



Die landwirtschaftliche Vielfalt in den drei Fusionsgemeinden



Kompetenzzentrum für kleine Wiederkäuer in Visp

Das Landwirtschaftszentrum Visp

Seit über 100 Jahren bildet die kantonale Landwirtschaftsschule in Visp die Landwirtinnen und Landwirte von morgen aus. Die Spezialisierung auf kleine Wiederkäuer ist sinnvoll für das Oberwallis mit seiner starken Nebenerwerbs-Landwirtschaft.

Hunger nach Wissen – die Gründung 1920

Der Erste Weltkrieg zeigte den Oberwallisern schmerzhaft, wie abhängig sie von einer modernen Landwirtschaft waren. Wissen über Düngung, Schädlingsbekämpfung und Buchführung fehlte auf vielen Höfen. 1920 öffnete die kantonale Landwirtschaftliche Winterschule ihre Türen – zunächst im früheren Hotel Soleil in Visp. Die zentrale Lage inmitten landwirtschaftlich bedeutender Ortschaften mit Hang- und Talflächen machten den Standort ideal. Zum Aufbau kaufte der Staat das Landgut Hohbrunnen von der Gemeinde Visp für symbolische 10 000 Franken.

Vom Winterkurs zum modernen Kompetenzzentrum

Heute firmiert die Einrichtung als Landwirtschaftszentrum Visp (LZV) und umfasst neben der Schule einen Gutsbetrieb, eine Gärtnerei, eine Käserei sowie Beratungs- und Weiterbildungsangebote. Das Herzstück ist die dreijährige Berufslehre zum Landwirt / zur Landwirtin EFZ mit 15 bis 20 Lernenden gleichzeitig – präzise abgestimmt auf den Bedarf an Betriebsnachfolgern im Oberwallis. Ergänzend bietet das Zentrum Direktzahlungskurse für Nebenerwerbsbauern, die Betriebsleiterschulung sowie die 3. Orientierungsschule an, wo Jugendliche ihre obligatorische Schulzeit absolvieren und erste Einblicke ins bäuerliche Leben gewinnen können.

Schafe, Ziegen und ein europäischer Wettbewerb

Das LZV ist schweizweit bekannt als Kompetenzzentrum für kleine Wiederkäuer – Schafe und Ziegen. Es

forscht im Bereich Tiergesundheit, bildet Schafhirte aus und kooperiert mit Schulen in der Schweiz und im Ausland. Beim 100-Jahr-Jubiläum 2020 fand eine internationale Fachtagung inklusive des ersten europäischen Rangierungswettbewerbs für Schafe und Ziegen statt.

Gärtnerei und Käserei – sympathischer Direktverkauf

Den landwirtschaftlichen Laien ist wohl am ersten die Gärtnerei bekannt. In diesen Wochen herrscht wieder Hochbetrieb in Beratung und Verkauf von Setzlingen und Blumen. In der hauseigenen Käserei werden Käse, Joghurt usw. aus Ziegen- und Schafmilch hergestellt und am Stand des Visper Pürumärts angeboten.

Was die Region gewinnt

Das Landwirtschaftszentrum sichert die Versorgung mit qualifizierten Fachkräften, stärkt die wirtschaftliche Resilienz der Region und bewahrt Wissen – von traditioneller Alpwirtschaft bis zu moderner Bio-Beratung. Das Landwirtschaftszentrum Visp soll in der Zukunft noch stärker als Treffpunkt von Stadt und Land wirken. Dazu soll in Zukunft ein Hofladen mit hochwertigen Produkten eröffnet werden und ein Spielplatz und Streichelzoo das neue Angebot abrunden.

Öffentliche Anlässe

Die nächsten öffentlichen Anlässe im Landwirtschaftszentrum:

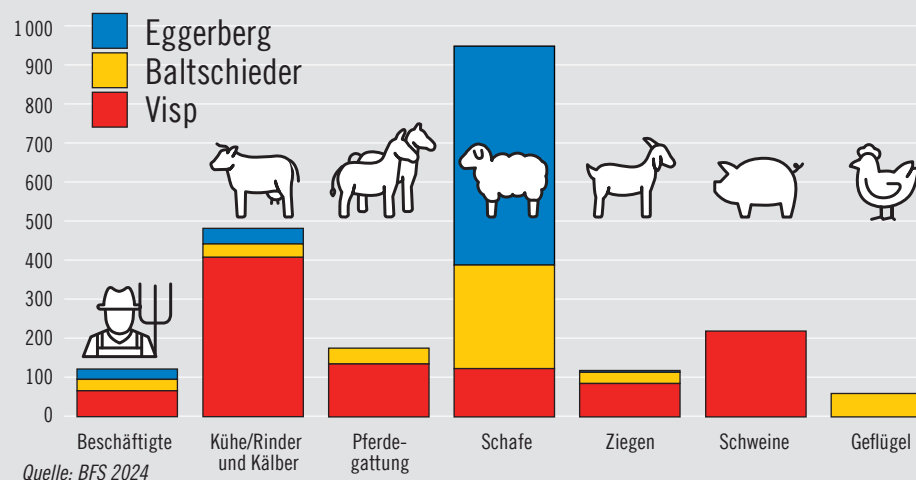
- 29. August 2026: Treffen der Freunde alter Landmaschinen
- 3. Oktober 2026: Alp- und Bergprodukte-Markt

