



DU SEIGLE AU PIED DES ALPES

Migros Valais vend du pain de seigle AOC sur le marché suisse depuis juin. Une opportunité importante pour les producteurs valaisans, selon Jacques-Roland Coudray, président de l'Association pain de seigle valaisan AOC.

Depuis peu, le pain de seigle valaisan s'exporte dans tous les magasins Migros de Suisse. Avec un succès important. Jacques-Roland Coudray, président de l'Association du pain de seigle valaisan AOC, nous raconte les secrets d'un pain qui ouvre des marchés importants pour les producteurs du canton et dont les premières traces historiques ont été retrouvées... au pied du Cervin! On n'aurait pas pu rêver meilleur emblème pour le pain des Valaisans.

la quarantaine de producteurs que compte le Valais a produit 549 tonnes de cette céréale.

QUELLES SONT LES EXIGENCES POUR OBTENIR L'AOC?

Tout doit être fait dans le canton, depuis la culture des céréales jusqu'à la cuisson du pain. Nous avons donc deux ménériers en Valais qui raffinent le seigle selon le cahier des charges AOC. Les boulangers suivent aussi une recette qui se base sur une méthode ancestrale.

QUELLES SONT LES CARACTÉRISTIQUES DU SEIGLE?

C'est une céréale très robuste qui supporte des climats chauds et secs. Lorsqu'on a fait des recherches pour prouver le caractère traditionnel de cette culture en Valais, nous sommes tombés sur des écrits qui décrivaient des cultures de seigle au pied du Cervin en 1350. C'est le climat particulier du Valais qui permet de le cultiver aussi haut.

POURQUOI LE SEIGLE CULTIVÉ EN VALAIS EST-IL SI DIFFÉRENT DE CE QUI EST CULTIVÉ EN PLAINES NON?

Oui, le plus gros de la production est mécanisé, les cultures se font donc en plaine. Les deux tiers du seigle valaisan sont cultivés dans le Haut-Valais entre Brigue et Viège. En 2010,

QUEL RÔLE JOUE UN GRAND DISTRIBUTEUR COMME MIGROS DANS LA CRÉATION ET LA DIFFUSION D'UN PRODUIT AOC?

Nous avons toujours cherché la collaboration de Migros. Nous avons notamment un représentant de l'enseigne au sein de notre comité. Migros est incontournable dans un processus comme celui-là.

JE CROIS D'AILLEURS QUE L'ÉMISSION VIENT DE VOUS ANNONCER UNE BONNE NOUVELLE.

Oui, depuis début juin Migros Valais exporte du pain de seigle sur l'ensemble du réseau national. La coopérative avait estimé la demande à environ 500 pains par jour mais nous en sommes déjà à 800 pains quotidiens. Le marché suisse de Migros représente un potentiel extraordinaire pour nous. Jusque là, 15% des ventes de pain de seigle passaient par Migros mais l'ouverture du marché va les augmenter jusqu'à 25%.

CELA VEUT DIRE QUE VOUS POUVEZ AUGMENTER LA PRODUCTION?

Nous avons suffisamment de producteurs pour réussir à honorer le marché mais, en cas de besoin, nous pouvons

augmenter les surfaces. Les subventions se montent à 12,5 francs le quintal pour le paysan qui cultive de l'AOC, il n'est donc pas trop difficile de trouver des volontaires.

LE LABEL A-T-IL PERMIS D'AUGMENTER LES VENTES?

Nous nous sommes battus pendant sept ans pour l'obtenir. Aujourd'hui je sens une augmentation de la confiance des clients dans les produits du terroir. Mais les gens confondent encore le pain de seigle AOC avec le pain aux noix ou aux abricots du Valais. Le véritable, c'est celui qui porte le logo «pain de seigle valaisan AOC».

QUELLE DIFFÉRENCE ÇA FAIT ÉVIDEMMENT UNE FOIS QU'ON L'A MIS DANS LA BOUCHE?

Pour moi, il est meilleur. Sa texture, son goût, la craquelure de sa croûte sont particuliers grâce à la recette qui est utilisée dans les 65 boulangeries certifiées du canton.



«Tout est fait dans le canton, de la culture des céréales à la cuisson du pain.»

JACQUES-ROLAND COUDRAY

Président de l'Association pain de seigle valaisan AOC

TYPIQUEMENT VALAISAN!

