



INS HERZ GEMEISSELT.

Wallisär Gschichtä.

Vorname: Belinda

Nachname: Bammatter

Geburtsdatum: 30.12.1981

Herkunft: Naters

Beruf: Seit 23 Jahren Metzgerin und seit 2016 Geschäftsführerin der Metzgerei Bammatter in Naters.

Besonderheit: Die Familienmetzgerei in Naters gibt es seit fast 40 Jahren. Belinda führt diese Tradition unter anderem durch die Herstellung von Walliser Trockenfleisch IGP und Fleisch von Schwarznasenschafen, einer typischen Oberwalliser Rasse, weiter.

Lieblingsort: Die Region Blatten-Belalp gehört zum UNESCO-Welterbe Swiss Alps Jungfrau-Aletsch. Sie ist bekannt für die Schönheit ihrer Landschaften und die unendlichen Möglichkeiten an Aktivitäten in der Natur. Zum Beispiel die Durchquerung der Massaschlucht, die mit einer Länge von 6,5 Kilometern zu den eindrucksvollsten der Schweiz gehört.

Belinda Bammatter – die traditionsverbundene Metzgerin aus Naters.

Belinda Bammatter trat in die Fussstapfen ihres Vaters Reinhard. Als Hirte und Züchter von Schwarznasenschafen sowie Metzger gründete dieser 1983 den Familienbetrieb in Naters. Seit Beginn bietet die Metzgerei Bammatter typische Walliser Spezialitäten wie das Walliser Trockenfleisch IGP an. Sie zeichnet sich seither aber auch durch ein aussergewöhnliches und in der Region einzigartiges Angebot aus: den Verkauf von Fleischprodukten von Schwarznasenschafen, einer bekannten Rasse aus dem Oberwallis. Im Jahr 2016 übernahm Belinda Bammatter die Schlüssel der Metzgerei, nachdem sie fast 20 Jahre lang dort gearbeitet hatte. Sie wurde Geschäftsführerin und blieb bisher der von ihrem Vater eingeschlagene Richtung treu. «Ich wollte diesen Beruf schon von Klein an ausüben und in die Fussstapfen meines Vaters treten, auch wenn es am Anfang als Frau nicht immer einfach war», erzählt die Metzgerstochter, für die Tradition eine grosse Bedeutung hat. «Ich biete dieselben Rezepte nach denselben Verfahren an. So zum Beispiel das Walliser Trockenfleisch IGP. Es wird während der Wintermonate noch fünf bis zehn Wochen in unserem alten Walliser Stadel in Blatten auf 1327 Metern Höhe getrocknet. Die Trocknung in der Luft der Walliser Berge und die Mischung aus Salz, Gewürzen und aromatischen Kräutern, die es umhüllt, verleihen ihm einen einzigartigen und authentischen Geschmack», erklärt die Natur- und Tierliebhaberin. Dieses uralte Wissen wird seit etwa 1550 von Generation zu Generation weitergegeben. Damals mussten die Walliser nachhaltige Nahrungsmittelvorräte anlegen, um mit den harten Bedingungen des alpinen Klimas zurechtzukommen. In der Familie Bammatter wird dieses Know-how von Belinda und ihrer ganzen Familie gepflegt: Vater Reini und Mutter Trudi, ihre Geschwister Michael und Vera sowie ihr Partner Norbert und ihre Kinder Esther und Céline arbeiten daran, das bestmögliche Trockenfleisch und andere Walliser Qualitätsprodukte herzustellen. Diese traditionellen Leckereien stehen in der Metzgerei Bammatter zum Verkauf bereit und die Familie bietet sie auch über ihren Catering-Service an Veranstaltungen an.

Entdecken Sie weitere Bilder von Belinda Bammatter.



INS HERZ GEMEISSELT.

Vorname: Wendy Lee

Nachname: Queen

Geburtsdatum: 23.01.1981

Herkunft: South Carolina (USA)

Beruf: Professorin am Institut für Chemiewissenschaften und Chemieingenieurwesen an der École Polytechnique Fédérale de Lausanne (EPFL) in Sion und Spezialistin für funktionelle anorganische Materialien.

Besonderheit: Die EPFL Valais Wallis am Standort Sion ist eine junge, weltweit bekannte, Forschungsinstitution für Energie, Grüne Chemie, Gesundheit und Umwelt. In zwölf Labors arbeiten über 200 Angestellte aus 43 Nationen an Projekten wie etwa an der Absorption von CO₂ und dessen Transformation in Kraftstoff, an der Speicherung von erneuerbaren Energien und an der Entwicklung von photovoltaischen Energien.

