

# IM DORF DER KULINARISCHEN BESONDERHEITEN

145 Jahre alter Käse bei Jean-Jacques Zufferey, 130 Jahrgänge des Burgerschaftsweins im gleichen Fass – im Val d’Anniviers halten sich Traditionen lebendig und führen auf eine Zeitreise.

— Text Paul Imhof Fotos Sébastien Anex

**G**ewöhnt, sich bei Lebensmitteln auf Verbrauchsdaten zu verlassen, wirft man so manches Produkt, das noch lange gefahrlos konsumiert werden könnte, in den Abfall. Und nun stehen wir in einem kleinen, matt erhellten Kellerraum in Grimentz und dürfen mit dem Finger über die Rinde eines Käselais streichen, der im Jahr 1875 auf einer Alp oberhalb dieses Dor-

fes im Val d’Anniviers aus dem Chessi gehoben wurde. Vor 145 Jahren! Die dunkelbraune, etwas rubbelige Rinde fühlt sich an wie Leder und lässt an Ötzi denken. Auf der Oberfläche spürt man einen dünnen Fettfilm. Der Laib ist beinhart, als wäre er längst versteinert. Ursprünglich etwa 9 Kilogramm schwer, sind im Lauf der Zeit gut 2 Kilogramm weggetrocknet.

Kann man solchen Käse überhaupt noch essen? Ungesund ist er nicht, aber kaum zu kauen. «Er schmeckt wie uralter Sbrinz oder Parmesan», sagt Jean-Jacques Zufferey, der diesen ausserordentlichen Käse für seine Familie betreut. Eine Gelegenheit, den Käse zu probieren, hatte er 2014, als er Frassspuren von Mäusen beseitigte. Die Nager hatten eines der beiden Prunkstücke von →

Jean-Jacques Zufferey mit einem Käse von 1875. Rechts am Laib sind die Spuren des Mäusefrasses erkennbar.



Véronique Tissières-Abbé füllt im Keller der Burgerschaft jungen Wein für den Vin du Glacier ins Fass.

«Auch in der Familie meiner Mutter macht man noch Vin du Glacier. Davon träume ich auch.»

Véronique Tissières-Abbé, Präsidentin der Burgerschaft Grimentz



Eine der beiden Evolèner Kühe von Jean-Jacques Zufferey, echte Raritäten.



Goldgelb schimmert der Vin du Glacier im Glas und erinnert an Sherry.

1875 attackiert. Andere Gefahren wie Milbenbefall oder extreme Temperaturschwankungen überstanden die beiden Laibe ohne Probleme, im Gegensatz zu jüngeren Käsen, die – wie im extremen Hitzejahr 2003 – explodierten.

Mit welcher Inbrunst die Mäuse die Rinde benagten, illustriert das fehlende Stück am Rand des einen Laibs. Gut 15, 20 Zentimeter fehlen. Zufferey hobelte die Stelle sauber und schickte die krümeligen Fragmente ins milchwirtschaftliche Forschungslabor, um sie mikrobiell untersuchen zu lassen. «Damals hat man Käse ohne Starterkulturen und moderne Technologie gemacht», erklärt Zufferey, der das Walliser Amt für Viehwirtschaft leitet, «und Penizillin gab es auch nicht.» Dieses wurde 1928 entdeckt. Kühe und andere Tiere waren von Antibiotika «unbefleckt», ihre Milch naturrein. «Die Bakterien von damals zu kennen, wäre doch interessant», sagt Zufferey. Sie könnten unsere Käsekultur vor Monotonie schützen.

Über 70 weitere Laibe ruhen im Keller, der jüngste mit Jahrgang 2019. Die meisten senkrecht auf Bretter gestellt, nachdem sich die Konsistenz des Teigs genügend verfestigt hat. Zuffereys Grossmutter

**Die rubbelige Rinde des uralten Käses fühlt sich an wie Leder.**



Henriette hatte die beiden ältesten einst von ihrem Onkel Pierre Solioz geerbt, der sie auf der Alp Torrent gekäst hatte. Heute liegt die Alp unter dem Spiegel des Stausees von Moiry aus den 1950er-Jahren.

