

le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



Nr. 25
6. Jahrgang

DAS WORT DES PROCUREURS

Beim Aperitif des letzten Kapitels, das im Chablais bei Aigle stattfand, hat mir eine charmante Dame die verhängliche Frage gestellt, auf Grund welcher Eigenschaften mich meine Kollegen gewählt hätten. Ich muss gestehen, dass mich dieses Ansinnen etwas irritiert hat, denn ich musste in aller Bescheidenheit zugeben, dass ich mich im Vergleich mit den anderen Offizieren des Rates bloss dadurch auszeichne, dass ich viel Zeit zur Verfügung habe.

So ist es in der Tat. Da ich ein glücklicher Rentner (ein Pleonasmus) bin, habe ich genügend freie Zeit, und es ist mir ein Vergnügen, einen Teil davon dem Ordre de la Channe zu widmen, dem ich seit

zunehmend 18 Jahren angehöre. Obwohl ich mich noch nicht für einen Dinosaurier halte, verfüge ich über ein gewisses Mass an Erfahrung. Vor allem aber bin ich gewillt, die Bruderschaft in kleinen Schritten voranzubringen. Dieser Ehrgeiz schlägt sich in Änderungen und Anpassungen nieder, die Ihnen gewiss nicht entgangen sind, wenn Sie uns mit der Teilnahme an einem der Kapitel der letzten zwei Jahre beehrt haben.

Der Procureur soll bei den Inthronisationen das Symbol seines Amtes – den Rebstock, mit dem er die Ritter und die Würdenträger der Bruderschaft einsetzt – in der Hand halten. Die Kandidaten für die einzelnen Chargen werden ferner bei der Inthronisation aufgefordert, zu geloben, der Sache des Weins zu dienen, ihn mit Mass zu geniessen und sein Ansehen zu fördern. Dieses Versprechen ist selbstverständlich, denn es figuriert ausdrücklich auf dem Diplom, das jedem neuen Mitglied des Ordre de la Channe ausgehändigt wird. Ausser-

**Wenn das Haar ergraut,
ist es Zeit, von der Frau
zum Wein zu wechseln.**

dem muss jeder Offizier den Zweispitz tragen, wenn er eine offizielle Aufgabe wahrnimmt. Schliesslich hat der Offizier, der die zur Mahlzeit aufgetragenen Weine vorstellt, seine Präsentation mit den Worten zu beenden: „Der gute Wein ist dein Freund, sei der Freund des guten Weins, zum Wohl!“

In diesem Sinne lade ich Sie ein, Bacchus würdig zu feiern, und wünsche Ihnen einen schönen Sommer.

Fernand Schalbetter
Procureur de l'Ordre



Das Kapitel im CHABLais



DIE WEINE DES KAPITELS

Ehrenoffizier

Herr Didier Zerzuben, Savièse, ehemaliger
Offizier Mundschenk (Echanson)

Offizier

Herr Philippe Reynard, Sitten, Offizier Mech-
tral (Métral)

Hohes Patronat

Herr René Germanier, Nationalratspräsident
Herr Daniel Dufaux, Präsident der Union
Suisse des Oenologues

Ritter

Herr Nicolas Dayer, Sitten
Herr Yves Guichoud, Nyon
Herr Jean-Claude Weibel, Chalais

Chasselas Aigle les Murailles AOC Chablais 2009
Henri Badoux SA, Aigle

Fendant la Bergotte Les Evouettes AOC Valais 2010
La Cave des Rois, Grognuz Frères & Fils, La Tour-de-Peilz

Fendant AOC Valais 2010
L'Orpailleur, Frédéric Dumoulin, Uvrier

Fendant Hurlevent AOC Valais 2010
Les Fils de Charles Favre, Sion

Heida Grand Métral AOC Valais 2009
Provins Valais, Sion

Petite Arvine Soleil d'Or AOC Valais 2009
Imesch Vins, Sierre

Salgesch Dôle AOC Valais 2009
Cave du Rhodan, Mounir Weine, Salgesch

Magnum Humagne Rouge AOC Valais 2006
Jean-René Germanier, Vétroz

Ballerine AOC Valais 2009
Giroud Vins, Sion



Das Kapitel DER EIDGENÖSSISCHEN FREUNDSCHAFT

Der Ordre de la Channe lädt seine Gäste in regelmässigen Abständen dazu ein, gewisse Gegenden der Deutschschweiz zu entdecken. Dieses Jahr wird das Sommerkapitel im Kanton Bern, und zwar im Schloss Hünigen bei Konolfingen, stattfinden.

