

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in Zermatt und bei Tradition Julen! Haben Sie Interesse, mehr über uns zu erfahren? Mit diesem Booklet möchten wir Ihnen einen spannenden Einblick in unsere Welt geben. Begeben Sie sich mit uns auf eine Reise in die Geschichte unserer Familie und entdecken Sie die Ursprünge von Tradition Julen. Wir laden Sie ein, unsere Hotels und Restaurants, unseren Landwirtschaftsbetrieb sowie die faszinierende Tierwelt näher kennenzulernen.

Von jeher sind Landwirtschaft und Gastronomie fest miteinander verbunden – das Fundament unserer Tradition, das Vergangenheit und Gegenwart auf besondere Weise vereint. Dies erlaubt es uns, den natürlichen Kreislauf optimal zu nutzen und nachhaltig in die Zukunft zu blicken. Unser Bestreben ist es, dieses Erbe für kommende Generationen und das einzigartige Zermatt zu bewahren.

Unser Dank gilt aber nicht nur unserer Geschichte und der Natur, sondern vor allem Ihnen, geschätzte Gäste. Für Ihre Treue, Ihre inspirierenden Worte und Ihre Begeisterung möchten wir von Herzen «Merci» sagen. Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen!

Herzlichst  
Ihre Familie Julen





## Das ist Tradition Julen

Tradition Julen vereint unter einem Dach mehrere Tourismusbetriebe, einen Landwirtschaftsbetrieb sowie eine Einrichtung für Entsorgung und Energieproduktion. Nachhaltigkeit ist hier kein Schlagwort, sondern ein gelebtes Prinzip.

Zu den gastronomischen Angeboten zählen zwei 4-Sterne-Superior-Hotels mit eigenem Wellness- und Spa-Bereich sowie drei Restaurants. Eines davon ist die berühmte Schäferstube, in der Gäste vor allem die traditionellen Erzeugnisse aus der eigenen Landwirtschaft

schätzen. Das Papperla Pub – die ultimative Après-Ski-Bar – ist ebenfalls ein fester Bestandteil von Tradition Julen.

Der Landwirtschaftsbetrieb der Familie Julen umfasst über 100 Hektar bewirtschaftetes Land, aufgeteilt in kleine Parzellen, die gepachtet und bearbeitet werden. Auf diesen grünen Weiden, inmitten einer atemberaubenden Naturlandschaft am Fusse des Matterhorns, finden bis zu 300 Schwarznasenschafe und rund 40 Milch- und Eringerkühe ein Zuhause.



