

Ein Weihnachtsbaum für die Wildtiere

Ruedi Fuchs und Hansueli Thöni kümmern sich an den Weihnachtstagen um die Tiere im Wildpark Brienz. Die beiden Wärter wissen, dass die Vierbeiner die Tannen zum Fressen gerne haben, und verraten ihren Weihnachtswunsch.

von **Zora Herren**

Ruedi Fuchs und Hansueli Thöni arbeiten am 24. und 25. Dezember im Wildpark in Brienz. Um 7.00 Uhr morgens sind sie bei den Tieren, füttern sie, misten aus und reinigen die Gehege, um 10.30 Uhr ist die Arbeit gewöhnlich erledigt.

Ein dankbarer Job

«Das hier ist ein dankbarer Job», meint Ruedi Fuchs und fügt an: «Wenn man an das Pflegepersonal denkt in den Spitäler, das ist ganz etwas anderes. Wir haben hier am Nachmittag und Abend frei.» Der ehemalige Wildhüter weiss, wovon er spricht. Als er noch in seinem Beruf arbeitete, gab es öfters die Situation, dass das Weihnachtsessen auf dem Tisch bereit war und er ausrücken musste, weil ein Tier angefahren wurde. Auch Hansueli Thöni, als pensionierter Gemeindearbeiter, kennt das unregelmässige Arbeiten zu jeder Tageszeit. Sobald es zu schneien begann, war er für den Winterdienst im Einsatz.



Ruedi Fuchs (links) und Hansueli Thöni sind zwei der sieben Wärter, die sich täglich mit grossem Engagement um die Wildtiere im Park kümmern, so auch an Weihnachten. Fotos: Zora Herren



Die Steinböcke erhalten ein besonders schönes Weihnachtsbäumchen, sie werden sich freuen, daran zu knabbern.



Auch die Hirsche mögen die Tannenzweige sehr.

Ein besonders schönes Grotzi

Die Arbeit im Wildpark wird an Weihnachten wie an jedem andern Morgen verlaufen, doch Hansueli Thöni besinnt sich an seine Kindheit auf dem Bauernbetrieb: «Die Tiere haben an Weihnachten etwas Spezielles verdient. Mein Vater sagte immer, an Weihnachten bekommen die Tiere ein Dessert, anstatt Heu und Emd bekamen sie immer zweimal Emd.» So will auch er am 25. Dezember die Wildparktiere mit einem «Dessert» überraschen. «Was sie sicher bekommen ist ein schönes Weihnachtsbäumchen, ein 'Grotzi'», fügt Ruedi Fuchs an: «Das ist eine kleine Rottanne, oder manchmal haben wir auch eine Weisstanne, die wir in einem Rohr befestigen, da können sie reinschlagen, fegen und die Rinde schälen mit den Zähnen. Das haben sie besonders gerne.»



Ruedi Fuchs engagiert sich seit Jahren für den Wildpark, so wie auch schon sein Vater und Grossvater.



Hansueli Thöni denkt sich ein besonderes Dessert aus, als Weihnachtsschmaus für die Wildtiere.

Der Wildpark nimmt nach Weihnachten auch ausgediente Tannenbäume entgegen, diese können zwischen dem Glühwiihuus und dem Heuschopf deponiert werden, doch Vorsicht, nur ganz reine Tannen bekommen den Wildtieren: «Sie dürfen keinen Kerzenschmalz haben und kein Lametta, sie müssen ganz sauber sein», betont Ruedi Fuchs.



