

# Ein Bleistift in Gottes Hand

Die Pfarreien Fiesch-Fieschertal und Bellwald haben in der Person von Augustine Asogwa aus Nigeria einen neuen Pfarrer. Am Samstag wurde er in beiden Pfarreien herzlich empfangen.

Martin Kalbermatten

Im Namen und im Auftrag von Bischof Jean-Marie Lovey durfte Dekan Daniel Rotzer am Sonntag Augustine Asogwa als neuen Pfarrer der Pfarreien Fiesch-Fieschertal und Bellwald einsetzen. Zuvor bedankte sich Rotzer bei Pfarrer Bernhard Schnyder, der die letzten acht Jahre in den Pfarreien Fiesch-Fieschertal und Bellwald als überzeugender Diener Gottes und wahrer Freund der Menschen mit viel Weisheit und seelsorgerischem Gespür das glaubwürdige Zeugnis eines liebenden und nahen Gottes verkündet habe.

Fiesch-Fieschertals und Bellwalds neuer Pfarrer Augustine Asogwa ist im Wallis kein Unbekannter. So war er schon als Pfarradministrator in Grächen sowie als Pfarrer in der deutschsprachigen Pfarrei Sitten tätig.

Asogwa wurde am Silvester-tag 1978 in Nigeria geboren. Seine Priesterweihe empfing er am 7. Juli 2007 und wirkte danach bis 2011 in seinem Heimatbistum in Nigeria. Anschliessend sandte ihn sein Bischof für vertiefte Studien nach Rom, wo er in der Ekklesiologie die Doktorwürde erlangte. Seine weiteren beruflichen Stationen führten Asogwa nach Grächen, Sarmenstorf und Sitten, bevor er nun schliesslich in den Pfarreien Fiesch-Fieschertal und Bellwald landete.

Asogwa sagte einmal, dass der Mensch nur wie ein Bleistift in Gottes Händen sei. Diese Metapher nahm Rosemarie Volken, Pfarrereitspräsidentin der Pfarrei Fiesch-Fieschertal, an der Eucha-

ristiefeier vom Sonntag in der Fiescher Pfarrkirche auf, um Asogwa daran zu erinnern, dass Gott den Menschen für seine Arbeit nutze.

«Wenn wir alle versuchen zu schreiben, was Gott will, dann sind wir auf dem richtigen Weg», sagte Volken und überreichte Asogwa einen symbolischen überdimensionalen Bleistift. Und auch allen Kirchgängern wurde nach dem Gottesdienst ein symbolischer Bleistift überreicht.

Volken hofft, dass Asogwa in Fiesch-Fieschertal und Bellwald eine neue Heimat findet; einen Ort, wo er die Menschen versteht und von den Menschen verstanden werde: «Ich bin zuversichtlich, dass Pfarrer Augustine mit seiner frohen und herzlichen Art den Weg zu unseren Herzen finden wird.»

Gewiss steht Asogwa – wie alle Priester – vor keiner einfachen Aufgabe, wie der Fiescher Kirchenratspräsident Toni Zeiter in seiner Willkommensrede festhielt: «Die Kirche befindet sich auf stürmischer See, geprägt von Priestermangel, Kirchnaustritten oder der Forderung nach einer Trennung von Kirche und Staat. Die Kirche wird ihren Weg durch diese stürmische See finden. Aber sie ist gefordert, sich den gesellschaftlichen Gegebenheiten zu stellen.» Man erwarte von der Kirche, dass sie offen sei für verschiedene Meinungen, dass sie nicht ausgrenze, dass sie nicht ausschliesse und: dass sie versöhnlich sei.

Zeiter ist zuversichtlich, dass Pfarrer Augustine in Fiesch-Fieschertal und Bellwald ein guter Botschafter der katholischen Kirche sein wird: «An seinem letzten



Pfarrer Augustine Asogwa: «Mein Ziel ist, dass wir gemeinsam mit Jesus unterwegs bleiben. Ich bin frohen Mutes, dass wir das mit Gottes Gnade gemeinsam schaffen.» Wir seien zwar nur Bleistifte in Gottes Hand. Doch Gott mache seine Arbeit. Er hoffe, dass alles gut komme. Bilder: pomona.media

Arbeitsplatz, der Pfarrei St. Theodul in Sitten, war er sehr geschätzt und beliebt. Die Pfarrei bedauert seinen Abschied sehr.» Er wünsche ihm in seiner neuen Wirkungsstätte eine erfolgreiche Seelsorge und eine gute Zusammenarbeit mit allen Pfarreiangehörigen.

