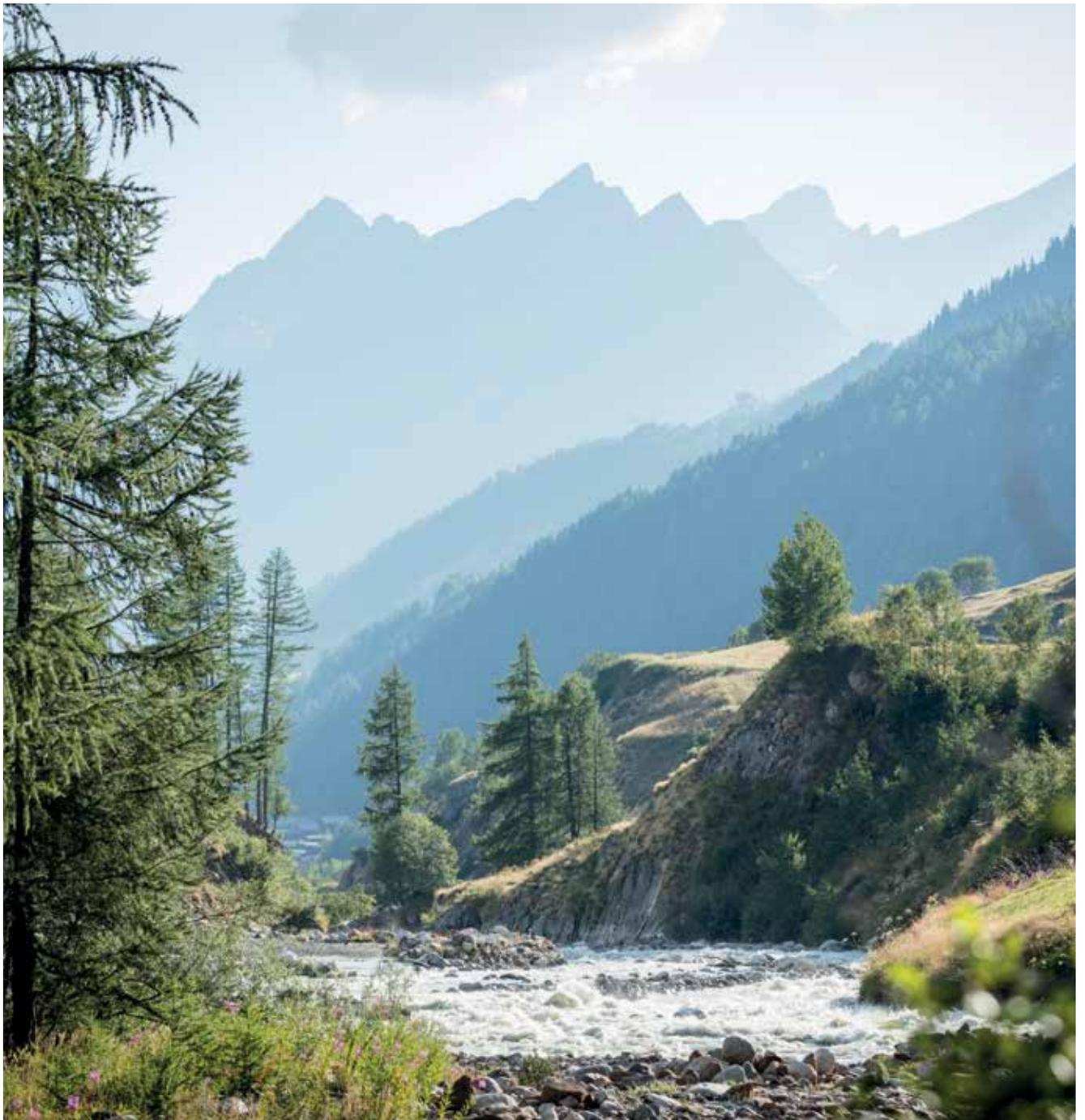


# Einfach mehr.

---

Gästezeitung Sommer 2017



**Die Lötchentaler**  
Einfach mehr Ferien.



## Einfach mehr Willkommen.

**Imposante Berggipfel mit ihren Gletschern, die einen mystischen Zauber über das Tal legen. Tosende Bergbäche, die einem mit dem Dunst von zischendem Wasser sanft die Haut berühren. Knorrige Lärchenwälder, deren feuchter Duft von Erde, Moos und Holz einen tief durchatmen lässt. Das ist Sommer im Lötschental!**