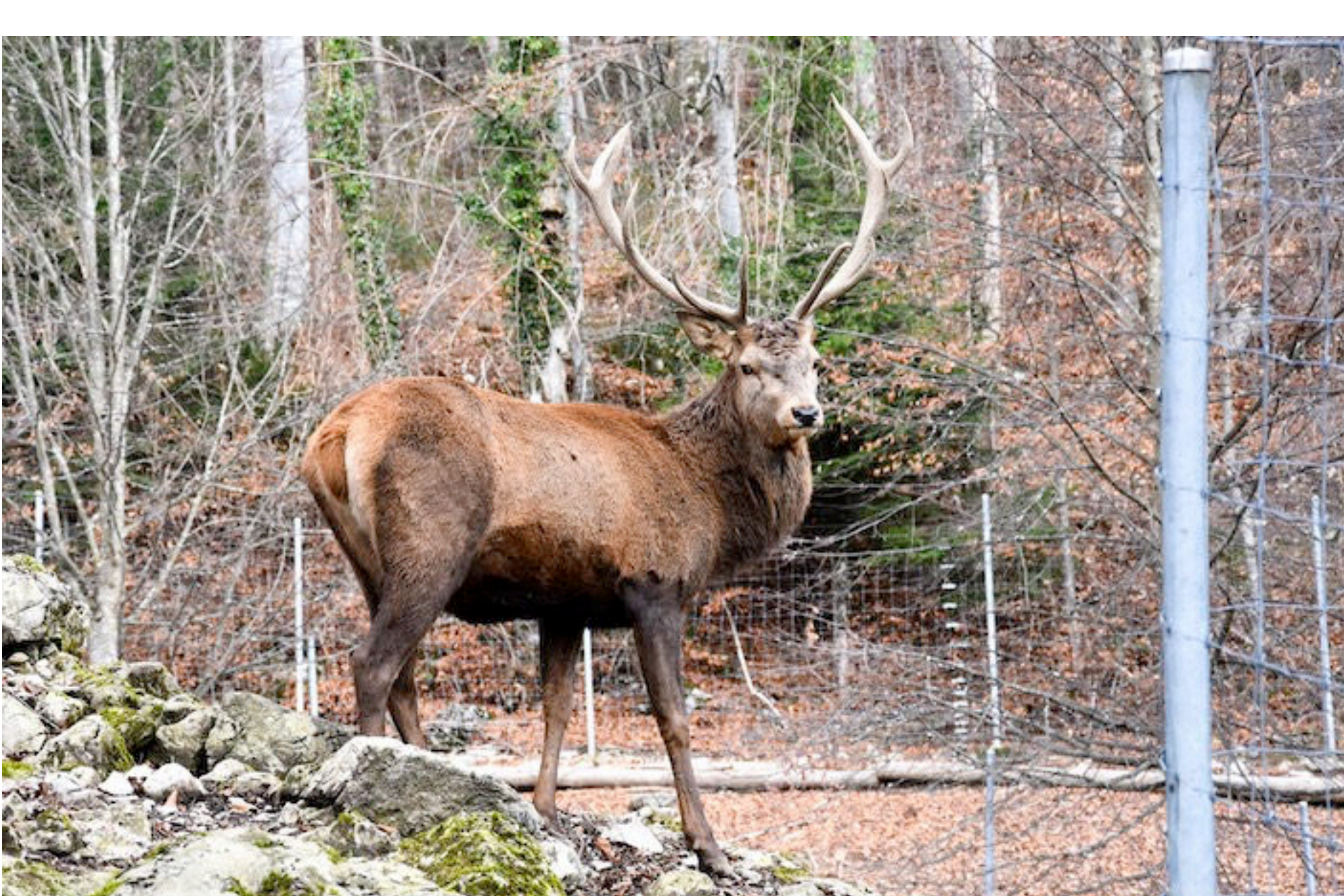
Der Steinbock bearbeitet die gestellte Tanne. Foto: Ruedi Fuchs

erinnert er sich lachend. Thöni ist Präsident der Vereinigung Vogel- und Naturschutz des Kantons Bern und konnte als Ornithologe schon oft sein Wissen zugunsten der Vögel im Wildpark zur Verfügung stellen.

Mit Leib und Seele setzen sich die Wärter, die beide Ehrenmitglieder im Wildpark sind, zum Wohle der Tiere ein. Nachgefragt, ob es denn einen Weihnachtswunsch gäbe, meint Ruedi Fuchs: «Ein grosser Wunsch wäre, wenn wir Sponsoren hätten, für ein neues Gämsengehege, wenn wir das Bestehende erweitern könnten, damit wir Platz für ein Gämsenpaar hätten, das wäre der grösste Wunsch.»



Das Gehege der Schneeeule ist sauber. Fotos: Zora Herren



Gegründet wurde der Wildpark im Jahr 1996, auf Initiative der heutigen Schule für Holzbildhauerei Brienz. Die Tiere dienten den Lernenden als lebendige Vorlagen.



Der Wildpark kann jeden Tag besucht werden, auch im Winter.

