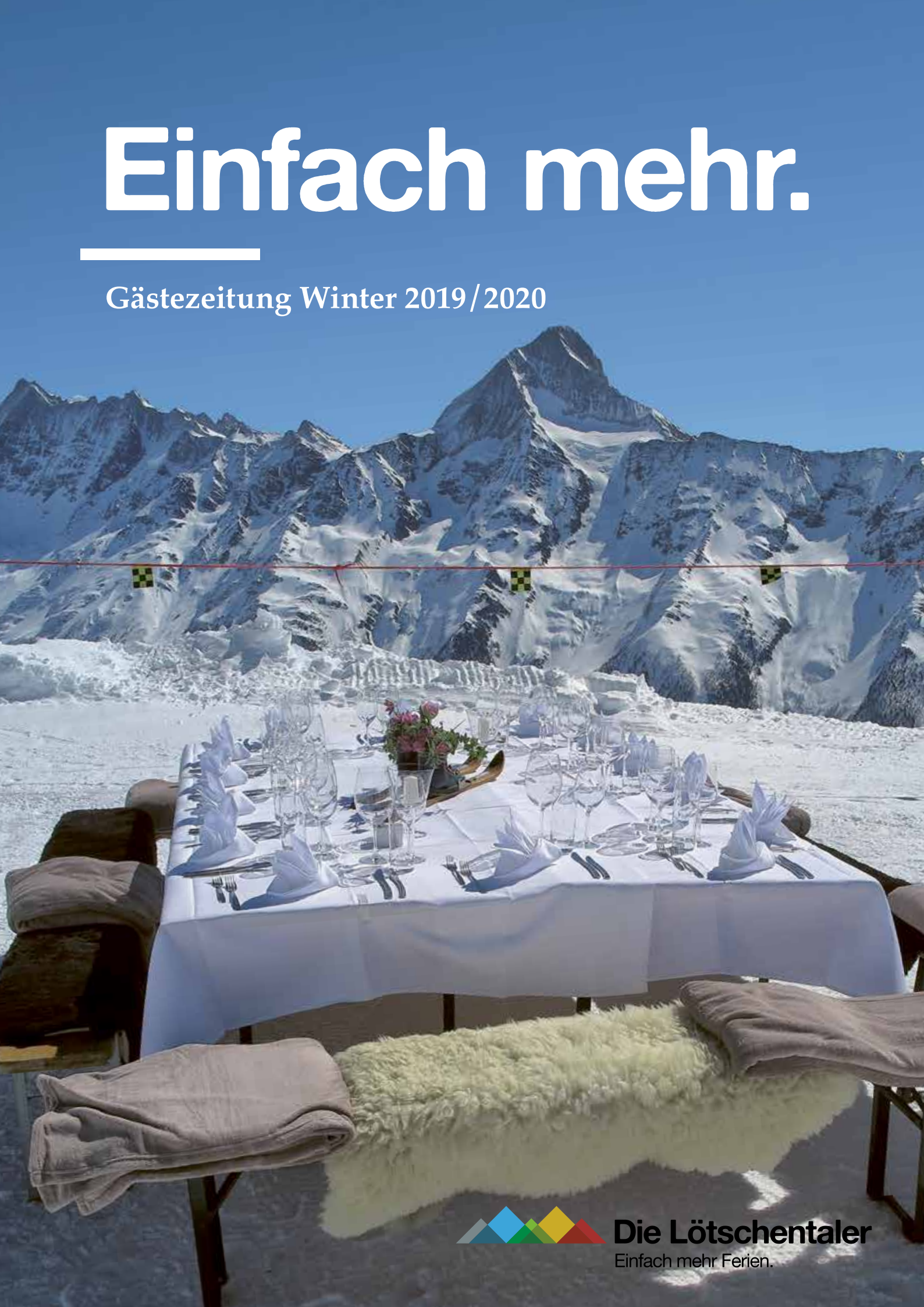
Einfach mehr.

Gästezeitung Winter 2019/2020



Die Lötschentaler
Einfach mehr Ferien.

