



Bierbrauer und Buckelpisten

Portes du Soleil ist ein internationales Skigebiet von atemberaubender Dimension.
Auf der Walliser Seite rüstet man nach – nicht nur mit Käse



Auf 1300 Metern Bier zu brauen, ist anspruchsvoll: Robby Collins mit Ehefrau Corinne, Besitzer und Brauer von 7Peaks

Christoph Ammann (Text) und Sébastien Anex (Foto)

Die Etiketten der Flaschen zeigen Gipfelnamen – Doigt de Salanfe (3210 Meter über Meer) oder Haute Cime (3257 Meter). Der Inhalt: Biere, dunkel wie die Winterdämmerung, blond wie frisches Stroh, klar oder trüb, auch mal mit Brombeer-, Erdbeer-, Schoggi- oder Caramelgeschmack. «In den letzten Wochen», sagt Robby Collins, «lief unser Weihnachtsbier gut.»

Der gebürtige Amerikaner nennt das nach Zimt schmeckende Gebräu in angelsächsischer Manier «Winterwarmer». Er führt mit

seiner Frau Corinne Reymond-Collins die Brasserie 7 Peaks – eine der Spezialitäten-Brauereien, die in den letzten Jahren wie Pilze aus dem Schweizer Boden schossen.

Die Collins haben einträgliche Jobs in der Industrie aufgegeben, um sich der Bier-Leidenschaft zu widmen. Pragmatisch der Arbeitsort des Paares: eine ehemalige Lastwagengarage in Morgins im Unterwallis. Die neue Brauerei mit den funkelnden Tanks wurde vor einigen Monaten bezogen. Früher war das Collins-Sudhaus ein ausgedienter Swimmingpool. «Mit der Zeit wurde es zu mühsam, immer aus dem Becken zu klettern», so

Robby. Die 7-Peaks-Biere sind nicht nur in den Bars und Restaurants im Vallée d'Illeaz der Gipfel, auch eine Warenhauskette verkauft die Spezialitäten.

Auf 1300 Meter über Meer wächst die Herausforderung, Bier zu brauen. «Wir haben hier zwar das beste Wasser, aber die richtigen Temperaturen bei der Produktion zu erwischen, das ist die Kunst», erzählt Collins.

Die Biere tragen stolz die Namen der Wahrzeichen des Vallée d'Illeaz: Die Dents du Midi, sieben Felszacken, über 3000 Meter hoch, ragen wie Zähne in den blauen Winterhimmel. Sie waren schon



Mitte des 19. Jahrhunderts Bot-schafter des südwestlichsten Wal-liser Seitentals. Briten, die in Mon-treux den Sommer verbrachten, bewunderten das Gipfel-Ensemble im Osten und besuchten das Tal zu dessen Füßen. Der Kreis schliesst sich: Bald tritt der touris-tische Verbund der vier Gemein-den Troistorrent, Val d'Illiez, Morgins und Champéry unter dem Namen Dents-du-Midi-Region auf.

Zwei Millionen für Pisten und Beschneigungsanlagen

Griffiges Marketing kann nicht schaden. Insbesondere in der Deutschschweiz besteht Luft nach oben, was den Bekanntheitsgrad des Vallée d'Illez betrifft. Nur sieben Prozent der Gäste kommen von jenseits des Röstigrabens. Dabei gehören Champéry, Morgins und Co. zum grössten grenzüberschreitenden Skigebiet der Welt. Portes du Soleil brilliert mit 650 Kilometer Piste, 300 Abfahrten und 200 Liften und Bahnen, ein Drittel auf Schweizer Terrain.

Speziell ist die Reise auf Bret-tern von Les Crosets nach Avoriaz. Bevor man in einen Schlepplift zum berühmten französischen Retortenort steigt, gilt es, die Pas de Chavanette, auch Mur Suisse genannt, zu überwinden – eine der steilsten Buckelpisten Europas. Wegen des 45-Prozent-Gefälles wird die Mauer nicht präpariert, die Buckel sind furchteinflössend hoch. Natürlich warten auch unzählige sanfte Abfahrten im bina-tionalen Ski-Eldorado, das noch einen weiteren Superlativ hält: Die Tageskarte kostet nur 61 Franken und garantiert das beste Preis-Leis-tungs-Verhältnis der Branche. Na-

türlich gibt es auch Schattenseiten:

Im Sommer mussten die Nach-barn im Tal rettend eingreifen, da-mit die Bahnbetreiberin von Mor-gins nicht in Konkurs ging und eine Lücke ins Transportsystem riss. Die Fusion der vier Schweizer Bahn-gesellschaften von Portes du Soleil ist nun auf dem Weg, und allein Champéry investiert innerhalb von zwei Jahren zwei Millionen Fran-ken in Beschneigungsanlagen und Pistenverbesserung. «Unser Fokus gehört den Skifahrern», sagt Thierry Monay, Marketingleiter von Champéry Tourisme. «Aber wir bauen auch das Routennetz für Schneeschuhläufer und Winter-wanderer stetig aus.»