1 Alpenhof



2 Hotel Julien



3 View & Spa Zermatt



4 Apartments Rio



1 Restaurant im Hof



2 Restaurant Julien



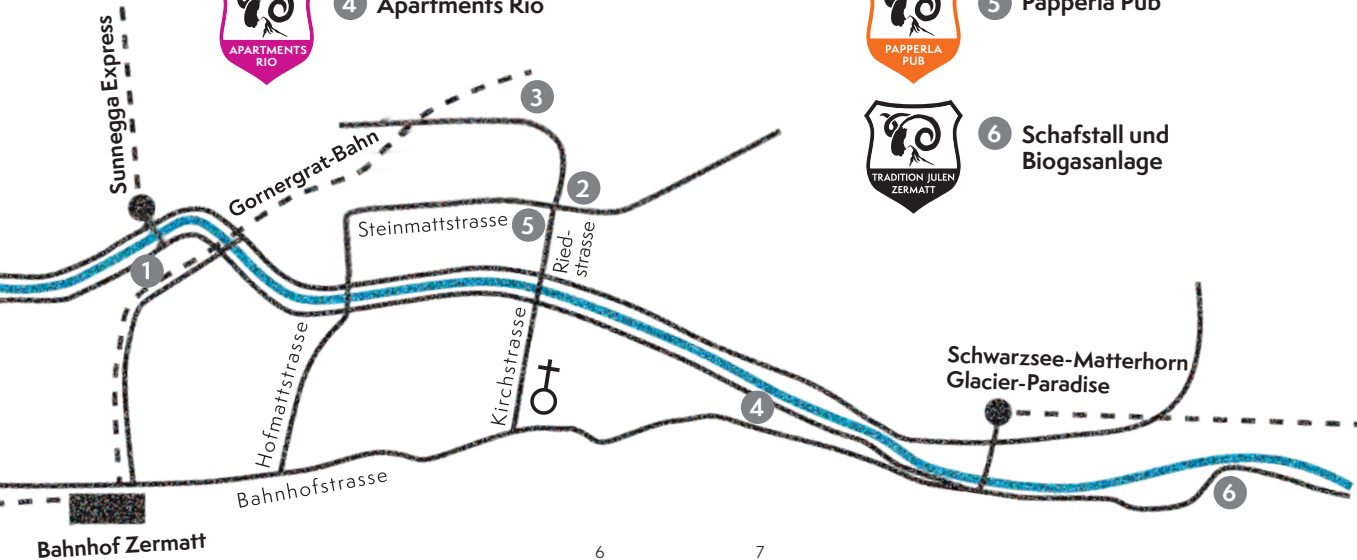
2 Restaurant Schäferstube



5 Papperla Pub



6 Schafstall und Biogasanlage







# Die Geschichte der Zermatter Hotelierfamilie Julien – ein Blick in die Vergangenheit

**Die beeindruckende Geschichte der Familie Julien begann 1918 in Zermatt.**



Der junge Meinrad verbrachte täglich viele Stunden am Bahnhof, stets auf der Suche nach Reisenden, die er in die Pension seiner Mutter Pauline bringen konnte. Damit unterstützte er sie und seine Geschwister, nachdem Vater Andreas, der 1910 mit Pauline die Pension gegründet hatte, 1918 an einer Lungenentzündung starb. Zurück blieben das verschuldete Gästehaus und ein kleiner Landwirtschaftsbetrieb mit vier Kühen. Meinrads Kindheit war geprägt von Herausforderungen und Entbehrungen.

Pauline sah sich bereits kurz nach dem Tod ihres Mannes mit drängenden Gläubigern konfrontiert. Als sie nicht zahlen konnte, wollten diese das Grundstück an sich reißen, das Andreas seiner Familie hinterlassen hatte – das Gelände, auf dem heute unter anderem der

Alpenhof steht. Doch mit unermüdlicher Kraft und Entschlossenheit gelang es Pauline, die Schulden zu tilgen und die Familie durch diese schwierige Zeit zu bringen. Meinrad zeigte schon früh eine bemerkenswerte Geschäftstüchtigkeit, die er wohl von seinem Vater geerbt hatte. Zusammen mit seinen Brüdern unterstützte er seine Mutter tatkräftig. Als sich später die Gelegenheit bot, ein weiteres Grundstück zu erwerben, ergriff Meinrad mutig die Chance. 1937 errichtete er in der damals noch entlegenen Steinmatte das neue und grössere Hotel Julien, das er gemeinsam mit seiner Schwester und später mit seiner Frau Olgi führte.

### **Zermatt auf dem Weg zum Wintersportparadies**

In diesen Jahren begannen die Zermatter Hoteliers, an die Zukunft ihres Dorfes zu glauben und in dessen Entwicklung zu investieren. Bis dahin war Zermatt vor allem ein Sommerziel gewesen – und die Wintermonate besonders entbehrungsreich. Doch die Hoteliers, darunter auch die Familie Julien, setzten alles daran, das Potenzial Zermatts als Wintersportort zu erschliessen. Besonders engagiert beteiligten sie sich am Bahnbau, der die Region auch im Winter zugänglich machen sollte. Neben ihren Tätigkeiten im Gastgewerbe trugen Pauline und ihre Kinder massgeblich zur touristischen Entwicklung



Meinrad Julien (1910 – 2001)

Zermatts bei. Schon bald blühte der Wintertourismus auf: Besucher aus aller Welt strömten in das malerische Matterhorn Dorf, das sich als einzigartiges Wintersportziel etablierte. Die Vision und der Einsatz der Familie Julien haben dabei einen entscheidenden Beitrag zur Erfolgsgeschichte Zermatts geleistet.

### **Mut und Pioniergeist wurden belohnt**

Meinrad und Olgi hatten das Glück, Eltern von vier Jungen und drei Mädchen zu werden. Die Leidenschaft für Gastfreundschaft und Tradition gaben sie an ihre Kinder weiter. Schon früh half Sohn Paul voller Begeisterung im Hotel Julien mit und zeigte grosses Engagement. Neben der Arbeit im Gastgewerbe entdeckte Paul jedoch eine zweite Leidenschaft: 1972 entschloss er sich gemeinsam

mit seinem Bruder Rüedi, acht der prachtvollen traditionellen Walliser Schwarznasenschafe zu kaufen und sich auch in der Landwirtschaft zu engagieren. Bis heute hält diese Faszination für die Schwarznasenschafe bei Paul an. Doch das ist eine andere spannende Geschichte... (mehr dazu ab Seite 68).

### **Von Generation zu Generation**

1981 modernisierten und erweiterten Meinrad und sein Sohn Paul das Hotel Julien – denn für die Familie Julien bedeutete Stillstand stets Rückschritt, und dieser war für die engagierten Unternehmer keine Option. Paul hatte zu dieser Zeit bereits seine Daniela geheiratet. Daniela, ebenfalls in Zermatt verwurzelt, hätte sich nie ein anderes Leben vorstellen können, als in ihrer Heimat Gäste willkommen zu heissen.

Noch im Jahr ihrer Hochzeit übernahm das Paar die Leitung des Hotels Julien. Ihre gemeinsame Leidenschaft für Gastfreundschaft fand auch in ihrer wachsenden Familie Ausdruck: Die Geburt ihrer drei Kinder, Paul Marc, Sophia und Rebecca, machte das Familienglück perfekt. Alle drei traten in die Fussstapfen ihrer Eltern und absolvierten eine Ausbildung im Bereich Hotellerie und Gastronomie.