Konolfingen liegt auf halbem Wege zwischen Bern, Thun, Langnau und Burgdorf und gehört geographisch gesehen noch zum Kiestal. Man nennt die Gemeinde oft das Tor zum Emmental. Sie umfasst unter anderem ein paar Weiler und Ortschaften wie Herolfingen, Hümburg, Ursellen, Ballenbüel und Hötschigen.

Die Geschichte von Konolfingen reicht nicht weit zurück, denn die Gemeinde entstand 1933 durch den Zusammenschluss der beiden Gemeinden Gysenstein und Stalden im Emmental. Schloss Hünigen steht übrigens in der ehemaligen Gemein-

de Stalden.

Von den Persönlichkeiten, die Konolfingen hervorgebracht hat, verdient vor allem der berühmte Dichter, Dramatiker und Maler Friedrich Dürrenmatt (1921-1990) erwähnt zu werden. Sein Vater Reinhold war in der Ortschaft als Pastor tätig.

SCHLOSS HÜNIGEN

Die Siedlung „Villa Hünigen“ wird in einer Urkunde Papst Eugens III. schon im 12. Jahrhundert erwähnt. Die Herrschaft wechselte mehrmals den Besitzer, bis sie 1501 von Hans Rudolf von Scharnachtal erworben wurde. Schon damals stand auf dem Hügel Niederhünigen eine Burg und am Standort des heutigen Schlosses eine Mühle. Um die Mitte des 16. Jahrhunderts brannte die Burg nieder, weshalb Niklaus, der Onkel Rudolfs von Scharnachtal, mit den Steinen der Ruine das heutige Gebäude errichten liess. Im Jahre 1588 erwarb die aus Italien eingewanderte reiche Kaufmannsfamilie von May das Schloss, das 342 Jahre lang in ihrem Besitz blieb.

Im Jahre 1892 erwarb der Hotelpionier Cäsar Ritz unter Beteiligung seines Küchenchefs Auguste Escoffier von der Familie von May ein grosses Stück Land und gründete die Berner Alpen Milchgesellschaft, die schon bald Kondens- und Pulvermilch produzierte. So begann die Saga der auf der ganzen Welt bekannten „Stalden Crème“.

Im Jahre 1922 wurde das Schloss für 193'000 Franken der Evangelischen Gesellschaft des Kantons Bern verkauft, die nach dem Krieg, dem Modetrend folgend, Heilmassagen und Kräuterbäder einführte. Das Hotel wurde 1953 mit fliessendem Wasser ausgestattet und zählte 1961 19'546 Übernachtungen.

In den Jahren 1997 und 1998 wurde das Etablissement vollständig um- und ausgebaut, so dass es heute allen Anforderungen eines 4-Sterne-Hotels genügt.



DER KAMMERHERR

Der Kammerherr (chambellan) ist ein Edelmann, der mit dem Kammerdienst eines Monarchen betraut ist. Dieses Amt war in Frankreich sehr alt, wenn man bedenkt, dass es aus der Verbindung der Funktionen des Kammerherrn und des Kämmerers (chambrier) hervorgegangen ist. Die Bedeutung des französischen Grosskammerherrn beruhte auf der Tatsache, dass er ständig Zugang zum Gemach des Königs hatte. Dieses Vorrecht symbolisierte der goldene Schlüssel, den er an der Seite trug. In der Regierungszeit Ludwigs XIV. belegte der Grosskammerherr bei den Empfängen der Botschafter den zweiten Rang. Er bediente den König bei Tisch und reichte ihm beim Aufstehen das Hemd.

