



INS HERZ GEMEISSELT.

Wallisär Gschichtä.

Vorname: Aline

Nachname: Fournier

Geburtsdatum: 13.06.1986

Herkunft: Nendaz

Beruf: Fotokünstlerin

Besonderheit: Aline Fournier wurde im Alter von drei Jahren durch eine Hirnhautentzündung taub. Für sie stellt die Fotografie die Welt der Stille, in der sie sich zu Hause fühlt, und ein Mittel zur Kommunikation mit anderen dar.

Lieblingsort: In ihrem Mädchenherz die Gouille d'Ouché in Nendaz. Mit ihren Erwachsenenaugen die Region Fionnay-Mauvoisin im Frühling und die Region Sanetsch am Ende des Sommers. Zu diesen Zeiten ist der Übergang von einer Jahreszeit zur nächsten rasant und die Natur ist nicht nur atemberaubend schön, sondern auch sehr energiegeladen.

Die Fotografie ist für Aline Fournier ein Kommunikationsmittel und ein Weg, Verbindungen zu schaffen.

Aline Fournier, die seit ihrem dritten Lebensjahr gehörlos ist, hat ihre eigene Art der Kommunikation entwickelt. Die effizienteste entdeckte sie während ihrer Schulzeit am Lycée-Collège de la Planta in Sion: die Fotografie. Diese Kunst erlaubt es ihr, sich auszudrücken, lebendig zu fühlen und mit ihrer Umgebung zu verbinden. «Wenn ich fotografiere, bin ich ganz im Hier und Jetzt, total verankert. Alles andere scheint unwichtig», erklärt sie. Diese meditative und kontemplative Bindung konnte Aline Fournier während der vier Jahre, die sie in einem abgelegenen Maiensäss in der Region Nendaz verbrachte, entwickeln. Sie lebte dort, um sich nach einer schweren Identitätskrise wieder aufzubauen. Die Natur als Quelle der Inspiration und Kreativität steht im Mittelpunkt ihrer künstlerischen Arbeit. Auch die Beziehung zwischen Mensch und Natur gehört dazu. Alles, was sie entdeckt und beobachtet, ist Ausgangspunkt für Reflexionen und ihre künstlerische Tätigkeit. Für sie ist das Wallis ein wunderbarer Spielplatz: «Die Tage sind selten gleich. Das Licht ändert sich ständig in den verschiedenen Höhenlagen und je nach Jahreszeit und Wetterlage. Das Wallis ist ein Kanton in fortwährender Bewegung. Oft hin- und hergerissen zwischen den Extremen Tradition und Moderne, Offenheit und Verslossenheit, Berg und Tal - und mit authentischen, rauen und grosszügigen Bewohnern.» Wenn sie das Wallis für mehrere Wochen verlässt, vermisst sie die Berge, mit denen sie sich körperlich verbunden fühlt, und das Verlangen danach wächst.

Entdecken Sie weitere Bilder von Aline Fournier.



INS HERZ GEMEISSELT.

Vorname: Jeremy

Nachname: May

Geburtsdatum: 15.06.1987

Herkunft: Vernayaz

Beruf: Stellvertretender Direktor bei «Les Fruits de Martigny» und verantwortlich für den Bereich der verarbeiteten Produkte, einschliesslich der Säfte Iris und Summum.

Besonderheit: Sein Unternehmen ist das einzige im Wallis und das dritte in der Schweiz, das die Technologie der Pascalisation nutzt. Es handelt sich hierbei um ein Hochdruckverfahren, das die Haltbarkeit von frischen Produkten verlängert, ohne deren Nährwert- und Geschmackseigenschaften zu verändern.

Lieblingssort: Sein Heimatdorf Sarreyer, ein kleiner, ruhiger und sonnenverwöhnter Ort im Val de Bagnes. Wenn er dort ist, weckt dies angenehme Kindheitserinnerungen an Ferien. Er kann den Alltag hinter sich lassen und neue Energie tanken.

