



Mokoomba: sechs Freunde aus Simbabwe, die sich seit der Kindheit kennen. Die Musiker spielen am 14. Juni um 22 Uhr auf der Hauptbühne.

Unten: Ein Festival für Klein und Gross



So klingt Weltmusik

Das **Festival der 5 Kontinente** findet vom 14. bis 16. Juni in Martigny statt. Das Wochenende steht im Zeichen von Rhythmus und Melodie – und neu der Nachhaltigkeit.

Text: Fabien Lafarge **Bilder:** Jérémie Carron/Eric van Nieuwland

Schon seit einem Vierteljahrhundert verwandelt sich die Place du Manoir jährlich für ein Wochenende in einen grossen Schmelztiegel. Dieses Jahr setzt das Festival insbesondere den «Club 5» in Szene, entstanden aus der Zusammenarbeit mit den benachbarten Caves du Manoir, die das ganze Jahr ein Programm mit Weltmusik anbieten. So beginnt das Festival am 13. Juni unter der Erde, mit der maghrebini-schen Band Lemma (am Samstag auch auf der Festivalbühne) und afrokubanischem Jazz von Yasek Manzano.

Hier eine Auswahl aus dem grossen Konzertprogramm: Am Freitag kann man in den Caves zur irischen Musik der Band This is How We Fly mitwippen oder mit

Vardan Hovanissian und Emre Gültekin in armenische und türkische Musik eintauchen. Auf der Hauptbühne wird die Band Mokoomba aus Simbabwe mit Afro-Pop- und Reggae-Rhythmen für Stimmung sorgen.

Am Samstag folgen KT Gorique, die ursprünglich aus der Elfenbeinküste stammende Walliser Rapperin, und Gaye Su Akyol, eine der faszinierendsten jungen Stimmen aus der Türkei.

Als Treffpunkt verschiedenster Kulturen und Musik aus aller Welt hat das «Festival der 5 Kontinente» entschieden, 2019 in allen Bereichen umweltbewusster zu agieren. Das zeigt sich einerseits im Programm: Die Künstler wurden mit Blick auf allfällige Europatourneen eingeladen, zudem wurden

Walliser Talente aus dem Bereich der Weltmusik berücksichtigt. In Sachen Infrastruktur verfolgt man denselben Ansatz: Die Beschallung der Bühnen konnte reduziert werden, was neben der Lautstärke auch den Energieverbrauch drosselt.

Das Festival der 5 Kontinente bietet auch die Gelegenheit, exotische Gerichte zu geniessen. Auch hier setzen die Organisatoren alles daran, um ihren ökologischen Fussabdruck zu verkleinern: Wegwerfbares Besteck ist out. Neu werden die Teller von Hand abgewaschen und wiederverwendet. Vor allem können Besucher an den Essensständen regionale Produkte aus biologischem Anbau geniessen oder vor Ort zubereitete Säfte oder Eistees. **MM**