

N° 3  
Dezember-April  
2019/20

---

# 4545

Destinationsmagazin Saas-Fee/Saastal

EISWELTEN

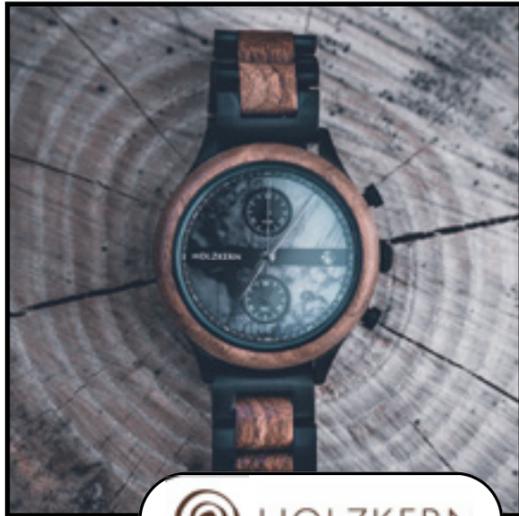


Ray-Ban



BUMANN  
— SAAS-FEE —

UHREN SCHMUCK SONNENBRILLEN  
ACCESSOIRES GRAVUREN

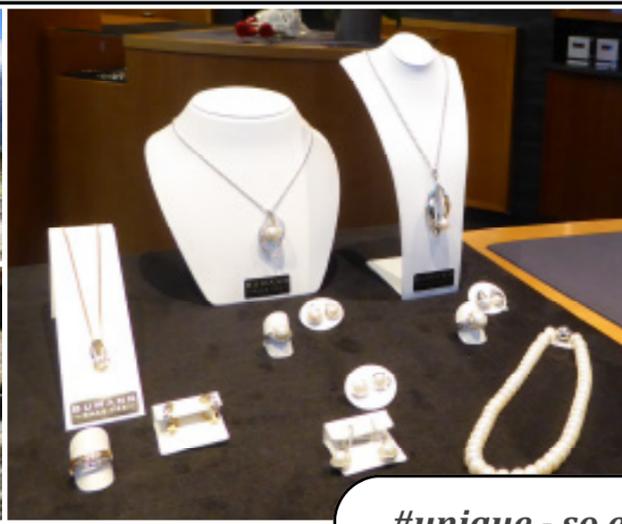


HOLZKERN



HAMILTON

FREIE FERIENREPUBLIK  
RÉPUBLIQUE LIBRE DES VACANCES  
FREE REPUBLIC OF HOLIDAYS



#unique - so einzigartig wie du



**WILLKOMMEN IN IHREN WINTERFERIEN!**  
SAAS-FEE.CH



## EDITORIAL

# Liebe Gäste

Während ich dieses Editorial schreibe, sitze ich auf dem Balkon, an einem sonnigen Herbstnachmittag und schaue hoch zur Mischabelkette. Der Gletscher glitzert in der spätherbstlichen Sonne, gesäumt ist er an seinem unteren Ende mit gelb-grünen Lärchen – und Arvenwäldern. Der Anblick raubt mir den Atem, und doch will keine Freude aufkommen. Das Rauschen der tosenden Schmelzwasserbäche, die aus dem Gletscher strömen, stimmen mich nachdenklich.

Gerade eine Woche ist es heute her, seit Greta Thunberg vor den Vereinten Nationen ihre Brandrede gehalten und damit viele Reaktionen erzeugt hat. Lassen wir aussen vor, was Sie von der Schwedin halten mögen, ich möchte ihre Rede oder ihre Standpunkte an dieser Stelle nicht werten. Aber die 16-Jährige hat geschafft, woran viele vor ihr gescheitert sind: Sie hat die Klimadebatte mitten ins Weltgeschehen katapultiert. Was mich am meisten an Gretas Rede berührt hat, war deren Radikalität. Aber wenn ich heute hier sitze und beinahe zuschauen kann, wie der Gletscher vor meinen Augen wegschmilzt, komme ich nicht umhin, mich zu fragen, ob Greta radikal genug ist. Und ob «radikal» überhaupt das angemessene Wort ist.

Seit der industriellen Revolution ist das Temperaturmittel der Schweiz um ungefähr zwei Grad Celsius gestiegen. Das ist mehr als doppelt so viel wie im globalen Durchschnitt. In Saas-Fee macht sich das unter anderem durch die rasche Gletscherschmelze bemerkbar – und die Gletscher sind eine wichtige Lebensgrundlage für die Destination und ein nicht wegzudenkender Bestandteil des Saastals. Wir widmen daher diese Winterausgabe der Saaser Eiswelt – wir möchten Ihnen ihre Schönheit in Bildern und Artikeln aufzeigen und damit vielleicht zu einer bewussteren Wahrnehmung des Klimawandels und dessen sichtbarer Auswirkung auf unsere Natur beitragen.

Besonders ans Herz lege ich Ihnen den Beitrag über Felix Keller auf Seite 12. Der Glaziologe forscht nach Wegen, wie Gletscher gerettet werden können. Auf Seite 18 erfahren Sie, wie Thomas Zurbriggen für die Bergbahnen Hohnsaas jedes Jahr die Gletscherpiste präpariert, und auf Seite 60 stellen wir Ihnen eine unserer Hauptattraktionen vor: das Gletschertrekking. Puzzle Media hat dieses Mal die Bilderstrecke eigenständig entworfen und dabei die Saaser Eiswelten auf vier Doppelseiten in klein und gross einander gegenübergestellt.

Geniessen Sie unsere Eiswelten im Magazin und in der Natur! Ich wünsche Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt bei uns und viele unvergessliche Momente.

Herzlich,  
Yolanda Josephine



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Editorial</b> .....	<b>5</b>
<b>Winterevents im Saastal</b> .....	<b>8</b>
<b>Eventkalender</b> .....	<b>10</b>
<b>Der Behüter des Gletschers</b> .....	<b>12</b>
<small>Felix Kellers utopische Pläne zur Gletscher-Rettung</small>	
<b>MENSCHEN</b> .....	<b>17</b>
«Wir verstehen uns gut, der Gletscher und ich».....	<b>18</b>
<small>Wie die Gletscher-Skipiste in Saas-Grund entsteht</small>	
«Man braucht Nerven wie Drahtseile».....	<b>24</b>
<small>Über die Arbeit vom Rettungsschef in einem Gletscher-Skigebiet</small>	
<b>Vom Arbeiten und Scheitern eines Eismeisters</b> .....	<b>28</b>
<small>Otto Zengaffinen und die Natureisbahn Saas-Fee</small>	
<b>SAASTAL</b> .....	<b>33</b>
<b>Ein neues Kapitel einer bewegten Geschichte</b> .....	<b>34</b>
<small>Zur Neueröffnung des Walliserhof Grand-Hotel &amp; Spa</small>	
<b>Das neue Rex</b> .....	<b>37</b>
<small>Wie aus einem Kino ein Kulturhaus wird</small>	
<b>Echt stark</b> .....	<b>40</b>
<small>Das Erlebnis Eishockey-Club Saastal</small>	
<b>Zauberhafter Weihnachtsmarkt von Saas-Fee</b> .....	<b>42</b>
<b>Der Pfarrer kannte keinen Winterschlaf</b> .....	<b>44</b>
<small>Weitere Anekdoten zu Johann Josef Imseng</small>	
<b>Christophs Kolumne</b> .....	<b>46</b>
<b>KULINARIK</b> .....	<b>49</b>
<b>Essen in den Saaser Bergen</b> .....	<b>50</b>
<b>Walliser Birnen-Fondue mit Trockenfleisch</b> .....	<b>52</b>
<b>Randensuppe mit Ingwer</b> .....	<b>53</b>
<b>Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter</b> .....	<b>56</b>
<b>Wie aus der Suppe armer Leute ein Gourmet-Essen wurde</b> .....	<b>57</b>
<b>AKTIV</b> .....	<b>59</b>
<b>Hoch hinaus in der Eiswand</b> .....	<b>60</b>
<small>Eisklettern im Saastal</small>	
<b>Dem Wandel auf der Spur</b> .....	<b>62</b>
<small>Ein besonderes Erlebnis: Gletschertrekking</small>	
<b>Schneeschuhwandern auf der Gletschermoräne</b> .....	<b>64</b>
<b>FAMILIEN</b> .....	<b>66</b>
<b>Drache Kian freut sich auf Kinderbesuch</b> .....	<b>68</b>
<b>Kids Days/Kids Week</b> .....	<b>69</b>
<b>BERGE</b> .....	<b>71</b>
<b>Angebote Bergbahnen</b> .....	<b>72</b>
<b>Mit 140 km/h über Schnee und Eis</b> .....	<b>76</b>
<small>Das Erlebnis Glacier Bike Downhill</small>	
<b>«Das geilste Skirennen der Welt»</b> .....	<b>80</b>
<small>Die 38. Allalin Rennen in Saas-Fee</small>	
<b>Nichts ist unmöglich!</b> .....	<b>82</b>
<small>Die Mentelity Games Saas-Grund</small>	
<b>Pistenplan</b> .....	<b>86</b>
<b>Gemeinschaft</b> .....	<b>88</b>
<b>Impressum</b> .....	<b>90</b>

# High Life



## après-ski club



Live-DJ

WALLISER FLAIR ✓

INDOOR ✓

GEHOBENES AMBIENTE ✓

RUSTIKALE ATMOSPHÄRE ✓

  
**ambiente**  
HOTEL ★★★

hotel-ambiente.ch

## WINTEREVENTS IM SAASTAL

### «Fiir und Flamma Nightshow»

Die Schneesportschule Saas-Grund erweckt mit ihrer «Fiir und Flamma Nightshow» beim Dorflift Ziebel die Nacht zum Tag. Ab 20:30 Uhr erwarten Sie in Saas-Grund an der Dorfpiste eine etwa 45-minütige Show mit Feuerwerk und Ski-Choreografie-Einlagen sowie als grosses Finale die Abfahrt des legendären Fireman (siehe Bild unten). Ab 19:30 Uhr bis zu Beginn der Show und nach deren Ende bis 22:00 Uhr kann der Ziebel-Lift gratis benutzt werden. Bei einer Bratwurst und warmen Getränken können Sie den Abend ausklingen lassen.

29. Dezember, 13. Februar und 5. März  
20:30 Uhr, Dorflift Ziebel, Saas-Grund



### Snow & Style Night Saas-Fee

Die Schweizer Skischule Saas-Fee eröffnet jede Snow & Style Night mit einer Fackelabfahrt vom Spielboden zur Dorfgrenze von Saas-Fee. Mit einer Lichtershow auf Skiern, gewagten Sprüngen und weiteren Showblöcken bietet das rund einstündige Spektakel auf dem Sportplatz in Saas-Fee einzigartige Eindrücke. Mit dem Fireman (siehe Bild links) und dem abschliessenden Feuerwerk findet der Event einen krönenden Abschluss. Geniessen Sie danach mit allen Beteiligten, Einheimischen und anderen Gästen einen Gratis-Glühwein.



26. Dezember, 20:30 Uhr  
1. Januar, 20:30 Uhr  
5. Februar, 20:30 Uhr  
12. Februar, 20:30 Uhr  
19. Februar, 20:30 Uhr  
26. Februar, 20:30 Uhr  
8. April, 21:00 Uhr  
Sportplatz Kalbermatten, Saas-Fee  
skischule-saas-fee.ch

### Moon Light Fight

Am Ostersonntag findet die zweite Ausgabe des Moon Light Fight in Saas-Fee statt. Auf beleuchteten Pisten erwartet Sie ein spannender Wettkampf an der Dorfgrenze des Gletscherdorfes. In einem parallel gesteckten Kurs treten ab 14:00 Uhr immer zwei Wettkämpfer gegeneinander an, der Sieger kommt jeweils in die nächste Runde.

Gestartet wird in den Kategorien von U12 bis zu Ü40 Damen und Herren. Das sportliche Highlight bilden natürlich die Finale der verschiedenen Kategorien und die anschliessende Preisverleihung. Bei warmen Getränken und Speisen können Sie vom Zielgelände die Wettkämpfe der verschiedenen Kategorien beobachten. An der Bar im Festzelt sorgt der DJ für gute Stimmung bis um 1:00 Uhr.



12. April, ab 14:00 Uhr  
Sportplatz Kalbermatten, Saas-Fee  
saas-fee.ch/moonlightfight



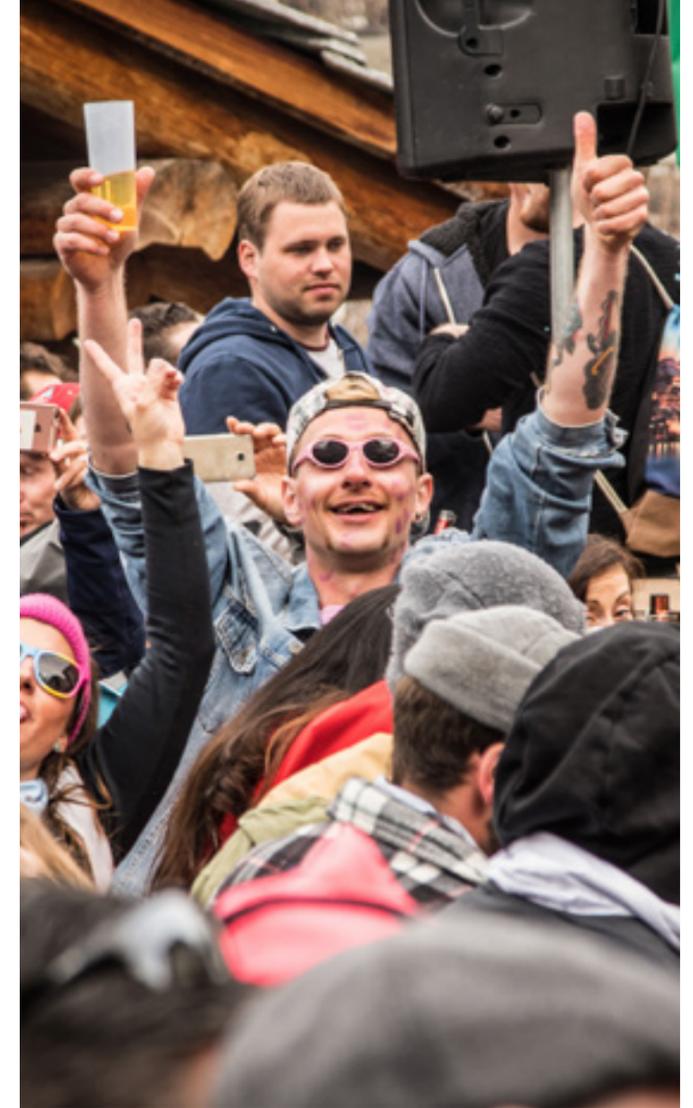
### Après-Ski Parade

An der legendären Après-Ski Parade in Saas-Fee wird gefeiert, wie es sich gehört: verkleidet, mit viel Musik und ordentlich Alkohol. Seit Jahren gilt der Anlass als DIE Party im Dorf – feiern Sie also mit uns das Saisonende 2019/2020!

Ab 12:00 Uhr geht's entlang der Dorfstrasse in Saas-Fee los. An insgesamt acht dekorierten Bars entlang der Après-Ski-Meile erwarten Sie nebst Getränken diverse Verpflegungsstände, wo lokale und regionale Köstlichkeiten angeboten werden. DJ Kusi and Friends on the Tower sorgen für gute Stimmung und bringen jede und jeden zum Tanzen. Vergessen Sie auf keinen Fall, sich in ein verrücktes Kostüm zu werfen – verkleiden ist ein Muss an der Après-Ski Parade! In der Nacht wird in diversen Bars und Clubs in Saas-Fee weitergefeiert.



18. April, 12:00–22:00 Uhr  
saas-fee.ch/apresskiparade



# EVENTKALENDER

**Dezember-März** ..... Fiir und Flamma Nightshow  
Saas-Grund  
skisaas.ch

**Dezember-April** ..... Diverse Yoga, Meditation  
und Tai Chi Retreats, etc.  
saas-fee.ch/yoga

**Dezember-April** ..... Live-Musik  
saas-fee.ch/live-musik

**Dezember-April** ..... Snow & Style Night  
Saas-Fee  
skischule-saas-fee.ch

**Dezember-April** ..... Berghüttenzauber  
jeden Donnerstag  
saas-fee.ch/berghüttenzauber

**Dezember-April** ..... Nachtschlitteln, Saastal  
saas-fee.ch/nachtschlitteln

**Dezember-April** ..... Kinderdiscos, Saastal  
saas-fee.ch/kinderdisco

**Dezember-April** ..... Fonduegondel, Saas-Fee  
saas-fee.ch/fonduegondel

**Dezember-April** ..... Sunrise Skiing, Saas-Fee  
saas-fee.ch/sunrise-skiing

**Januar-März** ..... Vollmond-Skifahren, Saastal  
saas-fee.ch/vollmond-skifahren

**1.-24. Dezember** ..... Diverse Weihnachtsevents  
saas-fee.ch/weihnachtszeit

**6.-8. Dezember** ..... 54. Perle der Alpen/  
13. Allalin-Cup, Saas-Fee

**13./14. Dezember** ..... Wiehnachtsmärt  
Saas-Fee

**27. Dezember** ..... Kids Day, Silvesterbastelparty  
Saas-Grund

**28. Dezember** ..... Irish Pub Night  
Alpha, Saas-Grund

**2. Januar** ..... Klassisches Konzert  
mit der Familie Chauvel  
Pfarrkirche, Saas-Grund

**12. Januar** ..... Kinder Bobrace  
Ziebellift, Saas-Grund

**13.-17. Januar** ..... Kids Week  
Saas-Grund

**18. Januar** ..... Ice Climbing Open  
Schweizer Meisterschaften  
Parkhaus, Saas-Fee

**20.-24. Januar** ..... Kids Week  
Saas-Grund

**24./25. Januar** ..... Ice Climbing World Cup  
Parkhaus, Saas-Fee

**11. Februar** ..... Nachtskifahren  
mit Fondueplausch  
Saas-Grund

**16.-24. Februar** ..... Fasnacht im Saastal  
saas-fee.ch/fasnacht

**18. Februar** ..... Nachtskifahren  
mit Fondueplausch  
Saas-Grund

**19. Februar** ..... Kids Day  
Fasnachtsparty, Saas-Fee

**25. Februar** ..... Nachtskifahren  
mit Fondueplausch  
Saas-Grund

**28. Februar** ..... Kids Day  
Saas-Almagell

**6. März** ..... Komödie «Heute Gemeinde-  
versammlung mit Mike Müller»  
Saas-Fee

**7. März** ..... Tsunami Waterslide Contest  
Sportplatz, Saas-Fee

**9.-13. März** ..... Kids Week  
Saas-Grund

**13.-15. März** ..... Saas-Free Heel Telemark  
Festival Vol. 3, Saas-Grund

**14. März** ..... Glacier Bike Downhill  
Saas-Fee

**19. März** ..... Talrennen  
Saas-Grund

**21. März** ..... Jahreskonzert MG Alpenrösli  
Saas-Fee

**21. März** ..... 12-Stunden-Knock-out-Challenge  
Saas-Grund

**27./28. März** ..... Allalin Rennen  
Saas-Fee

**24.-27. März** ..... Mentelity Games  
Saas-Grund

**27. März-4. April** ..... Fotoausstellung Kurt S. Müller  
Aqua Allalin, Saas-Fee

**10. April** ..... Kids Day  
Ostereiermalen, Saas-Fee

**12. April** ..... Moon Light Fight  
Saas-Fee

**13. April** ..... Saisonabschluss  
Überraschungsprogramm  
Saas-Grund

**18. April** ..... Après-Ski Parade  
Saas-Fee

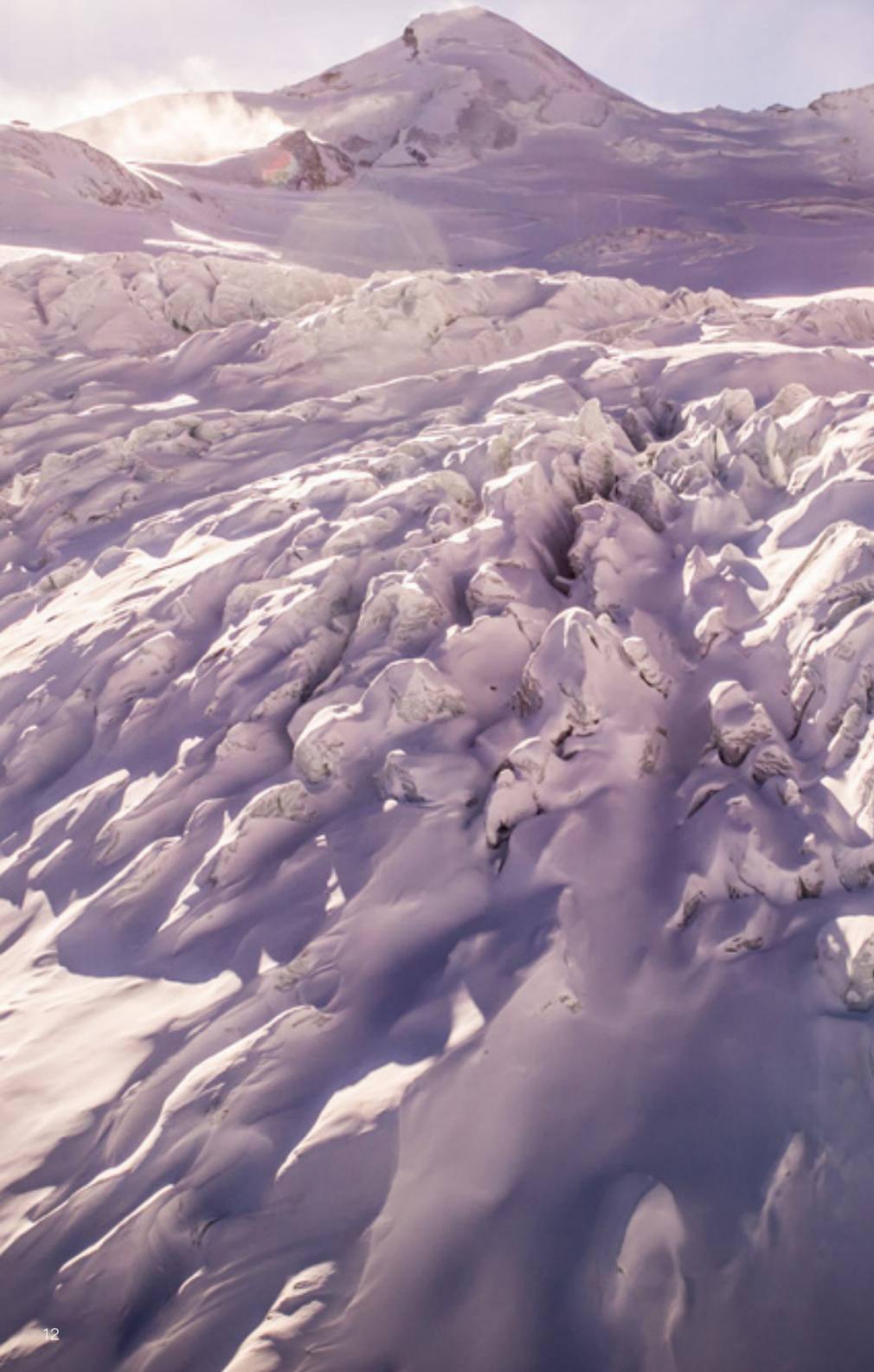
► Der Feegletscher oberhalb Saas-Fee erstreckt sich vom Mittelallalin bis fast zur Mischabelhütte. Er bedeckt Teile der Ostflanken des Allalinhorn (4027 m), Feechopf (3888 m), Alphubel (4206 m), Täschhorn (4490 m), Dom (4545 m) und der Lenzspitze (2494 m). Im Hintergrund ist hier das Drehrestaurant Allalin erkennbar. Bild: Adrian Myers



## DER BEHÜTER DES GLETSCHERS

Der Glaziologe Felix Keller will unsere Gletscher retten. Er hält sein Projekt für utopisch, glaubt aber gleichwohl an dessen Umsetzung.

