Bergheimat-Nachrichten

Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung
kleiner und mittlerer Bio-Bergbauernhöfe

Nr. 175 im August 2010

Vorwort

Treffen in der Bergheimat

Verschiedene Generationen haben sich getroffen, im Jura und auf dem Napf. Diese regionalen Hoftreffen waren sehr schön. Es hat mich gefreut, dass uns junge Leute eingeladen und sich Zeit für die Bergheimat genommen haben. Jede Organisation braucht Menschen, die neue Ideen einbringen, die uns herausfordern mit dem Anderssein und die den Verein mitgestalten.
Unterschiedlichste Betriebsformen werden ausprobiert, - neben dem traditionellen Familienmodell gibt es auch die Gemeinschaften mit mehreren Familien, mit Wohngemeinschaften, oder aber auch Frauen oder Männer, die den Hof allein und in eigener Regie führen.
Vielfältig sind die Mitglieder der Bergheimat, es gibt kein Schema X in das wir alle hineinpassen, wir sind individuell verschieden und wollen es auch bleiben. Gewisse Lebensbedingungen haben wir selbst gewählt, andere sind uns vorgegeben. So wie jeder Hof auf Grund der topographischen und klimatischen Bedingungen völlig unterschiedliche Bewirtschaftungsweisen erfordert, so ergibt sich auch eine angepasste Lebensform für die BewohnerInnen daraus.
Nebst der Betonung auf dem Individuellen ist aber auch der Zusammenhalt in einer Region wichtig. Nehmen doch auch Sie am nächsten regionalen Hoftreffen teil!

Ulrike Minkner, Geschäftsführerin

Inhalt

Bergheimat
3 Hoftreffen bei Regen im sonnigen Tessin
4 Mit Biokräutern und zinslosen Darlehen zum Erfolg
6 Die Bergheimat unterstützt junge Bauernfamilien mit grosszügigen Beiträgen à fonds perdu
8 Regionaltreffen im Napfgebiet auf dem Berghof Grüebli
10 Geschäftsausschusssitzungen 161-163
12 Vorstandssitzung vom 22. April 2010
13 Herausgepickt
14 Geschichte
16 Filmtipp
17 Bücherecke
18 Marktplatz
18 Agenda
19 Impressum und Adressen

Bild Titelseite: Von Roja Peter: Spiegelung in einer Güllepfütze, Fotowettberb 2010 Bergheimat Nachrichten Rang 2.

Incontro regionale sotto la pioggia – Regionaltreffen Tessin

Bill e Ursi preparano i pizzoccheri con il loro formaggio di Oviga.
Bill und Ursi bereiten Pizzoccheri mit ihren Oviga-Käse vor.
Bill et Ursi préparent les pizzocheri avec leur fromage d'Oviga

Nella calda e accogliente cucina si dimentica il tempaccio che c'è fuori.
Im warmen Küchen vergisst man den Regen, der draussen wütet.
Dans la chaude cuisine on oublie la pluie qui sévit dehors.

Dopo pranzo rientro delle vacche grigie di Bill in stalla…
Nach dem Mittagessen werden Bill's Grauvieh-Kühen in den Stall zurückgebracht…
Après le dîner on rentre les vaches grises de Bill à l'écurie…

… tra nebbia e pioggia.
… bei Nebel und Regen.
… entre brouillard et pluie.

Bilder Claudio Plank
Text Chiara Solari

Betriebsspiegel

Betrieb: Alpe Ovigh, 6661 Loco
Bewirtschafter: Bill und Ursula Tortelli
Label: Knospe
Landwirtschaftliche: Nutzfläche: 8ha / Wald 11 ha
Höhe über Meer: 585 m.ü.M, Alp bis 2000 m.ü.M.
Bergzone: BZ 3
Betriebszweige: Grauvieh-Kühe, 5 GVE
Selbstversorgung: Gemüse, Früchte, Fleischprodukte

Mit Biokräutern und zinslosen Darlehen zum Erfolg

Von Erwin Grünenfelder und Petra Schwinghammer

Erwin Grünenfelder baut seit über 25 Jahren Biokräuter an. Zuerst als Angestellter bei einer Firma, später auf seinem eigenen Biohof. Glück sei ihm im Leben des öfteren zugefallen, meint der heute 54-jährige. Und die Bergheimat sei ihm dazumal, kurz nachdem er seinen Hof kaufen konnte, gerade zur richtigen Zeit mit einem Darlehen zur Seite gestanden. In der Zwischenzeit ist das zinslose Darlehen der Bergheimat zurückbezahlt und steht mittlerweile anderen Jungunternehmern zur Verfügung.

«Bei der Bergheimat war ich bereits Mitglied, bevor ich einen eigenen Landwirtschaftsbetrieb bewirtschaftete», stellt der Kräuterbauer aus der Romandie bereits zu beginn klar. Jahrelang war Erwin Grünenfelder als «nichtbäuerliches»-Mitglied bei der Schweizer Bergheimat dabei. Erst später ist er Bauer geworden. «Mit dem Kräuteranbau bin ich zum ersten Mal in Kontakt gekommen, durch eine Anstellung bei der Bioforce, die zum Beispiel das Bio-Kräutersalz von Dr. A. Vogel herstellt», erzählt Erwin Grünenfelder. Das ist nun über 25 Jahre her. Später war er für den Kräuteranbau bei einer anthroposophischen Institution in der Romandie zuständig. Erst nach all diesen Erfahrungen, entschloss er sich für den Schritt in die Selbständigkeit. Jahrzehnte nach seinem Beitritt zur Schweizer Bergheimat teilte Erwin Grünenfelder der Bergheimat mit, er sei jetzt ein «Aktiv-Mitglied».

Ein eigenes Unternehmen gegründet

Mit der finanziellen Unterstützung seiner Familie, war es Erwin Grünenfelder möglich, einen eigenen Betrieb zu kaufen.
Kurz nach dem Kauf wurde eine neue Investition nötig. Die Gemeinde drängte auf einen Kanalisationsanschluss. Diese geforderte Investition überstieg die damaligen finanziellen Verhältnisse, wurde doch alles Geld in den Kauf des Betriebes investiert. In dieser Situation bot die Bergheimat Hand mit einem zinslosen Darlehen, damit der Kanalisationsanschluss realisiert werden konnte.

Leben können von einem Kleinstbetrieb

Auf 2,5 Hektaren Land baut Erwin Grünenfelder mit seiner Familie hochwertige Biokräuter an. Anfangs sei ein zusätzlicher Nebenerwerb nötig gewesen, um das Auskommen der Familie zu sichern. Stetig seien aber neue Anfragen an ihn gerichtet worden. Beispielsweise wollte jemand mehrere hundert Kilo ganz kleine,getrocknete Apfelstücklein, wie sie etwa in Fruchtteemischungen vorkommen bei Grünenfelder beziehen. Dies entspricht einem Anteil von frischen Äpfeln von mehrern Tonnen. Ein langfristiger Abnahmevertrag erlaubte es Grünenfelder eine Maschine für die Apfelstückli-Produktion anzuschaffen. Mit der Zeit konnte durch neue Aufträge, auf dem Hof selber, immer mehr Wertschöpfung generiert werden. Der auswärtige Nebenerwerb wurde dadurch überflüssig..

Bilder:Erwin Grünenfelderr

Ein innovatives, tiefes Sortiment aufgebaut

Heute stellt Erwin Grünenfelder zusammen mit seinem Team diverse Produkte mit Kräutern her. Um eine Auswahl zu nennen sind dies: Teekräuter und Küchenkräuter, aber auch Kräutermischungen, darunter ein innovatives, überraschend kreatives, vielfarbiges Salatblütenbouquet oder optisch wunderbare und geschmacklich feinste Kräuterteemischungen. «Kunden, die Tee mit meinen Kräutern angiessen sagten mir, seit sie meine Kräuter kennen, seien ihnen die herkömmlichen «Beutel»-Tees verleidet», erzählt Grünenfelder. Seine Kräuter kann man als innovative und echte Bio-Swissness-Qualität bezeichnen.