Lieblingssort: Nach einem Arbeitstag ins warme Wasser eines Thermalbads zu tauchen, ist insbesondere im Winter ein Muss. An den Wochenenden gibt es nichts Besseres, als im Freundeskreis in einer Weinkellerei der Region mit einem guten Tropfen anzustossen. Bevorzugterweise mit dem Petite Arvine, dem Walliser Weisswein schlechthin.

Die amerikanische Forscherin Wendy Queen entwickelt einen innovativen Ansatz gegen die Umweltverschmutzung.

Wendy Queen ist ursprünglich von South Carolina (Vereinigte Staaten) und wohnt seit sechs Jahren im Dorf Champlan oberhalb von Sion, der Hauptstadt des Wallis. Nach einem Dokortitel in anorganischer Chemie und mehreren postdoktoralen Forschungsarbeiten an renommierten Universitäten in Amerika und in internationalen Labors findet sie 2015 den heiligen Gral: einen Platz als Forscherin und Professorin an der EPFL am Standort Sion. So entdeckt sie das Wallis gerade einmal sechs Wochen vor ihrem offiziellen Umzug dorthin zum ersten Mal. «Zum Glück wurde ich während des gesamten Prozesses von einer Umzugsspezialistin begleitet. Von der Wohnungssuche bis hin zur Formalitätenregelung über die Art und Weise, wie hier eingekauft wird, half sie mir, mich in meinem neuen Zuhause einzuleben.» Während die bergige Landschaft und die Weine des Wallis Wendy Queen rasch bezaubert haben, spielte auch das Arbeitsumfeld eine wichtige Rolle. «Die von der EPFL zur Verfügung gestellten personellen und materiellen Ressourcen sind bemerkenswert. Weltweit bieten nur wenige Institutionen derart umfassende und effiziente Forschungsbedingungen.» Aber das ist nicht alles, was es braucht, um sich als Wissenschaftlerin zu profilieren. «Um Erfolg zu haben, braucht es meiner Meinung nach den Glauben daran, die Welt verändern zu können», erklärt sie. Momentan konzentriert sich die Forscherin darauf, eine Lösung gegen Umweltverschmutzung zu finden. «Wegen des Klimawandels müssen wir neue Technologien finden, um einen Teil der CO₂-Emissionen aus der Luft zu extrahieren und sie in Energie umzuwandeln.» Aufgrund dieser Überlegung haben Wendy Queen und ihr Team ein Material entwickelt, das wie ein Schwamm funktioniert. Dieses Pulver ist unter anderem dazu in der Lage, CO₂-Moleküle zu absorbieren und das Wasser von Schwermetallen zu befreien. Eine Revolution in der Wissenschaft. Aber ihr Alltag beschränkt sich dennoch nicht nur auf ihr Labor. «Verglichen mit den USA ist die Lebensqualität im Wallis sehr hoch. Hier ist es selbstverständlich, sich neben der Arbeit Zeit für sich selbst zu nehmen», erzählt sie. Zwischen revolutionären Forschungen, Spaziergängen mit ihrem Hund oder Baseballtrainings hat Wendy Queen im Wallis ihr neues Zuhause gefunden.

[Entdecken Sie weitere Bilder von Wendy Queen.](#)



INS HERZ GEMEISSELT.

Vorname: Sandro

Nachname: Oggier

Geburtsdatum: 08.07.1996

Herkunft: Turtmann

Beruf: Technischer Angestellter der Leukerbad Therme

Besonderheit: Der Thermalbadeort zieht jedes Jahr hunderttausend Besuchende an und die Leukerbad Therme zählt in der Hochsaison bis zu 3000 Gäste pro Tag.

Lieblingsort: Die wilde und wenig bekannte Region Turtmann ist mit ihrem 42 Meter hohen Wasserfall auf jeden Fall einen Besuch wert. Mitten in der Natur gelegen, ist sie der ideale Ort zum Entspannen.

Im Herzen von Leukerbad, dem grössten Thermalbadeort der Alpen.

