

# Vom Glück im Boden

Unterwegs im Binntal mit einem Strahler

ANDREAS W. SCHMID (Text und Foto)

**Jede Region hat ihre Superlative. Im Binntal ist es die Vielfalt der Mineralien. Mit 200 verschiedenen Sorten zählt die Gegend weltweit zu den steinreichsten Regionen.**

Ewald Gorsatt schwelgt normalerweise nicht gross in seinen Erinnerungen. Doch beim Aufstieg Richtung Gandhorn, auf 2100 Metern über Meer, hält er einen Moment inne und sagt: «Anfang der 70er Jahre konnten wir mit all den Bergkristallen, die hier auf dem Boden herumlagen, die Hosensäcke füllen.» Heute ist das nicht mehr möglich. Das Binntal, das vom oberen Rhonetal her nur durch eine enge Schlucht erreichbar ist, gilt zwar immer noch als eines der mineralienreichsten Gebiete der Erde. Doch wirklich schöne Gesteine liegen nicht mehr einfach so an der Oberfläche herum, dafür ist diese von Mineralienfreunden in den vergangenen Jahren «zu sehr abgegrast worden».

Wer heute einen richtigen Fund nach Hause tragen will, muss sich auskennen – oder jemanden begleiten, der einen an diese Orte führt. Ewald Gorsatt (38) bietet nebst zwei anderen Binner Strahlern solche Exkursionen an. Er ist ein ausgebildeter Maschinenbauingenieur, der jetzt jedoch seine Passion fürs Strahlen – so nennt sich die Suche nach Mineralien – zum Beruf gemacht hat. «Damit wir Binner eine Zukunft haben, müssen wir uns auf unsere Stärken besinnen», erklärt Gorsatt. Im 12 Kilometer langen Binntal ist das die reiche Auswahl an Wanderwegen sowie die eingangs beschriebene Mineralienvielfalt.

**MIT HAMMER UND MEISSEL.** Zu Beginn einer Tagestour erklärt Gorsatt die Hilfsmittel, derer sich die Strahler bedienen: Jeder seiner Begleiter erhält einen Hammer, einen Meissel sowie einen Klufthaken, mit dem man später ganz vorsichtig in eine Felsöffnung hineinstochern soll. Denn die meisten Mineralien sind diffizil und können allzu leicht beschädigt werden. Deshalb, aber auch aus Respekt gegenüber der Umwelt, kommt es für Gorsatt nicht in Frage, mit Dynamit und Bohrmaschine zu arbeiten.

Anders wird dies in der Mineraliengrube Lengenbach gehandhabt, die von einer Forschungsgemeinschaft professionell betrieben wird. Sie ist vom 147-Seelen-Dorf Binn aus zu Fuss einem geologischen Lehrpfad entlang in gut einer Stunde erreichbar. 1731 wurde die Grube eröffnet, seitdem haben die Forscher dort über 60 der 200 im Binntal gefundenen Mineralien entdeckt. «Alle paar Jahre kommt ein neues Mineral hinzu», sagt Gorsatt, der seine Kunden ab und zu auch mal zu dieser bedeutenden Fundstelle führt. Denn die Gesteinsreste, welche die Experten nicht mehr benötigen, werden auf eine Klopfstelle geschüttet. An dieser können die Hobby-Strahler mit etwas Glück kleine Kostbarkeiten



**Das Stemmeisen in der Hand.** Strahler Ewald Gorsatt auf der Suche nach schönen Mineralien.

entdecken. Diese Möglichkeit wird denn auch rege genutzt: In den Sommermonaten kauern zeitweise Dutzende von Mineraliensuchern in der Geröllhalde, hämmern und klopfen mit sichtbarem Eifer auf dem Schutt herum und hoffen, dass der Zufall ihnen hilft.

**FEINER KRISTALLRASEN.** Ewald Gorsatt geht bei seinen Expeditionen im Natur- und Heimatschutzgebiet gezielter vor. Unter dem Gandhorn mustert er an diesem Tag die steilen Hänge und sucht nach den sogenannten Adern in den Felsen, in denen rare Mineralien verborgen sind. Weisse Quarzstreifen an der steinernen Oberfläche sind oft ein Zeichen dafür, dass das Innere kristallisiert ist. Vorsichtig stochert der Binner mit dem Klufthaken in ein solches Kluftanzeichen; als sich ein Gesteinsbrocken löst und Gorsatt ihn umkehrt, kommt ein feiner Kristallrasen zum Vorschein.