FINGERSPITZENGEFÜHL UND GEWANDTHEIT

Der Kammerherr des Ordre de la Chané steht im Dienste derjenigen, die an den verschiedenen Kapiteln teilnehmen. Ihm obliegt nämlich die Aufgabe, für das Wohl der Gäste zu sorgen. Er organisiert ihren Empfang, verwaltet die Anmeldungen, erstellt zusammen mit dem Restaurateur die Tischordnung und weist jedem Teilnehmer einen angemessenen Platz zu. Das erfordert Fingerspitzengefühl und Gewandtheit, weil er die Wünsche der Gäste nach Möglichkeit berücksichtigen muss, was wahrlich keine leichte Aufgabe ist. Der eine will mit einer bestimmten Person am selben Tisch sitzen, ein anderer möchte weit weg von einer bestimmten Person platziert werden, und Frau N. N. wünscht, nicht mehr am Ende des Tisches, sondern, wie es ihrer Würde entspricht, in der Mitte zu sitzen.

Es sei ferner hervorgehoben, dass der Kammerherr je nach den Umständen die



zukünftigen Ritter vorzustellen oder den einen oder anderen der zum Mahle aufgetragenen Weine zu preisen hat.

WHO IS WHO

Kammerherr Patrice-Eric-Richard Bérod ist gegenwärtig Präsident des Walliser Hoteliervereins und Gemeinderat von Siders mit dem Ressort Wirtschaft. Für diese Aufgaben hat er sich gewappnet, indem er unter anderem mit Erfolg die Fachhochschule von Lausanne absolvierte. Ausserdem besuchte er zwei Jahre lang die Michigan University und ergänzte seine Ausbildung durch das Fachstudium AHMA. Ferner nahm er während vier Jahren am Sommet international des chefs d'entreprise teil. Dank seiner reichen Erfahrung ist er allen Management-, Finanz-, Personal-, Marketing- und PR-Problemen gewachsen. Er beherrscht die beiden Sprachen Französisch und Englisch und hat solide Kenntnisse des Deutschen und des Italienischen. Auch kann sich unser Kammerherr einer reichen Erfahrung in der Verwaltung von Zentren für thematische Kuren rühmen, und schliesslich ist er Informatikprofessor an der Ecole Suisse d'Informatique.

Die Mitglieder der Bruderschaft, die das Glück hatten, mit ihm den Tisch zu teilen, waren von Patricks Persönlichkeit bestimmt tief beeindruckt. Er ist ein kultivierter und distinguiertes Herr mit Humor und ausgezeichneten Manieren: der ideale Schwiegersohn, von dem alle Schwiegermütter des Mittelwallis träumen.

KAMMERHERR PATRICK BÉROD GANZ PRIVAT

-Welchen Walliser Wein haben Sie am liebsten?

Den Heida oder Païen wegen seiner fruchtigen Noten und seiner Trockenheit, die meinem Gaumen schmeicheln.

-Was wünschen Sie sich vom Weihnachtsmann?

Ich hoffe, dass er mir den Keller öfter mit den besten Walliser Tropfen füllen wird.

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

Mit allen Freiwilligen der Restos du Coeur und den Artisten der Enfoirés. Wenn Adriana Karembeu unbedingt mitkommen möchte ... ich nehme sie gerne mit.

-Welche Kategorie von Menschen meiden Sie?

Die Dummköpfe, sofern das möglich ist. Denn die Dummheit nimmt oft ungewöhnliche Formen an.

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

Ich würde alle Kernkraftwerke und alle Benzinmotoren beseitigen und sie durch Weinzentralen und Wassermotoren ersetzen.

-Welche drei Wörter charakterisieren die Schweiz am besten?

Authentisch, natürlich, seriös.

-Welches ist Ihr grösster Fehler?

Ich glaube alles, was man in Bezug auf den Procureur sagt.

-Welches ist Ihre Haupttugend?