OFFRES VALABLES SEULEMENT JUSQU'AU 22.8.2011 OU JUSQU'À ÉPUISEMENT DU STOCK

3.60
Pain de seigle AOC 500 g

LA VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS!

Le label IGP pour la viande séchée valaisanne a été obtenu en 2003 après de longues négociations. L'association procède à des dégustations régulières pour assurer la meilleure qualité possible.

LE VALAIS, BERCEAU DE LA VIANDE SÉCHÉE

Le Valais, le Tessin et les Grisons sont le berceau de la viande séchée pour des raisons climatiques. En effet, cette technique de conservation ne pouvait être utilisée que dans des régions où l'air est suffisamment sec. Mais d'après Louis Fleury, président de l'Association viande séchée du Valais IGP (Indication Géographique Protégée), le premier à avoir utilisé le séchage est un Haut-Valaisan qui voyageait beaucoup... «Les premiers textes qui mentionnent des viandes séchées datent de 1300 environ.» Pour obtenir ce label, il a dû écumer les vieux grimoires de la médiathèque et trouver des traces anciennes de cette pratique. Pour autant, il n'y a pas de recette fixe de la viande séchée valaisanne.

VIANDE SUISSE UNIQUEMENT

«La contrainte que nous nous sommes fixée, contrairement à ce qui s'est fait dans les Grisons, c'est d'utiliser uniquement de la viande suisse», souligne Louis Fleury. N'apprêter que

du bœuf valaisan n'aurait pas été possible. «C'est une question que l'on nous a posée mais nous n'avons pas suffisamment de bétail pour le faire. Il nous faudrait entre 20'000 et 25'000 vaches alors que le Valais ne compte que 13'000 bêtes.» Le processus de préparation est par contre un savoir-faire précieux qui ne peut être réalisé qu'en Valais pour obtenir la protection géographique. Contrainte supplémentaire, la viande séchée ne peut pas être préparée avec du bétail élevé pour la production laitière, majoritaire en Suisse, parce que sa chair est trop dure. «Nous séchons exclusivement la cuisse, pas assez tendre pour faire du steak», précise Louis Fleury.

À CHACUN SA RECETTE

«Chaque producteur utilise ses propres épices, ce qui fait en partie la différence de goût de l'un à l'autre.» La viande crue est enduite du mélange d'épices et de sel où elle marine entre une et quatre semaines. Elle est ensuite suspendue entre quatre et dix semaines pour le séchage dans une sorte de filet qui maintient sa forme rectangulaire. La

production est ensuite dégustée par la commission de l'IGP qui peut refuser le label à certains producteurs dont la qualité des produits ne serait pas satisfaisante. Ils sont notés sur un total de 16 points comprenant l'aspect, la couleur, la consistance, le goût... «On aimerait augmenter encore les exigences en donnant davantage de points pour le goût du produit.»

12 ANS POUR UN LABEL

Louis Fleury a entamé des démarches pour faire reconnaître la viande séchée valaisanne en 1991. Ce n'est qu'en 2003, après des années de négociations, que

le canton a enfin obtenu l'IGP. «Certaines personnalités de Migros Valais ont joué un rôle clé de médiateurs entre l'Office fédéral de l'agriculture et les producteurs.» Après quelques années sans augmentation des ventes, Louis Fleury commence à constater une progression. Entre 20 et 25% de la viande est écoulée par Migros. «En Valais, l'enseigne a des accords avec quatre producteurs différents sur la trentaine que compte le canton. Elle a exigé des Grisons qu'ils lui livrent aussi de la viande d'origine suisse, ce qui nous permet d'être sur un pied d'égalité avec eux.»



«Chaque producteur utilise ses propres épices, ce qui fait en partie la différence de goût de l'un à l'autre.»

LOUIS FLEURY
Président de l'AVS



publicité

LE MEILLEUR DU GOÛT.

OFFRES VALABLES SEULEMENT JUSQU'AU 22.8.2011 OU JUSQU'À ÉPUISEMENT DU STOCK



9.15

Viande séchée
Ebener



9.15

Viande séchée
Fleury



9.15

Viande séchée
Zuber



9.15

Viande séchée

L'AOC, UN SOUTIEN À L'AGRICULTURE DE MONTAGNE

Le Raclette du Valais AOC est un produit au lait cru qui doit être fabriqué dans les règles de l'art. Les vaches ne peuvent être alimentées que par du fourrage non fermenté sous peine de faire rater la production.

