



Bilder: zvg

Die Portionen: Wichtigkeit

den Bildungsauftrag sehen.

jeden Tag selbst entscheiden, was ihnen mehr wert ist.

Diverse Lösungen

Auch bei der HES-SO Valais/Wallis mit ihren zwei grossen Standorten in Siders und Sitten ist die Stossrichtung klar: Die Zukunft muss klimafreundlicher werden. Hierzu arbeitet die Fachhochschule mit der ETH Lausanne EPFL zusammen, um unter anderem am gemeinsamen Campus Energypolis in Sitten ein möglichst nachhaltiges Gesamtbetriebskonzept realisieren zu können.

Im Bereich der Restauration erfolge die Partnerschaft mit der EPFL nach klaren Grundlagen, sagt der Generaldirektor der HES-SO François Seppéy: «Wir setzen auf regionale und saisonale Produkte, weniger Fleisch, Energieersparnisse und Abfallreduktion. So wollen wir zur Bekämpfung der Klimakrise beitragen und die nächste Generation ausbilden, ökologischer zu leben.» Die Ziele und die grundlegenden Wege sind also ähnlich wie in Brig.

Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, wurde der Auftrag für den Mensabetrieb ausgeschrieben und der international tätigen Compass Group erteilt. Damit zeigt sich Seppéy äusserst glücklich: «Das Angebot ist sehr vielfältig und abwechslungsreich. Es gibt täglich drei Menüs, davon eines vegetarisch. Fast wöchentlich findet sogar ein fleischloser Tag statt. Damit scheinen auch die Studierenden sehr zufrieden

zu sein.» Inputs seitens der Studierendenschaft seien denn auch ein wichtiger Faktor bei der Entscheidung für einen nachhaltigeren Betrieb gewesen, sagt der Generaldirektor.

Doch lassen sich Probleme wie die Klimakrise nicht allein durch persönliche Verantwortung und individuelle Entscheidungen lösen. So arbeitet die HES-SO eng mit dem Kanton an dessen Klimaplan zusammen, um gesamtgesellschaftliche Lösungsansätze zu fördern. Deshalb betont Seppéy unter anderem, dass das Thema Ökologie nicht am eigenen Tellerrand aufhöre: «Auch im Unterricht und in der Forschung versuchen wir, die nachhaltige Entwicklung zu fördern. Das ist eine wichtige Ergänzung für unser alltägliches Engagement in Bereichen wie Ernährung und Mobilität. Denn als Bildungsinstitution tragen wir eine klare Verantwortung für die Zukunft der jungen Generation.»

Wie die Zukunft der Ernährung aussehen wird, darüber lässt sich nur spekulieren. Faktoren wie Nachhaltigkeit und Ökologie prägen die Essgewohnheiten vieler junger Menschen jedenfalls schon jetzt. In den nächsten Jahren dürfte sich dieser Trend mit fortschreitendem Bewusstsein für die Klimakrise in der ganzen Gesellschaft weiter verbreiten. In den Mensen von Berufs-, Mittel- und Hochschulen zeigt sich dementsprechend schon heute, was sich morgen vielleicht durchsetzen wird.

Bau der Hängebrücke Milibach verzögert sich

Unterbäch und Eischoll planen eine Hängebrücke über den Milibach. Das Bauwerk soll im Frühjahr 2022 fertig sein.



Die Fundamentarbeiten der Hängebrücke zwischen Eischoll und Unterbäch haben begonnen. Bild: zvg

Rahel Zimmermann

Die Hängebrücke Milibach zwischen Eischoll und Unterbäch sollte im Herbst 2021 in Betrieb genommen werden. Dazu kam es nicht. Nino Brunner, Präsident des Vereins Hängebrücke Eischoll-Unterbäch, sagt: «Wir mussten auf Baubewilligungen warten. Dies kostete Zeit.» Im Juli war es dann so weit. Der Bau konnte starten. Zurzeit arbeiten die Verantwortlichen an den Fundamenten zur Verankerung der Brücke. Das bedeutet Aushub-, Fundierungs- und Bohrarbeiten.

Die Hängebrücke soll 260 Meter lang und 65 Meter hoch werden. Doch bis dahin dauert es noch eine Weile. Die Bauarbeiten werden in drei Etappen unterteilt. Zuerst werden

beidseitig Fundamente mit den dazugehörigen Verankerungen erstellt. Dies geschieht aktuell. In einer zweiten Etappe soll der Seilzug installiert werden. Brunner hofft, dass sie dies noch in diesem Jahr machen können. Das sei aber wetterabhängig. Die dritte und letzte Etappe erfolgt im Frühjahr 2022: die Montage der Brücke selbst. Brunner meint, dass die Hängebrücke im März oder April in Betrieb genommen werden kann.

