

HINTERMANN WEBER

25 Jahre / Ans



Hintermann
Weber.ch

Samstag, 12. Juli 08
ca. 13 h – 18 h

Exkursion Bio-Weinbau mit Degustation und Schmetterlings- beobachtungen

Entlang von schmetterlingsreichen Halbtrockenrasen wandern wir in 2 Stunden von Liesberg nach Soyhières, wo uns Valentin Blattner seine aussergewöhnlichen Weine erklärt und kosten lässt. Anfahrt bitte per öffentlichem Verkehr (ist zwingend, weil Sie sonst am Abend nicht dort sind, wo Sie Ihr Auto haben).

Anmeldung bis am 15. Juni 08 bei H&W, Reinach:
reinach@hintermannweber.ch / Tel 061 717 88 88



Freitag, 8. August 08
19 h – 24 h

Nachtexkursion

Exkursion zu den Dohlenkrebsen und Nachtfaltern im Lützelal, genauer in Kleinlützel (SO) und Kiffis (F). Treffpunkt Bahnhof Laufen 18.30 h. Fahrt mit PW ins Lützelal.

Anmeldung bis am 15. Juli 08 bei H&W, Reinach:
reinach@hintermannweber.ch / Tel 061 717 88 88

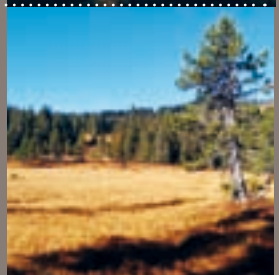


Sonntag, 17. August 08
13 h – 16 h

Exkursion Lombachalp, mit anschliessendem Apéro

12.30 h Shuttlebus ab Habkern. Der Ranger Andreas Zurbuchen führt uns durch die Moorlandschaft der Lombachalp und erzählt unter anderem über die Benutzerlenkung im Gebiet. Plätze begrenzt.

Anmeldung bis 8. August bei H&W, Bern:
nussberger@hintermannweber.ch / Tel 031 310 13 03



Samstag, 27. September 08
14.30 h – 16.30 h

Kindernachmittag im Tierpark Dählhölzli, Bern ...

... oder freier Nachmittag für Eltern. Kinder ab 7 Jahre sind willkommen (bis ca 14 Jahre). Streicheln und füttern der Tiere erlaubt! Die Plätze sind begrenzt.

Anmeldung bis 26. August
(mit Jahrgang) bei H&W, Bern:
nussberger@hintermannweber.ch / Tel 031 310 13 03



Vendredi 3 avril 09
13 h – 18.30 h

Visite du site des Bois du Mormont

Rendez-vous à la gare d'Eclépens. Découverte du canal d'Enteroche, des jonquilles en fleurs et du chantier de percement des nouveaux tunnels CFF. Apéritif au château de la Sarraz.

Inscription jusqu'au 3 mars 09 chez H&W
Montreux: eggenberger@hintermannweber.ch /
tél. 021 963 64 48

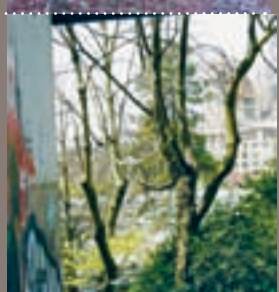


Jeudi 26 juin 09

Lausanne Jardins 2009 Art et nature en ville

Entre Jorat et Léman: découverte de la richesse naturelle urbaine, en accompagnant l'itinéraire du nouveau métro, tout en visitant la 4e édition de Lausanne Jardins. Arts paysagers, biodiversité, technique et ... apéro!

Inscriptions jusqu'au 1er juin 09 chez H&W
Montreux: graber@hintermannweber.ch /
tél. au 021 963 64 48

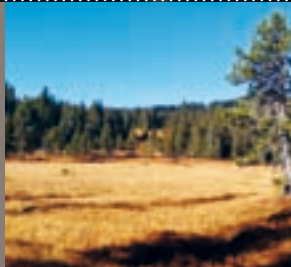




Hintermann & Weber AG
Ökologische Beratung, Planung und
Forschung
Austrasse 2a | CH-4153 Reinach
Telefon 061 717 88 88 | Fax 061 717 88 89
reinach@hintermannweber.ch



Hintermann & Weber AG
Ökologische Beratung, Planung und
Forschung
Austrasse 2a | CH-4153 Reinach
Telefon 061 717 88 88 | Fax 061 717 88 89
reinach@hintermannweber.ch



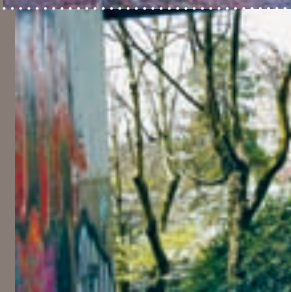
Hintermann & Weber AG
Ökologische Beratung, Planung und
Forschung
Aarberggasse 61 | CH-3011 Bern
Telefon 031 312 82 72 | Fax 031 312 82 73
bern@hintermannweber.ch



Hintermann & Weber AG
Ökologische Beratung, Planung und
Forschung
Aarberggasse 61 | CH-3011 Bern
Telefon 031 312 82 72 | Fax 031 312 82 73
bern@hintermannweber.ch



Hintermann & Weber SA
Etudes et conseils en environnement
Rue de l'Eglise-Catholique 8, Case postale
CH-1820 Montreux 2
Téléphone 021 963 64 48 | Fax 021 963 65 74
montreux@hintermannweber.ch



Hintermann & Weber SA
Etudes et conseils en environnement
Rue de l'Eglise-Catholique 8, Case postale
CH-1820 Montreux 2
Téléphone 021 963 64 48 | Fax 021 963 65 74
montreux@hintermannweber.ch



BonBon

Bei Tag oder Nacht, auf der Alp oder in der Stadt, für Kinder, mit Tieren, mit oder ohne Alkohol: Mit den nebenstehenden Angeboten möchten wir Ihnen Freude machen und Ihnen etwas Besonderes bieten. Alle Anlässe und Ausflüge stehen in engem Bezug zu einem unserer Projekte oder in einem thematischen Zusammenhang mit unserer Arbeit. Wir laden Sie herzlich ein, an diesen Veranstaltungen teilzunehmen und freuen uns über Ihre baldige Anmeldung.

Des excursions de jour ou de nuit, en montagne ou en ville, pour les enfants, avec des animaux, avec ou sans dégustation de vin: par la diversité des offres ci-contre, nous souhaitons fêter avec vous notre 25e anniversaire. Toutes les manifestations et excursions sont liées à un de nos projets ou sont en rapport avec une thématique de notre travail.

Nous vous invitons cordialement à participer à ces excursions et nous réjouissons de recevoir bientôt vos inscriptions.

HINTERMANN WEBER

25 Jahre / Ans

Hintermann
Weber.ch

Ökologische Beratung, Planung
und Forschung

Etudes et conseils en
environnement

www.hintermannweber.ch





INHALT

SOMMAIRE

	Editorial	4
Florian Altermatt	Out in the wild	6
Felix Berchten	Fisch im Glück	7
Stefan Birrer	Glanz für unsere Wälder	8
Claudia Braun Bühler	Träume, die platzen müssen	9
Christoph Bühler	Grips aus der Flasche	10
Barbara Eggenberger	L'éternel retour printanier	11
Bertrand Gentizon	Le repos du pèlerin	12
Nicole Graber	Ploc – ploc – ploc	13
Simone Graute	Probaiert et moll	14
Urs Hintermann	Aha-Erlebnis	15
Miklós Irmay	«Cool down...»	16
Daniela Jespersen	Seelen-Nahrung	17
Dorothea de Gruyter	Seelen-Nahrung	17
Lukas Kohli	Hirtleins Hirnifutter	18
Ursula Kradolfer	Heuernte	19
Ingeborg Kump	Bismillah	20
Nicolas Martinez	Immer mit ...	21
Beatrice Nussberger	Taschentrück	22
Matthias Plattner	Nicht ganz ungefährlich...	23
Petra Ramseier	Zum Bäumeausreissen	24
Catherine Regez	Im Paradies	25
Tobias Roth	Hochsitzromantik	26
Thomas Stalling	Nach dem Frost	27
Alain Stuber	Oh la la	28
Darius Weber	Das Original	29
Adrian Zangger	Weitsicht	30

LES RECETTES DU SUCCÈS

Chère lectrice, cher lecteur,

4 Beaucoup de choses ont changé durant ces dernières 25 années: le travail, les problèmes, l'état des connaissances ou l'environnement politique. Mais une chose est restée la même: notre philosophie d'entreprise ou, si vous préférez, les recettes de notre succès. Nous souhaitons comprendre les besoins de nos mandants et leur fournir des résultats utilisables et réalisables. Nous sommes convaincus que ceci n'est possible qu'avec des collaborateurs et des collaboratrices engagés et motivés.