Auf Touren mit Kunden geht der Strahler zumeist in leichter zugängliche Gebiete, und auch dies nur bei guter Witterung. Schliesslich gilt es, jedes Risiko zu vermeiden. Ist Gorsatt jedoch alleine unterwegs, unternimmt er schon mal eine Klettertour, um an viel versprechende Stellen zu

gelangen. Letztes Jahr stieg er im Lärcheltini in eine Felswand, von der er wusste, dass Strahler Anfang des 20. Jahrhunderts dort interessante Entdeckungen machten. Und tatsächlich: Gorsatt entdeckte an einer Stelle jede Menge Magnetiten – schwarze, kubische Kristalle. «Das Beste vom Besten in der Mineralienwelt.» Zwei Tage konnte er an der Fundstelle die Kostbarkeiten ohne jegliches Werkzeug von Hand «pflücken».

Am Abend geht es zurück nach Binn, wo der Gemeinderat oberhalb des Regionalmuseums einen kleinen Mineralienladen betreibt. Wer zuvor selbst kein Glück gehabt hat, kann sich hier mit schönen Fundstücken eindecken. Nebenan hat der Maschineningenieur eine Werkstatt eingerichtet, in welcher er Schleifkurse in Ergänzung zu den Mineralienkursen anbietet. Auch dies ein Beitrag, um dem Landschaftspark Binntal die Zukunft zu sichern. «Denn», so Gorsatt, «das Rad muss sich immer weiter drehen.»

> [www.binn.ch](http://www.binn.ch)  
Tel. 027 971 4547

> **Anreise-Beispiel.** Basel SBB ab 8 Uhr, Binn an 12.10 Uhr; umsteigen in Brig und Fiesch.

> [www.sbb-tagesausfluege.ch](http://www.sbb-tagesausfluege.ch)

# Chemin ist das Ziel

Entspannen im sanft renovierten Hôtel Beau-Site

WILLI HERZIG

**Chemin-Dessus ist eine Reise wert. Nicht wegen des Wochenenddomizils von Bundesrat Pascal Couchepin.**

Der Weg ist das Ziel. Das gilt auch auf Französisch: «Chemin» steht für Weg, aber auch für ein kleines Dorf im Unterwallis, eine Destination für Urlaub und Erholung. Der Ort thront auf einem Berggrücken südöstlich der Stadt Martigny. Im oberen Dorfteil, Chemin-Dessus, befindet sich auf 1150 Meter Höhe das Hôtel-Pension Beau-Site. Auf Deutsch heisst Beau-Site schöner, schön gelegener Ort – der Name ist treffend. Hier öffnet sich ein Panoramablick über einen Lärchenwald hinweg auf die Dents du Midi und andere Gipfel, Rhonetal und Genfersee.

**SCHÖN ALTMODISCH.** Das 1912 entstandene Haus mit grossem Garten sieht aus wie auf der Postkarte jener Zeit. Auch sein Inneres ist nur sanft renoviert. Speisesaal, Musikzimmer, Bibliothek, Bistro und Veranda sind lichtdurchflutete Räume mit Parkett und dem Charme des Altmodischen. Neu ist einzig ein Saal für Seminare und Kurse, ein Raum aus Lärchenholz mit grosser Glasfront, welche die nahen Lärchen scheinbar ins Innere holt. In den 13 Gästezimmern mit insgesamt 25 Betten (Übernachtung und Frühstück ab 50 Franken pro Person) erinnern das Mobiliar und grosse weisse Keramiklavabos an anno dazumal. Dusche und WC («cabinet» steht auf weissem Emailschild) sind auf der Etage, Radio und Fernsehen sucht man vergeblich.

Das «Beau-Site» strahlt eine grosse Ruhe aus, lädt ein zum Entspannen und Auftanken. «Un point de silence dans votre vie



**Charme des Altmodischen.** Das «Beau-Site» auf einer alten Postkarte.

active», lautet die Devise des Gastgebers. Sie gilt für seine Gäste wie für ihn selber: Urs Vuilleumier, im Appenzellerland aufgewachsen, hat 1982 das Hotel erworben, weil er «an der Gesellschaft verzweifelte», wie der 57-Jährige sagt, und nach einer Alternative gesucht habe. In diesem zauberhaften Haus an idyllischer Lage hat der gelernte Physikalaborant eine sinnvolle Aufgabe gefunden, auf einer «Insel mit einer Lebensqualität, die unsere auf Schnelligkeit und Effizienz getrimmte Gesellschaft nicht mehr pflegt».