**Ein lebendiger, alter Brauch**

Die Erbstücke lagen im Keller des Wohnhauses im alten Dorfkern von Grimentz, bis sie Jean-Jacques' Vater Jules in seiner Jugend durch Zufall entdeckte. Er begann, weitere Käse aufzubewahren – der erste mit Jahrgang 1944, seinem Geburtsjahr.

Damit reihte sich Jules, der in Grimentz Bauer und in Siders Gendarme war, in eine Tradition ein, die im Val d'Anniviers weiter zurückreicht als die Erinnerung: der Brauch, den Käse, den ein Kind zur Geburt erhält, bis zum Ableben aufzubewahren, damit dereinst die Trauergemeinde am Leichenmahl diesen «fromage d'enterrement» (Beerdigungskäse) mit Brot und Wein verzehren konnte.

Natürlich käst man nicht bloss für Beerdigungen. Die Milchleistung einer Kuh richtet sich nach der Laktation, nicht nach

Ein Käsemuseum würde Grimentz zur Drei-Sterne-Destination für kulinarische Exzentrik adeln.



Die Kirchturmspitze von Grimentz (links) und ein Blick vom malerischen Dorf hinunter ins Val d'Anniviers (rechts).



**Fünfzehn Eringer Kühe hat Zufferey in seiner Herde. Die Tiere sind klein, kräftig und trittsicher, eine klassische Bergrasse.**

den menschlichen Geburtenraten. Eringer sind eine klassische Bergrasse, nicht zu gross, aber kräftig und trittsicher. Sie tragen keine Turbo-Euter wie Milchmaschinen, die kaum mehr stehen können. Die aktuelle Rekordhalterin Vera hat in einer Laktationsperiode von 270 Tagen (2017/18) 5770 Kilo Milch geliefert, im Schnitt etwas mehr als 21 Kilo am Tag. Eine gesunde Leistung gegenüber dem Weltrekord der amerikanischen Holstein-Kuh «Ever-Green-View My Gold-ET»: über 96 Kilo am Tag, 35 144 Kilo in einem Jahr.

## DER JAHRESLAUF DER GRIMENTZER BAUERN



**JEAN VOUARDOUX** (1932–2020), ehemaliger Präsident und Kellermeister der Bourgeoisie von Grimentz, beschrieb Ort und Monat der verschiedenen landwirtschaftlichen Tätigkeiten der Familien aus Grimentz.

In Zuffereys Keller lagern auch Laibe, «meules», die von anderen Familienereignissen zeugen, etwa Hochzeiten. Doch mancher Laib reift oft um Jahre länger, als eine Ehe hält. «Der Hochzeit meiner Schwester wurde auch ein Käse gewidmet. Heute ist sie zweimal geschieden.» Verlässlicher sind die Eringer Kampfkühe, die in zahlreichen Duellen ihre Siegerinnen küren, die «reines». Die eine oder andere dieser Königinnen hat Zufferey aus seiner Herde mit heute 15 Tieren beigesteuert. Ihre Namen sind auf den entsprechenden Jahrgangslaiben verewigt. Seine beiden exklusivsten Tiere sind, einmal abgesehen von der Kampftauglichkeit, zwei Kühe der Rasse Evolène, echte Raritäten.

### Ein Ort der Exklusivitäten

Zufferey vermutet, dass die beiden 145-jährigen Erbstücke die ältesten Käse der Welt sind. Auch wenn ihre Bakterien nicht mehr reaktiviert werden können, sollen sie weiter altern. Am besten in einem Käse-museum, damit sich Besucher ein Bild von einem Lebensmittel machen können, das

**DEZEMBER**  
In Grimentz: Schlachten und Brot backen.

**JANUAR/FEBRUAR**  
In Grimentz: Dreschen des Getreides.

**ENDE FEBRUAR BIS ANFANG APRIL**  
In Siders: Die Familien hielten sich mit ihrem Vieh im Rhonetal auf; Reb- und andere Arbeiten. An Ostern mit Vieh retour nach Grimentz.

