

UNTERWALLIS

Vinyl über alles

MARTINACH | Am Wochenende ist die 5. «Foire du Vinyl» über die Bühne gegangen. Mehrere Generationen von Schallplattenfreunden trafen sich in der Eishalle Vernay, um in den Beständen der zehn Aussteller nach Trouvaillen und Sammlerstücke zu stöbern. Unter den gesuchtesten Objekten befanden sich Schallplatten und Singles von Bands wie Pink Floyd, Led Zeppelin oder Johnny Hallyday. Für die begehrtesten Sammlerobjekte wanderten bis zu 500 Franken über den Tisch.

Ohne Amateure

VERBIER | Am «Jumping Verbier», dem Wettbewerb im Springreiten sind in der Vergangenheit nicht nur die Profis ihrer Zunft am Werk gewesen, sondern es fanden auch regionale und nationale Ausscheidungswettkämpfe für die Amateure statt. Das soll sich in diesem Jahr ändern. Die Organisatoren haben nämlich entschieden, am diesjährigen Jumping Verbier, das vom 17. bis 21. August über die Bühne geht, die Amateur-Konkurrenzen aus dem Programm zu streichen.

Mister Poledance

SAVIÈSE | Frauen, die an Stangen tanzen – das ist bekannt. Dass aber auch Männer beim Stangentanz durchaus gute Figur machen können, stellt Alan Héritier aus Savièse unter Beweis. Der junge Mann konnte sich vor Kurzem den Schweizer Meistertitel im Poledance sichern. Damit ist er für die Weltmeisterschaften qualifiziert, die im November in Florenz über die Bühne gehen.

Die Linke formiert sich

MONTHEY | Die Linksallianz will in Monthey den zweiten Sitz zurückerobern. Dafür hat sie eine Sechserliste aufgestellt, auf der nebst dem aktuellen Vizepräsidenten Gilles Borgeaud auch Anne-Laurence Franz, Joseph-Marie Oberholzer, Yannick Déliroz, Fabrice Caillet-Bois und Eliane Launaz Perrin fungieren.

Falscher Alarm

SIDERS | Bei einem Grillabend unter Freunden oberhalb von Siders erlitt ein Gast einen schmerzhaften Stich eines Insekts. Der erste Verdacht richtete sich auf die Tigermücke, die Überträgerin des gefährlichen Zikavirus ist. Doch der Verdacht war unbegründet, wie eine weitere Untersuchung ergab. Tigermücken sind bereits im Tessin heimisch, wo sie eine feste Population etabliert haben. Auch auf der Alpen-Nordseite kommt sie bereits vereinzelt vor.

Lebensmittel | Treffen der Walliser Bäckerzunft

Ritter des guten Brotes



Gerhard Zenhäusern, Bäckerei Zenhäusern in Sitten erhielt einen zweiten Stern. Welche Bedeutung hat diese Auszeichnung für Sie? «Der Stern ist eine Anerkennung für die geleistete Arbeit, quasi ein «Return of Investment». Natürlich ist er auch eine Motivation, um weiterzumachen und immer das Beste zu geben. Somit trägt der Stern auch zum Erhalt der hiesigen Wertschöpfung bei: Statt Brot nur aufzubacken, produzieren wir Bäcker es noch selbst, hier im Wallis.»

War es denn immer klar, dass Sie der Confrérie beitreten wollen?

«Für die meisten selbstständigen Walliser Bäcker ist es klar, dass man da mitmacht. Die jährliche Evaluation, die zu einem unbestimmten Zeitpunkt stattfindet, sehe ich als Qualitätsmerkmal.»



Werner Moreillon, Bäckerei Moreillon in Siders Besitzer von zwei Sternen. Welche Bedeutung messen Sie den Sternen bei? «Es ist eine Bestätigung für den alltäglichen Einsatz: jeden Tag frisches Brot backen, unser Handwerk hochhalten.»

Es ist bald Mittag. Wie lange sind Sie eigentlich schon auf den Beinen?

