

Passion, Natur und Gaumenkitzel

In der Region rund um Crans-Montana gibt es mehr als Käse und Wein zu entdecken, aber man kommt immer wieder gerne darauf zurück – während und nach den Wanderungen. Und auch nach den Adrenalinstössen, die man sich hier angeeignen lassen kann.

Von Inge Jucker (Text) & Michael Wildi (Fotos)

Ich bin dann mal weg – auf der Alp. Drei Monate lang. Für Käser und Hirten hat das nichts mit Pilgern zu tun, dafür aber mit Passion. Rodolphe (66) arbeitet seit 48 Jahren auf der Alp Colombire, und wie jeden Morgen stapft er auch heute in Gummistiefeln, mit Kurzarm-Shirt, Shorts und weisser Plastikschürze bekleidet durch die Käserei. Die Sonne versteckt sich noch hinter den Bergen, die Temperaturen sind empfindlich kühl, doch Rodolphe scheint vor Eifer bereits zu glühen. Bald wird die frische Milch von der oberen Stafel auf die Alp geliefert – und vorher müssen die Käseläibe aus der Produktion des Vortages noch aus den Holzreifen genommen, gewogen und «angeschrieben» werden. Letzteres macht der Käsermeister mit

einem zum V geformten Blechdeckel, mit dessen Spitze er Datum und Gewicht in den Käseläib ritzt.

Während die frische Milch, mit Kälberlab versetzt, im Kupferkessel langsam warm wird, gibt es Frühstück für die Alpbewohner. Christelle, die Assistentin von Rodolphe, präsentiert stolz ihren ersten selbstgemachten Honig. Chefhirt Olivier freut sich über das frische Paillasse-Brot, das Natal Borgeat, der Leiter des Alpmuseums, mitgebracht hat. Matthias, ein Helfer, und Adrian, der jüngste Neffe von Rodolphe, geniessen eher still ihr Frühstück. Immerhin sind sie schon seit Stunden auf den Beinen, denn von alleine liefern die Kühe ihre Milch nicht ab. Und wir Unterländer sind heute die Gäste, pro-

bieren Alpkäse, der für Raclette wie auch zum «roh» Essen bestens geeignet ist, knabbern an Trockenwurstscheiben, schmieren Alpbutter aufs Walliser Roggenbrot – und finden alles überaus köstlich!

KÄSE WIE PUDDING. Schon geht es in der Käserei nebenan weiter. Die geronnene Masse hat jetzt die Konsistenz eines Puddings und wird mit der Käseharfe geschnitten, bis die einzelnen Stücke nur noch maiskorngross sind. Mit Hilfe eines Sehtuchs hebt Christelle portionenweise die Käsemasse aus dem Kupferkessel, die in Holzreifen gelegt zu Laiben gepresst wird. Rodolphe und Christelle stellen während der 90 Tage Alpbetrieb 7000 bis 8000 Kilogramm Käse und 400 bis 500 Kilogramm Butter her!

Die etwa zwei Stunden, die es für die Käseherstellung braucht, sind im Nu vergangen. Doch für Rodolphe und seine Leute geht gegen Abend der ganze Arbeitszyklus von vorne los – ein langer Alptag. Doch der Käse ist noch nicht fertig. Salzbad, Einreiben, Bürsten, Wenden und drei Monate Lagerung machen ihn erst richtig geniessbar. Ein Stück unterhalb der Alp Colombire, gleich neben dem Alpmuseum von Aminona, befindet sich der Naturkeller, in dem die Käse reifen. ▶

V. l. n. r.: Christelle holt die feinkörnige Käsemasse mit dem Sehtuch aus dem riesigen Kupferkessel, was zu allgemeinem Schmunzeln führt. Rodolphe führt kraftvoll die Käseharfe durch den Kessel. Die pure Idylle findet man entlang der Tièche und in ihrem Tal.





