

PARC
SCHWEIZER PÄRKE
PARKS

NETZWERK
RESEAU
RETE
RAIT

**innovation
tourismus**

Ein Projekt des Netzwerk Schweizer Pärke
unterstützt vom Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

**3 PÄRKE
TOUR**

Geschichten von Alpen, Käse und Kuhmist

In sechs Etappen
durch drei Naturpärke der Voralpen

parks.swiss/3pt



Geheimnisse der Voralpen

Die Drei Pärke Tour von Zweisimmen nach Gruyères wird dich begeistern!

Während der sechstägigen Wanderung tauchst du in die von der Alpwirtschaft geprägten Landschaften ein: Du begegnest dem Leben auf der Alp, spürst die Solidarität unter den Älplern und entdeckst die traditionelle, aber doch kreative Käseproduktion sowie die seit Jahrhunderten lebendige Zimmermannskunst.

Die Drei Pärke Tour erleben

Die Drei Pärke Tour führt dich durch die regionalen Naturpärke der Voralpen: Diemtigtal, Gantrisch und Gruyère Pays-d'Enhaut. Sie laden dich ein, ihre wertvollen Landschaften zu erleben und die regionalen Spezialitäten zu kosten. Dieser Guide erzählt dir spannende Geschichten zu jeder Etappe und liefert

dir alle Informationen zur Tour. Du kannst die Wanderung individuell organisieren, jede Etappe ist einzeln machbar und mit ÖV erreichbar. Du kannst die Tour auch als Package inkl. Übernachtungen und Gepäcktransfer bei Eurotrek (eurotrek.ch/dreipaerketour) buchen. Geniesse deine Auszeit in der Natur!

EIN ANGEBOT DER NATURPÄRKE DER VORALPEN



Naturpark Diemtigtal



Naturpark Gantrisch



Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Drei Pärke Tour in sechs Etappen

Naturpark Gantrisch



Oey–Gurnigel
ca. 4,5 Std. | ca. 13 km
S. 14–17



Schwarzsee–Jaun
ca. 4 Std. | ca. 12 km
S. 22–25



Gurnigel–Schwarzsee
ca. 6,5 Std. | ca. 22 km
S. 18–21



Grimmialp–Oey
ca. 4 Std. | ca. 14 km
S. 10–13



Jaun–Gruyères
ca. 6 Std. | ca. 22 km
S. 26–29



**Zweisimmen–
Grimmialp**
ca. 6 Std. | ca. 16 km
S. 6–9



Grimmialp



Zweisimmen

**Parc naturel régional
Gruyère Pays-d'Enhaut**

**Naturpark
Diemtigtal**

Etappe 1: Zweisimmen–Grimmialp



Essen & Schlafen

- > Infos Unterkünfte Zweisimmen:
Tourismus Info Point
T +41 33 722 11 33
- > Berggasthaus Stierenberg:
beim Seebergsee
T +41 33 684 12 69
- > Bergrestaurant Seeberg:
beim Seebergsee
T +41 33 684 11 22
- > Hotel Kurhaus Grimmialp:
3757 Schwenden
T +41 33 684 80 00

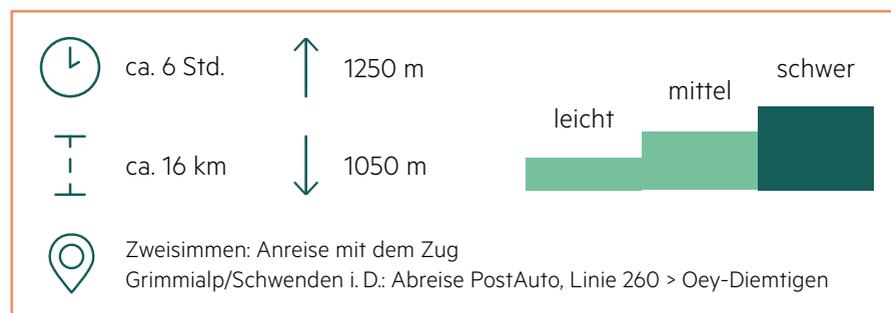


Sehenswürdigkeiten/Attraktionen

- > Unsere Steinwildkolonie ist am Seehorn zu Hause. Mit etwas Glück ist sie mit einem Fernglas zu erkennen.
- > Das Gebiet rund um den Seebergsee ist Naturschutzgebiet. Bitte beachte die Verhaltensregeln.
- > Blauseeli auf der Grimmialp:
An windstillen Tagen spiegeln sich die Berge darin; ein tolles Fotosujet.

Von Zweisimmen wanderst du hoch übers «Gubi» und weiter zum Seebergsee, wo deine Anstrengungen bei einer Rast am kühlen Wasser des Seebergsees belohnt werden. Der Weg führt weiter über Alpen hinunter ins Diemtigtal. Den ganzen Tag begegnen dir weidende Kühe, die wertvolle Milch geben. Die Geschichte auf der nächsten Seite erzählt dir mehr darüber!

INFORMATIONEN ZUR ETAPPE



Der Seebergsee auf 1830 m ü. M. ist ein Juwel unter den Schweizer Bergseen.