«Die Lötschentaler», drei engagierte Gastgeber, haben ihn für Sie in ihren Angeboten eingefangen, in einem «Wanderrucksack», sei es für «Kurz mal Wandern» oder eine ganze Woche «Sommererlebnisse». Vielleicht sind Sie so gwundrig wie der Geisshirt in dr Aanu und entdecken das versteinerte Weinfass? Nein, dann beantwortet Dominik Neururer Ihre Fragen rund um das «köstliche Wasser». Er betreut die Gäste im Hotel Nest- und Bietschhorn und freut sich darauf, Ihnen ein «abgerundetes

und kulinarisches Erlebnis» bieten zu dürfen. Wenn Sie einfach noch mehr über Wein wissen möchten, lesen Sie das Tagebuch eines Rebstocks oder besuchen Sie Sandra und Olivier Mounir im Cave du Rhodan in Salgesch. Qualität und Genuss, das sind nur zwei Werte, die «Die Lötschentaler» und die Familie Mounir verbinden.

Was heid Ihr fer Erinnerigä an ischs Tal? Das Lötschentaler Museum lässt Sie in der Sonderausstellung «Souvenir» die eigene Wahrnehmung und Erinnerung an das Lötschental entdecken.

Übrigens, wissen Sie, dass «Die Lötschentaler» ihre Hotelzimmer neu gestaltet haben? Kultur, Tradition und Natur waren die inspirierenden Themen damit auch Ihr «Daheim», lieber Gast, ein echtes Ferienerlebnis ist. Siid hätzlich willkomm!

## Einfach mehr Ferien.

Bei den «Die Lötschentaler».

«Nie ist unser Tal so friedlich wie zur Sommerzeit.»

«Es ist etwas vom Schönsten, den ersten Morgenkaffee auf der Terrasse zu trinken.»

«Die Blumenpracht auf der Terrasse lädt zu einer Pause ein.»

«Ein Prosit auf einen herrlichen Sommer auf der Fafleralp.»



Es erfreut uns immer wieder, auf unserer Terrasse die Sommertage zu genießen, Zeit mit unseren Gästen zu verbringen. Der sanfte Wind tanzt in den Zweigen, Sonnenspiele verzaubern den benachbarten Lärchenwald, nie ist unser Tal so friedlich wie im Sommer. Marie-Madlen und Brigitte

**Breithorn**  
Die Swiss Mountain Lodge

Es ist etwas vom Schönsten, den ersten Morgenkaffee auf der Terrasse zu trinken, wenn uns die Sonne bereits früh entgegen lacht. Aber immer wieder erstaunt es uns, dass die interessantesten Ausblicke nicht die Wolkenlosen sind, sondern das übermütige Spiel der Wetterwolken. Charlotte, Lukas, Jonas und Sophie

**Edelweiss**  
Das Silence Hotel.

Das Plätschern des Springbrunnens dringt bis ins Büro. Der Blick gleitet hinaus, auf das Bietschhorn, das im Abendrot erglüht. Die Blumenpracht auf der Terrasse lädt zu einer Pause ein, mit einem hausgemachten weltbesten Walliser Aprikosenkuchen. Herrliche Sommerfreuden, sie erwärmen unser Herz. Esther, Laurent, Noé und Luc

**Nest- und Bietschhorn**  
Das Genuss Hotel.

Endlich wieder Sommer! Nach dem Winterschlaf freuen wir uns auf die Begegnungen mit den Gästen aus nah und fern, um mit ihnen zu plaudern und zu lachen. Ein Prosit auf das Wiedersehen und auf einen herrlichen Sommer auf der Fafleralp! Das Team vom Gastro & Camping

**Gastro & Camping Fafleralp**  
Das Tor zur Alp.



Feriensouvenir eines grossen Künstlers: 1894 verbringt der deutsche Expressionist Emil Nolde den Sommer auf der Fafleralp und malt dabei das «Gasthaus Pfaffler».

Souvenir:



Lötschentaler  
Museum  
www.loetschentalemuseum

## Einfach mehr Erinnerungen.

### Souvenir.

7. April–5. Mai 2017

Ausstellung im Künstleratelier  
von Pascal Seiler in Gampel

3. Juni 2017–30. März 2018

Ausstellung im Lötschentaler Museum  
in Kippel

3. Juni–29. Oktober 2017

Installationen an den Aussenorten

«Souvenir» – so lautet der Titel der Sonderausstellung 2017 des Lötschentaler Museums. Zu Gast an verschiedenen Aussenorten, zeigt das Lötschentaler Museum die Schnittstellen zwischen Kunst, Kultur und Erinnerung auf. Im Zentrum stehen dabei die Erinnerung ans Lötschental und die persönliche Erinnerung des Feriengastes.

