

# WANDERN.CH



NATUR ERLEBEN UND GENIESSEN. SEPT./OKT. 5/2014

## Im Banne des Ofenhorns

Das Ofenhorn trennt das Binntal und das italienische Formazzatal. Die Region ist ein bisher wenig bekanntes Naturjuwel für Wanderer. Seite 12

## Das Geheimnis der Farbe von Pizols Bergseen

Seite 54

## Mit Ursus und Nadeschkin im Glarnerland

Seite 40

CHF 9.50/EUR 8,-

**Acht neue Wandervorschläge  
am Ende des Magazins  
und auf [www.wandern.ch](http://www.wandern.ch)**



## RUND UMS OFENHORN

Geheimnisse am Fusse des Ofenhorns	12
Formazzatal: Bei den Siedlern im Süden	20
Staunen auf dem San-Giacomo-Pass	26
Rappental: Abgelegen und lebenswichtig	32

## REPORTAGEN

Col de Bretolet VS: Immer für die Vögel da	44
Surselva GR: Der Galgen als Wanderziel	49
Pizol SG: Die wundersamen Farben der Bergseen	54
Gandfurggele GL: «Im Bergwald braucht es Geduld»	58

## ACHT WANDER-VORSCHLÄGE

Wandervorschläge zum Sammeln am Ende des Magazins

## ENTDECKUNGSREISE

Italien/Frankreich: Schicksale auf der Via Alpina	63
---	----

## PICKNICK

von Klaus Leuenberger, Ernen VS: Alpen-Mezze aus dem Wallis	39
---	----

## FOKUS

Agrarpolitik: Gelder für die Landschaftspflege	36
--	----

## SAVOIR VIVRE

Kastanien: Innerschweizer Renaissance	67
Artischocken aus dem Engadin	68

## PRAKTISCH

Wohin mit alten Outdoor Kleidern? Das Zauberwort heisst Recycling	71
---	----

## KOLUMNE

Berggänger und Bär	11
--------------------	----

## GIPFELGESPRÄCH

mit dem Komikerduo Ursus und Nadeschkin	40
---	----

## WANDER-SHOP

	78
--	----

## CARTOON

Neulich am Bergsee	80
--------------------	----

## IMPRESSUM

	77
--	----

# 12



### OFENHORN – KÖNIGIN DES FORMAZZATALS

Erhaben thront das **Ofenhorn** oberhalb des italienischen **Formazzatals (Pomatt)** und des Walliser **Binntals**. Ganz so, als möchte es all seine Geheimnisse für sich behalten. WANDERN.CH zeigt einige davon und macht Lust darauf, die unbekannte und zum Teil schwer zugängliche Wandergegend im angrenzenden Italien selber zu erkunden.

# 68



### ARTISCHOCKEN AUS DEM ENGADIN

Jürg Wirth pflanzt im Engadin die **höchstgelegenen Artischocken Europas**. Die violett-grünen Köpfe wachsen trotz den 1450 Höhenmetern und kühler Bergluft. Weshalb dies so ist, verrät Jürg Wirth in der Rubrik **Savoir vivre**. Und in einem Video auf der Serviceplattform **www.wandern.ch**.





Zuhinterst im Val Ferret im Wallis, ganz versteckt, liegen die drei Lacs de Fenêtre. Kaum hatte an diesem Abend der Wind nachgelassen, begannen die Wolken zu glühen – und die Zeigfinger tanzten auf den Auslösern der Kameras. Den Übergang von Tag zu Nacht einsam in den Bergen zu erleben, ist für die Naturfotografen Sandra und Stefan Grünig-Karp immer wieder unvergesslich. [www.natur-welten.ch](http://www.natur-welten.ch)