Kaltgepresste Säfte, um das «Summum» der Qualität zu erreichen.

Mit dem Summum-Sortiment bietet die Firma «Les Fruits de Martigny» frisch gepresste Säfte an, die 45 Tage lang haltbar sind. Dies ist dank einer im Wallis einzigartigen Maschine und dem innovativen Verfahren der Pascalisation möglich. «Wir pressen das Obst und Gemüse kalt und füllen es in Flaschen ab. Die Flaschen werden dann in die Maschine gestellt und einem Druck zwischen 3000 und 6000 Bar ausgesetzt. Dadurch wird die Entwicklung von Keimen, Schimmelpilzen, Bakterien und möglichen Krankheitserregern wie Listerien inaktiviert», erklärt Jeremy May, stellvertretender Direktor des Unternehmens. Am Ende können die Verbraucher einen hundertprozentig natürlichen Saft geniessen, der ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel auskommt und in dem der Grossteil der Vitamine, der Mineralien, des natürlichen Zuckers und der Enzyme erhalten bleibt. Der Name dieser Produktreihe kommt nicht von ungefähr, denn «Summum» erinnert an die Walliser Gipfel und den Anspruch der Hersteller an eine hohe Qualität. Bei den Rezepten setzt das Unternehmen auf gesunde Lebensmittel und bietet Mischungen auf Basis von Apfel, Rande, Karotte, Ingwer oder Zitrone an. «Dieses Sortiment, wie auch die Palette «Iris», spiegelt die Werte der Region Wallis wider. Es sind Authentizität, Qualität, Charakter und Innovation. Ich bin stolz, mit solchen Produkten Botschafter für unser reiches Terroir zu sein», freut sich Jeremy May.

Entdecken Sie weitere Bilder von Jeremy May.



INS HERZ GEMEISSELT.

Vorname: Olivier

Name: Studer

Geburtsdatum: 28.07.1990

Herkunft: St-Léonard

Beruf: Müller und Landwirt

Besonderheit: Als Teilnehmer am Projekt «Céréal'hier» baut er unter anderem Dinkel, Emmer und Einkorn an. Aus diesen alten Getreidesorten produziert er Mehl, das zum Direktverkauf angeboten wird.

Lieblingsort: Das Val d'Hérens (Eringertal), ein authentisches Seitental umgeben von majestätischen Berggipfeln, die von der Dent Blanche dominiert werden. In dieser intakten Natur verbringt er seit seiner Kindheit – Winter wie Sommer – glückliche Momente im Chalet der Familie.

Urgetreide der Marke Wallis für hippe Konsumansprüche

Vor zehn Jahren beschloss Olivier Studer, gelernter Spengler, den Hof seiner Eltern in St-Léonard zu übernehmen und Biobauer zu werden. Zunächst produzierte er Heu zur Fütterung der Pferde im Stall, modernen Weizen und Futtermais. Dann erfuhr er vom Projekt «Céréal'hier», das 2017 auf Initiative der Dienststelle für Landwirtschaft des Kantons Wallis und des Bäckers Stéphane Marguet ins Leben gerufen wurde. Er begann mit dem Anbau von alten Getreidesorten. Seit drei Jahren kultiviert Olivier Studer auf acht Hektaren seines Landgutes Dinkel, Emmer und Einkorn. Das geerntete Urgetreide verarbeitet der 31-jährige Biobauer gleich selbst zu Mehl und verkauft es direkt ab seinem Hof oder an lokale Bäcker. Landwirt und Müller zugleich, umgeht er so mehrstufige Lieferketten und garantiert seiner Kundschaft dauerhaft einen stabilen Preis und direkten Kundenkontakt. Die Kunden freuts und sie profitieren gleichzeitig von einem lokalen und bekömmlichen Produkt. «Durch das Mahlen mit der Steinmühle wird das Mehl zusätzlich mit Mineralien angereichert. Auch ist das Mehl alter Getreidesorten besser verdaulich, da es im Vergleich zu modernen Sorten weniger aggressive Gluten enthält. Aufgrund der wachsenden Zahl von Menschen mit Glutenunverträglichkeit und den geänderten Konsumgewohnheiten ist die Nachfrage nach Urgetreide steigend», erklärt Olivier Studer. Seine alten Getreidesorten sind nun auch mit der Marke Wallis ausgezeichnet, ein Label, das die Herkunft und Qualität von Walliser Produkten garantiert.

