

Ein durchzogener Saisonstart

Die Bergbahnen beurteilen den bisherigen Saisonverlauf sehr unterschiedlich

Oberwallis. – Sie könnten unterschiedlicher kaum sein, die Optik der verschiedenen Oberwalliser Bergbahnen-Verantwortlichen, was den bisherigen Saisonverlauf betrifft. Während die einen über einen harzenden Start klagen, befinden sich andere gar auf Rekordkurs.

Es ist ein ungeschriebenes Gesetz unter den Bergbahnen: Rauscht das Geschäft über Weihnachten/Neujahr, so ist ein guter Teil der Saison gerettet. Läuft es hingegen nicht, lassen sich die verpassten Einnahmen während der restlichen Saison kaum noch aufholen. Vor diesem Hintergrund muss der Start in die diesjährige Wintersaison als durchgezogen beurteilt werden. Denn von den sieben repräsentativ befragten Bergbahn-Verantwortlichen aus Leukerbad, Lauchernalp, Zermatt, Saas Fee, Belalp, Bettmeralp und dem Hungerberg ist nicht allen zum Jubeln zu Mute.

Wenig Schnee auf Torrent

Patrick Cretton, Direktor der Torrentbahnen, bringt es auf den Punkt: «Die Saison verläuft für uns bis jetzt sehr enttäuschend.» Zwar hätten die Torrentbahnen rund zehn Prozent höhere Einnahmen als zum gleichen Zeitpunkt des letzten Jahres verzeichnet, doch vergleiche man dabei Schlechtes mit Schlechtem. Denn letztes Jahr sei katastrophal gewesen mit sehr wenig Schnee und entsprechend schlechten Pistenverhältnissen.

Das grösste Problem der Torrentbahnen ist das Fehlen einer Beschneiungsanlage. Fällt nicht genug Naturschnee, ist die Saison dahin. Das soll sich in Zukunft ändern: «Wir haben bereits ein geologisches Gutachten machen lassen. Derzeit erarbeiten Fachleute konkrete Möglichkeiten, um eine Beschnei-



Nicht alle Oberwalliser Bergbahnen können sich über einen gelungenen Saisonstart freuen.

Foto wb

ungsanlage zu bauen», so Patrick Cretton. Wenn die Verfahren gut vonstatten gehen, so könnte die Anlage in zwei bis drei Jahren stehen, hofft der Direktor der Torrentbahnen.

Unten viel Schnee, oben keiner

Ähnliche Probleme wie in Leukerbad sind auch auf der Belalp zu verzeichnen. «Wir haben einen sehr mässigen Saisonstart mit rund sieben Prozent weniger Umsatz als letztes Jahr. Das macht an die 100000 Franken aus», so Stefan Jossen, Direktor der Belalp Bahnen. Die Schneeproblematik auf der Belalp sorgt dabei für ein echtes Paradoxon. Denn während in tiefe-

ren Lagen zwischen 1300 und 2600 Metern ü. M. sehr gute Verhältnisse herrschen, können die Anlagen weit höher im Gebiet Hohstock und auf dem Sparrhorngrat gar nicht geöffnet werden. «Als um den 17./18. Dezember der grosse Schnee kam, hat es dort oben alles verblasen.» Aufgrund der schlechten Verhältnisse fehlen nun die Tagesgäste. Was sich eben in den Kassen niederschlägt. Beschneien konnte man nur punktuell zwischen Blatten und der Belalp. Aufgrund des trockenen Herbstes fehlt das Wasser, dessen Reserven zu Ende gingen. Der Saisonstart harzte auch in Saas Fee. «In der Weihnachts-

woche hatten wir einen Einnahmerückgang von fast zehn Prozent, in der zweiten Woche hatten wir dann ein Plus von fünf Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Alles in allem haben wir aber rund 40000 Franken weniger Einnahmen als vergangenes Jahr», teilt Bernhard Pfammatter, Direktor der Bergbahnen Saas Fee, mit.

Frühjahr wichtiger als Weihnachten

In den Südtälern hätte es weniger Schnee gegeben, als in den nördlichen Teilen des Wallis. Ohne die Beschneiungsanlage wäre der Saisonstart wohl ganz ins Wasser gefallen. «Der Beschneiungsaufwand ist etwa

doppelt so hoch wie in anderen Jahren», so Bernhard Pfammatter. Exakt wie hoch, sei aber derzeit schwer auszurechnen. Die Weihnachtszeit sei aber für Saas Fee nicht so bedeutend wie für andere Stationen. «Viel wichtiger ist für uns das Frühjahr. Wenn Ostern möglichst spät ist, wie dieses Jahr, profitieren wir von unseren sehr hoch gelegenen Skigebieten», sagt der Direktor der Saas Fee Bergbahnen.

Zermatt auf Rekordkurs

Ganz anders die Situation im anderen Vispental. «Wir sind hoch zufrieden mit dem Saisonstart und haben in etwa zwei

Prozent höhere Einnahmen als letztes Jahr», freut sich Reto Wyss, Marketingchef der Zermatt Bergbahnen. Und weil letztes Jahr das erfolgreichste aller Zeiten war, befinden sich die Zermatt Bergbahnen somit auch dieses Jahr wieder auf Rekordkurs. Auf der Erfolgswelle befinden sich derzeit auch die Wiler-Lauchernalp-Bahnen. «Wir haben 1,5 Prozent höhere Einnahmen als letztes Jahr», lässt Direktor Karl Roth wissen. Ohne die effiziente Beschneiungsanlage wäre es aber kaum gegangen: «Es hat zwar viel geschneit, aber die rund 80 Zentimeter über Weihnachten und die 40 Zentimeter über Silvester hätten kaum ausgereicht», so Karl Roth.

