

KURZ UND KOMPAKT

Wahlplakate der JCVPO verunstaltet

OBERWALLIS | In der Nacht auf Sonntag wurden mindestens drei Wahlplakate der JCVPO mit roter Farbe verunstaltet. Während auf allen drei Wahlplakaten – zwei davon zwischen Visp und Raron, eines zwischen Visp und Stalden – Jungpolitiker Jonas Aufdenblatten mit roter Farbe durchgestrichen und dessen Gesicht übermalt wurde, prangen auch Kreuze auf der Brust von JCVPO-Präsident Matthias Hildbrand. Die restlichen vier Kandidaten wurden nicht verunstaltet. Hildbrand kann sich die Aktion nicht erklären. «Ich kann gut mit anderen Meinungen umgehen», sagt er auf Anfrage, «ein solches Verhalten ist aber undemokratisch. Egal, welche Partei es betrifft.» Wieso nur er und Aufdenblatten auf den Plakaten verunstaltet wurden, weiss er nicht. Gerade, weil seine Einzelplakate nicht von den Verunstaltungen betroffen sind. Klar ist für Hildbrand, dass die Plakate so kurz vor den Wahlen nicht ersetzt würden. Heute Montag wollen die Jungpolitiker, nach Absprache mit der Mutterpartei, Anzeige gegen unbekannt einreichen. **wb**

Selbstunfall auf Flurstrasse

SUSTEN | Bei einem Selbstunfall auf einer Flurstrasse in Susten hat ein 19-Jähriger sein Leben verloren. Der Beifahrer wurde verletzt. Wie die Walliser Kantonspolizei in einem Communiqué vom Samstag schrieb, ereignete sich der Unfall in der Nacht auf Samstag. Der Lenker eines Geländewagens fuhr auf einer Flurstrasse vom «Meschler» in Richtung Susten. Aus noch nicht geklärten Gründen kam er mit dem Fahrzeug rechts von der Strasse ab. Im Anschluss überschlug sich das Fahrzeug im steilen Gelände und kam in einem Waldstück zum Stillstand. Der Lenker erlag noch am Unfallort seinen schweren Verletzungen. Sein 17-jähriger Beifahrer wurde aus dem Fahrzeug geschleudert. Leicht verletzt wurde er mit einem Helikopter der Air Zermatt ins Spital von Visp geflogen. Beim Opfer handelt es sich um einen 19-Jährigen mit Wohnsitz in der Region. **wb**

Fremdkapital reduziert

BÜRCHEN | Am Freitag fand in Bürchen die Generalversammlung der Bergbahnen statt. In der Moosalpregion kam man in der Saison 2018/19 auf acht Betriebstage weniger. Trotzdem habe man das beste Jahresergebnis seit der Gründung der Moosalp Bergbahnen AG erzielt. Der Nettoertrag sei um 1,5 Prozent auf rund 1,43 Millionen Franken gesteigert worden. Der Cashflow stieg um fast 16 Prozent auf 270 000 Franken. Das Geschäftsjahr schliesst dennoch mit einem Unternehmensverlust von knapp 50 000 Franken. Auf der anderen Seite habe man das Fremdkapital wiederum um rund 140 000 Franken abgebaut. Die Ersteintritte (Skier-Days) gingen zahlenmässig um 846 Tage (-1,3 Prozent) zurück, auf die Betriebsstage gerechnet, stiegen sie jedoch um 7,2 Prozent. **wb**

Umsatz gesteigert

BELLWALD | Die Bellwald Sportbahnen AG präsentierte in der Saison 2018/19 einen Bilanzverlust von rund 60 000 Franken. Der Umsatz der Wintersaison steigerte sich um 4,3 Prozent im Vergleich zur vorherigen Saison. Dies stimmte CEO David Wyssen zufrieden. «Wir konnten das zweite Jahr in Folge in allen Bereichen zulegen. Wir konnten zudem ein positives Jahresergebnis ausweisen.» Einen gewissen Teil dazu beigetragen habe das neue dynamische Preismodell. So konnten 27 Prozent des Umsatzes bereits online abgewickelt werden. Die Skier-Days stiegen um 2,8, der Umsatz um 6,4 Prozent. Unter dem Strich verbuchten die Bahnen jedoch einen Bilanzverlust von fast 60 000 Franken. Dieser solle jedoch spätestens im nächsten Jahr überwunden sein. **wb**

