



**Naters und sein Berg,
Birgisch und das Safran-
dorf Mund**

**Naters and its mountain,
Birgisch, and Mund, the
village of saffron**

Deutsch | English

Früher zwang die Pest zu Fusionen



Im Spätmittelalter bestanden der Natischer Berg und die Ortschaften Birgisch und Mund aus einer ganzen Anzahl von Kleinstgemeinden. Das waren aber weniger politische als vielmehr wirtschaftliche Einheiten und Gemeinschaften. Sie verwalteten nämlich Güter wie Weiden, Alpen und Wälder. Doch das raue Klima des Spätmittelalters und Seuchenzüge wie die Pest mit Bevölkerungsverlusten zwangen zu Zusammenschlüssen. Auf dem heutigen Gemeindegebiet von Naters schlossen sich bis Mitte des 15. Jahrhunderts die Ortschaften Moos, Flüe, Ob Dorf und Naters zusammen. Die Siedlungen Hegdorn, Bitsch, Geimen, Mehlbaum, Blatten und Rischinen bildeten hingegen die Gemeinde Rischinen. Schon damals gab es Formen von kommunaler Zusammenarbeit: Naters und Rischinen gaben sich 1617 gemeinsame Statuten, verfügten aber bis 1852 über eine



eigene Verwaltung. Am Munderberg fusionierten 1521 Bodmen, Auf dem Biel und Mund; aus Ober- und Unterbirgisch entstand erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Gemeinde Birgisch. Die massive Verschiebung der wirtschaftlichen Kräfteverhältnisse vom Berg ins Tal durch Industrialisierung und starke Ausdehnung des Dienstleistungsbereichs erfordert neue Organisationsformen. Im Jahre 2010 beschlossen Naters, Birgisch und Mund eine Fusion der drei Gemeinden, die 2013 umgesetzt sein wird.



— 1 Naters, Birgisch, Mund
Naters, Blrgisch, Mund

Plague forced communities together

& In the late Middle Ages the Natischer Berg and the villages of Birgisch and Mund consisted of a large number of tiny hamlets. But they were not so much political entities and communities as economic ones. They tended land such as meadows, mountain pastures (so-called “alps”) and forests. But the harsh climate in the late Middle Ages, and plague epidemics which wiped out much of the population, forced them to join together. In the territory of what is now the commune of Naters the hamlets of Moos, Flüe, Ob Dorf and Naters had merged by the middle of the 15th century, while the settlements like Hegdorn, Bitsch, Geimen, Mehlbaum, Blatten and Rischinen came together to form the commune of Rischinen. Even back then there was some form of cooperation between the communes: in 1617 Naters and Rischinen agreed on common

statutes, but each kept its own administrative authority until 1852. On the Munderberg, Bodmen, Auf dem Biel and Mund merged in 1521; but it was not until the beginning of the 19th century that Ober- and Unterbirgisch came together to form the commune of Birgisch. As economic activity moved from the mountain to the valley in the wake of industrialisation and the rise of the service industry, the balance of power shifted again. In 2010 Naters, Birgisch and Mund decided on a merger of the three communes, which is due to be implemented in 2013.



- ¹ Berta Nellen bei der Zubereitung eines Alpkäses
Berta Nellen making mountain cheese
- ² Das Backhaus in Birgisch wurde 1995/96 renoviert
The bakehouse in Birgisch was restored in 1995/96
- ³ Sömmerung des Viehs auf der Alp Brischern
Cattle at summer pasture on the Brischern alp

Die Landwirtschaft im Wandel



Die traditionelle Landwirtschaft zur Selbstversorgung umfasste im Wallis einmal die Viehhaltung, dann den Ackerbau und in unteren Lagen auch die Weinproduktion. Unter dem Veränderungsdruck der aufkommenden Lohnarbeit im 20. Jahrhundert und des Anschlusses an moderne Verkehrsnetze – im Jahre 1878 erreichte die Eisenbahn Brig – löste sich die bäuerliche Selbstversorgungsgesellschaft unaufhaltsam auf. Nahrungsmittel wurden importiert und mit dem verdienten Geld gekauft. In Naters waren 1920 noch 29 Prozent der Erwerbstätigen Landwirte, 1960 noch 10 Prozent. Eine Erhebung zu Beginn der 1960er-Jahre stellte fest, dass die Natischer Bauern bei Milch und Milchprodukten, bei Fleisch und Kartoffeln noch weitgehend selbstversorgend waren. Anders beim Getreide: Wurden 1939 noch über 24 Tonnen Getreide vermahlen, waren es 1962 nur noch gut vier Tonnen.



Heute ist der Ackerbau ganz verschwunden; die Viehhaltung geschieht noch im Nebenerwerb. Immerhin wird das Kulturland noch genutzt und damit erhalten. Stallscheunen, Stadel und Speicher erinnern noch an jene Zeiten, in denen der Nährstand und die Selbstversorgung die zentralen Elemente des Lebens und der lokalen Wirtschaft bildeten. Erhalten geblie-

ben ist beispielsweise noch das alte Backhaus mit Mühle «Wichje» in Blatten. Dieser Betrieb wurde gegen Ende der 1950er-Jahre eingestellt; 1991/92 wurden Gebäude und Mühleeinrichtungen durch die Genossenschaft «Bachhüs Wichje» restauriert und können besichtigt werden. Während einiger Tage im Jahr wird sogar wieder gemahlen und gebacken.



Agriculture in transition



In the Valais traditional self-sufficient agriculture meant cattle rearing, then arable farming, and in below positions wine production as well. The pressure for change resulting from the spread of wage labour in the 20th century and connection to modern transport networks – the railway reached Brig in 1878 – led to the irrevocable break-up of the self-sufficient agricultural community. Food was imported and paid for with earnings. In 1920, 29 per cent of the work force in Naters still worked on the land; by 1960 it was only 10 per cent. A survey taken at the beginning of the 1960's showed that farmers in Naters were still largely self-sufficient in milk and dairy products, meat and potatoes. It was a different matter with cereals: if more than 24 tonnes of grain was ground in 1939, in 1962 it was only just over four.

1–2 Heuen
Haymaking

3 Mühle und Backhaus
«Wichje» in Blatten
The “Wichje” mill and
bakehouse in Blatten



Today arable farming has completely disappeared and cattle are kept only as a side-line. Nevertheless, the old farmland is still used, and thus preserved. Only the traditional Valais barns remain as a reminder of those times when the way of life and the local economy were centred on farmers and self-sufficiency. The old

“Wichje” bakehouse with mill in Blatten still survive. The bakehouse was abandoned around the end of the 1950's; in 1991–92 the building and the grinding equipment were restored by the “Bachhüs Wichje” association and can now be visited. On a few days each year flour is even ground and bread baked.

