



Medieninputthema

Aletsch Arena, September 2024 – Genuss, Käse, Natur, Alpwirtschaft, Berge, Reise, Alpen, Schweiz, Wallis

Wenn blühende Bergwiesen sich zartschmelzend auf den Gaumen legen

WARUM RACLETTEKÄSE AUS DEM WALLIS UNGEAHTES

SUCHTPOTENTIAL ENTFALDET

Käse und die Schweiz gehören zusammen wie Topf und Deckel. Der Ursprung dieses sündigen Gerichts liegt tatsächlich in der Schweiz – genauer gesagt, in der Walliser Bergwelt. Bereits im Mittelalter begannen hier die Bauern und Hirten, den Käse über dem offenen Feuer zu schmelzen und auf das Brot zu streichen. Erst im 20. Jahrhundert gelangte die Bauernmahlzeit von den Alpen in die Täler. Und wiederum war es ein Walliser – diesmal noch genauer zu verorten – ein Bäcker aus der Aletsch Arena, der den Siegeszug des Raclette über die Grenzen hinaus anstieß. Doch aufgepasst: damit sei nicht jene Zubereitung gemeint, bei der geschmacksneutraler Industriekäse zwischen Dosengemüse und Würstchen gestapelt wird!

„Där schmelzt dä güöt!“

Mit diesem Ausspruch warb der Walliser Arnold Walker, wohlgerneht ein gelernter Bäcker, im Jahr 1978 als erster privater Käsehändler in der Schweiz im Fernsehen und Presse für seinen Raclettekäse. Er hatte den richtigen Käse-Riecher. Denn damit machte er das „Raclette“ über die Walliser Grenzen hinaus bekannt.

Inzwischen ist in vielen Ländern das Schweizer Nationalgericht von geselligen Familien- und Gästetafeln nicht mehr wegzudenken und hat vielfältige Variationen erfahren. So „kreativ“, dass es den Walliser zuweilen schüttelt. Denn wie dem Italiener eine „Pizza con Würstel“ mehr als fraglich erscheint, so sind für den Schweizer Beilagen wie Dosenananas, Champignons und fritierte Garnelen mehr als nur eine kleine Geschmacksverirrung.

Die Menschen im Wallis pflegen die traditionelle Form. Dabei wird die äussere Schicht eines Raclettelaibs geschmolzen und abgeschabt. Von diesem "Schaben" (frz.: "racler") hat der gesellige Käsegenuss auch seinen Namen erhalten. Dazu reicht man kleine Kartoffeln, ein paar saure Cornichons (eingelegte Mini-Gürkchen) und Silberzwiebeln. Fertig! Begleitet von einem Glas Weisswein, der im Übrigen auch hilft, dem Völlegefühl im Magen beizukommen. Bier, Limonade und Wasser sollte man aus diesem Grund zwingend meiden und als nicht-alkoholische Alternative zu Schwarztee greifen.

2007 erhielt der Walliser Raclettekäse eine geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP), die garantiert, dass jeder Laib nach traditionellen Methoden hergestellt wird und die strengen Qualitätsstandards erfüllt. Im Wallis wird höchsten Wert daraufgelegt, dass die Rinde nicht mit Konservierungsstoffen behandelt wird und somit essbar und ja, sogar wesentlicher Geschmacksträger ist. Damit sie trotzdem einen schützenden Mantel um den Käselaub bildet, muss dieser während der Reifezeit regelmässig geschmiert, von Hand gebürstet und gewendet werden.

„In unserem Käse stecken jede Menge Proteine, Magnesium, Calcium, Vitamin A und B und besonders viele Omega-3-Fettsäuren“ erklärt Nicolas Walker. Er ist Enkel des rührigen Walliser Raclette-Pioniers Arnold Walker und vertritt die Familientradition in 3. Generation. „Also viel gesünder, als man denkt!“ Raclettekäse ist ausserdem von Natur aus gluten- und laktosefrei. Er schmunzelt. „Dass sich auch 33g Fett in 100g Käse verstecken, gehört dazu. Schliesslich trägt das Fett den Geschmack und liefert in den Bergen die Extraportion an Energie“. Nicolas Walker

Grösster Gletscher der Alpen



muss es wissen. Der Käse-Spross ist nebenbei erfolgreicher MTB-Fahrer und schaffte als erster Oberwalliser den Sprung in die Elite-Kategorie der Enduro World Series.

