

# OBSAH

## ÚVOD

STRANA 2

## DVA LEDOVCE DVA SYMBOLY

STRANA 4



## ALETSCHSKÝ LEDOVEC JE NEJVĚTŠÍ A NEJDELŠÍ

STRANA 8

## TURTMANN - LEDOVEC, KTERÝ SE ROZLOMIL

STRANA 16

## NEJZELENĚJŠÍ DRÁHY NA SVĚTĚ

STRANA 20

## PÝCHA NA KOLEJÍCH

STRANA 22

## EMOSSON – VÝLET ZA VLAKY I DINOSAURY

STRANA 28

## ZEMĚ INOVACÍ

STRANA 30

## VZDĚLÁNÍ JE ZÁKLAD

STRANA 32

## HELVÉTSKÝ KŘÍŽ NAZELENO

STRANA 36

## DIGITALIZACE V ZEMĚDĚLSTVÍ

STRANA 40

## JAK ŽIJÍ LIDÉ

STRANA 46



## LOSOVANÉ SALAŠE JISTOTA JEN NA 12 LET

STRANA 54

## VÍNO NIKDY NESPÍ

STRANA 58

## ŽIVOTODÁRNÉ VODNÍ KANÁLY

STRANA 66

## BASILEJ, MĚSTO PRO LIDI

STRANA 72

## HLEDÁNÍ NOVÝCH CEST V CESTOVÁNÍ

STRANA 76



## TROCHU JINÉ HOTELY

STRANA 78

## SÁZKA NA TRADICI A VÝJIMEČNOST

STRANA 82

## POKLADY GASTRONOMIE

STRANA 86

## MÓDA V ZELENÉM REŽIMU

STRANA 92

## SPORT V SRDCI ALP

STRANA 100

## CYKLOMASAKR

STRANA 102

## VÝLET NA TULENÍCH PÁSECH

STRANA 106

## LÁSKU K VESLOVÁNÍ PROBUDIL ČECH

STRANA 108

NA OBÁLCE: Matterhorn je jedním ze symbolů Švýcarska. FOTO: ROLAND GERTH

# Milí čtenáři,

v tomto speciálním vydání časopisu National Geographic vám budeme vyprávět o Švýcarsku, které jde po záviděníhodné cestě. Země hor, ledovců, krav, vynikající čokolády a přesných hodinek ukazuje, že nezamrzla v tradicích, ale využívá jich jako pevných základů pro nové nápady a projekty.

Během desetiletí udělal malý stát uprostřed Alp ohromný krok vpřed. Moderní technologie však zavádí v souladu se životním prostředím. Nebyl to tedy žádný skok či revo-

luce, ale postupný proces, za kterým stojí oddanost k dědictví předků, zkušenost, chytré nápady, zdravý rozum.

Když dnes projíždíte Švýcarskem, stále vás všude okouzlují v první řadě příroda. Teprve pak začnete vnímat výdobytky moderní doby. Že země je protkána tunely, že moderní vlaky tu jezdí na vteřinu přesně a celý dopravní systém na sebe dokonale navazuje. Že i ty nejvyšší budovy ve městech nejsou extrémně vysoké, ovzduší, půda a vody znečištěné. Že lanovky tu nevozí jen lyžaře, ale i obyvatele horských vesnic a údolí. A právě tehdy, když se zaměříte na to, co stvořil člověk, uvědomíte si, jak tato alpská země své plány uskutečňuje bez okázalosti a lidské

namyšlenosti. Přestože Švýcaři hovoří čtyřmi jazyky, dokážou se domluvit, a dokonce – díky systému referend a občanské zodpovědnosti – vzít za své vše, co je potřeba změnit nebo posunout dál.

Švýcarsko si prostě váží toho, co dostalo do vínku a od předchozích generací. Nedrančuje své přírodní bohatství, ale moudře ho využívá.

A o tom je toto speciální vydání. O jedné neobyčejné zemi v souladu, o její přírodě a lidech, kteří se ve všem, co dělají, řídí hlavně rozumem.

**Dana Emingerová,**

reportérka a editorka tohoto projektu

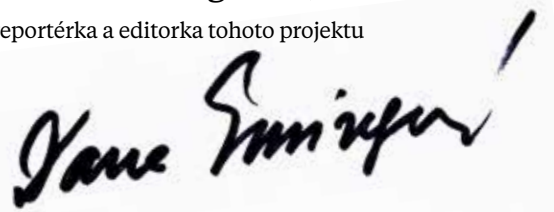


FOTO: PETR PRAVDA









# DVA LEDOVCE DVA SYMBOLY

Aletschgletscher a Turtmanngletscher. Dva úžasné švýcarské ledovce, o kterých se v současnosti hodně mluví. Ten první je absolutní alpský premiant, ten druhý proti němu trpaslík, který se však loni „proslavil“ obřím kolapsem. Oba jsme navštívili a pokusili se na jejich osudu ukázat, jak významnou roli ledovce hrají pro dnešní Švýcarsko.

**PŘEDCHOZÍ DVOUSTRANA:** V nejmocnějším místě na Konkordiaplatz v nadmořské výšce 2 700 až 2 800 metrů, kde se stékají tři obrovské ledové splazy – Jungfraufirn, Ewigschneefeld, Grüneggfirn – do jednoho mohutného „proudu“, dosahuje Aletschgletscher hloubky 900 metrů.

**VLEVO:** Trvá deset let, než se metr krychlový nového sněhu tlakem promění v jeden centimetr ledu. Čím je led modřejší, tím je starší.

FOTO: ALESSANDRA MENICONZI, MARTIN MAEGLI / SWITZERLAND TOURISM





# ALETCHSKÝ LEDOVEC JE NEJVĚTŠÍ A NEJDELŠÍ

Petr Pravda a Dana Emingerová

**J**e konec léta a nás polyká chlad, ačkoli slunce v tomto cípu Bernských Alp celý den krásně hřálo. Scenérie před námi je úchvatná, až se tají dech. Když napíšeme, že stojíme na vyhlídce Platta kousek nad jezírkem Märjelensee, tak to skoro nikomu nic neřekne. Přitom se ocitáme tváří v tvář divu světa. Rozpraskaná, nekonečná dálnice ledu se dlouhé kilometry klikatí ze sedla mezi štíty ikonických čtyřtisícovek Eiger, Mönch a Jungfrau až do soutěsky, která ústí do údolí horního toku řeky Rhône.

NAHOŘE: Aletschskému ledovci propůjčují typický vzhled dvě morény. Táhnou se paralelně středem ledové masy a zdaleky vypadají jako stopy po kolech obřího nákladáku. FOTO: CHRISTIAN RUEEGG



# PŘÍLIŠ ÚSPĚŠNÁ MODLITBA



NAHOŘE: Průvodce Herbert Volken, bývalý starosta Fieschu, ukazuje k vyhlídce asi 80 metrů nad ledovcem, kde v dětství s dědou vstupoval na led. DOLE: Vysokohorská kaple v Bettmeralpu. FOTO: DANA EMINGEROVÁ (NAHOŘE), KARIN BITTEL (DOLE)

JEZERO MÄRJELENSEE vypadá nenápadně a mírumilovně. Kdysi se však kvůli postupu ledovce často vylévalo a zaplavovalo domy v údolí. I proto stojí za vznikem prastaré náboženské tradice.

Od roku 1678 pořádají obyvatelé dvou katolických vesnic – Fiesch a Fieschertal – pouť do hor, kde se každoročně modlí a přísahají, že povedou počestný život, když Bůh ochrání jejich životy a majetek před postupem obávaného ledovce. (Jejich tradici v 17. století posvětil sám papež Inocenc XI.) Svůj slavnostní slib Bohu vesničané obnovují vždy 31. července při procesii do lesní kaple Ernerwald. Modlili se tak 333 let a nejspíš až příliš dobře, protože Aletschský ledovec skutečně závratnou rychlostí ubýval. Od roku 1860, kdy dosáhl své poslední maximální délky 26,5 kilometru, se zkrátil nejméně o čtyři kilometry a jeho okraj je o dvě stě metrů níž než tehdy. Teploty jsou v průměru o 0,7 stupně Celsia vyšší než v 19. století a téměř polovina úbytku ledovce připadá na období po roce 1950.

„Měli bychom se modlit za to, aby náš ledovec dále netál,“ prohlásil před deseti lety místní farář Pascal

Venez během tradiční pouti do ernerwaldské kaple, kde své ovečky varoval, že jim začalo hrozit opačné nebezpečí: „Bez ledovce budou suchá jara, řeky vyschnou a pastviny zmizí...“

A tak věřící požádali papeže Benedikta XVI. o souhlas se změnou prastarého slibu. „Přísahu jsme zachovali, aby byli vesničané uchráněni před katastrofami, ale obsah modlitby se přizpůsobil novým klimatickým změnám,“ vyprávěl nám sedmdesátiletý Herbert Volken, bývalý starosta Fieschu, který společně s místním biskupem otočení modlitby v roce 2012 ve Vatikánu vyjednal.



„Aletsch formoval zdejší krajinu po tisíciletí,“ vysvětluje náš průvodce David Kestens, šéf turistického areálu Aletsch Arena. „Během poslední doby ledové, asi před 18 tisíci let, vykukovaly z bílé krajiny jen vrcholy hor a hřebeny mezi Bettmerhornem a Riederhornem. Vědci tak soudí podle toho, že oblast, která byla pokrytá ledem, je hladká a zaoblená, zatímco tvary Bettmerhornu a Eggishornu jsou ostré a zubaté.“

Aletschskému ledovci propůjčují typický vzhled dvě morény. Táhnou se paralelně středem ledové masy a zdálky vypadají jako stopy po kolech obřího nákladáku na dálnici. Jde však o suť, kameny i metrové balvany, které původně tvořily boky ledovců Jungfraufirn, Ewigschneefeld a Grüneggfirn. Všechny tři splazy se spojují v rozmezí dvou kilometrů na Konkordiaplatz v mocný Aletschský „proud“.

„Trvá stovky let, než led, který se rodí vysoko v sedle mezi štíty Eiger, Mönch a Jungfrau ve výšce 3 450 metrů, doputuje ke svému konci v údolí,“ vysvětluje David. „Jde o obří evropskou zásobárnu vody, z níž v horkém letním dni odtéká každou sekundu 60 000 litrů.“

Kličkujeme prudkým svahem, na který kdysi tlačil mocný ledovec. Ve srovnání s dávnými časy po něm dnes vlastně zůstal skoro prázdný kaňon. Shůry to nevypadá, teprve u ledovce si uvědomíme, jak neskutečně mohutné jsou ledovcové kry. Zatímco zdálky se Aletsch podobá protažené zimní dálnici, zblízka se vlní skoro jako saharské duny. Krajina však není žluté písková, ale bílošedá a mezi hrozivými a zároveň neskutečně krásnými seraky protékají divoké říčky.

„Prosakující voda tvoří pod ledovcem slabou kašovitou vrstvu, po níž Aletsch klouže dolů. Podle sklonu terénu a ročního období urazí ledovec nahoře až dvě stě metrů za rok, dole pak osmdesát až devadesát metrů.“

## PUTOVÁNÍ PO LEDOVCI

Na hlavě přilbu, na nohou mačky, u pasu karabinu a lezecký úvazek kličkujeme po ledových žiletkách. Napravo i nalevo deset centimetrů od nás se pevná zem propadá do puklin hlubokých až osmdesát metrů. S malými odstupy jsme propojeni horolezeckým lanem, které nás má zachránit před pádem do hlubin ledovce, v jehož útrokách už pár let nejméně sto nešťastníků putuje.

„Tu a tam ledovec vyvrhne lidské ostatky,“ konstatuje náš ledovcový průvodce Herbert Volken. Třeba kosti, které nedávno zkoumali na univerzitě v Bernu, patřily podle



Chodit po ledovci nad hlubokými trhlinami je poučné dobrodružství.

FOTO: OLIVIER WALTHER / SWITZERLAND TOURISM





## VĚDCI A VILLA CASSEL

KOUSEK POD VRCHOLEM RIEDERFURKA (2 065 m) stojí nádherná viktoriánská vila, kterou dal v roce 1902 vybudovat jako své letní sídlo anglický bankéř sir Ernest Cassel. To už v Alpách turismus běžel naplno. Tady začínal kolem roku 1850. Nedaleko od vily roste unikátní a chráněný Aletschský les s modřínou a borovicemi až 1 000 let starými. Módní letní sídlo

prominentního obchodního bankéře v Alpách navštěvoval i budoucí britský premiér Winston Churchill.

Po smrti majitele dostalo jméno Villa Cassel a dalších padesát let sloužilo jako hotel, než se v roce 1976 stalo domovem první švýcarské organizace zaměřené na ochranu přírody Pro Natura.

V suterénu je interaktivní výstava o tání ledovců, kde se návštěvníci dozvědí, jak ledovec v minulosti rostl i ustupoval. „Po konci poslední doby ledové, asi před 11 000 let, dosahovala hrana ledu vysoko k Riederfurce. Obrovská boční moréna, která se během tohoto procesu vytvořila, za sebou zanechala jasné stopy,“ vysvětluje Laudo Albrecht, ředitel Pro Natura Centrum Aletsch, a dodává, že tehdy ledovec končil až v údolí Rhöny. Pak nás vede do přízemí s kavárnou, kde se

každoročně konají výstavy, konference, vzdělávací a výukové programy pro vědce i školy.

„Po rozsáhlé rekonstrukci v roce 2019 je Villa Cassel uhlíkově neutrální,“ říká Laudo Albrecht a ukazuje nám v patře pokoje pro ubytování studentů a badatelů. „Nocují v historickém prostředí, do nějž však energii dodává moderní tepelné čerpadlo a sluneční panely.“

DANA EMINGEROVÁ A PETR PRAVDA

NAHOŘE: Do centra ve Ville Cassel jezdí vědci, aby mohli bádát přímo v terénu, i studenti, kteří se účastní vzdělávacích programů.

FOTO: DANA EMINGEROVÁ

analýzy DNA místním mužům pohřešovaným od roku 1926. Vysoko v horách spadli do trhliny, ta se nad nimi uzavřela, takže se s ledem skoro sto let sunuli do údolí, kde je našli turisté. Když se přiblížíme k první moréně, potkáváme jakési obří ledové hříby. Jejich klobouky tvoří kameny, které původně ležely na ledových krách. Když se do mohutných bloků opřou horké sluneční paprsky, led pomalu taje a nakonec vytvoří pod kamenným „kloboukem“ bílou nohu.

„Led pod hříby nejrychleji ubývá z jihu, a proto se ledovcové kameny kloní tímto směrem,“ ukazuje Herbert a dodává, že se v mlze podle kamenů orientuje. „Už mě párkrát zachránily, když se náhle změnilo počasí. Na pevnou zem totiž nejde jít přímo, protože se musejí obcházet ledovcové trhliny, a tak se snadno stane, že člověk se při špatné viditelnosti začne točit v kruhu a zabloudí...“

V tyrkysových průvrách bublá voda. Nahlížíme do hlubin ledovce a Herbert vysvětluje: „Je potřeba deset let, než se metr krychlový nového sněhu tlakem promění v jeden centimetr ledu. Opakovaným táním a mrznutím se z krystalů postupně vytlačí

všechn vzduch.“ Na zpáteční cestě míváme měřicí zařízení, podle kterého se odečítá pokles ledové masy v sezoně. „Je to nejméně pět metrů,“ porovnává Herbert Volken údaje na dlouhé tyči vytažené z ledu. Na důkaz jeho slov pak těsně před vstupem na „pevninu“ prožíváme malé drama. Pár metrů od místa, kudy procházíme, se utrhne ledový blok a roztříští se na drobné střepy.

### POHYBLIVÁ LANOVKA

Ne automatické hodinky, ne krávy s obřími zvonci, ne skvělá čokoláda, ani božský Matterhorn... právě Aletsch je novodobým symbolem moderního Švýcarska – environmentálního Švýcarska. Tvoří čtyři procenta zásoby evropské pitné vody. Je to pýcha a svatyně všech Švýcarů, kteří se modlí, aby vydržela co nejdéle, protože plní hned několik významných rolí: ledovce jsou součástí ekosystému, udržují potřebný chlad a zabraňují oteplování země. Zároveň jsou již zmiňovaným úžasným zdrojem pitné vody. A konečně ledovcová voda se ve švýcarských horských elektrárnách mění



# LYŽOVÁNÍ NAD LEDOVCEM



Svahy lyžařského střediska spadají do sousedního údolí Rhôny, takže ledovec je vidět až z vrcholových stanic lanovek.

FOTO: GUILLAUME PERRET

ALETSCHE ARENA se 104 kilometry sjezdovek má něco, co jiná alpská střediska nemají: spektakulární Aletschgletscher, nejdelší ledovec v Alpách. Závratné panorama s výhledem na nejméně 30 čtyřtisícových alpských vrcholů včetně Monte Rosy, Domu, Matterhornu, Weisshornu, Jungfrau, Mönchu i Mont Blancu. A konečně tři pitoreskní „car free“ alpské osady bez aut v nadmořské výšce kolem 2 000 metrů. Vznikly v minulém století po válce kolem vysokohorských salaší a dnes se v nich mísí typická stará horská stavení s moderními apartmánovými domy.

Lyžovat na rozlehlé jižní alpské terase Aletsch Areny se začíná právě z úrovně zmíněných osad Riederalp (1 925 m), Bettmeralp (1 950 m) a Fiescheralp (2 212 m). Rozprostírají se nad linií lesa v jihovýchodním výběžku Bernských Alp. Z údolí horního toku řeky Rhôny překonávají páteřní lanovky nejen tisíci metrové převýšení, ale fungují zároveň jako skutečný dopravní prostředek, a proto jezdí až do noci.

Typickým obrázkem jsou tu turisté vyjíždějící velkokapacitními lanovkami s vozíky zaplněnými až po okraj batohy, kufry a lyžemi. Na horní stanici zavazadla překládají na větší i menší pásové taxíky s nákladními

koši, které vše dovezou rovnou před dveře horských stavení (za 40 až 50 švýcarských franků).

Lyžování je tu rodinné, krásné a pestré, ale široké alpské dálnice nečekejte. Sjezdovky se klikatí mezi skalami, místy se hodně zužují, aby se vzápětí zase rozšířily a překvapily vás terénními zlomy, skoky a prudkými zatáčkami. V nižších polohách je střídají dlouhé přejezdy po zasněžených alpských loukách.

Nejvyššími místy, kde končí lanovky, jsou Bergstation Eggishorn (2 869 m) a Bettmerhorn (2 647 m). Z obou jsou za dobrého počasí úchvatné výhledy nejen na mohutný Aletschský ledovec, ale i na stovky alpských vrcholů od Jungfrau a Eigeru na severu až po Mt. Blanc na jihu. Další vrcholové stanice leží níž – Moosfluh (2 333 m), Hohfluh (2 227 m) a Riederfurka (2 065 m).

Na několika místech můžete udělat zastávky s výhledy na obří Aletschský ledovec. Někde stačí pár kroků, jinde 10 minut chůze v lyžácích na vyhlídku.

Co dělat po lyžování? Doporučujeme vyrazit na podvečerní procházky alpskými osadami. Obchody zavírají v 18 hodin, někde můžete zajít do baru na aperol a jen tak si užívat pohodovou atmosféru a hru světel vysoko nad údolím.

PETR PRAVDA

v elektřinu. Nekontrolovaný úprk moderního času, zejména globální oteplování, však ledovce ohrožuje. Měření provedená laboratoří Pro Natura Center Aletsch ukazují, že Aletschský ledovec zažívá dramatický úbytek své hmoty. Každý rok se zkracuje až o 50 metrů na délku. I jeho okraje výrazně ustupují. V maličkém skládacím prospektu vydaném před dvěma lety proto můžeme vydatně odečítat z důležitých údajů. Délka ledovce 22,6 km? Váha přes 20 miliard tun? Celková rozloha 81,7 km<sup>2</sup>, hloubka přes 900 m? Nic z toho už vlastně neplatí.

Odtávající, odcházející ledovec si se sebou bere všechno, co mu patří. Mizející voda je jen jednou z důležitých částí. A co se stane s kotlem, který stovky let plnil ledovec, jenž najednou zmizel? Myslíte, že nic? Omyl.

Klopýtáme měsíční krajinou, jakou jsme v Alpách ještě nezažili. Stráně jsou rozpuhané na cáry, že se tudy dá stěží jít. Krátery, obří rýhy, kameny, drny a do vzduchu trčící kořeny popadaných stromů... Našponované hory, které tisíce let odolávaly tlakům protékajícího ledovce, si bez jeho přítomnosti najednou nevědí rady. Obrovské hmoty horniny se trhají dovnitř jako papír a hroutí se do sebe. Všechno se dává do pohybu.

„Permafrost – věčně zmrzlá půda – taje, takže terén začíná být velmi nestabilní,“ vysvětluje David Kestens. Instalované cedulky na bývalých turistických trasách varují před vstupem do nejvíce neschůdných až nebezpečných míst.

Švýcaři ale neskládají bezmocně ruce do klína. Odtávání ledovců je realita, společnost změny reflektuje a tam, kde může zasáhnout, situaci řeší. Příkladem je mimořádná konstrukce moderní, téměř dvoukilometrové lanovky Moosfluh v lyžařském areálu Aletsch Arena v těsné blízkosti ledovce. Unikátní dílo bylo nedávno vybudováno místo původní ohrožené čtyřsedačky, ale s ohledem na to, že země se tu pořád hýbe.

Na podzim roku 2016 byl posuv dokonce tak silný, že skály na ledovcovém jazyku sklouzávaly až o 70 centimetrů denně. Nyní je oblast opět stabilnější. Dole na ledovci zaznamenávají odborníci pohyb 20 centimetrů za den, nahoře na hřebeni Moosfluh jsou to „jen“ jeden až dva milimetry denně.

Při stavbě lanovky, kterou využívají k túrám nad ledovcem turisté i v létě, se s tím muselo počítat. Proto systém založený na GPS nepřetržitě odesílá data z lanovky odpovědným geologům. Webové kamery a satelity monitorují oblast a malé seizmografy měří mikrotrhliny hluboko uvnitř země.

„Díky tomuto typu monitorování je lanovka na Moosfluh jednou z nejbezpečnějších ve Švýcarsku,“ zdůrazňuje geolog Michael Ruppen.

Bylo jasné, že nová konstrukce lanovky bude muset splňovat specifické požadavky. V zásadě musela být schopna hýbat se s horou. Nikde na světě však pro to neexistovaly žádné modely. Švýcarská konstrukce je úplně první. Horní stanice a podpěry nahoře proto stojí v jakýchsi betonových nádržích na obrovských ližinách, takže se mohou přemísťovat až neuvěřitelných 11 metrů vodorovně a devět metrů vertikálně. Stejně jako loď na moři pluje s proudem a větrem.

*Švýcarské Alpy pokrývá přibližně 1 500 ledovců, ale na 500 ledovců od roku 1850 zcela roztálo. Během pěti let do roku 2019 přišly švýcarské ledovce o 10 % svého objemu.*



# TURTMANN LEDOVEC, KTERÝ SE ROZLOMIL

Petr Pravda a Dana Emingerová

**D**ostat se k ledovci Turtmann ve Walliských Alpách je naprosto typická švýcarská horská anabáze. Nejdříve jedeme na vteřinu přesným vlakem z Brigu údolím řeky Rhône do vesničky Turtmann. Odtud 700 výškových metrů vzhůru postarší lanovkou do osady Oberems, pak devět kilometrů linkovým autobusem k hotelu Schwarzhorn, kde bez ustání řinčí zvonci stádo krav. Nakonec už musíme jen pěšky uzoučkým, scénickým Turtmannským údolím.

Nejprve nás čeká mírné stoupání k parkovišti Sänntum přes malé alpské osady Brändji a Hungerli. Odtud doleva prudce do zalesněného kopce přes romantickou kapli Holenstein obklopenou shlukem salaší, až na panoramatickou cestu, která se vine prostředkem masivu. Během chvíle překonáváme skoro 500 výškových metrů, krkolomné stoupání dá zabrat, ale odměna je sladká. Nejenže po prudkém výstupu už cesta k cílové chatě Turtmannhütte vede skoro po vrstevnici, ale hlavně nabízí úžasné výhledy na okolní čtyř a třítisícové vrcholy, a hlavně na Turtmannský ledovec.

Masa ledu krkolomně padá do údolí mezi vrcholy Bishorn (4 153 m) a Les Diablons (3 609 m). Čím jsme blíže, tím je pohled impozantnější. Jeden z nejlepších nabízí cíl naší cesty, vyhlídková terasa na Turtmannhütte.

VPRAVO: Pohled z vysokohorské chaty Turtmannhütte, odkud vloni v srpnu natočila turistka jedinečné záběry na rozlomení ledovce.

FOTO: RAFAELA BREGY-TSCHERRY





Sedíme na terase až do večera a pozorujeme úchvatnou světelnou hru, kterou na sněhu, ledu a skále modeluje zapadající slunce. Také jasně vidíme ten rozdíl. Zatímco Aletschgletscher se vine mezi horami důstojně jako nekonečné moře, ledovec před námi se dramaticky řítí dolů po prudkých skalnatých svazích.

Právě odvážný sklon v kombinaci s dlouhodobým oteplováním i extrémně vysokými teplotami loňského léta se stal ledovci Turtmann osudným.

