

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 38

Artikel: Kletterfahrten im Bergell
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-648449>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Vier von irgend einem der hochgelegenen Aussichtspunkte des Engadins, von der Fuorcla Surlej, vom Piz Julier oder Piz Lunghin nach Süden blickt, gewahrt gegen die Grenze unseres Landes hin ein Gewirr von Spitzzen und Spitzchen. Es sind die Berge der südlichen Bergeller Alpen, südlich, weil sie im Süden des Tales gleichen Namens liegen.

Vom Haupttal, welches von der Wasserscheide zwischen Engadin und Bergell, der Malojapasshöhe, nach Südwesten streicht, zweigen in südlicher Richtung drei Nebentäler ab, die uns tief in eine Bergwelt ganz besonderer Art führen. Sie kann nur verglichen werden mit einigen Teilen des Montblancgebietes mit den sogenannten Aiguilles de Chamonix, wo in gleicher Weise wie im Bergell die Granitwände viele hundert Meter sich schroff und unwirklich steil auf-türmen, wo die Berge gleich den Riesentieren ältester Zeiten mit gewaltigen Platten gepanzert sind und wo sie oft zu scheinbar feinsten Spitze ausgezogen zum Himmel ragen. So waren denn die südlichen Bergeller Berge wie voraus be-stimmt, zum Kletterparadies der Schweiz zu werden und jährlich ziehen die Besten und Wägsten der Bergsteigerilde aus, um sich an die schärfsten der scharfen Grate, an den steilsten der steilen Wände zu erproben. Mögen Namen

wie Punta Ruscica, Cima del Largo, Ago di Sciora, Badile und Cengalo dem grossen Pu-blikum fremd sein, dem Bergsteiger klingen sie gleich einer Verheissung und sie werden mit Respekt genannt.

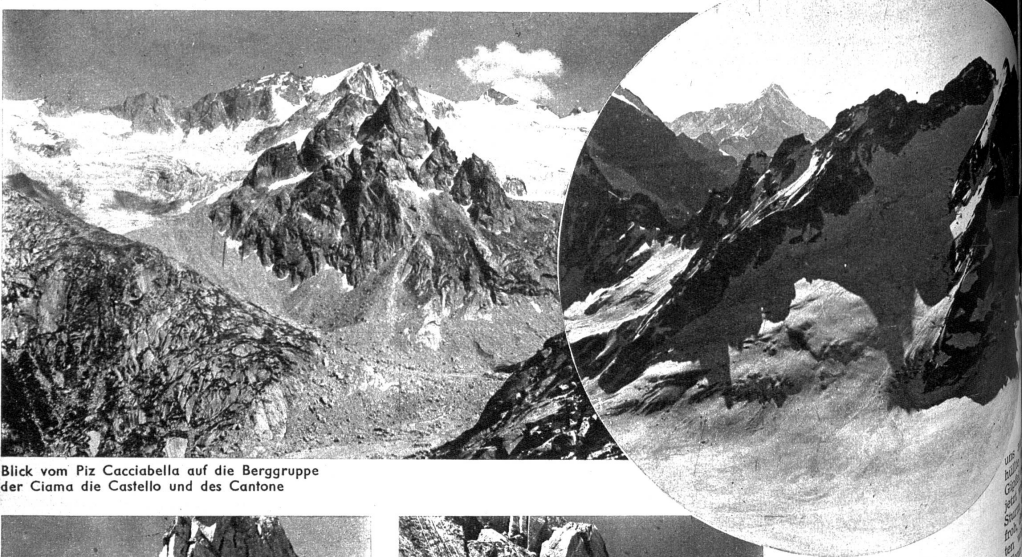
Der Sommer 1946 liess sich, man darf wohl sagen, miserabel an. Besonders für die Sonn-tage schien er auch dann Wolken und Regen aufgespart zu haben, wenn er während der Woche noch gelegentlich Sonnenschein beschert hatte. Auch am zweitletzten Julisamstag, als ein Trüpplein verschlafener Berner Alpinisten sich im Nachtzug nach Zürich bequem zu machen versuchte, verhies das Wetter alles andere als eine Serie von schönen Tagen, die doch für die Durchführung der geplanten Besteigungen dring- end notwendig gewesen wären. Und richtig, auf dem Wege von Maloja ins Tal des Fornoglet-schers, des östlichsten der erwähnten Seitentäler, erwischte uns ein Gewitter mit stinfutähnlichen Regengüssen, denen wir allerdings in einer kleinen Wegeshütte zu entfliehen vermochten. Schwer bepackt mit Ausrüstung und Proviant für acht Tage erreichten wir gegen den Abend hin die schon gut besetzte Fornohtüte des Schweizerischen Alpenklubs.