ARTIKELINFO

Artikel Nr. 179802 26.12.2019 – 19.01 Uhr Autor/in **Zora Herren**

Anzeigen

FRISCHE KUCH-IDEE VON IHREM VOLLG

Das perfekte Rezept: Gefüllte Kräuterherzli

Zubereitung

20 g. Pflanzöl geschält
100 g. Mehl
1/2 TL Salz
50 g. Butter kalt
0,5 l. Milch

Zutaten Füllung

150 g. Quark
50 g. Gorgonzola
0,5 dl. Milch
2 Bund Kräuter nach Wahl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für den Teig Pflanzöl im Cutler mahlen. Mit Mehl und Salz mischen. Butter würfeln, begeben und alles mit der Fingerspitze zu einer krümeligen Masse vermischen. Milch dazugeben, alles zu einem Teig zusammenkneten, nicht kochen. Teig fächerförmig in Haushaltfolie gewickelt 20 Min. kühl stellen. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswalzen. Herzen mit und ohne Loch ausschneiden. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen und 15 Min. kühl stellen. Ofen auf 200 °C vorheizen. Quark in unserer Ofenhälfte ca. 15 Min. backen, auf Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Füllung Quark, Gorgonzola und Milch gut verrühren. Einige Kräuter für Dekoration beiseite legen. Restliche Kräuter sehr fein schneiden und dazugeben. Salzen und pfeffern. In kalt ausgegüllten Spritzsack mit glatter Tülle füllen und kühl stellen. Füllung auf Herzen gießen. Mit Küchler garnieren zum Apéro servieren. Anstelle von Pflanzöl gemahlene Haselnüsse oder Mandeln nehmen. Schmecker gehts mit fudeligem Kuchentag.

Zubereitung: ca. 25 Min. + 35 Min. kühl stellen + ca. 15 Min. backen

Western Rezept: www.vollg.ch/rezepte

Vollg
frisch und
fröhlich
www.vollg.ch

herzlich

THOMAS RUBIN
KUNSTTHERAPEUT

Adrian Kropf

033 222 75 75 | thomasrubin.ch | Burgstrasse 16, 3600 Thun

Alters- und Pflegeheim Grindelwald

Wir sind ein Alters- und Pflegeheim mit 33 Betten und zeitgemässer, moderner Infrastruktur und suchen nach Vereinbarung eine

Dipl. Pflegefachperson (m/w)
HF / DNI / DN II / FASRK / FaGe
sowie eine Pflegehilfe SRK
(Arbeitspensum 50 bis 100 %)

Ihr Profil

- Einen anerkannten Abschluss als dipl. Pflegefachperson sowie Pflegehilfe SRK
- Engagement und Freude im Aufgabengebiet der Alterspflege
- Hohe Selbst-, Fach- und Sozialkompetenz
- Belastbarkeit, Kommunikationsfähigkeit und Durchsetzungsvermögen
- Verantwortungsbewusstsein und Selbstständigkeit
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Unser Angebot - Ihr Gewinn

- Ein vielseitiges, verantwortungsvolles Arbeitsgebiet
- Sorgfältige Einarbeitung
- Mitverantwortung für die Tagesstruktur
- Unterstützung der Aufgaben der Pflegedienstleitung (Fachperson)
- Mind. 5 Wochen Ferien
- Zeitarbeitsstelle
- Attraktive interne und externe Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Hoher Freizeitwert in touristischer Topregion

Ein Schnuppertag bei uns in der Pflege hilft Ihnen, sich einen Einblick zu verschaffen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Margrit Rodweg, Leitung Pflege & Betreuung auf intern oder Stefan Remann, Leitung Pflege und Betreuung, Telefon 033 854 84 02.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: Alters- und Pflegeheim **Grindelwald** Denise Graf, Hausleitung Spitalstrasse 50, 3818 Grindelwald www.altersheim-grindelwald.ch heimleitung@altersheim-grindelwald.ch

Wiedereröffnung Fotoausstellung

10. April – 2. Mai 2021

Wir freuen uns, dass wir die Ausstellung für das Publikum wieder öffnen können.

10. April – 2. Mai 2021

KUNSTSTELLUNG

Galerie Kunstsammlung Untereisen KSU
Dachstock Strathaus
Untere Gasse 2 • 3800 Untereisen/
Unterseen • Do, Sa 15. – 18 Uhr
Fr 18. – 20 Uhr • So 11. – 16 Uhr
kunstsammlung-untereisen.ch