



*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](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.



*Quelle der Alpen*

**Aprikose**

# 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)

## Aprikosen Marke Wallis

„Seit mehr als einem Jahrhundert gedeihen die Aprikosenbäume in unserem Kanton, wo sie geeignete klimatische Verhältnisse und Bodenbedingungen vorfinden. Seit 1995 wurden neue Sorten eingeführt, um den Anforderungen des Marktes zu entsprechen. Diese Kultur ist eine Besonderheit des Wallis: 97% der Schweizer Aprikosenanbauflächen liegen im Wallis, vor allem an der linksufrigen Talflanke des Mittelwallis.“

Dank den verschiedenen Sorten dauert die Ernte fast drei Monate. Die erste Frühsorte Early Blush beginnt bereits im Juni, gefolgt von der Orangered. Auf die Sorten Goldrich, Bergarouge und Bergeron folgen die Spätsorten, wie Tardif de Valence, die nach dem 20. August gepflückt werden.


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

Die Anforderungen des Pflichtenhefts werden von einer Zertifizierungsstelle genau kontrolliert. Die Marke Wallis Aprikosen 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 Aprikosen, 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 Werten.“

Ihr Produzent

Walliser Obst und Gemüse Branchenorganisation  
 [www.ifelv.ch](http://www.ifelv.ch)



## Rezept

Michellod Gérald  
Restaurant Le Soleil - 1912 Leytron

### Mandelsulz (Blanc-manger) mit Aprikosen

1. Die Mandeln in Milch einweichen, 24 h im Kühlschrank ziehen lassen, dann durch ein Sieb giessen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und im Wasserbad auflösen.
3. Die Mandelmilch mit Zucker, Mandel-Essenz, Gelatine und Abricotine vermischen.
4. Im Kühlschrank eindicken lassen, Schlagrahm und Aprikosenwürfel hinzufügen.
5. In die Förmchen verteilen und 6 h kühl stellen.

### Zubereitung der Sauce

1. Aprikosen entkernen.
2. Wasser, Vanillestange, Zucker und Zitronensaft aufkochen.
3. Aprikosen und Abricotine dazugeben, 10 Min. bei schwacher Flamme kochen, die Vanillestange herausnehmen.
4. Mit dem Mixer glattrühren, kühl stellen.

- ★ Den Boden eines Dessertellers mit der Sauce bedecken, die Mandelsulz stürzen und in die Mitte des Tellers legen, mit Pfefferminzblättern und Aprikosenstücken garnieren.



### Zutaten für 4 Personen

- ★ 100 g gemahlene Mandeln
- ★ 4 Tropfen Mandel-Essenz
- ★ 100 g Zucker
- ★ 3 dl Milch und 3 dl Rahm 35%
- ★ 8 g Gelatine
- ★ 3 cl Abricotine
- ★ 1 in kleine Würfel geschnittene Aprikose

### Zutaten für die Sauce

- ★ 300 g Aprikosen
- ★ 1 Vanillestange
- ★ 100 g Zucker
- ★ 4 dl Wasser
- ★ 2 cl Abricotine
- ★ Saft von ½ Zitrone