

# Dem Himmel so nah

Wandern, die Augen weiden lassen, selig sein. Auf über 1000 Meter über Meer ist man dem Himmel etwas näher – erst recht, wenn eine richtig gute Bergbeiz am Weg liegt. Gastroexperte Martin Jenni präsentiert Ihnen vier davon: von H wie «Heimeli» bis R wie «Refuge».

Zugegeben, die Bergwelt hat ihre Unschuld verloren. Der Wanderer von heute geht und staunt. Er teilt die Alpenluft mit dem Nordic Walker, Mountainbiker und Offroader. Und um die Ohren fliegen ihm Gleitschirmflieger, Deltasegler und Base-Jumper.

Trotzdem: Was gibt es Schöneres, als in der Bergbeiz am Samstagmorgen mit Bergblick und zu Kuhglockengeläut und Bachrauschen lustvoll in die Züpfle zu beissen, in der Gewissheit, dass zu Hause im Quartier die Rasenmäher kreischen und sich die Luft verdickt?

In die Bergwelt eintauchen, zum Tagedieb werden, das Graspolster unter der Weisstanne nutzen, dazu Alpenblick und Schinkenspeck und ein Schluck aus der Flasche – viel mehr braucht es

nicht fürs Glück. Naturbursche muss man für die Bergwelt nicht sein, Verständnis und Respekt für die Natur haben schon.

Und zu Fuss ist immer besser. Auch wenn flächendeckend Seilbahnen und befahrbare Bergstrassen locken. Natur riecht einfach besser zu Fuss als am Auspuff, und ein Picknick aus dem Rucksack ist stimulierender als das Sandwich hinter dem Lenkrad. Ja, so eine Rast direkt am kühlenden Bach ohne Kuhfladen, dafür mit Männertreu (eine seltene Bergblume) hat schon etwas.

Am Abend warten dann in der Bergbeiz Dielenboden, Kachelofen und Holzbank ohne Folklorebarock und Piepskasse. Aufgetischt wird beste Hausmannskost, mit Geschmack statt Firlefanz aus

dem Reagenzglas. Frisch und vom Patron gekocht, der sich freut, wenn seine Gäste Nachschlag verlangen.

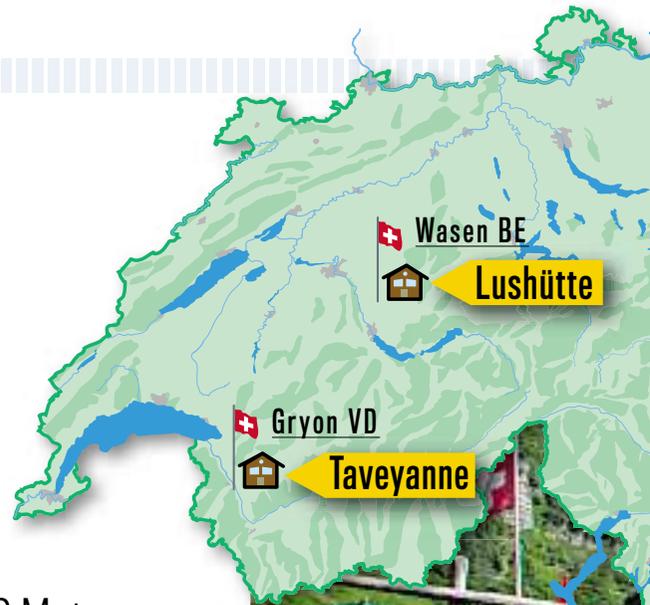
Reine, heile Bergwelt? Na ja. Auch in Höhenlage gibt es schwarze Schafe, die sich mit Büchse und Co. durchmogeln. Doch so viel ist sicher: Zahlreiche Adressen bieten Genuss statt Frust. Vier solcher Alpujewelen möchte ich Ihnen hier vorstellen.

