



KARAWANSEREI IN DEN BERGEN

Scheidepunkt zu Furka- und Grimselpass

Die Siedlung Gletsch liegt auf 1.759 Metern unterhalb des Rhonegletschers. Sie gilt als Scheidepunkt der Straßen, die zum Furka- und Grimselpass führen. Die beiden Fahrwege schlängeln sich auf beiden Seiten des Tals den Berg hinauf.

Der Weiler besteht aus dem historischen *Hotel Glacier du Rhône* sowie aus dessen Nebengebäuden, einer Bahnstation, einer ehemaligen Tankstelle, einer anglikanischen Kapelle und einem Wasserkraftwerk. Das Leben spielt sich hier in den Sommermonaten ab. In der Zeit, in der die Pässe befahrbar sind.

Um 1830 wurde am Ort ein Gasthaus eröffnet. Mit der Zunahme des Tourismus und dem Bau der Passstraßen konnte das Angebot über die Jahre erweitert werden. Die bekannte Hotelier-Familie Seiler gründete 1857 ein Grandhotel mit über 300 Betten, einem historisch sehenswerten Speisesaal und rustikalen Nebenräumen. Die verkehrsgünstige Lage und die aufgebaute Infrastruktur führten dazu, dass Pferdekutschen Halt einlegten. Die Fahrgäste wurden in geschmackvollem Ambiente verköstigt und übernachteten vor Ort. Vor allem aber bewunderten sie den Rhonegletscher, der damals noch bis Gletsch reichte. In den Glanzzeiten standen für über 200 Pferde Stalungen zur Verfügung.

Der *Glacier Express* sorgte zwischen 1930 und 1981 dafür, dass der Weiler weltberühmt wurde. Danach wurde diese Bahnstrecke aufgegeben. Seit 2010 lassen Freiwillige die goldenen Zeiten der Dampfeisenbahn von Frühling bis Herbst wieder aufleben. Ein Zwischenhalt in Gletsch lohnt sich auf jeden Fall. Sei es, um die Landschaft, die geschichtsträchtigen Gebäude, die Alpkäserei oder die kühne Straßenführung im Gebirge zu bestaunen. Oder halten Sie es wie die Touristen in der Vergangenheit – verpflegen Sie sich im *Hotel Glacier du Rhône* und bestaunen Sie die stilvollen Räume.

Eine Fahrt mit der Dampfbahn (DFB) von Gletsch nach Realp oder nach Oberwald ist ein Spaß für Groß und Klein. Bewundern Sie die alten Lokomotiven, die Viadukte und die eng gewundenen Tunnels.





**Rundweg durch die
Parzellen**

Startpunkt: Auf der
Furkastrasse Richtung
Ulrichen gehen, Ausgangs
Dorf steht rechts eine
Tafel im Feld.
CH-3988 Obergesteln

**Genossenschaft
Ackerkulturlandschaft
Obergesteln**

Anthenien Irmgard
Furkastrasse 25
CH-3988 Obergesteln
+41(0)79 2958537
[www.ackerkulturland-
schaft.ch](http://www.ackerkulturland-
schaft.ch)
www.obergoms.ch



MOSAIK IN DER NATUR

Ackerkulturlandschaft

Die Szenerie erinnert an ein buntes Mosaik. Noch über 200 kleine Parzellen werden am Sonnenhang im Obergoms nach alter Tradition bepflanzt. Die mit Hecken durchzogene Ackerflur ist ein Überbleibsel ursprünglicher Bodenbewirtschaftung im Wallis. Früher prägten solche Parzellen das Tal, heute ist Obergesteln einer der wenigen Orte, in denen die Bevölkerung kleinparzellierte Ackerbauflächen kultiviert. Auch hier ist jedoch die Zahl dieser Äcker in den letzten Jahren stark zurückgegangen. Deshalb gründeten engagierte Bewohner des Dorfs eine Genossenschaft, um das Fortbestehen der außergewöhnlichen Ackerlandschaft zu gewähren, die darüber hinaus ein Bindeglied zwischen Landwirtschaft und Tourismus bildet. So führt etwa ein Rundweg mit einigen Infotafeln durch das Gebiet. Gehen Sie dazu auf der Furkastraße Richtung Ulrichen. Ausgangs Dorf geht ein Weg rechts ab, dort steht eine große Tafel im Feld – der Startpunkt der Wanderung.

