wie deren Eltern- und Grosselterntiere. Auch meine Frau Caroline verzichtete während fünf Jahren auf direkte Fleischerzeugnisse. Die Massentierhaltung, vorallem von Schweinen und Geflügel, wofür fast das gesamte Futter – manchmal aus zwielichtiger Produkton – importiert wird, ist ihr zu wider!

Bild: Rolf Streit

Seit den Achtzigerjahren bewirtschaften wir einen eigenen Hof. Auf diesem hatten wir zu Beginn kein Milchkontingent und keine Räumlichkeiten, um Milchprodukte herzustellen. Darum lebten wir wie unser Vorgänger vom Kälber- und Lämmermästen. Das Fleisch vertrieben wir in der Direktvermarktung, erlernten die Verarbeitung, das Lagern, Verpacken und Anbieten. Wir lebten also fleischlos, aber vom Fleischverkauf! Mit der Zeit wurde das seltsam und wir begannen langsam, wenig – aber bewusst – Fleisch von den eigenen Nutztieren zu essen.

Leben und Tod sind auf einem Bauernhof nahe beieinander. Tiere werden geboren, können krank werden, verunfallen und sterben oder werden geschlachtet. Viele Menschen, die bei uns auf dem Hof mithelfen, erleben diese Vorkommnisse intensiv und gefühlsvoll mit. Immer wieder taucht die Frage auf: «Wie könnt ihr Biobauern mit euren Tieren einen liebevollen Umgang pflegen und sie nachher in die Metzgerei bringen?» Wir antworten jeweils, dass wir uns als Teil der Natur sehen. Da herrscht ein Fressen und Gefressen werden. Die Natur kennt keinen Tierschutz. In strengen Wintern verenden bis zu 30 Prozent der Wildtiere, der Fuchs nimmt sich auch sein Essen und der Luchs hat uns schon Lämmer geholt. Wir ermöglichen unseren Nutztieren ein gutes Leben, beschützen sie, ernähren sie im Winter und heilen sie bei Krankheiten. Aber wir bestimmen dafür, wie lange sie in ihrem «Paradies» leben dürfen! Das ist brutal, aber es gehört zu unseren Aufgaben und unserer Symbiose mit den Nutztieren. Wir schlachten nicht nur um zu überleben oder aus Gewinnsucht, sondern auch, weil unsere Tiere zu unserer Lebenseinstellung gehören, zur Selbstversorgung und der nachhaltigen Bewirtschaftung von steilen Bergwiesen und Alpweiden.

Bei jedem geschlachteten Tier, das meine Frau zerschneidet und verpackt, zündet sie eine Kerze an, aus Ehrfurcht vor dem Lebewesen und als Dank. Von den Schamanen der Eiszeit bis ins Mittelalter haben die Menschen solche Zeremonien gekannt. Uns war es lange Zeit wichtig, das Tier bis zum Tod in der Metzgerei

selber zu begleiten. Leider ist dies für uns mit den heutigen modernen Schlachtvorschriften nicht mehr möglich. Einfach ist es für uns nicht, uns von unseren herzigen, lieben Tieren zu trennen. Wir merken, dass wir zu Aufzuchtkälbern, die wir behalten, eine viel intensivere Beziehung aufbauen, als zu Schlachtkälbern. Die Direktvermarktung liegt uns sehr am Herzen. Ein Tier an Menschen weiterzugeben, die das Fleisch schätzen, ist etwas ganz anderes, als es an den anonymen Handel zu verkaufen und dabei variablen Preisen und diversen Abzügen ausgesetzt zu sein.

In der Steinzeit lebte man hauptsächlich vom Fleischverzehr. Erst mit der Sesshaftigkeit und dem Aufkommen des Getreide- und Gemüsebaus änderte sich das Essverhalten und der Anteil an Haus- und Wildtieren wurde kleiner und die Haltbarmachung des Fleisches wurde ausgeklügelter. Das Fleisch ist durchs Einfrieren haltbar und steht uns täglich zur Verfügung. Heute kennen wir Massentierhaltung, diese Überproduktion ist weder tiergerecht noch gesund für die Menschen und auch nicht umwelt- und klimafreundlich. Was ist mit dem Methangasausstoss des Rindviehs und dem Abholzen des Regenwaldes, um etwa Soja für Futtermittel zu produzieren? Diese Fragen begegnen uns immer wieder und diskutieren wir mit anderen Menschen. Auf der gleichen Landfläche lassen sich fünf Mal mehr Menschen ernähren durch Getreide und Gemüse, als durch Fleischproduktion. Dagegen argumentiert wird, dass man das Gras auf den Alpweiden nur durch Tiere zu Milch und Fleisch veredeln kann, ob Ackerbau ohne tierische Dünger möglich sei, dass nur eine vegane Ernährung wirklich gesund sei, aber kaum ohne importierte Lebensmitteln auskomme, und Alpweiden und Berghöfe ohne Tiere verganden würden.

