



*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

Birne

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

Birnen Marke Wallis

„Die Birnen haben im Wallis Klima- und Bodenverhältnisse vorgefunden, in denen sie sehr gut gedeihen. Die Bergluft und das Wasser bringen Pollen, Ablagerungen und Anschwemmungen mit. In Verbindung mit der Sonne verleihen sie den Birnen aus dem Wallis ganz besondere Vorzüge.“

Im Wallis hat man der wohlschmeckendsten, saftigsten und üppigsten Birne den Vorrang gegeben: der Williamsbirne. Sie werden aber auch noch andere, früher oder später reifende Sorten finden, die ebenso köstlich sind, wie die Guyot, die Gute Luise oder die Bosc-Flaschenbirne.

Den Genuss dieser, an Mineralsalzen sowie an Vitaminen C und B3 reichen Früchte, kann ich nur wärmstens empfehlen. Die Walliser Birnen sind von den letzten Juli-Tagen bis über den März des nächsten Jahres hinaus auf dem Markt.

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

Die Anforderungen des Pflichtenhefts werden von einer Zertifizierungsstelle genau kontrolliert. Die Marke Wallis Birnen 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 Mindestzucker-gehalt aufweisen.

Mit den Marke Wallis Birnen, 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

Michellod Gérald
Restaurant Le Soleil Dugny, Leytron

Williams-Birnen-Gratin

1. Die Williams-Birnen kochen, halbieren und in eine Gratinschale legen.
2. Die Milch mit der halbierten Vanillestange aufkochen.
3. In einer feuerfesten Schüssel den Zucker, das Mehl und die Eier schlagen und die kochende Milch darüber giessen. Gut einrühren und wieder auf die Kochplatte stellen.
4. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
5. Durch ein Sieb giessen und abkühlen lassen.
6. Den Doppelrahm schlagen, die Konditorcreme mit dem Schnaps vermischen und vorsichtig den Schlagrahm einrühren.
7. Auf den Birnen verteilen und im Backofen gratinieren.

★ Dazu passt ein Glas milder Chardonnay aus dem Wallis.



Zutaten für 10 Personen

- ★ 10 Williams Birnen
- ★ 3 dl Doppelrahm
- ★ 1 dl Williams Brantwein

Pâtisserie Creme (½ Liter)

- ★ 160 gr Zucker
- ★ 40 gr Mehl
- ★ 3 Eigelb
- ★ 2 Eier
- ★ 2 dl ½ Milch
- ★ 1 Vanillestängel