



Mitten im Trainingsalltag (von links): Guido Sprung (Architekt), Reinhold Schnyder (Leiter Sportmittelschule), Michael Zurwerra (Rektor), Jean-Jacques Rey-Bellet (Staatsrat), Viola Amherd (Nationalrätin), Claude Roch (Staatsrat) und Hans Imhof (Adjunkt).



Einblick in eine der neuen Trainingseinrichtungen.

Fotos wfb

Weiteres Mosaiksteinchen

Einweihung der neuen Trainingsräumlichkeiten am Kollegium Spiritus Sanctus, Brig

Brig. – Um junge Talente gezielt zu fördern, braucht es optimale Trainingsbedingungen. Mit der Realisierung der neuen Trainingsräume am Kollegium Spiritus Sanctus in Brig kommen Sportler der Sportmittelschule (hsk) in den Genuss eines erweiterten und verbesserten Angebots.

Dass Sport ein sehr vernünftiger Versuch des modernen Zivilisationsmenschen ist, sich Strapazen künstlich zu verschaffen, beschrieb schon Peter Bamm augenzwinkernd. Die Kraft-, Spinning- und Gymnastikräume, die im Beisein der Staatsräte Claude Roch, Jean-Jacques Rey-Bellet sowie der Nationalrätin und Stadtpräsidentin Viola Amherd eingeweiht wurden, erfüllen die Ansprüche einer modernen Trainingsstätte und ge-

währleisten dem Sportnachwuchs in Zukunft intensive Einheiten. Besonders erfreut zeigte sich der Rektor des Kollegiums, Michael Zurwerra: «Mit der Einweihung der neuen Trainingsräume für den Leistungs- und Spitzensport ist unsere Schule ein grosses Stück in Richtung Kompetenzzentrum Schule und Sport – Ausbildung und Sport – Nachwuchsförderung der Zukunft – gerückt.»

Kompetenzzentrum für Schule und Sport

Der Kernsatz in Zurwerras Rede, «wenn wir wollen, dass es bleibt wie es ist, dann ist es nötig, dass sich alles verändert», zog sich denn auch durch die gesamte Präsentation. Stadtpräsidentin Viola Amherd sprach in diesem Zusammenhang von der Infrastruktur, «die einen unverzichtbaren Ausbau erfährt

und die Position der Bildungsstadt Brig stärkt». In der Tat profitieren von den Trainingsmöglichkeiten die Swiss Ski Akademie ski alpin und das Nationale Leistungszentrum enorm. Diese Institutionen bieten Kader-Athleten aller Schneesportdisziplinen die Möglichkeit, Ausbildung und Sport zu verbinden. Durch die enge Zusammenarbeit der Sportmittelschule (hsk) mit den sportlichen Trainern und dem Internat, den angepassten Stundenplänen sowie den erforderlichen Trainingsräumen ist eine schulische und sportliche Ausbildung und eine gesamtheitliche Betreuung auf verschiedenen Niveaus gewährleistet.

Unterirdischer Bau

Die realisierte Lösung mit den unterirdischen Bauten direkt gegenüber den beiden Turnhallen

der 70er-Jahre entspricht einerseits dem geforderten Nutzungsprogramm für neue Kraft- und Gymnastikräume am besten und ermöglicht andererseits wertvolle Synergien im Unterricht, da Turnhalle und Krafträume einen Katzensprung voneinander entfernt sind. Der Vorsteher des Departements für Verkehr, Bau und Umwelt, Jean-Jacques Rey-Bellet, betonte deshalb, dass sich «der Anschluss an die bestehenden Turnhallen als sehr wirtschaftlich erweist», und fügte schelmisch hinzu, dass Winston Churchill auf die Frage eines Reporters, wieso er sich in so hohem Alter noch bester Gesundheit erfreue, einfach antwortete: «No sports.» Die neue Anlage ist zwischen dem historischen Internatsbau und den Turnhallen eingebettet, von aussen kaum sichtbar. Nebst den technischen Räumen und der

Erschliessung umfasst die Fläche total 600 m² und ist somit wesentlich grösser als die benachbarten Einzelhallen. Bei einer Gebäudelänge von über 70 m ergibt das eine Gebäudeschmäle von gerade mal acht Metern.

Sachliche Architektur

Diverse Variantenstudien gingen der eigentlichen Planung des Bauvorhabens voraus. «Unser Ziel war es, eine Sportstätte zu errichten, deren Gebäudeteile und Räume geprägt sind von einer einfachen, modernen, dem Zeitgeist entsprechenden Architektur», erklärte Architekt Guido Sprung den Charakter des Bauwerks. «Eine sachliche Architektur, welche sich von allem Überflüssigen löst und sich somit auf das Wesentliche konzentriert.» Und das Wesentliche umschrieb Staatsrat Claude

