



Unser Autor macht Rast im Dörfchen Guschelmuth.

## VOM GLÜCK DER GRENZE

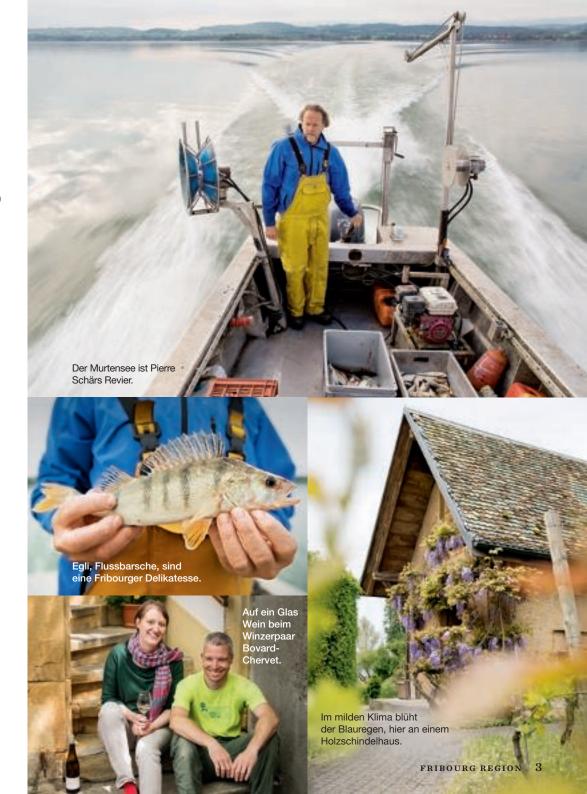
Wer auf dem Röstigraben den Kanton Fribourg durchquert, erlebt sprachliche und kulinarische Vielfalt.

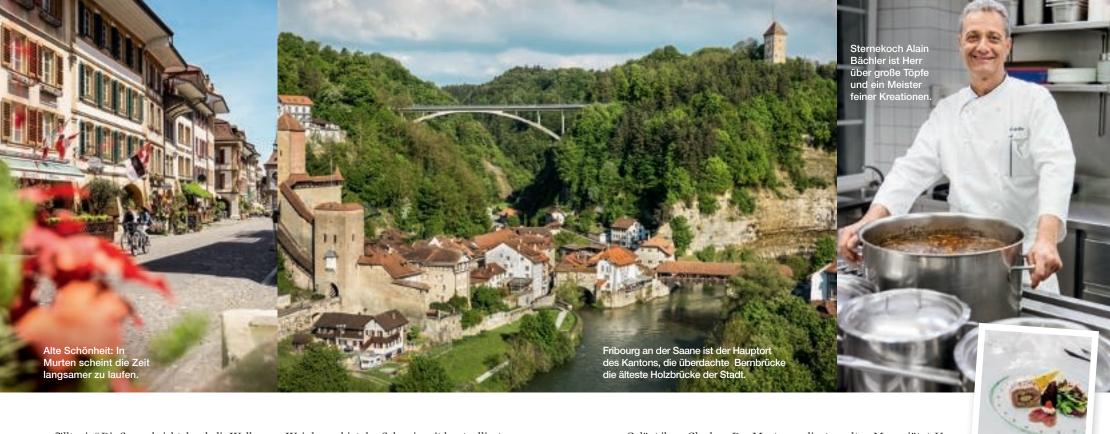
TEXT: MIRCO LOMOTH FOTOS: GULLIVER THEIS

as Wasser des Murtensees kräuselt sich im Föhn. Pierre Schär steuert sein Boot zu einer Landspitze, hinter der die grünen Hügel des Freiburger Mittellandes und die schneebedeckten Gipfel der Alpen aufragen. In gelber Ölhose steht er hinten am Außenborder und lässt ein Seil über eine Winde laufen, bis eine große Reuse tropfend aus dem Wasser auftaucht. Dutzende Egli hängen zappelnd darin: Flussbarsche mit zart-orangefarbenen Flossen.

