Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 45 (1969-1970)

Heft: 8

Artikel: Walliser Frühling
Autor: Steenken, E.H.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1079259

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 26.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

WALLISER FRÜHLING

Hier wachsen Tausende von Aprikosenbäumchen, und wenn sie blühen, ist es ein Vergnügen, an ihren Reihen entlangzugehen und auf das Gesumm der Bienen zu hören. Eine sanfte Brise weht, und wenn man müde wird, kehrt man in einer der kleinen Walliser Pinten ein, die mit keiner grossen Kundschaft rechnen und dennoch Gastfreundschaft üben.

Für den Spargel war es früh, die ersten Portionen wurden gereicht. Ich ass und sah hinter den kleinen blanken Scheiben eine Reihe von Pappeln hinziehen, zu ihrer Rechten begannen die Spargelfelder.

Ein Mann mit weissen Haaren und listigen Augen prostete mir zu. Wir kamen zwischen zwei Happen ins Gespräch, und ich erfuhr, dass er Spargelzüchter war. Ein Wort gab das andere, ich hatte mein Mahl beendet, mit ihm «une Channe» eines köstlichen Johannisberg, wir erhoben uns, und es ergab sich, dass er mich zu einem Gang über seine Felder einlud.

Die Spargel klopfen an, erläuterte er mir zwischen den langhingezogenen kleinen Sanddünen, die besten kommen in diesen Tagen heraus. Aber das sei nur eine Redensart, in Wirklichkeit dürften sie ja nicht herauskommen, höchstens ein Stück von dem Kopf.

Ich sah, dass diese herrlichen Stangen das von Sonne durchkelterte Halbdunkel des Sandes lieben. Wenn es oben ein wenig bröselt, möchte ein solch dicker Keim ganz in die Sonne, nicht ahnend, dass das Gestirn ihn rasch verbrennen müsste. Der Spargelbauer arbeitet mit einem krummen Messer, wühlt die Erde weg und schneidet den Herrlichen unten an der Basis ab. In den kommenden Tagen würde er dauernd unterwegs sein.

Er lächelte... eigentlich sei der Spargelzüchter ein Wanderer zwischen den kleinen Sanddünen, immer hin und her, und wenn die Zeit vorüber sei, kämen die Erdbeeren dran. Ich half ihm - auch das ergab sich ganz von selbst. - Wir banden die herrlichen «Keime» zu Bündeln. Ein Zimmer in der Pinte war rasch gefunden, und in der Folge verbrachte ich sieben Tage mit Maître Pimpidou. Ein erklärter Junggeselle, sagte man mir im Dorf, aber ein Spargelpassionierter, durch und durch. Er hat immer die schönsten. Wenn es nach ihm ginge, müsste die ganze Welt jetzt nur Spargel essen.

Wir assen ihn bei ihm in seiner spartanisch sauberen Küche. Einmal mit brauner Butter, mit einer Sauce vinaigrette, ein anderes Mal unter nussfrischen Spiegeleiern. Er erfand immer eine neue Variante. Man muss jetzt leicht sein im Frühjahr, sagte er, goss mir ein Glas ein oder rückte ein Gläschen Amigne als Dessert auf den Tisch, leicht und froh, dann kommt man gut ins Jahr hinein.

Er war voller treffender Bemerkungen, der alte Pimpidou. Man verleiht im Dorf den Titel Meister nicht so leicht und nicht nur aus Respekt vor dem Alter. Es muss ihn einer verdient haben durch hohe Perfektion, durch Weisheit, die sich praktisch anwenden lässt, durch Würde, die nie lächerlich wurde.

Am letzten Tag sass ich mit ihm im blauen Fleckschatten des Kirschbaumes auf seiner Terrasse, und wieder dampfte der Spargel, diesmal mit heissen Lappen köstlich roten Schinkens auf dem Tisch. Ich blickte auf den säuberlichen Gemüsegarten und hörte durch den Glast des Lichts hindurch eine Nachtigall aus dem nahen Wäldchen singen.

«Ist es wirklich eine Nachtigall?» fragte ich. «Eigentlich müsste sie nur nach Einbruch der Dunkelheit singen.» – «Hier nicht», sagte er, «hier singt sie bis in den hellen Tag hinein.» Dann lauschte er mit mir und wiegte seinen alten Kopf.