*«Auch wer um die ganze Welt reist,
um das Schöne zu suchen, findet es nur,
wenn er es in sich trägt.»*

Kurz vor Redaktionsschluss von «Einfach mehr» hat uns die Nachricht eines erneuten Preisgewinns erreicht. Am 1. Oktober 2019 durften «Die Lötschentaler» den Welterbe-Kristall vom UNESCO-Welterbe Swiss Alps Jungfrau-Aletsch für ein sichtbares und nachhaltiges Entwicklungsprojekt, das den Lebensraum innerhalb des Perimeters wertschätzt und gleichzeitig ökologischen Nutzen daraus zieht, entgegen nehmen. In dr negschtun Uisgab van «Einfach mehr» tiämär nuch mee ubr z'UNESCO Gibiät zelln und zeiïchun.

UNESCO World Heritage
Swiss Alps Jungfrau-Aletsch

Einfach mehr Willkommen.

Wie wahr ist doch dieses Zitat von Ralph Waldo Emerson, einem amerikanischen Philosophen und Schriftsteller aus dem 19. Jahrhundert, liebe Gäste und Freunde des Lötschentales. «Die Lötschentaler» wissen, Sie tragen unser Tal im Herzen. Dafür möchten wir Ihnen von Herzen danken, für Ihre Aufmerksamkeit, für Ihre guten Gedanken, für Ihre Treue. Mit dieser Ausgabe von «Einfach mehr» schenken wir Ihnen Momente der Inspiration, einen Rückblick auf das Walsertreffen, Ein- und Ausblicke ins Lötschental und entführen Sie auf das Schilthornplateau. Led eiïw la verfiärn und inschpiriern van der Einzigartigkeit und Schönheit van ischem Tal.

«Die Lötschentaler», das sind Brigitte Lehner-Hasler und Marie-Madlen Rieder-Hasler vom Hotel Breithorn, Esther Bellwald und Laurent Hubert vom Hotel Nest- und Bietschhorn und Charlotte und Lukas Kalbermatten-Ritler vom Hotel Edelweiss, alle in Blatten. Mit viel Herzblut und grossem Engagement führen sie ihre Betriebe, die sie von ihren Eltern übernommen haben. Die Liebe zum Elternhaus verleihe ihnen Kraft und Motivation, die Erinnerungen an die Kindheit und der Stolz, aus dem Breithorn ein kleines Paradies geschaffen zu haben, sagen Brigitte und Marie-Madlen. In ihrer täglichen Arbeit lassen sie sich von den positiven Bewertungen der Gäste inspirieren:

«Nach einer wunderschönen Wanderung sind wir im Hotel sehr freundlich begrüsst worden! Das Nachtessen mit sehr netter Bedienung ein Gedicht! Wir können das Hotel inklusive die gute Küche weiterempfehlen! Danke für die schönen 2 Tage!»

Auch Esther und Laurent lassen sich von den Gästen inspirieren. In ihrer Adresskartei dürfen sie viele Stammgäste zählen, was für einen Hotelbetrieb sehr wertvoll ist. Es ist aber auch ein Zeugnis für eine aufmerksame, persönliche und qualitativ gute Betriebsführung. Lesen Sie, was zum Beispiel Frau Mann bei einer Gutschein Bestellung geschrieben hat:

«Liebe Frau Bellwald
Vielen Dank!
Ich würde am liebsten wieder packen und zu Ihnen reisen. Es stimmt einfach alles!
Ihre Gastfreundschaft, das fantastische Essen und das Tal!
Weil ich wieder etwas arbeiten muss, schicke ich die anderen. Die Glücklichen!
Ganz herzliche Grüsse
Rita Mann»

Damit einfach alles stimmt, wie Frau Mann es ausdrückt, braucht es auch die Arbeit in der Öffentlichkeit. Das sind die Themen, von denen sich Charlotte und Lukas inspirieren lassen. Sie setzen sich dafür ein, dass sich unsere Gäste in einem gesunden Umfeld bewegen können und die hohe Lebensqualität in unserem Tal erhalten bleibt. Die vielen persönlichen Gespräche mit den Gästen bringen ihnen Freude und bestätigen ihren Einsatz zugunsten eines nachhaltigen Tourismus.

«Wir wurden von den Gastgebern persönlich verwöhnt, immer mit einem Lächeln und freundlichem Wort. Sehr spannend war die Führung in Blatten, die vom Gastgeber Lukas Kalbermatten selber durchgeführt wird. Gern haben wir auch von der Möglichkeit Gebrauch gemacht, innerhalb der Halbpension in den Partnerbetrieben das Nachtessen einzunehmen.»

Rückblick: Die schönsten Momente des Walsertreffens.

