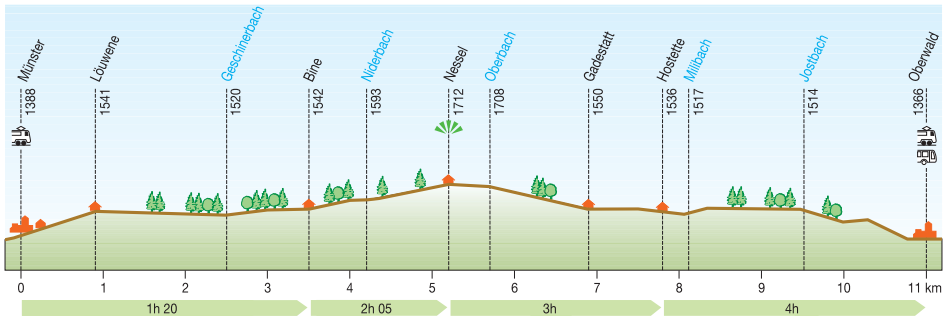


Sonnengebräunte Spycher und quirlige Bäche

Münster – Oberwald (Gommer Höhenweg, 2. Etappe) 11 km, 4 Std.



Auch der zweite Teil des **Gommer Höhenwegs** (vergleiche Tour 11) ist wunderbar. Allerdings ist diese Etappe – wenn auch kürzer – schwieriger zu begehen: die Wege über die Wiesen und durch die Wälder sind schmäler als im ersten Teil. Aber auch wenn uns auf dem Weg von Münster nach Oberwald die eine oder andere heikle Passage erwartet, gib't wieder **tolle Aussichten** ins Tal und auf die umliegenden Berge zu bestaunen. **Münster** besticht mit seinen zum Teil mehrere hundert Jahre **alten Häusern** aus Lärchenholz. Auch hier gibt es viele der für das Wallis so typischen Speicher auf Steinplatten, die das Getreide vor Mäusefrass schützen. Vom Dorfzentrum folgen wir dem Wegweiser auf den Gommer Höhenweg und steigen über die Wiesen zum Skilift bei **Löwene** auf. Wir werfen von dort einen letzten Blick hinab

auf Münster, dann ziehen wir auf dem sehr gut ausgeschilderten Höhenweg ostwärts in den Wald, und dann nach hinten ins malerische **Trütztal**. Dort überqueren wir den **Geschinerbach** und spazieren anschliessend im Hang weiter zur grossen Wiese bei Bine, die sich als hervorragender Ort für ein sonniges Päschen erweist. Der hier leicht zu übersehende Weg führt anschliessend zwischen zwei Ställen hindurch; nach einem kleinen Aufstieg gehen wir dann fast eben weiter zum **Niederbach**. Auf der anderen Seite des **Nidertals** arbeiten wir uns zuerst einen mit Seilen gesicherten steilen Anstieg hinauf. Beim Wegweiser Nr. 5 an der Gabelung ob Ulrichen halten wir uns links. Wenn wir auf das Kiessträsschen treffen, wird es etwas weniger steil – und auch der Weg ist nun bequemer. Nach zirka einer halben Stunde Anstieg

erreichen wir **Nessel**, den höchsten Punkt unserer Wanderung. Direkt gegenüber, auf der Schattenseite des Goms, sehen wir den **Nufenenpass**. Die grosse **Panoramatafel** verrät uns, welche Berge und Gletscher wir hier vom

WANDERTIPP

Schwierigkeitsgrad

Mittelschwere Wanderung.
Gutes Schuhwerk.


Richtzeit

Wanderzeit 4 Std.

Anfahrt

Münster ist von Brig mit der Matterhorn-Gotthard-Bahn zu erreichen.

