

le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



Nr. 17
5. Jahr

DAS WORT DES PROCUREURS

Als der Ordre de la Channe 1982 sein 25-jähriges Jubiläum beging, ersann der damalige Offizier de la Bouche Anton Venetz, der Vater des gegenwärtigen Offiziers Majordome, ein Mahl mit 8 Vorspeisen, 2 Suppen, 9 Hauptgängen, 5 Desserts und einer Auswahl von Schweizer Brot und Käse, das Ganze von Walliser Weinen begleitet.

Es liegt uns fern, uns mit diesem Husarenstück, das in den Annalen der Bruderschaft einzig dasteht, messen zu wollen,

doch wir möchten etwas Neues wagen, das unserem Niveau entspricht, indem wir uns den Bemühungen der Swiss Wine Promotion um den Schutz und die Verbreitung des Schweizer Weins im In- und Ausland anschliessen.

Und so werden wir am kommenden 20. Juni das Vergnügen haben, ein gutes Dutzend Produkte aus den sechs Weinbauregionen, die sich an den Tätigkeiten der Swiss Wine Promotion beteiligen, nämlich das Wallis, die Waadt, Genf, die Drei-Seen-Region (Neuenburger-, Bieler-, Murtensee), das Tessin und die Deutschschweiz, zu entdecken oder wieder zu entdecken. Das will heissen, dass sich die hoffentlich zahlreichen Teilnehmer an diesem aussergewöhnlichen Kapitel ein Bild von der Vielfalt und der hochstehenden Qualität der – einmal ist keinmal – schweizerischen Weinproduktion machen und gleichzeitig ein von Küchenchef Marcel Conus und seiner Brigade zubereitetes gastronomisches Mahl geniessen können.

***Trink morgens Weisswein,
abends Rotwein,
das ist Blut bildend.***

Wisst ihr übrigens, dass die Schweiz, abgesehen von den international verbreiteten Rebsorten, die jedes Mitglied unserer Weinbruderschaft zweifellos kennt, einen wahren Schatz hütet: sie zählt nicht weniger als 40 einheimische Rebsorten, die anderswo auf der Welt so gut wie unbekannt sind.

Liebe Mitglieder des Ordre de la Channe, ich heisse euch schon heute zum Kapitel des Schweizer Weins willkommen und grüsse euch alle freundlich.

Der Procureur
Fernand Schalbetter



Das Kapitel VON OCTODURUS

2



Offiziere

Jean-Luc Antille, Offizier Métral
Heinz Liener, Offizier Vidôme des Kantons
Bern

Hohes Patronat

Frau Romaine Jean,
stellvertretende Chefredaktorin des Département de l'actualité de la Télévision Suisse Romande
Frau Sylviane Berthod,
Berufssportlerin und Mitglied der Schweizer Ski-Nationalmannschaft 1996-2008
Herr Philippe Becquelin,
Pressezeichner, alias Mix & Remix

Ehrenritter

Herr François Bétrisey, St-Léonard

Ritter

Herr Pierre-Alain Albasini, Sitten
Herr Guido Betschard, Freiburg
Herr Jacques Coupy, Siders
Herr Jean-François Grogg, Aigle
Herr Stéphane Jordan, Champlan
Herr Pierre-Alain Rudaz, Sitten
Herr Jean-Claude Wehrle, Alterswil
Herr Edmond Wolleb, Ovronnaz



DIE WEINE DES KAPITELS

Humagne Blanche 2006
Gaby Delaloye & fils, Ardon
Fendant Les Terrasses 2008
Jean-René Germanier SA, Vétroz
Fendant Sans Culottes 2008
Bonvin Charles Fils SA, Sitten
Fendant Dame de Sion 2008
Les Fils de Charles Favre SA, Sitten
Petite Arvine Château Lichten 2007
Rouvinez vins, Siders
Dôle de Salquenen 2007
Cave du Rhodan, Salgesch
Cornalin 2008
Kellerei Leukersonne, Susten
Ermitage Les Chapelles 2005
Provins Valais, Sitten
Valorine Ermitage Vendanges tardives 2005
Frédéric Varone vins SA, Sitten



Das Kapitel DES SCHWEIZER WEINS IN FREI- BURG

Freiburg, die Stadt am Kreuzungspunkt der Kulturen, wurde um die Mitte des 12. Jahrhunderts von einem deutschen Fürsten gegründet, dessen Familie mit der Geschichte des Burgunderreiches eng verbunden war.

