

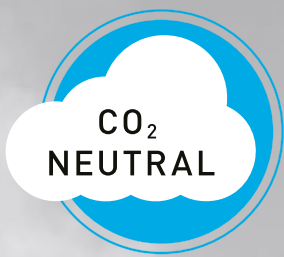
Einmal Vegi für alle

Verena Kuhle und Jochen Schirmann,
Hüttenwartpaar auf der Camona da Medel CAS

Das Hüttenwartpaar Verena Kuhle und Jochen Schirmann kocht auf der Medelserhütte mindestens zweimal die Woche für alle Gäste ohne Fleisch. Damit reduziert es den CO₂-Fussabdruck des Hüttenbetriebs.

Text: Anita Bachmann

Fotos: Bernard van Dierendonck



Verena Kuhle und Jochen Schirmann sind das Hüttenwartpaar auf der Medelserhütte. Dass es auch auf der Hütte nicht jeden Tag Fleisch gibt, ist für die beiden selbstverständlich.





Vegetarisch kochen ist weder aufwendiger noch teurer, aber gut für die CO₂-Bilanz.

Das Kuchenbüffet in der Camona da Medel auf 2524 Metern über Meer unterhalb des Piz Medel ist beeindruckend. Essen nimmt auf jeder Berg- hütte eine zentrale Rolle ein: Wandernde, Alpinistinnen und Alpinisten sind nach den Anstrengungen des Tages hungrig oder wollen sich für die Tour am nächsten Tag stärken.

Verena Kuhle und Jochen Schirmann bereiten Kaffee zu, schneiden Kuchen und hantieren dazwischen in der Küche. Zum Abendessen gibt es Piz- zoccheri. Die Teigwarenspezialität aus dem Puschlav, die mit Wirz und Kar- toffeln zubereitet wird, ist neben Ge- müselasagne einer der Klassiker ohne Fleisch. «Weil es ein vollwertiges Ge- richt ist, merken viele nicht, dass es kein Fleisch gibt», sagt Verena.

Die beiden haben die Medelserhütte im letzten Sommer übernommen. Die Idee, eine Hütte zu warten, hatten sie schon länger. «Wir waren selbst viel auf Hütten zu Gast, da haben wir uns gesagt: Das könnten wir auch.» Jochen

machte den Hüttenwartkurs. Auf der Medelserhütte absolvierte er ein Prak- tikum. Und weil die damaligen Hüt- tenwarte aus gesundheitlichen Grün- den plötzlich aufhören mussten, frag- ten sie ihn.

«Alle sind zufrieden»

Jetzt bemüht sich das Hüttenwartpaar um einen guten Gästemix. Für Skitouren und Wanderungen in der benach- barten Greina-Ebene ist das Gebiet bereits bekannt. In der Nähe der Hütte haben die beiden nun zudem einen Klettergarten und mithilfe von Be- kannten ein paar Mehrseillän- genrouten eingerichtet. Aber auch sonst haben sie klare

Vorstellungen, wie sie die Dinge an- packen wollen. «Als wir angefangen haben, uns Gedanken über die Menü- planung zu machen, war schnell klar, dass es weniger Fleisch geben sollte», sagt Jochen. Vegi auf Wunsch gehört seit Langem zum Angebot in den Hüt- ten, sie wollten aber einen Schritt wei- tergehen. «Wir kochen zweimal pro Woche für alle vegetarisch», sagt Jo- chen. Aus ökologischen Gründen, aber auch einfach, weil es für sie selbst- verständlich ist. «Bis jetzt waren alle zufrieden», sagt Verena. Den Bogen überspannen wollen sie aber nicht. Bei

Gemüsecurry etwa seien sie ehervorsichtig. Dieses

Pizoccheri ist eine Teigwarenspezialität aus dem Puschlav und einer der vegetarischen Klassiker auf der Medelserhütte.





Die Medelserhütte liegt auf 2524 Metern über Meer unterhalb des Piz Medel.

Klimaschutz auf dem Teller

Die Produktion von Fleisch hat im Vergleich zu anderen Lebensmitteln eine schlechtere CO₂-Bilanz. Die Tierhaltung verursacht direkte Treibhausgasemissionen durch das Freisetzen von Methan, zudem tragen die Produktion von Futtermitteln und die Abholzung von Wäldern zur negativen Bilanz bei. Die Klimaschutzorganisation Protect Our Winters (www.protectourwinters.ch) hat sich des Themas angenommen und das Projekt *Klimaschutz auf dem Teller* lanciert. Dabei werden lokal und biologisch produzierte Lebensmittel von den Gästen in die Hütten getragen, es wird vegetarisch gekocht, und das Thema wird bei einem Vortrag vertieft. Bereits haben zahlreiche Hütten bei der Aktion mitgemacht. Darüber hinaus kann sich jede Berggängerin und jeder Berggänger beim Hüttenbesuch für vegetarisches Essen entscheiden und dies im Hüttenreservierungssystem angeben.

Menü kochen sie nur, wenn es zu den Gästen passt. «Jüngere Leute sind da zugänglicher», sagt Verena.

In den Bergen angekommen

Das vegetarische Angebot soll bald erweitert werden. Dabei kommt ihnen entgegen, dass mittlerweile ein beträchtlicher Teil an frischen Lebensmitteln von Gästen hochgetragen wird. Im Dorfladen in Curaglia wird alles bereitgestellt, und die Gäste können es in den Rucksack packen. Auf die Idee sind Verena und Jochen dank einer Aktion der Klimaschutzorganisation Protect Our Winters (siehe Kasten) gekommen.

Sich auf Neues einzulassen, ist typisch für Verena und Jochen, die beide aus Deutschland stammen und sich in der Schweiz kennengelernt haben. Verena wollte nach dem Architekturstudium in ein anderes Land – Holland und die Schweiz kamen für sie infrage. Und Jochen, Bauleiter von Beruf, bekam durch seine Schwester eine Arbeits-

stelle in der Schweiz. Gemeinsam entdeckten sie die Liebe zu den Bergen. Mittlerweile sind beide eingebürgert. «Unser sozialer Mittelpunkt ist hier», sagt Jochen. Und im Moment ist er auf der Camona da Medel.

→ Der Umwelt zuliebe

Gemäss einer Schweizer Studie zum CO₂-Fussabdruck der Hüttenbetriebe verursachen 10% Fleisch in der Gesamtsumme der Lebensmittel knapp 40% des CO₂-Ausstosses der Verpflegung. Studie: www.sac-cas.ch/huettenbilanzierung



Dem SAC liegen aktuelle Umweltthemen am Herzen. Bereits 2019 hat er beschlossen, die Gletscher-Initiative zu unterstützen, die zum Ziel hat, dass die Schweiz bis 2050 netto null Treibhausgase mehr ausstösst. Einige von uns tragen bereits dazu bei, sei es in ihrer Freizeit oder beruflich. Ihnen ist diese Serie gewidmet.