



Berghilf-Ziitig

NUMMER 96 SOMMER 2017



Pflänzchen aus dem Hobbit-Haus Seite 4 Feinschmecker-Treff

in den Alpwiesen Seite 6 Verschnaufpause für Wanderer Seite 8

53912015929

00602



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna

AZB
CH-8027 Zürich
PP/Journal

Stiftung Schweibenalp
Schweibenalp
3855 Brienz BE



EDITORIAL



Schwierige Zeiten für Bergtourismus

Liebe Freunde der Schweizer Berghilfe,
liebe Leserinnen und Leser

Die jüngsten Tourismuszahlen des Bundesamtes für Statistik lassen aufhorchen: Die Übernachtungen in der Schweiz sind im vergangenen Jahr um 0,3 Prozent zurückgegangen. Im Berggebiet ist der Rückgang noch viel stärker: 1,9 Prozent in den Regionen Wallis und Graubünden, gar 2,4 Prozent im Berner Oberland. Ob der Grund dafür im starken Franken, bei Airbnb oder beim schwächelnden chinesischen Markt zu suchen ist, Fakt bleibt: Der Massentourismus als alleiniger Heilsbringer fürs Berggebiet hat ausgedient.

Die Menschen im Berggebiet sind aber darauf angewiesen, dass Besucher kommen und für Wertschöpfung sorgen. Viele Bergler stellen sich dem Negativtrend entgegen und bieten mit persönlichen, unverwechselbaren Angeboten eine Alternative zum klassischen Tourismus in den alpinen Zentren. In dieser «Berghilf-Ziitig» stellen wir drei dieser Angebote vor: Übernachten am Fusse der Gadmer Dolomiten, Fondue-Essen auf der Alpage und Schlemmen im Bio-Restaurant im Jura.

Wir unterstützen solche Projekte im sanften Tourismus besonders gerne, da sie eine grosse Wirkung auslösen. Diese Unterstützung wäre aber nicht möglich ohne unsere zahlreichen und treuen Spenderinnen und Spender. Dafür ein ganz herzliches Dankeschön.

Willy Gehrig
Präsident des Stiftungsrats

INHALT



4

Permanent im Einklang mit der Natur

Permakultur ist quasi Bio im Quadrat. Auf der Schweibenalp im Berner Oberland tüfteln Gärtner an neuen alten Anbaumethoden.



Impressum

Herausgeber Schweizer Berghilfe, Soodstr. 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, www.berghilfe.ch **Leitung** Max Hugelshofer (max) **Redaktion** Isabel Plana (ipl) **Layout** Exxtra Kommunikation, Zürich **Produktion, Korrektorat und Druck** gdz, Zürich **Fotografie** Yannick Andrea **Bildrechte** Max Hugelshofer (S. 3, 10, 13, 16, 18), Isabel Plana (S. 1, 2, 4, 5, 11), Christoph Hänli (S. 17) **Erscheinungsweise** Die «Berghilf-Ziitig» erscheint 4x jährlich in deutscher und französischer Sprache **Abonnement** 5 Franken pro Jahr sind in der Spende enthalten **Gesamtauflage** 130 000 Exemplare

BEFESTIGUNG DER STRASSE ZUR GÄRTNEREI AUF DER SCHWEIBENALP/BE

Der Natur abgeschaut



In den Permakulturgärten auf der Schweibenalp wird vieles der Natur überlassen. Für Regen müssen aber immer mal wieder Susanne Wacker und ihre Gärtnerkollegen sorgen.

Die Schweibenalp ist eine etwas andere Alp. Nach dem Prinzip der Permakultur werden hier oben Gemüse, Obst, Kräuter und Pilze angebaut. Wer wissen will, wie das geht, kann es in einem der angebotenen Kurse lernen. Und erfährt nebenbei, was ein Walipini ist.