Von glücklichen Kühen und ideenreichen Bauern

An diesem Sommerabend im Jahr 2018 ahnten die Kühe auf den Diemtigtaler Weiden noch nicht, was sich nur wenige Kilometer entfernt bei der Alphütte auf Tschuggen abspielte. Bauer Dänu und seine beiden Kollegen Housi und Türü diskutierten darüber, wie sie ihre Milch besser vermarkten können. Ihre Idee: Eine nachhaltige Bergmilch mit Mehrwerten für Kühe, Natur, Bauern und Kundschaft zu lancieren, die im Diemtigtal produziert, abgefüllt und zu einem fairen Preis verkauft wird.

Berglandwirtschaft unter Druck

Es ist nämlich so dass der Preis, den die Produzent:innen für ihre Milch erhalten, nicht ausreicht, um die effektiven Produktionskosten zu decken. «Auch wenn es so scheint, ist auf der Alp nicht alles idyllisch und die Berglandwirtschaft gerät unter Druck!» so Dänu. Hinter der schönen Landschaft steckt ein einfaches Leben mit anstrengender, körperlicher Arbeit,

bei der oft die ganze Familie mithilft. Mit einem besseren Preis könnte das Auskommen der Bergbauern, die seit Generationen die Alpen bewirtschaften, verbessert werden.

Bergmilch aus dem Diemtigtal

Den drei Bauern gelang es, 72 weitere Diemtigtaler Bauernfamilien zu überzeugen, beim Projekt «Diemtigtaler Bergmilch» mitzuma-

chen. Was für eine Solidarität! Mit der Käseerei Simmental Switzerland AG, der Migros Aare, IP-SUISSE und dem Naturpark Diemtigtal entschlossen sich weitere wichtige Partner, das Projekt zu unterstützen. Und die Erfolgsgeschichte geht weiter: Seit 2022 wird aus derselben Milch ein feiner Bergkäse produziert.

Vorteile für die ganze Talschaft

Die Bauernfamilien freuen sich heute darüber, dass ihre Milch eine höhere Wertschätzung erfährt. Mit einem fairen Preis entsteht ein positiver Kreislauf, dessen Gewinne in der Region bleiben. Die drei Bauern auf der Alp Tschuggen haben sich nicht geirrt: Indem die Konsumentinnen und Konsumenten die Milch zu einem leicht höheren Preis kaufen, unterstützen sie die Betriebe und Bauernfamilien im Diemtigtal und ermöglichen es, die Lebens- und Produktionsbedingungen vor Ort zu verbessern.

Und damit nicht genug: Das nachhaltige Produkt verbessert auch das Wohl der Kühe, sorgt für mehr Biodiversität und schmeckt ganz einfach köstlich.



Seit 2022 gibts aus der Diemtigtaler Bergmilch auch aromatischen Diemtigtaler Bergkäse.



Tipp:

Die Bergmilch und der Bergkäse sind in den Filialen der Migros Aare erhältlich.

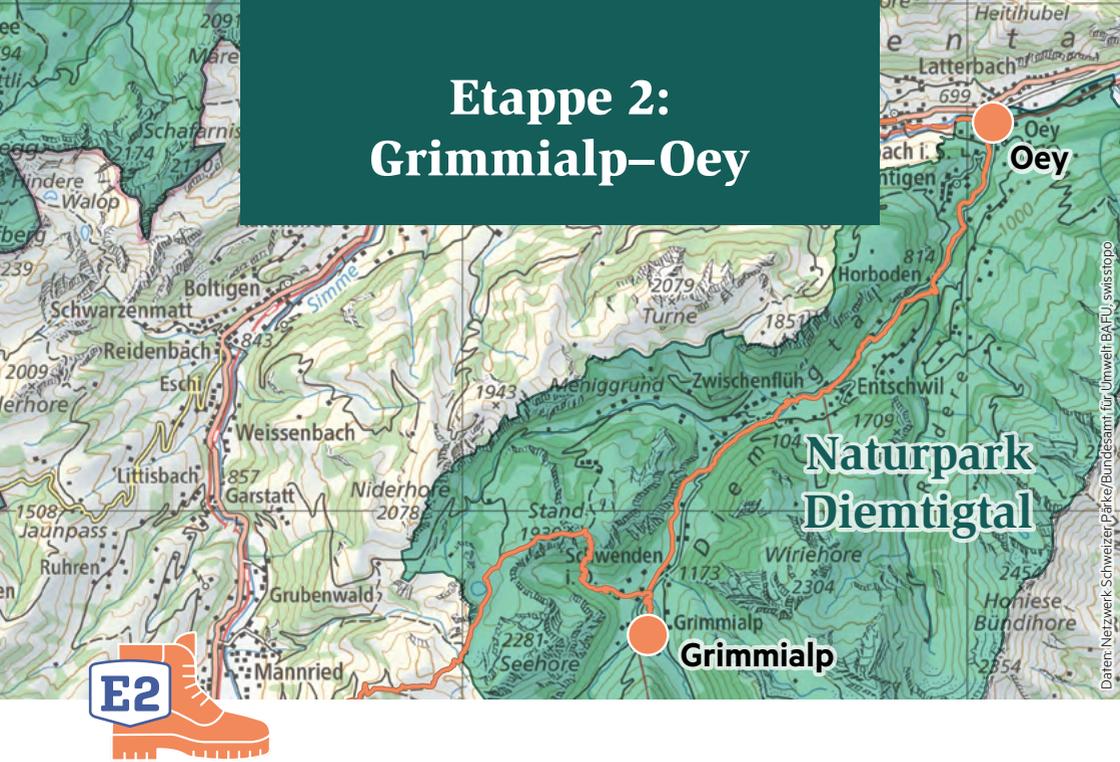
Einen Besuch wert ist die Simmentaler Käsewelt, um mehr über die Käseproduktion zu erfahren.

simmental-switzerland.com



Vor dem Melken wird das Euter mit Holzwolle gereinigt.