Im Austausch zwischen dem Museumsteam, dem Künstler Pascal Seiler und Publikumsgruppen sollen Schnittstellen zwischen Kunstwerk, Museumsobjekt und persönlicher Erinnerung ausgelotet werden. Feriengast und touristische Anbieter als wichtige Zielgruppen des kulturellen Angebots werden aktiv in einen kreativen Prozess einbezogen.

Die Präsentation des Projekts erfolgt an verschiedenen Orten. In einer ersten Phase ist das Lötschentaler Museum zu Gast im Atelierraum des Künstlers Pascal Seiler in Gampel. Der temporäre Aufenthalt des Museums im Rhonetal knüpft an die Tradition der früheren bäuerlichen Stufenwirtschaft an. Einerseits besaßen Lötscher im Rhonetal Rebberge. Andererseits sömmeren Leute aus Hohtenn, Steg, Niedergesteln und Gampel ihr Vieh auf Alpen zuhinterst im Lötschental, besonders auf der Guggialp.

Ab Juni ist dann das Lötschentaler Museum zu Gast bei touristischen Anbietern. Der Parkplatz Fafleralp, die Bergrestaurants Tellialp und Restialp, PostAuto Lötschental und die Luftseilbahn Wiler-Lauchernalp werden zu Schauplätzen von Installationen, zu Orten der Erinnerung. Parallel zu diesen dezentralen Einrichtungen findet im Lötschentaler Museum in Kippel eine Ausstellung statt. Diese nimmt die Themen der Aussenorte auf und präsentiert die mit der Publikumsgruppe erarbeiteten Resultate. Die Auseinandersetzung mit den Installationen und der Ausstellung hilft, die persönliche Wahrnehmung und Erinnerung zu entdecken.



## Einfach mehr Sagen.

### Dr gwundrig Geißshirt in dr Aanu.

Ganz friäjär, noch bevor ein fahrender Schüler mit Eis aus sieben Gletschern den Langgletscher entstehen liess, ganz friäjär, bevor auch der Prior von Kippel einen garstigen Geist, der ihm stets Sand in das Messbuch streute, auf den Tiertossen in dr Aanu verbannte, da lebten zuhinterst im Lötschental sogar reiche Weinbauern. Später dann trieb der erzürnte älwä Bock, den man aus dem Backofen im alten Wiler hier herauf verbannt hatte, immer mehr Geröll und Gletscher durch d'Aanu, so dass sich die Leute zuerst nach Gugginu und später bis zum Gryndorf und nach Eisten zurückzogen. D'Weng in dr Aanu wurden dann nur noch von den Hirten mit ihren Geissen besucht.

So ist der Peterhans im Sommer täglich mit den Geissen von Eisten hinauf in d'Aane gezogen, damit sie dort das Gibisch fressen konnten. Eines Tages, dem Peterhans war es grässlich langweilig, bemerkte er einen grossen, runden Stein. Als er ihn mit seiner Steinschleuder bewarf, tönte es so eigenartig hohl. Das weckte den Gwunder von Peterhans. Er untersuchte den Stein von allen Seiten, bis er oben ein kleines Loch entdeckte. Er liess seine Wurfsteine hinunter fallen und hörte ein glucksendes Geräusch. Weil auch ein seltsamer Geruch aus dem Loch hochstieg, wurde Peterhans noch gwundriger. Am nächsten Morgen pflückte er ein paar Pengla, legte sie zusammen, liess sie durch die Öffnung in den Stein hinunter und saugte daran.

Plötzlich verspürte er köstliches Wasser in seinem Munde. Er saugte und saugte nach Herzenslust bis ihn die warme Mittags-sonne einschlummern liess. Als er erwachte, wollte die Sonne schon bald hinter den Rothörnern untergehen. Schnell saugte er noch einmal an den Penglä und sammelte dann seine Geissen zusammen. Singend und pfeifend kam er also verspätet nach Hause. Immer häufiger wiederholte sich nun fast täglich das Gleiche. Und niemandem wollte er das Geheimnis vom sonderbaren Stein verraten.

Seine Mutter aber war in grösster Sorge um ihn, sodass sie ihm eines Morgens ihren ältesten Sohn hinterherschickte, damit er nach dem Rechten schauen konnte. In dr Aanu angekommen, sah der Bruder aus seinem Versteck heraus schon bald, wie Peterhans auf einen Stein kletterte und mit einem langen Pengl etwas aus dem Stein saugte. Alsbald hielt es auch Peterhans Bruder vor Gwunder nicht mehr aus und kletterte zu Peterhans auf den Stein. Er entriss ihm den Pengl und saugte und saugte bis auch er zu singen und zu pfeifen begann. So entdeckten die Brüder das versteinerte Weinfass in dr Aanu, das von den Weinbauern zurückgelassen wurde. Der Stein liegt noch heute da, aber man kann daran saugen und saugen so viel man will, es kommt kein Wein mehr heraus.





