

# Amsudinger **Dorfzytig**



**IG3633**  
aktuell | transparent | dorfnah

Ausgabe Winter 2020

# Alfred Hirsig - Bauer und Naturfotograf

Mein Name ist Alfred Hirsig. Ich bin ein Amsünder «Ur-Einwohner» und seit 36 Jahren glücklich mit Barbara verheiratet. Wir haben zwei erwachsene Kinder und sind die stolzen Grosseltern von Lara. Als Dipl. Landwirt bewirtschaftete ich zusammen mit meiner Familie den kleinen Bauernhof Türli, den ich 1981 von meinen Eltern übernehmen konnte. Seit dem Ausstieg aus der Milchproduktion 1998 halten wir Mutter- und Ammenkühe. Bis vor Kurzem verkauften wir das Fleisch unserer Mutterkuh-Kälber fast alles direkt ab Hof. Zurzeit nur noch in reduziertem Rahmen.



Ich hatte das grosse Glück, dass uns unser Vater von Kindsbeinen an auf zahlreichen Sonntagsspaziergängen und Bergwanderungen in die vielfältigen Geheimnisse der Natur eingeweiht hat. Er legte damit den Grundstein für meine Leidenschaft für die Welt der Pflanzen und Insekten!



Sumpf-Stendelwurz, auf Amsöldinger Boden

Die Naturfotografie ist nun seit mehr als 40 Jahren ein wichtiger Teil meines Lebens. Anfänglich faszinierten mich vor allem die fast 70 einheimischen Or-

chideenarten, heute fotografiere ich ein sehr breites Spektrum an Natursujets.



Schachblume im Morgentau

Bei meinen Streifzügen mit der Kamera kann ich Abstand gewinnen zu meinem Berufsalltag. Als Landwirt bewege ich mich tagtäglich in einem Spannungsfeld, das zunehmend belastender wird. Häufig ändernde, zum Teil in der Praxis kaum umsetzbare und/oder kostentreibende Vorschriften führen zu einer zunehmenden Planungsunsicherheit.



Dipdamblüte

Hinzu kommt der steigende Druck aus der Gesellschaft. Biodiversität und Nachhaltigkeit sind heute die Zauberworte. Doch der Anspruch der Gesellschaft nach nachhaltiger Produktion von Nahrungsmitteln will so gar nicht zu ihrem eigenen Verhalten passen. Denn der Ruf nach immer billigeren Nahrungsmitteln hat einen hohen Preis. Einen Preis, der schlussendlich unmittelbar zulasten der von uns Bauern geforderten Förderung der Artenvielfalt und damit der Nachhaltigkeit geht.

Auch das Reise- und Freizeitverhalten der heutigen Gesellschaft hat sehr wenig mit Nachhaltigkeit zu tun. Durch die Reisebeschränkungen infolge der

Corona-Pandemie nahm hierzulande der Druck auf einigermassen intakte Natur und auch auf unsere Kulturlandschaft erschreckende Masse an. Kurz: Die Natur wurde zum Konsumobjekt! Vielerorts blieben achtlos zertrampelte Pflanzen zurück. Und jede Menge gedankenlos liegend gelassener Abfall. Die Verliererin war einmal mehr die Natur. Und die betroffenen Bauern, die sich - ob nun auf ihren Alpen, Äckern, Wiesen, Weiden, in ihren Rebbergen oder in ihrem Wald - mit den unerfreulichen Hinterlassenschaften wenig rücksichtsvoller Mitmenschen konfrontiert sahen.



Sonnentau

Von 2005 bis 2015 habe ich mich sehr stark im Verein Naturfotografen Schweiz NFS engagiert. In den Jahren 2005 bis 2008 habe ich die Eventorganisation der NFS neu aufgebaut. Ab 2010 bin ich dem Verein 5 Jahre als Präsident vorgestanden. In meiner NFS-Zeit habe ich 40 Anlässe organisiert. Einen grossen Teil meiner 1- bis 2½-tägigen Anlässe konnte ich zum Glück in mir bekannten Gebieten durchführen, ein paar davon auch in Amsöldingen und seiner näheren Umgebung. Dem Reichtum an Libellen und Pilzen sei Dank!

Bauer und Naturfotograf? Diese Frage quittiere ich stets mit einem Lächeln und der Frage: Was ist daran so unpassend? Näher an und mit der Natur arbeiten als



Blaupfeil

wir Bauern geht nicht! Diese Kombination birgt aber auch Herausforderungen. Die Grösste ist die sehr begrenzte Freizeit. Deshalb bin ich viel bei sogenannten «schlechtem» Wetter mit meiner «japanischen Freundin» - wie ich meine

Sony-Kamera nenne - unterwegs. Dies hat aber auch Vorteile, die meiner Begeisterung für die Makrofotografie entgegenkommen: Das weiche Licht, wenig störender Wind, geringe Fluchtdistanz usw.

