Bergheimat Nachrichten

№ 234 im September 2023

Bergheimat
4 Die fliegende Käserei
8 Zusammenkommen aller Generationen am Bergheimat-Jubiläumsfest

Aus nah und fern
10 Gentechfreie Landwirtschaft in Gefahr

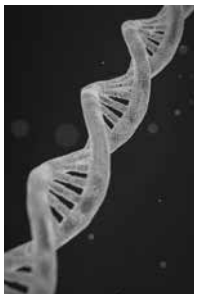
12 **Leserbrief**
13 **Marktplatz und Agenda**
15 **Impressum und Adressen**

4

Eine mobile Käserei für Hof und Alp
Bergheimat-Bauer Vinzenz Stucky fliegt seine Käserei im Sommer auf die Alp.

8

Gut besuchtes Jubiläumsfest
Rund hundert Teilnehmende aller Generationen trafen sich auf dem Bergheimat-Hof Wielandleben zum Jubiläumsfest, um gemeinsam das 50 jährige Bestehen der Schweizer Bergheimat zu feiern.



10

Gentechfreie Landwirtschaft in Gefahr
Das Gentech-Moratorium läuft im Jahr 2025 aus. Die Politik ist daran, eine neue Regelung aufzustellen. Dabei besteht die Gefahr, dass diese nicht streng genug aufgesetzt wird und dadurch Bio-Landwirtschaft und -Züchtung verunmöglicht werden könnten.

Pioniergeist gestern und heute

Die Schweizer Bergheimat unterstützt Bio-Höfe im Berggebiet ideell, mit Austausch und Beratung sowie finanziell mit zinslosen Darlehen und Beiträgen à fonds perdu für behornte Nutztiere, erneuerbare Energien, bei Unglücksfällen oder mit Starthilfebeiträgen.

Betriebe können zudem jedes Jahr während 14 Tagen von der Bergheimat vermittelte und vergünstigte Betriebshilfe in Anspruch nehmen. Ergänzend hilft die Bergheimat bei der Vermittlung von Hof und Land sowie freiwilligen Helfer:innen, Zivildienstleistenden und bei der Suche von Praktikumsstellen.

Die Schweizer Bergheimat ist auch insbesondere dann da, wenn öffentliche Strukturen versagen. Sie unterstützt Betriebe über die Belastungsgrenze hinaus und spricht Starthilfebeiträge für Kleinstbetriebe im Vollerwerb ebenso wie für mittelgrosse Nebenerwerbsbetriebe. Die Schweizer Bergheimat schliesst damit eine Lücke im System.

Diese Vorreiterrolle nimmt die Schweizer Bergheimat seit 50 Jahren ein und ist damit erfolgreich – gestern wie heute.

Petra Schwinghammer
Redaktorin, Schweizer Bergheimat

Bild oben und Titelseite: schwip

Die fliegende Käserei

Wenn die Ziegen im Sommer auf die Alpe Nomad gehen, kommt die Käserei, die sonst auf dem Biohof bei Vinzenz Stucky steht, angeflogen. Dank des mobilen Konzepts ist die Käserei überall einsatzfähig.

Von Petra Schwinghammer

«Früher hatte ich jeweils den Käse in der Küche hergestellt», erzählt Vinzenz Stucky. Auf seinem Biohof, der zwischen Embd und Törbel im Wallis liegt, hält er Ziegen. Aus der Ziegenmilch stellt er Mutschli und Frischkäse her. «Doch mit dem Käsen in der Küche ist das so eine Sache», sagt er «Käse ist heikel und ich musste sehr sorgfältig arbeiten, um eine klare Trennung zwischen Käserei und Küche aufrechtzuerhalten. So überlegte ich, wie ich eine Käserei auf dem Hof einrichten könnte. Der Aufwand eine Käserei zu bauen, die Wände zu plätteln, den Boden wasserfest zu machen, die Einrichtungen stabil zu verankern ist beträchtlich. Um diese Investition zu rechtfertigen, sollte eine eigene Käserei darum möglichst gut ausgelastet sein.»

Vinzenz Stucky war ausserdem auf der Suche nach einer Alp für seine Ziegen. Um die Idee zu verwirklichen und eine Alp zu betreiben wurde die Ziegenalp-Genossenschaft kurz ZAG gegründet. Diese setzt sich aus sieben Personen zusammen darunter Ziegenhalter, Älpler, Hirten und Vermarkter. Es zeigte sich, dass es sehr schwierig ist, eine eigene Alp zu finden. «Sobald Alphütten oder Ställe dabei waren, hatten wir keine Chance.» So entstand die Idee der Alpe Nomad. «Das bedeutet wir bringen die gesamte Infrastruktur selber mit», erklärt Vinzenz Stucky. Das Projekt «mobile Käserei» war geboren.

