

Aufgetischt: Am Ursprung des Tourismus

Von **Anita Bachmann**. Aktualisiert am 22.07.2012

Das Restaurant auf der Schiltalp setzt auf Selbstgemachtes. Bei jedem Essen dabei: Eine unschlagbare Aussicht.



Ein Aufstieg der sich lohnt: Die Wanderung zum Restaurant Schiltalp.

Bild: zvg

Stichworte

Aufgetischt

Die Rechnung, bitte

Es gibt in den Städten unzählige Restaurants und Bars, wo man sich verpflegen kann, und auch fast in jedem Dorf und Weiler ist es möglich, in einem Landgasthof Durst und Hunger zu stillen. Daneben gibt es aber auch Dutzende von einfachen Beizen im Berner Oberland, die auf Alpen liegen und nur zu Fuss erreichbar sind. «Alpbeizli stehen am

Karte: Hausgemachte Spezialitäten, eigene Alpprodukte und Zwischenverpflegung.

Preise: Trotz langen Transportwegen günstige Preise, da viele Eigenprodukte.

Kundschaft: Wanderer und Touristen.

Öffnungszeiten: Täglich während der Alpsaison. **Adresse:** Schiltalp, Vreni und Markus Jungen, Telefon 033 855 13 20

Teilen und kommentieren

Stichworte

Aufgetischt

Etwas gesehen, etwas geschehen?



Haben Sie etwas Aussergewöhnliches gesehen, fotografiert oder gefilmt? Ist Ihnen etwas bekannt, das die Leserinnen und Leser von DerBund.ch/Newsnet wissen sollten? Senden Sie uns Ihr Bild, Ihr Video, Ihre Information per MMS an **4488** (CHF 0.70 pro MMS).



Die Publikation eines exklusiven Leserreporter-Inhalts mit hohem Nachrichtenwert honoriert die Redaktion mit **50 Franken. Mehr...**

rot-weiss-karierten Vorhängen sind in langen Reihen Treicheln und Kuhglocken aufgehängt. Es kämen nur wenig Gäste heute, weil die Prognose im Gegensatz zum tatsächlichen Wetter deutlich schlechter war, sagt die Frau, die bedient. So sind denn die meisten einladenden Tische, geschmückt mit frischen Alpenblumen in Milchkrügen, unbesetzt.

Schöne Aussichten

Für den Durst wählen wir Lagerbier und alkoholfreien Suure Moscht (je Fr. 5.50). Die Buttermilch

Ursprung von Tourismus und Alpinismus. Im 18. Jahrhundert boten nur Alphütten Schutz und Schirm, Speis und Trank», steht im Vorwort zum im letzten Sommer erschienenen «Alpbeizli-Führer».

Über 50 Alpen werden vorgestellt, die Gästen Spezialitäten und Eigenprodukte anbieten. «Die auf den beschriebenen Alpen tätigen Sennen führen somit eine alte Tradition weiter», schreibt der Weber Verlag, der das Buch herausgegeben hat. Die einen Alpen liegen weit abgelegen, andere sind bekannt, die Angebote reichen von einfachen Zvieriplättli über währschafte Spezialitäten bis zu Meringue aus dem eigenen Sonnenofen. Vielerorts wird Käse verkauft und einige bieten auch einfache Schlafplätze an. Wir wählten die Schiltalp unterhalb des berühmten Horns auf 1946 Meter über Meer.

Lange Anreise

Nach der langen Reise nach Mürren sind wir froh um die frische Bergluft und die knapp eineinhalb Stunden lange Wanderung, die vor uns liegt. Rasch verlassen wir das Tourismusdorf, das Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau stets im Blick. Der Weg führt entlang und über ein lustiges Bächlein, die Wiesen sind gesprenkelt mit Blumen. Die letzten Trollblumen blühen neben Arnika und Alpenrosen. Als die letzte Skipistentafel passiert ist, breitet sich eine grüne, abgegraste Weide wie ein Teppich aus. Die weidenden Kühe verraten, dass die Schiltalp nicht mehr weit sein kann.

Die schöne Alphütte mit Holzschnitzereien ziert auch die Titelseite des «Alpbeizli-Führers». Ob den Fenstern mit den

(nicht sauer, 2 dl Fr. 2.-) ist ein Nebenprodukt der Butterherstellung und hat deutlich mehr Geschmackscharakter als jene vom Grossverteiler. Das Essen kommt rasch, die Schiltalp scheint für grösseren Besucheransturm gerüstet zu sein. Die kleine Portion heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat (Fr. 15.50) schmeckt hervorragend und ist zudem mit einem frischen Ei garniert. Der Begleiter entscheidet sich auf Empfehlung für die kleine Portion Schilt-Teller (Fr. 17.-) und einen grünen Salat (Fr. 6.50). Hobelkäse, Wurst und Trockenfleisch stammen aus Eigenproduktion.

Das Trockenfleisch riecht nach Kräutern, nur der Speck mag ihm nicht schmecken. Unschlagbar ist hingegen die Aussicht auf Gletscher-, Mittag-, Gross- und Breithorn. Die Schiltalp ist 200 Hektare gross und im Sommer während rund 100 Tagen die Heimat von 65 Kühen, 30 Rindern und Kälbern sowie 18 Schweinen. Letztere haben Stall und Auslauf unweit der Alpbeizli-Terrasse. Zwischen 1825 und 1835 kaufte die Bäuertgemeinde die Alp mit 148¼ Kuhrechten, die früher 27 Hütten mit eigenem Senn umfasste. Seit 1958 ist die Alp ein Sennentum.

Einheits-Glace

Zum Dessert bestellen wir Bauernhofglace (Fr. 4.-) mit Schokoladen- und Caramelgeschmack. Die Glace wird nach einheitlichem Rezept von vielen Landwirtschaftsbetrieben hergestellt, diejenige auf der Schiltalp kommt aus Reichenbach. Um das Essen zu verdauen, wandern wir nach Stechelberg, das rund 1000 Meter tiefer liegt. Der Weg nach Gimmelwald ist steil und eher selten begangen. Der Rest ist kurzweilig, und fast im Tal begeistern die rauschende Sefinen-Lütschine und ihre Seitenbäche, die sich über die Felswände stürzen. Der Alpgeschmack lässt sich mit einem Stück Schiltalp-Käse im Rucksack ein paar Tage verlängern. (DerBund.ch/Newsnet)

Erstellt: 22.07.2012, 08:13 Uhr

Noch keine Kommentare