swissness magazin

Ausgabe 21/20120
www.swissness-magazin.ch

Entdecken
Unvergessliche Ferien in der Schweiz

Bergwelt
Wie die Landschaft in den Rucksack kam

Kultur
Baummuseum, schön wie ein Gemälde

Jederzeit abflugbereit – Dank Ihrer Unterstützung

Medizinische Hilfe aus der Luft.
Jetzt Gönnerin oder Gönner werden: 0844 834 844
oder www.rega.ch

rega

Was bleibt? Wofür stehen wir?

Seit 10 Jahren hilft die «Stiftung mit Herz» den ärmsten Menschen der Welt.

Erfolgreich: 1372 Personen unterstützen die Stiftung für Projekte in der Schweiz, 482 Personen und 7 Firmen helfen uns, die Not in Afrika zu lindern.

Machen Sie uns weiter Mut. Spenden und helfen Sie.

Spendenkonto:
Stiftung mit Herz, 5400 Baden
IBAN:
CH49 0588 1046 3719 1100 0

Bitte, ich will lernen.

Mit nur Fr. 60.– kann ein Kind ein Jahr lang zur Schule gehen.

Mit nur Fr. 40.– mehr bekommt es sogar eine Schuluniform.

www.aide-help-hilfe.com

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

in dieser Ausgabe feiern wir das Leben und die Schweiz, unsere Heimat.

Wie glücklich dürfen wir uns schätzen in den schwierigen Zeiten in diesem schönen Land zu wohnen. Zwar müssen wir uns immer noch vorsichtig bewegen, denn das heimtückische Virus hat schon längst auch bei uns Fuss gefasst und wird uns noch lange begleiten.

Vorsicht muss nicht bedeuten, dass wir uns abkapseln müssen. Auch wenn man grosse Menschenansammlungen meidet, kann man trotzdem viel Schönes erleben.

Wir laden Sie ein, mit uns nach draussen zu gehen, die frische Luft zu schnuppern und die Natur zu geniessen.

Zuerst gehen wir auf eine Schweizerreise, übernachten in der Jugendstilvilla am Bodensee, fahren E-Bike im Naturschutzgebiet, klettern auf einen legendären Aussichtsturm, schippern zur insel Mainau und erforschen wie Alexander von Humboldt die Botanik. Dann reisen wir quer durch die ganze Schweiz in die Berge, wo wir uns im Luxus-Spa verwöhnen lassen. Selbstverständlich wandern wir auch und bestaunen die Viertausendergipfel rund um uns herum und geniessen dann auch noch Sommerskifahren auf dem Gletscher. Klingt gut und ist gar nicht teuer.

Wo wir schon beim Wandern sind, informieren wir uns auch, wie die Landschaft in den Rucksack kam und wie man Wanderkarten richtig liest, ausserdem stellen wir Ihnen interessante Apps, lesenswerte Bücher und gute websites vor. wir zeigen auch, wo man im Baumhaus logieren kann und mit welchem tollen Rucksack man niemehr nach den Socken suchen muss.

Dann geniessen wir ein selbst gemachtes Picknick auf der Wiese und gehen dem nächsten Rätsel nach, nämlich der Frage: Wie wird man Messerschleifer? Das Porträt des traditionellen Berufes zeigt uns auch, wie sich der Berufsalltag eines Messerschleifers/in gestaltet.

Schliesslich machen uns auf zum letzten Abenteuer; wir besuchen das Baummuseum in Rapperswil Jona. Während wir durch die herrlich Gartenanlage schlendern, setzen wir uns mit zeitgenössischen Skulpturen auseinander und merken, wie Garten und Kunst zu einem einmaligen Erlebnis verschmelzen.

Als Schlusspunkt unseres schillernden Herbstbouquets unterbreiten wir Ihnen eine Reihe von interessanten Abenteuern, die sie in den kommenden Wochen und Monaten in der Schweiz erleben können und so die Zeit überbrücken bis wir uns in der

Das Redaktionsteam wünscht Ihnen einen wunderbaren Herbst!

Ihr Redaktionsteam
Connie de Neef
Chefredaktorin swissness magazin

CH-News

Seite 6

Schweizreise **Ferien im Wunderland**

Eine ganze Woche reisen wir in der Schweiz, entdecken den Bodensee, die insel der Botaniker und Naturschutzgebiete. Dann fahren wir Ski auf dem Gletscher und lassen uns im Spa verwöhnen.. .

Seite 8

Insider-Tipps **Schweiz Allerlei**

Freizeittipps: Schwimmen im Smaragdwasser der Versasca. Übernachten im Baumhaus , Silberairstream oder im Kornfeld. Gefunden: Der Rucksack, bei dem alle Sucherei ein Ende hat.

Seite 22

Wandern **Kartenlesen**

Wie die Landschaft in den Rucksack kam und alles darüber, wie man Wanderkarten lesen kann.

Seite 24

Abwechslung **CH-Brainfood**

Interessante und packende Bücher, nützliche Warn- und Rettungs-Apps und eine entzückende Website.

Seite 29

Sport **Bogenschiessen**

Vom Jagdinstrument zum Hochpräzisions-Sportgerät. Bogenschiessen ist Olympische Disziplin!

Seite 34

Brauchtum **Seltene Berufsbilder**

Wie wird man Messerschmied? Wir porträtieren den traditionellen Beruf und zeigen das Handwerk im Berufsalltag.

Seite 40

Rezepte **Picknick**

Damit das Picknick auf der Wiese gelingt, zeigen wir tolle Rezepte, ganz einfach zum Nachmachen.

Seite 44

Kultur **Baummuseum**

So schön wie ein Gemälde zeigt sich die Landschaft vor dem Auge des Betrachters,;Bäume und Skulpturen verschmelzen zu einer Einheit.

Seite 52

Agenda **Veranstaltungen 2019**

Besuch von interessanten Ausstellungen im Innern und auch draussen und einen Abstecher ins Autokino in Luzern.

Seite 58

CH-NEWS

AUF SPURENSUCHE

Um die Biodiversität in der Schweiz nachweisen zu können, greift die Wissenschaft auf die DNA-Forschung zurück. So werden zum Beispiel Flusswasserproben entnommen und auf darin DNA-Spuren untersucht. Tiere hinterlassen nämlich abgestorbene Hautzellen, Kot oder Schleim und somit auch Teile ihres Erbguts. Mittels Analyse dieses Erbgutes aus der Umwelt lassen sich Tier- oder nachweisen, die durch sonst nur schwer aufzuspüren sind. Für die ökologische Forschung und die Praxis bietet diese moderne Methode Möglichkeiten, die Artenvielfalt zu erfassen. Allerdings kann bislang Umwelt-DNA traditionelle Monitoring-Methoden nur ergänzen, nicht aber ersetzen. Denn trotz aller Vorteile hat die Methode einige Schwächen. Die Erbgutmoleküle zersetzen sich in der Umwelt schnell. UV-Strahlung, mechanische Zerkleinerung durch die Reibungskräfte in Flüssen, aber auch der Abbau durch Bakterien oder Pilze ,reduzieren die Menge und die Qualität des Erbguts in der Umwelt.

ANSTURM

Was der Bundesrat seiner Bevölkerung riet, ist nun die Schweizerinnen und Schweizer bleiben zu Hause. Ferienwohnungen, Hotelzimmer in den Bergen und Campingplätze verzeichnen grosse inländische Nachfrage und sind zum Teil bereits ausgebucht oder zeitweise voll belegt. Das freut nicht nur die arg gebeutelte Tourismusindustrie, sondern auch alle einheimischen Feriengäste, die in diesem Jahr die Schweiz neu entdecken.

WELTKLASSE

Die Aare bei Bern wurde vom amerikanischen TV-Sender CNN zur besten Flussbadestelle der Welt gekürt.

Bei so viel Lob, gibts nur eins: selber testen. Das Wetter dazu ist passend, fehlt nur noch das Badezeugs und der Schwumm im erfrischenden Berner Gewässer kann starten. Viel Spass!

WOLFSLAND

Die Wölfe fühlen sich wohl bei uns, sie vermehren sich kontinuierlich; bereits sechs Rudel sind in Graubünden nachgewiesen. Das neue Rudel lebt im Gebiet der oberen Surselva von Tujetsch bis Disentis. Das Rudel, welches in diesem Sommer drei Jungtiere aufzieht, taufte die Jagdaufsicht auf Stagias-Rudel. Schätzungsweise 80 Wölfe leben zur Zeit in der Schweiz, 35 bis 40 avon im Kanton Graubünden.

FERIEN IN DER SCHWEIZ

BADEN IM SEE UND SKIFAHREN AUF DEM GLETSCHER!

Stellen Sie sich vor, wie Sie die Koffer packen und die Nachbarn ihnen dabei zuschauen. Neben Badehosen, Sonnenbrille, T-Shirt und Shorts verstauen Sie Wanderschuhe, Windjacke, Pulli, Skischuhe und -hosen und schultern zu guter Letzt auch Ski und Skistöcke, und das mitten im Sommer! Das können Sie mit unserm Allinklusiv-Ferienprogramm für eine unvergessliche Ferienwoche in der Schweiz. Seien Sie gespannt auf viel Natur, einige Abenteuer und eine grosse Portion Luxus.

Von Lukas Gerber

Quer durch die Schweiz

Reiseplan und Kosten

Hier nun unser Reiseplan: Sie geniessen in diesen Ferien nicht nur Badevergnügen, sondern auch eine grosse Portion Natur und Abenteuer. Natürlich sind unsere Kostenberechnungen nur Richtpreise, denn wir können nicht genau wissen, wie viel Sie trinken oder essen werden und ob es da und dort nicht doch noch ein Mitbringsel zu ergattern gilt. Doch was für eine Überraschung, diese Luxuswoche mit viel Spass, Unterhaltung und luxuriösem Verwöhnprogramm kostet, berechnet für ein Pärchen, gerade mal 1344.70 Franken pro Person. Zugegeben, das ist nicht billig, aber überraschend günstig für das Hochpreisland Schweiz.

Tag 1: Ankunft und Schwimmen (in CHF)

Schwimmen im Seebad Hörnli	7.-/Person
Verp egung	30.-/Person
Nachtessen	30.-/Person
Übernachten in der Jugendstilvilla Doppelzimmer	98.-/Person

Tag 2: E-Bike-Tour (in CHF)

Frühstück	inklusive
Zugfahrt nach Romanshorn	9.60/Person
Tagesmiete E-Bike	89.-/Person
Seerückentour ca. 3-4 Std	
Verp egung	30.-/Person
Naturschutz/Vögel beobachten	gratis
Napoleon Turm besteigen	gratis
Nachtessen	30.-/Person
Übernachten in der Jugendstilvilla Doppelzimmer	98.-/Person

Tag 3: Bootsfahrt auf Insel Mainau (CHF/Euro)

Frühstück	inklusive
Bootsfahrt ab Kreuzlingen zur Insel Mainau ca. 1 Std	10.40/Person
Eintritt Mainau, Botanik entdecken ca. 4 Std	22 Eu/Person
Ka ee und Kuchen	15 Eu/Person
Bootsfahrt zurück 1 Std.	10.40/Person
Nachtessen	30.-/Person
Übernachten in der Jugendstilvilla Doppelzimmer	98.-/Person

Tag 4: Transfer quer durch die Schweiz (in CHF)

Frühstück	inklusive
Bummeln auf der Seepromenade	gratis

Zugfahrt nach Saas-Fee

4 Std 18 Minuten	62.70/Person
Abfahrt 11.27, Ankunft 16.04 Uhr in Saas-Fee	
Verp egung	30.-/Person

Einchecken	
im Whirlpool abhängen	inklusive
Nachtessen	30.-/Person

Übernachten in Jugendherberge wellnessHostel 400	
Doppelzimmer	120.-/Person

Tag 5: Höhenwegwanderung (in CHF)

Frühstück	inklusive
Bergfahrt mit der Bahn	gratis
Almageller Höhenwegwanderung/ Alpenblumenwanderung ca. 3-4 Stunden	
Verp egung	30.-/Person
Rückkehr zu Fuss/Bahn	
Sauna	inklusive
Nachtessen	50.-/Person

Übernachten Übernachten in der Jugendherberge wellnessHostel 400	
Doppelzimmer	120.-/Person

Tag 6: Dorf und Gletscher (in CHF)

Frühstück	inklusive
Skifahren auf dem Gletscher (Ski selbst mitbringen)	75.-/Person
Geführter Dorfrundgang	12.-/Person
Wellnesstag im Spa	gratis
Verp egung	30.-/Person
Nachtessen	50.-/Person

Übernachten in der Jugendherberge wellnessHostel 400	
Doppelzimmer	120.-/Person

Tag 7: Tschüss

Frühstücken	inklusive
Nochmals Wellness geniessen	inklusive
Packen und Heimfahrt antreten	

Total	**1'344.70 Fr.**

Jugendherberge Hörnliberg, Kreuzlingen

Jugendstil-Villa direkt am See

Die historische Jugendstilvilla Hörnliberg liegt in einem grossen Parks direkt am Ufer des Bodensees, nur zehn Gehminuten vom Bahnhof Kreuzlingen und dem Hafen entfernt.

