

UNTERWALLIS

Klassisches
im Rathaus

SIDERS | Im Rahmen der Konzertreihe «Art et Musique» steht im Rathaus von Siders ein weiteres Konzert auf dem Programm: Louis Schwizgebel-Wang (Piano) und Lionel Cottet (Violoncello) treten hier kommenden Sonntag vors Publikum. Das Konzert beginnt um 17.00 Uhr, zur Aufführung gelangen Kompositionen von Mendelssohn, Beethoven, Webern und Rachmaninov.

Insgesamt 1715
Kremierungen

SITTEN | Im Krematorium zu Sitten wurden im vergangenen Jahr 1715 Leichen eingeschert. Dies erklärte James Crittin, Verantwortlicher des Krematoriums, gegenüber «Le Nouvelliste». Im Jahre 2000 belief sich die Anzahl von Einschierungen in Sitten auf knapp über 1000.

Bilder von
M. Escher-Lude

VENTHÔNE | Im Schloss zu Venthône wird ab dem 13. November eine weitere Kunstausstellung zu entdecken sein. Präsentiert werden Bilder der Unterwalliser Kunstmalerin Marie Escher-Lude. Ihre Werkschau wird bis zum 5. Dezember dauern und jeweils von Donnerstag bis Sonntag zwischen 15.00 und 18.00 Uhr zugänglich sein.

P. Menegale
wird Vize

MONT-NOBLE | Der CVP-Mann Pierre Menegale wird Vizepräsident der künftigen Gemeinde Mont-Noble. Er wurde am Sonntag mit 243 der 479 abgegebenen Stimmen in dieses Amt gewählt, blieb also knapp über der erforderlichen absoluten Mehrheit. Sein Konkurrent Gérard Théoloz (SPU) erreichte 147 Stimmen, René Berthod (UDC) kam auf 89 Stimmen. Die Wahlbeteiligung betrug 68 Prozent, wie «Le Nouvelliste» in seiner gestrigen Ausgabe berichtete. Das Präsidium der neuen Gemeinde Mont-Noble wird von CVP-Vertreter Bernard Bruttin übernommen, der in stiller Wahl in dieses Amt gehiegt wurde.

Ehre für
Walliser Jurist

SIDERS | Der Jurist Bernhard G. Burkard, gebürtig aus Gampel und wohnhaft in Siders, ist in den Vorstand der «Union Internationale du Notariat» (UINL) gewählt worden. Die Wahl zum Kassier dieser Vereinigung erfolgte kürzlich an der Generalversammlung der UINL, welche in der marokkanischen Stadt Marrakesch stattfand. Es sei das erste Mal, dass ein Walliser solch ein Amt übernimmt, meldete «Le Nouvelliste».

Swiss Bakery Trophy | Bergführerbrot aus Zermatt ausgezeichnet

Das beste Spezialbrot
stammt aus Zermatt

ZERMATT | Das Bergführerbrot der Bäckerei Fuchs aus Zermatt wurde mit der Swiss Bakery Trophy ausgezeichnet.

Vom 28. Oktober bis 1. November ging in Bulle im Rahmen des «Salons Suisse des Gâteaux & Terroirs» die bereits vierte Austragung der Swiss Bakery Trophy über die Bühne, die nur jedes zweite Jahr durchgeführt wird. Dabei handelt es sich um den nationalen Qualitätswettbewerb für das Bäcker- und Konditoreigewerbe.

1400 Bäckereien stellten
sich dem Wettkampf

An diesem Anlass stellen sich die besten Bäckereien des Landes einem hochstehenden Wettbewerb. Diesmal nahmen nicht weniger als 1400 Bäcker- und Konditorei-Produkte aus der ganzen Schweiz teil, die von einer Fachexperten- sowie Konsumenten-Jury auf ihre Qualität geprüft wurden. Davon werden die besten Produkte mit einer Gold-, Silber- oder Bronze-medaille ausgezeichnet. Zudem werden zusätzlich die besten zwei Produkte aus den drei Sparten Bäcker-, Konditorei- und Coniserie, also insgesamt sechs Spezialpreise unter 1400 Produkten, prämiert.

Den Titel des Swiss-Bakery-Trophy-Champions 2010 sicherte sich die Ehliger Bäckerei-Konditorei aus dem Luzernischen Hochdorf, die bei der Bewertung von fünf ihrer Produkte die Bestnote erhielt. In der Kategorie Bäckerei wurde der Hefestollen der Bäckerei Kuhn aus Brunnadern SG ausgezeichnet. Den selben Preis erhielt die Bäckerei Fuchs aus Zermatt für ihr Bergführerbrot.