C'est pourquoi il est plus que logique que ce ne soit pas notre entreprise mais nos collaborateurs et nos collaboratrices qui soient au centre de cette brochure d'anniversaire. Nous avons demandé à chacun et à chacune d'y contribuer avec une recette, que ce soit un mets copieux dans un grand cercle d'amis, un repas romantique à déguster autour d'un feu de bivouac, une recette contre la dépression nébuleuse ou pour un monde meilleur. Notre fil rouge est, comme toujours: quoi que l'on cuisine, le principal est que ça fonctionne, que ça ait du goût et que ça plaise.

En vous offrant ces recettes, nous souhaitons vous remercier, chers mandants et chères mandantes, pour la grande confiance que vous nous avez toujours accordée. Sans vos mandats, Hintermann & Weber SA n'existerait pas. Nous remercions aussi nos nombreux partenaires – les sociétés et les personnes individuelles – pour l'excellente collaboration que nous entretenons avec eux. Aucune entreprise ne peut tout faire toute seule et nous sommes toujours heureux de travailler en équipe avec vous.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à feuilleter notre brochure et à essayer l'une ou l'autre de ces recettes.

Urs Hintermann et Darius Weber

P.-S.: notre plus jeune collaborateur est né la même année que notre entreprise: en 1983!

ERFOLGS- REZEPTE



5

Liebe Leserin, lieber Leser

In den letzten 25 Jahren hat sich vieles verändert: Aufgaben, Probleme, Wissensstand oder politisches Umfeld. Eines ist aber gleich geblieben: unsere Geschäftsphilosophie oder, wenn Sie wollen, unser Erfolgsrezept. Wir möchten die Bedürfnisse der Kunden verstehen und brauchbare, umsetzbare Ergebnisse liefern. Und: Wir sind überzeugt, dass dies nur mit guten, engagierten und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern möglich ist.

So ist es nur logisch, dass im Zentrum der Jubiläumsbroschüre nicht unsere Firma, sondern unsere Mitarbeitenden stehen. Wir haben alle aufgefordert, ein erprobtes Rezept für diese Broschüre beizusteuern, sei es für ein üppiges Mahl im grösseren Freundeskreis, für ein romantisches Lagerfeuergericht, sei es für mehr Heiterkeit oder einfach für eine bessere Welt. Dabei gilt bei uns wie immer: Ganz gleich, was man kocht oder sonstwie anrichtet, Hauptsache es funktioniert, schmeckt und macht Spass.

Mit diesen Rezepten bedanken wir uns bei Ihnen, geschätzte Auftraggeberinnen und -geber, für das grosse Vertrauen, das Sie uns immer wieder von Neuem entgegengebracht haben – ohne Ihre Aufträge gäbe es die Hintermann & Weber AG nicht. Unseren zahlreichen Partnern – Firmen und Einzelpersonen – danken wir für die gute Zusammenarbeit. Keine Firma kann alles alleine am besten machen. Wir sind froh, immer wieder mit Ihnen zusammenarbeiten zu können.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen.

Urs Hintermann und Darius Weber

PS: Unser jüngster Mitarbeiter hat den gleichen Jahrgang wie die Firma: 1983!

FLORIAN ALTERMATT

Out in the wild

6



Florian Altermatt *1978
Promovierter Biologe
Wissenschaftlicher Mitarbeiter

Schwerpunkte der Arbeit
Monitoring Biodiversität,
Schmetterlingsschutz, faunistische
Tätigkeiten, Datenanalyse.

Weitere Interessen
Nachtfalter beobachten, Velo fahren,
Wandern, in der Hängematte liegen
und lesen.

Rindsgulasch vom Lagerfeuer

500 g Rindsgulasch, 1 kg Gemüse (Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Rüebli), 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken, Paprika, Bouillon, allenfalls eine Büchse Tomatenpüree, Öl zum Andünsten, Rotwein zum Ablöschen, Wasser. Grosser Aluminiumtopf und Streichhölzer.

Wer in einer kalten Winternacht oder an einem nebligen Herbsttag nicht zu Hause bleiben will, halte sich an folgendes Rezept: Warme Kleider anziehen, ein paar Freunde zusammentrommeln, Zutaten in den Rucksack gepackt. Mit einer Taschenlampe zur Hand geht es dann ab in den Wald. An einem abgelegenen Platz entfachte man ein grosses Lagerfeuer. Wenn es richtig munter brennt, stelle man den Topf aufs Feuer und beginne mit dem Andünsten des Fleisches und des klein geschnittenen Gemüses. Lösche alles mit einem Schluck Rotwein ab und bedecke es mit Wasser. Eine Stunde schmoren lassen und sich unterdessen an den Waldgeräuschen erfreuen. Beim Essen die wohlige Wärme im Bauch geniessen und darüber staunen, dass es trotz widrigem Wetter ganz gemütlich ist.

FELIX BERCHTEN



Felix Berchten *1964
Dipl. Forstingenieur ETH
Mitinhaber, Projektleiter

Schwerpunkte der Arbeit

Leiten des Bereichs Wald/Forstwirtschaft im Rahmen grösserer, interdisziplinärer Projekte; Planen und Umsetzen von Gewässerrevitalisierungen; Erstellen von UV-Berichten; Leiten von Umweltbaubegleitungen; Planen und Ausführen von Ingenieurarbeiten und von ökologischen Ersatzmassnahmen; Bauleitungen, Abwickeln von Submissionen.

Weitere Interessen

Schnell und weit Velo fahren, Naturgarten einrichten und pflegen, in den Bergen wandern, mit der Kettensäge hantieren, Basler Fasnacht erleben.

Fisch im Glück

Kennen Sie ein Rezept für glückliche Fische? Mein Rezept heisst «Auen wiederherstellen». Wenn ich ein Fisch wäre, würde ich eine Aue als Lebensraum bevorzugen. Hier wäre ich glücklich. Es wechselt sich schnell fließendes, sauerstoffreiches und klares Wasser ab mit beinahe stehenden, von Röhricht begleiteten Gewässern in Nebenarmen. Da finden sich Kiesbänke und dort ein ausgekolktes Becken. Tatsächlich weisen derartige Flussabschnitte zahlreiche verschiedene Fischarten und grosse Fischbestände auf. Abgesehen davon gefällt es dort auch den Menschen!

Grundsätzlich gibt es verschiedene Wege, begradigte und verbaute Flussabschnitte in Auenparadiese rückzuführen. Ich empfehle, den Fluss als Baumeister einzuspannen und einfach die günstigen Voraussetzungen für das Entstehen einer Aue zu schaffen. Das erfordert zwar eine gute Vorbereitung, ist aber ökologisch sinnvoll und in der Regel mit den geringstmöglichen Kosten verbunden.

Egli im Bierteig

Eglifilets mit Pfeffer, Salz und ein wenig Fischgourmetgewürz würzen, im Teig* wenden, in Erdnussöl frittieren oder in der Bratpfanne braten

* Teig: 3 Esslöffel Mehl, 1 Esslöffel Maizena, ½ Ei, 1 Esslöffel Zitronensaft, Bier und Milch

STEFAN BIRRER



Glanz für unsere Wälder

Mehr Schillerfalter

Die prächtigen Schillerfalter sind vielerorts selten geworden. Dass ihre Raupenfutterpflanzen, Zitterpappel und Salweide, in unseren Wäldern Mangelware sind, ist sicher ein Grund dafür. Das muss nicht sein. Ein einfaches Rezept schafft Abhilfe.

Salweiden oder Zitterpappeln (Espen), spontan aufkommen oder gepflanzt; ein Plätzchen, wo diese Büsche ungestört wachsen dürfen.

Zubereitung: Ein Dutzend Jungpflanzen werden an einem Waldrand oder an einem Waldweg zu stattlichen Exemplaren herangezogen. Für den Grossen Schillerfalter besonders geeignet sind kräftige Salweidenbüsche an schattiger Stelle, während der Kleine Schillerfalter Espen an sonniger Lage bevorzugt.

