

## Begegnungen und Entdeckungen vor der Haustüre

### Phantasie und Sturheit in der richtigen Mischung

**Die Walliser sind bekannt für ihre harten Köpfe. An den hohen Bergen oder dem trockenen Klima kann die Hartnäckigkeit nicht liegen, wie ein Augenschein bei drei Pionieren des nachhaltigen Lebens zeigt: Sie stammen alle aus der Ostschweiz und haben mit Erfindungsreichtum und einer Portion Sturheit drei Inseln geschaffen, denen wir von Herzen gesundes Wachstum wünschen.**

Das Wallis ist eine Welt für sich: die grösste Ansammlung von Viertausendern im ganzen Alpenbogen, trockener noch als am Mittelmeer und eine europaweit einzigartige Pflanzenvielfalt. Aber nicht nur die Natur hat das Wallis mit Extremen gesegnet (oder bestraft?), auch die Menschen ticken irgendwie anders. Im 10. und 11. Jahrhundert drangen Sarazenen von Süden ins Wallis ein, einige liessen sich nieder, was sich auch in Ortsnamen niederschlug, z.B. Almagell (von arab. al mahall, der Wohnort). Im Wallis hat denn auch die Sippe deutlich mehr Gewicht als in den Gebieten der Alemannen, die sich stammweise unter Eichen trafen, um Beschlüsse zu fassen. In Sippen wird anders, für Kulturen mit demokratischer Tradition oft etwas undurchsichtig, entschieden. So ist es kein Zufall, wenn die Walliser den Rest der Schweiz als «Üsserschwiz» bezeichnen.

Dies hat aber nur am Rand mit unserer Geschichte zu tun, die in Chemin-dessus beginnt, südlich von Martigny auf 1150 Metern gelegen, dort, wo man mit einem Auge so viel Wallis erhaschen kann, wie sonst nirgends auf der Welt. Dort führt Urs Vuilleumier praktisch im Alleingang ein Hotel, das seinen Namen Beau-Site mit Recht führt. Das Haus wurde 1912 erbaut und hat den Charme von anno dazumal dank der Standhaftigkeit von Urs Vuilleumier bewahrt. «Sie sollten das Haus in Eigentumswohnungen umwandeln», hatte ihm die Bank geraten. «So haben Sie weniger Arbeit und verdienen mehr.» Aber Urs mit seiner langjährigen Zen-Praxis liess sich nicht beirren und baute eine Solaranlage und einen Saal.

Vor dem Nachtessen begegnen wir einer Genfer Sängerin, die verzückt durch die Gänge schwebt und uns spontan mitteilt, so etwas habe sie noch nie gesehen. Dabei komme sie immer wieder ins Wallis und kenne jeden Ort. Nach einem zweistündigen Spaziergang durch die einzigartigen Lärchenwälder und dem Nachtessen (Pilz-Seitan Ragout mit Reis, Algen und Fenchel) taucht sie wieder auf und will von Urs Vuilleumier wissen, ob es nicht ein Naturhäuschen zu kaufen gäbe. Urs, der keiner Walliser Sippe angehört, muss eine ausweichende Antwort geben.

Die grösste Überraschung bekommen wir am nächsten Morgen zu Gesicht, den neuen Seminarsaal, von dem wir kühn behaupten, er sei der schönste der ganzen Schweiz. Der nüchterne Raum liegt im ersten Stock und öffnet sich nach Norden durch eine riesige Glasfront mitten in einen Lärchenwald. Man betritt den Saal und ist ein anderer Mensch.

Der Saal wird vermutlich auch seinen Erbauer zu einem anderen Menschen machen. «Der Raum wird mich verändern, das spüre ich», sagt Urs Vuilleumier, der das Hotel mit seinen 23 Betten bis jetzt fast allein führt (ohne Auto!) und von Kochen über das Waschen bis zur Administration alle Arbeiten selber erledigt. Sobald der Saal die Belegung hat, die er verdient, werden weitere Kräfte nötig sind.