Natal Borgeat, Leiter des Alpmuseums in Aminona, ist in seinem Element, wenn er den Gästen das Alpleben erklären kann (l.). Hoch hinaus geht es im Fun Forest Park, wenn sich Kletterfreudige von Baum zu Baum «hangeln» (r.).

RACLETTE MIT AUSSICHT. Wir schauen Adrian kurz beim Wenden der Laibe zu und gehen dann ins Alpmuseum hinüber. Dieses Jahr ist es eine Baustelle, doch im Juni 2010 sollen das moderne Museumsgebäude, in dem das heutige Alpleben vorgeführt wird, und die beiden Maiensässe fertig sein. Sie zeigen eine weitere Station des Alplebens auf den verschiedenen Stufen, vom Dorf bis hinauf gegen 1900 Meter. Museumsleiter Natal – er weiss immer viel Spannendes zu erzählen – führt uns ins Originalgebäude, das bis in die 1950er Jahre als Käseerei und Milchkeller diente. Mit Originalgegenständen aus der Zeit um 1900 werden die Etappen der Herstellung von Käse, Butter und Ziger sowie das Alpleben präsentiert. Das Restaurant mit Sonnenterrasse auf der Alp Colombire ist diese Saison geschlossen, aber

Natal verköstigt die Besucher auf einer kleinen Terrasse beim Museum. Beispielsweise mit Holzofen-Raclette! Die herrliche Aussicht dazu ist inbegriffen. **ANSTRENGUNGSLOS WANDERN.** Wer ganz gemütlich wandern will, kann vom Museum aus der Bisse du Tsittoret, einer fürs Walliser typischen Suone, folgen. Beinahe waagrecht verläuft der Wasserkanal, der für die Bewässerung weiter unten am Hang und in den Rebbergen sorgt. Ziel der leichten Wanderung ist die Cave du Scex auf 1878 Metern Höhe, mit Sonnenterrasse, Wasserfall, einigen Kühen und vielen Ziegen. Selbstredend wird auf dieser Alp Ziegenkäse hergestellt. Für ambitioniertere Wanderer führt rechts des Wasserfalls ein zu Beginn steiler, von Lärchen und Tannen gesäumter Weg hin auf ins wildromantische Vallée

de la Tièche. Der Fluss Tièche, der weiter unten Raspille heisst, bildet den «Walliser Röschtigraben», die Sprachgrenze zwischen Ober- und Unterwallis. **VON WEGEN TOTE EBENE!** Wir wollen jetzt aber noch höher hinaus – auf die Pointe de la Plaine Morte auf 2927 m ü. M. Natürlich nicht zu Fuss, sondern mit den Gondelbahnen. In Les Violettes auf 2250 Metern Höhe heisst es Umsteigen. Doch damit lassen wir uns etwas Zeit, denn die Cas Violettes mit ihrer Sonnenterrasse ist für Walliser Spezialitäten bekannt. Gestärkt gondeln wir weiter zur Bergstation Plaine Morte. Von dort lassen sich – quasi auf einen Blick – alle Walliser Gipfel, vom Matterhorn bis zum Mont Blanc, bewundern. Ein berauschender Anblick! Und das hat nichts mit dem Walliser Wein zu



den man auch hier oben geniessen kann. Geradezu blendend sieht der Gletscher Plaine Morte aus, wobei die «tote Ebene» gar nicht so tot ist, sondern Wanderern und Langläufern als sommerliches Tummelfeld dient. Heute entdecken wir allerdings nur zwei einsame Wanderer auf dem Gletscher. Sie haben die herrliche Natur für sich! **MIT HAKEN UND ÖSEN.** Auch wenn man sich am 360-Grad-Panorama kaum sattsehen kann, zieht es uns wieder hinunter nach Crans-Montana, wo weitere Höhenflüge warten. Zum Beispiel im Fun Forest Park am Lac de la Moubra. Da kann sich Gross

und Klein im Hantieren mit Seil und Karabinerhaken üben, den «Flying Fox» nutzen und auf einem Rollbrett über die Seile flitzen, um von Baum zu Baum zu gelangen.

