

Zu Besuch im Val d'Anniviers

Der Schatz im Glitzerschnee

Seit 1883 steht es am Dorfeingang von St-Luc VS und gehört seither so fest zum Val d'Anniviers wie die imposante Bergwelt: Das familiäre **Hotel Bella Tola** trumpft mit Gemütlichkeit und vielen kulinarischen Streicheleinheiten.

Text Sabrina Glanzmann Fotos Winfried Heinze Styling Vera Guala

Wenn der Wintertag im Walliser Val d'Anniviers zu Ende geht, lockt der Weg ins Hotel Bella Tola in St-Luc umso mehr. Romantische Abendstimmung vor dem Hauseingang.

Magische Weihnachten in der stilvollen «Bella Tola»-Welt



Auch das Lachen darf im «Bella Tola»-Team nicht zu kurz kommen: Seit Oktober 2020 führen Angélique Buchs und Mélanie Glassey-Roth (rechts) das Hotel gemeinsam.

D

Diese Strasse ist keine Langweilerin! Ab Sierre führt sie zunächst eher gemächlich dem Hang entlang, bevor sie bald ihren aufregenden Charakter offenbart. Kurvenreich, mit so mancher waschechter Spitzkehre im Angebot, schlängelt sie sich den steilen Berg hinauf. Mal wird sie etwas schmaler, dann wieder breiter und gar gerader und flacher – aber so mitten in den Felswänden verankert trotzdem nie unspektakulär. Ab Vissoie wird es für fünfeinhalb Kilometer nochmals kurviger, bevor das Ortsschild von St-Luc VS erscheint. Nach dieser Anfahrt ist man hier auf 1652 Metern über Meer

Fortsetzung **Lesen Sie weiter auf Seite XX**



Wärmende Weihnachtsstimmung in rot-grün: Zur festlichen Tradition im Hotel Bella Tola gehört auch der schmuckvolle Weihnachtsbaum in der Lobby.

Bella-Tola-Spritz

für 4 Gläser

Zutaten:

- 4 Eiswürfel • 4 cl Tannenknozensirup
- 8 cl Prosecco • 6 cl Mineralwasser mit Kohlensäure • 1 Scheibe getrocknete Orange (zur Dekoration) • 1 kleiner Tannenzweig (zur Dekoration)

Zubereitung

Eiswürfel in ein grosses Cocktailglas geben. Mit Sirup, Prosecco und Mineralwasser aufgiessen und mit der Zitronenscheibe und dem Tannenzweig dekorieren. Mit einem Strohhalm aus Glas servieren.



Ein festlicher Apéritif: Der Clou im Bella-Tola-Spritz ist der Tannenknozensirup, der dem Getränk eine herbe, winterliche Note gibt..



Von der Sonne verwöhnt: Der stattliche Bau des Hotel Bella Tola steht seit 1883 im Hang von St-Luc im Val d'Anniviers.



Stimmvoller Abend: Nach einem Tag im Schnee und an der frischen Walliser Luft lockt das lodernde Kaminfeuer und eine auch fürs Auge wohlthuende Atmosphäre.



Was man auf einem Spaziergang durch St-Luc alles entdeckt! Fleissige Wäscherinnen am Brunnen im Dorfkern.