«Ich bin zufrieden, wenn ich dem Gast ein abgerundetes, kulinarisches Erlebnis bieten kann.»

## Einfach mehr erleben.

### Unser exklusives Sommer Wochenprogramm.

**Montag:** Ein- und Ausblicke in Kultur & Traditionen unseres Tales. Dorfführung in Blatten mit Gästeapéro.

Treffpunkt Silencehotel Edelweiss 17h00, Dauer 1h

**Mittwoch:** Ein guter Start in den Tag, Frühstück am Bach.

«Die Lötschentaler» laden ein, zum Frühstück am Uistre Talbach im Wolfrätsch. Anmeldung erforderlich bis am Vorabend.

**Freitag:** Lötschentaler Filme. Grosses Kino auf der Terrasse des Hotel Breithorns. Ca. 20h30, Mitte Juli bis Ende August, nur bei trockener Witterung.

**Nach Ansage:** Je nach Tageswetter, ab 13h00 Raclette vom Holzfeuer am Schwarzsee mit einem Gläschen Fendant.

**Jeden Tag:** Entspannung für müde Wander-Muskeln im Wohlbereich des Silencehotel Edelweiss und in der Sauna des Hotel Nest- und Bietschhorn.

Kulinarische Abwechslung mit dem Dine around. Kostenloses WLAN in den öffentlichen Räumen.

**Einfach mehr Alp.** «Die Lötschentaler» verwöhnen Sie auch auf der Fafleralp! Geniessen Sie einen Apéro, einen feinen Kaffee oder ein erfrischendes Getränk mit Ihrem Gastgeber-Gutschein bei uns im Gastro & Camping Fafleralp.

**Einfach mehr erfahren.** Führung von Lukas Kalbermatten für Gruppen auf Anfrage. Das Stalldorf Kühmad im UNESCO-Weltnaturerbe mit der Wallfahrtskapelle ist ein Zeitzeugnis für die Stufenwirtschaft und die tiefe Verankerung des Glaubens.

## Einfach mehr geniessen.

### Dine around.

Auswärts essen macht Spass. Entdecken Sie das abwechslungsreiche Dine around Angebot der «Die Lötschentaler».

Im Rahmen Ihres Halbpensions-Arrangements können Sie das Abendessen in einem Partnerhotel einnehmen.

Melden Sie sich beim Frühstück. Ihr Hotelier reserviert für Sie einen Tisch in einem Restaurant Ihrer Wahl. Sie geniessen den Abend, Ihr Gastgeber bringt Sie in Ihr Hotel zurück.

### Unsere Spezialitätenabende:

**Raclette:** Dienstag: Silencehotel Edelweiss.

Freitag: Hotel Breithorn auf Anmeldung.

**Walliserabend:** Donnerstag: Silencehotel Edelweiss.

**Grillabend:** Sonntag: Silencehotel Edelweiss ab 18h00, nur Juli und August

**Hotel Nest- und Bietschhorn:** Cuisine fraîcheur, jugendliche Gastfreundschaft.

**Hotel Breithorn:** Frische, saisonale Küche, Produkte aus der Region.

**Hotel Edelweiss:** Lokale Produkte, Spezialitätenabende, gedeckte Aussichtsterrasse.



## Einfach mehr Degustation.

### Dominik Neururer, Sommelier.

Er ist ein 29jähriger, aufgestellter und motivierter Mann aus Innsbruck, ausgebildet als Einzelhandelskaufmann. Dominik reist gerne, liebt es, andere Menschen und Kulturen kennen zu lernen, die Welt mit seinen Augen zu entdecken. Um seine Träume zu verwirklichen, wechselte er in die Gastronomie. Dank seines Eigeninteresses und der Hilfe geduldiger Chefs erlernte er das Metier eines Kellners. Die Arbeit in einem Gourmetrestaurant weckte in ihm das Flair für die gehobene Gastronomie. So liess er sich in Österreich zum Sommelier ausbilden. 2015 übersiedelte er dann ins Wallis.

### Dominik, wieso bist du ins Wallis gekommen?

Ich wollte in die Schweiz, um Erfahrungen in der Schweizer Gastronomie zu sammeln. Wegen einer Stelle wählte ich das Wallis. Unterdessen ist es nach «Zuhause» das beste Plätzchen für mich, wegen der Natur, der Geographie und weil die Walliser den Genuss lieben.