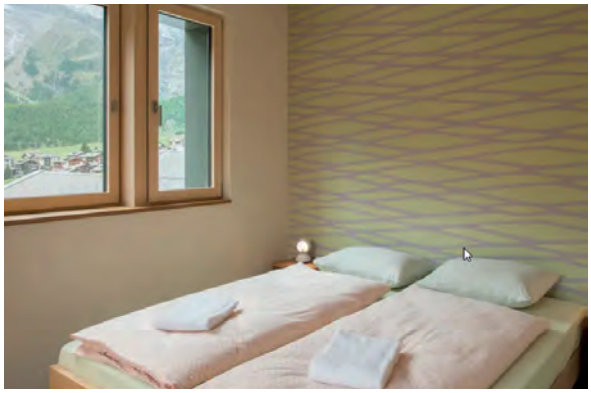
Keine 200 Meter sind es, vom einfachen, aber sauberen Zimmer, bis ins „Meer“ bzw. in den Bodensee.
Jugendstil bezieht sich nicht nur auf die Architektur, sondern auch auf den interessanten Mix von historischen Räumlichkeiten, gepaart mit moderner Technik.

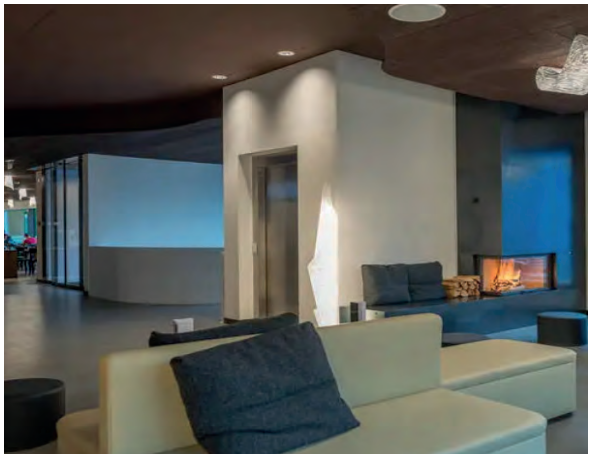
Wer von Badeferien träumt, ist hier genau richtig. Schwimmen im See, mit Kanus rauspaddeln, mit den Bikes unterwegs die lieblichen Landschaften entdecken und abends auf der grossen Terrasse den Tag ausklingen lassen.

DIREKT AM SEE

Die Übernachtung in der Jugemndherberge Hörnliberg kostet im Doppelzimmer Franken 98.-/Person mit Frühstück.

Buchen unter:
www.youthhostel.ch





Jugendherberge, Saas-Fee

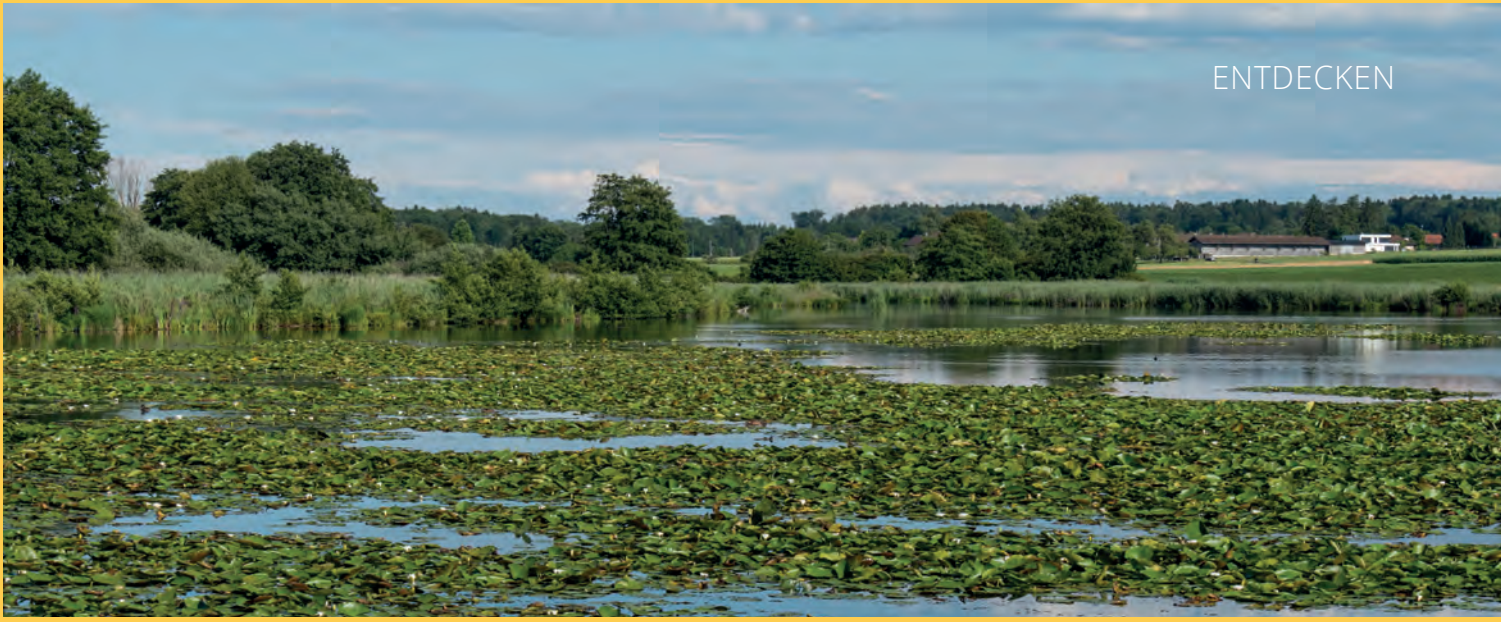
wellnessHostel 4000

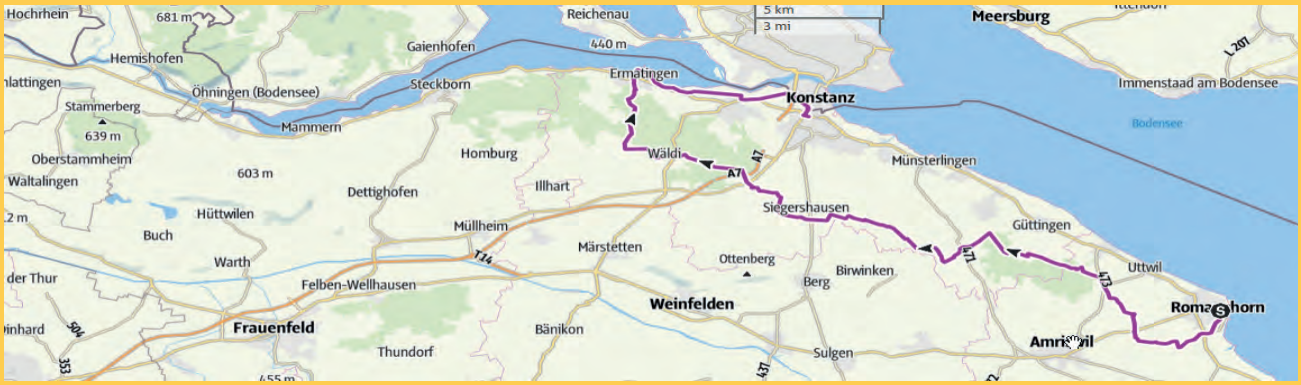
Modern präsentiert sich das fünfstöckige Gebäude, es ist Hotel und Wellness-Zentrum in einem.
Hier ist gut sein. Nicht nur das Ambiente ist luxuriös, auch die ganze Wellnessanlage lässt keine Wünsche en. Wer beim Buchen darauf achtet, das Inklusive-Angebot zu wählen, kann Wellness und Schwimmbad gratis benutzen.
Nicht nur der Wellness-Bereich mit Sauna und Whirlpool lädt zum Verweilen ein. Im Hallenbad kann man im 25-Meter-Becken gemütlich baden oder ehrgeizig trainieren. Wem das noch nicht reicht, der kann seinen Spassfaktor auf der Erlebnisrutsche vervielfachen. Das eigene Fitnessstudio fordert dazu auf, sowohl Fitness/Ausdauer als auch Kraft zu trainieren.
Und dann gibt es da noch das Bistro und das Restaurant...
Ach ja, das leckere Frühstück ist auch im Übernachtungspreis inbegri n.

LUXUS IN DEN BERGEN

Die Übernachtung in der Jugemndherberge wellnessHostel 4000 kostet im Doppelzimmer Franken 120.-/Person mit Frühstück und Bergbahnpass.

Buchen unter:
www.youthhostel.ch





Seerückentour

Seerückentour mit Abstecher in Naturschutz, Birdwatching und Turmbesteigung
Die Tour startet in Kreuzlingen, von wo aus man den Zug nach Romanshorn nimmt. Am Bahnhof Romanshorn werden die E-Bikes vermietet.

Dann kann es losgehen! Auf der Mittelland-Route führt die Strecke zum Weiler Hungerbühl. Dort verläuft die Seerücken-Route. Dieser folgt man nun längere Zeit. Im steten Wechsel zwischen Dörfern und Wäldern, führt die Route zu den Bommer Weihern.

Die Bommer Weiher sind ein idyllisches Naturschutzgebiet. Hier lohnt es sich, anzuhalten, Libellen, Frösche und Vögel zu beobachten und einfach das Naturwunder zu geniessen.
Von den Bommer Weihern geht es nach Wäldi und zum Weiler Hohenrain.

Dort be det sich der 2017 er nete Napoléonturm. 200 Stufen führen hoch zum Aussichtsdeck, von wo aus man einen unbeschränkten Blick über den Bodensee bis zu den Alpen hat.

Achtung, der Turm ist nur von 9 bis 18 Uhr ge - net, dafür ist der Eintritt gratis.

Nacht diesem kleinen Abenteuer geht es bergabwärts, weg vom Seerücken runter ins Fischerdorf Ermatingen und zum See. Hier kann man noch frischen Fang sch kaufen, um ihn später über dem Feuer zu braten. Dem See entlang fährt man zurück nach Kreuzlingen, wo das Mietvelo retourniert werden kann.

E-BIKE-MIETE

Am Bahnhof Romanshorn kann man ein E-Bike mieten und es am Abend in Kreuzlingen am Bahnhof wieder abgeben. Die Miete kostet nur Fr. 89.-/Tag, am Besten vorreservieren unter: www.rentabike.ch

Kapitänsgefühle

Direkt ab Kreuzlingen stechen wir in „See“. Die Überfahrt zur Insel Mainau dauert eine ganze Stunde. Blau schimmert der Bodensee bis zum Horizont, es fühlt sich an, wie auf dem Meer.
Endlich taucht sie auf, die Insel Mainau. Das Grün der Insel leuchtet aus dem Blautürkis des Wassers wie ein Edelstein.
Der Botanische Garten der Insel bietet den ganzen Frühling und Sommer bis zum Herbst orale Blickfänge. Auch der Baumbestand, hier wachsen Bäume aus der ganzen Welt, ist beachtlich. Im Sommer spenden die Riesen angenehmen Schatten. Tafeln mit Erläuterungemn machen das botanische Vergnügen ganz einfach, und schnell fühlt man sich wie Alexander von Humboldt, als richtige Entdecker und Forscher. Auch kleinen Forschern wird einiges geboten und wer möchte, kann eine geführte Tour buchen.
Immer, wenn die Beine müde werden, kann man auf einem Bänklein eine Rast einlegen und wenn dann der Magen auch noch brummt, gibt es gleich mehrere Restaurants auf der Insel. Nebst à la carte, lädt das Schlosska e zu Ka ee und einer grossen Auswahl an Kuchen ein. Vierzig verschiedene Ka eevarianten und ein grosses Tee-Angebot locken, da kann keiner widerstehen.

ONLINE-TICKET

Die Tickets für Mainau sollten online gebucht werde. Die Einlassfenster dauern jeweils eine Stunde. Der letzte Einlass erfolgt um 19.00 Uhr. Die Insel bleibt täglich bis 21 ge net.