Das Rezept eignet sich vor allem für Waldbesitzer, Förster, Gemeinden und Naturschutzgruppen. Mit den Schillerfaltern wird es trotz dieser Anleitung nicht immer klappen. Ein vielfältiger Lebensraum für Tag- und Nachtfalter wird dank Ihrem Engagement aber in jedem Fall geschaffen. Grosser Fuchs, Trauermantel, Gabelschwanz, Abendpfauenaug und Mondvogel sind nur ein paar Beispiele für weitere berühmte Schmetterlingsarten, die ebenfalls von Salweide und Espe profitieren.



8

Stefan Birrer *1970
Dipl. Biologe
Projektleiter, wissenschaftlicher
Mitarbeiter

Schwerpunkte der Arbeit

Floristische und faunistische Grundlagen, Naturschutzplanung und Landschaftsentwicklung, Tagfalterschutz, botanischer Artenschutz, Monitoring Biodiversität, Neobiota-Problematik.

Weitere Interessen

Endemischen Tieren und Pflanzen nachstöbern, mit Säge und Sense Naturschutzgebiete pflegen, mit einem grossen Popcornbecher ins Kino gehen, Ausflüge in die Berge.

CLAUDIA BRAUN



Träume...

Claudia Braun Bühler *1965
Dipl. Geografin
Assistentin, Sekretärin

Schwerpunkte der Arbeit
Sekretariats- und Organisationsarbeiten,
Sachbearbeitung Projekte.

Weitere Interessen
In Kochbüchern stöbern und raffinierte
Rezepte ausprobieren und kreieren,
mit den Kindern basteln, Yoga machen,
Geschichten lesen, erzählen, hören
und sehen.

1 l warmes Wasser
100 g Neutralseife
2,5 g Fischkleister
50 g Zucker

Seifenblasen extragross

Je grösser die Blase, desto grösser der Jubel und das Staunen, dass die Physik ein solches Gebilde überhaupt zulässt. Gönnen Sie sich ein paar leichte Momente nach folgendem Rezept. Dieses eignet sich übrigens sowohl für kleine als auch für ganz grosse Kinder.

Den Fischkleister in 1 dl warmem Wasser auflösen und mit einem kleinen Schwingbesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Zucker und Seife im restlichen Wasser auflösen. Beide Lösungen mischen und gut miteinander verrühren. In Flaschen abfüllen und vor dem ersten Gebrauch mindestens einen Tag lang stehen lassen.

Als Startapparat für die Blasen gibt es im Spielwarengeschäft extragrosse Ringe mit passendem Unterteller für die Seifenflüssigkeit. Man kann aber auch mit selbst gemachten Drahtschleifen experimentieren, die mit Vorteil noch mit Heftpflaster umwickelt werden.

... die platzen müssen

CHRISTOPH BÜHLER



Ihre Form gleicht dem menschlichen Gehirn, deshalb ist die Baumnuss schon seit Langem als Geistesnahrung bekannt. Das kommt allen Personen mit kopflastigen Tätigkeiten entgegen. Das folgende Rezept ist denn auch eine besonders angenehme Variante, Baumnüsse zu verzehren. Es gefällt mir aber auch, weil es Geduld erfordert und einen Reifungsprozess zu etwas Edlem beinhaltet. Eile würde hier nur schaden.

10

Grips aus der Flasche



Christoph Bühler *1970
Dipl. Biologe
Projektleiter, wissenschaftlicher
Mitarbeiter

Schwerpunkte der Arbeit

Planen und Realisieren von Monitoringprogrammen, botanische Erhebungen, Amphibienschutz, Umweltwirkungen von genetisch veränderten Organismen, statistische Auswertungen.

Weitere Interessen

Mit meinen Kindern zeichnen, auf der Gitarre Akkorde ausprobieren, in unbekanntem Gebieten wandern und nach Pflanzen und Tieren stöbern, Spielzeuge reparieren, Musik hören.

Baumnußlikör

Die grünen Früchte waschen und samt den Schalen in dünne Scheiben schneiden. Dann das Ganze in grosse Gläser füllen und mit dem Branntwein übergießen. Gut verschliessen und ungefähr 1 Monat ziehen lassen. Danach Kaffee- und Schokoladenpulver, Zucker, Vanillezucker und Gewürze in die Gläser geben und verrühren. Die Gläser wieder verschliessen und nochmals ungefähr 2 Wochen ziehen lassen. Danach sorgfältig durch ein feines Tuch absieben und in schöne Flaschen abfüllen und gut verschliessen. Der fertige Likör sollte vor dem Genuss 3 bis 6 Monate ruhen. Er ergibt also ein feines Weihnachtsgeschenk!

8 grüne Baumnüsse, geerntet zwischen dem 21. Juni und dem 10. Juli,
1 l Branntwein (ich empfehle Grappa oder Williams),
1 TL gemahlener Kaffee,
1 TL dunkles, ungesüßtes Schokoladenpulver,
1 Prise Vanillezucker,
220 g Zucker
Wer gerne Gewürze hat: Zimt und Nelkenpulver.

BARBARA EGGENBERGER



Barbara Eggenberger *1961
Assistante, secrétaire, traductrice

Activités principales

Administration, secrétariat et collaboration technique dans les projets. Traductions d/f.

Autres intérêts

La randonnée dans la nature, la danse, être en famille et avec des amis, les cours de développement personnel et la lecture.

Pour un brie de 200 à 250 g:
50 g de mascarpone bio,
1 cs d'huile de pépins de
raisins, 1 pincée de sel,
8 feuilles d'ail des ours,
hachées grossièrement.

Mixer ou mélanger le tout à la fourchette, fendre le fromage horizontalement, répartir la farce, refermer le fromage, emballer. Conserver à la cave 4-5 jours afin qu'il refasse la croûte (ou 2 à 3 jours au frigo).

Brie à l'ail des ours

Il est de retour pour une courte durée: l'ail des ours. Dans les forêts, son parfum enivre vos promenades et en cuisine, il vous permet de donner à vos mets un goût incomparable.

Les feuilles d'ail des ours sont allongées et ovales, très délicates et elles poussent au sol. Elles ressemblent beaucoup aux feuilles toxiques du muguet et des colchiques d'automne. Par sécurité, vous pouvez froisser les feuilles entre vos doigts: seul l'ail des ours diffuse une forte odeur d'ail. Plus les feuilles sont jeunes, plus leur arôme est fin. Selon les régions, on peut les récolter de février à mai.

Le bulbe allongé donne naissance à une tige nue atteignant 25 cm de hauteur. Elle se termine par une ombelle de fleurs ressemblant à de petites étoiles blanches.

L'ail des ours peut être utilisé dans de nombreuses recettes: ciselé pour affiner une salade verte ou pour aromatiser une salade de pommes de terre, il donne également un arôme délicieux au beurre aux fines herbes, au fromage blanc ou à une sauce. Il est exquis aussi dans une soupe, un plat de pâtes ou en pesto.

BERTRAND GENTIZON

12



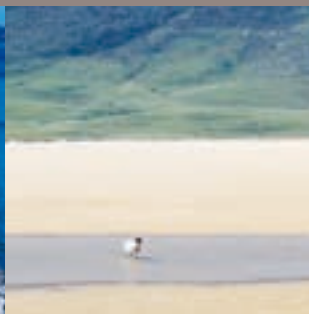
Bertrand Gentizon *1969
Naturaliste, guide de montagne
Collaborateur scientifique

Activités principales

Cartographie et gestion de valeurs naturelles (flore, faune, géotopes) et paysagères, études d'impact, médiation scientifique, formation.

Autres intérêts

Mari, papa, montagne, musique.



Mes pieds dans l'eau, immobile un instant au milieu de cette grande boucle intranquille, entre montagne et mer, entre mer et ciel et entre ciel et montagne, je laisse s'épanouir en moi mes deux textes préférés.

Uni au monde par les pieds et le coeur, je me laisse porter par leur musique et bercer par leur sens. Quand je ne sens plus mes pieds, il est temps de reprendre le chemin.

