



alpmidia AG
3900 Brig
027/ 922 29 11
www.rz-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'118
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 17
Fläche: 53'542 mm²



Wirt mit Leidenschaft

Inden Er suchte kein Restaurant und hielt wenig von Bio-Produkten. Heute führt Bio-Bauer Armin Bayard bereits seit 37 Jahren seinen eigenen Betrieb.

«Nein, meine Frau wusste damals nicht, dass ich das Restaurant Rumeling gekauft habe», sagt Armin Bayard und schwelgt in Erinnerung. Zusammen mit einem Kollegen fuhr der gebürtige Varner vom Weindorf nach Albinen, wo dieser ein Gebäude ersteigern wollte. Prompt erhielt der Kollege den Zuschlag. Bayard schmunzelnd: «Das mussten wir doch zwingend feiern. Deshalb haben wir darauf angestossen.» Zu später Stunde kehrten die beiden auch im Restaurant Rumeling ein. Die damalige Wirtin erzählte den jungen Männern von ihren Plänen, das Restaurant verkaufen zu wollen, worauf sich Bayard inmitten einer feucht fröhlichen Gesellschaft als Interessent outete. «Natürlich war ich überrascht, als mich die Dame am darauffolgenden Tag anrief und nachfragte, ob mein Angebot noch gelte und ich weiter interessiert sei», sagt er.

Einem Gespräch mit seinem Vater folgte ein erster Besuch bei einer Bank. Als er schliesslich einen Teil seiner Reben als Hypothek einsetzen konnte, stand dem Kauf nichts mehr im Weg. Bayard war kurz darauf stolzer Besitzer der Beiz zwischen Leuk und Inden. Nur seine Frau war darüber noch nicht in Kenntnis gesetzt. Wie hat sie reagiert? «Ich musste einen guten Moment abwarten, um sie über die neu erworbene Immobilie aufzuklären.» Doch schliesslich habe auch sie schnell Freude daran gefunden. Das war vor 37 Jahren.

Seit 15 Jahren Bio-Produkte

Zwischenzeitlich hat sich im Restaurant Rumeling vieles verändert. Bayard und seine Frau Mareleine sind geblieben. Wegen zu wenig hoher Rendite arbeiten die beiden seit 20 Jahren ohne zusätzliches Service-Personal. Das habe sich ausgezahlt, weiss der Wirt. Vor 15 Jahren überzeugte Bayards Sohn seinen Vater von Bio-Produkten. Just in einer Zeit, in dem man die Bio-Bauern im Oberwallis noch an einer Hand abzählen konnte. «Anfangs sah ich vor allem die hohen Investitionen, die

ein klassischer Bio-Betrieb mit sich bringt», sagt er. Dennoch wagte er den Schritt in die Bio-Landwirtschaft und weiss heute, dass sich die Umstrukturierung bewährt hat. Zudem startete er vor einigen Jahren erste Versuche in die digitale Computer-Welt. Heute hat Bayard sogar seinen eigenen Facebook-Account. Er sei stets offen für Neues und könne sich schnell dafür begeistern, sagt er. Dabei ist ihm jedoch auch wichtig, dass das Altbewährte nicht verschwindet. Seit Jahren ist der Wirt und Bio-Bauer Besitzer von mehreren Tieren, die auf vier verschiedenen Alpen weiden.

Faszination Fotografieren

Tiere faszinierten den langjährigen Sekretär der Eringerviehzuchtgenossenschaft «Dala» schon lange. Neben zwei Hunden und mehreren Eringer-Kühen hält er auch Simmentaler Fleckvieh und Rinder. Während sie den Sommer auf den Alpen verbringen, überwintern die Tiere in einem Stall, der sich in unmittelbarer Nähe seines Restaurants befindet. Da er viel Zeit und Herzblut in die Arbeit für seine Kühe und Rinder



alpmidia AG
3900 Brig
027/ 922 29 11
www.rz-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'118
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 17
Fläche: 53'542 mm²

investiert und zudem zusammen mit seiner Frau den Gastronomiebetrieb führt, sind freie Minuten für Bayard dünn gesät. Deshalb habe er auch seine Präsenzzeit an den Ringkühkämpfen reduziert. Wo verbringt er die wenigen freien Tage? «Ich bin ein grosser Naturfreund und fahre gerne ins Val d'Anniviers oder ins Lötschental.» Besonders die Guggialp finde er einen unbeschreiblich schönen Fleck. Auf seinen Wanderungen hat er immer seine Spiegelreflexkamera dabei. «Ich fotografiere fürs Leben gern», sagt er. Besonders Schmetterlinge seien ein beliebtes Fotosujet. Später, als Pensionierter, wolle er einen Fotokurs besuchen, um weiter an der Qualität seiner Aufnahmen zu arbeiten. Dann, so Bayard, könne sein Sohn den Betrieb in Inden weiterführen. Sodass das Restaurant Rumeling in den Händen der Familie bleibt, wie schon seit 37 Jahren.

Simon Kalbermatten



Hundeliebhaber Bayard: Vor dem Restaurant posiert er mit seinen Hunden Jessy und He.

Datum: 19.09.2013



alpmidia AG
3900 Brig
027/ 922 29 11
www.rz-online.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'118
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 17
Fläche: 53'542 mm²



Armin Bayard und seine Frau Mareleine führen seit 37 Jahren das Restaurant Rumeling.