Infos unter
www.mainau.de

AUSTRIA

Ihr Standort
1 Ein-/Ausgang, Kassen
2 Reisebuskassen
3 Souvenir-Shop
Pflanzensortimente
4 Restaurant/Café
Mainaurraff
5 Öffentliches Telefon
6 Diana-Brunnen
7 Schwedenkreuz
8 Rothaus-Seeterrassen
9 Souvenir-Shop
10 Metasequoia-Allee
11 Kräutergarten
12 Mainau-Kinderland
Kinderspielplatz
Märklin-Gartenreisenbahn
Blumentiere
13 Naturerlebniswelt
Ponyreitbahn
Bauernhof
Streichelzoo
14 Teichanlage und Liegewiese
15 Trinkwasserstation
16 Promenade der Wild- und Strauchrosen
Rosenimformationsgarten
Frühlingsblumen
17 Saisonale Gärten
18 "Mein schöner Garten"
19 Schmetterlingshaus
Schmetterlings- u. Duftgarten
„Mein schöner Garten"-Garten
Gläserne Floristik
Souvenir-Shop
20 Energiepavillon
21 Garten für Alle
Barrierefreier Modellgarten
22 Großherzog-Friedrich-Terrasse
23 Schwedenturm
Weinberg am Schwedenturm
24 Frühlingsallee
25 Arboretum (wertvolle Gehölze)
26 Schwedenschenke
Restaurant
Würstle-Treff
Picknick-Terrasse
Kastaniengarten
(für geschlossene Gesellschaften)
27 Hortensienweg
28 Torbogengebäude
Volksbank-Geldautomat
Souvenir-Shop
29 Gärtnerturm
Bodensee-Multivision
Blumengarten mit Frühlings- und Sommerblumen
30 Barockschloß
Schloßkirche und Schloßhof
Ausstellungen im Erdgeschoß
Ginkgo-Baum
Historische Zitrussammlung
(Mai – Sept.)
31 Schloßcafé
32 Schloßterrasse
Palmen, Orangen, Zitronen, exotische Vögel, demontables Palmenhaus (Okt – Mai)
33 Italienischer Rosengarten
34 Viktoria-Linde
35 Skulpturenwerkstatt
36 Mediterran-Terrassen
Brunnenarena
Zypressen, Palmen, Agaven, Bougainvilleen
37 Italienische Blumen-Wassertreppe
38 Dahlienhügel
39 Rhododendronweg
40 Ufergarten
Frühlings- und Sommerblumen
Fuchsien
Bodenseerelief
41 Souvenir-Shop
42 Restaurant Comturey-Keller
Torkelterrasse
Selbstbedienungsrestaurant
43 Hafen
Schiffsanlegestelle
Ein-/Ausgang, Kassen
Souvenir-Shop
Erste Hilfe
Postagentur
Mülltrennstationen
Besucherinformation
Haltestelle Stadtbus Konstanz Linie 4
Haltestelle Inselbus
Bodenseepfadstationen
Wege für Rollstuhlfahrer nicht geeignet

Triftalp
Malliga
2800
3185
3813
2770
Schwarzmies
1559
Saas Grund
3396
Trifthorn
3227
Wildi
2400
1593
3096
1803
Unter den Bodmen
2600
Weiler zum Moos
2194
Almagellertal
2054
Plattjen
2411
Saas-
Almagell
2811
Furggstalden
Almagellerhor

Almageller Höhenweg

Distanz:	ca 11 km
Aufstieg:	300 hm
Dauer:	4 bis 5 Stunden

Wanderung entlang der Flanken des Saastals über den dramatischen Höhenweg mit zwei bis zu 60 Meter langen Hängebrücken.

Diese Wanderung kombiniert atemberaubende Aussichten mit unberührter Natur und einer grossen Prise Abenteuer. Sie startet bei der Bergstation der Gondelbahn Kreuzboden. Da bietet sich auch gleich ein erstes, malerische Fotomotiv an: der Bergsee.
Die erste Hälfte der Route führt auf rund 2400 bis 2550 m.ü.M. südwärts entlang des Saastals. Die Aussicht auf das vergletscherte Mischabelmassiv mit dem Dom (4545 m.ü.M.), dem höchsten vollständig auf Schweizer Boden gelegenen Gipfel des Landes, ist unglaublich.
An der Stelle wo der Weg den Grat «Triftgrätji» überquert, wartet der nächste Ausblick: das ganze Tal vom Mattmark Stausee bis hinunter nach Stalde.
Der erste Abschnitt der Wanderung bis zum «Triftgrätji» folgt der Alpenblumen-Promenade, welcher über 200 verschiedene Blumenarten wie Edelweiss und Enzian präsentiert.
Unterhalb des Grats führt der Weg zunächst in südlicher Richtung weiter, bevor er nach rechts ins wilde Almagellertal einbiegt.
Das Berghotel ist ideal für einen kurzen Zwischenhalt. Die Route führt nun ussabwärts, bevor in südlicher Richtung der grosse Höhepunkt der Wanderung ansteht: der Allmageller Abenteuerweg. Dieser Abschnitt der Tour ist mit seinen zahlreichen Leitern und Treppen technisch schwierig und nur für Schwindelfreie zu empfehlen. Der Weg führt entlang der steilen und steinigen Hänge des Allmagellerhorns. Die exponierten Felspassagen sind mit Handgri en, Geländern und Netzen gesichert. Nach zwei Hängebrücken mit einer Länge von 45 m und 60 m endet das Abenteuer. Danach führt die Route durch den Wald zu einer kleinen Bergstrasse, welche zur Alp Furggstalden führt. Von Furggstalden gelangt man bequem mit dem Sessellift nach Saas-Almagell. Von Saas-Almagell verkehrt stündlich ein Bus nach Saas-Grund.

Alpenblumenpromenade

Distanz:	9,6 km
Aufstieg:	147 hm
Dauer:	ca. 3 – 4 Stunden

Edelweiss und Enzian, das sind nur zwei der rund 240 Blumenarten, die auf der Alpenblumenpromenade nach Saas-Grund neben tausendjährigen Lärchen bestaunt werden können.
Die Wanderung führt von Kreuzboden nach Saas-Grund. Sie beginnt oberhalb der Bergstation Kreuzboden und folgt dem Pfad bis zur Mälliga. Der Weg führt an der Triftalp vorbei, wo heute noch auf traditionelle Weise Alpkäse produziert wird. Auf den Alpwiesen weiden Eringer Kühe, welche am Ende der Alpsaison in urchigen Kuhkämpfe ihre Stärken messen.
Auf der Wanderung begegnet man verschiedene nAlpenblumen; Infotafeln helfen den Wanderern und Wanderinnen, die einzelnen Blumen zu erkennen und voneinander zu unterscheiden.
Nach der Überquerung des Triftgrätji sticht der Weg nach rechts hinunter in Richtung Saas-Grund ;bis er erneut über den Auslauf des Triftgrätji in Richtung Norden führt.
Immer dem Weg folgen, dann erreicht man die breite Landstrasse, die bis zur Brücke oberhalb der Triftalp führt. Durch die Triftalp det man zum, er Weg schlängelt sich nun im Zickzack durch den märchenhaften Wald nach Saas-Grund und endet bei der Talstation.

Sommerski und Dorfrundgang

In Saas-Fee kann man auch im Sommer skifahren! Bis Ende August, jeweils am Morgen von 7 - 12 Uhr, im September dann sogar bis 13 bzw. 14 Uhr. Das Sommerskigebiet liegt auf dem Gletscher am 3.600 Meter hohen Mittelallalin.
20 km Piste sind im Sommer für Skifahrer und Snowboarder präpariert.
Die Alpin-Express Gondelbahn und die Metro Alpin Tunnelbahn fahren ans Zielgebiet, wo am Mittelallalin drei Schlepplifte laufen. Aber Achtung, es dauert beinahe 1 Stunde, bis man auf dem Gletscher ist, also früh aufstehehen!
Auch auf den Snowpark müssen Freestyle-Fans im Sommer nicht verzichten; es werden Half-Pipe, Kickern, Rails, Transitions und Boxes in verschiedenen Schwierigkeitsgraden geboten.

Geführter Dorfrundgang

Wer mehr über die Menschen und Geschichten im Saastal wissen möchte, dem empfehlen wir einen geführten Rundgang durchs Dorf. Tre punkt ist das Museum, aber bitte voranmelden!

INFOS

Skivergnügen:
13. Juli - 01. September 07.00 - 12.00 Uhr
02. - 15. September 07.30 - 13.00 Uhr
Ein Sommerski-Tagesticket inklusive Anfahrt kostet 75.- Fr. für Hostel-Gäste.

Geführter Rundgang:
Auf einer einstündigen Tour durchs Dorf erfährt man mehr zur Geschichte und zu den Traditionen im Saastal. Die geführte Tour kostet Fr. 12.-/Person, anmelden unter: Damian Bumann, Tel. +41 79 220 28 53. Die Tour startet beim Saaser-Museum.

MERO Alpin

> ERLEBEN

Das Wasser ruft!

Die Versasca ist ein ganz besonderer Fluss im schönen Kanton Tessin. An mehreren Stellen bildet der Fluss kleine Naturpools, wo man herrlich und bedenkenlos planschen kann. Die bekann-

und Brione Verzasca.
Der Fluss hat aber auch eine andere Seite. Bei „Pozzo della Misura“ und der „Pozzo dei Salti“

Fluss mit seinem kristallklaren Wasser hat auch Gefahren, wie Stromschnellen und Unterwasserströmungen; darum immerdie Hinweisschilder vor Ort beachten.

Und da wäre noch etwas: Das Vergnügen hat auch einen Haken, es gibt nämlich direkt am Flussufer keinerlei Infrastruktur wie Toiletten etc. Dafür aber zieht das erfrischende, smaragdgrüne Wasser alle Wasserratten in seinen Bann.

> FÜR SIE ENTDECKT

Nie mehr suchen

Der Altmont Active Lightweight Backpack vereint Rucksack und Reisetasche in einem. Ganze 35 Liter Stauraum bietet das Raumwunder. Dank Reisverschlüssen oben und auf der Front gibt es immer unmittelbaren Zugang zum gesamten Rucksackinhalt. Ausserdem besitzt der Rucksack ein wasserbeständiges Reissverschlussfach für die Wertsachen und Papiere. Damit ist er der perfekte Begleiter für eine Bergtur aber auch für einen Wochenendtripp.

- Extrem leichtes und strapazierfähiges Material
- Schlaufen- und Seilzugsystem zum Anbringen von Helmen, Schuhen, Kletterausrüstung und vielem mehr
- Formgepresste Rückenbahnen und atmungsaktive Trageriemen für höchsten Komfort, auch nach langem Tragen
- Grösse 24 x 35 x 51 cm
- Stauraum: 35 l, Gewicht: 0.8 kg
- Preis: 220.- Franken
-

Infos unter: www.victorinox.ch

> AUSSERGEWÖHNLICHE ÜBERNACHTUNGEN

Direkt am See, Zürich

Es muss nicht immer die Côte d'Azure sein, die Ufer des Zürichsees sind ebenso verlockend! Im idylischen Ambiente des Original Airstream Overlander 27, auch bekannt als Silverstream, lässt sich komfortabel nächtigen und auch faulenzen. Wenn die Energie zurückkommt, gibts in der Stadt ganz viel zu entdecken.

Die Nacht im all Amarican Dream kostet für zwei Personen 160.- Franken pro Nacht inklusive eine Flasche Champagner .

Informationen unter: _____

La pinte du Vieux Manoir, Murtensee

Das gläserne Baumhaus ist auf Stelzen gebaut und thront oben in den Baumwipfeln. Von hier hat man eine tolle Aussicht auf alles und auch auf den Murtensee. Dank des speziellen ist Tag und Nacht Privatsphäre gewährleistet. Die Inneneinrichtung besticht mit Materialien wie Leder, Leinen und Messing. Am See gibts den eigenen, privaten Strand mit Floss. Die Nacht im Baumhaus, inklusive Frühstück kostet für 2 Personen ab 650.- Franken.

Informationen unter: www.vieuxmanoir.ch

White Pod, Wallis

im White Pod kommen Luxus und Ökologie zusammen, denn die Pods sind geodätisches Halbkugelzelte. Dank der besonderen Architektur werden minimale Baumaterialien verwendet, der Stromverbrauch ist gering und sie sind mit einem Pelletofen und Quellwasser-Anschluss ausgestattet. Trotzdem bietet jedes Pod ultimativen Komfort und eine grandiose Aussicht. Die Nacht kostet für zwei Personen ab 700.- Franken, inklusive Frühstück.

Informationen unter: http://www.whitepod.com

SICHER UNTERWEGS

WIE DIE LANDSCHAFT IN DEN RUCKSACK KAM

Die Schweiz ist ein Wanderland. Wir haben insgesamt über 65'000 Kilometer Wanderwege, davon sind. 2'000 Kilometer Bergwanderwege. Zum Vergleich: Schweizweit gibt es total 71'297 Kilometer Strassen (National-, Kantons- und Gemeindestrassen). Also sofort den Rucksack packen und abmarschieren. Doch halt da fehlt noch was, die Wanderkarte muss unbedingt mit, denn mit ihr lässt sich die ganze Landschaft zusammenfalten und einstecken.

Von Anton Wagner

Die Schweizer Wanderkarten sind nicht nur reissfest und wasserabweisend, sie sind auch überaus praktisch. Zwar muss man wissen wie man so eine Karte liest. Hat man den Dreh erst einmal raus, dann wird sie zum optimalen Begleiter, selbst dann, wenn die Wanderwege gut ausgezeichnet und beschriftet sind, hilft sie bei den Entscheidungen. Wer es nicht in Papierform mag, kann die ganze Schweiz im Smartphone mit sich herumtragen.

Hinter den Karten steckt jede Menge Arbeit und gut 200 Jahre Entwicklung. Die ersten Karten entstanden im vorletzten Jahrhundert. 1838, und damit vor der eigentlichen Gründung der heutigen Schweiz (1848), er nete Guillaume Henri Dufour in Genf das erste Bureau topographique fédéderal und 1845 wurde das erste Blatt des amtlichen, landesweiten Kartenwerks publiziert.

Kompetenzzentrum für Geoinformation

Heute heisst das Bureau swisstopo, es hat sich zum Kompetenzzentrum für Geoinformation der Schweizerischen Eidgenossenschaft gemausert. 359 Menschen arbeiten bei swisstopo und längst sind die Karten nur ein Teilbereich der vielfältigen Aufgabe dieser Institution.
swisstopo ist Teil des Eidgenössischen Departements für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport, VBS. Swisstopo erfüllt sowohl militärische wie auch zivile Aufgaben.

