



4h **Wanderkarte/n 1:50'000 255T**
Gesamtaufstieg 1116m

Länge 9.4km
Gesamtabstieg 113m



Von den Hörnern gegenüber Brig zieht sich einer der längsten künstlich angelegten Wasserläufe, Suone genannt, hinab bis nach Birgisch. Meist werden diese Kanäle begleitet von einem Pfad, der die regelmässige Kontrolle ermöglicht.

Ich werde die Nessjeri auf dieser Tour lediglich ein kurzes Stück weit begleiten und starte dazu mitten in Birgisch, wohin mich das Postauto gefahren hat. Zuerst steige ich teilweise auf der Fahrstrasse hinauf nach Oberbirgisch und schwenke dann nach rechts, um durch den Birgischwald recht stolz nach Chittumatta zu steigen. Sie liegt stattliche 550 Meter höher als die Kirche Birgisch.

Es fehlt nicht mehr viel bis zur Waldgrenze und der oberen Kante der gfürchigen Felswand. Bald stehe ich vor den Hüt-

ten von Nessel - völlig abgeschieden von der umtriebigen Welt mit Strassen, Seilbahnen und touristischen Angeboten. Ein Kirchlein behütet diese einzigartige Siedlung.

Etwas höher stosse ich wieder auf den im Eingang erwähnten Suon, verlasse ihn jedoch bald wieder, weil mein Weg nun ganz sachte abwärts zeigt Richtung Zivilisation. Er fügt sich exakt in die Topografie ein und folgt jeder Rippe und Kante der Bergflanke. Rechts unten fliesst im engen Talgrund der Chelchbach der Rotten zu.

Zu meiner Linken thront das Foggenhorn als südlichster Gipfel einer Kette mit lauter un- oder wenig bekannten Namen: Grisighorn, Gänderhorn und andere. Dank dem Zusatz -horn hat letzteres keine Mühe mit der gender-gerechten Anrede: Ein Horn ist immer sächlich (das Horn).

Schon bald nach dem Lischnubel tauchen die Häuser von Belalp hoch über Blatten vor mir auf. Auch die Kabel der Seilbahnen kann ich bereits erkennen. Leider ist die nähere in der Chiematte wegen Reparaturarbeiten geschlossen, also marschiere ich entlang der untersten Häuserzeile hinüber zur Station Belalp. Vor der Talfahrt gilt es aber, im Restaurant den Durst zu löschen und den leeren Magen zu besänftigen.

Safran

Im Kinderlied „Backe, backe Kuchen ...“ folgt im Text weiter „... Milch und Mehl, Safran macht den Kuchen geh!“

Schon seit mehr als 3500 Jahren wird von den Völkern zwischen Euphrat und Tigris der Safran als Kulturpflanze gehegt und gepflegt. Sogar im uralten Wörterbuch Sanskrit findet sich die Bezeichnung für die Pflanze, welche, wie auch der verwandte Krokus, aus Vorderasien stammen dürfte. Abgeleitet wird der Name Safran vom arabischen *asar*, was soviel wie *gelb* bedeutet.

Bereits 370 v.Chr. berichtete Theophrast über die Gewürzpflanze, die aus dem Orient nach Griechenland gekommen war. Der Schritt in die Gärten der römischen Kaiser kam deshalb nicht überraschend. Es wurden sogar weiträumige Kulturen angelegt, weil der Safran in grossen Mengen als Gewürz-, Duft- und Farbstoff Verwendung fand. Die Römer färbten auch Kleiderstoffe damit und setzten ihn sogar als Arzneimittel ein.

Gegen Ende des 14. Jahrhunderts versuchte die Regierung von Basel, Safran in ihrer Gemarchung anzubauen. Die Folge war ein regelrechter Safrankrieg - heute würde man wohl von einem Hype sprechen. Wer ein sonniges Plätzchen hinter dem Haus besass, setzte die Krokus-



Nessel

zwiebel ein. Wie diese allerdings nach Mund im Kanton Wallis gelangte, konnte bis heute nicht endgültig eruiert werden.

Vermutlich erreichte der *Krokus sativus* L. über Frankreich das Wallis, wo er in Mund, hoch über dem Talgrund, eine neue Heimat fand. Hier ist der Boden sandig und locker. Die Talflanke gilt schon seit jeher als trocken und eher karg, was der Safran offenbar besonders mag. Inzwischen ist die gesamte Anbaufläche auf über 16'000qm gewachsen.

Von den lilafarbenen Blüten werden zwischen Oktober und November nur die sogenannten Narben gewonnen. Für 1kg Safran benötigt man etwa 130'000 Blüten. Der Ertrag schwankte in den letzten Jahren um die 4kg, weil beim Trocknen ungefähr 80% des Pflückgewichtes verloren gehen. Der Munder Safran gilt als besonders hochwertig und ist entsprechend teuer.