Text: Bruno Bolinger



Wenn Felix Keller über sein Projekt spricht, leuchten seine Augen. Es sind blaue, wache Augen in Gletscherfarben. Seine Lieblingsfarben waren seit jeher Blau und Weiss. Der 56-jährige Naturwissenschaftler und Glaziologe hat eine Vision: Er will den Morteratschgletscher in Sedrun vor dem vollständigen Abschmelzen bewahren. Wobei es ihm «eigentlich nicht um die Gletscher, sondern vielmehr um das Wasser der Gletscher» geht.

Auch unser heimischer Feegletscher könnte von Felix Kellers Idee profitieren. Bis 1850 reichte er noch bis an die Dorfgrenze heran. Durch klimatische Veränderungen hat er sich in den vergangenen Jahren stark zurückgezogen. Bild: Puzzle Media

In der Schweiz sind 57 Milliarden Kubikmeter Wasser als Eis in den Gletschern gespeichert. Es ist wertvolles Wasser. Schrumpfen die Gletscher, werden die Flüsse immer weniger Wasser führen. Bleiben im Sommer Niederschläge aus, verhindert nur das Gletscherwasser das Austrocknen der Flüsse im Tal. Sind die Gletscher einmal weg, wird die Wasserversorgung, so wie wir diese heute kennen, voraussichtlich nicht mehr funktionieren.

Vor zwei Jahren war Felix Keller mit seinem damaligen Vorgesetzten am Bildungsinstitut Academia Engiadina in Samedan beim Mittagessen. «Wenn du als Glaziologe etwas wert wärst, solltest du den Morteratschgletscher retten», frotzelte dieser damals. «Vergiss das, das geht nie!», war Kellers Antwort. Vergessen konnte Keller die im Spass an ihn gerichtete Aufforderung zur Rettung des Gletschers allerdings nicht. Schon am nächsten Tag beim Fischen an einem Wildbach begann er die Möglichkeiten und Unmöglichkeiten eines solch ambitionierten Projektes durchzudenken. Ob Glas, Metall, Kunststoff oder Papier – vieles wird heute sinnvoll wiederverwendet, überlegte er sich. Wieso nicht auch das Schmelzwasser der Gletscher?

Keller fand auch nach mehrmaligem Drehen und Wenden aller ihm bekannten Fakten keinen Grund dafür, dass die Rettung eines Gletschers nicht gelingen könnte. Das Projekt war geboren. Die Frage, die er sich stellte: «Sollen wir versuchen, für künftige Generationen Gletscher als Süsswasserspeicher zu erhalten?» Keller präsentierte die Idee dem befreundeten Glaziologen Hans Oerlemans von der Universität Utrecht. Messreihen dieser Universität seit 1994 machen den Morteratschgletscher hinsichtlich der Energiebilanz zum weltweit am besten untersuchten Gletscher. Oerlemans erklärte das Projekt, anders als von Keller erwartet, als durchaus realisierbar, empfahl aber, aus einem Teil des Schmelzwassers Schnee zu produzieren und diesen Schutz vor der Sonneneinstrahlung auf einem Teil des Gletschers anzubringen. Hochrechnungen folgten. Falls im Sommer zehn Prozent der Gletscherfläche schneebedeckt gehalten werden könnten, würde der Gletscher in vielleicht zehn Jahren wieder anfangen zu wachsen. Dies wäre eine Sensation. Die Dimensionen dafür sind allerdings gigantisch. Eine Million Quadratmeter müssten meterdick beschneit werden. In der dafür geeigneten Zeit zwischen Winter und Frühsommer bräuchte es dazu 30'000 Tonnen Schnee. Jeden Tag! Dies im Hochgebirge und möglichst ohne den Einsatz von Strom. Mit solchen Dimensionen konfrontiert, standen Keller abermals schlaflose Nächte bevor.

*«Falls zehn Prozent der Gletscheroberfläche schneebedeckt gehalten werden könnte, würde der Gletscher in vielleicht zehn Jahren anfangen zu wachsen.»*



Felix Keller (56) ist in Samedan aufgewachsen und hat drei Kinder. Er ist Co-Leiter des heutigen Europäischen Tourismus Instituts an der Höheren Fachschule für Tourismus in Samedan und Dozent mit den Schwerpunkten Tourismusgeografie, Raummanagement, Auslandseminare und Methodenlehre. Bild: Bruno Bolinger

Als passionierter Geiger gönnt sich Keller allmorgendlich eine halbe Stunde Musizieren. «Das tägliche Geigenspiel weckt meine Kreativität», sagt er. Auf diese ist Keller immer wieder angewiesen, um neue Lösungen zu finden. So plant er die Schneeerzeugung mit einer in der Schweiz patentierten Schneelanze, die ohne Strom auskommt. Das Ausbringen des Schnees soll dank dem Einsatz von Seilbahnen über den Gletscher gelingen. Bald sollen auch Eingaben für Fördergelder erfolgen und ein Prototyp in Zusammenarbeit mit Industriepartnern die praktische Machbarkeit unter Beweis stellen.

Die Kosten des Gesamtprojektes werden für die nächsten 30 Jahre auf 100 Millionen Franken geschätzt. «Das sind nur ein paar Millionen Franken pro Jahr. Wenn dadurch verhindert werden kann, dass auch nur ein Fluss in einem der nächsten trockenen Sommer austrocknet, wäre das gut investiertes Geld», ist Keller überzeugt. Er geht noch einen Schritt weiter: «Ich empfehle, sobald als möglich in allen sechs Einzugsgebieten grosser Flüsse in der Schweiz je einen Gletscher mit unserer Methode zu behandeln.»



Sogenannte Eis-Stupas sind Kegel aus gefrorenem Wasser. Sie werden in den Wintermonaten von Menschenhand erzeugt und dienen im Himalaya in den Trockengebieten als Wasserspeicher. Im Frühling ermöglichen sie die Bewässerung von Kulturland. Bild: Bruno Bolinger



icestupa.net  
myblueplanet.ch/i-am-pro-snow/

Keller sagt, dass es am wichtigsten wäre, die Ursachen des Klimawandels grundsätzlich anzugehen, statt sich nur den Symptomen zuzuwenden. «Ich wünsche mir, dass wir es schaffen, mit diesem Projekt möglichst viele Menschen für einen nachhaltigen Klimaschutz zu begeistern. Einen Klimaschutz, der vom Einzelnen nicht als notwendiges Übel angesehen wird, sondern als breiter Trend, der uns alle zum Handeln animiert.»

Felix Kellers Begeisterung für Umweltthemen und für sein Gletscher-Rettungsprojekt ist ansteckend. Auch in der Kommunikation und Motivation für den Klimaschutz ist Keller aktiv. So organisierte er letztes Jahr ein medien- und publikumswirksames Konzert auf dem Persgletscher. Und er ist Botschafter des internationalen Projektes «I am pro Snow», das Wintersportler, Wintersportler und Firmen dazu motiviert, dem Klima und dem Schnee zuliebe auf erneuerbare Energien umzusteigen.

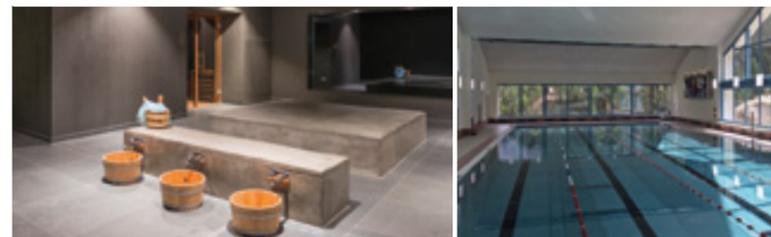
Ein weiteres Anliegen von Felix Keller sind die Wasser- und Gletscherprobleme im Himalaya, zu deren Lösung er gerne beitragen möchte. Die Kontakte dafür sind bereits geknüpft. Aus dem Himalaya stammt auch die preisgekrönte Idee für Eis-Stupas. Dies sind Schmelzwasserspeicher in Form von riesigen, oft 20 oder gar 30 Meter hohen Eiskegeln. In den Wintermonaten errichtet, wird mit deren Wasser im Frühling im schnee- und niederschlagsarmen Gebirgsland Ladakh die Bewässerung der Felder sichergestellt. Um auf das Projekt hinzuweisen, werden auf Initiative Kellers auch im Engadin bei der Bahnstation Morteratsch seit einigen Jahren Eis-Stupas in etwas kleineren Dimensionen nachgebaut. Bei alledem bleibt Felix Keller bescheiden, denn er ist sich bewusst, dass es nicht an ihm allein liegen wird, wenn dereinst die Gletscher überleben sollen.



Operated by Swiss Youth Hostels



## HALLENBAD · WELLNESS · FITNESS MASSAGEN · BEAUTY



### Ihre Wellness-Adresse in Saas-Fee!

#### Aqua Allalin

Panoramastrasse 1 | 3906 Saas-Fee

Tel. 027 958 50 60

info@aqua-allalin.ch

www.youthhostel.ch/aqua-allalin

#### Öffnungszeiten Aqua Allalin

Wellness: 10.00 – 21.30 Uhr

Hallenbad: 10.00 – 21.00 Uhr

Fitness: 08.00 – 21.30 Uhr

bistro4000: 07.00 – 22.00 Uhr



## Restaurant

### Schäferstube

Saas-Fee



...weil dieser Moment dir gehört

Simone & Daniel

+41 27 957 25 37

www.schaeferstube.ch

Tischreservation empfohlen

Montag Ruhetag

## Food, Sport & Lifestyle – your Premium Partners in Saas-Fee





## MENSCHEN

.....«Wir verstehen uns gut, .....18  
der Gletscher und ich»

Wie die Gletscher-Skipiste in Saas-Grund entsteht

.....«Man braucht Nerven wie Drahtseile».....24

Über die Arbeit vom Rettungschef in einem Gletscher-Skigebiet

.....Vom Arbeiten und Scheitern .....28  
eines Eismeisters

Otto Zengaffinen und die Natureisbahn Saas-Fee

Als Rettungschef der Saastal Bergbahnen ist Bärli Hegner der Mann mit der wohl grössten Verantwortung im Skigebiet Saas-Fee.  
Bild: Puzzle Media



Auf dem Triftgletscher, unweit von der Bergstation Hohsaas, schüttet Thomas die Gletscherspalten mit Eis und Schnee auf.

Es knackt unter den Raupen. Das Pistenfahrzeug stockt, ein Ruck geht durch die Kabine. Thomas drückt das Gaspedal durch, doch das Pistenfahrzeug kippt nur noch weiter, die Raupe frisst sich immer tiefer in den Abgrund. Er schaltet die schwere Maschine aus und springt aus der Führerkabine. Er funkt seinen Kollegen an: «Ich stecke hier in einer Gletscherspalte fest, du musst mich rausziehen! Antworten.» «Verstanden. Ich fahre los!» Der Kollege kommt mit einem anderen Fahrzeug, füllt die Spalte mit Schnee auf, bis Thomas' Raupe frei ist.

## «WIR VERSTEHEN UNS GUT, DER GLETSCHER UND ICH»

Hat Thomas Zurbriggen seinen Job erledigt, sieht die Gletscherpiste aus wie jede Skipiste. Unter den Skiern jedoch: feines Pulver. In Saas-Grund fahren Sie auf dem Gletscher Ski. Wie Thomas aus dem Gletscher eine Skipiste zaubert.

Text: Jeannine Zubler  
Bilder: Puzzle Media

«Thomas Zurbriggen kennt den Triftgletscher so gut wie wohl kein anderer.»

Auf der präparierten Gletscherpiste fiel noch nie ein Skifahrer in eine Spalte. Neben der Piste ist das anders. Die Pistenrettung musste schon ausrücken, um einen Skifahrer mit heruntergelassener Hose aus einer Gletscherspalte zu retten. Er fuhr neben die Piste, um sich zu erleichtern – und brach ein. Thomas selber fährt nie neben der Piste. Zu gefährlich, winkt er ab. «Ich weiss ja, wie der Gletscher im Sommer aussieht, ein wahres Spaltenlabyrinth.» Darauf verzichtet er gerne.

Die Skisaison ist noch weit weg. Wanderer in kurzen Hosen schlürfen Hüttenkaffee auf der Terrasse im «Hohsaas» und blinzeln in die Spätsommersonne. Biker heizen die Trails vom Kreuzboden runter ins Tal. Murmeltiere pfeifen, wenn sie angebraust kommen. Auf dem Triftgletscher, unweit von der Bergstation Hohsaas, schüttet Thomas eine Ladung Eis in eine Gletscherspalte. Die Eisbrocken rumpeln von der Baggerschaufel. Thomas ist erst zufrieden, wenn er bequem über die Spalte spazieren kann. Dann füllt er die nächste. Er präpariert die Gletscherpiste für den Winter. Pisten zu präparieren, assoziiert man mit Pistenfahrzeugen und Schnee – doch so weit ist Thomas mit der Gletscherpiste noch lange nicht. Jetzt, im Herbst, sind es eher Tiefbauarbeiten. Schutt und Felsbrocken, die der Gletscher den Sommer über angeschleppt hat, müssen weg. Nach und nach wird die Piste plan und eben. Thomas' Bagger klettert von einem Plateau aufs nächste. In den Raupen stecken Dornen. Diese beißen sich im Eis fest, wie die Steigeisen eines Bergsteigers.

Seit 1983 gleiten Skier über die Gletscherpiste im Hohsaas. Thomas' Kollegen bearbeiteten Eis und Fels damals mit der Motorsäge und einem kleinen Bagger. Schwer vorstellbar für Thomas. Er hat schwere Baumaschinen: zwei Bagger und vier Pistenfahrzeuge, eines davon mit Seilwinde. Neun bis elf Tonnen wiegen diese Kolosse. Aus der Gletscherzunge eine Skipiste zu machen, wird jedes Jahr aufwendiger. Die Narben, die der Gletscherrückgang hinterlässt, bedeuten viel Arbeit. Der Klimawandel ist hier realer Alltag.

«Ich tausche mich regelmässig mit dem Pistenchef von Saas-Fee aus.»



Thomas Zurbriggen arbeitet seit 1998 bei den Bergbahnen Hohsaas. Seit dem Jahr 2000 ist er Pistenchef.

Thomas schaut wehmütig zum Gipfel des Weissmies, wo der Gletscher hoch oben an der steilen Felswand klebt. Er erzählt von den Sommern in der Weissmieshütte bei seinem Onkel. Der Gletscher war mächtig und lag fast direkt vor der Hütte. Um mehr als 800 Meter ist er seit damals zurückgegangen. «Es tut weh, wie rasch er wegschmilzt. Es geht jedes Jahr schneller!» Saas-Grund setzt alles daran, das Herzstück des Skigebietes südlich der Bahn zu erhalten. Durch die eisige Unterlage bleibt der Schnee bis in den Frühling pulvrig. «Es gibt Jahre, da kann man die Séracs (Türme aus Gletschereis) des Gletschers von der Piste aus regelrecht anfassen», erzählt Thomas. Viele Gäste reisen für dieses Erlebnis extra aus dem Ausland an. Saas-Fee sammelt Schnee für die Skipisten über den Sommer, geschützt durch eine spezielle Folie. Auch Saas-Grund prüft solche Alternativen.

Pistenfahrzeug fahren, ein Bubentraum? Thomas überlegt. Auch er kennt Routine. Wer das Panorama jeden Tag sieht, staunt nicht mehr so wie Gäste, die zum ersten Mal ins Saastal kommen. 18 Viertausender sieht man von der Bergstation. «Aber wenn ein Meter Neuschnee fällt, dann kommt der kleine Junge schon wieder hervor», erzählt er mit einem Augenzwinkern.

Für jeden ist dieser Job nicht gemacht. Die langen Nächte sind einsam und still. Pistenfahrer arbeiten, wenn sich die Gäste im Tal in ihre weichen Daunendecken kuscheln. Doch genau diese Stille in der Bergwelt schätzt Thomas. Die im Sonnenaufgang brennende Mischabelkette entschädigt ihn für vieles.

Ein Erlebnis ist Thomas besonders geblieben. Er trug im Herbst mit der Baggerschaufel Eis ab, als ihm plötzlich etwas Merkwürdiges ins Auge stach. War das etwa ein Hosenbein? Tatsächlich! Der Gletscher hatte zwei Berner Bergsteiger freigegeben, die seit über 35 Jahren vermisst wurden. So etwas erlebt man nicht alle Tage.

Im Winter kümmern sich sechs Pistenfahrzeugfahrer, fünf Pistenpatrouilleure, ein Mechaniker und ein Beschneier um die Skipisten in Saas-Grund. Jeder im Besitz eines Führerscheins der Kategorie F darf nach einem zweitägigen Führerkurs Pistenfahrzeuge fahren. Thomas hat zusätzlich eine Lastwagen- und Baumaschinen-Fahrbewilligung. Er ist ausgebildeter Pistenpatrouilleur und absolvierte einen Lawinensprengkurs und eine Minenwerfer-Ausbildung. Nur so kann er zusammen mit dem Rettungschef die Sicherheit auf der Gletscherpiste garantieren.

Sobald der erste Schnee fällt, steigen Thomas' Männer in ihre Pistenfahrzeuge. Durch den Druck der Pistenfahrzeuge brechen die Schneekristalle, die Schneedecke verdichtet sich und enthält immer weniger Luft. Wieder und wieder fahren sie über den Schnee und präparieren so eine perfekte Unterlage für die Skipiste. Der feine, weisse Rillenteppich kommt ganz zuletzt dran. Die tonnenschwere Fräse gräbt sich mit 1000 Umdrehungen pro Minute fünf bis sechs Zentimeter tief in den Schnee und zerkleinert Klumpen und Kunstschnee. Die Heckfräse ist flexibel und passt sich dem Gelände an. So entsteht der herrlich feine Rillenteppich. Die Carver können kommen!



Seit 1983 gibt es die Gletscherpiste im Hohnsaas. Früher hat man Eis und Felsen lediglich mit Motorsäge und einem kleinen Bagger bearbeitet.

