



*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*

**Honig**

# 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](http://www.feinschmecker-wallis.ch)


## Honig Marke Wallis

„Als die Steinzeitmenschen, von Natur aus Jäger, Pflücker und Sammler, den Honig der Wildbienen entdeckten, hatten sie schon bald eine Methode gefunden, um die Bienen - durch Ausräuchern - fernzuhalten und so in den Genuss dieser Köstlichkeit zu gelangen.“



Heute gehören die Walliser Imkerinnen und Imker zu den passionierten Bienenzüchtern, die bei jedem Kontakt mit ihren Schützlingen deren Summen, den Wechselgesang der Königinnen oder das Hin und Her der Trachtbienen zu schätzen wissen. Im Umgang mit ihnen leben sie im Rhythmus der Jahreszeiten, der Natur. Sie tanken Energie und vergessen die Hektik des modernen Lebens.

*Ihr Imker*

 Oberwalliser Bienenzüchterverband  
[www.oberwalliser-bienenzucht.ch](http://www.oberwalliser-bienenzucht.ch)



## Rezept

André Vallotton  
Café Restaurant Le Belvédère, Chemin

## Softeis mit Walliser Honig

1. Die Milch und den Rahm in einer Kasserolle aufkochen lassen.
2. Eigelb und Eiweiss trennen.
3. In einer Schüssel Eigelb und Zucker mit dem Rührbesen hell schlagen.
4. Nach und nach die heisse Milch mit dem Rahm zu der Eigelb-Zuckermischung giesen.
5. Alles wieder in die Kasserolle leeren und den Rahm bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren mit der Spachtel oder einem Holzkochlöffel auf 83 °C erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen.
6. Durch ein Sieb seien und auf 40 °C abkühlen lassen.
7. Den Honig in den Rahm einrühren.
8. Das Eis ist jetzt fertig für die Eismaschine.

### ★ Tricks und Tipps

Dieses Eis passt hervorragend zu Beerenfrüchten, Früchtekuchen und säuerlichen Kompotten.

Aus dem übrigen Eiweiss können Sie Meringe machen, die Sie zu Ihrem Eis und ein paar Beeren servieren können.



### Zutaten

- ★ 5 dl Rahm (35%)
- ★ 5 dl Milch
- ★ 9 Eier
- ★ 100 g Zucker
- ★ 200 g Walliser Honig