

# Revolutionäre im Lötschental

## Frischer Wind im abgelegenen Weiler:

Trotz seinem 150-Jahr-Jubiläum ist im Hotel Nest- und Bietschhorn vieles neu. Die Gastgeber holen mit innovativen Methoden mehr Gäste ins Tal.

Text: Manuela Enggist Fotos: Kurt Reichenbach

HOTEL

Die Tür geht auf. Ein Junge stürzt - dicht gefolgt von seinem Bruder - grinsend in die Gaststube herein. Er hält ein Flugzeug aus Lego in der linken, einige Servietten in der anderen Hand. Der vierjährige Noé und der eineinhalbjährige Luc sind die Söhne von Esther Bellwald und Laurent Hubert - dem Hotelierpaar vom «Nest- und Bietschhorn» - und die heimlichen Stars im elterlichen Betrieb. Die beiden toben durch das Hotel, helfen beim Getränkeauffüllen, verlegen die Kassentbons und bringen mit ihren Spässen die Gäste zum Lachen - genau wie einst ihre Mutter. Das Genusshotel Nest- und Bietschhorn, am Dorfeingang von Blatten gelegen, eingebettet zwischen Berner und Walliser Alpen, feiert in diesem Jahr sein 150-Jahr-Jubiläum. 1868 erbaut, um den zu Berge gehenden Engländern und der wachsenden Zahl an Touristen Unterkunft zu bieten, ist es heute das älteste Hotel im Lötschental. Esther Bellwald ist zwei Jahre alt, als ihre Eltern das Hotel übernehmen. Sie wächst im Betrieb auf, lebt und liebt die

Gastronomie schon früh. Ihren Mann lernt sie vor 21 Jahren am Herd in einer Lausanner Hotelküche kennen: Sie arbeitet am Fleischposten, er ist für den Fisch zuständig. Der gebürtige Franzose und die Walliserin werden ein Paar, arbeiten in renommierten Betrieben, bereisen die Welt und kehren 2011 zu Bellwalds Wurzeln ins Lötschental zurück. Während sechs Jahren pachten sie den Betrieb, bevor sie sich für den Kauf entscheiden. «Wir mussten erst herausfinden, ob wir hier eine Zukunft haben. Uns war klar, dass wir viel investieren müssen, um mit einem Traditionsbetrieb wie diesem konkurrenzfähig zu bleiben», sagt Bellwald am späten Nachmittag in der Gaststube, während die Kinder beim Vater in der Küche spielen. Für die ausgebildete Köchin und Absolventin der Hotelfachschule Thun war klar, dass sie zu unüblichen Mitteln greifen müssen, um hier zu überleben. Sie gründen 2011 zusammen mit den Partnerhotels Edelweiss und Breithorn in Blatten die Hotel- und Tourismuskоoperation Die Lötschentaler, zu der



1 Die Gastgeberfamilie in ihrer Gaststube: Hotelière Esther Bellwald mit Sohn Luc auf dem Arm, Küchenchef Laurent Hubert mit Noé. 2 Überbleibsel erinnern an die Bergsteiger von früher. 3 Tschäggättä im Kleinformat: Die für das Lötschental typischen Masken aus Arvenholz, Ziegen- oder Schafspelz baumeln als Anhänger an den Zimmerschlüsseln.





**1** Die jahrhundertealten Holzwände kamen bei Renovationsarbeiten zum Vorschein. **2** Die Uniform trug früher ein Herrgottsgrenadier. **3** Das Paar lernte sich bei der Arbeit kennen. **4** Kreation von Laurent Hubert: Rumpsteak-Medaillon vom Limousin-Natura-Beef aus Raron mit Portwein-Jus, Bäckerinnen-Kartoffeln und Gemüse.

## Die Gastgeber greifen zu unüblichen Mitteln, um mehr Gäste ins Lötschental zu locken

heute auch der Campingplatz auf der Fafleralp gehört. Mit gemeinsamen Investitionen und Marketingstrategien wollen die Betriebe die Kosten senken, gemeinsam mehr Gäste ins Lötschental holen und somit neue Investitionsmöglichkeiten schaffen. «Wir sind eine kleine Tourismusdestination. Alleingänge sind hier schwierig», erklärt die 40-Jährige die enge Zusammenarbeit im Tal. Die Kooperation wirkt sich positiv aus. Seit dem Sommer 2017 können alle drei Hotels komplett renovierte Zimmer anbieten. Im Hotel Nest- und Bietschhorn brachten diese Umbauarbeiten gut gehütete Geheimnisse zutage: Unter Schichten von Gips und Täfer kamen dunkle Holzwände zum Vorschein. Diese gehörten wohl zum «Egguhuis», einem alten Bauernhaus, das von einer Lawine teilweise zerstört und danach abgerissen worden war, um Platz für das Hotel zu machen. Die verwertbaren Holzteile wurden beim Hotelbau wiederverwendet und können heute in zwei Schlafzimmern bewundert werden.

Es sind überraschende Funde wie diese, welche die Hoteliers antreiben. Und die Leidenschaft für ihr Handwerk. Der gelernte Koch Hubert hat über die Jahre seinen ganz persönlichen Stil entwickelt: Der 46-Jährige vereinigt lokale, frische Produkte aus dem Lötschental mit ein wenig nordfranzösischer Tradition aus seiner Heimat zu aussergewöhnlichen Kreationen, die ankommen. 2018 wurde Hubert mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Auch die konsequente Ausrichtung auf Walliser Weine wurde von GaultMillau mit einem Platz unter den zehn besten regionalen Weinkarten der Schweiz gewürdigt.

Das weit gereiste Paar ist überzeugt, dass ein kleiner Betrieb, wie sie ihn führen, auch in einem abgelegenen Tal funktionieren kann. «Gutes Essen und ehrliche Gastronomie kann man überall machen. Wenn man die Gäste überzeugt, nehmen sie auch eine längere Anreise auf sich», so Hubert. Und die Gastgeber setzen dem i-Tüpfelchen gerne noch eins obendrauf: Im Sommer findet regelmässig das Frühstück am Bach statt, und in jedem Zimmer wartet ein Rucksack mit Proviant auf die Gäste, der sie auf den Wanderungen begleitet. Zudem bietet die Ruhe und intakte Landschaft im Tal die richtige Auszeit für jemanden, der sich in familiärer Atmosphäre erholen will. Das ist Bellwald besonders wichtig: «Wir wollen, dass sich unsere Gäste genauso wohlfühlen wie unsere Kinder, die hier frei herumspringen können.» Ihr Blick folgt ihrem Sohn Noé, der wieder in der Gaststube am Herumwuseln ist und dem Kellner beim Abräumen hilft. Das Gastgeber-Gescheint ihm gewiss.