

Walliser Bote
 gegründet 1840

mengis
 DRUCK UND VERLAG AG 3930 VISP

Unabhängige Tageszeitung

Herausgeber und Verlagsleiter
 Ferdinand Mengis (F. M.)
 E-Mail: f.mengis@walliserbote.ch

Verlagsmanager: Jörg Salzmann
 E-Mail: j.salzmann@walliserbote.ch
 Terbinerstrasse 2, 3930 Visp
 Tel. 027 948 30 30, Fax 027 948 30 31

Mengis Druck und Verlag AG
 Terbinerstrasse 2, 3930 Visp

Redaktion
 Furkastrasse 21, Postfach 720,
 3900 Brig
 Tel. 027 922 99 88, Fax 027 922 99 89
 E-Mail: info@walliserbote.ch

Chefredaktor: Pius Rieder (pr)

Stv. Chefredaktor: Luzius Theler (lth)

Blattmacher /WB-Online
 Mathias Forny (fom)

Ausland /Inland: Stefan Egger (seg)
 E-Mail: ausland@walliserbote.ch

Regionales: Thomas Rieder (tr),
 Franz Mayr (fm), Herold Bieler (hbi),
 Karl Salzmann (sak), Marcel Vogel (mav),
 Roger Brunner (rob), Werner Kodler (wek),
 Sebastian Glenz (gse)
 E-Mail: lokal@walliserbote.ch

Kultur: Lothar Berchtold (lbo)
 E-Mail: kultur@walliserbote.ch

Sport: Hans-Peter Berchtold (bhp),
 Roman Lareida (rlr), Alban Albrecht (albr)
 E-Mail: sport@walliserbote.ch

Redaktion Unterwallis
 Stéphane Anderegg (and)
 s.anderegg@walliserbote.ch
 Tel. 027 455 77 10, Fax 027 455 77 04

Ständige Mitarbeiter
 Georges Tscherrig (gtg), Hildegard
 Stucky (hs), Dr. Alois Grichting (ag)

Leserbriefe
 Der Entscheid über Veröffentlichung, den
 Umfang und Zeitpunkt der Leserbriefe
 liegt ausschliesslich bei der Redaktion.

Nachrufe
 Die Nekrologe erscheinen unter dem
 Titel «Nachrufe», gesammelt auf einer
 WB-Seite.

Abonentendienst
 Terbinerstr. 2, 3930 Visp
 Tel. 027 948 30 50; Fax 027 948 30 41
 E-Mail: abodienst@walliserbote.ch

Auflage
 26 727 Expl. (beglaubigt WEMF),
 jeden Donnerstag Grossauflage

Jahresabonnement
 Fr. 299.- (inkl. 2,4% MWST.)
 Einzelverkaufspreis: Fr. 2,20
 (inkl. 2,4% MWST.)

Annahmeschluss Todesanzeigen
 21.00 Uhr, Telefon 027 922 99 88
 E-Mail: mettag@walliserbote.ch

Inseratenverwaltung
 Mengis Annoncen
 Administration und Disposition:
 Terbinerstrasse 2, 3930 Visp
 Tel. 027 948 30 40; Fax 027 948 30 41
 PC 19-290-6
 E-Mail: inserate@walliserbote.ch

Inseratenannahmestellen
 3900 Brig, Furkastrasse 21
 3930 Visp, Terbinerstrasse 2
 3920 Zermatt, Mengis Druckzentrum,
 Tempelareal

Technische Angaben
 Satzspiegel: 282 x 440 mm
 Inserate: 10-spaltig, 25 mm
 Reklame: 6-spaltig, 43 mm

Anzeigenpreise
 Grundtarif: Annoncen-mm Fr. 1.06
 (Donnerstag Fr. 1.17)
 Kleinanzeigen bis 150 mm Fr. 1.17
 (Donnerstag Fr. 1.29)
 Rubrikanzeigen: Autmarkt,
 Immobilien, Stellenmarkt Fr. 1.17
 (Donnerstag Fr. 1.29)
 Reklame-mm Fr. 4.24
 (Donnerstag Fr. 4.66)
 Textanschluss Fr. 1.38
 (Donnerstag Fr. 1.52)
 Alle Preise exkl. 7,6% MWST.

