



Genießen

Schweizer Wallis

Wissen & Wein

Theorie und Praxis liegen nah beieinander im Schweizer Weindörfchen Salgesch. Das Rebmuseum, der Weinlehrpfad und ein typisch wallisches Restaurant lassen sich verbinden zu Genuss aus einem Guss.

So weit das Auge reicht, ziehen Weinstöcke schneur gerade Reihen über die Hügel der Ebene. In der Ferne grenzt sie an Wälder und raue Felswände. Sommer im Wallis bietet eine wunderbare Vielfalt - vom fruchtbaren Tal bis zu weissen Gipfeln. Der Wein ist seit Jahrhunderten wichtiger Bestandteil der Menschen im Tal der jungen Rhone an der französisch-deutschen Sprachengrenze zwischen Salgesch und Sierre. Der eigene Rebberg - wie man hier sagt - diente früher dem Hausgebrauch. Weniger dem Genuss, sondern gegen Kälte und Hunger sowie als Medizin. Heute macht der Pinot Noir oder Blau Burgunder etwa neunzig Prozent der Rotweine aus. Entsprechend der Klimaerwärmung von etwa zwei Grad in den letzten vierzig Jahren werden verstärkt Spätreben angebaut, die Wärme vertragen und wenig Wasser benötigen. Wieder mehr im Kommen sind aber auch die alten Sorten wie Merlot, Cornalin (Walliser Landrotter genannt), Petit d'Arvine oder Humagne Blanc, der Wöchnerinnenwein. Früher wurde er den Frauen nach der Geburt - mit Honig, Zimt und Beifuß versetzt - zur Stärkung verabreicht, bis zu einem Liter täglich! All das erfährt man im dreistöckigen Rebmuseum des Kantons. Im Weindörfchen Salgesch ist ein Teil in einem mittelalterlichen Zwei-Fronten-Haus untergebracht. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich das eisenharte Lärchenholz bräunlich-schwarz gefärbt - ganz typisch für viele alte Häuser in der Schweiz.

Gletscherwasser für Weinreben

Der zweite Abschnitt des Weinmuseums führt als zweistöckiger Weinlehrpfad nach Sierre - mit Überschreiten des Raspliebachs kurz hinter Salgesch wird die Welt französisch. Dieser Grenzbeobachtungsfeld führt als Wasserfall eindrucksvoll den Feis hinunter, um sich im Tal mit der Rhone zu vereinigen. Aus dem Berner Oberland kommend, trennt er Ober- und Unterwallis und bringt dem sommerreichen, aber regenarmen Wallis das lebensnotwendige Nass. Hier führt ein ausgeklügeltes System von Wasserleitungen oder Suonen das Gletscherwasser aus großer Höhe hinunter zu Feldern und Weinbergen. Ein Weinbauer darf es im Schnitt zwei Mal im Jahr 24 Stunden für seine Reben nutzen. Das genügt, denn die Stöcke sind langwurzlig und können der Trockenheit trotzen. Der Pfad