Sieht aus wie das Zuhause eines Hobbits, ist aber ein in die Erde gebautes Gewächshaus: das Walipini.

von Isabel Plana

In «Der Herr der Ringe» würde jetzt ein Hobbit aus der Tür des kleinen, in den Erdhügel gebauten Hauses schauen. Wir sind aber nicht in Mitteleuropa, sondern auf der Schweibenalp, hoch über dem Brienersee. Was wie eine Hobbit-Hütte aussieht, ist ein Gewächshaus. Und in der schmalen, von Steinblöcken eingefassten Tür steht Susanne Wacker. «Das ist ein Walipini, ein Erdgewächshaus, das in den Anden, in Südamerika, entwickelt worden ist», sagt die Gärtnerin. Drinnen wimmelt es nur so von Pflanzen, vom Rosmarinstrauch bis zum Pfirsichbaum, und es duftet intensiv. «Erdgewächshäuser sind ideal, um die Vegetationszeit der Pflanzen zu verlängern und sie zu überwintern», weiss Wacker. Und das ohne eine künstliche Beheizung, wie sie bei üblichen Gewächshäusern aus Glas nötig ist. Denn:

«Die Wände und der Boden aus Erde und Steinen speichern die Wärme der Sonne über lange Zeit. Die Temperaturen hier drinnen liegen immer drei, vier Grad höher als draussen, selbst wenn es frostig ist.»

Vielfalt statt Monokultur

Der Energiekreislauf, wie er beim Walipini ausgenutzt wird, ist ein Aspekt der Permakultur. Dieses Mitte der 1970er-Jahre entwickelte landwirtschaftliche Konzept baut auf dem Bio-Gedanken auf, geht aber noch weiter. «Die Permakultur versteht die landwirtschaftliche Produktion als System, als Zusammenspiel verschiedener Kreisläufe», sagt Susanne Wacker. Konkret heisst das: Landwirtschaft nach dem Vorbild der Natur. «Wir arbeiten nur mit Mischkulturen statt mit Monokulturen.» Schädlinge und Krankheiten können sich dadurch weniger stark verbreiten, während Nützlinge wie Bienen, Marienkäfer oder Schlupfwespen profitieren. Die Pflanzenvielfalt wirkt sich ausserdem günstig auf die Bodenfruchtbarkeit aus. Diese



Auf der Schweibenalp werden Pflanzen – nach dem Vorbild der Natur – in Mischkulturen gezogen.

wird mit verschiedenen Mulchen und natürlichen Düngern zusätzlich unterstützt. Neu sind all diese Methoden nicht. «Das Spezielle bei uns sind die Höhenlage mit rund 1100 Meter über Meer und das alpine Klima, welche an die Permakultur ganz eigene Anforderungen stellen», sagt Wacker. Die Schweibenalp ist sozusagen ein Forschungsfeld und zugleich ein Bildungszentrum. Seit die Permakulturgärten 2011 angelegt wurden, experimentieren die rund neun Mitarbeiter mit verschiedenen Arbeitsweisen und geben ihr Erfahrungswissen in diversen Kursen und Workshops weiter. Auch wenn sich die Kurse und Produkte – Kräutermischungen, Tees, Setzlinge und Saatgut – grosser Beliebtheit erfreuen, reichen die Mittel der Alpen Permakultur Schweibenalp nicht für grössere Investitionen. Wacker: «Die Verbesserung der Gewächshausbelüftung und die Sanierung des Zufahrtswegs zur Gärtnerei waren nur dank der Unterstützung der Schweizer Berghilfe möglich.»

Interesse der Bauern wecken

Diesen Sommer bietet die Alpine Permakultur erstmals einen Kurs speziell für Landwirte. «Es ist nicht einfach, die Bauern zu erreichen», weiss Wacker. «Bei vielen hält sich das Vorurteil, dass Permakultur zwar im privaten Garten möglich ist, sich aber für einen Betrieb, der wirtschaftlich rentieren und eine Familie ernähren muss, nicht eignet.» Wacker und ihre Kollegen sehen aber auch da Potenzial. «Wir möchten die Bauern ermutigen, etwas auszuprobieren, vielleicht erst einmal nur auf einer kleinen Fläche, und so Erfahrungen mit Permakultur zu sammeln.» Es muss ja nicht immer gleich ein Walipini sein.

www.alpine-permakultur.ch
berghilfe.ch/schweibenalp