Die Bestellung der Felder ist arbeitsintensiv. Die Lage ist steil und die durchschnittliche Fläche beträgt um die 230 Quadratmeter. In traditioneller Handarbeit bebauen die Bewirtschafter ihre »Acherlini« und wechseln wie früher zwischen Getreide- und Kartoffelanbau ab. Auf dem Boden wachsen verschiedene, für Getreideäcker typische Ackerbegleitpflanzen, zum Beispiel Ackersteinsame, Krummhals oder stacheliges Kammgras. Diese Spezies sind längerfristig in ihrem Bestand gefährdet, da die letzten Anbauflächen dieser Art allmählich verschwinden. Das Gebiet ist daher nicht allein Kulturlandschaft, es bietet ebenso Lebensraum für Pflanzen und Tiere. Die Blumenvielfalt in den angrenzenden Trockenwiesen ist bemerkenswert. Das Zusammenspiel von Fauna und Flora lässt sich an den Raupen des Kleinen Perlmutterfalters beobachten. Sie ernähren sich vom Acker-Stiefmütterchen, das zwischen den Kulturpflanzen wächst.

Vier Kilometer weiter westlich liegt der Geschinersee, ein Bergsee, Badesee und Naturreservat zugleich. Nebst der Liegewiese und einem Sandbereich steht eine Grillstelle zur Verfügung.

4

Hotel Restaurant Tenne
Furkastrasse 2
CH-3998 Glurigen Goms
+41 (0)27 9731892
www.tenne.ch

Zum Rezept:
Valais/Wallis Promotion
Rue Pré Fleuri 6
CH-1951 Sion (Sitten)
+41 (0)27 3273590
www.valais.ch (Suchbegriff
»Cholera«)





CHOLERA – WALLISER SPEZIALITÄT

Hotel Restaurant Tenne

Wer das Wort »Cholera« hört, denkt unwillkürlich an die Infektionskrankheit, die vor allem im Mittelalter viele Opfer gefordert hat. Nicht so die Walliser. Ihnen läuft das Wasser im Mund zusammen. Sie sehen den schmackhaften, gedeckten Gemüse-Kuchen, der im Goms in vielen Restaurants auf der Speisekarte steht, vor ihrem inneren Auge. Für den Ursprung des Namens gibt es diverse Begründungen. Eine davon ist die Verwandtschaft des Wortes mit »Kohle«, im Walliserdeutschen heisst sie »Chola« oder »Cholu«. Denn früher wurde der Kuchen zum Backen in die Kohle gelegt. Andere vermuten, der Begriff stamme aus einer Zeit, in der im Wallis die Krankheit Cholera wütete und deshalb der Handel und das Tauschen von Lebensmitteln verboten wurde. Das Gericht wurde daher aus den Zutaten zubereitet, die im eigenen Haushalt vorrätig waren: Mehl, Zwiebeln, Lauch, Äpfel, Kartoffeln und Raclettekäse.

Im Hotel Restaurant Tenne zaubert der Küchenchef Fernando Michlig nebst anderen Spezialitäten eine ganz »gluschtige Gommer Cholera«. Die Gaststätte liegt am Dorfrand von Gluringen an der Kantonsstrasse. Ruhig gelegen, ist sie ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen und Langlauf. Nach dem Motto: »Essen soll Freude machen«, werden alle Gerichte im Restaurant Tenne mit viel Liebe geschaffen. Die Arbeit der Küchenmannschaft beruht auf klassischem Handwerk. Dafür wird, wo möglich, mit saisonalen und regionalen Grundzutaten gearbeitet. Auf dem Teller vereinen sich Ursprünglichkeit und Einfachheit kombiniert mit Finesse und Kreativität.

Dazu können Sie auf der Weinkarte aus 120 verschiedenen Weinen von namhaften Walliser Produzenten auswählen. Neben den Gaumenfreuden stimmen auch das Ambiente und die Gastfreundschaft.

Mit *Valais/Wallis Promotion* durfte Fernando Michlig sein Cholera-Rezept verfilmen. Versuchen Sie es auch! Gäste und Familie werden diese Spezialität zu schätzen wissen.