Mit viel Engagement und Ausdauer hat sich Erwin Grünenfelder das aufgebaut, was er heute hat: Ein Familienunternehmen, das hochwertige Produkte herstellt, die vom Markt gefragt sind.

Investitionen finanzieren und amortisieren

In den letzten 13 Jahren konnten Grünenfelders dank glücklichen Zufällen und dank des guten Geschäftsgangs kontinuirlich Schulden amortisieren und die nötigsten neuen Investitonen finanzieren. So konnte beispielsweise in den Ausbau von Wohn- und Verarbeitungsräumen investiert werden. Lange Zeit hatten Grünenfelders keine Zentralheizung und im Winter mussten, bei Temperaturen um den Gefrierpunkt im Verarbeitungsraum, die Kräuter abgefüllt werden.

Es gäbe noch manches zu verbessern meint Erwin Grünenfelder: «Da wir unser Wasser ausschliesslich aus der eigenen Zisterne beziehen, was im Jura früher üblich war, wird das Wasser manchmal knapp und wir müssen es sehr sparsam verwenden.» Der Kanalisationsanschluss trägt das genutzte Wasser fort, um es wieder aufzubereiten. Aber von irgendwoher muss das Wasser ja zuerst kommen. Das ist fast so wie mit den zinslosen Darlehen. Die müssen ja auch zuerst irgendwoher kommen, damit sie genutzt werden können.

An dieser Stelle ein grosses Dankeschön an alle Spenderinnen und Spender und alle, die zinslose Darlehen zur Verfügung stellen. Ihr Engagement macht das Verwirklichen von Projekten erst möglich.

Betriebsspiegel

Betrieb: Le Plâne, 1325 Vaulion
Bewirtschafter: Erwin Grünenfelder
Label: Bio-Knospe
Landwirtschaftliche Nutzfläche: 2,5 ha
Höhe über Meer: 1130 m ü.M.
Bergzone: BZ 2
Betriebszweige: Kräuter
Pflanzenbau: Kräuter
Tiere: Hobbytiere
Produkte: Tee, Küchenkräuter
Vermarktung: Direktvermarktung zu 80 %

Die Bergheimat unterstützt junge Bauernfamilien mit grosszügigen Beiträgen à fonds perdu

Dank einer sehr grosszügigen Spende konnte die Bergheimat einen namhaften Beitrag als Starthilfe an eine junge Familie vergeben. Regionalbetreuerin Hanna Graf hat das Paar vorher besucht und beschreibt den Beginn der Pachtübernahme und die damit verbundenen Hürden und Herausforderungen, welche es zu meistern gilt.

Von Hanna Graf, Regionalbetreuerin Bern

Julia Staeger und Jan Bürgin haben mehrere Jahre nach einem Bergheimet im Jura oder Emmental gesucht.
Im Frühjahr 2010 wurden sie fündig. Die Pächter eines Bergheimat Betriebes im Emmental mussten aus gesundheitlichen Gründen einen Nachfolger suchen.
Die Übergabe verlief nicht einfach. Innert Kürze mussten sie eine doch beträchtliche Summe für das Inventar auftreiben. Jan und Julia mussten einige Maschinen übernehmen, die sie nicht in ihrem Budget erwartet hatten. Es stellte sich heraus, dass dringend Bauarbeiten im Stall, Haus und Stöckli erledigt werden mussten. Es gab viele Aufräumarbeiten auf dem Hof und auf dem Land zu erledigen. So kamen einige unvorhergesehene Dinge zum Vorschein und mit dem knappen Zügeltermin Anfangs April wuchs der Druck auf das junge Pächterpaar.
Alles musste unter grossem Zeitdruck entschieden und angepackt werden. Neben den erhaltenen privaten Darlehen entschieden sich Jan und Julia ein Gesuch für ein zinsloses Darlehen bei der Bergheimat einzureichen.

Der Hofbesuch bei Pachtbeginn

Als Regionalbetreuerin wurde ich beauftragt die offenen Fragen vor Ort zu klären. Mitte Mai, bei meinem Hofbesuch, war ich beeindruckt von den vielen schon erledigten oder in Angriff genommenen Arbeiten in Haus, Hof und Garten. Auf dem Hofrundgang konnte ich die friedlich weidenden Mutterschafe mit ihren Jungen bestaunen.
Mit tatkräftiger Hilfe von Familie und Freunden wird das Stöckli als Ferienhaus wieder instand gestellt, die neue Mauer im Stall ist im Aufbau, der grosse Kräuterblätz gepflügt und zum Pflanzen und säen bereit. Julia konnte einen Abnahmevertrag für ihre Kräuter abschliessen. Ein Käser wurde gefunden, der ihnen die Schafmilch verarbeitet. Wegen den vielen dringenden Bauarbeiten hat sich einiges verzögert, beispielsweise das Einrichten der Melkanlage.

Bilder: Hanna Graf, Jan Bürgin und Julia Staeger

Einen Beitrag à fond perdu zur Unterstützung

Der positive Bescheid auf das Gesuch für ein zinsloses Darlehen von der Bergheimat und die wunderbare Botschaft, dass ein Teil davon als Starthilfe gesprochen wurde, lässt das junge Pächterpaar hoffnungsfroh in die Zukunft blicken. Damit wird es möglich sein, dass in absehbarer Zeit auch Kühe den Hof beleben werden.

Jan und Julia sind gut ausgebildete Fachleute (Gärtnerin und Landwirt), die mit diesem typischen Bergheimat Betrieb eine gesicherte Existenzgrundlage erarbeiten können. Julia hat eine Festanstellung im sozialen Bereich. Jan wird sich vollumfänglich um den Betrieb kümmern können. Mit den verschiedenen Wirtschaftszweigen sehe ich gute Zukunftsaussichten. Mitte Juli wird die Geburt ihres ersten Kindes erwartet.

Mit Zuversicht und Fachkenntnis

Da ist ein junges, dynamisches Paar das mit Ideen, Realismus und Fachkenntnissen, diesen Bergbauernbetrieb bewirtschaftet. Mit grosser Freude stelle ich wieder fest, wie sinnvoll doch die Kernaufgabe der Bergheimat ist, Biobetriebe in Bergzonen zu unterstützen und mitzuhelfen, dass auch junge Familien zuversichtlich die Herausforderungen des Alltags angehen können.