O Guardador de Rebanhos (Le Gardeur de troupeaux),
Alberto Caeiro (Fernando Pessoa),
8 mars 1914

*Je suis un gardeur de troupeau
Mon troupeau ce sont mes pensées
Et mes pensées sont toutes des sensations*

*Je pense avec les yeux et les oreilles
Et avec les mains et les pieds
Et avec le nez et la bouche*

*Penser une fleur, c'est la regarder et la sentir
Et manger un fruit c'est en savourer le sens*

*C'est pourquoi, par un jour de chaleur
Si tant de jouissance me rend triste
Je m'allonge de tout mon long sur l'herbe
Je ferme mes yeux chauds
Je sens tout mon corps étendu sur la réalité
Je sais la vérité et suis heureux*

Sand and foam (Le sable et l'écume),
Khalil Gibran, 1926

*De tous temps je marche sur ces rivages,
Entre sable et écume.
Le flux efface l'empreinte de mes pas,
Et le vent emporte l'écume.
Mais la mer et le rivage demeurent
A tout jamais.*

Le repos du pèlerin

NICOLE GRABER



Nicole Graber *1976
Architecte-paysagiste
Collaboratrice scientifique

Activités principales

Aménagements paysagers, études du paysage, traitement graphique, traductions d/f (f/d), secrétariat de la Fondation Nature & Economie.

Autres intérêts

Jazz vocal, arts de la scène, arts paysagers, politique lausannoise.

ploc
ploc
ploc

Ratatouille musicale

Apprenons à être à l'écoute de soi et des autres, osons prendre notre place tout en laissant sa place à l'autre, sachons exprimer notre désaccord ou notre accord, pour créer l'harmonie entre nous.

Qui: 4 à 6 personnes

Où: lieux acoustiques (église, hall de gare, abribus, escaliers, etc.)

Ingédients: des sons

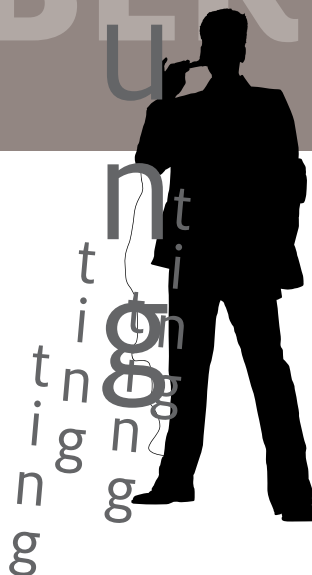
Durée: ad libitum

Pour les débutants: notes tenues courtes (accords): chacun pour soi pense à une note, sur le signe d'une des personnes, chacun chante sa note. On peut définir une voyelle particulière: a, é, ou, i, o, u. L'accord est tenu pendant une respiration.

Notes tenues modulées: sur la même ou sur différentes voyelles, chacun sur une note: une personne commence, puis les autres suivent. Tenue de la note sur une ou plusieurs respirations. On peut changer de note à chaque respiration, on peut aussi chanter plusieurs fois la même note. Pas de modulation de hauteur sur la durée d'une respiration. Si chacun change de note à un instant différent, les tenues se fondent les unes dans les autres.

La pluie: imaginer qu'il pleut, chacun chante un rythme de pluie différent: ploc – ploc – ploc; ting-ting-ting; toung – toung – toung.

Autre thèmes: la rue, le bureau, un chantier, le train, des milieux naturels ou des paysages.



SIMONE GRAUTE



Der Pickert kommt aus Ostwestfalen, wo ich geboren und aufgewachsen bin. Früher galt er als Armeuteessen, denn er war preiswert, schmackhaft und doch kräftig. Heute wird er mancherorts als Spezialität verkauft.

Der lippische Pickert wird in einer Pfanne als Fladen ausgebacken. Früher wurde er auf der heißen Platte des Kohleherdes gebacken, von dort hat er auch seinen Namen: Der Teig pickte (klebte) schnell auf der Ofenplatte fest.

Probaiert et moll

14

Die deutsche Antwort auf Rösti: Pickert

Die Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Danach die Flüssigkeit ablaufen lassen, damit der Teig nicht zu weich wird. Die Eier, das Salz, die Rosinen und das Mehl nacheinander unter den Teig rühren. Die Hefe und einen Esslöffel Zucker in etwas lauwarmen Milch auflösen und ebenfalls unter den Teig rühren. Nun füllt man den Teig in eine gut ausgefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform. Der Teig sollte gut aufgehen, deshalb stellt man ihn für eine Weile an einen warmen Ort. Wenn der Teig um einen Drittel grösser geworden ist, wird er in den Ofen geschoben (Ofen auf 175–195 Grad vorwärmen), Backzeit 1¼ bis 2 Stunden.

Nach dem Auskühlen wird der Pickert in dicke Scheiben geschnitten und diese werden in einer Pfanne mit heisser Butter gebraten. Essen kann man ihn mit gesalzener Butter, Pflaumen- oder Zwetschgenmus, Marmelade, Kompott, Apfelmus oder Rübenkraut. Dazu wird häufig Bohnenkaffee gereicht.

2¼ kg Kartoffeln, 2 Eier, etwas Salz, 1 kg Mehl, 30 g Hefe, 1 Esslöffel Zucker, etwas Milch, 250 g Rosinen



Simone Graute *1972
Diplomingenieurin Landschaftsarchitektur und Umweltplanung
Wissenschaftliche Mitarbeiterin

Schwerpunkte der Arbeit
Umwelthinformatik (GIS), Fließgewässer-Revitalisierungen, Wasserbau, Gewässerökologie, Landschaftsarchitektur und Gartenplanung.

Weitere Interessen
Reisen nach nah oder auch ganz fern, Wanderungen, in einem gemütlichen Lokal ausgiebig Kaffee trinken und Zeitung lesen, Filme im Kino anschauen.

URS HINTERMANN



15

Urs Hintermann *1955
Dipl. Biologe, MSc, Ökologe SVU/SIA
Mitinhaber, Projektleiter, Leiter
Büro Reinach

Beschbarmak: Erinnerungen an ein kasachisches Projekt

Frisch geschlachtetes Fleisch (6 kg Hammelfleisch, 2 kg Pferdefleisch Kasy, 1 kg Pferdefleisch Schushuk) in 10 Liter Wasser und etwas Salz etwa 2,5 Stunden auf kleiner Flamme kochen. Von der Fleischbrühe etwas Fett abschöpfen und in ein gesondertes Gefäss geben. Gares Fleisch herausnehmen, in 4 cm breite Streifen schneiden, mit einem Viertel der Fleischbrühe auffüllen, 12 fein gehackte Zwiebeln, 4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer und 4 Gläser fein geschnittener Bärlauch zugeben. 5–7 Minuten dünsten.

Nudeln: Aus 2 kg Mehl, 8 Eiern, 2 Gläser Wasser und 4 TL Salz einen steifen Teig kneten, 2 mm dünn ausrollen und Quadrate von ca. 6 x 6 cm ausschneiden. Diese in der Fleischbrühe kochen, dabei eine halbe Zwiebel und 1 Petersilienwurzel zugeben.

Nudelteigmasse in tiefe Teller verteilen, mit heissem Brühfett begiessen, mit Pfeffer, Petersilie und Bärlauch bestreuen. Darauf das Fleisch geben und alles mit einem kleinen Teil Fleischbrühe übergiessen oder mit Sosse (Susduk) aus dem Sauermilcherzeugnis Kurt zubereiten.

Fleischbrühe mit der Brühe, in der der Nudelteig gekocht wurde, zusammengiessen, noch einmal heiss machen und in Schalen aufstischen, mit Petersilie und Bärlauch bestreuen.

Zu Fleisch und Nudelteigmasse trinkt man Fleischbrühe und isst Fladen (Tabanan).

Schwerpunkte der Arbeit
Projektmanagement, Erfolgskontrollen und Monitoring, konzeptionelle Arbeiten, Naturschutzpolitik, Organisation und Vollzug von Naturschutzmassnahmen, Umweltverträglichkeitsberichte.

Weitere Interessen
Wandern und Reisen mit meiner Frau, Fotografieren, Gärtnern, Lesen, Gut Essen und Trinken, Jassen mit meinen Studienkollegen.

Aha

Bei festlichen Anlässen wird das Beschbarmak zusammen mit dem Schafskopf serviert.

Dabei gehen die Ohren an die Kinder (sollen zuhören lernen), die Augen an die Brillenträger (offensichtlich) und das Gehirn wird an alle verteilt (macht Sinn).