**MAI**  
In Grimentz: Kartoffeln, Roggen, Weizen, Bohnen pflanzen, Garten. Gelegentlich nach Siders in

die Reben. Vieh auf den Weiden.

**JUNI**  
Im Maiensäss. Mit dem Vieh auf die Vorstufe zur Alp. Dort wurden Tommes (Mutschli), Sérac (Molkenkäse), Butter produziert. Ende Monat brachte man das Vieh ganz hinauf zur Alp, wo ein Senn käste. Retour nach Grimentz und dann nach Siders, um Reben zu schwefeln und zu heuen.

**JULI**  
In Grimentz: Heuen; die älteren Frauen säuberten die Wasserleitungen, die «bisses». In Siders: Rebarbeiten.

**AUGUST**  
In Grimentz: Heuen. In Siders: Rebarbeiten, emden.

**SEPTEMBER**  
In Grimentz: Getreide einbringen, emden. Alpbzug, eine Zeit lang auf dem Maiensäss.

**OKTOBER**  
In Grimentz und Siders: Im Dorf Kartoffeln ausgraben, in Siders Weinlese.

**NOVEMBER**  
In Grimentz: Vieh im Stall «einwintern»; nicht trüchtige Kühe (etwa die Hälfte der Herde) nach Siders, um nochmals zu weiden.

## TRANSHUMANZ – LEBEN AUF WANDERSCHAFT

Transhumanz oder Wanderwirtschaft ist eine alte Lebensweise vor allem in den Alpentälern. Besonders ausgeprägt im Wallis, wo das mächtige Rhonetal die Landschaft zwischen Viertausendern beherrscht. Von dort zweigen Seitentäler ab wie das Val d'Anniviers südlich von Siders.

Die Familien von Grimentz bewegten sich zwischen drei Stufen: Das Haupthaus befand sich in Grimentz. In Siders besass man eine weitere Unterkunft mit

Stall; dort hielt man sich von Ende Februar bis Anfang April auf, sonst tageweise. Vor (Juni) und nach der Alpfung (September) lebte man auf dem Maiensäss oberhalb des Dorfes, aber unterhalb der Alp.

Jean Vouardoux (1932–2020), während vieler Jahre Präsident der Bourgeoisie von Grimentz, erinnerte sich im Buch «Grimentz et sa Bourgeoisie» an das frühere Leben: «Im Sommer musste man zur gleichen Zeit in Grimentz heuen und in Siders die Reben

spritzen. Man stand um vier oder fünf Uhr morgens auf, schnitt Gras und brachte Heu vom Vorabend in die Scheune. Nachher machte sich die Familie auf den Weg nach Siders, schlief dort und spritzte am nächsten Morgen die Rebstöcke. Dann stieg man am gleichen Tag wieder hinauf nach Grimentz.» Das sind pro Weg gut 25 Kilometer von Siders auf 533 m ü. M. bis Grimentz auf 1572 m ü. M. Heute dauert die Wanderung bergwärts 7 bis 8 Stunden.

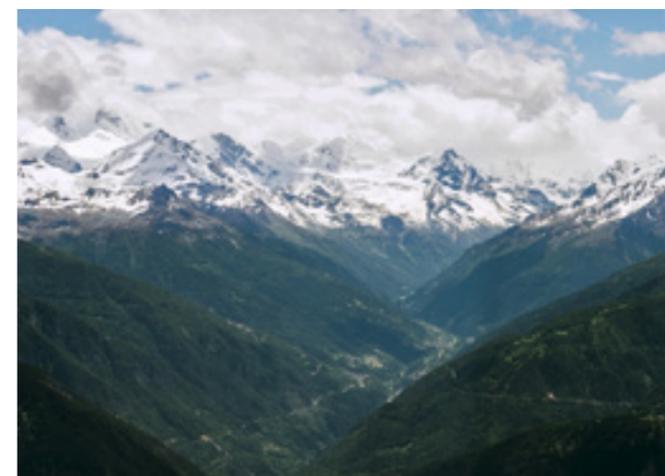
die Aufregung um Verbrauchsdaten wie einen Witz aussehen lässt. Zufferey möchte, dass die Kollektion in Grimentz bleibt.