1996 eröffnete seine Familie die neue Walker Bergkäserei in Bitsch, am Rande der Aletsch Arena, und produziert seither dort ihre preisgekrönten Spezialitäten. Zum Team zählen die Walkers auch die vierbeinigen Helfer der Bergbauern. „Ohne die Kühe unserer heute 72 Bergbauernfamilien würde hier gar nichts gehen“ – und ohne deren Spezialfutter, der würzigen Flora der Walliser Berg- und Alpweiden ebenfalls nicht. Vom Frühling bis in den späten Herbst geniessen die Kühe ihr Leben an der frischen Luft am grössten Alpengletscher. Hier, oberhalb der gemütlichen Bergdörfer Riederalp, Bettmeralp und Fiescheralp, die seit jeher autofrei sind und wo weder Smog noch Lärm die Tier- und Pflanzenwelt stören. Eine UNESCO-geschützte Region im Dachgeschoss der Schweizer Berge, die – ganz abgesehen von spektakulären Aussichten, polaren Gletscherlandschaften oder uralten Bergwäldern – auch eine herausragende Artenvielfalt bereithält. Ein Paradies für Feriengäste aber eben auch für die vierbeinigen Käseproduzenten, die zum Dank den frischen Geschmack dieser famosen Bergwelt in ihre Milch schleusen. Wilde Kräuter an saftigen Berggräsern garniert mit einem Potpourri an Wildblüten: ein Premiumfutter, dass sich später natürlich auch im Käse widerspiegelt. Nicht nur an wertvollen Inhaltsstoffen, sondern auch im Geschmack.

Dass die Beweidung der Bergweiden und Alpweiden durch das Vieh zudem eine positive Auswirkung auf die so wichtige Biodiversität hat, ist ein wertvoller Nebeneffekt. Das Gras der Tiere verhindert eine Verbuschung oder Verholzung von Flächen und ist somit vielerorts Voraussetzung dafür, dass sich bestimmte Arten ansiedeln und überleben. Bunte Wiesen sind Boden- und Wasserschutz und zugleich Lebensraum für einen Grossteil der Insekten. Das Halten einer angemessenen Zahl von Grosstieren auf weiten Flächen dient daher sowohl dem Naturschutz, der Landwirtschaft und auch der Naherholung.

In den Wintermonaten erhalten die Kühe Heu von ihren Bergweiden. Billiges Silagefutter ist tabu und hier schlichtweg verboten. Walker erklärt: „Nur mit dem richtigen Futter erhält man auch die korrekte Konsistenz und den typischen Geschmack des Walliser Raclettekäse AOP – der im Übrigen ausschliesslich aus Rohmilch hergestellt wird.“ Ein weiterer Baustein für den unverwechselbaren Geschmack. Dazu kommen – in Schweizer Qualitätsmanier – strenge Kontrollen während des gesamten Prozesses. Das beginnt bei der Haltung der Kuh. Einer der Gründe, weshalb Käsereien wie die der Familie Walker nur auf heimische Landwirte zurückgreift.

„Die Milch für unseren Käse wird dort produziert, wo wir zu Hause sind!“

Ein Zuhause, mit schneebedeckten Bergen über saftig grünen Hängen, klaren Bergseen und autofreien Bergdörfern. Dazu der grösste und eindrucksvollste Gletscher der Alpen – Postkartenschweiz eben. Doch wäre diese Idylle nicht vollständig ohne eine Kuh mit Glocke und kräftigen Hörnern. Umsorgt von Alpherben, ohne deren Engagement das würzige Aletsch-Raclette irgendwann Geschichte wäre.

Mehr über die Bergkäserei Walker unter www.walker.swiss/



Schon gewusst? So ein Käse!