Hotel Julien, 1938



## Leidenschaft, die in der Familie liegt

Bei den Julens scheint die Leidenschaft für Gastfreundschaft wahrlich in den Genen zu liegen. Paul und Daniela führten mit Begeisterung das Hotel Julen, das Restaurant Julen und die Schäferstube – ein Ort, der für Paul bis heute wie ein zweites Zuhause ist. Im Jahr 2003 erweiterten Paul und sein Bruder Hans Peter, der gemeinsam mit seiner Frau Annelise den Alpenhof gegründet hatte, ihre Aktivitäten und erwarben das Papperla Pub.

Die Familie konnte auf tatkräftige Unterstützung zählen, denn Sohn Paul Marc entschied sich genau zu dieser Zeit, ebenfalls in die Betriebe der Familie Julen einzusteigen. Für ihn gab es keinen schöneren Ort als das Zuhause. Zudem hatte er zwei Jahre zuvor sein Herz an ein Mädchen aus dem Oberwallis verloren. Cindy, aus Visp und an der Rezeption seiner Eltern tätig, wurde seine grosse Liebe. Es war keine Frage, dass Paul Marc in Zermatt bleiben wollte – mit Cindy an seiner Seite und ganz nah bei seiner Familie.

## Paul Marc und Cindy – ein starkes Team für Tradition Julen

Schon in jungen Jahren zeigte Paul Marc ein besonderes Talent im Umgang mit Gästen, das niemanden

überraschte – schliesslich spielte er bereits als Kind am liebsten den Gastgeber. Die Erweiterung der Geschäftsführung eröffnete der Familie neue Möglichkeiten und trieb das Wachstum der Julen-Betriebe weiter voran. Denn Herausforderungen sind etwas, das die Familie Julen schon immer begeistert angenommen hat.

Das gilt auch für Cindy, die von Anfang an nicht nur privat, sondern auch beruflich an Paul Marcs Seite stand.



Rajan, Kyra, Cindy und Paul Marc

Gemeinsam bildeten sie ein starkes Team und besiegten ihre Liebe 2007 mit dem Jawort. Mit der Geburt ihrer beiden Kinder, Kyra im Jahr 2008 und Rajan im Jahr 2010, wurde ihr Familienglück perfekt.

2013 fasste die Familie all ihre Betriebe unter der Dachmarke «Tradition Julen» zusammen. Was einst als kleine Pension mit Landwirtschaftsbetrieb begann, entwickelte sich über die Jahre zu einem erfolgreichen Familienunternehmen, das heute fast so eng mit Zermatt verbunden ist wie das Matterhorn selbst.

### **Eine Herzensangelegenheit und ein besonderes Geschenk**

2014 bot sich Paul Marc und Cindy Julen die einmalige Chance, den Alpenhof in Tradition Julen zu integrieren. Eine Herausforderung, die zugleich eine grosse Freude für die Familie darstellte. Das beliebte Hotel an fremde Investoren abzugeben, kam für die traditionsbewussten Paul Marc und Cindy jedoch nie infrage. Schliesslich hatte bereits Paul Marcs Urgrossmutter hart darum gekämpft, dieses Grundstück in Familienhand zu behalten. Mit ebenso viel Hingabe hatten sein Onkel Hans Peter und dessen Frau Annelise den Alpenhof geführt und ihn zu einem einzigartigen Ort gemacht.

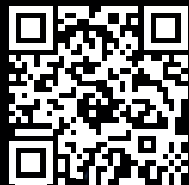


Cindy, Paul Marc, Annelise und Hans Peter

Den Alpenhof in der Familie zu behalten, war weit mehr als eine geschäftliche Entscheidung – es war eine Frage der Ehre und ein Herzensprojekt, das die Werte der Julen-Tradition verkörpert. Denn wer seine Hotels mit so viel Hingabe und Liebe zum Detail führt, sieht es als selbstverständlich an, sie immer wieder neu zu gestalten und den wechselnden Anforderungen anzupassen.

Kennen Sie schon unser  
Maskottchen Lambert?

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



LET'S TALK  
ABOUT  
HOLIDAYS



# Unser Team – Herzblut und Engagement für die Tradition Julen

Die vielen aussergewöhnlichen und unvergesslichen Ferienerlebnisse, die unsere Gäste Tag für Tag geniessen, sind nicht nur der beeindruckenden Natur rund um Zermatt sowie der erstklassigen Infrastruktur und den vielfältigen Angeboten zu verdanken – sondern vor allem unserem wunderbaren Team.

Wir, die Familie Julen, sind unglaublich stolz auf unsere Mitarbeitenden, die jeden Tag ihr Bestes geben und mit viel Herzblut und Freude hinter unseren Betrieben stehen. Ihre Leidenschaft und Hingabe machen die Tradition Julen zu dem besonderen Ort, den unsere Gäste so schätzen.