Urs Guntern gère l'Interprofession Raclette du Valais AOC depuis sa création en 2009. Après douze ans de tractations, le label était alors enfin sous toit. Les premières meules AOC ont été vendues en automne 2010, soit il y a presque une année.

L'EXISTENCE DU RACLETTE AOC DU VALAIS EST TRÈS RÉCENTE PUISQUE LES PREMIÈRES MEULES ONT ÉTÉ PRODUITES EN AUTOMNE DERNIER. QUEL BILAN TIREZ-VOUS DE CETTE PREMIÈRE ANNÉE?

C'est déjà un succès, surtout en Suisse romande et dans le canton de Berne. Et nous avons une marge de progression importante au niveau suisse. L'appellation d'origine contrôlée et le caractère régional du produit sont des arguments qui font mouche auprès des consommateurs. Depuis mai 2011, les AOC sont même protégées au niveau européen. A l'heure des accords de libéralisation du marché des fromages entre l'Union européenne et la Suisse, la protection des AOC devrait ouvrir de nouvelles perspectives sur les marchés étrangers.

Ce fut long d'obtenir ce label puisque nous avons déposé notre cahier des charges en 1997 mais cela en valait la peine. Il est très important que le nom appartienne au Valais. Il est d'ailleurs protégé en français et en allemand.

QUELS SONT LES AVANTAGES DE CETTE LABELLISATION?

Le premier c'est qu'en posant des règles de fabrication du fromage nous mettons aussi une exigence de qualité du produit. Cela a des conséquences positives pour la promotion du Raclette AOC du Valais mais aussi pour l'image du canton en général. Deuxièmement, en mettant en avant une fabrication traditionnelle au lait cru, on soutient l'agriculture de montagne. Le producteur est payé un meilleur prix lorsqu'il livre son lait pour du Raclette AOC du Valais.

COMMENT SOUHAITEZ-VOUS POSITIONNER CE PRODUIT SUR LE MARCHÉ?

Comme un produit haut de gamme que l'on peut déguster au même titre qu'un vin puisque les fromages ont des goûts très différents d'une vallée à l'autre. Cela est lié à la flore propre à chaque région mais aussi au fait de travailler de manière traditionnelle avec du lait cru.

QUEL EST VOTRE FROMAGE PRÉFÉRÉ?

Cela varie en fonction de mes envies. Souvent lorsque j'invite des gens, je leur fais déguster deux ou trois meules différentes et c'est toujours une surprise d'en découvrir les nuances. Chaque invité a ses préférences.



«Le producteur est payé un meilleur prix lorsqu'il livre son lait pour du Raclette AOC du Valais.»

URS GUNTERN

AVEC QUEL VIN LES DÉGUSTEZ-VOUS?

Un bon fendant, c'est un classique. Mais la raclette s'accorde aussi avec une dôle ou un pinot.

COMMENT EST STRUCTURÉE LA PRODUCTION EN VALAIS?

Nous avons 500 producteurs de lait et 17 fromageries certifiées. Pour l'heure nous produisons 1000 tonnes de fromage par année mais nous pouvons augmenter ce chiffre sans difficulté.

QUEL EST LE CAMIÈRE DES CHARGES POUR PRODUIRE DU RACLETTE D'ORIGINE CONTRÔLÉE?

Il faut travailler avec du lait cru. Cela implique de ne nourrir les bêtes qu'avec de l'herbe ou du fourrage mais en aucun cas avec des aliments préparés dans des silos. Ces aliments fermentés peuvent contenir des bactéries qui risquent de faire gonfler le fromage. Nous sommes donc tenus à une production très naturelle qui doit être réalisée en Valais.

MA RECETTE



Millefeuille aux pommes et carpaccio de bœuf

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 pommes du Valais de taille moyenne (par ex. gravenstein)
2 betteraves rouges cuites
300 g de tranche ronde de bœuf
100 g de vieux fromage du Valais
10 g de persil haché
3 CS d'huile de noix
Jus de citron
1 CS de vinaigre balsamique
Fleur de sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

- Eplucher les pommes, les évider et les citronner.
- Couper de fines tranches dans la pièce de bœuf avec la trancheuse ou un couteau bien aiguisé. Disposer en rond sur une assiette.
- Alternier les couches de viande avec celles de la betterave rouge des pommes. A chaque couche, ajouter un peu de vieux fromage du Valais.