Ne že by se jeho roztržení nečekalo. Odborníci i místní předpovídali ztenčujícímu se ledovci kolaps už dlouho. Když se to ale 6. srpna 2020 skutečně stalo, zůstal svět jako pařený nad záběry, které se podařilo na mobil natočit z Turtmannhütte švýcarské turistce. (dostupné na <https://t.co/YrYyHAXxqi>)

Zkáza nepřišla úplně naráz. Nejdřív po několik sekund odpadávaly menší kusy, pak se takřka najednou uvolnilo na 300 000 m<sup>3</sup> ledu a spustilo obří ledovou lavinu.

Malý Turtmannský ledovec je od Aletschského vzdálen asi 20 km vzdušnou čarou. Jeho poloha je přímo strategická. Přes jeden hřeben leží Zermatt, přes další lyžařské středisko Saas-Fee. Grimentz-Zinal je odtud coby kamenem dohodil. Po kolapsu z loňského srpna zůstal ledovec rozdělen na dvě části, mezi nimiž se vynořila skalní mezera. A to je pro existenci ledovce osudné. Skála se zahřívá, takže mezera se už nikdy

nemůže zacelit a obě části znovu propojit, říkají místní odborníci. Spodní oddíl se stal jen jakýmsi mrtvým ramenem, které rychle zmizí. A existence se zkrátí i vrchní „žijící“ části ledovce, pro nějž bude nenadále zmenšení také brzy fatální.

Zajímavé historické srovnání nabízí na vyhlídce Fredy Tscherrig, zkušený chatař z Turtmannhütte: „Mezi rokem 1960 a loňským kolapsem ztratil ledovec 700 metrů ze své délky za 70 let. Loni během několika sekund přišel o dalších 400 metrů.“

## PODPORA VÝZKUMU A INFORMOVÁNÍ VEŘEJNOSTI

Švýcarsko tváří tvář postupnému odcházení ledovců nemůže dělat zázraky.

Snaží se ale vytvářet o jejich důležitosti všeobecné povědomí. Podporuje výzkumné laboratoře, které se problematikou ledovců zabývají. Staví muzea a expozice, kde vysvětluje jejich význam, sílu i slabiny. Buduje lanovky, které se pohybují společně s postupující zemí, vytváří a podporuje „car free“ zóny bez aut, aby snížilo emise. A celkově promyšleně snižuje energetickou náročnost života lidí v horských oblastech.

DOLE: Panoramatická cesta nad Turtmannským údolím vede k lanovce, která je jediným dopravním spojením s vysokohorskou osadou Oberems. FOTO: DANA EMINGEROVÁ





# NEJ ZELENĚJŠÍ DRÁHY NA SVĚTĚ

Železnice v osmimilionové velehorské zemi se pyšní spoustou nej. Jsou nejoblíbenější: žádný národ na světě nejedí vlakem častěji než Švýcaři. Mají i nejstrmější trať planety: zubačka na Pilatus šplhá po kolejích se sklonem až 48 %. Pod Alpami je nejdelší železniční tunel světa: Gotthard měří 57 kilometrů. A proč jsou nejzelenější? Nejde o barvu vlaků, nýbrž o zdroje elektřiny, jež pohání 100 % tamějších vlaků – i to je světový unikát.

VLEVO: S fantastickým výhledem na Eigerletscher jede úzkorozchodná zubačka z Kleine Scheideggu na Jungfrauoch - Top of Europe, nejvýše položené evropské nádraží (3 454 m n. m.). Panorama ledovce je však vidět jen krátce, vrcholových osm kilometrů projíždí vlak tunelem ve skále Eigeru a cílová stanice je skryta v tunelu pod věčným sněhem.

FOTO: PETR ČERMÁK





# PÝCHA NA KOLEJÍCH

Petr Čermák

Švýcarské dráhy si zakládají na tom, že aktuálně pochází z vodních elektráren přibližně 90 % železniční elektřiny, a to převážně z vlastních zdrojů. Největší železniční společnost v zemi SBB přímo provozuje sedm hydroelektráren, dalších šest využívá společně s partnery. Ovšem už v roce 2025 by měl být naplněn ambiciózní projekt pohonu veškerého švýcarského železničního provozu výhradně z obnovitelných zdrojů. Hlavně z vody, neboť ta umožňuje nezbytné kontinuální dodávky energie, ale počítá se také s využitím větru či slunce.

Energetickou páteří švýcarských železnic je oblast Gotthardu, z tamější sítě vodních elektráren pochází až polovina elektřiny pro pohon vlaků v zemi. Zároveň je Gotthard odjakživa nezpochybnitelnou národní železniční pýchou.

Začalo to už v 19. století, kdy tady za cenu strašlivých obětí prokopali první transalpský tunel ve Švýcarsku. Starý Gotthard měří 15 kilometrů, v roce svého otevření (1882) byl nejdelší na světě. Dodnes tu vede díky systému přístupových ramp a spirálových tunelů z údolí k horskému tunelu 1 150 metrů nad mořem nejkrásnější rychlíková trať světa s okouzující nabídkou panoramatického vlaku Gotthard Panorama Express.

Výstavbu však zaplatily životem stovky mužů včetně hlavního stavitele Louise Favreho, jenž zemřel přímo na staveništi. Oficiálně si starý Gotthard vyžádal 199 obětí. Ve skutečnosti bylo mrtvých nejspíš víc. Mnozí nemocní totiž odjížděli stonat domů do Itálie, jelikož se kvůli úsporám střídali po směnách i tři muži na jedné posteli. O jejich úmrtí se tak zpětně už nikdo nedozvěděl. Dělníci se na staveništi v temnotě tunelu často brodili po kolena ve výkalech lidských i koňských, a tak každá oděrka mohla skončit

VPRAVO: Nad historickým městem Lucern se šplhá na vrchol hory Pilatus do výšky 2 132 m nejstrmější ozubnicová dráha na světě se sklonem až 48 %. FOTO: PILATUS BAHNEN AG







NAHOŘE: Rhétská dráha patří k nejkrásnějším železničním tratím na světě. Ledovcový expres přejíždí po slavném viaduktu Landwasser.

DOLE: Panoramatický Bernina Express s vyhlídkami na ledovce překovává celkem 55 tunelů a 196 mostů.

FOTO: RHB



fatálně. Čtyři oběti měla dokonce i stávka za zlepšení otrěsných pracovních podmínek, potlačena střelbou četníků.

Nový Gotthard, otevřený v roce 2016, je s délkou 57 kilometrů znovu světovým rekordmanem, v jehož útrokách stráví pasažéři přibližně 20 minut. Uvnitř se může jezdit až dvojnásobnou rychlostí než ve starém Gotthardu (250 km/h oproti 125 km/h). Díky tomu se slunný jih Švýcarska přiblížil k severu o hodinu. Sice uvnitř tunelu zmizely úžasné vyhlídky z oken vlaku, ale nahradilo je dokonalé pokrytí mobilním (a ve spoustě vlaků také volným wi-fi) signálem. Také bezpečnost a ekologie prací dostala úplně jiný rozměr (byť i výstavba nového Gotthardu si vyžádala devět obětí). Jestliže v 19. století dopady na životní prostředí nikdo neřešil, v 21. století se značná část vytěžená hornina vracela zpátky do tunelu s betonáží a do nejbližšího okolí stavby terénními úpravami. Perličkou je, že hornina posloužila i k výstavbě rekreačních ostrůvků u pobřeží nedalekého národního jezera Vierwaldstättersee.

O tom, jakou je nový Gotthard národní pýchou, svědčí i zdánlivě bezvýznamný detail: pořadí pasažérů slavnostních zahajovacích vlaků. První dvě soupravy svezly v červnu 2016 vítěze národní jízdenkové loterie a vybrané švýcarské školáky, teprve třetí vlak byl určen pro pozvanou honoraci včetně německé kancléřky Angely Merkelové a zástupců nejprestižnějších světových médií.

## ZELENE DETAILY

Jednou za pár let se to přihodí i ve Švýcarsku, ne že ne. Elektrické vlaky se zastaví a trvá spoustu hodin, než se celý systém znovu spolehlivě rozběhne. A držet si v provozuschopné záloze stovky diesellových lokomotiv pro strýčka Příhodu, to by bylo i pro Švýcary příliš tučné sousto. Výhody ryze elektrického provozu však každopádně vítězí. A zdaleka přitom nejde jen o čistotu.

V malé zemi s poměrně hustým osídlením a stovkami tunelů přispívá ke světově nejvyšší oblíbenosti železnic také nižší hlučnost elektrických vlaků. Ve velmi hustém provozu se cení i jejich rychlá akcelerace. Díky tomu se zkracují jízdní doby zastávkových i expresních souprav. Navíc se stále častěji prosazují namísto vagonů s lokomotivami ucelené dlouhé jednotky, díky čemuž odpadají zbytečné prostoje při přepřahání v konečných stanicích. A pak jsou tu zdánlivě neviditelné regionální detaily, které povyšují už nyní nejzelenější provoz švýcarských drah na ještě zelenější stupeň.

Když se na přelomu 20. a 21. století stavěl druhý nejdelší švýcarský tunel (a sedmý ve světovém žebříčku), 34,5 kilometru dlouhý nový Lötschberg na trati z Bernu do velehorského Wallisu, vyvstal před inženýry poněkud překvapivý problém: příliš teplá voda z prúsaků. Pokud by ji začali svádět rovnou ven a přímo do přilehlých alpských řek, mohlo by to znamenat pro švýcarský ekosystém nenávratnou pohromu. První úvaha vedla cestou zdánlivě nejmenšího odporu: pokusit se ohřátou vodu z hloubi skal před vypuštěním do venkovní přírody ochlazovat. Propočty ovšem ukazovaly astronomické náklady, a tak se otevřel prostor pro nové nápady.

# 10 NEJ

- 1. NEJOBLÍBENĚJŠÍ** Každý Švýcar cestoval vlakem v průměru 74krát za rok, najel 2 505 km, a to je nejvíc na světě.
- 2. NEJPŘESNĚJŠÍ** Dráhy mají dochvilnost okolo 90 %, přestože se zpoždění počítá po 3 minutách (běžně je to po 5 min.).
- 3. NEJSTRMĚJŠÍ** Na dvoutisícovou skálu Pilatus nad Lucernem vedou od roku 1889 koleje zubačky se sklonem až 48 %.
- 4. NEJSTARŠÍ** zubačka v Evropě Na švýcarskou „královnu hor“ Rigi na dohled Pilatusu šplhá železnice už od roku 1871.
- 5. NEJVYŠE** položené nádraží Evropy je na Jungfrauochu (3 454 m n. m.), kam vedou koleje už od roku 1912. Ačkoli leží vrcholová stanice v ledovcové oblasti, provoz je celoroční, neboť nejvyšší úsek vede tunelem a pod zemí je i samo nádraží.
- 6. NEJDELŠÍ** železniční tunel světa nový Gotthard měří 57 km, kdysi to byl starý Gotthard (15 km), a pak dlouhé desítky let tunel Simplon (20 km) mezi Švýcarskem a Itálií.
- 7. NEJEKOLOGIČTĚJŠÍ** Jako jediné jsou už od roku 1960 plně elektrifikované, přičemž drtivá většina energie pochází z vlastních drážních hydroelektráren.
- 8. NEJPOMALEJŠÍ** rychlík světa: Ledovcový expres, který už přes 90 let pendluje po alpských úzkokolejkách mezi Svatým Mořicem a Zermattem – na 291 km dlouhou pouť přes 291 mostů a skrz 91 tunelů potřebuje osm hodin.
- 9. NEJPAMÁTNĚJŠÍ** adhezní dráha je vysokohorská trať Albula/Bernina na východě Švýcarska chráněná UNESCO. Bez ozubnice tu vlaky překonávají průsmyk Bernina (2 253 m n. m.).
- 10. NEJSLAVNĚJŠÍ** nádražní hodiny: od roku 1944 zdobí všechny perony hodiny s červenou vteřinovkou, která oběhne ciferník rychleji a pak se v každou celou na dvě vteřiny zastaví, aby se všude čas dálkově seřídil.



*Zjednodušeně se udává, že čtyři vlaky jedoucí dolů vyrobí brzděním energii pro jednu soupravu v opačném směru.*

Výsledkem je skleníkový areál Tropenhaus Frutigen nedaleko severního portálu nového lötschberského tunelu. Do zemědělské oblasti na úpatí Bernských Alp to přineslo nové plody hospodaření: ve sklenících ohříváných vodou z průsaků v tunelu se celoročně pěstuje čerstvé tropické ovoce a v bazénech Tropenhausu chovají jese-tery, od nichž pochází originální alpský kaviár. Ten je ceněnou lahůdkou v nedalekých exkluzivních hotelech na pobřeží Thunského jezera nebo také ve světoznámém lyžařském středisku Adelboden, rozloženém v kopcích nad Frutigenem. Takže vůbec nejde o nějakou další marnivou turistickou atrakci, jak by se možná na první pohled mohlo zdát...

Pěkným příkladem švýcarského zeleného železničního hospodaření je také trať do nejvýše položeného nádraží Evropy na Jungfrauoch v nadmořské výšce 3 454 metry. Zdejší společnost Jungfrauabahn už sto let provozuje nejen vlastní vodní elektrárnu, ale navíc ozubnicové soupravy pohání částečně i energie z brzdění vlaků, vracejících se do údolí. Zjednodušeně se udává, že čtyři vlaky jedoucí dolů vyrobí brzděním energii pro jednu soupravu v opačném směru.

Pozoruhodné je též energetické hospodaření vrcholového areálu na Jungfrauochu. Samo nádraží je zapuštěné ve skále pod ledovcem a panuje tam celoročně chladné klima. V přilehlém komplexu budov s restauracemi a obchody naopak neustále udržují komfortní, téměř „pokojevou“ teplotu, aniž k tomu potřebují aktivní vytápění. Stačí jim důmyslné hospodaření se všudypřítomnou tepelnou energií: nejen speciálně izolovaná okna a vysokohorské slunce za nimi, ale také odpadní teplo z kuchyní. A navíc teplo od nekonečných zástupů každodenních návštěvníků, či dokonce ze sousední ledovcové jeskyně, kde systém pomůže, aby led kvůli dýchajícím turistům uvnitř neodtával.

Ve Švýcarsku sice fungují i jaderné energetické zdroje, přesto si však drážní společnosti, které postrádají vlastní elektrárnu, také přednostně vybírají „zelené“ dodavatele elektřiny. To je třeba případ společnosti Pilatus Bahnen provozující nad Lucernem nejstrmější železnici světa od jezera Vierwaldstättersee na skálu Pilatus (2 132 m n. m.). Elektřina pro pilatusovskou dráhu přichází z elektrárny Obwalden, vyrábějící 85 procent energie z vody a zbytek ze slunce. Navíc si rekordně strmá železnice naplánovala do dvou let používat moderní vozidla se zpětným získáváním energie během brzdění.

### TELL BY SE DIVIL...

Švýcarský národní hrdina Vilém Tell – legendární sedlák s kuší, který v Altdorfu, nedaleko dnešního severního portálu Gotthardského úpatního tunelu, před mnoha staletími fantasticky trefil jablko posazené na hlavě vlastního syna – by se nestačil divit. Stejně by jistě zírali i praotcové Švýcarska, kteří na nedaleké louce Rütli založili v srpnu 1291 první odbojné spříseženstvo proti nadvládě Habsburků neboli *Eidgenossenschaft*, pravor dnešního obdivovaného alpského státu s nejzelenějšími železnicemi světa.

# ELEKTRÁRENSKÝ RÁJ GRIMSELWELT



NAHOŘE: Bývalý zásobovací skalní výtah, který má sklon trati až 106 %, byl osazen sedačkami a stal se výstřední atrakcí pro turisty. FOTO: KWO

ŽELEZNICE MEIRINGEN – INNERTKIRCHEN měří pouhých pět kilometrů. Je to spíš jakási alpská „polní tramvaj“ podél parádního úseku horního toku národní řeky Aare s velkolepou soutěskou Aareschlucht. Avšak její provozovatel, elektrárenská společnost KWO (Kraftwerke Oberhasli), patří ke klíčovým hráčům švýcarské zelené energetiky.

V oblasti dvoutisícového průsmyku Grimsel provozuje společnost KWO sedm přehrad s devíti hydroelektrárnami, ale také dva hotely a řadu lanovek, mezi

nimi i jednu z nejstrmějších pozemních drah světa Gelmerbahn se sklonem trati až 106 %. Bývalý zásobovací skalní výtah ze stavby jedné z vysokohorských přehradních hrází byl zkraje 21. století osazen lavicemi a stala se z něj výstřední atrakce se zážitkem blížícím se jízdě na pomalé horské dráze. Kromě toho tady nabízejí i exkurze do nitra hor, provrzaných desítkami kilometrů podzemních komunikací a elektrárenských instalací. Pod Grimsem ideálně propojili energetický a turistický průmysl. PETR ČERMÁK



# EMOSSON – VÝLET ZA VLAKY I DINOSAURY

Petr Čermák

Výlet k přehradě Emosson je názornou exkurzí do dějin stoprocentní elektrifikace železnic, kterou Švýcaři dokončili coby světově unikátní projekt v roce 1960. Ten nápad se zrodil v období první světové války, kdy malá velehorská země v srdci Evropy bez ložisek nerostných surovin trpěla nedostatkem uhlí z dovozu pro pohon vlaků.

Švýcaři se rozhodli, že uhlí nepotřebují, že si sami v Alpách vyrobí dokonale zelenou energii. Stačí jen v přehradách důmyslně zachytávat vodu odtávající z ledovců a pak ji z horských výšek potrubím pouštět na lopatky výkonných Peltonových turbín hluboko v údolí nebo v podzemí.

Právě v oblasti Emossonu začaly Švýcarské spolkové dráhy SBB před 100 lety budovat jednu z prvních přehrad – nazývala se Barberine. Její hráz je dnes už po většinu roku zatopená v daleko větším přehradním jezeře Emosson, které v bezmála dvoutisícové nadmořské výšce vzniklo v letech 1967–1974, když původní produkce elektřiny přestávala stačit. A zhruba o 200 metrů výš, se nachází ještě třetí přehrada Vieux.

Ta se v letech 2008–2020 stala pilířem přečerpávacího projektu 21. století nazvaného Nant de Drance. Původní hráz Vieux z roku 1955, vysoká 45 metrů, byla zvýšena na 65 metrů. Zároveň mezi přehradními jezery Vieux a Emosson postavili – s nadsázkou řečeno – vodohospodářské perpetuum mobile: zachycená voda z tajícího sněhu a ledovců může obíhat dokola takřka donekonečna, cestou dolů vyrábí energii, jakmile poptávka po elektřině v síti poklesne, spustí se reverzní tah Francisových turbín k přečerpání vody zpět do horního jezera.

Přes korunu hráze alpského vodního díla Emosson vede zároveň i velkolepá pouť do období před 200 miliony let, kdy vládli na Zemi dinosauři. A ve skalách nad Emossonem zanechali pěkné trvanlivé otisky, které přečkaly až do 21. století. Díky přístupovému řetězci dvou lanovek a stavební úzkokolejky s velkolepým výhledem na Mont Blanc je to šikovný prostředek, jak zábavně ukojit dětskou dinosauří máni. Během výstupu za opravdickými dinosauřími stopami tak mladá generace pochopí i to, kde se bere „samozřejmě“ energie pro všechny ty mobily, tablety, notebooky – a hlavně pro švýcarské vlaky.

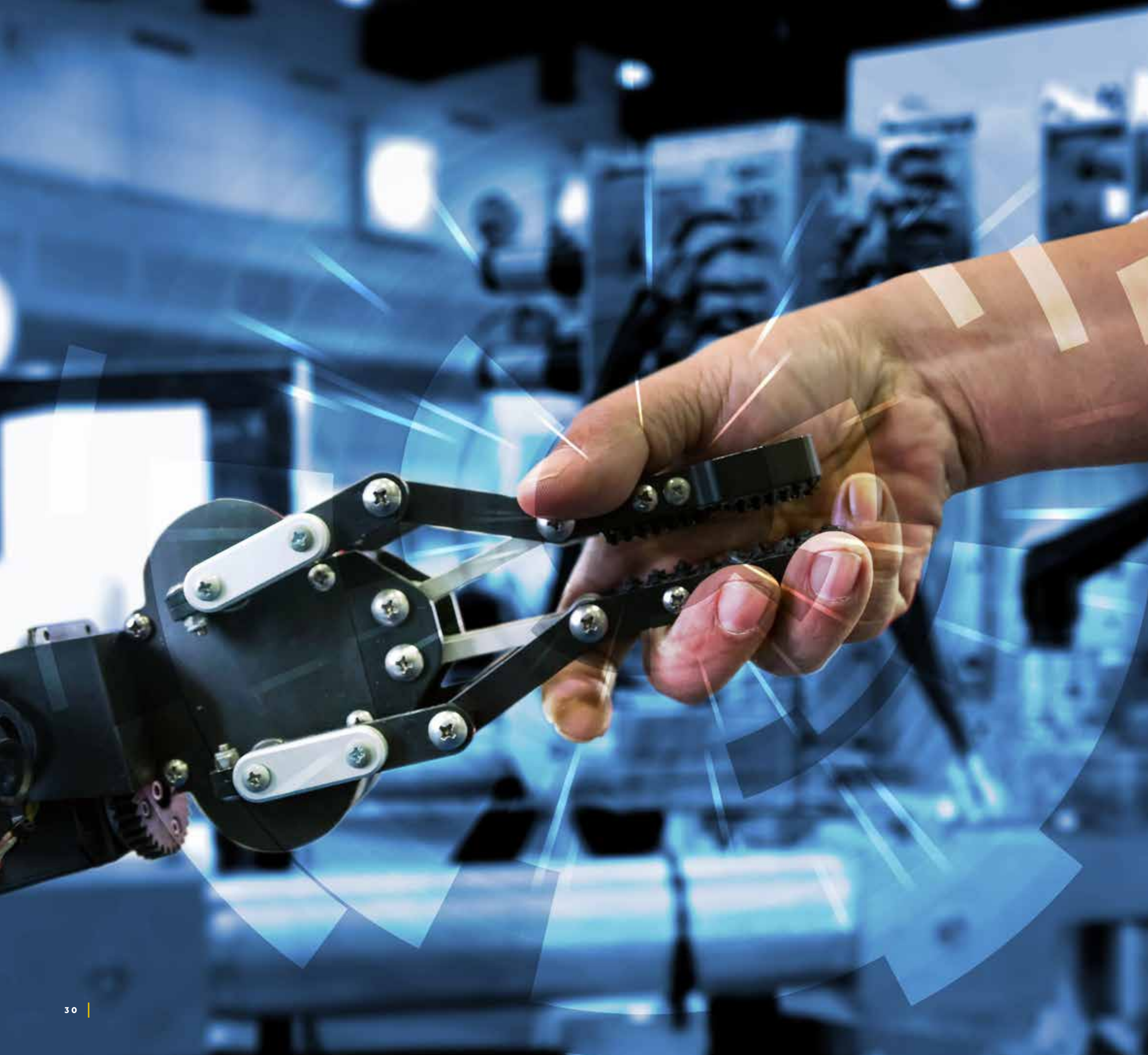


NAHOŘE: Přes korunu alpské hráze Emosson vede cesta ke stopám dinosaurů v horách nad jezerem. VLEVO DOLE: Od dinosauří sochy na Emossonu bývá za jasných dní pěkně vidět i Mont Blanc. VPRAVO DOLE: Někdejší stavební vláček a minilanova ke koruně hráze vozí turisty pod názvem Verticalp Emosson.

FOTO: SWITZERLAND TOURISM (NAHOŘE), PETR ČERMÁK (DOLE)







# ZEMĚ INOVACÍ

Švýcarsko je jednou z nejinnovativnějších zemí na světě. Malá hornatá země bez nerostného bohatství a bez koloniální minulosti totiž musí tento handicap vyrovnávat inovacemi. Důkazem je 27 Nobelových cen a každoroční vysoký počet patentů v přepočtu na jednoho obyvatele.

VLEVO: SwissTech Convention Center je rájem špičkových technologií a Švýcarsko je i díky němu označováno za Silicon Valley moderní robotiky.

FOTO: STADT BADEN



# VZDĚLÁNÍ JE ZÁKLAD

Ivan Valíček

**Z**ásadní roli hraje věda, vývoj a školství na všech stupních. Základem je učební obor, kterým prochází kolem 70 % žáků. Po devítileté základní škole na ně čeká duální vzdělávací systém, postavený na propojení teorie s praxí. Také soutěže pro učně přispívají k tvůrčímu přístupu v práci a upozorňují na talenty.

Ve firmách se zlepšovacím návrhům a jejich autorům věnuje velká pozornost, protože to je jeden z důležitých zdrojů inovací. Všechna média pravidelně informují o vědcích a vynálezcích, o jejich osudech i výsledcích.

V posledních desetiletích se prosazuje spolupráce v mezioborových týmech. Jde o skupiny odborníků nejrůznějšího zaměření, kteří se na projektech vzájemně doplňují a inspirují. Zároveň se ve společnosti na všech rovinách uplatňuje velmi pragmatický přístup s notnou dávkou selského rozumu.

## PŘÍPRAVA NA POVOLÁNÍ

Výběr povolání není vždy jednoduchá záležitost. Každý člověk je jiný a nejlépe bude dělat to, co je mu blízké. Švýcarská společnost proto podporuje všechny příležitosti, jak si dobře profesi vybrat. Navíc zavedla úspěšný duální systém odborné výuky, který přitahuje zájem z celého světa.