In Visp ist die Landwirtschaft hinter der chemischen Industrie, den Verkehrsträgern und den Dienstleistungen versteckt. Bei genauerem Hinsehen entdeckt man

Perlen der Landwirtschaft in und um Visp

Seit über hundert Jahren bietet die Landwirtschaftliche Schule in Hohbrunnen die Bildungsbasis für die Oberwalliser Landwirtschaft; der Reit- und Zuchtstall Gentinetta bedient die ganze Schweiz mit Maultieren; der Widdermarkt am zweiten Märzensamstag und die Miss-Visp-Schau stellen das Walliser Schwarznasenschaf ins Zentrum, das ursprünglich Vispentaler Schwarznase hiess und heute Imageträger des Wallis ist; die meisten Visper Weine sind heute starke Marken mit Charakter – und alles trifft sich am Visper Pürumärt.

Beschäftigte und Tierhaltung in der Landwirtschaft der drei Fusionsgemeinden (Total)



Visper Milch im Raclettekäse Wallis 65

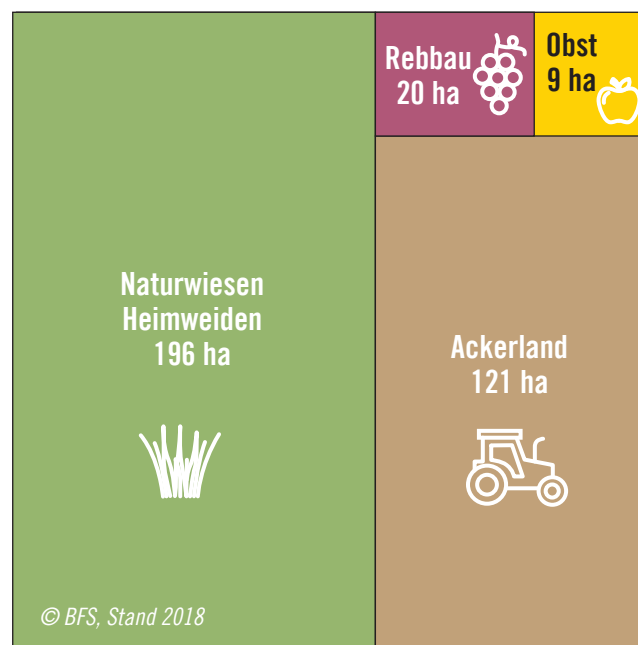
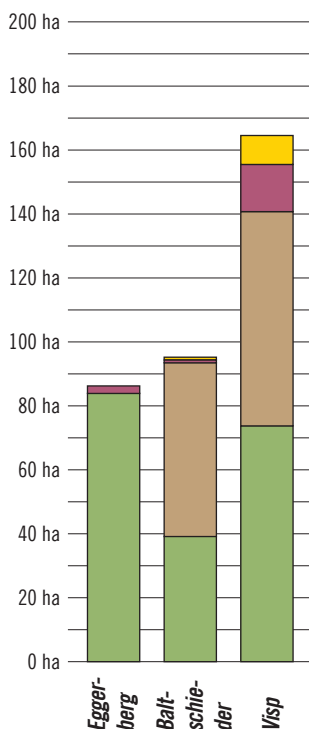
Die Visper Kühe sind leicht milchlastig. Die 150 Milchkuhe von Stalder und Häfliger liefern zusammen jährlich rund 1,2 Mio. Liter Milch an die Schaukäserei in Turtmann. Stalder's Biomilch wird zu Bio 65-Käse verarbeitet, Häfliger's Milch zum bekannten Turtmänner Valdor Wallis 65-Raclettekäse. Der Rest der Kühe in und um Visp sind «Säuger», d. h.

Mutterkühe, die ihre Jungen für die Fleischproduktion säugen. Dazu werden Weiden und Heuwiesen von Agarn über Baltschieder bis Brigerbad bewirtschaftet. Neben dem Kraftfutter wird nur wenig Heu zugekauft. Bauer Häfliger ist der einzige in der Region, der noch Schweine züchtet, aktuell sind es 220.