MIKLOS IRMAY

16



Miklós Irmay *1963
Ingénieur forestier EPF
Chef de projet, collaborateur scientifique

Activités principales

Planification forestière au niveau entreprise et région, projets de sylviculture, inventaires forestiers, télédétection et photointerprétation, études d'impacts, planification et exécution de projets d'ingénierie, direction des travaux, soumissions.

Autres intérêts

Me promener, le bien-être, bricoler, discuter.

Fruits appropriés:

griottes, cerises, pêches, abricots, prunes, pruneaux, poires, pommes, mûres, framboises, fraises, raisinets, etc.; seuls ou en mélange

«Cool down...»

Soupe de fruits froide – «Hideg gyümölcsleves»

C'est l'été. Le soleil frappe à plein fouet. Aucun nuage pour le voiler. L'air frissonne à l'horizon. La canicule est insupportable, même les mouches ne volent plus. Vous suez à grosses gouttes, sinon à flots. Vous évitez soigneusement toute activité et n'avez même plus faim. Votre seule et unique envie – vous rafraîchir! Et voilà comment...

Amener à ébullition 2 litres d'eau avec un ¼ de bâton de cannelle, 2 clous de girofle, 2 grains de genièvre, une pincée de sel, du sucre (en fonction des fruits utilisés et de leur maturité) et 1 citron coupé en tranches. Ajouter 1 kg de fruits coupés, d'une seule sorte ou en mélange (sauf les petits fruits). Amener à ébullition, puis laisser cuire environ 10 minutes. Pendant ce temps, incorporer un jaune d'œuf à 150 grammes de crème acidulée et délayer cette liaison avec quelques louches de soupe chaude pour la tiédir (éviter que le jaune d'œuf ne cuise lors de l'incorporation de cette liaison dans la soupe bouillante). Incorporer la liaison à la soupe. A la rigueur, ajouter les petits fruits. Refaire frémir. Sortir du feu, laisser refroidir avec un couvercle, puis mettre au frigo. Servir frais, ajouter de la crème selon envie.

DANIELA JESPERSSEN



Dorothea de Gruyter *1954
Dipl. Biologin,
dipl. Direktionsassistentin

Vertretung für Daniela Jespersen
im Sekretariat während
des Mutterschaftsurlaubes.

Weitere Interessen
Naturschutzdienst, Arbeiten im
WWF-Vorstand, Schreiben, Wandern,
Reisen.

Daniela Jespersen *1972
Dipl. Biologin, kaufmännisch Angestellte

Schwerpunkte der Arbeit
Organisations- und Sekretariatsarbeiten,
Sachbearbeitung Projekte, Bearbeiten
von Dokumentationen, Recherchen,
Naturschutzdienst, Monitoring Pflanzen.

Weitere Interessen
Wandern, Romane lesen, Tanzen,
Konzerte besuchen, Schwimmen.

Seelen-Nahrung

Nach altem Volksglauben steigen an Allerseelen, den 2. November, jeweils die armen Seelen aus dem Fegefeuer zur Erde auf und ruhen sich für kurze Zeit von ihren Qualen aus. Deshalb stellte man früher den Verstorbenen manchmal etwas Essbares auf das Grab. Auch vom Alltag gestresste Seelen brauchen ihre Auszeit und aufbauende Nahrung. Die Allerseelen-Gemüsewähe vereint das letzte Sommer- mit dem ersten Wintergemüse und stellt somit die optimale aller Seelen-Nahrung dar!

Chicorée, Fenchel, Blumenkohl, rote Peperoni und Rüepli, Speckwürfel, Cherry-Tomaten und Schnittlauch, Eier, Halbrahm, Salz, Pfeffer, Dill und frische glatte Petersilie, Blätterteig, Reibkäse

Die fünf Gemüse in grosse Stücke schneiden und al dente dämpfen. Speckwürfel anbraten, halbierte Cherry-Tomaten und Schnittlauch dazugeben. Für den Guss Eier mit Halbrahm verrühren, würzen mit Salz, Pfeffer, Dill und frischer glatter Petersilie. Gedämpftes Gemüse zerkleinern und auf Teig verteilen. Tomaten-Speck-Mischung dazugeben. Backofen auf 220 Grad vorheizen, Wähe reinstellen, nach 10 Min. Guss darüber verteilen. Backzeit ca. 30 Min. Noch heiss mit Reibkäse bestreuen.



LUKAS KOHLI



18

Lukas Kohli *1964
Dr. sc. nat. ETH, Umweltnatur-
wissenschaftler ETH, eidg. dipl. Landwirt
Projektleiter, wissenschaftlicher
Mitarbeiter

Schwerpunkte der Arbeit
Monitoring Biodiversität, ökologischer
Ausgleich, Bodenschutz, Landwirtschaft,
Natur- und Landschaftsplanung.

Weitere Interessen
Mitwirken in der Naturschutzgruppe
Binz (naturschutzgruppe-binz.ch),
meine Kinder, Lesen, Gartenarbeit.

Hirtleins Hirnifutter

Als Landwirtschaftslehrling schloss ich mit einem Bündner Freund-
schaft, der immer wieder «z Alp» ging. Jedes Jahr, an einem son-
nigen Wochenende, besuchte ich ihn in den Bergen. Dank mei-
ner Hilfe waren die Arbeiten jeweils recht schnell erledigt und
wir sassen hinterher gemütlich in der Küche. Dieses Bild von der
Alp hatte ich im Kopf, während ich an der ETH studierte und
forschte. 1997 erfüllte ich mir meinen Wunsch und bewirtschaf-
tete zusammen mit meiner Frau die Wengernalp. Die ersten sechs
Wochen regnete es täglich, die Kühe versteckten sich im Nebel
unter den Bäumen und wir arbeiteten, ungeübt wie wir waren,
16 Stunden täglich. In dieser Anfangsphase haben wir kaum ge-
kocht. Später, als wir routinierter waren, hat das folgende, schar-
fe Gericht aus dem Buch «Es kocht in den Alpen» uns viel Kraft
und Wärme für die anstrengende Arbeit gegeben.

Man nehme 2 Esslöffel Butter und dünste 4 gehackte Zwiebeln
und 2 gepresste Knobli an. Man füge je $\frac{1}{2}$ Tasse Gerste und Weizen
hinzu und lösche mit 1 Tasse Weisswein und 2 Tassen Wasser ab.
400 g Kürbis und 4 Rüeblen schneidet man in grosse Stücke und
gibt sie zum Getreide. Dasselbe macht man mit 1 Hand voll Sul-
taninen sowie je 6 klein geschnittenen, gedörrten Aprikosen
und Apfelstücken. Mit Salz und scharfem Curry nach Belieben
würzen und 75 Minuten in einer grossen Pfanne kochen.

Hot- spot

URSULA KRADOLFER

Heuernte

Ein Bekannter brachte mir das Rezept, als er bei uns Magerwiesenheu holte – nicht für die Kaninchen, sondern zum Kochen. Magerwiesenheu vom Biobauern dient also nicht nur als Lebensraum für zahllose Tiere und Pflanzen. Es eignet sich auch als Gewürz für ein Festessen.



Ursula Kradolfer *1963
Dipl. Botanikerin, Gärtnerin C
(Stauden und Kleingehölze)
Wissenschaftliche Mitarbeiterin

Schwerpunkte der Arbeit
Naturschutz und Landwirtschaft,
Erfolgskontrollen, Botanik, Ornithologie,
Führung eines Landwirtschaftsbetriebs.

Weitere Interessen
Politik in der Gemeinde, japanische
Kampfkunst «Aikido», packende Krimis,
Nachdenken über Gott und die Welt.