Zentrale Frühverteilung
 Alois Seematter
 E-Mail: verteil@walliserbote.ch

Regelmässige Beilage
 Alle 14 Tage erscheint das «WB extra»
 als Gratisbeilage zum «Walliser Boten».
 Inserate, die im «Walliser Boten»
 abgedruckt sind, dürfen von nicht
 autorisierten Dritten weder ganz noch
 teilweise kopiert, bearbeitet oder
 anderweitig verwendet werden.

Insbesondere ist es untersagt,
 Inserate – auch in bearbeiteter Form –
 in Online-Dienste einzuspeisen.
 Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird
 gerichtlich verfolgt.

ISSN: 1660-0657

Publikationsorgan CVPO



Stossen an zum guten Gelingen ihrer Reise zurück zum Ursprung der Weinproduktion (v. links): Amadée Mathier, David Schnyder, Mario Chanton und Elmar Schnyder. Foto von

Eine Reise zur Urform des Weins

Die ersten Flaschen des nach der «Charta des reinen Weins» hergestellten Pinot Noir sind im Handel

Oberwallis. – Vor zwei Jahren haben sich drei Oberwalliser Kellereien auf ein Experiment eingelassen: Ihr in Barriques ausgebauter Pinot Noir enthält keinerlei Anreicherung, Aromatisierung oder anderlei Beisätze. Der erste Jahrgang des «reinen Weins» liegt nun verkaufbereit in den Regalen der Kellereien.

Als Gegenpol zum weltweit beobachteten Trend der industriellen, technisch unterstützten und artifiziiellen Weinproduktion hatten sich die drei Oberwalliser Weinkellereien Albert Mathier in Salgesch, Bielen in Gampel und Chanton in Visp vor zwei Jahren zusammengerauft und sind eine Kooperative eingegangen. Dies mit dem Ziel, einen Teil ihrer Produktion an die Wurzeln der traditionellen Weinherstellung zurückzuführen.

Zurück zu den Wurzeln des Weines

«Wein ist ein Kulturgut und verdient es, in seiner Urform erhalten zu bleiben. Die Natur ist unser Leitbild. Der reine Wein ist ein Naturprodukt, das wir auf dem Weg seiner Vollendung nur begleiten können», so Mario Chanton. Mit ihrer Initiative wollen die drei Kellereien einen Gegentrend zum sogenannten «Coca-Cola»-Wein setzen, der dank ausgeklügelter Fraktionierungsmethoden und Eichenfahnen-Chips zahlreiche Fehler im Weinbau zu kaschieren versteht. «Bei uns gibt es nichts zu kaschieren. In unseren Flaschen ist nichts drin als reiner Wein», betont denn auch Elmar Schnyder vom Rebput Bielen. Mit einer klitzekleinen Ausnahme: Um ihr Naturprodukt vor dem Oxidieren zu bewahren, sind kleine Mengen an Sulfiten erlaubt.

Wo Wein draufsteht, ist nur Wein drin

Der «reine Wein» nimmt seinen Anlauf bereits im Weinberg. Für ihre neue Weinlinie werden nur Trauben von mindestens dreissig Jahre alten Pinot-Noir-Rebstöcken gekeltert. «Die sind zwar auch auf die übliche amerikanische Unterlage gepfropft worden, ihre Trauben haben im Gegensatz zu den neuen Rebstöcken eine viel gleichmässige Struktur», weiss Amadée Mathier zu berichten. Geerntet wurde im Jahre 2006 nur eine beschränkte Anzahl Trauben. Wobei die Mengenbegrenzung pro Stock und nicht wie üblich pro Quadratmeter definiert wurde. Der Wein wurde sehr schonend gekeltert und ausschliesslich mit mosteigener Hefe vergoren. Bei der Vinifikation wurden keinerlei chemische Zusätze wie Enzyme, Zucker oder

Weinsäure verwendet und auch auf jegliche Filtration wurde verzichtet. Anschliessend wurde der reine Wein in 225-Liter-Barrique-Fässern während 18 Monaten ausgebaut und reifte nach dem Abfüllen weitere sechs Monate in der Flasche.