Einfach mehr erleben.

Unser exklusives Wochenprogramm.

Dienstag: Ein- und Ausblicke in Kultur & Traditionen unseres Tales. Dorfführung in Blatten mit Gästeapéro.
Treffpunkt Silencehotel Edelweiss 17h00, Dauer 1h
Besuch in der Tschägättun Schiir in Blatten mit Gästeapéro.
Donnerstag, 6.2./13.2., Mittwoch, 19.2. und Dienstag, 25.2.
jeweils 17h30 bis 18h30
Jeden Tag: Beleuchtete Nachtlanglaufloipe in «Brunnmatten», Blatten. Entspannung für müde Schneesport-Muskeln im Wohlfühlbereich des Silencehotel Edelweiss und in der Sauna des Hotel Nest- und Bietschhorn.
Kulinarische Abwechslung mit dem Dine around.
Kostenloses WLAN in den öffentlichen Räumen.

Natureisbahn Blatten: Bei guter Witterung ist sie vom 26.12.19 bis 5.1.20 täglich geöffnet, vom 8.1. bis 15.2. jeweils Mittwoch- und Samstagnachmittag.

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. Auch mit Schneeschuhen möglich.

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.

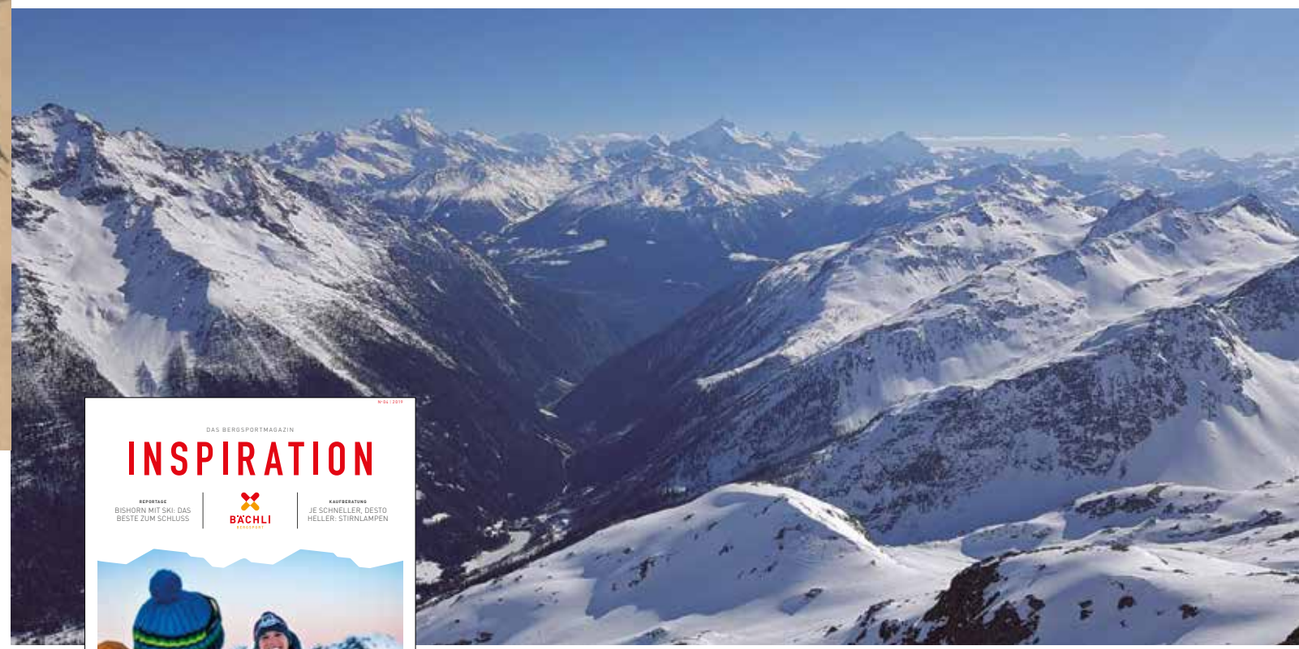
Unsere Spezialitätenabende:
Raclette: Dienstag: Silencehotel Edelweiss.
Freitag: Hotel Breithorn auf Anmeldung.
Walliser-Spezialitäten Abend: Donnerstag: Silencehotel Edelweiss.
Gourmetabend: Täglich im Genusshotel Nest- und Bietschhorn. Halbpensions-Upgrade auf das saisonale Menu Fraîcheur möglich.