In der Zeit, in der seine Ziegen auf der Alp wären, würde er die Käserei zuhause auf dem Hof nicht benutzen. Stattdessen könnte die Käserei während dieser Zeit zum Beispiel auf der Alp genutzt werden. Und so fing das Projekt dann an und Vinzenz Stucky verwirklichte sich den Wunsch einer eigenen Käserei. Die Schweizer Bergheimat unterstützte ihn dabei finanziell.

Der Bergheimat-Bauer kaufte sich einen «Container». Diesen baute er selbst zu einer Käserei aus. Die Käserei muss nicht nur den hygienischen Anforderungen des Lebensmittelinspektorats genügen, sie muss auch transporttauglich sein. Das verlangte die Wahl der richtigen Materialien. Die Wände verkleidete Vinzenz mit Chromstahl, damit sie abwaschbar sind, er baute ein Waschbecken und einen Käsereitisch ein sowie ein Käsekessi, dessen Aufhängung seinen Erfindergeist forderte. Das Käsekessi konnte er nicht einfach an der Decke aufhängen. Das Gewicht musste gut verteilt werden. Mittels einer Konstruktion auf dem Dach des Containers verteilt sich nun das gesamte Gewicht des Käsekessis über die vier Ecken des Containers.

Dann begann der Bergheimat-Bauer auf seinem Betrieb Walkerstein in der eigenen mobilen Käserei zu käsen.

Im Gebiet Bevron, zwischen Crans Montana und Leuk, ergab sich schliesslich eine Gelegenheit, eine Alp mit einigen Ruinen zu pachten. Ein wildes Gebiet ohne grosse Absturzrisiken für Ziegen. Aber auch ohne jede Unterkunft für Alppersonal, ohne Stall und ohne Käserei.

Jetzt kam die mobile Käserei zum Tragen: «Wir fliegen den Käserei-Container im Sommer mit dem

Helikopter auf die Alp und im Herbst wieder zurück zu mir auf den Betrieb», erzählt Vinzenz Stucky. Auf der Alp zeigte sich, wie wertvoll der zusätzliche Versorgungscontainer ist. Es gibt daran angebaut eine Warmwasseraufbereitung, die aus einer Holzfeuerung, einem Boiler sowie einem Wasserfilter besteht. Angebaut ist auch das «Milchrüümli», wo das Melkgeschirr und die Kannen gewaschen werden können. Im Container selbst befindet sich ein Kühlschrank für die Aufbewahrung von Frischkäse, ein Verpackungstisch, die elektrische Technik für die Solaranlage, eine Dusche für das Alppersonal sowie ein kleines Materiallager. Der Strom kommt von den Solarzellen auf den Container-Dächern. Stefan und Paula, die hier auf der Alpe Nomad zu den Ziegen schauen, melken und käsen meinen: «Es lässt sich ganz gut arbeiten hier oben mit der temporären Infrastruktur. Es ist toll, auf so wenig Raum viele Möglichkeiten zu haben und mehrere Produkte gleichzeitig herzustellen.» Für die Ziegen gibt es auf der Alpe Nomad zwei Rundbogen-Unterstände. Dazwischen befindet sich ein mobiler Melkstand. So dienen die Unterstände gleichzeitig als geschützter Wartebereich vor und nach dem Melken.

Für die Unterkunft der Älplerin und des Älplers sowie für die Küche sind zwei Jurten vorhanden. Diese präsentieren sich geräumig und dank des Holzofens kann nicht nur gekocht, sondern auch geheizt werden. Denn der Schnee kommt da auf knapp 2'000 Meter über Meer auch im Sommer ab und zu ziemlich nah und die Temperaturen können dementsprechend tief sein. «Die Jurten sind sehr praktisch», meint Paula, die Älplerin, «nur wenn es lange regnet wird das Leben und Arbeiten auf der Alp mühsam.»

Auf der Alpe Nomad verkäsen Paula und Stefan täglich rund 120 Liter Ziegenmilch. Sie verarbeiten die Milch zu Frischkäse und Mutschli. Den Käse kann man per E-Mail oder Telefon bestellen oder direkt auf der Alpe Nomad kaufen. Es führt ein Wanderweg von etwa 45 Minuten Dauer von der Bushaltestelle Aminona-Colombire via Cave du Scex in Richtung Varneralp bis zur Alpe Nomad (ist ausgeschildert).

