

Lichtschauspiel am Großmutterloch

Der Aufstieg zum Soldatenhaus auf 1700 Metern Höhe ist des Westschweizers Glück
- und dann dieses Käsefondue.

VON KNUT DIERS

Sonntag, 13. Juli 2014



so.unterwegs

Lichtschauspiel am Großmutterloch



Wie so ein fünf Meter breites und fünfzehn Meter hohes Loch in der massiven Felswand entstehen konnte, ist ein Rätsel. Der Teufel, der sein Quartier in der Bergkette der Gastlosen in der Westschweiz bei Gruyères bezogen hatte, soll schuld sein. Er schleuderte bei einem Wutanfall seine eigene Großmutter gegen die Felswand, die heute Kletterern aus ganz Europa als Lieblingsrevier gilt. Dabei entstand dann dieses „Großmutterloch“. Es geht quer durchs Massiv.

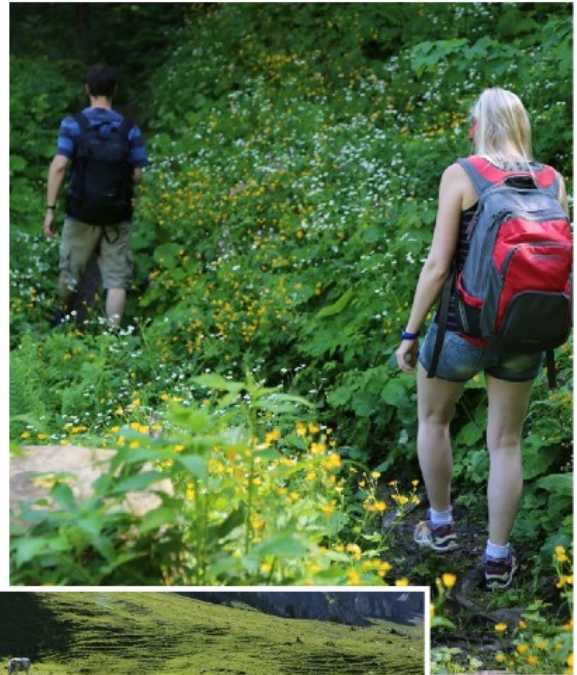
Kletterparadies Gastlosen

Für Marcel Horst ist das Loch ein prima Lichtdurchlass. Über-



haupt schätzt der Wirt des Chalets du Soldat in 1752 Metern Höhe die Farbtöne, die die Sonne auf „seine“ Felswand zaubert. Die 66 Spitzen der Gastlosen schimmern beim Sonnenuntergang heute in Rosarot. Diese Minuten verpasst der mehrfach ausgezeichnete Hotelier und Gastronom niemals. „Deshalb sind meine Frau und ich hier oben, wegen dieser Augenblicke“, verrät der Mann aus Charmey, wo er früher sein Hotel führte. Mit seiner Frau Denise sowie einem Koch und Helfer ist er hier oben vom 1. Juni bis Ende Oktober täglich auf Gäste eingestellt, im Winter nur an den Wochenenden. 70 Betten kann er belegen.

700 Höhenmeter oder zwei bis drei Wanderstunden von Jaun, dem einzigen deutschsprachigen Dorf im District de la Gruyère, trennen das Soldatenhaus vom Tal. Unterwegs liegen Kühe, plätschern Bäche, wachsen Tannen. Meter um Meter geht es durch eine Bilderbuchlandschaft. Kein Designer hätte sie schöner formen können. Zur Erfrischung steht das frisch eröffnete Chalet Sattelschwand auf 1375 Metern offen. Der junge Chef François Moura scherzt: „Trinkt so viel Wasser, wie ihr wollt, nur der Kaffee kostet.“ Beim Blick



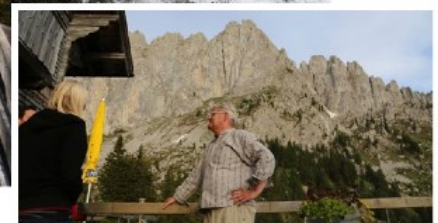
zurück sind gegenüber Schafberg, Euschelspass und Reidigalp zu sehen. Von dort bläst der Nordwind.

Haifische und Bahamas

Beim Blick nach vorn geht es vom Parkplatz Gross Rüggli aus über zwölf Stationen auf dem Geologischen Pfad zum Soldatenhaus. Wer im Begleitheft blättert oder einen Wanderführer nimmt, wird überrascht sein, von Haifiszähnen zu erfahren oder den Bahamas. „Kaum zu glauben“, sagt Marcel Horst, „aber diese Gastlosenkette vor uns sah vor 160 Millionen Jahren so aus wie die Lagunen und Korallenriffe der Bahamas von heute.“ Damals lagen die Massivkalke, deren Lichtspiel Marcel so liebt, in einem Warmwassermeer vor Afrika. Dann prallten eurasische und afrikanische Platte aufeinander und schoben Gebirge gen Himmel, dass es nur so krachte.