Texte Martin Jenni  
Bilder Daniel Rihs

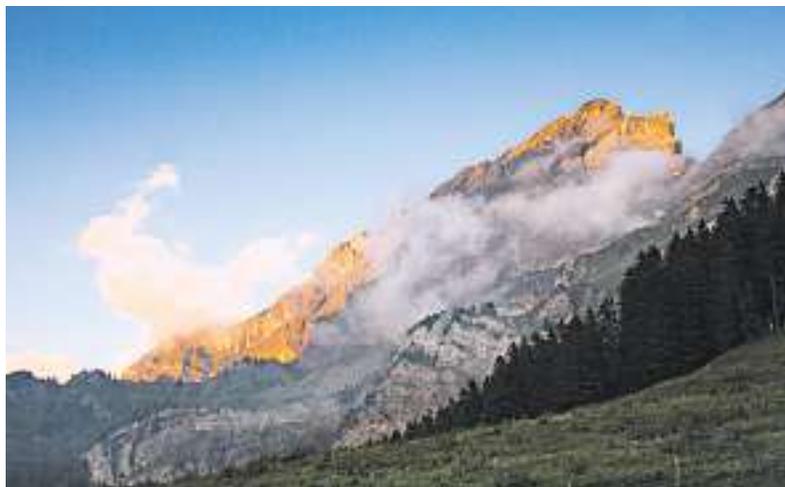
Mehr Bergbeizen unter [www.bergbeizli.ch](http://www.bergbeizli.ch)

 [www.migrosmagazin.ch](http://www.migrosmagazin.ch)

Was braucht eine Bergbeiz, damit sie Ihnen gefällt? Die Umfrage und passende Ess- und Ausflugstipps.



## Zwischen Waadt und Wallis in Taveyanne bei Romane und Sarah de Siebenthal, 1649 m ü.M.



Erhabene Kulisse: Himmelreich und Sonnenuntergang in Taveyanne.



Der Klassiker La Charbonnade: Bestes Rindfleisch und gute Saucen.



Sarah de Siebenthal mit Tochter Romane vor ihrem Refugium in Taveyanne VD.

### Refuge de Taveyanne

1882 Gryon VD, Tel. 024 498 19 47.

**Geöffnet:** Mai bis Oktober von Mi. bis So. Im Juli und August durchgehend geöffnet.

**Unterkunft:** Im Fünfbettzimmer.

**ÖV:** Nach Bex und Barboleusaz.

**PW:** Auf den Col de la Croix, zwischen Bex und Les Diablerets.

**Fussstrecke:** Jeweils in zwei Stunden nach Taveyanne.

**Ideal für:** Romantiker.

**Speziell:** Früchtewähe, Fondue, Raclette vom Holzfeuer, La Charbonnade, Weinkarte.

**Na ja:** Die Salatplatte.

**O**berhalb von Gryon, in der Nähe von Bex VD, befindet sich in Panoramalage der Weiler Les Chaux mit Traumblick auf das Matterhorn und Tristblick auf den Skilift. Also schnell weg auf die andere Seite nach Taveyanne. Hier ist die Aussicht nicht spektakulär, dafür ohne Makel. Kein Telefon-, kein Strommast, kein gar nichts stört das Bild.

Am Ende des kleinen Dorfs steht das Berggasthaus von Taveyanne. Von Mai bis Oktober leben hier Sarah de Siebenthal (36) und ihre Tochter Romane (5). Mit einem

aufgestellten Team betreibt sie die romantische Bergbeiz, die sie vor sechs Jahren von ihren Eltern übernommen hat. Vom ersten Augenblick an fühlt man sich hier aufgehoben.

Der Besuch des Weilers Taveyanne ist ein Schritt in die Vergangenheit. Kein «Ballenberg»-Museum, sondern gelebter Alltag auf mehr als 1600 Meter über Meer. Strom liefern hier oben Sonnenkollektoren und ein kleiner Generator. Ansonsten herrscht Kerzenromantik, zumindest im Sommer. Denn im Winter reist Sarah de Sie-

benthal für ihre innere Balance mit Tochter und Lebenspartner quer durch Asien. Nicht etwa dem Meer entlang, sondern quer durch die Berge. «Diese unbekannte Welt fasziniert mich. Die Bäume wachsen weit über unserer Baumgrenze. Auf 3800 Meter gibt es noch ganze Tannenwälder zu sehen», erzählt sie.