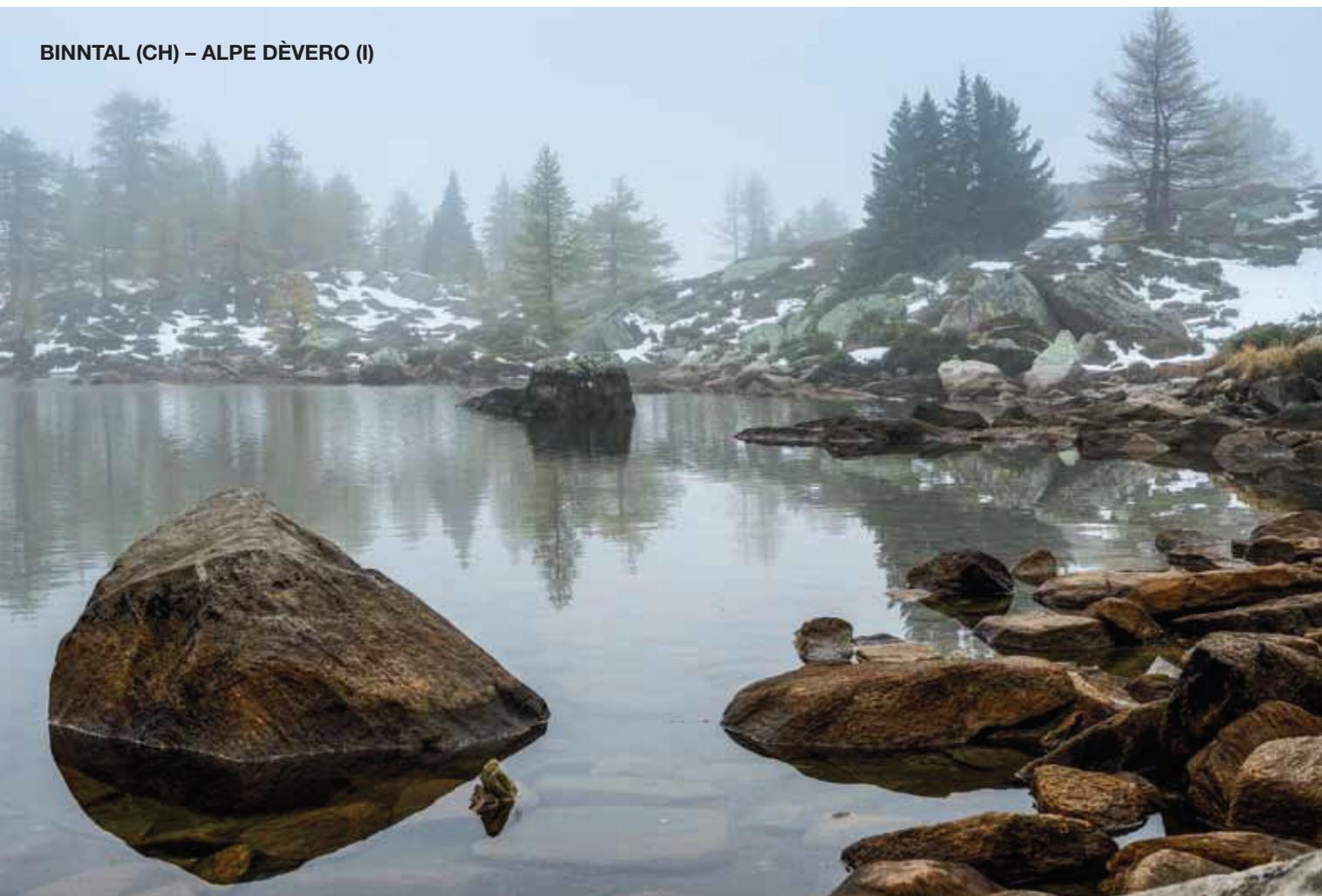
BINNTAL (CH) – ALPE DÈVERO (I)

# GEHEIMNISSE AM FUSSE DES OFENHORNS

**Eindrücklich still und einsam ist die Bergwelt zwischen dem Binntal und dem Lago di Dèvero in Italien. Noch intensiver ist die Wanderung unter dem mächtigen Ofenhorn im Spätherbst, wenn auf dem Albrun- und dem Geisspfadpass bereits der erste Schnee in der Luft liegt. Und die Natur manch verborgenes Geheimnis lüftet.**







Im späten Herbst kann das Wetter Kapriolen schlagen:  
der Mässersee zur gleichen Zeit in verschiedenen Jahren.