In Frauenhand

Die Mehrheit der Visper Landwirtschaftsbetriebe befindet sich in

Frauenhand: Fabienne Williner hat den Familienbetrieb im Südegg übernommen, Stefanie Gentinetta die Maultier- und Pferdezüchtung sowie den Reitstall Gentinetta, Rahel Häfliger ist in den Startlöchern, den Familienbetrieb in der Grosseya in dritter Generation zu übernehmen und schliesslich amtiert Astrid Schmid als Betriebsleiterin des Landwirtschaftszentrums Visp und Karin Oesch ist Direktorin über den ganzen Betrieb.



Die neue, fusionierte Gemeinde zählt 346 ha landwirtschaftlich genutzte Fläche (1,2 % der landwirtschaftlichen Fläche des Wallis mit 29 456 ha).

Das schwarznasige Schaf vom Vispental

«Das schönste Schaf der Welt»

Mit seinem dichten weissen Wollkleid, den schwarzen Flecken an Nase, Augen, Ohren, Knien und Füssen sowie den imposanten, spiralförmig gedrehten Hörnern – die beide Geschlechter tragen – ist das Walliser Schwarznasenschaf unverwechselbar.

Jahrhundertealte Wurzeln im Vispental

Schon im 15. Jahrhundert war im Wallis das sogenannte Kupferschaf verbreitet. Dessen Nachfahren – die gehörnten, braunwolligen «Älwen» – durch Kreuzung mit einer schwarzen Schafrasse unbekannter Herkunft – sind die direkten Vorfahren vom «schwarznasigen Schaf vom Vispental», wie es erstmals 1884 im Walliser Gesetzbuch schriftlich erwähnt wurde. In den 1930er- bis 1960er-Jahren versuchte der Staat mit dem Weissen Gebirgsschaf die Schwarznase zu verdrängen und auszurotten. Die sturen Schwarznasenthaler setzten sich aber durch und so ist das Schwarznasenschaf mit 13 700 Herdebuchtieren die zweitstärkste Schafrasse der Schweiz.

Robust, fruchtbar

Widder erreichen bis 130 kg, Auen, die im Schnitt 1,6 Lämmer pro Jahr werfen, bis 90 kg. Die rauhe, langfaserige



Als allgegenwärtiger Werbeträger am Walliser Aufritt an der Olma 2025...

Wolle ist nicht beliebt und im Markt nicht mehr absetzbar und auch beim Fleisch hinkt die Schwarznase hinter modernen Rassen her. Dennoch belegt eine Studie der Eidgenössischen Forschungsanstalt: Das Fleisch ist besonders zart und saftig – dank hohem Kollagengehalt.

Sympathischer Werbeträger

Schwarznasen hält man ihrer Schönheit wegen, nicht um Geld zu machen. So sind Schwarznasenschafe heute bessere Werbeträger für das Wallis als etwa Barry. Walliser Bier wird per Schwarznase mit Hopfenschopf vermarktet und der Olma-Auftritt des Wallis im letzten Herbst in St. Gallen stand ganz im Zeichen eines Schwarznasenschafes mit roter Sonnenbrille.



Pferdefachfrau EFZ Stefanie Ginetetta mit der Maultierstute Ronja

Visp ist das Schweizer Zuchtzentrum für Maultiere

Mitten in der Visper Rhoneebene, in der Grosseya, betreibt Stefanie Ginetetta in sechster Generation die Maultier- und Pferdezucht der Ginetettas. Vor über 200 Jahren zogen Ginetettas Vorfahren mit Maultieren und Handelswaren von Norditalien ins Wallis. Was als Säumerbetrieb begann, ist heute ein stattlicher Zuchtbetrieb: Rund 90 Tiere, davon 40 Maultiere, dazu Pferde und Esel, bevölkern den Hof in Visp. Damit ist die Familie Ginetetta die grösste Maultierhalterin der Schweiz – wo es noch knapp 350 dieser Tiere gibt.

Zentrale Bedeutung in den Alpen

Maultiere sind keine gewöhnlichen Lasttiere. Sie verbinden als Kreuzung die Ausdauer und Trittsicherheit des Eselvaters mit der Kraft und dem Mut der Pferdemitte und übertreffen beide an Intelligenz. Die langen Ohren erinnern an den Esel, die Grösse ähnelt eher der eines Pferdes. Bis vor 200 Jahren war das Wallis nur im Talboden des Rhonetals mit Strassen verbunden. In die Täler und Hangdörfer führten schmale Saumwege, auf denen Räder keine Funktion hatten. Das Maultier war über Jahrhunderte das Transportmittel schlechthin.

