



Ezio Bordet (in der Anais-Bar in Lillaz)

Am liebsten bin ich gegen Ende Juni Anfang Juli in den Bergen über dem Aostatal. Dann tobt sich der Alpenfrühling so richtig aus, ein Blumen- und Blütenmeer ergießt sich über die Almwiesen, die im eigenen Grün zu ertrinken drohen. Murmeltiere pfeifen es wie Spatzen von den Dächern, dass hier gerade Zweibeiner den Hang entlang ziehen. Mitunter wärmen sie sich nach dem langen Winterschlaf auch nur auf exponierten Stellen. Die Hüttenwirte sind voller Tatendrang und haben Zeit für ihre Gäste, bevor die großen Ferien beginnen und dann ein netter Plausch vor lauter Geschäftigkeit auf der Strecke bleibt. Abends sitzt man bei einem Genepi zusammen, und wenn man sich gut versteht, werden es auch schnell mal zwei oder drei. Genepi ist ein sehr extravaganter Kräuterschnaps aus der Edelraute, den es original hergestellt nur hier in der Grenzregion zwischen Italien und Frankreich gibt. In einer Grolla, einer flachen hölzernen Schnabeltasse zubereitet, lässt der Genepi schnell jede anstrengende Tagestour vergessen.

So stehen fünf tolle Wandertage vor mir, die ich mit alten Wanderfreunden auf Bergpfaden und Talorten in vollen Zügen genießen. In vollen Zügen bin ich allerdings nicht angereist. Ganz komfortabel habe ich diesmal für meine Anreise den Luftweg nach Italien gewählt. Dort treffen wir uns: Jeannette aus dem Brandenburgischen, Manfred aus München, Reiner aus dem Thüringischen und Roberto, der am Lago Maggiore zu Hause ist. Vom Flughafen Mailand Malpensa geht es mit dem Bus ins Aostatal.



Im Käsekeller des Bellevue in Cogne

Lardo und Crespelle

Gleich am Eingang vom Aostatal machen wir Halt. Wir erklimmen die Forte di Bard, eine Trutzburg, die wie ein vielgeschossiges Felsmassiv über dem Eingang zum Tal thront. Ich kann mich nicht erinnern, dass ich jemals zuvor eine Burg erklommen habe, deren Stufen nach oben nicht aufhören wollen. Durch eine geschickt verbaute Zahnradbahn ist die Forte di Bard auch für Rollifahrer bequem zu besuchen. Ein gutes Beispiel dafür, dass Denkmalschutz und Denkmalnutz eben doch für Alle geht, wenn man es nur will. Oben angekommen tauchen wir in die Historie der Alpen ein: von der Entstehung der Gletscher über die kulturelle, wirtschaftliche und kriegerische Geschichte bis hin zu modernen touristischen Nutzung des Alpenraums. Nichts wird moralinsauer dargestellt. Die Bewertung des komplexen Gebildes Naturraum Alpen, Mensch und Nutzung des Alpenraums werden ganz bewusst dem Besucher selbst überlassen. Museumspädagogisch hat man viel Mühe für kindgerechte Darstellungen verwandt. Das nächste Mal nehme ich meine Kinder mit. Auch die werden ihren Spaß an einer hier ausgestellten Gamswildart haben, die bergseitig jeweils kürzere Vorder- und Hinterläufe hat. Unseren Mittagsimbiss nehmen wir im Museumsrestaurant ein. Erst sind wir ziemlich skeptisch. Doch wir werden bald eines Besseren belehrt. Als Appetitmacher gibt es feinwürzigen, dünn aufgeschnittenen Lardo (puren weißen Speck) mit kross getoasteten Panini. Für den Hauptgang entscheide ich mich für Crespelle mit Fontinakäse und Kochschinken. Das Rezept für diese Teigtaschen verrät mir die Chefin leider nicht. Andere entscheiden sich für eine La Puarò, eine Porré-Suppenspezialität der Region Aosta.