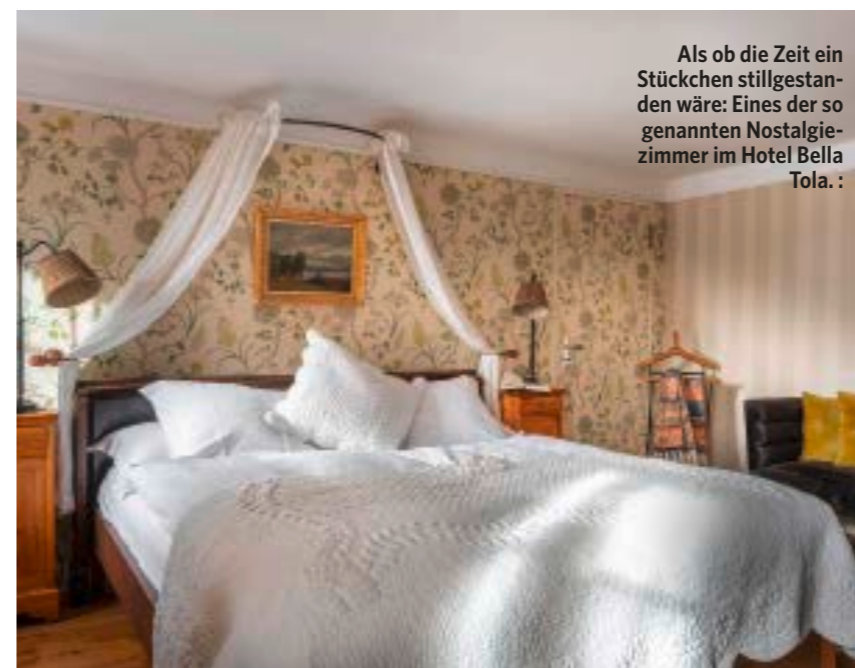


Brachten das «Bella Tola» zu neuer Blüte: Anne-Françoise und



Gepflegt essen mit einem Ausblick, der Seinesgleichen sucht: Das Gourmetrestaurant Chef Ida ist mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

*Ein Wohlfühlort
mitten im
Winterwunderland*



Als ob die Zeit ein Stückchen stillgestanden wäre: Eines der so genannten Nostalgiezimmer im Hotel Bella Tola. :



Ein neuer Tag erwacht: Morgenstimmung in St-Luc.



Talentierte Küchenchefin: Die Bretonin Céline Guihéneuf hat bei Spitzenköchen wie Alain Ducasse oder Philippe Chevrier gearbeitet.

Claude Buchs.



Hot Gin Toddy «Weisshorn»

Zutaten für 1 Teetasse

Zutaten:

• 1 Beutel Rooibos-Tee • 4 cl Weisshorn Glacier Gin • 2 cl Ingwerlikör • 1 TL Honig • 1 Zimtstange (zur Dekoration) • 1 Anisstern (zur Dekoration)

Zubereitung

Eine Tasse mit heissem Wasser füllen, den Teebeutel hineingeben. Gin, Ingwerlikör und Honig ebenfalls dazugeben. 3 Minuten warten, bis der Tee gezogen hat. Beutel entfernen, mit Zimtstange und Anisstern garnieren und servieren.

Heisse Versuchung: Der Hot Gin Toddy mit Gin aus dem Nachbarsort Chandolin.

Lesen Sie weiter **Fortsetzung von Seite XX**

mitten im Val d'Anniviers angekommen, dem südlichen Seitental des Walliser Rhonetals. Wie muss das wohl nur vor 1930 gewesen sein, als diese Strasse noch gar nicht existierte! Damals war das Dörfchen Fang in der Talmulde zwischen Niouc und Vissoie der wichtigste Verkehrsknotenpunkt in der Gegend. Die Fuhrwagen wurden dort in Schuppen eingestellt und mit den Maultieren ging es dann zu Fuss weiter – nur so gelangte man in die Berggemeinden im «Eifischtal», wie die eher veraltete deutsche Bezeichnung für das Val d'Anniviers lautet. Heute geniesst das Tal unter seinen

Kennerinnen und Besuchern lägst den Status einer regelrechten Sehnsuchtsdestination.

Vielseitiges Naturparadies

Abseits der grossen Touristenströme warten hier im Sommer Routen auf insgesamt 450 Kilometern darauf, unter die Wanderschuhe genommen zu werden. Im Winter lässt es sich in den drei Ski-gebieten Grimenz-Zinal, St-Luc/Chandolin und Vercorin auf einem Pistennetz von 220 Kilometern die Hänge hinunterflitzen. Langläuferinnen und Langläufer freuen sich in Zinal über 19 Kilometer Loipen. Und auch Schneeschuh- und Winterwanderfans kommen in der

sonnenverwöhnten Landschaft auf ihre Kosten. Bei all diesen Aktivitäten immer mit dabei: die (Aus)sicht auf imposante Berggipfel, welchen die Region ihren naturgewaltigen Charakter verdankt. Je nachdem, wo und auf welcher Höhe man sich im Val d'Anniviers gerade befindet, liegt der Blick frei auf das Weisshorn, das Matterhorn oder das Zinalrothorn, um nur einige zu nennen. Dazu gehört auch der Dreitausender «Bella Tola». Er ist der Namensgeber für ein ganz bestimmten Haus in St-Luc.