Entdecken Sie weitere Bilder von Olivier Studer.



INS HERZ GEMEISELT.

Vorname: Monica

Nachname: Duran

Geburtsdatum: 8.10.1979

Herkunft: Leuk

Beruf: Landwirtin

Besonderheit: Im Wallis sind noch über Hundert Suonen aus dem Mittelalter in Betrieb. Viele sind bis heute mit einem Meldehammer ausgestattet. Ein Wasserrad setzt diesen in Bewegung, der weithin hörbar auf ein Brett oder ein Metall schlägt. Setzt das Klopfen aus, muss der Wasserlauf der Suone irgendwo unterbrochen sein.

Lieblingssort: Ich bin gerne mit meinen Schafen auf der Gemmi und geniesse die Ruhe der Natur und die atemberaubende Aussicht auf Leukerbad und die umliegenden Viertausender.

Die Kunst des Wässerns nach alter Väter Sitte.

Umgeben von hohen Bergmassiven, von denen 45 über viertausend Meter hoch sind, und begünstigt durch ein sonniges und trockenes Klima, ist Wasser im Wallis ein kostbares Gut für die Bewirtschaftung der fruchtbaren Böden. Seit dem Mittelalter leiten deshalb selbstgebaute Bewässerungskanäle - sogenannte Suonen - das kostbare Wasser von den Gebirgsbächen auf Weiden und Wiesen, in die Weinberge oder auf die Obstplantagen. Gegen Ende des zwanzigsten Jahrhunderts wurden entlang der Suonen idyllische Wanderwege angelegt. Einige haben jedoch ihre ursprüngliche Bestimmung beibehalten. So auch die Suone ILL in Susten. Ein Teil des Dorfes liegt in einem von der Gemeinde geschützten landwirtschaftlichen Gebiet, in dem strenge Anbauvorschriften gelten. Das Land soll nur auf traditionelle Weise mit Wasser aus den Suonen bewässert werden. «Ich habe meinem Vater oft beim Wässern geholfen als ich jünger war. Nun habe ich seine Methode übernommen und meine eigenen Handgriffe perfektioniert. Es kostet zwar viel Zeit und Energie. Aber die Forschung zeigt, dass das Wasser mit wertvollen Mineralien und Sauerstoff angereichert wird, wenn es durch die Felsen und Erde fliesst, was sich positiv auf die Pflanzen auswirkt», weiss Monica Duran. Mehrmals am Tag und auch in der Nacht schlägt die Leukerin eine Eisenplatte mit einer geübten und kraftvollen Bewegung in die Suone, um das Wasser so zu stauen und umzuleiten, dass es die gesamte Fläche ihres Grundstücks bewässert. «Laut einem Vertrag mit der Gemeinde aus dem Jahr 1924 führt die Suone ILL vom 1. April bis 31. August durchgehend Wasser. Wir sind um die zweihundert «Geteilten», die es nutzen. Ein Wasserbuch regelt die Dauer der Nutzungsrechte für die Bewässerung und jeder muss sie strikt einhalten. Dies garantiert einen fairen Turnus», erklärt Monica Duran. Die Walliser Bäuerin lädt Interessierte auf ihren *Durannuhof* ein, um diese einzigartige und uralte Methode der Bewässerung landwirtschaftlicher Flächen kennenzulernen.

[Entdecken Sie weitere Bilder von Monica Duran.](#)

Sie möchten mehr wissen? Wir senden Ihnen gerne weitere Informationen zu.

Kontakt

Valais/Wallis Promotion

Medienstelle

presse@valais.ch

027 327 35 89