Die Nomaden der Vertikale



Die bergbäuerlichen Betriebe des Wallis bestanden aus den Gütern um die Heimstatt, den Maiensässen auf mittleren Höhenlagen und den Alpen. Zwischen den Hauptsiedlungen und den Alpstafeln liegen oft beträchtliche Vertikaldistanzen. So bildeten sich saisonale Wanderungen zwischen den Häusern und Hütten der verschiedenen Stufen heraus, die Walliser waren wie viele Menschen im Alpenraum eine Art Nomaden der Vertikalen. Das führte dazu, dass bis im Winter 1960 während zweier Monate im Winter in Blatten die «Bergschule» geführt wurde.

Die Bedeutung der Alpwirtschaft noch im Jahre 1900 wird durch eine Erhebung des Alpwirtschaftlichen Vereins unterstrichen. Auf die Alp Belalp/Lüs-ga wurden damals 486 Kühe aufgetrieben. Die Milch wurde allerdings zu einem Drittel von den Älplerfamilien selbst sowie von den Gästen des Hotels Belalp konsumiert. Die restlichen zwei Drittel verkäste man mehrheitlich privat. In der Folgezeit vollzog sich ein tiefgreifender Wandel. 1963 wurden noch 230 Kühe gehalten; die Betriebe wurden zwar noch einzeln geführt, die Milch verarbeitete man aber nun in zwei Gemeinschaftskäsereien. Im Jahre 2011 wurden auf derselben Alp noch 70 Kühe gehalten und der Alpbetrieb mit der Käserei von vier Angestellten im Auftrag der Alpengenossenschaft besorgt. Auf den Alpen von Mund und Birgisch wird nur noch auf Brischern gekäst; im Gredetschtal und auf der Nesselalp werden neben Kleinvieh Mutterkühe zur Fleischproduktion gehalten.

1–2 Bergbauerfamilie Alfred Jossen-Ruppen beim Alpbetrieb vom Aletschji 1982

Alfred Jossen-Ruppen and his family driving the cattle down from the Aletschji pasture, 1982





1



3

Nomads of the vertical

& Mountain farms in the Valais consist of the land around the farmhouse, the spring pastures at medium altitude and the summer pastures – the alps – higher up. There is often a considerable difference in elevation between the main settlements and the different pastures. So there was seasonal movement between the homestead and the huts at the various altitudes, and the people of the Valais, like many other people in the alpine area, could be described as vertical nomads. That was why the primary school in the mountain village of Blatten opened for two months every winter, until the winter of 1960.

The importance of the mountain pastures as late as 1900 was revealed in a survey taken by the Mountain Pasture Association. At that time 486 cows were taken up to pasture on the Belalp/Lüsga. One third of the milk was consumed by the families who held rights to the alp and by the Belalp hotel. Two thirds of the milk was made into cheese for private use. But by 1963 a fundamental change was taking place: the number of cows had dropped to 230 although the farms were still being run individually, and the milk was processed in two cheese dairies. In 2011 70 cows were kept on the same pasture, and the cheese dairy was run by four employees on behalf of the confraternity that held the alp rights. Of the pastures belonging to Mund and Birgisch, Brischern is the only one where cheese is still made; in the Gredetschtal and on the Nesselalp cows are kept for meat along with sheep and goats.

9

³ Traditionelle Bewirtschaftung bis an den Gletscherrand

Fields are still tended in the traditional way up to the very edge of the glacier

Das Safran-Gold von Mund

& In Mund werden seit dem Mittelalter die nördlichsten Safrankulturen Europas gepflegt. Der inzwischen durch eine Ursprungsbezeichnung geschützte Munder Safran ist von exquisiter Qualität – und stellt eine Rarität dar. Safran wurde im Jahre 1979 nur noch auf einer Fläche von 519 Quadratmetern auf der Kummegga angepflanzt; heute liegt die kultivierte Gesamtfläche dank der Bemühungen der örtlichen Safranzunft wieder bei über 16'000 Quadratmetern. Die Ernte ist stark witterungsabhängig; in den letzten Jahren schwankte sie zwischen drei und vier Kilogramm. Die geringe Ausbeute wird verständlich, wenn man bedenkt, dass es für ein Kilogramm Safran rund 13'000 Blüten braucht, oder für ein Gramm Safran 130 Blüten mit 390 Fäden. Safranbau bedeutet viel Handarbeit



¹ Die Haupterntezeit findet zwischen Mitte und Ende Oktober statt
The main harvesting period is between the middle and end of October

und noch mehr Sorgfalt. Dafür ist das Ergebnis herausragend: Der Munder Bergsafran verdankt seine aussergewöhnliche Qualität seiner Intensität: Die Gewürz- oder Aromastoffe liegen bis zu viermal über dem Wert von Safran aus anderen Regionen der Welt. Wenn der Munder Safran heute noch als besonderes Markenzeichen und liebevoll gehegtes Steckenpferd des Bergdorfes am Sonnenhang gilt, dann ist das nicht zuletzt das Verdienst der örtlichen Safranzunft. Sie wurde im Mai 1979 gegründet und sie bezweckt «die Erhaltung des Safrans in Mund sowie die Pflege der Kameradschaft und der Geselligkeit». Die Zunft nimmt nicht nur Parzellenbesitzer auf, sondern auch Personen, die bereit sind, die Safranzunft zu unterstützen. Von den über 200 Mitgliedern der Safranzunft sind mehr als die Hälfte aktive Pflanzler.



2 Safranlehrpfad mit sechs Stationen
Saffron trail with six information boards

Saffron gold from Mund

& Europe's northernmost fields of saffron have been cultivated in Mund since the Middle Ages. Mund's saffron – which is now protected by a designation of origin – is of exquisite quality, and a rare treasure. For a mere three to four kilograms of Mund's gold is harvested each year. In 1979 saffron was being cultivated on an area of only 519 square metres on the Kummegga; today, thanks to the efforts of the local saffron guild, the total area under cultivation is again more than 16'000 square metres. The yield depends to a very large extent on the weather; in the last few years it has ranged between three and four kilograms. The meagreness of the crop is easy to understand when you know that it takes about 13'000 flowers to produce one kilogram of saffron, or 130 flowers with a total of 390 stigmas for one gram of saffron. Saffron cultivation requires a lot of manual labour



and even more care and attention. But then the result is excellent: mountain saffron from Mund owes its extraordinary quality to its intensity: the substances that give it its spice and its flavour are particularly concentrated, up to four times more so than that of saffron from other parts of the world. If Mund's saffron is still the lovingly cherished symbol which gives a special cachet to this village on the sunny side of the valley, the local saffron guild can claim much of the credit. It was founded in May 1979 with the aim of “preserving saffron in Mund and promoting good fellowship and conviviality”. The guild accepts not only people who own plots of land, but all those who are willing to support its aims. Of the 200-plus members of the guild, more than half grow saffron themselves.