FAIGLE  
SOLUTIONS  
AG

RENE  
FAIGLE  
AG

**FAIGLE**

**IHRE DOKUMENTE. UNSERE LÖSUNGEN.**



**Walliser Tiim Wörk**



**Allmei 5a - 3930 Visp - Tel. 027 945 18 67 - [www.faigle.ch](http://www.faigle.ch)**



STETS FÜR SIE DA

**Ihr Gebäudetechnik-Partner im Saastal**

**Lauber**  
IWISA

Lauber IWISA AG | 3906 Saas Fee | T. 027 957 25 34 | [info@lauber-iwisa.ch](mailto:info@lauber-iwisa.ch)

[www.lauber-iwisa.ch](http://www.lauber-iwisa.ch)



## «MAN BRAUCHT NERVEN WIE DRAHTSEILE»

Die letzte Abfahrt gehört ihnen. Sie sprengen Lawinen, setzen Markierungen, retten verletzte Schneesportler. Rettungschef Albert Hegner über Gefahren und darüber, was sein Team leistet, damit die Gäste sorglos Ski fahren können.

Text: Jeannine Zubler  
Bilder: Puzzle Media



«Dann soll er halt den Motor kurz abstellen.» Bärtil, wie Albert Hegner von allen genannt wird, lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Auch nicht von einem wartenden Helikopterpiloten, der ihn zu seinem nächsten Einsatz fliegt. Eine Lawine hat einen Messpunkt beschädigt, Bärtil muss den Schaden einschätzen und falls möglich gleich reparieren.

Bärtil Hegner, die Ruhe selbst? Er lacht: «Ich rege mich höchstens fünf Minuten auf. Es ändert ja doch nichts.» Aber einen Plan B habe er immer – und Nerven wie Drahtseile.

«Während des Einsatzes funktioniere ich einfach, spule den trainierten Ablauf ab.» Aber schlimm ist es für Bärtil Hegner, wenn er einen Einsatz aus Sicherheitsgründen abbrechen muss, wenn noch Menschen vermisst werden.

«Ich habe immer einen Plan B.»

Gelassenheit ist unentbehrlich in einem Job, in dem sich die Situation ständig ändert. Routine ist ein Fremdwort für Bärtil. Sein einziger Fixpunkt ist halb fünf Uhr morgens in seinem Büro an der Talstation: Er analysiert die vergangene Nacht, trägt die Informationen seiner Pistenraupenfahrer zusammen. Dann schätzt er die Lawinensituation für den Tag ein und entscheidet, ob das Skigebiet geöffnet wird. Das Schweizer Lawineninstitut SLF gibt eine Empfehlung für das Gebiet ab, diese dient ihm als Orientierung. Zudem tauscht er sich mit seinem Vorgänger Dominik Kalbermatten aus, der seit 25 Jahren im Gebiet tätig ist und viel wertvolle Erfahrung hat. Manchmal muss Bärtil die Gefahrenstufe auch erhöhen. Als Rettungschef des hochalpinen Skigebietes Saas-Fee ist er der Mann mit der wohl grössten Verantwortung. Das Skigebiet beginnt auf einer Höhe, wo viele andere enden: auf 1800 Metern über Meer. Oft muss er heikle Entscheidungen treffen, die Lawinensituation ist selten glasklar. Als Rettungschef ist er für die Sicherheit des ganzen Gebietes verantwortlich. Ist die Lawinensituation zu brenzlich, wird gar evakuiert. Solche Entscheide spricht er mit der Geschäftsleitung der Bergbahnen und dem Krisenstab der Gemeinde ab.

Nach grossen Schneefällen bleibt das Skigebiet meist erst mal geschlossen. So lange, bis Bärtil und sein Team den Schnee aus den steilen Hängen gesprengt haben. Mit dem Helikopter – oder auf den Tourenskiern, wenn es nicht anders geht. Dann ist Bärtil gerne mal mit 20 Kilo Sprengstoff im Rucksack unterwegs. Ob er keine Angst habe? «Schwer ist es», meint er mit einem Augenzwinkern. Sind die schneereichen Hänge entladen, wird die Lawinensituation nochmals neu beurteilt. Bei vertretbarem Risiko wird das Schneesportgebiet geöffnet. Trotzdem, Garantie gibt es keine, erklärt Bärtil: «Den Respekt darf man nie verlieren. Lawinengefahr herrscht, solange Schnee liegt.»



In Saas-Fee und Saas-Grund gibt es Gletscherpisten. Fahren neben der Piste birgt hier grosse Risiken und setzt langjährige Erfahrung, Ausbildung und Wissen in Spaltenrettung oder Seiltechnik voraus. Bergführer kennen das Gebiet und bieten Freeride- und Skitouren an. Kontaktieren Sie dafür die lokalen Bergführer-Büros.

[saas-fee.ch/bergfuehrer](https://saas-fee.ch/bergfuehrer)

Lawinenbulletin  
WSL-Institut für Schnee- und Lawinenforschung SLF. Das Bulletin erscheint im Winter zweimal täglich:  
[slf.ch](https://slf.ch) oder als App für Smartphones.



Für komplexe Rettungen arbeitet der Pistendienst von Saas-Fee eng mit der Air Zermatt zusammen. Für Rettungen aus Gletscherspalten zum Beispiel wird viel Material benötigt. Ein Dreibein oder eine Lichtenanlage, falls der Einsatz bis in die Nacht dauert.

Heimtückisch sind auch Gletscherspalten. Diese sind im Winter unter dem Schnee versteckt. Bärtil kennt das Gebiet und kann das Gelände gut einschätzen. Trotzdem, Abfahrten neben der Piste sind ihm zu gefährlich. Zu viel hat er schon erlebt. Wie etwa den Rettungseinsatz, als ein junger Snowboarder unterhalb des Allalinhorns in eine Spalte fiel. Trotz der aufwendigen Rettung starb der Snowboarder im Spital. Solche Fälle gehen Bärtil nahe. Vor allem wenn Kinder betroffen sind, erzählt er und wird nachdenklich. «Während des Einsatzes funktioniere ich einfach, spule den trainierten Ablauf ab. Aber danach komme ich schon ins Grübeln.» Auch wenn er die Opfer nicht gekannt habe, es sei ja immer ein Mensch, ein Schicksal. Um solche Erlebnisse zu verarbeiten, wird viel geredet im Team. Als Vorgesetzter sucht Bärtil das Gespräch, wenn er spürt, dass jemand an einem Vorfall nagt.

«Wir sprechen viel im Team über Geschehenes, das hilft bei der Verarbeitung. Reden, reden und nochmals reden, das hilft.»



Bärni Hegner ist 51 Jahre alt und arbeitet seit 2014 bei den Saastal Bergbahnen. Rettungschef wurde er 2018.

Der Pistendienst von Saas-Fee arbeitet eng mit der Air Zermatt zusammen. Für komplexe Rettungen in unzugänglichem Gelände fordert Bärni den Heli an. Für Rettungen aus Gletscherspalten zum Beispiel wird viel Material benötigt, ein Dreibein oder eine Lichtanlage, falls der Einsatz bis in die Nacht dauert. Hegner und sein Team unterstützen dabei die Air Zermatt. Wird es für die Retter zu gefährlich, müssen sie den Einsatz abbrechen. Das ist besonders schlimm, wenn noch Menschen vermisst werden. Schlechtes Wetter hält Bärni und sein Team jedoch nicht von der Arbeit ab. Wenn die Bahn wegen Wind nicht fährt, rücken sie mit dem Schneetöff aus – oder notfalls per Tourenski. Seine Patrouilleure stellen die erste Diagnose noch auf der Unfallstelle. «In 98 Prozent der Fälle liegen wir richtig!», erzählt Bärni voller Stolz auf sein erfahrenes und kompetentes Team.

Ursprünglich hat Bärni Landwirt gelernt. Danach war er einige Jahre auf dem Bau, montierte Fenster im Akkord. Bis ihn eines Tages Wendelin Keller, Geschäftsführer des Skigebietes Hoch-Ybrig, beim Znüni fragte, ob er nicht Lust hätte, Pistenpatrouilleur zu werden? Er suche noch Leute für den Winter. Warum nicht, dachte sich Bärni und besuchte den Patrouilleurenkurs in Arosa. Ahnung hatte er damals keine. Pistenmarkierungen interessierten ihn nicht, er wollte nur möglichst schnell die Pisten hinunterheizen, erzählt er lachend. Wendelin Keller lehrte ihn, Entscheidungen zu treffen und Verantwortung zu übernehmen im Skigebiet. Wendelins Hartnäckigkeit verdankt Bärni seine heutige Stärke in seinem Job. Plötzlich knackt sein Funkgerät, der Helikopterpilot klingt ungeduldig. «Verstanden, ich bringe die Motorsäge mit», quittiert Bärni und beeilt sich jetzt doch. Der Einsatz wartet!

Aber für Bärni ist Rettungschef der Traumberuf. Die Dankbarkeit der Menschen, die er und sein Team gerettet haben, freut ihn besonders. Viele melden und bedanken sich.

Schattenseiten gibt es trotzdem. Patrouilleure sind bei jedem Wetter draussen und müssen manchmal mitten im Schneesturm, bei -20 bis -30 Grad und 50 bis 80 km/h Wind, die Handschuhe ausziehen, um die Sprengladung zu zünden. Und manchmal braucht Bärni eine dicke Haut. Nicht alle Gäste verstehen, wenn im Frühling an einem Postkartentag Teile des Gebietes wegen Lawinengefahr geschlossen werden müssen. Aber die Sicherheit der Gäste geht für Bärni vor. Immer, da lässt er nicht mit sich reden. Auch wenn es einen Verlust für die Bergbahnen bedeutet.

*«Ich kann mir keinen schöneren Job vorstellen. Im Moment bin ich der glücklichste Mensch hier.»*

► Hier fliegt die Air Zermatt für eine kontrollierte Lawinensprengung der Nordseite des Allalingsletschers entlang.



## VOM ARBEITEN UND SCHEITERN EINES EISMEISTERS

Saas-Fee hat eine der schönsten Natur-eisbahnen der Welt. Otto Zengaffinen sorgt sich seit Jahrzehnten um das Eis.

Doch was, wenn das Wetter es anders will?

Text: Samuel Burgener (Redaktor der NZZ)  
Bilder: Nathalie Taliana



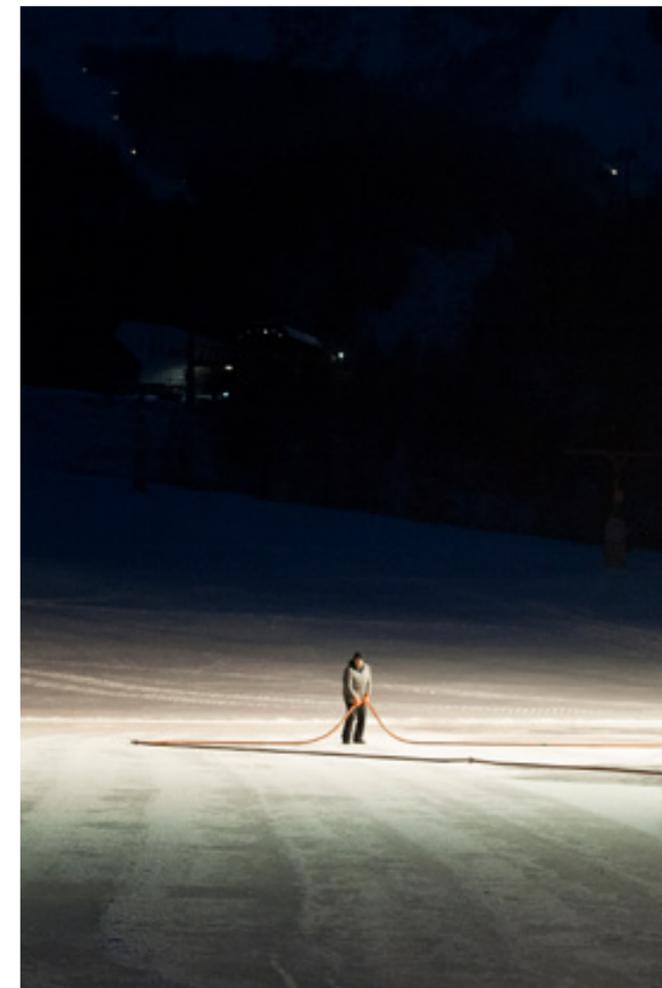
An den Weihnachtstagen steht Otto Zengaffinen oft an der Bande der Eisbahn von Saas-Fee. Er blickt auf die Touristen und Einheimischen, die Schlittschuh laufen oder Eishockey spielen. Er sieht junge Leute, die Curling-Steine über eine Bahn schieben. Das Eis ist 30 Zentimeter dick, 1200 Kubikmeter gefrorenes Wasser. Otto, den alle kennen und duzen, sagt: «Eismachen ist eine Wissenschaft. Und ein bisschen Magie.» In der Schweiz gibt es rund 400 Anlagen für Eissport, die meisten sind Eishallen oder Kunsteisbahnen im Freien. Otto kümmert sich um die meistgenutzte Natureisbahn der Schweiz. Er spritzt, wässert, pflastert, giesst und putzt von Anfang November bis Mitte Februar. Eine Lokalzeitung schrieb einmal, Otto flüstere zum Eis. Ottos Geschichte ist die Geschichte eines Sisyphos in Eis und Schnee.

Seit 1988 präpariert Otto Zengaffinen Eis für die Natureisbahn in Saas-Fee.

Jedes Jahr beginnt Otto am 10. November mit dem Eismachen, weil die Sonne den Sportplatz dann kaum mehr erreicht. Otto steht mitten auf dem Sportplatz, im Dunkeln der Nacht. Er trägt Stiefel, Skihosen, eine Daunenjacke, orangefarbene Handschuhe, eine Mütze. Er berieselt die Fläche des Sportplatzes mit einem Spritzer und einem dicken Schlauch. Er geht umher, schaut, greift in den Boden.

Otto vereist 4500 Quadratmeter. Sie bestehen aus einem Hartgummifeld, mehreren Tennisplätzen und einer Betonfläche. Der Hartgummi konserviert die Erdwärme; das Wasser braucht lange, bis es darauf gefriert. Im sandigen Tennisplatz versickert viel Wasser, bevor sich Eis bildet. Nur auf dem Beton wird das Wasser schnell zu Eis. Otto macht Schicht um Schicht. Pro Stunde schafft er einen Millimeter Eis. Im besten Fall braucht Otto drei Wochen bis zum spielfertigen Eis. Der beste Fall ist ein frommer Wunsch.

Otto wuchs in Siders auf, im Walliser Talgrund. Er lernte Schlittschuhlaufen auf einem zugefrorenen Ausläufer der Rhone. Schon als Kind arbeitete er im Landwirtschaftsbetrieb der Eltern, einer Geflügelfarm und Obstplantage. Er bediente Maschinen, kämpfte mit der Natur und gegen sie – wie heute. 1964 zog Otto ins Saastal. Er spielte Eishockey für Saas-Grund in der 1. Liga und später für Saas-Fee. Wegen Vreni blieb er im Tal, sie bekamen drei Kinder.



Wenn das Flutlicht der Eisbahn von Saas-Fee im November zum ersten Mal brennt, ist das für viele Kinder im Dorf ein Ereignis. Wie Weihnachten, Ostern, das Grümpelturnier. Otto kündigt seit 30 Jahren den Winter an.

Mitte November misst das Eis meistens schon 5 Zentimeter. Doch dann kann plötzlich die Wärme kommen, der Föhn. Die Schicht schmilzt in wenigen Stunden dahin. Das Eisfeld wird zum Wasserbecken. Otto fühlt sich ohnmächtig.

1984 suchte Otto eine Arbeit, wurde Mitarbeiter der Pistenrettung im Skigebiet von Saas-Fee. Im Stillen wünschte er sich, Abwart im Sportplatz zu werden. Kurze Zeit später wurde die Stelle frei. Im November 1988 präparierte Otto erstmals das Eis. Er versuchte, wagte, scheiterte, lernte. Bald fand ein Senioren-Eishockeyturnier statt. Otto hatte in den Tagen vor dem Turnier zu viel Wasser auf das Eis gespritzt. Das Eis war gewachsen, doch im Inneren bildeten sich Pfützen und Hohlräume. Die Spieler brachen ein. Otto schämte sich.

In den ersten Jahren schlief Otto im Frühwinter wochenlang in der kleinen Buvette des Sportplatzes, auf einem Liegestuhl aus Plastik, eingehüllt in Militärdecken. Mehrmals in der Nacht stand er auf, lief mit Giesskanne und Schaufel umher, beregnete das Eisfeld, festigte den Pflotsch. Und wenn er am Morgen mit dem Velo durchs Dorf fuhr, fragten ihn die Schulkinder: «Otto, wann können wir endlich aufs Eis?»

Nach einem Föhneinbruch muss Otto mit dem Eismachen von vorne beginnen. Er ist froh, wenn es ein paar Zentimeter schneit. Er montiert dann eine Walze eines alten Pistenfahrzeuges an seine blaue Eismaschine, Typ Zamboni 440, Jahrgang 1992. Er fährt mehrmals die gesamte Eisfläche ab, drückt den Schnee platt wie eine Walze den Teer. Dann wässert er den Schnee. Der Schnee saugt das Wasser auf, gefriert. Es folgen klare, kalte Tage. Doch Otto bangt. Wenn jetzt Schneemassen vom Himmel fallen, muss Otto die Eisfläche mit der grossen Fräse vom Schnee befreien. Das Eis würde einbrechen. Otto müsste wieder von vorne beginnen.

Otto steht jede Nacht mitten auf dem Sportplatz und vereist 4500 Quadratmeter.

Jeder Winter ist anders, jeder Winter bringt Kälte und Wärme, Regen und Schnee, Nebel und Sturm. Ist die Luftfeuchtigkeit hoch, wächst das Eis schnell an. Otto hobelt es mit dem scharfen, quer montierten Messer seiner Eismaschine ab. Wenn es stürmt, bleibt Schnee an den Banden kleben. Otto schabht ihn mit der Schaufel ab. Wenn es warm wird, sinken die Tore ins Eis. Otto prüft jeden Tag den Wetterbericht auf dem Handy. Manchmal wird er fast verrückt. Otto sagt, das Eismachen halte ihn jung. Die Leute im Dorf sagen, Otto sehe seit 30 Jahren gleich aus. Otto sagt, um gutes Eis zu machen, müsse man viel arbeiten. Und ein gutes Gefühl haben für die eigenen Kräfte und die der Natur.

Otto arbeitet stets mit einem abgewetzten Schlauch. Dreht er den Wasserhahn voll auf, schlägt der Schlauch durch den Wasserdruck wild aus, nach links, nach rechts, nach oben. Früher rief Otto seine Freunde zu Hilfe. Zu dritt hielten sie den Schlauch der Feuerwehr.

Die Eisfläche arbeitet wie ein Gletscher, sie lebt. Beträgt die Temperatur circa null Grad, ist das Eis weich, geschmeidig, fast still. Dann gleiten die Eishockeyspieler wie auf Schienen darüber. Wird es kälter als minus acht Grad, rumort das Eis, bewegt sich, bricht. Risse bilden sich bis in den Boden. Otto füllt mit einer Spachtel Schneepflaster in die Spalten – als setze er Keile ins Holz.

Anfang Dezember misst das Eis im besten Fall 20 Zentimeter. Doch oft schlägt das Wetter um, Regen fällt und nasser Schnee. Otto räumt dann den Matsch vom Eis. Wenn der Matsch gefriert, ist das Eis kaputt; es liesse sich nicht mehr ebnen. Otto fährt manchmal zwölf Stunden auf der Zamboni, macht nur kurze Pausen. Er muss langsam und hochtourig fahren, sonst verstopft die Maschine. Otto legt sich für eine Stunde hin, isst ein Sandwich. Dann setzt er sich wieder auf die Maschine, nochmals zwölf Stunden lang. Er ist durchnässt, friert, flucht in sich hinein.



*«Eismachen ist eine Wissenschaft.  
Und ein bisschen Magie.»*

Otto war mehr als 20 Jahre lang der Goalie im EHC Saas-Fee. Wenn er keinen Ersatz für die Eisreinigung fand, setzte er sich in der Pause mit der schweren Torhüterrüstung auf die Eismaschine, putzte das Eis, trank schnell einen Kaffee und stand wieder ins Tor. Einmal bewarb sich Otto für «Wetten, dass ... ». Er stand in Badehosen bekleidet ins Tor, wehrte die Pucks mit einer Schneeschaufel ab. Im Sommer stellte sich Otto fürs Training mit dem Fanghandschuh auf eine Wiese. Die Nachbarskinder warfen mit Kartoffeln und kleinen Steinen auf ihn. Zum letzten Mal spielte Otto mit 59 Jahren, ein Match der 3. Liga in Verbier. Otto blieb ohne Gegentor.

