

## Italien, Schweiz, Frankreich: Best of the Alps in Courmayeur, Crans-Montana und Chamonix

2. bis 8. September 2023 (Sa bis Fr) – oder verkürzen



Wie Kirschbäume das Gletscher-Klima beeinflussen. Wie ein Golfplatz mit Insektenhotels Biodiversität fördert. Wie Heidehähne im Skigebiet wieder Fuß fassen. Und warum die älteste Bergführervereinigung der Welt keine Touren mehr auf den höchsten Berg Europas anbietet. Die Nachhaltigkeits-Offensive von Best of the Alps hat viele Facetten. Die Gemeinschaft, in der zehn renommierte Berg-Destinationen zusammengeschlossen sind, strebt im umweltfreundlichen Tourismus die Vorreiterrolle an. Wir recherchieren in Courmayeur, Crans-Montana und Chamonix. Den Monte Bianco oder auch Mont Blanc im Blick, geht es von Italien über die Schweiz nach Frankreich. Wir treffen Protagonisten und Pioniere, wobei das Spektrum von Mobilität über Ökologie bis zu Regionalität reicht. Wer wenig Zeit hat, kann die Reise auch verkürzen. [www.bestofthealps.com](http://www.bestofthealps.com)



### Hinweis zur Anreise:

Wird organisiert oder Kostenübernahme nach Belegvorlage bis max. 400 Euro



### **Samstag, 2. September**

bis 17.00 Uhr Check In im 4-Sterne-Boutique-Hotel [Gran Baita](#) (Strada Larzey 2, I-11013 Courmayeur)

19.00 Uhr Aperó an der Hotelbar mit Sammy Salm, CEO von Best of the Alps, und Alessandra Borre, Press and International Relations Manager Courmayeur. Anschl. Dinner im Restaurant [Cadran Solaire](#)



### **Sonntag, 3. September**

10.00 Uhr Treffen vor dem Hotel. Spaziergang durch die pittoresken Gassen von La Saxe zum Zentrum von Courmayeur: Beim Food Market Lo Matsón mit mehr als 50 lokalen Produzenten gibt's Köstlichkeiten aus dem Aosta-Tal. Wir probieren – und plaudern mit Winzer, Honigmacher und Ziegenkäser

13.00 Uhr Entspannte E-Bike-Tour durchs romantische und weitestgehend autofreie [Val Ferret](#) (bis ca. 17.00 Uhr)

19.00 Uhr Dinner im Hotel

### **Montag, 4. September**

09.00 Uhr Treffen mit Monica Deval. Sie berichtet, was die Bergbahn Skyway Monte Bianco für Nachhaltigkeit tut und welche Rolle [Kirschbäume](#) (Patent gesucht!) fürs Gletscher-Klima spielen. Auffahrt zur Bergstation (3446 m): Aussicht genießen, danach leichter Lunch in der Mittelstation („alpine Buffet“ contra food waste)



12.30 Uhr Transfer nach Crans-Montana

ca. 14.30 Uhr Check In im Premium-Resort [Faern Valaisia](#)

15.30 Uhr Bruno Huggler, Direktor Crans-Montana Tourismus und Kongress, stellt die Nachhaltigkeitsstrategie der Region vor

18.00 Uhr Dinner im neu eröffneten 5-Sterne-Hotel [Six Senses Crans-Montana](#). Hier gehen ökologische, wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit Hand in Hand

### **Dienstag, 5. September**

09.00 Uhr Suonen (historische Kanäle, durch die Gebirgswasser auf Felder geleitet werden) sind charakteristisch fürs Wallis: Wir wandern vom Weiler Colombire aus ein Stück des Bisse du Tsittoret, sammeln mit Sandrine Espejo Wissen und am Wegesrand Kräuter fürs gemeinsame Mittagessen im [Ökomuseum](#)



13.00 Uhr Relaxen im Hotel

16.30 Uhr Aufbruch zum [Chetzeron](#): Die ehemalige Bergstation auf 2112 m beherbergt heute ein Hotel, das mit innovativem Konzept hervorsteht. Frühes Abendessen

## Italien, Schweiz, Frankreich: Best of the Alps in Courmayeur, Crans-Montana und Chamonix

2. bis 8. September 2023 (Sa bis Fr) – oder verkürzen



### Mittwoch, 6. September

- 09.00 Uhr Von Insektenhotels und Vogelnistkästen: Pascal Schmalen, Direktor [Golf-Club Crans-sur-Sierre](#), zeigt, wie Biodiversität auf einem der schönsten und renommiertesten Golfplätze Europas gefördert wird
- 11.00 Uhr Weiterfahrt über das Funiculaire nach Chamonix
- 14.30 Uhr Check In im [Hotel Plan B](#), anschl. Spaziergang und Seilbahnausflug zum [Planpraz/Brévent](#) (2000/2525 m).  
Vertreter der [Compagnie de Guides de Chamonix](#) – der weltweit ersten Bergführervereinigung – berichten, wie man mit den Herausforderungen des Klimawandels umgeht. So können mangels Permafrost etwa 100 Klassiker-Touren nicht mehr gegangen werden, Mont Blanc-Besteigungen werden nicht mehr aktiv beworben (Overtourism)
- 19.30 Uhr Dinner im [Matafan](#): Chef Mickey Bourdillat, ehemaliger Sternekoch, räumt lokalen und saisonalen Produkten einen hohen Stellenwert ein. Er backt sein Brot nach dem Prinzip „respectus panis“



### Donnerstag, 7. September

- 09.00 Uhr Treffen mit Mathieu Dechavanne, Präsidenten der Liftgesellschaft Cie du Mont Blanc (CMB). Die CMB erfüllt die höchsten Umweltstandards: Was dahinter steckt
- 11.00 Uhr Busfahrt nach les Houches und mit der Seilbahn zum [Prarion Plateau](#) (1800 m)
- 12.00 Uhr Berg-Imbiss: Chef Philippe Convers bereitet kleine Köstlichkeiten aus Naturpflanzen der Region
- 13.00 Uhr Zu glücklichen Heidehähnen: Seitdem es Schutzzonen gibt, vermehren sie sich wieder prächtig und erfüllen ihre Aufgabe fürs Ökosystem
- 16.00 Uhr Relaxen im Hotel oder Chamonix auf eigene Faust erkunden
- 19.00 Uhr Abendessen im [Maison Carrier](#): Das Restaurant de Pays [Hameau Albert 1er\\*\\*\\*\\*\\*](#) ist mit dem „grünen Schlüssel“ ausgezeichnet



### Freitag, 8. September

- 09.00 Uhr Frühstück, Check Out und Heimreise