Die Kleinsten bewegen sich nur auf einer Höhe von eineinhalb Metern vorwärts, für Erwachsene geht es in höherer Etage durch den Wald. Wer sich nicht in so luftiger Höhe bewe-



Der Gletscher Plaine Morte ist auch im Sommer ein begehrtes Ziel für Wanderer und Langläufer (o.).

gen mag, findet vielleicht auf der Liegewiese am See seinen Genuss, beim Schwimmen oder auf einer Pedalofahrt. Alles steht in unmittelbarer Nähe zur Verfügung. Im Fun Forest findet je-

denfalls die ganze Familie eine grössere oder kleinere Herausforderung in der freien Natur. Was ebenfalls für Familienspass sorgt, ist das «Trop'yc». Auf dem Eisfeld in Montana liegen ▶

KIDS-TIPPS



FUNPARK BIBI
Sinnvolle Beschäftigung und Spass beim Spielen finden die kleinen Gäste von Crans-Montana bei Maskottchen Bibi. An diesem Nachmittag wird fleissig gebastelt, bis die Leimtuben leer sind.



SCHATZSUCHE
Das ganze Jahr über kann sich die Jungmannschaft mit Bibi auf Schatzsuche begeben. Selbstverständlich winkt am Schluss des Parcours ein Schatz. Den hat man sich schliesslich erarbeitet.



PEDALOS
Eine Pedalofahrt auf dem Moubra-See macht nicht nur Kindern Spass. Und das ist nur eines der vielen Familienvergnügen, die man hier erlebt. Die Pedalovermietung ist beim Fun Forest Park.



MINIGOLF
Mitten im Ortsteil Montana befindet sich die Minigolf-Anlage. So kann man abwechselnd auf dem Gelände des Trop'yc und auf der Bahn sein Können zeigen. Grosse dürfen natürlich auch mitspielen.

JUBILÄUMS-ANGEBOT
Preise zum Feiern

WIR FEIERN – SIE PROFITIEREN

Die 8 Sunstar Hotels haben einen Grund zum Feiern. Seit 40 Jahren garantieren wir Ferien zu attraktiven Preisen in den schönsten Feriendestinationen in den Schweizer Bergen unter dem Motto – Fischen, Geniessen, Erleben. Feiern Sie von unserem Jubiläums-Angebot und erleben Sie mehr Sommer im Sunstar Hotel über Wahl. **25. August bis 11. Oktober 2009**

4 Übernachtungen **CHF 555.-**

- Im Preis inbegriffen:
- ✓ 4 Übernachtungen im Doppel- oder Einzelzimmer Standard
 - ✓ 1 x wöchentliches Begrüssungsgetränk mit dem Gastgeber
 - ✓ Reichhaltiges Frühstückbuffet
 - ✓ 4-Gang-Weihnachtsmenü am Abend
 - ✓ Jubiläums-Getränk-Gutschein im Wert von CHF 40.-
 - ✓ Getränke aus der Minibar
 - ✓ Bergbahnen inklusive in Arosa, Davos, Lenzerheide und Lenzerheide
 - ✓ Benutzung von Hallenbad und Dampfbad
 - ✓ Sunstar SHB-Bahnsticket ab/hin Wolkenstein CHF ab 7 Personen
 - ✓ Vielfältigen Erlebnissegenüssen

Zuschläge pro Person und Nacht:

- + Superior-Zimmer mit Balkon **CHF 12.-**
- + Verlängerungs-Nächte zum Listenpreis buchbar

Alle Preise pro Person. Nicht gültig für Frühbucher und Spätbuchung, nicht kombinierbar mit anderen Rabatten. Dieses Angebot ist nur einmal pro Hotel buchbar.

