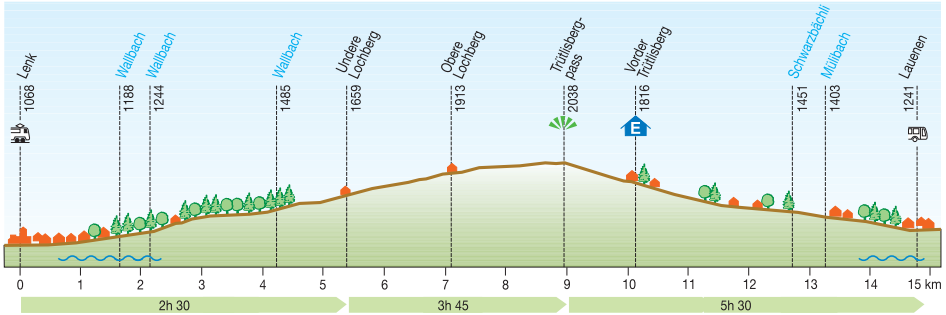


# Passwanderung durch vermoorte Landschaften

Lenk – Wallbachschlucht – Trüttlisbergpass – Lauenen 15,5 km, 5 ½ Std.



Heute führt unsere Route vom Obersimmental ins Lauenental. Vom Bahnhof **Lenk** folgen wir im Dorf den Wanderwegweisern Richtung Trüttlisbergpass. Vor dem rauschenden Wallbach biegen wir links in die **Rütistrasse**. Kurz nach der Talstation der nur im Winter betriebenen Sessellifanlange auf die Wallegg lassen wir das asphaltierte Strässchen hinter uns und wandern den Bach entlang durch die imposante **Wallbachschlucht**.

Der schön angelegte Wanderweg durch den Wald führt uns über Treppen an stiebenden Wasserfällen vorbei. Der Wallbach stürzt hier über die Stirn einer Kalksteinplatte mehrere Meter in die Tiefe. Dort hat das Wasser zusammen mit Kies und Geröll metertiefe, zylindrische Vertiefungen in die Kalksteinplatte geschliffen. Das Schichtungsgefüge

des Kalksteins und die zylinderförmigen Vertiefungen zeichnen ein kunstvolles Gesteinsmuster. Etwas oberhalb des Restaurants Wallegg-Stube kommen wir aus dem Wald und steigen rechts dem Waldrand hoch, dann wieder in den **Rönewald**. Zum wiederholten Mal überqueren wir über einen hölzernen Steg den Bach und gehen über Alpweiden zum **Sitegraben**. Dort verlassen wir das Strässchen und steigen den Weg hinauf zum **Undere Lochberg**.

Man muss nicht Geologe sein um zu merken, dass unter uns eine wasserundurchlässige, lehmige Schieferschicht liegt. Das Gelände ist stark vermoort, morastig. Teilweise teilen wir uns den Weg mit dem abfliessenden Wasser. Wehe, wenn einer zu tief in den Sumpf gelangt. Vom **Oberen Lochberg** halten wir uns links,

damit wir den Bergwanderweg nicht aus den Augen verlieren. Karrspuren von Traktoren lenken nämlich vom eigentlichen Weg ab. Behorntes Simmentaler

## WANDERTIPP

### Schwierigkeitsgrad

Mittelschwere Bergwanderung.


### Richtzeit

Wanderzeit 5 ½ Std.

### Anfahrt

Mit dem Zug an die Lenk im Simmental. Von Lauenen (Haltestelle Moos) mit dem Postauto nach Gstaad. Von dort zurück mit dem Zug.

### Pro-Montagna-Produzent auf der Route

 Alp Hinter Trüttlisberg

### Verpflegung unterwegs

Restaurant Wallegg-Stube, Lenk  
Restaurants in Lauenen

Fleckflieh steht nun Spalier. Kurz vor der Passhöhe versperrt uns eine Schafherde den Weg. Endlich auf dem **Trüttlisbergpass** (2038 m ü. M.) angekommen genießen wir die wunderbare Aussicht auf das **Wildstrubel- und Wildhorngebiet**.

Es ist Zeit für die Mittagsrast mit Picknick aus dem Rucksack. Unten im Tal sehen wir auch schon unser Ziel vor Augen, das Dorf Lauenen.

Über einen schmalen Fussweg nehmen wir den Abstieg unter die Füsse. Rechts am Fusse des Louwenehore sehen wir eine Gruppe Häuser der Alp **Hinter Trüttlisberg**, die durch ein Projekt der Coop-Patenschaft für Berggebiete umfassend saniert worden ist. Die Alp liefert würzigen **Berner Alpkäse AOC an Pro Montagna**. Bei der Alp **Vorder Trüttlisberg** geht der Fussweg in einen Alpweg über, der sich in ein paar Kehren talwärts zieht. Wer im richtigen Moment nach links schaut, kann weit hinten zwischen den Fichten einen Blick auf den petrolfarbenen **Lauenensee** erhaschen.

