



Reportage

Herbst am Lötschberg

Text: Mia Hofmann
Fotos: Mia Hofmann/zvg

Von Safran und Suonen.

Wandern an der Südseite des Lötschbergs ist abwechslungsreich: In der sonnigsten Gegend der Schweiz gibts von wertvollen Krokussen über typisches Roggenbrot bis zu traditionellen Wasserleitungen alles zu sehen.

«Den Regenschirm kann man getrost zu Hause lassen», sagt Orlando Schmid. «Wenn Sie im Wallis einen Regentag erleben, ist das so einmalig, dass Sie noch Ihren Enkeln davon erzählen können.» Er muss es wissen. Schliesslich ist er Bauer in Ausserberg und daneben Präsident des Verkehrsvereins Sonnige Halden. Der Weg von Crans Montana über Eggerberg nach Brig wird nicht ohne Grund als «Walliser Sonnenweg» bezeichnet: Es ist die regenärmste Gegend der Schweiz. Das machen wir uns auf unserer Wanderung von Mund über Eggerberg nach Ausserberg zu Nutzen und saugen Natur und Wärme so richtig auf.

Mund und sein Safran

Mit dem Bus sind wir von Brig nach Mund hoch gefahren. Gleich am Dorfeingang sticht uns ein Gebäude besonders ins Auge: ein schönes dunkles Holzhaus, angeschrieben mit «Safranmuseum». Der Zehntenstadel aus

dem Jahr 1437 ist denn auch eine der ältesten Holzbauten Schweiz weit. In Mund gibt es aber nicht nur ein Museum zu Ehren der wertvollen Krokusse, sondern auch einen Safranlehrpfad, bestehend aus einem Rundgang mit sechs Thementafeln. Die Walliser Gemeinde am Südhang des Lötschbergs liegt auf 1200 Metern über Meer und ist das einzige Anbauggebiet des wertvollen Gewürzes in der Schweiz (s. grosses Bild). Die Gründe dafür sind die sonnige Lage und der trockene, sandige Boden. Zudem soll Mund an einer wichtigen Handelsstrasse gelegen haben, die von römischen Legionen, arabischen Händlern und Seefahrern des Mittelmeeres genutzt wurde. Die Wege führten von Kleinasien über den Stiefel Italiens und den Simplonpass bis ins Oberwallis.

Eine der Tafeln des Lehrpfades gibt Auskunft über die Ernte: Gut für den Safran sind milde Temperaturen im



Die zwei S: In der Gemeinde Mund steht der Safran im Zentrum (links), und Suonen sind wichtige Lebensadern im Oberwallis (oben).

September und darauf folgend Sonnenschein Anfang Oktober. So wird die Ernte zwischen Mitte und Ende Oktober ertragreich. Auf der gesamten Anbaufläche von etwa 16000 Quadratmetern können dann rund drei Kilogramm Safranfäden gelesen werden. Das mag nach wenig klingen, doch braucht es für ein Gramm Safran rund 180 Blüten. Und alle Fäden werden von Hand gepflückt. Der Munder Safran ist bekannt für seine Intensität: Die Gewürz- und Aromastoffe liegen bis zu vier Mal über dem Wert von Safran aus anderen Anbaugebieten. Gemäss einer Bauernregel beschleunigen helle Mondscheinnächte das Wachstum. Uns scheint aber taghell die Sonne ins Gesicht, und wir folgen den Wegweisern Richtung Lalden.

«Nach oben, nicht nach unten»

Die Aussicht ins Tal und an die gegenüberliegenden Hänge ist während der gesamten Wanderung grandios. Wenn Leute sich über die geraden Wasserläufe und Industriebauten im Tal beklagen, empfiehlt der Einheimische Orlando Schmid: «Einfach nach oben schauen, nicht nach unten.» So habe man Einblick in die gegenüberliegenden Täler wie zum Beispiel Visperterminen mit seinen Rebgebieten und Ausblick auf die dahinter liegenden Viertausender wie etwa das Lagginhorn oder das Täschhorn und die spektakuläre Mischabelgruppe.

Orlando Schmid hat sich heute für uns Zeit genommen und bringt uns auf dem Weg die Kultur des Wallis näher.

Der nächste Streckenteil zwischen Lalden und Eggerberg gehört zum Höhenweg-Klassiker «Lötschberger-Südrampe». Er führt entlang der 100-jährigen Bahnstrecke von Hohtenn über Ausserberg, Eggerberg und Lalden neu bis nach Brig (siehe Artikel S. 16). Immer wieder tauchen auf der Wanderung spektakuläre eisenbahntechnische Bauten auf; dieser Abschnitt ist vor allem durch die Lehnviadukte geprägt.