Text und Bilder: Stefan und Sandra Grünig-Karp,  
www.natur-welten.ch

Das Licht ist fahl und düster in dem sonst sonnendurchfluteten Binntal. Eine bedrückende Stimmung herrscht an diesem Morgen, die Wolken hängen tief in den Hängen. Während sich der Bergweg vom Weiler Fäld durch knorrige Lärchen schlängelt, vorbei an der Mineraliengrube in Richtung Mässersee, schleichen die Nebel wie Berggeister träge durch die uralten Geäste und lassen die Stille zu Einsamkeit werden. Die Natur scheint sich an diesem düsteren Oktobertag schon auf den Winter vorzubereiten. Etwas unterhalb des Mässersees führt der Weg vollends in den Nebel. Wie erstarrte Sagenwesen stehen die ausladenden Lärchen in der Bergheide, starren die Eindringlinge an, reissen ihre Mäuler auf, zeigen ihre Krallen. Mitten in dieser unwirtlichen, grauen Gegend liegt unscheinbar der Mässersee. Kaum zu glauben, dass er eine botanische Seltenheit in sich birgt.

### **Unsichtbarer Überlebenskünstler**

Nur wer gut beobachtet, entdeckt ein grünliches Schimmern im klaren Wasser. Das Kraut, das am Grund des Bergsees wächst, bliebe so den meisten Menschenblicken verborgen, wenn nicht eine Tafel am Ufer darauf aufmerksam machen würde. Das nur gerade 5 bis 15 Zentimeter lange, immergrüne und stets unter Wasser wachsende Pflänzchen trägt den wohlklingenden

## **Mitten in dieser unwirtlichen, grauen Gegend liegt unscheinbar der Mässersee.**

Namen See-Brachsenkraut und ist ein absoluter Überlebenskünstler. Es wächst gesellig am Fusse von Felsen in circa einem Meter Tiefe. Seine dunkelgrünen, steifen Halme laufen unten an einer etwas helleren Knolle zusammen. Das Kraut gedeiht hier auf 2120 Metern über Meer und überlebt auch sieben bis neun Monate unter einer dicken Eisdecke, die auch mal bis zum Boden reicht.

In der Schweiz wächst das See-Brachsenkraut nur an drei Orten. Die früher in den Alpen weitverbreitete Pflanze ist heute durch den Tourismus und den Ausbau der Elektrizitätswirtschaft akut gefährdet. Neben der Verlandung von Gewässern bekommen ihm auch badende Ausflügler nicht gut.

### **Herbstliche Wetterkapriolen**

Später steigt der Weg vom Mässersee einer Flanke entlang in Richtung Geisspfadsee.

Das Herbstwetter kann in dieser Höhe bereits Kapriolen schlagen, und das tut es auch: Plötzlich schneit es. Kaum zu glauben, aber vor drei Jahren herrschte hier zur selben Zeit bestes Herbstwetter. Das Wetter wird von Schritt zu Schritt garstiger, der Schnee setzt bereits an: Das ist nicht jedermanns Sache, und eine Umkehr darf nicht ausgeschlossen werden. Doch plötzlich reisst der Nebel auf, und gleissendes Sonnenlicht zaubert ein glitzerndes Wintermärchen in die einsame Berglandschaft. Wolken ziehen in hohem Tempo von der Schweiz in Richtung Italien, lösen sich aber schnell auf, spielen mit Licht und Schatten. Am klaren, auf 2439 Meter über Meer gelegenen Geisspfadsee ist eine kleine Rast angesagt, und das erste Etappenziel, die gleichnamige Passhöhe mit ihrer Armada von Steinmännchen, ist bereits in Sichtweite gerückt. So heisst es keine Zeit mehr verlieren und der südlichen Landesgrenze zustreben.

Ist man oben angekommen, bietet sich eine prächtige Rundschau hinunter ins Piemont und, auf Schweizer Seite, zurück auf die erhabenen Gipfel des Aletschgebietes, die aus dem Wolkenmeer hinausragen. Passo della Rossa (2474m) steht auf einer kleinen, hölzernen Tafel, und ein weiteres Schild macht auf den Parco naturale Alpe Veglia aufmerksam, der hier den Landschaftspark Binntal ablöst.

### **Durch Geröll und Felswände**

Glücklicherweise ist der Bergwanderweg auch auf italienischer Seite sehr gut gekennzeichnet, sonst würde man sich zwischen den riesigen Felsbrocken eines ►

## Der Nebel reisst auf, und die Sonne zaubert ein glitzerndes Wintermärchen in die Berglandschaft.

▶ alten Felssturzes noch verirren. Nun gilt es, achtsam zu sein, denn die an der Sonne bereits wieder schmelzende, dünne Schneeschicht macht die Felsen glitschig. Nach einem Kilometer erreicht der Weg eine ausgesetzte Felskante, von welcher der Blick auf die 700 Meter tiefer gelegene Alpe Dèvero schweift. Hier, an der Sonnenseite der Felswände, ist der Schnee bereits weggeschmolzen, und Bächlein plätschern über die rostroten Felsvorsprünge. Schwindfreiheit ist nun angesagt, denn in den Fels montierte Eisenstufen führen zu den von Lärchengold erfüllten Wäldern und zur

saftig grünen Alpe. Mächtig erhebt sich zur Linken der Pizzo Stange mit seinen dunklen Wänden.

