

## **Porträt: Emilia Berthod**

### **Aostatal: Généri als Lebensentscheidung**

In Valsavarenche, einem der abgelegensten Täler des Aostatals, baut Emilia Berthod weit mehr als nur Généri an. Vor etwa zwanzig Jahren entschied sie sich, sich in einer abgelegenen Region niederzulassen und eine direkte Verbindung zwischen einer anspruchsvollen Alpenpflanze, den Bergen und den Menschen, die sie besuchen, herzustellen.

[Valsavarenche](#) hat im Winter kaum 80 Einwohnende auf einer Fläche von mehr als 160 Quadratkilometern. Das Leben und Arbeiten in dieser Region bringt Einschränkungen mit sich, die nicht jeder bereit ist zu akzeptieren. Dennoch hat Emilia Berthod sich entschieden, sich in dieser Umgebung im Herzen des [Nationalparks Gran Paradiso](#) niederzulassen. Die ehemalige Buchhalterin veränderte vor etwa zwanzig Jahren ihr Leben, als sie mit ihrer zweiten Tochter schwanger war. Eine Anzeige für den experimentellen Anbau von [Généri](#) weckte ihr Interesse. «Alle lachten, als ich sagte, dass ich Généri anbauen wollte», erinnert sie sich. Mit der Unterstützung ihres Vaters begann sie mit 10'000 Pflanzen. Was als Versuch gedacht war, wurde zu einer dauerhaften Tätigkeit.

#### **Eine Pflanze ohne Gebrauchsanweisung**

Der Généri ist eine Alpenpflanze, die natürlicherweise in einer Höhe von fast 2500 Metern wächst. Emilia baut ihn jedoch in 1400 Metern Höhe unter Bedingungen an, die die Pflanze stark beanspruchen. «Es ist ein extremes Anbauverfahren, für das es keine wirkliche Gebrauchsanweisung gibt. Nach zwanzig Jahren bin ich immer noch am Experimentieren», erklärt sie. Die globale Erwärmung erschwert die Ernten zusätzlich und macht manche Jahreszeiten ungewiss. Um weitermachen zu können, musste sie ihre Produktion mit anderen Bergkräutern diversifizieren. Hier ist Anpassung ein wesentlicher Bestandteil des Berufs.

#### **Von der Pflanze zum Likör**

Diese ständige Aufmerksamkeit findet sich in jeder Phase der Verarbeitung wieder. Die Samen werden zuerst einem Baumschulgärtner anvertraut und dann vor Ort wieder eingepflanzt. Die Pflanze blüht erst ab dem zweiten Jahr. Diese Blüten werden von Hand mit einer Schere gepflückt und anschliessend getrocknet. Für den traditionellen Likör werden sie einen Monat lang in Alkohol eingelegt, bevor sie gefiltert werden. Der weisse Généri durchläuft einen delikateren Prozess: Die Pflanzen kommen nie mit Alkohol in Berührung, nur dessen Dämpfe nehmen das ätherische Öl auf. Das Ergebnis ist ein frischerer, balsamischerer Likör, der beim Verkosten oft überrascht.



## Empfangen, erklären, weitergeben

Emilia produziert auch Kräutertees, Kekse und getrocknete Pflanzen. Ihre Produkte werden [online](#), in einigen regionalen Geschäften und auf zahlreichen Märkten verkauft, manchmal sogar bis an die Côte d'Azur. In einem abgelegenen Tal zu leben bedeutet, auf Menschen zuzugehen. Sie empfängt auch Besuchende nach vorheriger Anmeldung. «Man kauft nicht nur ein Produkt, sondern ein Erlebnis», erklärt sie. Diese Momente des Austauschs ermöglichen es, die Region, die Berge und den Alltag einer Arbeit zu verstehen, die eng mit der Natur verbunden ist.

## Ein gemeinsames Abenteuer

Alleine zu arbeiten ist keine nachhaltige Option. Emilia arbeitet mit einem Konditor und einem Chocolatier zusammen und hat sich mit anderen kleinen lokalen Unternehmen für Märkte zusammengetan. Dieses Netzwerk ermöglicht es, sowohl gute als auch schwierige Zeiten miteinander zu teilen. In Valsavarenche wird der Génépi so zu einem roten Faden: dem einer Lebensentscheidung, die tief in einem rauen Tal verwurzelt ist, aber von Frauen und Männern gelebt wird, die es weiterhin mit Leben erfüllen.

Fotos sind [hier](#) verfügbar.

## Das Aostatal online:

Internetseite [www.lovevda.it/fr](http://www.lovevda.it/fr)

Facebook [www.facebook.com/visitdaosta](https://www.facebook.com/visitdaosta)

YouTube [www.youtube.com/user/lovevda](https://www.youtube.com/user/lovevda)

Instagram [www.instagram.com/valledaosta](https://www.instagram.com/valledaosta)

@visitdaosta @lovevda #valledaosta #lovevda

### Für mehr Informationen und Bilder (Medien):

Gere Gretz, Laura Fabbris, Medienstelle Aostatal Tourismus, c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Bern, Telefon 031 300 30 70

E-Mail: [info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch),

Webseite: [www.lovevda.it/fr](http://www.lovevda.it/fr)

Über das Aostatal: Das von Gletschern geformte und von Bergen umgebene Aostatal liegt im Norden Italiens. Ein Drittel seines Territoriums befindet sich mehr als 2600 Meter über dem Meeresspiegel – eine Bergregion wie aus einem Märchenbuch. Es grenzt im Norden an die Schweiz (Kanton Wallis, 70 km von Martigny und 134 km von Genf entfernt), im Westen an Frankreich (Region Auvergne Rhône-Alpes) und im Südosten an das Piemont. Das Aostatal ist von der Schweiz aus über die Tunnel Mont Blanc und Grand-Saint-Bernard und im Sommer über den Grand-Saint-Bernard-Pass leicht zu erreichen. Mit den Gebirgsmassiven Mont Blanc und Monte Rosa, dem Matterhorn und dem Gran Paradiso wird es von den höchsten und beeindruckendsten Gipfeln der Alpen überragt. Die Region präsentiert sich als eine Mischung aus Kulturen, geprägt von der herzlichen Atmosphäre Italiens mit einem Hauch von französischem Charme. Dank ihrer ausgezeichneten Gastronomie, ihrer malerischen Architektur und Alpenlandschaft, ihren lebendigen Traditionen, ihrer reichen Geschichte und ihrem breiten Angebot an kulturellen und sportlichen Aktivitäten begeistert die Region Besucher aus aller Welt. Als Region bietet das Aostatal nicht nur Bergsteigern und Skifahrern die perfekte Umgebung für einen unvergesslichen Urlaub. Auch diejenigen, die es etwas bequemer mögen, finden hier ihr ideales Reiseziel.