

# Bewegende Momente

Das Montafon gehört zu den gefragtesten Skiurlaub-Destinationen in ganz Österreich, doch die spektakulär schöne Bergwelt lässt sich auch abseits präparierter Pisten erleben – zum Beispiel bei einer Schneeschuhwanderung. Glückshormone garantiert!

VON CHRISTIANE NEUBAUER AUS GARGELLEN

Noch hängen letzte Fetzen des nächtlichen Nebels im Bergwald. Die sommers grasgrünen Almweiden liegen unter einer dicken Schneedecke, und die Heuschaber tragen weiße Pudelmützen. Schweigend stapfen die Teilnehmer der Schneeschuhwanderung seit etwa einer Stunde über tief verschneite Forstwege und entlang des Suggadinbaches, an dessen Ufer das Wasser zu glasklaren Eisplatten gefriert. Ein bisschen sehnsüchtig richtet sich der Blick der Wanderer von Zeit zu Zeit nach oben zu den Gipfeln der Madrisa (2770 m). Denn dort oben ist der Himmel strahlend blau, und die Schneefelder zwischen den schroffen Felsen leuchten im Sonnenlicht.

„Hinter diesen Bergen verläuft die Grenze zwischen der Schweiz und Österreich“, sagt Irena Grübl. Die Wanderführerin kennt alle Gipfel rundherum wie ihre Westentasche. „Über die Pässe dort oben haben noch bis in die 50er Jahre hinein verwegene Frauen und Männer aus dem Montafon auf ihren Buckelkraxen Waren an den Zöllnern vorbei über die Grenze geschmuggelt“, berichtet sie. Denn arm seien sie gewesen, die Menschen im Montafon. „Mit dem illegalen Transport von Tabak, Gewürzen, Zucker, Wolle und Kaffeebohnen konnten sie sich einen Zuspuf (Schweizerisch: eine zusätzliche finanzielle Unterstützung) verdienen.“ Besonders lukrativ sei die einstige Säumeroute für Veltlinerwein gewesen, die sogenannte Via Valtellina. Sie führe vom Montafon über die Pässe Bernina, Scaletta und Schlappiner Joch nach Tirano im Veltlin. „Und auf der Via Valtellina wandern wir nun ein Stück“, sagt die 52-Jährige.

Die Teilnehmer der Gruppe folgen ihr buchstäblich auf Schritt und Tritt, denn das haben sie relativ schnell herausgefunden: Zwar gab es für alle zunächst nichts Schöneres

## Vorarlberg



### Anreise

Ins Montafon im österreichischen Bundesland Vorarlberg gelangt man vom Süden Deutschlands aus über die Autobahn A 14 und den Pfändertunnel und nimmt die Abfahrt Bludenz/Montafon. Über die L 188 geht es weiter nach Schruns, St. Gallenkirch oder Gaschurn. Wer mit dem Zug anreisen möchte, fährt bis zum Bahnhof Bludenz ([www.bahn.de](http://www.bahn.de)) und weiter mit der Regionalbahn nach Schruns, [www.montafonerbahn.at](http://www.montafonerbahn.at)

### Unterkunft

Das Vier-Sterne-Sporthotel Silvretta Montafon liegt im malerischen Dorf Gaschurn nur wenige Gehminuten von der Talstation der Versetta-Bergbahn entfernt, großer und sehr schöner Wellnessbereich, Ü/HP im Winter zwischen 100 bis 250 Euro pro Person, im Sommer 80 bis 120 Euro, Tel. 00 43 / (0) 55 58 88 88, [www.sporthotel-silvretta-montafon.at](http://www.sporthotel-silvretta-montafon.at)

Weniger exklusiv, dafür deutlich günstiger und daher vor allem bei jungen Wintersportlern und Familien gefragt: Explorer Hotel Montafon, Dorfstraße 127 b, Gaschurn, Übernachtung mit Frühstück ab 79,80 Euro pro Person in der HS und 39,80 Euro in der NS, Tel. 00 43 / (0) 5 55 82 03, [www.explorer-hotels.com/montafon](http://www.explorer-hotels.com/montafon)

