

Luft holen am Wegrand

Zwischen Randogne und Mollens entstand ein «Weg der Luft»

Crans-Montana. – Acht Infotafeln, diskret, aber farbig und grafisch anspruchsvoll, aufgestellt am Waldrand entlang der Wasserleitung der Bisse de Tsittoret. Das ist ein Beitrag der Dienststelle für Umweltschutz und der Gemeinden von Crans-Montana zur Aufklärung über den Zustand und den Umgang mit dem lebenswichtigen Element, der Luft.

Als Klimakurort empfahl sich die Thematik der reinen und gesunden Luft in Montana geradezu. Nach etlichen, vom Bund unterstützten Studien zum Thema (Sapaldia) und einem Aktionsplan für Gesundheit und Mobilität (PAES) galt es das Thema weiterzuentwickeln. Da kam der Vorschlag des Kantons, einen «Weg der Luft» nach dem Muster der drei bisher eingeweihten «Wege des Wassers» auf der Moosalp, bei der Grande Dixence und in Champéry einzurichten, gerade recht. Die beiden Gemeinden Mollens und Randogne, die sich hier einen Weg entlang der Suone Tsittoret teilen, stimmten der Sache zu, und Crans-Montana Kurorganisationen waren sofort dabei.

Wussten Sie, dass...

So sind denn nun auf den sechs Kilometern des neuen «Luftweges» mit Blick ins Tal und in die Berge etwa folgende Sätze in vier Sprachen zu lesen: «Luft! Wir sind auf sie angewiesen und doch ist sie uns so unbekannt. Wissen Sie, dass wir täglich 15 000 Liter Luft einatmen, aber nur 2 Liter Wasser trinken? Dass im Wallis die mittlere Lufttemperatur in den letzten 30 Jahren um 1,5°C gestiegen ist? Dass das Verbrennen von 50 kg Buschwerk oder Häcksel-



Chorherr Joseph Voutaz segnete die Tafel am Eingang des Wegs in Vermala im Beisein von Staatsrat Jean-Jacques Rey-Bellet und der Gemeindepräsidenten von Randogne, Paul Albert Clivaz, und Mollens, Stéphane Pont, ein.

Fotos wb

gut in freier Luft genauso viele Feinpartikel freisetzt wie eine 5000 km lange Lastwagenfahrt?»

Der Wanderweg folgt der Tsittoret-Suone zwischen Montana-Vermala (1660 m) und La Cave du Scex (188 m), oberhalb von Aminona. Die Wanderung führt durch eine wunderschöne alpine Landschaft und dauert etwa zwei Stunden.

Informiert wird man über unsere Atmosphäre und ihr empfindliches Gleichgewicht, über die

Luft und unsere Gesundheit, über Klimaerwärmung und Luftverschmutzung. Abgelaufen werden kann der Parcours in beiden Richtungen und der Zugang ist auch via Alpmuseum Collombire möglich. Dort soll nicht nur das bestehende Angebot ausgebaut werden, sondern ein Ort entstehen, wo in grösseren und kleineren Gruppen und Veranstaltungen die Luft und deren Qualität, die Gesundheit und Lebensqualität, die sie mitbestimmt, thematisiert werden.

Präsidentenwünsche

Der Gemeindepräsident von Mollens, Stéphane Pont, gab bei der gestrigen Enthüllung der Tafeln seinem Wunsch Ausdruck, in Collombire ein eigentliches Kompetenzzentrum über die Luft zu schaffen. Dabei wird er unter anderem auch auf den Wasserwart der Gemeinde zählen können, der entlang des «Luftweges» für den geregelten Ablauf des Wassers aus der Tièche sorgt. Übrigens nennt

sich diese Tièche, von der das Wasser der Tsittoret abgeleitet wird, weiter unten Raspille. Der Präsident der Gemeindevereinigung des Hochplateaus, Paul Albert Clivaz, formulierte einen noch konkreteren Wunsch: Der speziell an sommerlichen und herbstlichen Wochenenden stark besuchte Weg entlang der Suone verursacht in seinen Augen allzu viel motorisierten Verkehr. Quads, Geländefahrzeuge und ähnliche Fahrzeuge sollen in Zukunft aus dem

Bild und der Nähe des «Luftweges» verschwinden. Damit der Weg auch seinen Namen verdient und der reinen Luft Ehre macht.

Er präzisierte zudem, dass all die grossen Suonen auf dem Gebiet der sechs Gemeinden von der noch jungen Gemeindevereinigung unter ihre Fittiche genommen wurden. Die öffentlichen Verkehrsmittel verbinden Aminona mit Montana und können für die Rückfahrt benutzt werden.