Gleich an Anfang des Dorfes empfängt das stattliche Gebäude des Hotel Bella Tola die Ankommenden wie ein stolzer Einheimischer, der sich von seiner besten Seite zeigen möchte. Die hellblauen Fensterläden verschmelzen mit der Farbe des Winterhimmels, der Schnee taucht die Umgebung rund ums Haus in eine glitzernde, weisse Decke.

Schon seit fast 140 Jahren bettet sich der Steinbau in den Hang an der Bella-Tola-Südflanke hinein, wo die Sonne meist gar nicht anders kann als den ganzen Tag fleissig darauf zu scheinen. Auch abends verführt die Terrasse mit charmanten Argumenten zum Verweilen: Wenn es aus der Feuerschale wohligh knistert, man sich in die bereitgelegten Decken einkuscheln kann und in der Hand ein Glas Hot Gin Toddy «Weisshorn» hält (das Getränk aus Rooibostee und Ingwerlikör ist mit Gin verfeinert, der aus einer kleinen Distillerie im Nachbarsort Chandolin stammt), dann lässt sich die Seele in der klaren Walliser Luft in Ruhe baumeln.

Die Hotellerie im Blut

Angélique Buchs legt noch ein paar Holzscheite nach. «In der Lobby brennt jetzt übrigens auch das Cheminéefeuer, falls Sie gerne nach drinnen wechseln möchten», sagt sie freundlich. Sie nimmt sich Zeit für einen Schwatz mit jedem Gast, der gerade vom Skifahren zurückkommt, der sich auf der Terrasse einen Apéro gönnt oder der das Nachtessen

*Häppchen für
Häppchen ein
Genuss*



Das grüne Tüpfelchen auf dem Fisch: In Salz, Gewürzen und Kräutern marinierte Forellenfilets liegen auf einem Bett aus bestem Lardo. Dazu gibt es gebratene Salbeiblätter und erfrischendes Apfelgel.

Graved Forelle mit Lardo, Meerrettichcrème und Apfelgel

Zutaten für 4 Personen (2 Stück pro Person)

Zutaten:

• 150 g grobes Salz • 80 g Zucker • 10 g Koriandersamen • 10 g Rosa Pfefferkörner • 10 g schwarzer Pfeffer, grob gemahlen (Mignonette-Pfeffer) • ½ Bund Dill • 250 g Forellenfilets • 2-3 rote Randen (je nach Grösse) • 3 Blätter Gelatine • 300 g Mascarpone • 60 g geriebener Meerrettich • 100 g Apfel, säuerliche Sorte (z.B. Schweizer Granny Smith) • 2 g Agar-Agar • 8 Salbeiblätter • etwas Sonnenblumen- oder Rapsöl • 8 Scheiben Roggenbrot-Toast • 1 Stück Lardo di Colonnata

Zubereitung

1. Am Vortag Salz, Zucker, Koriandersamen, rosa und schwarzer Pfeffer und Dill in einem Schälchen mischen. Die Forellenfilets

auf einen tiefen Teller legen, mit der Salz-Zucker-Gewürz-Mischung bestreichen. Die Randen schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf den Fisch legen. Zudecken und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. **2. Am Kochtag** die Randenscheiben entfernen und die Forellenfilets mit Wasser abspülen, auf ein Gitter geben und abtropfen lassen. **3.** Für die Meerrettichcrème die Gelatine in einem Schüsselchen mit wenig kaltem Wasser auflösen. Die Hälfte der Mascarpone in einer Pfanne erhitzen und die Gelatine unterrühren. Den restlichen Mascarpone und den geriebenen Meerrettich dazugeben. **4.** Für das Apfelgel den Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Wasser in einem Pfännchen weichko-

chen, Agar-Agar dazugeben und nochmals erhitzen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und pürieren. Die Salbeiblätter mit etwas Öl in einer Pfanne knusprig braten. **6.** Die Forelle in dünne Scheiben schneiden. Pro Person zwei Toasts schneiden und toasten. Jede Scheibe mit Meerrettichcrème bestreichen, dann mit Lardo-Streifen und der Graved Forelle belegen. Das Apfelgel in einen Spritzsack geben, die Brötchen damit ausgarnieren und je ein Salbeiblatt darauf legen.