Betriebsspiegel

Betrieb: Josschür, 3419 Biembach
Bewirtschafter: Julia Staeger und Jan Bürgin
Label: Bio-Knospe und Demeter
Landwirtschaftliche Nutzfläche: 7.3 ha plus. 2.6 ha Wald
Höhe über Meer: 750 m ü.M.
Bergzone: BZ 1
Pflanzenbau: Kräuter
Tiere: Milchschafe, Ziegen, Hühner, Rindvieh geplant Total 7 GVE
Selbstversorgung: Gemüse, Kräuter, Obst, Beeren, Fleisch und Milchprodukte
Direktvermarktung: Kräuter, Gemüse, Fleisch
Weiteres: Ferien auf dem Bauernhof (im Stöckli)

Regionaltreffen im Napfgebiet auf dem Berghof Grüebli

Von Hanna Graf

An die 30 Bergheimatmitglieder klettern bei feuchtem Wetter den sehr steilen Pfad zum Grüebli hinauf. Nach 30 Minuten sind wir hoch oben über dem Tal mitten in einem kleinen Paradies angekommen. Hier oben auf 1300 m ü M. leben und arbeiten Heidi und Mirco Ghezzi mit ihren 2 Kindern und Sacha, einem Mitbewohner. Wir werden herzlich empfangen und bis die letzten Teilnehmer eintreffen, gibt es schon Zeit zum gegenseitigen Vorstellen und Begrüssen. Dann erzählt uns Heidi die Geschichte des Grüebli und ihrem Wirken an diesem besonderen Ort. Die Kinder verteilen Getränke und die offene Atmosphäre wird spürbar, denn trotz der Abgeschiedenheit dieses Heimetli finden viele Freunde, Helfer und Besucher immer wieder den Weg ins Grübli, um mitzuwirken und die Fäden zwischen Stadt und Land zu knüpfen. Zum Mittagessen geniessen wir eine herrliche Brennessel- Kartoffelsuppe, Focaccia, Züpfe, Bauernbrot, Salat, Käse und Wurst. Die Köchin Heidi mit ihren Helferinnen verwöhnen uns. Nach dem Mittagessen führt uns Mirco übers Land zu den Tieren und in den Stall. Auf 12 ha Land werden 4 Mutterkühe, glückliche Schweine, Schafe, Truthähne, Gänse, Hühner und Kaninchen gehegt und gepflegt.
Ein grosser Gemüse- Kräuter- Blumen und Obstgarten breitet sich am Sonnenhang aus.
Im originell gestalteten Hoflädeli werden die Hofprodukte liebevoll verpackt und beschriftet angeboten.
Mit dem Dessertbuffet, das von den Teilnehmern mitgebracht wurde, klingt der Nachmittag bei angeregten Gesprächen aus. Beim Heimweg lassen sich doch etliche Besucher gerne mit dem hauseigenen Seilbähnli ins Tal schaukeln.
Wir danken Heidi und Mirco und den Helferinnen ganz herzlich für ihre Bewirtung und Gastfreundschaft.

Bilder: Hanna Graf, um, schwip

Betriebsspiegel

Betrieb: Grüebli in 3557 Fankhaus
Bewirtschafter: Mirco und Heidi Ghezzi Rey und Co.
Label: Bio-Knospe
Landwirtschaftliche Nutzfläche: 11,98 ha
Höhe über Meer: 1299 m ü.M.
Bergzone: BZ 3
Pflanzenbau: Grosser Selbstversorgungsgarten, Kräuteranbau, Hochstammbäume
Tiere: Kühe, verschiedene alte Rassen gemischt, Turopolie-Schweine, Zackelschafe, Heidschnucken und Alpenschafe, Hühner, Gänse, Hasen und Katzen
Produkte: Fleisch, Tee, Küchenkräuter
Vermarktung: Direktvermarktung und Hofladen

Bergheimat

Geschäftsausschuss-Sitzung 161 vom 4.2. 2010

Von Ulrike Minkner Seit vor dem Dynamo nicht mehr gebaut wird, sind die Sitzungen wieder angenehmer – wir können die Fenster offenlassen, die Fensterscheiben vibrieren nicht mehr und über Mittag ist das Restaurant Chuchi am Wasser mit Terrasse geöffnet.

Unter Mitteilungen kommt einiges zusammen. Das Grundeinkommen ist offensichtlich bei unseren Mitgliedern auch ein Thema. Die Impfungen unserer Tiere kommt zur Sprache, es wird von Schäden bei Schafen berichtet und wir werden auf den Artikel von Tumasch Planta aufmerksam gemacht. Es ist bereits vereinbart, dass er auch in den BHN veröffentlicht wird. Die Impfkampagne beschäftigt einige regionale Gruppierungen und auch die BioSuisse (Martin Bossard). Das Thema Seuchenbekämpfung wird uns auch in Zukunft auf Trab halten.

Jutta stellt die Finanzsituation vor: es sind Fr. 300'000.- an Mitteln vorhanden, davon 222'400.- für Darlehen. Ein Mitglied hat sein bisheriges Darlehen um 5000.- aufgestockt.

BetriebshelferInnen, die für längere Zeit für die Bergheimat arbeiten und einige Einsätze erfolgreich absolviert haben, können ein Gesuch zur Lohnaufbesserung stellen; von Fr.100.- pro Tag auf Fr. 120./ Tag. Diese Lohnaufbesserung konnte bei zwei Betriebshelfern erfolgen.

Drei Darlehensgesuche können von GA gutgeheissen werden, Diese Entscheide sind Empfehlungen an den Vorstand. Nun muss noch der Vorstand sein Einverständnis geben. Alle Beschlüsse des GAs erlangen ihre Gültigkeit erst, wenn der Vorstand das Protokoll einsehen konnte und von keinem Vorstandsmitglied eine Einsprache gemacht wird. (Frist jeweils 10 Tage). Dieselbe Regelung gilt auch für Vorstandssitzungen. Die Umsetzung der Beschlüsse kann erst erfolgen, wenn alle VS-Mitglieder das Protokoll erhalten haben und keine Einwände angemeldet werden. Ansonsten wird das Traktandum an der nächsten Vorstandssitzung nochmals aufgenommen.

Bilder: Silvia Ganther

Bild: Karolin Wirthner

Geschäftsausschuss-Sitzung 162 vom 18.3.2010

Von Ulrike Minkner Die Geschäftsausschuss-Sitzung war gut besucht. Anwesend sind jeweils mindestens ein Person aus dem Präsidium, die Kassierin, die Geschäftsführerin und die RegionalbetreuerInnen. Um eine gute Beschreibung der Situation auf den Höfen zu haben, sind jeweils die RegionalbetreuerInnen der Region anwesend, aus der Gesuche eingetroffen sind. Die Betriebe werden im Vorfeld von der Regionalbetreuerin oder dem Regionalbetreuer besucht.
Unter dem Traktandum Finanzen erfahren wir, dass der Überschuss der finanziellen Mittel 287' 700.- beträgt.
Fast alle fälligen Rückzahlungen sind eingetroffen.
Festgestellt wurde, dass ein an die Region Graubünden gebundenes Darlehen noch nicht vergeben werde konnte, da kein Hof ein Gesuch gestellt hat. Des Weiteren mussten wir 4 Stundungsgesuche (der jährlichen Rückzahlungsraten) beurteilen und darüber befinden. Von zwei Darlehens-Gesuchen wurde eines nochmals an den Regionalbetreuer zurückgegeben, da noch Abklärungen gemacht werden müssen. Ein Umschuldungsgesuch und ein Darlehensgesuch konnten gutgeheissen werden. Ausserdem konnte ein Beitrag aus dem Energiefond gesprochen werden. Da noch weitere Mittel vorhanden sind, wird es am nächsten GA auch noch einiges zu tun geben.
Aus den verschiedenen Gremien kommen Mitteilungen: Ein Mitglied wünscht sich eine Zusammenstellung der Zinsersparnis durch die Vergabe von zinsfreien Darlehen. Ueli und Chiara haben an der Präsidentenkonferenz der BioSuisse teilgenommen. Die BetriebshelferInnen wünschen eine neue Regelung der Fahrtspesenabrechnung, wir suchen eine Lösung, die für alle tragbar ist.
Der VS (22.4.) kommt dann allerdings nochmals darauf zurück.