Durch lichten Lärchenwald führt der Weg nun etwas oberhalb der Alpe Dèvero der Höhenkurve entlang, und ein kleiner Abstecher zum idyllisch gelegenen Lago delle Streghe, einem natürlichen Mooree, muss trotz der Erschöpfung noch sein. Übersetzt ist dies der Hexensee: ein denkwürdiger Name für ein Gewässer von so einer bezau-

bernden Schönheit. Sein glasklares Wasser, durch das man bis auf den Moorgrund sehen kann, leuchtet türkisblau, und das Ufer ist gesäumt von Moosboden und knorrigen Lärchen.

Wenig später warten im Agriturismo Alpe Crampio ein gemütlich knisterndes Cheminéefeuer und freundliche Gastgeber. Leider sprechen sie kein Wort Deutsch, doch für die nächste Entdeckung ist die Sprache zweitrangig.

### Würziges Muttli

Nicht wenig stolz zeigt die Gastgeberin Fiorella Olzeri auf einen an der Wand hängenden, in Deutsch verfassten Zeitungsbericht. «Man geht meilenweit für einen Bettelmatt»,



Steinmännchen und Felsbrocken prägen die Landschaft rund um den Geisspfadsee. Sicht vom gleichnamigen Pass aus.

## Dominiert wird der zweite Tag vom Ofenhorn, das erhaben am Ende des Binntals thront.

steht da in grossen Lettern geschrieben. Als traditionelles landwirtschaftliches Erzeugnis darf diese Käsesorte nur von den Alpen im Valle Dèvero stammen. Seinen würzigen Geschmack hat der Käse nicht nur den Kühen zu verdanken, sondern vor allem dem Kräutchen Mutellina, das hier auf bis zu 2000 Metern über Meer wächst und das die Kühe besonders mögen. Die unscheinbare, weiss-rosa blühende Alpen-Mutterwurz gehört zu den besten Futterpflanzen der Alpen. Für das Vieh ist

es eine gute Nahrungs- und Heilpflanze. Sie fördert die Milchleistung und -güte und wirkt im Darm erwärmend, hilft bei Koliken und schützt vor Erkältungen durch nasses Futter. Auch für den Menschen hat die aromatische Wurzel in vielseitiger Hinsicht eine heilende Wirkung. Zudem kann das petersilienähnliche Kraut zum Würzen von Käse verwendet werden. «Die Alpen-Mutterwurz, neben vielen anderen volkstümlichen Namen auch Muttli genannt, legt als eiweiss- und fettreiche Nahrung die Basis für den besonderen Käse, für den Käseliebhaber hier im wahrsten Sinne des Wortes meilenweit gehen», steht im Artikel über den Bettelmatt geschrieben. In ihren Kellern lagert die Familie die tiefgelben Käselaibe mindestens ein Jahr lang. Nur so kann sich ihr einzigartiger, rezenter und

von Kräuterduft angereicherter Geschmack entwickeln. Der Bettelmatt, so meinte der italienische Spitzenkoch Gianfranco Vissani einmal, sei nichts weniger als der Rolls-Royce der italienischen Käsesorten.

Die Familie Olzeri, die sich mehr zur Schweiz als zu Italien hingezogen fühlt, bewirtschaftet das Gebiet um Crampiolo mit ihrem Braunvieh seit vielen Generationen. Als Nebenerwerb betreibt sie in einem traditionellen Steinhäuschen ein hübsch eingerichtetes Agriturismo. Die zwei mittler- ▶



► weile erwachsenen Söhne, so ist aus ihren italienischen Schilderungen zu erfahren, greifen ihren Eltern immer noch tatkräftig unter die Arme. Der eine kümmert sich mit dem Vater um die Alpwirtschaft und den Käse, während der andere zusammen mit seiner Mutter das Agriturismo in Schuss hält. Bei einem so üppigen Abendessen, wie es die Familie Olzeri anbietet, kommt jeder Wanderer wieder zu Kräften, um am nächsten Tag den Rückweg über den Alb-runpass antreten zu können.

