

Kolumne

Bergkantone – Eldorados mit Wasser und Sonne

Eine unspektakulär anmutende parlamentarische Initiative zur Förderung der erneuerbaren Energien. Und was das für das Wallis heisst.

National- und Ständerat wurden sich einig, dass die Förderung aller CO₂-neutralen Energieträger einheitlich und lückenlos sicherzustellen ist. Demnach erhalten künftig auch die Fotovoltaik und neue Kleinwasserkraftanlagen Investitionsbeiträge. Und die Grosswasserkraft ging auch nicht vergessen.

Das erleichtert den Investoren Planung und Realisierung. Denn wir sind für den Ersatz der ab 2035 fehlenden 14 Terawattstunden aus Kernenergie auf jedes inländisch produzierbare Kilowatt angewiesen. Es macht uns unabhängiger und selbstbestimmter.

Der berechtigte Anspruch von Haushalten, Verkehr und Wirtschaft an die Versorgungssicherheit erfordert eine entschlossene Nutzung aller verfügbaren Technologien. Die Zeit drängt. Die Zielkonflikte zwischen Klima- und Landschaftsschutz sowie den Ausbauvorhaben müssen ohne ideologische Korsetts angegangen werden. Dabei ist klar: Ohne Eingriffe in die Umwelt ist die für 2050 angestrebte Klimaneutralität nicht zu haben. Es wird zu entscheiden sein, welches das kleinere Übel ist.

Die baulichen Eingriffe zuhause der etablierten, verlässlichen und leistungsstarken Wasserkraft sind dabei das kleinste Übel. Wer soll sich im Vergleich zu den raumgreifenden Technologieparks stören an einer erhöhten Staumauer,

an einer diskret versteckten Wasserfassung an einem Bergbach? Zumal jede Berechnung sagt, dass die benötigte Mehrproduktion von mittelfristig fehlenden 16 bis 18 Terawattstunden nur mit einem echten Zubau zuhanden des «weissen Goldes» zu schaffen sein wird.

Damit die Dimensionen klar sind: Laut Szenario «Netto-Null» in den «Energieperspektiven 2050+» soll die Wasserkraft in 30 Jahren am Gesamtbedarf 45 Terawattstunden abdecken.

Die bestehende Wasserkraftproduktion, deren Erneuerung und künftige Entwicklung braucht deshalb bestmöglichen gesetzlichen Support. Der soeben bis 2030 verlängerte Wasserrzins von 110 Franken pro Kilowatt Bruttoleistung ist ein massgeblicher Beitrag, die Energiewende zu schaffen. Er bringt Investitionssicherheit und den Wasserschloss-Kantone jährlich rund 600 Millionen Franken. Das Wallis ist als grösster Stromproduzent aus Wasserkraft der grösste Nutzniesser. Das hohe Engagement der Gebirgskantonsvertreter hat sich mehr als gelohnt. Die auf dem Maximalbetrag langfristig gesicherten Wasserrzinsen machen die Bergkantone in ihren künftigen Energie-Entscheidungen nicht mehr erpressbar. Die Lösung der strompolitischen Herausforderungen wird selbst so noch anspruchsvoll genug. Denn mittlerweile ist allen klar, dass die Lücke an fehlendem Strom

nicht einfach durch Importe kompensiert werden kann. Unsere Nachbarn haben mit der europaweit eingeleiteten Energiewende selber genug damit zu tun, den Eigenbedarf zu decken.

Wer behauptet, die Wasserrzinsen hätten auf ein höheres Niveau angehoben werden müssen, verkennt die realpolitische Haltung des Parlaments. Dieses forderte tendenziell eine Reduzierung. Es gab Modelle, die auf eine Rückstufung des Wasserrzinses setzten.

Es ist gut, dass in dieser jüngsten Debatte um die Energieversorgung ein Kompromiss gefunden wurde. Dass wir auch in der Fotovoltaik in der Poleposition sind, kommt uns gelegen, braucht aber erhebliche raumplanerische Anstrengungen im Wallis.