Hotel Nest- und Bietschhorn: Cuisine fraîcheur und jugendliche Gastfreundschaft am Kaminfeuer.
Hotel Breithorn: Frische, saisonale Küche, Produkte aus der Region.
Hotel Edelweiss: Lokale Produkte, Spezialitätenabende, gedeckte Aussichtsterrasse.

Gutschein Shop

print@home – auf www.dieloetschentaler.ch

Schenken Sie Momente der Ruhe und des Genusses in einer einzigartigen Natur, begleitet von der herzlichen Gastfreundschaft der drei Hotels.



«Ich war von Kind auf immer in der freien Natur und bin es heute immer noch, und ich gestalte meine Bilder nach dem Sehen und Fühlen, bis zum Tode.»

Albert Nyfeler, als er 70 Jahre alt wurde

Kunstmaler und Fotograf Albert Nyfeler.

Nyfeler wurde am 26. September 1883 in Lünisberg in der Nähe von Langenthal geboren. In einfachen Verhältnissen aufgewachsen, erfuhr Albert vor allem durch seine Mutter frühe Förderung seines bildnerischen Talents. Während der Lehre als Flachmaler in Langenthal besuchte er Zeichenstunden und übte sich im Schriftenmalen. Sein künstlerisches Rüstzeug erarbeitete er sich unter anderem in München an der städtischen Malschule und an der Königlichen Akademie der Bildenden Künste.

1906 kam Nyfeler erstmals ins Lötschental. Mit zwei Kollegen zusammen erhielt er den Auftrag, in Kippel die Kirche zu renovieren und auszuschmücken. Dieser Aufenthalt wurde ihm zum Schicksal. In der Bergwelt des Lötschentals fühlte er sich zu Hause. Sie sollte ihm zeitlebens künstlerische Heimat, Inspiration und Forschungsfeld werden. 1922 entschloss er sich, ins Lötschental zu ziehen. Er baute sich in Kippel ein grosses Haus, wo er 1923 einzog. 1925 vermählte er sich mit Lydia Röthlisberger, die ihm fünf Jahre später Tochter Reha schenkte.

Die Landschaft, die Berge, die einheimische Bevölkerung und ihre Arbeiten auf dem Feld waren Inspiration für Nyfeler's grosses Schaffen. Nie benutzte er für seine Malerei eine Fotovorlage. In der geliebten Natur konnte er sich auf seine präzise Beobachtungsgabe verlassen. Sie half ihm, das Entdeckte mit Leichtigkeit auf die Leinwand zu transportieren. Besonders das Licht vermochte er als Hauptmotiv in seinen Bildern grossartig einzufangen.

Sein künstlerisches Werk umfasste nicht nur gegen 10'000 Skizzen, Aquarelle und Ölbilder, er schaffte auch eine umfangreiche fotografische Dokumentation des kargen Lebens im Lötschental des frühen 20. Jahrhunderts, die heute als wichtige ethnographische Quelle gilt.

Albert Nyfeler verstarb am 14. Juni 1969. Er hinterlässt ein reichhaltiges Werk, inspiriert durch das Licht der Sonne, die Farben der Natur und das Leben mit seinen Mitmenschen im Dorf.

Einfach mehr Inspiration.

Bächli Bergsport, unser Partner für Ihr Bergsporterlebnis, verlegt vier mal jährlich eine Kundenzeitschrift mit dem klingenden Namen «Inspiration». Nach Wikipedia bedeutet es Beseelung, Einhauchen, Atmen. Im allgemeinen Sprachgebrauch verwendet man das Wort für einen schöpferischen Einfall oder Gedanken, eine erhellende Idee oder die Grundlage für künstlerische Kreativität. Jan Maurer, Marketing Verantwortlicher bei Bächli Bergsport möchte diesen Inhalt seinen Kunden vermitteln:

«Unsere Kundenzeitschrift «Inspiration» haben wir vor bald 5 Jahren ins Leben gerufen, um unseren Kunden im wahrsten Sinne des Wortes mehr «Inspiration» bieten zu können. Wir sind damals schnell auf diesen Namen gestossen, denn er birgt in sich schon den Zweck dieses Bergmagazins, nämlich Inspiration zu schönen Berg- und Skitouren, zu Kletterprojekten, zu Menschen in den Bergen, Genuss in den Bergen und vieles mehr. Dies mit möglichst viel Tiefgang und Lesevergnügen und wenig Produkten. Wir erhalten jeweils zahlreiche Rückmeldungen zu unseren Beiträgen im «Inspiration», was uns zeigt, dass sich unsere Leser wirklich mit dem Inhalt auseinandersetzen und diesen schätzen. Für die Kommunikation der Vielfalt unserer Produkte versenden wir das Magazin «Selection» zusammen mit «Inspiration». Somit erhalten unsere Kunden einerseits Inspiration und Emotionen und andererseits auch Produktinformationen.»

Seitenwechsel: «Die Lötschentaler» haben sich wie viele andere für das Crowd Founding Projekt des Loichiland's auf der Lauchernalp engagiert und sich mehrere «Mercis» ausgedacht.
Eines davon, «Haute cuisine», hat sich Thomas Nissille aus Bern gesichert und dazu seine Familie und Freunde eingeladen. Am 24. März 2019 ist es soweit. Blättern wir aber erst mal 16 Jahre zurück, in den Winter 2003/04, den ersten Winter für die neue Gletscherbahn im Skigebiet Lauchernalp. Mit ihr eröffnen sich ganz neue Möglichkeiten. Der Ausblick ins Berner Oberland bis zum Chasseral, neue Pisten und Abfahrtsmöglichkeiten und die Erschliessung des Schilthorn Plateaus, 3'000 m ü. M. Genial die ebene Fläche, atemberaubend die Aussicht zum Aletschhorn über das Bietschhorn bis zum Mont-Blanc, betörend das Gefühl, losfliegen zu können. Momente der Inspiration. «Hiä isch's uverschämt scheen, hiä lad schich la sin.»
«Haute Cuisine»!

«Haute Cuisine, einmalige Momente, unvergessliche Stunden und Inspiration pur.»

Haute Cuisine.

Nach Jahren mit der Idee in unseren Köpfen kommt der grosse Tag auf dem Schilthorn Plateau. «Haute Cuisine», inszeniert von den «Die Lötschentaler». Tage zuvor wird der Anlass besprochen, das Menu entworfen, die Logistik und das Equipment organisiert und die Aufgaben verteilt. Alle notwendigen Dinge für Küche und Service werden in Kisten verpackt und den Lauchernalp Bergbahnen zum Transport übergeben. Pünktlich am Sonntag morgen finden wir sämtliches Material unbeschädigt auf dem Schilthorn Plateau wieder.

Auch für Laurent und Sandro, die Meisterköche, hat das Abenteuer «Haute Cuisine» längst begonnen. Inspiriert von dem Hauch Frühling, der Ende März bereits über die Pisten der Lauchernalp säuselt, bereiten sie in der Nest- und Bietschhorn Küche das «Haute Cuisine Menu» vor. Pastete tranchiert, Kalbshaxen braisiert und Frühlingsgemüse blanchiert, Käse, Brosi Brot und Schokoladen Dessert geschnitten und die Mango Sorbet Kugeln ausgestochen. Fein säuberlich arrangiert und niet- und nagelfest in Gefässe gefüllt, wird alles in entsprechenden Kochkisten verstaut, die Lukas, Esther und Helene mit dem Sessellift und der Gletscherbahn am Sonntagmorgen auf das Schilthorn Plateau bringen.

Strahlender Sonnenschein, wolkenloser Himmel und das Lötschental in reinstem Weiss, das ist Sonntagmorgen auf dem Schilthorn Plateau. Brigitte empfängt uns mit ihrem herzlichen Lachen, sie hat bereits den Tisch gedeckt. So einladend wie zuhause in ihrem Restaurant, mit den kleinen, überraschenden Details. Auch Sandro ist bereits aktiv, er richtet sich «seine Küche» ein. Nur noch den Wein in die «Kühle» stellen und ein paar letzte Handgriffe, dann sind auch wir bereit für das Abenteuer «Haute Cuisine». Ein bisschen aufgeregt sind wir schon, verstärkt sich der Wind und lässt die Servietten auffliegen? Haben wir alles dabei was wir brauchen? Eine kurze Sandwich Pause für uns, und schon treffen die ersten Gäste zu Fuss und auf Skiern ein. Das Dîner startet mit Moët & Chandon und feinen Apéro Delikatessen aus Antonios Küche im Hotel Breithorn.

