

## Sommerferien III und Walliser Eglifilets

Nun sind die Sommerferien wahrscheinlich für alle vorbei. Koffer auspacken, Wäsche waschen, den Garten wieder pflegen und endlich zuhause sein!

Ach, wie haben das alle vermisst!

Ja, wir verbrachten viele Wochen unserer Ferien am Fluss Necker, im Neckertal, nahe dem Appenzeller Land und es war Abenteuer pur.

Doch natürlich gab es auch Jahre, in denen wir mit den Eltern in die Sommerferien fahren durften.

Wobei 'fahren' das Stichwort war.

Fliegen ging gar nicht. Das war zu teuer, etwas für die Noblen und sicher nicht für uns normalen Leute. Fliegen sollte lange ein Traum bleiben. Was heute normal ist, war damals einfach unerreichbar. Denn es war wirklich so! Jeder Franken wurde zweimal umgedreht und Ferien gab es nur, wenn es dann auch finanziell möglich war. Fliegen gehörte nicht dazu!

Basta!

So verbrachten wir oft Ferien bei Freunden und Verwandten. Das fand ich nicht immer so toll. Ich hatte schlicht und einfach Heimweh.

Ein weiteres Kriterium war, dass man am Ferienort deutsch sprach. Die Grenzen waren also klar gesteckt.

Ligerz am Bielersee ging noch, während La Neuveville - zwei Kilometer daneben ausschied - da man sich da nicht mehr verständigen könne, meinten meine Eltern. Ein Teil des Juras ging auch noch, doch da war man nie so sicher, ob man noch einen Kaffee bestellen konnte, wenn man ein 'Fährtli' machen würde und eben gerne eine Pause einlegen täte.

Auf der anderen Seite ging das Südtirol, als Teil der Alpenregion, und Österreich natürlich.

So kam es, dass wir auf unserer Reise über Hemberg und Bendel ins Toggenburg, über Wildhaus nach Landquart und über den Wolfgangpass, Flüelapass und Ofenpass fuhren. Wir passierten das Vinschgau, staunten über die riesigen Apfelplantagen und ebenso über die wunderschönen hohen Berge. Nach dieser langen Reise kamen wir in Kaltern am Kalterersee an.

Die günstigste Möglichkeit zu übernachten war eine private Pension. So mieteten meine Eltern einige Zimmer bei Familie Nussbaumer, oberhalb des Dorfes Kaltern. Lange Spaziergänge durch die grünen Reben an den See. Baden im Kalterersee, wo ein Freund der Familie Muscheln vom Seeboden holte. Eine Fahrt mit der Standseilbahn und eine Wanderung auf den Mendel standen ebenso auf dem Programm.

Einmal kamen wir da oben an und unseren Freunden wurden wunderschöne Uhren angeboten, Rolex aus der Schweiz! Sie glaubten an das Geschäft ihres Lebens. Nur am Zoll, auf der Heimfahrt, wusste es der Zöllner besser. Alles geklaut oder Schmuggelware. Upps, da lief wohl etwas falsch.

Die Uhren wurden kurzerhand eingezogen!

Abends ass man beim 'Herrnhof' und nach dem Essen wurde musiziert. Jeder von uns spielte irgendein Instrument und wir unterhielten das ganze Lokal!

Auf dem Rückweg nahmen wir die Route über den Reschenpass nach Landeck und über den Arlbergpass zurück in die Schweiz. Auf dem Reschenpass bewunderten wir den Kirchturm der noch als einziges Überbleibsel aus dem Stausee schaute. 1950 wurde ein brutales faschistisches Stauprojekt vollzogen. Hunderte Familien aus Graun und Reschen verloren ihre Existenz. Der märchenhafte Turm im 6 km langen See ist Mahnmal und Wahrzeichen der Region geworden.

Ferien in der Schweiz waren auch immer genial. Speziell war manchmal der Start.

'Morgen gehen wir in die Ferien', verkündete Vater jeweils. Am anderen Tag pünktlich um

neun sass er dann in seinem Auto mit laufendem Motor vor dem Haus und wartete. Es war noch nichts gepackt und manchmal wussten wir auch nicht, wo es hingehen würde.

Doch mein Vater hatte das Flair, die Ferien immer mit etwas Nützlichem zu verbinden. Im Berner Oberland waren wir zweimal am eidg. Armbrust Schützenfest, in Adelboden und in Ringgenberg.

Am Bielersee in Ligerz durften wir fischen. Das war vielleicht spannend. Stundenlang sassen wir am Strand, warfen die Regenwürmer aus, die wir mühevoll an den Haken gelegt hatten. Und wir hatten Erfolg.

Petri Heil! Es waren leider vor allem irgendwelche grätigen Weissfische, die uns niemand zubereiten konnte.

Nun, für Sie habe ich das Rezept von feinen Eglifilets zusammengestellt. Im Rias erhalten wir diese Filets aus dem Wallis. Dort gibt es in Raron eine Zucht, die Eglis in frischem Quellwasser aus den Bergen gedeihen lässt. Das Resultat ist ein wunderbar, schmackhafter Fisch mit knackigem Fleisch.

Ich wünsche gutes Gelingen.

## Knusperli von Walliser Eglifilet

für 4 Gäste

### Zutaten

600	g	Eglifilet aus Raron (Firma Valperca)
		Salz, Pfeffer
2	Stk	Zitrone ganz
50	g	Tempura Mehl (aus dem Thai Shop)
1	Stk	frisches Ei
100	g	Pankra Mehl (aus dem Thai Shop)
1	Liter	Erdnussöl oder Fritteuse zum ausbacken

### Vorbereitung:

Saft einer Zitrone auspressen  
Zweite Zitrone vierteln und Kerne entfernen  
Ei aufschlagen

### Zubereitung:

Eglifilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen  
Im Tempura Mehl wenden und abklopfen  
Durch das aufgeschlagene Ei ziehen und im Pankra Mehl wenden

Im 170° C heissem Erdnussöl oder Fritture knusprig ausbacken.  
Auf Haushaltpapier abtupfen und servieren.

Dazu Salat oder Lauchkartoffeln und Tartare – Sauce.