Sie würde das Dorf zu einer Drei-Sterne-Destination für kulinarische Exzentrik adeln, denn im Keller des Sitzes der Bourgeoisie von Grimentz ruht der Vin du Glacier, so exklusiv wie der alte Käse.

### Eine einmalige Assemblage

Vor dem Eingang der stattlichen «maison bourgeoise», dem Haus der Burgerschaft, empfängt uns Véronique Tissières-Abbé, die Präsidentin der Bourgeoisie. Die Ursprünge der Burgerschaft reichen weit zurück. Die ersten vorhandenen Akten stammen von 1550. Dass damals schon Vin du Glacier im Keller aufbewahrt wurde, lässt sich nicht belegen, aber annehmen. Die Burgerschaft besitzt seit dem 14. Jahrhundert eigene Reben im Rhonetal.

Der Versammlungssaal der Burgerschaft von Grimentz ist ein historisches Bijou (rechts). An einer Wand hängen die kunstvoll geschnitzten Wappen der Burger (ganz rechts).



Das Val d'Anniviers ist ein Seitental des Rhonetals. Früher bewirtschafteten die Bauern des Tals auch Land in der Rhoneebene.

Vin du Glacier ist das Resultat einer Lebensweise, der Transhumanz (Wanderwirtschaft). Wer in den Walliser Seitentälern lebte, musste aus Mangel an Kulturland auch im Rhonetal Flächen bewirtschaften. Die Familien schleppten die Früchte ihrer Mühen auf den eigenen und auf den Rücken von Maultieren aus dem Tal, wo sie Reb-, Acker- und Obstbau sowie Gras- und Weidewirtschaft betrieben, in ihre Dörfer hinauf. So auch im Val d'Anniviers, dem Eifischtal.

Der Wein wurde im Haupttal vergoren und gepresst, nach der Schneeschmelze im folgenden Jahr in «lagel» gefüllt. Diese

länglichen hölzernen Transportfässer packte man auf Maultiere und machte sich auf den Weg. Grimentz liegt gut 25 Kilometer und über 1000 Höhenmeter von Siders entfernt. Oben angekommen, goss man den neuen Wein in Fässer aus Lärchenholz, in denen meistens noch vorjähriger Wein reifte. So entstand eine exquisite Assemblage aus Reben und Jahrgängen. Früher liess man die Fässer in Naturkellern weiter oben, drei Kilometer vor dem Moiry-Gletscher, ruhen.

Die Burgerschaft von Grimentz lagert ihren Gletscherwein in vier Fässern. Das erste, «Tonneau de l'Evêque» genannt (Bi-

schofsfass), enthält seit 1886 Gletscherwein, heute eine Assemblage von über 130 Jahrgängen. Was ausgeschenkt wurde, füllt der Kellermeister mit Wein aus dem zweitältesten Fass von 1888 auf, giesst dafür aus dem drittältesten (1934) nach und ergänzt zum Schluss das jüngste (1969) mit dem neuen Jahrgang: Ende Mai 2020 wurde es mit Ermitage von 2019 aufgefüllt. An der Haute Ecole d'Ingénierie in Sitten wurde in einer Studie vor 20 Jahren errechnet, dass die letzten Tropfen der ersten Füllung von 1886 bei einem Verbrauch von jährlich 25 Litern im Jahr 2027 getrunken werden.

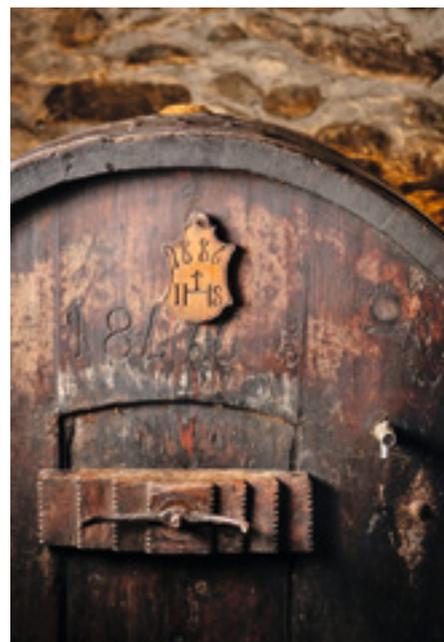
Zum Namen «Vin du Glacier» dürfte dem Wein die Nähe zum Moiry-Gletscher verholfen haben. Mit dem Bau des Staudamms wurde die Wanderwirtschaft obsolet, es gab nun Arbeit im Tal. Doch für alle reichte sie nicht, das Nomadisieren ist geblieben, wie der Arbeitsverkehr zwischen Berg und Tal beweist.