Investition in die Zukunft

Staatsrat Jean-Jacques Rey-Bellet nutzte die Gelegenheit der Einweihung des Weges, um daran zu erinnern, welche Aufgaben die Dienststelle für Umweltschutz unter dem ebenfalls anwesenden und am Projekt beteiligten Cédric Arnold hat. Die rund 100 000 Franken des Luftweg-Budgets seien nicht verpufftes Geld, sondern eine Investition in die Zukunft, beteuerte der Staatsrat, der sich zu folgendem Statement hinreissen liess:

«Luft ist für den Menschen Nahrung und Medizin. Mit dieser Aussage fasste bereits Hippokrates den Einfluss der Luftqualität auf unsere Gesundheit zusammen. Etwa 2400 Jahre später hat diese Aussage nichts an Aktualität verloren. Auf dieser Wanderung haben Sie die Möglichkeit zu entdecken, welche zentrale Rolle die Luft in unserem Leben spielt. Sei sie lau oder stürmisch, rein oder stickig – wir sind von Luft umgeben, wo immer wir uns befinden. Dieser Wanderweg möchte jetzige und zukünftige Generationen für den Wert des Allgemeingutes Luft sensibilisieren.» **and**

Salgesch. – Wie sprach schon der deutsche Schriftsteller Kurt Tucholsky liebevoll: «Schade, dass man Wein nicht streicheln kann.» Die 20-jährige Liebesgeschichte des Grand Cru Salgesch mit dem gleichnamigen Weindorf steht dabei vor allem für eines: Pioniergeist, der belohnt wurde, gepaart mit Innovation und Qualität.

«Man schüttelt einen solchen Wein nicht einfach aus dem Ärmel», gibt Philippe Constantin, der Präsident der Gemeinschaft für Weinqualität Salgesch (GWS) zu verstehen. «Dazu brauchte es damals eine Dynamik, die, getragen von jungen Önologen im Dorf, dazu beitrug, dass man schweizweit mit den strengen Qualitätskriterien federführend war.» Ein Trumpf, der für die hiesige Weinentwicklung prägend war. «Und der eine Lawine auslöste, was die Qualität von Weinen betrifft», fügt Constantin stolz an.

20-jährige Erfolgsgeschichte

Ein Blick in die Anfangszeiten: 1988 führten 30 Winzer in Zusammenarbeit mit der Gemeinde im Weindorf rigorose Qualitätsbestimmungen ein. Mit dem Ziel, einen erstklassigen Wein herzustellen. Ein Aushängeschild des Dorfes. Dies war gleichbedeutend mit der Geburtsstunde des Grand Cru Salgesch – des ersten Grand Cru der Schweiz. Ein Wein, den Daniel Pulver von der Forschungsanstalt Changins-Wädenswil folgendermassen charakterisiert: «Ein absoluter Spitzenwein, ein typischer Pinot Noir, der gut ausgewogen, kräftig, ei-

Spitzenwein wird erwachsen

Der Grand Cru Salgesch feiert seinen 20. Geburtstag

ne vielfältige komplexe Aromatik aufweist, fehlerfrei, intensiv in der Nase und im Gaumen gut strukturiert ist.»

Seit zwölf Jahren gehört Pulver der national anerkannten Degustationskommission an, die in Vordegustationen und einer Hauptdegustation entscheidet,

welcher Wein sich schlussendlich mit dem Prädikat «Grand Cru Salgesch» schmücken darf.

Immer einen Schritt voraus

Das einmalige Grand-Cru-Konzept sorgte seinerzeit für Furore. Die eingeführten Ertragsbe-

schränkungen sind mittlerweile in der ganzen Schweiz gültig. Nur gerade 800 Gramm Trauben dürfen pro Quadratmeter produziert werden, die Zuckergradation der Grand-Cru-Trauben muss über 96 Grad Öchsle betragen. Zudem werden nur Trauben zugelassen, welche

nach der Methode der integrierten Produktion, also umweltschonend, angebaut wurden.

Nach der Abfüllung degustiert

Aufzuckerung oder Verschnitt sind verboten. Genauso wie ein Ausbau in Barriques.



Stolz präsentiert das Komitee der Gemeinschaft für Weinqualität Salgesch zwei Exemplare des Geburtstagskindes (von links): Fadri Kuonen, Philippe Constantin, Olivier Mounir und Didier Rion (es fehlt Jürg Biber).

Foto wb

Mindestens 15 Monate müssen die Weine im Keller der Produzenten reifen, bevor sie dem Urteil der nationalen Degustationskommission unterstellt werden. Erst wenn der Wein von dieser Kommission nach der Abfüllung mit mindestens 18 von 20 Punkten bewertet wurde, darf er sich Grand Cru Salgesch nennen. Einzigartig auf der Welt, da die Degustation nach der Abfüllung in die Flasche durchgeführt wird. Jährlich müssen sich die Produzenten diesem Concours von Neuem stellen. Es gibt keinen Freipass. «Der Grand Cru ist ein Produkt, das Jahr für Jahr seine Kundschaft findet, der eigentlich auf keiner Weinkarte fehlen darf, ein Muss für Weinliebhaber», betont Constantin. Der Verkaufspreis beträgt zwischen 24 und 26 Franken.

Anerkennung durch Nachahmer

Der Erfolg in Salgesch zeugte viele Nachahmer. Unter anderem können ab 2008 in vielen Regionen der Schweiz unter neuen kantonalen gesetzlichen Anforderungen Grand Crus produziert werden. Oftmals mit weniger strengen Kriterien. Trotzdem hält Salgesch an seinen strengen Qualitätsanforderungen fest. Die Überzeugungen und der Drang nach vorne, die vor zwanzig Jahren mitverantwortlich waren, dass sich der Salgescher Grand Cru etablierte, sollen auch in Zukunft ein Garant dafür sein, dass das Weindorf die Lorbeeren für die geleistete Arbeit einfahren kann. Wer will, kann sich an der Heimattagung in Salgesch am kommenden Wochenende den edlen Tropfen zu Gemüte führen. Dort präsentiert sich das Geburtstagskind von seiner besten Seite. **gse**