Etappe 2: Grimmialp–Oey



Essen & Schlafen

- Es gibt einige Restaurants entlang des Weges (Öffnungszeiten: diemtigal.ch)
- Auf der Etappe gibts sechs Brätelstellen
- Produktkühlschränke mit regionalen Produkten am Wegrand
- Unterkunft Oey: Gasthof Hirschen, 3753 Oey T +41 33 681 23 23



Sehenswürdigkeiten/Attraktionen

- Das historische Kurhaus Grimmialp und die Kapelle Schwenden
- Prachtige Häuser entlang des Weges
- Ein Abstecher zum ehemaligen Gasthaus Tiermatti mit seiner bunten Fassade.
- Wer noch Energie hat, besucht das Wakkerpreis-Dorf Diemtigen.

Der zweite Tag führt dich weiter durch den Naturpark Diemtigtal, entlang von Bächen, über blumenreiche Wiesen und durch schattenspendende Wälder. Achte auf die prachtvollen Simmentaler Häuser am Wegesrand. Reich verziert sind sie Zeugen längst vergangener Zeiten und wissen Geschichten zu erzählen, wie die nachfolgende.

INFORMATIONEN ZUR ETAPPE



Zwischen Grimmialp und Oey folgt der Wanderweg den Gewässern Fildrich und Chirel.



Zeitzeugen uralter Tradition

Das Bodenhaus in Zwischenflüh, an welchem unsere heutige Wanderung vorbeiführt, ist ein typisches Beispiel der Simmentaler Zimmermannskunst. Das 1785 erbaute Haus mit asymmetrischer Fassade weist einen sich nach oben steigernden Zimmermannsschmuck und einen deutlichen Vorkrag der Giebelwand auf, was dem Haus eine gewisse Spannung verleiht. Wie so viele andere Gebäude aus der zweiten Hälfte des 18. und 19. Jahrhunderts ist das Bodenhaus ein Zeuge von Wohlstand aus vergangenen Zeiten.



Simmentaler Zimmermannskunst, typisch für die Region

Seinen prächtigen Baubestand mit reichen Malereien und Schnitzereien verdankt das Diemtigal der Zusammenarbeit wohlhabender Bauern und fähiger Handwerksleute, darunter so berühmte wie Zimmermeister Hans Messerli (1720–1806). Messerli, der aus einer Zimmermannsfamilie stammte, prägte die

regionale Baukunst mit fast 300 Werken, darunter «unser» Bodenhaus. Wenn das Haus sprechen könnte, wüsste es wohl tausend Anekdoten zu erzählen!

Heute ist das Haus in zwei Hälften geteilt. Wusstest du, dass es bei der Hausteilung noch kein fließendes Wasser gab? Dadurch gab es ein verbrieftes Recht, nachdem die Bewohner der rechten Seite durch das Wohnzimmer der linken Seite gehen durften, um Wasser vom Brunnen zu holen.

Von Pferden und Kühen

Die prächtigen Häuser zeigen den damaligen Reichtum ihrer Besitzer. Es ist spannend zu wissen, dass die Region im Simmental, die heute für die Simmentaler Kühe und die Alpwirtschaft bekannt ist, in früheren Zeiten das Zentrum der Zucht des legendären Erlenbacher Pferdes war. Zur Blütezeit (1750–1850) gab es alleine im Diemtigal 70 Zuchthengste mit je etwa 20 Stuten. Die Pferde hatten zu dieser Zeit den mehrfachen Wert einer Kuh. Der Niedergang der Erlenbacher Pferdezucht begann mit Napoleon: 1812 kaufte er für seinen Russlandfeldzug 10 000 Erlenbacher Pferde, die dort elendiglich verendeten. Misserfolge in der Zucht und ein neuer Schwerpunkt auf den Freiburgerpferden beschleunigten den Niedergang. Im Simmental wurde das Fleck-

vieh wichtiger und erfolgreicher. Es war übrigens hauptsächlich die Viehwirtschaft, die zur heute charakteristischen Streusiedlung im Diemtigal führte.

Von Generation zu Generation weitergegebenes Wissen

In Häusern wird gelebt und mit ihnen lebt die Zimmermannskunst. Das Wissen um die Simmentaler Zimmermannskunst wird heute noch bei historischen Gebäuden und Neubauten angewandt, gepflegt und an nächste Generationen weitergegeben. Dank dem Naturpark Diemtigal ist die Simmentaler Zimmermannskunst im Inventar der lebendigen Traditionen des Kantons Bern aufgeführt.



Tipp:

Im Dorf Diemtigen gibts prächtige Zeugen der Simmentaler Zimmermannskunst.