Der Sonntagmorgen brach trübe an und als wir dann doch und trotz tiefliegender Wolken

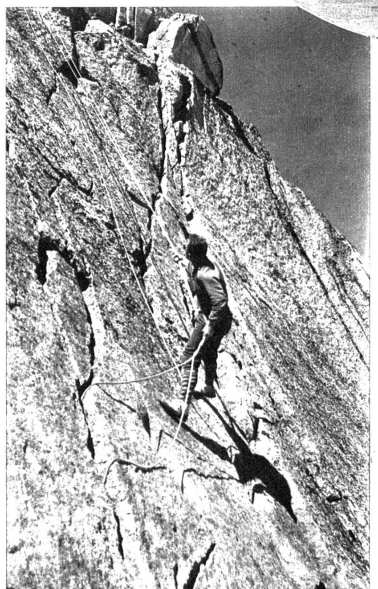
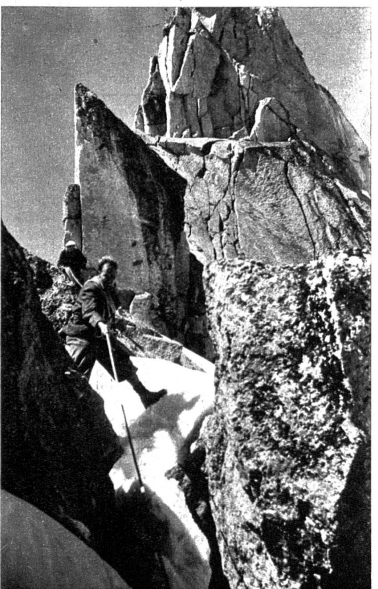


Die Bondascagruppe: Pizzi Grenelli, Cengalo und Badile

KLETTERFAHRTEN IM BERGELL



Blick vom Piz Cacciabella auf die Berggruppe der Cima die Castello und des Cantone



Kreis: Monte Zocca von der Ago-wand aus. Im Hintergrund die Discracia

Links aussen:
An der Cima del Largo

Links:
Abseilstelle an der Cima del Largo

Rechts aussen:
Blick auf Gallo und das Bergell vom Gipfel des Piz Cacciabella

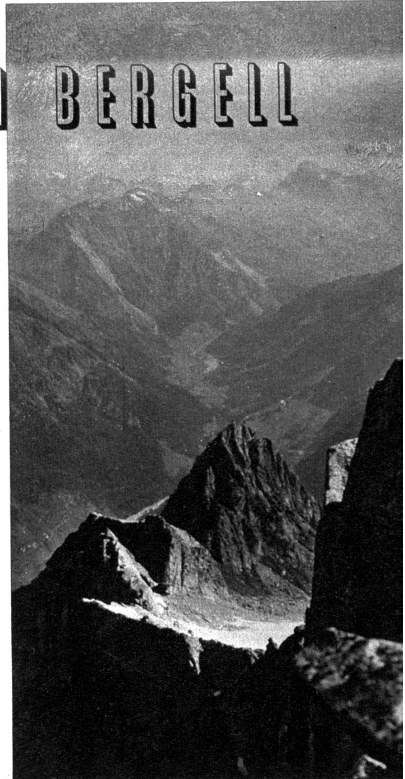
zum Monte Rosso machen, immer ungemein steilem und schmalem Fels — dann sassen wir auf der Kante der ungeheuren Platte, von der es im Bergeller Klubführer heisst: «Sehr kühner Felsgipfel, der die interes-santeste Besteigung bietet, die von der Capanna Forno aus gemacht werden kann.» Der Abstieg wird mit Absellen bewältigt und auch andere Stellen samt dem Eishang unter dem Rasicapass erfordern die Anwendung dieses Hilfsmittels. Dann bummeln wir gemütlich im Scheine der Abendsonne den Fornogletscher hinunter, glücklich und wohl auch ein wenig stolz einer grossen Bergfahrt. Wir haben unsere Unterkunft gewechselt. Inmitten eines Blumenteppecchs liegt die Albigna-hütte am Beginn des Albignatales, des mittleren der nach Süden streichenden Nebentäler des Bergells. Für den Donnerstag steht die Ago di Sciora auf dem Programm. «Ungemein kühne, schwierig zu besteigende Felsnadel», weiss der Klubführer zu berichten, und die Touren-beschreibung lässt vermuten, dass uns allerlei Akrobatik wartet. Nach etwa dreistündigem Marsch über den mit gewaltigen Felsstücken übersäten Albignagletscher, vertauschten wir auf schmalem Felsbände die Nagelschuhe mit den Kletterfiaken. Sogleich begann denn auch schar-fes Steigen, das erst weiter oben bequemer in die Scharte zwischen der Ago di Sciora und

