

Der Geschmack ist der Gipfel

Whiskytrek oder Absinthweg, Bier- oder Käsewanderung:
Auf Bergtouren belohnt man sich mit einer Degustation in der Alphütte

Claudia Schmid

Die Alp Mügaia liegt abgelegen am Fusse des Monte Zucchero im Tessiner Val Redorta, eingebettet zwischen Geröllflanken. Kaum jemand verirrt sich dorthin. Die 90 Ziegen, 15 Milchkühe und die Familie Monaco sind meist unter sich.

Das könnte sich bald ändern: Der weiche Mügaia-Alpkäse, dessen Milch von der Geiss und der Kuh zu Anteilen von etwa 70 und 30 Prozent zusammengemischt wird, ist das Ziel einer Wanderung im neu erschienenen Buch «Chäs-wandern». Fünf Stunden muss man sich von Sognono aus durch steiles Tessiner Gelände kämpfen, bis man den Formagella mista degustieren kann; pro Jahr stellt Älplerin Ester Monaco etwa 3,5 Tonnen her.

Weitere Ziele des Wanderbuchs heissen Tête de Moine (Doubstal), Chällerhocker (Toggenburg) oder Heumilch-Mutschli (Bachsertal). Der Zeitpunkt fürs Chäs-wandern ist jetzt ideal: Die meisten Bergkäsereien haben ihren Betrieb spätestens Mitte Juni aufgenommen. Der Fussweg zum klassischen Alpbeizli, Ursprung des alpinen Tourismus, reicht dem Wandervogel der Spass- und Genussgesellschaft offenbar nicht mehr: Es sind zunehmend spezialisierte Kulinarik-Wanderer, die ihn in die Berge locken. Und da man ja heute seinen Honig nicht mehr in der Migros, sondern beim Quartier-Imker kauft, gibt es natürlich auch für Gourmet-Wanderer nichts Schöneres, als lokale Spezialitäten wie Käse oder Bier im Rucksack nach Hause zu tragen.

Vom Durstlöcher zum Gourmetgetränk

Monika Saxer, selbst ernanntes Wanderfüdli und SAC-Tourenleiterin, hat mit ihrem 2014 erschienenen Führer «Bierwandern Schweiz» den Nerv der Zeit getroffen. Ihr Buch, das Dutzende von Biersorten und dazu passende regionale Wanderziele vorstellt, ist ein Bestseller: Bisher wurden 17 000 Exemplare verkauft. Das Buch ist handlich, liebevoll illustriert und informiert eingehend über viele lokale, eher unbekanntere Biersorten. Wer kennt schon das Kündig-Bräu aus dem aargauischen Rietheim oder das San Martino aus dem Tessiner Mendrisiotto? Jede Sorte, die man am Ende der jeweiligen Wanderung trinken kann, ist in Form einer Geschmacks-Infografik zwischen bitter und süss abgebildet. Saxers Idee, Biere im Rahmen von Wan-



Kulinarik-Wanderer locken in die Berge: Käserin Esther Monaco auf der Alp Mügaia

Fotos: Giorgio Hösl/AT Verlag



Gourmet-Tour: Schwere Fussweg zum Alpbeizli

derungen genauer vorzustellen, ging einher mit dem gleichzeitigen Comeback der Kleinbrauereien. So hat sich nicht nur in der Schweiz der Durstlöcher in den letzten Jahren zum Gourmetgetränk entwickelt: Eine wachsende Gruppe junger Brauerinnen und Brauer entwickelt spezielle Sorten.

Die 62-jährige Monika Saxer dagegen ist in einer Zeit aufgewachsen, als «sich Frauen kaum getrauten, ein Bier zu bestellen». Wenn sie früher selbst in einer gemischten Runde um ein Bier bat, wurde dies nach der Bestellung nicht selten automatisch einem Mann hingestellt. Bis heute nervt sich Saxer

über Werbungen, in denen «Bier als Getränk für echte Männer dargestellt wird» und über den Ausdruck «Damenstange» (2-dl-Bierglas). Ihr Buch ist denn nicht nur ein Wanderführer, sondern auch das Plädoyer einer feministisch geprägten, begeisterten Biertrinkerin.

Der Alkoholkonsum in den Bergen nimmt dank weiterer kulinarischer Wege diesen Sommer wohl weiter zu: Im Mai wurde im Appenzeller der Whiskytrek eröffnet. Die höchstgelegene Whisky-Tour der Welt führt durch den Alpstein. 27 Berghäuser haben sich dafür zusammengeschlossen und schenken

27 eigene Whisky-Sorten aus, die in Bierfässern aus Eichenholz gelagert werden. Auf Wunsch kann man den Whisky degustieren oder gar in Form eines Erinnerungsfläschchens kaufen.

Vorbei an Wermutfeldern und Spezialitätengeschäften

Initiiert wurde der Whisky-Wanderweg von der Brauerei Locher, die seit 1999 den Appenzeller Sântis Malt produziert. Dass hinter dem Projekt auch kommerzielle Interessen stehen, tut dem Erfolg keinen Abbruch: Um die 250 Personen haben sich bisher für den kostenpflichtigen Trek – es gibt eine kürzere Tour mit neun und eine komplette Tour mit allen 27 Stationen – angemeldet. Im Alpstein müsse man sich trotzdem nicht um schwankende und ins Tal stürzende Wandersleute sorgen, sagt Urs Dähler von Sântismalt. «Der Whisky-Trinker ist ein Geniesser, kein wandernder Säuer.»