Dennoch: Taveyanne wird im Leben von de Siebenthal noch lange im Mittelpunkt stehen. Gut so.

Lesen Sie mehr  
auf Seite 12





Gastgeber mit Bodenhaftung und Sinn für das Wesentliche: Rösi und Walter Schüpbach.

## Zwischen Emmental und



Das Corpus Delicti: Käseschnitte

**O**b Politiker, Banker, Bauer oder Handwerker: In der Lushütte sind alle per Du. «Das haben wir gleich in unserem ersten Jahr eingeführt», bemerkt Gastgeber Walter Schüpbach (58) dazu. «Ja, ja», schallt es aus der Küche, in der gerade Rösi Schüpbach (57) ihre berühmte Käseschnitte zubereitet. Die gibt es aber nicht immer, offiziell von Mittwoch bis Samstag. Und selbst das ist nicht ganz so sicher und hängt von Rösis Kochlaune und vom Andrang der Gäste ab. Der Sonntag ist aber definitiv käseschnittenfrei. Dann nämlich,

**Napf bei Schüpbachs, 1339 m ü.M.**



Lushütte von aussen: Patiniert und doch erst rund 80 Jahre alt.



mit Ei. Prädikat Weltklasse.

**Alphaus Lushütte**  
3457 Wasen BE, Tel. 034 495 54 41.  
**Geöffnet:** Mai bis Oktober von Mi bis So.  
**Unterkunft:** Im Doppelzimmer mit separatem Kajütenbettzimmer und Massenzimmer.  
**Mit ÖV und PW:** Über Sumiswald nach Wasen BE. Von dort auf die Lüderenalp.  
**Fussstrecke:** In zwei Stunden von der Lüderenalp zur Lushütte.  
**Ideal für:** Puristen.  
**Speziell:** Käseschnitte, schöner, plastikfreier Garten unter den Linden.  
**Na ja:** Der knarrende Dielenboden fehlt, die Weinauswahl ist sehr rudimentär.

wenn die gemütliche Stube aus allen Nähten zu platzen droht, wird Käse, Wurst und Brot aufgetischt – auch gut. Seit elf Jahren betreiben sie nun die Alp samt Lushütte. Mit 103 Rindern auf der Weide und einer bunten Gästeschar auf der Sonnenbank, unter den drei Linden und in der Nostalgiestube.

Seit 35 Jahren sind Schüpbachs verheiratet – und verliebt wie am ersten Tag, was nicht nur den Stammgästen auffällt. Im Winter sind sie im Tal auf ihrem Hof in Signau BE. In allen Belangen werden sie von ihren sechs

erwachsenen Kindern unterstützt. «Ohne sie ginge es nicht», erklären sie schmunzelnd.

Ins Alphaus Lushütte mit der grandiosen Aussicht kommen viele Wanderer zum Übernachten, wobei auch Rösis Älplermarkonen ein gewichtiges Argument sind. Übrigens: Am Sonntag, 26. Juli, findet bei schönem Wetter die traditionelle Chilbi statt. Kein schlechter Moment, um diese archaische Oase kennenzulernen.

Lesen Sie mehr auf Seite 14



**Erfrischende Preise!**

**Catania** (HM/K/CTA/FLYONL)

Nur Flug  
Ab Zürich nach Catania mit Air Berlin am Fr. 10., 17., 24., 31.7.09  
**1 od. 2 Wo. 399.- statt 859.-**

**Zakynthos** (HM/K/ZTH/SIROCC)

Ab Zürich nach Zakynthos mit Hello am Do. 16., 23., 30.7.09  
Hotel Sirocco \*\*(\*), Kalamaki, Doppel mit Frühstück  
**1 Wo. 899.- statt 1199.-**, Verl.-Woche 300.-

**Malediven** (HM/K/MLE/BIYISL)

Ab Zürich nach Malé mit Edelweiss Air am Sa. 25.7./1., 8., 15.8.09  
Biyadhoo Island Resort, \*\*(\*) Süd Malé Atoll, DZ mit Vollpension  
**1 Wo. 1699.- statt 2699.-**, Verl.-Woche 700.-