Meine Grosszügigkeit; sie spielt mir zwar bisweilen einen Streich, doch ich finde mich damit ab und meine Gäste auch.

-Welches ist Ihre oberste Devise?

Wenn der Wein abgezogen ist, muss man ihn trinken,

was versteht man unter BIO-DYNAMIE?

Vor ungefähr 90 Jahren – Anfang der Zwanzigerjahre des letzten Jahrhunderts – waren immer mehr Landwirte über den Grad der Entartung, den gewisse ihrer Produkte, vor allem die Kartoffeln, das Getreide, die Früchte und das Gemüse, aufwiesen, sehr beunruhigt. Sie waren aber auch besorgt über den Fruchtbarkeitsverlust ihrer Herden, die von der Maul- und Klauenseuche heimgesucht wurden. Deshalb wurde die industrielle Landwirtschaft damals in Frage gestellt, insbesondere die zunehmende Verwendung chemischen Düngers und von Pflanzenschutzmitteln, die dazu beitrugen, das Leben der Böden zu zerstören und durch ihre Giftigkeit die Fauna und Flora zu beeinträchtigen, d. h., die Nützlinge, die Vögel und die Kleinsäuger auszurotten, das Grundwasser zu verunreinigen usw.

DIE BEDEUTUNG RUDOLF STEINERS

Die Landwirte suchten nach einer Lösung für ihre Probleme und baten Rudolf Steiner um Rat. Der österreichische Philosoph, Okkultist und soziale Denker war der Begründer der Anthroposophie, die das Band zwischen dem Menschen und den geistigen Welten neu knüpfen wollte. Steiner organisierte eine Reihe von acht Vorträgen, die unter der Bezeichnung "Kurs für Landwirte" bekannt geworden sind. Sie fanden im Juni 1924 in der Nähe von Breslau (Schlesien) auf dem Gutsbetrieb des Grafen Karl von Keyserling statt. Das Publikum setzte sich aus Landwirten, Veterinären und Wissenschaftlern zusammen. Diese Vorträge, die eine Neubewertung der Natur, der landwirtschaftlichen Tätigkeit und



der menschlichen Ernährung einleiteten, umfassten sowohl die philosophischen Grundsätze der Biodynamie als auch praktische Anweisungen.

BIOLOGISCHER UND BIODYNAMISCHER LANDBAU

Der biodynamische Landbau will wie der biologische die Erschöpfung der Böden durch eine zu intensive Bewirtschaftung vermeiden. Beide Methoden verzichten

auch auf die Verwendung chemischer Düngemittel, unterscheiden sich jedoch durch das Ziel des Verzichtes und die Strenge seiner Einhaltung.

Während der biologische Landbau das Ziel verfolgt, eine nachhaltige Produktion zu gewährleisten, indem er auf die Produkte der Industrie verzichtet und die äusseren Einwirkungen minimalisiert, will die Biodynamie „gesunde“ Pflanzen heranziehen, indem sie nur Komposte aus pflanzlichen oder tierischen Substanzen zulässt, die von den im Kompost enthaltenen Organismen zersetzt werden.

Bei der Bekämpfung der Krankheiten und der Schädlinge setzen beide Formen des Landbaus Partnerpflanzen ein, die sich durch ihre Nähe gegenseitig fördern. Zur Bekämpfung der Parasiten verwendet auch die Biodynamie Aufgüsse, Absude, Jauchen oder Präparate auf pflanzlicher Basis (Wermut, Rainfarn, Meerrettich, Schnittlauch).

Was den Weinbau angeht, nimmt die Zahl der Winzer, die sich zur Biodynamie bekennen, stetig zu – sehr zur Freude von Marie-Thérèse Chappaz, die auf diesem Gebiet im Wallis Pionierarbeit leistet.



WOHER kommt DER WALLISER WEIN?