Zum Verkauf in den Kellereien bereit

Nach nunmehr zweijähriger Arbeit, Lagerung und Reifezeit ist der erste Jahrgang des «reinen Weins» 2006 nun vollendet und steht zum Verkauf bereit. Pro Kellerei wurden lediglich 600 Flaschen produziert. Diese sind in jeder der drei Kellereien in Selbstvermarktung erhältlich. Bei der Beurteilung halten die Önologen mit ihrem Lob nicht zurück: «Der Wein hat eine volle Struktur mit einer unterstützenden Barrique-Note und Aromen von Kirsche, Josta-beere und Preiselbeere. Er ent-

faltet eine elegante und subtile Fruchtigkeit und ist ein Sonnenbote mit überzeugender Grösse», schwärmt Mario Chanton. Der reine Wein passt zu gebratenen Fleischgerichten wie etwa Entrecôte oder zu anderem magerem rotem Fleisch. Der Genuss des reinen Weins ist nicht ganz billig. Mit 48 Franken pro Flasche ist er sicherlich nichts für kleine Budgets. Der Preis lässt sich aber mit der ausgesprochenen Exklusivität des Produkts, der strengen Mengenbeschränkung im Rebberg und der langen Reifezeit in der Kellerei sicherlich rechtfertigen. «Viele Leute sind bereit, bei einem Abendessen in einem Restaurant bedeutend mehr für eine Flasche auszugeben. Man kann ja mal auf den Gang in ein Restaurant verzichten und sich eine Flasche reinen Weins zu Hause unter Freunden gönnen», so Elmar Schnyder. **wek**

Mit Mozart in die Weihnachtsnacht

Kirchenchor Brig singt Mitternachtsmesse

Brig. – eing.) Der Kirchenchor Brig singt zu Weihnachten in der Mitternachtsmesse W. A. Mozarts Missa brevis in B, KV 275. Zusammen mit Solisten und Orchesterbegleitung erklingt in der Pfarrkirche Brig einmal mehr stimmungsvolle Musik des berühmten Salzburger Komponisten. Vor Messebeginn wird als Einstimmung auf das Fest der Feste Weihnachtsmusik vorgetragen, unter anderem Arien und Duette, ebenso Kompositionen von Vivaldi.

Das genaue Entstehungsdatum von Mozarts Messe in B-Dur ist nicht bekannt, da das Manuskript schon seit dem 19. Jahrhundert verschollen ist. Aus dem Briefwechsel zwischen Leopold Mozart und seinem Sohn geht indes hervor, dass die Messe am 21. Dezember 1777 in der Kirche der Benediktinerabtei St. Peter zu Salzburg aufgeführt wurde. Daher die Annahme, dass das Werk im Sommer oder Frühjahr desselben Jahres entstanden ist. 1790 liess sich Anton Stoll, Chorregent der Pfarrkirche in Baden bei Wien, von Mozart Notenmaterial aus, unter anderem auch diese Messe, die daselbst am 10. Juli 1791 unter persönlicher Mitwirkung des Komponisten zur Aufführung kam. In der diesjährigen Briger Aufführung wirken neben dem

Kirchenchor die Solisten Franziska Heinzen, Sopran, Sylviane Bourbon, Alt, Etienne Steckler, Tenor, und Gaspard Christina, Bass, mit. Unter der Leitung von Musikdirektor Hansruedi Kämpfen werden Chor und Solisten von einem Ad-hoc-Orchester mit Konzertmeister Paul Locher und Antonia Heinzen an der Orgel begleitet.

Dasselbe Programm wird am Weihnachtstag, dem 25. Dezember, im Hochamt um 9.30 Uhr wiederholt.