— 1 Safranmuseum in Mund
Saffron museum in Mund

— 2 Safran
Saffron

Die Schwarznase – eine uralte Schafrasse

 Das Schwarznasenschaf wird im Oberwallis seit Menschengedenken gehalten. Schriftlich erwähnt werden die Schwarznasen allerdings erst im Jahre 1884. Noch nach Beginn des 20. Jahrhunderts hatte sich diese Bezeichnung indes nicht gefestigt. So spricht der Volkskundler F. G. Stebler in seinen Monographien aus den Jahren 1901 bis 1921 noch durchwegs vom «Vispertalerschaf». Im 20. Jahrhundert sind im Oberwallis 47 Genossenschaften gegründet worden, die erste in Naters im Jahr 1900 – bis auf den heutigen Tag nicht nur die älteste ihrer Art, sondern auch die zahlenstärkste, was den Tierbestand angeht. Nach dem Zweiten Weltkrieg drohte der nur im Oberwallis gehaltenen Rasse gar der Untergang: Grosse Schwarznasenbestände wurden vom Maltafieber befallen; auf Druck des Kantons stellten manche Halter auf das Weisse Alpenschaf um. Der Kanton unterstützte diese Umstellung aktiv und zwar auch mit dem Hinweis auf die bessere Wirtschaftlichkeit der «modernen» Schafrassen. Die Schwarznasenhalter fühlten sich benachteiligt und bedroht; die «Rassenfrage» geriet zu einem Politikum. Doch dank ihrer Genügsamkeit, ihrem fettarmen und qualitativ hochste-

henden Fleisch, dem Stolz und der Liebe ihrer Züchter überlebte die alte Schafrasse die Unbilden der Zeiten. Heute weiden die verschiedenen Rassen einträchtig nebeneinander und auch die Schafhalter haben sich längst schon miteinander arrangiert. Was alle Schafrassen mit der ebenfalls am Natischer Berg noch häufig gehaltenen Schwarzhalsziege gemeinsam haben: Dank der Kleinviehhaltung werden die landwirtschaftlichen Güter noch bewirtschaftet, die Matten gemäht und die Alpweiden genutzt. Die ausschliesslich im Nebenerwerb betriebene Schaf- und Ziegenhaltung leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung einer in Jahrhunderten der Bewirtschaftung entstandenen Kulturlandschaft.



1 Auch die Zucht der Schwarzhalsziege hat am Natischer Berg Bedeutung
Breeding the blackneck goat is also important on the Natischerberg

2-3 Schwarznasenschafe
Blacknose sheep



The Blacknose – an ancient breed of sheep

& The blacknose sheep has been kept in the Upper Valais from time immemorial. However, the first written reference to the blacknose dates only from 1884. And even at the beginning of the 20th century the name was not yet fully established. In articles written between 1901 and 1921 the folklorist F. G. Stebler, for example, consistently used the expression “Vispertal sheep”. In the 20th century 47 cooperatives were established in Upper Valais – the first of them in Naters in 1900, which even today is not only the oldest of its kind, but also the biggest as regards the number of animals. After the Second World War the breed, which is restricted to the Upper Valais, looked as if it might be doomed: there was a serious outbreak of brucellosis in flocks of blacknoses and, under pressure from the cantonal authorities, many farmers switched to the white alpine sheep. The canton actively supported this switch, even pointing to the greater



economic viability of “modern” sheep breeds. Blacknose breeders felt neglected and under threat: the “breed question” became a political issue. But thanks to their hardiness, their low-fat, high-quality meat, and the pride and love of the breeders, the ancient sheep breed has survived the tribulations of time. Today the different breeds graze peacefully alongside each other, and the breeders, too, stopped quarrelling long ago. There is one thing shared by all the sheep breeds, as well by as the Valais blackneck goat, large numbers of which are still kept on the Natischer Berg: the rearing of sheep and goats is

what has kept the land farmed, the meadows mown and the mountain pastures used. In other words, although sheep and goats are now kept exclusively as a side line, they make a significant contribution to the preservation of a landscape which has been shaped by hundreds of years of human activity.

Der Sonntag der Schäfer und der Schafe

& Im Jahresverlauf werden die Schafe auf verschiedenen Höhenstufen gehalten, wie früher das Grossvieh – von Anfang November bis im April meist eingestallt, allerdings heute mit Auslauf an die frische Luft und an die Sonne, wie dies die Tierschutzbestimmungen verlangen. Dann stehen die Tiere auf der Frühjahrsweide. In Naters geht es ab Mitte Mai auf die tiefer gelegenen Alpen ins «Ausser-Aletsch» und rund einen Monat später auf die eigentliche Sommer-Alp, das «Inner-Aletsch». Dort bleiben die Schafe bis Ende August. Während der Sömmerung auf der Hochalp werden sie mehrmals von den Säckelmeistern und den «Sannern» aufgesucht und mit «Gläck» versorgt, einem Gemisch aus Salz und Kraftfutter; diese Alpverantwortlichen sind es auch, die in den letzten Augustwochen die Schafe sammeln und für den Alpbzug vorbereiten. Im «Aletschji» werden die Schafe bereits am Donnerstag und am Freitag des Abalpungs-Wochenendes bis zur Tällihütte getrieben; am Samstag erreicht die vielhundertköpfige Herde nach einem fast zehnstündigen Marsch schliesslich das Aletschbord.





- 1 Heimkehr der Schafe über die «Steigle» zum Aletschbord
The sheep return across the “Steigle” to the Aletschbord

Sheep and shepherds' Sunday

& Over the course of the year the sheep are kept at different altitudes, just as cattle used to be: from the beginning of November until April they are mostly indoors, although nowadays they are let out into the fresh air and sun, as required by animal welfare regulations. Then the animals are put out to spring pasture. From the middle of May they are taken up to the lower mountain pastures – in the case of Naters to the “Ausser-Aletsch”, and about a month later to the true summer pasture, the “Inner-Aletsch”. The sheep then stay there until the end of August. During their summer stay in the high mountain pastures they are visited several times by the “treasurers” and their helpers the “sanners”, who are chosen by the villagers' council to be responsible for the animals' well-being. They provide them with “gläck”, a mixture of salt and concentrated feed, and at the end of August they gather the sheep together and prepare them to return to the valley. In the “Aletschji” the sheep are driven down to the Tälli hut on the Thursday and Friday before the weekend of the descent; on the Saturday the flock of several hundred animals finally reaches the Aletschbord after walking for almost ten hours.

Am Sonntag, dem Schäfersonntag, werden die Tiere bei den «Färricha», den von Steinmauern eingesäumten Gehegen, ihren Eigentümern zugeteilt. Alpabtrieb und Schäfersonntag bilden einen Höhepunkt im Jahresrund der Schäfer. Und in jüngerer Vergangenheit wurde daraus eine touristische Attraktion. Und doch hat dieses Fest der Schäfer und der Schafe bis auf den heutigen Tag viel von seiner Ursprünglichkeit bewahrt. Die Schafherden bleiben zunächst auf der Belalp und im «Ausser-Aletsch» und legen dann im Verlaufe der Wochen den gleichen Weg wie im Frühjahr zurück – nur in umgekehrter Richtung. Spätestens mit den ersten Winterstürmen und der einsetzenden Kälte sind sie wieder im Stall. Allerdings leiden Schafe eher unter der Hitze als unter der Kälte; sie schätzen den winterlichen Auslauf durchaus.