Lammgigot à ca. 2 kg,
Salz und Pfeffer,
½ TL Paprikapulver,
1 EL Senf,
2 EL Olivenöl,
1 Sack Heu,
1 Bund Estragon, 1 Zweig
Thymian,
2 Zweige Pfefferminze,
3 dl Bratenfond,
½ dl Madeira,
80 g Butter,
1 TL Estragon,
1 TL Pfefferminze

Magerwiese für ein üppiges Essen

Backofen auf 250°C vorheizen, Gigot häuten, Abschnitte für Fond verwenden, Gewürze mischen und Gigot damit einreiben, Öl in einer Pfanne erhitzen und Gigot kräftig von allen Seiten anbraten. Bratenfond beiseite stellen. Das Heu in einem Bratgeschirr oder auf dem Backblech verteilen, sodass der Boden mindestens 2 cm hoch bedeckt ist. Mit 2 EL Wasser leicht anfeuchten. Je einen Zweig Estragon, Thymian und Pfefferminze auf das Heu legen. Den Gigot auf die Kräuter legen und mit einer 2 cm dicken Heuschicht vollständig abdecken. Mit Wasser anfeuchten. Das Ganze straff mit Folie überziehen oder den Deckel des Bratgeschirrs auflegen. Auf der untersten Rille in den Ofen stellen. Den Ofen auf 80°C einstellen. Zwei Stunden garen lassen. Den Bratenfond mit Madeira mischen und um 1/3 eindampfen. Butter schaumig rühren und unter den Fond mischen. Estragon, Pfefferminze fein gehackt unter den Fond mischen. Das Gigot im Heu präsentieren, tranchieren und die Sauce dazu reichen. Die Angaben gelten für 6–8 Personen.



INGEBORG KUMP



20

Ingeborg Kump *1967
Dipl. Ing. Agronomin ETH,
eidg. dipl. Landwirtin
Wissenschaftliche Mitarbeiterin

Schwerpunkte der Arbeit
Monitoring Biodiversität

Weitere Interessen
Reisen in die afrikanischen Wüsten-
gebiete, Kamele, Schreiben und
Erzählen von Geschichten, Malen,
Bildhauern und Inlineskaten.

**Sahasarasand oder ein
würdiger Ersatz, Feuerholz,
Metallschüssel, Weizenmehl,
je nach Belieben zur Hälfte
Weizengriess, Salz, Wasser**



Bismillah

Togela – Sandbrot

Man entzündet auf dem Sand ein grosses Lagerfeuer, allenfalls holt man einen Sack sauberen Sand von der nächsten Düne. Sodann knetet man einen Brotteig aus Mehl, Salz und Wasser. Nomaden haben keine Waage im Gepäck, die Anteile an Salz und Wasser fügen wir also nach Gefühl dem Mehl bei. Das Wasser wird dem Mehl während des Knetens langsam beigegeben, bis der Teig weich und gleichmässig ist. Hefe ist in der Wüste nicht erhältlich, das Brot geht darum kaum auf und wird sehr kompakt und nahrhaft.

Wenn das Feuer zur Glut niedergebrannt ist, schiebt man diese beiseite und formt mithilfe der Teigschüssel im backofenheissen Sand eine Kuhle. Der Brotteig wird zu einem runden Fladen geklopft und in die Kuhle gelegt, alsdann mit heissem Sand zugeeckt, und zuletzt wird die Glut wieder darüberschoben.

Je nach Grösse des Brotes ist es nach 30 bis 40 Minuten fertig gebacken. Bis dahin kann man auf der Glut den begehrten süssen Wüstentee zubereiten. Oder eine leckere Sosse zum Brot. Die Asche lässt sich am Schluss übrigens ganz einfach abklopfen, der Sand mit dem Messer abschaben.

Bismillah, in Allahs Namen, gleich: e Guete !

NICOLAS MARTINEZ



Nicolas Martinez *1983
Biologe MSc
Wissenschaftlicher Mitarbeiter

Schwerpunkte der Arbeit
Vögel, Amphibien, Reptilien,
Wildtierkorridore, Betreuung
Feldarbeiten.

Weitere Interessen
Seltene Vogelarten mit dem Fernglas
nachstellen («twitchen»), Amphibien
und Reptilien beobachten, Schwimmen,
mit der Freundin gemütlich ausspannen.

**1 kg Kaktusfeigen,
0,5 kg Gelierzucker,
stabile Arbeitshandschuhe
(dickes Leder!),
Messer, Sieb oder Tuch,
Konfitürengläser**



Kaktusfeigenkonfitüre

Feigenkakteen sind rund um das Mittelmeer allgegenwärtig, seit ein paar Entdecker sie aus Amerika mit nach Hause geschleppt haben. Meist bleiben die Pflanzen in eher negativer Erinnerung – dank stacheligen und mehr oder weniger schmerzhaften Ferienbegegnungen. Doch Feigenkakteen haben, versteckt hinter den Dornen, auch eine süsse, sanfte Seite. Und wer Lust hat, diese zu entdecken, kann das im Herbst tun: Dann reifen an den dornigen Blättern jede Menge ebenso dornige wie farbenprächtige Kaktusfeigen; und deren Fruchtfleisch lässt sich zu einer herrlich feinen Konfitüre verarbeiten! Damit das Pflücken und Schälen der Früchte schmerzlos erfolgen kann, braucht es gute Handschuhe und ein scharfes Messer. So lässt sich die dicke und stachelige Hülle um das kernige Fruchtfleisch leicht abschälen. Das Fruchtfleisch wird dann aufgekocht, gefiltert (die vielen Kerne schmecken nicht wirklich gut), mit dem Gelierzucker vermischt, nochmals aufgekocht und in Konfitürengläser abgefüllt.

Immer mit ...



BEATRICE NUSSBERGER



22

Beatrice Nussberger *1980
Dipl. Biologin
Wissenschaftliche Mitarbeiterin

Schwerpunkte der Arbeit

Monitoring Biodiversität, Wildtier-
biologie, Natur- und Landschaftsschutz.

Weitere Interessen

Backen, besonders mit Schokolade,
Jogging in schöner Umgebung, Zeichnen,
beobachten von Wildtieren in den Alpen.

150 g riz, eau, sel,
250 g blanc de poulet
émincé, 1 cc farine,
1 noix de beurre à rôtir,
1 petit oignon,
4 grandes carottes,
1 bouquet de basilic,
1 bouquet de persil,
3 dl eau, 1 cc bouillon de
poule, 180 ml demi-crème
pour sauces, sel,
poivre (de Cayenne),
6 galettes de pain Pitta

Pitta-Tasche: c'est dans la poche

A emporter sur le terrain, en alternative au sempiternel sandwich!
Emballée dans de l'alu, on peut même réchauffer la galette sur
un feu... Cela dit, l'alu est indiquée dans tous les cas, pour éviter
les surprises au fond du sac à dos!

Reis in leicht gesalzenem Wasser kochen. Geschnitzelte Poulet-
brüstchen mit Mehl bestreuen. Die Bratbutter in einer Bratpfanne
schmelzen und die Zwiebel in die geschmolzene Butter raffeln.
Poulet dazugeben und allseitig gut anbraten. Mit der im Wasser
aufgelösten Bouillon ablöschen. Sauce köcheln lassen. In der
Zwischenzeit werden die Rüebli geschält und fein geraffelt. Das
Basilikum und die Petersilie klein schneiden. Die Rüebli und die
Kräuter in die Pfanne geben. Bei Bedarf etwas Wasser nachgeben.
Das Poulet muss insgesamt mindestens 20 Minuten gekocht
werden. Saucenhalbrahm begeben, köcheln lassen. Mit Salz und
(Cayenne-)Pfeffer abschmecken. Reis und Poulet mischen und in
die gewärmten Pitta-Brottaschen stecken. Und hier noch zwei
Tricks, um ein Auslaufen der Sauce zu verhindern: Sauce lange
einkochen und Pitta-Tasche nicht zu prall füllen!

Taschentrick

MATTHIAS PLATTNER



Matthias Plattner *1970
Dipl. Biologe
Projektleiter, wissenschaftlicher
Mitarbeiter

Schwerpunkte der Arbeit
Erarbeiten und Durchführen von
Monitoringprogrammen und
Erfolgskontrollen, Tagfalter, Botanik,
Projektmanagement, ökologische
Baubegleitung, Umweltbildung.

Weitere Interessen
Camping mit der Familie, Tiere und
Pflanzen fotografieren, Badminton spielen,
mediterrane Speisen kochen und
geniessen, Fussballmatches des FC Basel
besuchen.



1 kg (Spätzli-)Mehl,
100 g Griess,
10 Eier,
5 dl Milch-Wasser-Gemisch,
2–3 TL Salz,
ca. 200 g junge (!)
Bärlauchblätter

(Ergibt mehrere Familienportionen)



23

Nicht ganz ungefährlich: Bärlauchspätzli

Den Bärlauch klein hacken oder mit etwas Flüssigkeit pürieren. Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verrühren, 10 Min. quellen lassen und dann portionenweise durch ein Spätzlisieb ins heisse Wasser drücken. Die Spätzli sind gar, wenn sie obenauf schwimmen. Sie können problemlos eingefroren werden und schmecken in der Pfanne gebraten am besten.