Vermutlich kamen die Menschen in der Steinzeit bereits in den Genuss von Käse. So beschreibt eine Geschichte die Entdeckung eines Jägers. Im Magen eines erlegten Kalbs fand er eine merkwürdige weisse Masse. Das Tier hatte wohl kurz vorher Muttermilch getrunken, die dank des Labs verzehrfähig eingedickt war. Für den hungrigen Jäger, eine schmackhafte Überraschung! Wissenschaftler bestätigen das Prinzip Zufall bei der Entdeckung des Käses bereits viele tausend Jahre vor Christus: Milch, die man in Tontöpfen lagerte, wurde sauer und begann dickflüssig zu werden. Milchsäurebakterien bildeten sich und der erste Sauermilchkäse war geboren! Heute wird bei der Herstellung nichts mehr dem Zufall überlassen und die Zunft des Käasers hat einen hohen Stellenwert. Denn auch, wenn die Kühe ihr Bestes geben, so ist es doch der Käser, der hier mit viel Leidenschaft und Herzblut den letzten Feinschliff setzt. Die richtige Behandlung der Milch, die Formung der Laibe und der so wichtige Reifeprozess, während dem die Käselaipe regelmässig gewendet und gebürstet werden, um Geschmack und Kruste zu vollenden.

HERBST

Herbstzeit ist Wanderzeit. Die Saison in der Aletsch Arena geht bis 20. Oktober 2024.

+++ Erlebnis-Highlights in der Aletsch Arena +++

Erlebnis-Angebote:

- Es warten **300 km gut beschilderte Wanderwege** – davon unzählige mit **spektakulärem Panorama**: Ein Gipfelmeer der Walliser Viertausender und den längsten Gletscherstrom der Alpen
- Die Region hat sich zur Aufgabe gemacht, Besucher durch hautnahes Erleben für die Folgen des Klimawandels zu sensibilisieren. Seit 2023 Jahr ergänzt der neue **Geologiesteg Moosfluh** das Portfolio: www.aletscharena.ch/aktivitaeten/tour/geologiesteg-moosfluh
- Einmalige Erinnerungen versprechen geführte **Gletschertouren**, frühmorgendliche **Tierbeobachtungen, Sternenfotografie** mit Übernachtung am Gipfel und sanfte **Gleitschirmflüge** für jedermann
- Neben einer kleinen, feinen Dauerausstellung bietet das Team der **Villa Cassel** jeden Sommer zahlreiche Erlebnisangebote an. Auch übernachten ist hier möglich: www.pronatura-aletsch.ch/de
- Entspannung: Das schaffen **Waldbaden** im tausendjährigen Arvenwald, **Kräuterwanderungen**, ausgewiesene **Kraftorte** mit Anleitung und **Yoga** auf dem Bergsee.



Tipps rund um Brauchtum und Tradition in der Aletsch Arena:

- **Alpmuseum:** Ein Blick zurück in längst vergangene Zeiten gewährt das Alpmuseum Riederalp. In der urigen Alphütte, 1606 erbaut, befinden sich noch die original eingerichteten Räume von Käserei bis Wohnstube. Ein Kurzfilm im Stall zeigt Besuchern das Leben am Aletschgletscher von 1899 bis 1999. Weitere Informationen unter www.alpmuseum.ch
- **Buttern:** Gebuttert wird vom 26.09.-17.10.2024 jede Woche vor dem Alpmuseum., Jeweils donnerstags von 10:00 bis 11:30 Uhr. Keine Anmeldung erforderlich
- **Schaukäsen** können Gäste vom 25.09.-16.10.2024 jeweils mittwochs von 10:00-12:00 Uhr vor dem Alpmuseum. Keine Anmeldung erforderlich
- **Der Kulturlernpfad** von der Bettmeralp zum Dorf Betten erzählt über das frühere Leben zwischen Dorf und Alp und kann jederzeit individuell begangen werden. www.aletscharena.ch/aktivitaeten/tour/themenweg-kulturlernpfad-bettmeralp-nach-betten-dorf

Weitere Infos unter www.aletscharena.ch/traditionen

Veranstaltungs-Tipps

13. – 15. September [Traditions-Wuchunänd Bettmeralp](#)

Bis 18. Oktober [KULTUR TRIFFT WISSENSCHAFT – Eine Spannende Veranstaltungsreihe des Pro Natura Zentrum Aletsch in der Villa Cassel](#)

WINTER

Am 7. Dezember 2024 startet die Wintersaison im Winterwunderland am Grossen Aletschgletscher. Bis 21. April 2025 dürfen sich Gäste der Region auf Erholung pur in schönster Naturkulisse freuen.