Seit 31 Jahren ist Schär Berufsfischer auf dem Murtensee, seine Fische verkauft er an Restaurants der Region. "Mir schmecken sie am besten in Butter gebraten und mit einem Glas Wein von hier", sagt er und zeigt auf die Weinstöcke des Mont Vully, der sich am Nordufer erhebt. Dort sprechen die meisten Leute Französisch, hier am Südufer Deutsch. Der sogenannte Röstigraben, die Grenze zwischen der deutschsprachigen und der französischsprachigen Schweiz - der Romandie - durchzieht den Kanton Fribourg von Nord nach Süd wie eine mit einer Zackenschere geschnittene Linie. Ihr wollen wir folgen, mit dem E-Bike und zu Fuß, vom Murtensee bis in die Voralpen. Unterwegs wollen wir die Menschen beider Seiten kennenlernen und ergründen, ob es noch mehr Unterschiede gibt als nur die Sprache.

"Gibt es auf jeden Fall", sagt Schär. "Die welschen Leut' sind viel lockerer, die nehmen gemütlich ihr Apéro und lassen es sich gut gehen. Bei den Deutschsprachigen läuft alles zack, zack, das merkt man auch in der Politik." Er selbst ist im deutschsprachigen Bern aufgewachsen, lebt aber schon seit vielen Jahren am Mont Vully, weil er die Lebensart schätzt, hat sich sogar umbenannt von Peter in Pierre. "Die Westschweizer sind einfach toleranter, das





gefällt mir." Die Sonne bricht durch die Wolken, als wir über den See zurück in die Romandie fahren. Zwei Möwen folgen uns.

In Praz, am Nordufer des Murtensees, steckt Marylène Bovard-Chervet am Vormittag ihre Nase in pralle Blauregenblüten, die von einem Holzschindelhäuschen herabhängen. Sie schließt die Augen und saugt die süßlich duf-

## IN EINEM DORF LESEN WIR "PLACE DE L'ÉGLISE", IM NÄCHSTEN "WALDWEG"

tende Luft ein. "Das ist eine gute Übung, um Aromen zu erkennen", sagt sie. Die 35-jährige Winzerin gehört zu einer neuen Generation von Weinbauern am Mont Vully. Gemeinsam haben sie das mit rund 150 Hektar kleinste Weinbaugebiet der Schweiz mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung aus der Bedeutungslosigkeit geholt. Vor allem die Vully-Weißweine sind beliebt, etwa der traditionelle Chasselas, auf Deutsch: Gutedel. "Lebändig" und "chräftig" sei der Reserve Blanche, "usgliche" und "riich" der klassische Weiße, steht in Schweizerdeutsch auf den Etiketten. "Viele unserer

Kunden sind Deutschschweizer", sagt Bovard-Chervet, die in einer zweisprachigen Familie aufgewachsen ist und diese Tradition fortführt, ihr Mann ist Romand. "Mit meinen Kindern spreche ich Schweizerdeutsch, aber sie antworten meist auf Französisch, und ich merke es nicht einmal."

Wir radeln zwischen Weinreben hindurch auf den Mont Vully. Mit dem Elektromotor fühlt es sich an, als hätten wir ständig Rückenwind. Oben, auf der flachen Kuppe, grasen Kühe zum Geläut ihrer Glocken. Der Murtensee liegt ausgebreitet vor uns wie ein glitzernder Kristall. Am gegenüberliegenden Ufer ragen spitze Türme aus der Silhouette des mittelalterlichen Städtchens Murten. Keine halbe Stunde später rollen wir schon durch das mächtige Berntor in die Altstadt. An Häusern aus gelbem Sandstein hängen bunte Fensterläden, vor den Arkaden im Parterre sitzen die Menschen in der Sonne und essen zu Mittag.

urten wurde vor etwa 850 Jahren vom schwäbischen Adelsgeschlecht der Zähringer gegründet, über Jahrhunderte war die Stadt deutsch-, dann wieder französischsprachig. Heute sprechen vier von fünf Einwohnern Deutsch; auf Kantonebene ist es nur etwa jeder Dritte. Wir laufen über die Stadtmauer und staunen beim Blick in den Stadtgraben. Üppige Gärten wuchern dort. Ein

alter Mann jätet Unkraut. Um ihn herum wachsen Kiwis, es duftet nach Flieder.

Durch das gewellte

Freiburger Mittelland geht es weiter nach Süden, über Alleen von Apfelbäumen, vorbei an Weiden und einsam stehenden Gehöften, an denen Clematis blühen. Der Röstigraben verläuft hier in engen Windungen wie ein mäandernder Fluss. In einem Dorf lesen wir "Place de l'Église", im nächsten "Waldweg".