Immer wieder aufgegriffen wird die Verantwortlichkeit: Wer ist schuld am Tierleid? Der Produzent oder auch der Konsument? Ein Buddhist sagte mir einst im Gespräch: «Ich kaufe nur Billigfleisch, eine schlechte Tierhaltung belastet das Karma des Bauern und nicht meines!» Auf die Frage, warum er denn bei uns arbeite, meinte er: «Weil es mich mehr freut, mit Tieren zu arbeiten, die sich wohl fühlen!» Ein anderer Mann meinte, dass Tiere keine Seele hätten und wir sie deshalb so nutzen könnten, wie wir wollten. Eine Frau hat bei uns wieder mit Fleischessen begonnen und eine andere wollte unbedingt bei der Schlachtung des Tieres dabei sein. Wenn sie diese Erfahrung verkrafte, so werde sie Kundin von uns. Sie hat danach ein Fleischpaket bei uns bestellt und stellte fest: «Wer leben will, muss töten! Jeder steht vor der Entscheidung, ob es nun ein Kopfsalat ist oder ein Tier.»

Was die Tierhaltung für uns bedeutet: Wir lieben die Tiere, wohnen und arbeiten gerne mit ihnen zusammen. Die Tierhaltung ist für uns eine Art Symbiose. Unsere Tiere bekommen ein tiergerechtes, gesundes und bequemes Leben, wir dafür Milch und Fleisch, Leder, Horn und nicht zu vergessen wertvollen Dünger sowie den wunderbaren Anblick von Tieren auf den Weiden mit ihren herzigen Jungen. Wir legen Wert darauf, nicht jeden Tag Fleisch zu essen und haben grossen Respekt vor vegetarisch und vegan lebenden Menschen. Vegetarisch zu leben ist auf unserem Hof kein Problem. Doch vegan zu kochen auf einem Bauernhof mit eigenen Produkten wie Milch, Fleisch und Eiern ist wenig sinnvoll. Für eine ausgewogene Ernährung kaufen vegan lebende Menschen oft viel aus fernen Ländern ein, statt regionale Produkte zu essen. Unsere Empfehlung: Schaut beim Einkaufen auf die Menge, die Herkunft und die Tierhaltung. Denn unsere Tiere haben ein gutes Leben, fressen kein importiertes Futter, sondern Gras, wo kein Ackerbau möglich ist im Berggebiet und auf den Alpweiden. Unsere Nutztierhaltung macht Sinn, ist nachhaltig, regional und umweltfreundlich.

Fleisch vom Hof Obergschwänd aus Galgenen (Region Oberer Zürichsee / Kt. Schwyz) kann man direkt bestellen bei Rolf und Caroline Streit:
Telefon: 055 440 87 92
E-Mail: caropaja-streit@bluewin.ch
Produkte: Kalb- und Lammfleisch in Mischpaketen auf Bestellung

Suche Haus mit Umschwung

Suche mit Umschwung Maiensäss / Hütte / kleines Bauerngebäude nahe einem landwirtschaftlichen Betrieb / kleine Teilhaberschaft an landwirtschaftlichem Betrieb. Gerne ausserhalb Ortschaft, gern höher gelegen für Wohnen und ein paar Kleintiere, Renovation ist möglich, nach Vereinbarung. Von Beruf her bin ich Elektroinstallateur.
Bevorzugte Gebiete: Berneroberland (Frutigen, Adelboden, Mürren, Lauterbrunnen, Grindelwald), Glarus (Glarus Süd, Elm), Kübles, Serneus, Klosters-Serneus, Chur (Sagong, Ilanz, Dardin)
Kontakt: Hüseyin Korkmaz, Tel. 076 511 96 12
E-Mail: h.korkmaz@gmx.ch

Zu verschenken: Grosser Kabis-Hobel

Sie möchten selber Sauerkraut machen? Dann ist dieser alte grosse Kabis-Hobel genau das, was Sie brauchen. Länge: 94 cm, Breite: 32 cm. Sehr gut erhalten.Die Messer müssen evtl. geschliffen werden. Sende Ihnen gerne Fotos. Der Hobel kann in Biel / Bienne abholt werden.
Kontakt: Brigitte Stähli, Biel / Bienne
Tel. 032 365 12 84, Mobil 079 411 92 90
E-Mail: staehli.brigitte@bluewin.ch

