



INS HERZ GEMEISSELT.

Wallisär Gschichtä.

Vorname: Alban

Nachname: Albrecht

Geburtsdatum: 23.07.1965

Herkunft: Mörel

Beruf: Sportjournalist, Präsident der Gemeinde Mörel-Filet und Zunftmeister der «Cheschtene-Zunft».

Besonderheit: Die Burger- und Munizipalgemeinde Mörel-Filet lancierte diverse Projekte zur Aufwertung der Biodiversität auf ihrem Gemeindegebiet, wie die Wiederbelebung der Kastanienselve «Salzgäb». Ihr Einsatz wurde 2016 mit dem Welterbe-Kristall belohnt, der Projekte auszeichnet, die einen beispielhaften Beitrag zur Erhaltung des UNESCO-Welterbes Swiss Alps Jungfrau-Aletsch leisten.

Lieblingsort: Die Kastanienselve «Salzgäb» und der grosse Aletschgletscher, die in nur drei Kilometern Entfernung von der faszinierenden Artenvielfalt der Region zeugen.

Mit seinem Kastanienhain ist Mörel-Filet ein Hotspot der Biodiversität.

Die Kastanie ist Königin in der Oberwalliser Gemeinde Mörel-Filet. Über Jahrhunderte sorgsam kultiviert, war diese Frucht mit stacheliger Schale einst ein unverzichtbares Nahrungsmittel in der Selbstversorgungswirtschaft. Die Einfuhr von Reis, Mais und anderen Getreidesorten nach Europa führten im 19. Jahrhundert jedoch zum langsamen Verschwinden der Kastanienhaine. Am Rande des Dorfes Mörel trotzten zwei mächtige Kastanienbäume mit einem Umfang von mehreren Metern, doch mussten auch diese bedeutenden Zeitzeugen einer einst blühenden Kastanientradition in den 90er-Jahren des letzten Jahrhunderts aus Sicherheitsgründen gefällt werden. Im Jahr 2003 beschloss die Burgerschaft Mörel, die Kastanienkultur wieder zu beleben und lancierte ein Projekt, um die Kastanienselve im «Salzgäb», die bereits 1870 angelegt worden war, zu rekultivieren und neu anzupflanzen. Drei Jahre später wurde die Cheschtene-Zunft gegründet und 130 Kastanienbäume gepflanzt. Für Alban Albrecht, amtierender Gemeindepräsident von Mörel-Filet und seit 2010 Zunftmeister, sind Kastanien eine Herzensangelegenheit. «Ich sass bereits im Burgerrat, als das Projekt ins Leben gerufen wurde. So konnte ich die Entwicklung des Kastanienhains Jahr für Jahr mitverfolgen. Ziel der Wiederbelebung der Kastanientradition war, die Öffentlichkeit für das Natur- und Kulturerbe der Kastanienselven zu sensibilisieren und das Gebiet landwirtschaftlich, landschaftlich und ökologisch aufzuwerten.» Die Zunft zählt heute 200 Mitglieder. Dies ist umso beeindruckender, als dass die Bäume erst seit 2019 Früchte tragen. «Im vergangenen Jahr konnten wir 300 Kilo ernten. Die schönsten Früchte wurden an der traditionellen Brisolée verkostet. Weil wir in Zukunft mit einer grösseren Ernte rechnen, hat die Zunft in einem von der Gemeinde sanierten Stadel einen Dörröfen eingebaut. Dort werden die Kastanien ab diesem Herbst nach altem Vorbild gedörret und anschliessend zu Mehl verarbeitet. Vom diesjährigen Ernteertrag lassen wir uns überraschen», schmunzelt Alban Albrecht. Geerntet wird zwischen Ende September und Anfang Oktober.

Entdecken Sie weitere Bilder von Alban Albrecht.



INS HERZ GEMEISSELT.

Vorname: Samantha

Name: Anderson

Geburtsdatum: 11.04.1988

Herkunft: Winnipeg, Manitoba, Kanada

Beruf: CEO und Mitbegründerin des Start-ups DePoly

Besonderheit: 2019 mit dem «Venture Award» ausgezeichnet, ist das Start-up DePoly ein heisser Anwärter auf den diesjährigen «Top 100 Swiss Startup Award».

Lieblingssort: Die «Domaine des Îles» in Sitten. Mit ihrem See und der grossen Grünfläche ist die Parkanlage eine idyllische Oase, in der man das ganze Jahr über eine Vielzahl von Sport- und Freizeitaktivitäten ausüben kann. Ideal zum Schwimmen oder um beim Barbeque eine gute Zeit mit Freunden zu verbringen.

