

Genusswandern: Das heisst, stress- und sorgenfrei durch die Landschaft streifen, geniessen, was sich dem Auge am Wegrand bietet, in einer gemütlichen Bergbeiz einkehren und danach zufrieden und voller neuer Eindrücke heimkehren. All das bietet unser Land. Wie glücklich der Gaumen abschneidet, spielt dabei eine wesentliche Rolle.

Wandern macht Hunger

Toni Kaiser Text und Bilder

An einem schönen Spätsommertag war ich mit Fritz Hegi und seiner Gruppe im Luzerner Hinterland unterwegs. In einer Wirtschaft in Bahnhofnähe gabs zuerst den obligatorischen «KaGi», also Kaffee-Gipfeli-Start. Dann wanderten wir los, zuerst ein Stück bergauf, immer so gemütlich, dass die Luft auch zum einen und anderen «Schwatz» reichte. Unterwegs stiessen wir bei einer Waldhütte mit einem «Weissen» aus dem Rucksack an, auch das ein Standard auf WanderFritz-Touren. Und das Ziel – gegen oder am Ende der Tour – war die Einkehr in einer gemütlichen Berg- oder Landbeiz.

Eine solche Wanderung ist typisch für Fritz Hegi. Der Berner Pensionär tut dies jede Woche mit seiner Gruppe, meistens am Freitag. Von vornweg ist dabei klar: Es wird eine gemütliche Tour werden, die auch in Sachen Kulinarik etwas hergibt. Wie oben geschildert. Oft plant Fritz sogar noch etwas Besonderes ein, eine Degustationsrunde bei einem Winzer, falls die Wanderung durch ein Weingebiet führt, den Besuch einer Alpkäserei usw., weil er weiss, dass seine Leute – wie wohl die meisten von uns – noch etwas mehr erleben möchten, als einfach «nur» zu wandern.

Die Schweiz ist ein Land der Berge und Täler, der

reissenden Bäche und klaren, tiefblauen Seen, der nostalgischen Bergdörfer und entlegenen Alpen. Und natürlich auch der vielen einladenden Bergbeizen, die – liebevoll und mit viel Engagement geführt – oft überraschend um die nächste Ecke oder auf hoher Warte zur Einkehr verführen. Diese sind mit der Entwicklung des (Berg-)Tourismus Hand in Hand gegangen, haben sich seit dessen Aufkommen im 18. Jahrhundert aus den von Senen während der Alpzeit geführten Alphütten entwickelt, die zuerst Schutz und eine warme Stube, dann auch Speis und Trank und die von ihnen gefertigten Produkte zum Kauf anboten.

Aus dieser Tradition heraus sind die vielen Berg- und Alpbeizli entstanden, die uns Wanderer heute zur erholbaren Rast einladen. Oder auch die 153 Schweizer Alpen-Club- sowie die vielen weiteren zumindest während der Sommerzeit bewarteten Berghütten, die – obwohl oft weit abgelegen – es verstehen, ihre Gäste mit lokalen kulinarischen Genüssen zu verwöhnen. Was gibt es Schöneres, als den Hunger auf der sonnigen Terrasse und mit einer Prachtsicht ins Tal mit einer zünftigen Rösti mit knackiger Bratwurst, einer zartschmelzenden Käseschnitte, einer auf dem offenen Feuer gerührten Polenta, einem Stück saftigem Schog-

«Essen muss man, wieso soll man also nicht einen Genuss daraus machen.»

EIN GEFLÜGELTES WORT



Sind die Bergbeizen geschlossen, tragen initiative Wandersleute wie die WanderFritz-Gruppe ihr Fondue im Rucksack mit.

gi- oder dem umwerfendsten aller Heidelbeer-
chen mit selbst gepflückten Beeren zu bändigen?
In der Höhe schmeckt ja bekanntlich alles noch
ein bisschen besser...

Oder aber Sie suchen so sehr den Kontakt zur
Natur, dass Sie eher das Picknick am Waldrand,
in einer blumenreichen Bergwiese oder auf dem
aussichtsreichen Gipfelbänkli bevorzugen. Da
schmecken das selbst gebackene Früchtebrot,
der knusprige Nussriegel aus der Heimbäckerei
oder die rassige Wurst direkt vom Feuer gleich
doppelt gut. Vielleicht sogar begleitet von einem
sprickelnden Gipfeltrunk oder einem «Schluck aus
der Pulle», wie es so schön heisst und wie das frü-
her eher noch «en vogue» war, heute jedoch etwas
in Vergessenheit geraten ist.

Wie auch immer: Wandern macht Hunger und
Durst (und beruhigt den Gedankenfluss). Umso
mehr tut das gemütliche Einkehren in der Berg-
beiz am Weg dem Körper und der Seele gut, wie
auch eine ausgedehnte Rast mit Leckereien aus
dem Rucksack den Spassfaktor einer Tour erhöht.
Und die schöne Naturlandschaft gibts ja erst noch
gratis obendrein. ○

Mit Rezept auf Seite 55!

DIE SCHNAPSIDEE VOM BIELERSEE

Der kulinarische Brauch der Treberwürste geht auf die Weinbauern der Bielersee-Region zurück. Als diese in den 50er Jahren nach der Weinbereitung noch selber aus dem Trester – oder eben Treber – Marc brannten, hängten sie Schweinswürste über den Brennofen, um so ihr Mittagessen zu wärmen. Durch das Garen im Dampf nahmen diese Würste den typischen Marc-Geschmack an. Und weil das so gut schmeckte, kamen sie Anfang der 80er Jahre auf die Idee, in ihren Weinkellern und Carnozets während der eher ruhigen Winzermomente, also von Januar bis Mitte März, auch Gäste damit zu bewirten, was ihnen einen finanziellen Zustupf einbrachte. Und so pilgern seither Gäste aus der ganzen Schweiz an den Bielersee, um die Marc-geschwängerten Würste zu geniessen. Bevor diese auf den Tisch kommen, werden sie in der Brennerei vorgegart, dann im Carnozet aufgewärmt, in Scheiben geschnitten und allenfalls noch im Marc flambiert. Als Beilage üblich sind ein Kartoffel- oder Kabissalat, ein Kartoffelgratin oder auch Bouillonkartoffeln. Als Dessert wird oft ein hausgemachtes Winzersorbet aus Zitronensorbet mit in Marc eingelegten Weinbeeren serviert. Und natürlich begleiten auch die Weine des Winzers und als Digestif ein Gläschen Marc oder Drusenschnaps (Lie) den Festschmaus. Dass die Tradition sich zu einer Erfolgsstory entwickelt hat, zeigt sich daran, dass sich der Brauch der Treberwürste inzwischen in weiteren Weinregionen der Schweiz eingebürgert hat.