Abends sitzen wir im Restaurant "Des Trois Tours" von Sternekoch Alain Bächler. Es ist in Bourguillon, einem Vorort von Fribourg, dem überwiegend französischsprachigen Hauptort des Kantons, der sich von der Saane die Hänge hinauf zieht. Der Kellner serviert ein regionales Menü: Tartar von Forellen aus dem Greyerzersee mit Scheibchen junger Walnüsse, dann

4 NATIONAL GEOGRAPHIC FRIBOURG REGION 5



Wachtel-Ballotine und Wachtel-Carpaccio, Zanderfilet und Spargel mit Safransoße, dazu einen Gutedel von Marylène Bovard-Chervet. Wir treffen Bächler nach dem Käse-Dessert,

## **DAS ESSEN VERBINDET** DIE MENSCHEN ÜBER DIE SPRACHGRENZE HINWG

einen Mann mit grauen Stoppelhaaren und durchdringendem Blick. Auch er stammt aus einer zweisprachigen Familie. "Ich bin auf dem Röstigraben geboren, in der Küche reden wir Deutsch, Französisch und Schweizerdeutsch",

sagt er. "Gerade diese Vielfalt macht unseren Kanton so interessant." Das Essen verbinde die Menschen über die Sprachgrenze hinweg. Das überbordende Fribourger Bénichon-Menü

> etwa, mit Safranbrot und anderen regionalen Spezialitäten wie Lammragout mit gekochten Birnen, werde in allen Teilen des Kantons zum Erntedankfest und Alpabtrieb zubereitet. "Aber der Name Röstigraben ist durchaus berechtigt, Rösti sind ein typisch

deutschschweizerisches Gericht, das es früher in der Romandie nicht gab."

Am nächsten Morgen radeln wir von Fribourg durch blühende Wiesen und frankophone Dörfer. In Le Mouret halten wir bei der





Käserei von Benoît Kolly, der die für Fribourg typischen Käse Vacherin fribourgeois und Le Gruyère AOP herstellt, beides auch Zutaten für das Fondue Moitié-Moitié. Kolly, ein stämmiger Mann in Gummistiefeln, spricht nur wenig Deutsch. "Abends in der Bar nach ein paar Gläsern Wein aber sogar Schwiizerdütsch", sagt er und lacht. Der Röstigraben habe für ihn so gut wie keine Bedeutung, außer einer praktischen: "Wenn ich morgens die Milch hole, fahre ich immer zuerst zu meinen deutschschweizerischen Bauern, die haben die Kühe um sechs Uhr schon gemolken, und danach in die Romandie, wo es ein bisschen gemütlicher zugeht."

Wir setzen uns vor den Laden in die Sonne und probieren seinen geschmolzenen Raclette-Käse, der lange Fäden zieht, mit grobem Pfeffer gewürzt. Neben dem Eingang steht ein Automat mit Fondue- und Raclette-Zutaten – Rettung bei Notlagen nach Ladenschluss. estärkt treten wir in die Pedale, zügig geht es hinauf in die Fribourger Voralpen. Hinter jeder Kurve ragen die schneebedeckten Berggipfel gewaltiger vor uns auf, wird der Gebirgsbach neben der Straße schmaler und reißender. Bis schließlich der Schwarzsee vor uns liegt. Von hier laufen wir zu Fuß weiter. Der Röstigraben wird nun zum Röstigrat, der sich von Alphütte zu Alphütte schlängelt. Über saftig grüne Alpweiden und Moosteppichen unter den Fichten wandern wir in einen kühlen Nachmittag hinein.

In der Alp Balisa, auf gut 1400 Metern, lodert bereits ein wärmendes Kaminfeuer im Gastraum. Susanne Aegerter serviert Käsefondue mit Weißwein und Knoblauch, dazu Brotstückchen zum Tunken, Silberzwiebeln und Gürkchen. Sie ist mit ihrer Familie den ganzen Sommer hier oben, den Rest des Jahres wohnen sie in Clavaleyres, einer deutschsprachigen Berner Enklave am Murtensee. "Wir sind hier wie daheim der letzte deutschsprachige Außenposten", sagt sie. Ihre Tochter sitzt nebenan in der Küche und lernt laut französische Vokabeln.