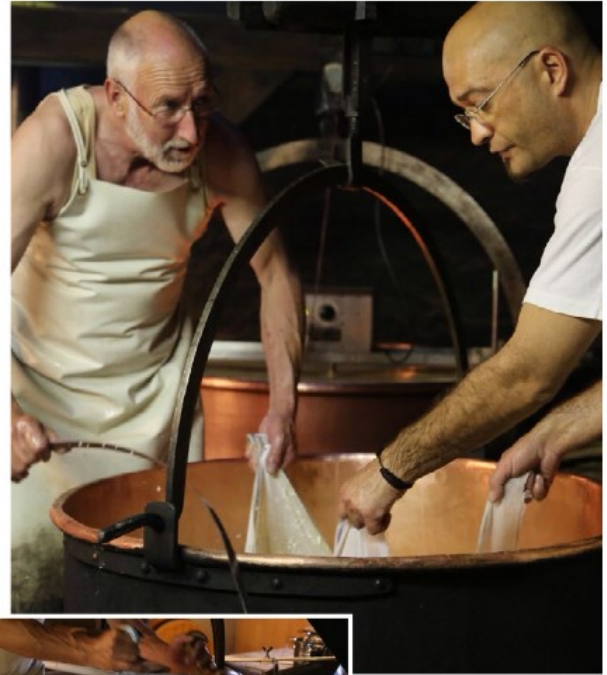
Drei Sorten Schinken zum Fondue

Marcel klingt begeistert. Das steigert sich noch, wenn er erzählt, wie er dem Pfeifen der Murmeltiere lauscht, den springenden Gämsen nachschaut oder das „Glu-glu“ des Auerhahns im Gleitflug vernimmt. Lustig kann er schildern, wie



tölpelhaft der Hühnervogel fliegt, wie schnell er dagegen zu Fuß ist. Den Gästen bleiben die Anblicke meist verborgen. Sie sind oft nur ein oder zwei Nächte hier. Gerade befreit sich Robert von seinen Rucksackhalterungen und bestellt einen Vully blanc. Der Weißwein aus der Seeregion könnte den Auftakt zu einem Käsefondue mit drei Schinkensorten, eingelegten Sauerkirschen und Meringue aus Zuckerguss sein. Es kommt noch Apfelkuchen dazu, eingekochter Birnensaft und Schlagrahm. Doch Robert will noch weiter. „Auf der anderen Seite der Felswand ist noch eine Hütte“, kündigt er seine Pläne an. Sie will er in einer Stunde erreichen.

Die anderen Gäste bestellen zu ihrem Käsefondue mit Kartoffeln noch Hagebuttentee. „Der ist am besten für den Magen bei solch einem Essen“, bekräftigt Marcel. „Mineralwasser mit Kohlensäure wäre das Übelste jetzt.“ So schmelzen ein cremiger Vacherin fribourgeois und ein kräftiger Gruyère im Topf. Marleen gluckst vor Glück. Guillaume leckt sich die Finger. Dieses Essen ist Schweizer Lebensart – gehaltvoll, schmackhaft, voller Energie und guter Zutaten. Die Gäste werden mehr als satt, schreiben eine Postkarte nach Hause, die ihnen der Wirt gratis gibt. „Das ist die billigste Werbung“,



erzählt Marcel, „wer mit der Karte wiederkommt, erhält einen Wein, ein Bier oder Kaffee gratis.“ Wie viele seiner Gäste wiederkommen, verrät er nicht. Doch steht sein Telefon oft nicht still, so viele Reservierungen gehen ein. „Morgen sind wir mit einer Hochzeitsfeier ausgebucht“, erwähnt er.

Zartrosa am großen Loch

Das 1945 für trainierende Soldaten erbaute Chalet aus Holz steht schon seit vielen Jahren nur noch zivilen Gästen offen. „Manche früheren Soldaten kommen mit Enkeln hierher“, meint Marcel, „sie wollen zeigen, wo der Opa früher Berglauf und Felsklettern übte.“ Gerade geht ein Hagelschauer nieder. Jetzt scheint wieder die Sonne. Marcel steht staunend vor der Gastlosen-Wand und betrachtet den Fels, der von grau über braungrau bis zartrosa schimmert. Das Lichtspiel am Großmutterloch ist farbenfroh. Im Winter scheint die aufgehende Sonne hindurch.

„Übrigens ist das mit dem Großmutterloch einfach zu erklären“, beginnt er, das Rätsel zu lösen. „Als sich vor etwa zehn Millionen Jahren die Gastlosen aufrichteten, gab es tektoni-



sche Verwerfungen oder Brüche. Das Loch liegt am Schnittpunkt mehrerer Brüche. Dann kamen Regen, Wind und die Sprengkraft des Eises und bald klaffte eine Öffnung, die immer größer wurde.“ So kann Marcel das Rätsel ums Großmutterloch tatsächlich plausibel erklären. Draußen unterhalten sich zwei Kuckucke. Bald ruft der eine, bald der andere. „Was die sich erzählen“, gibt Marcel zu, „das wird aber ein Rätsel bleiben.“ ■



sonntag reiseinfo

Anreise:

Von deutschen Flughäfen bis Zürich mit Swiss, www.suisse.com, dann weiter mit der Bahn bis Fribourg, www.swiss-pass.ch

Auskunft:

Information und Beratung bei Schweiz Tourismus, kostenlos unter Telefon (00 800) 100 200 30, www.MySwitzerland.com

Therme:

Les Bains de la Gruyère, 1637 Charmey, www.bainsdelagruyere.ch

Gourmet:

Das Restaurant im Hotel l'Etoile, Rue du Centre 21, 1637 Charmey, hat Sternenniveau und viele Delikatessen des kreativen Kochs Frédéric Ziörjen, www.etoile.ch

Wanderführer:

Wandern und Malen mit Bastian Keckeis, www.latracebleue.ch, www.wanderleiter.ch