SENNEREI
MOBILE
BOX

Die Ziegen kommen von drei Bio Suisse zertifizierten Betrieben, einer befindet sich im Glarnerland und zwei im Wallis. Zwei Betriebe sind Mitglied bei der Schweizer Bergheimat. Die Alpe Nomad ist somit eine reine Bio-Alp. Ausserdem zeichnet sie sich auch dadurch aus, dass sie frei ist von der ansteckenden Tierseuche «Pseudotuberkulose», die vor allem Ziegen befällt und nicht mit Medikamenten behandelt werden kann. «Das sind zwei vorbildliche Auszeichnungen», sagt Vinzenz Stucky stolz.

Im Herbst wenn die Alpsaison zu Ende ist, werden die Jurten, Unterstände und der Melkstand abgebaut und wintersicher eingelagert. Beim Versorgungscontainer und der mobilen Käserei werden die Leitungen demontiert und die Container für den Helikopterflug auf den Hof von Vinzenz Stucky vorbereitet. Mit der Unterstützung der mobilen Käserei, konnte die Schweizer Bergheimat nicht nur einem Bergbauernbetrieb helfen, sondern gleich mehreren, die gemeinsam die Alpe Nomade bewirtschaften.

Rezept

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Salat

Zutaten (für 2 Personen): 2 Stück Ziegen-Frischkäse von der Alpe Nomad oder aus dem Schweizer Detailhandel, 6 EL Paniermehl, ein wenig Kräutersalz und Pfeffer, 2 EL Olivenöl, Blattsalat und Salatsauce nach Belieben

Zubereitung: In einem Suppenteller Paniermehl mit wenig Kräutersalz und Pfeffer mischen.
Den Frischkäse von allen Seiten gut panieren.
In einer Bratpfanne Olivenöl warm werden lassen und den panierten Frischkäse auf mittlerer Stufe darin anbraten bis er goldgelb ist.
Wichtig: vor dem Wenden den Käse in der Pfanne etwas abkühlen lassen, damit er nicht zerfällt. In der Zwischenzeit Blattsalat waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit der Salatsauce vermischen.
Wenn der Frischkäse auf beiden Seiten goldgelb angebraten ist, etwas abkühlen lassen in der Pfanne, dann vorsichtig auf einen grossen flachen Teller geben. Mit Blattsalat anrichten, lauwarm servieren.

Bilder: schwip

Weitere Infos
www.alpe-nomad.ch

Käse bestellen
E-Mail an: kontakt@alpe-nomad.ch oder
per Telefon bei Carolin: 078 690 06 28

Für Restaurants, Hotel, Läden
20% Rabatt ab total 10kg / Sommer.

Zusammenkommen aller Generationen am Bergheimat-Jubiläumsfest

Seit 50 Jahren gibt es die Schweizer Bergheimat. Ein Grund zum Feiern, fand der Vorstand und lud die Mitglieder, Darlehensgeberinnen und Gönner sowie befreundete Organisationen zu einem Jubiläumsfest auf dem Bergheimat-Hof der Familie Wieland in Röthenbach BE ein.

Von Pia Ramseier Soulémane, Geschäftsführerin

Rund 100 Teilnehmende reisten zu Fuss, mit dem Velo, per Zug oder Auto an und genossen die wunderbare Aussicht auf die Emmentaler Hügel und Täler. Von Mitgliedern der ersten Stunde bis zu den kleinen Kindern junger Bergheimat-Bauernfamilien waren alle vertreten.

Der Präsident Roni Vonmoos begrüsste die Gesellschaft und Salome Wieland eröffnete das wunderbar dekorativ angerichtete, feine und vielfältige Mittagsbuffet, welches aus zahlreichen hofeigenen Produkten bestand.

Auf der einladenden Terrasse beim Hof speisten die Gäste und genossen das Wiedersehen und Zusammensein.

Der offizielle Festteil wurde mit dem Lied «Es isch en bsundere Tag» von Sanna und Ulrico von Pianta Monda eröffnet. Roni Vonmoos las einen Bericht über die Gründungsversammlung der Bergheimat vor. Dessen Verfasser Peter F. Kopp ist eines der Gründungsmitglieder der Bergheimat.

