



INS HERZ GEMEISSELT.

Wallisär Gschichtä.

Eine Frau macht Käse: Zwischen Belle Époque und Alpenkraft

Eine Szenerie wie auf einer Postkarte der Belle Époque: Unterhalb des Rhonegletschers im Obergoms thront das Grand Hotel Glacier du Rhône inmitten der von Geschichte und Geschichten durchdrungenen Siedlung Gletsch. Und ganz klein, aber nicht bescheiden, taucht hinter der ehemaligen Dépendance des Grand Hotels die Alphütte auf, in der die Gommerin Monika Blatter (50) Sommer für Sommer zwei stolze Tonnen eines Käses herstellt, dessen Geschmack von der Ursprünglichkeit der Alpe Gletsch und der Passion seiner Produzentin zeugt.

«Nach dem Tod meines Mannes vor neun Jahren konnte ich einfach nicht mehr», sagt die Frau mit den warm-strahlenden Augen in ihrer heimeligen Stube in Ulrichen, «ich wollte den Landwirtschaftsbetrieb verkaufen.» Aber zwei ihrer drei Söhne - der älteste und der jüngste - baten die Mutter durchzuhalten, bis sie als Erwachsene den Betrieb selbst würden übernehmen können. Letztes Jahr war es dann soweit - und Monika Blatter konnte sich endlich vollends ihrer Leidenschaft widmen: der Käseproduktion auf der Alpe Gletsch. «Letzten Sommer bin ich in vier Monaten nur ein einziges Mal ins Tal heruntergekommen», lacht die gelernte Käserin, «ich bin einfach glücklich dort oben!» Dabei, sagt die Frühaufsteherin, sei sie keineswegs einsam: «Ich gehe jeden Tag in die Stadt.» So nennt sie es, wenn sie im Grand Hotel nebenan zu Mittag isst. Sie hat einen guten Draht zu den Hoteliers, so, wie sie auch einen guten Draht zu den Hotelgästen, Tagestouristen und Reisenden hat, die auf der Fahrt mit der Furka-Dampfbahn zwischen Oberwald und Realp am historischen Bahnhof in Gletsch Halt machen. Ihre Kunden sind denn auch ausschliesslich Privatkunden - aus dem Wallis und dem ganzen Rest der Schweiz. Einziger Wermutstropfen: Neben Weich-, Raclette- und Hartkäse würde sie eigentlich auch gern Hobelkäse machen. Nur bleiben ihr aufgrund der grossen Nachfrage zu wenig Laibe zum Nachreifen ...

Ihr Mann Martin und sie haben die Alpe - die von der Seiler-Hoteldynastie an den Kanton übergegangen war - bereits in den 1990er-Jahren mit wenigen Kühen unter Mithilfe von Angestellten in Pacht genommen. Mittlerweile hütet Monika von Juni bis September rund 20 Kühe und verarbeitet 20'000 Liter Milch zu 2 Tonnen Käse - praktisch im Alleingang. «Hilfe brauche ich vor allem beim Tragen der schweren Milchkessel», sagt die sympathische Gommerin, «ich hab's halt im Rücken.»

Ob sie sich denn im Herbst nicht auf ihr Zuhause freue? «Aber gar nicht», entfährt es Monika, «ich verspüre schon im Mai ein Kribbeln, wenn ich an den Saisonstart im Juni denke!» Den Herbst nutzt sie vor allem zum Wandern und «zum Entdecken von neuen Dingen». Damit meint die Bauerntochter aus Reckingen nicht etwa die Maya-Pyramiden oder den Taj Mahal, sondern die Hütte, die sie im letzten Herbst bei ihrer Wanderung auf dem Hungerberg von weitem gesehen hat. «Die werde ich mir diesen Herbst genauer anschauen», sagt Monika mit einer Vorfriede, die nur noch von jener auf den bevorstehenden Alpsommer übertroffen werden kann.

Sie möchten mehr wissen? Wir senden Ihnen gern weitere Informationen zu oder organisieren für Sie ein Interview mit Monika Blatter.