Allein losgeschickt

«Früher hat man auch in unserer Region Maultiere alleine losgeschickt, um Briefe und Pakete an die Poststellen verschiedener Dörfer zu liefern oder die Traubenernte vom Talboden zur Weinpresse im Bergdorf zu tragen», erzählt Stefanie Ginetetta. «Jedes Maultier wusste genau, welche Route es nehmen musste und wo es anzuhalten hatte. Heute ist diese Romantik mit den Schellen am Hals vorbei», sagt Ginetetta. «Heute kann man ein Maultier mit bis zu 90 kg beladen, früher hat man die Tiere mit bis zu 150 kg an ihre Grenzen gebracht.»

Jahrelange Erziehung

Bis die Tiere so weit sind, braucht es viel Zeit. Ihr Vertrauen zu gewinnen, ist schwierig, die Ausbildung aufwendig. In den ersten drei Jahren geht es vor allem darum, den Fohlen viel Zuneigung und Körperkontakt zu geben. Dann beginnt die eigentliche Erziehung als Reittier unter dem Sattel oder als Zugtier vor dem Wagen. Der Verkaufswert des Maultiers ist mit dem der Freibergpferde identisch. Käufer sind meist Freizeitreiter, vereinzelt auch die Schweizer Armee, die jahrzehntlang Hauptkunde der Ginetettas war.

Museum und offene Türen

In Töbel wurde im Rahmen des Museumsrundgangs «Urchigs Terbil» das Maultier-Museum Schweiz aufgebaut. Das Museum kann auf Anfrage besichtigt werden. Die Familie Ginetetta führt den Betrieb in der Grosseya als offenen Hof und veranstaltet regelmässig Tage der offenen Tür mit Verpflegung für Familien:

- **Samstag, 6. Juni:** Feldtest und Tag der offenen Tür ab 9 Uhr
- **Freitag, 24. bis Sonntag, 26. Juli:** 15. Walliser Maultiertage / Trekking mit Maultieren
- **Samstag, 26. September:** Fohlen- und Verkaufsschau

«Der Aufwand hat sich vervielfacht»

André Heynen, 53, aus Eggerberg ist Schwarznasen-Züchter



Er steht um halb fünf Uhr auf, geht zuerst in den Stall und füttert die Schafe. Anschliessend zieht er sich um und beginnt gegen sechs Uhr seine Arbeit als Anlagenmeister im Lonza-Werk in Visp. Am Abend ist er wieder bei den Schafen. André Heynen wuchs mit der Schafzucht auf, die bereits sein Vater als Gründungsmitglied der SNG seit 1956 betrieb. Gemeinsam mit seinem Bruder hält er rund 40 Schwarznasenschafe. Zudem ist er Zuchtbuchführer der SNG Eggerberg.

vaz: Wie sieht die Arbeit eines Zuchtbuchführers aus?

André Heynen: Ich erfasse die Resultate der Prämierungen sowie die Geburten von rund 500 Herdebuchtieren – das übersteigt sogar die Einwohnerzahl von Eggerberg!

vaz: Wo sömmer Sie Ihre Schafe?

A.H.: Seit vier Jahren im Zwischberental. Damals mussten wir eine neue Alp suchen, da es auf unserer früheren Alp im Unterwallis zu Wolfsangriffen kam und diese als nicht schützbar eingestuft wurde.

vaz: Und der Wolf?

A.H.: (wird ernst) Der Wolf ist für uns das grösste Problem. Man kommt zu den Tieren – und eines fehlt oder ein anderes liegt schwer verletzt da und muss von seinem Leiden erlöst werden. Das geht nicht spurlos an einem vorbei. Auf der neuen Alp haben wir umfassende Herdenschutzmassnahmen eingeführt: Behirtung, Nachtpferch sowie Nachtwachen durch Freiwillige von OPPAL. Rund um die Uhr, sieben Tage die Woche. Der Aufwand hat sich dadurch vervielfacht. Die Politik sollte klar anerkennen, dass die Wolfsproblematik zunehmend ausser Kontrolle gerät – wir Züchter können das nicht alleine bewältigen.



...und mit Hopfen-Mähne für das Bier Valaisanne.

vaz: Kommt es dadurch zu Nachwuchsproblemen?