Danke, dass ihr die Werte und den Geist der Tradition Julen lebt und prägt. Gemeinsam macht ihr jeden Moment einzigartig!

Mit grosser Freude möchten wir Ihnen einige unserer engagierten Mitarbeitenden vorstellen, die täglich mit Herz und Leidenschaft die Tradition Julen prägen und lebendig halten.



Joao



Noemi



Simao



Maria



Adriana



Daniela



# Joe – die treibende Kraft in der Küche des Hotel Julen

Seit dem 15. September 2005 ist Joe der Küchenchef im Hotel Julen und beeindruckt mit aussergewöhnlicher Leistung und unerschöpflicher Energie. Mit seiner Leidenschaft und seinem handwerklichen Können prägt er die kulinarische Identität des Hauses.

Ob das Salzen von eigenem Trockenfleisch und anderen hochwertigen Produkten aus der Tradition Julen Landwirtschaft, die meisterhafte Zubereitung von Lammrücken oder seine kreativen Tagesmenüs – Joe setzt immer neue Massstäbe und fördert sein Team mit Hingabe. Unermüdlich steht er jeden Abend am Grill in der Schäferstube und begeistert Gäste mit seinem Können.

Ein herzliches Dankeschön an Joe für seinen unerschütterlichen Einsatz und sein Engagement, das die Tradition Julen täglich aufs Neue bereichert!



A high-angle photograph of a snowy mountain village. In the foreground, a large, multi-story wooden building with a snow-covered roof and red shutters is the central focus. It has several balconies with wooden railings. To its right is a smaller, lighter-colored building. In the background, a steep, snow-covered mountain rises, and in the far distance, the iconic Matterhorn peak is visible under a clear blue sky. The ground is covered in snow, and a few evergreen trees are scattered throughout the scene.

Hotel Julen

TRADITIONELL  
AUTHENTISCH  
FAMILIÄR





- Traditionsbetrieb seit 1937
- ganzjährig offen
- 31 Zimmer im Chalet-Stil
- zentrale Lage
- Hotelbar Julen Lounge  
in traditionell-stilvollem Ambiente
- grosses Salatbuffet  
mittags und abends
- Restaurant Julen und Restaurant  
Schäferstube direkt im Haus
- Wellnessbereich, grosses Erlebnis-  
schwimmbad und Fitnessraum

+41 27 966 76 00 · [hotel@julen.ch](mailto:hotel@julen.ch)



Neues SPA und Pool-Landschaft  
im Hotel Julien ab August 2025



# Bruno – der treue Wegbegleiter der Tradition Julen

**Seit Oktober 2014 ist Bruno ein unverzichtbarer Teil der Tradition Julen und setzt sich täglich mit Engagement und Herz für Gäste und Mitarbeitende ein. Mit seiner beeindruckenden Fähigkeit, stets einen Platz für unsere Gäste zu finden, beweist er ein aussergewöhnliches Organisationstalent und Gastfreundschaft.**

Bruno ist für alle Mitarbeitenden ein verlässliches offenes Ohr und ein echter Fels in der Brandung – jemand, der stets für Unterstützung und Stabilität sorgt. Als Familienmensch schätzt er die Verbindung und Loyalität, die ihn auch im Team auszeichnen. Mit grosser Hingabe und Bestreben trägt er täglich dazu bei, dass die Werte der Tradition Julen gelebt und gestärkt werden.

Seine Loyalität und sein Engagement machen Bruno zu einer inspirierenden Persönlichkeit, die für die Tradition Julen von unschätzbarem Wert ist. Wir sind stolz, ihn in unserer «Familie» zu haben!



- 
- ganzjährig offen
  - gemütliches Wohlfühl-Ambiente
  - Arbeiter-Znüni
  - reichhaltiges Salatbuffet
  - Lamm-Spezialitäten aus eigener Zucht
  - ideal für Familienfeiern
  - mittags und abends à la carte  
und täglich wechselnde Menüs
  - grosses Dessertbuffet  
jeden Donnerstagabend im Winter

+41 27 966 76 00 · [hotel@julen.ch](mailto:hotel@julen.ch)





- ganzjährig abends offen
- urchige Einrichtung und gemütliches Ambiente
- Raclette, Käse- und Fleischfondue
- Fleischspezialitäten vom Holzofengrill
- Lammgerichte aus eigener Zucht
- auserlesene Vielfalt an Walliser Weinen

+41 27 966 76 00 · [hotel@julen.ch](mailto:hotel@julen.ch)



# Marjan – der kreative Problemlöser der Tradition Julen

**Seit 2012 ist Marjan eine unverzichtbare Stütze der Tradition Julen. Mit seiner Verantwortung für den Unterhalt, alle Neubauten und Renovationen bringt er aussergewöhnliche Kreativität und Organisations-talent in jede Aufgabe ein.**

Als Führer einer Baupruppe und Ideengeber meistert er jede Herausforderung mit Bravour und findet immer eine Lösung – egal, wie gross die Hürde ist. Seine Belastbarkeit und sein Ideenreichtum machen ihn zu einem wahren Allrounder, ohne den nichts läuft.

