



*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

Äpfel

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

Äpfel Marke Wallis

„Seit über hundert Jahren haben die Äpfel im Wallis sehr günstige Klima- und Bodenverhältnisse angetroffen. Die trockene und klare Luft verleiht der Atmosphäre viel Licht und Sonne, die den Reifungsprozess und eine harmonische geschmackliche Entwicklung begünstigt. Zur Zeit der Reifung, von August bis Oktober, stellen die unterschiedlichen Tag- und Nachttemperaturen eine tadellose Färbung der Früchte sicher.“

Lassen Sie sich von der schönen Gala, einer bei uns heimischen Sorte, verführen? Oder sind Sie ein begeisterter Anhänger des Golden der Alpen, dessen Struktur und Geschmack aussergewöhnlich sind? Oder lieben Sie ganz einfach die Abwechslung, wie die Bienen, die von Blume zu Blume fliegen, und je nach Lust und Jahreszeit die entsprechende Apfelsorte wählen? Im Wallis haben Sie die Qual der Wahl.


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

Die Anforderungen des Pflichtenhefts werden von einer Zertifizierungsstelle genau kontrolliert. Die Marke Wallis Äpfel 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 Marke Wallis Äpfeln, 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

René Gsponer
Hôtel Restaurant de Fully

Karamellisierte Bratäpfel aus der Pfanne mit Aprikose

1. Die Butter und den Zucker zum Schmelzen bringen und die Apfelviertel anbraten. Sobald sie durch sind, warm halten. Den Aprikosensirup zugeben und zum Kochen bringen.
2. Die Aprikosen in Achtel schneiden.
3. Die Aprikosen hinzugeben, erwärmen und warm halten.
4. Den Weisswein dazugeben und einköcheln, bis die Sauce zu karamellisieren beginnt. Die Heidelbeeren einige Sekunden eintauchen und rasch wieder herausnehmen.
5. Den Apfelsaft hinzufügen, aufkochen und die Sahne einrühren. Köcheln lassen, bis die Spachtel mit Sauce überzogen ist, und die Vanille dazugeben.
6. Die lauwarmen Äpfel und Aprikosen gefällig auf einem Teller anrichten und mit Sauce übergiessen. Mit den Heidelbeeren und einem Pfefferminzblatt verzieren.
7. Die Glace-Kugel dazugeben.

Zutaten für 4 Personen

- ★ 3 Golden Äpfel
- ★ 6-8 Aprikosen
- ★ 60g Butter
- ★ 2 Esslöffel Zucker
- ★ 125ml Aprikosensirup
- ★ 125ml süsser Weisswein
- ★ 60g Beeren
- ★ 125ml Apfelsaft
- ★ 250ml Rahm 35%
- ★ Ein Quäntchen Vanille Extrakt
- ★ 4 Kugeln Beereis