Ja, Bärlauch ist eine Modepflanze! Man kann ihn neuerdings im Supermarkt gleich neben Basilikum und Estragon finden. Aber der Preis! Der Quadratmeterpreis eines durchschnittlichen Waldes mit Bärlauchbestand entspräche etwa jenem an der Zürcher Goldküste. Das Sammeln spart aber nicht in erster Linie Geld, sondern bietet vielmehr einen gewissen Nervenkitzel.

Was dem Japaner der Kugelfisch, ist uns der Bärlauch. Nachdem die – ebenso spannende – Pilzsaison schon lange zurückliegt, steigt in unserer Familie jeweils das Bedürfnis nach einem neuen Adrenalinkick. Was wäre dafür geeigneter, als das erste frisch spriessende Grün des Bärlauchs zu pflücken? In den letzten Jahren sind nachweislich mehr Personen durch Verwechslung von Bärlauch mit Herbstzeitlose und Maiglöckchen umgekommen, als in ganz Europa von Bären gefressen wurden.



Zum Bäume- ausreissen

24



Petra Ramseier *1973
Dipl. Biologin
Projektleiterin, wissenschaftliche
Mitarbeiterin

Schwerpunkte der Arbeit
Amphibienschutz, Monitoring und
Erfolgskontrolle (Amphibien, Tagfalter),
ökologische Baubegleitung.

Weitere Interessen
Krimis lesen, Garten planen und
manchmal etwas davon umsetzen,
Lokalpolitik, gemütliche Wochenenden
mit der Familie.

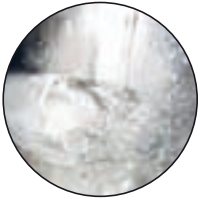
Steirischer Buchweizensturz

Schlangen brauchen Verstecke und Sonnenplätze. Häufig sind das zum Beispiel Geröllhalden, steinige Strukturen oder Felsbänder im Wald. Unter der Waldbewirtschaftung der letzten Jahrzehnte sind solche Stellen immer mehr zugewachsen und sehr schattig geworden. Um den Schlangen wieder mehr Lebensraum zu bieten, müssen die überwucherten Stellen ausgelichtet werden. Bäume und Sträucher müssen weg, möglichst radikal. Denn wachsen tut der Wald nur allzu schnell wieder. Wichtig ist, dass die steinigen Oberflächen wieder gut besonnt sind, aber nicht völlig nackt da liegen. Eine dünne Krautschicht aus Waldrebe, Brombeeren oder anderem niedrigem Gesträuch dient den Schlangen beim «sünnele» als Deckung. Ausser den Schlangen profitieren auch andere Tier- und Pflanzenarten von solchen Auslichtaktionen. Die Zutaten dazu sind: Säge, dicke Handschuhe, gute Schuhe, viel Freude und kräftige Helferinnen und Helfer. Und für einen guten Start sorgt ein kräftiges Zmorge!

Für 3–4 Personen: 200 g Buchweizenmehl in Pfanne mit ca. 4 dl kochendem Wasser schütten, zu Teigklumpen verrühren. Teig in Bratpfanne mit Butter anbraten, in kleine Stücke (2–4 cm) reissen. Warm mit 400 g Quarkcreme* servieren, mit Ahornsirup süssen.

*Quark mit etwas Leinöl und viel Ahornsirup mischen.

CATHERINE REGEZ



25

Le gâteau à la crème – sans crème oder der Kuchen danach

Einer der schönsten Zeitvertreibe ist das Tauchen; schwere- und bewegungslos die Natur beobachten, die wir sonst nur im Aquarium zu sehen bekommen. Und wenn das Ganze noch in tropischen Gewässern stattfindet, bei Wassertemperaturen von 29°C, dann wähnt man sich im Paradies.

Nach dem Tauchgang ist allerdings der Mund ziemlich ausgetrocknet, da die geatmete Pressluft beim Füllen der Flaschen gefiltert und getrocknet wird. Ein Glas Wasser und ein Stück Kuchen sind da genau das Richtige.

Den Kuchenteig auswallen und mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen. Den Teigboden mit Mehl und anschließend mit Zucker bestreuen. Kleine Butterstückchen darauf verteilen. Ca. 5 Minuten bei 200°C backen. Sobald die Butter geschmolzen ist, mit Milch übergießen. Ungefähr weitere 15 Minuten backen. Lauwarm schmeckt der Kuchen am besten. Und für Experimentierfreudige: Früchte oder Kokosstreusel ergeben bestimmt eine interessante Variation.

Catherine Regez *1970
Dipl. Betriebsökonomin
Administrative Geschäftsführerin

Schwerpunkte der Arbeit

Finanz- und Rechnungswesen,
administratives Personalwesen,
Projektkontrolle, Organisations-
und Sekretariatsarbeiten.

Weitere Interessen

Tauchen in tropischen Gewässern, Reisen
in ferne Länder (um dort zu tauchen...),
Handwerkeln, Basteln und Nähen, den
eigenen Garten gestalten.

**Fertiger Kuchenteig,
Mehl, Zucker, Butter, Milch**

Im Paradies

TOBIAS ROTH

26



Tobias Roth *1977
Dipl. Biologe, PhD-Student
Wissenschaftlicher Mitarbeiter

Ein Picknick in luftiger Höhe

350 g Wildschweinkeule und 100 g Schweineleber würfeln, mit zerdrückten Wacholderbeeren bestreuen und mit wenig Gin beträufeln. Zugedeckt zwei Stunden ziehen lassen.

Ein wenig Weissbrot in Würfel schneiden und mit einer Tasse mit heisser Milch ziehen lassen. 50 g Speck zusammen mit einer Zwiebel fein schneiden. Fleisch, Leber, Speck, Zwiebel und das eingeweichte Weissbrot zusammen durch den Fleischwolf drehen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran nach Belieben abschmecken. Eine Pastetenform mit Speckscheiben auslegen, den Fleischteig einfüllen und glatt streichen. Mit Alufolie abgedeckt im Backofen eine gute Stunde garen. Die Pastete erkalten lassen, stürzen, in Scheiben schneiden, anrichten, mit getrockneten Tomatenecken und Petersilienzweigen ausgarnieren. Dazu passen hervorragend ein frisches Elsässer Baguette und ein schwerer Rotwein.

Schwerpunkte der Arbeit

Monitoring Biodiversität, statistische Auswertungen.

Weitere Interessen

Vögel beobachten, Fotografie, Reisen nach Zentralasien, naturwissenschaftliche Forschung, Velofahren.

Es braucht viel Liebesmüh und diplomatisches Geschick, bis ein Jäger die schönen Ecken seines Reviers preisgibt. Doch seine Hochsitze verraten ihn! Im Elsass gibt es ganz besondere Prachtexemplare von Hochsitzen. Bestimmt befinden sie sich an den besten Wildplätzen, gleichzeitig stehen sie aber auch an übersichtlichen Orten und garantiert weit abseits von den üblichen Picknickplätzen. Die Rede ist hier nicht von den modernen Plastiktürmen aus dem Jagdkatalog, sondern von den mit viel Liebe und Schweiß erbauten holzigen Kunstwerken, welche oft seit Jahren nicht mehr benutzt wurden. Warum nicht mal ein Picknick in luftiger Höhe geniessen? Das passende Picknickrezept liegt denn auch schon bereit.

Hochsitz- romantik

THOMAS STALLING



27

Nach dem Frost: Schlehenlikör

200 g frische Schlehenfrüchte
(nach dem ersten Frost geerntet),
150 g brauner Kandiszucker,
1 Vanilleschote,
0,7 l Gin

Die Schlehenfrüchte waschen und dann in einem Topf mit kochendem Wasser übergießen, bis die Früchte mit Wasser bedeckt sind. Über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag sind die Schlehen durch das aufgesogene Wasser geplatzt. Nach dem Abgießen des Wassers werden die Früchte mit dem Kandiszucker vermischt und nochmals über Nacht stehen gelassen. Am nächsten Tag wird dieser Ansatz zusammen mit der aufgeschlitzten Vanilleschote in eine grosse Flasche gegeben und mit dem Gin aufgefüllt. Diese wird 6 bis 8 Wochen gelagert und hin und wieder etwas geschüttelt. Danach wird die Flüssigkeit noch gefiltert. Das Produkt ist letztlich ein dunkelroter Likör. Alternativ kann statt Gin auch Wodka oder Korn verwendet werden, was aber natürlich anders schmeckt.