A.H.: Trotz kantonaler Unterstützung resultiert am Jahresende oft lediglich eine ausgeglichene Rechnung oder sogar ein Defizit für eine Leidenschaft im Bewusstsein der Tradition. Die laufenden Kosten sind beträchtlich: Versicherungen, Gebäudeunterhalt, Neu- und Umbauten, Futter sowie die Anschaffung und Wartung von Maschinen belasten das Budget erheblich. Aber ein

Teil des Geldes bleibt in der Region und stärkt dadurch die lokale Wirtschaft im Wallis. Mit dem Rückgang der landwirtschaftlichen Betriebe wegen Mangel an Nachwuchs nehmen auch die vergandenden Flächen zu. Das erhöht die Gefahr von Naturereignissen wie Murgängen oder Bränden.

vaz: Sind Sie jeden März am Widdermärt in Visp?

A.H.: Ja, sicher. Ab acht Uhr morgens werden rund 400 top präparierte Widder auf dem Schulhausplatz von Experten streng bewertet. Leider hat es in diesem Jahr nicht für die Maximalnote gereicht, aber die Beurteilung war korrekt.

vaz: Und an der Ausstellung der Tiere mit der Miss-Visp-Wahl?

A.H.: Im Frühling treten die Chilbra und Tüttini – die weiblichen Tiere aus den 39 Oberwalliser Genossenschaften – in der Mehrzweckhalle im Sand an.

vaz: Was ist das Spezielle an der Landwirtschaft in Eggerberg?

A.H.: Zur Bewässerung der Wiesen hören wir manchmal die Aussage: «Jetzt wäscht schie wieder die Tschugge ab.» Doch das Wasser der Suonen, die teilweise über 100 Jahre alt sind und aus dem Baltschiederental kommen, ist sehr wichtig – sowohl für das Dorfbild als auch für die Sicherheit. Dank der Übernahme und dem Unterhalt dieses Werkes durch die Gemeinde kann die Berglandwirtschaft überhaupt bestehen.



Von März bis November trifft man sich am Freitagabend auf dem Visper Pürümärt.

Käse der Grosseyä-Kühe neben dem Wein der Schlüsselacker-Trauben am Pürümärt

Ein Schaulaufen regionaler Genüsse

Seit einem Vierteljahrhundert wird der Freitagabend im alten Dorfkern von Visp zelebriert: als geselliges Apéro und als Treffpunkt für alle, die frische, regionale Produkte schätzen. Mit dem Ausbau der Lonza hat sich das Bild gewandelt – heute mischt sich unter das Walliserdeutsch immer öfter auch englisches Stimmengewirr.

Ein Treffpunkt zum Auftakt ins Wochenende

Was andernorts frühmorgens Bauernmärkte belebt, spielt sich in Visp bewusst in den Abendstunden ab. Vor rund 25 Jahren suchte das damalige Ortsmarketing nach Ideen, um dem historischen Dorfkern neues Leben einzuhauchen. Der österreichische Berater Thomas Egger brachte dabei das Konzept wöchentlicher Frischmärkte ins Spiel – ein Ansatz, der sich andernorts längst bewährt hatte. In Visp fiel die Idee auf fruchtbaren Boden.

Der von der Visper Schreinerei Zurbruggen und Kreuzer entwickelte Design-Marktstand in den Farben des Visper Logos machte das Rennen um den einheitlichen Auftritt auf dem schmucken Kaufplatz.

Schnell war klar, dass der Markt gezielt auf den Freitagabend gelegt werden sollte. Ab 16 Uhr sollten insbesondere die Mitarbeitenden der Lonza angesprochen werden – als entspannter Übergang vom Arbeitsalltag ins Wochenende. Raclette und ein Glas Wein

dienten als genussvolle Einladung, sich auf dem Kaufplatz zu treffen, zu verweilen und sich gleichzeitig mit regionalen Produkten einzudecken. Seine volle Frequenz entfaltete der Pürümärt jedoch erst mit dem Ausbau der Lonza-Standorte und dem starken Wachstum im Bereich der Biotechnologie ab 2016. Mit der Verdoppelung der Belegschaft wurde der Markt internationaler – und auch das Angebot passte sich an: Neben Wein wird heute ebenso selbstverständlich Bier ausgeschenkt.

Reiche Palette

Von März bis November präsentiert sich der Pürümärt Woche für Woche als Schaufenster regionaler Vielfalt. Angeboten werden u. a. Bio-Gemüse und Früchte von Tobias Marte aus Ried-Brig, Raclette und Käse aus der Augstbordkäserei in Turmann mit Brot der Bäckerei Artis in Brig und Madame Crêpes kreiert süsse und salzige Crêpes. Die lokalen Weine stammen im Wechsel von den Kellereien Chanton und Johanneli Fi in Visp, der Jodernkellerei Visperterminen sowie von

M&M Bio-Weine aus Stalden. Ergänzt wird das Angebot durch lokale Bierspezialitäten vom Hof in Ausserberg, kulinarische Kreationen von Maison 13 Catering mit Produkten des Landwirtschaftszentrums Visp sowie eine breite Auswahl an Sirupen, Kräutern, Tees und Fleischwaren. Monatlich bereichern zudem die Salzmann Distillery mit edlen Destillaten und das Zubi-Chälli mit wechselnden Speisen das Marktgeschehen.