Systém duálního profesního vzdělávání ve Švýcarsku spojuje už od počátku školní teorii s praxí na konkrétním pracovišti. Jak firma funguje a co pracovní obor obnáší, si tak mohou děti zblízka okouknout ještě před vlastními přijímacími zkouškami na střední školy a podle nabyté zkušenosti se rozhodovat při výběru budoucího povolání.



NAHOŘE: Když se žáci po základní škole rozhodují, kam dál, mohou o prázdninách nastoupit na několikadenní stáže, kde si pod vedením odborníků udělají představu, jak vypadá určité povolání v praxi.

FOTO: © FDFA, PRESENCE SWITZERLAND

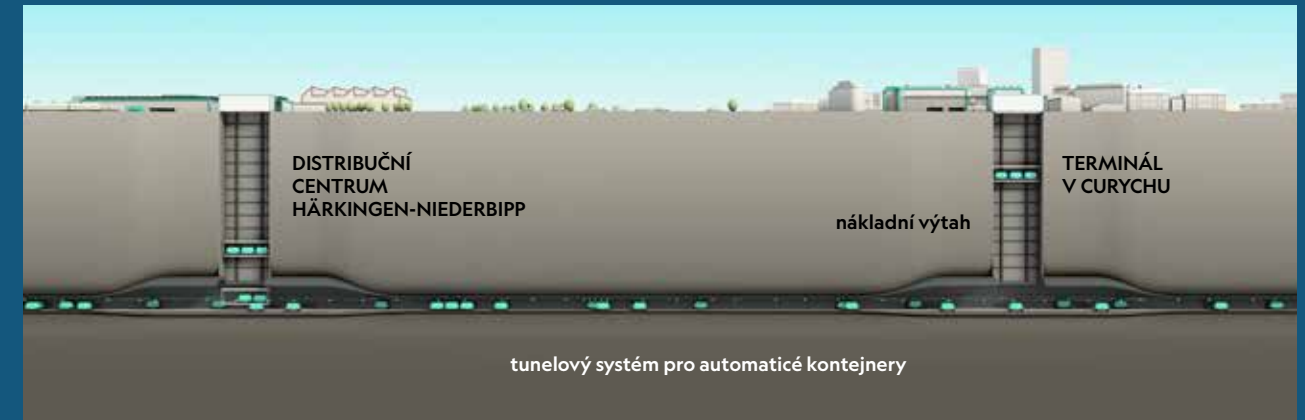
„Jeden až dva roky před dokončením základní školní docházky, která ve Švýcarsku povinně trvá devět let, někdo už velmi brzy přesně ví, co ho zajímá, ale většina školáků ještě konkrétní představu o budoucím povolání nemá. Některé děti přejdou v šesté třídě na gymnázium, ale více než dvě třetiny švýcarských žáků a žákyň volí učební obor a mnozí si v tu chvíli pokládají otázku: který z těch 230 uvedených v katalogu bude pro mě ten pravý?“

V jednotlivých švýcarských kantonech fungují Kariérní informační centra BIZ (*Berufsinformationszentrum*), která na základě psychologických testů a pohovorů pomáhají s výběrem povolání. Podle vloh kandidáta pak tato kantonální instituce doporučuje vhodné obory. A nejen to. BIZ zprostředkuje i tzv. *Schnupperlehre* – jakési krátké zkušební učení, představující návštěvu firmy či instituce, kde si kandidát během několikadenní stáže udělá jasnější představu, jak vypadá povolání v praxi.

O *Schnupperlehre* samozřejmě může požádat – s podporou rodičů – kterýkoliv žák i sám, neboť volná místa pro učební obory vypisují firmy a instituce v místních novinách. Vše pak probíhá obdobně, jako když dospělí hledají zaměstnání: po telefonickém kontaktu zájemce o *Schnupperlehre* napíše motivační e-mail a absolvuje pohovor se zástupcem firmy. Potom v době prázdnin či jiného volna přijede a na pár dní dostane přiděleného „kmotra“, který s budoucím učněm řeší nějaký praktický úkol nebo



# NÁKLADNÍ DOPRAVA POD ZEMÍ



NAHORE A DOLE: Grafický koncept prvního úseku podzemní tunelové dopravy, který se má postupně rozrůst. GRAFIKA: CARGO SOUS TERRAIN

TO NENÍ SCI-FI, ale realita. Švýcarsko chce jako první na světě odvést nákladní dopravu z povrchu Země. Alpská země by měla relativně brzy dostat soukromě financovaný, udržitelný a automatizovaný podzemní logistický systém Cargo sous terrain (CST). Ten zajistí přesné dodávky zboží, posílí konkurenceschopnost ekonomiky a lidem přinese vyšší kvalitu života. Že to Švýcarsko myslí vážně, potvrzuje tzv. právní základ projektu, který loni vydala Federální rada země.

Od roku 2031 první část obřího podzemního systému propojí hlavní distribuční centra kolem vesnice Härkingen-Niederbipp v kantonu Solothurn s metropolitní oblastí Curychu. Trať dlouhá asi 70 km povede zcela pod zemí. Tím ale projekt nekončí. První linka by měla být součástí mnohem širší sítě.



„Páteří bude 490 km dlouhý tunelový systém táhnoucí se od Ženevy do St. Gallenu a z Basileje do Lucernu s další odbočkou, která spojí Bern s Thunem,“ říká Patrik Aellig, vedoucí komunikace CST. K cílům projektu, jehož dokončení je plánováno na rok 2045, patří uvolnit silnice a železnice od velké části nákladní dopravy.

„Městský logistický systém CST bezproblémově propojí velké aglomerace tunely prostřednictvím spojovacích uzlů. Odlehčí přitom městům až o 30 procent dodávek zboží a o 50 procent emisí hluku. Systém bude pohánět výhradně obnovitelná energie, čímž překoná konvenční dopravu,“ uvádí Aellig. Ve srovnání se současnou silniční dopravou se emise CO<sub>2</sub> na tunu přepravovaného zboží sníží až o 80 procent. Na prvním úseku od Härkingenu po Curych se tedy každý rok ušetří až 40 000 tun CO<sub>2</sub>.

Nový systém bude využívat jen nákladní doprava, nikoliv lidé. „Osobní doprava by totiž potřebovala úplně jiný režim, technicky i z hlediska investic,“ vysvětluje Aellig. „Lidé však budou mít z výstavby CST velký prospěch, protože se na povrchu uvolní prostor, který budou moci užívat.“

Čím je Švýcarsko pro projekt vhodné? „Kromě Alp máme hustě obydlenou zemi a existují peníze na investování. Všem pomáhá duch spolupráce, který se v menším státě snadněji vytvoří. Navíc máme tradici projednávat a schvalovat pokroková řešení sice pomalu, ale způsobem, který zapojí každého, takže skutečně všichni se mohou stát jejich součástí. A konečně, jsme zvyklí stavět tunely,“ uzavírá Aellig.

PETR PRAVDA



Během stáží si mladí lidé vyzkoušejí nejen práci ve firmě, ale i poznají tým případných budoucích spolupracovníků.

FOTO: © FDFA, PRESENCE SWITZERLAND

mu vysvětluje, co se na pracovišti děje. Takto je možné absolvovat i několik stáží, aby si mladý člověk mohl porovnat nejen to, co obor obnáší, ale i jaké je firemní prostředí a jací jsou lidé, s nimiž bude jednou pracovat.

## PŘIJÍMAČKAMI PROCHÁZÍ KAŽDÝ

Pokud se zájemce pro nabízené povolání rozhodne, pak budoucí zaměstnavatel požaduje od kantonu nezávislé zkoušky z různých předmětů, potřebné pro upřesnění profilu kandidáta. Po úspěšných přijímačkách firma budoucího učně seznámí za přítomnosti jeho rodičů s pracovními, školními, finančními a sociálními podmínkami. Na konci sezení se podepíše smlouva na celé tří- nebo čtyřleté učební období.

Při výuce učňů – např. kominík, mechanik, účetní, laborantka – se od počátku střídá praxe s teorií. Tři až čtyři dny učni pracují v konkrétních firmách a institucích, ve zbytku týdne navštěvují odbornou školu, která je společná pro různé učební obory. Výhodou tohoto duálního profesního vzdělávání je přímé začlenění mladých lidí do pracovního procesu. Základem je praxe doplněná teorií, a nikoliv opačně, jak tomu je v jiných zemích, včetně České republiky.

Samozřejmě i ve Švýcarsku se ozývají kritické hlasy. Poukazují na jednostrannou nabídku orientovanou na hospodářství, která podle nich nenechává dostatečný prostor pro zájmy mládeže... Důležité však je, že přímo na pracovišti mládež získá praktické dovednosti. Ve škole si pak doplňuje teoretické odborné vědomosti a všeobecné vzdělání.

A tento systém má dokonce měřitelný úspěch. Např. nezaměstnanost mladých lidí ve Švýcarsku je ve srovnání s okolními zeměmi velmi nízká. Proto už i některé nadnárodní firmy začaly pro své učně duální systém zavádět ve svých dceřiných společnostech.

*Nezaměstnanost mladých lidí je ve Švýcarsku ve srovnání s okolními zeměmi nízká.*



# HELVÉTSKÝ KŘÍŽ NAZELENO

Štěpánka Strouhalová

**T**o, co dnes dělá Švýcara opravdu Švýcarem, je kromě přesných hodinek nebo čokolády hlavně odpovědný postoj k přírodě, a to v takové míře, že by červený helvétský kříž možná zasloužil přemalovat nazeleno.

*Švýcarsko využívá téměř třikrát více přírodních zdrojů, než má samo k dispozici, a tak se stalo přeborníkem na recyklaci.*

Obecně známé švýcarské hodnoty, jako je patriotismus, kvalita, přesnost, spolehlivost, konzervativnost či pohostinnost ve výsledku vedou k obecnému ekologickému povědomí a respektu k přírodě. Čisté a úsporné metody se vyplácejí nejen proto, že snižují dopady na životní prostředí a zdraví, ale také posilují konkurenceschopnost švýcarské ekonomiky stejně tak jako turistickou atraktivitu země. Pro každého Švýcara je proto z mnoha hledisek výhodné aktivně se podílet na ekologicky čisté budoucnosti.

Švýcarská konfederace je po celá desetiletí považována za ekologicky šetrnou destinaci díky své prozíravé zelené legislativě, která v posledních letech zaujímá v oblasti trvale udržitelného rozvoje první příčky světových statistik. Švýcarsko získává dlouhodobě nejlepší index energetické účinnosti díky hydroelektríně a jaderné energii, které pokrývají 45% primárních energetických potřeb země. A v roce 2018 bylo podle Indexu environmentálního výkonu (Environmental Performance Index EPI) dokonce vyhodnoceno jako neekologičtější země na světě před Francií a Dánskem. Kvalita ovzduší, přístup k vodě, zátěž těžkými kovy, biologická rozmanitost, emise CO<sub>2</sub>, efektivní energetická politika... To jsou některá z 24 kritérií, které americká Yaleova univerzita používá při hodnocení EPI z hlediska zdravého životního prostředí a vitality ekosystémů.

Ve Švýcarsku nahrává ekologickému trendu hned několik pádných argumentů. Švýcarská konfederace je malý multikulturní stát se čtyřmi jazykovými regiony: němčinou, francouzštinou, italštinou a rétorománštinou. Z této perspektivy si lze položit otázku, zda existuje skutečně něco jako „švýcarská mentalita“. Odpovědí je kolektivní mentalita všech čtyř regionů, jejichž soudržnost vytváří tmelící kolektivní duch, který pomáhá obstát před silnými sousedy a v průběhu staletí vybudoval v zemi silnou loajalitu.

To, co je ve prospěch celku, Švýcary baví, a často při rozhodování dávají přednost zájmu společnosti před osobním prospěchem. Z pohledu cizinců je překvapující, jak moc se Švýcaři cítí zodpovědní za svou práci, společnost, zemi a nepochybně tedy



NAHOŘE: Louky, hory, lesy, jezera a čistý vzduch, to je švýcarské přírodní zlato. Ochranu a péči o toto bohatství berou hrdí Švýcaři jako národní úkol.

FOTO: JAN GEERK/SWITZERLAND TOURISM

i svou přírodu. Podle odborníků má tato úcta – stejně jako kolektivní duch – své kořeny především v protestantské kultuře. Proto se zdejší občané s nadšením zapojují do zelených iniciativ, neváhají zakládat ekologická občanská sdružení, inovativní start-upy i malé a střední podniky.

Síla Švýcarska spočívá ve vyspělých službách a kvalitních produktech, protože jeho obyvatelé se naučili obrátit nevýhodu ve svůj prospěch. V tomto případě je to nedostatek nerostných zdrojů, který motivuje k novým řešením, co nejúčinnějšímu využití zdrojů, optimalizaci jejich životnosti a recyklaci. Švýcarsko díky své vysoké úrovni výroby a spotřeby využívá téměř třikrát více přírodních zdrojů, než má samo k dispozici, a tak se stalo jedním z hlavních světových přeborníků na recyklaci. Ve městech a obcích vznikají soukromé i veřejné iniciativy. V Ženevě stát organizuje například koordinaci mezi firmami, aby mohly těžit ze sdílených služeb a aby se odpad některých mohl stát vstupní surovinou jiných. Hnutí „Cirkulární hospodářství Švýcarska“, vzniklé v Basileji, pod-



# ODPAD? PRO ŠVÝCARSKO ZLATÝ DŮL

ŠVÝCAŘI VNÍMAJÍ RECYKLACI jako průběžný inovační proces. Úžasným příkladem jsou spalovny odpadů.

Spalovna KEZO nedaleko města Hinwilu má čtyřicetiletou tradici a na první pohled se nijak neliší od jiných evropských spaloven, v nichž lidé obvykle vidí jen zdroj tepelné energie.

Co je na švýcarské KEZO výjimečné? Především čistota vzduchu odcházejícího z komína. Návštěvníky KEZO při pohledu ze střechy překvapí blízký statek s pozemky. Je důkazem toho, že se dá žít i v bezprostřední blízkosti spalovny. Díky speciálním filtrům je totiž ovzduší u továrny dokonce lepší než na nedaleké silniční křižovatce.

Skutečnou raritou je pak získávání kovů a skla ze suché škváry, která vzniká spálením odpadků. Čtyřicet hodin denně, sedm dní v týdnu probíhá proces, kdy speciální stroje prosívají a třídí získané kovy ze škváry spalovny. Výsledek tvoří použitelná tři procenta přebraného materiálu. Například v roce 2017 se takto vytěžilo z 98 173 tun suché škváry 65 kg zlata a 1 750 kg stříbra. A tím inovace nekončí – ve škváře stále ještě zůstává fosfor. Je ho tolik, že by se jím dala (při vytěžení všech švýcarských spaloven) pokrýt celá domácí spotřeba této země.

KEZO spolupracuje i se start-upovými firmami, které zavádějí vynálezy do praxe. Příkladem je Climeworks, která byla založena v roce 2009 při renomované technické univerzitě ETH v Curychu. Tato firma se zaměřuje nejen na odstranění oxidu uhličitého z ovzduší, ale i na jeho následné využití.

Na střeše spalovny KEZO proto nasávají vzduch ventilátory a odvádějí ho přes filtry, díky nimž se na ploše 90 m<sup>2</sup> zachytí kolem 1 000 tun oxidu ročně. S využitím tepla z místní spalovny se pak při teplotě 100 °C uvolní z filtru a v tekuté formě se přechodně uskladní.



Ve Švýcarsku se rozčleňuje i obyčejný papír a kartony. Obojí se vyhazuje zvlášť.

FOTO: © FDFA, PRESENCE SWITZERLAND

Navíc jsou hned v blízkosti dvě farmy s velkou plochou skleníků, kde se pěstuje zelenina. Obě využívají nejen teplo ze spalovny, ale i odebírají oxid ve formě plynu. Výsledkem je rychlejší růst rajčat, okurek nebo salátů. Komerčně pak našel oxid uhličitý cestu i k výrobcům minerálů. A to stále není všechno!

Moduly zařízení firmy Climeworks pro získání oxidu ze vzduchu začaly fungovat také u automobilky Audi či v chemickém průmyslu, kde se oxid uhličitý používá při výrobě obnovitelných tekutých a plyných pohonných látek. Po jejich spálení se oxid vrací zpět do atmosféry, a tak tato metoda zůstává klimaticky neutrální.

Cílem Climeworks je nejen odstraňování oxidu uhličitého ze vzduchu, ale i jeho následné bezpečné uložení do podzemí. Vzniká nová služba pro firmy, které jej produkují ve velkých objemech, např. uhelné a plynové elektrárny.

IVAN VALÍČEK

poruje oběhové hospodářství, které se snaží na maximum využívat odpadové materiály a na platformě [www.genie.ch](http://www.genie.ch) propojuje podniky, veřejné orgány, vědecké instituce i občanská sdružení.

Napříč potravinovým řetězcem systému od výroby, přes dopravu až po restaurace se společnosti zaměřují na řešení otázky nulového odpadu na konci řetězce. Přispět ale může každý jednotlivec. Švýcaři se rádi zapojují do nového obchodního modelu, který jim umožňuje za užívání nejrůznějších věcí platit méně, než kdyby je vlastnili. A nejde jen o sdílení vozidel, ale také o nejrůznější předměty každodenní spotřeby od oblečení až po specializované nástroje.

Víte, proč typický Švýcar dvakrát zváží, do kterého odpadu vyhodí třeba jen obyčejné víčko od jogurtu? Odpadky jsou tu drahé. Při procházce ulicemi švýcarských měst si všimnete množství kontejnerů, ve kterých lze vytřídit až 15 druhů odpadu (sklo, lepenku, hliník, papír, oděvy, plast...).

Čistě ulice a občanskou ukázněnost, která vypadá téměř jako vrozená, si však stát dokáže zjednat také pomocí systému účinných nástrojů. Ve většině kantonů občané kupují pytle na odpadky opatřené vinětou v ceně od jednoho do šesti švýcarských franků podle objemu. Kromě toho platí odpadkovou daň, která se paušálně vztahuje na každou domácnost. Recyklovaný odpad je zdarma a „načerno“ vyhozený netříděný odpad se

může prodražit. Specializovaná odpadková policie prohlíží popelnice, a pokud narazí na pytel bez viněty, neváhá prozkoumat jeho obsah, aby dohledala pachatele třeba podle adresy z vyhozených účtů. A za takový neautorizovaný pytel může hříšník zaplatit pokutu od 200 do 500 franků (zhruba 4 800 až 12 000 Kč).

Jaký je výsledek? Švýcarsko v účinnosti třídění nemá v Evropě konkurenci. Podle Švýcarského federálního úřadu pro životní prostředí se v zemi vytřídí téměř 53 % z celkového množství odpadu. Mentalita i pragmatický systém jde tak ruku v ruce, země úspěšně šetří své přírodní zdroje i životní prostředí a tím zachovává své Švýcarsko „švýcarské“ i pro příští generace.



Třídí se hlavně PET lahve a kosmetické obaly. Plasty musí být vyčištěné a nepatří k nim mikrotenové sáčky ani obaly od zeleniny, masa či jogurtů.

FOTO: © FDFA, PRESENCE SWITZERLAND



# DIGITALIZACE V ZEMĚDĚLSTVÍ

Ivan Valíček

**D**igitalizace je trend, který vede k úpravám procesů v zemědělství, fyzická práce se mění v řízení provozu. Opakované činnosti postupně přebírají automaty a roboty. Současně se rozšiřuje i nabídka služeb pro ostatní zemědělce, takže se rychleji vracejí nové investice.

Zemědělská výroba ve Švýcarsku je pravidelně a dobře dotovaná ze státního rozpočtu, přestože do něj sama přispívá jen třemi procenty. Zemědělských usedlostí totiž ubývá a ty, které přežívají, čelí novým výzvám.

Samozřejmě jsou nutné ekonomické výsledky jako u každého podnikání, ale velkou roli hrají i přání konzumentů, kteří stále víc žádají ohled na přírodu a zvířata. Většina společenských témat je navíc ve Švýcarsku pod občanskou kontrolou, kdy se lidé pravidelně v referendech vyjadřují také k ekologii – od výstavby vodních nádrží až po používání pesticidů...

*V traktorech GPS umožňuje výsadbu kukuřice, pšenice, brambor i řepy s přesností až na dva centimetry.*

## OBOJKY PRO ZTRACENÉ KRÁVY

Farmáři na požadavky doby reagují digitalizací a technickými inovacemi zahrnutými pod pojem inteligentní zemědělství (Smart Farming), který představuje roboty na dojení krav, nasazení senzorů pro dávkování pesticidů na polích nebo boj se škůdci za pomoci dronů. Vše je zatím na začátku, často ve stadiu pilotních projektů, některé inovace jsou ještě drahé a jiné čekají na rozšíření, ale výsledky už jsou vidět.

Příkladem je využívání GPS. Pro horské usedlosti existuje aplikace v podobě krčného obojku pro krávy, takže jejich poloha se dá rychle určit. V traktorech GPS umožňuje výsadbu kukuřice, pšenice, brambor i řepy až s přesností na dva centimetry. Výsledkem je snížení nákladů na osivo. Podobně je tomu při hnojení a nasazení pesticidů, kdy technologie zabrání předimenzování dávek na okrajích pole, a tím i nežádoucímu úniku látek do povodí.

Ve Švýcarsku už funguje přes tisíc robotických dojiček. Polohování zajišťuje 3D kamera. Před pořízením je třeba vše dobře prokalkulovat, protože robot na dojení stojí kolem 230 000 švýcarských franků. Žádané jsou i roboty na krmení, které nahradí mno-



Díky dronům s kamerami mohou vinaři použít postřik jen tam, kde je to nutné. Vzniká tak dvojitá úspora – je potřeba menší objem postřiků, a tím se snižuje i zátěž životního prostředí spojená s jejich používáním.

FOTO: © AERO41SA

hem dražší pracovní sílu. Jiná aplikace kontroluje chování zvířat. Senzory ve stájích mohou hned upozornit na problém, takže farmář může rychle reagovat.

Také zvířata chovaná na maso by to měla mít ve svém krátkém životě lepší. Třeba vepři již po čtyřech měsících končí na jatkách, ale v lucernském Schüpflheimu na statku s 350 prasaty jim přibyla nově plocha pro výběh. Tvoří ji louka, dřevěné piliny a vodní nádrž. Originální je způsob postupného využití této výběhové plochy, který se prodává i jako licence. Pomocí techniky, která každou hodinu otevírá a zavírá dveře, se ve výběhu prasata střídají po skupinách třiceti kusů. To zvířatům plně stačí, protože čuníci 16-18 hodin denně spí nebo odpočívají. Na závěr denního výběhu hraje melodie, která oznamuje krmení a tím návrat do stáje.

## DRONY

Dalším nápadem je hubení škůdců pomocí užitečných „protiškůdců“, kteří se do terénu rozptýlí nasazenými drony. Vznikají start-upy, které své služby nabízejí dalším zemědělcům. Např. na kukuřičné pole drony roznesou biologické kuličky, které obsahují



*Použití  
rostlinného uhlí  
má i finanční efekt.  
Zvířata jsou  
zdravá, antibiotika  
nejsou potřeba.*

přes tisíc larev lumčíka. Na jednom hektaru kukuřice se rozdělí sto koulí, jejichž pasažéři se zahníždí v larvách nebezpečného zavíječe a zlikvidují ho.

V lesnictví se uplatňují drony s kamerami, které létají na delší vzdálenosti. Jejich cílem je najít v lese kůrovce. Každý zaregistrovaný strom pak dostane číslo a je současně zanesen do mapy. Po několika týdnech letí dron znovu po stejné trajektorii a záběry porovnává. Změny na stromech se tak rozeznají až z 90 % dříve než u jiných metod. Na podobném principu pracují s drony i vinaři, kteří na základě porovnání výsledků použijí postřik jen tam, kde je to nutné.

### ROSTLINNÉ UHLÍ

Další metodou, která dodává přírodní hnojivo a navíc pozitivně přispívá k ochraně klimatu, je znovuobjevená výroba rostlinného uhlí z biomasy – pyrolýza. Používali ji před tisíci lety i Indiáni v Amazonii. Nechávali zuhelnatět rostlinné zbytky na tmavou půdu zvanou *Terra Preta*, aby podpořili úrodnost svých polí. Teplo, které při pyrolýze vzniká, navíc slouží i ke schnutí biomasy, k topení nebo k výrobě elektrické energie. Zemědělské usedlosti, které zuhelnatění biomasy využívají, se nazývají Carbo-farmy.

Farmáři přidávají rostlinné uhlí, které je obohacené mikroorganismy, do krmiva, kde vylepšuje bakteriální procesy při trávení. Díky tomu skot vypouští do ovzduší i méně škodlivého metanu. Podobně je to s amoniakem a dalšími omamnými plyny – rostlinné uhlí totiž dobře vstřebává moč, a proto se využívá i jako podestýlka ve stáji. Hnůj je pak kompostován s hlínou, zeleným biologickým odpadem a další dávkou uhlí. Na poli slouží jako dlouhodobě působící hnojivo a umělé hnojivo už není třeba. Mimochodem, tuna rostlinného uhlí váže v půdě dlouhodobě 3,6 tuny oxidu uhličitého. To je další příspěvek k řešení klimatického problému a aktivní příspěvek zemědělců ke snížení uhlíkové stopy.