Am 10. Dezember scheint die Sonne jeweils nicht mehr auf das Eisfeld, sie wird vom Mittagshorn verdeckt. Die Temperaturen liegen meistens unter null. Das Eis ist rund 25 Zentimeter dick. Es braucht diese Dicke, um sich selbst zu kühlen. Mitte Dezember zeichnet Otto mit Naturfarbe die Spielfeldlinien aufs Eis. Die Farbe ist ein fremder Stoff in der Masse. Sie frisst sich ins Eis, wenn es warm wird. Immer wieder zeichnet Otto im Winter die Linien nach.

Otto hat das Eis von Saas-Fee mehr als tausend Nächte gehütet. Das Eis, das verschwindet, wenn im Februar die Natur erwacht. Otto ist im Stundenlohn angestellt. Manchmal vergisst er, einzustempeln. Manchmal trifft es ihn, wenn die Leute sagen, Eismachen sei keine Hexerei.

Otto hat schon mehrmals seinen Abgang angekündigt und mehrmals seinen Kasten geräumt. Er hatte genug, wollte den Winter mit den Enkelkindern verbringen. Alle spielen sie Eishockey, der Jüngste im SC Bern. Doch immer im Herbst wird Otto wieder angerufen. Ob er helfen könne. Otto sagt dann immer, wenn schon, dann mache er das Eis allein. Otto wird angezogen von etwas, er weiss nicht, was es ist. Er sagt, er möge die Kälte. Und die Stille in den langen Nächten. Otto sagt auch: «Wenn ich aufhöre, macht es vielleicht niemand mehr.»

Die vollständige Version dieses Artikels ist am 24. Dezember 2018 in der NZZ erschienen.

Otto hat das Eis von Saas-Fee mehr als Tausend Nächte gehütet.  
Er sagt auch: «Wenn ich aufhöre, macht es vielleicht niemand mehr.»

► Dies ist eine Nahperspektive von Otto's Eis an wärmeren Tagen.  
Im Inneren bilden sich Löcher und kleine Pfützen.





## SAASTAL

..... <b>Ein neues Kapitel einer bewegten Geschichte</b> .....	<b>34</b>
<small>Zur Neueröffnung des Walliserhof Grand-Hotel &amp; Spa</small>	
..... <b>Das neue Rex</b> .....	<b>37</b>
<small>Wie aus einem Kino ein Kulturhaus wird</small>	
..... <b>Echt stark</b> .....	<b>40</b>
<small>Das Erlebnis Eishockey-Club Saastal</small>	
..... <b>Zauberhafter Weihnachtsmarkt von Saas-Fee</b> .....	<b>42</b>
..... <b>Der Pfarrer kannte keinen Winterschlaf</b> .....	<b>44</b>
<small>Weitere Anekdoten zu Johann Josef Imseng</small>	
..... <b>Christops Kolumne</b> .....	<b>46</b>

## EIN NEUES KAPITEL EINER BEWEGTEN GESCHICHTE

# Das Walliserhof Grand-Hotel & Spa feiert im Dezember 2019 Wiedereröffnung. Ein Blick auf die schillernde Chronik des bedeutenden Hauses in Saas-Fee.

Text: Yolanda Josephine Bond

Hektisch band sie sich das farbige Chiffontuch wieder fester um die Hüften und rückte sich den Strandhut zurecht. Die Schweissperlen über den Lippen wischte sie weg und atmete tief ein. Dann stürzte die junge Dame mit ihrem Serviertablett voller Cocktails zurück in die dampfende Eventhalle des «Walliserhofs». Es ist Ende der Achtzigerjahre, und eine renommierte Privatbank aus Genf hat sich für eine Personalfeier im exklusiven Fünfsterhotel angemeldet. Der damalige Hoteldirektor Beat Anthamatten hatte mit Sand, einem Meer von farbigen Sonnenschirmen und einer Belegschaft kurzerhand eine luxuriöse Beachparty inszeniert. Das Dorf spricht heute noch über das rauschende Fest.

### Bill Murray und Co.

Es war eines von vielen. Der «Walliserhof» war bekannt für die tollsten Feiern und die erlauchtesten Gäste. Barone, Politiker, Schauspieler und Sänger gaben sich die Klinke in die Hand, im Club Le Dancing wurde stets bis in die frühen Morgenstunden gefeiert. Ein Mineralwasser kostete damals unbescheidene 12 Franken. Fernsehsendungen wurden gedreht, Modeschauen aufgeführt – selbst Hollywood war zu Besuch. Ein Teil des Filmes «The Razor's Edge» mit Bill Murray wurde in dem Hotel gedreht. Wegen einer Eiervergiftung musste die ganze Crew vorzeitig aus Indien abreisen, wo im Himalaya gedreht worden war. Während dreier Wochen waren gut 45 Personen im «Walliserhof» einquartiert, und Murray hat sich so wohlgefühlt, dass er gar im «Le Dancing» DJ spielte.

Fotografie von Saas-Fee um 1916. Auf der linken Seite ist das ursprüngliche Grand Hotel Belle Vue zu sehen. Bild: Saaser Chronik



### Nachhaltige Erholung als neues Konzept

Im Dezember 2019 beginnt nun ein neues Kapitel in der bewegten Geschichte des Hotels. Mit einem neuen Investor kam ein neuer Hoteldirektor und mit ihm ein neues Konzept. In der Hochglanzbroschüre des neuen Walliserhof liest sich: Wir bieten Ihnen ganzheitliche Erholung, Aktivität und Kulinarik für «Body, Mind & Soul». Hoteldirektor Thorsten Fink führt dies aus: «Bei uns soll sich der Gast nachhaltig erholen können. Wir richten uns an Menschen, die ihren Alltag oft so erleben: viel Stress im Beruf, wenig Zeit für gesundes Essen oder Sport, und die Familie kommt auch zu kurz. Wir stellen den Gästen ein Programm zusammen, damit sie aktiv etwas zur nachhaltigen Erholung tun», so Fink.

### Es begann 1883 als Grand Hotel Belle Vue

Ursprünglich ist der «Walliserhof» 1883 als Grand Hotel Belle Vue und zweites Hotel in Saas-Fee überhaupt gebaut worden. 1951 wurde es in Hotel Walliserhof umbenannt. Bei einem schlimmen Feuer im Mai 1976 brannte das Haus aber bis auf die Grundmauern nieder. 1978 wurde das Grundstück von den Gebrütern Erwin und Albert Anthamatten und einem Vetter erworben, das Hotel wurde neu errichtet und 1983 wiedereröffnet. Alberts Sohn, Beat Anthamatten, führte und prägte das Haus 30 Jahre lang mit seiner Frau Chantal. Nach Jahren unter dem Namen «FerienART – Resort & Spa» hat sich das Ehepaar endgültig aus dem Hotel zurückgezogen. Nun feiert das Haus also erneut Wiedereröffnung – als Walliserhof Grand-Hotel & Spa.

Die lange Geschichte und die Bedeutung des Hauses für das Dorf kennt der neue Hoteldirektor Fink natürlich genau. Konzentrieren will er sich aber auf etwas anderes: «Ich sehe mich nicht isoliert als Hoteldirektor eines Betriebes, sondern als Teil einer Destination. Es geht nicht um mich, um mein Team oder um den «Walliserhof». Es geht um Saas-Fee – nur gemeinsam können wir Erfolg haben!»



Hier eine Aussenaufnahme des Hauses, als es unter dem Namen «FerienART» firmierte. Bild: Saastal Tourismus AG

### Crossfit-Box und mehr

Der neue «Walliserhof» wird dem Ort definitiv einen Zugewinn bringen, nicht nur den eigenen Gästen. Der Fitnessbereich wird um das Doppelte vergrössert, modern bestückt und dazu eine Crossfit-Box eingerichtet – die erste in einem Fünfsterhotel in der Schweiz. Über 2000 Quadratmeter gross wird der gesamte Fitness- und Wellnessbereich. Eine neue Dimension für Saas-Fee. Gezielt richtet sich Fink damit an die vor Ort trainierenden Sportmannschaften, aber auch an Einheimische: «Wem es ernst ist mit Sport, findet bei uns ein neues Trainingszuhaus.»

Auch wenn das Haus in neuem Glanz erstrahlt und praktisch kein Stein auf dem anderen geblieben ist – ausgewählte Einzelheiten bleiben bestehen. Nebst grosser Gastfreundschaft und dem renommierten Restaurant Cäsar Ritz wurden auch einige Angestellte des «FerienART» übernommen. Stammgäste werden sicherlich auf das eine oder andere bekannte Gesicht treffen.



 Walliserhof Grand-Hotel & Spa\*\*\*\*\*  
Dorfweg 1, Saas-Fee  
+41 27 958 19 00  
walliserhof-saasfee.ch

Hoteldirektor Thorsten Fink ist sich der Bedeutung des Walliserhof für Saas-Fee bewusst. Er sagt aber: «Es geht nicht um mich, um mein Team oder den Walliserhof. Wir können nur gemeinsam als Destination Erfolg haben.» Bild: Puzzle Media



# TIME FOR BODY | MIND | SOUL

Nach einem umfangreichen Umbau präsentiert sich das ehemalige Ferienart Resort & Spa Saas-Fee im neuen Design und einzigartigen Konzept.  
**Ihre alpine Auszeit für Körper, Geist und Seele.**

Ab dem 14. Dezember 2019 finden Sie im neuen 5-Sterne-Hotel Walliserhof Grand-Hotel & Spa Saas-Fee einen Kraft- und Ruheort, der seinesgleichen sucht. Alle 74 Zimmer und Suiten sind im modernen alpinen Stil gehalten. Kulinarisch wird auf Slow Food gesetzt. Der Fokus liegt auf regionalen, saisonalen Produkten, die schonend verarbeitet werden. Der grösste Spa von ganz Saas-Fee lässt keine Wünsche offen, ob Saunawelten, Schwimmbad, Fitnesskurse oder Kosmetikbehandlungen.

Walliserhof Grand-Hotel & Spa Saas-Fee

Dorfweg 1 | CH-3906 Saas-Fee

T +41 27 958 19 00 | info@walliserhof-saasfee.ch | walliserhof-saasfee.ch

## DAS NEUE REX

Saas-Fee hat neu ein Kulturhaus. Das ehemalige Kino Rex wurde dezent und zweckmässig umgestaltet, sodass ab dem 7. Dezember 2019 im Gletscherdorf auch kulturelle Gipfelerlebnisse möglich sind.

Text: Christoph Gysel  
Bild: Puzzle Media

Das ist ein Glücksfall für Saas-Fee. Der deutsche Schauspieler, Regisseur und Theaterproduzent Michael Klemm hat sich im Saastal niedergelassen. Nicht etwa, um hier gemütlich mit seiner Frau Nadja und dem Hund Jonny den Lebensabend zu geniessen. Nein, an diesem Kraftort möchte er nochmals Grosses bewirken.

Seine Vision formuliert der erfahrene Theatermann wie folgt: «Unsere Aufgabe in Saas-Fee soll es sein, gute Unterhaltung zu präsentieren, die eine oder andere Überraschung zu kredenzen und vor allen Dingen den Saasern und ihren Gästen eine kleine kulturelle Heimat zu bieten, die man auf 1800 Metern nicht unbedingt erwartet.» Die grossartige Natur und die Menschen im Saastal mit ihrer Offenheit und Ehrlichkeit haben es den Klemms angetan. Man wird an den grossen Schriftsteller Carl Zuckmayer erinnert, der wie Klemm aus dem Rheinhessen kam und in Saas-Fee auch Heimat fand.



Michael Klemm hat grosse Pläne für das neue Kulturhaus «Das Rex» in Saas-Fee.

### ■ Programm

■ 7. Dezember–22. Dezember

■ «Der kleine Prinz» (acht Aufführungen)

31. Dezember–2. Februar

■ «Nennen wir es Liebe» (zwölf Aufführungen)

14. Februar–1. März

■ «Road to Woodstock» (zehn Aufführungen)

13. März–22. März

■ Singer-and-Songwriter-Musikfestival

30. März–5. April

■ Saas-Fee Filmfestival

Bis zur Eröffnung am 7. Dezember soll der Umbau abgeschlossen sein. Neben dem aufgefrischten Theatersaal sind ein schmuckes Bistro zum Verweilen und eine Garderobe mit Technikraum entstanden. Die Besitzer Egon und Barbara Lehner sowie der Betreiber Michael Klemm freuen sich darauf, Gästen und Einheimischen ein breites Kulturangebot präsentieren zu können. Theater, Film, Konzerte, Lesungen – man darf sich auf «Das Rex» freuen. Als erstes Stück wird ab dem 7. Dezember 2019 «Der kleine Prinz» gespielt. Mit dabei wird da auch der einheimische Profischauspieler Gabriel Zurbriggen sein.

Das 165 Sitzplätze fassende Haus wird ein attraktiver Treffpunkt sein. Ein Kulturhaus vom Feinsten mit vielfältigen Angeboten an Theater, Musik und Film. Solches inmitten der höchsten Viertausender zu erleben, scheint einzigartig. Ein Grund mehr, das Saastal zu besuchen.





Seit 32 Jahren spielt der EHC Saastal in der 1. Liga. Der Club trainiert als letzter der Schweiz unter freiem Himmel.

Bewundert habe ich sie schon immer, die Eishockeyspieler des EHC Saastal. Diese Spitzensportler, die keinen Gegner und kein Wetter fürchten. Überhaupt fasziniert Eishockey. Die Kombination von Technik, Schnelligkeit und Kampf ist einfach packend. Klar, je älter und eingeschränkter man wird, umso schneller fliegen die Sportler über das Eisfeld und flitzt der Puck von einem Spieler zum andern.

## ECHT STARK

Das Element Eis können Sie im Saastal intensiv erleben, auch als Spitzensport. Willkommen bei der Kunsteisbahn Wichel in Saas-Grund.

Text: Christoph Gysel  
Bilder: Puzzle Media

## Wo man die Stars am Körpergeruch erkennt

Die legendäre Heimarena, die Kunsteisbahn Wichel, hat es zusätzlich in sich. Da wird noch unter freiem Himmel gespielt. Als einziger 1.-Liga-Club der Schweiz. Und so nah am Puck ist man sonst wohl nirgends. So nahe am Geschehen, dass man alles mitbekommt. Feine Nasen sollen ihre Stars sogar am (Schweiss-)Geruch erkennen. Kein Wunder zählt die Boulevardzeitung «Blick» im Spätsommer 2019 die offene Kunsteisbahn Wichel zu den zehn Kultstätten des Schweizer Sports.

## Eine visionäre Eishockeypräsidentin

Für ein so kleines Bergtal mit beschränkten Mitteln ist es echt bemerkenswert, dass die Saaser in der 1. Liga mitspielen. Da sind engagierte Menschen am Werk. So wie die umtriebige Präsidentin, Barbara Anthamatten, die Vorstand, Eisbahn, Gastronomie, Mannschaften und vieles mehr zusammenhält. Klar, auch die Präsidentin träumt von einer Eishalle, wo bei jedem Wetter gespielt werden kann. Eine Halle, die Gästen auch eine interessante Schlechtwetteralternative im Urlaub bietet. Dass dies nicht bloss der Traum einer Präsidentin ist, sondern in wenigen Jahren Wirklichkeit sein wird, davon ist man nach einem kurzen Treffen mit der aktiven Saaserin überzeugt.

Mehr als 160 Athleten jeden Alters spielen in den verschiedenen Mannschaften. Dass sich der Bergclub seit 32 Jahren in der 1. Liga halten kann, hat sicherlich etwas mit der grossartigen Jugendarbeit zu tun. Insgesamt sechs Jugendmannschaften stellt der EHC Saastal. In einem Tal mit 3000 Einwohnern eine Sensation.



Tickets für die Eishockeyspiele können Sie direkt an der Abendkasse Wichel beziehen. Für Spieltermine konsultieren Sie [ehc-saastal.ch](http://ehc-saastal.ch)

## Eine Frau, die Eishockeygeschichte schrieb

Überhaupt ist dieser Eishockeyclub in vielem aussergewöhnlich – neben der offenen Kunsteisbahn eine Frau als Präsidentin dieses Kampfsportes und dann noch eine Frau, Sophie Anthamatten (28) als Torhüterin der 1.-Liga-Mannschaft. Seit 13 Jahren ist die Tochter der Präsidentin im Tor der Saaser. Sie hat an den Olympischen Spielen 2014 und an der WM 2012 jeweils die Bronzemedaille mit dem schweizerischen Frauenteam gewonnen. Und Anfang Winter stand die Torhüterin des EHC Saastal im Schweizer Cup als erste Frau im Tor gegen einen National-League-Club (Genf-Servette) und schrieb so Eishockeygeschichte.

## Ein Besuch lohnt sich

Ein Hockeymatch unter freiem Himmel, auf diesem Niveau und so nahe am Geschehen: Das ist ein Event, den man sich nicht entgehen lassen sollte. Doch die legendäre Sportarena Wichel lädt nicht bloss zu spannenden Matches ein. Tagsüber ist das Eis auch für Schlittschuhläufer geöffnet. Und die Tourismusorganisation bietet für Gäste das älteste Eisvergnügen, das Eisstockschiessen, an.

Barbara Anthamatten, Club-Präsidentin, hält alles zusammen.

## ZAUBERHAFTER WEIHNACHTSMARKT VON SAAS-FEE

Der Winter in Saas-Fee ist geradezu bilderbuchhaft: verschneit, sonnig und voller Magie. Ganz besonders romantisch ist es, wenn auf dem Dorfplatz zum fünften Mal der «Wiehnachtsmärt» zusätzlich stimmungsvolle Licht-, Duft- und Farbakzente setzt.

Text: Nicole Bielander  
Bild: levin.studio

Dieser Markt, der jeweils am dritten Adventswochenende stattfindet, ist etwas ganz Besonderes: ein Handwerksmarkt, an dem die Aussteller in liebevoller Handarbeit hergestellte Erzeugnisse feilbieten. Die Schwestern Erika Zurbriggen und Bernadette Bolli haben gleich zwei Stände nebeneinander. Erika Zurbriggen verkauft von ihrer Mutter gestrickte, farbenfrohe Sun-Mützen, selbst geschnitzte Tiere wie Schwarzkopfschafe oder Ziegen, Holzengel sowie kunstvolle Baumkrippen, für die ihr Mann eigens das Holz aushöhlt. Ihre originellen Krippen stellt sie von Mitte November bis Ende Jahr jeweils auch in ihrer Boutique Sun-Flower in Saas-Grund aus. Ihre Schwester Bernadette Bolli bietet Naturprodukte wie Salben, Tinkturen, Kräutersalz und Tee aus Kräutern an, die sie zusammen mit ihrer Mutter gesammelt hat. Auf Naturprodukte mit hiesigen Alpenpflanzen trifft man gleich an mehreren Ständen, etwa bei Trudy Senn. Die Besucher finden zudem Gehäkelttes, Stirnbänder, die individuell bedruckt werden können, oder handgestrickte Schals. Am Wollnadelfee-Stand warten Accessoires aus Wolle und Stoff sowie



13. und 14. Dezember  
Ab 16:00 Uhr  
[saas-fee.ch/wiehnachtsmaert](https://saas-fee.ch/wiehnachtsmaert)

Grusskarten auf Interessenten. Der leibliche Genuss kommt ebenfalls nicht zu kurz, denn es werden Backwaren wie Birnenweggen oder selbst kredenzte Liköre angeboten. Pierre-André Schwab wartet mit selbst gemachten Speisen auf, darunter feine Terrinen.

Diesen Winter kann man jeweils ab 16 Uhr von Stand zu Stand schlendern und Geschenke erstehen. Für die Kinder gibt es an beiden Tagen ein Animationsprogramm mit Kinderkino, Märlistunde und Kinderschminken. Wenn die Kleinen dann auch noch Einkaufstaschen bemalen oder glitzernde Papiersterne basteln, funkeln ihre Augen gewiss mit dem Lichtermeer um sie herum um die Wette.

Am «Wiehnachtsmärt» finden Sie spezielle Geschenke, alles Handarbeit und Einzelstücke.



# EINE ECHE GESCHENKIDEE



Überraschen Sie Ihre/n Liebste/n mit einem Geschenkgutschein von Shopping Paradise Saas-Fee, welcher in den Mitgliederbetrieben von Shopping Paradise Saas-Fee gültig ist. Die Gutscheine im Wert von 10, 20, 50 und 100 Franken sind gegen Barzahlung im Tourismusbüro von Saas-Fee erhältlich.

## DER PFARRER KANNT KEINEN WINTERSCHLAF

Der Tourismuspionier, Hotelier, Bergführer und Botaniker Pfarrer Johann Josef Imseng (1806–1869) nutzte die Wintermonate für heute noch bewunderte wissenschaftliche Arbeiten.

Text: Christoph Gysel  
Bild: Saastal Tourismus AG

Der Saaser Tourismuspionier schob im Winter keine ruhige Kugel. Auch wenn dann keine Gäste da waren: Imseng war aktiv. Er ging nicht bloss als erster Skifahrer der Alpen in die Geschichte ein. Am 20. Dezember 1849 schnallte der in Saas-Fee weilende Talpfarrer zum ersten Mal die Bretter an die Bergschuhe, um möglichst schnell einem Sterbenden in Saas-Grund beistehen zu können.