Bei der Übergabe der Kirchenschlüssel sagte Dekan Rotzer, dass diese nicht nur die Türen

zum Haus Gottes öffnen sollen, sondern auch den Zugang zu den Menschen in Pfarrei Augustines Pfarreien: «Leite diese Gemeinden in aufbauender Zusammenarbeit mit deinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, mit Priestern und Laien. Begegne allen verständnisvoll und freundlich», gibt er Pfarrer Augustine mit auf den Weg.» Kirche und Pfarrhaus soll-

ten allen offen stehen, die Klarheit, Rat und Hilfe suchen würden.

Die Kirchen in der Schweiz ticken derweil nicht immer gleich wie jene in Nigeria, führt Rotzer weiter aus: «Doch eines ist sicher: Wir haben den gleichen Gott. In der Kirche gibt es kein Inland und kein Ausland. In Fiesch-Fieschertal und Bellwald treffen sich nun einfach zwei verschiedene Kultu-

ren, zwei Sprachen, zwei Farben in einer vielfältigen, bunten Kirche. O Go lo Gondo!», wünscht Rotzer dem neuen Pfarrer in dessen Muttersprache. Was so viel bedeutet wie: alles Gute und ein langes Leben.

Pfarrer Augustine selbst hat das Eis in seinen neuen Pfarreien schnell gebrochen. Offenherzig begrüsst er die Kirchgänger und fragt als Erstes, wie es ihnen gehe. Und er sagt, dass ihn schon sein Professor am Priesterseminar darauf hingewiesen habe, dass der beste Unterricht immer kurz sei. Drum werde er auch versuchen, die Messe kurz zu halten und verweist mit einem Augenzwinkern auf den Gottesdienst seines Pfarrempfangs, der über 90 Minuten dauerte.

Asogwa fühlt sich von seinen neuen Pfarreien gut aufgenommen: «Ich wurde herzlich empfangen und durfte in ein sehr schönes Pfarrhaus einziehen. Und ich freue mich sehr, dass so viele Menschen zu meiner Pfarrempfangs-Feier gekommen sind und sich alle so viel Mühe gegeben haben, um diesen Tag mit mir zu feiern.» Das sei sehr schön.

«Liebe Brüder und Schwestern. Ich freue mich sehr auf die Zusammenarbeit mit euch; darauf, den Weg auf der Reise des Glaubens mit euch gemeinsam zu gehen. Mein Ziel ist, dass wir gemeinsam mit Jesus unterwegs bleiben. Ich bin frohen Mutes, dass wir das mit Gottes Gnade gemeinsam schaffen», so Pfarrer Augustine. Wir seien zwar nur Bleistifte in Gottes Hand. Doch Gott mache seine Arbeit. Er hoffe, dass alles gut komme.

## Kein Gemüse von Turtmann bis Siders

Eine Woche lang nur regionale Produkte konsumieren. Was einfach klingt, wird schon beim Frühstück zum Problem: Kaffee?

Monika Bregy

Challenges sind zurzeit Mode. In den sozialen Medien werden die verschiedensten, mal mehr, mal weniger sinnvollen Challenges, also Herausforderungen, gehypt. Damit hat die Regio Challenge, an der sich auch der Naturpark Pfyn-Finges beteiligt, nichts zu tun.

Hinter der Regio Challenge steckt eine Aktionswoche für nachhaltige Ernährung, welche die Kleinbauernvereinigung vor fünf Jahren in die Schweiz gebracht hat. «Als Bauern- und Konsumentenorganisation möchten wir Landwirte und Konsumenten zusammenbringen», heisst es auf Anfrage. Mit der Regio Challenge könne dieses Ziel mittels eines konkreten Projekts verfolgt werden.

Bei der Challenge geht es darum, während einer Woche möglichst nur zu essen und zu trinken, was im Perimeter von etwa 30 Kilometern rund um den Wohnort entstanden ist. «Es geht uns auch darum, die Lebensmittel aus der Nähe sowie deren Produzenten bekannter zu machen», lässt sich die Vereinigung weiter zitieren.

Vom 18. bis 24. September findet die Challenge also zum fünften



Cindy Oggier mit regionalen Produkten. Bild: pomona.media

Mal statt, zum ersten Mal aber in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Schweizer Pärke. Die Zusammenarbeit begründet die Vereinigung so: «Die Idee der Regio Challenge passt gut zu den Schweizer Pärken, da diese ähnliche Ziele verfolgen. Etwa die enge Zusammenarbeit mit den Produzenten.»

Die Produzenten waren auch beim Naturpark Pfyn-Finges das ausschlaggebende Stichwort, wie Direktor Peter Oggier erzählt: «Wir haben bereits ein grosses Produzentenverzeichnis und wollten die Gelegenheit nutzen, dieses etwas bekannter zu machen.» Gleichzeitig sei dann team-

intern die Idee aufgekommen, selbst mitzumachen.