Geschäftsausschuss-Sitzung 163 vom 13.5.2010

Von Ulrike Minkner Chiara berichtet, dass das Hoftreffen im Tessin stattgefunden hat, vom Vorstand war Claudio Plank dort anwesend. Hoftreffen im Berner Jura und auf dem Napf sind angekündet.
Ein Mitglied gewährt der Bergheimat ein Darlehen von 2x Fr.10'000.-. Ausserdem ist eine grössere Spende eingegangen. Der Überschuss der vorhandenen Mittel beträgt 239'055.-
Es sind zwei Gesuche um Unterstützung eingegangen, eines wegen grossem Pechs während der letzjährigen Alpzeit mit wildernden Hunden und eines für die Verlängerung der Unterstützung eines Betriebshelfereinsatzes. Beide empfiehlt der GA zur Annahme.
Für eine Bauernfamilie (nicht Bergheimatmitglied), deren Wohnhaus niedergebrannt ist, spricht sich der GA für eine Unterstützung aus. Ausserdem heisst der GA ein Stundungsgesuch einer Rückzahlungsrate gut.
Drei Darlehensgesuche sind auf dem Tisch. Erfreulicherweise kann die Bergheimat, dank einer Erbschaft von Fr. 100'000.-, zwei jungen Familien mit namhaften Beiträgen unter die Arme greifen und eine Starthilfe gewähren. Die Schuldenlast drückt ja gerade bei der Hofübernahme am meisten, deshalb ist hier mit Beiträgen oft mehr geholfen. Auch das dritte Gesuch wird vom GA zur Annahme empfohlen. Im Juni und Juli finden keine Sitzungen statt. Der nächste GA ist am 19.August.

Bild: Kathleen Puruckherr

Bergheimat

Vorstandssitzung vom 22.4.2010

Von Petra Schwinghammer Rund drei Monate nach der letzten Zusammenkunft, traf sich der Vorstand ende April erneut, um über die Geschäfte der Bergheimat zu informieren und gemeinsam Entscheidungen zu treffen.

Das Sitzungszimmer war mal wieder nicht eingerichtet im Jugendkulturhaus Dynamo. So legten die Anwesenden selber Hand an und stellten die ungleichen Tische zu einem sitzungstauglichen Korpus zusammen.
Die Präsidentin eröffnete anschliessend die Sitzung.

Einsprache: Spesenentschädigung für Betriebshelfer
Wegen Einspruch eines Vorstandsmitglieds diskutierten die Versammelten nochmals über die Spesenentschädigung für Bergheimat-Betriebshelfer. Neu werden nun die effektiven Fahrtkosten vergütet. Gleichzeitig wurde das Kostendach auf maximal Fr. 90.– festgelegt. Diese Reisespesen müssen von den Betrieben, welche Betriebshelfer anfordern getragen werden. Die Bergheimat übernimmt noch immer einen beachtlichen Teil der Kosten für Betriebshelfereinsätze. Somit werden die Höfe also weiterhin finanziell grosszügig unterstützt, wenn ein Betriebshelfer gerufen wird.

Neuigkeiten aus den Regionen
Ueli Künzle informiert, dass er für die Bergheimat am Ökomarkt in St. Gallen vom 6. Mai 2010 einen Infostand macht.

Rolf Streit organisiert die Mitgliederversammlung (MV) 2010 und erzählt über den Stand der Dinge: Die MV soll in Mels stattfinden. Er schaute sich ein Lokal an und ist mit dem Wirt in Absprache für Details.
Im Tessin und im Graubünden sind Betriebsbesuche nötig, wie die zuständigen Regionalbetreuenden mitteilen.

Unterstützung für Biodiversitäts-Projekt bewilligt
Ein Antrag für ein Projekt zum Setzen von 100 Hochstamm-Obstbäumen wird angenommen. Die Aktion ist eine Zusammenarbeit von Pro Natura, Fructus und der Bergheimat. Das Projekt wird mit 5000.- Franken durch die Bergheimat unterstützt. (vgl Bhn 174 s.5) Sinn davon ist, Bergbauernhöfe zum Pflanzen von Obstbäumen im Berggebiet zu motivieren, ihnen dabei beratend zur Seite zu stehen und die Kosten für das Pflanzgut zu übernehmen. An dieser Stelle sei Ernst Allenbach für sein grosses Engagement in dieser Sache gedankt. Ohne ihn wäre dieses Projekt nicht zustande gekommen.

Zinslose Darlehen und Beiträge an Betriebe
Erneut konnte auch wieder ein zinsloses Darlehen in der Höhe von Fr. 20'000.– an einen Bergheimatbetrieb vergeben werden. Ausserdem wurden aus dem Fond für allgemeine Patenschaften 3 x Fr. 1'300.– an Betriebe vergeben.

Neues auf der Website der Bergheimat
Auf der Website der Schweizer Bergheimat sind verschiedene Links zu finden. Die Links für «Vision Landwirtschaft» und das «Bioforum Möschberg» sind gesetzt. Beschlossen wird das Setzen von weiteren Links für: den «Landdienst», «z'alp», «Caritas» .

Auf der Website soll in Zukunft auch das Bergheimat Signet zum Download zur Verfügung stehen. Damit soll die Möglichkeit geschaffen werden, die Bergheimat einer breiteren Öffentlichkeit bekannt zu machen. Bergheimatkleber mit Logo können auch bei der Geschäftsstelle gratis bezogen werden.

Herausgepickt

Autofreie Ferien

«Ferien ohne Auto» ist ein nationales Projekt des WWF Schweiz, des VCS Verkehrs-Club der Schweiz und der Fachhochschule Westschweiz (HES-SO) Wallis. Das Projekt wurde für Ferienorte konzipiert, welche ihren Gästen ohne Auto, Komfort und hohe Mobilität anbieten wollen. Da in den grossen Schweizer Städten um die 50 Prozent der Haushalte ohne Auto klar kommen, haben Angebote für autofreie Gäste viel Potenzial. Weil während den Ferien ca. 80 Prozent des Energieverbrauchs für die An- und Abreise benutzt wird, will «Ferien ohne Auto» mit attraktiven Angeboten Autofahrer zum Umdenken bewegen.

Im Sommer 2010 bieten vier Pilotregionen von «Ferien ohne Auto», u.a. Ägerital-Sattel, Braunwald, Engadin Scuol und Lenk-Simmental, ihren Gästen ohne Auto eine nachhaltige Freizeitmobilität. Die Angebote binden den öffentlichen Verkehr ein und bieten volle Mobilität vor Ort, z. B. Benutzung von E-Bikes. Zusätzlich nehmen Natur und Kultur-Angebote einen hohen Stellenwert ein.

Quelle: Naturschutz.ch

Gentechnik-Gift in Gewässern?

In gentechnisch verändertem Mais ist ein Gift gegen die Schmetterlingsart Maiszünsler enthalten, das so genannte Bt-Toxin. In der Vergangenheit wurde kaum untersucht, ob sich der Anbau von Genmais auch auf angrenzende Gewässer auswirken kann. Wie der NABU (Naturschutzbund Deutschland) berichtet, liefert eine amerikanische Studie nun erste Erkenntnisse zum Thema. Untersucht wurden dazu unter anderem Köcherfliegenlarven, die nahe mit den Schmetterlingen verwandt sind und eine wichtige Rolle im Ökosystem spielen. Via Maispollen und Maisstreu gelangt das Maiszünslergift in die Gewässer und wird von aquatischen Organismen wie Köcherfliegenlarven abgebaut. Es wurden verschiedene Auswirkungen nachgewiesen, unter anderem ein deutlich verlangsamtes Wachstum und erhöhte Sterblichkeitsraten. Hier zeige sich das gleiche Muster, wie bei deutschen Untersuchungen von Schmetterlingen, so der NABU. In Deutschland wurde nachgewiesen, dass die Schmetterlingslarven selbst durch geringe Bt-Pollendosen gestresst sind und sich langsamer entwickeln.