Ebenfalls empfehlenswert: Das familiär geführte Hotel Vermaia, Hausnr. 262, 6791 St. Gallenkirch, Preise im DZ mit Frühstück pro Person: im Winter 89 Euro in der HS, 75 Euro in der NS. Das ans Hotel angeschlossene Restaurant ist ausgezeichnet, Tel. 0043 / (0) 55 57 61 62, [www.vermaia.at](http://www.vermaia.at)

### Berg- und Naturerlebnisse im Winter

Für Gäste, die das Montafon auch abseits der Pisten

kennenlernen wollen, gibt es attraktive Angebote – Motto „Echte Berge. Echt erleben“: Abenteuer nacht Golm: eine geführte Schneeschuhwanderung mit Flying-Fox-Flug über den Latschausee und abschließendem Keesknöpfli-Essen, jeden Mittwoch, 45 Euro pro Person, [www.golm.at](http://www.golm.at)

Madrisa Rundtour: technisch leichte Tages-Skitour führt die Gäste von Österreich in die Schweiz und wieder zurück, 80 Euro pro Person – inklusive Skilehrer und Transfers, [www.gargellen.at](http://www.gargellen.at)

### Allgemeine Informationen

Montafon Tourismus, Montafonerstr. 21, 6780 Schruns. Tel. 00 43 / (0) 55 56 72 25 30, [info@montafon.at](mailto:info@montafon.at), [www.montafon.at](http://www.montafon.at)

als die ersten Spuren in unberührtem Schnee zu ziehen, aber es ist anstrengend. Folgt man aber einer bereits platt getretenen Spur, geht es deutlich leichter. Schnell hat die Gruppe nach der kurzen Pause ihren Rhythmus wiedergefunden und lässt sich auch durch Steigungen nicht aus dem Tritt bringen. Schritt folgt auf Schritt, der Atem fließt und bildet im kalten Schatten des Winterwaldes feine, weiße Wölkchen. Die Arme mit den Stöcken dran laufen fast wie von allein mit. Außer dem Rauschen des Windes in den Baumwipfeln ist es total still. Es hat fast etwas Meditatives.

Obwohl bereits sehnsüchtig erwartet, schafft es die Sonne dann doch eher unvermittelt über den Kamm und wirft ihre war-

men Strahlen hinunter ins bislang schattige Tal. Die Eiskristalle auf der geschlossenen Schneedecke vor den Wanderern glitzern nun im Sonnenlicht wie ein Meer geschliffener Diamanten. Ein Moment für die Ewigkeit, bewegend und intensiv. Und ein guter Augenblick für eine kurze Verschnaufpause. Und eine Lektion in Sachen Schneeschuhwandern.

### Fürs Schneeschuhwandern braucht man keine Vorkenntnisse

„Man braucht dazu keine Vorkenntnisse. Das ist ja auch das Tolle an diesem Sport“, sagt Irena Grübl. „Das Schneeschuhwandern hat sich in den vergangenen Jahren

zu einer Trendsportart entwickelt.“ Mit modernen Schneeschuhen sei es eigentlich genauso einfach wie Spazierengehen – und jeder, ob Kind oder Senior, ob Skifahrer oder Nicht-Skifahrer, ob Genusswanderer oder Bergfex, könne mitmachen.

Einfach drauflosstiefeln sollte man jedoch nicht, warnt Irena Grübel. „Man muss sich erkundigen, wo Wildruhezonen sind und ob die geplante Strecke lawinengefährdet ist.“ Schneeschuhwanderer, die auf eigene Faust losziehen, müssten in jedem Fall ein Lawinensuchgerät, eine Schaufel und eine Sonde bei sich tragen, sobald sie einen markierten Weg verlassen.