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
HOTELS *****

INFO/BUCHUNG Gratis-Tel. 0800 611 611
reservation@sunstar.ch
www.sunstar.ch



Patrick Jenny vom Tirbouchon kennt sich mit Weinen bestens aus. In der Bar kann man sie degustieren und flaschenweise einkaufen.

– natürlich nicht auf Eis – Tonnen von Sand, als Beach-Volley-Feld, auf dem Spielplatz und im Restaurant mit Palmen und Liegestühlen. Während die Eltern sich mit «Strandgefühl» einen Drink gönnen, toben die Kleinen auf dem Spielplatz herum. Der «Strand in den Bergen» wird Ende August aber «ingerollt» und erst im nächsten Jahr wieder ausgebreitet.

WEIN UND KOSTBARKEITEN. Ein idealer Ort, um die Walliser Traubensorten in flüssiger Form zu degustieren, ist die Weinbar Tirbouchon. Zu den traditionellen Sorten zählen unter den weissen Weinen Petite Arvine, Amigne, Heida (oder Päien) und Humagne Blanche – bei den Rotweinen sind es Humagne Rouge und

i REISEBlick TIPPS

ANREISE

Per Bahn gehts beispielsweise ab Bern in zwei Stunden nach Montana, allerdings muss man in Visp und in Siders umsteigen. Autofahrer aus der nördlichen Schweiz werden meistens via Bern–Lötschberg anreisen und den Autoverlad nutzen.

BESTE REISEZEIT

Für die hier beschriebenen Aktivitäten ist der Sommer von Juni bis September, geeignet. Wanderer schätzen auch die Vor- und Nachsaison.

UNTERKUNFT

In Crans-Montana gibt es in allen Preiskategorien Hotels, Bed&Breakfast sowie Ferienwohnungen. Erkundigen Sie sich bei Crans-Montana Tourisme (www.crans-montana.ch).



Das ReiseBlick-Team durfte im neuen **1 Hotel Le Crans & Spa** (Tel. 027 486 60 60, www.lecrans.com) nächtigen. Ein tolles Hotel, stilvoll mit Naturmaterialien eingerichtet, an Service, Komfort und moderner Technik bleibt nichts zu wünschen übrig und die Aussicht ist traumhaft! Das hat natürlich seinen Preis.

Hotel Simi, Brantschenhaus, 3920 Zermatt, Tel. 027 966 45 00, www.hotelsimi.ch;
Hotel Weisshorn, 3961 St-Luc, Tel. 027 475 11 06, www.weisshorn.ch;
Hôtel Bella Tola & St-Luc, 3961 St-Luc, Tel. 027 475 14 44, www.bellatola.ch

RESTAURANTS/BARS

Le Mayen, Route du Parc, Tel. 027 481 29 85;
Le Plaza & La Table, Rue Central, Tel. 027 481 20 83, www.leplaza.ch;
La Dent-Blanche, Plans Mayens, Crans-Montana, Tel. 027 481 11 79;
Le Mont Blanc, im Hotel Le Crans & Spa, Plans Mayens, www.lecrans.com;
2 La Marmotte, Brauerei u. Brasserie, Lac Grenon, Crans-Montana, www.brasserie-la-marmotte.ch



- 1 Restaurant La Dent-Blanche
- 2 Hotel Le Crans/Rest. Le Mont Blanc
- 3 Restaurant Le Plaza & La Table
- 4 Fun Forest Park
- 5 Brasserie La Marmotte
- 6 Fun Park Bibi/Ycoor
- 7 Trop'Yc und Restaurant Le Mayen
- 8 Le Tirbouchon
- 9 David L'instant chocolat
- 10 Luftseilbahn nach Plaine Morte
- 11 Alpmuseum und Cave du Scex

WEITERE ADRESSEN

Alpmuseum Colombiere, Tel. 027 481 04 04 (Tourismusbüro) und 027 481 01 01, www.aminona-vs.ch und www.wallisermuseen.ch;