Unser nächstes Ziel ist Saillon, ein kleines mittelalterliches Städtchen auf einem markanten Hügel in der Rhonebene unweit von Martigny. Die erste Überraschung ist ein mittelalterlicher

Garten, der rund um die Kirche anstatt des Friedhofs angelegt ist. Das Wallis verfügt dank seiner einzigartigen klimatischen Bedingungen (Trockenheit, Wärme und grosse Höhenunterschiede) mit über 2500 Arten über die grösste Pflanzenvielfalt der Schweiz. Der Garten zeigt die Fülle von Nutz-, Heil- und Zierpflanzen, wie sie vor dem Import exotischer Pflanzen nach der Entdeckung Amerikas verbreitet anzutreffen war. Eine der Pflanzen, für die Saillon bekannt ist, ist natürlich die Rebe und so besuchen wir auch den Keller, den die lokalen Winzer gemeinsam führen. Wir lassen uns belehren, dass die qualitativ minderwertigen Walliser Weine der Vergangenheit angehören und verlassen den Ort in heiterer Stimmung und mit einem schweren Karton. Schon nach ein paar Schritten treffen wir auf ein Falschgeldmuseum, das musée de la fausse monnaie – ein Muss im Hinblick auf das Schwerpunktthema dieser Nummer. Der stellvertretende Konservator Florian Comby hat Zeit für eine kurze Exklusivführung durch das dem Volkshelden und Falschmünzer Joseph-Samuel Farinet (1845-1880) gewidmete Haus. Der legendäre Gesetzlose benutzte Saillon als Unterschlupf, prägte immer wieder Falschgeld, zeigte sich spendabel und wurde dafür von der Bevölkerung geschützt. Über 100 Jahre nach seinem Tod kam er zu einem eigenen, notabene von der Nationalbank gesponserten Museum. In seinem «legalen» Teil zeigt es die aufwändige Herstellung des modernen Geldes mit seinen vielen Sicherheitsmerkmalen, im «illegalen» Teil wundert man sich, welche dilettantischen Blüten als Zahlungsmittel akzeptiert werden. Über Farinet selber erfährt man nicht sonderlich viel, dafür dient er als Aufhänger für eine originelle Fundraising-Aktion. In Saillon befindet sich nämlich der mit 1,615 m<sup>2</sup> kleinste Weinberg der Schweiz, die «Vigne à Farinet». Er wird von Prominenten wie Roger Moore oder Claudia Cardinale im Scheweisse ihres Angeichts und beobachtet von den Weltmedien gepflegt. Die paar Flaschen Wein werden versteigert und der Erlös kommt wohltätigen Zwecken zugut.

Nach der Überraschung in Saillon machen wir uns auf den Weg zum zweiten Fixpunkt unserer kleinen Reise, das Hotel Balance von Roland Eberle und Ricky Schatzmann in Les Granges im Val de Trient südwestlich von Martigny. Im Tal mit der eindrücklichen Trient-Schlucht gab es einmal 27 Hotels und Pensionen, drei sind noch übrig geblieben. Dass es das Hotel Balance geschafft hat, ist auf die typische Walliser Eigenschaft der Hartnäckigkeit zurückzuführen, in diesem Fall importiert aus der Ostschweiz und dem Vorarlberg. Vor 23 Jahren erwarb Roland Eberle, damals Handelslehrer in Romanshorn, praktisch ohne Geld das Hotel samt Inneneinrichtung mit dem Charme eines Militärspitals. Grundpfeiler des Konzepts war eine gesunde Ernährung, v.a. Makrobiotik und eine ziemlich universelle Tüchtigkeit von Roland Eberle. So baute er das ganze Haus ohne Architekten um, und manches Zimmer entstand in nächtlicher Heimwerker-Arbeit und zeigt die Lilebe zum Detail. Damit die Rechnung aufging, unterrichtete Roland Eberle noch ein paar Jahre lang an vier Tagen pro Woche in der Ostschweiz. Schon bald trat Ricky Schatzmann aus dem Vorarlberg auf den Plan, von wo sie die österreichische Herzlichkeit mitbrachte. Gemeinsam entwickelten sie das Haus zu einem Ort, der Gegensätze mit (scheinbarer) Leichtigkeit überwindet: Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit, Vegetarismus und Genuss, Einfachheit und Komfort. Das Hotel Balance verfügt über einen Bio-Pool, Sauna, Hamam, einen Seminar- und Meditationsraum mit wunderbarer Aussicht, eine Solaranlage und wurde als erstes Hotel der Schweiz für seine Nachhaltigkeit mit der Höchstnote von 5 Steinsböcken ausgezeichnet. Seit zwei Jahren macht das Balance bei der internationalen Gruppe der Biohotels mit, wo Roland Eberle im Vorstand für das Marketing zuständig ist. Hilft er damit nicht seiner eigenen Konkurrenz? Roland Eberle verneint: «Die Bewegung hat Potenzial, und je mehr wir sind, desto grösser wird der Schwung.»