Für die Fertigstellung rechneten die zuständigen Leistungsträger zuerst mit Gesamtkosten von 400 000 Franken. Aktuell rechnen sie jetzt mit 700 000 Franken. Grund für die Erhöhung seien einige Korrekturen, sagt Brunner. Unter anderem Standortanpassungen:

Auf einer Seite weist der Fels nicht die gewünschte Beschaffenheit auf. Das resultierte in mehr Betonarbeiten. Ausserdem installieren sie in der Mitte ein Podest, was wiederum nicht geplant war.

Aufgrund der Wichtigkeit der Brücke würden diese Mehrkosten jedoch in Kauf genommen werden. Das Projekt sei für beide Gemeinden aus drei Gründen wichtig: Einerseits ermöglicht die Brücke eine sicherere Fussgänger Verbindung, da der darunterliegende Weg steinschlaggefährdet ist. Ausserdem soll sie einen touristischen Mehrwert bringen. Und: «Es ist ein schönes gemeinsames Projekt. Es schafft eine symbolische Verbindung zwischen Eischoll und Unterbäch», sagt Brunner.

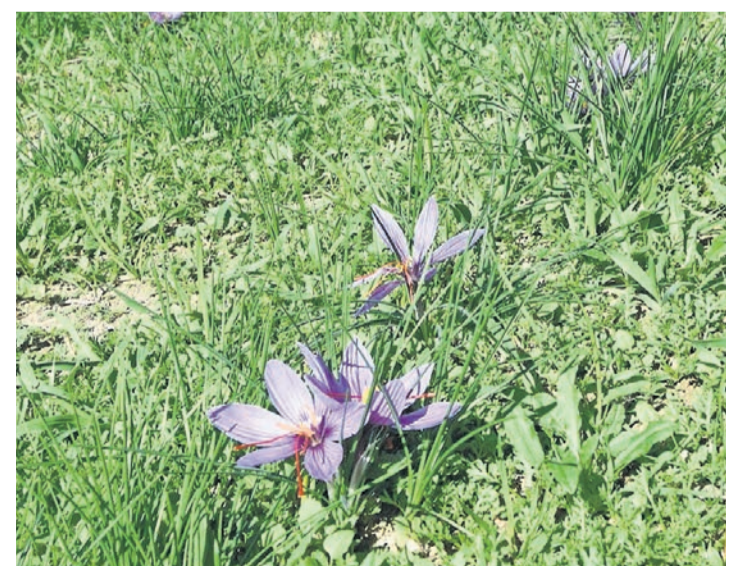
Safran zeigt sich divenhaft

An der Generalversammlung der Safranzunft Mund informierte Zunftmeister German Jossen über das aktuelle Safranjahr.

Der Ernteertrag des Safrans wird dieses Jahr gering ausfallen. Die Ursache dafür liegt unter anderem im feuchten und nassen Sommerwetter, wogegen der Safran eigentlich trockene und warme Sommer bevorzugt. Zudem, so Zunftmeister German Jossen, sei der Safran bekanntlich eine launische Pflanze – eine richtige Diva.

Trotz der geringen Ernte: Die Qualität des Safrans dürfte sehr gut werden. Jährlich werden die Proben der Pflanze durch die Geschäftsstelle OIC in Lausanne analysiert. Das diesjährige Ergebnis der Taxation war dabei sehr gut. Der Munder Safran ist seit dem Jahr 2004 AOC-zertifiziert, wodurch er sich von den übrigen Anbaugebieten in der Schweiz abhebt.

Wie Zunftmeister German Jossen weiter informierte, beläuft sich die Mitgliederzahl der Safranzunft heute auf 170. Neu in die Zunft aufgenommen wurden sechs Mitglieder. Dies natürlich unter Einhaltung des



Das feucht-frische Sommerwetter bekam dem Munder Safran nicht gut. Bild: pomona.media

streng vorgeschriebenen Rituals, wobei gemeinsam das «Lied der Munder Safranzunft» intoniert wurde.

Der Zunftschriftsteller Remigius Pfaffen stellte den Zunftmitgliedern sodann den Roman «Safranrausch» von Lothar

Schmid vor. Es handelt sich um eine Geschichte rund um den Safran, wobei das Buch auch Einblicke in die Politik, Traditionen und den Glauben des dörflichen Lebens gibt.

Fabio Paozzi