

Warum in die Ferne schweifen?



Imposant, wild und an ein Gemälde erinnernd:
Blick auf den Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut.

Der Frühling ruft, es locken die Schweizer Pärke in ihrer ganzen Pracht. Mit dem Raiffeisen-Mitglieder-Angebot entdecken Sie die Pärke zum halben Preis. Die urtümlichen Landschaften bieten Genuss pur und sprechen Auge und Gaumen gleichermassen an.

■ Jeden Schweizer Park gibt es nur einmal – und man sollte alle einmal besucht haben. Aber so unterschiedlich die 18 Schweizer Pärke sind, es gibt doch gemeinsame Nenner. Alle Pärke beherbergen reizvolle Landschaften und liegen abseits der ausgetretenen Touristenpfade. Zudem ist der Genuss überall zentral – fürs Auge wie für den Gaumen. Viele Menschen in diesen Genussgebieten arbeiten zusammen an den schmackhaften Köstlichkeiten aus der Region – sei es Käse, Fleisch oder Alpenkräuter. Die kulinarischen Spezialitäten und natürlichen Genuss-

mittel aus den Pärken machen auch weit über die Landesgrenzen hinaus auf sich aufmerksam.

Narzissen und Alpkäse

Der Naturpark «Gruyère Pays-d'Enhaut» vereint 14 Gemeinden und vier Regionen in zwei kulturell sehr unterschiedlichen Gebieten, den Fribourger Voralpen des Gruyère und dem Waadtländer «Pays-d'Enhaut». Die Narzissen scheren sich aber einen Deut um die Kantonsgrenzen, sie blühen im Frühling im ganzen Naturpark besonders schön. Die Saison der Narzissen ist aber



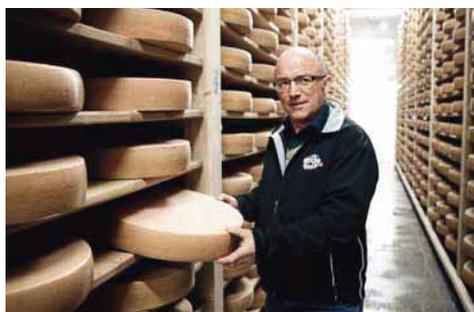
Mitgliederangebot Schweizer Pärke – Mai bis November 2013

Entdecken Sie als Raiffeisen-Mitglied in diesem Jahr die vielfältigen Schweizer Pärke. Sie profitieren dabei von 3 x 50% Ermässigung auf das Bahnbillett und eine Hotelübernachtung sowie von weiteren Angeboten in den Pärken. Die persönlichen Gutscheine und die An-

gebotsbroschüre erhalten alle Raiffeisen-Mitglieder direkt durch ihre Raiffeisenbank im Verlauf dieses Frühjahrs.

Im Internet (www.raiffeisen.ch/paerke) finden Sie alles Wissenswerte über die Pärken sowie zahlreiche

detaillierte Vorschläge für Wanderungen und Elektrobike-Touren. Hier können Sie auch ganz bequem Ihr Hotel online buchen und Spezialitäten-Pakete aus den Schweizer Pärken bestellen. Einen Vorgeschmack darauf bieten wir Ihnen auf Seite 43 dieser Ausgabe.



Henri-Daniel Raynaud, Präsident der Alpkäserei-Kooperative L'Étivaz, kennt keine Nachwuchsprobleme.

kurz: Im Mai ist der Moment für eine Wanderung durch die voralpine Gegend ideal. Warum also nicht gleich auf «le grand tour» des Naturparks? In maximal zehn Etappen geht diese Rundwanderung von Berghütte zu Hütte, über Alpweiden und durch idyllische Dörfer. Fast wie die Narzissen gedeiht im Park übrigens die Tradition des KäSENS. Auf dem Parkgebiet gibt es nicht weniger als drei Käsesorten mit dem AOC-Gütesiegel: La Gruyère, den Freiburger Vacherin und den Alpkäse «L'Étivaz».