Quelle: Naturschutz.ch /Naturschutzbund Deutschland

Bild: N. Fuhrimann

Bild: Pierre Guntern

Geschichte

Eine unfreiwillige Vorstellung und andere Stierengeschichten

Von Ernst Allenbach

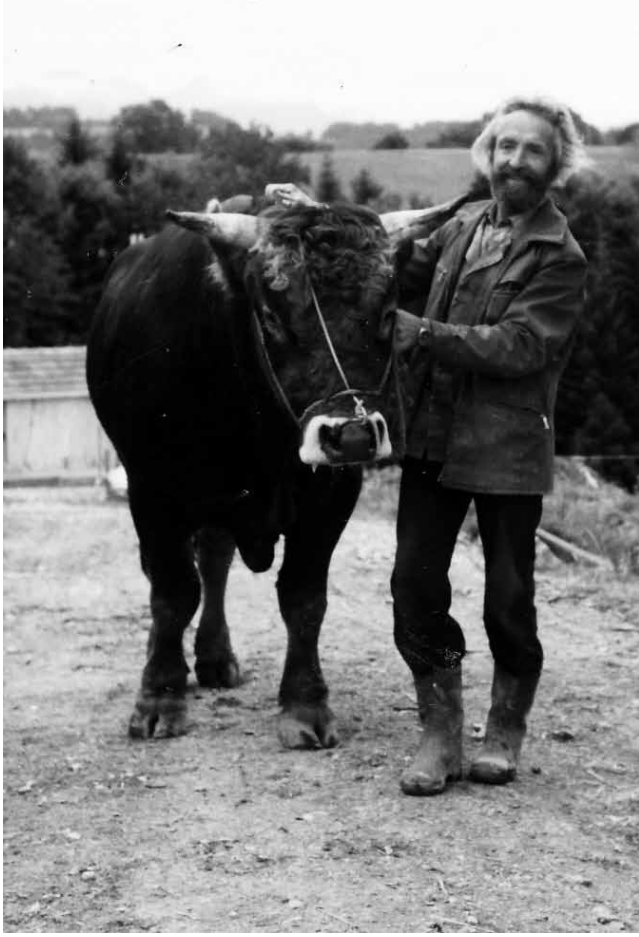
Ariadne, Aspasia, Athene, Diotima, Medea, Sappho, Roxane, Hera etc. Solche schöne Namen von illustren Persönlichkeiten aus der griechischen Antike trugen unsere lieben, originalbraunen Kühe. Diese besondere Namensgebung erfolgte auf Anregung von Mitarbeitern, man kann es auch als eine Spielerei bezeichnen, meinten die Funktionäre der Viehversicherungskasse. Jedenfalls hatten sie gar keine Freude an diesen Namen, die wir Ihnen meistens vorbuchstabieren mussten.
Jetzt soll aber die Rede sein von Crates, das war der Stier. Ein richtiger Originalbrauner, dazu ein Muster an Gutmütigkeit und Toleranz. Er liess sich nämlich als Reittier gebrauchen.

Das fing so an:
Aus dem fernen Schwarzwald drang die Kunde bis zu uns, dass beim legendären Biobauern Rödelberger, die Stiere täglich geritten werden mussten. Spontan sagte ich, sowas machen wir auch. Mit unserem Crates, der damals gerade jährig war. Gesagt, getan, wir fingen damit an, Kinder aufzusetzen und einen Reitspaziergang mit ihnen zu machen. Zu unserem grossen Erstaunen, hatte auch der Crates seinen offensichtlichen Spass daran. Er benahm sich sehr anständig und gesittet. Später als er erwachsen war, liess er sich auch von Erwachsenen reiten. Das sah dann so aus: Wenn morgens oder abends die Kuhherde auf die Weide getrieben wurde, sass der Cowboy am Schluss der Herde auf seinem –eben nicht Pferd- sondern Stier. Und dirigierte von dort aus mit viel Steckenfuchteln und Schreien das Geschehen. Leider fiel es niemandem ein, ein Foto dieser speziellen Sache zu machen. Die Heimkehr der Kühe von der Weide war immer ein beliebter Anlass für die ganze Belegschaft, ihnen so etwas wie einen Empfang zu bereiten. Die Kinder wetteiferten, die Kühe mit den richtigen Namen zu benennen. Die Erwachsenen lobten die wohlgenährten Tiere mit den prallen Eutern und den schönen Hörnern. Es war wie an einer Modeschau.

Eines schönen Tages kam es zu einer besonderen, allerdings unfreiwilligen Vorstellung. Die Kühe waren gerade vor vollzähligem Publikum vorbei defiliert, und jetzt kam wie schon gesagt, der Cowboy geritten auf seinem Stier. Er kam sich vor, wie ein römischer Gladiator. Plötzlich blieb der Stier aus unerfindlichen Gründen bockstill stehen. Ich war darauf nicht gefasst, kippte nach vorn, konnte gerade noch die Hörner fassen und einen Salto nach vorne machen. Das Publikum reagierte mit Schreckensschreien, aber der Jules, ein älterer Mitarbeiter, klatschte Beifall und rief: «Bravo, das ist eine gute Zirkusnummer, das gefällt mir!» Der Crates liess sich in keiner Weise aus der Ruhe bringen. Diese Nummer hätten wir noch ausbauen können, da bin ich überzeugt. Der Crates war ein ganz besonderes, von allen geliebtes und geschätztes Tier.

Es zirkulieren viele Geschichten über Erlebnisse mit Stieren, nicht immer verlaufen sie harmlos. Eines Tages beobachtete ich folgende Szene: Unsere Kühe lagerten über Mittag auf einem sonnigen Hügel. Ein schönes und beruhigendes Bild, das einem geradezu schläfrig machen kann. Der Crates stand friedlich wiederkäuend mitten im dort vorbeiführenden Wanderweg. Zwei Wanderer kamen in zügigen Schritten gelaufen, ins Gespräch

Der angriffige Rhätisch-Grauviehstier



Crates – Der gutmütige Reitstier Bilder: Ernst Allenbach

vertieft. Sie nahmen den Stier erst im letzten Moment war, die Reaktion war erstaunlich. Nicht einmal im Militär habe ich zwei Personen so zackig rechtsumkehrt machen sehen. Im selben Schritt marschierten sie wieder zurück wo sie hergekommen waren. Der Crates wackelte nur mit den Ohren. Er wird wohl, menschlich empfunden, heimlich gelacht haben.

Später hatten wir einen Stier namens Licorno. Er war für solche Spässe wie Reiten und dergleichen nicht zu gebrauchen. Er war sauer auf das Weidetränkefass, welches er öfters mühelos umwarf. Manchmal bedrohte er auch die Wanderer, sodass wir einschreiten mussten.

Mit einem mächtigen Stier, der Rhätischen Grauviehrasse hatte ich es auch einmal direkt zu tun. Bei einer Bergheimatfamilie im oberen Emmental war ich gerade zu Gast, um Fotos zu schiessen für die Diashow. Ein gutes Sujet schien mir der prächtige Stier zu sein, der allein in seinem Gehege unweit des Stalles graste. Ich stieg über den Zaun und schoss ein Bild, wobei er mich schon argwöhnisch beäugte. Plötzlich bemerkte ich, dass er mich als Eindringling einstufte. Er begann zu brüllen, mit den Füssen zu scharren und mit gesenkten Hörnern langsam auf mich zu zukommen. Jetzt war blitzschnelle Entscheidung gefragt. Die Flucht ergreifen oder zum Gegenangriff übergehen? Ich hätte schnell wieder über den Zaun springen können, aber ein Zaun ist gar kein Hindernis für einen erbosten Stier. Aber die Flucht, welch jämmerliches Bild. Ein Mann, dazu noch ein Bauer rennt von einem Stier davon! Welch unauslöschlicher Schandfleck für nachher. Darum raffte ich mich auf zur Tapferkeit vor dem Feind, ging mutig zum Gegenangriff über, zückte den Fotoapparat und sprang dem Stier entgegen. Dieser seinerseits ergriff das Hasenpanier, wendete blitzschnell um und rannte davon. Victoire, victoire, raunte es genüsslich in meinem Innern! Aber, was und wie wäre es gewesen, wenn er mir Paroli geboten hätte? Dann hätte ich immer noch davon rennen können. (Nur dank Restkondition als einstiger Marathonläufer!) Trotzdem, das war meine grösste Heldentat, einen erbosten Stier ohne Waffe in die Flucht geschlagen zu haben. Ich würde es wieder tun.