**Ägypten** (HM/K/SSH/IBEPAL)

Ab Zürich nach Sharm el-Sheikh mit Belair am Fr. 10., 17.7.09  
Ab Genf nach Sharm el-Sheikh mit Hello am Fr. 17.7.09  
Hotel Iberotel Palace \*\*\*\*(\*), Sharm el-Sheikh, Doppel mit Halbpension  
**1 Wo. 999.- statt 1594.-**, Verl.-Woche 900.-

**Punta Cana** (HM/K/PUJ/0101/IBEDOM)

Ab Zürich nach Punta Cana mit Edelweiss Air am Fr. 31.7./7., 14., 21.8.09  
Iberostar Dominicana \*\*\*\*, Punta Cana, Doppel mit **All Inclusive**  
**1 Wo. 1899.- statt bis zu 2799.-**, Verl.-Wo. 600.-

**Korfu** (HM/K/CFU/MARMON)

Ab Zürich nach Korfu mit Hello am Sa. 1.8.09  
Ab Genf nach Korfu mit Hello am Sa. 25.7./1.8.09  
Mare Monte Resort \*\*\*(\*), Agios Ioannis, Doppel mit **All Inclusive**  
**1 Wo. 999.- statt 1380.-**, Verl.-Woche 800.-

**Kreta** (HM/K/HER/HIGBEA)

Ab Zürich nach Kreta mit Hello am So. 26.7.09  
Ab Zürich nach Kreta mit Air Berlin am Fr. 31.7.09  
Hotel High Beach \*\*\*, Malia, Doppel mit **All Inclusive**  
**1 Wo. 1499.- statt 1855.-**, Verl.-Woche 1000.-

Preise in Franken pro Person inkl. Flughafen-/Sicherheitstaxen und aktuelle Treibstoffzuschläge.  
**Kinderermässigung:** 20% 2-12 Jahre (exkl. Taxen/Treibstoffzuschlag).  
**Inbegriffen:** Hin- & Rückflug in Economy-Class, Transfers, Übernachtung und Mahlzeiten gemäss Angebot, Betreuung. **Nicht inbegriffen:** Oblig. Kombi-Versicherungspaket Fr. 30.- bis Fr. 71.-; Ägypten-Visum Fr. 40.-. Evtl. Bearbeitungsgebühren Ihrer Buchungsstelle. Vor Ort zu bezahlen: Touristenkarte Dom. Republik US\$ 15.-. Preisstand 06.07.09.

Die Platzzahl ist beschränkt. Es gelten die Allgemeinen Vertrags-/Reisebedingungen von MTCH AG, M-Travel Switzerland.



**JETZT BUCHEN!**  
**0848 82 11 11**  
**www.hotelplan.ch**  
**oder im Reisebüro**





Erwecken eine wunderschöne Beiz zu neuem Leben: Irene Bosshart und Werner Bucher.

**Auf der «Rütegg» im Appenzell bei Irene Bosshart und Werner Bucher, 1056 m ü.M.**



Idylle mit Seltenheitswert: Die Wirtschaft Rütegg bei Oberegg.



Deswegen kommen die Gäste immer wieder gerne: Der «Chäsflade».

**Rütegg**  
 9413 Oberegg AI, 071 888 15 56,  
 www.orteverlag.ch  
**Geöffnet:** Fr. bis Mo.  
**Unterkunft:** B & B in Heiden.  
**Mit ÖV und PW:** Von St. Gallen  
 nach Heiden.  
**Fussstrecke:** In einer Stunde via  
 «Gesundheitsweg» zur «Rütegg».  
**Ideal für:** Tagediebe.  
**Speziell:** Schlorzi- und  
 Chäsflade.  
**Na ja:** Werbe-Sonnenschirme.

