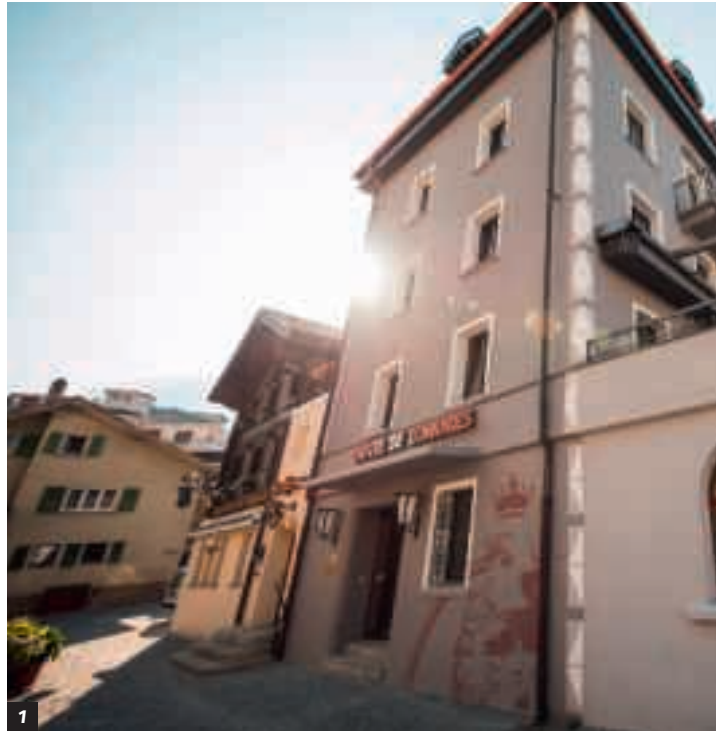


Auf Entdeckungsreise im Wallis

Text: Karin Schmidt



Die Eröffnung des Simplon-Eisenbahntunnels im Jahre 1906 und der Anschluss an die Lötschbergeisenbahn nach Bern machten Brig zum grossen Eisenbahnknotenpunkt, was es bis heute geblieben ist. Viele Zugreisende kennen meist nur den Bahnhof. Bei meinem ersten Besuch in der Alpenstadt Brig bin ich angenehm überrascht, wie schön es ist, durch die Fussgängerzone im Zentrum mit seinen schmalen Strassen zu spazieren aber auch, wie schnell ich vor Ort war, gerade mal 2 Stunden vom HB Zürich bis Brig! Verschiedene Häuser sind im italienischen Stil gebaut, denn die Italiener waren damals beim Bau des Simplontunnels beteiligt. Auffallend viele Häuser haben einen kleinen Turm, in dem Fleisch getrocknet wurde. Und wo immer man in der Altstadt ist, sieht man zwischen den Giebeln und den Strassen hindurch die Türme des Stockalperpalastes, eines der markantesten weltlichen Barockgebäude der Schweiz.

Zuhause bei Freunden

Der Name meiner Unterkunft ist eine Reminiszenz an die Zeit, als die Walliser Alpen durch die Engländer Ende des 19. Jahrhunderts erobert wurden. Das seit 1884 als Hotel de Londres bekannte Haus mitten im Zentrum von Brig ist aber auch eine Hommage an London, wo der Gründer des Hotels, Anton Arnold, viele Jahre in der Hotellerie tätig war. Im 1. Stock dieses einzigartigen Design-Boutique-Hotels liegt die Wohnstube, wo man mich herzlich begrüsst. Der gemütliche Raum dient gleichzeitig als Wohn- und Essstube, Bar, Aufenthaltsraum und Rezeption. Von hier geht es direkt nach draussen auf die riesige Terrasse über dem zentralen Stadtplatz von Brig. Ganz unkompliziert steht den Gästen ein gut gefüllter Külschrank inklusive lokaler Trouvaillen aus dem Weinkeller zur Selbstbedienung rund um die Uhr zur Verfügung. Getreu dem Motto «Zuhause bei Freunden» vertraut man hier seinen Gästen. Als Gast im Hotel wird man ab und zu von auserlesenen Cateringpartnern und Gastköchen kulinarisch verwöhnt oder entdeckt bei einer Degustation in Otto's Stuba spannende Weine von herausragenden Winzern aus dem Wallis.

Britischer Humor ist Trumpf

Mein Zimmer ist ein in Blau getünchter Raum, welcher mich an einen glasklaren Walliser Bergsee erinnert. Das Bad ist mit weissen «Subway-Fliesen» ausgekleidet und mit englischen Armaturen bestückt. Das renommierte Innenarchitektur-Büro Atelier Zürich hat dem Hotel bei der umfassenden Renovation vor zwei Jahren den gekonnten Mix von bodenständiger, unkomplizierter Englischer Gemütlichkeit sowie raffiniert inszenierten Farben und Formen aus dem Wallis verpasst. Insgesamt verfügt das Hotel über 16 Zimmer und zwei Suiten, die unter dem Holzdach

mit einer bunten, «tierischen» Möblierung aufwarten – eine Spur Britischer Humor ist im Hotel de Londres Ehrensache!