Ähnlich tönt es im neuenburgischen Val de Travers. Im Zentrum des vor fünf Jahren lancierten Absinthweges, der vom französischen Pontarlier zur Fontaine Froide du Creux-du-Van führt, steht weniger das Trinken im Vordergrund. Es geht um die Entdeckung des kulturellen Erbes des

berühmten und lange verbotenen Schnapses, der aus Wermut, Fenchel oder Anis besteht. So führen die Wanderwege unter anderem zu Wermutfeldern und Absinth-Spezialitätengeschäften.

Besonders interessierte Genusswanderer kombinieren den Absinthweg beispielsweise mit einer Käsewanderung: 45 Minuten von Pontarlier entfernt entsteht im waadtländischen Vallée de Joux der Vacherin Mont-d'Or. Der bekannte, weiche «Stinkkäse» entsteht in Le Séchey. Ein Spazierweg von Le Pont aus führt dorthin. Selbst das Bier La Fraîcheur der Brauerei Trois Dames, das sich laut «Bierwandern Schweiz» bei einem Marsch ins jurassische Sainte-Croix entdecken lässt, findet man in der Region.

Man wird nicht nur im Jura hoffen müssen, dass sich in diesem Sommer die Wanderer vor lauter Bier-, Absinth- und Käsetouristen nicht auf den Füßen herumstehen.

Tina Balmer, Giorgio Hösl: «Chäs-wandern», AT-Verlag, 51 Franken; Monika Saxer, «Bierwandern Schweiz», Helvetiq Verlag, 31.90 Franken; Informationen Whiskytrek: www.saentismalt.com; Informationen Absinthweg: www.routedelabsinth.com

Kilchmanns Weintipp

Ein Chasselas wie eine Seebreeze

Am Bielersee kräuselt der Wind nicht nur die Wellen, eine frische Brise zieht auch durch das Weinbaugebiet. Die lange Zeit selbstgenügsam vor sich hin dämmernde Weinregion zwischen Tüscherz und La Neuveville erlebt einen Generationenwechsel: Junge Winzerinnen und Winzer bringen Dynamik in die Weinerzeugung. Weinbauern wie Gabriel Andrey, Adrian Klötzli, Fabian Teutsch, Andreas Krebs überraschen mit präzisen, sortentypischen, terroir-

geprägten Weinen. Zur innovativen Gruppe gehört mit Sabine Steiner auch eine Frau. Sie ist die Partnerin von Krebs, bringt aber mit dem eigenen Weingut Schernelz Village eine attraktive Mitgift in die Beziehung.

Sabines Vater Charlie Steiner hat den Betrieb aufgebaut – in prachtvoller Lage oberhalb von Ligerz mit Blick auf die St. Petersinsel. Er war ein Kämpfer für die Sortenvielfalt, ein Pionier mit

klarer Meinung, dabei immer konzilient und freundlich. Letztes Jahr hat er sich ins zweite Glied zurückgezogen und Sabine die Verantwortung übergeben.

Die Tochter hatte 2010 in Krems (Österreich) als erste Schweizer Studentin ein Weinmanagement-Studium abgeschlossen und das Winzerhandwerk zu Hause wie im Ausland erlernt. Sie schwärmt von den Bedingungen am Bielersee – den kalkreichen Böden, den steilen, zumeist gegen Südosten geneigten Rebbergen, dem Wärmespeichereffekt des Sees, den

mikroklimatischen Vorzügen der Terrassierung. Kritisch sieht sie dagegen die mit über 40 Rebsorten übertriebenen grosse Sortenvielfalt. Sie möchte sich auf eine Handvoll konzentrieren und dabei ihrem Flair für Weissweine nachgehen.

Während Andreas Krebs dem Pinot noir verfallen ist, brennt Sabine Steiner für Chardonnay und Sauvignon blanc. Beiden Sorten attestiert sie ein noch nicht ausgeschöpftes Potenzial. Doch auch den Chasselas verschmähst sie nicht. Die Traube bedeckte

einst den Grossteil der Anbaufläche. Heute wächst sie noch in ungefähr einem Drittel der Rebberge. Sabine Steiners schönster Chasselas stammt aus dem Clos à l'Abbé in Ligerz, einem Cru allererster Güte.

2013 wurde er drastisch verhaagt. 2014 meldet sich der Wein in immer noch reduzierter Menge, aber umso spektakulärer Qualität zurück. Ein fadengerader, floraler und zitronengeprägter, kristalliner Tropfen mit salzigem Abgang, mittelgewichtig, klar und frisch.

Martin Kilchmann



Clos à l'Abbé 2014, Bielersee AOC, Steiner Schernelz Village, für 17 Franken bei Steiner, Schernelz ob Ligerz, Tel 032 315 23 24, schernelz-village.ch

Fragen, Anregungen, Wünsche? weintipp@sonntagszeitung.ch