Internationalisierung

Mit der zunehmenden Internationalisierung der Besucherschaft öffnet sich der Pürümärt auch kulturell: In Zusammenarbeit mit der Integrationsstelle werden regelmässig Spezialitäten aus verschiedenen Herkunftsländern angeboten – zubereitet von Geflüchteten, die ihre kulinarischen Traditionen einbringen.

Nicht zuletzt bietet der Markt auch Raum für Vereine und private Anbieter, die sich am Gaststand präsentieren und so zur lebendigen Vielfalt des Pürümärts beitragen.

Kaum Veränderungen durch Fusion

Da die drei Fusionsgemeinden Baltschieder, Eggerberg und Visp für die Bereitstellung der Bewässerung verantwortlich sind und einen Beitrag an die künstliche Besamung als Folge des nicht mehr gehaltenen Gemeindestiers leisten, ändert die Fusion für die Landwirte sehr wenig.



Mit Vieielett vom Südegg kam die Reine des Reines 2018 aus Visp.

Erfolgreiche Einger Ringkühe

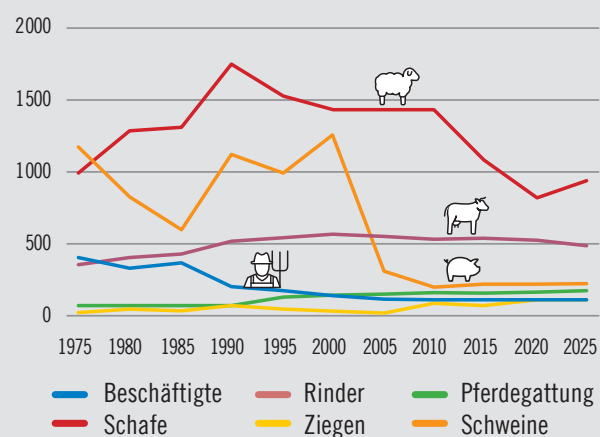
Anfangs April gewann Micabol von Ivo und Angelo Fux aus Eggerberg die Siegglocke bei den Zweitmelken am Vifra-Match im Goler in Raron. Unsere Region stellte aber auch schon die Königin der Königinnen der Einger Ringkühe.

Vieielett überraschte alle

Der Sensationssieg von Vieielett am Nationalen Finale der Ringkühe in Aproz 2018 begeisterte die 15 000 Zuschauer in der Arena. Die Eingerkuh der Familie Anton und Fabienne Williner aus Visp kämpfte sich zunächst zur Nationalen Königin der 4. Kategorie – jener der Erstmelken – und überraschte damit bereits früh am Tag. Im Halbfinal aller Kate-

gorien sorgte sie für die grosse Sensation, als sie die favorisierte, deutlich schwerere und ältere Pigalle in die Flucht schlug. Im Final bezwang Vieielett schliesslich auch Ruska und trat als «Königin der Königinnen» die Nachfolge von Tzigane an. Am nächsten Wochenende vom 9. und 10. Mai wird am Nationalen Finale in Aproz die Reine des Reines 2026 gekürt.

Entwicklung der Landwirtschaft in den drei Fusionsgemeinden (Total)



Die landwirtschaftliche Vielfalt in den drei Fusionsgemeinden



- Widdermarkt
- Miss Visp
- Kompetenzzentrum Klein-Wiederkäuer



- Schweizer Zuchtzentrum für Maultiere



- Königin der Königinnen
- Valdor Raclette 65



- Eyholzer Roter
- Genetische Raritäten

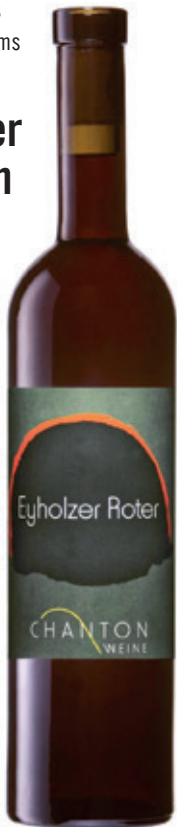


- Jeden Freitag Visper Pürümärt

Visps flüssiges Erbe kämpft ums Überleben

Eyholzer Roter in Gefahr

Der Unterwalliser Biologe José Vouillamoz, weltweit eine Kapazität in der Analyse von Rebsorten, beschreibt in seinem Buch «Schweizer Rebsorten» den Eyholzer Roten als eine von nur zwei Dutzend autochthonen Rebsorten der Schweiz.