Filmtipp

Seed Warriors

Der Film läuft am 26. August in den Deutschschweizer Kinos an, und die DVD wird ab dem 9. Dezember 2010 im Handel erhältlich sein. Auf www.seedwarriors.org kann der Trailer angeschaut werden.

Von Petra Schwinghammer

Die Geschichte

Im norwegischen Svalbard, 1000 Kilometer vom Nordpol entfernt, wird mit viel politischer Prominenz die Einweihung eines Bunkers gefeiert. Es ist das angeblich sicherste Gebäude dieser Art auf der Welt. Gefeit gegen Naturkatastrophen, Klimaveränderungen und selbst Nuklearkriege sollen hier bald drei Millionen in Folie gewickelte Samenproben aus aller Welt lagern und das Weiterbestehen der Artenvielfalt gewährleisten.
Doch ist der Traum der globalen Nahrungsmittelsicherheit eine blosse Utopie?
Bis 2050 werden die Temperaturen voraussichtlich weltweit um mindestens 2 Grad steigen. Dies führt zu riesigen Einbussen bei der gesamten Nahrungsmittelproduktion - mancherorts bis zu 30 Prozent. Bis dahin wird sich der globale Nahrungsbedarf verdoppelt haben. Wie werden wir die Weltbevölkerung ernähren?

Mit kleinen Schritten voran

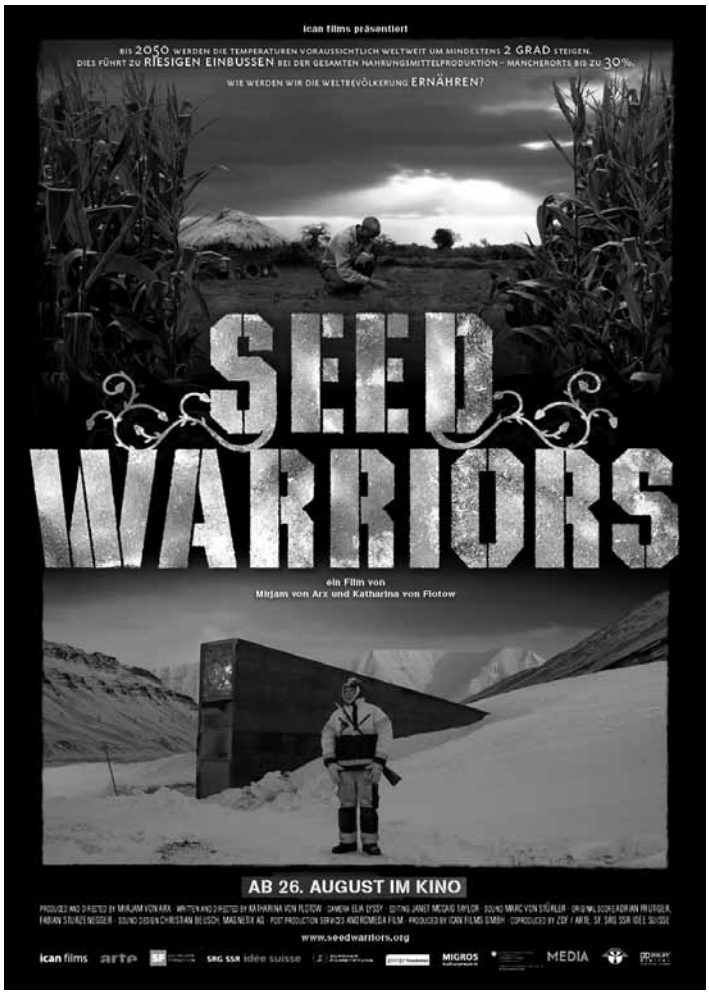
Der Svalbard Tresor ist ein Schritt in die richtige Richtung.
Es wäre aber naiv anzunehmen, dass wir in 50 oder gar 100 Jahren dem Tresor Saatgut entnehmen und dieses erfolgreich an seinem Ursprungsort anpflanzen könnten. Der Klimawandel wird die Anbaubedingungen soweit verändert haben, dass die Kulturpflanzen nur dann überlebensfähig bleiben, wenn sie den veränderten Klimabedingungen angepasst werden. Was auch sehr erfolgreich mit nicht-genmanipulierenden Methoden erreicht werden kann, wie uns die visionäre schweizer Forscherin Marianne Bänziger in Afrika zeigt.

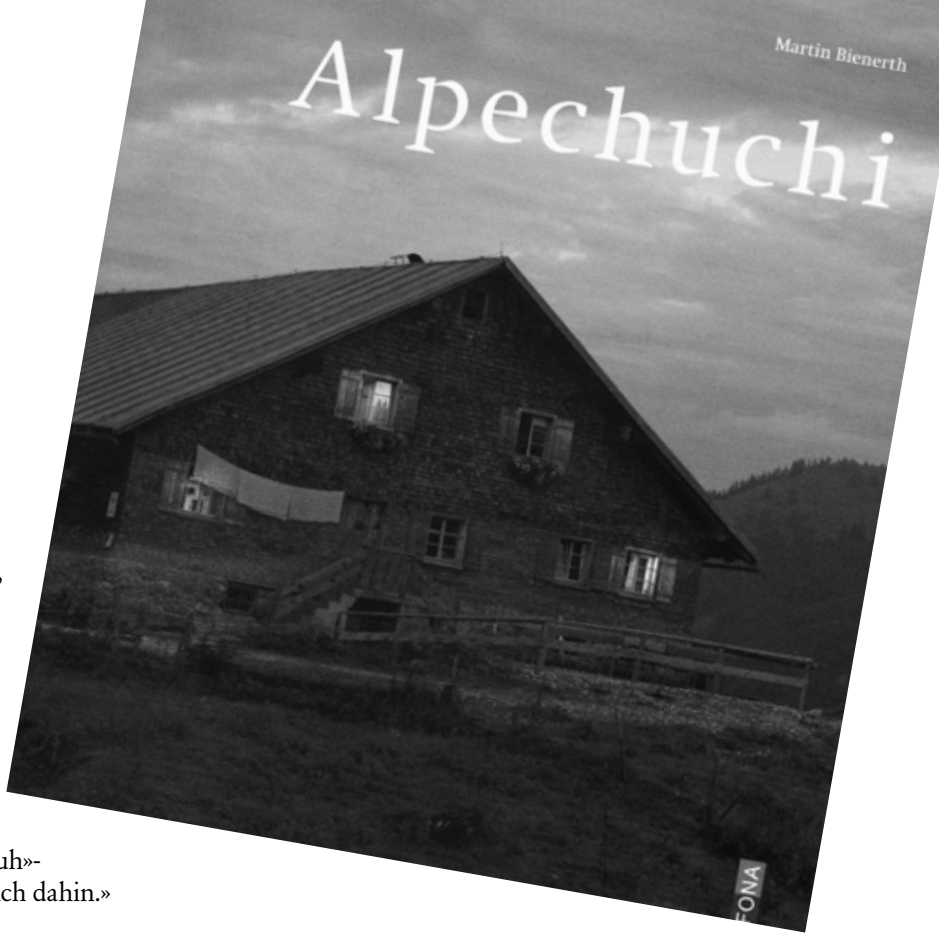
Die Bergheimat unterstützt die Erhaltungszucht im Sortengarten Erschmatt

