



*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



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

**Fleur d'Hérens
Walliser Fleisch**

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

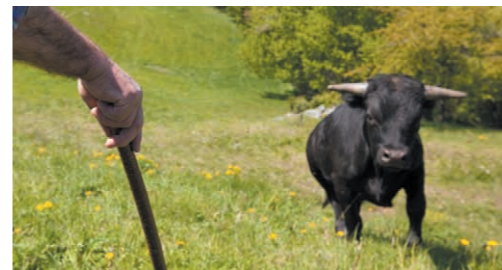
Eine Rasse, ein Kanton,... ein Fleisch!

«Das Eringervieh ist die einheimische Rinderrasse des Wallis. Sie ist an die harten klimatischen Bedingungen unseres Kantons angepasst und verkörpert den starken Charakter der Einwohner.»

Früher lebte jede Walliser Familie vom Eringerfleisch. Heute haben wir das Label «Fleur d'Hérens, Walliser Fleisch» ins Leben gerufen, um Ihnen ein zartes Fleisch, wenig Fett durchzogen, mit einem exquisiten Goût und allen Qualitäten eines Bergproduktes zu präsentieren.

Das Label «Fleur d'Hérens, Walliser Fleisch» versichert Authentizität, Typizität und Rückverfolgbarkeit des Produkts. Die Anforderungen des Pflichtenhefts werden von der Zertifizierungsstelle strikt kontrolliert. Die Tiere müssen im Wallis geboren sein, im Berggebiet weiden und primär vom betriebseigenen Raufutter gefüttert werden. Die Labeltiere dürfen nicht älter als 5 Jahre sein.

www.eringerrasse.ch



Das Label «Fleur d'Hérens, Walliser Fleisch» unterstützt die Eringerzucht im Wallis und die Bewirtschaftung und den Erhalt unserer Berglandschaft. Die Marke Valais garantiert die Einhaltung der Vorschriften und unterstützt unser soziales und umweltrelevantes Engagement. Sie stellt den Bezug zum Terroir und seinen Werten sicher.»

*Ihr Züchter, Ihr Metzger
und Ihr Restaurateur*

Mitglied der Labelorganisation
«Fleur d'Hérens, Walliser Fleisch»



Rezept

Jean-François Luy
Café-restaurant Le Trappeur, Mase

Eringer Rindfleisch-Rilletten

1. Fleisch, Geflügel und Speck in Würfel schneiden.
2. Röstgemüse schneiden, Gewürze vorbereiten.
3. In einer Pfanne Gemüse und Schweinespeck anschwitzen lassen, Fleisch und Geflügel beifügen.
4. Mit Weisswein ablöschen und mit Rindsbouillon übergossen.
5. Auf kleinem Feuer kochen und von Zeit zu Zeit rühren.
6. Sobald das Fleisch gar gekocht ist, in eine Cake-Form geben.
7. Das Ganze einige Stunden abkühlen, aus der Form nehmen, und auf einem Teller anrichten.

★ Passt vorzüglich zu Toast und einem Glas Walliser Rotwein.



Zutaten für 4 Personen

- ★ 250 g «Fleur d'Hérens» Siedfleisch
- ★ 250 g «Fleur d'Hérens» Rindsschulter
- ★ 100 g Geflügelfleisch
- ★ 350 g Schweinefett
- ★ 500 g Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln)
- ★ Gewürze
- ★ 3,5 dl Walliser Weisswein
- ★ 3,5 dl Rindsbouillon