### Schmeckt dir Walliser Wein besser als der österreichische?

Anfangs nein, später mochte ich die Walliser Weine lieber. Sie sind im Gegensatz zu den sauren und knochentrockenen Weinen in Österreich viel fruchtiger, voller, harmonischer, besser ausbalanciert in Säure und Geschmack. Die stark säurehaltigen Weine passen zwar zur fettigen österreichischen Küche, denn Säure baut Fett besser ab. Für mich ist einfach wichtig, dass die Geschmacksnoten mit dem Gericht harmonieren.

### Wie nimmst du die verschiedenen Geschmacksnoten wahr, damit du einen Wein beurteilen kannst?

Mit Augen, Nase und Mund. Mit den Augen erkenne ich die Farbe und die Viskosität des Weines. So kann ich den Alkoholgehalt einschätzen, den Körper des Weins beurteilen. Mit der Nase rieche ich die verschiedenen Duftnoten, von Zitrusfrüchten bis Dörrzwetschgen. Das finale Urteil fälle ich dann bei der Degustation durch den Mund, den Säuregehalt, den Geschmack, den Abgang.

### Wie siehst du deine Aufgabe als Sommelier?

Ich möchte dem Gast bei der Auswahl des Weines behilflich sein. Ich empfehle ihm einen Wein, der zu seinem Gericht passt. Ich kann beurteilen, welcher Wein welches Aroma besitzt und welche Geschmacksnoten, welcher Säure- und Tanningehalt das Essen unterstützen. Es ist ein komplexes Thema, weil man noch mehr Faktoren wie Wetter und Geologie zur Beurteilung eines Weines berücksichtigen könnte. Ich bin zufrieden, wenn ich dem Gast ein abgerundetes, kulinarisches Erlebnis bieten kann, einfach mehr Genuss.

Danke Dominik, für den Einblick in den Beruf eines Sommeliers. «Die Lötschentaler» wünschen dir noch viele schöne Momente im Wallis, natürlich mit Walliser Wein!





Copyright: U. Renggli

« Die Liebe zur Natur  
schmeckt man unseren Weinen an. »



**CAVE du RHODAN**  
Mounir Weine Salgesch Wallis

## Einfach mehr Innovation.

### Winzerfamilie Mounir.

Wein verbindet, nicht nur Gäste an unseren Stammtischen. Wein verbindet Regionen, Menschen mit ihren Philosophien. Wein verbindet Visionen und Ziele. Bereits im 16. Jahrhundert besaßen Bauern aus den Walliser Seitentälern Weinberge im Rhonetal. Auch Leetschär ernteten ihren Wein an den Hängen von Salgesch. Geschnitzte Trauben und Weinlaub an den Fassaden alter Häuser, zum Beispiel am Ebener Haus und am Poschttragerhuis in Blatten, sind Zeugen dieser Verbindung, Lötschentäl – Rhonetal. Heute besorgt man sich den Wein in den Kellereien der Weindörfer, «Die Lötschentaler» im Cave du Rhodan in Salgesch bei der Familie Mounir. Seit über 50 Jahren prägt sie mit ihrem Innovations- und Pioniercharakter das Unternehmen.

Sandra und Olivier Mounir führen die Kellerei in der dritten Generation. Wie bereits ihre Eltern und Grosseltern tun sie dies mit grossem Engagement. Olivier, dipl. Winzermeister, hat sich einem nachhaltigen Weinbau verschrieben. Nachhaltigkeit sei eine Geisteshaltung und Sandra denkt, nicht weil nachhaltig trendy sei, sondern um das Lebenswerk der Familie zu sichern, das Unternehmen enkeltauglich auszurichten und der Natur Sorge zu tragen. Das Winzerpaar wurde bereits mehrmals mit Preisen und Auszeichnungen honoriert:

- «Sonderpreis für Nachhaltigkeit» von der Zürcher Kantonalbank für eine konsequent «enkeltaugliche Landwirtschaft» 2014
- «Prix Agrivalais» für die Trester-Wurmerdanlage 2015
- Über 140 verschiedenste Auszeichnungen an nationalen und internationalen Wettbewerben für Rhodan-Weine

### Cave du Rhodan, das Firmenprofil.

- 1962 offizielle Gründung von Mounir Weine
- 2006 Übernahme Sandra & Olivier Mounir
- 8 Vollzeitstellen auf das ganze Jahr
- 10 ha in aktueller Bewirtschaftung
- 150- bis 200'000 Flaschen pro Jahr, je nach Ernte

«Der reiche Boden, die Kraft der Sonne, das erste Spriesen – eine Natur, die uns gross beschenkt und zu der wir Sorge tragen.»