ihre Fortsetzung in etwas leichterem, aber noch immer ungemein steilem und schmalem Fels — dann sassen wir auf der Kante der ungeheuren Platte, von der es im Bergeller Klubführer heisst: «Sehr kühner Felsgipfel, der die interes-santeste Besteigung bietet, die von der Capanna Forno aus gemacht werden kann.»

Der Abstieg wird mit Absellen bewältigt und auch andere Stellen samt dem Eishang unter dem Rasicapass erfordern die Anwendung dieses Hilfsmittels. Dann bummeln wir gemütlich im Scheine der Abendsonne den Fornogletscher hinunter, glücklich und wohl auch ein wenig stolz einer grossen Bergfahrt.

Wir haben unsere Unterkunft gewechselt. Inmitten eines Blumenteppecchs liegt die Albigna-hütte am Beginn des Albignatales, des mittleren der nach Süden streichenden Nebentäler des Bergells. Für den Donnerstag steht die Ago di Sciora auf dem Programm. «Ungemein kühne, schwierig zu besteigende Felsnadel», weiss der Klubführer zu berichten, und die Touren-beschreibung lässt vermuten, dass uns allerlei Akrobatik wartet. Nach etwa dreistündigem Marsch über den mit gewaltigen Felsstücken übersäten Albignagletscher, vertauschten wir auf schmalem Felsbände die Nagelschuhe mit den Kletterfiaken. Sogleich begann denn auch schar-fes Steigen, das erst weiter oben bequemer in die Scharte zwischen der Ago di Sciora und

(Schluss auf Seite 1204)



ihrer südlichen Nachbarberg, die Sciora di dento leitete in die Bochetta dell'Ago. Und nun staunten wir an die senkrecht erscheinende Wand des gegen 200 Meter hohen Turmes hinauf. Beim näheren Besehen zeigte sie zwar da einen Riss, dort ein Kamin und da wieder einige Stufen. Wenn wir nicht gewusst hätten, dass hier ein begehbarer «Weg» existiert, wären wir unserer Sache wenig sicher gewesen. So turnte sich denn Seilschaft um Seilschaft empor, über Wände und Wändchen, und siehe da: Wo von weitem alles glatt und grifflös zu sein schien, boten sich feste Griffe und gute Tritte — zwar nicht in Hülle und Fülle, aber doch in meist genügender Masse. Wo sie nur ganz klein und spärlich vorhanden waren, halfen Seilzug und Stütze von unten her. Nach etwa zweistündiger Kletterei — sie verdiente das ihr im Klubführer verliehene Prädikat «schwierig» vollauf — langten wir an der Gipfelplatte an. Auf ganz kleinen Tritten umschlichen wir sie zur Ostkante — denn hier fehlten nun die Griffe vollkommen —, und dann betraten wir den Gipfel des einzigartigen Berges.

Eine Besteigung des Gallo, ebenfalls eine herrliche Kletterfahrt in prachtvollem Granit und die Ueberschreitung der Forcola Cacciabella Nord und des Piz Cacciabella Nord ins Bondascaal bildeten den Schluss der Kletterfahrten.

Von der Capanna Sciora wanderten — nein stolperten und kletterten wir den Hüttenweg talaus. Eine Bruthitze ohnegleichen trieb uns den Schweiss in Strömen aus den Poren. Es gibt wohl kein wilderes Tal in der Schweiz als das der Bondasca, aber auch kaum eines mit packenderer Szenerie. Rundum stehen die ungeheuren Felswände des Badile, des Cengalo, der Gemelli und der Scioragruppe und stets wendet sich der Blick zurück zu diesen Berggestalten, die in ihrer Schroffheit unerreicht dastehen.

