

EIN WOCHENENDE RUND UMS BINNTAL

# Kristalle, Kunst und Kochstars



Postkarten-Idyll! Das Mineralien-dorf Binn mit der historischen Steinbogenbrücke (Baujahr 1564) über die Binna.

**Im Musikdorf Ernen, dem Mineralien-Mekka Binn und in der rauen Natur drumrum finden Gourmets, Geschichtsliebhaber und Abenteurer ihr Glück.**

Text: Nina Siegrist  
Fotos: Anne Gabriel-Jürgens

Wie das so ist bei den Wallisern: Sie nehmen es genau mit ihren Territorien! Das Binntal liege nicht wirklich im Goms, erklären die Locals (auch wenn es in einem Seitental davon angesiedelt ist) – und Ernen gehöre genau genommen nicht zum Binntal. Egal! Wir lassen die geografischen Feinheiten beiseite und beschliessen, das «Weekend» in dieser atemberaubend schönen Gegend rund ums Binntal einfach zu geniessen. Der Plan: Eine Nacht verbringen wir im Mineraliendorf Binn, begeben uns von dort mit einem Strahler in entlegene Berglandschaften. Davor logieren wir am anderen Ende der Twingi-Schlucht, in Ernen. Hier steigen wir zu Beginn unseres Trips aus dem Postauto, spazieren im Abendlicht zwischen denkmalgeschützten Spychern und Holzhäuschen hindurch und erreichen unterhalb der Kirche unser Ziel: das **Hüs üf der Flüe**, ein Heidenhaus aus dem 15. Jahrhundert.

Besitzerin Diana Pavlicek pflückt im Garten gerade letzte Zwetschgen von den Hochstammbäumen. Normalerweise wohnt sie in Zürich, kommt aber immer mal wie- →



1–3 Die Zürcher Kunsthistorikerin Diana Pavlicek hat das Hüs üf der Flüe mit viel Liebe zum Detail umgebaut. Im Badezimmer kamen alte Zugfahrpläne von 1890 zum Vorschein – diese hat sie bewusst belassen.

4–6 Klaus Leuenberger kochte im «Gstaad Palace», auf Kreuzfahrtschiffen und zuletzt für den Emir von Katar. 2012 hat er in Ernen sein Zuhause gefunden, seit Kurzem zaubert der Chef im «Erner Garten». Neben Gemüse und Früchten aus dem Berglandhof-Garten kommen Wildtiere und Innereien (Bild 6: Leuenbergers «Kalbereien») auf den Tisch. Sein Dessert-Hit: Tannspitzen-Glace.

7 Der Dorfplatz von Ernen. 1979 erhielt das Örtchen den Wakkerpreis.

8 Willkommen in der Bergbrauerei! In der «Chäserstatt», einer Seminar-Lodge mit Geissli und Ponys oberhalb Ernens, produziert Janos Schweizer mit seiner Crew Bier: Rappental (untergärig), Galen-Amber (dunkel, obergärig) und Weizen (hell, leicht). Dazu werden selbst gemachte Chips serviert.



der ein paar Tage hierher, um nach dem Rechten zu sehen. Die junge Kunsthistorikerin – sie war lange bei der Swiss Re für das Kultursponsoring und die Firmenkunstsammlung zuständig – hatte schon immer ein Faible für historische Bauten. 2015, sie hatte gerade einen Bündner Stall in eine Art rustikales Loft verwandelt und war kurz davor, Mami zu werden, rief ein befreundeter Architekt an: «Du, ich hätte da ein Haus für dich...» Pavlicek zögerte. Doch dann sah sie das Gebäude, lernte die Besitzerfamilie kennen – und es war um sie geschehen: «Ich konnte nicht anders», sagt sie heute. Der Umbau war enorm aufwendig. Jedes Detail musste stimmen: Originalböden, Originallichtschalter, sogar eine Tür von 1641 und der Ofen von 1576 wurden reintegriert. Die Möbel sind grösstenteils massgefertigt, Accessoires sammelte Pavlicek bei Antiquitätenhändlern, in Brockis und auf Flohmärkten. Anfang 2017 war das Hüs üf der Flüe bereit für seine Gäste, die zwei 3½-Zimmer-Apartments mit fantastischem Blick (vom Bett aus!) auf Tal und Finsteraarhorn können sogar verbunden werden.