Als Berthold IV. von Zähringen 1157 in dieser Gegend weilte, vermutlich, weil er seine Besitzungen ordnen wollte, gründete er auf einem Felsvorsprung über der Saane eine neue Stadt. Er liess sie befestigen und nannte sie Freiburg. Der Name erinnert an die Freiheiten, die der Gründer seiner Stadt einräumte, und an Freiburg im Breisgau.

Die Kyburger, die den Zähringern nachfolgten, gaben der Stadt 1249 eine Gemeindeverfassung, die so genannte Handfeste. Diese wichtige Urkunde regelte die politische, die richterliche und die wirtschaftliche Organisation des Gemeinwesens. Kurz darauf geriet Freiburg für zwei Jahrhunderte unter die Herrschaft der Habsburger und 1452 unter die Oberhoheit Savoyens. Im Jahre 1477 sagte sich die Stadt von Savoyen los, und ein Jahr darauf wurde



ihr die Reichsunmittelbarkeit verliehen. Im Jahre 1481 wurde Freiburg zusammen mit Solothurn als erstes zweisprachiges Gemeinwesen in die Eidgenossenschaft aufgenommen.

DIE AUSSTRAHLUNG FREIBURGS

Freiburg war von seiner Gründung an sechs Jahrhunderte lang ein Stadtstaat. In seinen heutigen Grenzen ist das Gemeinwesen noch immer die treibende Kraft. Die Stadt ist das administrative Entscheidungszentrum des gleichnamigen Kantons und zeichnet sich zusammen mit seiner Agglomeration, die 60'000 Einwohner zählt, durch ihre kulturelle Ausstrahlung und wirtschaftliche Dynamik aus. Die Altstadt ist ein mittelalterliches Juwel. Freiburg hat seit 1889 eine Universität, deren theologische Fakultät Weltruf genießt. Verglichen mit anderen europäischen Hochschulen handelt es sich um eine späte Gründung, die aber am Ende einer folgerichtigen Entwicklung steht.

Das architektonische Erbe der Stadt hat durch seine Schönheit und seine gute

Erhaltung die Aufmerksamkeit der europäischen Behörden auf sich gezogen.

Im Europa der Regionen hat die Stadt Freiburg eine wichtige Brückenfunktion inne, weil sie im Herzen der Schweiz und am Kreuzungspunkt ihrer Sprachen und Kulturen gelegen ist.

KÜCHENCHEF MARCEL CONUS BÜRGT FÜR ERFOLG

Das Kapitel des Schweizer Weins wird aus Platzgründen in der Pädagogischen Hochschule von Freiburg stattfinden. Um den gastronomischen Erfolg des Anlasses zu gewährleisten, haben wir uns die Dienste von Marcel Conus, dem berühmten Chef des „Restaurants du Grand Pont La Tour Rouge“, sichern können.

Es ist keine Übertreibung, zu sagen, Marcel Conus sei mit Auszeichnungen überhäuft worden, denn er zählt 14 Punkte im Gault Millau, zwei Gabeln im Guide Michelin, vier Kronen im Guide der Schweizer Gilde etablierter Köche, drei Gabeln, drei Flaschen, vier Münzen im „Coup de Fourchettes“ und ist auch im Guide Bleu, im Guide de la Suisse Gourmande und im Club Prosper Montagne angeführt.

Marcel Conus wird zweifellos das Seine zum Erfolg des dem Schweizer Wein gewidmeten Kapitels beitragen.