An Rentnerpaar in Dauermiete

5-Zimmer in Einfamilienhaus möbliert. Ruhe, Aussicht, 1'130 m ü.M, im Rohnetal am Rande des Dorfes. Miete frei gegen Mithilfe im Haus und Biogarten.
NK 100.– Fr. Tiefster Steuersatz (1.0).
Kontakt: Tel. 027 932 33 50

Aelplerinnenfest

Samstag 19. bis Sonntag 20. September 2020
von Mittag bis Mittag in Trin-Mulin (Campingplatz)
Mit Bar, Wraps, Schaf vom Grill
Live Musik: Klaus Egger Trio
Kuchen, Dessert und Käse sind willkommen.
Hinkommen: www.campingtrin.ch
Organisation: www.ig-alp.org

Jetzt bestellen: Bergheimat-Hoftafeln

Die Alu-Tafeln haben die Masse 44 × 60 cm, sind 2 mm dick und mit UV-beständiger Farbe bedruckt und somit langlebig.

Die Kosten pro Tafel betragen 46 Franken, die Bergheimat übernimmt 50 % der Fertigungskosten.

Schickt Eure Bestellung zusammen mit eurem Hof-Foto, einem Slogan und dem Hofnamen an:
Robert Turzer, Steihüs 13, 3995 Ernen
oder per E-Mail an robert.turzer@bluewin.ch

← Euer Slogan
← Euer Foto
← Euer Hofname
← Logos

Leserbrief von Walter Stappung

Zum Artikel «Bezahlen ohne Bargeld im Hofladen » Bergheimat-Nachrichten Nr. 221

Das kann das Kaufen und Verkaufen vereinfachen.
Aber dafür braucht es ein internet-fähiges Handy. Und es muss in Betrieb gesetzt werden.
Und das erzeugt Strahlung. Und die hat ihre Nebenwirkungen.
Peter Schlegel von der Bürgerwelle hat in einem Vortrag über die Wirkungen dieser Strahlungen auf Menschen, aber auch auf Tiere und Pflanzen berichtet. Er hat mir auf Anfrage viele Forschungsberichte geschickt.
Bienen sind sehr empfindlich. Es sind schon Schwärme zu ungewohnten Zeiten ausgeschwärmt. Versuche haben gezeigt: Sie sind auf die Strahlung empfindlich.
Kälber kamen blind zur Welt bis die nahe gelegene Antenne wieder abgebaut wurde.
Es wurden in der Nähe von Sendemasten weniger Spatzen gezählt.
Bei Tomaten hat man festgestellt, dass die DNS gestört wird.
Diese Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Man kann ja Handys benutzen, sollte aber nicht Tag und Nacht die ganze Umgebung und die Natur verstrahlen.

Bergheimat Termine

Was	Wann	Wo
VS 198	Do, 10. Sept. 2020	Bioland Olten
GA 200	Do, 08. Okt. 2020	Bioland Olten
Tagung Agroökologie	Sa, 10. Okt. 2020	Wallis
VS 199	Fr, 13. Nov. 2020	Renan, BE
Mitgliederversammlung 2020	Sa, 14. Nov. 2020	Renan BE
GA 201	Do, 10. Dez. 2020	Bioland Olten
VS-200 Weekend	Sa/So Januar 2021	offen
VS 201	26. März 2021	Landquart
Mitgliederversammlung 2021	27. März 2021	Plantahof, Landquart GR

Impressum

Bergheimat-Nachrichten
Mitglieder-Zeitschrift der Schweizer Bergheimat; erscheint 4–6 mal jährlich, Kosten sFr. 40.– im 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, Rolf Streit, Robert Turzer, Thomas Frei, Claudia Gorbach, Daniel Glauser

Gestaltung
Syl Hillier (www.goldmaki.net), Robert Turzer, Petra Schwinghammer

Druck und Versand
Rub Media AG, Wabern/Bern

Nächster Redaktionsschluss
01.10.2020

Adressen

Präsidentin
Claudia Gorbach
Ai Faii, 6951 Colla
Tel. 078 656 04 54

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
Chiara Solari
6954 Sala Capriasca
Tel. 079 724 54 73

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

Graubünden
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 Vertreter Agrarallianz
Hansruedi Roth
Obere Muolte, 2827 Schelten
Tel. 032 438 88 81

Sekretär Knospe-Kommission
Ueli Künzle
Hinterdorf 10, 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 oder einem 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, Website: www.schweizer-bergheimat.ch oder mit untenstehendem Talon.

☐ 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 einer Spende, einem zinslosen Darlehen oder einem Vermächtnis/Legat. Bitte kontaktieren Sie mich.

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

☐ Bitte senden Sie mir unverbindlich Informationsmaterial der Schweizer Bergheimat inklusive einer Ausgabe 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