- 1 In den «Färricha» werden die Schafe auseinandergetrieben und ihren Besitzern zugeteilt
The sheep are divided up in the “färricha”
and assigned to their owners

On the Sunday, known as shepherds' Sunday, the animals are separated into “färricha”, special stone pens, to be assigned to their owners. This “schaf-scheid”, or division of sheep, is the high point of the shepherds' year. In recent times shepherds' Sunday has become a tourist attraction. Nevertheless, even today this traditional celebration for sheep and shepherds has preserved much of its original character. Initially the flocks stay on the Belalp and on the Ausser-Aletsch, and then over the course of the weeks retrace the same route as in spring, but in the opposite direction. They are back in stall at the latest by the time of the first winter storms and the onset of cold weather. In actual fact, sheep suffer more from heat than from cold; they appreciate it when they are allowed out in the winter.



1 D'alt Schmidja spinnt
Old Schmidja spinning

Die Gastgeberin der armen Seelen

Im Aletschtal wohnte einst nahe des Gletschers eine Witwe. Sobald sie an den kalten Winterabenden ihr Spinnen beendet hatte, rief sie vor dem Zubettgehen stets leise aus dem Fenster: «Jetzt – aber mir unschädlich!» Daraufhin zündete sie ein kleines Licht an und begab sich zu Bett. Die armen Seelen kamen vom Gletscher her in die Stube zum Aufwärmen und entfernten sich morgens vor dem Betenläuten. Eines Abends dauerte das Spinnen länger. Die Frau hörte draussen die armen Seelen: «Schoch, d'alt Schmidja spinnt noch!» Kurze Zeit später tönte es bereits lauter: «Schoch, d'alt Schmidja spinnt noch!» Etwas ungehalten rief die Witwe hinaus: «Wenn ihr's nicht erleiden könnt, bis ich fertig bin, so kommt herein.» In ihrer Eile vergass sie jedoch das «Aber mir unschädlich!». So war die Stube urplötzlich derart überfüllt, dass der alten Frau Angst und Bange wurde. Von da an liess sie die armen Seelen abends nie mehr zu lange draussen in der Kälte warten.

Als die alt Schmidja im Sterben lag, tönte es von draussen: «Schoch, d'alt Schmidja lebt noch!» Augenblicklich huschte über das Gesicht der Sterbenden ein Lächeln und kurz darauf starb sie. Draussen vor den Fenstern zog eine lange Lichter-Prozession zum Gletscher und verschwand dort. Da sagten die Hinterbliebenen zueinander: «Das sind die armen Seelen mit den Nachtlichern, die d' Schmidja für dieselben hat brennen lassen. Und nun begleiten sie ihre Freundin. – Ja, d'alt Schmidja lebt noch!»

The woman who took in the poor dead souls

 There was once a widow who lived in the Aletsch valley near the glacier. In the cold winter evenings, as soon as she had finished her spinning and before she went to bed, she would always call softly out of the window "Now – but do me no harm!" Then she would light a small lamp and go to bed. The poor dead souls came out from the glacier into her room to get warm, and disappeared in the morning before the bells rang for morning prayer. One evening she sat for longer than usual at her spinning. The woman heard the poor souls outside: "We're cold, but old Schmidja is still spinning!" A little bit later the voices were already louder "We're cold, but old Schmidja is still spinning!" Somewhat annoyed, the widow called out: "If you can't bear to wait till I'm finished, come in." But in her haste she forgot to add: "But do me no harm!". The room was suddenly crammed so full, that the old lady was full of fear and trembling. From that time on, she never made the poor souls wait so long outside in the cold.

When old Schmidja was dying, voices were heard outside saying: "We're cold, old Schmidja is still alive!" A smile flitted over the face of the dying woman and then she breathed her last. Outside her windows a long procession of lights moved towards the glacier and disappeared into it. The watchers said to each other: "Those are the poor dead souls with the lamps that Schmidja left burning for them. And now they are accompanying their friend. – Yes, old Schmidja lives on!"

Sechs Träger für einen beleibten Gast



Der landwirtschaftliche Besitz im Wallis ist stark zerstückelt und damit geprägt von der Realteilung. Die Parzellen lagen oft sehr weit auseinander und konnten nur über ein ausgedehntes und weitverzweigtes Wegnetz erreicht werden. Nicht von ungefähr sagten die Vorfahren, dass die «Ziit an d'Wäga geit», also die Zeit für die weiten Wege verwendet werden müsse. Das häufigste Transportmittel waren «Schusters Rappen», das gängigste Lasttier der eigene Buckel und auf dem Rücken der Rücktragskorb, die «Tschiffra». Nur wenige Haushaltungen und meist die vermögenderen oder dann die, welche zum Nebenerwerb Transporte durchführten, hielten Maultiere. Die Säumerie diente in erster Linie der «Grobversorgung» der Siedlungen, die Feinverteilung besorgte des Menschen Tragkraft. Für die Säumer von Naters und für kräftige Männer erschloss sich mit dem Bau des Hotels Belalp im Jahre 1858 eine willkommene neue Einnahmequelle. Die Versorgung des Hotels, aber auch der Transport der marschuntüchtigen oder marschunwilligen Gäste wurde gegen Entgelt besorgt – und zwar auf Reittieren

oder dann mit Tragsesseln. Ab 1888 regelte ein Vertrag zwischen der Burgerschaft Naters und den Hotelbetreibern den Transport und die Tarife. So waren für ein Kind von fünf bis zehn Jahren zwei Träger erforderlich, für eine Person über zehn Jahre vier und für solche «von mehr als gewöhnlichem Gewicht» sechs Träger.

«Nach dem Bau der modernen Erschliessungen über Bahn und Strasse waren Maultiere nur noch für Sondertransporte gefragt und im Einsatz, wie zum Beispiel für die Röhren der Wasserversorgung von Mund. Sie wurden mit der Seilbahn bis Mund befördert. Die zwölf Meter langen und rund 160 Kilogramm schweren Mannesmann-Rohre wurden mit einem Jeep bis ins Mund-Chinn gebracht und von dort mit Maultieren ins Gredetschtal gesäumt.» So erinnert sich der Birgischer Säumer Karl Imhof. Seit Jahrzehnten schon werden solche Transporte nun mit dem Helikopter durchgeführt und das Maultier kommt vielleicht noch beim Nostalgie-Trekking zum Einsatz.