Wie die Dufourspitze zu ihrem Namen kam

Von Beginn an war das Landeskartenamt für den jungen Staat Schweiz sehr wichtig. Unter der Leitung von General Guillaume Henri Dufour erfasste die erste Mannschaft ab Gründung des Büros (1838) bis 1865 das erste behördliche Kartenwerk der Schweiz. Dafür musste die Schweiz vermessen werden. Am Ende waren es 25 Kartenblätter, wovon vier ohne Karteninhalt waren. Es war eine Meisterleistung. Alle Karten wurden auf Kupferplatten gestochen und danach in schwarz-weiss gedruckt. Selbst damals waren diese Erstlinge gefragte Ware, bis 1865 druckte man insgesamt 57'952 Exemplare.
Um den Leiter des Büros zu ehren, benannte der Bundesrat die höchste Bergspitze der «Dufourkarte» nach seinem Meister also Dufourspitze. Diesen Namen trägt der Berg heute noch.

Guillaume Henri Dufour übergab nach der Publikation des letzten Kartenteils sein Amt seinem Nachfolger Hermann Siegfried. Unter dem zweiten Chef entstand der «Topographische Atlas der Schweiz», den manche auch die Siegfriedkarte nennen. Auf diesen neuen Karten wurden erstmals Höhenkurven verzeichnet und das Kartenwerk wurde dreifarbig gedruckt.

Piloten für die Karten

Die Arbeit am Messtisch wich nach dem Ersten Weltkrieg den fotogra schen Verfahren und ab 1926 wurden erste Piloten angestellt. Sie fotogra- rten die Schweiz von oben, direkt aus dem offenen Flugzeug heraus, von Hand.

1935 verabschiedete das Schweizer Parlament, kurz vor dem Beginn der Zweiten Weltkrieges, ein Bundesgesetz, welches die Erstellung einer neuen Landkarte ermöglichte und ausserdem in einer vollständigen Massstabreihe von 1 : 25‘000 bis 1 : 1‘00’00 realisiert wurde.

Digitalisierung

Ab 1959 begannen sich die Ingenieure von swisstopo für die Programmierung von Computern zu interessieren, um damit die Landeskarten nochmals mehr verfeinern zu können. Doch erst 1969, als das EMD sein erstes eigenes Rechenzentrum bekam, konnten erste Kalkulationen dem Computer überlassen werden. 1978 erhielt swisstopo einen eigenen Mainframe-Computer, was letztlich 1978 zur GPS-unterstützten Landeskarte führte. Seither sind Innovationen und Neuerungen nie mehr abgebrochen und das alles führt dazu, dass wir heute dieüberragende Qualität der swisstopo-Karten nutzen können.

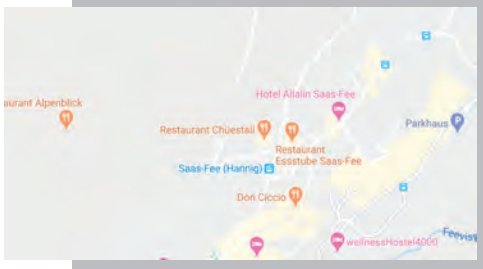
Die neuen Wanderkarten

Seit kurzem gibt es neue Wanderkarten. Sie erleichtern die Routenplanung; ausserdem haben sie jetzt ÖV-Haltestellen verzeichnet, zeigen sehenswerte Orte und Aussichtstürme, wie auch Parkplätze. Wanderwege sind gelb markiert, Bergwanderwege rot und Alpinwanderwege sind blau markiert. Ausserdem unterscheiden die neuen Wanderkarten auch zwischen Hart- und Naturbelag.

KARTENLESEN GANZ EINFACH

Perspektive

Karten zu lesen, muss man erlernen. Denn die Karte unterscheidet sich von dem, was wir in der Realität sehen. In der Wirklichkeit blicken wir auf Augenhöhe auf die Landschaft, in der Karte aber wird dieselbe in der Vogelperspektive präsentiert, also von oben aus der Luft.



Masstab

Und dann ist da noch die Sache mit dem Massstab und der Umrechnung; aber auch das ist keine Hexerei.

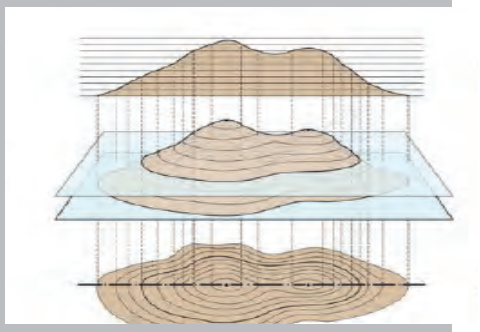
Wenn man eine Karte im Massstab 1 : 25‘000 hat, dann sind 4 Centimeter Kartenstrecke 1 Kilometer Wirklichkeit. Man teilt also die Kartenstrecke durch vier und erhält die Naturstrecke in Kilometern.

Bei einer Karte 1 : 50‘000 sind 2 Centimeter Kartenstrecke 1 Kilometer Wirklichkeit (Kartenstrecke geteilt durch 2 ergibt Naturstrecke).

Bei der Karte 1 : 100‘000 ist es dann ein zu eins, also ein Centimeter Kartenstrecke gleich 1 Kilometer Naturstrecke.

Höhenkurven

Bei den Höhenkurven werden Punkte gleicher Höhe in der Landschaft verbunden,;dadurch erkennt man auch auf der achen Karte die Hügel und Erhebungen.



Der Höhenunterschied zwischen zwei benachbarten Höhenkurven nennt man Äquidistanz. Bei den für die Wanderer am Besten geeigneten Karten von 1 : 25‘000, beträgt die Äquidistanz im Mittelland 10 Meter, in den Bergen 20 Meter. Bei der 1 : 50‘000 Karten ist die Äquidistanz 20 Meter.

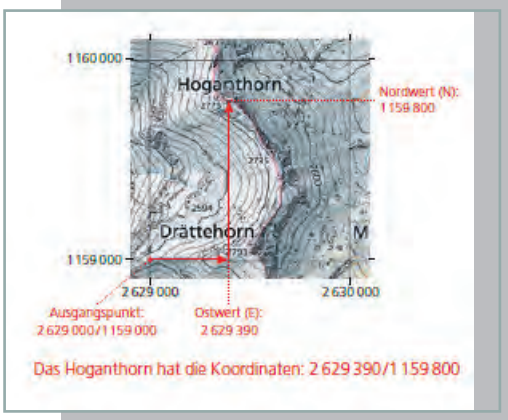
Je weiter die Höhenkurven auseinander liegen, ums acher ist das Terrain.

Selbst die Schrift, es ist übrigens die Frutiger, eine Schweizer Schrift, wird mit zusätzlichen Informationen geladen. So werden Ortschaften mit gerader Schrift in Kapitallettern benannt, Quartiere dagegen werden kursiv gedruckt. Auch Pässe, Gewässer und Flurnamen sind kursiv.

Koordinatenbestimmung
Die Landkarten sind in Quadrate unterteilt, diese dienen als Leitsystem. Ausgangspunkt für die schweizerischen Koordinaten ist Bern.

Bern hat die Koordinaten:
2 600 000/1 200 000

Die erste Zahl bedeutet die Länge in west-östlicher Richtung, die zweite steht für die süd-nördliche Richtung.
Um seine Position zu bestimmen, nimmt man den nächsten Schnittpunkt zweier Koordinaten zum eigenen Standort des Quadratnetzes. Von dort aus misst man die Meteranteile; zunächst gegen Osten. Ist man unterhalb seines eigenen Standortes misst man die nach Norden.



In einer Notsituation ist es immer wichtig, nebst den Koordinaten auch andere hervorstechende Merkpunkte in der Landschaft bei der Alarmierung anzugeben. Auch den Kanton zu nennen, die nächste Ortschaft und die aktuellen Begebenheit zu erwähnen, ist wichtig. Nicht auszudenken, wenn man sich in der Panik verrechnet und die Hilfe nicht ankommt.

Routenberechnung
Folgende Faustregel hilft bei der Wegplanung:

Für 1 k ach	15 Minuten
Pro 100 m Steigung	+15 Minuten
Pro 200 m Abstieg	+15 Minuten
Leichtes Gefälle	10% Zeitabzug

Rechenbeispiel
Für eine Strecke von 15 KM gilt Folgendes:

Distanz 15 km	15x15=	225 Min
Aufstieg von 1000 m	10x15=	150 Minuten
Abstieg von 300 m	1.5x15=	22.5 Min
5 km leichtes Gefälle	-0.1x(5x15)=	-7.5 Minuten
Totale Marschzeit		390 Minuten, 6 Std 30 Min

Aber Achtung, das sind nur Mittelwerte ohne Pausen. Sobald das Terrain schwieriger wird, braucht man länger, auch bei heftigen Witterungsverhältnissen kann die Strecke wesentlich länger dauern.
Damit man seine Wanderstrecke berechnen kann, ist es sinnvoll zuerst ein Höhenpr der Strecke zu skizzieren, dann kennt man die Auf- und Abstieg-Meter und kann diese in die Berechnung einbeziehen.

Beispiel
Man startet beim Ausgangspunkt auf 1200 m ü. M., wandert dann hinauf auf den Gipfel, der 2200 m ü.M. liegt und steigt dann ab bis zum Ziel auf 1800 m ü.M.
Der Aufstieg wird wie folgt berechnet:
Aufstieg: Höchster Punkt, 2200 m minus Ausgangspunkt 1200 ergibt 1000 m
Abstieg: Höchster Punkt 2200 m minus Ziel 1800 ergibt 400 m

WEB

«ZOOBESUCH»

Nicht nur Eintrittspreise, sondern auch interessante informationen

Die Website vom Zoo Zürich ist nicht nur dann gut, wenn man seinen nächsten Besuch plant und Eintrittspreise und Anreise organisieren muss. Auch der digitale Besuch ist zu empfehlen. Denn die Website bietet viele interessante Informationen und Dossiers zu verschiedenen Themen wie Nachhaltigkeit und Projekte.
Auch wenn man zum Beispiel gerne wissen und sehen möchte, ob die seltenen Vasapapageien wirklich gerade geschlüpft sind, oder wie das kleine Nashorn Ushindi seine Welt erkundet, kann man die kurzen und unterhaltsamen Videos auf der Website anschauen und sich vom Sofa aus darüber freuen.

www.zoo.ch

https://youtu.be/6bwAkNBmC8Y?list=PL2U1lkEfCPCjgCqJasnmDw2NQHi2Zeyts

Wir helfen weiter

Der Zoo Zürich hat sich 2001 mit dem Sammeln von 28 000 Unterschriften an der vom Verband europäischer Zoos und Aquarien EAZA lancierten Unterschriftensammlung gegen den Bushmeat-Handel beteiligt.

Der Zoo Zürich engagiert sich:
- Gorillaschutz: Finanzielle Unterstützung für den Kahuzi-Biega Nationalpark in der Demokratischen Republik Kongo. Projektpartner ist die Berggorilla & Regenwald Direkthilfe e. V.
- Schimpansenschutz: In der Elfenbeinküste wird ein Projekt zugunsten wilder Schimpansen finanziell unterstützt. Projektpartner ist die Wild Chimpanzee Foundation.

Weitere Informationen finden Sie hier:

Berggorilla & Regenwald Direkthilfe e. V.
www.berggorilla.org

Wild Chimpanzee Foundation
www.wildchimps.org

Bushmeat Crisis Task Force
www.bushmeat.org

Wie kann der Wildfleischhandel bekämpft werden?

In erster Linie sind die internationale Politik und Wirtschaft gefordert. Finanzhilfe von europäischen Staaten und der Weltbank dürfen nur für umweltverträgliche Infrastrukturprojekte verwendet werden. Insbesondere die Folgen des Strassenbaus sind eingehend zu prüfen. Ein Importverbot von Tropenholz aus Raubbau und die Einhaltung eines Verhaltenskodexes durch die in Afrika operierenden europäischen Holzkonzerne sind weitere wichtige Massnahmen. Holzkonzerne können unter den Richtlinien des international anerkannten Holzlabels Forest Stewardship Council FSC tätig sein. Diese Zertifizierung garantiert, dass in dieser Holzschlaggebieten keine Wilderei stattfindet.

Besitzverhältnisse und Jagdrechte zugunsten einer nachhaltigen Nutzung der Regenwälder müssen mit der lokalen Bevölkerung diskutiert und abgesprochen werden. Eine gute Alternative zur Wilderjagd könnte in der Zucht von Wildtieren (kleine Nage- und Huftiere) liegen. Ein weiterer zentraler Punkt ist die finanzielle Unterstützung der afrikanischen Naturschutzorganisationen, Nationalparkverwaltungen und Wildhüter. Der Tourismus in Naturschutzgebieten (z. B. zu den Berggorillas in Ruanda, Uganda und der Demokratischen Republik Kongo) bedeutet eine wichtige Einnahmequelle und kann helfen, die Lage in den betroffenen Regionen zu stabilisieren.

zooh!