Eine reine Eigenkreation
«Wir sind stolz und glücklich, dass das Bergführerbrot gleich zum besten Produkt der Sparte Bäcker erkoren wurde. Das ist auch der Lohn für unser Streben nach guter Qualität und innovativen Produkten», freute sich Philipp Fuchs. Der Preis sei



Stolze Gewinner. Die Preisträger der drei Kategorien, die an der Swiss Bakery Trophy ausgezeichnet wurden. Links im Bild der Zermatter Philipp Fuchs.

umso schöner, weil gleich die allererste Teilnahme an der Swiss Bakery Trophy von Erfolg gekrönt wurde.

Das Bergführerbrot ist eine reine Eigenkreation aus dem Hause Fuchs und entstand aus einem überlieferten Rezept vom Vater Pius Fuchs, das von seinem Sohn Philipp noch verfeinert wurde. «Vor vier Jahren war das Bergführerbrot zum ersten Mal im Verkauf, erinnert sich Philipp. Seither nahm dessen Beliebtheit sowohl bei Einheimischen als auch bei in- und ausländischen Gästen stetig zu. «Dieser Umstand veranlasste uns dazu, das Bergführerbrot vom Institut für geistiges Eigentum schützen zu lassen», teilt der Bäckermeister mit.

Spendet Kraft und
gute Laune

Das Bergführerbrot besteht hauptsächlich aus frischen Äpfeln, Feigen und Nüssen sowie Sultaninen, Zimt, Kakau und

einer streng geheimen Mehlmischung, die extra für das Bergführerbrot hergestellt wird. «Es eignet sich als Energiespender für Bergsteiger und Wanderer, schmeckt aber auch hervorragend zu Tee und Kaffee. Gourmet-Restaurants reichen es auch zu reichhaltigen Käseplatten», weiss der Hüter des Rezepts. Was gut ist, hat auch seinen Preis: Ein 400 Gramm schweres Bergführerbrot kostet elf Franken. Dafür erhält man aber auch einen Gegenwert, der einen buchstäblich mit guter Laune «den Berg bringt». Im Gegensatz zu herkömmlichen Kraftriegeln ist das Bergführerbrot nämlich auch ein kulinarischer Leckerbissen. Nicht zuletzt deshalb wurde es nun an der Swiss Bakery Trophy mit dem Preis bedacht. Erhältlich ist das preisgekrönte Brot bei der Bäckerei Fuchs in Zermatt oder über www.fuchs-zermatt.ch. **wek**



Kulinarischer Kraftriegel. Das Bergführerbrot ist eine Eigenkreation der Zermatter Bäckerei Fuchs.

Michaela Rieder wurde gute Vierte

Im Rahmen der Swiss Bakery Trophy wurden nicht nur die Produkte des Bäcker- und Konditorengewerbes prämiert, sondern auch die Fertigkeiten der Nachwuchslaute. Die Teilnahme am Berufswettbewerb war gleichzeitig das Westschweizer und Tessiner Finale der jungen Bäcker-Konditoren und der Detailhandelsangestellten.

Im Wettbewerb der Bäcker-Konditorinnen sicherte sich die Gampjerin Michaela Rieder den guten vierten Platz. Michaela Rieder arbeitet bei der Bäckerei Wost in Gampel.

Heida-Zunft vergibt seltene Auszeichnung

Ehrenrebstock
für Sepp Blatter

VISPERTERMINEN | Die «Heida-Zunft zum höchsten Weinberg» hat anlässlich ihrer Zunftversammlung vom letzten Samstag in Visperterminen dem Visper Sepp Blatter den Ehrenrebstock verliehen.

Diese seltene Auszeichnung erhält, wer sich durch verdienstvolle Art und Weise für die Region einsetzt und auf die Produkte und kulturellen Werte aufmerksam macht. Dass man mit dieser Wahl goldrichtig lag, haben Zunftmeister Alex Stoffel mit seiner Laudatio und die

über 120 anwesenden Heida-Zünftlerinnen mit «Standing Ovations» bewiesen. Der Geehrte hat diese Auszeichnung denn auch zu schätzen gewusst. Sichtlich gerührt hat er sich in seinem sprachgewandten Stil bedankt und versichert, dass er zur Scholle zurückkehrt und seinem weinenden Rebstock in der Parzelle «Himmelreich» des höchsten Weinberges Europas im Frühjahr einen Besuch abstattet und diesem sicher als neuer Botschafter des Heida-Weins, nebst dem Fussball, allerhand Wissenswertes zu berichten hat.



Heida-Zunft: Zunftmeister Alex Stoffel übergibt dem sichtlich gerührten FIFA-Präsidenten Sepp Blatter die Auszeichnung.

FOTO ZWG