Leukerbad ist ein Dorf mit rund 1600 Einwohnern und liegt auf einer Höhe von 1400 Metern am Fusse des imposanten Gemmipasses. Stolz kann es sich als den wichtigsten Thermalbadeort der Alpen bezeichnen. Aus den 65 Quellen der Region entspringen täglich rund 3,9 Millionen Liter heisses Wasser. «Die heisseste dieser Quellen erreicht Temperaturen von bis zu 51 Grad. Das ist das bedeutendste Naturphänomen seiner Art in Europa», erklärt Sandro Oggier, Mitarbeiter der Leukerbad Therme. Der 26-jährige arbeitet im Herzen der Feriendestination. Ohne ihn und seine Kollegen würde das Wasser aus den Quellen in der Dalaschlucht kaum in die Becken gelangen, in denen sich die Badegäste von den Sprudelblasen massieren lassen. «Wir arbeiten zu dritt an den technischen Anlagen im Maschinenraum. Hier wird das Wasser verschiedenen Behandlungen unterzogen. Dank kilometerlangen Rohren, Filtern und Zählern wird das kontinuierlich zirkulierende Warmwasser in den Bassins ständig erneuert und korrekt gepflegt», erläutert er. Neben der hohen Qualität des natürlichen Wassers bietet das Thermalbad auch eine Reihe an Wellnessbehandlungen an. Für Sandro Oggier ist ein Erlebnis im Bad besonders empfehlenswert: «Am liebsten entspanne ich im Dampfbad in der Natursteingrotte. Die Temperatur beträgt 44 Grad. Um erfrischt und fit in den Tag zu starten, besuchen Sie am besten abwechselnd die Heisswassergrotte und das Kaltwasserbad», lacht er. Und auf die Frage nach der besten Zeit, um die Wohlfühloase zu besuchen, antwortet er ohne Zögern: «Ein Besuch in der Therme ist jederzeit empfehlenswert.» Leukerbad hat sich einen Namen gemacht und geniesst heute ein hohes Ansehen.

Entdecken Sie weitere Bilder von Sandro Oggier.



INS HERZ GEMEISELT.

Vorname: Robin

Nachname: Dorsaz

Geburtsdatum: 30.09.1991

Herkunft: Fully

Beruf: Agraringenieur

Besonderheit: Er eröffnete die erste Produktionsstätte für den Anbau von Spirulina im Wallis. Diese Alge mit vielfältigen Nährwerten ist mit dem Label der Marke Wallis zertifiziert.

Lieblingsort: Champex-Lac. Hier besitzt seine Familie ein Chalet. Die zahlreichen Ferienerinnerungen, aber auch die vielen Aktivitäten, die die Region zu bieten hat – vom Trailrunning bis zum Angeln und Jagen, machen diesen Ort für ihn so einzigartig. Besonders gerne erklimmt er den Catogne, einen symbolträchtigen Gipfel auf 2597 Metern Höhe.

Robin Dorsaz – der einzige Spirulina-Produzent im Wallis.

Der Walliser Robin Dorsaz entdeckte Spirulina während seines Masterstudiums in nachhaltigen Produktionssystemen an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften Zollikofen in Bern. Der junge Sport- und Biologielehrer aus Fully beschloss in die Fussstapfen seines Vaters als Landwirt zu treten und lancierte ein ungewöhnliches Projekt: die Produktion von Spirulina im Wallis. «Ich wollte in der Landwirtschaft arbeiten, aber eine neue Idee umsetzen. In der Familie Dorsaz haben wir immer versucht, mit der Produktion von seltenen Rebsorten wie Divico oder mit neuen Aprikosensorten innovativ zu sein. Ich wollte etwas anderes als Kohl und Karotten anbauen», erklärt Robin Dorsaz. Bevor er ins kalte Wasser sprang, absolvierte er eine dreijährige Ausbildung bei der Fédération des Spiruliniers de France. Im Jahr 2018 baute er seine Spirulina-Farm in Saxon, denn anderswo als im Wallis hätte er sich seine Zukunft nicht vorstellen können. Mit seinem reinen Wasser und der aussergewöhnlichen Sonneneinstrahlung bietet das Wallis optimale Bedingungen für die Kultivierung dieser Cyanobakterien, die CO₂ binden, Sauerstoff produzieren und wenig Wasser für ihre Entwicklung benötigen. Sie sind reich an Proteinen, Eisen, Vitaminen und Spurenelementen und sind für Spitzensportler, Menschen mit Eisenmangel und sogar für Tiere wie Rennpferde geeignet. In seinem ersten Betriebsjahr 2020 erntete Robin Dorsaz 40 Kilo Spirulina. Diese vermarktet er mit seiner Firma Plein'R GmbH unter dem Markennamen «Spiruline-Valais». Der junge Unternehmer hat für sein innovatives, ökologisches, hundertprozentig natürliches und aus dem Wallis stammendes Produkt sogar die Zertifizierung der Marke Wallis erhalten – eine Art «Auszeichnung» wie er es nennt.

Entdecken Sie weitere Bilder von Robin Dorsaz.

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

Kontakt: Valais/Wallis Promotion | Medienstelle | presse@valais.ch | 027 327 35 23