Zurzeit sind es rund zehn Personen aus dem Team des Naturparks Pfyn-Finges, die mitmachen. «Grundsätzlich würden wir auch Teilnehmende aus der Bevölkerung begrüssen», sagt Cindy Oggier. Das Projekt sei im Wallis wahrscheinlich noch zu wenig bekannt. «Wir sind aber offen für alle, die auch noch kurzfristig sich beteiligen wollen», sagt sie. Und mit Beteiligung meint Cindy Oggier, welche die Projektkoordination übernommen hat, nicht nur das Mitmachen an sich: «Wer nicht selbst mitmachen will, aber Produkte aus eigener Herstellung hat, die zur Verfügung gestellt werden könnten, darf sich auch gerne melden.»

Kein Wunder, denn was im ersten Moment einfach klingt, nur regionale Produkte zu konsumieren, birgt die eine oder andere Herausforderung.

### Kaffee? Zucker? Milch?

Die erste war, die 30 Kilometer zu definieren: «Sind es 30 Kilometer Luftlinie oder am Boden, vom Arbeitsort oder vom Wohnort aus», sagt Peter Oggier. Am Schluss habe man sich auf die Luftlinie vom

Wohnort geeinigt, «aber ganz ausdiskutiert haben wir das nicht», fügt er lachend an.

Im Team habe man beschlossen, dass man einander unterstützt, dass zwar jeder die 30 Kilometer von seinem Zuhause aus misst – dass man aber auch Produkte mitbringen und gegenseitig austauschen kann. Eigens dafür hat Cindy Oggier eine Liste geschaffen, auf der all jene, die etwas beisteuern können oder etwas brauchen, sich eintragen können.

Schon bald sind dann die nächsten Fragen aufgetaucht: Salz? Zucker? Kaffee? Öl? Für Letzteres kann regionales Traubenkernöl beigezogen werden. Doch finden sich im Umkreis von 30 Kilometern weder Salzabgabebiete noch Zuckerrohr- oder Kaffeepflanzungen. «Zwar gibt es Kaffeeröstereien in der Region, deren Kaffeebohnen stammen aber auch aus Kolumbien, Brasilien und ähnlichen Orten», sagt der Direktor des Naturparks.

Für den Zweifelsfall hat jeder drei Joker zugute. Es muss also niemand auf den Kaffee verzichten. Ausserdem gebe es auch teamintern immer wieder Tipps: «Wir haben zwei im Team, die

besonders kreativ sind, unglaublich viele Kontakte haben und somit wertvolle Tipps beisteuern können.»

Trotz dieser kreativen Ideen sei man aber übereingekommen, dass während der Challenge das Endprodukt zählt. «Das heisst, wir kaufen das Brot beim regionalen Bäcker. Wo der aber sein Mehl herhat, dem gehen wir nicht nach.» Und Cindy Oggier ergänzt: «Beim Sirup dasselbe Problem. Es gibt viele Leute, die selbst Sirup kochen, aber da ist so viel Zucker drin, der auch nicht aus der Region kommt», da drücke man dann doch ein Auge zu.

### Gemüse ist rar zwischen Turtmann und Siders

Eine weitere Feststellung, die Direktor Peter Oggier gemacht hat: «Wir haben hier kein Gemüse», sagt er noch immer überrascht von dieser Tatsache. «Im Perimeter zwischen Turtmann und Siders gibt es keine grossen Gemüseproduzenten.» Hier wolle man einander aushelfen, Gemüse aus dem eigenen Garten mitbringen und Lebensmittel, die alle brauchen, wie etwa Kartoffeln, kaufe man gemeinsam ein.

Doch selbst wenn man das gesuchte Produkt gefunden hat, wie etwa Milch ab Hof, kämen plötzlich andere Fragen ins Spiel, etwa betreffend Hygiene. Peter Oggier: «Muss die Milch erhitzt worden sein?» Er kennt inzwischen die Antwort: «Nein, die Kühlkette darf einfach nicht unterbrochen werden.» Auch mit der Preisfrage habe man sich beschäftigt. Peter Oggier ist überzeugt, dass unter dem Strich die regionalen Produkte günstiger sind, rechnet man den ökologischen Fussabdruck hinzu.

Wichtig sei nicht, dass man sein ganzes Leben für immer umstelle, aber dass man sich in dieser Woche bewusst wird, wie viele Produkte eigentlich regional bezogen und damit auch die heimatische Landwirtschaft unterstützt werden könne. Zusätzlich zum Umweltschutz.

Nach der Woche werden die Teilnehmenden zusammensitzen und Bilanz ziehen. «Die Idee wäre es, nächstes Jahr die Aktion nochmals durchzuführen, diesmal mit der Bevölkerung. Und wer weiss, vielleicht gibt es schon bald auch im Wallis ein Restaurant, welches die Philosophie der Regio Challenge lebt.