¹ Die Maulesel bringen die Post von Naters bis auf die Belalp
Mules carry the post from Naters up to the Belalp



Six porters for a corpulent guest



Agricultural landholdings in the Valais are highly fragmented, because land was divided equally among the heirs of a landholder. The plots were often located far apart from each other, and could only be reached via an extensive and complex network of paths. It is no coincidence that our ancestors used to say “Ziit an d'Wäga geit”, in other words, that time goes on the long roads. The commonest means of transport was “Shanks's pony”, the commonest beast of burden a person's back, and the backpack, called a “tschiffra”. Only a very few households owned mules, normally the wealthier ones, or those who offered transport services as a side line.

Pack animals were used mainly for wholesale deliveries to villages; human porters carried the goods on to individual households. The construction of the Belalp hotel in 1858 provided a welcome new source of income to the muleteers of Naters and to any strong man. For a consideration, supplies would be taken to the hotel, and transport – on horseback and later

by litter – was provided for guests unable or unwilling to walk. In 1888 the rules governing this transport and the charges for it were laid down in a contract between the commune of Naters and the hotel management. For a child aged between five and ten two porters were required; for a person aged over ten it was four, and persons “of more than usual weight” required six porters.

“Once places could be reached by modern means of transport like rail and roads, mules came to be used only for abnormal loads, like the pipes for Mund's water supply. The twelve-metre long pipes, made by Mannesmann, which weighed around 160 kilos, were taken up to Mund by funicular. They were then transported by jeep to Mund-Chinn and from there carried by mules to the Gredetschtal,” as Karl Imhof, a muleteer from Birgisch, recalls. But for decades now such items have been transported by helicopter, and mules are only used now for old-style trekking.



Heilige für Verlorenes – und das Vieh

& An den Wegen, die von Naters an den Natürlicher Berg führen, findet sich eine ganze Anzahl von Bildstöcken. Jeder Bildstock hat seine eigene Geschichte, seine eigene Bewandnis. Sie laden die Vorübergehenden zum Innehalten ein, zum Beten und vielleicht auch für eine kleine oder grosse Fürbitte an die Heiligen oder die Bibelgestalt, denen die kleinen Gedächtnisstätten gewidmet sind. In der Gegend von Naters sind diese Orte oft dem Kreuz Jesu, Maria und Josef und in auffälliger Häufigkeit dem Heiligen Antonius von Padua gewidmet. Dieser lebte von 1195 bis 1231,



war Franziskaner und wirkte zuletzt in Padua. Schon 1332 wurde er heiliggesprochen. Dargestellt wird der Heilige Antonius von Padua meist mit dem Jesuskind; er gilt als Schutzpatron der Armen und der Reisenden. Angerufen wird er aber auch dann, wenn Gläubige etwas verloren haben. Die besondere Gabe des Wiederfindens von Verlorenem, die man der Anrufung dieses Heiligen zuschreibt, geht auf eine Legende zurück: Ein Mönch soll Antonius ein kostbares Buch entwendet haben. Der Buchdieb wurde aber derart von Erscheinungen heimgesucht, dass er sein Diebesgut umgehend dem wahren Besitzer zurückbrachte.



1 Bildhäuschen unterhalb von Moos
Shrine below Moos

2 Kapelle auf der Alp Brischern
Chapel on the Brischern alp

Saints for lost objects – and for cattle

& Alongside the paths leading from Naters to the Natischer Berg are a large number of wayside shrines. Each shrine has its own story, its own explanation. They invite the wayfarer to linger for a moment, to pray, and perhaps to ask the saint or biblical figure to whom the little shrine is dedicated to intercede for them in some matter great or small. In the area around Naters these shrines feature the Cross, Mary and Joseph and – strikingly often – St Antony of Padua. This saint was born in 1195

and died in 1231; he was a Franciscan and at the end of his life was active in Padua. He was already canonised by 1332. St Antony of Padua is usually represented with the Child Jesus; he is regarded as the patron saint of the poor and of travellers. But believers also turn to him when they have lost something. The special talent for finding lost objects which is ascribed to this saint is based on a legend: a monk is said to have stolen a valuable book from Antony. But the book thief was plagued by such apparitions that he soon returned his loot to its true owner.



Von der Antonius-Verehrung in Naters zeugen neben der Klosikapelle aus dem Jahre 1750 etwa ein Bildstock bei der oberen Fusswegbrücke über die Massaschlucht nach Bitsch, ein weiterer am Eingang zum Rischinenwald und einer im «Santantoniwald». Allerdings hatte einer der Heiligen dieses Namens für die bäuerliche Welt noch eine andere, enorme Bedeutung: Er war der Schutzpatron der kostbaren Viehhabe. Im Volksmund wurde er darum auch «z'Suw-Toni» genannt, also sozusagen der Heilige Antonius vom Schwein.

¹ Der Heilige Antonius mit dem Jesuskind
St Antony with the Child Jesus

² Antoniuskapelle im Klosi
St Antony Chapel in the Klosi



The veneration of Antony is reflected not only in the Klosi chapel of 1750, but also in the shrines in Naters by the bridge over the Massa gorge at Bitsch, another at the entrance to the Rischinen forest, and yet another in “St Antony's Wood”. However, there was another saint of the same name who was of particular importance in this farming society for quite a difference reason: he was the patron of the valuable herds. He was therefore also known popularly as “z'Suw-Toni”, or “Pig Antony”.

Die Neuzeit ist noch nicht so alt...



Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts waren viele Ortschaften an den Berghängen und in den Bergtälern nur über Saum- und Fusswege zu erreichen. Eine Ausnahme bildete Leukerbad, das wohl wegen seiner touristischen Bedeutung bereits 1850 eine Strassenverbindung erhielt. Noch kurz nach dem Zweiten Weltkrieg gelangte man in 30 von 90 Oberwalliser Gemeinden nur per pedes apostolorum, also zu Fuss.

Für Mund und für Birgisch wurden als Alternativen zur Strasse vorerst Seilbahnen erstellt. 1971 erhielt Birgisch eine Strassenverbindung; 1979 auch Mund. In Naters beschloss die Urversammlung 1929 mit 77 Prozent Ja-Stimmen den Bau einer Strasse von Naters nach Blatten. Von 1931 bis 1934 wurde das Projekt mit Kosten von 530'000 Franken realisiert, auch dank Beiträgen von Bund und Kanton, die drei Viertel der Kosten deckten. Mit der Eröffnung der Strasse wurde der Sommer-Postautobetrieb aufgenommen, der 1954 nach der Inbetriebnahme der Seilbahn Blatten-Belalp auf das ganze Jahr ausgedehnt wurde. Die Strassenverbindung wurde in der Zeit von 1958 bis 1960 für den Kraftwerkbau der Electra-Massa grosszügig ausgebaut. Andreas Gertschen erinnert sich an die Verkehrsregeln vor diesem Ausbau: «Da Privatautos auf der schmalen Strasse Naters–Blatten nicht kreuzen konnten, galten für diese feste Abfahrtszeiten und zwar immer zur geraden Stunde ab Blatten und zur ungeraden ab Naters. Dies änderte sich erst mit dem Strassenausbau».