Auf den Diemtigal Hauswegen erfährst du Wissenswertes über diese lebendige Tradition:
diemtigal.ch/hauswege



Segenswünsche sind ein typischer Bestandteil der Fassadendekoration.

Etappe 3: Oey – Gurnigel



Essen & Schlafen

- > Alp Oberrünenen: 3099 Rüeggisberg
T +41 79 380 59
- > Alp Chuebärg: 3099 Rüeggisberg
T +41 79 443 48 15
- > Gurnigel Berghaus:
3099 Rütli bei Riggisberg
T +41 31 809 04 30
- > Ganterschhütte: 3154 Rüscheegg
T +41 26 431 20 25
- > Berggasthaus Selibühl:
1738 Sangernboden
T +41 79 120 40 16

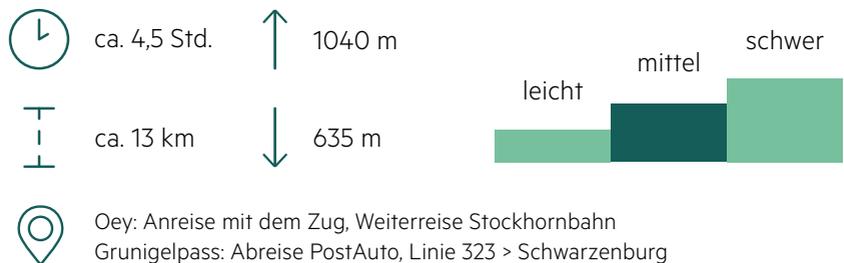


Sehenswürdigkeiten/Attraktionen

- > Leiterepass
- > Gantersch Klettersteig
- > Gipfelwanderung Gantersch
(nur für geübte Berggänger:innen)
- > Ganterschseeli
- > Sternenhimmel

Du fährst mit der Seilbahn auf das Stockhorn. Hier startet die einmalige Panoramawanderung entlang der Gipfel der Ganterschneise zum Leiterepass und von hier bergab zur Gurnigel Wasserscheide. Unterwegs kommst du auf der beschaulichen und wilden Walalp vorbei, an der sich die Wohnstube eines kleinen, aber zentralen Bewohners befindet.

INFORMATIONEN ZUR ETAPPE



Die Ganterschneise mit Chrumfadenfluh, Nünenen, Leiterepass und Gantersch (v.l.n.r.).



Kleine Baumeister auf der Alp

Auf der Oberen Walalp werden zwischen Juli und September rund 50 Kühe gesömmert. Zuvor und danach sind sie entweder auf der Unteren Walalp oder im Tal. Die Alpweiden der Kühe sind die Heimat des Mistkäfers, denn – und das klingt jetzt vielleicht eklig – dieser fühlt sich im Kot des Viehs am wohlsten. Der Mistkäfer frisst ihn und er pflanzt sich darin fort. Auf der Suche nach einem Nistplatz gräbt er Tunnel durch den Mist und nimmt dabei wichtige Nährstoffe auf.



Kleiner Umweltschützer

Die Besonderheit des Mistkäfers geht noch weiter, denn er trägt gleichzeitig zur Nährstoffrückgewinnung und der Erneuerung des Bodens bei. Dank den kleinen Tierchen gibt es unter anderem keinen Stickstoffüberschuss und es entweicht kein Lachgas aus dem Boden. Lachgas ist ein Treibhausgas und wirkt fast 300x klimaschädlicher als CO₂. Dank



Oberer Walalp

dem Mistkäfer ist der Boden auch wasserreich, gesund und frei von Parasiten. So kann ein ganzes Ökosystem überleben.

Das Heim des Mistkäfers genauer anschauen

Das Heim des Mistkäfers lässt sich einfach erkunden. Mit den mitgebrachten Plastikhandschuhen und einer kleinen Schaufel kann man einen Kothaufen durchwühlen. Überall krabbelt und wuselt es, hier steigt eine grosse Party! Der Mistkäfer gräbt sich immer von der trockenen auf die noch feuchte Seite des Haufens durch. Denn die etwas älteren Tiere



Tipp:

Auf der Oberen Walalp wird leckerer Bio-Demeter Alpkäse hergestellt. Hier befindet sich auch ein Käsespeicher – unbedingt ein Stück Käse als Picknick für unterwegs oder als Geschenk für zuhause mitnehmen!



Mistkäfer werden bis zu drei Jahre alt. Männliche und weibliche Käfer bilden Paare und kümmern sich gemeinsam um den Nachwuchs.