Die darauf folgenden Anekdoten von ehemaligen Präsident:innen Thedy von Fellenberg, Claudia Capaul, Ulrike Minkner, Chiara Solari und Claudia Gorbach boten Ein- und Rückblick auf die vergangenen 50 Bergheimat-Jahre.

Familie Wieland stellte ihren Hof vor und erläuterte die drei Betriebszweige Landwirtschaft, Gastronomie und Betreuung. Anschliessend nahmen Thom und Salome die Gäste mit auf einen kurzen Rundgang zu den Äckern mit Polenta-Mais, Speisehafer, Linsen, Lein und erzählten wie ihr Konzept mit den Baumpatenschaften funktioniert. Bei der Hofübernahme hatten Wielands ein Darlehen von der Bergheimat erhalten. Es war eindrücklich zu sehen, was seither alles auf dem Hof entstanden ist.

Zufrieden und in der Gewissheit, dass die Bergheimat auch weiterhin eine solide und familiäre Organisation bleibt, machten sich alle auf den Heimweg.

Bilder: Rolf Streit / schwip

süss-

Gentechfreie Landwirtschaft in Gefahr

Unter den Vorwänden, die neue Gentechnologie sei natürlich und wirke der Klimakrise entgegen, ist die Gentech-Lobby auf dem besten Weg, ihre neusten Methoden beim Bundesrat durchzubringen. Folgen unbekannt.

Von Selina Andrea Walter

Am 27. November 2005 gibt es einen historischen Abstimmungserfolg für die Gentechfrei-Initiative. Die Schweizerische Landwirtschaft bleibt mindestens fünf Jahre gentechfrei. Es dürfen keine genmanipulierten Pflanzen für die landwirtschaftliche Produktion ausgesät werden. Genmanipulation an Nutztieren ist verboten.

Inzwischen hat sich die Gentechnik rasant weiterentwickelt. Im Unterschied zur «Klassischen (auch Trans-) Gentechnik» wird bei der «neuen Gentechnik» keine artfremde DNA in das Erbgut eingeschleust. Stattdessen werden dort einzelne Gene abgeschaltet, ausgeschnitten, neu kombiniert oder neue Gene in die ursprüngliche DNA eingepflegt. Dies wird als «nachhaltige und natürliche Technologie» bezeichnet. Sie profitiert vom Schrei nach Lösungen in Zeiten der Klimakrise. Mit wohlklingenden Versprechen wie dürretoleranten «Supersorten» werden Konsument:innen aus der Klima-Verantwortung gezogen.

Brisantes Detail: Die neusten Vorstösse der Gentechnologie betreffen längst nicht nur Pflanzen. Auch das Erbgut (Genom) von Nutztieren soll so manipuliert werden, dass diese «klimaneutral» werden sollen. Allen voran die als Klimakillerin verschreite Kuh. Zudem werden unter dem Deckmantel «Tierwohl» beispielsweise hodenfreie Schweine gezüchtet, sodass auf die Kastration verzichtet werden kann.

Der Bundesrat hat vom Parlament den Auftrag erhalten, bis Mitte 2024 eine Regulierung der neuen Gentechnik vorzuschlagen. Diese soll nach Auslaufen des Moratoriums 2025 Anwendung finden. Die Gefahr besteht, dass diese nicht streng genug aufgesetzt wird und Bio-Landwirtschaft und -Züchtung so verunmöglicht werden könnten.

Deshalb hat die Schweizer Allianz Gentrechfrei am 20. Juni 2023 in Zürich ein öffentliches Podium organisiert mit dem Titel «Klimawandel und genomeditierte Nutztiere». Zudem stand im Zentrum des Abends die Frage: «Kann Fleisch Teil einer nachhaltigen Ernährung in der Schweiz sein?» Dazu wurde die Schweizer Bergheimat gebeten, Stellung zu nehmen. Mitten im Sommer, wenn alle am Heuen sind, soll nun also ein Bergbauer oder eine Bergbäuerin in die Stadt Zürich fahren, um den Leuten zu erklären, wie Nutztierhaltung und Fleischproduktion auf nachhaltige Weise umgesetzt werden kann.

Ich vertraute darauf, am 20. Juni das Heu drin zu haben und setzte mich mitten im Sommer 30 Stunden vor den Computer, um eine Präsentation zusammenzustellen, die unter anderem aufzeigt, dass eine Kuh

keine Klimasünderin, sondern eine Klima-Aktivistin ist, wenn sie denn bitte nur richtig gefüttert wird und richtig scheissen kann. Zusammenfassung für die urbanen Mitglieder: Wesensgerechte Tierhaltung heisst, u.a. Wiederkäuer dürfen wiederkäuen, und zwar natürliches Raufutter vom Grasland. Daraus gibts festen, gesunden Kuhdung. Dieser hilft, Humus aufzubauen, welcher CO_2 im Boden bindet. Also weniger CO_2 in der Luft. Die Klima-Erwärmung wird reduziert. Somit ist die Kuh eine Klima-Aktivistin!