Vorspeisen-Etagere im Sporthotel in Pila

Polenta, Polenta, Polenta

Doch so langsam juckt es in den Beinen. Roberto kennt einen Ranger des Parco Naturale Mont Avic, der sich auf ein Wiedersehen mit ihm freut, und der uns mit einem Van zum Ausgangspunkt unserer Wanderung nach Champorcher bringt. Es ist nur ein Katzensprung. Andernfalls wären wir mit dem Bus gefahren oder wir hätten uns ein Taxi genommen. Pünktlich zum Beginn der Wanderung fängt es ordentlich an zu regnen. Pudelnass kommen wir an der Miserin-Hütte an, die direkt am Alta Via 2 und am gleichnamigen See auf 2.578 m gelegen ist. Die Hütte ist sehr schlicht, ohne Trockenraum, sodass wir den Gastraum kurzerhand in einen einzigen Wäscheständer verwandeln. Der Bollerofen heizt ordentlich ein. Und im ersten Obergeschoss kann man nach Herzenslust warm duschen. Die jungen Gastwirte bereiten Polenta. Eigentlich ist Polenta alles andere als mein Leib- und Magengericht. Doch mit dem leckeren Gulaschragout ist das ein Traum von Bergsteigeressen.



Am Colle Garin (2.872 m)

Schaulaufen der Steinböcke

Bevor wir am nächsten Morgen zu unserer sechsstündigen Wanderung aufbrechen, stattdessen wir der direkt am See gelegenen Wallfahrtskapelle Notre Dame des Neiges noch einen Besuch ab. Bereits in

einer Stunde haben wir den Pass Finestra di Champorcher erreicht und stapfen bei strahlend blauem Himmel durch großflächige Altschneefelder. Als hätten wir sie bestellt, zieht ein Rudel Steinböcke fotogen den Felskamm hinauf. Gejagt wird auf diese edlen Tiere schon lange nicht mehr, weswegen sie wenig Scheu zeigen. Durchs langgestreckte Vallon Urtier geht es durch ein Meer von Alpenblühern Richtung Lillaz. Ich fotografiere und fotografiere und falle weit hinter die Gruppe zurück; aber wofür habe ich sonst meine Spiegelreflexkamera dabei? Anderen Wanderern begegnen wir nicht. Gäbe es nicht die große Überlandstromleitung, könnte man meinen, dass dieser Teil der Alpen noch frei ist von Zivilisationseingriffen. Erst kurz vor Lillaz kommen uns im Umfeld des imposanten Wasserfalls Spaziergänger entgegen. Im Winter ist dieser Wasserfall übrigens ein reinrassiger Ort fürs Eisklettern. Der Ort ist inzwischen gänzlich autofrei. Ein Stopp lohnt in der Anaïs Bar, für den Café nach der Wanderung und wegen der im Gastraum präsentierten regionalen Künstler.



Unterhalb des Finestra di
Champorcher

Gamsbraten im Cognetal

Den geschäftigen Talort Cogne erreichen wir von Lillaz aus mit dem Bus. Hier kann in einfachen Pensionen genächtigt werden wie ebenso im 5-Sterne-Hotel. Im kleinen Supermarkt gegenüber der Post gibt es Genepi und Berghonig. Man kann nie früh genug an die Mitbringsel denken. Den Blick auf den Gran Paradiso-Stock genießen wir auf der Terrasse bei Tee und Kuchen im Bellevue. Die Grande Dame führt uns hier durch die exzellenten und überaus großzügigen Spa-Räumlichkeiten und in den eigenen Käsekeller. Ein Familienbetrieb mit langer Tradition auf hohem Niveau. Wer also einmal seine Liebste oder seinen Liebsten zu etwas ganz Besonderem einladen möchte, ist hier genau richtig. Zu Abend speisen wir auf Empfehlung im Notre Maison im Ortsteil Cretaz, knapp 30 Gehminuten talauswärts entlang des Flusslaufs Torrente Gran Eyvia. Das Restaurant achtet sehr auf regionale und frische Produkte und ist mehrfach zertifiziert. Hier gibt es Gamsbraten mit einer Wacholdersauce so schwarz wie die Nacht. Das hatte ich vorher noch nie gesehen und noch nicht auf der Zunge gehabt.