Unseren ersten Morgen in Ernen starten wir mit einem Frühstück auf dem **Berglandhof**. Vier Familien betreiben hier einen biodynamischen Demeter-Bauernhof mit fünfzig Hektaren Land, ein Lädeli im Dorf (**Waren aller Art**) sowie ein Generationenhaus mit festen Bewohnern und mehreren Hotelzimmern und Apartments. Spannender Ansatz gegen «kalte Betten»: Familien können sich beteiligen und in der stets gleichen Wohnung zu vereinbarten Terminen ihr Guthaben «abwohnen». In der restlichen Zeit wird das Apartment vermietet, die Habseligkeiten in Schränken des Generationenhauses verstaut.

Das Restaurant im Berglandhof, der «**Erner Garten**», wird von einem Original geführt: Klaus Leuenberger, bekannt für seine «Urküche von Berg und Tal» (15 GaultMillau-Punkte), die auch in der «Mühle» in Gschinen auf den Tisch kommt (dort kocht sein Schwager Marko Merker). Leuenberger liebt das Abenteuer: Als renommierter «Chef» bereiste er die Welt, war zuletzt Leibkoch des Emirs von Katar. 1997 – er hatte die Wüste satt und fuhr in seinen Ferien mit dem Töff durch die regnerische Schweiz – blieb der gebürtige Emmenta-



Pia Heller führt «Waren aller Art», den Bioladen des Berglandhofs. Top: die Auswahl an Tees, Kräutern und Trockensuppen.

## Auf den Teller kommt Gemüse aus dem Garten, beim Fleisch hat sich Klaus Leuenberger auf die kunstvolle Verwertung von Innereien spezialisiert.

ler in Ernen hängen. Er übernahm das «St. Georg», die Dorfbeiz. Und wechselte 2017 von dort in den «Erner Garten» («hier habe ich mehr Platz und mehr Möglichkeiten»). Seinem Stil ist er treu geblieben. Auf den Teller kommt Gemüse aus dem Garten, beim Fleisch hat er sich auf die raffinierte Verwertung von Innereien spezialisiert. Und beim Wild wagt er eine kleine Provokation: Für sein «Murmeli-Ghackets», das man auch eingemacht in seinem eigenen Feinkost-Sortiment (Speisewerk) erhält, wird er schon mal angefeindet. «Geschossen werden die Murmeltiere sowieso – wenn ich die nicht verwerte, landen sie auf der Kadaverstelle», erklärt er einleuchtend. Und so erhält er ab und an eine SMS vom Wildhüter, der ihm «was vor die Tür gelegt hat» ... Leuenberger ist nicht der einzige «Starkoch» der Region: In Binn sorgt der junge Mario Inderschmitt für Furore – im →



1 + 3 Blütentanz! So heisst die Berglandhof-Teemischung, die Pia Heller im «Waren aller Art» gerade in Säckli abfüllt. Ebenfalls im Sortiment: die Speisewerk-Produkte.

2, 6 + 8 Belle-Époque-Bijou: Im Hotel Ofenhorn in Binn macht man eine Zeitreise. Die Zimmer wurden 2008 renoviert, der frühere Damen-Salon (Bild 8) dient heute als gemütliches Lesezimmer, und im grossen Garten unter den Vogelbeerbäumen kann man wunderbar Kaffee trinken und Kuchen essen.

4 + 5 Er ist der Starkoch der Region: Mario Inderschmitt vom «Albrun» (15 Gault-Millau-Punkte). Sein Signature Dish: Black Forrest. Zum Angus-Rind kombiniert der ausgebildete Pâtissier die leicht uminterpretierten Zutaten einer Schwarzwälder Torte.

7 Strahler-Glück: Ein Bergkristall aus der stolzen Sammlung von Exkursionsleiter Ewald Gorsatt, ausgestellt in seinem Lädeli in Binn. Die eigenen Funde waren unspektakulärer, aber der Anfänger jauchzt schon beim winzigsten Granatsteinchen.