Der vegane Impuls

Die SAG beauftragte mich ausserdem im Zusammenhang mit Fleischkonsum auch etwas über Veganismus und Vegetarismus zu sagen. Veganismus ist aus dem berechtigten Entsetzen über Massentierhaltung entstanden. Es ist wertvoll, sich aus der Entsetzens-Starre zu lösen und sich zu ermächtigen, Unterschiede in der Tierhaltung sowie Zusammenhänge zu erkennen: Zu viele Nutztiere beanspruchen zu viel Ackerland für Futterbau. In der Schweiz sind es 60% der Ackerbauflächen, die für die Produktion von Futtermitteln eingesetzt werden. Plus die Grösse der ganzen Ackerbaufläche der Schweiz im Ausland für all die importierten Futtermittel. Unbestritten eine unsinnige Flächendimension, die verbraucht wird für den Anbau von Futtergetreide für Tiere, die nota bene gar kein Getreide fressen wollen. Ein Ungleichgewicht. Etwas Ungesundes. Kann man ein Ungleichgewicht ins Gleichgewicht bringen, indem man eine Seite radikal weglässt? Wäre der zielführende Ansatz nicht eher, dass beide Seiten aufeinander zukommen? Das Unding Futterbau für Wiederkäuer abschaffen. Weniger Tiere auf weniger Fläche, und zwar nur auf Weideland halten. Dafür Land für Acker- und Gemüsebau für menschliche Nahrung gewinnen? So könnten wir auf eine gesunde Balance zusteuern.

Gedanken zum Vegetarismus

Vegetarismus ist daraus entstanden, dass der Mensch sich von der Nahrungsmittel-Herstellung entfernt hat. Vegetarier:innen ignorieren das Jungtier, das zur Welt kam, damit Milch überhaupt entstehen kann. Sie haben keine Ahnung von Stallmassen, Weidemanagement, Zuchtzielen oder Verarbeitung. Sie essen Parmesan, ohne zu wissen, dass da Lab aus einem Magen eines (toten) Kalbs drin ist. Sie trinken dazu Rotwein, klar dank Gelantine. Sie nehmen vegetarischen Aufschnitt, «auf Basis von Rapsöl», der jedoch zu 70% aus Eiklar besteht. Sind diese Hühner, welche jene Eier gelegt haben und standardmässig nach 80 Wochen vergast werden, noch am Leben? Wären für dieselbe Menge Aufschnitt nicht weniger Schweine gestorben? Dieser Eiklar-Aufschnitt liegt im Laugenbrezel, dessen Teig dank Schweinefett ideal geschmeidig für die Formung des Brezels ist. Vegetarismus ist ein Mangel an Informationen.

Fleischgenuss statt Fleischkonsum

Wie wäre es, wenn wir Fleischkonsum durch Fleischgenuss ersetzen? Wenn Fleisch etwas Besonderes, nicht Alltägliches wäre? Wenn Konsument:innen weniger, dafür qualitativ hochwertiges Fleisch geniessen, das aus wesensgerechter Tierhaltung entstanden ist, leisten sie viel für eine nachhaltige Ernährung. So kann die Ausgangsfrage: «Kann Fleisch Teil einer nachhaltigen Ernährung in der Schweiz sein?» deutlich mit einem «Ja» beantwortet werden. Voraussetzung ist, dass sich die Konsument:innen dazu ermächtigen, Zusammenhänge der Nahrungsmittelherstellung und Unterschiede in der Tierhaltung zu erkennen und entsprechend bewusst einkaufen. Die Kosten für Gentechnologie können wir uns dabei sparen.

