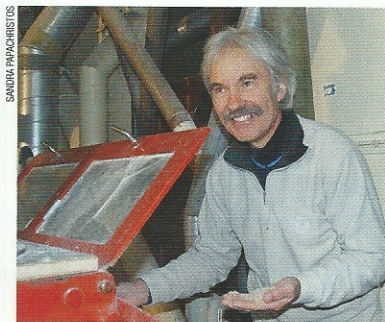


Fern der Hektik.
 Vom saftigen Grün bis
 zum felsigen Grau
 wird Wanderern alles
 geboten.



Menschen & Geschichten

Im Naturpark Gantrisch werden innovative Ideen nachhaltig umgesetzt. Entsprechend hoch ist bei vielen Einheimischen der Einsatz an Eigeninitiative und Herzblut für ihre Region und die Natur.



Georges Wenger,
 Müller in der Dittligmühle
 in Längenbühl

«Mühlen haben mich schon immer fasziniert.»

Georges Wenger war schon als Kind am liebsten zwischen rotierenden Transmissionsriemen und sich drehenden Rädern unterwegs. Als die Futtermühle seines Vaters in den 90er Jahren ihren Betrieb einstellte, wechselte der gelernte Mühlebauer vom Müller-Handwerk in die Milchverarbeitung. Doch in seiner Freizeit widmete er sich ganz und gar seiner Leidenschaft: dem Mühlebau. Gemeinsam mit seinem Vater Wilhelm entwarf und baute er innerhalb von sieben Jahren eine neue Mühle, die künftig zur Verarbeitung von Getreide dienen sollte. Wie viel Herzblut in diesem Projekt steckt, merkt jeder, der mit Georges Wenger das Innenleben der neuen Dittligmühle erkundet. Aber auch die fertigen Produkte – das Mehl und die Backmischungen – finden Anklang. Die verschiedenen Mehlsorten werden in den Bäckereien der Umgebung verarbeitet, die rund 20 Backmischungen unter der Marke «Gantrisch Goldkorn» sind mittlerweile auch für Kunden von Coop, Landi und Volg ausserhalb der Gantrisch-Region erhältlich. Im historischen Teil der Dittligmühle betreibt Georges Wengers Frau Irma das Bistro «Irmas Mahlwerk», das neben ausgezeichnetem Cappuccino auch Antiquitäten anbietet und Kulturanlässe organisiert.

www.dittligmuehle.ch



Rüedu Schüpbach
 und **Chrige Stämpfli,**
 Bio-Bauern auf
 dem Hof Obereichi
 in Lanzenhäusern

«In unseren Produkten steckt viel Handarbeit.»

Wer am Küchentisch der Familie Schüpbach-Stämpfli Platz nimmt, wird nicht nur mit viel Wärme empfangen, sondern erahnt auch das rege Sozialleben auf dem Biohof Obereichi. Je nach Saison treffen hier freiwillige Helfer aus verschiedensten Ländern, Asylanten, Praktikanten und Menschen in schwierigen Lebensumständen aufeinander, die Rüedu Schüpbach und Chrige Stämpfli in ihrem Bio-Betrieb zur Hand gehen. Zum Biohof Obereichi gehören neben zahlreichen Kräuterefeldern auch Gemüse-, Getreide- und Obst- anbauflächen sowie sieben Mutterkühe mit ihren Kälbern, Pferde, Hühner, Meerschweinchen, Kaninchen und die Hündin Sira. Als Rüedu Schüpbach nach der Ausbildung 1990 den elterlichen Bauernbetrieb übernahm, war für ihn klar, dass er seinen Betrieb biologisch führen und sich eine Nische suchen wollte. Als er einen befreundeten Bauern über den Kräuteraanbau schimpfen hörte, begann ihn dieser aufwendige Erwerbszweig zu faszinieren. Heute ist der Biohof Obereichi schweizweit bekannt für seine aromatischen Tees, Sirups, Gemüse- und Dörrobstmischungen. Mit dem Liebesfür-Tee und den getrockneten Erdbeeren erhielt die engagierte Bauernfamilie vor zwei Jahren am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte die Goldmedaille. www.obereichi.ch