Der Weg führt über eine Weide voller weiss-wolliger Schafe mit schwarzer Nase und gedrehten Hörnern. Die Schafe sind nicht etwa scheu, sie nähern sich als ganze Herde immer mehr und bedrängen uns fast ein bisschen. Doch alles bleibt friedlich, und nachdem wir ein paar Mal unseren Rucksack vor uns hin und her geschwungen haben, lassen sie uns auf dem Weg passieren. «Das typische Wallis, das sind Schwarznasenschafe, Eringer Kühe und Roggenbrot», sagt Orlando Schmid. Er selber habe keine Schafe, doch würden diese seit Menschengedenken im Oberwallis gehalten. Schwarznasenschafe sind gebirgsgängig und standorttreu. Sie können auch in abgelegenen Gebieten ohne Beaufsichtigung gehalten werden. Sie leisten – zusammen mit den Schwarzhalsziegen – einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft.

Was sich liebt, das neckt sich

Schliesslich erreichen wir Eggerberg. Oder «Grieniga», wie es von Einheimischen gelegentlich genannt wird. «Früher gaben sich die Dörfer am Südhang Übernamen, um sich zu necken», erklärt Orlando Schmid. Auch die Bewohner von Eggerberg wurden «Grieniga» genannt, die Walliser Bezeichnung für Smaragdeidechse. «Das ist wohl, weil die Eggerberger klein sind und krumme Beine haben – aber das ist wohl meine persönliche Erklärung», schmunzelt Schmid. Heute hat sich die Gemeinde mit diesem Übernamen versöhnt und wirbt mit einer Eidechse und dem Slogan «Smaragd am Lötschberg». Die Ausserberger übrigens nannte man in der Region «Grossbohne. Diese Bohnen seien hier angebaut und in der Suppe mitgekocht worden, erklärt Schmid. Als Charakterzug bedeute «Grossbohne», dass man den Mund etwas gar voll nehme und viel rede. Entsprechend nennt sich Ausserberg nicht etwa «Grossbohendorf», sondern «Weiler an Suonen». «Suonen sind aus Baumstämmen gefertigte Wasserfuhren», führt Schmid aus. «Und in Ausserberg fliessen gleich drei Suonen: zuunterst die «Undra Suon», dann die «Mittla Suon» und zuoberst eben das «Niwärch», Hochdeutsch für «Neues Werk».»

Wir sind gespannt auf den Weg entlang diesen typischen Bewässerungskanälen, doch nach rund zweieinhalb Stunden bietet es sich zuvor an, in Eggerberg etwas zu entspannen und etwas Walliser Roggenbrot mit Trockenfleisch und Hobelkäse zu geniessen. Bei einem Gläschen Weisswein, versteht sich. Die Weinherstellung hat hier Tradition – davon zeugt das Trielmuseum. Im kleinsten Museum des Kantons befindet sich eine alte Wein- und Obstpresse. Die hölzerne Presse für Trauben, Äpfel und Holunder stammt aus dem Jahr 1750 und wurde noch bis 1940 genutzt.

Suonen – die Adern des Oberwallis

Da der Weg immer wieder der Bahnstrecke folgt, lässt sich die Wanderung beliebig verkürzen oder verlängern. Wir wollen aber nicht schon in Eggerberg in den Regio-Express Lötschberger steigen, sondern haben uns Ausserberg als Ziel vorgenommen. Die direkte Route führt in rund zwei Stunden von Eggerberg nach Ausserberg. Als Alternative gibt es den Weg «Wasserleitung für Schwindelfreie» (ca. 3 Std. 30 Min.) oder die Variante «Wasserleitung durch den Stollen» (3 Std. 15 Min.).

Wir stufen uns als schwindelfrei ein und folgen mit Orlando Schmid der Gorperi- und später der Niwärch-Suone. Der Landwirt nutzt die Suonen selber für die Bewässerung seiner Felder. Heute werde ein kombiniertes Verfahren von alten und neuen Bewässerungsarten angewendet: Wurden früher immer feinere Verästelungen in «Rüsa» und «Schrapfa» gebaut, fliesst das Wasser heute durch Regner bis auf das Feld. Als Hauptleitungen dienen aber immer noch die uralten Suonen.

