



*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 Alpen

Spargel

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

Spargeln Marke Wallis

„Walliser Spargel – unvergleichbar!“, sagen die Kenner. Weisser Spargel treibt mit fleischigem Stängel reich an Geschmack und in voller Frische aus. Der Grüne Spargel, der es vorgezogen hat, gleich an der frischen Luft zu wachsen, steht ihm in Nichts nach. Deshalb sind die ersten „einheimischen“ Spargelbündel, wenn sie auf den Markt kommen, eine geschmackliche Bereicherung unserer Verkaufsstände. Zur Freude der zahlreichen Liebhaber dieses köstlichen Gemüses, welches reich an Vitaminen A, B und PP ist.

Im alten Ägypten auch „Liebes- und Luststängel“ genannt, hat der Spargel bei uns die sandige und lehmige Erde der Rhoneebene sowie eine optimale Sonnenbestrahlung gefunden, die ihm seinen geschätzten Geschmack verleihen.

Der einheimische Spargel, der etwas früher als das erste frische Freilandgemüse auf den Markt kommt, ist ab März der Auftakt für eine leichte, feine und geschmackvolle Frühjahrsküche.


Die Marke Wallis garantiert die Echtheit und die Rückverfolgbarkeit der zertifizierten Spargel. Dank

dieser Marke kennen die Konsumenten die Herkunft und die Produktionsart der Spargel genau. Die Anforderungen des Pflichtenhefts werden von einer Zertifizierungsstelle genau kontrolliert. Die Spargeln Marke Wallis müssen:

- ★ im Wallis unter Einhaltung der Umwelt- und Sozialnormen angebaut werden;
- ★ im Wallis sortiert und abgepackt und von Walliser Händlern verkauft werden;
- ★ und die hohen Anforderungen an Grösse und Qualität erfüllen.

Mit der Spargel Marke Wallis, die wir anbieten, können wir diesen Anbau im Wallis aufrecht erhalten. Die Marke Wallis garantiert Ihnen, dass die Kriterien der Lebensmittelsicherheit eingehalten werden, und dass wir uns für die Umwelt und das Soziale einsetzen. Sie bestätigt unsere Verbundenheit mit der Region und deren Werte. "

Ihr Produzent

Walliser Obst und Gemüse Branchenorganisation
 www.ifelv.ch



Rezept

André Roduit
Café St-Laurent, Saillon

Spargelgratin

1. Den Spargel schälen und mit einem Fleischerfaden zu einem Bündel binden.
2. Den Spargel in 2 bis 3 Liter kochendem Wasser 15 Min lang kochen, damit er weich und saftig bleibt.
3. Pro Liter Wasser 13 Gramm Salz (gewogen, das ist wichtig) dazugeben.
4. Den Kochvorgang unterbrechen, indem man Eiswürfel ins Kochwasser wirft.
5. Den abgetropften und warmen Spargel auf einen Teller oder in eine Gratinform legen.
6. Den Johannisberg in einer Pfanne mit etwas Salz und Pfeffer um 1/3 eindicken. Abkühlen lassen.
7. Das Ei dazugeben, ohne es gerinnen zu lassen.
8. Ein Wasserbad vorbereiten, eine Pfanne daraufstellen und mit dem Schneebeesen kräftig ein Sabayon aufschlagen (Ei und eingedickten Johannisberg).
9. Den Backofen auf die Höchststufe erhitzen.
10. Den Spargel mit dem gut schaumigen Sabayon übergossen und sofort 2 bis 3 Min im Backofen überbacken.
11. Sobald sie gut gratiniert ist, die Spargelplatte sofort servieren. Mit 100 Gramm Walliser Rohschinken garnieren.

★ Mit einem Glas Johannisberg aus dem Wallis geniessen.

Zutaten für 4 Personen

- ★ 600 g Walliser Spargel
- ★ 1dl Johannisberg
- ★ Salz und Pfeffer
- ★ 1 Ei
- ★ Walliser Rohschinken