Zoo Zürich
Zürichbergstrasse 221
CH – 8044 Zürich
Tel. +41 44 254 25 00
Fax +41 44 254 25 10
Email zoo@zoo.ch
www.zoo.ch

Wer Tiere kennt, wird Tiere schützen.

Der Zoo ist an 365 Tagen im Jahr geöffnet.

https://youtu.be/UmQxUBZ4g0o

https://youtu.be/wYod24D5W-s

BOOKS

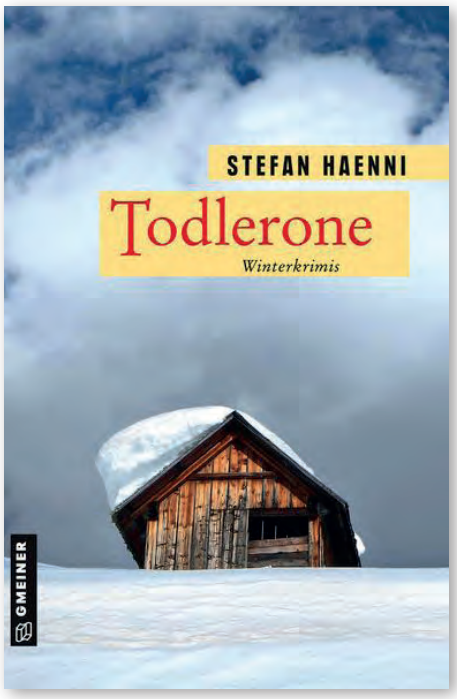
«DER GROSSE ALPBEIZLI-FÜHRER»

Die hundert schönsten Alpbeizli der Schweiz
von Gian Maria Calonder

Die 100 schönsten Alpbeizli der Schweiz

Im 18. Jahrhundert boten nur die Alphütten Schutz und Schirm, Speis und Trank. Die in den beliebten Alpbeizli-Führern beschriebenen Sennen führen somit eine alte Tradition weiter. Sie bieten während der Alpzeit den Alp-Freunden und Wanderern ihre Produkte an. Nun werden zum ersten Mal Bilder von den schönsten Alpbeizli der Schweiz in einem grosszügigen Bildband auf 224 Seiten versammelt.

Preis: 53.90 Fr.
Erschienen im Verlag Werdt & Weber



«TODLERONE»

2 WINTERKRIMI von Stefan Haenni

Die Idylle des verschneiten Oberlandes trügt. Im Winterwunderland von Bern bis ins Oberwallis lauert das Böse.

Ein Weihnachtsbaum gibt in Bern Anlass zum blutigen Streit zwischen Studenten. Ein Ehekrach und eine Kletterpartie an einem vereisten Wasserfall bei Kandersteg enden tödlich.
Weitere Tatorte hinterlistiger Verbrechen sind Burgdorf, Münsingen, Gümligen und Adelboden - ein krimineller Streifzug durch das Berner Oberland.
Stefan Haenni, geboren 1958 in Thun, studierte

«EINE WELTREISE DURCH DIE SCHWEIZ»

Siehe, das Gute liegt so nah von Artur Kilian Vogel

Um zu zeigen, dass sich die Schweiz vor keinem anderen Touristenziel zu verstecken braucht, zieht dieses Buch sechzig nicht ganz ernst gemeinte Vergleiche: Saint-Tropez am Zürichsee, die Seychellen im Waadtland, Kanada oder Grönland in den Bündner, Berner und Innerschweizer Bergen. Sogar die chinesische Stadt Wuhan ein Pendant – oder besser gesagt ihr berüchtigter Markt. Überraschungen sind garantiert.

Artur Kilian Vogel, geb. 1953, war im Kantonsspital Luzern, Arbeiter im Güterbahnhof, Aushilfe im Postcheckamt, Magaziner, Entwicklungshelfer in Westafrika, Lokal-, Polizei- und Gerichtsreporter, Nahost-Korrespondent des »Tages-Anzeigers« und des Wiener »Standards«, Ausland-Ressortleiter beim »Tages-Anzeiger« und bei der »Weltwoche« und ab 2007 für acht Jahre Chefredaktor der Berner Tageszeitung »Der Bund«.
Er 2014 die Erzählung »Der Keller an der Kirchgasse« Zürich Verlag), 2017 – zusammen mit Bernard Reist – den historischen Roman »Die drei Leben des Pastors Blocher« (Editions Monographic) und 2018 den Roman »Uranus in der Jungfrau« (Salis Verlag). Weitere Werke sind in Vorbereitung. Als sein Hauptwerk bezeichnet der Luzerner allerdings seine zwei erwachsenen Töchter. Vogel lebt in Bern und schreibt auch Reisereportagen. Ausser Australien, Grönland, Kamtschatka, Madagaskar, Nepal und Norwegen, die noch auf seiner Wunschliste stehen, hat er alle in diesem Buch dargestellten ausländischen Destinationen bereist.

Preis: 35.90 Fr.
Erschienen im Wörterseh Verlag

an den Universitäten Bern und Fribourg Kunstgeschichte, Psychologie und Pädagogik. Seit 2009 lebt und arbeitet er als Autor und Kunstmaler in seiner Geburtsstadt. Haenni publizierte zahlreiche Kriminalgeschichten in thematischen Anthologien. Im Gmeiner-Verlag erschienen seine Kriminalromane »Narrentod«, »Brahmsrösi«, »Scherbenhaufen«, »Berner Bärendreck« und »Tellspielopfer«

Preis: 23.90 Fr.
Erschienen im Verlag Wolfbach

APPS

Sorglos geniessen!

Für alle, die draussen unterwegs sind

Nach dem Lookdown sind wir wieder gerne draussen. Aber wenn sich viele an der freien Luft

den Ernstfall gerüstet sind, haben wir zwei Warn- und Hilfe-Apps zusammengestellt. Entwickelt wurden diese Apps von der Rega und vom Bund; die Apps sind gratis.

- Rega-App für rettungsanforderung
- Alertswiss, damit man immer informiert ist bei Katastrophenereignissen

«Rega-Notruf»

Mit einem Wisch kommt Hilfe

Mit der kostenlosen Rega-App alarmiert man in einer Notsituation mit einem Wisch die Rega-Einsatzzentrale und übermittelt automatisch die Positionsdaten. Die Rega-App kann im In- und Ausland genutzt werden.

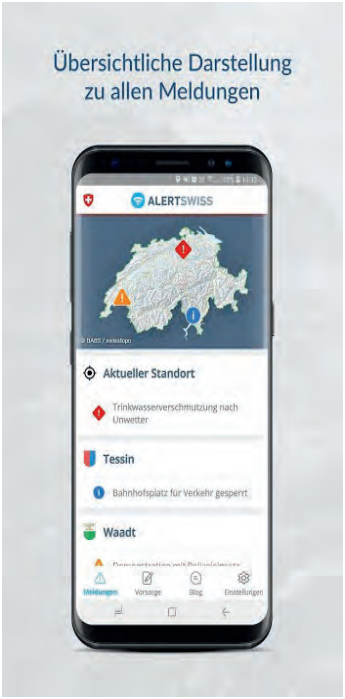
- der aktueller Standort wird automatisch bei der Alarmierung übermittelt
- mit den Positionsdaten die Rega schneller die Notfallposition
- Standortposition und Kartenmaterial von Swisstopo lassen sich auch bei einer Wande rung nutzen
- Man kann Informationen zu sich selbst hinterlegen, die für die Rega-Einsatzzen trale im Notfall von Bedeutung sind.
- in folgenden Sprachen wählbar: D/F/I/E

Kostenloser Download im Google Play Store oder im App Store

«ALERTSWISS»

Zuverlässige Warnapp vom Bund

Katastrophen können immer passieren. Damit Sie sich bei Ereignissen, welche Sie und Ihre Gesundheit gefährden, schützen können, gibt es jetzt einen warn-App vom Bund: Die Alertswiss-App alarmiert, warnt und informiert unmittelbar im Ereignisfall. Damit man sofort weiss, was zu tun ist, erhält man von der App eine Push-Nachricht zum Ereignis, mit Verhaltensempfehlungen oder Verhaltensanweisungen.
Die Einstellungen können individuell personalisiert werden. Zum Beispiek kann man den Kanton auswählen, in dem man wohnt oder gerade zu Besuch ist.
Dank der Nutzung der Standortdienste erhält man sämtliche Meldungen für den aktuellen Standort.
Die Gebiete werden in der Kartenansicht einfach und übersichtlich markiert. In der Übersicht sehen Sie zudem, ob eine Meldung noch aktiv ist oder ob eine Entwarnung für das Ereignis herausgegeben wurde.
Sie können ganz einfach wählen, bis zu welcher Gefahrenstufe Sie informiert werden wollen. Im Tab Meldungen - den Sie eine Übersicht aller aktuellen behördlichen Ereignisinformationen in der Schweiz und in Liechtenstein. Dabei werden drei verschiedene Meldungsstufen unterschieden: Alarme, Warnungen und Informationen.
Ein Alarm bildet die höchste, eine Information die niedrigste Meldungsstufe.



Kostenloser Download im Google Play Store oder im App Store

BOGENSCHIESSEN

HÖCHSTE PRÄZISION

Bogenschiessen gehört zu den Päzisionssportarten. Es braucht Jahre bis man wettkampffähig ist. Dafür ist es eine olympische Disziplin.

Von Stephan Sigrist

Bogenschiessen ist eine Präzisionssportart. Es braucht viel Training, um an Wettkämpfen teilnehmen zu können. Zwei Jahre braucht man allein, um das Gerät zu beherrschen, nochmals vier Jahre, um einen immer gleichbleibenden Schussablauf erlangen zu können.

Jagd- und Kriegswerkzeug

Bei dieser Disziplin denk man schnell an Robin Hood oder an einen Samurai; tatsächlich ist Bogenschiessen eine alte Jagd- und Kriegskunst.
Bereits vor 14'000 Jahren benutzten Menschen Pfeil und Bogen, um das Wild erlegen zu können. Funde aus dem Stellmoor bei Hamburg haben sogar vollständig erhaltene 12'000 Jahre alte Pfeile ans Tageslicht befördert. Sie waren aus Kiefernholz gefertigt, ihre Spitzen waren aus Feuerstein. Den ältesten bis dato gefundenen Bogen, datiert man auf 6'000 v.Chr.; er entstammt der Kongemose-Kultur in Dänemark.

Der Hunnenkönig Attila errang mit seinen berittenen Bogenschützen, die im vollen Lauf ab dem Rücken der Pferde ihre Pfeile verschossen, Sieg um Sieg und konnte ein ganzes Weltreich aufbauen.
Auch in Europa gehörten Bogenschützen lange Zeit zur regulären Kriegsmaschinerie.

Frauensport

Als Sport etablierte es sich erst im 18. Jahrhundert. Es waren die Engländer, die Bogenschiessen als Sport kultivierten.
Das Interessante dabei: Am Anfang war Bogenschiessen ein richtiger Frauensport. Das kam so, weil damals den Frauen andere Sportarten verboten waren. Man glaubte, Sport verhindere die Gebärfähigkeit einer Frau. Da man aber beim Bogenschiessen schicklich gekleidet sein konnte, durften Frauan dieses Vergnügen ausüben und sie taten es. Hauptsächlich unverheiratete Frauen aus der Oberschicht nahmen an den ersten Wettbewerben teil. Leitbild war Alice Legh. Sie war mehrfache britische Meisterin.
In der Mitte des 19. Jh. übten mehr Frauen als Männer diese Sportart aus.

Sportgerät

Der Bogen ist eigentlich nur ein elastischer Stab, der mit einer Bogensehne gespannt wird. Durch die angespannte Sehne baut der Bogen Energie auf, die sich beim Lösen der Sehne als kinetische Energie des Pfeils freisertzt. Je stärker die Spannkraft des Bogens und je länger der Auszug der Sehne, desto schneller und weiter iegt der Pfeil. Die Spannkraft des Bogens wird als Zuggewicht an der Sehne in englischen Pfund angegeben, ein englisches Pfund wiegt 0,453 kg. Das Zuggewicht eines Bogens variiert, bei trainierten Schützen beträgt es 60 Pfund.

Olympische Disziplin

Zum ersten Mal wurde Bogenschiessen als olympische Disziplin 1900 in Paris ausgeführt. Auch 1904, 1908 und 1920 traten Bogenschützen bei den Olympischen Spielen an.
Doch dann brauchte es mehr als 50 Jahre, bis man endlich, an den Spielen 1972 in Münschen, wieder Bogenschützen erleben konnte.
Damals gab es für Männer und Frauen nur die Einzelwettbewerbe, erst 1988, in Seoul, wurden Mannschaftswettbewerbe durchgeführt. Zuständig für das Reglement ist der Internationale Bogensportverband FITA, auch world Archery Verband genannt, welcher 1931 gegründet wurde. Bei den Olympischen Spielen wird nur mit dem Recurve-Bogen geschossen, alle anderen Bogenarten sind nicht erlaubt. Das gilt allerdings nicht für andere Wettkämpfe wie Weltmeisterschaften etc., dort werden auch andere Bogenklassen gewertet.