Sie ist nicht zu übersehen und zu hören, die Begeisterung der überraschten Gäste. Der magische Ort mit der fantastischen Aussicht, der wunderbar gedeckte Tisch, die Geselligkeit, auserlesene Weine und ein Menu auf hohem Niveau lassen die Herzen aller höher schlagen. Haute Cuisine, einmalige Momente, unvergessliche Stunden und Inspiration pur inmitten der Lötschentaler Bergwelt.

Portraits.

Sandro Bohny.

Sandro ist in Basel aufgewachsen. Er hat im Restaurant Rubino in Basel die Lehre als Koch absolviert und danach im Hotel Krafft, in der Aktienmühle Basel und im Palace Hotel in Gstaad gearbeitet. 1999 besucht Sandro zum ersten Mal das Lötschental, seine Familie hat in Wiler eine Wohnung gemietet. Sie sind sehr oft im Tal anzutreffen, vor allem im Winter. Sandro liebt die Natur, wandert viel und fährt leidenschaftlich gerne Snowboard. Die Natur inspiriert ihn und seinen Kochstil. Oft ist er zu Gast im Hotel Nest- und Bietschhorn, geniesst Laurents Cuisine fraîcheur, von der er begeistert ist. Zu Beginn des Sommers 2018 hat es sich ergeben, dass Sandro nicht nur als Gast die Cuisine fraîcheur erleben kann, sondern sie als Laurents Sous-Chef mitgestalten darf.

Sandro engagiert sich mit grossem Fachwissen und Kreativität. Er schätzt Laurents verantwortungsvollen Umgang mit dem Fleisch und die fachgerechte Zubereitung von Saucen und Suppen. Er liebt den direkten Bezug zu den Produkten, sie stammen aus Nachbars Schafherde oder wurden in Laurents Garten geerntet. Die Natur, der Garten inspirieren Sandro in seiner Arbeit. Der Gast sieht und spürt die Leidenschaft zu seinem Handwerk, seine Kreationen sind authentisch und eine Bereicherung für Laurents Cuisine fraîcheur.

Laurent Hubert.

Laurent stammt aus den französischen Ardennen. Nach seinen Lehr- und Wanderjahren in Strassburg, Paris und Südfrankreich kommt er 1996 in die Schweiz an den Genfersee. Lausanne Palace, Beaurivage Palace, La grappe d'or et L'hôtel 'angleterre, die besten Adressen in Lausanne geben ihm Gelegenheit, die «haute cuisine» kennen zu lernen. Er bewundert die Professionalität in diesen Küchen, schätzt die Schweizer Arbeitsmentalität. Laurent ist stets bestrebt, diese Arbeitsweise anzunehmen, um vorwärts zu kommen und seine Kochkünste weiter zu entwickeln. Seine Reisen in Asien bieten ihm einen anderen Blick auf das Leben und die Welt, inspirieren ihn für seine «Cuisine fraîcheur». Nach einem Abstecher in der Küche der Villa Schöngrün in Bern bei Werner Roten übernimmt er 2011 das Hotel Nest- und Bietschhorn.

Bald hat sich Laurent mit seiner Küche einen Namen erarbeitet. Er stellt hohe Anforderungen an die Produkte, an seine Mitarbeiter und nicht zuletzt an sich selber. Er versucht, Trends und Ideen aufzunehmen, sich weiter zu entwickeln und nicht stehen zu bleiben. Er lässt sich von den Jahreszeiten mit ihren Produkten inspirieren, und das sehr erfolgreich. Mit seiner Cuisine fraîcheur erkocht er sich 2018 15 Gault Millau Punkte, die er bis heute halten konnte.

Sommer oder Winter im Lötschental?	Winter	Winter
Biken oder Wandern?	Biken	Wandern
Bier am Stammtisch oder		
Wein am Kaminfeuer?	Wein am Kaminfeuer	Bier am Stammtisch
Beim Italiener oder Chinesen essen?	Italiener	Chinesen
Kriminalroman oder Kochbuch lesen?	Kochbuch	Kochbuch

1

2

3

4

5

6

Menu.

