Wanderung zwischen Alpenrosen

Es liegt auf über 1800 Meter zwischen dem bekannten Val d'Anniviers und dem Mattertal: Das kleine Walliser Turtmanntal mit seiner vielfältigen Flora und Fauna lockt im Sommer Naturfreunde und Berggänger. Im Winter ist es von der Aussenwelt abgeschnitten.

Die Saison ist kurz im Turtmanntal. Sie beginnt Mitte Juni, wenn der Busbetrieb aufgenommen, das Hotel geöffnet und das Vieh auf die Alp getrieben wird. Und endet spätestens Ende September: Dann kommen die Kühe von der Alp zurück, der Busbetrieb wird eingestellt und das Hotel geschlossen. Mit dem ersten Schnee fällt die Barriere am Dorfrand von Oberems, dem Eingang zum Turtmanntal hoch über dem Rhonetal. Dann bleibt das Hochtal, auf über 1800 Metern zwischen dem Mattertal und dem Val d'Anniviers, gesperrt bis zum nächsten Frühjahr, wenn die Lawinengefahr gebannt und die Strasse wieder befahrbar ist.

Nur etwa zehn Kilometer lang ist dieses enge und kürzeste der südlichen Walliser Seitentäler. Zentrum ist der Weiler Gruben mit seinem grauen, kastenförmigen Hotel Schwarzhorn, der Kapelle zur Heiligen Familie und einer kleinen Ansammlung einstiger Alphütten, die in der Zwischenzeit zu Ferienhäuschen umgebaut wurden. Diese kleinen Siedlungen – ehemalige Stafel, in denen bis in die 1970er-Jahre hinein das Vieh gesömmert wurde – sind durch den alten Talweg miteinander verbunden.

Die Nadelbäume übernehmen

Etwa eine Stunde dauert auf dem alten Talweg die Wanderung von Gruben bis zum Talende. Der Laubwald ist Lärchen und Föhren gewichen, eine Vielzahl von Blumen in allen Farben gedeiht zwischen den Stämmen, den Berghang hoch und hinunter bis zum Wildbach, der Turtmänna: Alpenrosen und Enzian, Knabenkraut, Vergissmeinnicht und wilde Lupinen, Männertreu und Frauenmänteli, Küchenschelle, Habichtskraut und Arnika, Rapunzel, Hahnenfuss und Steinbrech. Etwa in der Mitte zwischen Gruben und dem Talende liegt der Brändjisee, ein stilles, verwunschenes Wasser.

Bilder: Usch Vollenwyder (2)

Im Turtmanntal hat man die Alpenwelt noch fast ganz für sich – ortstypische Fauna und Flora sind da inbegriffen.

Bei der Alpe Blüomatt grasen braunweisse Kühe, Simmentaler, die von den umliegenden Gemeinden, aber auch aus dem Berner Oberland zur Sömmerung ins Turtmanntal gebracht werden. Der Wanderweg führt mitten durch die Herde; die friedlichen Wiederkäuer scheinen sich daran nicht zu stören. 1973 schlossen sich die verschiedenen Stafel – von den Einheimischen auch «Alpen» genannt – zur Alpgenossenschaft Turtmanntal zusammen; zwei grosse Ställe mit Melkanlagen im Talboden und zwei über der Baumgrenze wurden gebaut: Die kräftigen Eringer Kühe ziehen, sobald die Weiden im Talgrund abgegrast sind, von Rotigu Unterstafel in den Oberstafel, die Simmentaler auf über 2500 Metern in den Chalten Berg.

Daniela Squaratti ist verantwortlich für die Vermarktung und den Verkauf der Blüomatt-Milchprodukte: Aus der Milch der 85 Kühe stellen der Senn und sein Gehilfe, der Zusenn, Bergkäse, Butter und Ziger, Molkedrinks und Jogurt her. «Frisch vom Turtmanntal» steht auf dem Plakat, das vom Strässchen aus den Weg zur Käserei weist. Zusammen mit den Sennen und zwei Hirten gehört Daniela Squaratti zum Team, das von der Alpgenossenschaft über die Sommermonate angestellt wurde. Ihr Traum ist es, die köstlichen Blüomatt-Bioprodukte dereinst unter einem eigenen Label verkaufen zu können.

Sommerresidenz der Walliser

Von Blüomatt aus ist es nicht mehr weit bis zur hintersten der kleinen Siedlungen, dem Hungerli. Die ehemaligen Alphütten sind schmuck zurechtgemacht, umgeben von gepflegtem Rasen, die meisten Fensterläden sind noch geschlossen. Die Häuschen gehören Einheimischen, kaum eines wird vermietet. Mitte Juli, wenn die Luft wie ein heisses Tuch über dem Rhonetal liegt und kaum je ein Windhauch geht, fliehen die Walliserinnen und Walliser in «d Alpu», wo das Thermometer rund zehn Grad weniger anzeigt als «unnina» – wo es aber mitten im Sommer auch schneien und kühl sein kann.

Nur wenige Wanderminuten nach dem Hungerli ist das Talende erreicht. Dort sind Autos geparkt – mit Walliser Nummern, aber auch aus der «Üsserschwiiz», aus Belgien, Holland, Italien und aus Deutschland. Tagestouristen nehmen von hier aus den rund einstündigen Aufstieg zur Staumauer unter die Füsse. Dort präsentiert sich ihnen der Turtmanngletscher – auch seine Zunge hat sich in den letzten Jahrzehnten zurückgezogen. Auf einem Felsvorsprung auf gut 2500 Metern ist die Turtmannhütte zu sehen: Wer zur SAC-Hütte aufsteigen will, braucht noch einmal ungefähr eine Stunde.

Das neue alte Hotel

Zurück zum Hotel Schwarzhorn gehts auf dem Strässchen. Früher, als dieses noch keinen Teerbelag hatte, durfte zu den geraden Stunden nur talauswärts, zu den ungeraden taleinwärts gefahren werden. Auf der Gästeterrasse vor dem Hotel gibt es einen Zweier Johannisberg und einen Walliserteller: Hobelkäse, Speck, Rohschinken und Trockenfleisch, dazu Schwarzbrot und Butter. Die Wirtsleute und Hotelbesitzer Carmen und Beni Tscherrig haben das ursprünglich aus der Mitte des 19. Jahrhunderts stammende Hotel renoviert, alte Holzböden und -decken abgeschliffen und die heimeligen Gästezimmer sanft modernisiert.

Im Lauf des Nachmittags treffen Berggänger, vom Mattertal über den Augstbordpass oder vom Val d'Anniviers über den Meidpass her kommend, beim Hotel ein – in hohen Wanderschuhen und mit schweren Rucksäcken. Es sind Touristen aus aller Welt, welche die zwölftägige Matterhorn-Tour oder die Haute Route von Chamonix nach Zermatt begehen und im Hotel Schwarzhorn übernachten – je nach Budget im Zweierzimmer oder im Gruppenschlafraum. Rund 4000 Übernachtungen konnten Tscherrigs letztes Jahr während der kurzen Saison zählen. Carmen ist zufrieden: «Hin und wieder kommen auch Grosseltern, die ihren Enkeln zeigen wollen, wie eine ursprüngliche Welt ohne Handy und Internet einst ausgesehen hat.» **Usch Vollenwyder**

Weitere Infos: Turtmanntal Tourismus, Infocenter Turtmann, Telefon 027 932 34 18, Mail info@turtmanntal.ch, Internet www.turtmanntal.ch

Mehr Bilder auf www.zeitlupe.ch