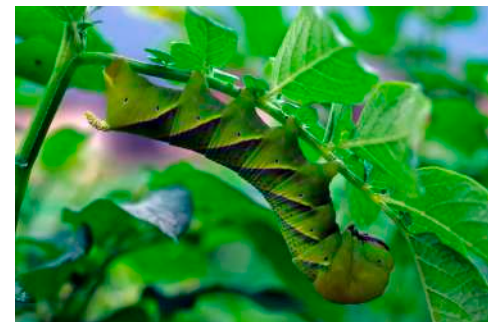
Pandemie bedingt war ich in diesem Jahr nur wenige Male fotografieren. Die so «gewonnene» Zeit habe ich zum Bau einer Holzbank genutzt. Diese steht nun unter einer alten Eiche am Riedliweg.



Bänkli mit Stockhorn im Hintergrund

Beidseits vom Weg liegen die seit vielen Jahren extensiv genutzten Ökowiesen unseres Betriebes. Die zahlreichen positiven Rückmeldungen und die rege Benutzung der neuen Bank zeigen, dass es vielen Mitmenschen grosse Freude bereitet. Ziel erreicht!

Nachfolgend möchte ich ein paar unserer Mitbewohner vorstellen, die mir als Bauer wie als Naturfotograf gleichermaßen am Herzen liegen: Falter und Schmetterlinge, denen man in unserem Dorf in all ihren Entwicklungsstadien begegnen kann. Zum Beispiel im Kartoffelfeld...



Totenkopf-Schwärmer-Raupe im Kartoffelfeld

Oder dieser Schönheit, auf einem Waldweg...



Kleiner Eisvogel

Sommervögel faszinieren mich, seit ich denken kann. Ihr Werden hat etwas Magisches, Geheimnisvolles! Aus oft weniger als einen Millimeter kleinen Eiern schlüpfen winzige Räumchen. Ihre erste Nahrung besteht vielfach aus der eigenen Eihülle, erst dann wenden sie sich ihrer Futterpflanze zu. Grösser werdend, durchlaufen sie mehrere Raupenstadien. Hat eine Raupe ihr letztes Stadium vollendet, verpuppt sie sich. Wie die Dauer der Entwicklung bis zur erwachsenen Raupe variiert auch die Dauer des Puppenstadiums.



Gelege des Alpen-Ringelspinners



Raupe des kleinen Nachtpfauenauges

Einige Arten bringen im Jahr bis zu vier Generationen hervor. Bei anderen dauert es von der Eiablage bis zum fertigen Falter mehrere Jahre. Nur ein paar wenige Schmetterlingsarten überwintern bei uns als Falter. Andere als fertig entwickelte Räumchen in der Eihülle. Wiederum andere überdauern den Winter als Raupe oder Puppe. Den Höhe-



Schwalbenschwanz-Gürtelpuppe im Winter

punkt im Werden eines Sommervogels bildet die Metamorphose: In der Puppe vollzieht sich die wundersame Verwand-



Schwalbenschwanz

lung von der ehemals plumpen Raupe zum filigranen Schmetterling.

Nachfalter bekommt man eher selten zu Gesicht. Schade eigentlich, denn unter ihnen gibt es Arten, auf die das Prädikat «die Schönen der Nacht» wunderbar zutrifft. Das Kleine Nachtpfauenaug etwa. Bei Gefahr öffnet es ruckartig die Vorderflügel.



Kleines Nachtpfauenaug

# Kochen ist nicht Zutaten mischen, sondern zelebrieren und philosophieren...



So beschreibt er seinen Beruf, der auch sein grösstes Hobby ist.

Christian Steingruber, wer kennt ihn nicht in Amsoldingen...der Mann, der uns bei jedem Anlass kulinarisch verwöhnt. Egal ob am Hirsmontag, am Spaghettiplausch, im Kik Lager, am Frühlingswettkampf, am Adventsfenster vom Herrenverein, beim Frauenverein oder bei der Musikgesellschaft. Überall tragen Chrigus Kochkünste zum Gelingen des Anlasses bei und jeder Helfereinsatz unter seinen Fittichen wird zu einem geselligen und lehrreichen Event. Wenn man mit Chrigu übers Kochen spricht, fallen vor allem drei Dinge auf: Faszination und Liebe zur Materie und Wertschätzung gegenüber den Produkten. Bei einem Rundgang durch seinen Keller entdecken wir eine Sammlung von Küchenmaschinen, welche Seltenheitswert haben wie z.B. ein fast hundertjähriger Entsafter, der berühmte Smoker und eine 110 Liter Pfanne, daneben ein Regal voll mit hausgemachten Köstlichkeiten aus seinem Garten.