### Unter dem Ofenhorn

Von der Alpe Crampiolo führt der Weg entweder am linken oder am rechten Ufer des gestauten Lago di Dèvero entlang durch prächtigen, urwüchsigen Lärchenwald. Im Herbst leuchten die knorrigen Bäume auch

hier in intensivem Gold, und auf den bereits verlassenen Bergwiesen ist Ruhe eingekehrt. Es scheint, als wage sich zu dieser Jahreszeit niemand mehr in dieses von italienischer Seite so schwer und umständlich erreichbare Gebiet. Auch die Murmeltiere haben sich bereits verkrochen. Gämsen und Steinböcke sind unsichtbar geworden. Die Stille ist auffallend, gibt es doch nur noch wenige Plätze in den Alpen, wo die

Zivilisation nicht zu hören ist. Hier brummt kein Auto aus dem Tal hinauf, röhrt kein Töff über die Passstrasse. Auch führt keine der grossen Luftstrassen über dieses beinahe vergessene Grenzgebiet. Eine Wohltat für die Seele.

Ab dem aufgegebenen Stausee von Pianboglio steigt der gut markierte Bergwanderweg steil in Richtung Albrunpass. Auf der Landesgrenze öffnet sich der Blick auf den hinteren, von kleinen Mooren durchsetzten Teil des Binntals. Ebenfalls ist nun die Binntalhütte zu sehen, die in den späten Herbsttagen jedoch nicht mehr bewirtet ist. Besonders eindrücklich erheben sich in nördlicher Richtung die unerreichbar scheinenden Felswände um das Turbhorn, bevor es dann weiter talwärts hinunter zu der noch jungen Binna und den ersten Lärchen geht. Ein letztes, idyllisch gelegenes Naturjuwel ist der kleine Halsesee.

Doch trotz all den Naturschönheiten: Dominiert wird der zweite Tag vom Ofenhorn, das erhaben am Ende des Binntals thront und den Blick immer wieder auf sich lenkt. Das breite Massiv erstrahlt bereits blütenweiss und ist auf seiner Nordostseite stark vergletschert. Auf den 3235 Meter hohen Grenzberg mit dem wohlklingenden italienischen Namen Punta d'Arbola führt kein Wanderweg. Kletterfreudige Bergsteiger erklimmen den Gipfel über seine ausgesetzten, felsigen Grate oder über die vergletscherten Felder auf der italienischen Seite. Im Winter ist die «Königin der Formazza», wie das Horn im Pomatt genannt wird, Ziel von Skitouren. Bestiegen wurde das Ofenhorn erstmals 1864, als die Aufmerksamkeit der Bergpioniere eher den Viertausendern des Matter- und Saastals galt. Das Binntal war damals noch weitgehend unentdeckt und kaum erschlossen. Doch für die lokale Bevölkerung war und ist das Ofenhorn immer noch mehr als nur ein Berg: Gemeinsam haben die Bewohner aus Italien und der Schweiz 1991 ein neues Gipfelkreuz aus Lärchenholz auf dem Gipfel montiert. Und nicht wenige sagen, man müsse einfach einmal oben auf dem dominanten Hausberg des Binntals gewesen sein. Denn dort gibt es viel zu sehen: Bei schönem Wetter und guter Sicht sind es gut und gerne an die 900 Gipfel, die vom Mont Blanc bis zum Bernina reichen. ■



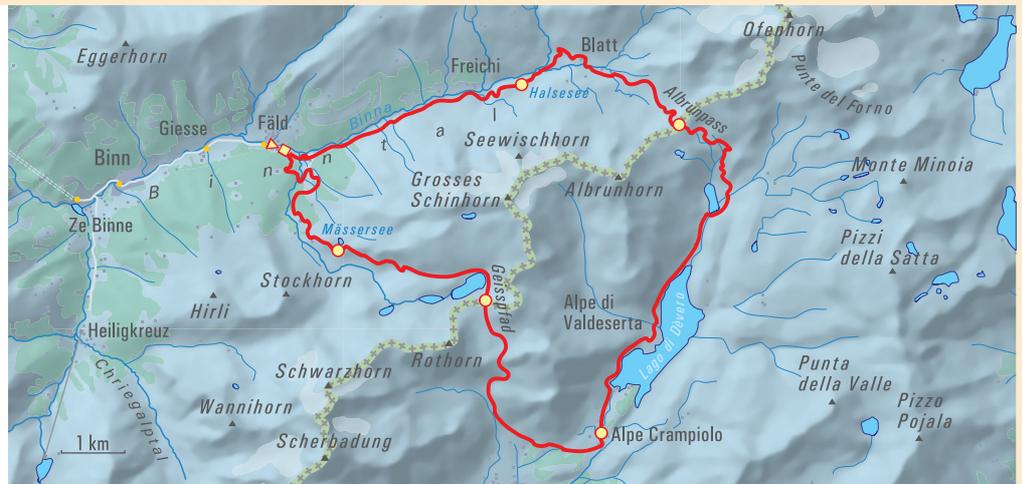
Gasthof mit Überraschung: Die Gastgeber der Alpe Crampiolo würzen ihren Käse mit einem seltenen Kräutchen.