Pro-Montagna-Produzent in der Umgebung

 Novena-Frischprodukte, Ulrichen

Verpflegung unterwegs-

Münster, Geschinen, Ulrichen, Obergesteln, Oberwald

Nessel sonst noch bestaunen. Die anschließende Überquerung des **Oberbachs** erfordert wieder Vorsicht, die steilen Passagen sind aber gut mit Seilen gesichert. Auch der Weg bergab durch den lichten, **duftenden Lärchenwald** und über Wiesen zum Weiler Gadestatt ist nicht einfach zu begehen. Von **Gadestatt** – hier müssen wir uns rechts halten – nach **Hostette** geht es dann eben auf einem angenehm breiten Weg entlang dem Waldrand. Unterwegs finden wir eine Hinweistafel auf eine **600 bis 700 Jahre alte hohle Lärche**, die allerdings, nur auf einem steilen Pfad zu erreichen ist. In einem kleinen Bogen überqueren wir bei Hostette den quirligen **Milibach** und steigen anschließend zum letzten Mal auf. Auf der sonnenbeschienenen Kuhweide kreuzen wir den Wanderweg zum Grim-



Unter der Gommer Sonne gebräunt.

sepass und ziehen weiter, erst über die sumpfige Wiese, dann auf dem wurzelreichen Waldpfad zum **Jostbach**. Wenn wir den Bach überquert haben, gehen wir leicht abwärts bis zum Reservoir, wo wir den Wald endgültig verlassen. Der Gommer Höhenweg

steigt jetzt noch ein letztes Mal an, bevor er sich in einem Bogen nach **Oberwald** hinabsenkt, der nordöstlichsten Gemeinde des Goms. Beim Bahnhof warten wir auf die Matterhorn-Gotthard-Bahn nach Brig oder nach Andermatt/Göschenen.

ZUM NÄCHSTEN ZWISCHENZIEL

Wegweisern «Gommer Höhenweg» folgen



Pasta aus dem Oberwallis

Novena-Frischprodukte, Ulrichen



Zuerst wird der Teig sorgfältig ausgerollt.

Inmitten des kleinen Obergomser Dorfes Ulrichen, auf knapp 1350 Metern über Meer, stellt die **Novena-Frischprodukte** in sorgfältiger Hausmacherart die **Pasta-Spezialitäten für Pro Montagna** her.

Bereits seit 2007 führt Pro Montagna Pasta von Novena im Sortiment, etwa die würzigen Bergkräuter-Ravioli, die Bergkäse-Raviolini oder die Berg-Magronen. Sämtliche Zutaten für die Teigwaren und ihre Füllungen stammen

www.coop.ch/promontagnawandern

aus dem Schweizer Berggebiet – der Bergkäse beispielsweise direkt aus dem Nachbardorf Gluringen, von der Bio-Bergkäserei Goms.

Die Novena, benannt nach dem Nufenenpass, an dessen Fuss sie liegt, ist ein gutes Beispiel, wie Bergbetriebe mit innovativen Ideen und dank eines gesicherten Absatzkanals ihre Existenz sichern und erfolgreich wirtschaften können. 1994 vom ETH-Lebensmittelingenieur Roman Bernegger gegründet, war die Nachfrage nach

KONTAKT & ANFAHRT

Novena-Frischprodukte
Nufenenstrasse 12
3988 Ulrichen
T: 027 973 40 30
E: info@novena-pasta.ch
www.novena-pasta.ch

Anfahrt
Strassenkarte S. 116



Frische Ravioli bevor sie anschliessend verpackt werden.

den innovativen Pasta-Kreationen der Novena schnell so gross, dass der Standort vergrössert werden musste. Dank der Unterstützung durch die Coop-Patenschaft für Berggebiete baute Novena einen ehemaligen Flugzeughangar für ihre Zwecke um. Heute sichert das Unternehmen 13 Arbeitsplätze in

Ulrichen; ein starker Wirtschaftsfaktor, zählt das Dorf gerade mal knapp 220 Einwohner.

Pro verkaufter Packung Pasta von Pro Montana von Novena fliessen 10 Rappen an die Coop-Patenschaft für Berggebiete.



Die Füllung wird von Hand auf den Teig gespritzt.



Roman Bernegger prüft die Qualität der Ravioli.