Nein, Pfarrer Johann Josef Imseng war auch ein Naturwissenschaftler. Die Wintermonate nutzte er für zahlreiche Forschungsarbeiten. Domherr Berchtold aus Sitten motivierte ihn dabei. So konnte Imseng immer mehr für die Forschung gewonnen werden. Er schilderte die Entstehung der Gletscher im Saas, deren historische Epochen und die daraus resultierenden Veränderungen der Topografie. Er erläuterte die Oberflächengestaltung des Saastals, dessen Bergketten mit Pässen, Gipfeln, Gletschern und Alpen. Auch den Talgrund mit den Dörfern und Weilern erfasste er. Er bezeichnete die Wege, Anbauflächen, Wälder und nicht kultivierbare Flächen. Dazu beschrieb er jedes Dorf und notierte selbst den Standort jedes einzelnen Gebäudes.

Porträt des jungen Pfarrers Johann Josef Imseng (1806–1869) in Öl. Künstler und Datierung sind gemäss Besitzer unbekannt.



Der Pfarrer kannte auch die Pflanzen des Saastales und ihre heilende Wirkung wie kein anderer. Ein grossartiger Wissenschaftler. Seine Arbeiten sind heute noch aktuell. Manche davon können in der Saaser Chronik nachgelesen werden.

Imseng, ein Naturwissenschaftler zum Anfassen. Ein Theologe, der seinen Glauben lebte. Ein grossartiger Mensch. Eine Inspiration auch für uns heute.



Die Gedenkausstellung zum  
150. Todestag von Pfarrer Johann  
Josef Imseng:  
Altes Pfarrhaus von Saas-Grund  
8:30–20:00 Uhr

[pfarrer-johann-josef-imseng.ch](http://pfarrer-johann-josef-imseng.ch)

Das Buch zur Ausstellung ist in den  
Tourismusbüros erhältlich.

crossfit  
saas-lee

Verbessere deine **Gesundheit** und **Fitness** im Herzen der Schweizer Alpen

**24 Stunden Open Gym | Personal Training | Gruppentraining**

Dorfweg 1  
3901 Saas-Fee

[www.crossfit-saas-fee.ch](http://www.crossfit-saas-fee.ch)  
[info@crossfit-saas-fee.ch](mailto:info@crossfit-saas-fee.ch)

Wir sind im Hotel  
Walliserhof Grand-Hotel & Spa



AUS LIEBE ZUM  
**SAASTAL**

## WAS GLETSCHER ALLES FREIGEBEN ...

Wenn sich Gletscher zurückziehen, enthüllen sie verborgene Geheimnisse. Entdecken Sie die faszinierenden und makabren Geschichten, die unsere Gletscher zu erzählen haben.

Unglaublich, was die Gletscher alles freigeben. Nicht bloss wegen der Gletscherschmelze. Da Gletscher fließen, transportieren sie Gegenstände mit, bis sie freigelegt werden. Da gibt es vollbepackte Rucksäcke mit Zigaretten, welche Schmuggler vor Jahrzehnten auf ihrer Flucht vor Landjägern in eine Gletscherspalte geworfen haben. Auf dem Gauligletscher wurde 2018 der Propeller einer Dakota gefunden, die 1946 abgestürzt war. Die Insassen hatten damals alle überlebt. Das Flugzeug wurde aber eingeschneit und ist für über 50 Jahre im Eis verschwunden. Das Walliser Geschichtsmuseum in Sitten hatte 2018 sogar eine Ausstellung gestaltet zum Thema «Was der Gletscher so alles freigibt». Im Buch «400 Jahre im Gletschereis» wird ein besonderer Fund beschrieben: die Utensilien, die ein Söldner am Theodulpass bei Zermatt im 17. Jahrhundert bei sich hatte, als er in einer Gletscherspalte verstarb. Er trug unter anderem ein Schwert, mehrere Messer, Münzen, eine Taschenuhr sowie einen kleinen Schuhlöffel auf sich ...

Unglaublich, was die Gletscher alles freigeben: Kriegsmunition, Schmugglerware, Bergausrüstungen, ja sogar Leichen, die Jahrzehnte im Eis verborgen blieben. Unheimlich.

Anlässlich meiner Studien über alte Walser Sagen entdeckte ich diesbezüglich aber noch Neues. Bevor vor etwa 200 Jahren die Bergsteigerei aufkam und unternehmungslustige Engländer zusammen mit jungen, mutigen Einheimischen selbst die Viertausender erklommen, mied die Bergbevölkerung wenn möglich Berge und Gletscher. Denn da oben hausten alle bösen Geister und Teufel. Viele von ihnen mussten dort büssen für ihre Untaten. Zu Tausenden waren sie in die ewigen Gletscher verbannt worden. Und wenn sich nun die Gletscher zurückziehen und allerlei freigeben? Flugzeugpropeller, Messer, Münzen und Zigaretten – das ängstigt wohl noch nicht. Leichen sind da schon unheimlicher. Aber wenn man an all die Geister und Teufel denkt, die da plötzlich freigelegt werden – das könnte einem einen echten Schrecken einjagen ...

Dass der Aberglaube heute aber nicht mehr so verbreitet ist wie früher, zeigt sich allein schon darin, dass mir niemand bekannt ist, der sein dreizehntes Monatsgehalt ablehnen würde ...



Christoph Gysel, Präsident des Tourismusvereins Saas-Fee/Saastal und reformierter Pfarrer des Saastals. Bild: levin.studio

## Mit dem BLS Autoverlad ins Wallis



Fahrplananpassungen wegen Sanierungsarbeiten:  
 [bls.ch/autoverlad-loetschberg](https://bls.ch/autoverlad-loetschberg)



## KULINARIK

..... Essen in den Saaser Bergen.....	<b>50</b>
..... Walliser Birnen-Fondue mit Trockenfleisch.....	<b>52</b>
..... Randensuppe mit Ingwer.....	<b>53</b>
..... Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter.....	<b>56</b>
..... Wie aus der Suppe armer Leute..... ein Gourmet-Essen wurde	<b>57</b>

Hier abgebildet ist die Steinhütte Längfluh (vorne) und das Bergrestaurant Längfluh (hinten). Was dort serviert wird, lesen Sie auf der nächsten Seite. Bild: Finnegan Laver

## ESSEN IN DEN SAASER BERGEN

Was ist ein Tag auf der Piste oder eine Wanderung ohne Einkehr in ein Lokal? In den Saaser Skigebieten und entlang der beliebtesten Winterwanderwege finden Sie schöne Lokale zum Essen und Aufwärmen.

Text: Lotti Blum

### SAAS-FEE Drehrestaurant Allalin

Das höchstgelegene Drehrestaurant der Welt auf 3500 m ü. M. bietet neben regionalen und internationalen Speisen einzigartige Ausblicke auf die umliegenden Bergriesen. Der Küchenchef empfiehlt diesen Winter ganz besonders Saasi-Rindstartar mit Roggenbrot und Essiggemüse, Saasi-Kalbsgeschnetzeltes mit Genepi und Kartoffelstampf oder Gnocchi mit Käsecremesauce, Sellerie-Kohl-Gemüse und Baumüssen. Probieren Sie auch Grosis süsse Notfall-Box!

+41 77 459 30 71      Öffnungszeiten:  
drehrestaurant@saas-fee.ch      täglich 9:00–16:00 Uhr  
saas-fee.ch/drehrestaurant

### Bergrestaurant Alpenblick

Das Restaurant mit schöner Terrasse lässt sich auch im Winter von Saas-Fee aus zu Fuss erreichen. Der berühmte deutsche Schriftsteller Carl Zuckmayer kehrte hier gerne ein. Im «Alpenblick» werden Sie mit Schweizer Küche und hausgemachten Kuchen verwöhnt. Auch eine schmackhafte Saaser Eringer-Bratwurst mit Röstli und Aprikosen-Chutney lohnen sich!

+41 76 539 32 78      Öffnungszeiten:  
info@alpenblick-saasfee.ch      11. Dezember bis 26. April,  
alpenblick-saasfee.ch      9:00–17:00 Uhr  
Dienstag Ruhetag, ausser  
24. & 31. Dezember

### Britannia-Hütte

Die Britannia-Hütte auf 3030 m ü. M. zählt zu den meistbesuchten SAC-Hütten. Hüttenwart Dario nennt sie «die Hütte, die nie schläft». Nebst einer Terrasse mit grandioser Sicht auf die umliegende Bergwelt bietet die Hütte den Gästen Röstis und Fondue sowie Kuchen. Im Winter benötigt man ab der Bergstation Felskinn rund 1,5 Stunden bis zur Hütte. Mit Skiern oder Snowboards erreicht man sie über den Skilift am Egginerjoch in rund 15 Minuten.

+41 27 957 22 88      Öffnungszeiten:  
info@britannia.ch      ab 5. März  
britannia.ch      täglich von morgens bis abends

### Bergrestaurant Felskinn

Das Restaurant auf 3000 m ü. M. mit windgeschützter Panoramaterrasse bietet hausgemachte Leckereien. Es ist mit dem Alpin Express oder mit der Felskinnbahn zu erreichen.

+41 79 231 27 58      Öffnungszeiten:  
bf3000.saas-fee@gmx.ch      gemäss Fahrplan Bergbahnen

### Bergrestaurant Gletschergrotte

Das gemütliche Restaurant überzeugt mit schöner Sonnenterrasse. Es befindet sich im Spielbodengebiet, gleich neben der Skipiste, und bietet typische Schweizer Küche, saisonale Leckereien und ein Kuchenbuffet. Besondere Spezialitäten im Winter sind hausgeräuchertes Hirschcarpaccio, Walliser Cholera-Stern, der Mega-Burger sowie neu auch ein Veggie-Burger.

+41 27 957 21 60      Öffnungszeiten:  
info@gletschergrotte.ch      täglich 9:00–17:00 Uhr (warme  
gletschergrotte.ch      Küche bis 16:00 Uhr)

### Bergrestaurant Terminus Plattjen

Das Bergrestaurant Terminus Plattjen befindet sich auf 2570 m ü. M. und bietet Schweizer und internationale Küche. Im Restaurant und auf der Terrasse mit Sicht auf die umliegenden Viertausender kann man zum Beispiel Tortillawraps, Burger oder Käsefondue mit hausgemachter Mischung schlemmen.

+41 27 957 15 16      Öffnungszeiten:  
lodigiani@plattjen.com      ab 21. Dezember  
plattjen.com      gemäss Fahrplan Bergbahnen

### Bergrestaurant Hannig

Das Restaurant am Sonnenberg von Saas-Fee auf 2340 m ü. M. ist ein beliebtes Ausflugsziel für Winterwanderer und Schlittelfans. Geniessen Sie auf der Panoramaterrasse ein Fondue, eine Bratwurst oder eine Currywurst. Als Desserts werden beispielsweise Cremeschnitten serviert.

+41 27 957 14 19      Öffnungszeiten:  
info@morenia.ch      ab 21. Dezember  
gemäss Fahrplan Bergbahnen

### Steinhütte Längfluh

Wer nur eine Suppe oder einen warmen oder kalten Snack auf Längfluh essen möchte, der findet dies in der Steinhütte. Auf der grossen Terrasse bietet sich auch ein fantastischer Ausblick auf das Tal und den Feegletscher sowie die Gipfel der Mischabelkette.

+41 79 417 68 16      Öffnungszeiten:  
laengfluh@saas-fee.ch      ab 21. Dezember bis 19. April  
gemäss Fahrplan Bergbahnen

### Bergrestaurant Längfluh

Das Selbstbedienungsrestaurant mit Terrasse auf 2870 m ü. M. bietet internationale und Schweizer Küche. Geniessen Sie die einmalige Aussicht bei frischem Fleischkäse, knackigen Salaten und verlockenden Süßspeisen. Lassen Sie sich vom täglichen Menü überraschen.

+41 79 417 68 16      Öffnungszeiten:  
laengfluh@saas-fee.ch      ab 21. Dezember, 8:45–16:15 Uhr

### Bergrestaurant Morenia

Das Restaurant auf 2550 m ü. M. ist bekannt für seine grosse Terrasse. Eine abwechslungsreiche Auswahl an warmen Speisen und ein riesiges Salatbuffet erwarten Sie im Selfservice-Restaurant.

+41 27 957 18 81      Öffnungszeiten:  
info@morenia.ch      täglich 8:30–16:30 Uhr  
morenia.ch

### Bergrestaurant Spielboden

Das Restaurant mit Sonnenterrasse bietet von der trendigen Poké Bowl mit Reis oder Quinoa über Fleisch und Gemüse bis hin zum Steak oder zur Krustentier-Bolognese eine abwechslungsreiche Winter- und Frühlingkarte. Barbecues im Schnee und verschiedene Events am Abend sorgen für unvergessliche Augenblicke.

+41 27 957 22 12      Öffnungszeiten:  
spielboden.ch      ab 21. Dezember, 8:30–16:15 Uhr

## SAAS-GRUND

### Bergrestaurant Hohsaas

Im Restaurant auf 3200 m ü. M. mit Sonnenterrasse werden Sie mit kalter und warmer Walliser Küche verwöhnt. Möchten Sie ausgeschlafen auf die Bergtour gehen oder als Erster die Piste stürmen? Gemütliche Zimmer machen's möglich.

+41 27 957 29 45      hohsaas-bergrestaurant.ch  
+41 78 789 07 87      Öffnungszeiten:  
info@hohsaas-bergrestaurant.ch      gemäss Fahrplan Bergbahnen

### Weissmieshütte

Die Weissmieshütte des SAC (2726 m ü. M.) an der Westseite des Lagginhorns ist Ausgangspunkt für viele Touren. Von der Bergbahnstation Kreuzboden sowie von der Station Hohsaas aus ist sie auf markierten Wegen erreichbar. Spezialität des Hauses sind Saaser Fleischsuppe und Spaghetti an einer Wein-Käse-Sauce.

+41 27 957 25 54      Öffnungszeiten:  
huette@weissmieshuette.ch      14. und 15. Dezember und ab  
weissmieshuette.ch      21. Dezember bis 26. April,  
9:00 Uhr–15:30 Uhr

### Panoramarestaurant Kreuzboden

Das Restaurant auf 2400 m ü. M. ist von Saas-Grund aus mit der Gondelbahn bequem erreichbar. Auf der Terrasse lässt sich bei Flammkuchen der Ausblick auf die Mischabelgruppe geniessen. Im Stübli empfiehlt der Küchenchef den «heissen Stein».

+41 27 957 29 45      Öffnungszeiten:  
hohsaas.ch      ab 14. Dezember  
restaurant.kreuzboden@hohsaas.info      täglich 9:00–16:00 Uhr

## SAAS-ALMAGELL

### Bergrestaurant Alpina

Das Restaurant liegt auf knapp 1900 m ü. M. im Weiler Furggstalden. Auf der Sonnenterrasse können Sie Walliser Spezialitäten und Hausmannskost wie Cordon bleu geniessen. An Nachtschlittel-Abenden gibt es zudem von 19.00 bis 21.45 Uhr spezielle Themenabende, zum Beispiel ein Wildabend mit Köstlichkeiten aus eigener Jagd.

+41 79 607 33 10      saas-fee.ch/nachtschlitteln  
info@bergrestaurant-alpina.ch      Öffnungszeiten:  
bergrestaurant-alpina.ch      gemäss Fahrplan Bergbahnen

### Bergrestaurant Furggstalden

Das rustikale Berghotel und Restaurant mit Terrasse befindet sich mitten im Skigebiet Saas-Almagell. Die Speisekarte umfasst Fondue Chinoise oder Bourguignonne sowie Steaks vom Original-Beefer-Hochtemperaturgrill, in dem Fleisch bei 800 °C gegart wird. Wenn der Sessellift abends nicht mehr fährt, steht ein Abholdienst zur Verfügung.

+41 27 957 55 55      Öffnungszeiten: 21. Dezember  
landenmatt61@gmail.com      bis 29. März gemäss Fahrplan  
furggstalden.ch      Bergbahnen oder telefonischer  
Vereinbarung

### Bergrestaurant Heidbodme

Die Terrasse des Restaurants auf 2400 m ü. M. bietet Panoramansicht über die Region. Spezialität des Hauses sind die Röstis in 18 verschiedenen Varianten, Raclette oder Fondue. Auf Wunsch werden Firmen- und Familienanlässe inklusive Fackelabfahrten oder Schneeschuhwanderungen organisiert.

+41 79 174 02 20      Öffnungszeiten:  
olapawelczak@yahoo.de      21. Dezember bis 29. März,  
9:00–16:00 Uhr

## WALLISER BIRNEN-FONDUE MIT TROCKENFLEISCH

### Zutaten für 4 Personen

<b>1</b>	Schalotte
<b>80g</b>	Champignons
<b>80g</b>	Walliser Trockenfleisch in Tranchen
<b>1</b>	grosse Williamsbirne
<b>1 TL</b>	Butter
<b>400g</b>	Walliser Bergkäse
<b>400g</b>	rezepter Emmentaler
<b>2 EL</b>	Maizena
<b>5dl</b>	Walliser Weisswein wie Fendant oder Johannisberg
<b>1</b>	Gläschen Williamsschnaps
<b>1 TL</b>	Zitronensaft
	Pfeffer aus der Mühle
<b>ca. 400g</b>	Brot (Ruchbrot oder weisses Brot), in mundgerechte Würfel geschnitten

### Zubereitung

Schalotte fein hacken, Champignons in Scheiben, Trockenfleisch in dünne Streifchen und Williamsbirne in Würfel schneiden. Butter im Caquelon erwärmen, Schalotte kurz andämpfen. Nun Champignons, Trockenfleisch und Birne begeben und 2 bis 3 Minuten mitdämpfen. Herausnehmen, warm stellen.

Käse mit der Röstiraffel grob reiben, ins Caquelon geben, Maizena daruntermischen. Wein und Zitronensaft dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter Rühren weiterköcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Williams begeben, würzen. Fondue sofort auf dem Rechaud servieren, die warm gestellte Mischung nach und nach auf dem Fondue verteilen.

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfel-Birnen-Saft ersetzen und den Schnaps weglassen.

Bild: Shutterstock



## RANDENSUPPE MIT INGWER



### Zutaten für 4 Personen

<b>1 EL</b>	Olivenöl
<b>1</b>	Rote Zwiebel, grob gehackt
<b>1</b>	Knoblauchzehe, grob gehackt
<b>1 ½ EL</b>	Ingwer, grob gehackt
<b>750g</b>	gekochte Randen, in Stücken
<b>1 ¼ L</b>	Wasser
<b>1 TL</b>	Dukkah (Gewürzmischung)
<b>1 TL</b>	Salz
<b>2 EL</b>	frischer Zitronensaft

### Zum Garnieren

<b>40g</b>	Pekannüsse
<b>2 EL</b>	Leinsamen
<b>4 EL</b>	Zucker
<b>½ EL</b>	frischer Zitronensaft
	Crème fraîche oder Rahm

### Zubereitung

Rösten Sie zu Beginn die Nüsse und Leinsamen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze an. Danach Zucker und Zitronensaft begeben und weiterrösten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Verteilen Sie danach die Nüsse sofort auf einem Backpapier, und lassen Sie sie auskühlen. Sobald sie ausgekühlt sind, hacken Sie die Nüsse in grobe Stücke.

Erwärmen Sie Öl in einer Pfanne und geben Sie Zwiebel, Knoblauch und Ingwer bei. Dämpfen Sie das Gemisch an, und geben Sie die Randen dazu, kurz mitdämpfen, danach das Wasser beifügen und alles aufkochen. Würzen Sie mit Dukkah und Salz, danach zugedeckt bei kleiner Hitze ungefähr 20 Min. köcheln lassen. Am Schluss geben Sie den Zitronensaft bei und lassen ihn ein paar Minuten mitköcheln. Suppe dann fein pürieren und in einer Schale anrichten. Nach Belieben mit etwas Crème fraîche oder Rahm und den Nüssen garnieren.

Bild: Shutterstock



## KÜRBIS-GNOCCHI MIT SALBEIBUTTER

### Zutaten für 4 Personen

<b>700g</b>	Kürbis
<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>½ TL</b>	Salz
<b>350g</b>	Mehl
<b>50g</b>	geriebener Parmesan
<b>1</b>	Eigelb
<b>1 Msp.</b>	Zimt
<b>1 Msp.</b>	Muskat
	Pfeffer
<b>30g</b>	Butter
<b>20</b>	frische Salbeiblätter
	Parmesan

### Zubereitung

Heizen Sie den Ofen auf 200 Grad vor. Schneiden Sie den Kürbis mit Schale in ca. 3 cm dicke Schnitze. Mischen Sie diese in einer Schüssel mit Öl und Salz, und verteilen Sie sie gleichmässig auf einem Blech mit Backpapier. Backen Sie die Schnitze ungefähr 30 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Danach treiben Sie den heissen Kürbis mit der Schale durchs Passevite und lassen ihn auskühlen.

Geben Sie danach Mehl, Parmesan und Eigelb zum Kürbispüree, würzen Sie mit Zimt und Muskat, und fügen Sie alles sofort zu einem glatten Teig zusammen.