Doch Marjan ist nicht nur ein unverzichtbarer Kollege, sondern auch ein grossherziger Unterstützer. Mit seiner Hilfsbereitschaft steht er allen Mitarbeitenden, der Familie und Freunden jederzeit zur Seite – immer da, wenn jemand Unterstützung braucht.

Ein grosses Dankeschön an Marjan für seinen unermüdlichen Einsatz, seine Kreativität und seine wertvolle Hilfe, die die Tradition Julen so besonders macht!



Alpenhof

NATUR  
GENUSS  
WELLNESS







- Geniesser-Hotel für Natur- und Wellnessfreunde
- 61 Zimmer zum Wohlfühlen
- ruhiges, gediegenes Ambiente in grosser Lobby und Cigar Lounge
- beste Lage direkt neben der Talstation Sunnegga
- grosszügiger Wellness- und SPA-Bereich mit Blick auf die Bergwelt, Tageslicht, Outdoor-Jacuzzi und -Sauna

+41 27 966 55 55 · [alpenhof@julen.ch](mailto:alpenhof@julen.ch)





# Anita – Herz und Seele des Alpenhofs

**Seit September 2014 ist Anita als Direktionsassistentin und Verantwortliche für das F&B eine unverzichtbare Säule im Alpenhof. Mit Leib und Seele engagiert sie sich in ihrer Rolle und bringt als ehemalige selbständige Restaurateurin wertvolle Erfahrung mit.**

Anita kümmert sich mit grosser Hingabe um alle Anforderungen und Probleme – sei es mit Mitarbeitenden oder anderen Angelegenheiten. Sie ist in allen Bereichen präsent: Rezeption, mal an der Bar oder im Service – nichts ist ihr zu viel.

Als Stellvertretung von Cindy sorgt sie dafür, dass alle Gäste und das Team stets zufrieden sind. Ihr Einsatz und ihre Organisation ermöglichen es der Familie Julen, wertvolle gemeinsame Zeit zu verbringen.

Ihr unermüdlicher Einsatz, ihre Vielseitigkeit und ihre Leidenschaft für Wein machen sie zu einer echten Bereicherung für das Team und die Gäste.





- 
- von 18 bis 21 Uhr geöffnet
  - ruhiges und gediegenes Ambiente
  - raffinierte, gutbürgerliche Küche
  - reichhaltiges Salatbuffet
  - auserlesenes Käsebuffet im Winter
  - Spezialitäten vom Eringer-Rind und -Kalb
  - täglich vorzügliches 5-Gang-Menü

+41 27 966 55 55 · [alpenhof@julen.ch](mailto:alpenhof@julen.ch)





# Jonas – der kreative Kopf der Alpenhof-Küche

**Seit Juli 2019 führt Jonas die Küche des Alpenhofs mit aussergewöhnlichem Engagement und herausragender Teamführung. Er unterstützt sein Team nicht nur, sondern bringt es kontinuierlich voran und schafft ein inspirierendes Arbeitsumfeld.**

Mit seiner Kreativität kreiert Jonas immer wieder innovative Gerichte, die die Gäste begeistern. Als wahrer Meister des Einkaufs achtet er darauf, dass alles, was möglich ist, hausgemacht wird – ein Zeichen seiner Hingabe und seines Qualitätsbewusstseins. Seine Passion für das Kochen spiegelt sich in jedem Detail seiner Arbeit wider.

Seine Leidenschaft, sein Engagement und seine Werte verbinden ihn nahtlos mit der Tradition und machen ihn zu einem wichtigen Teil des Teams.

Ein herzliches Dankeschön an Jonas für seine unermüdliche Leidenschaft und seinen Beitrag, der die Alpenhof-Küche so besonders macht!





- 2 ½-Zimmerwohnung mit direktem Matterhornblick
- voll ausgestattete Küche
- privater Outdoor-Jacuzzi
- private Outdoor-Sauna
- Wohnzimmer mit Bettsofa
- gemütliches Schlafzimmer
- modernes Badezimmer
- Gartenplatz mit Lounge

+41 27 966 76 00 · [hotel@julen.ch](mailto:hotel@julen.ch)



# Jenny – die unverzichtbare Kraft hinter der Tradition Julen

**Seit September 2012 ist Jenny ein unverzichtbarer Teil der Tradition Julen und bringt ihre Expertise und Leidenschaft in unterschiedlichsten Bereichen ein. Als Sales Managerin, Marketingexpertin und Leiterin beider Rezeptionen zeigt sie täglich, was es heisst, mit Engagement und Herzblut für Gäste und Kollegen da zu sein.**

Jenny ist ein wahrer Fels in der Brandung – ihre Fähigkeit, selbst in schwierigen Momenten noch ein freies Zimmer für Gäste zu finden, ist legendär. Mit ihrem grossen Einsatz sorgt sie dafür, dass alles reibungslos funktioniert und die Tradition Julen immer auf höchstem Niveau glänzt.