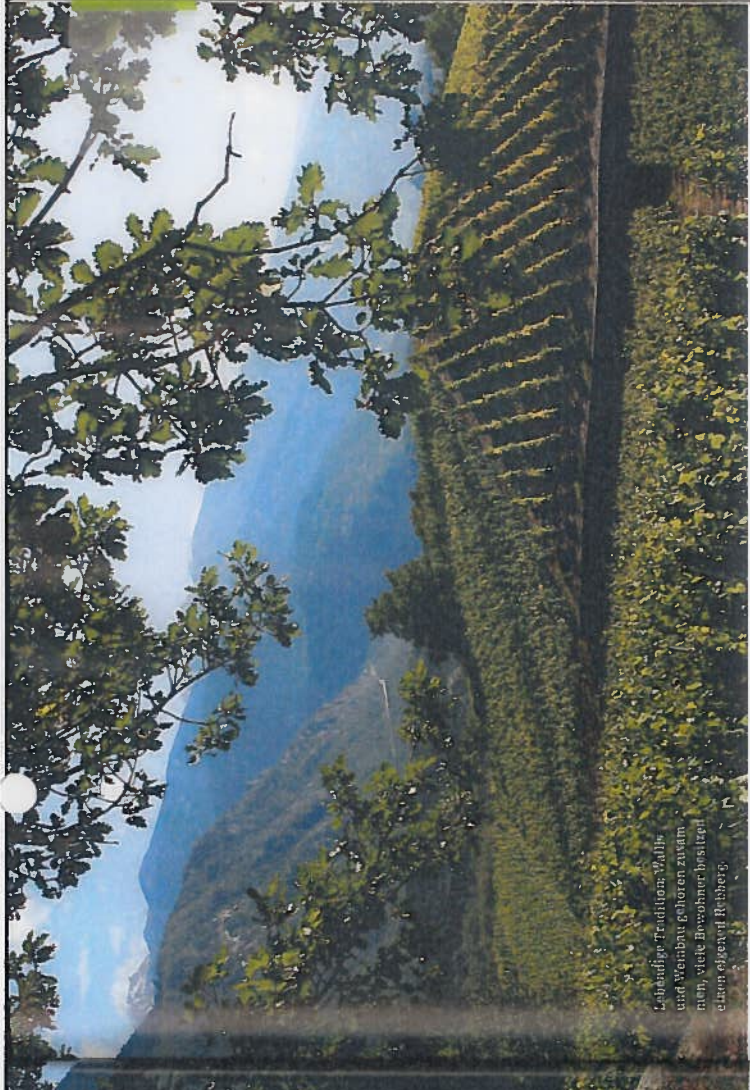


Ein Händchen für Käse und Gäste: Der Racleur braucht ein Gefül für den richtigen Zeitpunkt und kennt bei allen weissen Käsesorten die genaue Reihenfolge der gewaschenen Käsesorten.

führt vorbei an spektakulären Felsformationen, den Pyramiden von Rasplie. Scharfzackig überragen sie die hügeligen Weinberge. Immer wieder gibt es herrliche Aussichtspunkte, die zur Rast und zum Studieren der Informationsafeln des Rebweges einladen.

Wohlverdienter Genuss

Der dritte Teil des Wein- und Rebmuseums in Sierre ist sympathischerweise direkt am Chateau de Villa angedockt, einem Restaurant in einem Patrizierhaus aus dem 16. Jahrhundert. Wer seinen Wissensdurst im Museum gestillt hat, kann sich guten Gewissens seinem Appetit widmen. Hier in historischer Kulisse, im Schatten



Schöne Tradition: Walliser Weibler gehören zu den mehr, viele Bewohner basieren einem eigenen Rebberg.

Unternehmen und genießen:

Alle Informationen zum Wallis unter: Schweizer Tourismus, www.wallis.ch. Die Geschichte der Rebe und des Weins im Wallis wird erzählt und dargestellt im Weinmuseum in Sierre und Salgesch, www.walliserweinstube.ch. Chateau de Villa in Sierre: Restau mit traditioneller Küche des Wallis, Weinmuseum und Einzelhandel www.chateauvilla.ch. Rückweg vom Bahnhof Sierre nach Salgesch mit der Bahn. Zugverbindung bis Miltersbach. Tahlpläne unter www.raspiliebach.ch. Plyn Flages Natur Park, einer der größten Naturparks Europas, der als „Regionaler Naturpark“ unberührten Lebensraum mit den ursprünglichen Tier- und Pflanzenarten bewahrt. www.plyn-flages.ch

alten Bäume, sind regionale Spezialitäten ein Muss. Also vorweg einen Walliser Teller: dunkelrotes Trockenfleisch vom Rind, kombiniert mit rohem Schinken, Speck in feinen Scheiben, dazu Walliser Roggenbrot mit Walnüssen. Allen so zart, dass es auf der Zunge zergeht. In vielen Familien wird Trockenfleisch heute noch hausgemacht, es ist ein unverzichtbarer Auftakt zum sonnigen Familientessen. Danach folgt Raclette - die nationale Kunst des Käseschmelzens. Hier im Chateau de Villa kann man verschiedene geschmolzene Bergkäse probieren - als kulinarische Reise durch das Wallis. Es muss Rohmilchkäse sein, weil nur er den richtigen Geschmack liefert. Alle Sorten stehen wie goldgelbe Halbmonde aufgereiht neben dem Raclette-Ofen. Der Racleur platziert die Laibe mit geübter Hand zum Schmelzen auf dem Klöschalter. Mit typisch schweizerischer Gelassenheit schaut er den geschmol-



Herzhafte Spezialitäten als Vorspeise: Einen original Walliser Teller sollten sich Besucher der Region nicht entgehen lassen.

Frederike Brauneck