Schweizer Teil braucht mehr schneesichere Nordabfahrten

Georges Mariétan war Gemein-depräsident von Champéry und ar-beitet heute in Aigle VD als General-sekretär des Regionalverbandes Chablais. Er sieht die Walliser in einer ambivalenten Lage: «Einer-seits ist der langjährige Verbund mit den Franzosen ein wirtschaft-licher Segen für das Vallée d'Illez», erklärt der erfahrene Regionalpoli-tiker, «auf der andern Seite haben die Partner jenseits der Grenze ins-gesamt die moderneren Beförde-rungsanlagen und sind im Pisten-bau nicht so eingeschränkt wie wir.» Man wünschte sich im Schweizer Teil von Portes du Soleil mehr schneesichere Nordabfahr-ten – erhielt aber bisher kaum Be-willigungen für deren Bau. Marié-tan: «Nur mit dringend notwendi-gen Investitionen können wir die Wintergäste auf unserer Seite hal-ten. Auch Restaurants und Buvettes sind drauf angewiesen, dass Ski-fahrer und Boarder nicht schnur-

stracks nach Frankreich eilen.»

Immerhin: Die Erreichbarkeit von Portes du Soleil verbessert sich: Die Regionalbahn Transport Public de Chablais (TPC) wird auf der Fahrt ab Aigle auf den zeit-raubenden Abstecher nach Mon-they VD verzichten und nach 40 Minuten Fahrt künftig direkt vor der Talstation der Gondelbahn nach Planachaux im Dorfzentrum Champérys halten.

Wer mit dem Auto ins Vallée d'Illez fährt, legt mit Vorteil einen Stopp in Troistorrent ein und lan-det im Käsehimmel. La Cavagne bietet allein 16 Sorten Raclettekäse an: Nature, mit Kümmel oder Pfeffer, dazu Trockenfleisch, Würste und andere Produkte, welche die 80 Mitglieder des Genossen-schafts ladens im Tal herstellen. 19 Bauern verkäsen auf der Alp die Milch ihrer Kühe. 80 Tonnen kommen pro Jahr zusammen, ein Viertel wird von der Genossen-schaft regional abgesetzt. Zusam-men mit einer Partnerorganisation investiert La Cavagne 3,5 Millio-nen Franken in ein zentrales Kä-selager mit Schaukäserei. Genos-senschaftspräsident Jean Christe hält selbst zwar keine Milchkühe, will aber gleichwohl in die Käse-produktion einsteigen. Christe ist Schafzüchter und mutmasst, dass Käse aus der Milch von Walliser Schwarznasenschafen zum Ver-kaufsschlager taugt. Schafskäse und Bier mit Brombeergeschmack, alles aus dem Vallée d'Illez – klingt verführerisch.

Die Reise wurde unterstützt von der Société de Promotion de Vallée d'Illez



Bier und schwarze Pisten
Anreise Mit SBB bis Aigle, weiter mit R60 bis Champéry.

Unterkunft Hotel Beau-Séjour, Champéry, familiäres Dreisternhotel, DZ ab 245 Fr. www.beausejour.ch

Portes du Soleil Grösstes zusammenhängendes Skigebiet der Welt. 300 Pisten (30 schwarze, 110 rote, 123 blaue, 37 grüne). 196 Skilifte und Bahnen, 21 Snow Parks. Tageskarte für Erwachsene 61 Fr., vier Tage 214 Fr.

www.portesdusoleil.com

Längste Abfahrt Ripaille–Grand-Paradis-Piste, 10 km lang.

www.telechampery.ch

Schneeschuhwandern In Champéry – Les Crosets – Champousin 12 Routen, 100 km.

Events Red-Bull-Rennen auf der Mur Suisse am 10.3.2018; Rock the Pistes, 18.–24.3.2018, grenzüberschreitendes Musikfestival im Skigebiet, u.a. mit Stefan Eicher, freier Eintritt. www.de.rockthepistes.com

Essen und Trinken Brauerei Seven Peaks Morgins, www.7peaksbrasserie.ch; La Cavagne, Käse und Spezialitäten aus dem Val d'Illeiez, Troistorrent, www.lacavagne.ch

Allg. Infos www.champery.ch, www.valdilliez.ch, www.ski-and-bike.ch