Die Aletsch Arena ist UNESCO Welterbe und hat sich der Nachhaltigkeit verschrieben. (*Auszeichnung Best Ski Resort) **Die gletscherfreundliche Anreise mit dem Zug ist komfortabel möglich, da Zug und Gondel mittlerweile im gleichen Gebäude fahren.** Der Leihservice für alle Wintersportartikel ist ausgezeichnet (1. Platz in der Kategorie Rent & Servicebereich¹).

Die Logistik vor Ort sehr komfortabel. Alles ist auf kurzen Wegen bestens erreichbar – trotz der gefühlten Abgeschlossenheit!

Besonderes viel Herzblut steckt die Region in ihr **vielseitiges Erlebnis-Angebot**. Viele Angebote zielen auf die Vermittlung von Wissen rund um die Natur und das Brauchtum der Region ab – toll aufbereitet, für Kinder und für Erwachsene.

Die Aletsch Arena gilt hierzulande als Geheimtipp. Ein schneesicheres Wintersportparadies der Superlative, mit vergleichsweise moderaten Preisen für Unterkunft und Bergbahnen.

In Bewegung:

104 Pistenkilometer mitsamt Snowparks, Kinderland und erweiterten Funslopes. Neu seit letztem Jahr: eine Family-Funslope zwischen Blausee und Trainerlift! - **Fackelabfahrten mit Fondueplausch – Nachtskifahren** – 72 km bestens präparierte **Winter-Wanderwege** (auch für Trailruns ideal) – gut ausgeschilderte **Schneeschuhtails** (geführt oder individuell) – **ATC Lawinentraining**



- **Langlaufen**: kostenfreie Höhenloipen in den Bergdörfern und mehr als 100 Loipenkilometer im Hochtal des benachbarten Goms, einem der schönsten Langlauf-Destinationen in der Schweiz. Mit vielen Zustiegsmöglichkeiten in Zug und Bus, deren Benutzung in den (Seil-)Bahntickets enthalten ist – **Schlitteln** (3 Schlittenhänge mit 11 (!) km, 3,2 km, 2,7 km sowie Schlittenhügel direkt im Ort) – **Snowtubing** – **Schlittschuhlaufen** auf den Natureisbahnen Bettmeralp und Fieschertal
- Zum Abheben schön: **Tandem-Gleitschirmflüge** auch bereits für Kinder, Senioren und Rollstuhlfahrer

Spannende Alternativen:

Sternefotografie-Kurse – Dorfführung mit Einheimischen – Meditations-, Klang- und Duftreise – Walliser Geselligkeit bei Raclette, Käsefondue und Cholera – Kräuterwerkstatt – Tschiffra-Flechten – Blick hinter die Kulisse der Bergbahnen – Gletschermuseum uvam

Ein Lieblings-Tipp

Die „Gletscher-Panorama-Tour“, bietet - ähnlich dem italienischen Klassiker „Sella Ronda“ - eine wunderbare Möglichkeit, die Highlights der Region auf Skiern zu erfahren. Die gut beschilderten 25 abwechslungsreichen Abfahrts-Kilometer, führen über die schönsten Pisten. Eine Tour, perfekt für einen sportlichen Tag oder aufgeteilt in mehrere Abschnitte. Ein Aussichts-Marathon, vorbei am Aletschgletscher – einem Naturerlebnis der Superlative – und den unzähligen Viertausendern des Wallis. Darunter Matterhorn, Eiger, Mönch und Jungfrau. Auf Familien wartet die „Gletschi-Tour“ – das Pendant mit viel Action: Eine Route mit Stationen beim Snowtubing, Mini-Boardercross und Family Funslope. Samstags sind Tages-Skipässe für Kinder und Jugendliche bis zum 16. Geburtstag gratis.