Chrigu lebt seit acht Jahren in Amsoldingen. Er arbeitet als Souschef im Solina in Spiez. Dort hat er dreissig Mitarbeiter unter sich, darunter auch Flüchtlinge, IV-Bezüger und Menschen mit speziellen Bedürfnissen. Gemeinsam bereiten sie als Team 350-400 Gerichte pro Mahlzeit vor. Chrigu hat nicht nur die operative Leitung in der Solinaküche, er ist für seine Angestellten oft auch die erste Ansprechperson bei privaten Anliegen. In seinen verschiedenen Rollen hilft er Wohnungen suchen und einrichten, begleitet zum Arzt, hilft bei administrativen Sachen, zeigt seinen Mitarbeitern aus Afghanistan am Wochenende die Schweiz beim Wandern und wenn nicht gerade Corona ist, geht er mit seinen Mitarbeitern einmal im Monat ins Feierabend Bier, um den Teamgeist zu

stärken. Die erste Runde geht immer auf ihn.

Bevor er in Amsoldingen sesshaft wurde, arbeitete er rund um die Welt in verschiedenen Küchen. Die Erfahrungen, welche er dabei sammeln konnte, machten aus ihm den Menschen, der er heute ist. Nach einer schönen Kindheit und der Kochlehre in Teufen Appenzell Ausserrhoden, verliess er das Elternhaus mit zwei Koffern, in denen sein ganzes Leben eingepackt war. Ein Koffer mit der Kochausrüstung und ein Koffer mit seinen Kleidern. Mehr besass er nicht. Er ging ins Militär zuerst in die Westschweiz, danach kam er nach Thun in die Küchenchefschule und verdiente seinen Grad als Durchdiener bei den «Pänzeln» ab. Danach arbeitete er im Montreux Palace, in Gstaad im Palace und in Weggis im Hertenstein unter dem ehemaligen Dolder Küchenchef. 2008 reiste er für ein Jahr nach Amerika an die Ostküste. Dort in North Carolina in den Blue Ridge Mountains lernte er die üppige amerikanische Küche kennen. Von dort hat er das Smoken und Grillen und die Offenheit in der Kulinarik mitgenommen. Von Amerika flog er direkt nach Hamburg, absolvierte den Seemannskurs und ging als Koch an Board eines Kreuzfahrtschiffes. Doch wer bei Kreuzfahrt an Abenteuer und Romantik denkt hat weit gefehlt. Seine Arbeitstage betrug vierzehn Stunden sieben Tage die Woche für 1800 Euro im Monat. Nach drei Monaten konnte Chrigu wegen einer Sehenscheidenentzündung nicht mehr weiterarbeiten und ging in Kreta von Board. Nach fünf Saisons im Graubünden bezog er seine erste Wohnung hier in Amsoldingen und arbeitete fünf Jahre auf dem Waffenplatz Thun als Teamleiter und Küchenchef. Hier waren es 1500 Mahlzeiten

dreimal am Tag. Während der Jahre lernte er «zu schufteln und abzuliefern», wie er sagt, sammelte Führungserfahrung und insbesondere die Arbeit auf dem Waffenplatz Thun lernte ihn prozessorientiert zu denken und zu handeln. Wichtige Eigenschaften, welche ihm auch am Hirsmontag sehr dienlich waren. (Insgesamt vier Wochen Ferien hat Chrigu genommen für den Hirsmontag).

Fast noch prägender als seine Arbeitsstellen war wohl sein Elternhaus. Schon Chrigus Mutter war Köchin, der Vater Sägereiarbeiter. Seine Eltern waren immer für ihn und seine Geschwister da. Ihr Alltag war geprägt von viel Herzlichkeit und einem geregelten Rhythmus, der sehr viel Stabilität gab. Mittags kochte seine Mutter immer Salat, Suppe, Fleisch und Gemüse. Wurde mit der Familie am Sonntag nichts unternommen, ging sie zur Kirche und es gab am Mittag Gerstensuppe. Abends genoss dann die Familie ein richtiges Znacht. Diese Ausnahme bereitete allen viel Freude.

Und uns bereitet Chrigu viel Freude, wenn er uns die Gerstensuppe seiner Mutter kocht, wie am letzten Adventsfenster vom Herrenverein. Dieses Jahr müssen wir leider darauf verzichten... fast jedenfalls.

Auf der Homepage der IG3633 verrät uns Chrigu sein Rezept inkl. Tipps und Tricks.



Gutes Gelingen wünschen wir. Und im Namen der IG 3633 und sicher auch im Namen von vielen Amsoldingern ein riesengrosses Dankeschön an dich Chrigu, für deinen unglaublichen Einsatz.

## Impressum

**Die nächste Ausgabe der Amsudinger Dorfzytig erscheint zum Frühlingsanfang am 23. März 2020**

**Herausgeber:** IG3633 (Interessengemeinschaft für Amsoldingen)

Monika Brunner, Katrin Bühler, Beat Gottier, Barbara Kipfer, Bruno Meisterhans, Christian Pfaehler, Rita Pfaehler, Daniel Schmocker, Fabian Schneiter, Simon Widmer

**Kontakt:** [info@ig3633.ch](mailto:info@ig3633.ch) / [www.ig3633.ch](http://www.ig3633.ch)

**Gönner werden:** Mit einem Beitrag von CHF 20.-/Jahr kannst Du uns als Gönner unterstützen