Info «Graved Forelle» ist eine Abwandlung der schwedischen Spezialität «Gravad Lax», bei der Lachsstreifen mit Salz, Gewürzen und Kräutern mariniert und somit länger haltbar gemacht werden.



Quinoa (auch aus Schweizer Produktion erhältlich) ist der Star dieses farbenfrohen Salates.

Quinoa-Salat mit geröstetem Blumenkohl und Tahini-Sauce

für 4 Personen

Zutaten:

• 60 g Pinienkerne • 1 Granatapfel • ¼ Bund glattblättrige Petersilie • 2 Blumenkohl • etwas Olivenöl • frische Kurkumawurzel (in ausgewählten Bio-Läden erhältlich aus Schweizer Anbau) • etwas Olivenöl • 1 Broccoli • 200 g weisser Quinoa (in ausgewählten Bio-Läden erhältlich aus Schweizer Anbau) • 2 EL Tahini • TL rote Currypaste • 1 Zitrone, Saft • etwas Wasser • 100 g Olivenöl • 70 g Zitronensaft • 1 Prise Piment d'Espelette • etwas Rucola

Zubereitung

1. Zur Vorbereitung die Pinienkerne im Backofen bei 160 Grad während 12 Minuten rösten. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Petersilie waschen und hacken.
2. Ein Blumenkohl waschen, Blätter entfernen und in Röschen schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, etwas Olivenöl und geriebene Kurkumawurzel darüber geben und gut vermischen. Im Ofen bei 220 Grad ca. 12 Minuten garen, bis die Röschen weich sind und eine schöne Farbe bekommen.
4. Den zweiten Blumenkohl ebenfalls waschen und von den Blättern befreien.

In Stücke schneiden. In einer Küchenmaschine zerkleinern oder an einer Käseibe reiben, um eine Art «Blumenkohl-Griess» zu erhalten. Diesen in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Broccoli waschen und Blätter entfernen. In einer Küchenmaschine zerkleinern oder an einer Käseibe reiben, um eine Art «Broccoli-Griess» zu erhalten. Beiseite legen.
6. Quinoa in einem Topf mit kochendem Salzwasser 15 Minuten kochen. Wasser abgiessen und abkühlen lassen.
7. Für die Tahini-Sauce in einer kleinen Schüssel Tahini, Currypaste und Zitronensaft mit etwas Wasser mischen.
8. Anrichten: Auf jeden Teller einen Löffel Tahini-Sauce kreisförmig ausstreichen. In einer Schüssel den Quinoa, den Blumenkohlgrüß, die Petersilie, den Granatapfelkerne, die Pinienkerne, den Brokkoligrüß geben und gut mischen. Olivenöl, Zitronensaft und Piment d'Espelette vermischen, mit einem Teil davon den Quinoasalat abschmecken. Quinoasalat auf dem Tahini anrichten, die Blumenkohlroschen daraufgeben. Mit Rucola garnieren und zum Schluss den Rest der Vinaigrette darüberträufeln.

geniesst. «Man soll spüren, dass wir ein Familienbetrieb sind und kein anonymer Kasten. Wenn ich nicht da bin und ein Gast abreist, fühle ich mich nicht gut», sagt die 26-Jährige sanft lächelnd. Sie kennt das Hotel Bella Tola buchstäblich, seit sie geboren wurde. Sechs Monate war sie alt, als ihre Eltern Anne-Françoise und Claude Buchs den Traditionsbetrieb 1996 übernahmen. «Meine Schwestern Magdalena, Eva und ich sind hier aufgewachsen, das Hotel war unser Alltag. Aber das Ambiente, die Anlässe, die Gäste – das alles machte es eben doch nie ganz alltäglich.» Mit leuchtenden Augen erinnert sich die Walliserin an die Festtagszeit, wenn im Advent der Weihnachtsbaum in der Lobby aufgestellt und üppig geschmückt wurde. Ein Ritual, das ihr auch heute noch am Herzen liegt – nicht mehr als Tochter, sondern als Vizedirektorin des Hauses.

