



*Die Marke kennzeichnet als Grütesiegel
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

Erdbeere

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

Erdbeeren Marke Wallis

„Die Walliser bauen seit mehr als 100 Jahren Erdbeeren an. Diese Beere schätzt das trockene und sonnige Klima im Wallis. Sie kann auch in der Höhe angebaut werden.“

Die Erntezeit dauert von Ende Mai bis Anfang Juli. Dank dem sorgfältig abgestuften Anbau (die Beeren werden im Sommer gepflanzt) sind die Walliser Erdbeeren bis im Oktober im Angebot.

Wer kann in den letzten Maitagen der geschmacksreichen „Clery“ oder in der Junihitze der knackigen „Arosa“ widerstehen? Ich kann den Genuss dieser Beeren, die reich an Magnesium, Eisen und Vitamin C sind, nur empfehlen.

Die Marke Wallis garantiert die Echtheit und die Rückverfolgbarkeit der zertifizierten Erdbeeren. Dank dieser Marke kennen die Konsumenten die Herkunft und die Produktionsart der Beeren genau.

Die Anforderungen des Pflichtenhefts werden von einer Zertifizierungsstelle genau kontrolliert. Die Marke Wallis Erdbeeren 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 sowie einen Mindestzuckergehalt aufweisen.

Mit den Erdbeeren 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

Damien Germanier
Restaurant Le Botza, Vétroz

Törtchen mit Erdbeeren und weisser Schokolade

1. Den Blätterteig auf Ihre Formen zuschneiden. Grosszügig mit Puderzucker bestreuen und im Ofen während 20 Minuten bei 170°C backen, so dass eine schöne Karamelschicht entsteht. Erkalten lassen.
2. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Gelatine im kalten Wasser aufweichen und den geschlagenen Rahm mit der Vanilleschote vermischen. Das Eigelb zum Rahm hinzugeben, dann die Hälfte des Rahms kräftig mit der Schokolade und der geschmolzenen Gelatine vermischen. Den Rest des Rahms sorgfältig hinzugeben.
3. Den Blätterteig in die Formen geben, die Schokolademousse hinzufügen und 4 Stunden im Kühlschrank lassen.
4. Die Erdbeeren in feine Scheibchen schneiden und die aus der Form gelösten Törtchen grosszügig garnieren.
5. Den Rest der Erdbeeren zuckern und mit einem Eiswürfel mixen, in ein kleines Glas giessen und mit Schlagrahm garnieren.

★ Ein Tortenstück, ein kleines Glas und eine Kugel Erdbeersorbet servieren.



Zutaten für 4 Personen

- ★ 200 g weisse Schokolade
- ★ 1 Ei aus dem Wallis
- ★ 200 g 35 %-iger Rahm
- ★ 1 Blätterteig
- ★ 2 Blätter Gelatine
- ★ ½ Vanilleschote
- ★ Puderzucker
- ★ 1 Körbchen Erdbeeren Marke Wallis (250g)

4 Edelstahlformen mit 5 cm Durchmesser