David – L'instant chocolat, Av. de la Gare 6, Tel. 079 375 75 49, www.instant-chocolat.ch;
Le Tirbouchon, Av. de la Gare, Tel. 027 480 26 08, www.letirbouchon.ch;

Fun Forest, Impasse de la plage 3, Tel. 027 480 10 10, Öffnungszeiten: 10–18 Uhr, www.funforest.ch;
Musée du Grand Lens, 1987 Lens, Tel. 027 484 25 01, Öffnungszeiten: sonntags 16–18 Uhr, www.wallisermuseen.ch;
«Small is beautiful»-Guide mit weiteren Ausflugs-, Restaurant- und Hotel Tipps: www.cesar.ch

EVENTS 2009

3.–6.9.: **Omega European Masters** auf dem Parcours Severiano Ballesteros. Pflichtetappe der PGA European Tour; das Golfturnier ist das wichtigste nach dem British Open, mit den besten derzeitigen Spielern.
13.9.: **Solidarit-Eau Suisse**, der Crans-Montana Soroptomist

Club lädt zum Sponsorenlauf rund um den Lac Grenon ein, zugunsten der Trinkwasserprojekte von Solidarité'eau Suisse.
19.9.: **Le Temps du Cornalin**, Cornalin-Fest in Flanthey (Lens). Entdeckung der roten Walliser Rebsorte Cornalin, mit Weinkostprobe, Raclette, Wildspeisen und musikalischer Unterhaltung.
26.–27.9.: **Jeep-Heep-Heep**, Treffen der Liebhaber der Willys, CJ5, CJ7, Cherokee und mehr in Crans-Montana. Jeepings, Schönheits-Wettbewerb und Agility-Parcours.

INFOS

Crans-Montana Tourisme, Tel. 027 485 04 04, www.crans-montana.ch

Cornalin. Weinliebhaber dürfen sich auf den einen oder anderen Gaumenkitzel gefasst machen, den es nur im Wallis gibt.

Eine besondere Schlemmerei hält David Pasquiet bereit: hausgemachte Schokolade-Köstlichkeiten wie Tafelschokolade in 35 Geschmacksrichtungen, 30 Sorten handgemachte Pralinen und die Spezialität des Hauses, «Choconougat», von dem David jede

Woche 120 Kilogramm herstellt! Auch «Chobricot» – Walliser Aprikosenstücke im Schokomantel – zählen zu den Spezialitäten. Und für Kinder gibt es Schokospiele: «Erst spielen, dann essen!» lautet die Devise beispielsweise mit der Labyrinth-Schoggi. Doch unschlagbar ist einfach das Schogginougat!

Entschuldigen Sie bitte, ich bin dann mal weg – in der Küche.

Den mitgebrachten Notvorrat von Davids Choconougat anknabbern. Denn es ist – wenn man es erst einmal kennt – unmöglich, darüber zu schreiben (oder zu reden), ohne von Lust darauf überwältigt zu werden...

@ INTERNETTIPPS

www.crans-montana.ch

▶ RESTAURANTTIPPS



LA DENT-BLANCHE
Raclettekäse, der von einer Alp in der Umgebung stammt und am Holzfeuer geschmolzen wird, ist mit normalen Raclettes nicht zu vergleichen. Im Dent-Blanche verkehren viele Einheimische...



LE MAYEN
Zu den Walliser Spezialitäten zählen nicht nur Käse und Trockenfleisch, sondern auch herrliche Rösti in verschiedenen Varianten. Das Le Mayen ist bekannt für seine einheimische Küche.



LE PLAZA
Auch im Le Plaza wird à la valaisanne gekocht und das Ambiente ist modern, aber urschweizerisch. Wer die frische Luft geniessen will, kann sich auf dem Platz vor dem Haus bedienen lassen.



LE MONT BLANC
Selbstredend ist auch hier die Walliser Küche zentral, allerdings in delikater, edler Form, was bereits der erste Blick auf den hübsch angerichteten Teller verrät. Alles gut, aber nicht ganz günstig.

