



*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](http://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](http://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.



**Wallis**

*Quelle der Alpen*

**Tomate**

# 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](mailto:www.feinschmecker-wallis.ch)

## Tomaten Marke Wallis

„Da die Tomate von den Puritanern zunächst wie der Tanz, das Trinken und das Kartenspiel als Sünde betrachtet wurde, führte sie ein kümmerliches Dasein als Zierpflanze in den englischen Gärten. Erst in der Mitte des 19. Jahrhunderts begann man, ihre Vorzüge und ihren Reichtum an Vitamin C zu loben.“

Glücklicherweise gehört die Tomate jetzt zu unserem Alltag. In eine saftige Tomate zu beißen, die frisch gepflückt wurde und nach Erde und Sonne schmeckt, gehört zu den Sommerfreuden; dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um eine „Grossfrucht“, „traditionelle Tomate“, „Cherry-Tomate“ oder „Perettitomate“ handelt.

Beim Tomatenanbau kommen verschiedene Techniken zum Zug: Freilandkultur, unter Folien, im Gewächshaus oder bodenunabhängiger Anbau. Die Tomate bevorzugt leichte, durchlässige Böden und braucht viel Wärme. Diese Frucht, die man als Gemüse geniess, fühlt sich wohl im Wallis!

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


dieser Marke kennen die Konsumenten die Herkunft und die Produktionsart der Tomaten genau.

Die Anforderungen des Pflichtenhefts werden von einer Zertifizierungsstelle genau kontrolliert. Die Marke Wallis Tomaten 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 den Tomaten Marke Wallis, die wir anbieten, können wir diesen Anbau im Wallis aufrecht erhalten und die Landschaften bewahren. 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](mailto:www.ifelv.ch)



## Rezept

Philippe Michellod  
Relais de la Sarvaz, Saillon

## Tomatensalat mit poeliertem Ziger

1. Die Tomaten in feine Scheiben schneiden.
  2. Den Ziger in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, würzen.
  3. Die Zigerscheiben in Butter poelieren, so dass sie auf beiden Seiten gebraten sind.
  4. Den Basilikum fein hacken.
  5. Die Salatblätter auf den Tellern rundherum anrichten.
  6. Die Tomatenscheiben fächerförmig hinzufügen.
  7. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackten Schalotten dazugeben.
  8. Einen Teil des Öls und des Balsamicoessigs zu den Tomaten geben.
  9. Die noch lauwarmen poelierten Zigerscheiben auf den Tomaten anrichten.
  10. Mit feingehacktem Basilikum bestreuen und den Rest des Öls und des Essigs dazugeben.
  11. Mit einem Basilikumbouquet dekorieren.
- ★ Mit einem Glas Walliser Muscat oder Petite Arvine geniessen.

## Zutaten für 4 Personen

- ★ 8 Tomaten Marke Wallis
- ★ 250 g Alpziger
- ★ 30 g Butter
- ★ 8 Salatblätter
- ★ 1 gehackte Schalotte
- ★ 1 Basilikumbouquet
- ★ 4 Esslöffel Olivenöl
- ★ 2 Esslöffel Balsamicoessig
- ★ Salz und Pfeffer aus der Mühle

