

Lea Hartmann (Text)
und Severin Bigler (Bilder)

Wer ins Paradies will, braucht einen reservierten Platz im Postauto und Schwindelfreiheit. In Haarnadelkurven schlängelt sich die frisch geteerte Notstrasse von der Lauchernalp dem Berg entlang ganz nach hinten ins Lötschental. Hier, eingebettet in Lärchenwald und mit der biblischen Adresse «Im Paradies», liegt das Hotel Fafleralp. Direktorin Barbara Achraimer hat in den vergangenen Monaten beruflich eher die Hölle erlebt. Der Saisonstart stand unmittelbar bevor, als die Tirolerin und ihr Team die Alp vergangenes Jahr per Helikopter verlassen mussten. Drei Tage zuvor waren über neun Millionen Kubikmeter Geröll und Eis ins gegenüberliegende Tal gedonnert und begruben weite Teile des Dorfes Blatten unter sich. Und damit auch den einzigen Weg, der zum Hotel führt.

Seit wenigen Wochen ist die neue Strasse nun geöffnet – und das über 100-jährige Gasthaus mit den wettergegerbten Schindeln konnte nach 16 Monaten Zwangspause wieder öffnen. Die Postautofahrt auf die auf 1789 Metern gelegene Alp führt vorbei am gewaltigen Schuttkegel und dem See, der sich darin gebildet hat. 300 Menschen haben hier am 28. Mai 2025 ihr Daheim verloren. Die Bagger, die das Geröll abtragen, wirken auf der riesigen Fläche wie Spielzeuge.

Fünf Tage statt fünf Wochen Vorbereitung

Auf der Fafleralp angekommen, ist von all dem nichts zu sehen. Barbara Achraimer setzt sich auf die sonnige Hotelterrasse und lässt den Blick talaufwärts schweifen. Die Tirolerin, optimistisch von Natur aus, hat in den vergangenen Wochen viel Blut geschwitzt. Wegen Bewegungen des Oigschthummung-Gletschers war lange unklar, ob der eh schon verspätete Saisonstart Anfang Juli wirklich möglich werden würde.

Statt fünf Wochen Vorlauf hatte man am Ende gerade einmal fünf Tage Zeit, um das Hotel auf Vordermann zu bringen. «Für mich war klar, dass wir es irgendwie schaffen müssen. Wir können es uns nicht leisten, bereits gebuchte Nächte zu stornieren», sagt Achraimer.

Und so musste sie Prioritäten setzen. Handwerker brachten das Wasser in die Zimmern wieder zum Fliesen. Maler strichen die Wände – erst einmal weiss, für mehr reichte die Zeit nicht. Im Restaurant konnten in den ersten Wochen nur die Hotelgäste bewirtet werden.

Seit dieser Woche hat das Hotel nun auch die Kapazität, Laufkundschaft zu bedienen. Die beschränkte Zufahrt zum Hotel – freie Fahrt haben nur Autos mit Sondergenehmigung – führt allerdings dazu, dass am Mittag einige Tische leer bleiben. Doch nicht nur für die Gäste ist das Hotel schwer zu erreichen. Wie kommt das Brot am Morgen auf die Alp? Wer liefert die Tischtücher? Und was ist



Anfang Juli öffnete die Fafleralp wieder ihre Türen.

Auf die Fafleralp kehrt das Leben zurück

Als einziges Hotel in Blatten überstand das Traditionshaus den Bergsturz. Nun empfängt es wieder Gäste. Die Wiedereröffnung war ein Kraftakt.



Hoteldirektorin Barbara Achraimer in der Lesestube der Fafleralp.



Vom Bus aus eröffnet sich der Blick auf das verschüttete Blatten.



Die Anreise ist nur per Postauto über eine Notstrasse möglich.



Die Hotelzimmer sind schlicht eingerichtet.

Die Zielgruppe, das sind ganz offensichtlich nicht nur die funktionsbekleideten Senioren und Familien, die an diesem Mittag auf der sonnigen Terrasse sitzen. Man wolle Gäste gewinnen, die mehr als eine Nacht bleiben, sagt Barbara Achraimer. Menschen, die frühmorgens an der angebotenen Yogasession teilnehmen und unter Anleitung «Nature Watching» betreiben. Die, weit weg von daheim, zu sich finden wollen. Bei denen nicht der aktuelle Wetterbericht übers Kommen entscheidet.