Grosse und schöne Worte, Sandra und Olivier setzen sie in einem Gesamtkonzept in ihrem Betrieb um. Es ist auf den drei Säulen Ökonomie, Ökologie und Soziales aufgebaut. Ergänzt haben sie es mit der Dimension der Emotionen. Denn Leidenschaft sei ihr Antrieb, um Aussergewöhnliches zu leisten. Das Aussergewöhnliche besteht in ihrem konsequenten und verantwortungsvollen Engagement für die Natur, die Mitarbeiter, die sie liebevoll Mitdenker nennen und die Kunden. Qualität, Genuss, Regionalität, sich der Masse entgegensetzen, Nachhaltigkeit, das sind Werte, die Sandra und Olivier in ihrer täglichen Arbeit leben. Einzigartig ist die Trester-Wurmerdanlage, mit der Olivier hochwertigen Dünger erzeugt und der Natur die Kraft zurückführt. Alle seine Reben werden mit biologischem Pflanzenschutz behandelt, ein Teil davon bearbeitet er bio-dynamisch.

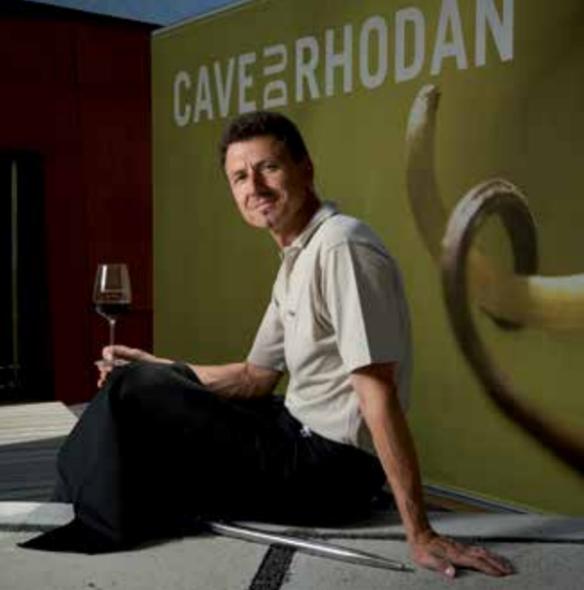
«Die Liebe zur Natur schmeckt man unseren Weinen an.» Deswegen wählen «Die Lötschentaler» Weine aus dem Sortiment des Cave du Rhodan, damit Ihr, lääbi Gescht, d'sunnuverwehtä Triblä va Salgäsch, in scharchi Charakter unds Härzbluäd van der Winzerfamili Mounir chend gniässn!

**Cave du Rhodan, Mounir Weine AG**  
Flantheystrasse 1, 3970 Salgesch,  
T +41 27 455 04 07, mounir@rhodan.ch



### Gutschein für 10% Rabatt.

Für Ihren Ersteinkauf im Shop auf [www.rhodan.ch](http://www.rhodan.ch) schenken wir Ihnen 10% Rabatt sowie die Lieferkosten (ab 6 Flaschen). Schreiben Sie im Feld Bemerkungen: «Promotionscode Einfach mehr»



### Gutschein für eine Führung zum Thema enkeltauglicher Weinbau – die etwas andere Weindegustation.

- Detailinformationen über die nachhaltige Zukunftsgestaltung des Weingutes Rhodan
- Weindegustation
- Kellerbesichtigung mit einem Walliserteller



### Gutschein für einen Rebspaziergang mit Degustation.

- Spaziergang durch Walliser Rebberge
- unterwegs Degustation verschiedener Weine
- Kellerbesichtigung mit einem Walliserteller.

#### Dauer beider Führungen:

ca. 2.5h, ab 4 Personen auf Anmeldung  
**CHF 35 statt CHF 45** pro Person gegen Abgabe des Gutscheins

#### Kontakt:

T +41 27 455 04 07, mounir@rhodan.ch

## Einfach mehr über Wein.

### Das Tagebuch eines Rebstocks.

#### 23. Januar

Seit ein paar Tagen hat Olivier mit seinem Team begonnen, uns zu schneiden. Alle geben sich grösste Mühe, dass aus uns was Gutes wird. Sie überlegen sich, welche Zweige sie schneiden, welche Triebe erst nächstes Jahr tragen sollen. Es ist wichtig, dass sie uns korrekt schneiden, damit wir nicht austrocknen und verkümmern. Umso besser sie uns pflegen, umso länger leben wir. Trotzdem, länger als dreissig Jahre schaffen wir es meistens nicht. Dann müssen wir durch junge Rebstöcke ersetzt werden.