Den Schwung hätten wir gerne noch für eine ausgedehnte Wanderung in die Umgebung mit ihren imposanten Wasserfällen genutzt, doch unser Wegweiser zeigt in eine andere Richtung,

nach Les Evouettes, wo die Rhone in den Genfersee fliesst. Dort betreiben Christine und Robert Zollinger eine biologische Samengärtnerei, die mit bemerkenswerter Hartnäckigkeit dem globalen Saatgutgeschäft trotzt. Aufgefallen sind uns die Zollingers vor ein paar Jahren, weil sie die Saatgut-Richtlinien der Bio Suisse öffentlich kritisierten, und das mit respektablen Gründen. Weil für Bio-Gemüse mehr Bio-Saatgut nötig ist, als Bio-Züchtung hergibt, dürfen Samenzüchtereien auch industrielles Saatgut mit dem Bio-Label verkaufen, wenn es vorher eine Vermehrung unter Bio-Bedingungen durchlaufen hat. Ein solches «Bio-Ferienlager» ermöglicht natürlich keine Auslese in Bezug auf Pilzbefall, Schädlingsresistenz, Klima oder Kulturmethoden und ist ein bedenklicher Kniefall vor dem Markt.

Jetzt sitzen wir also mit den Zollingers an einem Sonnenplätzchen vor dem Haus, trinken Kaffee und hören fasziniert ihrer Geschichte. Auch sie stammen aus der Ostschweiz und suchten nach der Kündigung des Pachtvertrags vor 15 Jahren nach einem neuen Platz. Viel Sonne, wenig Niederschlag und kein Nebel im Herbst waren die Kriterien an den neuen Betrieb, den sie in Les Evouettes schliesslich fanden. Samenzüchter haben einen ganz anderen Blick auf unsere Nutzpflanzen: Sie freuen sich, wenn der Salat blüht und sie sehen Pflanzenstadien, die der normale Gärtner nie zu Gesicht bekommt, z.B. der Kohl, der erst im zweiten Jahr blüht. Die eigene Züchtung und Auslese ist das Grundkapital eines Samenbetriebs. «Das gibt uns die Freiheit, auch unbequeme Meinungen zu vertreten», sagt Robert Zollinger. Christine erklärt uns die Vorteile der Bio-Züchtung, die über die Resistenz und die Anpassung der Pflanzen an die hiesigen Verhältnisse hinausgehen: Salate aus Industrie-Samen werden alle gleich gross und sind gleichzeitig erntereif. Das ist ein Vorteil für den professionellen Gemüsebauer, der ein einheitliches Produkt anbieten kann, aber ein Nachteil für den privaten Gärtner, der während etlichen Wochen unterschiedlich grosse Köpfe ernten möchte. Schliesslich will man nicht das ganze Salatbeet auf einmal kahl essen, und manchmal sind noch Gäste, und es braucht einen grösseren Kopf.

Solche Eigenschaften der Sämereien sind natürlich nicht einfach zu kommunizieren, das wissen auch die Zollingers. Bis letztes Jahr lief das Geschäft ordentlich, jetzt ist ein Rückgang zu verzeichnen, wobei die Zollingers nicht wissen, ob er am schlechten Frühlingwetter liegt oder am gestiegenen Preisdruck der Pseudo-Biosamen.

Mit den Zollingers könnte man sich noch stundenlang unterhalten, aber da sitzt noch Terry Allan am Tisch, eine befreundete Samengärtnerin aus den USA. Terry «bekehrte» sich 1987 anlässlich eines Besuchs in Bhopal zum Biolandbau. Was sie dort sah und erlebte, setzte Energien frei, die schliesslich ein weltweit beispielhaftes Projekt hervorbrachten: einen Kräutergarten in Bhopal, aus dem nun Heilmittel für die Opfer gewonnen werden. Neben ihrer Arbeit in einem grösseren Saatgutbetrieb in Maine/USA reist Terry immer wieder nach Bhopal und hilft dort in einer Stiftung mit, die sich um die vernachlässigten Betroffenen der Katastrophe kümmert. Ihre Lage ist tragisch: Die direkten Opfer erhielten läppische 500 Dollar von Union Carbide, worauf der Aktienkurs sofort anstieg. Sowohl der Konzern als auch der jetzige Besitzer Dow wurden nicht verpflichtet, die verlassene Fabrik zu sanieren – mit der Konsequenz, dass das Trinkwasser in Bhopal nach wie vor verseucht ist. Auch die Opfer der zweiten Generation erhalten weder eine Entschädigung noch medizinische Hilfe. Einzig die im letzten Jahr eröffnete Klinik einer privaten Stiftung, die auch den Kräutergarten ermöglicht hat, sorgt sich um die Opfer. So dringt ein Stück des globalen Elends in den sonnigen Sonntag und mahnt daran, dass die lokale, nachhaltige Wirtschaft nicht nur nett und vernünftig ist, sondern knallharte Notwendigkeit.