Viele der 120 Betten bleiben leer

Bald kann die Natur auch vom Wasser aus bestaunt werden – und zwar nicht aus der eiskalten Lonza. Eben erst hat Achraimer die Zollpapiere ausgefüllt, damit endlich der in Estland massgefertigte Hotpot und die Sauna geliefert werden können. Eine Saison später als ursprünglich geplant.

120 Gäste haben im Hotel Platz. Derzeit bleibt ein guter Teil der Betten leer. Eine Nacht im Doppelzimmer kostet rund 300 Franken. Die 21 Angestellten: gerade zu viele. Auf rund fünf Millionen Franken schätzt Pascal Indermitte den Schaden, der dem Hotel durch den Bergsturz entstanden ist. Indermitte ist Verwaltungsratspräsident der Fafleralp AG. In den nächsten Jahren wird das Hotel wegen der Notstrasse nur im Sommer geöffnet sein. Die Inhaber rechnen damit, dass ein vollständiger Betrieb erst 2029 oder 2030 möglich sein wird.

Im ganzen Lötschental habe man im vergangenen Jahr 30 Prozent weniger Übernachtungen verzeichnet, sagt Mathias Fleischmann, Leiter von Lötschental Tourismus. Die Fafleralp ist das einzige von vier Hotels in Blatten, das vom Bergsturz verschont blieb. Bereits im Dezember hat auf der Lauchernalp ein neues Hotel eröffnet, kommenden Winter soll ein weiteres Hotel in Ferden dazukommen. Diese Entwicklung sei ein wichtiges Zeichen, sagt Fleischmann. «Ein Zeichen, dass wir alles tun, um wieder Gäste zu empfangen.»

Finanzspritze dank neuem Aktionär

Auch auf der Fafleralp gibts einen Lichtblick. Eine Erhöhung des Aktienkapitals soll dem Hotel nun etwas Luft verschaffen. 1,5 Millionen Franken will eine Stiftung, die der Reisekonzern Kuoni gegründet hat, einschiessen. «Ein erster Schritt ist gemacht. Doch das Hotel ist damit nicht gerettet», stellt Indermitte klar. Nötig sei mindestens eine halbe Million Franken zusätzlich.

Auch Hoteldirektorin Barbara Achraimer betont, dass sich die finanziellen Probleme keinesfalls in Luft aufgelöst hätten. Trotzdem bleibt sie Optimistin. «Wie sagt ihr in der Schweiz doch immer: Es kommt schon gut», sagt sie, als zwischen durch der Bäcker anruft, um mit ihr die Lieferung von Brot und Desserts zu besprechen. «Hürru gütet», meint der Bäcker.

mit dem Abfall, wenn es keine Kehrichtabfuhr gibt?

Gourmetküche statt Käseschnitten

Als Hoteldirektorin ist Barbara Achraimer Problemlöserin. Und Probleme gibts gerade einen Haufen. «Seit Mai tue ich nichts anderes als schwitzen

und verschieben», sagt sie und lacht. Gute Laune hat sie – trotz allem. «Jammern bringt nichts», sagt sie. «Die einzige Strategie ist jetzt, eine Zukunftsvision zu haben.»

Die hat sie. Früher gab es Käseschnitten und Pommes frites im Self-Service. Heute servieren die Serviceangestell-

ten nebst den Klassikern Rösti und Walliser Cholera auch «Alpin-Bagel», Rindsentrecôte oder Poke-Bowl zum Zmittag. Und nebst dem klassischen Milchkafi gibts nun auch Mandelmilch-Latte.

Die Küche ist anspruchsvoller, die Preise entsprechend höher. Die Gerichte tragen die

Handschrift von Küchenchef Laurent Hubert. Der gebürtige Franzose und seine Frau führten das Hotel Nest- und Bietschhorn in Blatten. Bis zum Bergsturz, der ihren Betrieb und ihr Zuhause dem Erdboden gleichmachte. Nun hat Hubert hier auf der Fafleralp Arbeit gefunden.