Ausgerüstet mit Strahlstock, Kluft-haken, Hammer und Meissel, gehts mit Guide Ewald Gorsatt von der Schinerewyssi zu den Mineralienklüften im Feldbachtal.

## Ewald Gorsatt zeigt, wie man Steinbrocken abschlägt und – mit etwas Glück und «Gschpüri» – einen Granat oder einen Fuchsitglimmer findet.

von den Eltern übernommenen «Albrun», «Sie sind eigentlich zu gut, um sich hier zu verstecken», sagt bei unserem Besuch ein mondän gekleideter Gast mit reichlich Sternküche-Erfahrung. Inderschlitten lächelt verlegen, bedankt sich und flüchtet wieder hinter den Herd. Er sei halt sehr heimat- und naturverbunden, wird der wortkarge Kochkünstler später erklären. Eben diese einzigartige und raue Natur des Landschaftsparks Binntal wollen wir tags darauf erkunden. Vorher gilt es, ein Nacht-lager zu finden: Das **Grand Hotel Ofenhorn** ist ausgebucht (kein Wunder, bei diesem Belle-Époque-Bijou!), also ziehen wir weiter in den «Bärgkristall», eine heimelige Herberge in einem Weiler oberhalb Binns – idealer Ausgangspunkt für Wanderungen.

Strahler Ewald Gorsatt holt uns in aller Früh ab für die **Mineralienexkursion**. Wirtin Ursula überreicht noch ein «Spiisäckli» (Walliserbrot, Randenwurst und Binner Alpkäse AOP). Dann gehts nur noch aufwärts, von der Alp Schinerewyssi (2300 m ü.M.) weitere 500 Höhenmeter hinauf und ins Feldbachtal, vorbei an stark zerklüfteten Gesteinen (der Grund dafür, dass es hier so viele Mineralien gibt). Ewald Gorsatt packt Hammer und Meissel aus, zeigt, wie man Steinbrocken abschlägt und – mit etwas Glück und «Gschpüri» – einen schwarz glänzenden Granat oder einen grün glitzernden Fuchsitglimmer findet. Er spricht von den Steinen wie von seinen Freunden. Im früheren Leben war Gorsatt Maschineningenieur – heute entwickelt er nur noch Maschinen, um (Edel-)Steine zu säubern und zu schleifen. Die glitzerndsten Steine lassen wir hinter uns (wo viel Quarz, da wenig Bergkristall, lernen wir), dann packt unser Guide Haken und Löffel aus: Wir sind bei «seiner» Klüft angekommen, einer Spalte, die er in schweisstreibender Arbeit freigelegt und dann mit einem Zettel «reserviert» hat (ja, das dürfen Strahler!). Wir lösen mit dem Haken einige lehmige Brocken, holen sie mit dem Löffel hoch. Und – hurra! – da sind sie: kleine, feine Bergkristalle. Zurück in Binn, reinigt Ewald Gorsatt die Fundstücke mit seiner ausgetüftelten Sandstrahl-Apparatur. Das in Zeitungspapier eingewickelte Souvenir packen wir in unseren Rucksack. Und kürveln glücklich und mit müden Beinen im Postauto hinunter nach Fiesch. Schön wars! 🌿

## MEIN TIPP ERNEN!

„Im Sommer, wenn das Musikdorf Ernen ganz im Zeichen der klassischen Musik und Literatur steht, leite ich hier jeweils einen Schreibkurs. Es lohnt sich, das Örtchen **Strasse für Strasse** zu erkunden! Ernen hat die Modernisierungswelle zum Glück verpasst: Grosse Holzhäuser mit kleinen Fenstern und Schindeldächern sowie zahlreiche Scheunen auf Holzstützen sind immer noch intakt. Die **Kirche**, in der die Konzerte gegeben werden, ist ein Juwel des barocken Exzesses – mit vergoldeten Statuen, Kriegsheligen und Engeln. Das **Hotel Alpenblick** und der «Erner Garten» bieten spannende Menüs und einen aufmerksamen Service.“ **Donna Leon**, 76, Krimiautorin. Ihr neuester Roman heisst «Heimliche Versuchung».