Formen Sie danach die Masse auf wenig Mehl zu kleinen Rollen (Durchmesser ca. 1½ cm) und schneiden Sie die Rollen in ca. 1 cm lange Stücke. Rollen Sie die Teigstücke mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel, damit ein Rillenmuster entsteht. Legen Sie die Gnocchi auf eine bemehlte Unterlage.

Lassen Sie die Gnocchi danach im leicht siedenden Salzwasser ziehen, bis sie an die Oberfläche steigen. Nehmen Sie die Gnocchi mit einer Schaumkelle heraus, und lassen Sie sie abtropfen.

Erwärmen Sie am Schluss die Butter in einer Bratpfanne, geben Sie die Gnocchi und Salbeiblätter bei und braten Sie alles ungefähr 5 Min. an.

Nach Belieben mit Parmesan servieren.



Bild: Shutterstock

## WIE AUS DER SUPPE ARMER LEUTE EIN GOURMET-ESSEN WURDE

Die Saaser Fleischsuppe ist ein Geheimtipp für Geniesser. Zugegeben, die Saaser Spezialität ist heute gehaltvoller als früher.

Und deshalb erst recht eine Versuchung wert.

Text: Christoph Gysel  
Bild: Shutterstock

Manche Gerichte armer Leute von früher haben sich zu echten Spezialitäten entwickelt. Schönste Beispiele dafür sind das Walliser Raclette oder das Käsefondue. Kamen in früheren Jahren die Bauern Anfang Sommer auf die Alp und fanden in der Hütte noch einen harten Käse vom Vorjahr, dann musste auch dieser alte Käse noch verwertet werden. In der oft von Armut und Hunger geprägten Zeit liess man «nichts umkommen» (wurde nichts Essbares weggeworfen); selbst wenn der Käse so hart war, dass man ihn nicht mehr schneiden, sondern nur noch mit dem Beil zerhacken konnte. Die Stücke wurden dann in eine Pfanne gegeben und auf dem Feuer erhitzt. Die Urform des Fondues war geboren und wurde gerne mit Pellkartoffeln gegessen. Konnte der Käse nicht mehr zerhackt werden, wurde der Laib ans Feuer gelegt. Der schmelzende Käse wurde dann abgeschabt und ebenfalls mit Kartoffeln gegessen. Daraus entstand das Raclette. Aus der Notmahlzeit ärmerer Zeiten wurden beliebte Gerichte.

Noch extremer scheint die Geschichte der Saaser Fleischsuppe. Wobei der Name Fleisch dabei mehr als übertrieben ist. Die alten Saaser haben nach der Schlachtung ihrer Tiere alles verwendet. Selbst die Knochen haben sie mehrfach ausgesotten. In die immer dünner werdende «Bouillon» haben sie dann noch steinhartes Brot beigegeben. Sie benutzten dazu extra Brothacker (eine Art Axt). Und dann gaben sie etwas alten Käse oder wenigstens Käserinde dazu. Manchmal auch noch einige Kartoffeln. Die Suppe der armen Leute hat wenigstens etwas gesättigt.

Heute ist die Saaser Fleischsuppe eine Spezialität, die auch in verschiedenen Saaser Restaurants zu finden ist. Zugegeben, die Gourmetköche von heute verwenden eine exzellente Bouillon, frisches Brot und hervorragende Käsemischungen. Für «4545» habe ich nun aber ein detailliertes Rezept für diesen Saaser Gourmetschmaus gesucht. Aber keiner der angefragten Köche wollte mir eines verraten. Betriebsgeheimnis. Dass bei allen aber Bouillon, Brot und Käse drin ist, hat keiner bestritten.

So bleibt den Entdeckern der alten Saaser Spezialitäten nichts anderes übrig, als selbst herauszufinden, wer heute die schmackhafteste Saaser Fleischsuppe anbietet. Der Autor des Artikels wäre allerdings dankbar für entsprechende Hinweise.





## AKTIV

..... **Hoch hinaus in der Eiswand** ..... **60**  
Eisklettern im Saastal

..... **Dem Wandel auf der Spur** ..... **62**  
Ein besonderes Erlebnis: Gletschertrekking

..... **Schneeschuhwandern** ..... **64**  
auf der Gletschermoräne

## FÜR FAMILIEN

..... **Drache Kian freut sich auf Kinderbesuch** ..... **68**

..... **Kids Days/Kids Week** ..... **69**

## HOCH HINAUS IN DER EISWAND

Die weltbesten Eiskletterer messen sich jeweils im Januar beim Ice Climbing World Cup in Saas-Fee. Doch nicht nur den Profis haben die Eiswände des Saastals einiges zu bieten.

Text: Patrick Gasser  
Bilder: Saastal Tourismus AG

Für die Athleten des UIAA-Weltcups (Union Internationale des Associations d'Alpinisme) ist der Tourstopp in Saas-Fee das Highlight im Veranstaltungskalender. Nirgends sind die Zuschauer so nahe am Geschehen wie hier. Und nirgends ist die Stimmung so gut: Denn auch die Afterparty ist legendär. Am 24. und 25. Januar 2020 wird das Parkhaus von Saas-Fee wiederum zur Kletterkathedrale. Hunderte Zuschauer verfolgen die Athleten, die wie Geckos den 32 Meter hohen Parcours im Bauch des Parkhauses meistern. Und dabei wird es auch richtig laut: erst recht, wenn sich wie bei der Austragung 2019 mit Yannick Glatthard ein Schweizer gegen die starke Konkurrenz aus Osteuropa und Asien durchsetzt. «Die Atmosphäre hier ist sensationell. So etwas habe ich noch nie erlebt», sagte der 21-Jährige damals beim Siegerinterview.

### Auch für Einsteiger

Klar bekommt man beim Zuschauen auch Lust, Eisklettern selbst auszuprobieren. Im Saastal eignen sich dafür über 20 Wände. Die Schwierigkeitsstufen variieren, und so finden auch geübte Kletterer echte Herausforderungen. Für Einstiegskurse sind die Wände im und um das Parkhaus von Saas-Fee äusserst beliebt. Hier kann auch abends oder bei ungünstiger Witterung geübt werden. Am besten startet man mit einem Kurs. Einheimische Bergführer leisten dabei Unterstützung und zeigen die Tricks und Kniffs. Dabei steht natürlich der Spass im Vordergrund. Dennoch ist das Klettern gerade für Einsteiger eine Herausforderung. Umso grösser ist die Freude, wenn man die eisige Wand gemeistert hat. Die Ausrüstung und die Technik unterscheiden sich wesentlich vom Klettern am Fels: Zwei Steigeispickel in den Händen und Steigeisen an den Füssen sorgen für Halt. Selbstverständlich darf auch der Klettergurt nicht fehlen, an welchem das Sicherheitsseil befestigt wird.

### Chalchofen als Highlight

Direkt hinter der Bergbahntalstation in Saas-Grund befindet sich der Eisklettergarten Chalchofen. Auch hier können Anfänger erste Erfahrungen sammeln. Doch die abgesicherten Toprope-Routen bieten auch einiges für Fortgeschrittene und Könner. Dank einer Leuchtkugel kann hier ebenfalls am Abend geklettert werden. Im Scheinwerferlicht entfalten die eisigen Wände ihre ganze Magie.



Ice Climbing World Cup  
24./25. Januar, Parkhaus Saas-Fee  
[saas-fee.ch/ice-climbing](https://saas-fee.ch/ice-climbing)

Kontaktieren Sie die lokalen Bergführerbüros für weitere Informationen zum Eisklettern.

Am 32 Meter hohen Eisdome im Parkhaus von Saas-Fee messen sich jedes Jahr im Januar die weltbesten Athleten im Ice Climbing World Cup.



REGIONAL – SAISONAL – FRISCH

Tischreservation: +41 (0) 27 958 92 10, [www.hotel-mistral.ch](http://www.hotel-mistral.ch), [info@hotel-mistral.ch](mailto:info@hotel-mistral.ch)



at  
HOTEL BRISTOL

INFO / REGISTRATION +41 78 790 13 98

FOLLOW US YOGA HOUSE SAAS-FEE  
 YOGAHOUSESAASFEE

STUNDENPLAN / TIMETABLE  
[HOTEL-BRISTOL-SAAS-FEE.CH](http://HOTEL-BRISTOL-SAAS-FEE.CH)

## DEM WANDEL AUF DER SPUR

Selten ist man den Gletschern so nahe wie in der Saaser Bergwelt. Wer noch einen Schritt weiter gehen möchte, schliesst sich am besten einem Bergführer für eine Tour auf dem Fee-gletscher an.

Text: Patrick Gasser



Der Schnee knirscht unter den Schneeschuhen. Von weitem ist man auf dem Fee-gletscher nur als kleiner Punkt in dieser riesigen weissen Fläche zu erkennen. Senkrecht ragen die steilen Wände der Eistürme empor. Sie schimmern blau.

Für das Leben im Saastal sind die Gletscher seit Jahrhunderten von grösster Bedeutung. Noch in den 1930er-Jahren hackten Schulkinder Stücke aus den Eisriesen, brachten sie in Weidenkörben ins Dorf und verkauften sie an die Hotels. Elektrizität und Kühlschränke verdrängten dieses Business nach und nach. Im Sommer stauten die Hirten das schmelzende Eiswasser und brachten es so auf die Weiden. Diese künstlichen Überschwemmungen liessen die Wiesen ergrünen; auch wegen der nährstoffreichen Sedimente im Wasser.

Bei einem Gletschertrekking erleben Sie den Fee-gletscher hautnah. Bild: Adrian Myers

## Ungebrochene Faszination

Im Winter kommen die Gletscher zur Ruhe. Kein Schmelzwasser, das von hier über Vispa und Rhone bis ins Mittelmeer fliesst. Meterhoch liegt der Schnee unter den Schneeschuhen. Wie der Energieriegel während der Gletschertour dient der Schnee dem Gletscher als Nahrung. Die Faszination für die Eiswelt bei Einheimischen und Gästen ist ungebrochen. Die Skipisten auf dem Fee-gletscher sind beinahe ganzjährig geöffnet. Für Schneesportprofis wird Saas-Fee dadurch im Sommer zu einem der wichtigsten Trainingsstützpunkte der Welt.

## Zeugen des Klimawandels

Wir bewegen uns beim Gletschertrekking abseits von Pisten und dem Après-Ski-Trubel unten im Dorf. Die Geräuschkulisse beschränkt sich auf die Schritte der Gruppe und das eigene Atmen. Eine Oase der Ruhe am Fusse der Mischabelgruppe. Dennoch: Das Bergrestaurant Längfluh, wo uns später ein währschafter Walliser-teller und ein kühles Glas Weisswein erwarten, liegt in Sichtweite.

Die Eisriesen sind mehr als nur ein beliebtes Fotosujet. Sie sind auch ein Indikator dafür, dass sich unsere Erde zunehmend erwärmt. In den 1860er-Jahren reichte der Fee-gletscher noch bis dort, wo heute die Talstation der Felskinnbahn steht. Seither verschwinden die Eismassen. Ein Prozess, der sich in den letzten Jahren weltweit beschleunigt hat. Das zeigen die Messungen der ETH Zürich aus den heissen Sommern 2017 und 2018: Innert weniger Wochen verloren die Schweizer Gletscher jeweils zwischen 2 und 3 Prozent ihrer verbleibenden Masse.

Wir setzen uns nach einer kurzen Rast wieder in Bewegung. Ein entferntes Donnern durchbricht die Stille. Eine Lawine hat sich in der Mittagssonne gelöst. Krachend stürzt sie die steilen Felswände des Täschhorns auf den Gletscher runter – Nahrung für den Gletscher während der kräftezerrenden Sommermonate.



Für eine Tour kontaktieren Sie bitte eines der lokalen Bergführerbüros. [saas-fee.ch/bergfuehrer](https://saas-fee.ch/bergfuehrer)

## Prägendes Erlebnis

Noch ist das Eis auf dem Fee-gletscher bis zu 80 Meter dick. Genau hier kann man die Kraft der Natur eindrücklich erleben. Bergführer bieten zu jeder Jahreszeit geführte Touren an. Ausgangspunkt für dieses Gletschertrekking ist die Bergstation Längfluh. In rund 20 Minuten gelangt man mit der Bahn bequem vom Dorf auf rund 2800 Meter über Meer. Nach wenigen Metern lässt man die präparierte Skipiste hinter sich. Mit Schneeschuhen führt die Tour über den von Spalten durchzogenen Gletscher. Viele dieser Spalten sind nur für das geschulte Auge zu erkennen und nicht selten über 20 Meter tief. Ohne ortskundigen Bergführer wäre diese Tour über den Gletscher zu gefährlich.

Ein langes Bergseil verbindet die Mitglieder der Gruppe über die Klettergurte mit dem Bergführer. Als bunte Perlenkette erkennen wir uns später zu Hause auf den Bildern der Längfluh-Webcam wieder. Durch den Support und die Erfahrung der Bergführer ist diese Tour auf dem Fee-gletscher auch für Menschen ohne jegliche Bergerfahrung geeignet. Eine Portion Kondition sollte man für die rund zweistündige Tour schon mitbringen. Der Gletscher ist ständig in Bewegung. Das Eis fliesst langsam, aber stetig in Richtung Tal. Durch die Reibung am felsigen Untergrund brechen mächtige Spalten auf und haushohe Eistürme entstehen. Selten fühlt man sich so klein wie im Angesicht dieser bizarren Eiswelt. Eine Tour auf dem Fee-gletscher ist ein Erlebnis, das prägt.

Die lokalen Bergführer führen Sie sicher durch die Zerklüftungen des Fee-gletschers. Bild: Stefan Kürzi für Bergwelten

## SCHNEESCHUHWANDERN AUF DER GLETSCHERMORÄNE

Wir wandern mit Schneeschuhen vom Kreuzboden bis ins Bergrestaurant Hohsaas. Auf der Sonnenseite des Saastals geniessen wir Powder und Hüttenkafi auf der Weissmieshütte.

Text: Jeannine Zubler  
Bilder: Puzzle Media

Unter unseren Füßen knirscht der Schnee, ab und zu dringt ein Lachen von der Skipiste zu uns herüber. Ich bleibe kurz stehen und blinzele in die Sonne. Vor dem stahlblauen Himmel erheben sich frisch verschneite Berggipfel. Das Gelände wird steiler, und ich stelle meine Steighilfe ein, um es bequemer zu haben. Das Ziel ist in Sicht, es ist nicht mehr weit bis zur Weissmieshütte, die Stunde Marschzeit ist schnell vergangen.

Die Schneeschuhtrails im Saastal sind auf der gesamten Route ausgesteckt und gut markiert. Eine Karte gehört zur Sicherheit trotzdem ins Gepäck. Wer in der Sonne starten möchte, fährt mit der Gondel auf den Kreuzboden. Wer gerne ein paar Höhenmeter mehr abspult, startet direkt im Tal.

Diese Schneeschuhwanderung kann teilweise auch mit der Bahn zurückgelegt werden, passen Sie sie Ihren Bedürfnissen an.

### Zwischenziel Weissmieshütte

Auf der Sonnenterrasse serviert uns Hüttenwart Roberto Älpler Rösti und Saaser Suppe zur Stärkung. Die werden wir für den letzten Anstieg brauchen! Den hausgemachten Genepi lassen wir uns aber trotzdem nicht entgehen. Auf der Hütte treffen sich Skifahrer, Schneeschuhlaufende und Sonnenanbeter.

Die Weissmieshütte liegt auf 2726 Metern über Meer und wurde 1894 als Berghotel gebaut – ein kühnes Projekt, damals gab es weder Seilbahn noch Helikopter. Aufgrund finanzieller Schwierigkeiten wurde das Haus später von der Oltener Sektion des Schweizer Alpenclubs übernommen. Seither dient sie als Schutzhütte für Bergsteiger und Wanderer und wurde mehrmals erneuert und erweitert. Die alte Hütte steht noch und erinnert an die einfachen Verhältnisse damals – wie viel bequemer haben wir es heute bei Holunderwasser auf der Sonnenterrasse.

Ihre Anstrengung wird mit einer Aussicht auf 18 Viertausender belohnt.



Vergessen Sie Lawinenausrüstung und warme Kleidung nicht. Schneeschuhe können bei ansässigen Sportgeschäften gemietet werden.

### Schneeschuhwandern im Hochgebirge

Den Rucksack spüre ich trotz Lawinenausrüstung fast nicht, Proviant brauche ich heute nicht viel. Mit Blick auf das Laggin- und Fletschhorn steigen wir höher. Der Trail führt über die Gletschermoräne, ab und zu müssen wir den Schnee zwischen Felsen suchen. Der stürmische Wind der letzten Tage hat ihn weggefegt. Unser Guide Enzo zeigt auf das Lagginjoch: Von da oben könne man bis nach Italien sehen. Doch uns reicht heute das Bergrestaurant Hohsaas, von hier hat man immerhin Sicht auf 18 Viertausender! Am Schluss der Strecke können wir den Skifahrern zusehen, wie sie über den Triftgletscher sausen.

Das Bergrestaurant Hohsaas auf 3200 Metern über Meer ist unser Ziel. Die einstige Berghütte ist heute ein modernes Berggasthaus mit Panorama-Fensterscheibe, Restaurant und Übernachtungsmöglichkeiten für Skifahrer und Bergsteiger.

Wir setzen uns für den verdienten Gipfelprost auf die Sonnenterrasse im «Hohsaas» und geniessen den Ausblick aufs verschneite Weissmies. Erst mit der letzten Bahn fahren wir runter ins Tal.

## FAMILIENWINTER IM SAASTAL

Das Wallis gilt als familienfreundlichster Kanton der Schweiz – diesem Ruf wollen wir weiterhin alle Ehre erweisen. Nebst den Angeboten der ansässigen Skischulen bietet das Tourismusbüro die legendären Kids Days an.

Bild: Vernon Deck



## DRACHE KIAN FREUT SICH AUF KINDERBESUCH



Kians Abenteuerland ist ein spezielles Familienvergnügen.

Im Skigebiet Furggstalden oberhalb von Saas-Almagell haust der Drache Kian. Er hat gleich neben der Anfängerpiste ein Abenteuerland gebaut, in dem ihr – umgeben von Drachen, Pinguinen, Löwen und anderen Freunden aus der Tierwelt – Ski fahren könnt. Am Ende des Parcours lädt ein Tipi-Zelt mit einem Bällebad zum Verweilen ein. Nicht auslassen solltet ihr zudem den Iglu, in dem Kinderfilme gezeigt werden, sowie die Snow-Tubing-Bahn. Auf riesigen Gummireifen kann die ganze Familie kostenlos den Hang hinunterbrausen. Zudem stehen jeden Tag zwischen 13:30 und 15:30 Uhr Kinder-Skidoos zur Verfügung. Sieben Runden kosten CHF 5.–. Für die ganz Kleinen gibt es ein Karussell mit Spielplatz und für die Erwachsenen gemütliche Sitzmöglichkeiten.

Gemeinsam könnt ihr euch auf Kians Schatzsuche begeben. Für CHF 6.– erhält man bei der Bergbahn in Saas-Almagell eine Schatzkarte, auf der fünf im Skigebiet Furggstalden versteckte Schatztruhen eingezeichnet sind. Wer alle Schatztruhen gefunden hat, darf sich bei der Bergbahn ein Geschenk abholen.

Jeden Mittwoch findet zudem ein Kinderschminken statt, bei dem die kleinen Gäste in Fantasiewesen verwandelt werden.

Bestimmt trifft ihr mal Kian persönlich im Skigebiet an und vielleicht auch seine Freunde Papa Schlumpf oder den Minion Stuart. Zwei- bis dreimal in der Woche verteilt Kian sogar Süßigkeiten – vielleicht habt ihr ja Glück!

Der Zutritt zum Abenteuerland ist mit dem Skipass gratis.  
saas-fee.ch



## KIDS DAYS

- .....**13./14. Dezember**.....Wiehnachtsmärkt Saas-Fee  
ab 16:00Uhr  
Dorfplatz Saas-Fee  
Kinderprogramm:  
saas-fee.ch/weihnachtsmarkt
- .....**27. Dezember**.....Silvesterbastelparty  
13:30–15:30 Uhr  
Kreuzboden, Saas-Grund
- .....**19. Februar**.....Fasnachtsparty Saas-Fee  
16:00–17:00 Uhr,  
Kinderschminken (Gemeindehaus)
- .....**28. Februar**.....Besuch Kians Abenteuerland  
13:30–15:30 Uhr  
Furggstalden, Saas-Almagell
- .....**10. April**.....Ostereier malen  
16:30–18:00 Uhr  
Schulhaus, Saas-Fee  
Anmeldung bis  
Freitag, 10. April 2020, 11:00 Uhr im  
Tourismusbüro, +41 27 958 18 58  
CHF 5.–/Kind

## KIDS WEEK

Für Kinder bis und mit Jahrgang 2014 haben die Bergbahnen Hohnsaas dieses Jahr spezielle Kinderwochen geplant.

