



INS HERZ GEMEISSELT.

## Wallisär Gschichtä.

### «Eine Tirolerin, die alle Geheimnisse des Walliser Spargels kennt»

**Endlich: Die Spargelsaison hat begonnen! Unter den Produzenten, die dieses für das Wallis so typische Gemüse anbauen, ist auch eine junge Tirolerin. Sylvia Theiner (36) hat das Wallis sowohl beruflich als auch privat zu ihrer Heimat und ihrem Kraftort gemacht. Die Wahlwalliserin ist vehemente Verfechterin der Bio-Landwirtschaft. Letztes Jahr haben sie und ihr Freund zusammen mit drei Partnern einen eigenen biologischen Gemüseanbaubetrieb in Saillon gegründet. Sylvia Theiner, eigentlich Pflegefachfrau, liebt die Arbeit unter der Walliser Sonne mit den Händen tief in der Erde vergraben.**

«Bei dieser Arbeit kriege ich den Kopf frei, tanke Energie – besonders nach einem Tag oder einer Nacht in der eher stressigen Umgebung des Spitals.» Sylvia Theiner pendelt seit mehreren Jahren zwischen ihren beiden grossen Leidenschaften hin und her: ihrem Beruf als Pflegefachfrau und der Bio-Landwirtschaft. Damals, als sie kam, um ihre Ferien in der Region zu verbringen, verliebte sie sich in das Wallis. Sie beschloss wiederzukommen – und blieb. «Die Sonne, die Berge, die Menschen – das Wallis hat mir sofort gefallen.» Hier lernt sie schliesslich auch ihren Freund kennen, einen Landwirt, der sie mit seiner Leidenschaft ansteckt. «Von ihm habe ich alles gelernt – auf dem Feld mit den Händen in der Erde. Es begann mit der Arbeit im Weinberg, irgendwann folgten die Aprikosen. Letztes Jahr haben wir uns einer neuen Herausforderung gestellt und einen biologischen Gemüseanbaubetrieb gegründet – naturnah und damit im Einklang mit unseren persönlichen Werten.»

Neben ursprünglichen Tomaten oder aromatischen Kräutern wachsen bei Sylvia Theiner und ihrer Crew auch die berühmten weissen Walliser Spargeln. «Für uns war sofort klar, dass wir dieses Gemüse anbauen wollen. Spargeln gehören zum Wallis. Sie machen aktuell rund zehn Prozent unserer angebauten Produkte aus.» Nach drei Jahren Wartezeit konnte die Teilzeit-Landwirtin Ende April die ersten Früchte ihrer Arbeit ausstechen – angebaut in Hügelbeeten, mit Planen geschützt und mit Naturkompost genährt. Die weissen Walliser Spargeln werden von den Kunden sehnsüchtig erwartet. «Eines Tages kamen innerhalb einer Stunde mindestens zehn Leute vorbei, die wissen wollten, ob wir bereits Spargeln haben. Wir hoffen, bis Ende Juni mindestens 500 Kilogramm ernten zu können.»

In der Hauptsaison folgen auf ihre Arbeitsstunden im Spital nahtlos die Verkäufe auf dem Markt. «Mir gefällt dieser Rhythmus. Ich möchte nichts anderes machen.» Und auch die Kreativität kommt nicht zu kurz – in der Küche wird der Spargel immer wieder neu kombiniert. «Ich liebe Risotto mit Spargeln, Morcheln und Walliser Käse. Dazu natürlich ein gutes Glas Walliser Weisswein! Als Landwirtin schätze ich die Vielfalt der Walliser Erde besonders – mal trocken und sandig, mal lehmig und feucht. Dieses Spektrum ermöglicht den Anbau von unterschiedlichsten Nahrungsmitteln – immer im Einklang mit der Natur.»

*Sie möchten mehr wissen? Wir senden Ihnen gern weitere Informationen zu oder organisieren für Sie ein Interview mit Sylvia Theiner.*