«Etwa seit drei Uhr. Wohl der Grossteil der hier versammelten Bäcker hat die Nacht durchgearbeitet und ist dann direkt hierhergekommen.»



Fachleute unter sich. Zum dritten Mal durften Urs Loretan (Mitte) und Josef-Marie Schwarz (rechts) von Robert Porchet, dem «Grand-Maitre» der Schweizer Bäcker, einen Stern entgegennehmen. FOTO WB

SITTEN | Regelmässig kommen die Walliser Bäcker zusammen, um die Besten ihrer Zunft zu ehren. Einen Stern als Qualitätssiegel erhielten heuer auch mehrere Oberwalliser Bäckereien.

«La Confrérie valaisanne des Chevaliers du Bon Pain», also etwa «die Bruderschaft der Ritter des guten Brotes» nennt sich die hiesige Bäckerzunft nobel in der Sprache Voltaires. Damit man sich neben diesem Vereinsnamen auch die Backwaren auf der Zunge zergehen lassen kann, testet die Confrérie jährlich die Produkte ihrer rund 30 Mitglieder.

Dabei sind die Regeln einfach: An einem beliebigen Tag im Jahr besorgt sich ein Testkäufer in den Bäckereien ein «normales», ein Roggen- und ein Spezialbrot. Die Backwaren werden getestet und auf einer Punkteskala mit maximal 100 Punkten honoriert. Wer innerhalb von fünf Jahren drei Mal mindestens 90 Punkte erreicht, darf ein «Chevalier» werden. Wer bereits Ritter ist und die Vorgaben abermals erfüllt, erhält einen (weiteren) Stern.

Goldenes Brot geht nach Uvrier

Wessen berufliches Engagement am meisten von Erfolg gekrönt war, wurde vorgestern in Sitten bekannt gegeben. So sind, nachdem sie den Berufseid abgelegt hatten, Benoît Bes aus St-Martin und Elie Michelet aus Haute-Nendaz neu in die Reihen der Bruderschaft eingetreten.

Des Weiteren wurden auch einige der gestandenen Berufskollegen mit einem Stern ausgezeichnet: Seinen vierten Stern abholen durfte Gérard Michellod aus Sembrancher. Zum dritten Mal geehrt wurden Albert Salamin aus Grimentz sowie die beiden Oberwalliser Urs Loretan aus Leukerbad und Josef-Marie Schwarz aus Visp. Neu mit zwei Sternen schmücken dürfen sich Gerhard Zenhäusern aus Sitten und Christian Balet aus St. Leonhard. Seinen ersten Stern ergatterte sich so dann Charly Kronig aus Mörel.

Mit dem Pain d'Or, dem Goldenen Brot, wurde Alphonse Pellet aus Uvrier ausgezeichnet. Mit seinen Produkten hatte sich der Bäcker kantonweit die beste Punktzahl

gesichert. Bernard Pignat schliesslich durfte sich über die Verleihung der Ehrenmitgliedschaft freuen. Diese hatte er sich mit einem in der Westschweiz vielbeachteten Artikel über die Probleme der selbstständigen Bäckereibetriebe verdient.

Beim ortsansässigen Beck einkaufen

Auf ebendiese Herausforderungen waren zuvor bereits Albert Salamin, der «Grand-Maitre» der Walliser Bruderschaft, sowie sein Kollege Robert Porchet, «Grand-Maitre» aller Schweizer Bruderschaften, eingegangen. Die hiesigen Bäcker würden durch Grossverteiler wie Migros oder Coop arg konkurrenziert. Dadurch seien die Zeiten, in denen auch kleinere Dörfer teils mehrere Backstuben aufgewiesen haben, definitiv vorbei. Die Vorsteher der beiden Bruderschaften riefen das Publikum dazu auf, wieder vermehrt beim ortsansässigen Beck einzukehren. Das Aufweisen von Sternen oder gar vom begehrten Pain d'Or dürfe diesem Ansinnen sicherlich nicht schaden. pac



Urs Loretan, Bäckerei Loretan in Leukerbad ehemaliger «Grand-Maitre» erhielt einen dritten Stern. Was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung? «Es bedeutet, dass die tägliche Arbeit honoriert wird und die Qualität unseren Wünschen entspricht.»

