

## RENDEZ-VOUS

Michelina Clemenz-Kalbermatten | Die Seniorin mit dem exzellenten Gedächtnis und bewegten Leben

## Gutes Gedächtnis dank guter Kost

Das Jahr 1923 – in Deutschland beträgt der Preis für ein Kilogramm Brot rund 233 Milliarden Reichsmark. Die Brüder Walt und Roy Disney gründen in Amerika ihr Unternehmen und Guccio Gucci eröffnet in Florenz eine kleine Werkstatt. Es ist auch das Geburtsjahr von Michelina Clemenz-Kalbermatten. Am 8. August kommt sie im Brückendorf Stalden zur Welt. Dort wächst sie mit 14 Geschwistern auf – acht Brüdern und vier Schwestern. 1954 heiratet sie den Förster Alfons Clemenz und wird selber Mutter von vier Kindern.

## Zuerst dem Herrgott danken, dann Gymnastik

Michelina Clemenz-Kalbermatten ist eine aufgestellte Seniorin und immer für einen Lacher zu haben. Den Humor hat sie nicht verloren. Dass, obwohl sie es nicht immer leicht hatte, wie sie selber sagt. Erstaunlich für ihr Alter – im August wird sie 91 Jahre alt – ist ihr Gedächtnis. Die Seniorin erinnert sich an die kleinsten Details in ihrem Leben. «Jeden Morgen, wenn ich aufstehe, danke ich als Erstes dem Herrgott dafür, dass ich mich noch an alles erinnern kann», sagt Clemenz und meint im gleichen Atemzug: «Danach stehe ich auf und mache noch im Pyjama gekleidet meine

morgentlichen Turnübungen.» Während des Tages liest sie den «Walliser Boten», den sie seit 60 Jahren abonniert hat.

Dass sie im Paulusheim ist, hat sie der Schwiegermutter ihrer ältesten Tochter zu «verdanken». «Ich war allein zu Hause, bin gestürzt und habe mir die Hüfte gebrochen. Dann ging es eine Weile, bis man mich gefunden hat», sagt Clemenz. Michelina lebte zu diesem Zeitpunkt bereits 28 Jahre lang als Witwe allein in Stalden. «Das hat meiner Tochter grosse Sorgen bereitet. So kam ich ins Pflegeheim», erklärt Michelina Clemenz, fügt aber etwas grolend hinzu: «Meiner Meinung nach fünf Jahre zu früh.»

## Suppe mit Brot und Käse? Nein danke

«Als ich alleine wohnte, habe ich mir jeden Tag etwas Warmes gekocht», so Clemenz. Die leidenschaftliche Esserin schwört auf eine abwechslungsreiche Ernährung. «Nur Suppe mit etwas Brot und Käse? Das kann nicht gut für den Kopf sein», sagt Clemenz. Sie behauptet steif und fest, dass sie ihr gutes Gedächtnis ihrer ausgewogenen Kost zu verdanken hat. Michelina Clemenz verwundert es jedoch, dass sie so ein hohes Alter erreicht hat. «Die Mutter von meinem Vater selig wurde

93 Jahre alt. Als kleines Kind habe ich immer gesagt, dass ich niemals so alt werden möchte», erklärt Clemenz. Sie meint noch, dass Unkraut nie vergehe. Und wenn sie das sagt, weiss sie, wovon sie spricht.

## Schneidern, gärtnern, Theater spielen

22 Jahre lang hat sie gemeinsam mit ihrem Mann unterhalb von Stalden eine Gärtnerei betrieben. «Wir hatten Kundenschaft aus der ganzen Umgebung, sogar aus Visperterminen», ist sie stolz. Die Landwirtschaftliche Schule habe die beiden um ihre Gärtnerkenntnisse beneidet: «Unser Gemüse kam immer eine Woche früher als bei denen.» Dabei hat sie nicht einmal eine Lehre als Landwirtin gemacht – eigentlich keine. «Von meiner Mutter habe ich das Schneidern gelernt», sagt sie. Damit hat sie schon früh ihr erstes Geld verdient. «Von meinem Vater habe ich dafür das Theaterspielen im Blut. Schon als Schulmädchen stand ich auf der Bühne», sagt sie. Die Passion fürs Schauspielern blieb ihr bis 1975. In «Das Kuckucksei» spielte sie die Hauptrolle. «Den Leuten gefiel das Stück so gut, dass wir es sogar in Reckingen und im Lehrrerseminar in Sitten spielten», blickt sie stolz zurück. sl



«Jeden Morgen danke ich als Erstes dem Herrgott für mein gutes Gedächtnis»

## Simplonpass wird stark befahren

## Grosse Reisewelle rollt Richtung Süden

BERN/WALLIS | Am Wochenende beginnen in 19 Schweizer Kantonen, im bevölkerungsreichsten deutschen Bundesland Nordrhein-Westfalen sowie in der nördlichen Provinz der Niederlande die Sommerferien.

