

Beim Weitwandern in ein Herz der Schweiz eintauchen

Die "Grand Tour des Vanils" führt in 11 Tagen durch den Regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut. Wanderer trifft man kaum an, dafür erhält man Einblicke in den Alltag von Äplern und in traditionelles Handwerk. Auch die kulinarische Seite bietet viel Regionales.

Monika Neidhart



Monika Neidhart

Mit rotem Kopf und schweissgebadetem Körper stehe ich auf dem Sattel beim Soldatenhaus auf 1752 m ü. M. Der ruppige Aufstieg am zweiten Tag von Jaun zur Berghütte mit einem Rucksack, gepackt für 11 Tage, und die hohen Temperaturen fordern ihren Tribut. Doch die Umgebung ist fantastisch. Da lohnt sich jeder Schweisstropfen. Zum Greifen nah sind zur Rechten die steilen, schlanken Felszähne der Gastlosen und Sattelspitzen. Nackte Granitfelswände. Hinter uns das tiefe Tal des Sattelbaches, eingebettet in unzählige weitere Bergrücken mit viel Gras und Wald. Vor uns öffnet sich das tiefe, breite Tal des Petit Mont. Und am Horizont die breite Felsformation des Vanil Noir, der mit seinen 2389 m ü. M. der höchste Freiburger Berg ist. Über seinem Berggrat verläuft die Grenze zwischen den Kantonen Freiburg und Waadt. Er liegt auch mitten im Regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut. Bergig, felsig und dazwischen immer wieder grüne Alpweiden mit einzelnen Alphütten. Was von hier oben sichtbar ist, ist prägend für die Region, in der die 160 km lange Wanderung "Grand Tour des Vanils" bestens ausgeschildert ist. Und gleichzeitig wird klar,

warum die Tour diesen Namen trägt. "Vanil" hat nichts mit dem deutschen Wort zu tun. "Vanil" heisst im Freiburger Patois, einem fast ausgestorbenem Dialekt der französischen Sprache, "Fels" oder "felsige Bergspitze". Viele Berge tragen das Wort in ihrem Namen. Wie viele es sind? "Unzählige", meint schmunzelnd ein lokaler Berggänger.

Pferde tragen den frischen Greyerzer ins Tal

Ungezählt sind wohl auch die Fondues, die in dieser Region gegessen werden. Was wir in Charmey am Vorabend unserer Weitwanderung noch als "Touristenattraktion" und als Werbung "Spezialität zum Dahinschmelzen" belächelt haben, ist hier in den Alphütten bei den Einheimischen auch in der heissen Jahreszeit beliebt. Freunde und Familien treffen sich auf dem Berg zum Fondueznacht, bevor sie beim Eindunkeln wieder 300 - 400 Meter hinunter zum nächsten Parkplatz steigen. In der unbewirteten SAC-Hütte Les Marindes, drei Tagesmärsche von unserem Ausgangspunkt Charmey entfernt, bleiben jedoch die Berggänger zum Übernachten. Der karstige, ruppige Weg über 600 Höhenmeter durch das urtümliche, mit weissem Karststein übersättem Tal ist nur zu Fuss machbar. Oder mit Pferden, wie es der Älpler Bruno jeden zweiten Tag für zwei Laibe Greyerzer organisiert. Über einem Holzfeuer erwärmt seine rumänische Angestellte über 200 Liter Milch in einem riesigen Kupferkessi. Bruno, mit einem Einbeinstuhl um die Hüfte gebunden, gibt zwischen dem Melken der 38 Kühe Lab und Milchsäurebakterien dazu. Zwei Freiburger Teenager, die hier ihre Sommerferien verbringen, eilen dazwischen mit vollen Milcheimern in den nebenstehenden Raum, giessen die Milch in flache, grosse Gefässe, um sofort wieder an den angrenzenden Kuhstall zu gehen. Am folgenden Morgen wird die Rumänin mit einem flachen Metallsieb mit wenigen Löchern den Rahm abschöpfen. Dickflüssig, zäh ist dieser Doppelrahm mit Meringue mehr als eine Sünde wert. Gewohnheitsbedürftiger ist er dafür im Kaffee. Da esse ich ihn lieber als eine Art Praliné, wenn er in einer der unzähligen Buvetten, in den freiburgische Alpwirtschaften, die für eine Lizenzgebühr wirten dürfen, in einer Schokoladenkapsel serviert wird.



Mit den Wandertagen den Alltag hinter sich lassen

Der Vanil Noir ist in Les Marindes, das auf 1868 m ü. M. liegt, zum Greifen nah. Die Felsformation schliesst dieses enge Tal abrupt ab. Für das Gipfelerlebnis braucht es auf dem blau-weiss markierten Bergweg, insbesondere beim tiefen V-Einschnitt des Bergrückens Trittsicherheit. Wir sparen uns diese gut dreistündige Tour für ein anderes Mal auf. Dafür beobachten wir eine Herde Gämsen auf der linken Talseite im Abendlicht, geniessen die unkomplizierten Begegnungen mit der Hüttenwartin und anderen Berggängern. Unterwegs auf den Tagesetappen, die bis zu sechs effektiven Wanderstunden dauern, treffen wir dagegen sehr selten auf andere Wanderer. Wir sind alleine inmitten dieser bergigen Landschaft mit riesigen Alpweiden, den Bergzügen und den steilen, tiefen Tälern. Stille. Manchmal unterbrochen durch Kuhglocken. Zirpen der Grillen. Unser Atem. Momente ohne technischen Lärm und Motorengeheul. Nach den ersten Tagen unterwegs sein, haben wir uns an das morgendliche Rucksackpacken und das Tragen der Kilos gewöhnt. Die Probleme