- Fünf Tage Miete Skiausrüstung, Skipass, Skiunterricht
- Fünf Tage Kinderteller im Restaurant Kreuzboden, Restaurant Hohnsaas oder in der Weissmieshütte
- Für die Kleinsten fünf Tage Betreuung im Kinderhort Hohnsi-Nest, Kreuzboden

Der Preis für fünf Tage beträgt CHF 70.– pro Kind.

- 13. Januar–17. Januar
- 20. Januar–24. Januar
- 9. März–13. März

Schneesportschule Saas-Grund  
+41 79 689 67 55  
skischule@saastal.ch



saas-fee.ch/kidsdays





## BERGE

..... <b>Angebote Bergbahnen</b> .....	<b>72</b>
..... <b>Mit 140 km/h über Schnee und Eis</b> .....	<b>76</b>
Das Erlebnis Glacier Bike Downhill	
..... <b>«Das geilste Skirennen der Welt»</b> .....	<b>80</b>
Die 38. Allalin Rennen in Saas-Fee	
..... <b>Nichts ist unmöglich!</b> .....	<b>82</b>
Die Mentelity Games Saas-Grund	

## ANGEBOTE BERGBAHNEN

### Fonduegondel

Ein leckeres Fondue, ein feiner Wein, Tee und ein süsses Dessert zum Abschluss bekommen Sie zwar in einem Restaurant auch. Aber nirgendwo ist die Atmosphäre so einzigartig wie bei einer nächtlichen Gondelfahrt. Gut eine Stunde dauert das Erlebnis – geniessen Sie dabei im Kerzenlicht ein leckeres Fondue. Die Aussicht auf die nächtliche Bergwelt und die stimmungsvolle Beleuchtung von Saas-Fee bleiben sicher lange in Erinnerung.

In der Familiengondel für zwei Erwachsene und für bis zu vier Kinder gibt es Spielzeug, damit auch den Kleinen nicht langweilig wird. Für Verliebte ist die Candle-Light-Gondel die schönste Art, zu zweit ein Fondue zu geniessen.



Jeweils um 18:30 Uhr  
Talstation Spielboden  
Alle Daten unter  
[saas-fee.ch/fonduegondel](https://saas-fee.ch/fonduegondel)



### Vollmond-Skifahren

Bei dieser Veranstaltung geht es nicht nur ums Skifahren bei Vollmondlicht. Nach der gemeinsamen Fahrt zum Mittelallalin um 17:30 Uhr erwartet Sie im Drehrestaurant zuerst ein Walliser Erlebnismenü. Mit diesem präsentiert der Chefkoch des Drehrestaurants Walliser Spezialitäten auf kreative Art und Weise. Die einmalige Kulisse auf 3500 m ü. M. in der Nacht, der Mondschein und das 360-Grad-Panorama müssen Sie erlebt haben.

Den Höhepunkt bildet natürlich die nächtliche Abfahrt vom Mittelallalin. Wir empfehlen übrigens, eine Stirnlampe mitzunehmen. Wer das Skifahren nachts lieber sein lässt, kann um 20:30 Uhr die Gondel zurück ins Dorf nehmen. Melden Sie sich rechtzeitig an; die Plätze für das Nachtessen im Drehrestaurant sind begrenzt.



Jeweils um 17:30 Uhr  
Talstation Spielboden  
Alle Daten unter  
[saas-fee.ch/vollmond-skifahren](https://saas-fee.ch/vollmond-skifahren)



### Sunrise Skiing

Den Sonnenaufgang auf 3500 m ü. M. zu erleben, ist in Saas-Fee kein Problem. Dafür einmal während den Ferien richtig früh aufzustehen, lohnt sich auf jeden Fall. Beobachten Sie, wie sich die ersten Sonnenstrahlen über die Mischabelkette tasten und geniessen Sie die Ruhe auf den frisch präparierten Pisten.

Wer es gemütlich will, geniess den Sonnenaufgang im Drehrestaurant. Dort ergänzt ein reichhaltiges Frühstücksbuffet die Aussicht und den Sonnenaufgang. Bitte denken Sie daran, dass für das Frühstück eine Reservation nötig ist.



Jeweils an der Talstation Alpin Express  
Uhrzeiten und Daten unter  
[saas-fee.ch/sunriseskiing](https://saas-fee.ch/sunriseskiing)



### Free Heel Festival Vol. 3

Vom 13. bis 15. März 2020 organisieren die Bergbahnen Hohnsaas zum dritten Mal das Telemark Free Heel Festival. Probieren Sie im Testcenter am Berg die neusten Telemark-Skier aus, und lassen Sie sich von den besten Marken überzeugen. Beim Schnupperkurs erhalten Sie einen Einblick in die Welt des Telemark, und bei einer geführten Tour mit Profis können Sie Saas-Grunds Pisten geniessen. Beim Sunset-Après-Ski schliessen Sie mit Gleichgesinnten den Tag beim Sonnenuntergang ab.



[info@hohnsaas.info](mailto:info@hohnsaas.info)  
[hohnsaas.ch](https://hohnsaas.ch)

### Nachtschlitteln

Schlitteln ist im Saastal nicht nur am Tag möglich. In der Nacht macht es sogar noch mehr Spass. Stärken Sie sich in einem der Bergrestaurants mit einem feinen Fondue, bevor Sie durch die verschneiten Wälder ins Dorf schlitteln. Nachtschlitteln wird in Saas-Almagell, Saas-Fee und in Saas-Grund angeboten. Bitte denken Sie daran, dass an einigen Orten eine Reservation nötig ist, und bringen Sie eine Stirnlampe mit.



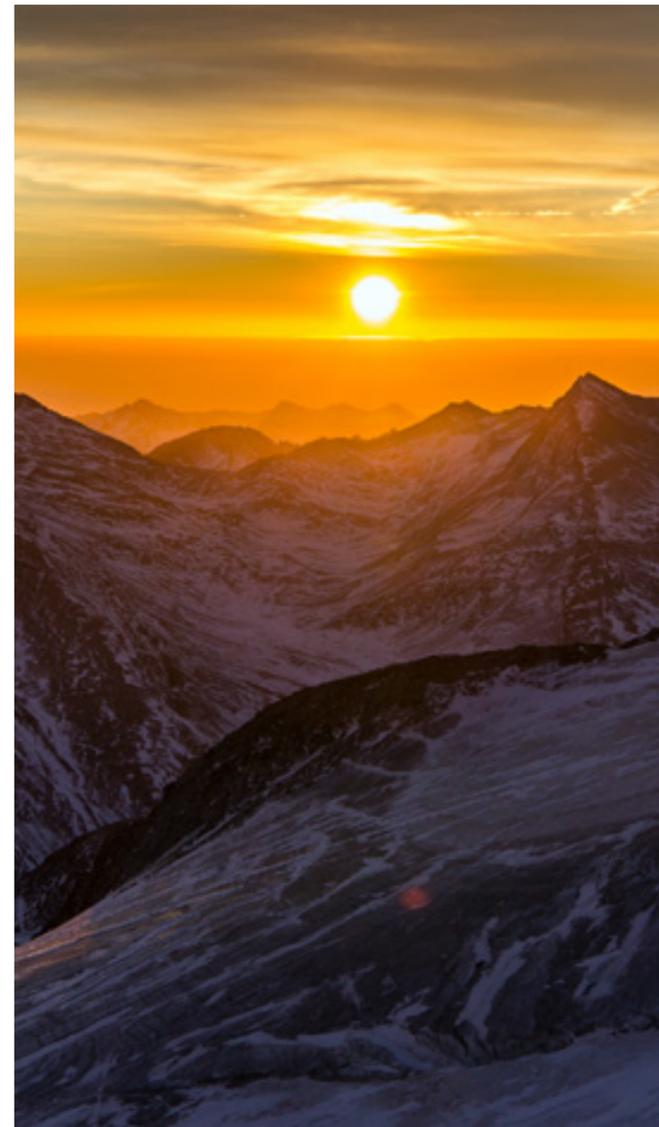
[saas-fee.ch/nachtschlitteln](https://saas-fee.ch/nachtschlitteln)

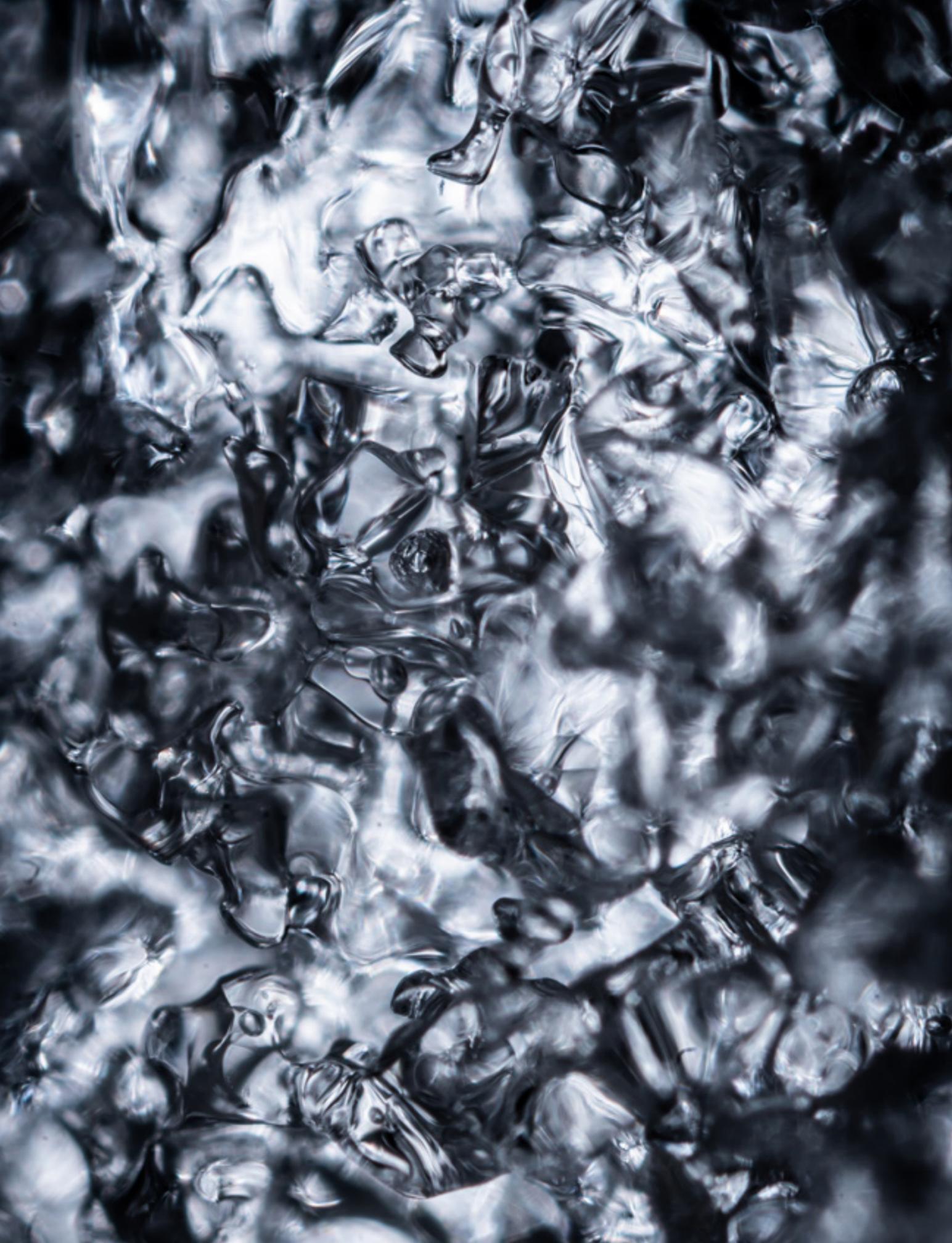
### Nachtskifahren

An drei Dienstagen im Februar fahren Sie in Saas-Grund nicht nur am Tag Ski. Im Licht der Scheinwerfer stehen Ihnen die Bergbahnen in Saas-Grund bis spät in die Nacht zur Verfügung. Starten Sie den Abend mit einem Fondueplausch im Bergrestaurant Kreuzboden, bevor Sie noch einmal aktiv werden. Auf einer belichteten Piste geniessen Sie die Abfahrt von Kreuzboden nach Saas-Grund durch die verschneiten Wälder.



[info@hohnsaas.info](mailto:info@hohnsaas.info)  
[hohnsaas.ch](https://hohnsaas.ch)





## MIT 140 KM/H ÜBER SCHNEE UND EIS

Am Glacier Bike Downhill stürzen sich mehr als 200 Menschen auf ihren Fahrrädern über eine Skipistenstrecke vom Mittelallalin nach Saas-Fee. Mountainbike-Guide Kyle Harris erzählt.

Text: Yolanda Josephine Bond  
Bilder: Puzzle Media



«Vor dem Pistolenschuss wurde es totenstill, keiner bewegte sich, niemand machte einen Laut. Ich hörte nur mein Herz pochen und der eisige Wind, der mir um die Ohren zog. Unsere kumulierte Spannung Sekunden vor dem Start umgab uns wie eine elektrische Wolke. Vor mir sah ich die Mischabelkette, die Piste, die vor ihr rechts abtaucht. In meiner Brust pulsierte eine Mischung aus Angst, Aufregung und Vorfreude. Dann fiel der Schuss, und alle traten in die Pedale, johlten und schrien wie Kämpfer, die sich in die Schlacht stürzen. Urplötzlich tobte alles um mich. Aber ich war im Race-Mode, nahm alles nur noch durch Watte wahr. Es gab nur noch mich, das Bike, das Rennen. Praktisch direkt nach dem Start hat es einen Fahrer vor mir über das Lenkrad katapultiert, Dutzende Biker stürzten. Ich dachte mir nur: Wenn es hier schon so viele hinhaut, wie wird das weiter unten? Wenn wir mit hundert und mehr Sachen mit dem Bike über die rote Piste jagen? Auf Eis und Schnee?»

Die Abfahrt ist rund 8,4 Kilometer lang – der schnellste Biker bisher brauchte dafür 7,1 Minuten.

### Die erste Glacier-Bike-Downhill-Erfahrung

Kyle Harris (27) nahm vorletztes Jahr zum ersten Mal an dem Rennen teil. Seit er acht Jahre alt ist, fährt er Mountainbike – seit sechs Jahren nimmt er auch an Rennen teil. Aber ein Downhill-Rennen über Schnee und Eis war auch für ihn neu. Am Glacier Bike Downhill rasen die Teilnehmer vom 3500 Meter hohen Mittelallalin mit Geschwindigkeiten von bis zu 140 km/h über Gletscher und Schnee ins 1700 Meter tiefer gelegene Saas-Fee. Der bisher Schnellste bewältigte die rund 8,4 km lange Abfahrt in 7,1 Minuten.

Gestartet wird oben zwar zeitgleich, aber in drei Wellen mit einem Sicherheitsabstand dazwischen, um die Sturzgefahr zu minimieren. «Ich hatte Angst, klar. Ich liebe es, schnell zu fahren, und habe viel Erfahrung. Aber ich hatte keine Ahnung, wie ich ein Fahrrad mit bis zu 140 Kilometern pro Stunde auf Schnee kontrollieren kann», erzählt Kyle weiter. Die Downhill-Fahrer können zwar tags zuvor einen Probelauf absolvieren, einer richtigen Vorbereitung kommt das natürlich nicht gleich. «Ich war davor noch nie von einem Berg quasi senkrecht über eine Schneepiste gefahren – der Probelauf war mein erstes Mal. Es lief aber ganz gut. Ich bin ein ziemlich guter Mountainbiker, ich kann eigentlich alles fahren –

auf «normalem» Boden zumindest. Ich dachte mir, dass ich das mit meiner Erfahrung sicher auch auf Schnee gut hinbekomme», erklärt er. Seit drei Jahren ist Kyle Mountainbike-Guide in Saas-Fee und somit zumindest in den Sommermonaten praktisch täglich auf dem Bike. «Ich habe während des Probelaufs tatsächlich schnell gelernt, wie es läuft. Du musst auf eine spezielle Art drehen und dein Körpergewicht richtig positionieren, damit es klappt. Nach ein paar Kurven im Probelauf hatte ich raus, wie ich das Bike auf dem Schnee zu handhaben habe. Du darfst zum Beispiel nicht zu stark die vordere Bremse nutzen, sonst verlierst du sofort die Kontrolle. Du musst dein Bike etwas kippen und deine Füße brauchen, sodass du eher um die Ecke gleitest. Das ist nicht einfach – ich hatte es auch nicht perfekt raus nach dem Probelauf, mich hat es im Rennen zuletzt richtig böse hingehauen», lacht Kyle.

Am Glacier Bike Downhill stehen sportliche Höchstleistungen und spektakuläre Szenen auf dem Programm.





Mountainbike-Guide Kyle Harris (27) rät Neulingen, sich auf das Rennen gut vorzubereiten und das Tempo ihrem Können anzupassen.

«Das Glacier Bike Downhill ist ein echter Adrenalinkick! Das Gefühl ist unbeschreiblich.»

### Über die rote Piste brettern

Trotzdem wollte er letztes Jahr wieder starten – leider musste das Rennen wegen starken Schneefalls im letzten Moment abgesagt werden. Gefährlich ist das Glacier Bike Downhill aber nicht per se, findet Kyle. «Wenn man schnell fährt wie ich, kann es zu üblen Stürzen kommen – das ist schon richtig. Mich hat es dreimal genommen, das letzte Mal hart. Ich bin in der Kurve gegen die Leitplanke geknallt – mit dem Kopf. Ich hatte zum Glück einen Helm an. Danach bin ich ziemlich langsam zum Ziel runter, es war mir zu krass», gesteht er. Aber auf das Rennen im März freut er sich trotz allem bereits gewaltig. «Es macht einfach unglaublichen Spass, selbst für erfahrene Biker wie mich ist es eine Herausforderung – das ist der Reiz. Wo können wir sonst über rote Pisten brettern auf Schnee und Eis? Das ist ein echter Adrenalinkick! Das Gefühl ist unbeschreiblich.»

### Reifen und Reifendruck

Für alle, die am Rennen teilnehmen wollen, aber wenig Erfahrung haben oder noch nie auf Schnee unterwegs waren, rät Kyle auf einer Anfängerpiste oder einem Hügel zu üben, wie man auf Schnee ein Bike manövriert. Vor allem, wie man bremst und wie man Kurven fährt, gilt es zu üben. «Wichtig ist auch, dass die Biker recherchieren, welche Reifen sie brauchen und welchen Reifendruck sie haben sollen. Und natürlich an die Schutzkleidung und den Helm denken. Aber zentral ist: einfach nie die eigene Komfortzone verlassen und das Tempo dem eigenen Fahrvermögen anpassen. Dann kann eigentlich nichts schiefgehen», so Kyle.



Glacier Bike Downhill  
14. März  
+41 27 958 11 00  
bergbahnen@saas-fee.ch  
saas-fee.ch/glacierbike



ERLEBEN SIE DIE SAASER  
EISWELTEN HAUTNAH!  
EISPAVILLON SAAS-FEE  
DREHRESTAURANT ALLALIN  
SAAS-FEE.CH/EISPAVILLON

# GELLNER

ENTDECKEN SIE  
DEN ZAUBER SANFTER  
MEERESJUWELEN  
UND STRAHLENDER  
DIAMANTEN

www.gellner.com



bijou abgottspön

www.bijou-abgottspön.ch

## «DAS GEILSTE SKIRENNEN DER WELT»

Am 27. und 28. März ist es wieder so weit. Die legendären Allalin Rennen gehen über die Gletscherbühne von Saas-Fee. Die wohl verrückteste Gletscherabfahrt der Welt versprüht Faszination.

Text: Christoph Gysel  
Bilder: Saastal Tourismus AG

Auch wenn sie zum 38. Mal stattfinden: Die Allalin Rennen von Saas-Fee sind nach wie vor ein Highlight für passionierte Skifahrer. Die ersten Allalin Rennen fanden 1946 statt. Neun junge Skifahrer starteten vom Gipfel des 4027 Meter hohen Allalins und stürzten sich ins 2227 Meter tiefer gelegene Saas-Fee. Nur fünf Fahrer meisterten die unpräparierte Strecke bis ins Ziel, heute ist die Rennstrecke bestens vorbereitet. Über 1000 Sportbegeisterte nahmen letztes Jahr an der Volksabfahrt teil.

Mit Spitzengeschwindigkeiten von über 140 Stundenkilometern brettern die Fahrer dem Ziel entgegen. Die anspruchsvolle Allalin-Abfahrt gilt als die längste Gletscherabfahrt der Welt. Sie führt heute vom Mittelallalin auf 3600 Metern bis ins auf 1800 Meter gelegene Gletscherdorf Saas-Fee. Da brennen auch die Oberschenkel von Profis, den Fahrern wird alles abverlangt. Die traditionelle Volksabfahrt ist eine Herausforderung – oder wie es ein interviewter Fahrer letztes Jahr im Ziel sagte: «Das geilste Skirennen der Welt.»