«Wir hatten den ersten Käse mit AOC-Siegel in der Schweiz», erzählt Henri-Daniel Raynaud stolz. Der Bauer aus Château d'Oex ist Präsident der Alpkäserei-Genossenschaft «L'Étivaz». Natürlich macht auch Raynaud selber im Sommer seinen Alpkäse. Rund 70 Sennen produzieren in den Waadtländer Alpen «L'Étivaz». Alle käsen nach traditionellem Rezept über dem Holzfeuer.

Das strenge AOC-Pflichtenheft verbietet auch jeglichen Milchtransport. So erhält jeder Käselaub die Nummer des Produzenten – und wird Ende Jahr individuell bewertet. Raynauds Käse vom letzten Sommer erhielt die Maximalpunktzahl von 20.

Die verschiedenen Weiden jeder Alp sorgen trotz einheitlichem Rezept für geschmackliche Nuancen im Käse. Und es kommt natürlich darauf an, ob ein Laib Anfang oder Ende der Alpseason in die Keller der Kooperative am Col des Mosses kam. Diese Keller des «Maison de l'Étivaz» wurden soeben wieder mit einem Neubau erweitert, im Herbst lagern hier zehntausende Käseläube. Drei topmoderne Roboter drehen die Laibe einmal täglich in den Regalen und reiben sie ab. Noch denkt Alpkäser Raynaud (56) nicht ans Aufhören. Aber er ist sich schon sicher, dass sein Sohn die Tradition des «L'Étivaz»



Schindelmacher wie Florian Despond haben viel zu tun. Oben: Dach der Alp «Les Moilles».

weiter pflegen wird: «Es gibt bei uns viele junge Alpkäser. Wir haben keine Nachwuchsprobleme.»

La Poya 2013 – ein selten schönes Alpfest

«Poya» heisst im regionalen Dialekt des Gruyère «Alpaufzug». Im Besonderen ist «La Poya» aber auch das traditionelle Volksfest, das im Frühjahr 2013 in Estavannens mitten im Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut stattfindet. Eine «Poya» gibt es im Durchschnitt nur alle 10 Jahre – die letzte Ausgabe war im Mai 2000. Nun ist die siebte Ausgabe des Spektakels der Sennenkultur vom 8. bis 12. Mai in Estavannens programmiert. Erwartet werden im Dorf rund 60 000 Besucher.

Das Thema des Fests ist der Leitspruch «Magische Berge». Neben dem grossen Umzug am Sonntag ist das Herzstück des Fests das Gesangsspektakel «Ré-

veil». Ein gemischter Chor mit 120 Sängerinnen und Sängern führt das Musiktheater gemeinsam mit rund 20 Musikern und Solisten auf. Die Tickets für die Abendvorstellungen sind begehrt.

Während sich die Sennen und Senninnen für «La Poya» in Tracht werfen, werden an einem grossen Markt regionale Spezialitäten an Ständen dargeboten. Anlässlich der «Poya 2013» wird im Dorf auch das Vieh herausgeputzt – vor allem die Ziegenschau ist erwähnenswert. Mehr als 1000 Freiwillige machen das grosse Fest des Greizer Zaubers möglich.

Infos: www.poya2013.ch



Wo die Schweiz am natürlichsten ist

Lassen Sie sich im Frühjahr von der unverfälschten Natur der Schweizer Pärke inspirieren und probieren Sie lokale Spezialitäten und Erlebnisse aus, zum Beispiel auf folgenden Routen.

Goldene Aussichten auf Burgen und Schluchten

Auf der Genusswanderung «Bereten» erwartet Sie vorerst die Aussicht, bevor die Burgruine Neu-Falkenstein erobert wird.

www.naturparkthal.ch

Genusswanderung im Gruyère Pays-d'Enhaut

Entdecken Sie auf einer «balade» von Château d'Oex nach Rossinière Holzhäuser und kulinarische Köstlichkeiten – der Weg führt auch über die alte Turrarian-Hängebrücke.

www.gruyerepaysdenhaut.ch

Moorwandern in der UNESCO-Biosphäre Entlebuch

Kein Moor gleicht hier dem anderen. Der Moorlandschaftspfad führt von Sörenberg aus in die mystische Moorwelt der Biosphäre.

