

UNTERWALLIS

Umzonung zugestimmt

Mollens. – Nächste Etappe im Ringen um das geplante Luxusresort «Aminona Luxury Resort and Villa-ge/Mirax». Die Urversammlung der Standortgemeinde Mollens hat mit grosser Mehrheit der Umzonung von zwei Parzellen zugestimmt, um die Realisierung zu ermöglichen. Eigentlich hätte der Bau des Resorts in diesem Frühling beginnen sollen. Noch aber blockieren Einsprachen des WWF und der Schweizerischen Stiftung für Landschaftsschutz SL das Projekt. WWF und SL hatten beim Staatsrat Einsprache gegen die Baubewilligung für das Luxusresort eingereicht.

Erster Drive-in-Bankomat

Collombey. – Der erste Drive-in-Bankomat der Westschweiz steht im Wallis. Anlässlich ihres 100. Geburtstages hat die Raiffeisenbank der Region Haut-Léman zwischen Collombey und Muraz eine neue Filiale eröffnet, um die beiden bisherigen Geschäftsstellen in beiden Dörfern zu ersetzen. Die neue Filiale hat eine Überraschung für die Verkehrsteilnehmer parat. Die Bank befindet sich nämlich direkt an der Kantonsstrasse und verfügt über einen Bankomaten, der auch aus dem Auto heraus bedienbar ist. Dabei handelt es sich um den ersten Drive-in-Bankomaten der Romandie. Ein solcher steht seit Jahren bereits in Stalden. Doch im Unterschied zu jenem kann der Bankomat in Collombey direkt an einer Hausfassade bedient werden und steht somit auch Fussgängern zur Verfügung.

Siders plant Stadtzentrum neu

Siders. – Vor einem Jahr haben die Umbauarbeiten am Rathausplatz der Sonnenstadt begonnen, im vergangenen Dezember sind sie zu Ende geführt worden. Dank der neuen Fussgängerzone und der Zone-20-Strasse ist der Rathausplatz zu einem echten Platz der Begegnung geworden, vergleichbar mit der Place du Midi in Sitten. Nun sollen die städteplanerischen Arbeiten ausgedehnt werden. Dieses Mal stehen der Bahnhofplatz sowie die Avenue Général Guisan im Fokus. Insgesamt stehen 4,088 Millionen Franken zur Verfügung, um den Verkehr der Avenue des Alpes direkt zum Bahnhofplatz zu führen. Die Arbeiten werden das ganze Jahr 2010 andauern.

Petrijünger starteten in Saison

Unterwallis. – Der ordentliche Start ins Fischereijahr beginnt zwar jeweils am ersten Sonntag im Monat März, doch am Montag hat der Walliser Sportfischerverband seinen traditionellen Wettbewerb am Genfersee durchgeführt. Stattliche Seeforellen gingen den Petrijüngern an die Schlepprute. Insgesamt 60 begeisterte Fischer aus allen Ecken des Kantons waren in 18 Booten hinausgefahren. Und kehrten mit schöner Beute zurück. Nicht weniger als 26 Kilogramm Fisch gingen den Petrijüngern an die Haken.



Auf eine «gute» Flasche Wein gehört ein Korkzapfen, lautet die Devise der meisten Oberwalliser Kellereien.

Foto wb

Korkzapfen für Qualitätsweine

Immer mehr Weine mit neuen Verschlüssen – Oberwalliser Produzenten zurückhaltend

Oberwallis. – Immer mehr Weine aus der Waadt und auch aus dem Welschwallis kommen mit Drehverschlüssen oder mit Kunstkorkzapfen auf den Markt. Die Oberwalliser Weinhäuser bleiben aber mehrheitlich beim traditionellen Echkorkverschluss.

«Das ist eine ewige Diskussion», findet Amédée Mathier vom Salgescher Weinhaus Albert Mathier und Söhne, als wir ihn dieser Tage auf die Frage ansprechen, ob es denn immer Korkzapfen sein müssten.

Qualitätsweine brauchen Naturkork

Seine Antwort: «Nach langen Erfahrungen und ganzen Testreihen ist für uns klar: Auf Qualitätsweine gehört zwingend ein Korkzapfen». Obwohl der Drehverschluss rein technisch ausgereift sei und auch billig, käme er in der Familienunternehmung nicht zur Anwendung. «Das hat auch mit dem Ritual des Weintrinkens zu tun. Um zu wissen, was ich meine: Könnte man sich einen Qualitätswein in einer Petflasche vorstellen?»

Kunstkork ist gut für Weissweine

Differenziert betrachtet Diego Mathier von Adrian Mathier Nouveau Salquenen AG die «Verschlussfrage». Auch für

ihn gehören Rotweine, die über eine bestimmte Zeit gelagert werden, mit einem Naturkorken verschlossen. «Das lassen wir uns pro Flasche auch rund 1 Franken pro Korken kosten.» Aber bei den Kleinflaschen und bei den Weissweinen in 7-Dezi-Flaschen, die jung getrunken werden, und die ja in der Flasche keine Entwicklung mehr durchmachen, setzt Diego Mathier seit geraumer Zeit auf synthetische Korkzapfen.

Der Zapfenzieher bleibt nicht stecken

Im Gegensatz zum völlig dichten Glasverschluss mit Silikon-dichtung sind auch diese Zapfen noch durchlässig, auch wenn sie in dieser Beziehung mit Naturkork nicht mithalten können. Und noch einen Punkt führen die Befürworter von Kunstkork für junge Weine an: Der Zapfenzieher bleibe in den Kunstkorken bester Machart auch nicht mehr stecken, wie

das früher oft vorgekommen sei. Der Kunstkork weist inzwischen eine Konsistenz auf, also eine Materialdichte, die mit dieser Kinderkrankheit Schluss gemacht hat.