Etappe 4: Gurnigel–Schwarzsee



Essen & Schlafen

- > Alp Chuebärg:
3099 Rüeggisberg
T +41 79 443 48 15
- > Eringer Lodge:
1738 Sangernboden
T +41 79 127 127 1
- > Hostellerie am Schwarzsee:
1716 Schwarzsee
T +41 26 412 74 74
- > Pension Haus Montanara:
1716 Schwarzsee
T +41 26 412 16 48

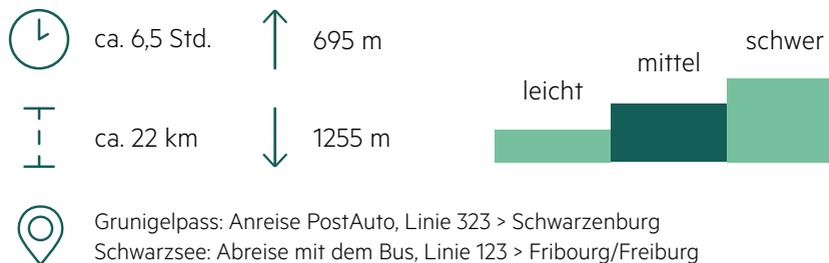


Sehenswürdigkeiten/Attraktionen

- > Schüpfenfluh, Aussichtspunkt und Picknickplatz
- > Familien- und Themenweg Gägersteg durch Waldreservat Pfyffe
- > Moorlandschaften von nationaler Bedeutung Gurnigel Gantrisch
- > Pfyffe, Aussichtsplattform und Feuerstelle
- > Schwarzsee, Uferpromenade

Die 4. Etappe führt entlang des Panoramawegs Gantrisch nach Zollhaus, wo Warme und Kalte Sense zusammenfliessen, und anschliessend zum Schwarzsee. Verpasse am Etappenbeginn nicht den Abstecher auf die Alp Chuebärg. Auf knapp 1700 Meter über dem Meer stellt die engagierte Älplerin Sarah Gross Käse in der mobilen Käserei her. Erlebnis und Genuss sind garantiert!

INFORMATIONEN ZUR ETAPPE



Der Gägersteg ist ein einzigartiger Holzsteg, der teilweise in 8 m Höhe verläuft.



Sarahs mobile Alpkäserei

Sarah lebt mit ihrer Familie sowie 120 Rindern, sechs Ziegen, zwei Katzen, zwei Hunden und sechs Hühnern in der Alphütte Chüebärg. Diese erreicht man, wenn man beim Abstieg vom Parkplatz «Oberer Türliboden» rechts abbiegt und 500 Meter der Kiesstrasse folgt.



Der Alltag auf der Alp

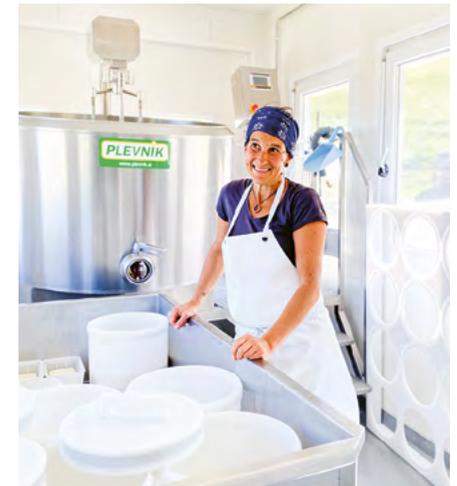
Sarahs Alltag auf der Alp ist alles andere als ein Zuckerschlecken: Um halb fünf Uhr in der Früh steht sie auf, holt die Kühe von der Weide und melkt sie. Dann trägt sie die Milch in einen Container, wo diese verarbeitet wird. Anschliessend werden die Rinder eingestallt, bevor sie um ca. 16 Uhr wieder rausdürfen. Damit ist der Tag noch lange nicht zu Ende: Sarah putzt den Stall, bringt die Kühe wieder rein, melkt sie erneut und dann – wenn alles gut läuft – kann Sarah einen Moment durchatmen.

Was machen wir mit der Milch?

Für Sarah machte es keinen Sinn, die Milch täglich ins Tal zu fahren, um sie dann als Industriemilch für nur 55 Rappen pro Liter zu verkaufen. «Als ich 2018 auf der Alp Nünenen anfang, war der Bau einer grossen Käserei ein Thema – das wäre genial gewesen!» - Die Käserei war im Gurnigel Berghaus geplant, es sollte Milch von zwölf Alpwirtschaftsbetrieben verarbeitet werden. Das Projekt scheiterte jedoch. Also suchte Sarah selbst nach einer Lösung – und fand sie in einer mobilen Alpkäserei.

Die mobile Alpkäserei

Das Verkäsen der Milch findet im mobilen Container statt. Dank dieser innovativen, mobilen Käserei kann die hochwertige Alpenmilch direkt vor Ort verarbeitet werden. Was von aussen aussieht wie ein normaler Con-



Das Käsen ist Sarahs Leidenschaft.

tainer, ist im Innern mit modernster Käserei-Infrastruktur ausgestattet. Eine geniale Idee der Firma Monalp.

Leckerer Käse auf 1700 Meter über Meer

Mittlerweile ist Sarah jedoch definitiv auf der Nünenen angekommen. Die Skepsis ihrer Umgebung ist Sympathie gewichen. Alpkorporation und Bauernverband stehen hinter dem Konzept der mobilen Alpkäserei und ihren Produkten. Und die Gäste freuen sich auch: bei Sarah gibt es immer feine Käsespezialitäten!



Tipp:

Die Produkte aus dem Käse-Container sind auf der Alp erhältlich: Käse, Glacé, Frappe und Holzofenbrot.

Auf der Alp Nünenen kann man übernachten, im rustikalen Massenlager oder im luxuriösen Chalet.

