

**Walliser
Bote**

Unabhängige Tageszeitung
Gegründet 1840

mengis Druck und Verlag AG

Herausgeber und Verleger
Ferdinand Mengis (F. M.)
f.mengis@walliserbote.ch

Geschäftsführer
Nicolas Mengis
n.mengis@mengis-visp.ch
Mengis Druck und Verlag AG
Terbinerstrasse 2, 3930 Visp
Tel. 027 948 30 30, Fax 027 948 30 31
mdv@mengis-visp.ch

Redaktion
Furkastrasse 21, Postfach 720,
3900 Brig, Tel. 027 922 99 88,
Fax 027 922 99 89, E-Mail Redaktion:
lokal@walliserbote.ch
Mail Sekretariat: info@walliserbote.ch

Chefredaktor: Thomas Rieder (tr)
Stv. Chefredaktor: Herold Bieler (hbi)

Ausland/Inland: Stefan Egger (seg)
ausland@walliserbote.ch

Region: Luzius Theler (lth),
Franz Mayr (fm), Karl Salzmann (sak),
Werner Koder (wek), Sebastian Glenz
(gse), Armin Bregy (bra), Mathias
Gspöner (gsm), Martin Kalbermatten
(mk), Melanie Stoffel (mst)
lokal@walliserbote.ch

Kultur: Lothar Berchtold (blo)
kultur@walliserbote.ch

Sport: Hans-Peter Berchtold (bhp),
Roman Lareida (rlr), Alban Albrecht
(alb), Samuel Burgener (sbr)
sport@walliserbote.ch

Blattmacher
Mathias Forny (fom)
Ständige Mitarbeiter
Georges Tscherrig (gtg), Hildegard
Stucky (hs), Dr. Alois Griching (ag)

Zuschriften
Die Redaktion behält sich die Veröffentlichung oder Kürzung von Einsendungen und Leserbriefen ausdrücklich vor. Es wird keine Korrespondenz geführt.

Nachrufe
Die Nekrologe erscheinen gesammelt auf einer sporadischen Sonderseite.

Abonentendienst
Terbinerstr. 2, 3930 Visp
Tel. 027 948 30 50; Fax 027 948 30 41
abodienst@walliserbote.ch

Auflage
25261 Expl. (beglaubigt WEMF)
jeden Donnerstag Grossauflage
36851 Expl.

Jahresabonnement
Fr. 309.– (inkl. 2.4% MWSt.)
Einzelverkaufspreis: Fr. 2.20
(inkl. 2.4% MWSt.)

Annahmeschluss Todesanzeigen
21.00 Uhr, Telefon 027 922 99 88
korrektur@walliserbote.ch

Inseratenverwaltung
Mengis Annoncen

Administration und Disposition:
Terbinerstrasse 2, 3930 Visp
Tel. 027 948 30 40; Fax 027 948 30 41
PC 19-290-6, inserate@walliserbote.ch

Inseratenannahmestellen
3900 Brig, Furkastrasse 21
3930 Visp, Terbinerstrasse 2
3920 Zermatt, Mengis Druckzentrum,
Tempelareal

Technische Angaben
Satzspiegel: 284 x 440 mm
Inserate: 10-spaltig, 24.8 mm
Reklame: 6-spaltig, 44 mm

Anzeigenpreise
Grundtarif: Annoncen-mm Fr. 1.07
(Donnerstag Fr. 1.18)
Kleinanzeigen bis 150 mm Fr. 1.18
(Donnerstag Fr. 1.30)
Rubrikanzeigen: Automarkt,
Immobilien, Stellenmarkt Fr. 1.18
(Donnerstag Fr. 1.30)
Reklame-mm Fr. 4.28
(Donnerstag Fr. 4.71)
Textabschluss Fr. 1.39
(Donnerstag Fr. 1.53)
Alle Preise exkl. 7.6% MWSt.

Zentrale Frühverteilung
Alois Seematter
verteiler@walliserbote.ch

Online-Redaktion 1815.ch
Chefredaktorin: Nathalie Benelli
Lokal: Leilah Ruppen,
Norbert Zengaffinen, Daniel Schmid,
Hannes Tscherrig
lokal@1815.ch, info@1815.ch

WB extra
Alle 14 Tage erscheint das «WB extra»
als Gratisbeilage zum Walliser Boten.

Urheberrechte
Inserate, die im «Walliser Boten»
abgedruckt sind, dürfen von nicht
autorisierten Dritten weder ganz noch
teilweise kopiert, bearbeitet oder
anderweitig verwendet werden. Insbe-
sondere ist es untersagt, Inserate –
auch in bearbeiteter Form – in Online-
Dienste einzuspeisen. Jeder Verstoß
gegen dieses Verbot wird gerichtlich
verfolgt.