In Promontogno löschen wir den Durst mit vielen Flaschen Mineralwasser und dann spazieren wir den sog. Plattenweg hinauf nach Soglio ins Hotel Willi. Es ist ein alter Salispalast. Gasthof und das verträumte Bergellerdorf nehmen uns gleich freundlich in Empfang und uns ist, als ob eine andere Welt und eine andere Zeit uns umfinge. Köstlich schläft es sich in den grossen, alten Sälen mit den Möbeln aus vergangenen Jahrhunderten.

Ueber das Tal grüssen die Berge der Bondasca im Morgensonnenschein. Es ist wieder Sonntag geworden und noch immer blaut der Himmel in gleicher Klarheit über dem Bündnerland. Zu zweit wandern wir talauf nach Stampa und Vicosoprano. Und jetzt bricht ein Gewitter los mit einer Heftigkeit, die wir im Flachlande nicht kennen. Wir retten uns in eine Herberge und warten bei Kerzenlicht — das Elektrische ist unterbrochen — auf die Abfahrt des Postautomobils. Als wir gegen Abend in Maloja einfahren, regnet es noch in Strömen. Aber schon eine Stunde später leuchtet die Abendsonne. Sie verheisst schönes Wetter für die kommenden Tage, die uns in die Berge des Engadins, des Berninagebietes führen sollen.

Schlau muß man sein

(Schluss von Seite 1195)

gung verschwunden war. Er kicherte vor sich hin und rieb sich die Hände: «Schlau muss man sein!»

«Was hast du zu lachen?» begehrte seine Frau Kathri zu wissen. «Was ist denn das?»

Auf dem Küchentisch lag ein Zettel. «Wer hat den Zettel dahin gelegt?» Sie griff darnach.

«Er wird dem Bader aus seinem Sün-derbuch gefallen sein! Zeig mal her!»

Beide, Sämi und Kathri, beugten sich über den Zettel.

«Was heisst denn das?» Frau Kathri schob den Zettel ihrem Ehegemahl zu. «Lies einmal vor. Ich kenne diese Schrift nicht!»

Sämi kannte — die Schrift!

Auf dem Zettel standen zwölf Worte; davon waren zwei unterstrichen:

«Wenn Köbi eine Sau metzget, soll er nicht zwei linke Hälften aufhängen!»

Dem kleinen Bauer fiel die Pfeife aus dem linken Mundwinkel. Sie fiel auf den Tisch. Und von dort auf den Boden. Und ging kaputt.

«Was ist denn, Mann? ...»

«Er — hat — beide — Sauen — gesehen —!» Nun fiel Sämi selber auf den Küchenstuhl. Und sass da, wie einer, dem man mit dem Säulihammer auf den Kopf geschlagen.

Zwei Minuten sass er so. Dann sprang er auf. Sprang hinaus auf den Hof, wo Köbi an dem Säuli herumhantierte.

Es war kein Zweifel. Da hingen zwei — linke Schweinseiten!

Und er hatte die Schlachterlaubnis nur für ein Schwein!

Haus- und Feldgarten

Liebe Pflanzenerinnen und Pflanzler, wenn ihr im Laufe der hinter euch liegenden Pflanzperiode eure Sache recht gemacht habt, so stehen jetzt in euren Pflanzungen folgende Gemüse:

Kohlgewächse

a. Winterfreilandkohlgarten: Rosenkohl, Marseillanerkohl, Federkohl.

b. Zum Einlagern in Winterquartieren: Spätkabis Amager und Thurner, Rotkabis, Spätköhli Toffener, Pointoise, Langendijker, Spätrückkohl Goliath und Speck, Kabisrüben.

c. Zum Gebrauch noch in diesem Herbst: Frührückkohl, Frühblumenkohl, chinesischer Kohl.

Blattgemüse

a. Winterfreilandgemüse: Winter-spinat, Nüsslisalat, Wintersalat, Winterlattich, Winterkresse, Winterrippenmangold, Winterschnittmangold.

b. Zum Einlagern in Winterquartieren: Endivien (Juliaussaat), Sommerrippenmangold.

c. Zum Gebrauch noch in diesem Herbst: Kopfsalat, Lattich, Sommer-spinat (anfangs August in die Stangenbohnenbeete eingesät), Endivien (Juniaussaat), Kresse, Schnittsalat.