Dies führt wie jedes Jahr zur ersten grossen Ferienreisewelle Richtung Süden und zu Staus auf der Nord-Süd-Achse. Das grösste Verkehrsaufkommen wird ab Freitagmittag bis weit in die Nacht sowie am Samstag zwischen 4.00 und 18.00 Uhr erwartet. In der Nacht von Freitag auf Samstag kann der Stau vor dem Gotthard-Nordportal in Göschenen UR sogar die ganze Nacht lang bestehen bleiben. Die Fahrt über den Gotthardpass als Ausweichroute empfiehlt sich derzeit nur am Wochenende. Während der Woche kommt es in der Schöllenschlucht zwischen Göschenen und Andermatt wegen einer Baustelle zu Verkehrs-

behinderungen. Weitere Behinderungen werden auf der A2 im Bereich des Belchentunnels, im Dauerbaustellenbereich der A1/A2 zwischen den Verzweigungen Härkingen und Wigertal sowie vor Grenzübergängen erwartet.

In der Westschweiz werden die A1 zwischen Lausanne und Genf, die A9 zwischen Lausanne und Martinach sowie die Simplonpassstrasse stark befahren sein, wie der Verkehrsdienst Viasuisse am Mittwoch in einer Mitteilung schrieb. Als Alternative zur A2 schlägt Viasuisse die San-Bernardino-Route über die A13 von Chur nach Bellinzona, die Fahrt über den Grosse St. Bernhard vom Wallis nach Aosta in Norditalien oder das Verladen des Fahrzeugs am Lötschberg vor.

Viasuisse empfiehlt zudem, die Fahrt in den Urlaub um ein bis zwei Tage nach vorne oder nach hinten zu verschieben oder schon in der Nacht loszufahren. | sda

## BEERDIGUNGEN

GISWIL/VISP | Stefan Eder-Burgener verstarb nach schwerer Krankheit im Alter von 56 Jahren. Die Abschiedsfeier findet am Samstag, 5. Juli, um 9.30 Uhr in der Pfarrkirche St. Laurentius in Giswil statt.

STEG | Im Alter von 72 Jahren verstarb unerwartet an einem Herzversagen Bernhard Wicky-Filli. Der Trauergottesdienst findet morgen Freitag um 10.00 Uhr in der Pfarrkirche von Steg statt.

AGARN/DEUTSCHLAND | An den Folgen eines Herzversagens verstarb im Alter von 24 Jahren Kay Höhse. Die Abdankungsfeier findet am Samstag, 5. Juli, um 10.00 Uhr in der Pfarrkirche von Steg statt.

## Gastronomie | Drei Restaurants bereits zertifiziert

## Restaurants entscheiden sich für Exzellenz

ST-MAURICE | Die Label «Walliser Köstlichkeiten» und «Valais excellence» verbinden sich, um Walliser Gaststätten auszuzeichnen, die authentisch, leistungsstark und verantwortungsbewusst sind.

Drei Restaurants haben diese Zertifizierung schon erhalten. Die nächsten Kandidaten können von einem vereinfachten Verfahren profitieren, das sich auf das ritzy\* Weiterbildungsprogramm stützt. Mit dem Label «Walliser Köstlichkeiten» ausgezeichnete Restaurants bieten ihren Gästen eine authentische, hochwertige regionale Küche. Durch die Hinzufügung des Labels «Valais excellence» bringen sie sich in ein vorbildliches Managementsystem ein, das Mensch und Umwelt gleichermaßen wertschätzt. Drei Restaurants haben die Zertifizierung bereits erfolgreich erlangt: das Café-Restaurant de la Gare in St-Maurice, das Auberge-Restaurant Chez Gaby in Champoussin und das Steak House in Martinach. Um ihren Mitgliedern den Anschluss an das Netzwerk «Valais excellence» zu erleichtern, hat die Vereinigung «Walliser Köstlichkeiten» eine ganze Reihe an Instrumenten bereitgestellt, die das Verfahren vereinfachen: Internetplattform, erklärende Unterlagen, Checklisten usw.



Gut fürs Image. Drei Restaurants im Unterwallis sind bereits im Besitz der Labels «Walliser Köstlichkeiten» und «Valais excellence».

FOTO ZVG

## Kostenlose Kurse und Coaching-Sessions

Um die Kandidaten auf ihrem Weg zur Exzellenz zu unterstützen, wurden kostenlose Kurse eingerichtet. Im Rahmen des ritzy\* Weiterbildungsprogramms haben die Mitglieder von «Walliser Köstlichkeiten» Anrecht auf einen Kurs mit dem Titel «Das Label Valais excellence für Ihren Betrieb erlangen», gefolgt von personalisierten Coaching-Sessions mit einem Berater. Ziel der Massnahme ist es, die Gastwirte

auf das Zertifizierungsaudit vorzubereiten. Denn das «Label Valais excellence» umfasst die internationalen Management-Zertifizierungen in Sachen Qualität (ISO 9001) und Umwelt (ISO 14001) sowie die Einrichtung konkreter Aktionen für nachhaltige Entwicklung.

## Gut fürs Image

«Durch die Verknüpfung der Labels «Walliser Köstlichkeiten» und «Valais excellence» steigen Ansehen, Motivation und Leis-

tungsfähigkeit unseres Hauses», freut sich die Inhaberin des Café-Restaurants de la Gare in St-Maurice, Patricia Lafarge, die das Projekt «Valais excellence – Walliser Köstlichkeiten» angestossen hat. Für den Verband der Unternehmen Valais excellence (VUVEX) ist das Vorgehen der Restaurateure sehr erfreulich, denn es belegt deren Absicht, den Gästen das Beste des Wallis zu bieten, und zeigt den Willen der kleinen Tourismusbetriebe, ihre Leistungen immer weiter zu steigern. | wb