Im Montafon ist das in der Regel nicht nötig. „Wir haben für unsere Gäste im

gesamten Tal bereits Schneeschuhwegen mit einer Gesamtlänge von 150 Kilometern ausgesteckt“, sagt Daniela Vonbun von Montafon Tourismus. Denn das „Wandern mit übergroßen Bärenatzen“ habe auch im Montafon immer mehr Fans, weiß sie. Dazu kämen noch 290 Kilometer präparierte, teils beleuchtete Winterwanderwege und 120 Kilometer Langlaufloipen sowie fünf Rodelbahnen. „Wir machen unseren Gästen täglich verschiedene Angebote, wie sie die Schönheit und Ursprünglichkeit der Montafoner Bergwelt über das normale Pistenskifahren hinaus erleben können – wie Sonnenaufgangsfahrten, Fackelwanderungen, aber eben auch verschiedene geführte Schneeschuh Touren.“ Die Führer hätten Erfahrung und wüssten oft, wo man Tiere beobachten kann, wo die schönsten Hänge sind, und könnten auch sonst so einiges über die Landschaft erzählen.

So wie Irena Grübl, die ihre Schützlinge nach einer kurzen Teepause am Fuß des idyllischen St. Fideliskirchleins zu einer letzten Kraftanstrengung anspornt, bevor das Ziel dieser Etappe, Gargellen, das höchstgelegene Bergdorf im Montafon (1423 Meter), erreicht ist. In der milden Wintersonne wird es den Wanderern nun warm. Auf allen Gesichtern sitzen kleine Schweißperlen, viele Wangen sind sichtbar gut durchblutet. Der Atem fließt jetzt eher stoßweise, bei einigen keuchend. Doch dann ist die Kuppe erreicht. Und da ist er wieder, dieser Augenblick, dieser bewegende Moment, in dem sich alles gut anfühlt: die Sonne, warm und schmeichelnd, die Luft sauber und klar, die Berge majestätisch und schön, das Bergdorf wie hingepinselt, der Geist entschleunigt und zentriert. Solche Momente gibt es leider nicht oft. Aber unvergesslich sind sie immer.



Im Montafon hat man sich auf Schneeschuhwanderer eingestellt und für die Gäste Routen mit einer Gesamtlänge von 150 Kilometern ausgesteckt.

FOTO: ALEXANDER KAISER/MONTAFON TOURISMUS

## Alles Käse oder was?

Viele Skiurlauber wollen nicht unbedingt jeden Tag auf den Brettern stehen. Das Montafon hat auch anderes zu bieten: Zum Beispiel kulinarische Genüsse.

VON CHRISTIANE NEUBAUER AUS SCHRUNS

Werner Fritz hat eine Mission. „Der Sura Kees soll wieder die Bedeutung erhalten, die er von alters her verdient“, sagt der Inhaber vom Käsehaus in Schruns ([www.kaesehaus-montafon.com](http://www.kaesehaus-montafon.com)), der sich selbst als Käse-Dealer bezeichnet. Denn der Sauermilchkäse – im Volksmund Sura Kees genannt – ist nicht nur eine lokale Käsespezialität, sondern auch ein Traditionsprodukt. „Im Montafon kann die Erzeugung bis in das Jahr 1240 zurückverfolgt werden“, weiß der 43-Jährige. Damit könne das Montafon auf eine der ältesten Traditionen in der Käseherstellung im Alpenraum verweisen. Die Gründe waren zunächst pragmatischer Natur. Nachdem

das Montafon 1394 an die Habsburger gefallen war, mussten die Bauern an die Verwaltung des Reiches Butterschmalz und Butter abgeben. „Bei der Herstellung fielen große Mengen an Buttermilch an, die die Bauern zu Sura Kees verarbeitet“, erklärt Fritz.