Vom Atlantik in die Alpen

Nach ersten Erfahrungen in der Hotellerie wechselte die Absolventin der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) in die Sportbranche. Als ihre Eltern 2020 kürzer treten wollten, musste sie nicht weit überlegen. «Es gab einige, die mir sagten <Was willst du denn in St-Luc in deinem Alter, geh doch zuerst in die Welt hinaus, auf Reisen>», erzählt die Hotelière. Aber für sie sei klar gewesen, diese Chance zu packen. «Das Bella Tola ist mein zuhause. Ich möchte weiterführen, was meine Eltern in fast fünfundsiebenzig Jahren geschaffen haben.» Die beiden unterstützen Angélique Buchs und die Direktorin Mélanie Glassey-Roth nach wie vor hinter den Kulissen und sind mittlerweile selbst regelmässige «Gäste» – auch in den Restaurants «Le Zambron» und «Chez Ida», wo mit Céline Guihéneuf eine weitere Frau das Ruder übernommen hat.

Die Köchin ist seit Dezember 2020 Küchenchefin und sorgt seither für frischen Wind in der Gastronomie im Val d'Anniviers – atlantischen Wind, um ge-

Wein, Wallis und Einflüsse aus aller Welt

Pekannuss-Shortbread mit Blauschimmelkäse und pochierter Birne

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

• 8 Birnen • 2 Liter Weisswein • 500 g Zucker • 3 Vanilleschoten • 3 Zimtstangen • 6 Sternanis • 3 Nelken • 100 g Pekannüsse • 100 g weiche Butter • 120 g geriebener Parmesan • 1 Ei • 100 g Mehl • 5 g Backpulver • 4 Birnen • 200 g Blauschimmelkäse • 200 g Vollrahm • etwas zusätzlichen Blauschimmelkäse • einige zerstossene Pekannüsse

Zubereitung

1. Am Vortag die Birnen schälen. Den Wein mit dem Zucker und den Gewürzen in eine Pfanne geben, alles aufkochen. Die Birnen dazu geben und diese 15 bis 20 Minuten garen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Am Kochtag für das Shortbread die Pekannüsse bei 160 Grad Unter-/Oberhitze im Ofen während 12 Minuten rösten. Etwas auskühlen lassen und mit einem Messer grob hacken. Backofen auf 180 Grad stellen.
3. In einer Küchenmaschine die Butter und den Parmesan mischen. Ei und gehackte Pekannüsse dazugeben. Das Mehl und das Backpulver zusammen sieben und ebenfalls dazugeben. Alles zu einem Mürbeteig vermengen.
4. Den Teig zwischen 2 Backpapier-Bögen 4 Millimeter dick ausrollen. Backpapier entfernen, Teig in die Grösse der Backform (20x20 cm). Zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach 15 bis 17 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen. Abkühlen lassen.
5. Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen, mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.
6. Den Blauschimmelkäse und den Vollrahm in einer Küchenmaschine zu einer glatten Crème mixen. Diese Crème mit einem Spachtel auf dem Shortbread verteilen.
7. Die zusätzlichen Blauschimmelkäse in ca. 4 Millimeter dicke Scheiben schneiden und über der Blauschimmelkäsecreme verteilen. Die Birnen längs in dünne Scheiben schneiden und darauf legen verteilen. Zum Schluss Birnen-Gel-Punkte hinzufügen und mit den zerstoßenen Pekannussplitter bestreuen.



Festlicher Teller: Blauschimmelkäse mit süsser Birne und knusprigen Pekannüssen, einfach eine himmlische Kombination.