# AM FUSSE DES OFENHORNS



## Fäld – Fäld

**Schwierigkeitsgrad:** Bergwanderung, Zweitageswanderung  
**Länge:** 26,6 Kilometer  
**Dauer:** 10 h 10 min  
**Kondition:** schwer  
**Steigung:** 1760 Meter  
**Gefälle:** 1760 Meter  
**Wanderkarte:** Binntal-Veglio-Dèvero, 1:25 000, Rotten Verlag, erhältlich im [> Wander-Shop](#)  
**Beste Wanderzeit:** Sommer bis Herbst



Wandervorschlag am Heftende heraustrennen oder auf [www.wandern.ch](http://www.wandern.ch) (Login Wandervorschläge) mit dem Code **ofenhorn** herunterladen.



Der Aufstieg von Fäld zum Mässersee ist steil.

Von Fäld startet die Wanderung kurz der schmalen Strasse entlang Richtung Mineraliengrube. Von dort geht es steil bergauf durch die wunderbaren, gelben Lärchenwälder bis zum Mässersee. Der Weg zum Geisspfadpass zieht sich noch ein Stück. Er führt einer steilen Flanke entlang bis in ein kleines Tal. Von hier ist es nicht mehr weit, und schon schweift der Blick über

den glitzernden Geisspfadsee. Hinter dem gleichnamigen Pass verläuft der Weg gut markiert mit Steinmännchen durch ein grosses, von riesigen Steinbrocken geprägtes Geröllfeld. In einer kurzen Passage muss eine steile Felswand überwunden werden, die mit Eisentritten gesichert ist. Der Weg führt danach steil bergab, immer mit Blick auf die Alpe Dèvero. Im lichten Lärchenwald teilt sich der Weg. Die linke Route führt zur Alpe Crampiolo.

Eine Nacht auf dieser ruhigen Alp stärkt einen für den zweiten Tag. Zum Einstieg verläuft der Weg gemütlich dem Lago di Dèvero entlang. Der steile Aufstieg auf den Albrunpass lässt allerdings nicht lange auf sich warten. Der Blick auf das majestätische Ofenhorn entschädigt dabei für vieles. Kurz nach dem Albrunpass folgt die Binntalhütte (SAC). Hier ist der richtige Zeitpunkt für eine kleine Rast, bevor der



Säumerweg bei Crampiolo.

Bilder: natur-welten.ch

Abstieg durch das Binntal bis nach Fäld in Angriff genommen wird.

**Erreichbar** ist Fäld mit dem Bus Alpin (027 927 76 30, [www.busalpin.ch](http://www.busalpin.ch), Reservation erforderlich) von Binn aus. Binn ist mit dem Bus über Fiesch erschlossen.

**Einkehren und Übernachten** in Gaststätten in Binn und in Fäld, im Agriturismo auf der Alpe Crampiolo, +39 347 81 79 494, [www.agriturismoalpecrampiolo.it](http://www.agriturismoalpecrampiolo.it), und in der Binntalhütte, 027 971 47 97, [www.cas-delemont.ch](http://www.cas-delemont.ch).

*Sandra und Stefan Grünig-Karp*

## Tipp



Ewald Gorsatt

Im Binntal werden geführte Strahlertouren für Jung und Alt angeboten. Mit viel Geduld findet man so seine eigenen Kristalle. Ein unvergessliches Erlebnis auch für Kinder, denn das Binntal ist bekannt für seinen Mineralienreichtum. [www.tourismus.binn.ch](http://www.tourismus.binn.ch)