Aus der Not eine Tugend gemacht hat auch Franz Zudrell. Als er 1919 aus dem Ersten Weltkrieg in sein Elternhaus im Silbertal zurückkam, brauchte er neben der Landwirtschaft, die nicht genug abwarf, um den 300 Jahre alten Hof zu erhalten, eine zusätzliche Einkommensquelle. Er spezialisierte sich auf das Brennen von Enzianschnaps ([www.enzianhof.net](http://www.enzianhof.net)). „Den Rohstoff dazu fand mein Vater quasi vor der Haustür“, sagt Werner Zudrell, der das Unternehmen nicht nur fortgeführt, sondern in den vergangenen Jahrzehnten auch ausgebaut hat. „Entgegen landläufiger Meinung kann der Enzian zwar ziemlich blau machen, enthält aber kein bisschen vom blau blühenden Enzian“, sagt der 70-jährige Landwirt verschmitzt. Gewonnen werde der Schnaps aus der Wurzel des gelben Enzians. Die sei viel größer als die vom blauen Enzian und daher auch viel ergiebiger, fügt er hinzu und präsentiert stolz ein

Exemplar, das er stets für neugierige Besucher zur Anschauung bereithält: Die Wurzel ist länger als der Unterarm eines Mannes und am oberen Ende auch ungefähr so dick.

Auch Werner Fritz hat für seine Besucher drei Laibe Sura Kees aus der Kühlkammer geholt – in verschiedenen Reifestadien. Kosten sollen die Gäste natürlich auch. Junger Sura Kees ist schneeweiß und krümelig und erinnert vom Aussehen her an griechischen Fetakäse. Der mittelalte Laib ist dagegen eher gelblich und hat um einen weißen, topfenartigen Kern eine feste, glasig-speckig wirkende Schicht gebildet. Je nach Reifestadium schmeckt der Sura Kees frisch-würzig bis kräftig, dabei leicht säuerlich.

### Die Montafoner nehmen den Sura Kees als Wundermittel gegen Kater

Zum Schluss wird auch der mehrere Monate alte Leib verkostet. Die glasig-glänzende Rinde ist nun stellenweise von einer rötlichen Schmiere überzogen, der sogenannten Muffa. „Diese wird mit fortwährender Reife immer dicker und sorgt für das typische Aroma“, erklärt Fritz. Gesund ist er zudem. Denn

der Sauermilchkäse enthält genauso viel hochwertiges Eiweiß wie andere Käsesorten, sein Fettgehalt ist aber wesentlich geringer. „Im Montafon nehmen wir Sura Kees auch als Wundermittel gegen Kater“, sagt Fritz.

Einen Kater wird man vom Silbertaler Enzian dagegen eher nicht bekommen. „Das ist kein Getränk, das man in fröhlicher Gesellschaft trinkt, sondern eher im stillen Kämmerlein, wenn es im Bauch rumort“, sagt Zudrell. Von der Heilwirkung seines Schnapses ist er überzeugt: „Ich habe schon mehrere meiner Kälbbchen, die eine schwere Bauchgrippe hatten und die der Tierarzt bereits abgeschlossen hatte, mit Tee und einem Schuss Enzian kuriert.“ Da ist es kein Wunder, dass die Zudrell'sche Medizin im Laufe der Jahre Anhänger auf der ganzen Welt gewonnen hat. Nachschub ordern viele auch mal online. „Da kostet das Porto manchmal mehr als der Schnaps, aber das ist es meinen Kunden wert“, freut sich Zudrell. Vier Tonnen Enzianwurzeln verarbeitet er jedes Jahr, macht 250 bis 300 Liter Enzian. Da die Pflanze unter Naturschutz steht und nur unter strengen Auflagen geern-

tet werden darf, stammt inzwischen nur noch ein Teil des Rohstoffs aus dem Montafon. Zudem kauft Wurzeln aus Frankreich zu, die dort speziell für die Spirituosen-Herstellung angebaut werden.

Im Käsehaus in Schruns ist derweil mächtig was los. Holländer, Schweizer und Deutsche stehen an der Käsetheke Schlange, und das ist ganz im Sinne des Erfinders: „Die Besucher, die zu uns ins Montafon kommen, sollen die Region mit dem Gaumen erleben und sich dann noch ein Stück mit nach Hause nehmen“, sagt Fritz. Zwei Tonnen Sura Kees gehen jedes Jahr bei ihm über die Ladentheke, 70 Tonnen Käse insgesamt, denn auch der Montafoner, der Raskäse und der Alpkäse sind begehrte Mitbringsel.

Köstlich: Sura Kees.



FOTO: KÄSEHAUS-MONTAFON