Použití rostlinného uhlí má i finanční efekt. Zvířata jsou zdravá, antibiotika nejsou potřeba. Sklizené rostlinné kultury mají větší vyživovací efekt, tráva je až do listopadu sytě zelená, půda je nepoškozená a pojme o třetinu více vody. Vědecké studie poukazují na to, že rostliny na ní během horkého léta vydrží o deset dní déle.

### BUDOUCNOST

Sedláci ve Švýcarsku musejí splnit na 120 úředních nařízeních, která jsou sepsána na 4 000 stránkách. Pokud farmář nechce přijít o dotace, musí do formulářů zanést všechna data o výsadbě, opečování půdy, ochraně rostlin a výsledcích úrody. Snaha o zjednodušení registrace dat vedla k tzv. „polnímu kalendáři“, kdy lze vše vyplnit jednoduše přes internet. Ale průběžné budování digitální sítě a urychlování výměny informací je důležité. I velké koncerny jako Microsoft nebo SAP totiž mají zájem o data v zemědělství, která jsou podkladem pro tvorbu algoritmů a prognóz. Díky tomu pak možná jednou budou velké traktory nahrazeny malými polními roboty specializovanými na nejrůznější plodiny, a tím by mohlo dojít k odklonu od nezdravých monokultur. To vše nahrává Švýcarsku, jehož zemědělství dostává díky inovacím velkou šanci.



**Bernina  
Express**

# Na UNESCO tratě vlaky poháněnými elektřinou výlučně z vodní energie

[www.berninaexpress.ch](http://www.berninaexpress.ch)





# PRVNÍ VYSOKOHORSKÁ PLOVOUCÍ SOLÁRNÍ FARMA

JEDINEČNÁ VYSOKOHORSKÁ ELEKTRÁRNA sedí na vodě jako vor. Vznikla poblíž vesnice Bourg-Saint-Pierre na hladině umělé nádrže Lac des Toules v nadmořské výšce 1 810 metrů. Plovoucí solární farmy existují po celém světě, ale tato je první svého druhu, neboť musí odolat drsným klimatickým podmínkám alpské zimy. Unikátní projekt přitahuje velký zájem mezinárodních energetických společností, a stal se dokonce v regionu turistickou atrakcí.

„Jsme v kontaktu s dalšími dodavateli elektřiny ve Švýcarsku a v Evropě s cílem exportovat naši technologii dál,“ říká Guillaume Fuchs ze společnosti Romande Energie, která je hlavním dodavatelem elektřiny ve frankofonním Švýcarsku.

## NÁPAD U KÁVY

„Jednou jsme jen tak u kávy přemýšleli, jak použít přehrady k výrobě většího množství elektřiny,“ vzpomíná Fuchs, který pracuje jako vedoucí projektu větrných a plovoucích solárních elektráren. „Nejprve jsme uvažovali o větrné energii, ale bylo tam příliš komplikací. A tak nás napadlo zkusit plovoucí solární panely. Po sedmi letech se projekt podařilo v roce 2019 zrealizovat.“ Už první testování na walliské přehradě Lac des Toules, která se nachází poblíž švýcarsko-italských hranic, ukázalo, že fotovoltaika v horském prostředí dobře funguje. „Náš testovací systém generoval až o 50 procent více energie než podobný systém dole v údolí,“ vypráví Fuchs. Jakmile se tým rozhodl, že projekt spustí, požádal v roce 2013 švýcarský Federální úřad pro energii (SFOE) o spolufinancování zkušební fáze.

„Máme vládní program, který podporuje vývoj a testování nových technologií. Je zaměřený na švýcarskou energetickou strategii do roku 2050. Jejím cílem je efektivní a hospodárné využívání energie, přenos a skladování energie a využívání obnovitelných zdrojů energie,“ vysvětluje Karin Söderströmová, specialista na energetický výzkum na SFOE. „Program pomáhá posunout nové technologie na vyšší úroveň tak, aby mohly být uvedeny rovnou na trh.“

VPRAVO: Fotovoltaické panely pokrývají na 36 plovácích necelá dvě procenta jezerní plochy. FOTO: ROMANDE ENERGIE

Společnost Romande Energie požádala o stavební povolení k instalaci ukázkového projektu na Lac des Toules v březnu 2017 a už za půl roku k tomu získala souhlas kantonu Wallis.

## ELEKTRÁRNA NA PLOVÁCÍCH

Instalace pluje na 36 plovácích a pokrývá necelá dvě procenta jezerní plochy. Skládá se z 2 240 metrů čtverečních solárních panelů, uspořádaných v pěti řadách po osmi. „Plováky jsou vyrobeny z polyethylenu, skleněné solární panely drží rám z hliníku,“ vysvětluje Fuchs. „Panely jsme sestavovali poblíž jezera a poté přepravili vrtulníkem,“ dodává.

Solární farma pluje na jezeře. Když se jeho voda mezi listopadem a březnem odčerpá, sedne na dno. A právě pravidelné vypouštění umělé nádrže je důvodem, proč elektrárna nemá žádný dopad na životní prostředí. Söderströmová v této souvislosti upozorňuje, že solární panely nejsou vhodné všude:

„V přírodních jezerech by tento typ instalace skutečně mohl narušit ekosystém, ale u přehrad, které jsou každý rok úplně vyprázdněné, je to jiné. Solární panely tam mají minimální dopad na vodní flóru či faunu, protože ve vodě prakticky nic nežije, ani neroste.“

## ALPSKÝ EFEKT

Aby tato solární farma ve vysoké nadmořské výšce vyprodukovala až o padesát procent více energie než podobná na pozemcích v nížině, musejí se spojit tři faktory: nízké teploty, silnější UV záření a světlo odražené od okolního sněhu.

Fuchs zdůrazňuje, že fotovoltaické články jsou účinnější v chladném počasí. V nadmořské výšce 1 810 metrů je také mnohem méně mlhy než v nižších polohách. A k tomu ještě sníh odráží sluneční světlo, takže panely mohou produkovat více energie – tomuto fenoménu se říká „albedo efekt“.

„Velmi účinné je využití oboustranných modulů, protože když na panel napadne sníh, světlo odražené od jedné strany ohřívá druhou stranu tak, že sníh brzy roztaje,“ vysvětluje Fuchs.

Technologie použitá v alpském prostředí tak umožňuje vyšší energetický výnos zejména v zimních měsících.

## ATRAKCE PRO TURISTY

„Tady na konci údolí žijeme z minima přírodních zdrojů. Máme jen slunce, vodu a vítr. Proto jsme tento projekt přivítali. Na naši plovoucí solární farmu se chodí dívat hodně turistů. Projekt je dobrý pro naši energetickou nezávislost, ale také pro ekonomické přežití celého regionu,“ vysvětluje Gilbert Tornare, starosta Bourg-Saint-Pierre.

Solární projekt Lac des Toules stál zatím 2,35 milionu franků. Ročně vyrobí 800 000 kWh elektřiny, což je dost na zásobení 220 domácností.

Za průkopnickou technologii získala Romande Energie švýcarské ocenění Watt d'Or v kategorii obnovitelná energie. Současné zařízení, i když je efektivní, je však stále pouze ukázkovým projektem. Romande Energie má do budoucna ještě smělejší plány. Plánuje v roce 2022 na stejném jezeře nainstalovat mnohem větší a trvalejší zařízení. „Cílem je produkovat 22 milionů kWh ročně, což je dostatek energie pro zhruba 6 100 domácností.“

PETR PRAVDA







# JAK ŽIJÍ LIDÉ

Horské pastviny, půda a vinice patří ke švýcarskému přírodnímu zlatu. O toto bohatství se Švýcaři po generace pečlivě starají a snaží se ho stále vylepšovat.

VLEVO: Ve Wallisu žije zvláštní plemeno černých krav Hérens. Z býků se připravují vyhlášené bifteky, sušené maso nebo klobásky, zatímco krávy podstupují *combat des reines* – zápasy královen. Samice totiž mají v genech zápolení o pozici ve stádě, a tak farmáři své nejbojovnější chovanky posílají pravidelně soupeřit s dalšími rohatými kolegyněmi o medaile a „královský titul“.

FOTO: CHRISTIAN PFAMMATTER



# LOSOVANÉ SALAŠE: JISTOTA JEN NA DVANÁCT LET

Dana Emingerová

Farmáři v malé vesnici Kerns uprostřed Švýcarska mají několikasetletou tradici, podle které si losují k pronájmu vysokohorské salaše. „Vyhraný“ majetek pak musejí dvanáct let zodpovědně obdělávat tak, aby příští hospodář dostal pastviny zase v bezvadném stavu.

Dlouho se tradovalo, že příčinou drsné zvyklosti se stal kernský kostel, vysvěcený v listopadu 1501. Prý kvůli němu museli vesničané prodat část salaší v horách, aby měli peníze na jeho stavbu. Místní rodák Josef Ettlin sice tento argument již dávno vyvrátil, ale jisté je, že najednou nebylo dost pastvin pro všechny. A tak se začalo, aby byla nějaká spravedlnost, o salaše losovat. Na počátku jednou za šest let...

„Ve 20. století se to změnilo na dvanáct roků, aby si každá generace o sobě mohla rozhodnout,“ vysvětluje výtvarnice Doris Windlinová. Žije v Čechách, ale pochází právě z Kernsu. Spolu s dalšími šesti sourozenci se narodila do tradiční selské rodiny. Její rodiče se po celý život až do osmdesáti let každé léto stěhovali s dobyt看em ze statku vysoko do hor, aby na salaši vyráběli máslo a sýr. Po nich se rodinné živnosti ujal nejmladší syn.

„Někteří bohatší sedláci mají vlastní salaše, které jim nikdo nemůže vzít. Ale od roku 1863 oficiálně patří většina salaší bratrskému sdružení *Äplerbruderschaft* a každý kernský sedlák má právo se o ně ucházet.“ Podle štěstí a taktiky při rituálu se pak farmářova stáda pasou buď na nejkrásnějších alpských lukách, či na nehostinných kamenitých svazích. A někteří farmáři dokonce v loterii zcela propadnou a na dvanáct let najednou nemají ze dne na den vůbec nic.



NAHOŘE: Doris Windlinová natočila dokument *Blízko nebe*, který vypráví příběh jejich rodičů. Celé léto se starají vysoko v horách o pastviny, dojí krávy a vyrábějí z čerstvého mléka sýry. FOTO: VINCENT BOURRUT

„Můj táta šel vždycky na jistotu. Vylosoval si raději salaš, o kterou nebyl až takový zájem, než aby riskoval ztrátu všeho v soupeření s mnoha jinými.“

O salaše na nejlepších místech totiž zápolí třeba osm lidí, z nichž vyhrát může jen jeden. „Vítěz vždy podá ruku alpskému správci, čímž beze slov stvrzuje slib, že se bude o svěřenou salaš dvanáct let dobře starat,“ říká Doris a dodává, že poražení mohou losovat o jiné salaše, pokud jsou nějaké k dispozici.

## UDRŽOVAT ZDRAVOU PŮDU

Co to v praxi znamená? Pravidla jsou přísná, ale vycházejí z lidové moudrosti a zkušeností mnoha generací horalů. Základem je, že každá salaš má přesně určeno, kolik zvířat uživí.

„Podle toho sedláci v horách hospodaří, podle počtu dobytka si vybírají salaše při losování,“ říká Doris. Někdy se spojí dva farmáři dohromady, když získají větší salaš. Jindy někdo musí pár přebývajících krav půjčit sousedovi, aby přísné pravidlo dodržel. Dokonce i ti, kteří mají salaše vlastní, jsou povinni daná čísla respektovat a udržovat půdu zdravou, protože příroda v horách patří všem. Když je totiž skotu moc, vydupou zvířata trávu i s kořeny a pastviny zničí.

*V Kernsu je to otázka cti sedláka, aby pozemek při dalším losování předával v pořádku.*





V Kernsu platí, že jedna dospělá kráva = dvě jalovice, čtyři telata, sedm koz.

FOTO: © SPORTBAHNEN MELCHSEEFRUTT / LINDEREN

„Ctíme zkušenosti předků. V celém Švýcarsku existují už od středověku jednoduché přepočty, které jsou téměř všude podobné a musí je respektovat každý sedlák. V Kernsu platí, že jedna dospělá kráva se rovná dvěma jalovicím, čtyřem telatům nebo sedmi kozám.“

Pokud je tedy salaš pro patnáct krav, sedlák si podle tohoto vzorce spočítá, kolik zvířat může do hor v létě hnát. A čísla musejí souhlasit, aby se louky nezpustošily. K tomu existuje tzv. luční list, společný dokument, na kterém se všichni farmáři shodnou a podle kterého zvířata pastviny postupně obsazují. Navíc každý, kdo chce farmařit, musí odpracovat povinné hodiny ve prospěch salaše – sbírat kameny, trhat plevel, stavět ohrady, udržovat cesty, čistit zavodňovací kanály...

„Šest let jsme vždycky dřeli i víc, než jsme museli. Je to otázka cti sedláka, aby pozemek při dalším losování předával v pořádku. Neříkám, že nejsou výjimky, kteří si píší hodiny a fixlují, ale víte... na pastvinách je to pak vidět. A ono se to potom o těch lidech ví, že jsou nepoctiví, a celý život se to s nimi, a dokonce s celou jejich rodinou táhne. Proto ta čest ve Švýcarsku ještě funguje,“ říká Doris.

## LOSOVÁNÍ JAKO TURISTICKÁ ATRAKCE?

Naposledy se losovalo v lednu 2019. To už rodičovskou farmu převzal Dorisin nejmladší bratr. Řídil se stejnou taktikou jako jeho otec a může vysoko v horách dál farmařit.

„Tahle pravidla si lidé v jednotlivých kantonech vytvářeli sami, a tak jsou i jiné vesnice ve Švýcarsku, kde něco takového ještě existuje. Ale tradice bratrského sdružení *Älplerbruderschaft* je, myslím, jen zvláštností Kernsu,“ vypráví Doris a s povzdechem dodává, že právě proto se z místního drsného zvyku stává jakási slavnost a zážitek pro turisty.

„Ale je to fakt vážná věc, hodně emotivní záležitost. Já jsem se nikdy nechtěla jít na losování salaší jen tak podívat, protože jsem viděla muže i plakat. Sedlák najednou neměl kam své krávy vyhánět a musel je na dvanáct let pronajmout. Proto v minulosti docházelo i k tragédiím.“

# KLIKATÁ CESTA K ROVNOSTI MUŽŮ A ŽEN

ŠVÝCARSKO MÁ JEDNU ZVLÁŠTNOST, která u tak prosperující, mírumilovné země překvapí. Než Švýcarky dosáhly na volební právo, trvalo to déle, než byste čekali.

Teprve před 50 lety, v únoru 1971, hlasovalo 66 procent voličů mužů za změnu federální ústavy, aby i ženy měly stejná politická práva jako muži. Výrazy „občan“ a „švýcarský“ v kantonální ústavě mohly konečně začít platit i pro ženy.

Až 126 let po vzniku federální ústavy mohly Švýcarky volit a kandidovat na federální úrovni. Třiapadesát let po Německu, 52 po Rakousku, 27 po Francii a 26 let po Itálii.

„Švýcarsko je mladá demokracie,“ vysvětluje Sylvie Durrerová, vedoucí Federálního úřadu pro rovnost žen a mužů. První pokus o volební právo žen na federální úrovni v roce 1959 odmítla většina mužských voličů. Pro byly pouze frankofonní kantony Ženeva, Neuchâtel a Vaud. Ty tak vytvořily první trhliny ve švýcarské konzervativní pevnosti: ženy ve Vaudu a Neuchâtelu tehdy získaly právo účastnit se kantonálních voleb, Ženeva je následovala o rok později. V centrálním Švýcarsku však všechno trvalo mnohem déle, protože konzervativci se obávali ohrožení tradičního rodinného uspořádání.

„Plakáty odpůrců ženského hnutí opakovaně ukazovaly opomíjené děti, které vypadly z kolébek nebo stály před zavřenými dveřmi a plakaly se špinavými dudlíky v rukou,“ uvádí David Eugster na Swissinfo.ch.

Posledním kantonem, který byl donucen zavést volební právo žen na základě rozhodnutí Nejvyššího federálního

soudu, se stal v listopadu 1990 kanton Appenzell Inner-rhoden, kde lidé dodnes volí podle starodávného zvyku na náměstí pod širým nebem. Ne že by do té doby neměly appenzellské ženy žádný vliv – otázka se probrala doma a muž pak už šel na shromáždění s jasným rozhodnutím. Ale do *ringu* dámy prostě nesměly.

„Přestože za těch 50 let došlo k výraznému pokroku, před dosažením skutečné rovnosti je třeba udělat ještě hodně práce,“ zdůrazňuje Sylvie Durrerová. Největšími výzvami, kterým dnes Švýcarsko čelí, jsou rozdíly v odměňování, rovnováha mezi pracovním a soukromým životem a nedostatek žen na odpovědných pozicích, zejména v představenstvech významných společností.

Nepraktickým reliktem oněch dob, kdy ženy měly být doma, vařit a starat se o rodinu, je fakt, že dodnes neexistují školní jídelny a děti musejí chodit v poledne na oběd domů.

PETR PRAVDA



Appenzellské dámy v tradičním kroji s výrazným čepcem.

FOTO: ALESSANDRA MENICONZI



# VÍNO NIKDY NESPÍ

Šimon Pravda

**A**ž budete jednou projíždět údolím řeky Rhône, zastavte se v městečku Sierre. Na rohu kousek od nádraží je půvabná hospůdka. Když si tam dáte víno z Cave de Goubing, možná, že něco z toho, o čem píšu, také ochutnáte.

Slavnostní fanfára vesnických trubačů dozněla. Dva mladíci vstoupili do středu kruhu vysypaného pilinami. Před rozhodčím si rychle podají ruce a naučeně se do sebe zaklesnou. V pevném sevření ruce popadnou plátěné nohavice soupeřových kraťasů. „Bon!“ zavelí rozhodčí. Vzduchem víří piliny a pokřik stovek přihlížejících. Probíhají poslední boje juniorského mistrovství v *lutte suisse*, což je obdoba řeckořímského zápasu ve švýcarském podání (německy *Schwingen*). Je až neuvěřitelné, jakou prestiž si tento „obyčejný“ domácí sport dokázal zachovat. A že se ti pubertáci perou o hlavní výhru – jalovici –, budí ještě větší údiv.

Poražený těžce oddychuje na lopatkách, vítěz se zatnutou pěstí jáásá. Poté vytáhne soupeře na nohy a oklepe mu záda od pilin na znamení úcty. „Že bych si to taky zkusil?“ tleskám a ještě netuším, že právě v tento den se mi otevře úplně nová cesta – do vinařské walliské rodiny.

## PODÁNÍ RUKY

Měl jsem se tady krátce zastavit. Nakonec jsem tu zůstal až do večera a skončil u stánku s klobáskami z černých krav, na které mě pozval známý známého, vysloužilý

NAHOŘE: Jacquodovi mají 3,5 hektaru vlnic na desítkách kopců po okolí městečka Sierre. Logický řád v tom není. Spousta rodin svá malá políčka pronajímá, čímž se také hrdě podílí na výrobě.

FOTO: CAVE DE GOUBING







NAHOŘE: Švýcarský boj začíná úchopem za kraťasy z jutového plátna. Cílem je strhnout protivníka k zemi a přimáčknout ho do pilin v kruhovém bojišti.

FOTO: NATURPARK DIEMTIGTAL / ROLF EICHER UND CHRISTIAN GERMANN

šampion v lutte suisse Michel Jacquod. Jako bývalý zápasník a vážená osoba kantonu Wallis pomáhá na stará kolena s organizací juniorského zápasnického šampionátu. Obdoba Obelixe s pečlivě vypěstovaným knírem mi vřele nalévá víno a oba usilovně zápolíme – s mou zapomenutou francouzštinou. Není divu, že Michel po chvíli ztratí trpělivost a zaskočí mě nabídkou: „Nechceš k nám přijet koncem září na vinobraní? Aspoň se tu francouzštinu konečně naučíš.“ A vysvětluje, že jeho syn Olivier potřebuje brigádníky na práci.

Jasně, že jsem souhlasil. A na ten slib jsme si obřadně podali ruce.

O tři měsíce později sedím u dubového stolu ztracen někde uprostřed moře vinic, kterými je zaplavené celé sionské údolí. Pod širým nebem usazená parta brigádníků přátelsky klábosí o všem možném. Michel Jacquod podává oběd.

Každý záhyb, každý kout v dlouhém údolí má své políčko vinné révy. Je jedno, jestli jste u dálnice, ve městě na kruháči, v příkrém svahu s třicetiprocentním sklonem nebo na zahradě u sousedů. Každá správná rodina tu má svou vinici. Kdo se

chce ve Wallisu těšit z váženého postavení, musí vlastnit kompletní vinařský arzenál, aspoň v garáži vedle auta. Ale to není všechno. Děti se učí na tradiční hudební nástroje, jako je třeba alpský roh... A mnozí zdejší kluci zápasí v lutte suisse, který už ve středověku nazývali pastýři bojem o kalhoty. Vznikl totiž na pastvinách, kde se chlapi prali v opáсанých plátěných bermudách.

„Musíš se naučit prát, Simon,“ plácá mě bodře po zádech Michel Jacquod a já se dozvídám, že ve Wallisu se perou i krávy. K tradici kdysi patřilo i to, že vzadu za domem ve stodole míval každý stádečko. Ovšem tady jde o zvláštní plemeno černých krav Hérens, které mají v krvi zápasení o pozici ve stádě. A tak si farmáři dominantní krávy, vůdkyně stáda, dodnes hýčkají i pro další zdejší zábavu – combat des reines – zápasy královen.

## NA VINICI

Olivier Jacquod plácne dlaní do stolu. Zavelí do práce. Řemeslo svého otce Michela a vinařství Cave de Goubing převzal do svých rukou už před pár lety. Podá mi nůžky, rukavice. Odvede mě k pásovému traktúru. „Brzdama zatáčíš, ruční páka řazení je pod řídítky,“ vysvětluje. „Startuješ šňůrou, jako je to u zahradní sekačky.“

Přebírám řízení. Za běhu motoru Olivier pokračuje v rychlém zaškolení: „Hrozny stříháš jen 1. a 2. generace. Co roste výš, je kyselý, to tam necháš, nebo sníš. Tvým hlavním úkolem bude nakládat bedničky naplněné vínem a vozit je támhle k těm velkým šedým kontejnerům. Prázdné **caisses** budeš vracet zase zpátky a rozdělovat ostatním sběračům, ať práce nestojí. Dnes musíme sklídit Fendant. Zítra začneme s Pinot Noir, jinak přezraje. Hlavně ať neprší,“ vzhledne k mračnům, „hrozny by nasákly vodou.“ Hlavou mi prolítává francouzská terminologie vinařského slovníku jak Higgsovy bosony urychlovačem částic v ženevském CERNu.

## VINAŘSTVÍ

Cave de Goubing je malé kouzelné vinařství se sklípkem, které se skrývá v zapadlé ulici historického městečka Sierre. Jediné, co výrobu vína prozradí, je malý jeřáb... a v době vinobraní hromady slupek a pecek vyvalených až na ulici. Jejich 3,5 hektaru vinic je rozeseto na desítkách kopců po okolí všude možné. Logistický řád v tom nenajdete. Spousta rodin svá malá políčka pronajímá, čímž se také hrdě podílí na výrobě. Vinaři tak za ta léta přicházejí k vinicím podle náhody.

Pro velká vinařství sezonně pracují převážně Srbové, Albánci, Poláci a Portugalci. Jenže

*Hlavní výhrou juniorského mistrovství ve švýcarském zápase je jalovice.*



Vinař Michel Jacquod je bývalý přeborník ve švýcarském zápase.

FOTO: ŠIMON PRAVDA





NAHOŘE: Vinice Jacquodů jsou roztroušené i daleko od Sierre.

FOTO: WALLIS TOURISM

vinařství Cave de Goubing je malé. A z naší pracovní party se nakonec vyklubali obyčejní lidé z okolí, kteří milují dobré víno a zábavu po dobře odvedené práci. A tak mi jde francouzština do hlavy mnohem rychleji, než jsem doufal. Ale hlavně jsem nevědomky pronikl až do tvrdého jádra Wallisanů.

Olivier svůj sklípek miluje i nenávidí. Jeho druhým domovem se totiž neustále prohání nesnesitelný pach kvašeného vína. Staré zdi oprýskaného vinařství efektivní výrobě moc nesvědčí. Dvě patra na malém prostoru vyžadují spoustu času a nekonečné rošády přemísťování kádí mezi jednotlivými kroky výrobního procesu.

Odstopkované hrozny se z přízemí složitě odčerpávají do druhého patra k lisu a sudům. Olivier pobíhá s čerpadlem na kolečkách od jednoho sudu k druhému. Záhy mu v práci překáží odpad, a tak běží přistavit nákladák do ulice. Já pak z druhého patra házím lopatou na korbu vylisované slupky. A večer, když už by si Olivier chtěl konečně sednout k televizi, musí opět zpátky k vínu. Ideální podmínky – teplota, míra cukernatosti, fermentace a další procesy – se kontrolují i v noci. Víno nikdy nespí. Vinobraní je vinařovo novorozeně, které řve ve dne i po setmění a nikdy nenechá rodiče v klidu. A než dozraje, uplyne další rok a „rodí se další dítě“.