Letztlich sollten wir uns die Frage stellen, ob Samentresore längerfristig überhaupt Sinn machen, da das dort eingelagerte Saatgut nicht regelmässig ausgesät wird.
Die Bergheimat unterstützt seit vielen Jahren den Sortengarten Erschmatt, der von Roni Vonmoos-Schaub betreut wird. Sortengärten sind Gärten, in denen eine Vielfalt von Pflanzen unter fachkundiger Leitung zur Erhaltung angebaut wird. Die Nutzung der Produkte steht nicht im Vordergrund, sondern das Saatgut. Weitere Aufgaben eines Sortengartens sind Beobachtungen und Erfassen der Merkmale der angebauten Pflanzen, Informationen für interessierte Leute bereitstellen, Führungen, Saatgutlager betreuen.
Im Sortengarten Erschmatt werden die Walliser Sorten von Getreide und anderen einjährigen Kulturpflanzen erhalten. Es gibt etwa 200 Weizensorten, 300 Gerstensorten, 12 Sorten von Grossbohnen, und anderes mehr, alle aus dem Wallis. Diese Vielfalt finden Sie im Wallis sonst nirgends.
Alte Sorten sind ein Kulturgut. Saatgut sollte auch Allgemeingut sein. Es sollte nicht in Samentresoren vor sich hin dämmern, sondern sollte möglichst immer im Umlauf sein. Alle Sorten, die im Sortengarten Erschmatt angebaut werden, können direkt auch dort bestellt werden (Tel. 027 933 15 19 oder www.erschmatt.ch).

Das sagen die Filmemacher

Während der Recherche für Seed Warriors» haben wir viel gelernt über die akute Gefährdung des globalen Saatguts, den steten Verlust der Biodiversität und den Versuch, mitten im Permafrost der Arktis die erste internationale und nicht-kommerzielle Genbank der Welt zu bauen. Dass der sogenannte “Doomsday Vault”, die angeblich sicherste Genbank der Welt, nicht nur ein Luftschloss ist, zeigt die breite Unterstützung von mehr als 100 Ländern und Organisationen, die sich als Mitglieder des Global Crop Diversity Trusts um den Aufbau dieses globalen Tresors kümmern.
Der Svalbard Tresor wurde für uns zu einem eindrücklichen Beispiel dafür, wie sich Länder international zusammen schliessen und eine Lösung für den ganzen Planeten erarbeiten können, und gleichzeitig auch eine Metapher für unsere weltpolitische Situation. Schaffen wir es, unsere Differenzen zu vergessen und die wirtschaftlichen Interessen zurückzustellen, wenn unser Überleben davon abhängt?





Bücherecke

Alpechuchi
von Martin Bienerth

Buchempfehlung von Ulrike Minkner

«Das Alpleben ist anstrengend, die Tage sind lang, aber erfüllend. Wer einmal oben und dem Himmel so nah war, sehnt sich immer wieder zurück in diese Stille mit den duftenden Alpwiesen und den friedlich weidenden Kühen. Hier oben ist auch die Milch anders, gehaltvoller, so wie wir uns die Alpmilch als Abbild der Natur vorstellen. Der Senn verarbeitet sie zu Rahm, Butter, Ziger und Käse. Ein echter Gaumengenuss, pur oder in einem köstlichen Rezept. Mit den einzigartigen «Kuh»-Produkten schmelzen Speisen und Herz buchstäblich dahin.»

Ein Buch nicht nur für Heimweh-ÄlplerInnen, ein Buch zum Eintauchen und Geniessen.
Wer einmal eine Alp gemacht hat, für den ist dieses Buch eine Möglichkeit in Erinnerungen zu schwelgen und gleichzeitig Neues zu entdecken. Erinnerungen an die Düfte, an die Wetterstimmungen, an Hunger und Sattsein, an das viele Laufen, Bücken, Heben, das Müdesein und die Wachsamkeit in den Bergen.
Für Menschen hingegen, die die Welt der Alp kennen lernen wollen, die neugierig sind auf ein unbekanntes Stück Realität in den Bergen, bietet das Buch «Alpechuchi» einen einzigartigen Zugang zu der Arbeit, zum Alltag und zu den Grundfesten einer Kuhalp. Martin lässt uns teilhaben an seinen Gedanken und Erinnerungen und er breitet uns mit der Auswahl seiner Themen, mit Tagebuchausschnitten, mit Sagen und Geschichten, mit Rezepten und Fotos einen grossen Teppich aus, gewoben aus den Erfahrungen seiner Alpzeit.

Selbstverständlich gibt uns Martin auch seine Sichtweisen und Erkenntnisse mit auf den Weg. Ein Kapitel handelt vom Wesen einer Kuh. Die Kuh als Individuum, die Kuh als Herdentier und die Kuh mit ihrer ureigenen Aura: «Was wollen wir? Nicht erst seit der BSE-Krise sollten wir uns fragen, was wir eigentlich wollen. Jeder von uns ist Konsument und Verbraucher. Jeder von uns muss essen und trinken, jeder von uns kann über den Geldbeutel entscheiden, was er wo einkauft. Mit diesem Schritt kann jede und jeder von uns mitbeeinflussen, ob Tiere Weidegang haben dürfen, ob sie Gras und Heu fressen können, ob sie verstümmelt werden oder eben nicht. Als Verbraucherinnen und Verbraucher müssen wir handeln, wir müssen Haltung und Fütterung unserer Mitgeschöpfe hinterfragen, denn einen falschen Umgang mit den uns anvertrauten Tieren bekommen wir früher oder später selbst zu spüren.»
Das Buch ist erschienen im Fona Verlag ISBN 978-3-03780-420-9.

Das Buch Alpechuchi ist gefüllt mit den wunderbaren Fotos, (Beispiel unten) von Kühen und Bergwelten fotografiert von Martin, die auch in Form von Postkarten erhältlich sind.
Bestellungen der Postkarten bei Alpsichtverlag unter www.sennerei-andeer.ch

Zum Autor
Martin Bienerth, 1957, dipl. Ingenieur-Agronom, ist Autor, freier Journalist und Bildjournalist zu den Themen Alpwirtschaft, Milchwirtschaft und Berglandwirtschaft. Er war nach seinen Studien während 20 Sommersaisons auf verschiedenen Schweizer Alpen. Nach diversen anderen berufsnahen Tätigkeiten ist Martin zusammen mit seiner Frau Maria Meyer seit 2001 Pächter der Sennerei in Andeer. In der Sennerei werden jährlich 400'000 Liter Milch von 5 Milchbauern verarbeitet und die daraus hergestellten Produkte vermarktet. Das Ziel, die Dorfsennerei zu erhalten und so umzugestalten, dass sich daraus ein gesunder Gesamtbetrieb mit 6 Arbeitsplätzen entwickeln konnte, ist erreicht. Nun gilt es, diese Schätze zu bewahren.