Bilder: Selina Walter

Selina Andrea Walter ist biodynamische Landwirtin auf **www.highlandhof.ch** und schreibt als freie Journalistin unter dem Namen **www.wortklangbildquelle.ch**

Ergänzung zum Beitrag «Die eigene Solaranlage optimieren»

Eingesandt von Erika Winiger

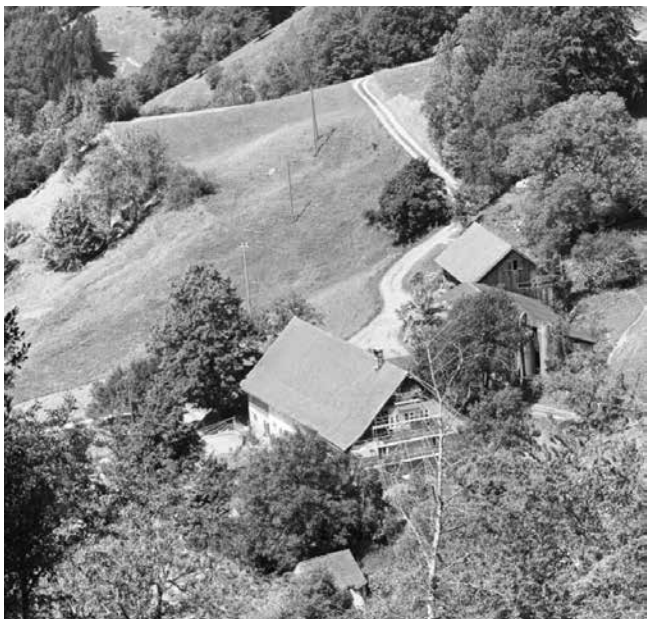
In den Bergheimat Nachrichten vom Juni 2023 widmeten Sie eine Seite dem Bau und der Optimierung einer eigenen Solaranlge. Dieses Thema aufzugreifen schien mir eine gute Idee. Leider fehlte aber im Text von Kurt Utzinger jeglicher Hinweis darauf, dass Photovoltaik-Anlagen auch negative Auswirkungen haben können, da sie ohne entsprechende Massnahmen nicht nur Strom, sondern oft auch elektromagnetische Felder (Elektrosmog) produzieren (siehe dazu www.urs-raschle.ch/photovoltaikanlagen-abschirmung).
Diese wiederum können sowohl für Menschen wie auch für Tiere schädlich sein. Ein Hinweis auf diese Möglichkeit ist somit gerade in einer Publikation wie den Bergheimat Nachrichten in zweierlei Hinsicht sinnvoll: einerseits der menschlichen Gesundheit und dem Tierwohl zuliebe und andererseites zur Vermeidung von wirtschaftlichem Schaden, der sich aus kranken Tieren ergibt.

Deshalb erlaube ich mir die folgende Ergänzung zu Ihrem Artikel: Vor dem Bau einer Solaranlage sind auf jeden Fall auch Überlegungen zu machen hinsichtlich Elektrosmog und wie er verhindert oder wenigstens redzuziert werden kann.

Bild: zVg

Zu verpachten Bio / Demeter Bergbetrieb im Jura

Unser naturnaher, wildromantischer Hof (730 m ü.M.) liegt am Südhang des jurassischen Weiler Envelier unweit der Kantonsgrenzen Bern und Solothurn. Er umfasst 23 ha landwirtschaftliche Nutzfläche mit grossem Anteil Biodiversitätsförderflächen und 20 ha Wald. Unsere behornten Mutterkühe der Rasse «Rätisches Grauvieh» und unsere Pfauenziegen würden gerne weiterhin an diesem Ort bleiben. Beide Tierarten sind Pro Specie Rara-Rassen, sie leben in Freilaufställen. Für die zukünftigen Bewirtschafter steht ein geräumiges Wohnhaus zur Verfügung.
Wir suchen Naturliebhaber mit landwirtschaftlicher Ausbildung (Direktzahlungsberechtigt) und Begeisterung für das Leben am Berg. Auch wenn viele Menschen hier Deutsch sprechen und verstehen, die Amtssprache ist Französisch (Kanton Jura).
Kontakt: Weitere Informationen bei Patricia und Marcel Ziörjen, Chez Renaud 85, 2829 Vermes / Envelier, Tel. 032 438 88 63, E-Mail: mzioerjen@vtxmail.ch.



Wildromantischer Demeter Bergbetrieb bei Envelier im Jura.
Bilder: zVg

Hof im Wallis zu verkaufen

Im Saastal in der Gemeinde Eisten ist ein Hof ohne Zufahrt mit 11 ha Land in der Bergzone 4 zu verkaufen. Davon sind 4,5 ha LN und ein Teil Wald. Das Gelände ist steil und braucht viel Handarbeit. Der Hof soll an motivierte Personen übergeben werden, welche die Landwirtschaft weiterführen und das Land pflegen.
Kontakt: Christian Aellen, Tel. 076 338 82 75, E-Mail: chaellen@sunrise.ch.