## SKLIZEŇ

Víno sklízíme od úsvitu. Studená rána pak zaháníme horkým čajem a švýcarskou čokoládou během krátké přestávky. Mlčky usrkáváme nápoj a pozorujeme dramatické výjevy vycházejícího slunce nad zasněženými čtyřtisícovými vrcholy. V dále se třpytí i Matterhorn. Během dne se pak skalnaté údolí rozpálí natolik, že se už v poledne potíme ve dvaceti stupních v tričku. Terasovité vinice navíc ještě ohřívá fén vanoucí z hor.

Když jedno pole sklídíme, s celou technikou se přesouváme labyrintem vinohradů na jiné místo klidně až o 40 minut jízdy autem dál. Když slunce zmizí za horizontem, práce ještě nekončí. Ve sklípku pomáháme Olivierovi zpracovat poslední hrozny. Zároveň se musí vypláchnout a vyčistit veškerá „aparatura i bedýnky“ (filtr, lis, odstopkovač). Voda stříká proudem. Jsem na dřevě promočený, když se po osmé vracím z vinařství do sierského domu Jaquodových. Jdu pěšky uzounkými uličkami městečka a těším se na večeri. Ze sprchy to pak беру rovnou do postele.

## POŘÁD JE CO DĚLAT

Vinař na svých vinicích nějakou práci vždycky najde, a to za každého počasí. Hrozny na Pinot Gris ještě nedozrály? I přesto je tu úkol – vždyť každé tři roky se musí keř vinné révy sestříhnout ke kmeni. Takové pole čekající na obnovu vinař vždycky najde.

Prší? Skládáme kartonové krabice a plníme je lahvemi. Potom celé odpoledne jezdíme po vinicích. Běháme mezi řádky, abychom prozkoumali kvalitu hroznů.

„Tady máš sáček a z každého keříku utrhni kuličku,“ zaučuje mě Olivier. Navečer pak ještě ve sklípku testujeme cukernatost, má-li už potřebné hodnoty.

A když se už zdá, že práce není opravdu nikde, Olivier konečně zajde k zubaři. Jakmile se vrátí, pokácíme před barákem starý dvacetimetrový strom.

## SEDMÝ DEN JE NEDĚLE

Ležím v posteli, tělo po týdenní dřině stávkuje. Sluneční paprsky se mi prodírají k sítnici. Zaspal jsem! S hrůzou vyskočím na nohy. Řítím se ze dveří, zapínám pracovní džíny. Probůh, jedenáct hodin! Vběhnu do obýváku s omluvou: „*Je suis desolé.*“

V pokoji, stejně jako v celém baráku, je však hrobové ticho. Ze zdi na mě zírá vycpaná hlava rohatého muflona. Na zadrobeném stole leží otevřená marmeláda a chleba. Najednou mi to dochází. Je neděle. Pravá švýcarská NEDĚLE, kdy se opravdu nic NEDĚLÁ. S neuvěřitelnou chutí se zakousnu do namazaného krajíce s kdoulovou marmeládou.

## MLČET FRANCOUZKY

Poslední večer sedíme všichni u vína. „Musíš se naučit prát, Simon,“ burácí Michel a vypráví historky z dob, kdy byl ještě přeborníkem ve švýcarském zápasu. „Víš, život horalů je neustálý boj. Zdejší lidé to moc dobře vědí, stejně jako jejich krávy. Místní tradice jsou bojem protkané. Myslím ale čestný boj s respektem k soupeři. *Tu comprends?* Chápeš?“ Kývl jsem. Pak jsme dlouho mlčeli. Už jsme si dobře rozuměli francouzsky. I beze slov.

*„Víš, život horalů je neustálý boj. Zdejší lidé to moc dobře vědí, stejně jako jejich krávy. Místní tradice jsou bojem protkané.“*



# NEJZNÁMĚJŠÍ VINAŘSKÉ OBLASTI

Švýcarská vína získala svůj věhlas teprve během posledních 25–30 let. Klíčovým momentem ke změně určitě bylo i to, že federální vláda v roce 1990 přestala odkupovat neprodané víno za garantované ceny, a dala tak podnět k novým řešením. Od té doby vinaři začali pěstovat staré odrůdy hroznů na malých vinicích a zpracovávat je moderními technologiemi.

## V SOULADU S PŘÍRODOU

V posledních letech se stala velkým tématem výroba vína ohleduplná k přírodě. Průkopnicí je Marie-Thérèse Chappazová, jedna z nejznámějších vinařských osobností v zemi. Vydala se cestou biodynamiky, šetrné zemědělské metody, která je založena na úzkém vztahu mezi révou a prostředím, v němž roste. Produkce – charakteristická minimálními zásahy i vnějšími vstupy – je v každé fázi co nejpřirozenější.

Chappazová na vinici nepotřebuje žádné chemikálie ani hnojiva. Vyrábí vlastní domácí bylinné přípravky z kompostu. Využívá jen rostliny, biodynamické produkty, přírodní síru a jedlou sodu. Ve sklepě povoluje pouze původní kvasinky, žádný cukr a žádné enzymy. Někdy i siřičitany, ne však pro každé víno. „Biodynamické zemědělství nevyřeší všechny problémy, ale je to metoda pro budoucnost, která šetří naši Zemi,“ ráda říká Chappazová.

Zajímavým příkladem zdejší biodynamiky je podzimní zakopávání kravských rohů naplněných hnojem do země, aby byly na jaře znovu vykopány. Tento proces umožňuje zrání hnoje během zimního období, čímž vzniká biodynamický přípravek obsahující koncentrované bakterie, které aktivují biologickou rozmanitost a bohatost půdy.

Celková rozloha švýcarských vinic je kolem 15 000 hektarů. Ty se rozkládají v nadmořské výšce mezi 270 a 1 400 metry. Jsou v údolích řek Rhôny a Rýna, na březích jezer v ženevské oblasti, kolem Neuchâtelu či Kostnice. V bohatství švýcarských vinařských regionů se tak odráží geografická a klimatická rozmanitost země.

## WALLIS

Prim udává kanton Wallis. Odsud pochází přibližně třiatřicet procent produkce švýcarského vína. Oblast má charakteristický tvar ledovcových údolí s mnoha sousedními bočními údolími. Většina vinic v kantonu je soustředěna v téměř stokilometrovém nepřerušovaném úseku na pravém břehu řeky Rhôny až po Martigny. Ve Wallisu se pěstuje přes padesát bílých a červených odrůd. Právě zde se vinaři zaměřili na objevování dříve neznámých nebo dávno zapomenutých odrůd. Dominují Arvine, Heida či Humagne.

## VAUD

Na tuto oblast s více než 3 750 hektary vinic silně působí klima nedalekých jezer. V 11. století strmé, zalesněné svahy Lavaux připravili k pěstování vína benediktinští a cisterciáckí mniši. Zdejší vinohrady díky jedinečnému uspořádání a historické hodnotě od roku 2007 také figurují v seznamu světového dědictví UNESCO. Lavaux se někdy nazývá také „zemí tří sluncí“. Prvním je to na obloze. Druhé se zrcadlí v hladině Ženevského jezera. A třetí má původ v horku uchovaném ve stěnách viničných teras.

Vinařská oblast Vaud se může pochlubit 27 historickými víny *Premiers Grands Crus* splňujícími specifická kritéria. Rostoucí popularitě se těší odrůdy Gamaret, Garanoir a Merlot. O popularizaci vín z kantonu Vaud usiluje od roku 1963 kvalitativní označení *Terravin*. Jeho udělení musí splnit více než dvě desítky hodnotících kritérií a obdrží je zpravidla jen pět procent hodnocených vzorků.



NAHOŘE: Historie švýcarského vína sahá až do keltské a římské éry. Skutečným skvostem je oblast Lavaux, kde tvoří terasovité vinice nejrozsáhlejší jednolitou vinařskou oblast ve Švýcarsku. FOTO: ANDRÉ MEIER / SWITZERLAND TOURISM

## ŽENEVA

Je třetím největším vinařským regionem, kde se pěstují odrůdy Garanoir, Sauvignon Blanc, Chardonnay a Merlot. Historie vinařství tu sahá až do dávných dob, kdy zde jako první začali pěstovat vinnou révu Keltové na území současné Ženevy. Ti také budovali na kopci nad Ženevským jezerem terasy, aby se svahy s vinicemi do jezera nesousuly.

Ženeva je také prvním švýcarským kantonem, který přijal v roce 1988 podmínky *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC), což znamená chráněné označení původu. Jde o systém, který původně vznikl ve Francii a snaží se chránit tradiční názvy a značky místních zemědělských produktů. Nadšení vinařů pro novinky dopomohlo k rozvoji novým odrůdám, jako jsou Gamaret a Divico.

## OBLAST TŘÍ JEZER

Oblast tvoří jezera Neuchâtel, Biel a Morat. Vápencové půdy dokonale svědčí odrůdě Pinot Noir, která reprezentuje téměř polovinu zdejší produkce. Kromě tradičních vín se tu pěstuje i vynikající růžové víno

Oeil de Perdrix. Tato oblast má veliký potenciál. Půda a klimatické podmínky jsou tu podobné jako v blízkém Burgundsku, francouzské světoznámé vinařské oblasti. Navíc oteplování klimatu umožňuje pěstovat čím dál více odrůd a vyrábět lepší vína.

## TICINO

Čtvrtým největším vinařským kantonem ve Švýcarsku je Ticino, které má mnohem vlhčí a slunečnější středomořské podnebí než zbytek země. K italsky mluvícímu kantonu patří oblíbená odrůda Merlot Noir. Představuje téměř 80 % pěstované vinné révy, takže nemá v Ticinu žádného významnějšího konkurenta.

## „NĚMECKÉ“ ŠVÝCARSKO

V německy hovořící části Švýcarska se hrozny pěstují v šestnácti vinařských kantonech. Západní část zahrnuje vinice kantonů Basilej a Aargau, střední část Curych a Schaffhausen a Thurgau a východní část Graubünden a St. Gallen. Bílá vína jsou tady široce zastoupená ryzlinky. LEA MANDÍKOVÁ A JAROSLAV VOZOBULE



# ŽIVOTODÁRNÉ VODNÍ KANÁLY

Petr Pravda

**H**istorické zavlažovací kanály, kterým se ve Wallisu říká *suonen* nebo francouzsky *bisses*, se zachovaly dodnes a jsou stále funkční. Zvláště po vlnách velkých veder v posledních letech se znovu staly nepostradatelnou součástí života zdejších horalů. Kromě zavlažování však umožňují i turistům proniknout po úzkých a často krkolomných stezkách do jinak nepřístupných hor.

„První písemné doklady pocházejí z poloviny 13. století. Tyto historické dokumenty však často hovoří o rekonstrukci již existujících kanálů, a tak je zřejmé, že *suonen* lidé stavěli už dřív,“ uvádí historik Pierre Dubuis, který datuje vznik prvních kanálů do 10. století. Horalé kopalí kanály a stavěli visutá koryta. Dokonce i na nepřístupné skály zavěšovali dlouhé vydlabané kmeny, jimiž pak proudila životodárná voda... Jak namáhavě *suonen* vznikaly a kolik lidí na jejich stavbě zahynulo, je možné vidět v moderní expozici muzea World Nature Forum v Brigu.

Bez vody z ledovců by většina kantonu zůstala nejspíš neobydlená. Ve Wallisu totiž spadne na nejsušších místech jen 475 milimetrů srážek ročně. A sedláci potřebují pro hospodaření s půdou nejméně dvakrát tolik vody. Proto pomocí pracně budovaných kanálů a dřevěných koryt přivádějí už možná tisíc let na pastviny, políčka a do sadů na jižních svazích walliských hor ledovcovou vodu bohatou na minerály.

Starost o systém kanálů dnes prožívá velkou renesanci. Zavlažovaná krajina prosluněných hor známá jako *Sonnenberge* (Naters, Ausserberg, Eggerberg a Baltschieder) v horním Wallisu se stala jedinečnou kulturní památkou. „Jde o jednu z prvních forem intenzivního zemědělství se zavlažovanými pastvinami, kde se v teplejších měsících pasou stáda skotu a zároveň se sečou louky na seno pro krmení zvířat v zimě,“ píše Pierre Dubuis. Mnoho současných zemědělců se snaží uchovávat cenné dědictví po předcích pro další generace. Typickým příkladem jsou biofarmáři Franziska



Ve Wallisu je přes 600 vysokohorských závlahových kanálů. S nasazením života horalové zavěšovali na skály dlouhé vydlabané kmeny, jimiž pak proudila voda. Tento zrekonstruovaný dřevěný kanál vede podél strmé stěny nad vesničkou Mund. FOTO: ANDRÉ MEIER

a Martin Schmidovi z horního toku řeky Rhôny. Jejich dvacetihektarovou farmu zavlažují hned čtyři kanály – Oberschta, Obere Flüöjeri, Stockeri a Haslerwasser. Jsou napájeny ledovcovými potoky Gredetsch a Chelch. Franziska se rozhodla pokračovat v tradici konvenčního zavlažování, přestože je mnohem fyzicky a časově náročnější než moderní metody. „Zkušenosti se předávají ústně z generace na generaci. Já za své znalosti vděčím otci,“ říká.

Kanály jsou dnes z různých materiálů – někde jsou ještě stará nebo renovovaná dřevěná koryta, jinde vedou ve vytesané skále, na mnoha místech už byl použit beton, občas dokonce voda mizí pod zemí. Na většině fungujících kanálů se dnes pořádají jarní úklidové akce – *Schortag*, které zajišťují, aby voda mohla bez problémů protékat až do cíle. Pomáhá každý, kdo vodu používá. Celé rodiny místních obyvatel proto každé jaro odstraňují písek, kameny a větve, které během zimy napadaly do kanálů a někde je i ucply. Provádějí se také potřebné opravy.

Po jarním úklidu je země zavlažována až do podzimu. V horských osadách vypisují harmonogram, kdo a kdy může vodu využívat. „Když je horko, potřebujeme hodně vody a přijímáme každou sekundu přidělených hodin zavlažování. Někdy začneme zavlažovat i ve tři ráno,“ vysvětluje Franziska Schmidová. Ve správný čas přehradí vodu v brázdě pomocí desky a poté otevře stavidlo, aby umožnila drahocenné vodě protékat sítí úzkých kanálů na její louky.



Množství přidělených zavlažovacích hodin závisí na velikosti pozemku. Po určitém počtu dní, nebo když už jsou louky všech sedláků, které jsou navázané na kanály, zavlažené, začíná celý proces nanovo. Říká se tomu pouštění vody – *Wasserkehr*. Někde takový cyklus trvá přesně 14 dní. V dávných dobách dokonce existovalo povolání „rozdělovače vod“. Šlo o tvrdou zodpovědnou práci pro muže, který celý den obcházel kanály a zvedal podle zaběhnutého harmonogramu stavidla, aby se všem pastvinám a polím dostalo spravedlivého přídeľu vláhy.

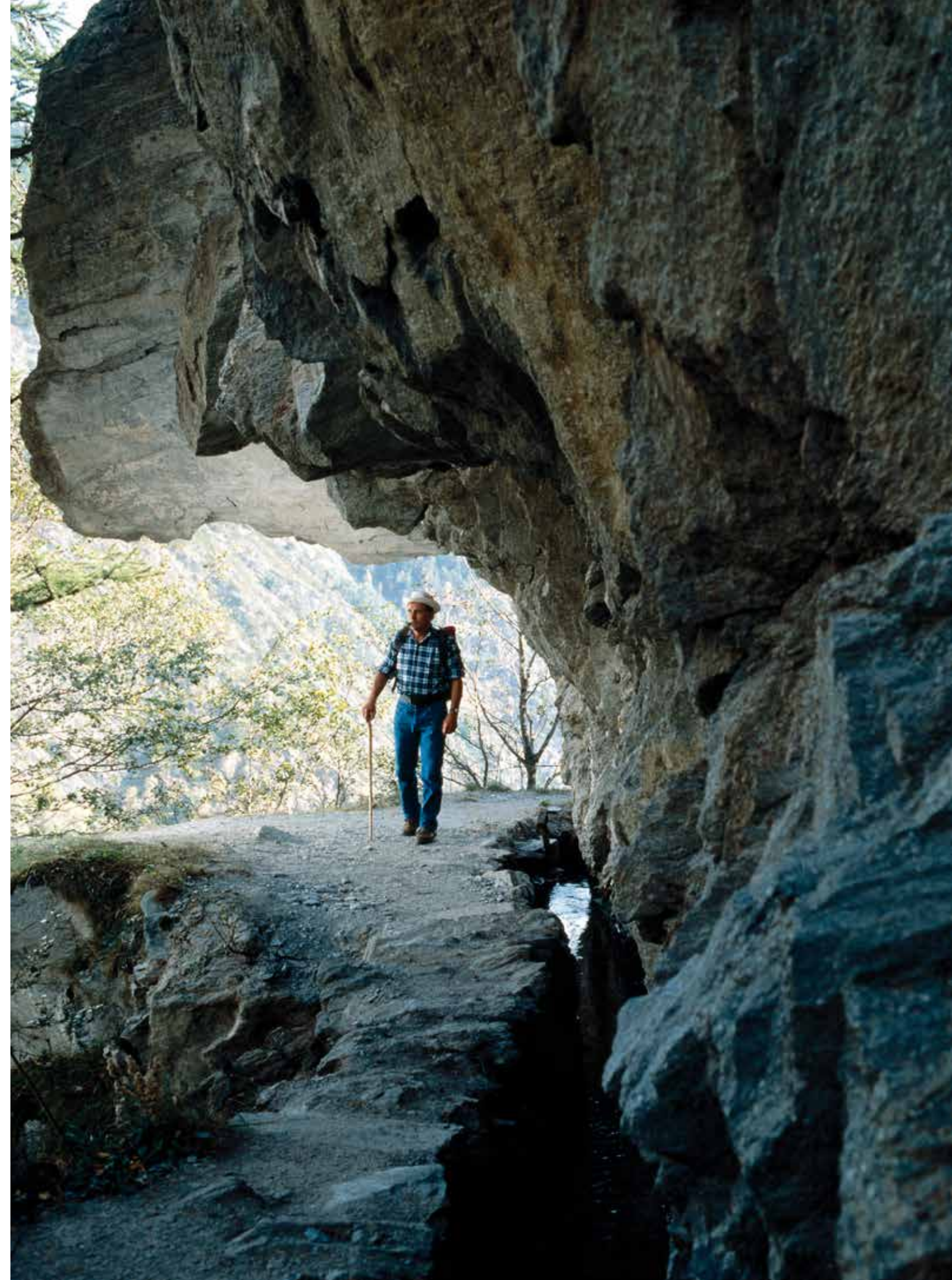
„Do kalendáře si přesně zaznamenáváme přidělené dny a časy, abychom věděli, že nezmeškáme žádné cenné hodiny zavlažování,“ vysvětluje Franziska a dodává, že harmonogramy existují v oblasti od nepaměti. „Za vodu se platí a cena se liší podle kanálů.“

*Suonen* jsou využívány i k jiným účelům a mají další přednosti. Plní vodou nádrže, které pak slouží i při hašení požárů. Regulace přitékající vody chrání údolí před povodněmi, zavlažuje horské lesy a stabilizuje svahy.



VPRAVO: Kanály lemují turistické stezky s úžasnými výhledy. Nejdelší měří 14 km, nejvyšší začíná ve výšce 2 800 m. DOLE: Obří dlaň je ozdobou zavlažovacího kanálu v oblasti populárního lyžařského střediska Nendaz.

FOTO: WALLIS  (VPRAVO), PETR ČERMÁK (DOLE)





# TROJÍ OCHUTNÁVKA VODNÍHO SVĚTA

STOVKY KILOMETRŮ staletých terénních vodovodů rozvádějí vláhu z ledovců do sadů a políček slunného švýcarského kantonu Wallis. Na úpatí desítek čtyřtisícových velehor tak zrají meruňky, vinná réva i zelenina. A stezky podél vodních kanálů dnes nabízejí i kouzelné výlety.

„Pojďte ochutnat,“ zve farmář Simon naši rodinnou výpravu, okukující jeho zářivě oranžový sad. Stovky meruňkových stromů se prohýbají pod šťavnatými plody ve svahu cestou k populárnímu lyžařskému středisku Nendaz.

Čeká nás výlet podél *suonen*. Wallis je dvojjazyčný kanton, část obyvatel mluví německy, část francouzsky. Takže náš farmář hovoří o *suonen*, jeho soused o kus dál po proudu Rhôny řekne *bisses*, ale oba mají na mysli totéž.

„Bez vody z ledovců by to tady vůbec nešlo,“ vykládá Simon, zatímco dostáváme v parném srpnovém dni osvěžující spršku od otočného zavlažovače připojeného na ledovcový akvadukt. „Máme to štěstí, že u nás svítí slunce tři sta dvacet dní v roce, ale prší tu strašně málo.“

## PRVNÍ OCHUTNÁVKA: NENDAZ

Posílnění čerstvým švýcarským ovocem vyrážíme z Nendazu na třináctikilometrový vodní výšlap. Trasa je okružní, převýšení 360 metrů k nejvyššímu bodu a zpět vypadá sice na první pohled drsně, ale nikdo při pochodu podél vody žádné výškové metry ani délkové kilometry nepočítá. Ani pětilitří caparti, které nanejvýš zajímá, kdy bude příští vodní „bojovka“.

*Suonen* jsou totiž fantastickým rodinným výletem.

Za jedno odpoledne hodně zblízka prozkoumáme hned dvě staleté *suonen*: Milieu a Vieux. Alpské slunce tady okolo 1500 metrů nad mořem slušně žhne, ale malí výletníci jsou téměř neustále mokří. A šťastní. Zvláště když v polovině cesty, v bodě obratu, zakotvíme v „suonenské“ výletnické hospodě – Auberge Les Bisses v Planchouet.

Na vrcholu léta tu pořádají – jak jinak – meruňkové hody. Oranžové místní speciality představují meruňkové gazpacho, meruňkové carpaccio s místním farmářským sýrem nebo meruňkové rizoto. Samosebou nesmí chybět meruňkový koláč, meruňková panna cotta ani meruňková zmrzlina.

## DRUHÁ OCHUTNÁVKA: BALTSCHIEDER

Nazítí si vyšlápeme do protějších svahů v okolí stoleté lötschberské železnice. Slunné terasy mezi walliskými vesničkami Hohtenn a Eggerberg jsou protkány zřejmě nejstaršími *suonen* vůbec, některé tu fungují snad už tisíc let. Ovšem taky jsou to jedny z nejobroductivnějších akvaduktů.

V Hohtenn od vlaku startujeme zlehka, vyhlídková cesta lemuje a křížuje (zásadně mimo koleje) železnici.

Asi po hodině narážíme na první vodovod. Sestupujeme prudkým svahem na chodníček užší než dětské chodidlo,



Rozdělovač vody bývalo povolání...

FOTO: IVO SCHOLZ / SWITZERLAND TOURISM



S vodním programem zapomenou děti bez rozdílu věku na potřebu wi-fi a mobilů a tráví dováděním kolem zurčícího proudu klidně celé hodiny.

FOTO: PETR ČERMÁK

ručujeme po lanech, mizíme v suonenských jeskyních (které mají k našemu úžasu u vstupu vypínač elektrického osvětlení) a traverzujeme po visutých schodištích a lanových lávkách... A najednou se před námi zničehonic zjeví výletnická hospoda Rarnerchumma. Menu je velmi jednoduché (párky, polévka, raclettový toust), ale s walliským pivem a švýcarskou syrovátkovou limonádou Rivella musí být plné energie. Což přijde velmi vhod, neboť v Ausserbergu odbočujeme vzhůru do hor.

Pěkných pár set metrů převýšení výšlapu divokým vodním údolím Baltschieder, krajem historicky ceněných *suonen* Gorperi a Niwäarch, nás dovede až k samotě Ze Steinu. Tady díky lávce přeskochíme na druhou stranu hučícího údolí a po skalních římsách, podél vodopádů, překvapivě strmých *suonen* i vodních tunelů sestoupíme na konečnou poštovního autobusu Eggen, který nás svezde zpátky na vlak do Eggerbergu.

Je z toho poctivý celodenní výlet, ale stále nemáme dost. Přitažlivost walliského vodního světa je zkrátka magická.

## TŘETÍ OCHUTNÁVKA: VISPERI

Do třetice volíme „městskou“ vodní vycházku podél krátké Visperi Suone. Od nádraží ve Vispu proběhneme centrem

kousek nad město a zhruba po dvaceti minutách jsme zase ve vodním světě. Pravda, vyhlídky tady nejsou tak omračující jako na předchozích trasách, přece jen Visp je průmyslové srdce Wallisu, ale vodní dobrodružství funguje i tady.

Chodníčky podél akvaduktů, původně určené pro jejich údržbu a dnes výletníky tak blahořečené, jsou i nad Vispem místy natolik úzké, že bez dobrodružného ručkování po lanech ukotvených v přilehlé skalní stěně by to nešlo. Zpestřením je těž klapající vodní mlýnek a cílovou premií obchodní centrum Eyholz v půli cesty mezi Vispem a Brigem. Zdejší sortiment švýcarských čokolád se zdá být nekonečný. Co víc si ve finále vodních výprav přát?

## SUONENPARK UNTERBÄCH

Dokonce i s hodně malými dětmi lze snadno a zblízka a především zcela bezpečně objevovat walliský vodní svět *suonen*. V horské visce Unterbäch nad Vispem, dostupné trochu krkolomně autem nebo lehce lanovkou z Raronu, postavili hned za kostelem úžasný suonenpark. Zmenšené terénní vodovody, vodní kolo, vodní výhybky, ale také všelijaké prolézačky, trampolína a úžasná vyhlídka do krajiny, to vše je přístupné zdarma.