Bald erreichen wir die **Flueweid**, queren den Graben des **Schwarzbächli** und gelangen über **Rütschli** in den Graben des **Mülibachs**. Und wie am Anfang dieser abwechslungsreichen Passwanderung gehen wir wieder



*Nach der Passhöhe geht's hinunter über den Vorderen Trüttlisberg nach Lauenen.*

einen rauschenden Bergbach entlang, und erreichen das Dorf **Lauenen**.

Vor der Einkehr in einem der Restaurants lohnt sich ein kurzer Dorfrundgang: Die reformierte

Kirche im spätgotischen Stil (erbaut 1520–21) ist ebenso sehenswert wie die mit Schnitzwerk und Malereien geschmückten Gebäude des Jägerhauses (1796) und des Mühlehauses (1765).



**ZUM NÄCHSTEN ZWISCHENZIEL**

- 1–6 Trüttlisbergpass
- 7–9 Lauenen

# Berner Alpkäse AOC aus dem Saanenland

Alpkooperation Hinter Trüttlisberg, Lauenen



*Im Kupferkessi wird die frische Alpmilch erhitzt.*

Auf dem Gemeindegebiet von Lauenen und Saanen, auf 1900 Metern über Meer, hoch über dem Turbachtal und inmitten der saftigen Alpwiesen des Berner Oberlandes, liegt die **Alp Hinter Trüttlisberg**. Von hier stammt der würzige **Pro Montagna Berner Alpkäse AOC** – eine saisonale Spezialität.

Der Alpkooperation Hinter Trüttlisberg gehören sieben Bergbauernfamilien an. Der Alpsommer auf Hinter Trüttlisberg dauert, je nach Wetter, von Juni bis September. Dann werden die Kühe auf den umliegenden Alpweiden gesömmert. Die Alpwirtschaft ist für

die Landwirtschaftsbetriebe der Region von grosser Bedeutung. Insbesondere die sieben Bergbauernfamilien, die die Alpen im Sommer bewirtschaften, erhalten mit der Produktion des Alpkäses eine wichtige zusätzliche Einnahmequelle. Seit Generationen wird hier Alpkäse hergestellt.

Dank der Unterstützung der Coop-Patenschaft für Berggebiete konnten das 100-jährige Algebäude und die alte Käserei auf Mattis Mäder im Winter 2013/14 renoviert werden. Um die Zukunft der Alp und der beteiligten Bergbauernfamilien zu sichern, widmete die gemeinnützige Organisation die

## KONTAKT & ANFAHRT

### Alpkooperation Hinter Trüttlisberg

Matthias Oehrli  
E: [mattsoehrli@hotmail.com](mailto:mattsoehrli@hotmail.com)

### Anfahrt

Mit Bahn und Postauto via Gstaad ins Turbachtal bis Endstation Statt oder ins Lauenental bis Lauenen und von der einen oder anderen Seite vor dem oder über den Türlipass (1986 m) auf die beiden Stafel; auch von der Lenker (1068 m) ist die Alp zu Fuss über den Trüttlisbergpass (2038 m) zu erreichen.  
Strassenkarte S. 114





Die Alp liegt in wunderschöner Umgebung des Saanenlandes.



© Heiner H. Schmitt

traditionelle 1.August-Weggen-Aktion im 2013 der Alp. Dank der Solidarität der Coop-Kundinnen und -Kunden sind so 390 000 Franken zusammengekommen.

Alpkäse ist die ursprünglichste Form des Schweizer Käses und heute noch Teil der lebendigen Älplerkultur. Seit über 500 Jahren verkäsen Sennerinnen und Sennen

auf den Alpen jeden Sommer frische Alpmilch zu würzigem Alpkäse. Bis ins 18. Jahrhundert war die Käseherstellung im Berggebiet auf den Sommer beschränkt. Durch die Verkäsung konnte die Milch konserviert werden. Die würzigen und gesunden Kräuter der Alpweiden ergeben eine aromatische Rohmilch, die, oft noch kuhwarm, schonend verkäst

wird – und dies auch heute noch ausschliesslich in Handarbeit. Alpkäse ist ein reines Naturprodukt. Jede Alp stellt ihren ganz eigenen Alpkäse her, keiner schmeckt gleich.

Pro verkauftem Stück Pro-Montagna-Berner-Alpkäse AOC fliesen 10 Rappen an die Coop-Patenschaft für Berggebiete.

## ÖFFNUNGSZEITEN

### Besuchszeiten

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Besuche nur während des Alpsommers und auch dann nur spontan möglich sind. Der Alltag auf der Alp ist streng und die Älpler nicht immer in der Alphütte anzutreffen.



© Heiner H. Schmitt

Frische Alpmilch ist die Grundzutat.