Von der Chemie zwischen einer kanadischen Doktorandin und dem Wallis.

Die Kanadierin Samantha Anderson ist Doktorandin in Chemie am Forschungs- und Innovationszentrum Energypolis an der EPFL Valais-Wallis in Sitten. Energypolis unterstützt junge Forscher bei der Umsetzung ihrer visionären Ideen. Von der Grundlagenforschung bis zur Vermarktung innovativer Lösungen suchen internationale Forscher im Wallis Antworten auf die derzeit wichtigsten Herausforderungen in den Bereichen Energie, Gesundheit und Umwelt. So auch Samantha Anderson. Seit 2018 arbeitet die junge Kanadierin mit ihren zwei Partnern Christopher Ireland und Bardiya Valizadeh an der Lancierung ihres Start-ups DePoly. «Zusammen haben wir eine revolutionäre Technologie für das Recycling von PET-Abfällen entwickelt. Jede Tonne recycelten Kunststoffes spart so Energie, die einer Weltumfahrung mit dem Auto entspricht», erklärt Samantha Anderson. Für ihre innovative und nachhaltige Technologie erhielt DePoly 2019 den «Venture Award», ein nationaler Wettbewerb, der die innovativsten Start-ups in der Schweiz auszeichnet. Dieses Jahr ist DePoly nominiert für den «Top 100 Swiss Startup Award». Die Preisverleihung findet am 9. September 2020 statt. Im vergangenen Jahr wurden bereits vier Walliser Start-ups, Eyeware Tech (Software für die Untersuchung des menschlichen Auges), GRZ Technologies (Speicherung von Wasserstoff als Energieträger der Zukunft), H55 (solargetriebenes E-Flugzeug) und Recapp IT (multilinguale Spracherkennungssysteme), in dieses prestigeträchtige Ranking aufgenommen. «Das Wallis ist innovativ, insbesondere in den Bereichen Chemie und Biochemie, in denen im Kanton namhafte Unternehmen tätig sind. Ich kam von Kanada ins Wallis, um mein Studium in Umweltchemie fortzusetzen und meine berufliche Karriere zu starten», erzählt die junge Doktorandin. Wer wie Samantha Anderson offen für einen neuen Lebensmittelpunkt ist, findet im Wallis Innovation und Fortschritt inmitten der Berge. Während urbane Zentren dank zuverlässigen Verkehrsanbindungen schnell erreichbar sind, liegen Natur und Erholung gleich vor der Haustür. Ein idealer Ort für die berufliche Entwicklung, wo Lebensqualität noch gross und Lebenshaltungskosten klein geschrieben werden.

Entdecken Sie weitere Bilder von Samantha Anderson.



INS HERZ GEMEISSELT.

Vorname: Antoine

Name: Debons

Geburtsdatum: 17.02.1998

Herkunft: Martigny

Beruf: Bauzeichner und semiprofessioneller Radfahrer

Besonderheit: Mit einem Solosieg beim GP Ticino fuhr er 2019 erstmals zuoberst aufs Podest der Elite.

Lieblingssort: Sanetschpass. Die Region bietet sich für viele abwechslungsreiche Wanderungen an. So z.B. zur Prarochet-Hütte am Fuss des Tsanfleuron-Gletschers. Die Felsformationen sind beeindruckend.

Strassenradfahren, eine Vater-Sohn-Geschichte bei den Debons.

