

Pendeln zwischen Lebenswelten

Spuren der Geschichte im wilden Val d' Anniviers

Ein Beitrag von Kornelia Stinn (Text)

und Winfried Stinn (Fotos)

Wer aus der Weingegend um Sierre im Wallis die kurven- und felsreiche Strecke hoch ins Val d'Anniviers fährt, sieht recht bald die Gletscher am Ende des Tales aufblitzen. Kleine Dörfer, deren Häuser sich wie Trutzburgen übereinander schachteln, klammern sich an die steilen Hänge. Ein Streifzug durch das „Tal am Schnee“, wie die wörtliche Übersetzung dieses alten Walliser Wortes heißt, offenbart vielfältige Einblicke in eine Region, wo die Menschen bis etwa in die Mitte des 20. Jahrhunderts weitgehend auf Selbstversorgung angewiesen waren. An den schmalen, steinernen Pfaden, die sie mit ihren Mauleseln bewältigten, findet sich manche kleine Kapelle, in der die gläubigen Anniviarden um einen guten Weg und eine gute Heimkehr beteten.

Jeder Ort hatte früher mit ganz eigenen Unwegbarkeiten zu kämpfen. In Vercorin etwa, einer sehr trockenen Gegend, musste Wasser mühevoll über eine „Bisse“ – eine aus ausgehöhlten Baumstämmen selbstgebaute Wasserleitung – durch das Vallon de Réchy herbeigeht werden.

Der Ort, wo sich die Geschichte der Region am eindrucklichsten nachvollziehen lässt, ist das auf ei-

ner Höhe von 1700 Metern liegende Grimontz, in dessen altem Ortskern die für die Gegend typischen Häuser mit ihrer ungewöhnlichen Bauweise stehen. Die Dächer sind so konstruiert, dass man sie abnehmen und einfach Stockwerke zwischenschieben konnte. So sind im Laufe der Jahrhunderte ziemlich hohe Patchwork-Häuser entstanden. Die Ansätze der jeweils aufeinander folgenden Stockwerke sind heute noch gut zu erkennen.

Direkt vor den Gletschern liegt Zinal. Im historischen Viertel dieses Dorfes birgt ein altes Haus von 1768 ein liebevoll gestaltetes kleines Museum, das zeigt, wie die Menschen früher am Ende des Tales lebten: mit den „lits à tiroire“ – den platzsparend untereinander geschobenen Betten, dem Steinofen aus Serpentinstein und den vielen Geräten des täglichen Lebens, das sich zwischen den Reben in Sierre und den unwirtlichen Höhen in Zinal abspielte. Die Anniviarden pendelten zwischen diesen unterschiedlichen Lebenswelten. Einen guten Einblick erhält man, wenn man einerseits die Mühlen von Saint Luc besucht und andererseits unten im Tal auf dem Rebweg zwischen Salgesch und Sierre unterwegs ist.

In den Mühlen von Saint Luc wurde



in alten Zeiten nicht nur Mehl, sondern auch Öl gemahlen und Stoff gewalkt. Der hier angebaute und zu Stoffen gewebte Hanf erfuhr beim Walken eine Prozedur, die ihn weicher und dadurch angenehmer tragbar machte. Heute ist von der Gemeinde wieder ein Müller angestellt worden, der nicht nur während des Sommers zweimal wöchentlich Gästen des Ortes seine Arbeit erläutern, sondern auch wieder im Dienste der Einwohner Mehl mahlt und Brot backt.

Früher waren es 600 Personen, die nach geregelten Arbeitsabläufen den jährlichen Vorrat an Backwaren bereiteten. Jeweils im Januar, Juni und Oktober organisierte der Müller das Mahlen des Getreides und das Backen des Brotes. Auch heute noch geht man nach dem alten Rezept vor, bei dem gekochte und zerstampfte Kartoffeln in den Teig eingearbeitet werden. Damals

In Grimontz kann man die ungewöhnliche Bauweise der alten Patchwork-Häuser mit den „abnehmbaren Dächern“ besonders gut erkennen.



Heute wird in den Mühlen von Saint Luc wieder wie in alten Zeiten gebacken.



Vor der grandiosen Kulisse der Walliser Alpen schmiegen sich schmucke kleine Orte wie Vercorin in die Täler.

Informationen

„Zumofenhaus“ Walliser Wein- und Rebenmuseum
Museumstrasse,
3970 Salgesch,
Telefon:
0041/27-4563525,
Internet: www.walliser-weinmuseum.ch

Sierre-Anniviers
Tourismus
3960 Sierre
Telefon: 0041/27-848848
Internet:
www.sierre-anniviers.ch

wie heute prüft der Müller nach der gleichen Methode, ob der Backofen die richtige Hitze hat: Wenn er seinen Unterarm hinein hält und die Hitze ist unerträglich, dann kann das Brot eingeschoben werden.

Im „Zumofenhaus“, dem Wein- und Rebenmuseum in Salgesch kann man auf den Spuren des Weinbaus der Menschen aus dem Val d'Anniviers unterwegs sein. Es heißt, im Frühjahr zur Zeit der Rebevorbereitung und im Herbst zur Ernte seien vor allem Chandolin und Sankt Luc praktisch „ausgestorben“ gewesen. In Grimnetz blieben aber ein paar alte Leute daheim, um das Dorf zu bewachen. Denn die leicht entzündlichen Holzhäuser standen eng beieinander, und die Menschen lebten in ständiger Angst vor Feuerbrüchen.

Im Weinmuseum erfährt der Besucher wie es damals war, als der Weinanbau noch Handarbeit bedeu-

tete und noch keine Maschinen die Arbeit erleichterten. Selbst ausprobieren kann man dies zum Beispiel an verschiedenen Generationen von Keltergeräten.

Sechs Kilometer lang ist der Rebweg, der sich bis nach Sierre durch die Weinberge schlängelt. Es ist ein Genuss, zwischen Natur und Kultur zu wandern – man bekommt Appetit auf den Rebensaft. Denn an Ort und Stelle werden die typischen Walliser Sorten wie Cornalin, Arvine, Amigne, Humagne Blanc oder Resi vorgestellt. Sechzig Sorten edelste Tropfen sind es, die in dieser Region insgesamt angebaut werden.

Früher wurde der Wein entweder direkt in der Anbauregion gekeltert oder in den Dörfern im Val d'Anniviers. Weil die Keller in Sier-

re zu warm waren, lagerte man die besten Weine in den Burgerkellern der Heimatgemeinden.

Geringe Restmengen des alten Weines hütet man wie einen Schatz und genießt ihn nur zu besonderen Anlässen. Im Burgerkeller von Grimnetz beispielsweise lagern noch 30 Liter Gletscherwein von 1868. Damit man nicht eines Tages ohne diese Rarität auskommen muss, wird der alte Wein neu angelegt: In einem Fass befindet sich ein „Fond“ jenes Weines, der nach einem bestimmten Turnus mit Weinen jüngerer Jahrgänge Jahr für Jahr ein Stück weiter aufgefüllt wird.

So bleibt die Erinnerung an den Weinbau alter Zeiten bei einem Besuch im Burgerkeller von Grimnetz wach.

Am Wegesrand tauchen immer wieder kleine Kapellen auf, die von der tiefen Frömmigkeit der Bewohner zeugen.