Als ehemaliger Grand-Maitre: Mit welchen Problemen haben die Bäcker heute zu kämpfen?

«Vor allem bei der jungen Generation scheint es, als ob die Ernährung nicht immer im Vordergrund stünde. Stattdessen wird irgendein Massenprodukt gekauft. Deshalb macht es uns stolz, wenn Leute auch ganz bewusst bei uns einkaufen.»



Josef-Marie Schwarz, Bäckerei Schwarz in Visp erhielt einen dritten Stern. Ein weiterer Stern – Ihr Brot scheint bei der Jury gut anzukommen.

«Dass ich wieder einen Stern holen konnte, macht mir eine Riesenfreude. Um ausgezeichnet zu werden, muss man jeden Tag 100 Prozent geben – man weiss ja nicht, wann getestet wird...»

Weshalb nehmen Sie eigentlich an diesem Wettbewerb teil?

«Damit ich weiss, ob die Qualität bei mir stimmt. Für diese Evaluation habe ich mich schon seit jeher angemeldet.»

Wirtschaft | Raiffeisen-Gala in Gampel

Das grosse Fusionsfest

GAMPEL | Die Genossenschafter der Raiffeisenbanken Raron-St. German-Niedergesteln und Gampel-Steg haben Anfang April dem Zusammenschluss zur Raiffeisenbank Gampel-Raron zugestimmt. Am Mittwochabend wurde die Fusion mit einer grossen Gala in Gampel gefeiert. Über 800 Gäste waren anwesend.

Christoph Ceppi, Präsident des Verwaltungsrates, und Stephan Schnyder, Vorsitzender der Bankleitung, begrüßten die über 800 geladenen Gäste, die mit einem 4-Gang-Menü verköstigt wurden. In einem Referat beleuchtete Bankleiter Stephan Schnyder die fortschreitende Digitalisierung der Bankenwelt.

Auch die Raiffeisenbank Gampel-Raron optimiert aufgrund des veränderten Kundenverhaltens ihre Kundenbetreuung und Servicekonzepte. Wie viele andere Branchen müssen gerade auch die Banken bei digitalen Technologien, mobilen Kommunikationsformen und sozialen Netzwerken am Puls der Zeit sein und sie zum integralen Bestandteil ihrer Geschäftsmodelle machen. Die neue Raiffeisenbank Gampel-Raron sei gewillt, diese Herausforderungen anzupacken, so Schnyder.

Nach der Fusion, die rückwirkend auf den 1. Januar 2016 in Kraft getreten ist, hat die Raiffeisenbank Gampel-Raron ein FIBU-Volumen von 530 Millionen Franken und zählt über 5800 Genossenschafter sowie 25 Mitarbeitende.

Oropax mit Witz, Charme und Schalk

Für beste Unterhaltung sorgte das Chaos-Theater Oropax, bekannt aus verschiedenen Fernsehauftreten. Ihre Spielfreude und Spontaneität kamen beim Publikum bestens an – mit gezielten Pointen und witzigen Aktionen waren Lacher am Laufmeter garantiert. Musikalisch umrahmt wurde der Anlass vom «Malugas Live-Duo». Andy Schnider und Rolf Schnyder interpretierten aktuelle und vergangene Hits, liessen irische und südamerikanische Rhythmen erklingen und verpassten dem Galaabend so ein stimmiges Ambiente. Fazit: Die Raiffeisen-Mitglieder erlebten einen aussergewöhnlichen Abend – ein wichtiger Schritt für das Zusammenwachsen der Raiffeisenbank Gampel-Raron. | wb



Informierte. Christoph Ceppi, Präsident des Verwaltungsrates, konnte über 800 Genossenschafter an der Gala begrüßen. FOTO ZVG