1 Die erste Postautofahrt nach Blatten erfolgte am 15. Juni 1934
The first postbus arrives in Blatten on 15th June 1934

2 78 Jahre später, 2012
78 years later, in 2012



1



2

Modernity is still quite new ...



Until the middle of the 20th century many villages on the mountainsides and in the high valleys could only be reached by mule or on foot. One exception was Leukerbad, which was linked into the road network in 1850, doubtless because of its tourism. But even as late as the period just after the Second World War 30 of the 90 communes in the Upper Valais could only be reached per pedes apostolorum – in other words on foot.

Cable cars were initially built to Mund and to Birgisch as an alternative to a road, but in 1971 a road was built to Birgisch and in 1979 to Mund as well. In 1929 the Naters council decided by a majority of 77 per cent to build a road from Naters to Blatten. The work took from 1931 to 1934 and cost CHF 530'000, with contributions from the federal government and the canton covering three quarters of the costs. Once the road had opened a summer post bus service started operating, and this was extended to a year-round service in 1954 when the Blatten-Belalp cable car came into use. The road was made considerably wider for the construction of the Electra-Massa power station from 1958 to 1960. Andreas Gertschen remembers the traffic rules before this was done: "Since private cars could not pass each other on the narrow Naters-Blatten road, they had fixed departure times, namely always on the even hours from Blatten and on the odd ones from Naters. This only changed once the road had been widened".



Bald hingen die Seilbahnen in der Luft

& Nach dem Zweiten Weltkrieg gab es eine kurze Phase im Oberwallis, in der Seilbahnen als die direkteste und auch die wirtschaftlichste Verbindung von Bergdörfern zum Tal galten. 1946 wurde die erste Seilbahn im Oberwallis gebaut, die von Turtig nach Eischoll. Mund erhielt 1951 und Birgisch 1953 eine Kabinenbahn. Doch mit der Zeit erwies es sich, dass dieses Transportmittel den wachsenden Bedürfnissen des Personen- und vor allem des Güterverkehrs nicht mehr gewachsen war. Bald nach dem Bau der Stasse nach Birgisch und Mund wurden die eben noch als Garanten des Fortschritts geltenden Bahnen stillgelegt, die von Birgisch im Jahre 1973, die nach Mund im Jahre 1984. Dieses Schicksal teilte die Luftseilbahn von Blatten nach der Belalp nicht. Sie wurde 1954 erstellt und brachte für den Alpbetrieb auf der Belalp, aber auch für den immer stärker aufkommenden Tourismus grosse Erleichterungen und Vorteile. In den Anfängen genügten zwei Zehnerkabinen den Bedürfnissen, 1973 wurde die erste 80er-Kabine in Betrieb genommen und im Jahre 1979 eine zweite. 1970 wurden 69'599 Personen befördert, zehn Jahre später waren es 264'077 und im 2011 sogar 412'373 Personen.

The cable cars soon hung in the air

& After the Second World War there was a brief phase in the Upper Valais when cable cars were seen as the most direct and most economic way of connecting the mountain villages and the valley. The first cable car in the Upper Valais was built in 1946, from Turtig to Eischoll. Mund got a cable car in 1951 and Birgisch in 1953. But as time went on it became clear that this means of transport was no longer able to meet the growing requirements of passengers and – even more importantly – of goods. Soon after the construction of the road to Birgisch and Mund the cable cars – until then regarded as symbols of progress – were taken out of service, the one to Birgisch in 1973, and the one to Mund in 1984. But the cable car from Blatten to the Belalp was spared this fate. It was built in 1954 and made it much easier to tend the animals at summer pasture on the Belalp, and was also a big plus in view of the ever growing number of tourists. Initially two ten-person cabins were enough to meet requirements, but in 1973 the first cabin for 80 came into operation, followed by a second in 1979. In 1970 the cableway carried 69'599 passengers, ten years later this had risen to 264'077 and in 2011 reached as high as 412'373.



- ___ 1 Die einstige Gondel kann in Birgisch besichtigt werden
The old cable car can be viewed in Birgisch
- ___ 2 Neue Kabine der Belalp Bahnen, 2012
A new cabin of the Belalp Bahnen, 2012

Zuerst kamen die Wohlhabenden



Mit dem Bau des Hotels Belalp im Jahre 1858 wurde mit einem Male ein ausgesprochen exklusives Angebot für wohlhabende Gäste geschaffen. Als besonderer Anziehungspunkt galt ohne Zweifel der Grosse Aletschgletscher in der Nähe und der weite Blick auf das eindruckliche Panorama der Walliser Alpen. Die Belalp galt ebenfalls als Ausgangspunkt für Bergtouren in der Umgebung. Diese Mischung zog auch international bekannte Persönlichkeiten wie Henri Dunant und den englischen Premierminister Lord Asquith an. Mit dem Bau der Strasse und der Eröffnung des Gasthauses Blatten, dem späteren Blattnerhof, im Jahre 1934 wurde der Natischer Berg auch für eine breitere Gästesicht zugänglich und erschwinglich.

Mit der Seilbahn Blatten–Belalp, die im Jahre 1954 eröffnet wurde und im Winter 1957/58 zum ersten Male den Winterbetrieb aufnahm, wurden die

¹ Hotel Belalp mit neuem Panoramasaal
Hotel Belalp with new Panorama hall

² Titelseite der Festschrift, 1954
Photo Cover of the anniversary publication, 1954

Grundlagen für den Wintersport und damit für den Wintertourismus geschaffen. An Ostern 1964 nahm der Schönbiellift als erste rein dem Wintersport gewidmete Transportanlage auf der Belalp seinen Betrieb auf. 1972 mit dem Sparhornlift und 1983 mit dem Hohstocklift erfuhr das Skigebiet einen entscheidenden Ausbau. Der Ausbau der Zubringerbahn führte dazu, dass immer mehr Gäste den Weg auf die Belalp fanden – im Winter und im Sommer. Die touristische Entwicklung hat das Gebiet stark verändert. In den 1850er-Jahren bot das Hotel Belalp seinen Gästen eine rein bergbäuerliche Umgebung, die von Schlichtheit und Armut geprägt wurde. Zeugen dieser versunkenen Welt sind heute noch der alte Dorfteil von Blatten und auch die alten Alphütten auf Bel und auf der Lüsga, die freilich längst schon Ferienzwecken dienen.