PETR ČERMÁK





# BASILEJ, MĚSTO PRO LIDI

Libor Budínský

Jen málokteré město Evropy se může pochlubit tak vysokou kvalitou života jako Basilej, kde má veřejnost silnější slovo než politické strany či obchodní zájmy. Občanská společnost zde funguje v tom nejlepším slova smyslu. Kosmopolitní město, které leží na dohled Francie i Německa, proslavila moderní architektura, fantastické umělecké sbírky a prvotřídní gastronomie. Ale na prvním místě stojí bezesporu harmonický a vyvážený životní styl.

NAHOŘE: Přestože má Basilej několik mostů, na řece stále funguje i tradiční přívoz.

FOTO: ANDREAS ZIMMERMANN / BASEL TOURISM



Basilej je dokonalým příkladem města, ve kterém mají obyvatelé velmi silný a významný vliv na chod institucí i na sám městský rozvoj. Není to náhoda. Před více než padesáti lety došlo k významné události, díky níž se právě zde vyvinulo velmi silné občanské hnutí. A paradoxně na začátku příběhu stála hned dvojitá tragédie – pád letadla a insolvence jedné z nejbohatších rodin ve městě. Pojďme se přesunout do roku 1967 a převyprávět si tento starý, ale pro zrození moderní Basileje klíčový příběh.

### PICASSO JE NÁŠ

Když obyvatelé Basileje uslyšeli ono dubnové ráno roku 1967 zprávu o tragickém pádu letadla na Kypru, při němž zemřelo všech 128 lidí na palubě, nikoho z nich nemohlo napadnout, že právě tato událost bude stát za zrozením moderní občanské společnosti, jež bude mít nadále velmi významné slovo v otázkách chodu a rozvoje města. Ptáte se, jak mohla vzdálená letecká katastrofa souviset s příběhem města. Tady je odpověď. Malá letecká společnost Globe Air brzy po nehodě vyhlásila bankrot a její majitel a hlavní akcionář začal splácet dluhy. Tímto mužem byl Peter Staechelin, jeden z nejbohatších lidí v Basileji a kromě jiného také významný mecenáš a sběratel moderního umění. A protože v této době už nebylo etické schovávat uměleckou sbírku ve vlastním „obýváku“,

Staechelin vystavil velkou část svých obrazů formou trvalé zápůjčky v Uměleckém muzeu Basilej.

Místní obyvatelé byli na uměleckou sbírku náležitě hrdí, aniž by kdo tušil, že o ni mohou někdy přijít. Jenže tato situace právě nastala. Peter Staechelin byl po tragédii donucen část své sbírky rozprodat. Obyvatelé města se nejprve z novinových zpráv dozvěděli, že „jejich“ van Gogha už získal za tři miliony dolarů jakýsi americký sběratel. A další na řadě byl Picasso. Pro pořádek poznamenejme, že to nebyl jen tak nějaký Picasso. V muzeu totiž visela dvě plátna mimořádné umělecké hodnoty, která rámovala začátek a konec Picassova kubistického období. Blížící se aukce vyvolala nečekanou odezvu. Část občanů požádala město, ať obrazy koupí.

Cena obrazů byla stanovena na osm a půl milionu švýcarských franků, což byla před padesáti lety obrovská suma. Vláda kantonu byla ochotná uhradit šest milionů, zbytek měli dorovnat soukromí dárci. Peníze na kontě rychle přibývaly, ale pak přišla nečekaná zápletka. Místní podnikatel Alfred Lauper, který byl drobným akcionářem letecké společnosti a při bankrotu přišel o své úspory, se postavil do čela odpůrců nákupu obrazů. Uspořádal petici, která přerostla v referendum. Před jeho konáním se rozpoutala dlouhá diskuse. Je lepší investovat peníze do umění, nebo raději do sociálních služeb? Nebylo by lepší zřídit více školek a domovů důchodců? Mladí lidé,



Basilej je vyhlášeným centrem umění. V místních galeriích najdete fantastické sbírky.

FOTO: OLIVER BAER / SWITZERLAND TOURISM

# JAKO FÉNIX POVSTALA Z POPELA



Centrála společnosti Roche, stavba za 550 milionů švýcarských franků, je nejvyšší budovou celého Švýcarska.

FOTO: JAN GEERK / SWITZERLAND TOURISM

DNEŠNÍ BASILEJ je pýchou Švýcarska, kde se prolíná historie s moderní architekturou a krásnými parky, kde vedle silné ekonomiky, průmyslu a bankovníctví stojí na čtyřicet velkých muzeí a galerií. A přitom před 35 lety bylo všechno jinak. Basilej se ocitla na pokraji katastrofy.

Požár chemičky Sandoz v roce 1986 a následné zamoření obrovského území toxickými látkami znamenal ekologickou katastrofou. Rýn zčervenal, jedovatá voda zasáhla 70 kilometrů řeky a způsobila škody nejen ve Švýcarsku, ale i ve Francii, Německu, a dokonce i v Nizozemí. Odhaduje se, že se do

prostředí dostalo na 30 tun pesticidů. Z Rýna zmizel skoro všechn život, zcela vyhnuli úhoří říční a mnoho let se v řece nedalo vůbec koupat. Šlo o jedno z nejrozsáhlejších znečištění vod Evropy.

Dnešní Basilej sice stále zůstává baštou farmaceutického průmyslu, ale vyrostla v příkladné zelené město, pro které je nejdůležitější právě zdravé životní prostředí. Ekologická katastrofa totiž přinutila státní, kantonální i městské úřady udělat maximum pro bezpečnost, aby se podobná pohroma už nemohla opakovat.

PETR PRAVDA



*Pablo Picasso věnoval basilejské galerii tři obrazy. Ocenil tak mladé lidi, kteří vyhráli spor o kulturu.*

volající po koupi obrazů, přišli s kouzelným sloganem *All you need is Pablo*, parafrází slavné písně Beatles, která právě vévodila hitparádám (Paul McCartney s Johnem Lennonem svou píseň o lásce složili právě v tomto roce).

### CESTA ZA MALÍŘEM

Referendum se konalo týden před Štědrým dnem a zastánci Picassa zvítězili. Na tomto místě by mohl celý příběh skončit, ale neskončil. O jeho pokračování se zasloužili dva novináři, kteří ve všeobecné euforii zamířili do Provence, kde tehdy již šestaosmdesátiletý Picasso žil. Chtěli s ním udělat rozhovor, přestože všichni novináři dobře věděli, že už deset let nikomu žádný rozhovor neposkytl. Jenže tehdejší Vánoce se odehrávaly ve znamení zázraků, a když oba muži pera zazvonili u jeho vily, otevřela jim Picassova manželka a slíbila jim, že je slavný malíř druhý den přijme. Jejich nadšení bylo druhý den přebito ještě větším překvapením, neboť v Picassově vile na ně vedle samého malíře čekal také ředitel basilejského Uměleckého muzea.

Vzápětí se vše vysvětlilo. Picasso samozřejmě o referendu věděl a s pobavením ho sledoval. A když se dozvěděl, že milovníci kultury spor vyhráli, pozval ředitele basilejského muzea do své vily a připravil pro něj vánoční dárek. Daroval mu obraz, který si mohl kunsthistorik sám vybrat. Ale tím jeho dar nekončil. Ještě basilejské galerii přidal 60 let starý obraz z doby „růžového“ období a navíc skicu k slavné malbě Avignonské slečny, která je považována za první mistrovské dílo rodícího se kubismu.

Ředitel muzea byl pochopitelně pouze prostředníkem, neboť Picasso výslovně poznamenal, že jeho dar patří mladým lidem z Basileje, kteří dali přednost umění před kvalitnějším sociálním zázemím.

### BASILEJSKÝ ZÁZRAK

Tato událost se stala velmi důležitým milníkem, neboť byla krásným příkladem a současně parádní reklamou konceptu přímé demokracie. A všem ukázala, proč se mají občané aktivně zajímat o věci veřejné. Že se nerozhoduje jen v kancelářích politiků, ale hlavní slovo může mít a v ideálním případě také má sám občan.

„Toto vítězství bylo pro mě i pro mnoho mých vrstevníků zlomovým životním okamžikem. Zjistili jsme, jak funkční a důležitou součástí demokracie je referendum,“ vzpomíná profesor historie Basilejské univerzity Leonhard Burckhardt, kterému bylo v době hlasování čtrnáct let. A dodává, že referendum, které je občas nazýváno Basilejským zázrakem, přivedlo tisíce lidí k většímu zájmu o kulturu a umění, který je v Basileji stále patrný. Díky němu je zdejší Umělecké muzeum – nedávno rozšířené o novou budovu se sbírkou současného umění – jednou z nejvýznamnějších uměleckých institucí Evropy. To potvrdily třeba i vlivné londýnské *The Times*, které právě basilejské Umělecké muzeum nedávno zařadily mezi pět nejlepších světových galerií.



Město umístěné na hranici Švýcarska s Německem a Francií zdobí díla nejlepších světových architektů. Jednou z nejkrásnějších realizací je Výstavní centrum Messe z roku 2013.

FOTO: MCH MESSE SCHWEIZ AG

### DVA BOHATÍ KOHOUTI

S financováním obrazů pomohly také dvě významné farmaceutické společnosti Roche a Novartis, které v Basileji sídlí a díky jejichž dlouholetému „soupeření“ se starobylé město na Rýnu proměnilo v centrum moderní architektury.

Roche si dal na pravém břehu Rýna postavit od místních rodáků, Jacquea Herzoga a Pierra de Meurona, nejvyšší budovu celého Švýcarska. Mrakodrap s názvem Roche Tower dokončený před šesti lety měří 178 metrů a o padesát metrů překonává nejvyšší curyšský „mrakodrap“. V příštím roce by měla být dokončena druhá věž, která bude mít dokonce 205 metrů.

Naopak Novartis usazený na druhém břehu se nežene do výšky, ale do šířky. A také do sbírání jmen slavných architektonických hvězd, které se na výstavbě jeho království podílely a podílejí. Rozsáhlý kampus, v němž pracuje na dva a půl tisíce vědců a dalších sedm a půl tisíc zaměstnanců ze sto zemí světa, se skládá z desítek moderních budov obklopených zahradami a parky. Svou vizitku zde zanechal Frank Gehry, Rafael Moneo, Tadao Andó či David Chipperfield. Mnoho architektonických perel najdeme i v městě samém – třeba působivé Výstaviště realizované již zmíněným architektonickým studiem Herzog & de Meuron.

A nesmíme zapomenout ani soukromou Galerii Nadace Beyeler, která je umístěná na periferii Basileje, jen kousek od hranice s Německem (ostatně až do Německa zajíždí





Procházkou po ulicích Basileje zpestří četné ukázky *street artu*. I v tomto novém uměleckém oboru nemá Basilej konkurenci.

FOTO: DANIEL BOSSART / BASEL TOURISM

jedna z městských tramvají). Autorem nádherné a vzdušné stavby s obrovskými okny, která je dokonale umístěna do krajiny, je slavný architekt Renzo Piano, který postavil třeba londýnský mrakodrap „Střep“ či pařížské Centre Pompidou. Galerie se sbírkou Ernsta Beyelera byla otevřena před dvaceti lety a brzy se stala jedním z nejnavštěvovanějších muzeí ve Švýcarsku s 350 tisíci návštěvníků ročně. Klenotem sbírky jsou slavné Monetovy lekníny, ale potěší i řada dalších uměleckých děl.

### POMALOVANÉ ZDI

Basilej je současně také velkou pokladnicí *street artu* – v jejích ulicích najdete desítky působivých realizací od světových hvězd tohoto mladého druhu umění. Většina je k vidění na zdech, ale nejen to. Třeba před luxusním pětihvězdičkovým hotelem Les Trois Rois (Tři králové), který je jedním z nejstarších hotelů v Evropě (svým hostům sloužil již v roce 1681) stojí pomalované Bentley s názvem Mládí v srdci. Basilejskému graffiti se věnuje také jedna tematická prohlídka města s průvodcem, která zájemcům představí ty nejcennější objekty.

A jaké další zážitky na vás ve městě čekají? Pokud do Basileje zamíříte v létě, můžete se stát jedním z účastníků každodenní plavecké „show“, která se zde v letních měsících

odehrává. Nedá se to nazvat ani plaváním, ani koupáním, spíš je to takové splavení řeky, které známe třeba z dávných dob od vorařů. Všichni totiž využívají silný a rychlý proud Rýna jako prostředek, jak se dostat příjemným a osvěžujícím způsobem domů z práce. A tak se vlastně jen nechávají unášet po proudu.

V praxi to funguje tak, že v teplých letních dnech spousta lidí jede ráno do práce tramvají, ale po pracovní době se převléknou do plavek, oblečení dají do speciálního barevného vodotěsného vaku a pak se vrhnou do proudu řeky, která je během několika minut „odnese“ do dolní části města (plavat proti proudu opravdu není možné), kde z vody vylezou, převlečou se a většinou se ještě zastaví na pivo nebo sklenku vína v některé z četných hospůdek u řeky.

### RÁJ PRO GURMETY

Naše vyprávění uzavřeme zdejší vyhlášenou gastronomií. V Basileji najdete pestré prolnutí tradice i nových trendů – vše od malých rodinných pivovarů a hospůdek až po moderní bistra či *fine dining* podniky ozdobené michelinskou hvězdou.

Pár příkladů. Kuchaři noblesní restaurace Kunsthalle pracují se sezonními surovinami. Pokud budete mít štěstí, určitě ochutnejte výborné artyčoky, vyhlášené je také šafránové rizoto s krevetami a mušlemi sv. Jakuba či *crème brûlée* s kachními játry *foie gras*. Pivnice Brasserie Volkshaus je zaměřena na modernu, můžete zde narazit třeba na pečenou pražmu se salátem z čerstvého nastrohaného fenyklu ochuceného zrnky granátového jablka. Nebo na tatakí z tuňáka s avokádovou pěnou. V útulném bistru La Fourchette zase sázejí na lokální produkty – v létě potěší lahodná okurková polévka či kuře s citronovou omáčkou.



Tradice, moderní infrastruktura, poklidné životní tempo. Basilej patří k městům, kde se krásně žije.

FOTO: FREDO.76 / BASEL TOURISM









# HLEDÁNÍ NOVÝCH CEST V CESTOVÁNÍ

Cestování v souladu s požadavky ekologie znamená opustit začarovaný kruh masového turismu. Současná masová turistika ničí právě to, na čem je nejvíc závislá: životní prostředí a přírodní rozmanitost. Švýcarsko mění pojetí turismu.


VLEVO: CERVO Mountain Resort nabízí soukromý svět sedmi horských chat jako ideální základnu pro expedice v okolí Zermattu.

FOTO: CHRISTIAN PFAMMATTER, VISP/SWITZERLAND



# TROCHU JINÉ HOTELY

Štěpánka Strouhalová

idé stále více žádají nejen šetrný přístup k vlastnímu zdraví, ale i k přírodnímu prostředí. Pro hotely to v praxi představuje zá  dní změnu, která může přinést významný obrat v nabídce služeb. Nový typ turismu, který se ročně zvyšuje o 14 procent, velice rychle přebírá místo klasickým typům ubytování. Mnohé hotely ve Švýcarsku jsou v ekologickém stylu cestování ukázkovým příkladem. Zaměřují se na všestranné pojetí služeb a vytvářejí i nové formy cestování.

Provozovatelé ekologických hotelů musí splňovat přísná kritéria, která se týkají vlivu na životní prostředí i zdraví klientů. Mezi ně patří využívání obnovitelných zdrojů, snížení spotřeby energie, vody i snížení množství odpadu. Eko-hotely tak upřednostňují přirozené zdroje chlazení než tradiční klimatizaci. Příkladem je třeba hotel Intercontinental de Genève, který je klimatizovaný pomocí studené vody ze Ženevského jezera.

Nová ubytovací zařízení se stavějí z místních surovin, jako jsou dřevo a kámen, ale využívají i recyklované materiály. Vybavení ekologického hotelu Cristallina je z takových materiálů od nábytku, přes matrace až po ložní prádlo.

Budovy hotelů architekti navrhují tak, aby nerušeně splývaly s přírodou. Tedy konec horským monumentům. Intimnější hotely jsou nepochybně pohodlnější a ke spokojenosti klientů přispívá také zdravá strava ze sezonních bio-surovin s důrazem na místní produkci. V duchu této filozofie tak zelené hotely současně podporují trvale udržitelné místní zemědělství i služby šetrné k životnímu prostředí.

A se stejně odpovědným přístupem nový trend přináší zákazníkům také bohaté zážitky ze světa relaxace a wellness. Eko-hotelnictví nabízí ozdravující programy založené na tradičních metodách, jako je ajurvéda či jóga, omlazující procedury,



NAHOŘE A DOLE: Kapsle hotelu Whitepod leží v Monthey nad údolím Rhôny na lukách, ze kterých je vidět až k Ženevskému jezeru. Nahoře stylové pokoje, dole celkový pohled.

FOTO: M. RECHSTEINER / SWITZERLAND TOURISM







Při stavbě hotelu Valsana na kraji Arosy, který je díky energetické koncepci průkopníkem v ekologii, architekti využili recyklované materiály ze staré budovy.

FOTO: URS HOMBERGER

detoxikační programy, půstní pobyty či kúry na snížení váhy... nebo příjemné požitky při nejrůznějších lázeňských procedurách.

### MINIMALISTICKÁ KAPSLE WHITEPOD

Zajímavý a netradiční je pobyt v dokonalém spojení s přírodou, kdy ubytování v kapsli organické formy poskytuje zážitek jako z jiné dimenze. Samonosný rám dává pevnou konstrukci polokoulím ze speciální látky, a to s použitím minimálního množství materiálu. Útulný zámotek vytápěný peletovými kamny představuje samostatný hotelový pokoj se vším všudy, zařízený v pohodlném přírodním stylu. Nabízí tak komfort tradičního ubytování, ale přitom hostům dopřeje jedinečný zážitek odpoutání se od civilizace. Od svého založení v roce 2004 hotel Whitepod sbírá uznání jako vynikající příklad, jak se ochrana přírody může snoubit s turistikou. Účinné systémy redukuje spotřebu energie, vody i odpadu. Ekologii přispívá i omezená motorová doprava – zaměstnanci i hosté se musí do areálu dopravit po svých. Další autentické zážitky nabízí zdejší restaurace Les Cerniers díky domácí kuchyni z místních surovin podle kritérií značky „HomeMade“.

### SOLÁRNÍ PROMĚNA MUOTTAS MURAGL

Červený vláček horské zubačky vás zaveze do více než stoletého unikátního hotelu Romantic Hotel Muottas Muragl ve výšce 2 456 metrů nad mořem, který se nachází

na jednom z nejslunnějších míst ve Švýcarsku. A právě 320 dní ročního slunečního svitu inspirovalo majitele k odvážné myšlence využít solární energii při přestavbě staré budovy, dříve závislé na tunách topného oleje.

Společnost Mountain Railway Engadin St. Moritz, která už před více než sto lety uvedla do provozu první zubačku v Graubündenu právě na vrcholovou stanici u hotelu, se tak v roce 2010 zasloužila o další prvenství. Svou investicí pomohla zprovoznit tento první energeticky soběstačný hotel v Alpách oceněný *Swiss Solar Award*. Energeticky udržitelný hotel, který nezanechává uhlíkovou stopu, totiž vyprodukuje více energie, než sám spotřebuje. Romantický Muottas Muragl se šestnácti pokoji, které nabízejí třpytivé výhledy na Engadin, je známý i vynikající kuchyní. Ať už v elegantní panoramatické restauraci v rustikálním stylu, restauraci Scatla s futuristickým vzhledem či na obrovské prosluněné terase všude vychutnáte kulinářské lahůdky tradiční graubündenské kuchyně či lehkou moderní gastronomii.

### NEUTRÁLNÍ & RETRO ŠIK VALSANA

Zcela nový hotel Valsana Hotel & Apartments na okraji proslulé historické lyžařské destinace Arosa, ukrytý mezi lesy, jezery a horami, představuje další skvělé spojení ekologického étosu a designu inspirovaného okouzlivým přírodním prostředím Graubündenu. Hotel patří k průkopníkům v oboru a využívá nejnovější technologické inovace, jako je například geotermálními vytápění, které ukládá odpadní teplo do speciální „ledové baterie“. Zatímco při stavbě byly použity recyklované materiály ze staré budovy, hřejivý interiér v kombinaci dřeva, kamene a originálního nábytku vyzařuje osobitou retro atmosféru. To vše s vynikajícími službami, 800 m<sup>2</sup> SPA a zdravou kuchyní „Valsana Food Concept“, jež originálním způsobem kombinuje kulinářské požitky s moderním způsobem přípravy tradičních jídel z místní produkce.

### PŘÍSPĚVEK DO KLIMATICKÉHO FONDU

Jestliže máte rádi jednoduché cestování v mladistvém stylu, ve Scuol Youth Hostel si užijete aktivní a přitom cenově dostupnou dovolenou. A navíc s ekologickou přidanou hodnotou. Síť Swiss Youth Hostelů totiž uplatňuje jedinečný model, který od roku 2008 umožňuje hostům přispět dobrovolným příspěvkem do „klimatického fondu“. Ten financuje projekty udržitelného cestovního ruchu, jako je třeba snížení spotřeby vody, instalace solárních panelů či fotovoltaických systémů. Drobným obnosem k ceně noclehu můžete přispět na kompenzaci vaší uhlíkové stopy tak, jako každý druhý ubytovaný. Po dvanácti letech průkopnické práce je ukázkovým příkladem ekologického přístupu i scuolský hostel, situovaný v blízkosti vlakového nádraží a nedaleko horských lanovek. Z této základny se můžete vydat do termálních lázních Bogn Engiadina Scuol, prozkoumat Švýcarský národní park nebo se projít starým centrem vesnice kolem vzácně zachovaných historických engadinských domů. Večer už vás čekají ostatní cestovatelé u společného stolu, kde si jako v jedné velké eko-rodině vychutnáte lahodné menu z osvědčené klasiky od místních farmářů.



# SÁZKA NA TRADICI A VÝJIMEČNOST

Libor Budínský

**A**lpské zemi se vyhýbaly války i revoluce, díky tomu se může pochlubit úžasnou kolekcí zachovalých památek. A protože také mezi hoteliéry i hotelovými hosty frčí autenticita, už před čtyřiceti lety vznikl pomyslný klub výjimečných, tedy spolek sdružující autentické historické hotely. Pokud toužíte po jedinečném zážitku, vyberte si při další cestě do Švýcarska některý z nich. Nebudete litovat. Tyto hotely sázejí na klientelu, která už je unavená ze stále stejných, uniformních hotelů a naopak vyhledává unikátní prostředí. A přesně to historické hotely nabízejí.

Každý pokoj je zde jiný, jak rozměry, tak vybavením. A vůbec nevadí, že občas pod nohama vrže stará, ne úplně rovná podlaha. Potěší starožitný nábytek, domácí atmosféra i parádní kuchyně.

A důležitý je ještě jeden etický rozměr. Historické hotely jsou výmluvnou přehlídkou podnikatelské kontinuity, neboť rodiny je vlastní a provozují třeba už v desáté generaci, takže současně představují i zajímavý příklad dnes tak moderního kréda trvale udržitelného rozvoje. A také příjemné formy konzervativních hodnot v dnešním stále rychleji se proměňujícím světě.

## KOUZELNÝ VRCH

Nestačí jen koupit nějaký barokní palác a přestavět ho na luxusní hotel. Základním principem historických hotelů je noblesa, šarm či charisma, právě tím jsou výjimečné. Nejde tedy jen o historické či architektonické památky, ale především o unikátní příběhy. Hned to představíme na několika příkladech.



NAHORE: Horský hotel Schatzalp v Davosu má slavnou minulost. Právě zde se odehrával děj románu Thomase Manna Kouzelný vrch. DOLE: Hotel Monte Verita v italské části Švýcarska byl postaven v roce 1927 ve stylu Bauhausu.

FOTO: ANDREA NADRUTTOVÁ, TICINO TURISMO / LUCA CRIVELLI





*Schatzalp se pyšní nejen úžasnou secesní architekturou, ale i zákoutími, v nichž mají hosté poznat, jak vypadal život pacientů v tuberkulózních léčebnách.*

Do skupiny historických hotelů patří například slavný horský hotel Schatzalp v Davosu. Že vám toto jméno nic neříká? A co třeba Berghof. Ano, právě tak se jmenovalo luxusní sanatorium, v němž se odehrává děj kultovního románu Kouzelný vrch Thomase Manna, který právě za tuto knihu později obdržel Nobelovu cenu. A pozor – v hotelu všechno zůstalo v téměř nezměněné podobě, tak jak to tu vypadalo před více než sto lety.

### V DUCHU NOBLESY

Členové skupiny historických hotelů nemusejí splňovat žádné limity luxusu, vedle pětihvězdičkových hotelů jsou zde zastoupeny i „obyčejné“ vesnické trojhvězdy umístěné ve starých farmářských domech.

Jedním z nejkouzelnějších hotelů ve skupině je Bella Tola v údolí d'Anniviers ve Wallisu, který odráží noblesní životní styl 19. století. Šarmantní hotel v horském městečku St. Luc byl otevřen již v roce 1860 a dodnes patří mezi nejžádanější hotelové adresy v zemi. Zvláště večere v zrcadlovém sále či podvečerní drink na terase patří k nezapomenutelným zážitkům.