Ein letztes Mal queren wir in den Röstigraben, steigen ab ins französischsprachige Charmey im Greyerzbezirk. Hinter einer verwitterten Hütte geht es in einen dunklen Wald und ein feuchtes Bachtal, immer tiefer hinein in die Romandie. Wir erreichen die Schindel-Holzhäuser von Charmey. Schulkinder grüßen brav mit "Bonjour", an einem Haus hängen Kuhglocken so groß wie Autoreifen.

Im dunklen, verrauchten Innern einer Alphütte bei Charmey taucht Béat Piller mit seinem Vater gerade ein Stofftuch in einen großen Kupferkessel mit dampfender Milch. Sie heben Gruyère-Käsebruch heraus und lassen die tropfende Masse in kreisrunde Formen plumpsen. Rauchschwaden hängen in der Luft. "Wir machen unseren Käse über dem Feuer, vollkommen natürlich, deswegen dürfen wir ihn Alpkäse nennen", erklärt Piller kurz darauf am Esstisch. Fünf Monate lang, an sieben Tagen in der Woche, verarbeitet er im Sommer die Milch seiner Kühe. "Ich liebe es, mit meiner Familie in den Bergen zu sein, meine Seele ist

# **BÉAT PILLER GENIESST ES,**DEN GANZEN SOMMER OBEN AUF DER ALP 7U SEIN.

hier oben zu Hause." Er schmiert sich eine Schicht Doppelrahm aufs Brot und schneidet dicke Scheiben vom Gruyère, wie man ihn in Fribourg besonders schätzt. Anderswo heißt er Greyerzer – und schmeckt genauso gut.

8 NATIONAL GEOGRAPHIC FRIBOURG REGION 9

#### FRIBOURG REGION

### **Alpenvorland** für Genießer

Durch den Kanton Fribourg führt nicht nur die deutschfranzösische Sprachgrenze auch kulinarisch gibt es im sanften Vorland der Schweizer Alpen beiderseits des "Röstigrabens" viel zu entdecken.

#### 10 TIPPS FÜR DEN HERBST

#### **ZUM ERLEBEN**

- 1 Für Weinkenner Am Mont Vully erfährt man im Rebberg alles über Weinanbau und kann im Weinkeller edle Tropfen probieren. Dazu gibt es "Vully-Kuchen", eine Backspezialität mit Speck und Kümmel, und ein Drei-Gänge-Menü. "Vully à la Carte", levully.ch
- 2 Für Angelfreunde Nach einem Stadtbummel durch Fribourg kann man im grünen Gottérontal bei Fischzüchter Jacques Bossy Angelzubehör leihen, selber Forellen fangen und am Ort frisch zubereiten. pisciculturedugotteron.ch
- 3 Für Kräuterfreunde Mit dem Wanderführer Cyrille Cantin läuft man durch die Berge und pflückt Heilpflanzen wie Geißfuß oder Wiesenschafgarbe, etwa in



Charmey oder im Cerniat-Tal. Cantin erklärt die Wirkung und lädt zum Pressen von Hustensaft ein. Mai bis Sept., auf Englisch oder Französisch. fribourg-rando.ch 4 Für Back-Fans "Nidelkuchen" hat nichts mit Nudeln zu tun, sondern ist ein

Kuchen aus Milchbrötchen-



Murtener Star: Nidelkuchen

ten. In der Backstube Aebersold in Murten kann man von Profis lernen, wie man das für Murtener fast heilige Backwerk herstellt - und das Ergebnis genießen. nidelkuchen.ch

5 Für kleine Bergsteiger Wer Kinder zum Wandern überreden will, hat am Schwarzsee die besten Argumente. Auf dem "Häxewääg" können die Kleinen Sagen und Legenden spielerisch erleben und auf der Alp Hubel Rippa süße Meringues mit Doppelrahm probieren. fribourgregion.ch/ hexenweg

6 Für Käseliebhaber Das beste Souvenir gibt es auf der Alp: In Charmey erlebt man die traditionelle Herstellung von Gruyère oder Vacherin

fribourgeois im Kupferkessel über dem Holzfeuer, kann Alpkäse kosten und günstig kaufen (Mai bis September). fribourgregion.ch/alpkaese