Unterkünfte:

Hotels mit Wellnessangeboten, gemütliche Chalets direkt im autofreien Skigebiet oder in den Talgemeinden, Budget-Angebote für junges Publikum und Gruppenunterkünfte mit Sportangebot unter: www.aletscharena.ch/planen-buchen/unterkuenfte

Familien-Angebot:

„Schgi fer frii“: **Samstags fahren Kinder und Jugendliche bis zum 16. Geburtstag kostenlos! Kinder bis zum 6. Lebensjahr und das 3. Kind mit Familienskipass, fahren immer kostenfrei.**

Wintersportförderung für Erwachsene:

„Weisse Wochen“: **Ermässigtter Preis für Unterkunft, Liftticket und Skikurs! Ein Angebot für all diejenigen, die an ihren Skikünsten feilen wollen oder mit dem Wiedereinstieg liebäugeln.**
www.aletscharena.ch/planen-buchen/angebote-erlebnisse/angebot/weisse-wochen

Veranstaltungs-Tipps

22.-24. November [Gommer Adventsmärt](#)

19. März [Seppi Tag](#) – Livemusik am Pistenrand und Skifahren zum Spezialpreis!

Grösster Gletscher der Alpen



DAS SKIGEBIET im Überblick:

Die Schweizer Tourismusregion Aletsch Arena ist in Deutschland noch weitgehend unbekannt, dabei zählt sie zu den Top-Skigebieten der Alpen.

Winterwandern:	72 km gut ausgebaute Winterwanderwege
Schneeschuhwandern:	14 km gut beschilderte Schneeschuhtrails
Ski Alpin:	104 Pistenkilometer, 36 Lifte
Skitouren:	71 Tourenvorschläge
Langlauf:	Höhenloipe und 100 km Loipen im nahegelegenen Goms
Wintersaison:	Dezember bis spät in den Frühling/Ostern

- **Schneesicher** bis spät in den Frühling/Ostern
- **Top Preis-Leistung im Gebietsvergleich der Alpen**
- **Autofreie Bergregion.** Eine komfortable Anreise mit der Bahn ist durch den Bahnhof direkt im Bergbahn-Gebäude möglich. Alle Bergbahnen werden ausschliesslich mit erneuerbarer Energie betrieben
- Die meisten **Unterkünfte liegen direkt an der Piste** (vornehmlich Chalets und familiäre Hotels), ebenso Lebensmittel- und Sportgeschäfte, Restaurants, Apotheken... Transportmittel Nummer eins sind Ski und Schlitten – auch bei den Einheimischen
- Hochplateau mit imposanter Aussicht auf den gesamten Eisstrom und 40 Viertausender – bei **rund 300 Sonnentagen** im Jahr
- **Family Welcome:** Ausgezeichnet mit dem **Gütesiegel** des Tourismus-Verbands CH
- **Der grösste Gletscher** und das erste **UNESCO-Welterbe** im Alpenraum

Mehr Informationen unter www.aletscharena.ch

Aktuelle Informationen: www.aletscharena.ch/aktuelle-lage

Welche Orte gehören zur Aletsch Arena?

Unten im Rhonetal liegen die historischen Dörfer Mörel-Filet, Lax, Fiesch und Fieschertal. Ein Stockwerk darüber schmiegen sich Ried-Mörel, Greich, Betten Dorf und Martisberg an die Berg-hänge. Oben, auf dem sonnigen Hochplateau, thronen die autofreien Orte Riederalp Bettmeralp und Fiescheralp. Von hier aus schweben Seilbahnen zu den View-Points Hohfluh, Moosfluh, Bettmerhorn und Eggishorn – mit atemberaubendem Blick auf den grossen Aletschgletscher – mitten im UNESCO-Welterbe Swiss Alps Jungfrau-Aletsch.

Mehr Informationen unter aletscharena.ch

Rückfrage-Hinweis Monika König, Leiterin Kommunikation

Aletsch Arena AG | Furkastrasse 39 | 3983 Mörel-Filet

+41 27 928 58 63 | monika.koenig@aletscharena.ch | aletscharena.ch/medien