Wurzelgemüse

a. Zum Einlagern in Winterquartieren: Feldrübli (gelbe Pfälzer, rote St-Valéry und Flakker), Spätkarotten, (Juniaussaat), Frühkarotten Nantaise und stumpfe holländische (Juliaussaat), Randen, Schwarzwurzeln, Pastinaken, Herbstrüben, Winterrettich, Sellerie. Von diesen Gemüsen können auch im Freien überwintern: Pastinaken und Schwarzwurzeln.

b. Zum Gebrauch noch in diesem Herbst: Monatterrettich, Herbstrettich, Jälängerjelleber.

Stengelgemüse

a. Zum Einlagern in Winterquartieren: Lauch (überwintert in schneereichen Wintern auch im Freien), Knollenfenchel.

b. Winterfreilandgemüse: Winter-zwiebeln. Hülsenfrüchte: Nieder Erbsen Monopol. Gewürzkräuter: Allerlei ausdauernde sowie genügend Petersilie.

An Hand dieser Uebersicht könnt ihr nun kontrollieren, was in euren Pflanzungen fehlt und euch vornehmen, nächstes Jahr dafür zu sorgen, dass man euch nichts mehr am Zeug flicken kann. Aber ich höre euch «brümele»: «Herr Roth, das ist Theorie, da cha me bekanntlech alls,

ds Papier ischt geduldig.» Sachte, mein Lieber, ich schreibe nichts, als was ich selber erfahren habe; in meinen Schul- und Kursgärten waren im September alle diese Gemüse anzutreffen. Es ist ganz sicher auch für euch möglich, wenn ihr

1. planmässig arbeitet,
2. alles zur rechten Zeit sät und pflanzt,

3. während der ganzen Pflanzperiode in eurem Pflanzland nie einen leeren Platz duldet,

4. wohlüberlegte Rand- und Zwischenpflanzungen anlegt. So wird dann eure Pflanzung zu einem reich gefüllten Speicher.

Unter den genannten Gemüsen sind zwar einige, die nicht sehr populär sind. Da ist vor allem der

Federkohl,

von dem man sagt, er müsse gefroren gewesen sein, bevor man ihn geniessen könne, was aber Ehrenret-aus falsch ist. Zu seiner Ehrenrettung muss aber gesagt werden, dass er als Lieferant von Vitamin A, B und C an der Spitze aller Gemüse steht. Zudem enthält er Eisen, Kalk, Phosphor, Kali, Natron, Magnesium, also alle wichtigen Nährsalze in reichlichem Masse. Zubereitet wie Spinat und fein geschneuzelt als Salat ist er sehr schmackhaft, und nur aus Vorurteilen wird er abgelehnt.

Chinesischer Kohl,

Mitte Juli als Nachfrucht auf Karotten in 4 Reihen ausgesät und später auf 30 cm erdünnert, ist ebenfalls wenig populär; aber mit Unrecht; denn auch er ist sehr gesund. Er bildet lattichähnliche Köpfe und wird auch wie solcher zubereitet. Fein geschneuzelt als Salat übertrifft er an Wohlgeschmack sogar die Endivien.

Verachtet und unwert ist im Bernbiet der

Rettich,

nicht zu verwechseln mit den Rar-den. Ein Bauernmüti erklärte mir an einem Kurse rundweg: «Bi us frässe ne nid emal d'Säu, und i ha ne doch no so guet gekocht.» Das ist es eben: Man geniess ihn roh (gescheibelt oder gerapst), und so ist er geradezu eine Arznei für den Magen. Zufolge seines starken Gehaltes an Eisen und Kalk stehen die Rettiche an der Spitze der blutbildenden Gemü-se. An Natrongehalt steht er im zweiten und an Gehalt an Magnesium sogar im ersten Rang.

G. Roth

Diese... diese... Schweinerei! Sämi begann zu toben, zu wüten. Köbi war erschlagen. Er verteidigte sich nur schwach. «Diese Hetzerei... und dann... die Hast... und es war halt noch Nacht... und in der Aufregung...» hatte er vergessen, das ganze erste Säuli, das er im Dunkel des frühen Morgens gemetzget, zu entfernen und zu verstecken. Er hatte von den beiden Schweinen die beiden rechten Seiten auf die Seite geschafft... Schlau muss man sein! Sämi Bäumlü bekam einen Brief zu als ihm das Bezirksamt einen Brief zuschickte, befahl ihm ein Tobsuchtsanfall! «Und der Bader...», fluchte er in seiner Wut, «die Metzgete hat er eingepackt, der Vielfrass... Der hat die letzte Metzgete von mir erhalten...»

Das stimmte. Es gab fürderhin auf dem Haldihof keine Metzgeten mehr.