Roch folgendermassen: «Mit der neuen Trainingshalle haben wir einen Meilenstein gesetzt. Wir wollen junge Talente fördern und ihnen bestmögliche Voraussetzungen schaffen, ihre beruflichen und privaten Ziele zu erreichen. Ihnen eine Basis bieten, dass sie ihr grosses sportliches Ziel erreichen können und dabei eine fundierte Allgemeinbildung erhalten. Denn künftige Sieger aus der Sportmittelschule (hsk) Brig sind gute Werbeträger für unseren Tourismuskanton.» Ob sich in naher Zukunft bereits erste Erfolge einstellen werden, wird sich weisen. Die Weichen sind gestellt. Absehbar ist jedoch, dass es weitere Investitionen braucht, um die hochgesteckten Ziele zu erreichen. Denn, wenn man will, dass alles bleibt wie es ist, dann ist es nötig, dass sich alles verändert. gse

Gold und Bronze ans Oberwallis

Der diesjährige «Prix d'innovation agricole suisse» ging an Yak-Rancher Daniel Wismer aus Embd

Oberwallis. – Am Donnerstag verlied Bundesrätin Micheline Calmy-Rey anlässlich der Olma den «Prix d'innovation agricole suisse» an Yak-Rancher Daniel Wismer aus Embd. Die Bronze-Auszeichnung ging an die Weinkellerei Nouveau Salquenen SA aus Salgesch.

Unter dem Titel «Prix d'innovation agricole suisse PIAS» führt die AMS Agro-Marketing Suisse unter dem Patronat des Bundesamts für Landwirtschaft alljährlich einen Wettbewerb durch. Der Wettbewerb will das Entwicklungspotenzial der inländischen Ernährungswirtschaft aufzeigen, die sich in einem zunehmend liberaleren Umfeld und bei offeneren Grenzen behaupten muss. Der Prix d'innovation agricole suisse zeichnet Produzenten und Verarbeiter aus, die innovative neue Lebensmittel schweizerischer Herkunft entwickelt und auf dem Markt eingeführt haben. Die diesjährige Preisverleihung fand diesen Donnerstag im Rahmen der Olma in St. Gallen statt.

Vorzügliches Yak-Trockenfleisch

Das Yak ist eine domestizier-

bare Rinderart, die mit dem europäischen Rind seitenverwand und in Zentralasien weit

verbreitet ist. Daniel Wismer begann vor zwölf Jahren als Pionier in der Schweiz mit der

Yakzucht. Die Tiere werden artgerecht gehalten, haben täglich Auslauf im Freien, erhal-

ten kein Kraftfutter und werden nicht vor dem dritten Lebensjahr geschlachtet. Das Yak-Trockenfleisch hat eine dunkelrote Farbe und ist geschmacklich am ehesten mit Bisonfleisch vergleichbar. Es wird nach traditioneller Walliser Handwerksart hergestellt und enthält keine Rötungsmittel, Farbstoffe oder Konservierungsmittel. Es ist erhältlich auf dem Hof von Daniel Wismer oder im Dorfladen Embd. Zu kaufen gibt es auch weitere Yak-Produkte wie Burger, Trockenwürste, Bratwürste oder Tortellini. Die Produkte werden in Zusammenarbeit mit dem lokalen Metzger Urs Petrus von der Gottfried Zuber AG in Stalden hergestellt.

Würzig und zart

Keiner der Produkte-Tester hatte jemals zuvor Yak-Trockenfleisch degustiert. Die Yakzucht insgesamt sowie die Fleischverwertung wurde als originell bewertet. Die Idee, in einer Randregion etwas Neues auszuprobieren, wurde von den Testern sehr positiv aufgenommen. Gelobt wurde insbesondere die artgerechte Tierhaltung sowie der biologische Herstellungs- und Gesundheitsaspekt. Bei der Degustation wurde das

Yakfleisch insgesamt als sehr gut beurteilt. Positiv hervorgehoben wurde der würzige Geruch sowie die Farbe des Fleisches. Die Konsistenz wurde als sehr angenehm und zart eingestuft.

Milde Säure und feine Aromen

Auch die bronzene Auszeichnung ging ins Oberwallis, an Diego Mathier von der Weinkellerei Nouveau Salquenen SA. Ausgezeichnet wurde der Verjus de Raisin, der aus dem Saft der grünen, unreifen Syrah-Weintrauben hergestellt wird. Dabei handelt es sich um die überzähligen Trauben, die zur Qualitätssteigerung abgeschnitten werden. Der grüne Saft wird mit wenig Salz und durch Pasteurisation haltbar gemacht. Der Verjus ist dank seiner milden Säure und seinen feinen Aromen eine Alternative zu Essig und Zitronensaft. Er kann zur Verfeinerung von Saucen, Salaten, Fisch- oder Fleischgerichten verwendet werden. Dank seiner harmonischen Säure ist er ein guter Geschmacksverstärker. Der Verjus ist ein wiederentdecktes Rezept aus dem Mittelalter. Damals wurde er aus verschiedenen Früchten hergestellt und häufig verwendet. **wek**



Daniel Wismer (links) und Sonja Mathis (Mitte) von der Roti-Flüo-Farm aus Embd erhielten von Manfred Bötsch, Direktor des Bundesamts für Landwirtschaft, den begehrten «Prix d'innovation agricole suisse 2007» für ihr ausgezeichnetes Yak-Trockenfleisch. Foto zvg