#### 14. Februar

Wie schön, auch heute sind alle wieder in den Rebberg gekommen. Sie sind unsere Freunde, weil sie uns mit ihren guten Gedanken und Wünschen begleiten. Besonders Olivier macht sich sehr viel Gedanken über uns. Er weiss, dass wir und unsere Mutter Erde diesen chemischen Pflanzenschutz und Dünger gar nicht mögen. Eigens für uns hat er eine Wurmerdanlage gebaut, um uns mit Wurmerde zu düngen. So spriesst dann im Frühling zu unseren Füessen saftiges Gras und liebliche Blumen, die von unzähligen Insekten und Schmetterlingen liebkost werden.

#### 3. März

Seit Wochen geniessen wir die Ruhe im Rebberg und tanken Kraft. Leider hatte es diesen Winter nicht allzu viel Schnee, der unsere Füesse bedeckte, sodass wir immer Angst hatten, erfrieren zu müssen. Aber jetzt spüren wir langsam den Frühling, die wärmenden Sonnenstrahlen. Die strenge Zeit des Treibens und des Blühens naht.

#### 27. April

Olivier hat heute mit seinem Team begonnen, unseren Haupttrieb mit speziellen Klammern an die Drähte zu binden. Es ist eine harte und monotone Arbeit. Ich spüre aber, dass sich besonders Olivier entspannen kann, gar in eine meditative Stimmung verfällt. Das ist gut so, denn er muss sich nicht nur mit uns beschäftigen. Er ist auch dafür besorgt, unsere Trauben zu verarbeiten und verkaufen zu können. Das beansprucht sehr viel Zeit und persönliches Engagement.

#### 19. Mai

Die Rhodan-Mitdenker haben heute mit Arbeiten begonnen, die wir nicht lieben. Sie foltern uns, das heisst, sie reduzieren unsere Fruchtbestände nach Menge und Qualität. Eigentlich ist es ja gut, wenn

wir unsere Kraft an weniger Trauben verschenken. Das steigert die Qualität unserer Früchte. Und alle verstehen ihr Handwerk. Sie selektionieren vor allem nach ihrem Gefühl und der Erfahrung.

#### 30. Mai

Langsam wird es Sommer. Wir wachsen und gedeihen. Mit den Laubarbeiten werden unsere überflüssigen Seitentriebe geschnitten. Das ist gut so, denn diese Triebe tragen keine Trauben und kosten uns nur unnötig Kraft.

#### 10. Juni

Wir gedeihen sehr gut, deshalb werden wir mit Pflanzenschutz behandelt. Es wäre schade, wenn wir mit dem unangenehmen Mehltau befallen würden. Es ist ein biologisches Mittel, Kupfer und Schwefel. Ab und zu bekommen wir auch Brennnessel-Tee, das tut gut. Heute haben sie auch mal das Gras in unseren Reihen gemäht.

#### 25. Juli

Es ist wahnsinnig heiss hier an den Hän-gen des Rhonetals. Tagtäglich brennt die Sonne auf uns. Gut ist in unserem Weinberg eine Tropfbewässerung eingerichtet. Das frische Wasser rettet uns

vor dem Vertrocknen. Wir sollen ja pralle Trauben produzieren, damit die Fässer gefüllt werden können.

#### 1. August

Nationalfeiertag, heute fliessen wieder ein paar Tropfen von uns durch die Keh-len der Feiernden. Gut so, denn bald sind unsere Trauben reif und es gibt neuen Wein. Wir geniessen jetzt die Ruhe vor dem Sturm, denn Olivier's Team hat alle Arbeiten bei uns im Rebberg beendet.

#### 21. September

Heute ist was los bei uns. Das ganze Mitdenker-Team mit zusätzlichen fleissigen Händen haben mit dem Lesen unserer Früchte begonnen. Das tut gut, denn in den letzten Wochen hingen sie schon schwer an unseren Zweigen. Der schöne Sommer und die gute Pflege vom Team haben uns reichlich mit Trauben beschert. Wir sind dankbar, endlich können wir die Arbeit aller lohnen.

#### 23. Oktober

Heute sind unsere letzten Trauben geerntet worden. Es fühlt sich schon ein bisschen leer an, aber wir haben auch keine Kraft mehr, sie zu tragen und zu versorgen. Wir saugen die letzten golde-

nen Sonnenstrahlen ein und sind froh, einfach mal nichts zu tun, ausser zu geniessen. Einen gespritzten Kamillentee als kleines Dankeschön von den Rhodan-Mitdenkern!

#### 11. November

Wie kalt ist es doch geworden. Der Sturm von letzter Nacht hat uns das schöne, goldene Laub geraubt. Jetzt stehen wir ganz kahl da. Wir wären ganz alleine, wenn nicht die Schafe durch unsere Reihen zotteln und sich mit den letzten Gräsern gütlich tun würden. Das bisschen «Dünger» auf unseren Füessen... macht nichts, ist schon was Gutes für nächstes Jahr.