Wettkampf
An Olympischen Spielen werden isgesamt 72 Pfeile in zwei Durchgängen geschossen. Pro Durchgang werden je 6 Passen à 6 Pfeilen gesetzt, welche der Schütze jeweils in vier Minuten geschossen haben muss. Nach jeder Passe werden die Tre er notiert und zusammengerechnet. Die Bogenschützen stehen im Wettkampf auf einer Linie und schiessen auf eine Zielscheibe von 122 cm Durchmesser, welche in 70 Meter Entfernung platziert wird.

Zielscheibe und Punkte
Die Zielscheibe wird mit 10 Ringen, der Fachausdruck für Punkte, gewertet. Die höchste Punktzahl erreichen Pfeile, die genau in der Mitte im gelben Kreis im Kreuz stecken. Den gelben Kreis nennen die Bogenschützen Gold. Wer Gold tri t bekommt 9 Ringe zugesprochen. Es folgen 8 und 7 Ringe für die rote Zone, 6 und 5 Ringe für die blaue Zone. Für Schwarz bekommt man noch 4 und 3 Ringe und für die weisse Zone gibt es dann noch 2 und 1 Ringe.
Steckt ein Pfeil in einer Zone, berührt aber auch die nächste, wird immer die Punktzahl der höheren Zone gewertet.

Wertung
Nach jeder Passe werden die Tre er von zwei Schützen unabhängig von einander auf den Schiesszetteln notiert. Der Schütze kontrolliert die Schiesszettel. Mit seiner Unterschrift bezeugt er die Richtigkeit der darauf notierten Angaben. Die beiden Schiesszettel werden dann wie folgt verteilt: Ein Zettel bekommen die Kampfrichter, einen Zettel behält der Schütze.

Swiss Archery
In der Schweiz gibt es zwei Bogenschützenverbände mit insgesamt 8‘000 Mitgliedern. Der Swiss Archeryverband hat 4‘200 Mitglieder und trainiert die Nationalmannschaft.

Weitere, nicht olympische Bogendisziplinen
Das **Feldbogenschiessen** basiert auf dem traditionellen Bogenschiessen, aber die Bögen sind mit Zielvorrichtungen ausgestattet. Beim Feldbogenschiessen werden die Zielscheiben im Gelände aufgebaut. Der Schütze muss einen Rundkurs absolvieren, dabei ist der Abstand zur Zielscheibe nicht angegeben und varieiert starK. Auch sind die Zielscheiben anders markiert als bei den Olympischen Wettkäpfen, nämlich Schwarz mit

einem gelben inneren Kreis.
Beim **3D-Bogenschiessen** wird auf Tier uren aus Schaumst geschossen, ebenfalls im Freien und auf einem Parcour. Das 3D-Bogenschiessen ist der Jagd nachempfunden, nur muss dabei kein Tier sterben. Auf einem Parcour gilt es 28 Tierziele zu tre en. Es wird jeweils mit maximal 3 Pfeilen geschossen. Der Bogenschütze bewegt sich auf unterschiedlichem Terrain und muss beim Schiessen manchmals knieen, liegen, aufwärts zielen oder gar durch eine Astgabel.
Grosse Leinwände kommen beim **4D-Bogenschiessen** zum Einsatz, darauf werden die Ziele mit Projektoren abgebildet. 4D-Bogenschiessen det also auf bewegte Ziele statt. Die Wertung erfolgt mit spezieller Sensorik, welche den Pfeil ug und den Einschlag in die Leinwand registriert. Die Ziele können Tier uren oder Markierungen sein.
Dann gibt es noch das **Clout-Schiessen**. Hier beträgt die Distanz meist mehr als 100 Meter. Beim **Flight Shooting** gar gilt es, möglichst weit zu schiessen.

Züruck zu den Wurzeln

Seit einiger Zeit aber bewegt sich die Bogenschützenszene wieder mehr zu den Ursprüngen zurück. Das traditionelle Bogenschiessen mit dem Blankbogen, dem Langbogen, Reiterbogen und Primitivbogen wird wieder neu entdeckt und zelebriert. Dabei wird ausschliesslich der Bogen eingesetzt, ohne Zielvorrichtungen und Stabilsisatoren. Diese Art des Bogenschiessens wird auch als intuivies Bogenschiessen bezeichnet.
Für Pferdeliebhaber gibt es noch das **berittene Bogenschiessen**, bei dem vom Pferderücken im Galopp geschossen wird, ähnlich wie es schon die Reiterarmee von Dschingis Khan tat.
Japaner p egen die Kunstform **Kuyudo**. Dieses Bogenschiessen wurde aus der Samuraikriegstechnik entwickelt und basiert auf dem Zen-Budismus.

AUSNAHMETALENT: IM DONG HYUN

Im Dong Hyun ist ein Ausnahmetalent. Er gehört zur Weltspitze im Bogenschiessen. Der Koreaner hat an der letzten Olympiade einen neuen Weltrekord aufgestellt: Von insgesamt maximal 720 erreichbaren Ringen holte er 699.
Das Besondere an ihm ist, dass er das mit eingeschränkter Sehfähigkeit erreicht. Auf einem Auge hat er noch 10% Sehstärke, auf dem anderen 20%, trotzdem tritt er ohne Brille an, wenn er um Weltmeistertitel oder um Olympisches Gold kämpft. Als Zehnjähriger begann er mit dem Bogenschiessen, mit 18 war er bereits Mitglied der koreanischen Nationalmannschaft. Heute trainiert er bis zu 8 Stunden pro Tag. Gefragt ist nicht nur Präzision, sondern auch Kraft, Ausdauer, Konzentration und Stabilität: In Korea ist der grosse Mann ein Volksheld.

BERUF MESSERSCHMIED/IN

AUF MESSERS

SCHNEIDE!

Wir möchten an dieser Stelle nach und nach ein paar der seltenen Berufe porträtieren. Der Messerschmied bzw. die Messerschmiedin gehören zu der Gruppe von seltenen Berufen, wie auch Geigenbauer, Industriekeramiker, Büchsenbauer und Glasbläser. Für diese Kategorie Berufe gibt es jedes Jahr nur wenige Lehrstellen. Wir wollten wissen, was ein Messerschmied in seiner Ausbildung lernt und wie der Berufsalltag aussieht.

Von Irma Dubler.

Messerschmied/in ist ein faszinierender, vielseitiger Beruf. Man kann nicht nur selbst aus blankem Metall Messer und Scheren herstellen, auch zahntechnische und chirurgische Instrumente, Pr eräte, wie Coi eur-Scheren und Kochmesser, aber auch Gartenscheren und Schlittschuhkufen, sowie Messer für allerlei Geräte, herstellen.
Ausserdem ist ein Messerschmied auch häu mit Schleif- und Reparaturaufträgen beschäftigt. Manchmal werden Messerschmiede sogar mit der Restauration von raren Liebhaberobjekten wie Degen und Jagdmesser betraut. Und dann gehört zum Beruf auch noch die Kundenberatung und der Verkauf.

INFOS

Informationen zur Berufsausbildung gibt es unter:

Verband Schweiz
Messerschmiedmeister
Ohmstr. 6
8050 Zürich

Tel. 044 311 98

Metallflüsterer

Zwar gibt es nur wenige Ausbildungsplätze, aber nach der Lehrabschlussprüfung sind Messerschmiede gesuchte Fachkräfte.
Das Hauptmaterial eines Messerschmieds ist Stahl. Messerschmiede sind perfekte Metallbearbeiter. Verwandte Berufsfelder sind andere Metallbearbeitungsberufe wie Polymechaniker, Büchsenmacher, Metallbauer und Produktionsmechaniker.
Heute bearbeiten Messerschmiede die verschiedenen Stahlarten nicht nur mit den eigenen Händen, sondern setzen dafür auch immer häu er computergesteuerte Spezialmaschinen ein. Auch mit der Unterstützung von Maschinen kennt sich ein Messerschmiede perfekt aus in der Anwendung von Schmirgel-, Schleif- und Polierprozes-

sen, ausserdem beherrscht er Bürsten, Feilen, Bohr-, Kopier- Rund- und Flächenschleifmaschinen, aber auch Stanz- und Spindelpressen, Präzisionsmessgeräte und vieles mehr.

Fingerspitzengefühl
Die Metallbearbeitung braucht ein gutes Mass an Fingerspitzengefühl, also feinmotorische Fähigkeiten, ausserdem muss man auch gut Masse, Distanzen und Symmetrie erfassen können. Überhaupt sind Genauigkeit und Präzision Berufsgrundlagen. Damit jedes bearbeitete Stück, egal ob von Hand produziert oder von Maschinen, präzise hergestellt werden kann, braucht es für jeden Auftrag eigene Abklärungen zu Herstellungsverfahren und Arbeitsabläufen.

Viel moderne Technik
Der Prozess beginnt beim Design, der Skizze. Dann braucht es für jedes Werkzeug den richtigen Stahl. Messerschmiede sind Stahl üsterer. Als nächstes gilt es die Maschinen, die man einsetzen möchte, richtig zu programmieren. Heute ist also EDV- und Programmkenntnis ebenso ein wichtiger Bestandteil der Ausbildung. Ist das Grundteil erst einmal hergestellt, geht es an die eigentliche Arbeit: schmieden, löten, schleifen und polieren. Selbstverständlich werden bei allen Produktionsschritten Qualitätsprüfungen vorgenommen. Ganz am Ende des Prozesses muss man Teile wie Messerblatt und Messerknauf auch noch zusammensetzen, reinigen und alles verpacken. Ah, ja doch, auch verkaufen.

Wenn man Metallbearbeitung als Beruf wählt, trägt man bei seiner Arbeit nicht einfach nur irgendwelche Alltagsklamotten, sondern Schutzkleidung und Schutzbrillen. Meist stellt der Arbeitgeber diese Kleidung, denn Arbeitssicherheit ist in der Schweiz vorgeschrieben und sehr wichtig.

Beruf mit grossem Potenzial
Eine Ausbildung zum Messerschleifer und zur Messerschleiferin dauert vier Jahre und wie bei den meisten Berufsausbildungen ist man während dieser Zeit ca. ein bis eineinhalb Tage in der Berufsschule und den Rest der Zeit im Betrieb. Hat man das Messerschmied/in-EFZ-Fachzeugnis erst einmal in der Tasche, kann es losgehen mit dem Berufsleben.
Wer sich bewährt und Herausforderungen liebt ,kann sich zum Industriemeister/in ausbilden oder später auch eine höhere Fachschule besuchen und ein Diplom als Techniker HF Metallbau erwerben, oder in der Fachhochschule den Bachelor of Sienence (FH) in Systemtechnik oder in Maschinentechnik erhalten.
Wer seine Tage nicht so gerne auf der Schulbank verbringt, der kann sich durch Leistung auch zum Vorarbeiter oder Werkstattchef hocharbeiten.
Manche Messerschmiede möchten die Messerschmiedekunst nicht in industrieller Arbeit ausüben und spezialisieren sich deshalb auf Kunstschmiedearbeit.
Wenn dieser Beruf auch selten ist, pro Jahr nur wenige Ausbildungsplätze zur Verfügung stehen, so ist der Beruf doch sehr vielfältig, abwechslungsreich und hat ein grosses Entwicklungspotential.

Das Engagement unseres Medienpartners macht dieses Inserat möglich.

Die Schweizer Berghilfe unterstützt Projekte von Einzelpersonen und Gemeinschaften, wenn diese ihre Existenz aus eigener Kraft nicht mehr sichern können. So verbessert sie die harten Lebens- und Arbeitsbedingungen in Berggebieten. Mit einem Nachlass an die Schweizer Berghilfe kann die Zukunft aktiv mitgestaltet und das Leben in den Bergen erhalten werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an die Schweizer Berghilfe, Martin Schellenbaum, Soodstrasse 55, 8134 Adliswil, Tel. 044 712 60 60, martin.schellenbaum@berghilfe.ch, www.berghilfe.ch

Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna

PICKNICK - DIE SCHÖNSTE ART IN DER FREIEN NATUR ZU SPEISEN

Was gibt es Schöneres, als auf einer saftigen Wiese aufzutischen? Auch ein grosser, warmer Stein e wem der Boden nicht behagt, der stellt einfach eine Bank und einen Tisch im Grünen auf. Ganz ega der Wiese, am Fluss, im Wald, überall schmeckt unser Picknick einfach köstlich. Wir haben Rezept mengestellt, da kann man herzhaft zulangen und wird garantiert satt. Die vorgeschlagenen Picknic nur zu zweit ist, kann entweder die Auswahl oder die Menge begrenzen. Alles lässt sich am Tag zuv grosse Unterschied zu einem Grillfest. Beim Picknick muss man kein Feuer machen, es ist alles sch und dann kann es auch schon losgehen. Aber bitte die Getränke nicht vergessen, dazu liefern wir k

Bon Appetit!

ignet sich hervorragend für ein Picknick und
l ob im Schrebergarten, im Gemüsegarten, auf
e für neun verschiedene Picknickgenüsse zusam-
ckrezepte reichen locker für vier Personen. Wer
or zubereiten, wird also kalt gegessen. Das ist der
non bereit. Alles sorgfältig in Körbe verpacken
ein Rezept, da ist die Wahl ganz die Ihre.