Auszeichnung | Bürli Schiirli Hofbeiz erhält «Goldenen Caesar» 2019

Mehr als eine Beiz



Übergabe. Marco Zeiter von Mattig-Suter und Partner, Carmen und Egon Hischier-Mutter sowie die Preisstifter Dr. Franz Mattig und Claudia Mattig (von links). **FOTO WB**

OBERWALD | Ihre Landwirtschaftserzeugnisse verkaufen Carmen und Egon Hischier-Mutter direkt über ihren Hofladen. Oder sie verköstigen damit ihre Gäste in der eigenen Beiz, der Bürli Schiirli Hofbeiz. Für ihre nachhaltige Bewirtung erhielten sie nun den «Goldenen Caesar».

Die neuen und alten Holzelemente fügen sich zu einer heimeligen Stube zusammen. Carmen und Egon Hischier-Mutter haben das einstige Strohlager 2008 umbauen lassen, mit dem Hintergedanken, hier dereinst Gäste zu bewirten. Zwei Jahre später kurz vor Weihnachten war es dann so weit: die Bürli Schiirli Hofbeiz öffnete ihre Pforten. Die Gastgeber verköstigen ihre Gäste mit saisonalen Produkten vom eigenen Hof und aus der Region. Dass er den Landwirtschaftsbetrieb seines Vaters in Oberwald übernimmt, war für Egon Hischier von Anfang an klar.

Von Anfang an ein Erfolg

«Bauer war immer mein Traumberuf», sagt er. Kurz nach der Betriebsübernahme lernte er Carmen kennen. 1997 eröffneten sie den Bürli Schiirli Hofladen an der Dorfstrasse, in dem sie ihre Produkte direkt vertreiben. Da sich Carmen mit ihrem touristischen Hintergrund auch Gäste auf dem Hof wünschte, kam schliesslich die Idee für eine Hofbeiz auf. Die

Beiz war schon im ersten Jahr ein grosser Erfolg – entsprechend musste bald einmal zusätzliches Personal eingestellt werden.

«In diesem Winter gehen wir in unsere zehnte Saison», blickt Egon voraus. In der kalten Jahreszeit ist die Beiz täglich offen. Auf der Speisekarte stehen unter anderem diverse Suppen, Fondue, Raclette, Walliser Teller, Cholera sowie eine grosse Auswahl an Kuchen mit Walliser Früchten. Damit decken die Hischiers die gesamte Palette von der Erzeugung über den Direktvertrieb bis hin zur Verköstigung an. «Dieses regionale Konzept ist nicht immer ganz einfach», hält Egon fest. Rein aus wirtschaftlicher Sicht sei es womöglich gar ein Blödsinn. «Doch wir bleiben unserer Philosophie treu – und die Gäste wissen dies zu schätzen», betont er.

Seit anderthalb Jahren führen die Hischiers gemeinsam mit Gaby Bachofner in regelmässigem Abstand auch Kulturveranstaltungen, von Konzerten über Lesungen bis hin zu kleinen Theateraufführungen in der Hofbeiz durch.

«Man isst, was man ist»

Für ihr Engagement, ihren Mut und ihren nachhaltigen Betrieb wurden die Hischiers am Samstag mit dem «Goldenen Caesar» ausgezeichnet. Der mit 10 000 Franken dotierte Preis wird seit dem Jahr 2008 für besondere unternehmerische Leistungen im Goms vergeben. Namensgeber ist der grosse Hotelier César Ritz

(1850–1918) aus Niederwald. Preisstifter sind Dr. Franz Mattig und Claudia Mattig mit ihrer Treuhand- und Revisionsgesellschaft Mattig-Suter und Partner.