Vše doporučujeme také hotel Chesa Salis ve vesničce Bever v údolí Engadinu, jen pár kilometrů od Svatého Mořice. Starobylý dům překvapí mnoha romantickými zákoutími a vynikající domácí kuchyní.

### TŘI KRÁLOVÉ

Zřejmě nejúchvatnějším hotelem v celé historické kolekci je luxusní pětihvězdičkový hotel Les Trois Rois (Tři králové) v Basileji, který má v rodném listě v kolonce data narození zapsán letopočet 1681. Pokoje vybavené skvostným historickým nábytkem mají dech beroucí výhled na Rýn. Součástí hotelu je vyhlášená restaurace Cheval Blanc šéfkuchaře Petera Knogla, který se pyšní třemi michelinskými hvězdami. A v místním baru připravuje koktejly Adriano Volpe, jeden z nejlepších švýcarských barmanů, který před pár lety dokonce vyhrál světové mistrovství v míchání drinků.

### HORA PRAVDY

Za posledním zážitkem se vydáme do italské části Švýcarska. Nad městem Ascona stojí Hora Pravdy (Monte Verita) ověněná mimořádným příběhem první evropské komunity svobodných filozofů a veganů.

Vše začalo před více než sto lety, konkrétně roku 1900, kdy se hora stala domovem skupiny hledačů alternativního života pocházejících z různých koutů Evropy. Svou základnu nad prosluněnou Asconou pojmenovali Republikou bezdomovců a jako motto si zvolili větu o místě, kde se mysl může dotýkat nebes.

Členové komunity pracovali na zahradě, ale také se věnovali tehdy odvážným formám relaxace: tanci, nudismu, plavání či opalování. A právě v jejich „penzionu“ postaveném v roce 1927 ve stylu Bauhausu funguje současný hotel. Inspirativní, že? Ostatně jako většina švýcarských historických hotelů.



NAHOŘE: Hotel Bella Tola v St. Luc, první grandhotel ve Val d'Anniviers, postavil na základech bývalé římské vily kněz Pierre Pont, velký propagátor alpské turistiky. Atmosféru dávných časů zakonzervovali i současní majitelé, manželé Buchsovi. DOLE: Ve vesničce Bever v nadmořské výšce 1714 m se ukrývá historický hotel Chesa Salis. Patricijský dům z roku 1590 vlastnila rodina von Salis z Graubündenu. FOTO: DANA EMINGEROVÁ (NAHOŘE) A ANDREA BADRUTT (DOLE)





# POKLADY GASTRONOMIE

Libor Budínský

Šaty dělají člověka, říkávalo se kdysi, ale současnosti lépe odpovídá heslo: „Řekni mi, co jíš, a já ti povím, jaký jsi!“ Ve světě se prosazuje etický přístup ke stravování, zero waste hnutí či snaha o dosažení co nejmenší uhlíkové stopy. Jinými slovy důraz na místní a sezonní potraviny. A právě taková je švýcarská gastronomie.

Důvod je prostý. Přestože patří Švýcarsko k nejbohatším zemím světa a je unikátním symbolem prosperity i bez zásob plynu či ropy, ještě před sto lety byla tato alpská země chudá a její obyvatelé si museli vystačit opravdu s málem. Hlavně horalé a farmáři měli k dispozici pouze vlastní sýr, špek, brambory, nějaké to maso a trochu zeleniny. A protože drsný život v horách vyžadoval vydatnou stravu, vařilo se vydatně: proto mezi pilíře švýcarské gastronomie patří třeba bramborové *rösti* se špekem a horským sýrem či makaróny zapečené se sýrem a servírované s jablečným pyré.

Tato jídla jsou rozšířená po celé zemi, další speciality už patří k jednotlivým regionům – *pizzocheri*, tedy nudle zapečené s brambory a sýrem představují lokální specialitu typickou hlavně pro údolí Engadinu, naopak v kantonu Uri zase objevíte „horské“ rizoto *Ryys und Boor*, které je vyšperkované brambory, pórkem a houbami. Jako pravidelné obědy při práci v kanceláři se tyto speciality moc nehodí, ale do zimy a hor prostě patří – ať už si je dáte po lyžování, či návratu z náročné horské túry.

## CO POSLOUCHÁ EMENTÁL

Součástí zmíněných pokrmů je sýr, ideálně horský sýr, který patří k nejlepším sýrům na světě. Přípravuje se totiž z letního mléka krav, které se pasou na rozkvetlých vyso-

VPRAVO: K přípravě *fondue* se používá směs několika sýrů, ale základ tvoří vždy sýr *Gruyère*.

FOTO: TOM SWALENS





**Raclette je v podstatě grilovaný kravský sýr. Jeho název pochází z francouzského slova *racler* – škrábat, protože se při servírování stahuje z velkého nataveného bochníku špachtlí.**

kohorských stráních ve výškách kolem dvou tisíc metrů. Jejich strava obsahuje spousty aromatických bylin, díky nimž jsou sýry výrazné, voňavé a pikantní. Jedním z nejslavnějších sýrů je Gruyère, který se už dlouhých 900 let připravuje v oblasti města Gruyères. Z dalších známých sýrů (a pozor, ve Švýcarsku se jich vyrábí neskutečných 450 druhů) připomeňme Appenzeller a samozřejmě ementál, tedy originální Emmentaler, pocházející z údolí řeky Emme v kantonu Bern, který každého uhrane svou plnou a harmonickou chutí.

Pro sýrové fajnšmekry je pak určen zvláštní experiment, při němž výrobci ementálu nechávají sýr zrát za zvuků hudby – jedna šarže zraje při hip hopu, další při rokenrolu a další zase při tónech Mozarta. Přestože výrobci tvrdí, že to je znát na chuti, neboť sýr je živý organismus, spíše jde o vtipný a originální nápad marketingového oddělení.

### JAK SE BAŠTÍ FONDUE

Fantastický sýr hraje hlavní roli ve dvou národních pokrmech země helvétského kříže, kterými jsou fondue a raclette. Sýrové fondue, připravované pro svou vydatnost hlavně v zimních měsících, se téměř v každém kantonu objevuje v lehce pozmeněné podobě. Někde se roztavený sýr dochucuje rozetřeným česnekem, jinde se přidává muškátový oříšek nebo špetka chilli. A oblíbené je také fondue chuťově doladěné třešňovou pálenkou.

Tradičně se fondue jí s chlebem, ale třeba ve Fribourgu do sýru namáčejí pečené brambory ve slupce, zatímco v Ženevě můžete ochutnat rafinovanou verzi s dušenými smrži. A ještě jedna zajímavost. Když je sýr téměř snědený a v kotlíku zůstává jen pár křupavých ostrůvků, na požádání vám do zbytku rozklepnou vajíčko. A pozor: k fondue se nepije červené, ale bílé víno.

V období Vánoc dávají Švýcaři přednost *fondue chinoise*, což je jakási alpská verze asijského *hotpotu* – čínské polévky, která se vaří v kotlíku přímo na stole. Podobně je tomu ve Švýcarsku, kde na stole stojí velký hrnec s vroucím vývarem, do kterého si každý sám vkládá malé kousky masa a nechává si je v bujónu uvařit. Obvykle se servírují čtyři druhy masa (vepřové, telecí, hovězí a kuřecí), nakládaná zelenina a hlavně různé druhy fantastických omáček (ty jsou na tom možná to nejlepší).

A kde se na tyhle pochoutky zastavit? Na *fondue chinoise* se můžete vydat třeba na horu Titlis, kde se podává při svíčkách. Výtečné klasické fondue zase můžete ochutnat ve stylové restauraci Bären v Andermattu. Za návštěvu stojí také muzeum sýra Gruyère ve městě Gruyères či klášterní výroba sýrů v Engelbergu.

### POKLADY SV. MOŘICE

Za bohatou nabídkou specialit horské gastronomie můžete vyrazit i do Svatého Mořice. Místo, kde se zrodila zimní dovolená, je dnes považováno za luxusní horské středisko, ale nebylo tomu tak vždy. Středisko položené ve výšce 1 800 metrů bylo v minulosti často i půl roku odtržené od zbytku světa – proto museli místní farmáři



Oběd či večeře na terase v kulisách historického města umocňuje romantický zážitek na druhou. FOTO: PASCAL GERTSCHEN / FRIBOURG REGION

využívat co nejvíce lokálních surovin. Udilo se hovězí maso i ryby z jezera, oblíbené bylo podzimní sušení zvěřiny.

Pokud chcete mořické jerky ochutnat, zastavte se v řeznictví Metzgerei Heuberger přímo pod školou, které se sušením masa zabývá již čtvrtou generací. Další místní specialitou je křupavý „koláč“ *Nusstorte* z těsta a vlašských ořechů, ten je k mání ve slavné cukrárně Hanselmann. Za návštěvu stojí také restaurace Chasa Veglia, která sídlí ve starém farmářském domě a specializuje se na tradiční horskou kuchyni. Jedním z klenotů na menu jsou zelné závitky plněné masem či bramborové *rösti* s liškami a telecím.

### DOKONALÝ ZAPADÁKOV

Vedle jemného telecího masa je v horských oblastech oblíbená také zvěřina – třeba ragú z plecka divočáka, podávané s bramborovými *gnocchi*, stejně jako několik týdnů vyzrálý jelení hřbet připravený na pánvi jako steak a podávaný s pečenou sezonní zeleninou. Na výtečnou zvěřinu můžete zamířit třeba do restaurace Bellevue v Mürrenu (ano, to je tam, kde se točila slavná bondovka *V tajné službě Jejího Veličenstva*). A pokud sbíráte mimořádné zážitky, přidejte si ještě jednu (či více) noc v nedalekém hotelu Obersteinberg umístěném ve výšce 1 800 metrů, který je otevřen pouze v letní sezoně, nemají tam elektřinu a vše se odehrává za svitu svíček a plynových lamp. Navíc k hotelu nevede žádná lanovka a hosté musejí dorazit pěkně po svých (z Mür-



renu jsou to čtyři hodiny chůze). Odměnou je však dokonalý klid a také jednoduché pokrmy připravené stoprocentně z místních a sezonních surovin.

### CAFÉ DE PARIS

A teď už sestupme z hor a namiřme si to do švýcarských měst, kde na nás čekají další kulinární klenoty. Nejprve se zastavme v Ženevě, na legendární steak s omáčkou Café de Paris, který vymyslel již před válkou ženevský restauratér Freddy Dumont. Slavný pokrm z vysokého roštěnce se jmenuje Entrecote Café de Paris, vlastně *rib eye steak* servírovaný se speciální omáčkou Café de Paris. Připravuje se ze smetany, dijonské hořčice, tymiánu, madeiry, ančoviček, čerstvého pepře a dalších ingrediencí.

Přesné složení omáčky je samozřejmě přísně tajné a majitelé podniku mají recept uložený v sejfu ženevské banky. Tato specialita se poprvé začala podávat před osmdesáti lety v restauraci na ulici Mont Blanc (ano, nejvyšší hora Evropy je z této ulice skutečně vidět) a podniku rychle přinesla vřelý hlas a slávu. A plno tu mají i dnes – byť je v nabídce jedno jediné jídlo, tedy zmíněný steak s hranolky a omáčkou.

### TAJEMSTVÍ KARNEVALU

Za dalším kulinárním pokladem se vydáme do pohádkového Lucernu. Jmenuje se *pastete* a připravuje se z telecího masa, telecích nočků a žampionů. Z těchto surovin se uvaří ragú, které se následně zapeče do velkého „muffinu“ z listového těsta.

Základem fantastické chutě je ovšem hustá krémová omáčka připravená ze silného telecího vývaru, másla a červeného vína, která je navíc dochucená lesním ovocem a rozinkami marinovanými v koňaku. Při přípravě omáčka nasákne do listového těsta a v kombinaci s jemnou chutí nočků a masa tvoří nezapomenutelný gurmánský zážitek. Jenom připomeňme, že *pastete* je tradičním pokrmem lucernského karnevalu, který je považovaný za jeden z nejkrásnějších v Evropě.

### FILÁTKA OKOUNŮ

V okolí Lucernu je populární hutný a sytý ovocný chléb zvaný *Birewegge*, do kterého se přidávají sušené hrušky, švestky, jablka a ořechy. Sušené ovoce se nejprve namočí do vody, pak se smíchá s ořechy a dochutí štamprlí ovocné pálenky, obvykle třešňovice. Nakonec se směs zabalí do nasládlého těsta a dá se upéct.

Oblíbenou specialitu představují filety okounů pečené na másle, které jsou hitem ve všech městech a obcích ležících na břehu některého z krásných švýcarských jezer. Podávají se obvykle s vařenými brambory s tatarskou omáčkou, díky čemuž vynikne lahodnost a křehkost rybího masa. A nesmí chybět ani sklenička Chasselas, bílého vína starobylé odrůdy, která se zrodila již v římských dobách v oblasti Ženevského jezera. Třeba na terase některé z mnoha hospůdek na slavné vinici Lavaux, která je zapsána mezi památky UNESCO.

# MojeSvycarsko.com

Inspirace a informace pro vaše cesty do Švýcarska – aktuální a v českém jazyce.

Tady najdete vše od předpovědi počasí přes trasy pro pěší výlety a cyklotrasy až po možnost rezervovat si vaši dovolenou. Můžete si zdarma



objednat zaslání brožur o Švýcarsku v češtině, ale i koupit další publikace a dárky se švýcarskou tematikou a předplatit si časopis SWISSmag.



## #MojeSvycarsko a #INLOVEWITHSWITZERLAND

Sdílejte vaše zážitky ze Švýcarska a akcí Switzerland Tourism na Instagramu s hashtagem #MojeSvycarsko – ty nejzajímavější fotografie otiskneme v nadcházejícím vydání magazínu SWISSmag. Vaše top fotografie ze Švýcarska sdílené i s hashtagem #INLOVEWITHSWITZERLAND naleznete na interaktivní mapě na speciálním webu [inlovewithswitzerland.com](http://inlovewithswitzerland.com).

## Internet.

**Nejlepší zážitky pro milovníky vlaků:**

[MojeSvycarsko.com/sts](http://MojeSvycarsko.com/sts)

[MojeSvycarsko.com/rhb](http://MojeSvycarsko.com/rhb)

[MojeSvycarsko.com/doprava](http://MojeSvycarsko.com/doprava)

**Staňte se naším fanouškem na**

**Facebooku:**

[Facebook.com/MojeSvycarsko](https://Facebook.com/MojeSvycarsko)

**Odebírání newsletteru:**

[MojeSvycarsko.com/newsletter](http://MojeSvycarsko.com/newsletter) (česky)

**Aplikace pro iPhone a Android**

S našimi bezplatnými aplikacemi pro iPhone a telefony s Androidem jsou užitečné informace, cenné tipy a vítané inspirace vždy po ruce.

[MySwitzerland.com/mobile](http://MySwitzerland.com/mobile)



Tipy pro rodiny



Swiss Snow



Swiss Travel Guide



Grand Train Tour of Switzerland

## Informace, rady a rezervace.

**Rady pro vaši dovolenou ve Švýcarsku** po–pá 9–17 h, **222 521 125**, [stprag@switzerland.com](mailto:stprag@switzerland.com).

Na stránkách [MojeSvycarsko.com](http://MojeSvycarsko.com) si můžete objednat zaslání těchto brožur o Švýcarsku v češtině zdarma:



To nejlepší ze Švýcarska



Švýcarsko – léto 2020



Švýcarsko – žel. mapa



Rhétská dráha





# MÓDA V ZELENÉM REŽIMU

Štěpánka Strouhalová

blékat se s úctou k přírodě je ve Švýcarsku – jak se v módní mluvě říká – trendy. Zdejší návrháři při tvorbě svých kolekcí uznávají ekologický přístup. Švýcaři se tak i stylem odívání podílejí na skutečné revoluci, která podle nich může začít třeba u obyčejného trička.

NAHORE: Mladá generace si stále více uvědomuje svou odpovědnost za budoucnost Země. Průkopníkům recyklace, majitelům dnes známé švýcarské módní značky Freitag, pomohl odpovědný ekologický přístup zařadit se mezi kultovní legendy.

FOTO: LUKAS WASSMANN



*Jaký je jejich cíl?  
Hledat řešení,  
která čelí  
ekologickým  
škodám  
způsobeným  
módním  
průmyslem.*

Rovnice je jednoduchá: „Produkovat znamená znečišťovat.“ Zatímco módní marketing nás po léta zasypával svůdnými formulkami, které nás nutily utrácet více a více, módní průmysl se vyšplhal na druhé místo žebříčku nejvíce znečišťujících odvětví naší planety hned za ropným průmyslem. Inovativní švýcarské značky mění tuto „nezdravou“ filozofii mnoha zajímavými způsoby a proti jednorázové módě přicházejí s novými originálními podněty. Zní to téměř jako utopie: zdravý a odpovědný přístup, který dokáže odpadové suroviny proměnit v objekt módního trendu, estetického požitku, pohodlí i praktického užití.

V současnosti přibývají nové ekologické výrobky, které díky přístupu zákazníků získávají stále větší podíl na trhu. Pod visáčkou Swiss made najdete v obchodní síti snad největší koncentraci ekologických značek v porovnání se skromnou velikostí země. Švýcaři dokážou přeměnit tříděný a recyklovatelný odpad na užitečné a estetické módní zboží, které si ve vzhledu nezádá s masově vyráběnými produkty, a navíc ani nezatěžují planetu výrobou budoucího odpadu. Využívají při tom již existující materiály nebo přírodní suroviny jako len, konopí, vlnu či nové textilie, které jsou vyrobené z organických rostlinných vláken, která neobsahují pesticidy, pěstují se bez chemických hnojiv a genetických modifikací. Péče o kvalitu je prvořadá nejen z hlediska uživatelského pohodlí a látek, které nepoškozují zdraví, ale také z hlediska trvanlivosti výrobku.

Firmy se snaží vytvořit co možná nejkratší dodavatelský řetězec v lokálním měřítku s nízkou uhlíkovou stopou nebo vytvářejí tzv. *fair trade* výrobní prostředí (obchod založený na dodržování zásad férového partnerství) a humánní pracovní podmínky v rozvojových zemích. Tato móda je nepochybně dražší než masová produkce, ale osvědčené úsloví „Nejsem tak bohatý, abych si kupoval laciné věci“ v tomto případě představuje pádný argument, který tu platí nejméně dvakrát. Vždyť ani kapsy Švýcarů nejsou bezedné a všichni si uvědomují, že hlavně přírodní zdroje naší planety mají své limity. Eko-značky navrhují mladí a inovativní nadšenci, kteří rozhodně (alespoň většina z nich) nechtějí vypadat jako příznivci hnutí Hare Kršna, takže pro všechny platí jedno: jejich móda je mimořádně stylová!

Stále více zákazníků hledá oblečení a doplňky vyrobené podle ekologických principů, a tím i způsob, jak se lépe vyrovnat s naší konzumní společností. Požadavek trvale udržitelného rozvoje je v dnešní době přidanou hodnotou zboží, která často představuje pro stále rostoucí skupinu zákazníků rozhodující argument při nákupu. A to je také hlavní motto švýcarských ekologicky smýšlejících návrhářů. Jaký je jejich cíl? Hledat řešení, která čelí ekologickým škodám způsobeným módním průmyslem.

„Trh je velmi dynamický. Před šesti lety jsme napočítali na berlínském specializovaném salonu Green Showroom okolo 30 značek, zatímco o čtyři roky později jich bylo již na 250,“ říká Pauline Treis, mladá zakladatelka značky Jungle Folk a koordinátorka

**VPRAVO: Zatímco sezonní výrobu oblečení je neustále nutné měnit kvůli novým trendům, švýcarská *slow fashion* upřednostňuje nadčasové kousky vyrobené z ekologických materiálů, které se dají nosit léta.**

FOTO: NADINE OTTAWA (2xNAHOŘE), FREITAG (DOLE)





*Měli bychom se vrátit k základům, ke střízlivému vztahu k oblečení, které dobře udržujeme a nevyhodíme kvůli malé opravě. Nehoňme se za posledními výkřiky módy.*

švýcarské asociace Fashion Revolution. „Nevytvářím sezonní módní kolekce, ale spíše základní kousky z udržitelných, certifikovaných nebo recyklovaných materiálů, které můžete nosit léta,“ vysvětluje. Dnešní proces výroby působí zmatek na lidské i environmentální úrovni. „V obchodě běžně koupíte tričko za méně než dvacet franků, ale tento směšně levný kousek obsahuje složitý dodavatelský řetězec. Bavlna se sklízí v Africe, poté se utká v Asii, a jakmile je obarvena v Německu, tričko je nakonec v nejlepším případě ušité v Portugalsku...“ dodává návrhářka.

Fanny Dumas, spoluzakladatelka sdružení Fair'Act, které shromažďuje informace o ekologicky odpovědné módě ve Švýcarsku, se domnívá, že nejlepší způsob, jak se chovat odpovědně, je odolávat agresivnímu marketingu a využívat dobře oblečení, které již vlastníme. „Měli bychom se vrátit k základům, ke střízlivému vztahu k oblečení, které dobře udržujeme a nevyhodíme kvůli malé opravě. Nehoňme se za posledními výkřiky módy,“ radí a dodává: „Přesto si dnes si každý může najít v eko-módě to, co vyhovuje jeho stylu. Velmi módní a kvalitní oblečení je poměrně dobře zastoupené jak v on-line obchodech, jako například Zalando či Globus, tak i v kamenných obchodech v Curychu, Bernu, Ženevě a dalších městech,“ dodává Fanny Dumas.

### PRŮKOPNÍCI EKOLOGICKÉ MÓDY

Pokud se vydáte ulicemi zdejších měst, nejméně jeden z deseti lidí nese na rameni velkou pestrobarevnou brašnu se štítkem Freitag. Ani jedna se nepodobá druhé a pro nezasvěcené připomíná něco jako trochu neforemnou, účelovou messengerskou tašku. Přesto tahle pravděpodobně nejznámější švýcarská značka trvale udržitelné módy platí za důležitý a dobře ceněný módní kousek. Na první pohled se každá kabelka chlubí pečeti recyklovaného materiálu s jedinečnou patinou. Životní šrámy jsou totiž pro estetiku materiálů Freitag nezbytné. Všechny vznikly z použitých plachet pro nákladní automobily, duší jízdních kol a automobilových bezpečnostních pásů.

Když bratři Markus a Daniel Freitagové, kteří v roce 1993 založili stejnojmennou značku inspirovanou hustým curyšským nákladním provozem, stali se nevědomky průkopníky hnutí, které se po dvou desetiletích stalo klíčovým argumentem pro ekologicky motivovaný módní průmysl. Dnes má Freitag čtyřicet obchodů s více než čtyřmi stovkami prodejců po celém světě s vlajkovou lodí v Curychu. Nyní značka prodává přibližně půl milionu kusů ročně včetně širokého výběru tašek a doplňků, i nové oděvní řady „pret-a-composter“ (připraveno ke kompostování), která v současné době zahrnuje košile, kalhoty, kombinézy a zástěry pro muže i ženy! V roce 2014 společnost Freitag vyvinula nový, plně kompostovatelný materiál s názvem F-ABRIC, který se vyrábí v Evropě ze lnu, konopí a viskózy z bukového dřeva.

### AVANI - ETIKA VE JMÉNU ZEMĚ

Avani znamená v sanskrtu „Země“, což je příznačný název pro mladou módu s nadčasovým, ženským stylem. Jako jedna z prvních švýcarských značek začala vyrábět oblečení s co nejmenším dopadem na životní prostředí a dnes patří mezi ty nešetrnější

# PŘÍBĚH BRATŘÍ FREITAGŮ

IKONICKÉ ZNAČKY vznikají nenápadně. Občas o nich slyšíte a nejednou se promění v legendu, bez které kdekdo nemůže být. A právě takový je příběh curyšské značky Freitag, kterou před třiceti lety založili dva bratři - Marcus a Daniel. Ano, ano, nesmíme zapomenout jejich příjmení: Freitagové. Tedy Freitag.

Oba bratři se na počátku devadesátých let živilí grafickým designem, ale hledali a experimentovali ještě s dalšími formami užitého umění. Jednoho dne - snad to byla spíše z nouze ctnost - si ušili ze staré plachty kamionu tašku, aby jim jejich knihy, zápisníky a skici v deštivém počasí nevlhly. A poněvadž kamarády jejich výtvořů zaujaly a vychválili je do nebes, po krátké úvaze se bratři rozhodli, že zkusí tašky



a batohy z prakticky nezničitelného materiálu vyrábět a prodávat. A úspěch se brzy dostavil.

Odolné materiály doplnili kvalitním řemeslným zpracováním a současně přiznali lehkou formu opotřebení, díky níž je každý kus naprostým a autentickým originálem. Během dvou dekad se Freitag proměnil v ikonickou značku, která se vyvíjela mezi legendy. A dnes? Snad každý Švýcar má jejich batoh, peněženku či obal na tablet, notebook, iPhone či iPad. Z Freitagů se stala nová švýcarská ikona.

A jaká je největší výzva bratrů Freitagů? „Pracujeme v jednom z nejdražších měst na světě, což vysvětluje cenu našich výrobků. A pak to, že musíte spolupracovat s bratrem!“ směje se Daniel Freitag.