UNSER VIDÔME IN BELGIEN

Die meisten Mitglieder des Ordre de la Channe haben ihren Wohnsitz in der Schweiz, doch unsere Bruderschaft kann mit Stolz darauf hinweisen, dass sie auch in den angrenzenden Staaten wie Frankreich, Italien und Deutschland, ja selbst in entfernteren Ländern wie England, Belgien, Japan und in den USA Anhänger zählt.

Heute soll von Belgien, genauer von Namur, die Rede sein. Die Stadt liegt in einer kalkhaltigen Gegend, im Herzen des Europas der Regionen und ist seit dem 11. Dezember 1986 die Hauptstadt von Wallonien. In der am Zusammenfluss der Sambre und der Maas gelegenen Stadt, die 107'000 Einwohner zählt, lebt der einzige Vidôme des Ordre de la Channe, der nicht Schweizer ist: Benoît Hibo. Er zögert nicht, mehrmals im Jahr die 750 Kilometer zwischen Namur und dem Wallis zurückzulegen. Wer könnte von sich Ähnliches behaupten?

BENOÎT HIBO

Wer das Glück hat, mit Benoît am selben Tisch zu sitzen, begegnet einem Mann, dessen Bescheidenheit und Kultiviertheit sich in einer gepflegten, ja gewählten Ausdrucksweise äussern. Zudem legt er einen Humor an den Tag, der selbst den griesgrämigsten Tischgenossen aufzuheitern vermag. Im Jahre 1998 weckte ein „Professor“ des Klubs der Weinfreunde von Namur seine Neugier, indem er ihm von der Bruderschaft erzählte, die uns teuer ist. Übrigens sei daran erinnert, dass dieser „Professor“ anlässlich eines Kapitels, das ausser Landes, nämlich in Namur, stattfand, als Ehrenritter inthronisiert wurde.



Wenn Hibo die Ferien im Wallis verbrachte, nahm er mit Seneschall André Darbellay, einem seiner Paten, Kontakt auf. So geschah es, dass er anlässlich des Herbstkapitels von 1998 in Saas Fee von Procureur Gérard Follonier als Ehrenritter inthronisiert wurde. In der Folge nahm der neue Ritter an mehreren Kapiteln teil und lernte dabei den Vidôme von Bern, Ruedi Luginbühl, kennen, dessen Beispiel in ihm den Wunsch weckte, die Bruderschaft in Belgien zu vertreten. Dieser Wunsch ging im Herbst 2003 in Erfüllung, als Procureur Melchior Kalbermatten Benoît Hibo während des Kapitels am Rheinfall in den Rang des Vidômes von Belgien erhob.

WHO IS WHO

Benoît Hibo bewahrt seiner geliebten Heimatstadt Namur eine unverbrüchliche Treue. Dort ist er geboren, dort lebt er noch heute. Er besuchte die Primarschule und eine von Jesuiten geführte Mittelschule und wollte zuerst Geologie studieren, weil er die Erde leidenschaftlich liebte, entschloss sich aber im Alter von 17 Jahren intuitiv, an der berühmten UCL (Université Catholique de Louvain) ein Lizentiat in Zahnheilkunde zu erwerben. Nach einigen Praktika eröffnete er 1983 eine private Zahnarztpraxis. Das Wallis entdeckte Benoît als Sechsjähriger während eines Ferienaufenthalts in Salvan. Dieses gastfreundliche Dorf beherbergte

die Familie Hibo viele Jahre, bis sie sich dem Val d'Anniviers (Chandolin) zuwandte und schliesslich dem Charme der Mayens d'Evolène erlag.

Benoît Hibo, du kannst ohne Angeberei behaupten, dein Herz schlage für das Wallis ebenso sehr wie für Belgien: erhelle die Kapitel des Ordre de la Channe auch weiterhin mit deinem Lächeln!

VIDÔME BENOÎT HIBO GANZ PRIVAT

-Welchen Walliser Wein haben Sie am liebsten?

Den Petite Arvine, der nur dem Namen nach klein ist, wenn man schon nur einen einzigen Wein nennen darf.