Zusammen mit meiner angenommenen Lösung einer Erdbebenversicherung hat damit das Wallis zwei seiner wichtigsten politischen Anliegen in eine positive Richtung gelenkt. Und zuletzt das noch: Um den Wolf kümmern wir uns im Oktober!



Beat Rieder, 1963, stammt aus Wiler. Er ist Ständerat der CVPO. beat.rieder@parl.ch

Kolumne

Die Ringkuhkampf-Arena im Oberwallis

Letzten Sonntag war ich in der Ringkuhkampf-Arena im Goler in Raron. Ich durfte mit zwei «Tierli» aus meinem Stall mitmachen.

Ich lief mit «Tigresse» und «Attila» zu den vorbereiteten Ketten meines Freundes Edy Amacker aus Eischoll ins «Wäldli» unter die Bäume. Dachte für mich, herrlich, hier stimmt einfach alles. Genug Schatten für die Tiere, kurze Wege, in aller Nähe genügend Parkplätze, ein idealer Standort. Die Naturarena im Goler ist eine in die Landschaft gebettete Anlage, schön geschützt, an idyllischer Lage und mit einzigartiger Atmosphäre.

Wir waren ganz am Rand und ich blickte über den Zaun in Richtung Raron. Das Erste, was ich erblickte, waren fünf Esel und eine unwirtliche Schilflandschaft so weit das Auge reicht. Ich war etwas befremdet. Die armen Esel fanden im Schilf kein Futter und bettelten um Heu. Sie

knabberten wohl zum hunderten Male am Rande des Schilfes das wenig übrig gebliebene Gras. Sie schauten mich vorwurfsvoll an. Sie grasten im bereits renaturierten Gebiet, das für die Autobahn herhalten musste.

Ich sah in ihren Augen Wehmut und auch etwas Sehnsucht. Wehmut? Sie schrien mir zu, als wollten sie mir sagen, früher hatten wir noch Gras auf unseren Weiden und es war schön. Sehnsucht? Sie schrien mir zu, wir bekommen ja bald mehr Platz. Sie äugen hinüber, wie wenn sie wüssten; aus der Naturarena und den vielen Bäumen wird es bald noch mehr «Renaturierungsfläche» für die Autobahn geben. Alle Bäume würden dann gerodet, die Arena geopfert. Der Sumpf

und mit ihr die Malaria wären zurück im Oberwallis.

Esel im Goler? Ja, so will es scheinbar der Kanton. Bis anhin waren es die Eringer, die gestützt durch ihre Genossenschaften und Viehzüchter den Goler belebten.

Goler, aus, vorbei!

Aus, vorbei? Anfangs, Neunziger Jahre machten sich Metzgermeister Oskar Eberhardt aus Raron und der Präsident der Eringer Viehzuchtgenossenschaft Augstbord, Oswald Andres aus Ergisch, sowie weitere Freunde aus der Eringerszene auf, um für das Oberwallis eine eigene Ringkuhkampfstätte zu verwirklichen. Das Problem bis zu jenem Zeitpunkt war, man hatte zwar schöne Feste in den

Echo vom Berg

Alles Käse oder was?

Von Frühstücksbuffets in Hotels bis zum Raclette im Restaurant sucht man oft als ganz schön blöd verkauft nach unserem exklusiven Alpengold.

Ich gebe gleich zu, geneigte Leserinnen und Leser: Was Käse betrifft, bin ich mindestens so stur, wie der Papst katholisch ist. Käse in mir bekannten elf geniessbaren Varianten ist quasi eine ewig-währende Jugendliebe. Für uns Vieh- und Alphirten war nämlich das «Chäsbraten» auf dem nächstbesten Stein am offenen Feuer häufig die einzige Möglichkeit, an langen und vor allem kalten Tagen etwas Warmes aufs Brot und in den Magen zu bekommen.