#### 4. Dezember

Es ist sehr still geworden. Alles ruht, nur ein bisschen Schnee hat unsere Füesse bedeckt. Schon lange hat uns niemand mehr besucht. Ich glaube, sie sind alle im Keller mit unseren Trauben beschäftigt. Macht nichts, wir brauchen jetzt Ruhe, wenn wir nächstes Jahr wieder erblühen und Früchte tragen sollen.

## Heïdr gwissn, ...

- ... dass Mama Gertrud seit 60 Jahren das Hotel Breithorn begleitet, mit Arbeit, Sorgen und Humor?
- ... dass Marie-Madlen und Brigitte im Dezember 2017 feiern, 20 Jahre Geschäftsführung Hotel Breithorn?
- ... dass Marie-Madlen eine ausgezeichnete Skifahrerin war? 1977 wurde sie JO-Schweizermeisterin im Riesenslalom.
- ... dass das Hotel-Restaurant Edelweiss im Juni 2018 sein 75jähriges Bestehen feiern darf?
- ... dass Charlotte und Lukas am 18. Januar 2018 auch ihr 20jähriges Betriebsjubiläum feiern können?
- ... dass Lukas nicht mehr Gemeindepräsident ist und jetzt noch mehr Zeit für seine Gäste hat?

- ... dass das Hotel Nest- und Bietschhorn seit dem 1. Januar 2017 Esther und Laurent gehört?
- ... dass Noé, der aufgeweckte 3jährige Gastgeber, Sie zum Spielen animieren wird?
- ... dass wir am Ried 65 Referenzen auf unserer Walliser Weinkarte führen? Und es werden immer mehr ...
- ... dass Elisabeth Ebener unsere langjährigste Mitarbeiterin ist? Sie arbeitet seit 29 Jahren im Hotel Nest- und Bietschhorn.
- ... dass Esther's Bruder Damian die Hotelbaustelle leitet, auf der er als 6jähriger Knabe seine Hosentaschen mit Nägeln und Schrauben vollgestopft hat?



## Agenda

- 25. **Mai** Saison Eröffnung Gastro & Camping Fafleralp
- 25. **bis 27. Mai** Offene Kellertüren im Cave du Rhodan, Salgesch
- 28. **Mai** Fendersetzung in Ferden
- 3. **Juni** Vernissage Sonderausstellung «Souvenir», Lötschentaler Museum Kippel
- 3. **Juni** Brotbacken im Dorfbackofen, Blatten
- 4. **Juni** Fendersetzung in Wiler
- 15. **Juni** Fronleichnam, Aufzug der Herrgottsgrenadiere in allen Dörfern
- 18. **Juni** Segensonntag, Aufzug der Herrgottsgrenadiere in allen Dörfern
- 22. **bis 25. Juni** Eidg. Jodelfest Brig
- 2. **Juli** Kapellenfest in Kühmatt mit Festbetrieb
- 1. **August** 1. August Brunch im Hotel Nest- und Bietschhorn
- 1. **August** Brotbacken im Dorfbackofen, Blatten
- 26. **August** Waldkulinarium
- 27. **August** Kirchweihe in Blatten, Aufzug der Herrgottsgrenadiere
- 1. **August bis 2. September** «Kunst & Kultur im Schtadl», Kippel
- 9. **September** Magic Run Event, Wiler
- 13./27. **Oktober** Wildbuffet im Hotel Nest- und Bietschhorn

## Vokabular

### Was heïd Ihr fer Erinnerungä an ischs Tal?

Was haben Sie für Erinnerungen an unser Tal?

**Siid härzlich willkommen!**

Seien Sie herzlich willkommen!

**Dr gwundrig Geïsshirt in dr Aanu.**

Der neugierige Ziegenhirt in den Aanen.

**Friäjär.** Früher.

**Älwä.** Grau.

**D'Weng in dr Aanu.** Die Hänge in den Aanen.

**Gibisch.** Gras-, Kräuterbüschel.

**Gwunder.** Neugier.

**Pengla.** Stengel, Halm.

**Zum Fruästuck.** Zum Frühstück.

**Leetschär.** Lötschentaler.

**Poschttragerhuis.** Briefträgerhaus.

**Damit Ihr, liäbi Gescht, d'sunnuverwehtä Triblä va Salgäsch, in schtarchi Charakter unds Härzbluäd van der Winzerfamili Mounir chend gnässn!**

Damit Sie, liebe Gäste, die sonnenverwöhnten Trauben von Salgesch, den starken Charakter und das Herzblut der Winzerfamilie Mounir geniessen können!

**Heïdr gwissn.** Haben Sie gewusst.