des Berufsalltags rücken mit den zurückgelegten Kilometern (und dank teilweise keinem Empfang für das Handy) in die Ferne. Aus-Zeit. Wir sind in der Natur angekommen. Ist der sehr gut markierte Weg mal etwas mit Gras überwachsen oder mit karstigen Steinen ruppiger, drückt die Hitze zu stark, lenken die Alpenflora und die Sicht über die vergangenen Wegstrecken, zum Mont Blanc ab. Einfache und köstliche Picknicks mit verschiedenen Käsesorten und Trockenwurst aus der Region am Wegesrand stärken. Die Bauernglacé im B&B in Châteaux d'Oex ist eine köstliche Abkühlung.

Dann und wann ein Äpler. Die aussergewöhnliche Trockenheit wird zur Last: "Wenn es nicht bald regnet, müssen wir wohl einen Monat früher die Alp verlassen", meint ein junger, gepflegter Bauer. Das wär ein grosser Verlust für ihn, der den Käse Etivaz auf seiner Alp produziert. Etivaz, der etwas blumiger und cremiger als der Greyerzer ist, darf nämlich nur auf Alpwirtschaften ab 1000 Höhenmetern im Kupferkessi, auf Holzfeuer produziert werden, wie es die Vereinigung aus rund 70 Äplern festgelegt hat.

Sichtbarer Reichtum aus dem Käsehandel

Der Käse hat in dieser Region eine lange Tradition. Schon vor über drei Jahrhunderten wurde hier gekäst. Mit dem Export in die Genferseeregion und nach Lyon verdienten sich einige Käsebarone gutes Geld. Grosse,

reich verzierte Holzhäuser zeugen davon. In Rossinière lässt sich das "Grand Chalet" mit seinen über 100 Fenstern von aussen bewundern, im "Maison de la place" auch übernachten. Es ist mit Fichtenschindeln gedeckt, wie so viele Alphütten im Naturpark.

Das verwitterte, grau erscheinende Holz passt sich harmonisch an die Farbe der Granitberge im Hintergrund an. Der Wanderweg folgt nach Allières



ein Stück dem historischen Käseweg zum Col de Jaman auf gut 1500 m ü. M.. Auf dem Sattel und weiter entlang des Bergrückens Richtung Cape au Moine fasziniert mich vor allem aber der unmittelbare, grandiose Ausblick vom Anfang des Genfersees, über den Lavaux bis weit über Lausanne hinaus und in die französischen Berge. Traumhaft. Wunderschön, auf die Welt zu sehen.

Der letzte Abend, der 1. August in der SAC-Hütte Bounavau. Nach 10 Tagen unterwegs sein in dieser Region ist es nun auch für uns Zeit, ein Fondue, das wir uns in der Käserei in Montbonvon mischen liessen, zu geniessen. Durchs Fenster beobachten wir beim Essen in der Bergflanke Gämsern. Eine Wanderin verteilt ihren mit einer Schweizer Flagge dekorierte Torte, auch wir bekommen ein Stück. Den Abschluss unserer Rundtour, die am folgenden Tag in Charmey endet, besorgt die Natur selbst: Ein riesiger Regenbogen spannt sich im Abendlicht über den Vanil Noir. Sein Gestein leuchtet in einem warmen Gold. Das Staunen klingt lange nach.

Infobox:

Grand Tour des Vanils: Seit 2018 führt eine gut ausgeschilderter Weitwanderung in 11 Etappen durch den Regionalen Naturpark Gruyère Pays- d'Enhaut. Sie eignet sich für geübte Wanderer; Abstieg nach L'Etivaz braucht Trittsicherheit. Etappen auch einzeln möglich, die meisten Orte sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Charmey als guter Ausgangspunkt.

Total 160 km, knapp 10'000 Höhenmeter

Ideal zwischen Juni und September, wenn die Alpen bestossen sind

Auskunft: Regionaler Naturpark Gruyère Pays- d'Enhaut, Château-d'Oex; 026 9247693.

<https://www.la-gruyere.ch/de/V275/grand-tour-des-vanils>

Regionaler Naturpark Gruyère Pays d'Enhaut:

Voralpines Gebiet zwischen Bulle, Montreux und Gstaad in den Kantonen Freiburg und Waadt. 503 km². www.pnr-gp.ch

Verpflegung:

Im Kt. Freiburg fast in jeder Alphütte möglich.

Picknick mit regionalen Produkten aus den lokalen Käsereien und Einkaufsgeschäften (Milchprodukte, Trockenwürste, Meringues), wie in der Laiterie de Montbovon, chemin des Recards 18, 1669 Montbovon

L'Etivaz: Hôtel du Chamois.

Übernachtung: u.a.

Rossinière: B&B im 300 jährigen Chalet de la Place bei Eliane Pilet-Schopfer

Château d'Oex: B&B Le Berceau, www.chambresdhotelduberceau.ch/

Cabane des Marindes, Cabane de Bounavau: SAC-Hütten am Fuss des Grand Vanil

Charmey: Hotel Le Sapin. www.hotel-le-sapin.ch

Sehenswertes:

Schindelfest Charmey, 1./2. September 2018

Rossinière mit seinen alten, grossen Holzhäusern

Alpkäsereien in Alphütten

Auf Vorreservation: Käsekeller Gruyère in La Tzintre und Käsekeller Etivaz in L'Etivaz