In einem Kurzreferat, das auch als Laudatio durchging, nahm Dr. Gottlieb Guntern die Anwesenden mit auf eine Reise weit in die Vergangenheit. Nannte dabei wichtige Eckpunkte der Walliser Besiedlungsgeschichte, um so die alten Gommer Rezepte in einen historischen kulturellen Kontext stellen zu können, dem sie ihre Existenz verdanken. So hätten es die von Viehzucht und Ackerbau lebenden Allemannen im Goms verstanden, vorhandene Ressourcen sparsam und nachhaltig zu bewirtschaften. In der Ernährung der Gommer spielten Beeren und Kräuter mit ihrer gesundheitsfördernden Wirkung lange Zeit eine wichtige Rolle – sowie Pilze, die für Saucen, Reis, Salate, Suppen oder Omeletten verwendet wurden. Auch der Gommer Cholera widmete er einige Ausführungen. So gebe es zwei etymologische Erklärungsansätze für die Herkunft der Bezeichnung. Die eine Version führt zurück zur Cholera-Epidemie im Jahr 1849. Um sich nicht anzustecken, sollen sich die Gommer daheim verbarrikadiert und alles Essbare im Haus zu einer kalorienreichen Mahlzeit gekocht haben. «Man ist, was man isst. Oder man isst, was man ist», begann Dr. Guntern seine Laudatio. Im Fall der Hofbeiz isst man währschafte Kost in angenehmer Gesellschaft. **mas**

Nachgefragt | Carmen und Egon Hischier-Mutter setzen in der Bürli Schiirli Hofbeiz auf Nachhaltigkeit

«Die Leute kehren heute bewusster ein»

Was sind die Herausforderungen, wenn man nur mit einheimischen Produkten arbeitet?

Carmen: «Das wäre sicher die Verfügbarkeit. Man muss stark auf die Saisonalität achten. Es ist nicht alles immer vorhanden. Das gilt auch für Standard-Dekorationselemente. So sind auf einer Käseplatte nicht immer Trauben. Stattdessen sucht man nach neuen Ideen.»

Es muss also nicht immer alles verfügbar sein...

Egon: «Genau das versuchen wir sicher auch zu vermitteln. Wir haben ja nur im Winter durchgehend offen. Dann gibt es eben keine Erdbeeren.»

Wie wird das von den Gästen wahrgenommen?

Carmen: «Die Gäste wissen das zu schätzen. Die Leute kehren heute grundsätzlich bewusster ein. Ob Lokalität oder Personal: Man will sich wohlfühlen. Nur den Hunger stillen, solche Gäste haben wir weniger.»

«Wir haben nur im Winter durchgehend offen. Dann gibt es keine Erdbeeren»

Egon Hischier-Mutter

Funktioniert das preislich auch für Normalverdiener?

Carmen: «Ja. Wir federn das wohl selber ein wenig ab. So als Quereinsteiger und mit einem eigenen Hof rechnen wir vielleicht nicht alles 1 zu 1. So sind in den Preisen diverse Arbeiten wie das Konservieren von Früchten, die wir einkaufen, nicht enthalten. Ansonsten wären die Preise höher. Für uns stimmt das so aber. Wir folgen unserer Philosophie und investieren viel Herzblut.»

Welche Rolle spielen die kulturellen Veranstaltungen samt Verköstigung?

Egon: «Das ist sicher eine Bereicherung und findet alles in einem kleinen Rahmen mit familiärer Atmosphäre statt. Manchmal sind 20 Personen da, manchmal 40. Die Gäste schätzen das. Genauso die Künstler. Oft gehen sie in der Pause von Tisch zu Tisch und tauschen sich mit den Gästen aus.»

Hängt eure Umstellung zum Biobetrieb mit dieser Idee von Nachhaltigkeit und Saisonalität zusammen?

Egon: «Wir haben unsere Milch vorher nach Obergesteln in die Dorfkäserei geliefert. Nachdem diese zugeht, hatten wir die Option mit der Bio-Bergkäserei in Glurigen. Der Entscheid war schnell gefällt. Ab Januar 2020 ist die zweijährige Umstellungsphase vorbei und unsere Milch wird dort zu Bio-Käse und Joghurt verarbeitet. Für einen Betrieb im Berggebiet ist die Umstellung meist keine riesige Sache. Wir haben schon davor nachhaltig produziert. Die Verwertung im Tal ist mit Blick auf die Regionalität für uns aber enorm wichtig. Wir brauchen einen regionalen Verarbeiter.»

Interview: mas