Beschneien ist nicht billig

Anders als sein Kollege von der anderen Seite des Aletschgletschers kann sich Anton König, Direktor der Bettmeralp Bahnen, über einen guten Saisonverlauf freuen: «Wir konnten rechtzeitig starten. Zudem hat der Tagestourismus zugelegt.» Die Bettmeralp profitiert stark von ihrem See, der das Wasser liefert für die Beschneiungsanlage, ohne die der gute Start kaum möglich geworden wäre. Rund 15 Pistenkilometer werden auf der Bettmeralp geschneit. Das kostet eine ganz schöne Stange Geld, rund 700000 bis 800000 Franken. Dennoch rechnen sich diese grossen Kosten. «Die Kunden sind zufrieden und kommen wieder», so Anton König. Sehr zufrieden ist man auch auf dem Hungerberg. Die Schneeverhältnisse im Goms haben derzeit gar keine Beschneiungsanlage nötig, das Wetter war stets prächtig. «Wie gut der Saisonstart war, ist schwer zu schätzen. Aber sicher 15 Prozent höher als letztes Jahr», teilt der stellvertretende technische Leiter, Jürg Hallenbarter, mit. **wk**

Bitsch. – Gute Nachrichten für Käseliebhaber und solche, die es werden möchten: Die Käserei Aletsch Goms bringt zu Jahresbeginn einen Halbhartkäse auf den Markt, der trotz halbem Fettgehalt vollen Geschmack entfaltet.

Der Zeitpunkt für die Lancierung eines neuen Halbfett-Käses erscheint Alexander Walker günstig: «Nach der Festtags-Schlemmerei achten viele Leute wieder vermehrt auf ihr Gewicht», glaubt Alexander Walker. Sie bräuchten deswegen aber nicht gleich ihre Essgewohnheiten grundlegend umzustellen und schon gar nicht auf bekömmlichen Käse zu verzichten. Der Geschäftsführer der Arnold Walker AG räumt zwar ein, dass Käse mit vermindertem Fettgehalt keine Erfindung der Käserei Aletsch Goms ist. Das Problem sei aber das Aroma. Wenn der Geschmacks-träger Fett reduziert werde, bestehe die Gefahr, dass sowohl das Aroma wie auch die Geschmeidigkeit des Käses verloren gingen. Alexander Walker: «Das fühlt sich dann an, als würde man in ein Stück Gummi beissen.»

Geduld bringt Reife

Gegen diesen Eindruck haben Käsermeister Urs Bützberger und seine Leute offenbar die geeignete Rezeptur gefunden: Durch den Einsatz der richtigen Bakterienkulturen und eine mindestens drei- bis viermonatige Reifung im Käsekeller schmeckt der neue «Aletsch Fit» trotz seines Fettgehalts von lediglich 25 Prozent eigenständig und ausgesprochen würzig. Überhaupt ist der Reifeprozess für Alexander Walker ein ganz wichtiger Faktor bei der Käse-

Käserei Aletsch Goms lanciert neue Produkte

«Fitnesskäse» für Linienbewusste und ein vollmundiger Bergkäse

herstellung. Trotz der Lagerkosten und des beträchtlichen Gewichtsverlustes ist er stets darauf bedacht, dass der Käse nicht zu früh in den Verkauf gelangt.

Rund 260 Laibe des neuen Halbfett-Käses werden derzeit in der Käserei Aletsch Goms produziert. Bei entsprechender Nachfrage sei auch eine Steigerung möglich, sagt Alexan-

der Walker. Dennoch sieht der Geschäftsführer den «Fitnesskäse» als ein Nischenprodukt, welches vor allem ernährungsbewusste Konsumenten ansprechen und in den Küchen

von Spitälern, Altersheimen und Kliniken Verwendung finden soll. Vertrieben wird der neue Halbhartkäse über die Migros und «Geschäfte, in denen es guten Käse zu

kaufen gibt», wie Walker sagt.

«Gruss aus dem Wallis»

Die grösste Walliser Käserei – «und die einzige, die ohne Subventionen auskommt», wie man in Bitsch nicht ohne Stolz anmerkt – verarbeitet 55 bis 60 Prozent der Milch zu Racletkäse und 25 Prozent zu Gommer Bergkäse. Mit der restlichen Milch strebt die Käserei Aletsch Goms einen Zusatznutzen an und versucht, sich mit Nischenprodukten auf dem hart umkämpften Markt zu profilieren. Zu diesen zählt Alexander Walker auch den Walgusto Bergkäse – die zweite Neuheit, die Käseliebhabern das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen soll. Es handelt sich um einen traditionell hergestellten, vollmundigen Schnittkäse mit einem langen Abgang ohne Schärfe und Salzigkeit. Letzteres unterscheidet ihn denn auch vom bisher bekannten Walgusto Hobelkäse, der seine typische Rasse erst nach mindestens zwölfmonatiger Lagerung entfaltet. Demgegenüber liegt der Bergkäse nur zwischen sechs und acht Monaten im Keller, wodurch er «im Teig geschmeidiger» bleibt und trotz seines ausgeprägten Aromas nicht «scharf» schmeckt. Der Bergkäse, so Alexander Walker, sei aber gut lagerfähig und lasse sich dementsprechend auch als Hobelkäse geniessen. Gedacht ist er aber eher für den z'Vieri-Teller, ein Antipasti-Assortiment oder eine Dessertplatte. Gut geeignet, so Walker, sei der neue Tischkäse aber auch als Geschenk, als typisches Mitbringsel aus der Region: «Er soll in der übrigen Schweiz als Gruss aus dem Wallis gelten.» **fm**



Reifepfung: Käsermeister Urs Bützberger begutachtet im Käsekeller die eingelagerten Laibe.

Foto wb