

Deftiger Hochgenuss



Sommer-Serie
Die schönsten Sommer-Beizen

In wenigen Minuten oben
Helikopterlandung unterhalb der Planurahütte.

GASTRO →

Zum Mittagessen mit dem Heli auf den Gletscher und wieder zurück – schön und auch etwas dekadent.



Rösti mit Speck und Ei
Dazu Aussicht auf den Tödi.

Restaurant Planurahütte

Wasserscheide von Clariden-, Hüfi- und Sandgletscher, Uri, 2947 m ü. M.

.....
swishelicopter.ch
.....

Vorspeisen: Paprika-Chips und Weisswein.

Hauptgang: Rösti mit Speck und Ei; Silberzwibeli-Dekor und noch mehr Weisswein.

Dessert: Ein «Verdauerali», offeriert vom Hüttenwart.

Wir haben bezahlt: 430 Fr. (pro Person, für Flug und Essen)

Essen: ☺☺☺☺☺☺

Ambiente: 👁️👁️👁️👁️

Service: ☀️☀️☀️☀️

Terrasse: ☀️☀️☀️☀️

Die Planurahütte wird, wie die meisten Berghütten, per Helikopter mit dem nötigsten Proviant versorgt. Dementsprechend darf man keine Gourmet-Mehrgangmenüs erwarten – dafür aber herrlich frische Bergluft.

gerhard.schriebel
@ringier.ch

Kurz vor Mittag ist es bereits brütend heiss am Heliport Erstfeld. Schnell noch die Flip-Flops gegen die Wanderschuhe eintauschen, lange Hosen überziehen und den Windstopper in die Tasche stecken. Schliesslich sollen wir in wenigen Minuten oberhalb des Clariden-, Hüfi- und Sandgletscher im Schnee landen. Es gibt ein **«Urchiges Gletscher-Zmittag»** auf der Planurahütte.

Pilot Thomas Eggimann erklärt die Route, bevor er die Rotoren des sechsplätzigen Helikopters anwirft und vom Reusstal aus zum Hüfigletscher aufsteigt. Wir fliegen zügig am Schärhon und

am Clariden vorbei und landen schliesslich unterhalb der Planurahütte auf einer schneebedeckten Kante.

Nach den ersten Fotos und ein paar «fantastisch»-Juchzern **meldet sich das schlechte Gewissen**, schluckt so ein Helikopter doch weit über 100 Liter Kerosin pro Stunde. Zudem hat man sich die Rösti mit Speck und Eiern nicht mit einem rund fünfständigen Aufstieg verdient.

Nach einem Gläschen schneegekühltem Thurgauer «Vollmondwein» zerstreuen sich die Bedenken. Die Helikopter sind in den Bergen als Arbeitsgerä-

te unverzichtbar, und die Passagierflüge helfen, diese rentabel zu betreiben.

Also geniessen wir die schmackhafte Rösti und die herrliche Aussicht auf den Hüfigletscher, seinen riesigen Windtrichter und den Tödi, bei dessen Anblick man am liebsten ein Nachtbleiben und ihn am nächsten Tag besteigen möchte.

Nach etwas Wein sind die Bedenken weg.

Doch wir brechen schon wieder auf und sind schneller auf dem Tödi, als

erhofft: **leider nur für einen Sekundenbruchteil.** Danach fliegen wir im Sinkflug spektakulär über den Hüfigletscher zurück nach Erstfeld. ●

WEIN DER WOCHE



Kennt sich aus
Hans Georg Babits
www.babitswein.ch

Sommer «en rose»

FRISCH → Wenn die Temperaturen auf über 30 Grad steigen, passt kein Wein so gut wie ein gekühlter Rosé. Der Pinot Noir Rosé der Familie Zweifel, die seit Generationen in Zürich Höngg keltert, stammt aus den eigenen Weingärten im aargauischen Remigen. Lachsrosa, mit einem Bouquet von Erdbeeren und erfrischender Säure, ist er perfekt zu Grilladen oder asiatischen Gerichten an heissen Sommerabenden.

Pinot Noir Rosé Remigen, 2008, aktuell 11.90 Franken, bei www.zweifelweine.ch



Remigen ist ein Winzerdorf im Kanton Aargau

Publireportage

Ideal zu jedem Essen

Carpe Diem Kombucha ist ein fermentiertes Kräutergetränk aus Zutaten 100% natürlicher Herkunft. Es steht für sinnvollen und bekömmlichen Trinkgenuss – für Getränke, in denen sich Genuss, Natürlichkeit, Wirkung und Herkunft auf einzigartige Weise vereinen. Carpe Diem Kombucha ist in den drei Sorten Classic, Quitte und Cranberry erhältlich.