Zur Safranernte nach Mund

Wer im Spätherbst nach Brig reist, sollte unbedingt einen Abstecher nach Mund einplanen. In nur 20 Minuten erreicht man das einzige Safranbau- gebiet der Schweiz. Dort auf den sonnenexponierten Steilhängen des Rhonetales blüht der «Crocus sativus» zartviolett – je nach Witterung im späten September bis November. Das Pflücken der blühenden Pflanzen am steilen Berghang ist mühsam und wird mit grösster Sorgfalt ausgeführt. Zu Hause werden die drei roten Blütenfäden – Narben genannt – mit viel Fingerspitzengefühl entfernt und während 48 Stunden luftgetrocknet. Dabei verlieren die Narben 80 Prozent ihres ursprünglichen Gewichtes, was wesentlich darüber entscheidet, wie sich das Aroma im Safran ausbildet.

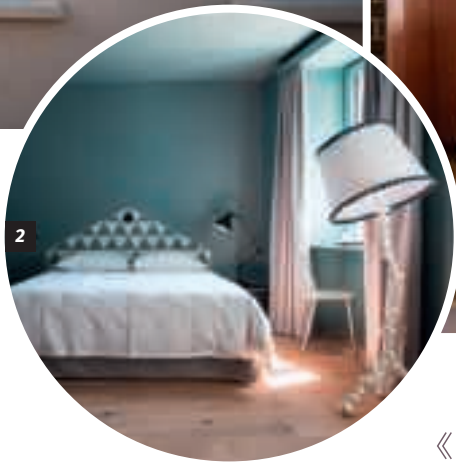
Begehrtes Gewürz

Wer Glück hat, kann das «rote Gold» in Miniportionen zum stolzen Preis von rund 18 Franken das Gramm im Dorfladen hinter der Kirche kaufen. Dort sind auch Safrannudeln, Safrankäse, Safranbrot und Safranlikör aus der lokalen Produktion erhältlich. Am besten probiert man den Safran gleich vor Ort: in einer der Wirtschaften im Dorfkern oder im Weiler Salwald, wo diverse Gerichte mit Safran zubereitet werden. Noch näher hinter das Geheimnis des teuersten Gewürzes der Welt gelangt man auf dem Safranlehrpfad, der über Geschichte und Anbau informiert, oder im weltweit einzigen Safranmuseum.

www.hotel-delondres.ch

Appellation d'origine protégée

Was haben Abricotine, Vacherin Fribourgeois und Walliser Roggenbrot gemeinsam? Sie gehören zu den 21 traditionellen Schweizer Spezialitäten mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (AOP). Dieses offizielle Qualitätszeichen, das 2017 sein 20-jähriges Bestehen feiert, soll die Produzenten und ihr oft althergebrachtes Know-how schützen. Es sind ausschliesslich Produkte, die nach einem Originalrezept in handwerklicher Tradition im Ursprungsgebiet hergestellt werden. Seit 2004 wird auch der Munder Safran mit der Ursprungsbezeichnung AOP geschützt. www.aop-igp.ch



«Safran kommt aus dem Arabischen
<Za'faran> und bedeutet <sei gelb>.»



Pure Leidenschaft

«Crocus sativus», so sein wissenschaftlicher Name, ist das teuerste Gewürz der Welt. Nach der Munder Überlieferung wurde der Safran einst von Pilgern aus dem Heiligen Land mitgebracht. Als die jahrhundertealte, arbeitsintensive Safranproduktion kaum noch einen lukrativen Gewinn erbrachte, hatten vor rund 80 Jahren fast alle Schweizer Safranpflanzler ihre Krokusfelder aufgegeben. Einzig Mund hielt noch am Anbau fest. Für das schwer erreichbare Bergdorf im südlichen Wallis war der Erlös ein Zustupf, mit dem man sich Reis oder Mais aus dem nahen Italien leisten konnte. Erst 1951 wurde der Ort mit einer richtigen Strasse erschlossen. Danach waren die Kinder der dortigen Safranproduzenten kaum noch für den arbeitsaufwändigen, unrentablen Safran zu begeistern. Von den ehemals 60 Safranparzellen waren 1979 gerade noch drei bewirtschaftet. Damals gründete eine Handvoll Enthusiasten die «Munder Safranzunft», der es gelang, etliche Familien dafür zu gewinnen, ihre Felder wieder zu bestellen. Für den schwierigen Neuanfang liess man rund 34'000 Knollen aus Kaschmir einfliegen. Heute hat die Zunft über 200 Mitglieder, die Hälfte davon Safranpflanzler. Fast alle Dorfbewohner des 600-Seelen-Bergdorfes ernten auf rund hundert Äckern jedes Jahr aus einer halben Million Blüten gerade mal vier Kilo Safranfäden. Der Munder Safran ist für die Pflanzler kein Lebensunterhalt – es ist pure Leidenschaft! www.mund.ch



1 Reisende, Abenteurer und Heimwehwalliser schätzen das Hotel de Londres im Zentrum von Brig.

2 Die Zimmer sind charmant mit sorgfältig ausgewähltem Mobiliar ausgestattet.

3 In der Wohnstube lässt es sich gemütlich – wie bei Freunden zuhause – verweilen.

4 Um ein Gramm des begehrten Gewürzes zu erhalten, werden beinahe 130 Blüten benötigt.

5 Die Krokuspflanze gedeiht prächtig auf den sandigen und trockenen Steilhängen unterhalb von Mund.