

Wanderung zum Safrandorf: Eggerberg – Mund



leicht | ⌚ 2h 30min | → 7.3 km | ↑ 540 Hm ↓ 198 Hm | 🏠🍴 Eggerberg, Mund | 📅 Mai – Okt

Wunderbarer Höhenweg zu den Safranfeldern von Mund im Wallis. Die Königin der Pflanzen kann im Oktober unterhalb des Dorfes bewundert werden. Das Safrandorf Mund liegt an bevorzugter Sonnenlage auf 1200 m.ü.M. an der rechten Flanke des Rhonetals.

Ausgangspunkt: Eggerberg VS, Bahnstation
Endpunkt: Mund
Einkehr: Unterkunft und Verpflegung: Eggerberg, Mund
Anforderungen: weiss-rot-weiss

| | | |
|---------|------------------|-------|
| 00.00 h | Eggerberg, 846 m | 🚗 🚚 🚶 |
| 01.30 h | Brand, 1189 m | |
| 01.40 h | Brich, 1286 m | |
| 02.10 h | Färchu, 1299 m | |
| 02.30 h | Mund, 1188 m | 🚗 🚶 |

📄 [Wanderkarte](#)



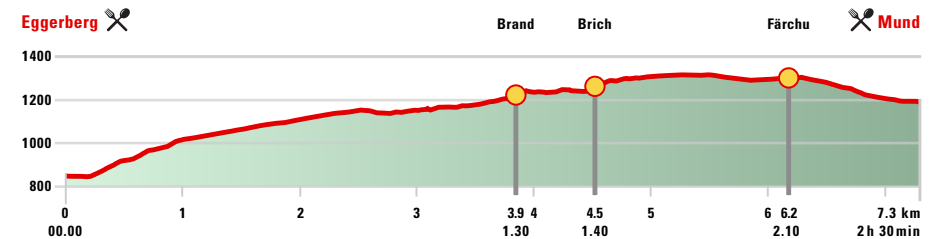
Wegbeschreibung

Der Anstieg von *Eggerberg* ist zunächst steil und beginnt auf asphaltierten Strassen. Wer will kann aber auch den Bus bis zur Station *Eggerberg, Eggen* nehmen und sich 200 Höhenmeter einsparen. Der Weg ist gut ausgeschildert.

Die Wanderung lohnt sich besonders ab Anfang Oktober und Beginn November, da dann die übliche Zeit der Ernte in *Mund* ist. Das 550-Seelen-Dorf ist wohl eines der idyllischsten Orte der Schweiz. Die Hochernte ist zwischen dem 20. bis 30. Oktober. Das *Safrandorf Mund* ist noch das einzige Dorf in der Schweiz, in dem seit dem 14. Jahrhundert das kostbare Gewürz angebaut wird. Zwischen 30 und 1000 Blumen werden in der Saison während Oktober und November jeden Tag geerntet. Das Zwiebelgewächs benötigt kaum Pflege. Man weiss aber fast nichts über die Pflanze. Deshalb notieren Zunftmitglieder genau unter welchen Bedingungen das Gewürz gut gedeiht. Aber man weiss, dass das Gewürz besonders gut gedeiht wenn es nachts nicht kühler als 7 Grad und tagsüber nicht wärmer als 17 Grad wird. Und bei klaren Vollmondnächten wächst die «Herbstpflanze» noch besonders schnell. Anbauen und ernten dürfen nur 140 sogenannte «Pflanzer». Sie vererben ihre Grundstücke Kindern und Enkeln.

Tipp

Safranlehrpfad und Safranmuseum – Spannende Informationen rund um das «rote Gold»



© Valais/Wallis Promotion/Christian Perret