Konzerte Bolschoi Don Kosaken

Oberwallis. – (wb) Die Bolschoi Don Kosaken, das sind zwölf Solisten, begleitet mit Balalaika und Akkordeon. Passend zur Weihnachtszeit, präsentieren die ausgebildeten Opernsänger internationale Weihnachtslieder, russische Volkslieder und sakrale Gesänge aus der «Goldenen Liturgie». Wer das alte Russland unter der Haut spüren will, muss sie einmal erlebt haben, die Solisten der Original Bolschoi Don Kosaken. Konzerte in den Dorfkirchen von: Montana, 28. Dezember, 20.30 Uhr, Zermatt, 29. Dezember, 21.00 Uhr, und Saas Fee, 30. Dezember, 20.30 Uhr.

Zeichen für Wirtschaft und Jugend

Wintersession 2008



Nationalrätin Viola Amherd

die drohende Wirtschaftskrise. So sehen Bundesrat und Parlament im Budget für das kommende Jahr mehr Mittel vor als zu Beginn geplant, um die Wirtschaft anzukurbeln.

Impulse für die Bauwirtschaft

Dabei habe ich mich insbesondere für die konjunkturfördernden Massnahmen beim Bauwesen eingesetzt, die kurzfristig greifen können. Bei der Förderung von gemeinnützigen Bauträgern ging es darum, einen höheren Betrag aus einem schon früher bewilligten Rahmenkredit zeitlich vorzuziehen. National- und Ständerat folgten dem Antrag des Bundesrats, die ursprünglich vorgesehene Tranche von 5 auf 50

Millionen Franken zu erhöhen.

Wir haben im Nationalrat auch das Gebäudesanierungsprogramm auf 100 Millionen Franken aufgestockt. Dem ist der Ständerat gefolgt. Mit dem Programm soll erreicht werden, dass die energietechnische Sanierung von Altbauten vorwärtsgetrieben wird. Damit hat das Parlament auch ein deutliches umweltpolitisches Zeichen an die Hausbesitzer gesendet.

Anstoss für die Jugendpolitik

Nun hat sich auch der Ständerat hinter die Ziele meiner Motion «zu einem Bundesgesetz über Kinder- und Jugendförderung sowie Kinder- und Jugendschutz» gestellt: Es geht um die Koordination und Harmonisierung der Massnahmen von Bund, Kantonen und weiteren Partnerorganisationen.

Leider entschied sich die Kleine Kammer lediglich für eine Anpassung des geltenden Kinder- und Jugendförderungs-gesetzes anstatt für ein eigentliches Rahmengesetz. Als Querschnittspolitik muss die Kinder- und Jugendpolitik aber einer Gesamtstrategie

folgen, mit Förderung, Schutz und Integration als tragende Säulen. Das heutige Bundesgesetz deckt Schutz und Integration jedoch nicht ab. Den richtigen Weg zur Erfüllung der Ziele müssen die Räte also noch klären.

Stärkung der Familiensolidarität

Wenn Patienten nicht mehr in der Lage sind, für sich selbst zu entscheiden, so sollen diejenigen dazu befugt sein, die ihnen am nächsten stehen. Dies entschied der Nationalrat auf meinen Antrag namens der Rechtskommission. Gerade bei finanziellen oder rechtlichen Angelegenheiten, aber auch bei Patientenverfügungen ist es wichtig, dass der Staat nur so viel eingreift, wie im Einzelfall wirklich nötig ist. Bisher konnte er nur eingeschränkt auf die konkreten Bedürfnisse eingehen, was systematisch zur Anordnung eines Beistands durch die Verwaltung führte. Mit der neuen Lösung wird die Solidarität in der Familie gestärkt.

Mit der Wintersession ging ein spannendes – und spannungsgeladenes – Parlamentsjahr zu Ende. Es ist zu hoffen, dass wir im neuen Jahr wieder mit mehr Gelassenheit und mit Blick auf die Sachpolitik ans Werk gehen können. Ich wünsche allen Mitbürgerinnen und Mitbürgern frohe Feiertage.