Hof im Walliser Saastal. Bild: zVg

Gesucht: Landwirt:in, Handwerker, Allrounderin

Die Bergerie de Froidevaux, ein gemeinschaftlicher biodynamischer Hof im Jura, mit Schafherde, Gerberei und Direktvermarktung sucht ab sofort fähige Landwirt:in, Handwerker:in, Allrounder:innen, um das Projekt Bergerie de Froidevaux weiterzuführen.
Kontakt: Bei Interesse bitte Claudia kontaktieren, Tel. 079 953 55 95, www.bergeriedefroidevaux.ch.

Wunderschöner Demeter Hof zu verkaufen

Eingebettet in einem Tal in der wildromantischen Haute Ajoie / JU. LN 43 ha, Wald 45 ha, BZ 2, Anbindestall für 20 GV Freilaufstall modulierbar 25×20 m. Diverse kleinere Ställe (Ziegen oder ähnliches) und zwei Wohnhäuser. Bis dato Milchverarbeitung auf dem Hof mit Direktvermarktung. Wir freuen uns auf interessierte Leute.
Kontakt: Familie Eva und Markus Schöni Ferme, La Vaux 1, 2912 Roche d'Or, Tel. 032 476 69 39, E-Mail: ferme@fermelavaux.ch

Wanderschuhe zu verschenken
Ein Paar Wanderschuhe «Lowa», UK 6½ / EU 40 (entspricht Normalgrösse 38), griffige Vibram-Sohle. Neuwertiger Zustand (nur eine Saison getragen).
Kontakt: Bitte SMS an 077 261 56 56.

Schafalp gesucht in der Romandie
Berger professionnel avec beaucoup d'expérience cherche petit alpage avec cabane à louer pour 200 moutons. Région Vaud, Fribourg, Valais.
Contact: Tél. 079 847 52 20.

Bauernhof zum Kaufen / Pachten gesucht
Wir sind ein junges Paar aus dem Tessin, 24 und 25 Jahre alt. Ich bin ausgebildeter Landwirt. Wir sind auf der Suche nach einem Milch- oder Fleischschafbetrieb. Im Moment haben wir eine Hobbyfarm in Monteggio mit 30 Mutterschafen, kein eigenes Land, und wir arbeiten beide neben dem Hof. Wir sind gewohnt, in schwierigem Gelände zu arbeiten und können uns an jede Situation anpassen.
Unser Traum ist, einen Bauernhof zu finden, von dem wir leben könnten.
Kontakt: Enea und Ines, Tel. 079 841 00 15.

Ricerca azienda agricola da comprare / affittare
Siamo una giovane coppia ticinese, 24 e 25 anni.
Io sono diplomato agricoltore. Siamo alla ricerca di un'azienda agricola di ovini da latte o da carne.
Al momento abbiamo un'azienda hobbistica a Monteggio con 30 pecore da carne, senza terreni in proprietà ed entrambi lavoriamo al di fuori dell'azienda. Siamo abituati a lavorare terreni difficili, e ci sappiamo adattare ad ogni situazione.
Il nostro sogno è trovare un azienda, che ci permetta di vivere della stessa.
Contatto: Enea e Ines, tel. 079 841 00 15.

WC-Haus zu verkaufen
Ideal für einen Campingplatz: Toilette mit Wasserspülung (Handpumpe), Fäkalientank 200 Liter kann mit Hoflader entnommen werden (siehe Fotos).
Preis nach Absprache.
Kontakt: Auskunft / Besichtigung, Tel. 079 450 87 23.

Geführte Wanderung im Jura
aus dem Bergheimat-Jubiläums-Wanderpass am Sonntag, 17. September 2023.
Wanderzeit etwa 2 Stunden 30 Minuten, technisch leicht, Aufstieg ca. 300 m, Abstieg ca. 400 m.
Durchführung nur bei trockener Witterung.
Von Nunningen zur Burgruine Gilgenberg weiter zum Bergheimat-Hof Joggehus mit Hof- und Käsereiführung, Einkaufen im Hofladen.
Treffpunkt Bushaltestelle Nunningen Oberkirch um 10:21 Uhr. Heimreise mit dem Bus ab Haltestelle Beinwil SO Reh, Abfahrt um 16:22 Uhr oder um 16:32 Uhr.
Wichtig: Picknick und Getränke für unterwegs mitnehmen sowie Wanderpass zum Abstempeln.
Wanderleitung / Anmeldung: Petra Schwinghammer, Tel. oder SMS / Whatsapp 076 516 88 81, E-Mail: redaktion@schweizer-bergheimat.ch.