Brotzeit mit Fontina-Käse und Rote-Beete-Würstl im Refugio Arbolle

Fontina-Käse und Rote-Beete-Würstl

Anderntags fahren wir mit dem Bus bis Gimilian und sparen uns den Wanderweg, der auf der Fahrstraße verläuft. Der Anstieg führt danach durch einen duftenden Pinienwald, der angenehmen Schatten spendet. Der Weg führt an Arpisson vorbei, durch den Plan di Bessey zum Col Garin auf 2.815 m, von dem aus wir rechterhand den 3.559 m hohen M. Emilius erblicken. Der bleibt diesmal unbestiegen, weil einige von uns schon einmal vor Jahren hinauf gekraxelt waren. Kurz unterhalb des Durchschlupfs gibt es vorher rechterhand ein Notbiwak für Wintertouren. Das Pausenziel unserer heutigen Ganztageswanderung ist das Rifugio Arbole, wo wir eine Brotzeit mit Fontina-Käse, zweierlei Rote-Beete-Würstl, Speck und Lardo genießen. Fontina-Käse ist der aostataltypische Labkäse, dessen Produktion streng überwacht wird. Die Brotzeit war eigentlich zu viel des Guten für den folgenden Anstieg zum Col di Chamolé auf 2.641 m. Vom Col geht es in Serpentina hinunter zum Lago di Chamolé, ein sonniger Tummelplatz für Jugendgruppen, die von Pila mit dem Sessellift hinauf kommen. An der Liftstation erscheint dann so etwas wie eine Fata Morgana: Mountainbiker über Mountainbiker werden vom Sessellift ausgespuckt, die es teils in engen, teils in langgezogenen Kurven direkt unterhalb der Sesselliftstrecke so richtig zu Tale krachen lassen. Es funktioniert, dass alle - Wanderer und Mountainbiker - ihren Spaß und ihre Freude in den Bergen haben, weil sie sich nicht in die Quere kommen und sich nicht gegenseitig behindern. Wir nächtigen im Sporthotel in Pila und dort gibt es auf der Terrasse mit Blick auf den Walliser Alpenkamm eine lukullische Vorspeisen-Etagere. Unsere Wanderung verläuft von einem kulinarischen Höhepunkt zum nächsten - Aostatal eben.

Provinzhauptstadt Aosta

Mit der ersten Kabinenbahn gondeln wir am nächsten Morgen bei strahlend blauem Himmel zu Tale und haben das majestätische Massiv des Gran Combin direkt vor uns. Eine Tour auf diesen wunderschönen Berg mussten wir vor einigen Jahren wegen massiven Schneefalls und akuter Lawinengefahr abbrechen. Er bleibt ein Sehnsuchtsziel. Unter uns sehen wir die Terrassenlandschaft, die von den Bergbewohnern über Jahrhunderte angelegt wurde. Was für eine Plackerei muss das an diesen steilen Hängen gewesen sein! Um diese Stunde schläft Aosta noch, so starten wir unser Kulturprogramm mit Römischen Theater, Kathedrale und Kreuzgang Sant´Orso. Es lohnt auf jeden Fall ein Blick auf die Website, ob man vielleicht an einem der vielen Open Air-Kulturevents teilnehmen kann.

Ein krachendes Gewitter über Chamois

Wir wollen aber weiter auf die andere Seite des Aostatal, in das Seitental Valtournenche. Chamois erreichen wir über eine Kabinenbahn, die 1.300 m steilen Anstieg sparen wir uns. Als dann die Kabinenbahn auf halber Strecke mit gefühlten 500 m Luft unter uns anhält und anfängt zu schaukeln, wird selbst mir etwas mulmig zumute. Chamois ist gänzlich autofrei und gehört zu einer europaweiten Kooperation autofreier Touristenorte. Von Chamois wollen wir nach Breuil-Cervinia wandern, um dem Monte Cervino (zu Deutsch Matternhorn) wenigstens am Bergfuß unsere Referenz zu erweisen. Ein krachendes Gewitter lässt uns diesen Plan umwerfen. So landen wir in dem kleinen Berggasthof Da Bruna am Lago Lod oberhalb des Ortes.

