



Gommer Cholera vom Ofenhorn

Im schmucken Belle-Époque-Hotel im Gommer Landschaftspark Binntal gehört der bekannte Walliser Gemüse Kuchen zu den Lieblings Speisen der Gäste.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Die Gesichter hinter dem Erfolg: Hotelchefin Regula Hüppi und Chefkoch Robin Raboud.

Verborgene Schätze im Landschaftspark Binntal

Das Binntal wird nicht umsonst «das Tal der verborgenen Schätze» genannt. Ganze 270 Mineralien sind in den Gesteinen der Region versteckt. Diese zu finden ist zwar Glückssache, eine Wanderung im Landschaftspark Binntal lohnt sich aber ohnehin. Wenn Sie vom Campingplatz Giessen starten, marschieren Sie auf einer fünfstündigen Rundwanderung an den eindrucklichsten Landschaften des Parks vorbei. Ein steiler Pfad führt Sie zunächst zum Mässersee. Die Aussicht auf das glasklare Wasser lässt Sie jegliche Anstrengung vergessen. Schwimmen im See ist übrigens erlaubt. Nach einem weiteren Abschnitt wartet ein zweites Ge-

wässer, der wunderschöne Geisspfadsee. Fische suchen Sie im Wasser vergebens, dafür fühlen sich Murmeltiere in der steinigen Umgebung besonders wohl. Vom Hochplateau des Geisspfadsees geht es wieder hinab durch das Geröllfeld zum malerischen Ort Maniboden. Der weitere Abstieg erfolgt durch einen Waldweg zum Ausgangspunkt zurück.

landschaftspark-binntal.ch



www.kleineweltwunder.ch

ANREISE NACH BINN

Ab Zürich 3 Stunden 17 Minuten
 Ab Luzern 3 Stunden 19 Minuten
 Ab Basel 3 Stunden 24 Minuten



«Die Cholera steht bei unseren Gästen hoch im Kurs», schwärmt Robin Raboud, Chefkoch im Hotel Ofenhorn, das über dem Dörfchen Binn thront, seit es in der Blütezeit der neu entstehenden Schweizer Alpenhotellerie im Jahr 1883 erbaut wurde. Ins Binntal ist Raboud 2017 gekommen, gleichzeitig mit Hotelchefin Regula Hüppi. Inzwischen haben die beiden einiges umgekrempelt. Hüppi sorgt im Winter, wenn das Hotel geschlossen ist, persönlich für die notwendige Pflege der Alpkäse, eine wichtige Zutat für das Lieblingsgericht ihrer Gäste. «Mit diesem bekannten Gommer Gemüse Kuchen wollen wir an die Traditionen anknüpfen, unsere Gäste wollen schliesslich den Landschaftspark Binntal und seine Eigenheiten schmecken.» Ausnahmen machen Raboud und Hüppi bei den Zutaten nur für einige Produkte aus dem nahen Piemont. In der Tat finden sich in alten Chroniken Erzählungen, dass hier schon früher als in anderen Gegenden der Schweiz nebst italienischen Weinen auch Polenta und Reis auf den Tisch kamen. Säumer brachten die Ware über den nahen Albrunpass, der heute nur noch von Wanderern begangen wird.

Doch in grossen Mengen konnte sich die Bevölkerung die Importware nicht leisten, in den Vorratskammern dominierte die Selbstversorgung. Mehl vom selber angebauten Roggen, Käse von der Alp, Lauch und Kartoffeln aus dem eigenen Garten und Obst, das man im unteren Wallis im Herbst gegen Käse eingetauscht hatte. All die Zutaten eben, die es für eine währschafte Gommer Cholera braucht.



Dominik Flammer (52) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. publichistory.ch

Korrigendum: In der letzten «via»-Ausgabe haben wir geschrieben, dass es in Mümliswil seit Kurzem keine Metzgerei mehr gebe. Diese Information ist nicht korrekt. Mit der «Chesi & Metzgi im Guldental» besitzt der Ort nach wie vor eine Metzgerei.