Diverse Gerätschaften zu verkaufen
· Maschendrahtzaun 2 Rollen à 25 m, 100 cm hoch
· Stahlstützen 3 Stück
· Kettenzug, 1,5 t
· Rückfahrkamera, neu (z.B. für Transporter)
Tischstichsäge Einhell, neuwertig
· Bandsäge
· Entrindungsmaschine
· Bürdelibock, stabil und praktisch
· Holzspaltmaschine
· Holzbearbeitungsmaschine, 5-fach kombiniert SMC 400 GL
· Sägemehlabsauganlage
· Steintrennmaschine mit Diamantblatt
· Isolierplatten XPS 4 cm, ca. 20 Stück
· Chromstahlprofilabschluss für Platten, 3 × 2,5 m
· Staubmaske Versaflo TR 300, elektrisch
Wir geben die Sachen zu einem günstigen Preis ab.
Bei Interesse schicken wir auch ein Foto.
Kontakt: Tel. 078 912 36 29,
E-Mail: collenberg@hotmail.ch.

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
Guggenbühlstr. 36, 8953 Dietikon
Tel. 076 516 88 81
redaktion@schweizer-bergheimat.ch

Adressänderungen
bitte an die Geschäftsstelle

Redaktionskommission
Roni Vonmoos Schaub, Pia Ramseier Soulémane, Alexa Jakober, Rolf Streit, Robert Turzer, Petra Schwinghammer

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

Druck und Versand
rubmedia AG, Wabern / Bern

Nächster Redaktionsschluss
16.11.2023

Adressen

Präsident
Roni Vonmoos-Schaub
Obfalken 30, 6030 Ebikon
Tel. 041 240 06 08
praesident@schweizer-bergheimat.ch

Geschäftsstelle
Pia Ramseier Soulémane
Alte Bernstrasse 76, 3075 Rüfenacht
Tel. 076 338 27 99
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

Sekretär Knospe-Kommission
Ueli Künzle
Hinterdorf 10, 9043 Trogen
Tel. 078 705 94 20

Delegierte für Bio Suisse
Jonas Lichtenberger
Les Sorbiers, 2406 Le Brouillet
Tel. 032 935 20 08

Stefan Wyss
Schulhausstr. 34, 3986 Ried-Mörel
Tel. 077 512 71 01

Webmasterin
Alexa Jakober
Ifängli 2, 6060 Ramersberg
Tel. 079 589 56 00
webmaster@schweizer-bergheimat.ch

Vertreter Agrarallianz
Aureus Schüle
Schulhausweg 5, 3986 Ried-Mörel
Tel. 079 919 40 97

Regionalbetreuung

Wallis
Stefan Wyss
Schulhausstr. 34, 3986 Ried-Mörel
Tel. 077 512 71 01

Aureus Schüle
Schulhausweg 5, 3986 Ried-Mörel
Tel. 079 919 40 97

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

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

Zentralschweiz
Robert Turzer
Hiltenberg 1, 6110 Wolhusen
E-Mail: robert.turzer@bluewin.ch

Raphael Gross
Unter Rossgrat 350, 3556 Trub
Tel. 034 495 53 36

Jura / Romandie
Jonas und Lilly Lichtenberger
Les Sorbiers, 2406 Le Brouillet
Tel. 032 935 20 08

Ostschweiz
Rolf Streit
Oberdorf 14, 8775 Hätzingen
Tel. 055 440 87 92

Bern
Stephan Liebold
Zelgweg 2, 3115 Gerzensee
Tel. 079 708 92 64

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

Tessin
Chiara Solari
Nucleo 70, 6954 Sala Capriasca
Tel. 079 724 54 73

BERG HEIMAT

Jetzt mit TWINT spenden!

QR-Code mit der TWINT App scannen

Betrag und Spende bestätigen

AZB
CH-3075 Rüfenacht

SWISS POST

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 Bio-Bauernfamilien 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:
Pia Ramseier Tel. 076 338 27 99, 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 Bio-Landwirtschaft 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 / E-Mail _____

Unterschrift _____

Geworben durch _____

Einsenden an: Geschäftsstelle Schweizer Bergheimat,
Pia Ramseier Soulémane, Alte Bernstrasse 76, 3075 Rüfenacht
E-Mail: info@schweizer-bergheimat.ch