1 PIZZA-ROLLE

2 NUDELSALAT

3 KALTE GURKENSUPPE

4 EIER IN SAUCE

5 APRIKOSEN TÖRTCHEN

6 MINI-HACKFLEISCHBRATEN

7 BANANEN-DIPP

8 CAMEMBERT-SANDWICH

9 DATTELN IM SPECKMANTEL

10 TOMATENSALSA

11 GEMÜSETORTILLA

1
2
3
4
11
8
5
6
7

MINIHACKBRATEN (6)

Zutaten

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Ei

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Zwiebeln fein hacken, Apfel schälen und mit der fein reiben, Fleich in eine Schüssel geben. Zwiebeln, Salz und dazugeben, mischen, ein ganzes Ei beifügen, nochmals mischen. beigeben und mischen. Kleine Cackeformen ausbuttern und befüllen und für 35-45 Minuten im Backofen goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Erst dann in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

BANANEN-DIPP (7)

Zutaten

2 Bananen
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
180 g Creme Fraiche

1 TL Currypulver
1 kleine Zweibel

Zubereitung

Zwiebel schälen und in Stücke schneiden, Banane schälen und in Stücke brechen, zusammen mit dem Currypulver, Salz und und der Creme Fraiche in Mixer geben und pürieren.

GEMÜSETORTILLA (11)

Zutaten

1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Zucchetti, fein gewürfelt
2 Mangoldstängel
1/2 Mozarellakäse, gewürfelt
2 Eier

1 Prise Paprika
etwas Öl zum Anbraten

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad aufheizen. Zwiebeln schälen und fein würfeln, Zucchetti in Streifen und dann in kleine Würfel schneiden, Mangold putzen, das Grün in 1 cm breite Streifen schneiden und dann in kleinere Stücke. Die Stängel ganz fein schneiden. Mozzarella würfeln. Dann in einer Pfanne das Öl erhitzen, Zwiebeln dünsten, dann Zucchetti und die feingeschnittenen Mangoldstengel beigeben, weiter dünsten. Am Schluss die Mangoldblätter streifen dazugeben und solange weiterdünsten bis das Gemüse verzehrbereit ist.

Dann eine kleine Springform ausbuttern, ½ Teil des gedünsteten Gemüses auf dem Boden verteilen. Die Mozzarellastücken darüber streuen und mit dem Rest des Gemüses abdecken.

In einer Schüssel die Eier verklopfen, Rahm beigeben, salzen, und alles gut vermischen. Von der Mitte her über das Gemüse in die Springform füllen, so dass alles bedeckt ist. In den Ofen und ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und dann in mundgerechte Dreiecke schneiden (wie einen Kuchen).

PIZZAROLLE (1)

Zutaten

1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Packung Pizzateig
1 Dose Pelati (Tomaten)
1 Bund Basilikum, gehackt
1/2 Mozarellakäse, gewürfelt
1 Zwiebel, in dünnen Ringen

50 g Speckwürfelchen
50 g Parmesan, gerieben

Zubereitung
Backofen auf 230 Grad aufheizen.

Pelati in Sieb abschütten und abtropfen lassen. Dann Zwiebeln in Pfanne dünsten, Pelati zugeben, salzen, einköcheln lassen. Dann das Basilikum beigeben und nochmals kurz aufkochen, ab der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen.

Die erkaltete Tomatensauce auf dem ausgewallten Teig verteilen, nicht ganz bis zum Rand! Dann die Mozarellawürfel und die Speckwürfel verteilen, darauf die feingeschnittenen Zwiebelringe verteilen und zuletzt den Parmesankäse darüberstreuen. Nun von beiden Seiten her den Teig bis zur Mitte aufrollen. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 20 Minuten backen. In der Hälfte der Backzeit, wenn die Rolle zart braun ist, das ganze drehen und auch die Unterseite backen bis sie braun ist. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, dann in Scheiben schneiden.

NUDELSALAT (2)

Zutaten

1 Zwiebel, 2 Stangenselleri, 2 Rübli, gewürfelt
1/2 Packung Nudeln
3 EL Öl
5 EL Olivenöl a limone
5 EL Balsamicoessig, weiss und dulce
1 TL Senf
1 Becher Naturjoghurt

Zubereitung
Gemüse klein würfeln und in Pfanne heiss gardünsten, beiseitestellen und auskühlen lassen. In grossem Topf Wasser aufkochen, salzen, Nudeln darin al dente kochen, ca. 10 Minuten, abschütten und Nudeln beiseitestellen. Salatsauce vorbereiten, Öl und Balsamico zusammen mit Senf und Joghurt mischen, die Zitrone heiss abwaschen und dann die Schale reiben, in die Sauce geben, danach den Rest der halben Zitrone auspressen und ebenfalls in die Sauce geben. Mit Salz und abschmecken, dann das Gemüse dazugeben, die gekochten Nudeln beifügen und alles gut mischen.

TOMATENSALSA (10)

Zutaten

3 grosse Tomaten, fein gewürfelt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL Öl
3 EL Balsamicoessig, weiss
1 Bund Basilikum, gehackt

ein paar Scheiben geröstetes Brot oder Toast

Zubereitung
Die Tomaten in feine Scheiben schneiden und dann würfeln, die Zwiebeln fein hacken, Basilikum waschen und ebenfalls hacken. Alles vermengen, salzen, und mit abschmecken, dann Öl und Essig beigeben, nochmals mischen. Abfüllen in Einmachglas und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Zusammen mit geröstetem Brot oder Toast servieren.

CAMEMBERT-APFEL-SANDWICH (8)

Zutaten

2 Brötchen
1 Camembertkäse
1 Apfel, in dünne Scheiben geschnitten
1 TL Senf, süsser
Butter
10 Baumnusskern-Hälften

Zubereitung
Baumnusskerne in Pfanne ohne Fett rösten, beiseitestellen und auskühlen lassen.

Sandwich in zwei Hälften schneiden, beide Hälften buttern und dann mit dem süssen Senf bestreichen (z.B. Bayrischer Senf, oder Tessiner Feigensenf). Camembertkäse in dünne Scheiben schneiden und auf die untere Brötchenhälfte legen. Den Apfel entkernen und dann in dünne, runde Scheiben schneiden. Auf den Camembert legen. Die gerösteten Baumnüsse hacken und die Hälfte davon über die Apfelscheiben verteilen. Brötchen mit der zweiten Hälfte bedecken und fertig ist das leckere Sandwich. Mit dem zweiten Brötchen genau gleich verfahren.

EIER IN SAUCE (4)

Zutaten

4 hartgekochte Eier, in Stifte geschnitten
3 EL Öl
2 EL Ketchup
3 EL Rahm

einige Knäckebrotscheiben

Zubereitung
Hartgekochte Eier schälen und dann in Stifte schneiden. In einer Schüssel, das Ketchup mit Rahm und Öl vermengen, und mit Salz und

Eier in die Sauce geben, vermengen, in Gefäss füllen und in den Kühlschrank stellen.

KALTE GURKENSUPPE (3)

Zutaten

1 Salargurke geschält
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
180 g Naturejoghurt

3 dl Gemüsebouillon

Zubereitung
Gurke schälen und in Stücke schneiden, Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. - minze abwaschen, Blätter abzupfen und diese hacken. Alles zusammen mit der Bouillon und dem Joghurt in den Mixer geben und pürieren,

Dann in Flasche abfüllen und im Kühlschrank kaltstelln.

APRIKOSENTÖRTCHEN (5)

Zutaten

1 Packung Kuchenteig
3 Aprikosen
4 EL gemahlene Haselnüsse
3 EL Maizena
1 Ei
1 Vanilleschote
100 g Zucker
1/4 L Milch

Zubereitung
Ofen auf 180 Grad aufheizen.

Den ausgewallten Teig auf einem Backtrennpapier in die kleine Tarteformen legen, mit Gabel ein stechen und ca 10 Minuten blind vorbacken. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Aprikosen waschen, in zwei Hälften schneiden und den Kern entfernen. ¼ Liter Milch zusammen mit der längs aufgeschlitzten Vanillestange und dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Vanillestange herausnehmen und die Milch abkühlen lassen. Nun ein Ei in eine Schüssel geben, rühren und mit der Vanillemilch und dem Zucker mischen. Etwas von der Mischung in eine Tasse geben und das Maizena-Pulver darin und in die Ei-Milchmischung geben, vermengen.

Die Tortenböden mit der gemahlenen Haselnuss bestreuen, die Aprikosenhälften darauf verteilen und den Guss von der Mitte her über die Früchte giessen, so dass der Hauptteil der Früchte bedeckt ist. Die Formen in den Ofen schieben und bei 180 Grad ca. 30 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen und im Kühlschrank bis zum Picknick aufbewahren.

BAUMMUSEUM SCHWEIZ

SO SCHÖN WIE EIN GEMÄLDE

Ein einzigartiges Freilichtmuseum, in dem sich Kunst, Design und Natur zu einem beeindruckenden Gesamtkunstwerk vermählen, befindet sich in Jona bei Rapperswil, Das Baummuseum von Enzo Enea ist eine Reise wert.

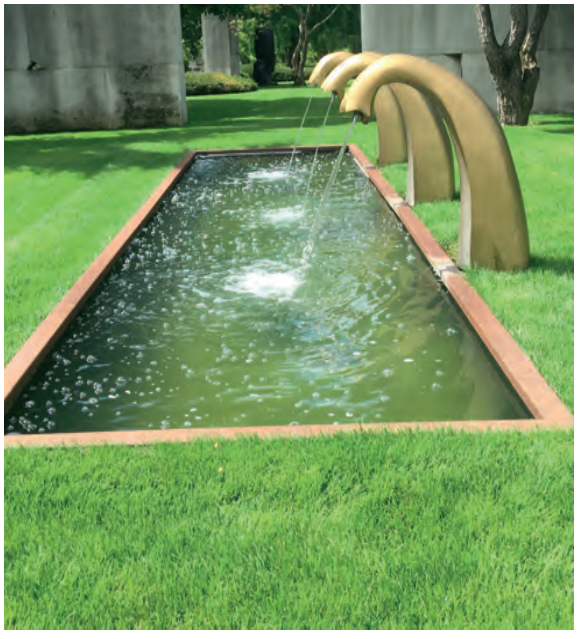
Von Ellen Baier

Wie leicht und schlüssig sich Natur und Kunst ergänzen, verbinden und multiplizieren, lässt sich im Baummuseum in Jona, das einzige in seiner Art in der Schweiz, wunderbar erleben.
Der Besucher schlendert durch atemberaubende Parkanlagen und weiss nicht zu unterscheiden, ob die Bäume oder die Skulpturen die gössere Aussagekraft haben.

Flanieren und staunen
Nur einen Katzensprung vom Zürcher Obersee entfernt, lädt der 75'000 Quadratmeter grosse Park des Baummuseums zum Flanieren und Staunen ein. Der Landschaftsarchitekt Enzo Enea lebt hier seine Sammlerleidenschaft aus.

Im Jahr 2010 wurde das Baummuseum in Rapperswil-Jona er net. Es zeigt eine grosse Anzahl ausgewählter Bäume aus der Sammlung des Schweizer Landschaftsarchitekten und Baumsammlers Enzo Enea.

Vor dem Fällen gerettet
Die Baumsammlung setzt sich aus über 25 Baumarten unserer Klimazone zusammen. 50 mächtige Baumriesen zieren die Parkanlage heute. Es sind Bäume, die vor dem Fällen gerettet wurden. Die ausgefuchste Spezialtechnik der Gartenbauma Enea, wie man solche alten Bäume schadlos ausgräbt und erfolgreich an neuen Orten an-



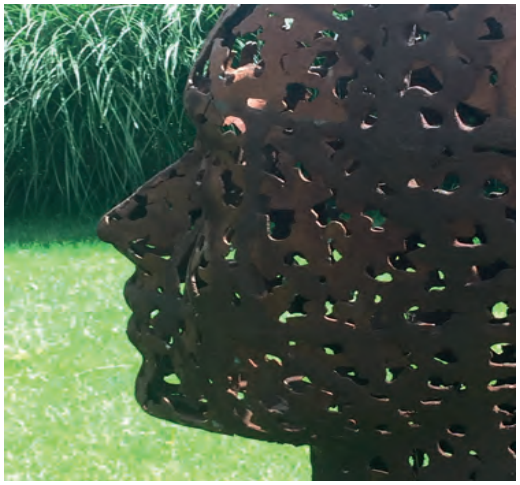
p anzt, machte dieses Museum erst möglich. Der Bestand wächst auch heute noch. Manche der stattlichen Baumskulpturen sind über 100 Jahre alt und erzeugen eine Aura der Unvergänglichkeit. Weitere 100 Bäume und P anzen stehen im Park, der das Baummuseum umschliesst. Auf der gesamten Anlage von Enea Landschaftsarchitektur stehen insgesamt über 3000 exklusive Gehölze.

Skulpturengarten

Ergänzt wird die Baumsammlung durch ein harmonisches, klar strukturiertes Gartendesign, das die unverkennbare Handschrift des Meisters Enea trägt.