7 Für Hobby-Fischer Berufsfischer Claude Dellev fängt seit 36 Jahren Barsche, Felchen und Silberfelchen auf dem Neuenburgersee. Besucher können ihn begleiten und zuschauen, wie er den Fang auf traditionelle Weise räuchert - Kostprobe inklusive. dellev.ch

8 Für Süßmäuler In Broc steht die älteste Schokoladenfabrik der Schweiz, das Maison Cailler. Hier erfährt

man alles über die Geschichte und Herstellung von Schokolade und kann im Atelier du Chocolat selbst eine Sorte kreieren. cailler.ch

#### **ZUM ANSCHAUEN**

9 Alpabzug Nach vier Monaten in den Bergen kehren die Bauern im Herbst mit aeschmückten Kühen ins Tal zurück. Die Alpabzüge sind farbenfrohe und fröhliche Feste, bei denen viele lokale Köstlichkeiten angeboten werden. In Schwarzsee und Charmey finden sie am 24. September statt. fribourgregion.ch/alpabzug

10 Erntedank Zum Ende des Sommers haben die Fribourger seit je die Kilbi oder Bénichon aefeiert. Heute ist ein Volksfest daraus geworden, bei dem ein opulentes achtgängiges Menü mit Freiburger Spezialitäten serviert wird - von Safranbrot mit speziellem Kilibisenf bis zu Lammragout mit eingekochten Birnen. In den Dörfern von La Gruyère am 9. und 10. Oktober. benichon.org

Weitere Informationen Fribourg Region, Tel. 0041/26 407 70 20, fribourgregion.ch

### Information, Beratung und Buchung.

Ihre Schweiz-Experten für perfekte Ferien.

#### Kompetente Beratung & sensationelle Angebote

Rufen Sie uns kostenlos\* an unter 00800 100 200 30 von Mo bis Fr 8-18 Uhr und Sa 10-16 Uhr oder schreiben Sie uns eine E-Mail: info@MySwitzerland.com

\*Lokale Gebühren können anfallen

MySwitzerland.com, Webcode

D72940



Top Spots

Trips

Swiss

BestSwiss

Hotels





Swiss

Events





Laden Sie unsere kostenlosen Apps aufs Smartphone & iPad.

#### Auf dem Tablett serviert

Mit der App Swiss Mag und den kostenlosen eBroschüren wird das Entdecken der schönsten Erlebnisse bereits zum Erlebnis:

MySwitzerland.com/ipad

#### Die digitalen Seiten der Schweiz

Nützliche Infos, wertvolle Tipps und Inspirationen stets zur Hand:

MvSwitzerland.com/mobile

Verantwortlich für den Inhalt: Schweiz Tourismus, Tödistrasse 7, 8002 Zürich, Schweiz

Hamburg, Tel.: (040) 3703-0, leserbriefe@ng-d.de

Chefredaktion Florian Gless, Siebo Heinken (Stv.) Creative Director Andreas Pufal Grafik Ulrike Darwisch Bildredaktion Kathrin Müller Karten Ralf Bitter Schlussredaktion Fred Schlotterbeck, Anke Taubitz Herstellung Heiko Belitz (Ltg.), Thomas Oehmke Anzeigen Julica Röben, Director Brand Solutions Lithografie 4mat, Hamburg Druck Firmengruppe Appl - kuncke druck GmbH, Ahrensburg Verlag und Sitz der Redaktion G-J NG Media GmbH & Co. KG, Am Baumwall 11, 20459 September 2016

10 NATIONAL GEOGRAPHIC FRIBOURG REGION 11





### **Hôtel au Sauvage** Fribourg

Familiengeführtes Hotel im Herzen der historischen Altstadt von Fribourg mit eigenem Gault&Millau Restaurant.

2 Nächte
p.P. ab EUR
225.—
(CHF 245.-)



ab EUR 225.– pro Person im Doppelzimmer, 2 Nächte, inklusive Frühstück, 1 Abendessen für zwei Personen (3 Gänge ohne Getränke)

#### **Buchung direkt im Hotel:**

www.hotel-sauvage.ch, info@hotel-sauvage.ch Telefon: 0041 26 347 30 60

**Entdecken Sie mehr Schweiz unter:** 

00800 100 200 30 oder auf MySwitzerland.com/goFribourg





<sup>\*</sup>Begleichung im Hotel in Schweizer Franken zum Tageskurs.