

WALLIS QUER- BEET

Zwei Seelen wohnen in der Brust von SRF-Wallis-Korrespondent Roger Brunner: die frankophone und die deutsche.

Text: Roger Brunner



«Ich liebe das Wallis, weil ich hier eine unbeschreibliche Lebensqualität geniessen kann.»

Roger Brunner, SRF



Eine Herzensangelegenheit

Mit dem Slogan «Wallis. Ins Herz **gemeisselt**» lancierten die Walliser Touristiker vor zwei Jahren einen neuen Markenauftritt. Dieser metaphorisch brachiale Akt der Kundenwerbung und -bindung setzt sehr stark auf Emotionen und trifft damit den Meissel auf den Kopf. Die schroffe Walliser Bergwelt ist in der Tat brachial, die Walliserinnen und Walliser sind emotional und sie sorgen mit ihren «hertu Grinda» immer wieder für Kopfschütteln in der «**Üsserschwiz**». Oft fühlen sich die Walliser missverstanden, kariert und reduziert auf bauernhafte **Laiendarsteller** im königlichen Ring der schwarzen Kühe. Dabei spielen die Walliser sie nur allzu gerne selbst, diese Klaviatur der Bergerklichees. So ist das Wallis halt ein bisschen wie der Lausibub, dem niemand so richtig böse sein kann. Derzeit aber steht der Tourismus vor grossen Herausforderungen. Die **wirtschaftlichen Rahmenbedingungen** sind schwierig und es besteht grosser Investitionsbedarf. Immerhin: die naturgegebenen Trümpfe – allen voran das Matterhorn – sind dem Wallis gegeben.

ROGER BRUNNER

Alter: 43
Wohnort: Brig
Zivilstand: liiert
Werdegang: wechselte 2002 als Quereinsteiger in den Journalismus. Zuerst als Redaktor beim Walliser Boten, dann ab 2009 als Redaktionsleiter beim Walliser Regionalfernsehen Kanal 9 und seit Juni 2015 als Wallis-Korrespondent bei SRF.



Bilder: Roger Brunner, Oscar Anders, Martina Garbely, Thomas Andermatten, SRF

Mein Romantik-Tipp Mit dem Wallis werden in erster Linie hohe Berge, Schnee und Eis sowie Wiesen assoziiert, doch der Kanton hat auch eine maritime Seite. Es ist zwar nicht das Meer, sondern nur ein See, aber immerhin der Genfersee. Zudem ist es nur ein kleiner Abschnitt am östlichen Südufer, aber es ist Walliser Küste. Le Bouveret heisst der Ort, den ich seit Jugendzeiten jedes Frühjahr mindestens einmal aufsuche (Bild 1). Hier schmilzt der Winter etwas schneller: Wenn sich die Skialpinisten hoch oben auf dem Berg immer noch durch Schneemassen bewegen, riecht es in Le Bouveret bereits nach Sommer und See und Grilladen. Einfach nur auf einem Stein im

Hafen sitzen, hören, wie der Wind durch die Masten der vertäuten Boote pfeift. Ein ganz anderes Wallis (bouveret.ch).

Mein Entdeckungstipp Oberhalb von Martigny, mitten in einem Lärchenwald, befindet sich der Wildpark «Les Marécottes». Hier leben überwiegend Tiere der alpinen Fauna. Steinböcke, Gämsen, Mufflons und Murmeltiere, aber auch Wölfe, Luchse und als Exoten drei Schwarzbären. Ein Spaziergang durch den 35 000 m² grossen Park eignet sich bestens zum Abschalten vom Arbeitsalltag. Der Zoo ist täglich bis Sonnenuntergang geöffnet (Eintritt: Erwachsene Fr. 11.–, Kinder 7.–). Ein Restaurant im

Blockhausstil und ein 70 Meter langes, in den Felsen geschlagenes Schwimmbad sind weitere Attraktionen der Parkanlage (zoo-alpin.ch).

Mein Geheim-Tipp Als gebürtiger Eischler zieht es mich immer wieder in mein Heimatdorf zurück und auf die malerischen Alpweiden der Region. Eine davon ist die Tschorralp auf knapp 1800 m ü. M. Immer am ersten Juliwochenende findet hier der sogenannte «Bsetztag» statt: der letzte Alpaufzug im Oberwallis. Auf der Tschorralp sömmern die Eringerkühe verschiedener Züchter und die verfolgen mit Stolz wie ihre muskelbepackten Tiere in kraftstrotzenden Schwüngen die Rangordnung unter sich ausmachen (2).

Am Ende wird die Alpkönigin gefeiert. Ein urchiges Stelldichein, das man keinesfalls verpassen sollte (eischoll.ch).

Mein Restaurant-Tipp «Went willt Liid und Schmäz vergässu, chum uf d'Moosalp ga Racllett ässu.» Mit diesem Spruch werben Carmen und Amadé Kalbermatten für ihr Restaurant Moosalp auf 2048 m ü. M. (3). Dabei können die beiden viel mehr als nur Käse schmelzen. Der Restaurantführer Gault Millau anerkennt die alpinen Kochkünste mit 14 Punkten. Ich empfehle die hausgemachte Crèmeschnitte (Fr. 6.50) oder für dekadente Genieser: die Crèmeschnitte Golddrausch. Die kostet zwar 99 Franken, darin

versteckt ist aber ein echtes Goldnugget, das beim Essen für Spannung à la Dreikönigskuchen sorgt. Wenn dabei nur die Goldkrone nicht bricht (moosalp.ch).

Mein Erlebnis-Tipp Wenn die Sommersonne auf das Rhonetal brennt, sehnt sich der Mensch nach Abkühlung. Da bietet sich eine Schlauchbootfahrt im Goms an (4). Auf der jungen Rhone oder wie man sie auf Walliserdeutsch nennt: «dr Rottu» (Fr. 85.–/Gruppentarif Erwachsene). Die Strecke führt von Oberwald über 14 km nach Glurigen. Grösstenteils verläuft die Fahrt in eher ruhigem Gewässer, doch es warten auch wildere Passagen (garbely-adventure.ch).