Etappe 5: Schwarzsee–Jaun



Essen & Schlafen

- > Pension Haus Montanara:
1716 Schwarzsee, T +41 26 412 16 48
- > Alp Hubel Rippa: Bapst Hugo & Therese:
1716 Schwarzsee, T +41 79 301 45 33
- > Marbach Brecca:
Hürzeler Marie-Madeleine & Hans:
1716 Schwarzsee, T +41 26 412 12 74
- > Alp St. Antoni Brecca:
Familie Adrian Burri, T +41 79 270 26 91
- > Alp Unterer Euschels: Bapst Max
und Irene: T +41 26 412 12 75

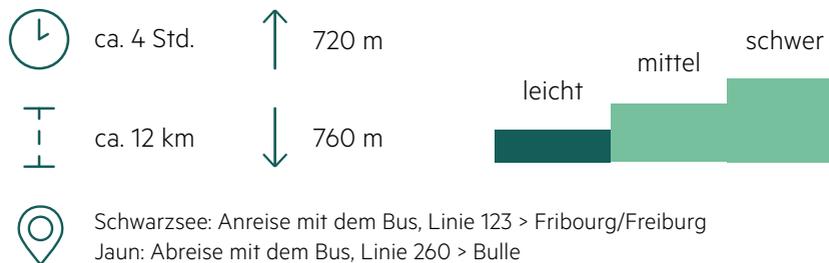


Sehenswürdigkeiten/Attraktionen

- > Schwarzsee, Uferpromenade
- > Urlandschaft & Naturschutzgebiet
Breccaschlund, Naturdenkmal nationaler
Bedeutung
- > Alpwirtschaften

Die 5. Etappe im Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut führt durch den wilden Breccaschlund, über den Euschelspass und nach Jaun. Unterwegs gibt es viele Möglichkeiten einzukehren und sich mit regionalen Spezialitäten zu stärken. Kulinarisch sticht besonders die Alp Hubel Rippa heraus.

INFORMATIONEN ZUR ETAPPE



Das Naturschutzgebiet Breccaschlund gehört zum Bundesinventar der Naturdenkmäler.



Ein halbes Jahrhundert zu zweit

Nachdem du am wunderschönen Ufer des Schwarzsees entlanggegangen bist und die beeindruckenden Gipfel in der Umgebung bewundert hast, steigst du zur Alphütte Hubel Rippa auf. Sie befindet sich auf 1142 m Höhe und wird von Hugo und Therese Bapst bewirtschaftet. Das Ehepaar verbringt hier den Sommer mit 17 Milchkühen und betreibt nebenbei die Buvette, wo sie die zahlreichen Wandernden bewirten – immer mit einem Lächeln.



Wie alles begann

Ende der 1970er Jahre ging der 19-jährige Hugo auf die Alp, um sich um die Kühe auf der Sommerweide zu kümmern. Fünf Jahre später kam Therese hinzu, die sich nicht nur in Hugo, sondern auch in den Ort verliebte.

Das Paar wusste damals noch nicht, welchen Stellenwert diese Tätigkeit in ihrem Leben einnehmen würde: «Bald 45 Sommer später

sind wir immer noch da, mit ganzem Herzen bei der Arbeit», erzählt Therese glücklich.

Und wenn wir eine Buvette eröffnen?

Am Anfang bestimmten die Milchkühe und die Landschaftspflege den Alltag. Dann wurde die Idee, den Vorbeikommenden Getränke anzubieten, immer konkreter. Später bereitete das Paar auch Mahlzeiten zu. Doch in den ersten 20 Jahren hatte die Hütte keinen Strom, die Gerichte mussten also leicht haltbar sein. Therese begann kalte Platten anzubieten, bei denen die Produkte aus der Region im Vordergrund standen. Diese regionalen Teller schätzten die Gäste sehr.

Die kalten Platten sind berühmt

Inzwischen haben sich zwar einige Dinge geändert, aber das Wesentliche ist gleichgeblieben. Die Alphütte hat sich ihren guten Ruf für die kalten Käse- und Fleischplatten verdient – aber insbesondere auch für ihre Meringues mit Doppelrahm, die das Ehepaar direkt vor Ort herstellt. Und nichts geht verloren: Die Milch, die nicht auf der Alp oder

für den Eigenbedarf der Familie verwendet wird, wird im Tal verkauft.

Touristen sind herzlich willkommen!

Ein Zwischenstopp auf der Hubel Rippa-Alp, um sich auszuruhen und die Spezialitäten zu probieren, lohnt sich also auf jeden Fall: Panoramablick auf den Schwarzsee und die Gantrisch-Region sowie Gastfreundschaft und Herzlichkeit von Hugo und Therese Bapst sind garantiert.

Therese zeigt euch bei eurem Besuch gerne die alte Küche mit dem offenen Kamin, die den Charme vergangener Tage bewahrt hat.



Tipp:

Ein Portion Meringues mit Doppelrahm auf der Alp Hubel Rippa mit Blick auf den Schwarzsee.



Mit Blick auf den Schwarzsee schmeckt die kalte Platte noch etwas besser.

