



Oben: Produkte der Schaf- und Kuhbäuerin Mauricette Fellay
Das Walliser Dorf Sarreyer: Einige Mitglieder der Association tauschen sich bei einem Glas Gamay aus: Jean-Marc Besse, Mauricette Fellay, Winzerfreund Camille Crettol, Isabelle Gabioud und Gaston Besse (v. l.).

Sarreyer – das erste Schweizer Slow-Food-Dorf auf 1300 Metern

Das 200-Seelen-Dorf Sarreyer ist ein spezieller Ort: Hier wirkt die erste Slow-Food-Gemeinschaft der Schweiz.

Am Dorfeingang steht der Four banal, ein Holzofen, in dem die Bewohner früher gemeinsam Brot backten. «Heute backen die <Les amis du moulin et du four à pain> noch zwei Mal pro Jahr zusammen Roggenbrot», erklärt Mitglied Gaston Besse. Das Mehl stammt von der dorfeigenen Mühle, die von 1837 bis 1950 in Betrieb war. «Sie ist ein Monument historique,

das zwei Mal jährlich Roggen mahlt, 240 Liter Äpfel zu Saft presst und mit der Sägevorrückung Holz teilt», erklärt Mühlemeister Jean-Marc Masson.

Es ist ein spezielles Dorf, dieses Sarreyer auf 1300 Metern über Meer mit 200 Einwohnern. Vor einem Jahr gründeten acht Bewohner die «Association des paysans et artisans de Sarreyer et environ», ein Verbund Gleichgesinnter, die ihre Ressourcen und Produkte bündeln, gegenseitig nutzen und auch vertreiben. Auch die Mühle und der Holzofen gehören dazu. Seit 2020 ist die Gemeinschaft



Mitglied von Slow Food. Valérie und François Luisier etwa betreiben im Dorf einen Milchautomaten mit Frischmilch rund um die Uhr, den Liter für einen Franken.

Alles Bio und von höchster Qualität

Mauricette und Jean-Daniel Fellay halten auf ihrem Hof «La Ferme des Glariers» 240 Schafe und 10 Kühe. Aus dem Fleisch der Schafe entstehen Frisch- und Trockenfleischkreationen, aus der Kuhmilch stellen sie Petit Tomme Fleurie, Raclette- und Frischkäse her – alles Bio. Bei der Verkostung entfaltet sich der Geschmack der fruchtbaren Region bei jedem Bissen. Der befreundete Winzer Camille Crettol aus Martigny serviert einen spritzigen Fendant und einen fruchtigen Gamay.

Isabelle Gabioud gehört ebenfalls zur Vereinigung. Die Pflanzenexpertin hat einen Terrassengarten mit 21 Heil- und Esspflanzen nach alter Tradition der Bergler angelegt. Sie führt zwischen Johanniskraut und Bergsalbei hindurch, greift nach einem Stängel hier, pflückt eine Blüte dort. Seit 30 Jahren setzt sie sich mit der Wirkung von Pflanzen auseinander. Ihre Produkte vertreibt sie unter dem Label «Les simples» und gibt diverse Kurse. In einem der Kurse wird

das Geflückte gemeinsam mit lokalen Produkten zu einem Menu verkocht. Fast alle Mitglieder der Association offerieren Workshops, Touren oder Brunches.

Lebhafte Idylle am Dorfplatz

Gabioud ist Mitpächterin des Café Mont-Fort auf der Place Centrale. Es ist Teil der Association und sozialer Treffpunkt im Dorf. Hier finden Kinoabende und Konzerte statt, ab und an kochen Flüchtlinge und bringen eine ganz andere kulinarische Welt nach Sarreyer. Sonst findet sich auf der Karte nur Lokales: Ein kühles Brennessel-Gazpacho mit Wachtelei, ein Mijoté du Bœuf, Fondues. Oder ein Chocolate-Brownie mit Waldmeisterglace. Kreiert vom Chocolatier Raphaël Thoos, der sein Atelier im Dorf hat und ebenso der Association angehört. Hinterher kippt man einen Absinth, Prune oder Djinn der Distillerie Edelweiss von Mathieu et Florence. Man nickt und lächelt sich zu im Dorf, Kinder spielen in den steilen Gassen. Eine Idylle? «Es ist super hier zu leben», sagt Gabioud. «Die Atmosphäre stimmt, man hilft sich. Die Leute haben viele Ideen – und setzen sie auch um.»

www.sarreyer-decouvertes.ch/