Erhältlich nur bei Chanton

«Der Eyholzer Roter ist eine Rarität, die in der Region Visp im Oberwallis beheimatet ist. Durch DNA-Tests konnte ich seine Gleichsetzung mit dem Hibou Noir aus Savoyen widerlegen. Die Analysen deuten darauf hin, dass er gewisse genetische Verbindungen zu Rebsorten aus Norditalien aufweist. Da seine Elternsorten nicht identifiziert werden konnten, gilt der Eyholzer Roter als Waise.» Über hundert Jahre alte Rebstöcke im Dorf Stalden, im Zentrum der Altstadt von Visp sowie im Zentrum der Altstadt von Sitten beim Maison de la Treille bezeugen die lange Anwesenheit im Wallis. Im Jahr 2016 wurde sogar ein Rebstock durch DNA-Test im Val Verzasca identifiziert.

Roter kühl trinken

Seine natürlich hohe Säure, sein niedriger Alkoholgehalt und seine Aromen von warmem Erdbeer machen den Eyholzer Roter zu einem unvergleichlichen Wein, der leicht gekühlt getrunken werden sollte. Der einzige Produzent weltweit, der diese Rebsorte vinifiziert, ist die Chanton Kellerei in Visp.

Kampf um Erhalt der Sorte

Der Eyholzer Roter ist kein schwerer dunkler Wein. Seine Trauben und seine Beeren sind gross und die zarte Haut wird gerne von der Suzuki-Fliege besucht. Chanton musste in den letzten Jahren eine Parzelle Eyholzer Roter, die als Bauboden eingetragen war, an den Verpächter zurückgeben und bewirtschaftet nur noch eine Parzelle in den Schlüsselackern in Visp. Laut Chanton läuft aber ein Projekt in Salgesch, wo auf Anraten von Pro Specie rara wieder eine Parzelle mit Eyholzer Roter bestückt werden soll.



Visp hat als eine der ganz wenigen Gemeinden der Schweiz eine eigene Rebsorte: Der Eyholzer Roter. Dessen Existenz ist aber in Gefahr. Pro Specie rara ist daran gelegen, diese Rebsorte zur Biodiversität zu erhalten.

Rainer Zimmermann führt in Visp die Kellerei Johanneli Fi und ist einer der Winzer, die den Weinstand am Visper Pürumärt betreiben

Visper Weine erfolgreich im Markt

Neben vielen Hobbywinzern produzieren drei Winzer in Visp regionale Weine von der Rebe über den Keller bis zum Verkauf: Die Kellerei Chanton in dritter Generation ist international bekannt für die Rettung und den Erhalt von alten lokalen Rebsorten, die Kellerei Drei Eichen an der St. Jodernstrasse ist die kleinste Kellerei und die Kellerei Johanneli Fi hat sich in den letzten Jahren einen Namen gemacht und im Oberwallis etabliert.



Rainer Zimmermann, Winzer der Kellerei Johanneli Fi in Visp

vaz: Wie sind Sie zum Weinbau gekommen – war das schon immer Ihr Traum oder hat das Leben Sie dazu geführt?

Rainer Zimmermann: Als Jugendlicher hätte ich meine Samstage ehrlich gesagt lieber mit Kollegen verbracht als im Rebberg mitzuhelfen. Der Bezug zur Rebe war aber immer da. Nach meinen Ausbildungen im Automobilgewerbe habe ich mich bereits als Hotelier – ich durfte rund zwölf Jahre das Schlosshotel in Brig führen – intensiv mit dem Thema Wein auseinandergesetzt. Diese Leidenschaft hat mich schliesslich zurück zu meinen Wurzeln geführt, wo ich mit den elterlichen Reben die Ausbildung in Wädenswil absolviert und meinen eigenen Weg im Weinbau eingeschlagen habe.

vaz: Zum Wein gehören drei Berufe: die Arbeit im Rebberg, jene im Keller und der Verkauf am Markt. Wie haben Sie es geschafft, überall Spezialist zu werden?