Ihre Loyalität, Vielseitigkeit und Hingabe machen Jenny zu einer unverzichtbaren Stütze der Tradition Julen und zu einer wahren Inspiration für alle, die das Glück haben, mit ihr zu arbeiten.







2 Wohnungen für jeweils 4–6 Personen

- voll ausgestattete Küche mit modernen Geräten
- 1 Wohnung mit Gartenplatz und Jacuzzi
- 1 Penthouse Wohnung mit Matterhornblick und Kamin
- Dampfdusche, Badewanne und modernes Badezimmer

+41 27 966 55 55 · [alpenhof@julen.ch](mailto:alpenhof@julen.ch)



# Ali – Meister der Bar im Hotel Alpenhof

**Seit Dezember 2014 begeistert Ali als Chef de Bar im Hotel Alpenhof mit seiner Kunst, Getränke wie Gedichte zu kreieren. Seine Espresso Martinis sind legendär und jeder Cocktail ein Genuss.**

Neben seiner Bar-Kunst inspiriert er Gäste mit seiner Ski Erfahrung und seiner beeindruckenden Geschichte als Fackelträger seines Landes an den Olympischen Winterspielen 1998 in Nagano.

Mit seinen fünf Sprachen und grossem Insiderwissen hat Ali immer den perfekten Tipp parat – sei es für Cocktails, Skifahren oder das Leben in Zermatt.

Ein herzliches Dankeschön an Ali für seinen unermüdlichen Einsatz und seine inspirierende Präsenz, die die Tradition Julien bereichern.





- von Juni bis April von 15 bis 2 Uhr
- Après-Ski und Abendpartys mit DJ oder Live-Musik
- Guinness on tap
- grosse Auswahl an Flaschen- und Lagerbier
- Après-Ski auf der Terrasse
- Raucherraum

+41 27 966 76 00 · [hotel@julen.ch](mailto:hotel@julen.ch)







# Gipfelstürmer

Paul Marc bezwang das Matterhorn im August 2021, und Kyra folgte ihm im Sommer 2024. Eine unvergessliche Erfahrung, die zeigt: Leidenschaft für die Berge verbindet Generationen.



4478 m ü. M.





# Cindy und Poli – Tradition mit Herz und Leidenschaft

**Cindy und Poli führen Tradition Julen mit Leidenschaft und Persönlichkeit und machen sie zu einem einzigartigen Ort, an dem sich Gäste wie zu Hause fühlen. Beide bringen ihre individuellen Vorlieben und Stärken in jeden Aspekt ein.**

Poli ist ein Abenteurer, der seine Begeisterung für das Harley-Fahren, Biken, Skifahren und Bergsteigen wie auch seine Liebe zur Landwirtschaft gerne teilt. Diese Vielfalt spiegelt sich in der Atmosphäre wider, die Tradition Julen unverwechselbar macht.

Cindy steht für Wärme, Gastfreundschaft und geselliges Miteinander. Ihre Liebe zur Familie wie auch ihre Freude am gemeinsamen Essen mit Freunden, an sportlichen Aktivitäten und am gemütlichen Hüttenbesuch prägen ihre Persönlichkeit und schaffen eine einladende Stimmung.

Gemeinsam vereinen Cindy und Poli Abenteuerlust und Herzlichkeit und schaffen einen Ort, an dem Tradition und Lebensfreude Hand in Hand gehen.



**Tradition Julen – wo Menschen und Momente unvergesslich werden.**





# Leidenschaft für Landwirtschaft.

Schafe, Kühe, eine Biogasanlage und ganz viel Herz für Tiere und die Natur. All das zusammen prägt den Landwirtschaftsbetrieb der Tradition Julen. Eine arbeitsintensive Oase, in der sich der Kreislauf schliesst und die Mitglieder der Familie Julen oft und gerne Kraft tanken.

«Wenn die Alpwiesen in Zermatt ergrünen, die Bergblumen in voller Pracht stehen und meine Schafe, deren Wolle vom Sommergewitter weiss gewaschen ist, friedlich vor der Kulisse schneebedeckter Berge weiden, dann bin ich wunschlos glücklich. Das ist für mich Heimat», sagt Paul Julen mit leuchtenden Augen. Seine Schwarznasenschafe, für die er eine unvergleichliche Leidenschaft hegt, sind wahrlich aussergewöhnliche Tiere: mit ihren spiraligen Hörnern, der langen, weissen Wolle und den markanten schwarzen Flecken an Beinen und Kopf.

Als Paul Julen 1972 acht Schwarznasenschafe erwarb, eine traditionelle Walliser Rasse, konnte er nicht ahnen, wie sehr sie sein Leben beeinflussen würden. Heute betreut er, je nach Jahreszeit, bis zu 300 dieser Tiere. Von Juni bis Ende September verbringen sie ihre Zeit auf der Alp. «Die Weiden liegen auf 1600 bis 3000 Metern. Dort bewegen sich unsere Schafe frei und glücklich», erklärt Paul Julen.