ISSN: 1660-0657

Publikationsorgan CVPO

Weinbau | Mit unreifen Trauben wird Verjus produziert, als Essig oder Zitronenersatz

«Es ist, wie wenn man in einen unreifen Apfel beisst...»

SALGESCH | Mit den Qualitätsauflagen im Weinbau müssen Winzer oft die Hälfte des Traubengutes wegschneiden. Das Weinhaus Mathier verarbeitet einen Teil davon zu Verjus.

«Vor über 600 Jahren zählte der Verjus zur Grundausstattung in jeder Küche», sagt der Salgescher Winzer Diego Mathier. Dieser heilende Nektar wurde damals in jedem zweiten Kochrezept angewendet: «Seine beruhigende Wirkung auf Magen und Verdauung wurde ebenso geschätzt wie sein saurer, süss-salziger und herzhafter Geschmack.» Die heilsame Wirkung von Verjus erkannte man in Europa bereits zu Zeiten der griechischen Antike. Noch im Mittelalter war der Verjus in Europa als Säuerungs- und Würzmittel zum Beispiel zum Ablöschen weit verbreitet. In der mittelalterlichen Heilkunde wurde dieses Naturprodukt wegen seiner beruhigenden Wirkung auf Magen und Verdauung empfohlen. Nachdem die Kreuzfahrer die Zitronen nach Europa gebracht hatten, verringerte sich das Interesse und der Verjus versank in der Bedeutungslosigkeit.

1800 Liter Verjus produziert

Die Trauben zur Verjus-Produktion werden im August frühzeitig geerntet und enthalten so noch reichlich Säure. Im Mittelalter wurde der gepresste, unvergorene Saft mit Zugabe von Salz konserviert. «Heute erreicht man mit Hilfe der Pasteurisation delikater und reinere Qualitäten mit einer verlängerten Haltbarkeit. Rein, natürlich und frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen entspricht er dem heutigen Zeitgeist», ist Mathier überzeugt. Mathier produziert in diesem Jahr 1800 Liter Verjus. Verkauft wird der Verjus in 2,5-Deziliter Flaschen, das

Fläschchen zu einem Preis von fünf Franken. «Wir könnten natürlich noch sehr viel mehr produzieren, aber derzeit hält sich die Nachfrage noch in Grenzen», meint Mathier. So bleiben auch in seinen Weingütern noch rund 90 Prozent der zurückgeschnittenen Trauben liegen. 7000 Flaschen sei sehr gut, aber es bleibe halt immer noch viel liegen: «Es hat aber noch einen anderen Effekt. Wir kommunizieren damit, dass wir Qualität machen. Wer zu wenig wegschneidet, der wird weniger Qualität haben. Das Weinhaus Mathier strebt seit Generationen nach höchster Qualität im Weinbau. Diese Philosophie fordert eben auch rigorose Erntebeschränkungen im Rebberg.» Bereits beim Schneiden der Reben im Monat März wird der potenzielle Ertrag drastisch eingeschränkt. Durch mehrmaliges Wegschneiden von überzähligen Trieben und später jungen Trauben wird die Kraft des Rebstockes auf einige wenige Früchte konzentriert. Mindestens die Hälfte des Traubengutes wird wegschneidet. So verbleiben bis Herbst oftmals nicht mehr als 800 Gramm Ernte pro Quadratmeter. Die abgeschnittenen grünen Trauben wurden noch bis vor weniger als zehn Jahren meistens auf dem Boden liegen gelassen. Heute werden die unreifen Trauben zum Teil gesammelt und ausgepresst. Nach dem Pressen wird der Saft zur Konservierung pasteurisiert und zur Fertigstellung filtriert. Die überzähligen wertvollen jungen Beeren wurden bislang abgeschnitten und verkümmerten auf dem Boden zwischen den Weinstöcken. «Es ist eine gute Alternative. Der Aufwand hält sich in Grenzen. Wir «ernten» an einem einzigen Tag», merkt Mathier an. Dennoch gibt es schweizweit nur wenige Verjus-Produzenten.

Keine Rolle spielt es, ob die grüne Traube von einer roten



Für die Verjus-Produktion werden die grünen Trauben gepresst und pasteurisiert.

FOTO ZVG

oder von einer weissen Rebsorte stammt, da die Trauben unreif und daher vor ihrer Färbung geerntet werden.

Ersatz für Zitronensaft oder Weinessig

Mathier hat in diesem Jahr nur Syrah-Trauben verarbeitet. Viel wichtiger ist der Zeitpunkt der

Grünlese, damit der Verjus das richtige Verhältnis von Süsse zu Säure bekommt.