(5. teil)

DIE REBEN DER KIRCHE

Der Bischof von Sitten und sein Domkapitel besaßen ausgedehnte Rebflächen. Das gilt auch für die Abtei Saint-Maurice. Ein Kloster von dieser Bedeutung kam nicht ohne Wein aus. Deshalb hatte er zweifellos schon zu Beginn des 6. Jahrhunderts, d. h. zur Zeit der Gründung der Abtei, in ihrer Ausstattung grosses Gewicht. Noch grösser war der Weinbedarf des Hospizes, das im 11. Jahrhundert auf dem Grossen Sankt Bernhard errichtet wurde, denn es war der Nächstenliebe verpflichtet und hatte für die Reisenden zu sorgen. Der Grossteil seiner Rebberge lag jedoch im Aostatal.

Auch einzelne Pfarreien besaßen im 13. Jahrhundert und sicher schon viel früher viel Rebland und beträchtliche Weinzinsen. Ein eindrucksvolles Beispiel bildet die riesige Pfarrei Visp. Allein die Pfarrangehörigen von Lalden lieferten ihr um 1220 Jahr für Jahr nach der Lese mehr als 500 Liter Most.

DIE REBEN DER STÄDTER: DAS BEISPIEL SITTEN

Im 13. Jahrhundert zählte Sitten über 2000 Einwohner. Seine politische Bedeutung, seine Rolle als Etappenort an der Strasse zum Simplon, sein Jahrmarkt und seine Wochenmärkte, die zahlreichen Notare, Handwerker und Kaufleute zogen die Bewohner des Hinterlands und selbst



entfernter Gegend an. Darum galt es, mit dem Ertrag der umliegenden Rebberge den Durst der Besucher zu stillen.

In jener Zeit gedieh die Rebe selbst mitten in der Stadt. So verkaufte ein gewisser Jakob dem Domherrn Raimund im Jahre 1217 einen Weingarten im hochgelegenen Quartier Cité. Martin, Pfarrer von Sitten, vermachte der Heilig-Geist-Bruderschaft und der Bruderschaft der seligen Jungfrau Maria 1302 einen Weinzins, der ihm auf einem Rebberg in der Cité unterhalb von Tourbillon geschuldet wurde. Auch in der Unterstadt traf man damals Weingärten und Weinkeltern.

Weinberge lagen ferner im Süden und Norden der Stadt ausserhalb der Mauern. Die auf den Hängen beidseits der Sionne

gelegenen Rebberge reichten von Savièse und Champlan bis zum nördlichen Rand der Stadt hinunter.

Dieser kurze Streifzug durch Sitten vermittelt den Eindruck, der Grossteil der Reben habe sich im Besitze der Kirche, des Adels und der tonangebenden Familien befunden. Doch der Eindruck täuscht, weil diese Kreise in den Urkunden übervertreten sind. In Wirklichkeit dominierten die Reben der Bürger und der Bauern. Das belegen die Register des Domkapitels, die einen Gesamtüberblick über die Tauschgeschäfte, die Verkäufe und die Schenkungen erlauben.

DAS ENDE DES AUFSCHWUNGS

In der Zeit des Aufschwungs, d. h. zwischen 1000 und 1300, reichten die Walliser Reben aus, um die steigende Nachfrage nach Wein zu befriedigen. Um 1300 hatten die Rebflächen im oberen Rhonetal ungefähr dieselbe Ausdehnung wie in der



Accum.
18. nunc. f. i. i. f. i. z. melius credo. p. r. e. c. o. n. d. i. t. i. o. n. i.
collece gurgulis et p. r. e. n. t. i. u. n. o. c. u. m. u. n. o. r. e. t. o. n. a. n. a.
t. i. m. e. n. c. i. a. q. u. a. e. t. u. e. b. a. n. t.

zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Ein paar aufschlussreiche Indizien gestatten, diese Entwicklung zu verfolgen.

Vom Ausbau der Rebflächen zeugen gewisse Flurnamen, die auf Neupflanzungen oder Rodungen hinweisen, aber leider nicht datierbar sind.