-Was wünschen Sie sich vom Weihnachtsmann?

Weihnachten ohne Gewalt.

-Mit wem möchten Sie einen Monat auf einer einsamen Insel verbringen?

Mit meiner Frau Pascale, die mich Tag für Tag erträgt.

-Welche Art von Menschen meiden Sie?

Jene, die mich meiden.

-Was würden Sie tun, wenn Sie die Welt verändern könnten?

Der Gerechtigkeit und den daraus erfließenden Menschenrechten, die nicht jene des Geldes sind, zum Durchbruch verhelfen.

-Welche drei Wörter charakterisieren die Schweiz am besten?

Unabhängigkeit, Schönheit, Authentizität.

-Welches ist Ihr grösster Fehler?

Die Empfindlichkeit.

-Welches ist Ihre Haupttugend?

Der Idealismus.

-Wie lautet Ihre oberste Devise?

Alle für einen, einer für alle.

Das Label Valais Excellence – Einsatz für eine nachhaltige Entwicklung

Zusammenfassung des in der letzten Nummer des „Chevalier“ erschienenen Artikels:

Das Label Valais Excellence zeichnet die wichtigsten Walliser Unternehmungen und Institutionen aus, die durch ihr Streben nach höchster Qualität und ihren Einsatz für eine nachhaltige Entwicklung die besten Botschafter des Kantons geworden sind.

OC: Welchen Bedingungen unterliegt die Verleihung des Labels Valais Excellence?

Yvan Aymon: Rund 60 Walliser Unternehmungen sind berechtigt, das Label Valais Excellence zu führen, das dem Konsumenten dank der Zertifizierung ISO 9001 und ISO 14001 für die hochstehende Qualität ihrer Produkte und Dienstleistungen bürgt. Das Label bezeugt ferner, dass sich das Unternehmen oder die Institution um Solidarität mit dem Wallis und seinen Bewohnern bemüht.

OC: Welche Vorteile bietet das Label Valais Excellence?

YA: Das Label bietet vielfältige Vorteile: Verbesserung des Images der zertifizierten Unternehmungen
Leistungssteigerung dank eines effizienteren Managements und einer ausgeprägten Unternehmenskultur
Aufwertung der Arbeitsplätze
Kosteneinsparungen (Energie, Rohstoffe usw.)
Bessere Verankerung in der Region.

OC: Werden die Unternehmungen, die Inhaber des Labels sind, kontrolliert?

YA: Aber sicher! Im Unternehmen wird ein Audit durchgeführt, das erlaubt, die Anwendung der Grundsätze der nachhaltigen Entwicklung und die Übereinstimmung zwischen den vom Label vertretenen und von der Unternehmenspolitik definierten Werten zu überprüfen.

Das Audit basiert auf der Checkliste, die bei der Evaluation der Bewerbung um das Label Valais Excellence angewendet wird, und umfasst folgende Indikatoren:

Sozialindikatoren: Herkunft und Ausbildung der Mitarbeiter, Arbeitsbedingungen, Grad der Zufriedenheit der Mitarbeiter usw.



Wirtschaftsindikatoren: im Wallis generierter Mehrwert, Bezug zur Walliser Identität, Grad der Zufriedenheit der Kunden, Verankerung des Unternehmens in der Region usw.

Umweltindikatoren: Einhaltung der Gesetze und Reglemente, Einbindung auf der Ebene

der Kunden, der Mitarbeiter usw.

OC: Welches sind Ihrer Ansicht nach die Trümpfe des Netzwerks Valais Excellence?

YA: Valais Excellence ist vor allem eine Geisteshaltung. Der Erfahrungsaustausch und der Klubgeist sind die wichtigsten Trümpfe des Netzwerks Valais Excellence, denn es ermöglicht Begegnungen zwischen Berufsleuten (Synergie Excellence), die ihre Erfahrungen auf dem Gebiete des Qualitätsmanagements und der nachhaltigen Entwicklung, der Weiterbildungsangebote und beispielhafter Verfahren austauschen können.