www.biosphaere.ch

Romantische Urlandschaft im Gantrisch

Der «Gäggersteg» führt durch das märchenhaft wilde Holz der Waldarena Gantrisch. Als Höhepunkt des Ausflugs lockt der Aufstieg zur Grasburg-Ruine in der Gemeinde Schwarzenburg.

www.gantrisch.ch

Mit allen Wassern gewaschen im Diemtigtal

Tanken Sie an Kraftorten der stärksten «Bösen». In der Heimat von Schwingerkönig Kilian Wenger, dem Diemtigtal, spendet das Alpgebiet Gimmi sprudelnde Energie.

www.diemtigtal.ch

Juraparkfest mit Frühlingsmarkt im Aargau

Am Wochenende des 27. und 28. April steht am Frühlingsmarkt Wegenstetten ein ganzes Jurapark-Dorf mit Spezialitäten aus der grünen Schatzkammer.

www.jurapark-aargau.ch



Europäischer Tag der Pärke

Am 24. Mai finden in zahlreichen Ortschaften spezielle Veranstaltungen statt.

Eine Übersicht der Termine finden Sie in der Rubrik «Aktuell» auf:

www.paerke.ch/



Holzhandwerk hat Zukunft

Ebenso lebendig ist im Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut die Tradition der Schindelmacher. In jedem Dorf sieht man schöne Holzschindelwände zuhauf – und das grösste Holzhaus der Schweiz, das berühmte «Chalet Balthus», steht in Rossinière. 200 000 Schindeln zieren seine enorme Fassade.

Der 25-jährige Florian Despond aus Les Avants ist einer der jungen Schindelmacher aus der Region. Er machte sich als 19-Jähriger selbstständig, gleich nach der Lehre als Förster und Holzfäller. Für den Beruf des Schindelmachers gibt es noch keine Lehre, das traditionelle Handwerk wird von Person zu Person weitergegeben. «Es war die beste Entscheidung, diesen Beruf zu lernen. Ich verdiene mein Leben damit», sagt der junge Unternehmer. Desponds Firma hat bereits zwei Angestellte und führt Renovationen und Neubauten aus. «Schindeln sind unsere Spezialität, sie werden immer stärker nachgefragt», sagt Despond.

Er realisiert auch gern moderne Schindelbauten. Der Kern des Handwerks ist aber seit je unverändert, vom Schlagen des Holzes bis zum Nageln im Sommer. Der Schindelmacher holt sich seine Fichte traditionellerweise selbst im Wald. Im Winter werden die Schindeln mit dem

Messer gespalten und ins Trockene gelegt, im Sommer kommen sie auf die Baustellen. Eine Fassade oder ein Dach aus Schindeln hat eine Lebensdauer von rund 25 Jahren, dann müssen die Schindeln erneuert werden. Die Arbeit geht den Schindelmachern also nicht gleich aus. Wie wichtig die Schindel für die Region ist, zeigt das Logo des Naturparks Gruyère Pays-d'Enhaut: Es ist eine «Schindelsonne». In dieser Form werden die Schindeln im Frühling auf die Baustellen transportiert.

Anhängliche Dickschädel

«Man sollte ihn manchmal teilen können», scherzt Heidi Jaun. Sie sucht ihren Sohn Michael (36), Geschäftsführer der Bergkäserei Marbach-Schangnau. Er hat oft viel zu tun, denn die AG ist mit 18 Mio. Kilogramm verarbeitete Milch im Jahr die grösste Käserei der Biosphäre Entlebuch. Das Einzugsgebiet reicht ins benachbarte bernische Schangnau im Emmental – die Kantongrenze kümmert die Milchproduzenten nicht. «Miteinander geht's einfacher», lautet Michael Jauns Motto. Im Käsereiladen von Marbach wird eine ganze Reihe von Spezialitäten der Marke «Echt Entlebuch» angeboten: Pasta, Gewürze des «Hexers» vom Rössli Escholzmatt und natürlich Mozzarella aus Büffelmilch.



Bauer Bruno Renggli setzt seit drei Jahren voll auf die gutmütigen Dickschädel.