Thomas Stalling *1976
Dipl. Biologe
Wissenschaftlicher Mitarbeiter

Schwerpunkte der Arbeit
Monitoring der Biodiversität, Botanik,
Tagfalter, Vögel.

Weitere Interessen
Tiere und Pflanzen beobachten,
Naturfotografie, Kochrezepte
ausprobieren, Reisen.

ALAIN STUBER

28



Alain Stuber *1962
Géographe diplômé / écologue ASEP,
guide de montagne, copropriétaire,
chef de projet, directeur du bureau de
Montreux

Activités principales

Management de l'environnement,
études d'impact, mise en œuvre et suivi
de mesures de protection, histoire
du paysage, protection de la nature et
du paysage, aménagement du territoire
et tourisme, géomorphologie.

Autres intérêts

Randonnées en montagne, ski hors piste
et randonnées à ski, balades et
découverte de la nature en famille,
course à pied.



Oh la la

Le sureau est un magnifique arbuste qui pousse facilement dans un jardin. Ses fleurs en ombelles blanches dégagent un parfum citronné délicat. Les insectes apprécient particulièrement cette source de nectar et de pollen. Plus tard, les baies noires des sureaux attirent les oiseaux des jardins et les petits mammifères.

Sirop de fleurs de sureau

Les fleurs de sureau permettent d'obtenir un excellent sirop naturel, très désaltérant, idéal pour les excursions sur le terrain ou la randonnée. On peut aussi l'utiliser dans un yogourt nature, ou pour des cocktails...(kir royal par exemple!). Les enfants l'apprécient volontiers et il paraît même que c'est bon pour la santé!

Il existe différentes recettes, dont certaines extrêmement simples, comme celle décrite ci-dessous:

- récolter environ 60 ombelles bien fleuries, sans pucerons (1 saladier)
- les rincer et les plonger dans une casserole contenant 2 l d'eau
- ajouter 1 sachet d'acide citrique (env. 40 g) et le jus d'un citron
- ajouter 2 kg de sucre
- faire bouillir en remuant
- passer et filtrer le sirop à travers une gaze pour les bésés ou une passoire fine
- remplir des bouteilles préalablement ébouillantées (p. ex. des bouteilles de jus de fruits ou de sauce tomate)
- renverser la bouteille sur le couvercle après remplissage (obtention d'un effet vacuum en remettant la bouteille à l'endroit après avoir refroidi)
- entreposer au frais et à l'ombre (cave, garde-manger)

DARIUS WEBER



Darius Weber *1957
Dr. phil. II, Biologe,
Ökologe SVU, Mitinhaber, Projektleiter,
Verwaltungsratspräsident

Schwerpunkte der Arbeit
Biologische Grundlagen von Natur- und
Landschaftsschutz, Erfolgskontrolle
und Monitoring, Umweltverträglichkeits-
berichte und -analysen, Wildtierbio-
logie, zoologischer Artenschutz.

Weitere Interessen
Mit Kollegen Fussball spielen, Singen im
Chor, Fischen, Wandern.



Hähnchen im Ofen nach Art von Darius

Wenn es schneit nach Ostern, wenn sich der Nebel nur im Dauerregen lichtet, wenn die Novemberdepression auch im April noch anhält und wenn dann die Flucht an ein sonniges Flussufer in Südfrankreich nicht möglich ist, dann muss man sich was Gutes tun. Zum Beispiel ein leckeres Hähnchen essen. Wer nicht tagelang nach den letzten Vorkommen des aussterbenden Poulets im Chörbli fahnden will, dem empfehle ich ein Hähnchen nach Art von Darius. Es riecht schon beim Vorbereiten nach den Garrigues, besonders wenn man dazu einen oder zwei Pastis trinkt. Und so gehts:

Oliveöl 3 mm hoch in ein grosses hitzefestes Geschirr geben. Darüber grob gehackte Zwiebeln und die Zehen einer halben Knoblauchzwiebel einen Zentimeter hoch verteilen. Alles mit Rosmarinzweigen zudecken. Eines oder mehrere Hähnchen mit einem scharfen Messer längs halbieren. Die Innenseite mit Knoblauch aus der Presse einreiben, gut salzen und pfeffern. Hähnchenhälften nebeneinander mit der gewürzten Seite nach unten auf den Rosmarin legen. Das Ganze in den Ofen schieben und eine Stunde bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Dann bei grosser Hitze beide Seiten knusprig braten. Heiss servieren. Dazu gibt es frisches Brot, mit dem man die Zwiebel-Oliveöl-Hähnchensaft-Mischung auftrinkt.

Das Original

ADRIAN ZANGGER

30



Weitsicht

Adrian Zangger *1967
Dr. phil. nat., dipl. Biologe,
Betriebswirtschafter NDS
Mitinhaber, Projektleiter,
Leiter Büro Bern

Schwerpunkte der Arbeit
Projektmanagement, Monitoring,
Erfolgskontrollen, Indikator-
systeme, Biodiversität, Nutzungs-
und Schutzkonzepte, Natur
und Militär, Landschaftsplanung,
Umweltbaubegleitung.

Weitere Interessen
Sachbücher und skandinavische
Krimis lesen, handwerkliche Versuche
im und rund ums Haus, einfache
Bergtouren mit der Familie bei uns im
Oberland, Turnen für jedermann.

Der Niesen

Imposanter Anblick von unten – grandioser Ausblick von oben! Für nebel- und stressgeplagte Unterländer bietet der Niesen* vor allem im Herbst Erholung und Abwechslung: mit viel Sonne, alpiner Flora, kulinarisch (z.B. Sonntagsbrunch!) und eben mit der heilsamen Weitsicht. Heutzutage kann man sich die Strapazen eines 5-stündigen Aufstiegs sparen (Gipfelwein und je nach Begleitung Gipfelkuss sind gleichwohl erlaubt). Die Bahn bringt eilige Besucher innert 30 Minuten ans Ziel. Gerade noch langsam genug, um während der Höhendifferenz von 1700 m die verschiedenen Vegetationszonen im Zeitraffer zu erleben. Für Naturliebhaber ist der Weg bis zum Gipfelerlebnis somit vergleichbar einer «stairway to heaven». Eine wahre Himmelsleiter sind die 11 674 Stufen der weltweit längsten Treppe entlang der Bahntrasse sicher für die Athleten des Niesenlaufs. Anspruchsvoller bleiben da nur noch die Datenerhebungen für das Biodiversitätsmonitoring Schweiz in der Niesen-Nordflanke.



* Für weitere Informationen siehe www.niesen.ch. Reisemuffel und Gestresste können dort den 360°-Weitblick auch virtuell geniessen.



Hintermann & Weber AG
Ökologische Beratung, Planung und Forschung
Austrasse 2a | CH-4153 Reinach
Telefon 061 717 88 88 | Fax 061 717 88 89
reinach@hintermannweber.ch

Hintermann & Weber AG
Ökologische Beratung, Planung und Forschung
Aarberggasse 61 | CH-3011 Bern
Telefon 031 312 82 72 | Fax 031 312 82 73
bern@hintermannweber.ch

Hintermann & Weber SA
Etudes et conseils en environnement
Rue de l'Eglise-Catholique 8, Case postale | CH-1820 Montreux 2
Téléphone 021 963 64 48 | Fax 021 963 65 74
montreux@hintermannweber.ch

Hintermann & Weber AG
Ökologische Beratung, Planung und Forschung
Postfach | CH-4118 Rodersdorf
Telefon 061 731 18 45 | Fax 061 731 13 08
weber@hintermannweber.ch

Die Mitteilungen der Hintermann & Weber AG erscheinen zwei- bis dreimal jährlich. Aus Anlass des 25-jährigen Firmenbestehens haben wir die vorliegende Ausgabe in besonderer Form und mit speziellem Inhalt realisiert. Der Druck erfolgte auf chlorfrei gebleichtes Recyclingpapier. Der Versand wurde von einer Behindertenwerkstätte ausgeführt.

Texte: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Hintermann & Weber AG
Konzept und Gestaltung: vista point, Basel
Fotos Umschlag aussen, Seite 2 und Seite 31: Beat Ernst, Basel