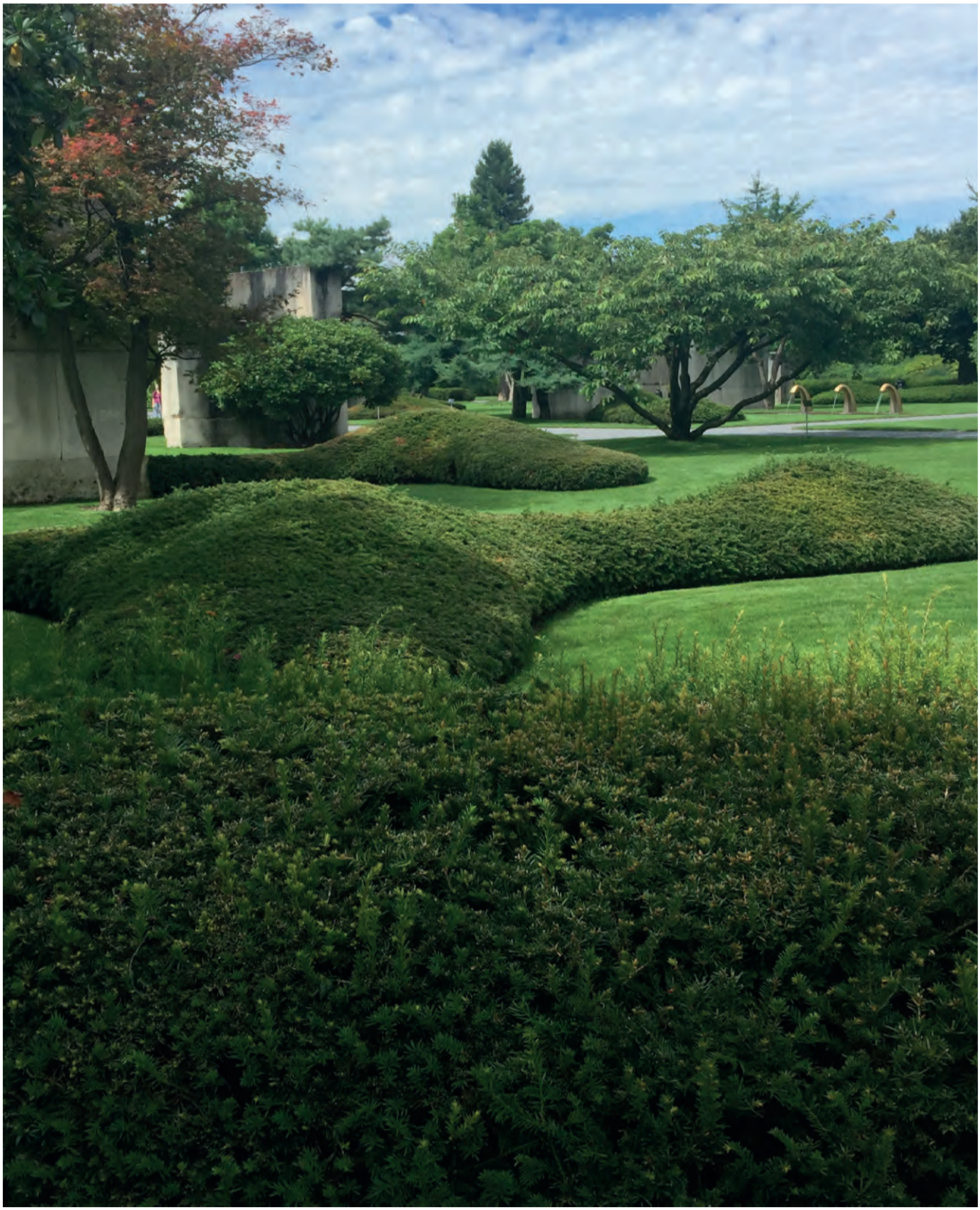
Aber damit noch nicht genug, überall den sich Skulpturen von zeitgenössischen Künstlern, eingebettet in die Natur. Da gibt es einen riesigen Tinten sch zu entdecken, dort einen grossen, leuchtenden Pilz, dahinter leichte Steinbögen... Wohin man hier auch geht, überall ist Raum, Faszination und Kontemplation, welche zum Verweilen einlädt. Die Kunstsammlung wird, wie die Baumsammlung, ständig erweitert und angepasst.

Wer einmal im Baummuseum war, kommt wieder, nicht nur um die Neuheiten zu entdecken, sondern auch um den Zusammenhang von Bestehende, Natur und Kunst besser einordnen und verstehen zu können.



BAUMMUSEUM

Eintritt:	**15.00 Franken**
Adresse:	Buechstrasse 12 8645 rRpperswil-Jona
Kontakt:	055 225 55 55 www.enea.ch
Ö nungszeiten	März bis Oktober: Mo – Fr 9 Uhr bis 18 Uhr Sa 10 Uhr bis 17 Uhr So geschlossen



DAS UNTER

Enea ist ei
men für La
rund 200 M
disziplinäre
den Bereic
Architektur,
nung, Engin
tanik. Die v
stammen a
sprechen m
Enea gestal
me und Ga
vatgärten u
Hotels und
gärten im In
Treibender
men, Gesta
Enea. Er ha
ter übernor
noch haupt
studierte G
der kleinen
mit Hauptsi
lassungen in
Enea Gärten
gern den W
sen nicht n
auch viele S
sondern au
China desig
Das Baumm
Visionen vo
weis dafür,
zaubert wer

RNEHMEN ENEA

n internationales Unterneh-
ndschaftsarchitektur. Zu den
Mitarbeitenden gehören inter-
Fachleute mit Knowhow in
chen Landschaftsarchitektur,
Innendesign, technische Pla-
neering, Konstruktion und Bo-
erschiedenen Teammitglieder
aus über zehn Ländern und
ehr als fünfzehn Sprachen.
tet komplexe ö entliche Räu-
artenanlagen, aber auch Pri-
und -terrassen, Restaurants,
Ferienanlagen sowie Firmen-
n und Ausland.
Kopf hinter dem Unterneh-
alter und Visionär, ist Enzo
t den Betrieb 1993 vom Va-
mmen. Der Vater importierte
tsächlich Tontöpfe, der Sohn
artendesign und machte aus
Firma ein Grossunternehmen
tz in der Schweiz und Nieder-
n Miami und New York.
n sind unverkennbar und stei-
Wert einer Immobilie, das wis-
nur stolze Besitzer, sondern
tars. Nicht nur hier in Europa,
f der ganzen Welt, ja sogar in
nt Enea Gärten.
museum ist eine der grossen
n Enzo Enea und auch der Be-
dass Visionen in Realität ge-
rden können.

AGENDA

August bis November 2020

AUSTELLUNGEN DRINNEN

BIS 1.11. 2020

Federn, Winterthur

Die Ausstellung «Federn» verneigt sich vor diesem Gebilde aus Keratin. Sie beleuchtet die geniale Multifunktionalität der Federn, ihren kulturgeschichtlichen Gebrauch sowie die aktuelle Bedeutung im Design, in der Kunst und der Popkultur. Ausserdem nimmt die Schau auch das Geschäft mit Vogelfedern unter die Lupe. Der Eintritt kostet Fr. 12.-/Person, Montags ist das Museum geschlossen,

Informationen unter:
www.gewerbemuseum.ch,
Kirchplatz 1, Winterthur

BIS 1.11. 2020

Tutanchamun, Zürich

Die Ausstellung «Tutanchamun: Sein Grab und die Schätze» läuft in Zürich. Der original- und massstabsgetreue Nachbau der Grabkammern des Tutanchamun macht den Moment der Entdeckung des Grabes hautnah erlebbar.

Dafür wird die Halle 622 in Zürich-Oerlikon in ein Museum transformiert und zeigt das vollständige Grab und all seine Schätze Tutanchamuns. Der Eintritt kostet Fr. 28.-/Person

Informationen unter:
https://tut-ausstellung.ch

BIS 17. JANUAR 2021

Mystisches, Urnäsch

Mäddel Fuchs hält mit seiner Kamera seit vielen Jahren die Anlässe und Feste des Appenzeller Brauchtums fest. Man kann ihn als Chronist des Appenzellerlandes bezeichnen. Doch gehen seine kontrastreichen Schwarzweiss-Bilder weit über das Dokumentieren hinaus. Seine Aufnahmen bewegen. Sie erzählen von stimmungsvollen und ergreifenden Szenen und erfassen intime und berührende Momente und ermöglichen so den Betrachtenden, das Mystische des Brauchtums zu entdecken. Der Eintritt kostet Fr. 8.-/Person

Informationen unter:
www.museum-urnaesch.ch

17. OKTOBER

Franz Gertsch-Museum, Burgdorf

Die Auswahl der zentralen Gemälde von Franz Gertsch aus den 1970er Jahren erlaubt einen Rückblick auf die Zeit, in der der Künstler seinen Durchbruch erlebte. Am 8. März 2020 feiert der international bekannte Schweizer Künstler Franz Gertsch seinen 90. Geburtstag. Das Museum Franz Gertsch nimmt dieses Ereignis zum Anlass für eine gross angelegte Ausstellung mit zahlreichen Leihgaben aus dem In- und Ausland. Die Auswahl der zentralen Gemälde von Franz Gertsch aus den 1970er Jahren erlaubt einen Rückblick auf die Zeit, in der der Künstler seinen Durchbruch erlebte. Der Eintritt ins Gertschmuseum kostet Fr. 16.-/Person.

Informationen unter:
www.museum-franzgertsch.ch

AUSSTELLUNGEN DRAUSSEN

BIS 27. 9. 2020

Für das Kunstereignis BIENNALE

BREGAGLIA 2020 werden durch die künstlerische Leitung Luciano Fasciati und den beiden Kunsthistorikerinnen Francine Andrea Bernasconi und Sarah Wiesendanger renommierte Kunst- aus der Schweiz eingeladen, den Perimeter des Felsriegels von Nossa Dona und der Talsperre Lan Müraia zu bespielen. Mit für die BIENNALE BREGAGLIA 2020 konzipierten Werken nehmen die eingeladenen
auf die Besonderheit dieses Orts Bezug. Es wurden Künstlerinnen und Künstler ausgewählt, deren Arbeiten sich durch eine Nähe zum essentiellen Thema des Menschseins und seiner Spiegelung in Geschichte, Natur, Landschaft, Wissenschaft und Sprache auszeichnen. Der Eintritt ist gratis.

Informationen unter:
https://biennale-bregaglia.ch

BIS 1.11. 2020

In diesem Jahr - ental zum dritten Mal die Land Art-Biennale ART SAFIENTAL statt. Internationale Künstlerinnen und Künstler en im Dialog mit der Landschaft und Natur temporäre Werke, die im ganzen Sa
und unentgeltlich präsentiert werden. Die vor Ort entstandenen künstlerischen Arbeiten stehen im Dialog mit Natur und Umwelt. Allen Werken gemeinsam ist die Hinterfragung, Auslotung und das Fortschreiben des historischen Land Art. Das Schwerpunktthema 2020 lautet: ANALOG – DIGITAL.

Informationen unter:

6. - 29-8. 2020
Autokino, Luzern

Neu gibt es auch ein Autokino in Luzern. Auf dem Areal von Aeschbach Chocolatier in Root werden jeden Abend Filmklassiker gezeigt. Der Ton wird direkt via UKW-Frequenz in die Autoradios gesendet. Zudem haben die Gäste die Möglichkeit sich in einer Zoom-Konferenz und mit einem Whatsapp-Chat von Auto zu Auto zu verlinken. Insgesamt stehen dem Publikum 60 Parkplätze zur Verfügung und 20 Sitzplätze für Personen, die mit dem ÖV, zu Fuss oder dem Velo anreisen. Der Preis beträgt für 1 Auto mit 2 Personen Fr. 51.40. Adresse: Aeschbach Chocolatier AG, ChocoDromo 1, Hochschwerzlen, 6037 Root-Luzern

Informationen unter:
www.cinema-drive-in.ch;
www.starticket.ch

IMPRESSUM

Verlag
kikcom AG
Landstrasse 1
5415 Rieden

Herausgeberin
Connie de Neef

Layout
kikcom AG

Mitarbeiter an dieser Ausgabe
Ellen Baier, Anton Wagner, Stephan Sigrist, Connie de Neef, Lukas Gerber, Anton Wagner, Irma Dubler

Redaktionsadresse
swissness magazin,
Schartenstr. 26,
5430 Wettingen

swissness-magazin.ch
Tel. +41 (0)56 203 25 20

Aus Gründen der Lesefreundlichkeit erwähnen wir jeweils nur eine Form. Selbstverständlich sprechen wir immer beide Geschlechter an.

BILDNACHWEIS Anton Wagner, Connie de Neef, wikimedia commons, Simon walder, rizzo, Joachim Kohler, raber 1, Daniel Hüneberg, qwesy qwesy, Hansueli Krapf, tschubby, Simon Gerber, Saas-Fee-touris,us, paranoid, jan peter, p. Stanka, Hedavid, Victorinox, Pixabay, tichino.ch, saas-fee.ch, tourismus thurgau,zoo.ch,,

VICTORINOX
COMPANION FOR LIFE
CYBERTOOL
34 functions, 91 mm, 157 g
Victorinox AG, Schmiedgasse 57, CH-6438 Ibach-Schwyz, Switzerland
T +41 41 818 12 11, F +41 41 818 15 11, info@victorinox.ch
SWISS ARMY KNIVES CUTLERY TIMEPIECES TRAVEL GEAR FASHION FRAGRANCES I WWW.VICTORINOX.COM