In der Talebene oder hinein in ein abgelegenes Hochtal, durch Weinberge oder hoch hinauf zu legendären Alpenpässen: das Wallis ist von einer Vielzahl von Radwegen durchzogen. Der junge Walliser Nachwuchsfahrer Antoine Debons bestätigt dies: «Ich habe das Glück, im Wallis geboren zu sein. Hier kann man abwechslungsreich und zielgerichtet trainieren: flach an der Rhone entlang in die Pedale treten, 100 oder 2000 positive Höhenmeter erklimmen oder über Pässe fahren. Im Vergleich zu anderen Nationen oder Kantonen haben wir einen echten Trainingsvorteil.» Ideale Rahmenbedingungen also. Allerdings war sein erstes Radrennen nicht so vielversprechend. «Zum ersten Mal eine Startnummer getragen habe ich bei einem Quartierrennen in unserer Nachbarschaft. Nach drei Kurven bin ich gegen eine Wand gefahren und böse gestürzt», lacht Antoine Debons. Das ausschlaggebende Aha-Erlebnis kam einige Jahre später, als sein Vater, einstiger Strassenrennfahrer und ehemaliger Präsident des Clubs Valais-Martigny, ihn zum ersten Mal ein richtiges Rennrad besteigen liess. «Mich hats gleich gepackt», sagt das Radsporttalent aus Martigny. Seitdem sitzt er sowohl auf langen Asphaltkilometern als auch in scharfen Bergkurven fest im Sattel. Neben seinem Teilzeitjob als Bauzeichner trainiert Antoine Debons unter der Obhut seines Trainers, Radprofi Sébastien Reichenbach, 17 bis 24 Stunden pro Woche. «Immer wieder entdecke ich neue Strassen und Routen, obwohl ich seit meinem 15. Lebensjahr durch das Wallis fahre. Es ist fantastisch, in einer Region zu leben, die voller Möglichkeiten für Radfahrer ist.» Antoine Debons fährt derzeit als Halbprofi im Team AKROS-Excelsior-Thömus, hofft aber, eines Tages als Profi zu starten.

Entdecken Sie weitere Bilder von Antoine Debons.



INS HERZ GEMEISSELT.

Vorname: David

Name: Crettenand

Geburtsdatum: 04.06.1980

Herkunft: Riddes

Beruf: Bierbrauer und Mitbegründer von Malternative

Besonderheit: Die Brauerei Malternative will bis Ende 2020 ein biologisches Craft-Bier aus 100 Prozent Walliser Zutaten brauen.

Lieblingsort: Der Grosse St. Bernhard-Pass mit seiner grandiosen Gebirgslandschaft – einer der schönsten Alpenpässe. Das Hospiz mit seinen legendären Bernardinerhunden und der kleine See an der Grenze zu Italien erquicken nach einer Passfahrt mit dem Rennrad.

Eine echte Alternative: Craft-Bier aus der Biobrauerei Malternative.

Schweizer Bier aus handwerklicher Produktion wird meist aus importierten Rohstoffen gebraut. Nicht so bei Malternative in Martigny. «Unser Bier hat wohl den niedrigsten CO₂-Fussabdruck der Welt», findet David Crettenand, der die Biobrauerei mit Knosp-Gütezeichen zusammen mit seinem Partner Romain Nanchen 2016 gründete. Alle für den Produktionsprozess benötigten Zutaten beziehen die beiden Bierliebhaber aus einem Umkreis von 40 Kilometern um ihren Produktionsstandort. «La plus valaisanne des bières» gibt es in drei Sorten: Apophis, Isis und Priape lauten ihre göttlichen Namen. Isis ist zudem das erste Bier der Marke Wallis, eine Herkunfts- und Qualitätsauszeichnung für branchenübergreifende Produkte aus der Region. «Wir brauen unsere Craft-Biere aus 99 Prozent Walliser Zutaten. Bis Ende Jahr wollen wir aus 100 Prozent lokalen Produkten produzieren. Dafür tüfteln wir zusammen mit der Hochschule HES-SO Valais-Wallis an einer Hefe aus lokaler Produktion und führen Tests für einen optimalen Gärungsprozess durch», erklärt David Crettenand. Der Bio-Hopfen entstammt einer Zusammenarbeit mit dem Forschungszentrum Agroscope Conthey, Walliser Standort des nationalen Kompetenzzentrums für Agrar- und Lebensmittelforschung. Doch Malternative braut nicht nur ultra-lokal, sondern auch umweltfreundlich. Die Brauerei verarbeitet die anfallenden Rückstände aus der Bierherstellung weiter. Aus dem Bodensatz entsteht ein Desinfektionsmittel für die Reinigung der eigenen Produktionsstätten und den Getreidetreber verarbeitet die Biobrauerei zu einem nährstoff- und nahrungsfaserreichen Cracker. Das ebenfalls mit der Marke Wallis zertifizierte Apérogebäck präsentiert sich in kompostierbarer Verpackung. Wie der Name vermuten lässt: Hopfen und Malz finden bei Malternative eine Alternative.

Alle mit der Marke Wallis ausgezeichneten Produkte finden Sie unter: www.wallis.ch/marke-wallis-produkte.

Entdecken Sie weitere Bilder von David Crettenand.

Sie möchten mehr wissen? Wir senden Ihnen gerne weitere Informationen zu oder organisieren für Sie ein Interview.

Kontakt

Valais/Wallis Promotion

Medienstelle

presse@valais.ch

027 327 35 89