



*Die Marke kennzeichnet als Gütesiegel
herausragende Walliser Produkte.*

Die Marke Wallis identifiziert Ursprungsprodukte, die den Charakter des Landes verkörpern. Diese verinnerlichte Mission war immer schon da; die Marke Wallis macht sie greifbarer und erlebbarer.

Das Charisma der Berge und jenes der landschaftlichen Kontraste – die schroffen Bergflanken mit ihren prähistorischen Gletschern münden in mediterrane Obst- und Weinplantagen – haben den Charakter der Walliser zu südländischen, eigenwilligen, durchaus lebensfrohen Berglern geformt. Die leidenschaftliche Verbindung zwischen den Wallisern und ihrer Umgebung widerspiegelt sich in ihrer Tradition: Indem sie füreinander da waren, wuchsen sie über sich hinaus. Das Überleben am Berg weckte eine grosse Kraft, die zu Jahrhundertbauwerken wie Suonen, Stauseen, Tunnels oder Passstrassen antrieb.

Diese Vergangenheit achtend, jedoch offener als je zuvor, mobilisieren wir Walliser heute Kräfte, um weiter denn

je zu kommen. Wir entwickeln unsere Region nachhaltig weiter und haben uns, getreu den Vorfahren, der Innovation verpflichtet, ohne dabei das Erbe preiszugeben. Denn ein Walliser Produkt verinnerlicht seinen Lebensraum – diese grossartige Alpenlandschaft mit ihrer südländischen Verve – und schützt ihn zugleich.

Excellence verstehen wir dahin, das Know-how modernen Zuschnitts mit dem kulturellen Erbe zu verbinden. Da kann es durchaus sein – und soll es sogar – dass auch die Lebensfreude und der Gemeinschaftssinn in Walliser Produkten weiter leben.

Excellence verstehen wir als Quelle des Wohlbefindens und des Genusses.

Treffen Sie uns auf

www.valais-community.ch



Hier lernen Sie die Produkte der Marke Wallis und die Valais excellence Unternehmen kennen.

Hier finden Sie interessante Erfahrungsberichte.

Hier können Sie uns auch von Ihren Erfahrungen berichten.

Unsere gemeinsame Webseite www.valais-community.ch hat den Zweck, die Vorzüge des Wallis hervorzuheben. Sie soll der Begegnung und dem Austausch zwischen Wallisern und Gästen, Produzenten und Konsumenten, Unternehmen und Kunden dienen.

Der Verein Marke Wallis wurde gegründet, um die Entwicklung des Konzeptes Valais excellence voranzutreiben und eine gemeinschaftliche Garantiemarke für sämtliche Walliser Wirtschaftssektoren zu verwalten und zu fördern.



Quelle der Gaumenfreuden

**Walliser
Roggenbrot AOC**

Quelle der Alpen

«An der Quelle der Excellence in der Landwirtschaft»

Als Herzstück der Alpenregion zieht sich das Wallis wie eine lange Ackerfurche den Alpenhauptkamm entlang. Es ist geprägt durch landschaftliche Vielfalt, ausgezeichnete klimatische Bedingungen, das weite, fruchtbare Rhonetal und die weissen hochstrebenden Gipfel.

Die Walliser haben es immer schon verstanden, diese Gegensätze und diese Vielfalt zu nutzen und sich entsprechend auszurichten. Vielfalt und Gegensätze finden sich auch in der Landwirtschaft wieder. Die landwirtschaftlich genutzte Fläche beträgt 35.856 ha, 23.000 ha davon liegen im Berggebiet.

Die Bewirtschaftung reicht von intensiv bis extensiv, es wird Ackerbau, Weinbau, Obst- und Gemüsebau und Nutztierhaltung betrieben. Alle Facetten landwirtschaftlicher Produktion sind vertreten und werden erfolgreich praktiziert. Die Walliser Landwirtschaftsbetriebe, die Frauen und Männer, die sie bewirtschaften, engagieren sich energisch und innovativ für das gemeinsame Ziel, qualitativ hochstehende Produkte zu erzeugen und dabei gleichzeitig Landschaft und Boden zu hegen und zu pflegen.

 www.feinschmecker-wallis.ch

Walliser Roggenbrot AOC

„Die Walliser haben gelernt, aus robustem Roggen, der auch unter den harten Klimabedingungen gut gedeiht, ein dunkles, nahrhaftes Brot zu backen. Früher haben die Familien ihre Roggenbrotlaibe im Gemeinschaftsbackofen des Dorfes gebacken.“


Heute gibt es das traditionelle Roggenbrot beim Bäcker, der es nach einem strengen AOC-Pflichtenheft herstellt. Probieren Sie es doch! Es schmeckt bei jedem Bäcker ein wenig anders. So ein Roggenbrotlaib ist rund und rissig. Das Brot schmeckt leicht säuerlich, weil es mit Hilfe von Sauerteig hergestellt wird. Dadurch bleibt es auch länger frisch.

Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung (AOC) bestätigt die Echtheit, den typischen Charakter und die Rückverfolgbarkeit des Produkts. Eine neutrale Zertifizierungsstelle kontrolliert die strikte Einhaltung des AOC-Pflichtenhefts, das die Erfüllung folgender Anforderungen vorschreibt:

- ★ Verwendung von im Wallis umweltschonend produziertem Getreide, das in Walliser Mühlen vermahlen wurde,
- ★ regelmässig Degustationen durch Experten,
- ★ Verwendung von langsam gereiftem Sauerteig, der dem Walliser Roggenbrot seine rissige Kruste und den typischen Geschmack verleiht,
- ★ Walliser Roggenbrot muss als Vollkornbrot zu mindestens 90% aus Roggen bestehen.

Unser Walliser Roggenbrot AOC sorgt für das Weiterbestehen des Roggenanbaus im Wallis und trägt damit zur Landschaftspflege bei. Die Marke Wallis steht für die Nahrungsmittelsicherheit des Produkts und garantiert die Einhaltung sozialer und umweltschonender Kriterien. Sie steht für die Verbundenheit mit unserem Kanton und seinen Werten.“

Ihr Bäcker

Vereinigung Walliser Roggenbrot AOC
 www.walliserooggenbrot.ch



Rezept

Maurizio Steffe
Hotel Restaurant Stockalperturm, Gondo

Biersuppe mit Walliser Roggenbrot

1. Das Roggenbrot während 30 Min in Bier einweichen, anschliessend zu einem Brei vermengen.
2. Rindsbouillon erhitzen, mit dem Roggenbrot und dem Bier vermischen.
3. Während 5 Min köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. mit gewürfelten Walliser Raclettekäse heiss in einem Suppenteller anrichten.

★ Weinempfehlung: Walliser Fendant

Zutaten für 4 Personen

- ★ 350 g Walliser Roggenbrot AOC
- ★ 5 dl Bier
- ★ 6 dl Rindsbouillon
- ★ 50 g Walliser Raclettekäse
- ★ Salz, Pfeffer