Die Neupflanzungen verbergen sich hinter Ausdrücken wie *vinea plantata* (neu gepflanzter Rebberg) oder *plantata vinee* (Rebpflanzung), die in Gebieten vorkommen, wo es vorher keine Reben gab. Einen Kilometer südlich von Saint-Maurice hinterliess eine grosse Neupflanzung den Flurnamen „Les Plantées“.

Ein anderes Anzeichen für die Ausweitung der Rebflächen sind Flurnamen, die auf den Anbau auf Neuland hindeuten. Gegen Ende des 11. Jahrhunderts besass das Domkapitel in „Les Nouvelles“ bei Savièse zwei Rebberge, und 1301 gab Nantelm, Herr von Ayent, einen Weinberg bei „Les Nouvelles“ zu Lehen.

Manchenorts verdrängte die Rebe andere Kulturen, wie aus den Flurnamen zu schliessen ist. So erwarb das Domkapitel zwischen 1202 und 1217 in Leuk in zwei Etappen eine grosse Rebfläche, die sich „Ackerrebe“ (*vinea de campis*) nannte.

Umgekehrt gibt es einzelne Hinweise darauf, dass Reb- in Acker- oder Wiesland umgewandelt wurde. Die Domherren von Sitten besaßen um 1200 in Saillon eine Wiese, „die früher ein Rebberg gewesen war“. Bei der Kirche von Chamoson besaßen sie einen Garten und ein Stück Land, und beide Parzellen waren ursprünglich mit Reben bepflanzt. Interessant ist ferner die Feststellung, dass die Rebe im 14. Jahrhundert an Orten gedieh, an denen sie



im 19. Jahrhundert nicht mehr vorkam, so oberhalb der heutigen Anbaugrenze (Savièse und Ayent) und an den steilen Hängen, die zur Liène abfallen. Vielleicht hat der grosse Bevölkerungsdruck vor dem Ausbruch der Pest im Jahre 1349 die Menschen gezwungen, den Boden bis zur äussersten Grenze zu nutzen.

(Auszüge aus „Rebe und Wein im Wallis. Die Geschichte von den Anfängen bis heute“, zu deren Wiedergabe uns Frau Anne-Dominique Zufferey, Direktorin des Walliser Reb- und Weinmuseums, in dankenswerter Weise berechtigt hat.)





DIE IPHONE-APPLIKATION DER WALLISER WEINE

Wie jegliche Kommunikation muss sich auch die der Weinbranche den Trends, den Modeströmungen und den neu zur Verfügung stehenden Mitteln anpassen, wenn sie ihr Zielpublikum erreichen will. In diesem Sinne hat der Branchenverband der Walliser Weine (Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais/IVV) für die Walliser Weine eine iPhone-Applikation entwickelt.

Diese Applikation wird in den drei Sprachen Französisch, Deutsch und Englisch angeboten und will dem Nutzer bei allen mit dem Wein, dem Rebbau und der Weinbereitung zusammenhängenden Fragen dienlich sein. Sie soll dem Konsumenten als echter Führer und interaktiver virtueller



Berater zur Seite stehen. Insgesamt sind schon zehn Funktionen verfügbar: ein interaktiver Sommelier, ein Verzeichnis der Selbstkelterer und der Weinbauern der Region, eine virtuelle interaktive Weinstrasse sowie die Funktionen Events, Gastronomie und Oenotourismus. Die Applikation stellt eine reiche und unverzichtbare Informationsquelle für alle Liebhaber und Fans der Walliser Weine dar.

DIE KLEINEN PLUS DER APPLIKATION

- Man kann seinen Freunden alle Entdeckungen und Favoriten via E-Mail und Facebook zugänglich machen.
- Mit der automatischen Telefonanwahl kann man leicht einen Kontakt in sein Adressbuch kopieren.
- Die Funktion Favoriten, die dem Nutzer einen schnellen Zugriff auf die bevorzugten Informationen ermöglicht, selbst wenn er nicht online ist.
- Die Galerie mit Fotos von Walliser Rebbergen, Weinen und Rebsorten.

Diese Nummer des „Chevalier“ offerieren Ihnen:



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