R.Z.: Diese Erkenntnis kam bei mir nicht von Anfang an – und hat mich

einiges an Lehrgeld gekostet. Heute sehe ich es als grosse Chance, in allen Bereichen mitzuwirken. Im Keller arbeite ich mit einem erfahrenen Önologen aus dem Mittelwallis zusammen, im Marketing unterstützen mich Profis, die meine Marke als Erlebnis- und Genusswelt festigen sowie weiterentwickeln, und in arbeitsintensiven Zeiten helfen mir im Rebberg zusätzliche Fachkräfte. Im Verkauf setze ich u. a. auf unsere beliebten Sagen- und Geschichtenevents – eine schöne Verbindung von Kultur und Wein.

vaz: Welche Kanäle nutzen Sie für den Weinabsatz?

R.Z.: Unsere Marke Johanneli Fi ist eng mit der Walliser Sagenwelt verbunden. Bei unseren Sagenabenden erleben die Gäste nicht nur Geschichten, sondern auch unsere Weine – viele bleiben uns danach über Jahre treu. Wir sind zudem in der Spitzenhotellerie in Zermatt vertreten. Den grössten Anteil unserer rund 30 000 Flaschen verkaufen wir jedoch direkt an Privatkundinnen und -kunden, die wir über Jahre mit viel Engagement aufgebaut haben.

vaz: Was sind die Herausforderungen beim Weinbau in Visp und Umgebung?

R.Z.: Unsere Reben wachsen in Visp, Visperterminen und Raron – oft in steilen Lagen und auf kleinen Parzellen. Diese Struktur erfordert

viel Handarbeit und bedeutet höhere Kosten. Dennoch prägen die Rebterrassen unsere Landschaft und geben unseren Weinen ihren unverwechselbaren Charakter. Das Wetter, die Böden und die Mikroorganismen stellen uns jedes Jahr vor neue Aufgaben – aber genau diese Dynamik macht den Weinbau für mich so faszinierend.

vaz: Was unterscheidet einen Vispertaler Wein von einem Wein aus dem Unterwallis, dem Tessin oder dem Ausland?

R.Z.: Der Föhn, die hohe Sonneneinstrahlung und die kargen Böden sorgen für eine ausgeprägte Aromatik und eine schöne Struktur. Die höheren Lagen verleihen den Weinen Frische und Eleganz. Im Vergleich zu anderen Regionen sind Vispertaler Weine oft mineralischer und charakterstark – echte Persönlichkeiten, die ihre Herkunft widerspiegeln.

vaz: Haben Sie eine Warteliste für bestimmte Weine oder ist das eher ein Mythos?

R.Z.: Die Verfügbarkeit ist immer mal wieder ein kleiner Balanceakt. Würde ein Grosshändler mit einer Bestellung von 5 000 Flaschen Heida anknöpfen, müsste ich viele Privatkunden vertrösten und diese würden sich nach einer anderen Kellerei umsehen. In unserem Keller am Treichweg kommt es hin und wieder

tatsächlich zu Engpässen. Letzten Endes ist das aber eine schöne Bestätigung unserer Arbeit – und in der Regel können wir die Nachfrage decken, sobald der neue Jahrgang abgefüllt ist.

vaz: Welche Rolle spielt der Klimawandel im Vispertaler Weinbau?

R.Z.: Mit der Klimaerwärmung steigt die Höhengrenze, bis zu der Trauben ausreifen können – das eröffnet neue Möglichkeiten. Die Trockenheit in der ohnehin niederschlagsarmen Region rund um Visp können wir dank Schmelzwasser noch gut ausgleichen. Und mit einem Augenzwinkern: Mit der Gletscherschmelze kommt Johanneli Fi wieder aus dem Kaltwassergletscher am Simplon frei – jetzt schenkt sie wieder reinen Wein ein, denn zum Panschen fehlt ihr schlicht das Wasser.

Ernte 2023 Rebsorten in kg	m ²		
	Visp	Baltschieder	Eggerberg
Pinot Noir	24 632		699
Savagnin/Heida	17 207		
Sylvaner/Johan.	9 848	28	235
Merlot	4 720		122
Chasselas/Fen.	4 369		229
Gamay	3 544		
Gamaret	3 074		
Muscat	1 827		
Gewürztraminer	1 814		
Lafnetscha	1 005		
Regent	913		
Müller-Thurgau	729		
Galotta	670		
Syrah	669		
Gouais/Gwäss	599		
GF 48-12	565		
Rèze	547		
Humagne Rouge	525		
Divico	267		251
Chardonnay	422		
Ancelotta	414		
Cabernet Jura	374		
Eyholzer Roter	269		
Zweigelt	257		
Johanniter	200		
Charmont	195		
Plantscher	122		
Léon Millot			118
Solaris	101		
Riesling	63		
Total	80 208	28	1 905

© <https://www.vs.ch/de/web/sca/jahresberichte-rebbau-wein>



Fusion im Fokus

Das Fusionsthema in der Juni-vaz:

Verkehr