### Wie Sherry, nur anders

Geblichen ist auch der Gletscherwein, nicht nur im Keller der Burgerschaft, auch in Privathäusern. Vin du Glacier wird aus weissen Rebsorten gekeltert, einst vor allem aus der Sorte Resi, deren hoher Säure-



In den Genuss eines Glases Vin du Glacier kommen fast nur die Mitglieder und Besucher der Grimentzer Burgerschaft.



Das Bischofsfass von 1886, daraus darf nur getrunken werden, wenn der Bischof von Sitten anwesend ist.

*«Vin du Glacier lässt keinen kalt, der ihn probiert hat. Die grossen Önologen sind von ihm begeistert.»*

Anne-Dominique Zufferey, Autorin

anteil zusammen mit der konstant tiefen Temperatur unweit des Moiry-Gletschers den Wein vor dem Verderben schützte.

Die Reblaus-Epidemie vor bald hundert Jahren brachte die Sorte fast zum Verschwinden. Heute gewinnt sie wieder an Zuspruch, schon weil ihre kräftige Säure bei steigender Klimaerwärmung immer wichtiger wird. Der Kellermeister kontrolliert regelmässig, wie sich der junge Wein entwickelt, denn der Umgang mit einem Sortenbouquet aus Rèze (Resi) und Ermitage (Marsanne) mit Malvoisie (Pinot gris), Petite Arvine, Chasselas und Humagne blanc aus früheren Cuvées verlangt Sorgfalt und Erfahrung.

Der goldgelbe Wein schmeckt etwas oxidativ und leicht maderisiert, je älter, desto ausgeprägter, hat eine markante herbe Säure und Aromen von Harz und Liebstöckel. Er erinnert an Sherry und ist das Gegenteil von Süsswein. Ausgeschenkt wird er nur ab Fass an besonderen öffentlichen und privaten Anlässen.

«Vin du Glacier lässt keinen kalt, der ihn probiert», schreibt Anne-Dominique Zufferey im Buch «Rebe und Wein im Wallis». «Hervorgegangen aus Brauchtum und mündlicher Überlieferung, entgleitet er jeder önologischen Regel. [...] Die grossen Önologen sind von ihm am meisten begeistert.»

Früher Produkt einer erprobten Konservierungsmethode, ist Gletscherwein heute eine gesuchte Spezialität. «Auch in der Familie meiner Mutter macht man ihn noch», erzählt Véronique Tissières-Abbé, «davon träume ich!» Wo die Tradition so lebendig geblieben ist, dürfte wohl auch «fromage d'enterrement» im Keller liegen.



Jean-Jacques Zufferey mit einem Käse von 1989, einer Erinnerung an seine Zeit in der Infanterie-Offiziersschule.

«Gewiss. Meine Grossmutter wurde 1917 geboren. Bei ihrem Leichenmahl haben wir Käse von 1917 gegessen und Wein aus dem Fass getrunken. Den Käselaub mussten wir in der Schreinerei mit der Bandsäge tranchieren.» Er war 85 Jahre alt. ■

#### WEINE DER BURGERSCHAFT

Der Vin du Glacier ist unverkäuflich. Normale Weine aus diversen Rebsorten der 70 Aren Weinberg im Besitz der Bourgeoisie sind aber erhältlich. Den Keller kann man besuchen und an gewissen Tagen auch Vin du Glacier probieren. Informationen: Office du Tourisme, Grimentz, Tel. 027 476 17 00. [www.valdanniviers.ch](http://www.valdanniviers.ch)