Zusammenfassend kann man sagen: Valais Excellence ist der Ausdruck des Wallis von heute, eines leistungsfähigen und solidarischen Wallis mit dynamischen Männern und Frauen, die sich verpflichten, immer effizienter zu werden und die Excellence - die Vorzüglichkeit - anzustreben. Es ist aber auch der Ausdruck eines Wallis, das mehr Ehrgeiz und Einsatz an den Tag legt und seine Identität und seine Umwelt bewahren will.

In den folgenden Nummern werden zu diesem Thema weitere Artikel erscheinen:

im August 2009:
im Oktober 2009:

Die Marke Valais/Wallis auf den Produkten
Anerkennung des Labels Valais excellence



Die etikette: Das was UND Das wie

6

Wer eine Vinothek betritt oder sich in der Weinabteilung eines Warenhauses umsieht, stellt fest, dass die dem Bacchuskult gewidmeten Flaschen mit einer beeindruckenden Vielfalt von Etiketten geschmückt sind.

Welche Angaben muss eine Etikette unbedingt enthalten? Gibt es auch solche, die fakultativ sind? Der Walliser Kantonschimiker, Herr Célestin Thétaz, war so freundlich, unsere Fragen zu beantworten. Wir sind ihm dafür sehr dankbar.

OC: Herr Thétaz, was ist der Wein nach dem Wortlaut des Gesetzes?

CT: Er ist ein Getränk, das durch alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des frischen Traubenmostes gewonnen wird.

Roter Wein und Roséwein sind Weine aus blauen Trauben, die nicht oder nur kurze Zeit an der Maische vergoren und zur weiteren Gärung abgepresst werden.

Weisser Wein ist Wein aus weissen oder wie etwa der Dôle blanche - aus vollständig süss gekelterten blauen Trauben.

Ausserdem muss jedes der auf diese Weise verarbeiteten Produkte einen Gesamtalkoholgehalt von 7 Volumenprozent



aufweisen, um als „Wein“ bezeichnet werden zu können.

OC: Wo finden sich die Vorschriften betreffend die Weinetiketten?

CT: Die Vorschriften betreffend die Etikettierung des Weins sind in zwei Verordnungen des Eidgenössischen Departementes des Innern vom 23. November 2005 und in den revidierten Fassungen vom 1. Januar 2009 enthalten.

Die erste Verordnung regelt die Kennzeichnung und Anpreisung der Lebensmittel im Allgemeinen, die zweite die beiden Bereiche für die alkoholischen Getränke im Besonderen.

OC: Welche Angaben muss eine Etikette unbedingt enthalten?

CT: Auf jeder Etikette müssen folgende Angaben figurieren:

a) Die Klasse (Kategorie), der der Wein angehört, d. h. ob es sich um eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung, einen Landwein oder einen Tafelwein handelt. Bei der letzten Kategorie ist es beispielsweise obligatorisch, die Bezeichnung „Schweizer“ beizufügen; zusätzliche Angaben über Ursprung, Herkunft, Weinsorte oder Jahrgang sind verboten.

In unserem Kanton muss die Angabe „AOC“ unbedingt durch das Wort „Valais“ ergänzt werden.

b) Der Name oder die Firma und die Adresse des Produzenten, der Weinkellerei, des



Die Kennzeichnung des Weins

Händlers, des Importeurs, des Abfüllers oder des Verkäufers. Diese Vorschrift dient unter anderem dazu, die Rückverfolgbarkeit des Produktes zu gewährleisten, wenn Probleme auftreten oder Beanstandungen erfolgen. Diese Angaben dürfen durch den Aufdruck der E-Mail-Adresse oder der Website ergänzt werden.

c) Das Produktionsland, sofern dieses nicht aus der Sachbezeichnung oder aus der Firma und der Adresse erkenntlich ist.

d) Der Alkoholgehalt, der in Volumenprozent angegeben werden muss, wobei die Toleranz 0,5 % vol. beträgt.

Die oben angeführten Angaben müssen zusammen im gleichen Sichtfeld, d. h. auf der Etikette oder auf der Gegenetikette, angebracht werden.