Die ersten Wasserbüffel kamen vor 20 Jahren zu den Pionieren nach Schangnau. Seit 2008 wird die Büffelmilch auch in Marbach zu Mozzarella und Feta verarbeitet. «Für uns ist der Büffel wichtig als Imageträger», sagt Jaun. Die Büffelmilch ist viel cremiger als Kuhmilch. Der höhere Preis für die gefragte Büffelmilch war für viele Milchbauern die Nische, um dem Dilemma der fallenden Preise in der traditionellen Milchwirt-

schaft zu entkommen. Die Käserei Marbach-Schangnau führt regelmässig Gruppen durch den Betrieb – neben einer Degustation gehört auch ein Besuch auf einem Büffelbauernhof dazu.

Bauer Bruno Renggli vom Hof Schufelbühl in Marbach setzt seit drei Jahren voll auf die Wasserbüffel. Die anhänglichen Tiere haben es ihm angetan: «Wenn sie eim i d Auge luegid, hed's eim.» Überhaupt seien die Unterschiede zwischen Zweibeinigen und Vierbeinigen nicht so gross, sagt Renggli jeweils den Besuchern:

«Die Büffel sind sehr schlau und können stur sein.»

Wasserbüffel machen nur, was sie selber wollen, so Renggli: «Sie sind, wie sie sind.» Melken unter Stress zum Beispiel gehe gar nicht. Dass die Wasserbüffel wetterfühliger und mond-süchtig sind, gehört ebenso zu ihrem Wesen. Rengglis italienische Wasserbüffel stammen aus einer Zucht im Val de Travers.

Die exotischen Dickschädel hatten es am Anfang schwer im konservativen Umfeld der Milchbauern. Doch mittlerweile gehören die suhlen-

den Büffel ins Bild. Im Gegensatz zum Rindvieh eignen sich die Büffel übrigens nicht zur Hochleistungszucht, ihre Milchmenge ist beschränkt. Im Schnitt liefert eine Büffelkuh etwa einen Drittel der Milchmenge eines Rinds. Dafür sind die Büffel auch weniger anfällig auf Krankheiten. So ist der einzige «Doktor» in Rengglis Stall der Büffelstier, der so heisst. Ausgelernt übrigens habe er noch lange nicht, erzählt der Landwirt: «Die Büffel lernen jeden Tag etwas von mir und umgekehrt ich auch ein bisschen von ihnen.»

■ CLAUDIO ZEMP

Geniessen Sie zu Hause Feines aus Schweizer Pärken!

Lernen Sie die Schweizer Pärke bequem von zu Hause aus kennen. Exklusiv können Sie als Raiffeisen-Mitglied hausgemachte Leckereien, deftige Würste, feinen Käse oder frische Pasta bestellen. Überraschen Sie damit Ihre Freunde und

Verwandten. Mit Ihrer Bestellung unterstützen Sie zudem die wirtschaftliche Entwicklung der Park-Regionen nachhaltig. Bestellungen und weitere Pakete: www.raiffeisen.ch/paerke, 29.– pro Paket (inkl. Verpackung/Porto).

A Gruyère Pays-d'Enhaut

- 1 Gruyère-Käse IGP aus Les Moulins VD.
- 2 Hobelkäse L'Évitaz IGP.
- 3 Mont Chevreuril.
- 4 Tomme fleurette, Rohmilchkäse aus Rougemont.



B Gantrischer Spezialitäten

- 1 Getrocknete Apfelschnitze aus Oberbalm (Kentschnitze).
- 2 Drachenhörnli aus Gurzelen.
- 3 Spitzbuben aus dem Gantrisch.
- 4 «Härzbretzeli» vom Gasserhaus aus Oberbalm.



C Naturpark Thal

- 1 Kalt gepresstes Thaler Rapsöl (so natürlich GmbH).
- 2 Urdinkel-Nudeln von Solo Pasta.
- 3 Hosenlupf-Käse der Käserei Reckenkien.
- 4 «Thalerli» der Metzgerei Stübi, Matzendorf.



D Entlebucher Spezialitäten

- 1 Baumnuss-Pesto aus Doppleschwand.
- 2 Entlebucher Salatkräuter aus Fontannen.
- 3 «Urdinkel-Trompetli» aus Schöpfheim (Fidirulla Biosphären-Pasta).
- 4 «Chäsfüessli», Apérogebäck mit Dinkelmehl aus Romoos.