Natürlich gibt es im Zusammenhang mit den Allalin Rennen einige Geschichten zu erzählen. So berichtet Jonas Bumann, OK-Präsident der Volksabfahrt, von jenem Mann, der am ersten Renntag schwer stürzte und in den Rettungsnetzen hing – und dann am zweiten Tag das Rennen gewann. Übrigens: Damit sich die Skifahrer ideal vorbereiten können, offerieren die Bergbahnen für Teilnehmer des Rennens in den Tagen davor preiswerte Tickets. Und auch Zuschauer kommen auf ihre Kosten: Für leibliches Wohl und musikalische Unterhaltung ist im Zielgelände gesorgt, wo auch die Schweizer Mundartgruppe ChueLee am Freitag und am Samstag auftritt.



Allalin Rennen  
27./28. März  
+ 41 27 958 11 33  
allalin-rennen@saas-fee.ch  
saas-fee.ch/allalinrennen

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

Bei günstigen Wetterverhältnissen ist die Strecke 8,7 Kilometer lang. 1700 Höhenmeter durchrasen die Fahrer bis nach Saas-Fee. Bild: Puzzle Media

SKI- UND SNOWBOARDUNTERRICHT FÜR ALLE!

# FALLIN



# LOW WITH WE

# ESKIMOS

+41 27 957 49 04

info@eskimos.ch

www.eskimos.ch

## NICHTS IST UNMÖGLICH!

Vom 24. bis 27. März finden in Saas-Grund zum zweiten Mal die Mentelity Games statt. Drei Para-Snowboarder über ihre Erfahrungen an diesem Wintersport-Event für Menschen mit Beeinträchtigung.

Text: Nicole Bielander



Teigwaren sind bei Sportlern beliebt. Die Kohlenhydrate steigern ihre Leistungsfähigkeit. So treffe ich die drei Schweizer Para-Athleten Luzia Joller, Gaël Suhner und Andreas Schroth mittags auf einen Teller Pasta in der «Arvu-Stuba» in Saas-Fee. Alle drei sind passionierte Snowboarder und gerade im Saastal, wo PluSport dreimal jährlich ein Para-Snowboard-Weekend durchführt. PluSport ist der Dachverband des schweizerischen Behindertensports mit rund 12'000 Mitgliedern. Begleitet wird das Trio von vier PluSport-Trainern.

Luzia, Gaël und Andreas nutzen jede Gelegenheit, auf die Piste zu kommen. Sie nahmen bereits 2019 an den ersten Mentelity Games teil, die von Bibian Mentel initiiert wurden, der dreifachen Goldmedaillengewinnerin bei den Winter-Paralympics und fünfmaligen Weltmeisterin im Para-Snowboarden. An den zweiten Mentelity Games im März wollen sie wieder dabei sein. Denn der dreitägige Ski- und Snowboard-Event mit Workshops, an dem Menschen mit Handicap aus aller Welt zusammenkommen, hatte sie begeistert.

Die Niederländerin Gina van der Werf nahm an den ersten Mentelity Games teil und hat ihr Sitz-Snowboard selber entworfen. Bild: Mathilde Dusol

### Die ersten Mentelity Games

Para-Snowboard ist in der Schweiz eine junge Disziplin, die Silvan Hofer, Projektleiter Para-Snowboard bei PluSport, Schneesportlehrer und Schneesportlehrerausbildner, seit rund drei Jahren aufbaut. Es war Silvan, der Luzia, Andreas und Gaël ermuntert hat, an den letztjährigen Mentelity Games teilzunehmen. Dort erwartete Ski- und Snowboardfans mit Beeinträchtigung ein umfassendes Unterrichts- und Kursangebot. An der «Wissensstrasse» wurde zunächst ermittelt, welche Sportart die Teilnehmer ausprobieren wollten und das auf die individuelle Behinderung zugeschnittene Material ausgewählt. Während der drei Veranstaltungstage erhielten die Teilnehmer individuellen Unterricht in stufengerechten Gruppen oder durch einen Privattrainer. Die Sportlerinnen und Sportler konnten sich ausserdem an Schnupperkursen von Ski- und Snowboardprofis beraten lassen und mehr zu Themen wie Slalom, Freestyle oder Tourenski erfahren.

Andreas, der seit Jahren in Saas-Fee Snowboard fährt, empfiehlt die Teilnahme von Herzen. «Es war eine ziemliche Herausforderung, mit Guides zu fahren, die ich noch nicht kannte und die andere Snowboard-Techniken anwandten als ich. Aber ich profitierte und lernte viel.» Für Gaël lag die besondere Faszination an den Teilnehmenden selbst, und er freut sich auf die nächsten Mentelity Games: «Dann sehe ich alle wieder, es hat so viel Spass gemacht!» Auch Luzia empfand die Tage in Saas-Grund als sehr positiv. Alle drei waren bei den Workshops wegen ihres hohen Levels Spitzensportlern und Paralympics-Medaillengewinnern zugeteilt worden. Ohne Allüren sagt Luzia aber auch: «Das Zusammenkommen zählt, nicht das sportliche Niveau, sondern das Ausprobieren und sich gegenseitig Tipps zu geben. Man sieht die Dankbarkeit bei vielen Teilnehmern extrem, bei so etwas mitmachen zu können. Ich war erstaunt, was die Leute alles leisten, welch grosser Wille vorhanden ist. Ich fände es cool, wenn das nächste Mal noch mehr Teilnehmer kämen.»

Andreas Schroth ist Marketing-Verantwortlicher beim Schweizerischen Blinden- und Sehbehindertenverband (SBV). Bild: Sonja Thöni



Luzia Joller ist eine begeisterte Para-Snowboarderin. Die Bündnerin verlor wegen eines Sturzes das linke Schultergelenk. Bild: Sonja Thöni

### Luzia: Schwerer Unfall ändert alles

Luzia Joller begann mit zwei Jahren, Ski zu fahren. Als ihre Brüder zum Snowboard wechselten, wollte die Sechsjährige mit ihnen gleichziehen. Mit zwölf fuhr sie erste Rennen. Snowboarden war ihr Leben, und sie begab sich mit 15 gar in ein Sportinternat im Engadin, wo man ihr grosses Talent bescheinigte.

Nach einem Unfall im Jahr 2010 musste die grazile Bündnerin mit den wilden dunklen Locken eine Zwangspause einlegen. Die einstige Studentin rutschte so unglücklich aus, dass letztlich das linke Schultergelenk entfernt werden musste und sie so zum IV-Fall wurde. Rücken- sowie Phantomschmerzen belasten seither ihren Alltag. Sie kann ein relativ eigenständiges Leben führen, benötigt aber Hilfe im Haushalt. Zusätzlich zu den Unfallfolgen macht ihr ADHS zu schaffen, eine Aufmerksamkeitsdefizitstörung. Dies macht sich bemerkbar, als der Salat gebracht wird. Die 34-Jährige gerät beim Erzählen ins Stocken, Einflüsse von aussen lenken sie ab.

2017 stellte sie sich wieder auf das Snowboard, lange Zeit nur im Garten. «Ich hatte Angst, umzufallen», erinnert sie sich. Noch im gleichen Jahr nahm Luzia Joller das Snowboard-Training mit ärztlicher Bewilligung wieder auf. Sie träumt davon, 2022 an den Paralympischen Winterspielen in Peking teilzunehmen.

### Gaël: Fehlbildung von Geburt an

Gaël Suhner, mit zwölf das Nesthäkchen im Trio, wird von PluSport als Nachwuchs-Para-Snowboarder gefördert. Gaël kam in Bayern mit einer Fehlbildung an Hand und Arm auf die Welt. Sein Handicap merkt man ihm nicht an, als er die Penne rigate alla Bolognese auf die Gabel spiest. Der pfliffige Schüler wirkt für sein Alter sehr erwachsen. Es gibt nur wenige Situationen, in denen er sich mit seinem Handicap benachteiligt fühlt. «Wenn ich zum Beispiel etwas mit meinem kleinen Bruder nicht mitmachen kann, kommt dies schon vor», erklärt er.

Seine Familie zog vor acht Jahren in die Schweiz. Mit sechs fing er zu snowboarden an – nicht sein einziges Hobby. Er singt auch bei den Zürcher Sängerknaben mit. Eine Bühnenkarriere stünde aber nur als Hobby auf seinem Plan, er will Mathematik-lehrer werden. Um andere zu piesacken? «Genau», pariert Gaël schlagfertig, grinst und löst Gelächter aus. Dann erklärt er seine wahre Motivation: «Nein, weil ich anderen gerne Sachen erkläre und Mathematik am liebsten mag.» Immer wieder bringt er die Anwesenden zum Lachen, etwa bei der Frage, wie oft er was trainiere: «Wenn ich mich verletzt habe, dann singe ich, wenn nicht, gehe ich snowboarden – aber eigentlich bin ich gleich oft im Chor wie auf der Piste.»



Mentelity Games  
24.–27. März  
mentelitygames.com

### Andreas: «Die grösste Hürde ist die Unwissenheit»

Andreas Schroth weist von Geburt an eine starke Sehschwäche auf. Der 30-jährige Marketing-Verantwortliche beim Schweizerischen Blinden- und Sehbehindertenverband (SBV) kann nur von einem geschulten Guide an den Händen geführt aufs Snowboard. Fernab der Piste kommt der Hobbykoch aber im Grossen und Ganzen klar. «Ich kann zum Beispiel nicht einfach spontan entscheiden, Snowboard fahren zu gehen, weil ich auf einen Guide angewiesen bin. Es gibt gewisse Hürden, mit welchen ich besser umgehen kann als mit anderen. Wenn ich ein Tief habe, reagiere ich sicher empfindlicher auf Barrieren, gerade auf jene, welche ich selbst kaum beeinflussen kann. Eine der grösseren Hürden ist der Jobbereich. Wenn man sich mit einer Sehbehinderung bewirbt, kann sich der Arbeitgeber in der Regel nicht vorstellen, dass Büroarbeiten genauso gut verrichtet werden können wie von nicht Handicaperten. Sicher, es gibt Einschränkungen im grafischen Bereich», erklärt der Schaffhauser. Aber mit entsprechenden Programmen, etwa Screenreader, um sich den Bildschirminhalt vorlesen zu lassen oder Vergrösserungssoftware, liesse sich das gut handhaben.

### Drei unterschiedliche Schicksale, ein Motto

So unterschiedlich die drei Para-Sportler auch sind, neben ihrer Leidenschaft für das Snowboarden teilen sie noch etwas: ihre Lebensfreude und ihre Überzeugung, dass nichts unmöglich ist. Die drei lassen sich nicht von körperlichen Einschränkungen behindern. Dies werden sie an den zweiten Mentelity Games im März wieder unter Beweis stellen – als Freunde, aber auch als sportliche Gegner auf der Piste.

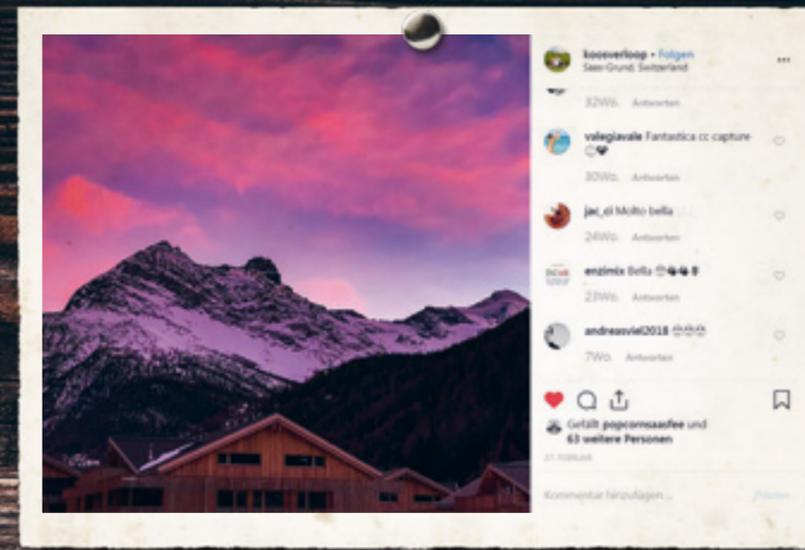
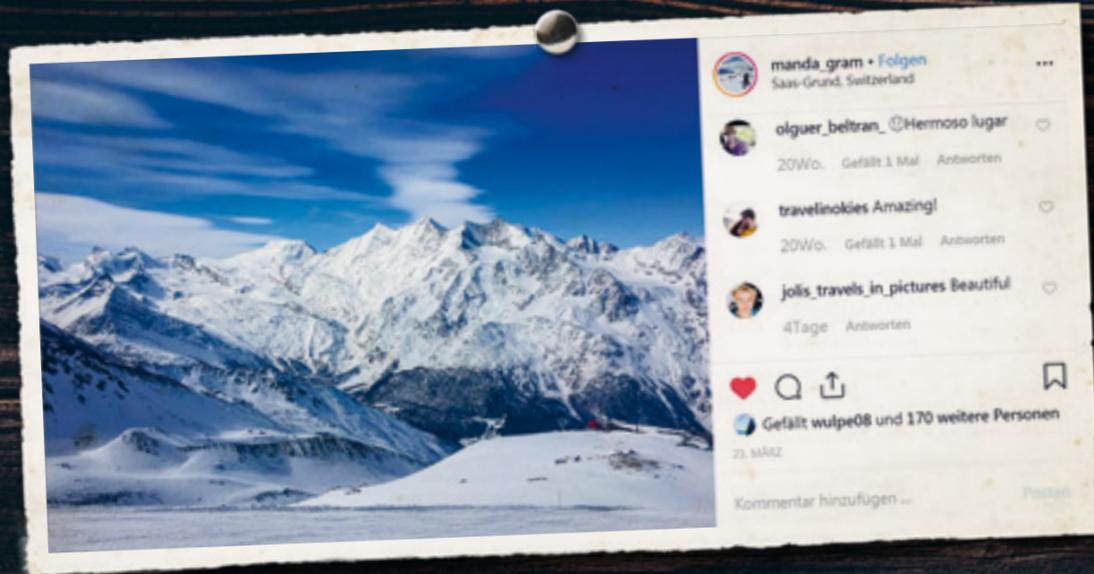
► Die Niederländerin Monique Wijnen genoss es an den 1. Mentelity Games, mit ihrem Guide Gijs van Heijst die Piste zu erobern. Bild: Mathilde Dusol

Para-Snowboarder Gaël Suhner singt als zweites Hobby bei den Zürcher Sängerknaben. Bild: Sonja Thöni



# PISTENPLAN





**Leserbrief von Edith Voßen**  
 Sehr geehrtes Redaktionsteam  
 Ich habe das dringende Bedürfnis, Ihnen zur Erstausgabe «4545» zu gratulieren. Eine gelungene Fusion von Tradition, Geschichte und Moderne, grossartig bebildert, einfühlsam konzipiert, in haptisch hoher Qualität ausgeführt. Keine abstrakte Abhandlung und Angebotsauflistung, vielmehr Wertschätzung der Besonderheiten des Saastals, die die LeserIn/den Leser in den Bann ziehen. Meinerseits erst per Zufall am Abreisetag in der Busstation entdeckt und als wertvolles «Nachklingen» meines zweiwöchigen Saas-Fee-Urlaubs empfunden. Bis vor 20 Jahren als aktive Skifahrerin regelmässig in Saas-Fee, diesen Sommer im nun fortgeschrittenen Alter die Erinnerungen vor Ort wiederbelebt ... Kurzum ... ich komme wieder.  
 Herzlichst,  
 Edith Voßen

Teilen Sie Ihre Eindrücke mit uns!  
 Schicken Sie uns Ihren Leserbrief an [input@saas-fee.ch](mailto:input@saas-fee.ch)!  
 Wenn Sie etwas auf Social Media posten, hashen und taggen Sie uns!  
 #saasfee und @saasfee



## IMPRESSUM

### Herausgeberin

Saastal Tourismus AG  
Obere Dorfstrasse 2  
3906 Saas-Fee

### Redaktionelle Leitung

Yolanda Josephine Bond

### Redaktion

Yolanda Josephine Bond  
Christoph Gysel  
Diego Kalbermatten  
Nicole Bielander  
Patrick Gasser  
Jeannine Zubler  
Samuel Burgener  
Bruno Bolinger

### Bildredaktion

Yolanda Josephine Bond  
Isabelle Krummenacher

### Grafik Design

Isabelle Krummenacher

### Korrektorat

Claudia Locatelli

### Lektorat

Fanny Vázquez

### Fotografie

Puzzle Media  
Nathalie Taiana  
Sonja Thöni  
levin.studio  
Christof Schmid  
Finnegan Laver  
Bruno Bolinger  
Vernon Deck  
Mathilde Dusol  
Adrian Myers  
Stefan Kürzi

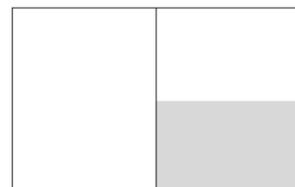
### Bilderstrecke Saaser Eiswelten

Puzzle Media

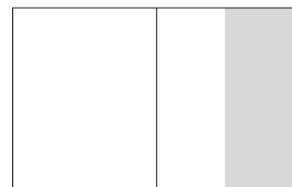
## INSERATE/TARIFE DESTINATIONSMAGAZIN



1/1 Seite  
CHF 2000  
Randabfallend  
230 x 300 mm



1/2 Seite  
CHF 1100  
Randabfallend  
230 x 150 mm



1/2 Seite  
CHF 1100  
Randabfallend  
115 x 300 mm

### Kontakt

+41 27 958 18 87  
grafik@saas-fee.ch

### Auflage & Erscheinung

Erscheinung:  
01. Juni 2020  
01. September 2020  
01. Dezember 2020

### Platzierungszuschläge

Umschlagsseite 2 + 3: CHF 500  
Gegenüber Inhaltsverzeichnis: CHF 300

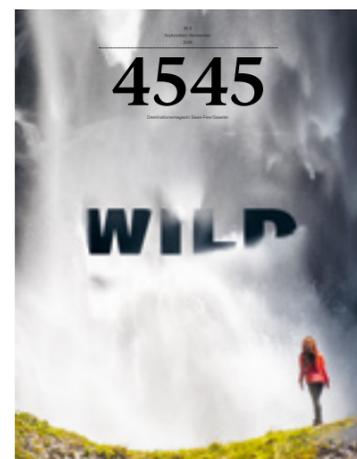
### Technische Daten

- Format 230 x 300 mm (Klebebindung)
- Das Magazin erscheint in Deutsch und Englisch.
- Die Inserate müssen zweisprachig geliefert werden.
- Highend PDF, Bildauflösung mind. 300 dpi
- Schriften eingebettet, mit Schnittmarken
- Beschnitt randabfallende Inserate: + 3 mm Beschnitt

Redaktionsschluss:  
Ausgabe Juni: 15. April 2020

Auflage:  
Sommer, 8000 Stk.  
Herbst, 5500 Stk.  
Winter, 10 000 Stk.

## SIE KÖNNEN «4545» AUCH ABONNIEREN!



Wenn Sie auch nach den Ferien ein bisschen Saastal zu Hause geniessen mögen, können Sie ein Jahresabonnement für CHF 25 innerhalb der Schweiz oder für CHF 50 ausserhalb der Schweiz abschliessen. Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail auf [finance@saas-fee.ch](mailto:finance@saas-fee.ch) und Sie erhalten dreimal pro Jahr um die 80 Seiten Saaser Feriengedächtnisse nach Hause geschickt.



WALLISER BERGHÜTTENZAUBER  
MÄRCHENHAFTE FACKELWANDERUNG  
MIT FONDUEPLAUSCH  
[SAAS-FEE.CH/FACKELWANDERUNG](http://SAAS-FEE.CH/FACKELWANDERUNG)



## GORGE-ALPINE.CH



...den Winter im Saastal aktiv erleben

- Mittwoch Schneeschuhtour ICE BLUE 3000 plus auf Hohnsaas am Seil des Bergführers das Eis hautnah sehen, ab CHF 69.-
- Freitag Fondue- / Raclette-Schneeschuhtour «night surprise» CHF 79.- inkl. Apéro, Raclette oder Fondue
- Gorge Alpine – das Beste im Wallis – ob am Tag oder bei Nacht ab CHF 70.- inkl. Glühwein und Alpenkräutertee  
«Die beste Alternative, wenn mal die Bahnen nicht fahren!»
- Freeride Mattmark/Hängendgletscher
- Skitouren Fluchthorn 3790/Allalin 4027/Strahlhorn 4190/Alphubel 4206 Schnuppertour Lagginjoch 3500
- bei allen Angeboten: Ausrüstung inbegriffen und bei allen Touren: Tag und Zeitpunkt nach Wunsch möglich
- interessante Preise für Familien, Gruppen, Vereine und alle erhalten immer ein praktisches Erinnerungsgeschenk
- **Bestpreisgarantie – die schönsten Berg- und Naturerlebnisse hier und weltweit mit Beat und Team**

Auskunft/Anmeldung: Beat Burgener, Berg- und Skiführer,  
Tel +79 78 8258273, [beatburgener@bluewin.ch](mailto:beatburgener@bluewin.ch)

## GUIDEALLALIN.CH



FRÉIE FERIEENREPUBLIC  
RÉPUBLIQUE LIBRE DES VACANCES  
FREE REPUBLIC OF HOLIDAYS