**EINFACH BIOLOGISCH.** Hotelier, Gastwirt, Koch und Kellner – freundlich und unaufgeregt spielt Vuilleumier seine vielen Rollen. Am Abend tischt er den Gästen für 28 Franken einen Dreigänger auf, Kreationen einer einfachen, biologischen Küche, in der Regel vegetarisch. Überraschend attraktiv ist

die Weinkarte mit Walliser Spezialitäten; prominent vertreten sind die gesuchten Weine von Marie-Thérèse Chappaz aus Fully, nach biologisch-dynamischen Grundsätzen produziert.

Am Morgen erwartet ein Frühstücksbüffet mit lokalen Produkten die Gäste, bevor sie, wenn sie nicht im Hotelgarten faulenzten wollen, zu einer Wanderung aufbrechen. Vuilleumier gibt ihnen Empfehlungen und eine Karte mit auf den Weg. Der führt zum Beispiel zum «Sentier des Mines», einem Rundgang, der die Geschichte des Bergbaus am Mont Chemin anschaulich macht, und zum Col des Planches, einer von Lärchen übersäter Alpweide mit gemütlicher Gartenbeiz.

> **Anreise-Beispiel:** Basel SBB ab 08.05, Chemin-Dessus an 12.00; umsteigen in Lausanne und Martigny.  
> **www.sbb-tagesausfluege.ch**

## Information

### Nicht verpassen

> **Wanderbar.** Wasser hat dem Wallis viel Obst und Gemüse beschert. Aber es musste von weit her geholt werden. Mit den Suonen, den Bisses (f.) oder den Wasserleiten. Einige der grossartigen, jahrhundertealten Bauwerke sind noch immer «flüssig», und vielen Suonen entlang führen empfehlenswerte Wanderungen.

> **Vielseitig.** Martigny ist vielleicht nicht der Ort, den man anvisiert. Aber das Hängenbleiben lohnt sich. Die Bernhardinerhunde sind nicht weit, die Bäder von Saillon und Ovronnaz auch nicht, und die Fondation Giannada ist ganz nah, mit ihren gallo-römischen Ruinen und ihren hochstehenden Ausstellungen.

> **Kulinarisch.** Roggenbrot, Hauswürste, Trockenfleisch, Alp-, Berg- und Raclettekäse. Nahrhaftes und

Köstliches noch und noch. Und zu Trinken gibts im Wallis ohnehin nicht zu wenig. Unbedingt ausprobieren: den Heida-Wein von Visperterminen, Europas höchstgelegenen Rebberg.

### Zum Lesen

Ein abgelegenes Dorf in dem Walliser Alpen, eine schöne Frau und ein Drama, das sich vor 50 Jahren abgespielt hatte. Aber Urs Augstburgers Erzählung beginnt durchaus im

## zu tisch

### Walliser Erdbeerschnitten

**SAISONAL.** Jetzt kommen frische Erdbeeren aus dem Wallis auf den Markt. Ein süsser Erdbeer-Gruss:

**Zutaten:** 120 g Zucker, 4 Eigelb, 1 TL abgeriebene Zitronenschale, 4 Eiweiss, 1 Prise Salz, 60 g Mehl, 60 g Speisestärke, 1 EL Marc, 750 g Erdbeeren, 100 g Puderzucker, 4 Blatt Gelatine, 150 g Rahm.

**Zubereitung:** Zucker, Eigelb und Zitronenschale zu einer Crème schlagen. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Mehl und Stärke zur Eiercrème sieben und vermischen. Die Masse auf die Eiweiss geben und locker vermengen. Marc zugeben. Das Blech mit Backpapier belegen. Die Masse darauf verteilen und in 8–10 Min. bei 200° backen. Herausnehmen, samt Blech stürzen. Das Blech darauf belassen, bis das Biscuit ausgekühlt ist. Die Beeren entstielen. Die Hälfte mit Puderzucker mischen, im Mixer pürieren oder durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einige Min. einweichen. Ausdrücken, in 1 EL heissem Wasser auflösen und unter das Erdbeerpüree mischen. Rahm steif schlagen, sobald das Püree leicht anzieht, den Rahm unterziehen. Zwei Drittel der restlichen Beeren halbieren und unter die Crème mischen. Die Füllung aufs Biscuit streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. In Schnitten schneiden. Mit den restlichen Beeren garnieren.



> **Aus Schweizer Küchen**, Marianne Kaltenbach, GU-Verlag, Fr. 52.20.



**Schattwand.** Von Urs Augstburger. dtv, 2005. 222 Seiten. Fr. 15.90

Valais Tourisme  
Tel. 027 327 35 70  
info@valaistourism.ch  
> **www.valaistourism.ch**

Heute: mit einem Handy, einem SMS und einem Bauern, der einen Wolf erlegt. Diesseits der Landesgrenze, wie der Bauer beteuert. fw