

Zeitschrift: Clubnachrichten / Schweizer Alpen-Club Sektion Bern
Herausgeber: Schweizer Alpen-Club Sektion Bern
Band: 94 (2016)
Heft: 3

Rubrik: Über den Zaun

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: 20.08.2025

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

Über den Zaun



Alpines Museum

Biwak#17 Wilde Küche

Ein kulinarischer Streifzug durch die Alpen, 1. September 2016 bis 8. Januar 2017.

Biwak#17 im Alpinen Museum verwandelt sich in eine begehbare Speisekammer: Fruchtstämme von Kräutern, marinierte Spross- und Spargelgemüse, Blütengelees, Fruchtweine, Liköre, Kompotte, Wurzeln, Wildobstsauces und vieles mehr haben Elisabeth Mauthner und Michael Machatschek im Alpenraum gesammelt, verarbeitet und in Gläsern und Flaschen haltbar gemacht. Die Ausstellung reiht rund 500 Objekte auf, spürt den Gründen für den aktuellen Wildküche-Boom nach und lässt die «wilden Köche» Meret Bissegger, Maurice Maggi, Kevin Nobs, Violette Tanner und Stefan Wiesner über ihre Philosophie des Sammelns, Zubereitens und Geniessens erzählen.

Wilde Workshops

Wer Appetit auf mehr hat, steigt selber in die wilde Küche ein.

Samstag, 24. September 2016

Essbare Stadt Bern

Erfahren Sie auf einer kulinarischen Entdeckungsreise, welche essbaren Schätze die Stadt Bern beherbergt und wie sich daraus einfach-originelle Delikatessen zubereiten lassen. Wildkräuter suchen und sammeln in der Stadt Bern, Zubereiten

eines Wildkräuter-Nachtessens, gemeinsame Tavolata im Alpinen Museum.

14 bis 21 Uhr, CHF 35.–, Anmeldung bis 16. September 2016, max. 30 Teilnehmer.

Samstag, 1. Oktober 2016

Wildkräuter mit Nebenwirkungen

Workshop mit dem Emmentaler Heilpflanzen-Spezialisten Kevin Nobs. Auf einem Ausstellungsrundgang erfahren Sie, welche Pflanzen für die Heilkunde von Bedeutung sind. Anschliessend wird angerührt: Sie mischen Ihre eigene Ringelblumen-Salbe und ein Kräuter-Badesalz.

14 bis 18 Uhr, CHF 30.–, Anmeldung bis 23. September 2016, max. 15 Teilnehmer.

Samstag, 8. Oktober 2016

Wilde Küche für die ganze Familie

Workshop mit der Naturpädagogin und Autorin Violette Tanner. Lassen Sie sich für die Familienküche inspirieren: Violette Tanner führt Sie durch die Ausstellung und kreiert mit Ihnen Ihre eigenen Blüten-Crunchies, Duftarzbalsam, Herbsttee und Kräutersalz.

14 bis 17 Uhr, Erwachsene CHF 20.–, Kinder CHF 5.–, Anmeldung bis 30. September 2016, max. 15 Teilnehmer, Kinder ab 6 Jahre.

Anmeldung und Informationen

lucia.reinert@alpinesmuseum.ch, 031 350 04 40.

Informationen über allfällige weitere Workshopdaten findet man auf alpinesmuseum.ch. Koch- und Sammelbücher von der wilden Alpen- bis zur Sterneküche: Die Publikationen aller in der Ausstellung und den Workshops vertretenen Köche und Heilkundler sind im Shop des Alpinen Museums erhältlich.

Auf Wunsch werden das Museum und das Restaurant «las alps» abends für Gruppen geöffnet.