Linguine an Morchelsauce mit Parmesan-Tuiles

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 480 g getrocknete Morcheln ▪ 250 g Weinbrand
- 4 Schalotten ▪ etwas Butter zum Anbraten
- 250 g Kalbsjus ▪ 1 L Vollrahm ▪ 700 g Linguine
- 200 g geriebener Parmesan

Zubereitung

- 1. Am Vortag** die Morcheln im Weinbrand in einer Schüssel einlegen.
- 2. Am Kochtag** die Schalotten schälen, in Scheiben schneiden und in etwas Butter in einer Bratpfanne anbraten.
- 3.** Morcheln abtropfen, dabei den Weinbrand auffangen.

Die Schalotten mit dem Weinbrand ablöschen und flambieren. Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Den Kalbsjus zugeben, um drei Viertel einreduzieren. Morcheln und Sahne dazugeben. Köcheln lassen, bis die Sauce eine leicht dicke Konsistenz hat.

4. Für die Parmesan-Tuiles auf einem Backblech mit Backmatte oder Backpapier ausgelegt den Parmesan gleichmässig verteilen und bei 170 Grad ca. 10 Minuten backen.

5. Linguine in einem Topf in kochendem Salzwasser garen. Wasser abgiessen. Danach die Linguine mit der Morchelsauce erhitzen, gut untermengen und in Tellern servieren. Mit den Parmesan-Tuiles garnieren.



Pasta e basta! Die Linguine an Morchelsauce dürfen auf der «Chef Ida»-Karte nicht fehlen. Das Gericht gehört längst zu den Klassikern der Bella-Tola-Küche, auf das sich die Gäste schon vor der Anreise freuen.

Die Geschichte zusammen in die Zukunft führen

nau zu sein. So baut die gebürtige Bretonin gerne auch mal Produkte wie Algen in ihre Gerichte ein und kombiniert sie mit einheimischen Süswasserfischen, etwa Eglifilets aus Raron VS. Die Basis ihrer kulinarischen Handschrift ist unverkennbar klassisch französisches, hat sie doch ihr Kochhandwerk unter anderem in den Brigaden von Spitzenköchen wie Alain Ducasse und Philippe Chevrier gelernt. Im Wallis liebt sie «diese unmittelbare Nähe zu hervorragenden Zutaten, das hilft bei der kreativen Arbeit natürlich sehr», sagt Céline Guihéneuf. Walliser Sérac, also Frischkäse aus Molke, würzt sie im Sommer zum Beispiel gerne mit Bergkräutern, die sie selber sammelt – auf solche Touren nimmt sie ab und zu gerne auch interessierte Hotelgäste mit. Den Gastroführern ist die talentierte Köchin im abgelegenen Tal nicht verborgen geblieben: Das Gourmetlokal «Chez Ida» ist im Gault Millau mit 13 Punkten (Stand Ende Oktober 2022) ausgezeichnet.

Auf der Karte sind auch Gerichte zu finden, die sich längst zu Bella-Tola-Klassikern gemausert haben und die sich Stammgäste bei keinem Aufenthalt entgehen lassen wollen. So sind die Lin-

guine an Morchelsauce nach dem Rezept von Anne-Françoise Buchs ebenso wenig von der Karte wegzudenken wie die Tarte Tatin, die seit Jahrzehnten nach dem selben Rezept gebacken wird. Im zweiten Restaurant, dem heimeligen «Le Tzambon», passt die urige Holz- ausstattung perfekt zur Karte: Walliser Käse- und Fleischplättli, Röstigerichte, Käseschnitten, Fondue oder Raclette sind hier Trumpf. Eine Auswahl, die längst nicht nur die ausländischen Besucherinnen und Besucher freut.

Der Pfarrer gab den Anstoss

Die Geschichte des Hotel Bella Tola beginnt in der Mitte des neunzehnten Jahrhunderts, als sich der aufkeimende Tourismus und die Entdeckung der Alpen durch vornehmlich britische Bergbegeisterte auch im Val d'Anniviers immer stärker bemerkbar machten. Zeitsprung ins Jahr 1859: Der Pfarrer von St-Luc scheint grosse Stücke auf den Einheimischen Pierre Pont zu haben: Bislang selbst für die Beherbergung der Gäste im Tal zuständig, bittet der Kirchenmann den vielseitig begabten Pont (er war Weinbauer, Bergführer, Naturtherapeuten und später auch Politiker), ein

eigenes Gästehaus zu eröffnen. Pont fackelt nicht lange und stellt 1860 das erste Hôtel Bella Tola im Dorfkern von St-Luc auf die Beine. Später lässt er am Ortseingang das heutige Hotelgebäude erbauen und eröffnet es 1883.