Verjus-Säure ist milder als die von Essig, das Aroma vielfältiger und feiner als das von Zitronensaft. «Es ist vergleichbar, wie wenn man in einen grünen, unreifen Apfel beisst», sagt Mathier. Zu den Kunden gehören

einige Gastrobetriebe und auch viele Private. Auch im eigenen Haushalt gehört der Verjus mittlerweile zum Standard: «Wir brauchen fast keine Zitronen mehr. Man kann ihn sehr vielseitig einsetzen. In die Salatsauce kommt Verjus und kein Essig. In den Tee geben wir Verjus statt Zitronensaft.» hbi

KOLUMNE

Volksbefragungen

Endlich! Endlich können wir – das Volk! – unsere Meinung zur Asyl- und Ausländerpolitik kundtun. Das ist doch das, was wir immer schon wollten. SVP sei Dank! Stammtisch, gib Laut!

Anregungen wollen sie, die selbst ernannten Retter der hehren Eidgenossenschaft. Ja, endlich sind wir gefragt und können nun alle einsteigen für «unsere Schweiz», welche rassenrein florieren soll. Und das wirklich Tolle daran: Der Frager stellt nicht nur die Fragen, nein, er liefert auch gleich die Antworten, sonst könnte ja das Volk, der dumme Lümmel, noch zu denken anfangen wollen. Und das ist zu verhüten, «Gott im hehren Vaterland!» «Wie viel Ausländerkriminalität wollen Sie?» Eine Wahnsinnsfrage! «Wenn der Alpenfirn sich rötet.» Endlich können wir klar sagen, wie viel davon uns ergetzt, was wir so vertragen. Wie? Ja, gerade die Linken und Netten, die sind ja so was von giggerig auf den fern gesehnenen Tatort, dass es eine sonntägliche Freude ist. «Kommst im Abendglühn daher, // Find' ich dich im Sternheer.»

«Wollen wir die Zukunftschancen unserer Kinder gefährden?» Diese Rabeneltern, die ihre Kinder in Kinderkrippen stecken, weil sie kein Geld für das Kindermädchen haben. Also so was, das möge der gütig begü-

terte Führer zu verhindern wissen! «Du Menschenfreundlicher, Liebender!»

«Wie viel Islam wollen Sie?» Eine göttliche Frage. «In des Himmels lichten Räumen // Kann ich froh und selig träumen!» Und der Stammtisch ächzt: «Wenn nur die Vielweiberei wär', à la bonheur, aber das Alkoholverbot! Frölein, nu en halbe, vam besseru!» «Fährst im wilden Sturm daher, // Bist du selbst uns Hort und Wehr.»

Ja, so ein Plebiszit, eine Volksbefragung ist lustig, ist listig. «Ziehst im Nebelflor daher.» Das Volk hat nichts zu sagen, kann aber nachplappern, was der charismatische Führer und seine Lakaien, die ihr Dienerdasein der Gunst jenes verdanken, ihm vorkauen. Und daraus zieht der demagogische Führer wieder seine Legitimation. Das Volk hat es so gewollt, hat gesprochen und so sei es, denn das Volk, der Souverän, steht über allem, sagt der Demagoge und knüppelt – das Volk. «Du, allmächtig Walten-der, Rettender! // In Gewitternacht und Grauen // Lasst uns kindlich ihm vertrauen.»

Umso besser, dass auch Wahlen zum Plebiszit unfunktioniert werden können. Wir kennen dies von Diktaturen und die Geschichte liefert uns der Beispiele viele. Aber auch das Heute spricht zu uns: «Die hohe Wahlbeteiligung und den Stimmenvorsprung Ahmadinedschads

Hermann Anthamatten
hermann.anthamatten@hevs.ch



wird Chamenei dennoch als voll gültiges Plebiszit für das System der Islamischen Republik bewerten.» «Trittst im Morgenrot daher, // Seh' ich dich im Strahlenmeer.»

Und wenn Präsident Brunner nachbetet, was sein Vizepräsident Blocher vorbetet, dass nämlich nur eine Kandidatur des Zürcher Milliardärs Blocher vom Herrliberg für die Nationalratswahlen 2011 die Eidgenossenschaft retten kann, so ist der Fall klar: ein Plebiszit. Brunner: «Meine Augen glänzen beim Gedanken daran.» «Aus dem grauen Luftgebilde // Tritt die Sonne klar und milde.» Ja, «Die fromme Seele ahnt»: Nur Er kann die Schweiz vor der EU beschirmen und Königin Silvia reinthronisieren.

Und um das Ganze noch zu toppen, schwebt über uns die Initiative zur Wahl des Bundesrats durch das Volk, den vermeintlichen Souverän.

Eine Schlagzeile so um 2016: «Die hohe Wahlbeteiligung und den Stimmenvorsprung unseres Führers kann die Partei als voll gültiges Plebiszit für unser System bewerten.» «Betet, freie Schweizer, betet.» Oder aber denkt.