Etappe 6: Jaun–Gruyères



Essen & Schlafen

- > Hotel-Restaurant Wasserfall:
1656 Jaun
T +41 26 929 82 06
- > Restaurant de L'Enclume:
1637 Charmey
T +41 26 927 13 34
- > Restaurant de la Tour:
1653 Châtel-sur-Montsalvens
T +41 26 927 27 63
- > Hôtel de Ville:
1663 Gruyères
T +41 26 921 24 24



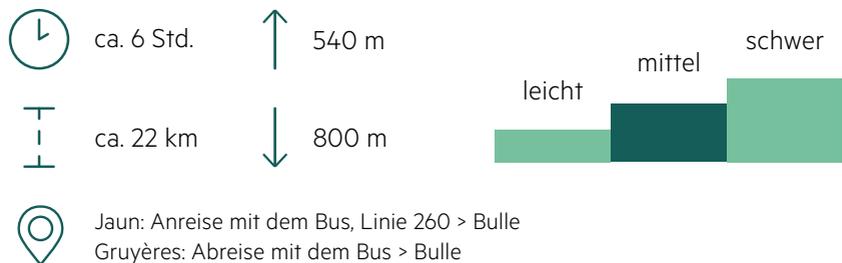
Sehenswürdigkeiten/Attraktionen

- > Wasserfall in Jaun: 1656 Jaun
- > Schmiede von Charmey
(La forge de la Tzintre): 1637 Charmey
T 0848 110 888
- > Käserei von Charmey,
1637 Charmey
T +41 26 927 11 31
- > Jaunbachschlucht
- > La Maison du Gruyère – Schaukäserei,
1663 Pringy
T +41 26 921 84 00

Kulturbegiertere kommen auf der letzten Wanderetappe voll auf ihre Kosten; Chalets, Kirchen und Kapellen säumen den Weg, umhüllt vom einzigartigen Erbe des Regionalen Naturparks Gruyère Pays-d'Enhaut.

Erfahre in der folgenden Geschichte, wie kleine Holzbrettchen den Stolz der Region ausmachen und wie sich der Schindelmacher Vincent Gachet für den Erhalt dieses Handwerks einsetzt.

INFORMATIONEN ZUR ETAPPE



Bis zu 6000l Wasser ergiessen sich pro Sekunde aus dem Wasserfall in den Jaunbach.



Handwerkskunst im Rhythmus der Natur

Auf der Wanderung kommst du an zahlreichen Alphütten, Chalets und sakralen Gebäuden vorbei, viele davon mit dünnen Holzbrettchen verkleidet. Auf den ersten Blick sehen diese aus wie Dachziegel, es handelt sich aber um Holzschindeln. Dieses jahrhundertealte architektonische Erbe wird von den Schindelmacher:innen sorgfältig gepflegt. Sie bewahren das überlieferte Wissen und geben es von Generation an Generation weiter. Einer von ihnen ist Vincent Gachet, eine Symbolfigur und «kreativer Dekorateur».



Aus Leidenschaft für Holz & Berge

Als leidenschaftlicher Holzbearbeiter beherrscht der gelernte Tischler, der seit über 20 Jahren Schindeln schleift, diese Kunst in Perfektion. «An meiner Arbeit schätze ich die spektakulären Aussichten von den Dächern und das Gefühl der Freiheit am meisten», erzählt Vincent. So verbindet er in seiner beruf-

lichen Tätigkeit die Liebe zum Holz mit der Liebe zu den Bergen.

Eine Familiengeschichte

Die Kunst des Schindelmachens wird in der Region des Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut nur von einem Dutzend Personen ausgeübt. Vincent lernte das Handwerk an der Seite eines ganz besonderen Meisters. Mit seinem Vater Emile Gachet verbrachte er viele Stunden damit Brettchen zu schnitzen und zusammenzusetzen, bis er schliesslich seinen eigenen Stil fand.

In Harmonie mit den Jahreszeiten

Die Schindelmacherei ist eine subtile Kunst, die sich an den Rhythmen und Zyklen der Natur orientiert. Um eine optimale Qualität der Schindeln zu garantieren, ist es zum Beispiel wichtig die Bäume während der Phasen des abnehmenden Mondes zu fällen. So bestimmen die Jahreszeiten den Arbeitsrhythmus: Im Herbst werden geeignete Fichten zur Herstellung der Schindeln ausgewählt und im kalten Winter schnitzen die Handwerker die Schindeln in der warmen Werkstatt von Hand. Das Verlegen der Schindeln erfolgt schliesslich von März bis Oktober, sofern das Wetter es zulässt.

Renaissance eines Handwerks

Vincent wird hauptsächlich zu Baustellen gerufen, auf denen die Dächer und Fassaden



Vincent Gachet befestigt jede einzelne Schindel von Hand.

von Alphütten saniert werden. «Ich stelle seit einigen Jahren zudem fest, dass das Interesse der ansässigen Bevölkerung an Holzschindeln wieder zunimmt», berichtet Vincent. Er erhält immer mehr Anfragen, wie man Schindeln in zeitgenössische Bauten integrieren könnte. Holzschindeln sind nicht nur nachhaltig, lokal und optisch ansprechend, sie stellen ausserdem einen echten Gewinn für das lokale bauliche Erbe dar: eine Aufwertung, die heute greifbar ist.



Tipp:

Wenn du Zeit hast, mache einen Abstecher, um die Schindeln des Chalet de la Monse und der Kapelle St François d'Assise zu bewundern. Kurz bevor du Charmey erreichst, biege in Sous les Vanels links ab und folge der Beschilderung – rechne mit etwa 50 Minuten.