Foto: Anne Gabriel-Jürgens, Roland Tännler, Illustration: Anna Haas



## EIN WOCHENENDE RUND UMS BINNTAL

### GENIESSEN

- 1 ERNER GARTEN** Chef Klaus Leuenberger kocht im Berglandhof, einem Generationenhaus mit Bio-Hof, Hotelbetrieb und Restaurant. Spezialitäten: Wildtiere, Innereien. Täglich geöffnet, Gourmet-Karte Do–Sa ab 18, So ab 11.30 Uhr. Leuenbergers eingemachte Speisewerk-Produkte erhält man auch online. Berglandhof, Bieustrasse 22, 3995 Ernen. [www.ernergarten.ch](http://www.ernergarten.ch), [www.landschaftspark-binntal.ch](http://www.landschaftspark-binntal.ch)
- 2 RESTAURANT PENSION ALBRUN** Gault/Millau-Shootingstar Mario Inderschlitten (15 GM-Punkte) überrascht mit Gewagtem («Black Forrest»: Angus-Rind in einer süsssalzigen Schwarzwälder-Torten-Interpretation), hat aber auch Walliser Klassiker wie Cholera auf der Karte. Fr–Di ab 9 Uhr, Betriebsferien 22. 10.–5. 12. 2018. Binna 4, 3996 Binn. [www.albrun.ch](http://www.albrun.ch)
- 3 CHÄSERSTATT** Vier junge Gastronomen betreiben auf 1777 Metern die etwas

andere Bergbeiz mit Tipizelt und Bierbrauerei. Täglich bis 20 Uhr, ab 15.10.2018 Mo/Di geschlossen. Chäserstatt, 3995 Ernen-Mühlebach. [www.chaeserstatt.ch](http://www.chaeserstatt.ch)

### ERLEBEN

- 4 MINERALIEN-EXKURSION** Tagesausflug in die einzigartige Natur des Landschaftsparks Binntal mit Strahler und Guide Ewald Gorsatt. Privat ab CHF 280.–, in der Gruppe ab CHF 90.–. In seiner Werkstatt in Binn gibt Gorsatt auch Steinschleifkurse. <http://gorsatt.ch>
- 5 KULTUR** Die Tourismusregion Landschaftspark Binntal bietet viele Veranstaltungen und Aktivitäten, darunter das Musikdorf Ernen (Klassik-Festival von Juni bis September, [www.musikdorf.ch](http://www.musikdorf.ch)) sowie die Twingi LandArt, eine Outdoor-Kunstausstellung entlang der historischen Strasse durch die Twingi-Schlucht. [www.landschaftspark-binntal.ch](http://www.landschaftspark-binntal.ch)

### EINKAUFEN

- 6 WAREN ALLER ART** Bio-Laden mit Produkten vom Berglandhof (grosse Teerauswahl) und von anderen Bio-Produzenten. Öffnungszeiten siehe Homepage. Bieu 2, 3995 Ernen. <https://berglandhof.ch>

### ÜBERNACHTEN

- 7 HÜS ÜF DER FLÜE** Behutsam renoviertes Heidenhaus. Zwei 3½-Zimmer-Apartments, die verbunden werden können. Ab CHF 1050.– pro Wohnung und Woche (kürzere Dauer auf Anfrage). Üf der Flüe 6, Ernen. <http://munts-pavlicek.ch>
- 8 HOTEL OFENHORN** Swiss Historic Hotel, DZ ab CHF 160.– pro Nacht. Ufem Acher, 3996 Binn. [www.ofenhorn.ch](http://www.ofenhorn.ch)
- 9 BÄRGKRISTALL** Herberge und Restaurant auf dem winzigen Dorfplatz von Fäld, optimaler Ausgangspunkt für Wanderungen. DZ ab CHF 190.–. Bärgkristall, 3996 Fäld/Binn. [www.baergkristall.ch](http://www.baergkristall.ch)