Vier Generationen lang war das «Bella Tola» in den Händen der Gründerfamilie, bis diese das Hotel 1995 verkaufen wollte. Damals waren Anne-Françoise und Claude Buchs, beide wie ihre Tochter in Lausanne ausgebildet, gerade auf der Suche nach einer eigenen Wirkungsstätte. «Meine Eltern haben sich sofort in dieses Haus verliebt», erzählt Angélique Buchs. Dass sein Zustand einiges an Renovation und Auffrischung benötigte, schreckte das Paar nicht ab, im Gegenteil: Mit dem nötigen Respekt vor der Geschichte des denkmalgeschützten Gebäudes brachten die beiden Schritt für Schritt den Charme und den ursprünglichen Stil der Belle Epoque wieder zum Glänzen.

Geschichtsträchtiges Bijou

In den Gästezimmern wurde von den Tapeten bis zum Nachttischchen der historische Bestand mit viel Liebe zum Detail erneuert. Jedes Zimmer kommt et-



Holz und heimelig: Im Restaurant Le Tzambon stehen klassische Schweizer Gerichte von Röstli bis Raclette auf der Karte.

Tola regelmässig auch neue Kapitel auf. Seit einigen Jahren ergänzen ein Schwimmbad und ein modernes Spa auf zweihundert Quadratmetern das Angebot. Viele der Behandlungen werden mit Elementen aus der Natur im Val d'Anniviers kombiniert – so wie eine Behandlung mit Erde vom Moirygletscher in der Nähe von Grimontz. Auch Yogastunden haben in den Salons bereits stattgefunden. Bei der Getränkeauswahl setzten die beiden Direktorinnen konsequent auf Weine, Bier und Softdrinks aus der Region und der Schweiz. Konventionelles Coca Cola findet man hier keines, dafür ähnliche Produkte von hiesigen Manufakturen. «Am Anfang brauchte das noch etwas Erklärungsarbeit, heute ist das aber gar kein Thema mehr», sagt Angélique Buchs.

Auch was das Übernachtungsangebot angeht, hat das Stammhaus an der Route Principale 8 inzwischen einigen Zuwachs bekommen. In zwei historischen Chalets befinden sich Wohnungen mit mehreren Zimmern, geeignet für Familien oder Gruppen. Daneben betreibt die Familie Buchs auch das Hotel Le Grand Chalet Favre weiter vorne im Dorf, das ebenfalls mit einer aussichtsreichen Terrasse punkten kann. Und im Sommer ist ein schmuckes Maiensäss für zwei Personen buchbar. Insgesamt kommen so über 100 Betten zusammen.

Wenn das nur der Pfarrer aus dem neunzehnten Jahrhundert wüsste! Er wäre bestimmt mehr als zufrieden.

•••

Webseite Hotel www.bellatola.ch

Adresse Route Principale 8, 3961 St-Luc VS
Kontakt Tel. 027 475 14 44, info@bellatola.ch
Gut zu wissen Spa und Schwimmbad sind zwischen 16 und 19 Uhr für Hotelgäste reserviert. Ausserhalb dieser Zeiten: Zugang (10 bis 21 Uhr) auch für externe Gäste. Kosten: Erwachsene ab 16 Jahren Fr. 60.–. Kosten für Kinder ab 6 Jahren nur für das Schwimmbad: 25.– (10 bis 13 Uhr).

Webseite Tourismusbüro www.anniviers.ch
Kontakt Office du Tourisme de St-Luc, Tel. 027 476 17 10, saint-luc@anniviers.ch

Das Engagement von Anne-Françoise und Claude Buchs für ihr geschichtsträchtiges Bijou brachte dem «Bella Tola» im Jahr 2001 den Titel «Historisches Hotel des Jahres» ein. Diese Auszeichnung wird jährlich von Icomos verliehen, dem internationalen Rat für Denkmäler und historische Stätten mit Sitz in Paris. Die beiden Hoteliers zählten 2004 übrigens auch zu den Gründungsmitgliedern des Vereins «Swiss Historic Hotels», zu dem inzwischen über fünfzig Betriebe gehören.