LIBOR BUDÍNSKÝ

VLEVO: Sídlo značky v moderní městské čtvrti Curychu, kde dříve bývaly továrny, je postaveno z použitých dopravních kontejnerů. NAHOŘE: Bratři Freitagové udělali z nouze ctnost a nakonec ikonickou značku. FOTO: ROLAND TAENGLER, ANDRÉ MEIER



*Švýcaři dokážou nepotřebný materiál efektivně využít a změnit na módní kousky. Příkladem jsou tašky a kabelky ze starých armádních dek Alpen Schatz, které s příchodem spacáků ztratily využití.*

na trhu. Dbá například na transparentní původ materiálů i dodavatelského řetězce od zdrojů až po hotový výrobek. Suroviny pocházejí pouze z Evropy, oblečení se navrhuje ve Švýcarsku, vyrábí se v malé lyonské dílně a prodává výhradně na území Evropy, čímž výrobce zajišťuje co nejnižší uhlíkovou stopu. Avani dbá i na výběr materiálů. Používá například neškodná barviva bez obsahu toxických látek, která jsou ekologičtější jak pro uživatele, tak pro přírodu. Návrháři si vyhraji i s takovými detaily, jako jsou knoflíky, které se vyrábí pouze z evropského dřeva.

### **SANIKAI - VEGAN & SWISS MADE**

Veganská rodinná módní firma Sanikai se sídlem v Curychu uplatňuje švýcarský perfekcionismus v každém ohledu. Vystačí si výhradně s udržitelnými materiály, aniž by používala vlnu, hedvábí – tedy suroviny pocházející ze zvířat. Aktuální kolekce Sanikai se skládá z kusů z regenerovaného nylonu, lycry, recyklovaných plastových lahví, organické bavlny, lnu a zbytků staré džínoviny. Dokonce i nitě pocházejí z recyklovaných plastových lahví nebo organické bavlny. A knoflíky jsou pro změnu z kokosových skořápek nebo ze dřeva. To vše ve stylových řadách, které si nezadají s modely z titulních stránek ženských časopisů.

### **JUNGLE FOLK - MÓDA JAKO SOCIÁLNÍ MISE**

Návrhářka Pauline Treis se inspirovala výletem po Latinské Americe, kde ji talent místních řemeslníků inspiroval natolik, že se v roce 2013 rozhodla založit módní *fair trade* značku zaměřenou na tradiční venkovskou výrobu v Kolumbii a Peru. Jungle Folk tak pomáhá komunitě jihoamerických řemeslníků rozvíjet jejich dovednosti a díky vyšším příjmům pak zlepšit i jejich životní podmínky. Kolekce přináší nadčasové, minimalisticky laděné kousky, které lze skvěle kombinovat.

### **ALPEN SCHATZ - RECYKLACE ARMÁDNÍCH DEK**

Další příklad, jak Švýcaři dokážou nepotřebný materiál efektivně využít a změnit na zajímavé módní kousky, představují doplňky značky Alpen Schatz. Tašky, kabelky a další užitečné věcičky jsou vyrobené ze starých armádních dek, které s příchodem spacáků ztratily využití. „Měli jsme jich tuny pro případ války, která naštěstí nepřišla, takže se nikdy nepoužily,” vysvětluje designér značky Walter Maurer, který pomohl na svět nové trendy švýcarské tradici Swiss Army Recycling Collection – módních doplňků z hrubé šedohnědé vlněné látky. Kromě zipů a zapínání pochází vše – včetně kožených řemínků – ze standardní armádní výbavy a je to také stoprocentně švýcarská ruční výroba. V zapadlé vesničce Törbel v kantonu Wallis na pozadí zasněžených vrcholů tak místní ženy přetvářejí dědictví po švýcarské armádě ve zboží vyhledávané po celém světě.

**VPRAVO: Dokonce i nitě u modelů firmy Sanikai pocházejí z recyklovaných plastových lahví nebo organické bavlny.**

FOTO: BON WONGWANNAWAT / SANIKAI







# SPORT V SRDCI ALP

V lásce ke sportování se nám Švýcaři podobají. Mají rádi zdravý pohyb v přírodě ať už v zimě nebo létě, na horách nebo v údolích řek. Většinou sportují rekreačně, ale organizují pro veřejnost i zábavné či extrémně náročné masové závody.

VLEVO: Cyklistika je ve Švýcarsku velmi populární, dá se jezdit i v blízkosti Matterhornu. Pro opravdové borce je jedním z nejtěžších závodů horských kol Grand Raid s převýšením 5 000 metrů, který se jede z Verbier do Grimentz. Vítězové zvládnou nejdelsí trasu 125 kilometrů těsně nad 6 hodin.

FOTO: PASCAL GERTSCHEN / ZERMATT TOURISMUS



# CYKLOMASAKR PŘES VRCHOLKY ALP

Petr Pravda

**T**epající rotory vrtulníku a roztančené řinčící kravské zvonce rvou uši. Do toho křičí davy diváků. Cpu kolo do nebes, co to jde... Vlečeme karbonové speciály do prudkého kopce přes kameny a koryta vyhloubená vodou. Hekáme, klopýtáme a proklínáme... Přitom jsem tu vlastně neměl být.

## VÝZVA

Stalo se to takhle... Hlavním viníkem je švýcarský kamarád Gérard Sermier. Muž činu, který zajišťoval let Bertranda Piccarda balonem kolem zeměkoule nebo propagoval „Tryskového muže – JetMana“. K tomu třicet let spolupřipravuje jeden z nejtěžších alpských závodů horských kol Grand Raid z Verbier do Grimentz – 125 kilometrů s převýšením 5 000 metrů. Několik let mne zve, abych přijel a zkusil to taky.

Bylo to takové chlapské poštuchování. Tak co, přijedeš už konečně? OK, Gérarde, tak já to teda pojedu, řekl jsem nakonec neprozřetelně. Ale jen kratší verzi z Hérérence do Grimentz – „pouhých“ 3 000 metrů převýšení.

Gérard je ale Švýcar, důsledný, precizní, kamarád bez slitování... Když se závod blíží, dozvídám se, že mám zajištěný VIP servis, startovní číslo, setkání s hvězdami, hotel. Dochází mi, že to už asi nepůjde odmítnout.

Ale co, mám natrénováno přes 5 500 kilometrů, tak to snad dám.

## START ZA ROZBŘESKU

Konečně je tu den D. Budíček ve 3:50 v hotelu v Sionu, studená sprcha, ve 4:00 úprk na snídani. O dvě hodiny později je v alpské vesničce Hérérence za rozbřesku start. Tisknu se s kolem téměř na konci dlouhého startovního pole v úzké uličce Rue de l'Église. Na tisícovku závodníků čeká 68 kilometrů, které jsou na mapě zdrcující: tři obří kopce, tři dlouhé sjezdy, vypadá to, že na rovinky organizátoři zapomněli.

Start. Jezdci nechávají mezery, což mi umožňuje využít každou skulinu a protlačovat kolo chumlem dopředu. Kličkujeme úzkými cestami mezi starými chalupami. Brzy se terén zvedá a začínáme nekonečně stoupat k horské chatě Mandelon.



NAHORE: Nejkritičtějším místem závodu je vysokohorský průsmyk Lona s kilometrovým krpálem, kde všichni kolo tlačí.

FOTO: JOËL BURKHALTER

Svítání v obřích horách je úžasné, jen není čas na výhledy. Nechávám si rezervu, ale i tak předjíždím desítky lidí. Cítím se skvěle, až o hodně později zjistím, že jsem začal rychleji, než bylo zdrávo. Seznamuju se s prvními „spolucestujícími“. Třeba s Mr. Scottem, který má všechno včetně kola, oblečení a doplňků od jediné značky. Vedle něj chlapík v dresu dávno neexistujícího profi týmu Phonak, který proslul dopingovými skandály. S některými pojedu prakticky až do cíle a při pohledu na Phonak jsem pyšný na svůj český dres stáje světového poháru horských kol GAPP System – Kolofix MTB Racing Team.

## ŠÍLENÉ SJEZDY

Na první „prémii“ 2 100 metrů nadmořské výšky je to od startu 18 kilometrů a 800 výškových metrů. Osmnáct kilometrů skoro pořád vzhůru. U chaty Mandelon jsem na PRO MNE úžasném 313. místě celkově. Za celou dobu mne předjelo pět lidí, já snad dvě stovky. Mr. Phonak i Mr. Scott daleko za mnou. Zatím to vypadá dobře, jenže ouha!





Závod je tak náročný, že se často musí slézat ze sedla.

FOTO: ERIC FRACHON

Probuzení z hezkého snu přijde jako rána bičem hned v prvním trailovém sjezdu. Terén je mnohem náročnější, než jsem čekal. Ne že bych to nemohl sjet, ale jedu opatrněji a pomaleji než absolutní většina lidí kolem mě. To, co jsem najel do kopce, beznadějně ztrácím a přese mne se valí lavina jezdců. Netuším, že to ještě není to nejhorší.

Za vesničkou Evolène začíná výjezd přes další kopec na Eison a pak poslední superstoupání do průsmyku Pas de Lona (2 800 m). Závodní vzorec je naprosto jasný, sebetěžší výjezd znamená zisk na ostatní, jakýkoli technický sjezd přináší značnou obavu z možného pádu a ztrátu. Svou závodní filozofii musím ořezat na absolutní základ. Už nepůjde o čas, o umístění. Ale o to abych dojel, nespádl, nezranil se, nezabil.

## JAK SE TLAČÍ KOLO

Patnáct kilometrů před cílem mne ve stoupání na průsmyk Lona doráží čelo hlavního závodu. Startovali sice ve Verbier jen o chvíli dřív než já, ale mají v nohách o 57 kilometrů víc! „Pozor jede Verbier,“ hlásí motocyklista na enduru a za ním už se

řítí první dva borci kategorie elite. Pár set metrů za nimi na pátém místě funí do kopce favorit Lukas Flückiger. Zkousím se za ním trochu vytáhnout, aspoň pár set metrů. Bez šance.

Za chvíli se kopec zvedá ještě víc, přibývají kameny a koryta. Všichni do jednoho seskakujeme a kola tlačíme. „Za celých třicet let, co závod organizujeme, dokázal Pas de Lona vyšlapat jediný borec,“ říká mi později Gérard Sermier. „Ten poslední kilometr nahoru do průsmyku prostě všichni kola tlačí nebo nesou na zádech.“

Je to děs, bohužel za chvíli bude ještě hůř. Souvisí to s občerstvováním. Na Grand Raid ho mají vymyšlené skvěle, závodníkovi stačí vézt jeden bidon, jednu tyčinku a pár gelů. Všechno ostatní najde na občerstvovacích stanicích, které se střídají téměř po 45 minutách jízdy. Snažím se tam do sebe cpát energii horem dolem, střídám ionták, vodu, kolu a vývar. Taky kusy banánu, energetické tyčinky. A stejně toho bylo málo, někde jsem udělal chybu.

## ZÁVODNÍCI DRŽÍ SPOLU

Právě při těžkopádném výstupu na Pas de Lona přichází mocná zákeřnice – křeč! Jak kousnutí černé mamby. Najednou se sval smrští, už nejde udělat krok. Bolest je šílená, kácím se jak podřátý k zemi. Ležím na zádech a snažím se protřepat nohy. Čekám na zázrak. A on přijde.

Kolega z Belgie mne zkušeným okem zrentgenuje a hodí nezištně sáček s magnesiem. Tak vypadá cyklistická sounáležitost. Polykám prášek a cítím skoro okamžitou úlevu, bolest mizí. Za dvacet vteřin jsem zase na nohách a znovu tlačím kolo do prudkého kopce. Rychlá dávka protijedu a kousnutí mamby je pryč. Najednou vím, že mne už nic nezastaví.

Uolat průsmyk Lona je úžasný pocit, bohužel katarze trvá příliš krátce. Pořád ještě není hotovo. Následuje jen krátký sjezd a u jezera Lona znovu začínám stoupat na bezejmenný bod ve výšce skoro 2 900 metrů. Teprve pak se trasa definitivně zlomí a přichází dvanáctikilometrový sjezd do Grimontz. Ale jaký sjezd, ten nejtěžší mého života.

Kameny, kořeny, suť, dvacetimetrové kamenité brody. Na krátké rovince se ocitám pod obří hrází přehrady Moiry. Tyčí se přede mnou do závratné výšky skoro 150 metrů. Nevychutnám si to, kolem znovu prská motocykl a nad ním vrtulník. Do cíle se řítí elitní ženy. Chci už být dole, ale jede to pomalu.

Konečně! Cílové Grimontz. Miglíky kolem závodní vesničky a závěrečný průjezd obřím stanem, kde stovky fanoušků natahují ruce, abychom si na „MTB způsob“ plácli. „Courage, Peter!“ Rozjíždím kolo na plný pecky a natahuju ruku, to jim musím udělat. Cílová čára, pak pořadatelé, konec. Zastav se už, je opravdu konec.

Šílený mix emocí. Nemůžu tomu uvěřit a je mi to zároveň skoro jedno. Jel bych dalších deset kilometrů. Jel opravdu? Únava je extrémní. Kousek ode mne jsou na tom podobně mí věrní souputníci Mr. Scott a Mr. Phonak.

*Křeč! Jak kousnutí  
černé mamby.  
Najednou se sval  
smrští, už nejde udělat  
krok. Bolest je šílená,  
kácím se jak podřátý  
k zemi.*



# VÝLET NA TULENÍCH PÁSECH

Dana Emingerová

**V**al d'Anniviers je magické údolí pod nejvyššími vrcholy Alp, kde vládne kouzlo starých časů. Nejezdí sem davy lyžařů a velehory se dají poznávat také z lyží s „tuleními“ pásy...

Ještě nikdy jsem nešlapala tak vysoko. Vyrázili jsme z Grimentz a vyvezli se až do výšky 2 900 metrů. Teď pokračujeme mírným svahem k sedlu Col des Becs de Bosson (2 983 m). Jenže po pár minutách přichází travers přes hodně strmý sráz. Odsud se odpalují laviny. Míjíme jakousi rouru, která vypadá jako obrovská hlava lochnesky čouhající ze svahu.

„Neboj, dnes sníh drží!“ utěšuje mě horský vůdce Pascal Zufferey s tím, že je lavinový stupeň 2. Přesto musíme v nejkritičtějších místech dodržovat padesátimetrové rozestupy.

Stopa pod spodní lyží se boří a povoluje skoro při každém kroku, který v šikmém terénu udělám. Uleví se mi, až když se po hodině před námi zjeví jako fata morgana horská chata Cabane des Becs de Bosson.

V moderním útočišti pro skialpinisty si dáváme čaj a polévku. Mají tu i noclehárnu a jídelnu s krbem, kde by se dala klidně přečkat týdenní sněhová metelice...

Venku sundáváme „tulení“ pásy, které do kopce bezpečně podrží, ale při sjezdu pořádně drhnou. Mimochodem – už dávno nejsou z tuleňů. Vyrábějí se z umělých vláken, promíchaných s chlupy afrických koz.

Od horské chaty sjíždíme po bílých pláních do přírodní rezervace v údolí Vallon de Réchy. Věvodí mu nádherná hranatá hora La Maya. Pláň kolem říčky Rèche křížují jen stopy kamzíků a našich lyží.

Když jsem si ráno před túrou připínala na tělo pípák a v batohu s airbagem kontrolovala vyprošťovací lopatu s lavinovou sondou, přepadla mě tíseň. Ten pocit se mě zmocňuje před výpravami na skialpech vždycky. Zřejmě pochází z dob, kdy jsem považovala skialpinismus za adrenalinový extrém pro hazardéry, kteří se vydávají vstříc lavinovým srázům tak dlouho, až se jednoho dne zřítí do propasti. Teď si ale bílou stopu užívám. A s pohybem i kouzlo tiché zimní krajiny, v níž nevedou žádné sjezdovky a lanovky. Na zasněžených svazích jsou vidět jen kamzičí stezky. A mně je tam – vysoko a daleko od lidského hemžení – strašně dobře.

*Skitouring,  
nový název pro  
skialpinismus,  
více sedí masové  
turistice.  
Do neznámého  
terénu vyrážíte  
vždy s průvodcem.*



Chůzi vzhůru jistí nesmýkavé „tulení“ pásy, které se nahoře sundávají. Speciální vázání má několik poloh: dá se zvednout pata podle sklonu stoupání, ale také zafixovat a skialpy se „promění“ ve sjezdové lyže.

FOTO: ALBAN MATHIEU

Před dalším náročným výstupem se posilňujeme piknikem na sněhu. Pascal vytahuje z batohu sušené hovězí z místních černých krav, sýry, čokoládu. Kolem opuštěné salaše a dřevěného křížku pak šlapeme do dalšího sedla Col de la Brinta (2 680 m).

Jdeme hodinu, dvě. Lyže neslyšně prořezávají čerstvý prašan. Nepodkluzují, každý stoupá svým tempem tak, aby se úplně nezadýchal. Oč víc se člověk nadře třeba při výstupech na běžkách...

Mám čistou hlavu, jen občas probleskne nějaká myšlenka. Třeba že už dávno skialpinismus není kratochvílí pro hrstku šílenců, kteří se v potu tváře hodiny plahočí tam, kam se normální lidé vyvezou lanovkou. Člověk může chodit na pohodové horské túry i v zimě, a zejména v dnešní době, kdy panují i na horách kvůli celosvětové pandemii různá omezení. Do terénu to však chce zkušeného průvodce. Ten můj občas po očku kontroluje, zda mi nedocházejí síly. No, po pravdě řečeno, už docházejí... Povzbuzuje mě a za odměnu slibuje kamzíky. Překonávám terénní zlom a najednou je skutečně vidím. Koukají na nás a vůbec se nebojí.

Když konečně dorazíme na Roc d'Orzival (2 853 m), připadám si jako Reinhold Messner po zdolání poslední ze čtrnácti osmitisícovek planety. Na dohled je šest čtyřtisícovek jako Weisshorn (4 506 m) či Dent Blanche (4 357 m), vykukuje i kousek Matterhornu (4 478 m). A v dáli dokonce vidím Mont Blanc (4 807 m). Pascal loví z batohu placatku a na dnešní výkon si před návratem do Grimentz přitůkneme.





# LÁSKU K VESLOVÁNÍ PROBUDIL ČECH

Dana Emingerová

**K**aždý veslař ve Švýcarsku zná jméno René Líbal, uvedl lausannský trenér Arnaud Bertsch, když mezinárodní spolek Panathlon, který podporuje rozvoj sportu po celé Evropě, udělil bývalému českému olympionikovi prestižní cenu za celoživotní přínos.

NAHOŘE: Loděnice je na nábřeží v Lausanne. Když veslaři vyrazí na vodu, vypadá Ženevské jezero jako moře, nad kterým se tyčí zasněžené alpské štíty.

FOTO: ARNAUD BERTSCH



# RENÉ LÍBAL



NAHOŘE: René Líbal (\*1937) proslavil veslování v Lausanne. DOLE: Olympijská čtyřka ve složení Jindra Blažek, Jarda Starosta, René Líbal a Mirek Jiška vybojovala v Římě v roce 1960 čtvrté místo.

FOTO: FLORIAN CELLA/24 HEURES, DOLE: ARCHIV AUTORA

MNOHONÁSOBNÝ MISTR REPUBLIKY na čtyřvesláci bez kormidelníka získal stříbrnou a dvě bronzové medaile na evropských šampionátech a v roce 1960 4. místo na olympiádě v Římě. Po účasti na olympiádě v Tokiu byl angažován jako trenér národního týmu, pak pracoval tři roky v Alžírsku. Odtud emigroval v roce 1970 do Švýcarska, kde celý život působil jako trenér a učitel sportu na středních školách a univerzitě v Lausanne. Jako člen Švýcarského veslařského svazu podporoval také rozvoj amatérských základen po celé zemi a prosadil i ženské závodní veslování, když na počátku 70. let protlačil svou první svěťenkyni na švýcarský šampionát.



„Každý nemůže bojovat o medaile na mistrovství světa, ovšem každý může trochu kopat do míče nebo pinkat volejbal. A s ohromným zaujetím se dá i veslovat,“ říká třiaosmdesátiletý René Líbal, který v mládí vyhrával medaile doma i na evropských šampionátech a dvakrát reprezentoval Československo na olympiádě. Po sovětské okupaci v roce 1968 emigroval do Švýcarska. Tam založil systém výcviku trenérů a dlouhá léta působil ve Švýcarském veslařském svazu.

Ačkoliv si jeho svěřenci dodnes rádi dělají legraci z jeho slovanského přízvuku, René jako neúnavný propagátor veslování zbláznil do svého sportu celé Lausanne. A nejen to. Tento trend se pak rozšířil po celém Švýcarsku, kde dnes ve všech věkových kategoriích vesluje mnohem více amatérů než závodníků.

„Pro Švýcarsko je důležité podporovat masový sport. Prostě jde o to, aby lidé nekouřili, nepili, nepřejídali se a naopak se pravidelně hýbali,“ vysvětluje a dodává, jak se stalo, že malý veslařský klub v Lausanne dostihl svými sportovními úspěchy i veslařské Mekky s profesionálními trenéry jako Curych či Lucern. „U nás pracují všichni dobrovolně, ale s nadšením a hodně. Lidem, kteří mají zájem, rozdáváme radost ze sportování. Kluci a holky trénují až devětkrát týdně. Závodní veslování je hnací motor, ale ten nemůže viset ve vzduchu někde na háčku. A tak jsme si tu kdysi řekli, že budeme podporovat i amatérské veslování.“

K němu dokázal René přilákat stovky lidí všeho věku. V rekreační podobě jde totiž o velmi zdravou a komplexní aktivitu. Veslují celé rodiny, party kamarádů, vyprávějí o tom dál a do klubu přicházejí další a další zájemci. Dokonce se přidali i handicapovaní.

## ŠVÝCARŠTÍ VESLAŘI SJÍZDĚJÍ I VLTAVU

René dostal veslování také do škol. „Hlásí se na něj víc žáků než na jiné sporty, protože jezdíme na jezeře přímo ve městě. Lidi, kteří se procházejí po nábřeží se psy, maminky s kočárky, cyklisté a bruslaři na inlajnech vidí veslařské lodě brázdit vodu, a to je výborná propagace,“ pochvaluje si René, který každoročně v červnu pořádá pro své švýcarské svěřence veslařské soustředění i v Čechách. Součástí je pětidenní sjezd Vltavy z Týna nad Vltavou do Prahy.

„Veslovat po Vltavě je pro někoho, kdo žije na Ženevském jezeře, které je skoro jako moře, jedinečný zážitek. Nikde tam nemáme zákruty řeky, kde jsou nad vámi skály, lesy jako kolem Zvíkova a Orlíka. Potom Slapská přehrada s útesy a stromy nad vodou...“ vypráví René, který se kromě jiného zasloužil i o to, že před Olympijským muzeem v Lausanne stojí socha legendárního běžce Emila Zátopka.

„Jednou jsem prováděl kamarády z Prahy po parku Olympijského muzea a u sochy slavného finského běžce Nurmiho se mě zeptali, proč tu nemají také Zátopka. A tak jsem hned začal jednat s vedením muzea a Mezinárodním i Českým olympijským výborem. Vše se dalo do pohybu a dva roky nato socha stála. Od té doby je jednou z nejvíce fotografovaných v parku. Mám radost, kdykoliv můžu pro svou rodnou zemi něco udělat.“

*Závodní veslování je hnací motor, ale ten nemůže viset ve vzduchu někde na háčku. A tak jsme si tu kdysi řekli, že budeme podporovat i nezávodní veslování.*



**Tomáš Tureček**, šéfredaktor

**Pavel Stöckl**, managing editor

**Alexandra Petříková Karpenková**, editorka

**Michal Gololobov**, art director

**Sandra Křištofová**, korektorka

#### ADRESA REDAKCE

National Geographic Česko, U Trezorky 921/2, 158 00 Praha 5 – Jinonice

Veronika Bendová, asistentka redakce, telefon: 272 015 322

E-mail: [redakce@national-geographic.cz](mailto:redakce@national-geographic.cz)

Website: [www.nationalgeographic.cz](http://www.nationalgeographic.cz)

#### REPRODUKCE

David Kadlec, Štěpán Němec

#### TISK

Triangl a.s., Beranových 65, 199 02 Praha 9

#### VYDÁVÁ VLTAVA LABE MEDIA a.s.

**Vít Nantl**, gen. ředitel a předseda představenstva

**Jitka Afsahi**, ředitelka divize časopisů

**Mirka Zlatníková**, ředitelka rozvoje

**Zuzana Tylčerová**, obchodní ředitelka

**Pavel Traub**, produktový manažer

IČ: 01440578

Sídlo: U Trezorky 921/2, 158 00 Praha 5 – Jinonice

Ústředna – telefon: 272 015 111

Registrační číslo MK ČR: E 13622

ISSN 1213-9394 Datum vydání: 22.4. 2021

Copyright © 2021 National Geographic Partners, LLC.

All rights reserved.

## ZEMĚ SOULADU

**Dana Emingerová**, manažerka speciálu, hlavní editorka a reportérka

**Libor Budinský**, reportér

**Petr Čermák**, reportér, MF DNES

**Lea Mandíková**, reportérka

**Petr Pravda**, reportér

**Šimon Pravda**, reportér

**Štěpánka Strouhalová**, reportérka

**Ivan Valíček**, spolupracovník

**Jaroslav Vozobule**, spolupracovník

**Arnaud Bertsch**, fotograf

**Joël Burkhalter**, fotograf

**Eric Frachon**, fotograf

**Alban Mathieu**, fotograf

**Ester Křištofová**, korektorka

#### VYCHÁZÍ ZA PODPORY SWITZERLAND TOURISM