Speck und andere Köstlichkeiten

Auf dem Weg zurück nach Mailand machen wir noch einen Stopp in Arnad, der Hochburg der Produktion des Lardo. Die Firma Bertolin erlaubt einen Einblick in die Produktion des Lardo, verschiedenster Sorten Salami, Speck, Kochschinken, Gamsschinken und weiterer Delikatessen. Leider verstehe ich nichts vom Wein. Den mitgebrachten Fumin, Jahrgang 2012, hat meine Frau dennoch sehr gelobt, und mit 14% Vol. hat er Power, also Vorsicht! Im Dorf holt uns dann noch die deutsche Geschichte ein. Eine Gedenktafel erinnert an die grausame Ermordung von vier Dorfbewohnern durch die Nazis.



Im Vallon Urtier

Autonome Region Aosta und ein Abschied

Die Region Aosta ist die kleinste der italienischen autonomen Regionen. Über viele Jahrhunderte war sie französisch dominiert. In der Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Region Aosta in das italienische Königreich einverleibt. Wer neben dem Besuch der wunderschönen Landschaft etwas über die Menschen, ihre Kultur und Geschichte erfahren möchte, sucht am besten den direkten

Kontakt zu den aus meiner mehrfachen Erfahrung überaus aufgeschlossenen Menschen oder beginnt mit einem Besuch im Museum, so zum Beispiel im Notre Maison in Cogne (und schön den Kopf einziehen wegen der niedrigen Deckenhöhe). Ich komme seit vielen Jahren immer wieder gerne in diese Region Italiens. Die Berge sind hier noch viel weniger für den Tourismus glatt gebürstet worden und die regionalen Produkte sind vorzüglich in Konsistenz und Geschmack. Die heimische Slow Food-Produktion passt hervorragend zur Langsamkeit des Bergwanderns. Das sollte man als Wanderer unbedingt genießen!

INFO

Anreise/Rückreise

Umweltfreundlich mit dem Zug und Bus: z. B. über Basel, Bern, Lausanne, Martigny in ca. 13 Std.

Mit dem Auto in ca. 11,5 Std.

Mit heftigem ökologischem Fußabdruck, dafür aber sehr komfortabel, per Flugzeug nach Mailand Malpensa und von dort mit dem Bus 407 in ca. zwei Stunden nach Aosta.

Sehenswert

Festung Bard

Karten

Instituto Geografico Centrale (IGC), Kartenblätter 3, 4, 5, 9, 10, 1:50.000

Kompass Verlag: Gran Paradiso, Valle d' Aosta, . Carta escursioni / bike / sci alpinismo. Wandern / Rad / Skitouren, 1:50.000; vor Ort bekommt man weitere Karten, z. B. der Natur- bzw.

Nationalparks, z. T. sogar umsonst.

Mountainbiking: Supertrail Map Valle Aosta Ovest, Maßstab 1:50.000

Internet

www.regione.vda.it

www.lovevda.it

www.montavic.it

www.cogneturismo.it

www.bikevalledaosta.it

www.notremaison.it

www.fortedibard.it

www.bertolin.com

Einkehren

www.regioni-italiane.com/rifugio-miserin-champorcher.htm www.montagneinvalledaosta.com
(Refugio Arbolle)

www.hotellachancepila.it (Sporthotel Pila)

www.hoteldugrandparadis

www.hotelbellevue.it

www.bbgranparadiso.com

www.infochamois.it (Da Bruna)

Ausrüstung

Normale Wanderausrüstung: Feste Wanderschuhe, regenfeste Kleidung, Mütze, Handschuhe, Erste-Hilfe-Set, Trinkflasche, Pausenbrote, Sonnencreme, Sonnenbrille, Fotoapparat.

Beste Wanderzeit

Mai bis Juli, September bis Oktober

Sprache

Italienisch ist seit ca. 100 Jahren Amtssprache und in der Regel auch Alltagssprache; mit Französisch kommt man sehr gut zurecht; der aostanische Dialekt ist etwas für Eingeweihte und wird nur von den Einheimischen untereinander gesprochen; Englisch funktioniert insbesondere in den touristischen Einrichtungen in den Tälern.

Diesen Artikel als PDF Downloaden:

[download id="2383"]