Mit Yoga aber ohne Coca Cola
 Bei aller Geschichte, die hier sorgfältig gepflegt wird, schlägt man im Hotel Bella

was anders daher und ist ein kleines Unikum. Verschiedene historischen Salons machen den ersten Stock zu einem kleinen hauseigenen Museum: Im «Salon Vallet» mit noch originalen Holztäfelungen sind Radierungen des Schweizer Malers und Grafikers Edourad Vallet ausgestellt und die Decke ziert ein kunstvolles Himmelmotiv gemalt von Raphael Ritz, dem Cousin von Hotelpionier César Ritz. Gegenüber macht der weisse Keramikofen aus dem neunzehnten Jahrhundert den kleinen «Salon Ravel» besonders gemütlich und im «Salon 1900» frühstücken die Hotelgäste in einem von Stuckrosetten und Deckenmalereien begleiteten stilvollen Ambiente.

*Die Seele wie die
Lampenschirme
baumeln lassen*

Tarte Tatin à la «Bella Tola»

Zutaten für eine Backform à 30x25 cm, 6 cm tief (für 8 bis 10 Personen)

Zutaten:

- 11 bis 12 mittelgrosse Äpfel, Sorte Golden Delicious
- 1 kg Zucker
- 1 Liter Wasser
- 100 g Butter
- 1 g Salz
- 75 g Puderzucker
- 220 g Weissmehl
- 2 g Backpulver
- 1 Ei
- 250 g Zucker
- 25 g Butter

Zubereitung

- 1. Am Vortag** Äpfel schälen, halbieren und entkernen.
- 2.** Zucker in einen hohen Topf geben und bei mittlerer Stufe schmelzen, bis er goldbraun wird und zu schäumen beginnt. Wasser dazugeben und zu Karamell aufkochen (auf Spritzer achten), bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
- 3.** Die Äpfelhälften hinzugeben und 30 Minuten weiterkochen. Pfanne vom Herd nehmen. Einen Teller als Gewicht über die Äpfel legen, sodass diese vollständig mit Karamell bedeckt sind. Die Pfanne mit einem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Stunden (ide-

alerweise 24 Stunden) abkühlen lassen.

4. Am Backtag für den Teig die Butter in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Salz und Puderzucker dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Mehl dazusieben und mit einem Holzlöffel unterheben (Info: Es kann auch alles in einer Küchenmaschine vermengt werden).

5. Das Backpulver hinzufügen. Zum Schluss die Eier einarbeiten und alles rasch mischen, um den Teig elastisch zu halten.

6. Den Teig kurz kneten, dann sofort auf einem Brett in der Grösse der Backform (30x25 cm) auswallen. Mit einer Gabel einstechen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

7. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.

8. Zucker in eine breite Pfanne geben, bei mittlerer Hitze aufkochen, bis er vollständig geschmolzen ist und eine goldene Farbe angenommen hat. Butter in zwei

Schritten begeben (nicht die ganze auf einmal), bis eine homogene Karamellmischung entsteht. Diese in die Backform giessen.

9. Die Äpfel vorsichtig aus der Pfanne nehmen (Achtung: Die Äpfel sind jetzt sehr weich und fallen schnell auseinander). Dicht nebeneinander auf das Karamell in die Backform stellen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Äpfel in die Backform legen. Bei 180 Grad Unter- Oberhitze etwa 45 Minuten backen.

Wichtig: Vor dem Stürzen aus der Form auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit etwas ungesüßtem Schlagrahm oder einer Kugel Vanilleglace servieren.

Tipp Um die Tarte Tatin zu stürzen, ein Küchengitter auf ein Backblech legen, auf den Kuchen legen und mit einer schnellen Bewegung umdrehen. Das überschüssige Karamell kann so durch das Gitter in das Backblech fließen.



Wie viele Pâtisseries-Generationen diese Tarte Tatin wohl schon gebacken haben? Ein weitere geschätzte Spezialität des Hauses.