Ausserdem muss das Los (Fass, Barrique, Fût), dem der in Flaschen abgefüllte Wein entnommen wurde, angegeben sein. Wenn sich ein Problem ergibt und das Los nicht angegeben ist, so dass es sich als unmöglich erweist, die Herkunft des beanstandeten Produktes zu ermitteln, muss die gesamte Menge Wein der betreffenden Sorte deklassiert werden.

Schliesslich ist die Angabe „Enthält Sulfite“ für alle Weine obligatorisch, die mehr als 10 mg SO₂ je Kilogramm oder Liter enthalten. Ausserdem ist geplant, das Obligatorium auch für die Angabe sämtlicher Allergene einzuführen. Auf den Etiketten französischer Weine finden sich schon jetzt an schwangere Frauen gerichtete Hinweise.

Es sei hervorgehoben, dass die Angabe des Loses und des Sulfidgehalts an einer beliebigen Stelle der Flasche angebracht werden kann.



DER RESTZUCKER LIEGT IM TREND, DOCH MAN SOLLTE IHN DEKLARIEREN

Immer mehr Weine weisen grössere oder kleinere Mengen Restzucker auf. Wenn man die Selbstkelterer befragt, geben immer mehr von ihnen zu, dass die Präsenz von Zucker im Wein ausschliesslich kommerzielle Gründe hat.

Nun gut, der Geschmack ist etwas Subjektives, doch die Damen und Herren Önologen sollten ein Mittel finden, anzugeben, was der Wein, den sie verkaufen, alles enthält. Auf dem Markt ist das nämlich ein Ding der Unmöglichkeit, denn der einzige Ausweg wäre eine Degustation, die aber



nur in einer Kellerei oder in einer Vinothek stattfinden kann. Im Laden muss man sich auf die – oft unzulänglichen – Kenntnisse der Verkäufer verlassen. Wenn das Restaurant keinen eigentlichen Sommelier beschäftigt, muss man sich bei der Wahl des Weins vom Zufall leiten lassen, denn das Wissen des Personals ist lückenhaft, wenn nicht inexistent.

Die Selbstkelterer von Vétroz haben das

Problem zum Teil gelöst, indem sie alle Mitglieder seit 2005 verpflichten, den Zuckergehalt des Amigne AOC von Vétroz anzugeben (1 Biene: 0-8 g/l Restzucker; 2 Bienen: 9-25 g/l; 3 Bienen: mehr als 25 g/l).

Diese Vorschrift, die dem Konsumenten die Wahl erleichtert, gilt für eine einzelne Rebsorte und eine einzelne Gemeinde: das ist wenig, das ist fürwahr zu wenig.

Früher war die Angabe des Zuckergehalts für den Petite Arvine, den Johannisberg, den Chardonnay oder den Chasselas – um nur die wichtigsten Weine zu nennen – entbehrlich. In unserem Jahrhundert nimmt er jedoch immer mehr zu. Das geht noch an, wenn die Empfindung der Süsse durch einen ausreichenden Säuregrad gemildert wird. Dann schmeckt der Wein manchmal sogar vorzüglich. Ist das aber nicht der Fall, so wird es – offen gesagt – unerträglich.

Mein heissester Wunsch als Konsument: Möge der Berufsstand Mittel und Wege finden, auf der Flasche, die mich in Versuchung führt, nicht nur die Restzuckermenge, sondern auch ein Mass für die Empfindung der Süsse (Gleichgewicht von Süsse und Säure) anzugeben. Das dürfte doch keine Hexerei sein!

Auszug aus dem Blog „valais du vin“ von Roland Puipe.

Diese Nummer des „Chevalier“ wird Ihnen offeriert von:



les Alpes-Source



Adresse

Ordre de la Channe > Case postale 1007 > 1951 Sion >
Tél: 027 327 35 07 > fax: 027 327 35 91
ordredelachanne@valaistourism.ch
www.ordre-de-la-CHANNE.ch