Marktplatz

Suche Stelle ab Herbst 2010

Älplerin mit Erfahrung sucht Stelle in der Landwirtschaft.
Rosmarie Lenz 079 6602368

Wohnung im Bauernhaus zu vermieten – im schönen Emmental

3.5 Zi.-Wohnung mit Nebenräumen, Holzheizung, grosser Garten zur Selbstversorgung
es besteht zudem die Möglichkeit für die Realisierung von Permakulturprojekten und
Erhaltungszucht von PSR-Rassen, BZ I, Biobetrieb
Michael Schilt, 3550 Langnau i.E., Tel 034 402 15 31

Mongolische Jurte längerfristig zu vermieten

Ab Okotber 2010 , 6 m Durchmesser mit Holzboden und Holzofen, auch im Winter bewohnbar! Abzuholen in der Nähe von Biel. Tel. 076 335 17 77 oder E-Mail: nirtak21@yahoo.com

Agenda

Tagung zum Welternährungstag 2010

22. und 23. Oktober 2010
Ort: Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW), Aula, 5210 Windisch, Klosterzelgstrasse 2
Macht Handel satt? Das «Recht auf Nahrung» zwischen Agrarfreihandel und Ernährungssouveränität
Was wir auf unsere Teller tun, wird gehandelt und macht teilweise lange Reisen. Handel mit Lebensmittel verschafft den Bauern und Bäuerinnen Einkommen und uns eine Vielfalt auf dem Teller. Kann mit Agrarfreihandel das «Recht auf Nahrung» garantiert werden? Einige sehen im Agrarfreihandel den einzigen Weg zur Ernährungssicherung, während andere die Umsetzung des «Rechts auf Nahrung» nur durch das Konzept der Ernährungssouveränität gewährleistet sehen.
Das Institut für Geistes- und Naturwissenschaften (IGN) der Hochschule für Technik an der FHNW, der Schweizerische Bauernverband (SBV) und die Fachstelle Religion Technik Wirtschaft (RTW) laden aus Anlass des Welternährungstages und der ökumenischen Kampagne «Stoppt den unfairen Handel» (Fastenopfer/Brot für alle) ein.
Programm: www.fhnw.ch/technik/ign.
Preis für die Tagung (inklusive Pausenverpflegung):
Studierende: Fr. 10.- pro Tag, Nicht-Studierende: Fr. 30.- pro Tag
Informationen und Anmeldung: www.fhnw.ch,
E–Mail: welternährung@fhnw.ch, Tel. 056 222 15 17

Fachtagung Windstrom, natürlich.

Windenergie und Naturschutz: vom Konflikt zum Dialog
Gemeinsame Tagung von Pro Natura und Suisse Eole
Dienstag 31. August 2010, Rathaus Bern, 9-17 Uhr

Agenda

Keine Angst vor Wespen und Hornissen

Mittwoch, 11. August 2010, 18.30 Uhr, Hirschthal
In der Biberburg in Hirschthal lernen die Kursteilnehmer die wichtigsten heimischen Faltenwespen und einige ausgewählte solitär lebende Wespenarten durch ein Referat kennen. Nicht zu kurz kommen Verhaltenstipps und Vorkehrungen, die man beim Zusammentreffen mit diesen Insekten anwenden kann.
Weitere Infos bei Natura Aarau, www.naturama.ch
Tel. 062 832 72 00

Den Schnecken auf der Spur

Mittwoch, 18. August 2010, 18.30 - 20.30 Uhr, Egliswil
Im Raum Schlattwald (Egliswil-Seengen im Seetal) befindet sich eine Reihe interessanter Lebensräume wie alte feuchte Eschenwälder, eichenreiche Wälder, der Manzenbach, Trockenrasenstandorte usw. Dort werden im Feld verschiedene Schneckenarten gezeigt. Auch hier gilt: Schnecke ist nicht gleich Schnecke!
Weitere Infos bei Natura Aarau, www.naturama.ch
Tel. 062 832 72 00

Exoten und Bewährtes im Beerenanbau

Ein Kurs in Glauser`s Biobaumschule, Noflen (BE) in Zusammenarbeit mit dem FiBL
Datum: Samstag, 14. August 2010, 13.00 – 16.30 Uhr
Ort: Glauser`s Biobaumschule, Noflen (BE)
Inhalt: Goji, japanische Weinbeere, Aronia, Indianerbanane etc. Viele dieser robusten Exoten sind noch weitgehend unbekannt. Lernen Sie diese neuen Obstarten kennen und informieren Sie sich über Pflanzung und Pflege.
Der Kurs richtet sich in erster Linie an Beerenproduzentinnen und -produzenten, welche ihr Sortiment erweitern möchten und an Bio-Direktvermarkter. Natürlich sind auch interessierte Hobbygärtnerinnen und –gärtner herzlich willkommen.
Kosten: Fr. 50.--
Anmelung an FiBL, Elisa Lucia Tel, 062 865 72 73 E-Mail: kurse@fibl.org Mehr Infos unter www.fibl.org

Marché Bio et artisanat

18. - 19. September 2010, 9-18 Uhr,
Ort: Halle du Marché-concours, Saignelegier
Mehr Infos unter www.marchebio.ch

Bergheimat Sitzungen

19.08.2010 Geschäftsausschuss-Sitzung
02.09.2010 Vorstands-Sitzung
16.09.2010 Geschäftsausschuss-Sitzung
07.10.2010 Geschäftsausschuss-Sitzung
04.11.2010 Knospekommissions-Sitzung
19.11.2010 Vorstands-Sitzung
20.11.2010 Mitgliederversammlung in Mels

Alle Daten der Agenda finden Sie auch im Internet auf der Bergheimat Website unter www.schweizer-bergheimat.ch

Bild: Lukas Walde

Regionalbetreuung

Wallis
Stefan Germann
Mühlebach
3922 Stalden Tel. 027-952 29 35

Morena Kotay
Schüfla
3926 Embd Tel. 027-952 27 81

Tessin
Chiara Solari
6954 Sala Capriasca Tel. 091-943 37 11

Claudio Plank
Corcapolo
6655 Intragna Tel. 079-304 19 85

Graubünden
Wanja Gwerder
Bergi
7213 Valzeina Tel. 081 325 12 45

Gion Collenberg
Hof Faleina
7482 Stuls/Bergün Tel. 081 931 14 31

Zentralschweiz
Fredy Burckhardt
Hasensprung
6143 Ohmstal Tel. 041-980 05 29

Jura/Romandie
Thomas Hirsbrunner
Hof Marchstein
2827 Schelten Tel. 032 438 89 06

Irina Brülisauer
Césai
2364 St. Brais Tel. 032 433 42 41

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

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

Hansruedi Roth
Obere Muolte
2827 Schelten Tel 032 438 88 81

Impressum

Bergheimat-Nachrichten
Mitglieder-Zeitschrift der Schweizer Bergheimat; erscheint 4 bis 6 mal jährlich CHF 25.–/Jahr
www.schweizer-bergheimat.ch

Redaktion
Petra Schwinghammer
2732 Saicourt Tel. 032 941 62 23
redaktion@schweizer-bergheimat.ch

Adressänderungen
bitte an die Geschäftsstelle

Redaktionskommission
Hannes Grossenbacher (hg), Chiara Solari, Ulrike Minkner (um), Rolf Streit, Petra Schwinghammer (schwip)

Gestaltung
Petra Schwinghammer und
Christof Seiler, www. reizvoll.ch

Druck und Versand
Rub Graf-Lehmann AG Bern

Nächster Redaktionsschluss
3.10.2010

Adressen

Präsidentin
Chiara Solari
6954 Sala Capriasca Tel. 091 943 37 11

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

Geschäftsstelle
Ulrike Minkner
La Souriche
2610 Mont Soleil, Tel. 032 941 29 34
info@schweizer-bergheimat.ch

Kassierin
Jutta Handschin
Blumenfeldstrasse 2
9410 Heiden Tel. 071 888 56 69

Knospengruppe Sekretär
Ueli Künzle
Landsgemeindeplatz 9
9043 Trogen Tel. 071 344 21 28

Zahlungsverbindung Schweizer Bergheimat
Postcheckkonto 30-24470-6

BERG
HEIMAT

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

Einsenden an:
Schweizer Bergheimat, La Souriche, 2610 Mont Soleil

☐ Ich möchte Mitglied werden. Bitte senden Sie mir die Beitrittsunterlagen. Der Mitgliederbeitrag beträgt mindestens Fr. 25.– pro Jahr.

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

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

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

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

Name _____

Strasse _____

Ort _____

Telefon _____

Unterschrift _____

Geworben durch _____

AZB
2610 Mont Soleil