Die «bisses», wie die Suonen auf Französisch heissen, sind vor 900 bis 1000 Jahren gebaut worden und haben die Nutzung der Südhänge als Kulturland überhaupt erst möglich gemacht. Sie durchziehen die Hänge wie Adern



Putzig und idyllisch: Das typische Walliser Schwarznasenschaf und der Übergang über den Baltschiederbach.

den Körper – denn ohne Wasser keine Landwirtschaft. Und Wasser war im Oberwallis zwar vorhanden, doch stürzte es von den Gletschern in wilden Bächen direkt ins Tal. Durch die Suonen wird es gesammelt und verteilt, was den sonst trockenen Boden fruchtbar macht. Der Bewuchs bietet auch einen wichtigen Schutz vor Erosion, und das Wasser kann im Notfall zum Löschen von Waldbränden genutzt werden. Und dank der Suonen sind nicht zuletzt auch wunderschöne, traversen-artige Wanderwege entstanden.

Exponiertheit vs. Stollen

Beim Plaudern ist die Zeit wie im Flug vergangen, und wir haben entlang der Gorperi die linke Talseite durchquert. Den Baltschiederbach, der die beiden Suonen speist, ha-



Exponierte Stellen und gemütliche Weiler wechseln sich an der Lötschberg-Südrampe ab.

ben wir bereits passiert und folgen nun dem Niwärich. Rechterhand geht der Stollen für Wandervariante zwei ab: Hier empfiehlt sich unbedingt eine Taschenlampe – der Gang durch den dunklen Stollen dauert rund eine halbe Stunde und ist besonders für Kinder ein echtes Abenteuer. Dass wir die exponierte Route gewählt haben, merken wir kurz darauf schon deutlich: Wir balancieren auf einem Holzbrett, und links von uns geht es steil in die Tiefe – da sieht man die Wipfel der Tannen plötzlich von oben. Ein Seil bietet zwar an der Felswand Halt, doch kann es schon dem Einen oder Anderen schwindlig werden. Wir konzentrieren uns deshalb auf den Weg und werfen nur ab und zu einen Blick auf den schon passierten Weg an der gegenüberliegenden Talseite, der eindrücklich in den Fels hineingegraben und -gesprengt wurde.

Als wir uns langsam seinem Heimatdorf Ausserberg nähern, kommt Orlando Schmid noch einmal auf die Suonen zu sprechen. Er hat einige Weiden behalten, die er komplett mit der traditionellen Methode bewirtschaftet. Dabei wird die Suone mit einem Schieber gestaut und läuft so lange über, bis das Feld genügend Wasser hat. Abschnitt für Abschnitt kann so der Bestimmungsort des Wassers präzise gesteuert werden. «Es ist wichtig, diese Tradition zu erhalten – denn ohne die geniale Idee unserer Vorfahren wäre eine Besiedelung der Südrampe gar nicht möglich geworden», sagt der Landwirt mit Ehrfurcht. Diese Worte um die Bedeutung des Lebenselixiers Wasser hallen noch in uns nach, als wir erschöpft am Bahnhof Ausserberg eintreffen und uns einen tiefen Schluck aus der Feldflasche gönnen.

Gut zu wissen

Hinreise: Mit der Bahn nach Brig, weiter mit dem Bus bis «Mund, Dorf».

Rückreise: Ab Eggerberg oder Ausserberg mit der Bahn.

Wanderung: Mund–Eggerberg 2 Std., Eggerberg–Ausserberg mit drei Varianten: 2 Std., 3 Std. 15 Min. oder 3 Std. 30 Min.

Tipps: Safranmuseum Mund, Öffnungszeiten: Oktober bis Mitte November.

Mittwoch, Samstag und Sonntag, 10–12 Uhr und 13–16.30 Uhr, auch andere Reservationen möglich: safranmuseum@gmx.ch, Tel. +41 (0)79 409 35 36.

Einkehr / Übernachten: Mund: Restaurant Salwald, Tel. +41 (0)27 923 08 12, www.salwald.com; Eggerberg: Hotel Bergsonne, Tel. +41 (0)27 946 12 73, www.hotel-bergsonne.ch; Ausserberg:

Hotel Bahnhof, Tel. +41 (0)27 946 22 59, www.hotel-bahnhof.com, Hotel Sonnenhalde Tel. +41 (0)27 946 25 83, Bio-Spezialitäten auf Anmeldung unter www.fischerbiel.ch

Mehr Infos: Mund: Brig Belalp Tourismus, Tel. +41 (0)27 921 60 30, www.brig-belalp.ch, Kulturverein und Stiftung Pro Safrandorf Mund, www.prosafrandorf.ch, Eggerberg und Ausserberg: Sonnige Halden Tourismus, Tel. +41 (0)27 946 63 14, www.sonnige-halden.ch, Region: zahlreiche Themen-Broschüren unter www.jungfraualetsch.ch

Wanderkarten und Höhenprofile unter

» www.bls.ch/streifzug