«Zapfengout» ist ein teures Malheur

«Wir haben dank unserer hervorragenden Korkqualität, die unsere vier Lieferanten erreichen, nur sehr wenige Flaschen mit «Zapfengout», höchstens 0,5 Prozent», betont Diego Mathier. Das ist auch gut für das Geschäft, denn wenn eine Flasche zum Beispiel wegen eines Fehlgeschmacks von Zermatt zurückgenommen werden muss, läppern sich abgesehen vom Preis des Produktes noch Zusatzkosten von rund zehn Franken pro Flasche zusammen. Für die St. Jodernkellerei in Visperterminen ist klar: Echkork hat Vorrang. Aber für Weine, die nur kurz lagerten,

könnten auch Kunststoffverschlüsse infrage kommen, meint Geschäftsführer Markus Burgener. Die Art des Verschlusses habe doch auch mit der Stimmung zu tun: «Einen Wein, der für 40 oder 50 Franken auf einer Weinkarte steht, darf man einfach nicht mit einem blechernem Drehverschluss anbieten.»

Der Wein reift auch noch in der Flasche

Josef-Marie Chanton betrachtet Verschlüsse aus Kunststoff als untauglich. «Für uns kommt das nicht infrage. Denn der Wein reift auch noch in der Flasche, wie wir aus Erfahrung wissen. Spezialitäten, die mehr als zehn Jahre in der Flasche waren, können noch fantastisch sein – sogar ein 30-jähriger Heida. Aber da kommt wirklich nur Naturkork infrage». Diese Feststellung gelte erst recht für Rotweine, merkt der Mann an, der vor allem echte alte Walliser Sorten zieht. Sein Kollege Franz Salzgeber sieht das nicht anders. Wenn für einen Fendant oder Johannisberg durchaus ein Industrieprodukt infrage kommen könne, müssten Spezialitäten oder Rotweine zwingend mit Kork abgedichtet werden. So bekommt sein berühmter Petite Arvine ausschliesslich Korkzapfen. «Den Kork beziehe ich von Spanien, von der Costa Brava – und damit habe ich sehr gute Erfahrungen gemacht». lth

70 Prozent weltweit

Unterschiede je nach Weinregionen

lth) Weltweit kommen noch rund 70 Prozent der Flaschen mit einem Naturkorken daher. Und doch gibt es Produktionsregionen, wo sich Kunststoffverschlüsse (Glas, Kunstkork oder Drehverschluss) durchgesetzt haben. Kunststoffverschlüsse dichten im Falle von Neuseeland bereits 90 Prozent der Produktion ab. In Österreich werden 50 Prozent der Weine mit Kunststoffverschlüssen versehen. In traditionellen Weinbaugebieten mit eigenem Korkeichenbestand wie Spanien hingegen finden die Kunststoffverschlüsse kaum Verwendung.

Weinfachleute kritisieren Alternativverschlüsse aus Kunststoff: Drehverschlüsse mit Kunststoffeinlagen können Stoffe absondern, die sich dann im Wein wieder finden, wie etwa Weichmacher. Für das Naturprodukt Kork spricht sodann ein Argument jüngerer Datums: Korkwälder absorbieren Millionen von Tonnen an Kohlendioxid, also CO₂.

Natürlich der Rhin

lth) Die Grundlage für den Johannisberg, den zweitwichtigsten Weisswein im Wallis neben dem Fendant, ist natürlich der Rhin oder Gros Rhin und nicht der Riesling-Sylvaner, wie wir in der Samstag-Nummer wegen einem Versreiber ausführten. In der

französischen Statistik wird vom Rhin-Sylvaner für den Johannisberg gesprochen. Denn die Rebe trägt den Namen Sylvaner. Um den Verwirrlichkeiten ein Ende zu machen: Im Wallis ist für die Sylvaner-Rebe, die den «Rohstoff» für den Johannisberg liefert, meist die Bezeichnung Rhin oder dann Gros Rhin gebräuchlich. Wir bitten um Kenntnisnahme.

Walliser Käse am Lauberhorn

Raclette du Valais servierte in Wengen 3500 Portionen



Gefragte Zwischenverpflegung in Wengen: Walliser Raclette.

Fotos zvg

Zeitweise bildeten sich bei den Raclette-Zelten grosse Warteschlangen – alle wollten profitieren von der erwärmenden Zwischenverpflegung im Publikumsbereich auf der Wengener-Alp (Hundschoopf), bei der Zuschauertribüne im Ziel sowie im grossen Festzelt des Weltcup-Dörfli.

Auch am offiziellen Abend für die Ehrengäste am Samstagabend im Bergrestaurant «Männlichen» mit über 150 VIPs bildete Raclette die Verpflegung für die von den Organisatoren eingeladenen Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Sport. Zwölf Raclette-Streicher sorgten an diesem Anlass für eine einwandfreie Verpflegung der Gäste. Der Geschäftsführer von «Raclette du Valais», Urs Guntern, zeigte sich sehr erfreut ob der vielen positiven Echos. Sie waren der verdiente Lohn für den betriebenen Grossaufwand sowie der dadurch erzielten Präsenz, vis-à-vis der 58 000 Rennbesucher.