Um sicherzustellen, dass die Schafe nicht zu weit wandern, gibt es einmal pro Woche das «Gläck» – eine Mischung aus Salz und hartem Brot, die stets an derselben Stelle ausgelegt wird. Diese Momente sind für ihn besonders berührend: «Für uns Schäfer gibt es nichts Schöneres, als Tiere in der freien Natur zu erleben.» Auch Sohn Paul Marc teilt die Leidenschaft für die



Paul mit seinen Schwarznasen

majestätischen Schwarznasen. Gemeinsam mit seinem Vater und den Enkelkindern besucht er die Tiere regelmässig und findet inmitten der beeindruckenden Natur Zermatts Kraft und Inspiration für den Alltag.

### **Viel Einsatz für grosse Tradition**

Was so idyllisch klingt, bedeutet in Wahrheit eine enorme Arbeitsleistung. Aus mehr als 700 Landparzellen bringt die Familie Julen jedes Jahr rund 180 Tonnen Heu für die Wintermonate ein – vieles davon in mühevoller Handarbeit. Zusätzlich werden jährlich 100 Lammfelle verarbeitet, um den Gästen in den Restaurants der



Familie gemütlichen Komfort zu bieten oder ihnen ein beliebtes Souvenir mit nach Hause zu geben. Auch die etwa 1200 Kilogramm Wolle, die die Schafe jährlich liefern, finden Verwendung: Sie werden zu Decken und Matratzen für die Hotelbetten weiterverarbeitet.

Das Fleisch der Schwarznasenschafe ist eine echte Delikatesse und wird mit Freude in den Julen-Restaurants serviert. «Das unvergleichliche Aroma verdanken wir

den Kräutern, die unsere Tiere auf den alpinen Wiesen finden», erklärt Paul Julen. Trotz des schweren Herzens, das ihn jedes Mal begleitet, gehört für ihn auch der Weg zur Schlachtereie zum Kreislauf.

Wenn während der «Lämmleizeit» jährlich rund 200 Lämmer fröhlich herumspringen, wird dieser Kreislauf wieder greifbar. Viele der Tiere kennt der Schäfer beim Namen.





### Ein Platz für Kühe – eine neue Leidenschaft

Auch die Kühe eroberten schliesslich das grosse Herz von Paul Julen. «Ich bin nach wie vor eher Schäfer als Kuhbauer», sagt er schmunzelnd, «aber mittlerweile bereiten sie mir wirklich Freude. Besonders in der freien Natur sind sie unglaublich schön anzusehen.» Es wird schnell deutlich: Paul Julen hat auch für seine Kühe eine besondere Zuneigung entwickelt.

Neben den Original-Braunvieh-Kühen war es ihm ein grosses Anliegen, eine zweite Rasse im Stall willkommen zu heissen: die Eringerkühe. Diese berühmten Ringkuhkampf-Tiere sind nicht nur im Wallis, sondern auch in den benachbarten Regionen Italiens (Aosta) und Frankreichs (Haute-Savoie) bekannt. Ihre aussergewöhnliche Robustheit und ihre Fähigkeit, sich im Gebirge zu bewegen, sind genauso beeindruckend wie die der Schafe. Beim Anblick dieser majestätischen Tiere schlägt das Herz von Paul Julen wahrhaftig Purzelbäume.

### Biogas für Zermatt – ein Vorzeigeprojekt der Familie Julen

«Die Biogasanlage war definitiv unser bisher turbulentestes Projekt!» So beschreibt Paul Julen die Herausforderungen des Vorhabens, das seinen Einsatz und seine Entschlossenheit auf die Probe stellte. Doch Aufgeben war für ihn keine Option – und der Erfolg gibt ihm recht: Heute läuft die Anlage reibungslos und produziert CO<sub>2</sub>-neutralen Strom. Bioorganische Abfälle aus der Gemeinde Zermatt sowie Mist und Gülle dienen als Grundlage für die Energiegewinnung. Besonders wichtig ist der Familie Julen, dass sich durch die Biogasanlage der ökologische Kreislauf ihrer Lebensmittel innerhalb von Tradition Julen schliesst. Nachhaltigkeit