1 Antonios Apérodelikatessen
2 Paté en croûte | ris de veau et foie gras | oignons rouge | purée de dattes | doucettes
3 Bouillabaisse | croûtons à l'ail | sauce rouille
4 Jarret de veau | risotto aux fines herbes | asperges blanches | carottes
5 Variation de fromages | pain aux fruits de Brosi
6 Entrêmet chocolat | bisquit amande et noix de coco | sorbet de mangue

Nyfelers Welt.

Im Lötschentaler Museum

Sonderausstellung bis 22. März 2020

Das Werk von Albert Nyfeler stellt in seiner Gesamtheit ein visuelles Zeugnis einer Gesellschaft und einer Zeit dar. Obwohl monografisch ausgerichtet, versteht sich die Ausstellung gleichzeitig als visuelle Dokumentation einer Epoche und einer Lebensweise im Berggebiet sowie als exemplarische Darstellung des Zeitgeists und der Stadt-Land-Beziehung in der Schweiz des 20. Jahrhunderts.

In der Galerie Nyfeler

Die Galerie ist ganzjährig auf telefonische Voranmeldung unter 079 651 19 10 zu besichtigen. Der Verein Albert Nyfeler organisiert für Sie auch gerne Führungen für Gruppen, mit Apéros und Vorträgen.

Buchtipp.

«Ein Künstler und sein Tal»
Erschienen 2019 im Verlag Hier und Jetzt,
erhältlich im Lötschentaler Museum und
im Buchhandel, 978-3-03919-473-5.
224 Seiten, 285 sw und farbige Abbildungen
Gebunden 19 × 29.5 cm.

Agenda

8. Dezember Christchindlimärt in Blatten
26. Dezember Weihnachtskonzert
der Musikgesellschaft Fafleralp in der Kirche
28. Dezember Brotbacken im Dorfbackofen, Blatten
31. Dezember Silvester Dîners in den Restaurants
der «Die Lötschentaler»
4. Januar Chinigrossli, alter Dreikönigsbrauch
in verschiedenen Dörfern
18./19. Januar Freeride Days auf der Lauchernalp
3. Februar–25. März Fasnachtssujet im Restaurant Breithorn, originell dekoriert und mit attraktiver Speisekarte. Kunstwerke der Lötschentaler 1. Klässler im Restaurant Ried. Die cuisine fraîcheur im kunterbunten Fasnachtsambiente. Im Restaurant Edelweiss Fasnachtsspeisekarte
14. Februar Snow Show auf den Pisten der Lauchernalp
20. Februar Feistaä Frontag; Tschäggättu-Loïf Blatten
bis Ferden, Start 20h
22. Februar Fasnachtsumzug in Wiler
23. Februar Live-Musik Unterhaltung
mit Walter Keller im Restaurant Zudili
28. Februar Snow Show auf den Pisten der Lauchernalp
März Wochenenden Musikkonzerte auf der Lauchernalp
4. April Live-Musik Unterhaltung
mit Walter Keller im Restaurant Zudili
12. April Jahreskonzert der Musikgesellschaft Fafleralp
in Blatten
13./14. April Saisonfinale auf der Lauchernalp,
mit Kinderskirennen, Festwirtschaft und Unterhaltung

Vokabular

Led eiïw la verfiärn und inschpiriern, van der Einzigartigkeit und Schönheit van ischem Tal.
Lasst euch verführen und inspirieren, von der Einzigartigkeit und Schönheit unseres Tales.
In dr negschtun Uisgab van «Einfach mehr» tiämär nuch mee ubr z'UNESCO Gibiät zelln und zeiïchun.
In der nächsten Ausgabe von «Einfach mehr» erzählen und zeigen wir noch mehr über das UNESCO-Gebiet.
Tschägättun Schiïr. Tschägättä Scheune
Hiä isch's uverschämt scheen, hiä lad schich la sin.
Hier ist es ganz schön, hier lässt es sich leben.

Impressum. **Einfach mehr:** erscheint 2x jährlich. **Herausgeber:** «Die Lötschentaler». **Redaktion:** Helene Bellwald (HB) Ried/Blatten. **Mitarbeiter:** Brigitte Lehner (BL) Wiler, Esther Bellwald (EB) Ried/Blatten, Lukas Kalbermatten (LK) Blatten. **Gastbeiträge:** Walser Fotos von Chrissie Stegt. **Gestaltung:** sens'or Gestaltungs-GmbH, Martina Meier Bucher & Ingrid Zimmermann, Naters. **Druck:** Valmedia AG, Visp.