The first to come were the wealthy

? The construction of the Belalp Hotel in 1858 suddenly created a highly exclusive tourism opportunity for wealthy visitors. The nearby Great Aletsch glacier and the impressive panoramic view of the Valais Alps were undoubtedly special attractions. The Belalp was also regarded as the point of departure for mountain tours in the neighbourhood. This mixture drew even internationally famous personalities like Henri Dunant and the Earl of Asquith, the British prime minister. In 1934 the construction of the road and the opening of the Blatten hotel, later renamed the Blattnerhof, made the Natischer Berg accessible and affordable to a broader clientele. The Blatten-Belalp cable car, which opened in 1954 and came into winter operation for the first time in the winter of 1957/58, laid the foundations for winter sports, and hence winter tourism. The Schönbiel lift, the first transport installation designed solely for winter sports, came into operation on the Belalp at Easter 1964. The ski area was extended radically by the Sparrhorn lift in 1972 and the Hohstock lift in 1983. The expansion of the feeder cable car service meant that increasing numbers of visitors were able to reach the Belalp – in both winter and summer. The development of tourism has changed the area radically. In the 1850's, guests at the Hotel Belalp were surrounded by mountain farms, where the farmers' life was one of simplicity and poverty. Traces of this vanished world can still be seen in the old part of the village of Blatten and also the old herdsman's huts on the alps at Bel and Lüsga, although these have indeed long since been converted for holiday use.





¹ Die Linde von Naters wird bereits 1357 in einer Urkunde belegt
Naters' linden tree was documented as long ago as 1357

² Beinhaus neben der Kirche in Naters
Ossuary next to the church in Naters

Fast eine Stadt und trotzdem noch ein Dorf

& Naters ist von seiner Geschichte her eine Hochburg der Macht und der Mächtigen, von seinem alten Kern und dem Hinterland her ein Dorf – und in seinem modernen Teil ein Städtchen. Im Hochmittelalter war Naters Bischofsbesitz und Zendenhauptort. Ab dem 13. Jahrhundert dominierten der trutzige Ornavassoturm und die Burg «Uf der Flüöh», des Bischofs Verwaltungssitz, die Ortschaft. Doch mit der aufkommenden Bedeutung des Güter- und Personenverkehrs über den Simplonpass verlor Naters mehr und mehr Einfluss an das benachbarte Brig, das 1518 den Zendenvorsitz übernahm. Naters jedoch wahrte dank einflussreicher Familien und seiner Rolle als Etappenort auf dem Weg ins Goms und zu den Pässen ein beträchtliches Mass an Bedeutung bis gegen Ende des 17. Jahrhunderts. Baulich ausgedehnt hat sich Naters ab 1857 mit dem Furkastrassenbau (der heutigen Belalp- und Landstrasse) und der Rhonekorrektur gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Mit dem Bau des Simplontunnels entstand im Osten von Naters praktisch ein italienisches Quartier. Der Bauboom, dessen Gebäude heute den neuesten Teil der Siedlung ausmachen, setzte 1957 mit der Eröffnung der neuen Furkastrasse ein. Das früher der Siedlung vorgelagerte Gebiet ist gegen den Rotten hin vollständig überbaut worden. Seit Jahren versucht man nun, andere bauliche Akzente zu setzen. Auf dem stillgelegten Trasse der Matterhorn Gotthard Bahn wurde ein Begegnungsraum geschaffen, der Fussgängern und Langsamverkehr dient.

Almost a town, yet still a village

& If we look at its history, Naters is a stronghold of power and the powerful, but when we look at its old centre and its hinterland it is a village – and in its more modern part, a small town. In the High Middle Ages Naters was a possession of the bishop, and capital of the *zenden*, as the territorial subdivisions in the Valais were known. From the 13th century it was dominated by the forbidding Ornavasso tower and the “Uf der Flüh” castle, the seat of the bishop's administration. But as the transport of goods and persons over the Simplon pass increased in importance, Naters lost more and more of its influence to its neighbour, Brig, which in 1518 took over as *zenden* capital. But its influential families and its role as a staging post on the road to the Goms area and to the passes meant that it retained a certain importance. Thanks to this transit traffic Naters remained important until around the end of the 17th century. Naters started to expand in 1857 with the construction of the Furkastrasse (what is now Belalp- and Landstrasse) and the correction of the Rhone towards the end of the 19th century. The construction of the Simplon tunnel created what was practically an Italian quarter in the eastern part of Naters. But the construction boom which produced the buildings that now make up the newest part of the village started with the opening of the new road over the Simplon in 1957. An area that was once on the outskirts is now completely built up right down to the Rhone. Attempts have been made for years now to introduce new architectural notes. The disused track of