Gerade in diesen Wochen, wo der Alpsommer zu Ende ging, überall abgealpt ist und der bei uns sogenannte «Nutzen» verteilt und von den Bauernfamilien zum Verkauf angeboten wird, sehen wir Laib für Laib aufgeschichtet, was für ein grossartiges, ja einmaliges Agrarprodukt wir zur Hand haben. Oder besser: zur Hand hätten. Als Grenzgänger zwischen dem Wallis und der «Üsserschwiz» habe ich – mit mässigem Erfolg – ganze Kollegenrunden mit unbeholfenen theoretischen und praktischen Ausführungen generiert, wieso der Walliser Raclettekäse etwas ganz Besonderes ist und in keinem Fall mit dem gewöhnlichen, verbrühten Schweizer Raclettekäse verglichen und verwechselt werden darf.

Hier nur so viel: Was sich Walliser Raclettekäse nennen will, muss aus im Wallis gemolkenen Rohmilch (einige Ausnahme ist die Alpe Spittlematte ennet der Gemmi) hergestellt werden, und zwar weder thermisiert noch pasteurisiert. Das Verbot, die Milch

auf über 45 Grad aufzuheizen, gewährleistet, dass unser Raclettekäse sein geschmackvolles, von Alp zu Alp unterschiedliches Aroma behält; auch mit dem Risiko, dass ganz selten das eine oder andere Bakterium am Leben bleibt und den Käse verderben kann.

Wer mehr darüber wissen will, kann sich in den 81-seitigen Leitfaden unseres Milchwirtschaftsbeamten Erich Maseraz über die Herstellung von Walliser Raclettekäse AOP oder wenigstens in das 10-seitige Pflichtenheft des Bundes zu diesem Thema vertiefen. Oder am allerbesten: Beim Kaufen und Konsumieren darauf achten, was wirklich in den Einkaufswagen oder auf den Teller kommt. Denn wir selber sind nicht unschuldig, dass rund achtmal mehr Schweizer als Walliser Raclettekäse verkauft wird.

Viele Wirte, Vereine und Veranstalter schmelzen lieber den pasteurisierten «Altsenn» als unser eigenes Alpengold. Bei der fehlenden Liebe zur eigenen Produkte-Geometrie muss man schon froh sein, wenn das einheimische Raclette nicht todündenmäßig auf einem Papp- oder Plastikteller statt auf einem warmen Teller serviert wird.

Sogar der innovativste und kreativste Milchprodukte- und Käseproduzent im Oberwallis vermarktet neben einem Walliser Raclettekäse sehr prominent einen Raclettekäse mit dem Aletschgletscher und einer gehörnten Kuh auf der Etikette, der nicht als Walliser durchgeht. Die Migros bei-

spielsweise propagiert diesen versuchten Etikettenschwindel mit dem «Aletsch» irreführend und euphorisch als Raclette, das «genauso zum Wallis wie der Aletschgletscher» gehöre.

Das passt nahtlos in die tristen Bilder der Frühstücksbuffets und Käse-Desserts, welche unsere Hotels und Restaurants zuweilen hergeben. Selbst in unseren Alpkäse-Stammländern ist nicht selten eine regelmässige europäische Käse-Union versammelt. Nur das Wallis mit seinen eigenen Produkten bleibt aussen vor. Motto: Alles Käse oder was?

Fehlt es am Marketing und am Support der Hersteller? Ist es Unachtsamkeit, Bequemlichkeit oder eine Preisfrage? Schade ist es in jedem Fall – für die Produzierenden wie für die Konsumierenden.



Beat Jost, 1954, ist Gemeindepräsident in Albinen und war Journalist, Gewerkschafter und Grossrat.
beat.jost@albinen.ch

Franken Kosten? In der Folge grosse Unterhaltskosten und jährliche Defizite für die Gemeinde?

Fertig lustig. Jetzt braucht es eine klare Ansage an den Staaterrat. Das sind aufrechte Männer. Ich schaue ja schliesslich nicht über den Zaun im Goler. Ich sehe nicht fünf Esel, sondern fünf intelligente Männer. Mit denen sollten wir reden!



Toni Brunner, 1974, Ebnat-Kappel, Bergbauer und Gastwirt.
info@hausderfreiheit.ch