**W**erner Bucher (70) ist im Appenzell kein Unbekannter. Er ist berühmt für seine Gedichte, seine Romane und seine Streitlust, wenn er eine Ungerechtigkeit wittert. Seine Wirtschaft Rütegg ist Beiz und Verlag zugleich. Hier kehren Einheimische, Wanderer, Dichter und Denker ein, die ihren Durst löschen oder sich am berühmten «Chäsflade» von Lebenspartnerin und Gastgeberin Irene Bosshart (61)

laben. Noch schnellere Beine bekommen die Stammgäste, wenn sie wissen, dass Irene Bosshart ihren «Schlorziflade» aufischt. Diese süsse Toggenburger Spezialität ist tatsächlich ein zwingender Grund, den «Gesundheitsweg» unter die Füße zu nehmen und zur Rütegg zu pilgern. Nach 30 Jahren Dornröschenschlaf ist es den zwei Enthusiasten gelungen, die Wirtschaft zu neuem Leben zu erwecken. Sie überzeugen ihre

Gäste mit einem kleinen, feinen Angebot. Bei einem Spaziergang haben sie sich in das Haus verliebt – und es gekauft. Zwar wollte die alte Wirtin nicht verkaufen, doch als sie starb, gaben es die Erben in die richtigen Hände. «Wir lieben und schätzen das Haus und gehen mit viel Respekt mit ihm um», erklären sich Irene Bosshart und Werner Bucher. Wer einmal die Rütegg aufsucht, wird dem sicher zustimmen.

## Zwischen Davos und Arosa in Sapün bei Roger Waldmeier, 1831 m ü. M.



Viehhirt Daniel entpuppt sich als Handörgeli-Virtuose. Und Mama Yvette Waldmeier gefällt's.



Bündnerfleisch-Carpaccio von Muni «Chari» mit Langwieser Schafkäse und Rucola.



Vollblutwirt und begnadeter Koch: Roger Waldmeier auf der Sonnenterrasse im Heimeli in Sapün.

### Berggasthaus Heimeli

7057 Langwies-Sapün GR,

Tel. 081 374 21 61.

[www.heimeli.ch](http://www.heimeli.ch)

**Geöffnet:** Ganzjährig.

**Ferien:** Mai und November.

**Unterkunft:** Vier Doppelzimmer und drei Siebenbettzimmer.

**Mit ÖV und PW:** Über Chur nach Langwies GR.

**Fussstrecke:** In zwei Stunden von Langwies nach Sapün.

**Ideal für:** Genussmenschen.

**Speziell:** Überraschungsmenü auf Vorbestellung.

**Na ja:** Trampolin im Garten.

**R**oger Waldmeier (38) kann man nur als Vollblutwirt bezeichnen. Das geht gar nicht anders. Einer, der als Koch geboren wurde. «Ich schätze Gäste, die mir in der Küche eine Carte blanche geben und sich von mir kulinarisch überraschen lassen», bringt er seine Berufung auf den Punkt. Noch das Budget festlegen, und schon kanns losgehen. Die Ideen kommen Roger Waldmeier beim Kochen. Ja, und so kann ein Menü schnell einmal um drei Gänge länger werden.

300 Jahre alt ist das Berggasthaus Heimeli, das über zwei traumhafte Stuben verfügt, in denen man die Seele baumeln lassen kann. Kein Wunder bei diesem Koch und dieser Patina. Das Ganze rundet Besitzer Bruno Lang ab. Er, der fotoscheue und weit gereiste Matrose, serviert Waldmeiers Spezialitäten, kredenzt lokale Weine und Thurgauer Saft, stets mit einem offenen Ohr für seine Gäste.

Das Sinnliche findet in den Stuben statt, ums Haus wird gelebt: Im Gehege hüpfen die Kaninchen, auf dem Trampolin hüpfen die Jungmannschaft. Zu Staus kann es kommen, wenn Rindviecher, Wanderer und Biker sich gleichzeitig begegnen. Im Frühling und Herbst ist das Heimeli jeweils einen Monat geschlossen. Dann erholt sich Waldmeier in Asien. Allerdings steckt er dabei seine Nase mehr in fremde Kochtöpfe als in den Sand, was seinen Gästen zugutekommt. Wie gesagt, ein Vollblutwirt.