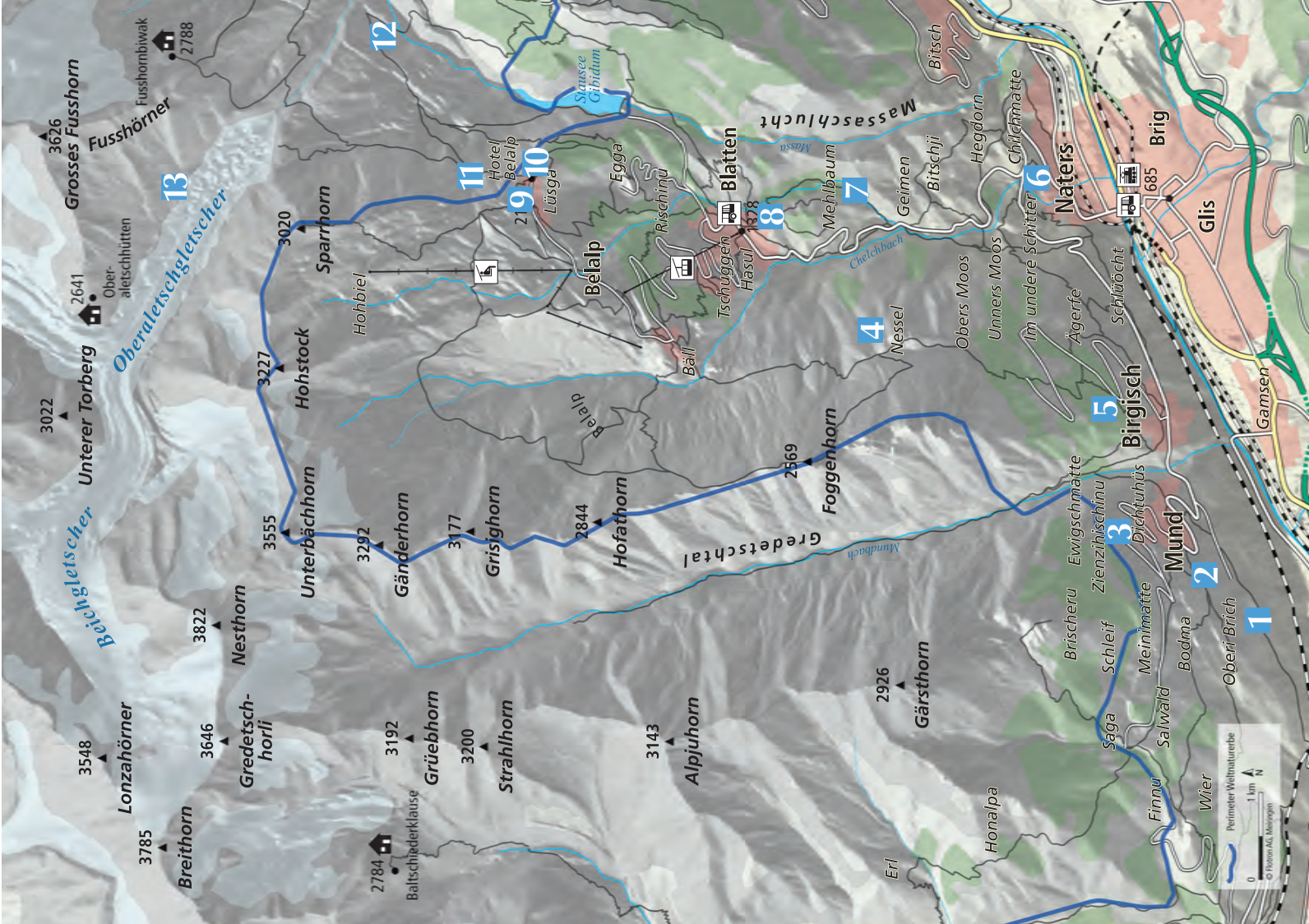


the Matterhorn-Gotthard railway has been turned into a space shared by pedestrians and non-motorised traffic.



Besonderheiten | Peculiarities

- 1** Felskapelle Gstein
Gstein rock chapel
- 2** Safranmuseum und Safranlehrpfad
Saffron museum and Saffron trail
- 3** Suone Wyssa
Wyssa water channel
- 4** Alpe Nessel
Nessel alp
- 5** Backhaus Birgisch
Bakehouse Birgisch
- 6** Alter Dorfkern mit Judengasse, Beinhaus und Dorfkirche
Heart of the old village with Judengasse, ossuary and church
- 7** Blindtal – vom Aletschgletscher geformtes Trogtal
Blindtal – a U-shaped valley formed by the Aletsch glacier
- 8** Backhaus Wichje
Wichje bakehouse
- 9** Schaf-Färricha
Stone sheep pens (Färricha)
- 10** Hotel Belalp, Aletschbord
Hotel Belalp, Aletschbord
- 11** Steigle
Steigle path
- 12** Hängebrücke
Suspension bridge
- 13** Panoramaweg Oberaletsch
Upper Aletsch panorama path





Unser gemeinsames Erbe ...

& Der Grosse Aletschgletscher und das weltberühmte Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau repräsentieren das Herz des UNESCO Welterbes Schweizer Alpen. Spektakuläre Hochgebirgslandschaften stehen in dynamischer Symbiose mit der umgebenden Kulturlandschaft. Von mediterran anmutenden Steppenlandschaften bis zu Gletschern erstreckt sich das Gebiet über alle Vegetationsstufen. Es ist ein hervorragendes Beispiel für die Entstehung der Gebirge und Gletscher und den aktuellen Klimawandel.

Die vorliegende Broschüre ist Teil einer Serie, welche zentrale Welterbe-Themen sowohl in ihrer lokalen und regionalen als auch ihrer globalen Bedeutung beleuchtet. Die Verbindung von Wissen und Erlebnissen eröffnet einen neuen Zugang zu den reichen Schätzen und Geheimnissen des Welterbes und schafft Bewusstsein für unser gemeinsames Erbe. Es stellt sich die zentrale Frage: Was trage ich persönlich zur Förderung dieses Erbes bei und wie geben wir dieses Erbe der nächsten Generation weiter? Mehr Geheimnisse entdecken Sie unter www.mySwissalps.ch oder m.mySwissalps.ch



Our common Heritage ...



The Great Aletsch glacier and the three world-famous peaks Eiger, Mönch and Jungfrau are the core of the UNESCO World Heritage Swiss Alps. Impressive high mountains and the surrounding cultural landscape have a dynamic symbiotic relationship. The area stretches from the rocky steppes with a mediterranean character to the glaciers. It is a perfect example of the mountain and glacier's formation and of the actual climatic changes.

This brochure is part of a series, shedding light on central World Heritage themes and their local, regional and global significance. In connecting knowledge and experience a new access is given to the treasures and secrets of the World Heritage and awareness of our common heritage is created. An important question arises: How can I personally contribute to promote this heritage and transmit it to the next generation? Discover more secrets under www.mySwissalps.ch or m.mySwissalps.ch



Legenden | Legends

Icons | Icons



Statement/Meinungen | Statement/Opinions



Wissenswertes | Valuable information



Interview | Interview



Wissenschaft | Science



Sagen/Mythen | Legend/Myth



Über das Welterbe hinaus | Beyond the World Heritage



Spiel und Spass | Games and Fun



Infopunkt | Information Point



Schwelle | Threshold



www.mySwissalps.ch

Themen | Themes



Gebirge | Mountains



Klima | Climate



Gletscher | Glacier



Wasser | Water



Tiere und Pflanzen | Fauna and Flora



Landwirtschaft | Agriculture



Siedlung | Settlement



Kultur | Culture



Tourismus | Tourism



Verkehr | Traffic



Impressum | Imprint

Herausgeber | Publisher

Stiftung UNESCO Welterbe Schweizer Alpen Jungfrau-Aletsch, Managementzentrum

Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt. Verwendung und Neudruck nur mit schriftlichem Einverständnis des Herausgebers.

All rights reserved. No part of this publication may be used or reproduced without the prior permission in writing of the Publisher.

1. Ausgabe | 1st edition

2012

Schutzgebühr | Nominal fee

CHF 2.–

Texte | Script

Edwin Pfaffen

Redaktion | Editing

Luzius Theler

Fotos | Photo credits

Titelbild, S. 5.3/7/17.3/26/27/41.1 Stefan Eggel; Umschlag Detail, S. 5.2/29/30.2/32 Rafael Schmid; S. 2/3/16 Foto Fux; S. 4/6.2/24/25 Leander Biffiger; S. 8/9 Beat Ruppen; S. 10/11/12/13/18/20/36/37 Brig-Belalp Tourismus; S. 15/33 Belalp Bahnen; S. 28/35 Edwin Pfaffen; S. 30.1 Mario Furrer-Egli; S. 34 Burgerschaft Naters; Bettmeralp Bahnen, Jungfraubahnen, Laudo Albrecht, Maurus Gsponer, Stefan Zurschmitten

Gestaltung | Layout

sens'or Gestaltungs-GmbH, Naters

Druck | Print

Mengis Druck AG, Visp



Co-Partner



Good Food, Good Life



Nationaler Medienpartner

SRG SSR

Regionaler Medienpartner

**Walliser
☆☆ Bote**

Regionalpartner

ALETSCHARENA
Wallis - Schweiz

JUNGFRAU
TOP OF EUROPE

Allianzpartner



Bellwald
TOP OF SOUS



**UNESCO Welterbe Schweizer Alpen Jungfrau-Aletsch
Managementzentrum**

CH-3904 Naters | T: +41 27 924 52 76

www.jungfraualetsch.ch