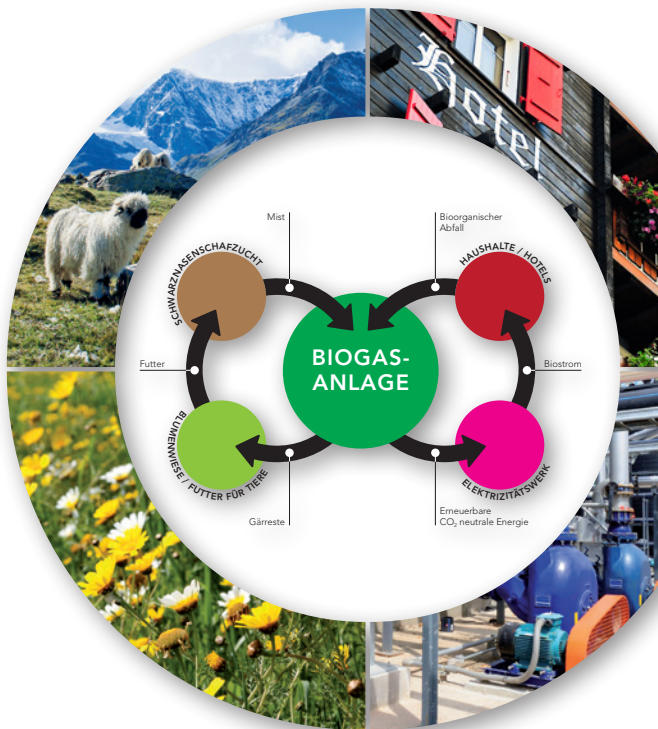
ist für die naturverbundene Familie gelebte Realität und nicht bloss ein Ziel.

Mit der Biogasanlage möchte Paul Julen seiner Heimat etwas zurückgeben: «Meine Vorfahren, ich und auch schon meine Nachkommen – wir alle haben von Zermatt so viel profitiert. Dafür wollte ich mich revanchieren», erklärt er. Und das tut er, wie es sich für einen Mann der Tat gehört. Unter normalen Bedingungen produziert die Anlage jährlich rund 900 000 Kilowatt Strom – eine beachtliche Leistung, wenn man bedenkt, dass ein durchschnittlicher Schweizer Haushalt pro Jahr etwa 2500 Kilowatt verbraucht.

Auch Paul Marc Julen betont die Bedeutung der Anlage: «Nachhaltigkeit ist ein zentrales Unternehmensziel von Tradition Julen. Die Verbindung von Landwirtschaft und Tourismus soll den Weg für eine nachhaltige Zukunft ebnen und eine Basis schaffen, damit die nächste Generation die Geschichte unserer Familie weiterführen kann.»

### Der geschlossene Kreislauf – eine nachhaltige Vision von Tradition Julen

Seit der Inbetriebnahme der Biogasanlage wird der natürliche Kreislauf innerhalb der Betriebe von Tradition



Julen effizient und umweltschonend genutzt. Aus dem Mist der Tiere sowie aus jährlich etwa 1700 Tonnen bioorganischen Abfällen, die von den Gastronomiebetrieben der Destination Zermatt zur Anlage gebracht werden, entsteht wertvolles Methangas. Dieses wird in

einem Motor verbrannt, der einen Generator antreibt, wodurch CO<sub>2</sub>-neutrale Energie erzeugt wird – genug, um den jährlichen Strombedarf von etwa 300 Schweizer Haushalten zu decken.

Das Nebenprodukt des Prozesses wird als Dünger auf die Felder rund um Zermatt, Täsch und Randa ausgebracht, wodurch die Heuernte verbessert wird. Gleichzeitig findet der Dünger im Rhonetal Verwendung für die Lebensmittelproduktion, die so weniger künstlichen Dünger benötigt. Der Kreislauf der Nährstoffe und Lebensmittel wird vollständig geschlossen, was in jedem Bereich positive Ergebnisse liefert. Gäste schätzen besonders die hauseigenen Produkte der Landwirtschaft, wie das Fleisch, die Woldecken und Schaffelle, sowie die Gelegenheit, einen unvergesslichen Ausflug zum Betrieb und zu den faszinierenden Schwarznasenschaften zu machen.

Die Biogasanlage symbolisiert nicht nur einen geschlossenen Kreislauf, sondern auch eine Brücke zwischen der Vergangenheit, in der Selbstversorgung und Landwirtschaft eine zentrale Rolle spielten, und der modernen Gegenwart. Sie zeigt, dass alternative und umweltschonende Wege möglich sind, um den heutigen Lebensstil nachhaltiger zu gestalten. Voraussetzung dafür sind ein tiefes Verständnis für die Natur und die Bereitschaft,



Paul Marc und Paul vor der Biogasanlage

mit Leidenschaft und Engagement solche Projekte zu realisieren.

Menschen aus aller Welt – Experten ebenso wie Touristen – interessieren sich für die Anlage und Paul Julens Erfahrungen. Er teilt sein Wissen mit Begeisterung. Besonders schätzt er die Arbeit an der Anlage, das «Füttern» und die ständige Herausforderung, neue Erkenntnisse zu gewinnen, um die Stromproduktion zu optimieren. «Die Bedienung der Anlage erfordert Erfahrung und Feingefühl. Es ist aufregend, immer dazuzulernen. Und das grosse Interesse unserer Gäste freut mich sehr. Ich zeige ihnen gern, wie alles funktioniert und wie wir den Kreislauf bei Tradition Julen schliessen. Darauf bin ich schon ein wenig stolz», sagt er mit einem Lächeln.



# Zeit für Sie. Seit 1910.



Tradition Julen  
Riedstrasse 2  
3920 Zermatt  
[www.julen.ch](http://www.julen.ch)