Naturpark Diemtigtal: Nah, wild, wertvoll

Wilde Landschaften, abenteuerliche Entdeckungen: der Naturpark Diemtigtal steht für beeindruckende Naturerlebnisse direkt vor der Haustür. Was man im Diemtigtal zu sehen bekommt, findet man sonst nur viel weiter weg. Die Natur ist teils wild – wildromantische Orte sind hier zu finden. Wertvoll steht für alle immateriellen Werte, die mit dem Naturpark verbunden sind. Die Alpwirtschaft als gelebte, traditionelle Kultur- und Wirtschaftsform hat

hier einen hohen Stellenwert. Auf mehr als 60 Alpbetrieben wird Alpkäse hergestellt. Die Ergebnisse der naturnahen Bewirtschaftung sind eine grosse Artenvielfalt und weite, gepflegte Kulturlandschaften. Einfachheit und Echtheit werden im Diemtigtal neu definiert: Eine ehrliche Lebensweise und tiefgründige Erlebnisse – auch für unsere Gäste!



Naturpark Gantrisch: Raum zum Entdecken bei Tag und Nacht

Entdecke im Naturpark Gantrisch ursprüngliche Landschaften, tiefe Schluchten, endlose Wälder, wilde Tiere und atemberaubende Aussichten. Geniesse die Ruhe der Voralpen. Im Sommer bewegst du dich zu Fuss oder auf zwei Rädern und im Winter mit Schneeschuhen und auf Langlaufskis. Übernachte im Zelt, im Pop-up-Glamping, im Campingbus oder in einem der typischen Landgasthöfe und Berghotels. Geniesse dabei feine Köstlichkeiten aus der Region.

Die Landschaft am Fusse des Gantrisch ist unendlich vielfältig. Innerhalb einer der grössten Moorlandschaften der Schweiz bilden Hochmoore, Flachmoore, Wälder und Weiden ein Mosaik an Lebensräumen für Birkhühner, Schmetterlinge und viele seltene Arten. Die Alpwirtschaft hat im Naturpark seit Generationen ihren festen Platz. Von Frühsommer bis in den Spätherbst grasen auf den saftigen Alpweiden die jungen Rinder – die Idylle der Kuhglocken wird nur noch vom gigantischen nächtlichen Sternenhimmel übertroffen.



Regionaler Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut: Ein Park zum Leben und Erleben

Im Regionalen Naturpark Gruyère Pays-d'Enhaut gehen Menschen, Natur und Kultur eine eindrückliche Verbindung ein: üppige Bergweiden mit schindelbedeckten Alphütten, historische Dörfer und alte Brücken über die Saane zeugen noch heute von einer jahrhundertalten Kultur. Ausserdem sind die Naturschutzgebiete Pierreuse und Vanil Noir von grandioser Schönheit.

Die Land- und Alpwirtschaft, ihr architektonisches Erbe und ihre Produkte, v.a. der Käse, spielen hier noch eine wichtige Rolle. Während der Alpsaison werden von Bauernfamilien im gesamten Parkgebiet drei AOP-Käse (Le Gruyère, L'Etivaz und Vacherin Fribourgeois) in rund 147 Chalets hergestellt. Den Rest des Jahres stellen auch die Käsereien in den Tälern Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP und weitere lokale Spezialitäten her.



Die Kraft der Natur erleben

Die Drei Pärke Tour lädt dich ein, in die Welt der Voralpen einzutauchen. Bitte halte dich an diese wenigen Regeln, zum Wohle der Natur, der Tiere, der Landwirte und Landwirtinnen und zu deinem eigenen.

VERHALTEN UNTERWEGS

- Rücksicht nehmen und das private Eigentum respektieren: Wiesen nicht zertrampeln, Zäune immer wieder schliessen etc.
- Wenn's mal dringend sein sollte... die Notdurft in einem WC oder diskret im Gebüsch verrichten (Ställe sind keine Toiletten).
- Auf den markierten Wegen und Routen bleiben.
- Zelt, Bus oder Wohnmobil auf einem offiziellen Camping oder Stellplatz stellen.
- Die Tiere nicht stören.
- Die offiziellen Grillstellen zum Feuer machen benutzen.
- Den Abfall mit nach Hause nehmen oder in einem Mülleimer entsorgen.

Impressum

Texte: Léonie Bornet, Christelle Grangier, Cédric Lehmann, Ladina Maurer, Rahel Mazenauer, Rianne Roshier, Mireille Rotzetter, Cécile Wiedmer, Raphael Zahnd.
Grafik: Blitz & Donner.

Bilder: Schweiz Tourismus/Ivo Scholz, Naturpark Diemtigtal/Martin Wymann, Schweiz

Tourismus – BAFU/Lorenz Andreas Fischer, Schweiz Tourismus/Jan Geerk, Naturpark Diemtigtal/Rahel Mazenauer, Naturpark Gantrisch, Raphael Zahnd, Swissmilk/Joseph Khakshouri, Fribourg Region/Lucie Berset, Agri, Pascal Gertschen, KleineWeltwunder.ch – BAFU, Schweiz Tourismus-BAFU/Marcus Gyger, Beat Straubhaar, Olivier Klencklen.