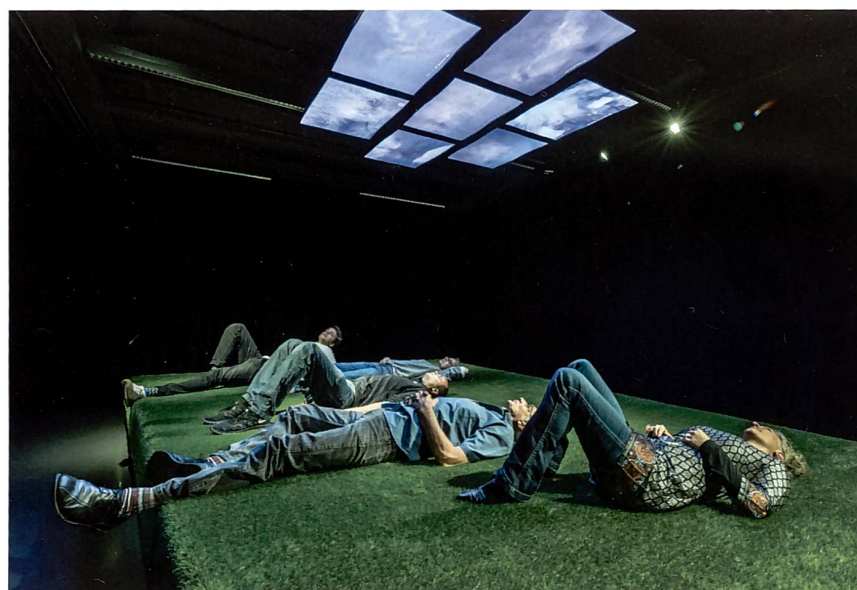
Während der Dauer der Ausstellung serviert das Museumsrestaurant Apéros und Buffets, angereichert mit Wildkräuter-Spezialitäten. Reservation: 031 350 04 40.

Wild im Team

Gestalten Sie den Besuch mit Freunden, Arbeitskollegen, Kunden oder Partnern nach Ihrer Wahl und kombinieren Sie aus diesen Angeboten:

- Individueller Besuch oder Führung durch das Biwak «Wilde Küche»
- Raummiete für Sitzungen oder Workshops (bis 80 Personen)
- Apéro, Buffet oder Bankett im Restaurant «las alps»

Beatrice Häusler, Alpines Museum



Nur noch wenige Tage:
Die Erweiterung der Pupillen
beim Eintritt ins Hochgebirge
Eine Filmcollage bis Sonntag,
4. September 2016

In Kürze

Erste Hilfe


Kompaktes und aktuelles Wissen zum Mitnehmen. Das verspricht das neue Buch «Erste Hilfe – für Wanderer und Bergsteiger». Auf 96 Seiten bietet der neue Ratgeber umfassend illustriertes, medizinisches Basiswissen und gut verständliche Anleitungen, um bei einem Notfall in den Bergen richtig handeln zu können.

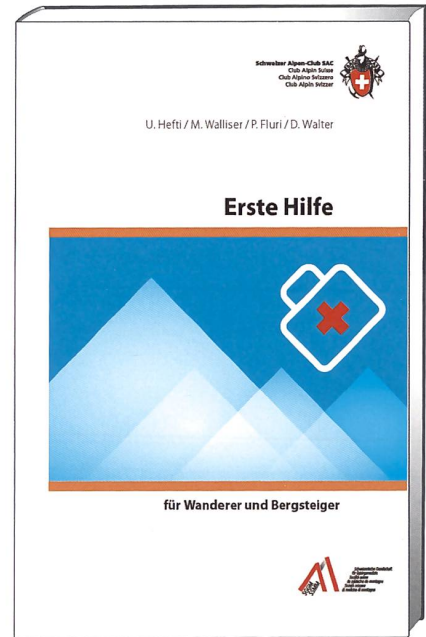
Das Buch vermittelt umfassendes Wissen zu allen Themenbereichen, von Kälteproblemen bis zu (Höhen-)Krankheiten, von Lawineneignissen bis zu Unfällen am Seil. Facts zu Alarmierung und Helikopterrettung sowie die aktuellsten Reanimationsrichtlinien, die Ende letztes Jahr veröffentlicht wurden, komplettieren das Nachschlagewerk.

Mit einem sehr präzisen und modular aufgebauten Apothekenteil gehen die vier Autoren, alles erfahrene Mediziner, gezielt auf die Therapie mit Medikamenten ein. Dieses Kapitel gibt einen raschen Überblick darüber, was auf eine Bergtour wirklich mitgenommen werden soll.

SAC

U. Hefti / M. Walliser / P. Fluri / D. Walter, SAC-Verlag, Bern 2016, ISBN 978-3-85902-409-0, 96 Seiten, reich illustriert, 4. vollständig überarbeitete Auflage, mit integriertem Notfallblatt. Ladenpreis CHF 36.–, SAC-Mitglied CHF 29.–.

 www.sac-cas.ch/shop



(Kinder-)Spuren im Schnee



Da hatten ein paar Kinder einen lustigen Rutschhang entdeckt. Oder handelt es sich dabei um etwas anderes?

Steilheit des Hanges und der nötigen Lufttemperatur scheint ein wassergesättigter Untergrund ideal, um diesen Prozess in Gang zu bringen. Diese Kurzgeschichte ist ein klassisches Beispiel für die unerschöpfliche Quelle von faszinierenden und lehrreichen Naturbe-

Ueli Seemann, Redaktion Clubnachrichten

Die dunklen Hangspuren im schneebedeckten Hang auf dem Foto stammen von kleinen käselartigen Nassschnee-Klumpen. Diese Klumpen formten sich aus einer sehr dünnen und sehr feuchten Schneedecke. Sie formen sich spontan bei starker Sonneneinstrahlung, sprich Erwärmung. Bei genügender Grösse und vor allem genügender Steilheit des Hanges beginnen sich diese Knollen immer schneller und mit zunehmender Grösse den Abhang hinunter zu drehen und kommen beim Auslauf des Hanges zum Stillstand. Dort bildet sich dann sozusagen ein Depot von diesen käselartigen Nassschneerollen, und weiter oben im Hang verursachen diese rollenden Schneeklumpen recht skurrile Rollspuren. Es war faszinierend, diesen Prozess im letzten Frühling auf der Alp Brändlen live beobachten zu können. Schlussendlich, eine weitere Beobachtung: Neben der spezifischen Schneart, der

Des Rätsels Lösung

Beim Rutschhang auf dem Bild handelt es sich nicht um eine kinderrutsche, sondern um ein recht interessantes Naturphänomen, welches im letzten Frühling auf der Alp Brändlen (Kanton NW) ob Wolfensschlüssen beobachtet werden konnte.

Stromlos

Ein Wimmelbild des Schreckens

Unser Mitglied Veronika Meyer hat ihren ersten Roman, einen Ökokrimi, veröffentlicht. Es regnet tagelang, ein Erdstocher staut die Aare, in der ganzen Schweiz kommt es zu Überschwemmungen. Was geschah in Mühleberg, weshalb hat sich der Bundesrat in den Bunker bei Kandersteg zurückgezogen? Dann, an einem Freitagnachmittag fällt in der ganzen Ostschweiz der Strom aus. Es gibt kaum Informationen über Ursache und Dauer des Stromausfalls. Computer stürzen ab,

das Mobilfunknetz fällt aus, der Campingkocher muss den Kochherd ersetzen, tiefgekühlte Lebensmittel vergammeln und in den Spitälern brummen die Notstromaggregate. Nichts geht mehr! Wie gehen die Menschen mit der noch nie dagewesenen Situation um? Wie viele bezahlen den Stromausfall mit ihrem Leben?

Barbara Graber, Redaktion

Veronika R. Meyer, Orte Verlag, 2016, 130×200 mm, 216 Seiten, ISBN 978-3-85830-201-4, CHF 28.–.

 www.orteverlag.ch



Antipasti und alte Wege

Der etwas andere Wanderführer führt ins Valle Maira im Piemont. Der Klassiker von Ursula Bauer und dem kürzlich verstorbenen Jürg Frischknecht wurde überarbeitet und erscheint in der 8. Auflage. Neu ist der Band mit drei Fotoessays von Norbert Breidenstein ergänzt worden. Die Schwarzweissaufnahmen zeigen das wiedererwachte Leben im Valle Maira und bilden so eine schöne Ergänzung zu den vielen historischen Aufnahmen, welche die be-

wegte Geschichte der Gegend illustrieren. Ein Muss für alle Liebhaber des Wanderparadieses im Piemont und solche, die es noch werden wollen.

Barbara Graber, Redaktion

Ursula Bauer, Jürg Frischknecht, Antipasti und alte Wege, Rotpunktverlag, 2016, 136×205 mm, 304 Seiten und ausklappbare Karten, ISBN 978-3-85869-684-7, CHF 32.–.

 www.rotpunktverlag.ch




BOLZ GARTENBAU
*naturnähe
Gärten*



PLANUNG | AUSFÜHRUNG | UNTERHALT

Gantrischweg 4 | 3110 Münsingen
M 079 687 70 13 | T 031 721 54 58
www.bolz-gartenbau.ch