DRESSAGE

- Disposer le millefeuille aux pommes au centre de l'assiette.
- Pour la vinaigrette, mélanger l'huile de noix avec le vinaigre balsamique, la fleur de sel et le poivre du moulin.
- Avec la cuillère à soupe, verser la vinaigrette sur le carpaccio.
- Ajouter le restant du vieux fromage du Valais.
- Hacher le persil, couper le reste des pommes et parsemer sur le carpaccio.

CONSEILS

Mettre au préalable la tranche ronde de bœuf au congélateur pour faciliter la coupe.
Servir ce plat comme entrée.

Retrouvez cette recette dès aujourd'hui sur canal9 et sur www.migrosvalais.ch

canal9
kanal

UN FROMAGE À VOUS FAIRE FONDRE D'ENVIE.

OFFRES VALABLES SEULEMENT JUSQU'AU 22.8.2011 OU JUSQU'À ÉPUISEMENT DU STOCK



23.-



24.50

Raclette du Valais



159.-
au lieu de 185.-
Four à raclette

24 00



ROGGEN AM FUSSE DER ALPEN

Die Migros Wallis verkauft seit Juni Roggenbrot AOC auf dem Schweizer Markt. Eine grosse Chance für die Walliser Produzenten, gemäss Jacques-Roland Coudray, dem Präsidenten des Vereins «Walliser Roggenbrot AOC».

Seit Kurzem wird Walliser Roggenbrot in allen Migros-Märkten der Schweiz angeboten. Und das mit durchschlagendem Erfolg, Jacques-Roland Coudray, Präsident des Vereins «Walliser Roggenbrot AOC», verrät uns die Geheimnisse eines Brotes, das den Produzenten des Kantons wichtige Märkte öffnet und dessen erste historischen Spuren... am Fuss des Matterhorns gefunden wurden! Man hätte sich kein besseres Sinnbild für das Brot der Walliserinnen und Walliser erträumen können.

WELCHE EIGENHEITEN WEIST ROGGEN AUF?

Roggen ist ein sehr robustes Getreide, das heisse und trockene Klimatas gut verträgt. Als wir Forschungen durchführten, um den traditionellen Charakter dieser Kultur im Wallis nachzuweisen, sind wir auf Schriften gestossen, in denen der Roggenanbau am Fuss des Matterhorns im Jahr 1350 beschrieben wurde. Dank dem besonderen Walliser Klima kann man Roggen in dieser Höhe anbauen.

ABER WIRD ROGGEN HEUTE NICHT VOR ALLEM IN DER EBENE ANGEBAUT?

Das stimmt. Der Grossteil der Produktion ist mechanisiert, daher befinden sich die Kulturen in der Ebene. Zwei Drittel des Walliser Roggens werden im Oberwallis zwischen Brig und Visp angebaut. 2010 haben die ungefähr vierzig Walliser Roggen-Produzenten 549 Tonnen des Getreides geerntet.

WELCHES SIND DIE ANFORDERUNGEN FÜR DAS AOC-GÜTESIEGEL?

Alles muss im Kanton gemacht werden, vom Anbau des Getreides bis zum Backen des Brotes. Wir haben daher zwei Mühlen im Wallis, die den Roggen gemäss den Richtlinien des AOC-Pflichtenhefts vermahlen. Die Bäcker

backen das Brot ebenfalls nach einem Rezept, das auf einer altüberlieferten Methode basiert.

WELCHE ROLLE SPIELT EIN GROSSVERTEILER WIE DIE MIGROS BEI DER ENTSTEHUNG UND DEM VERTRIEB EINES AOC-PRODUKTES?

Wir wollten schon immer mit der Migros zusammenarbeiten. Wir haben auch einen Migros-Vertreter in unserem Vorstand. Die Migros ist unumgänglich in einem solchen Prozess.

HAT IHNEN DIE MIGROS ZUDEM NICHT VOR KURZEM EINE GÜTE NEUIGKEIT ANGEKÜNDIGT?

Ja, seit Anfang Juni verteilt die Migros Wallis Roggenbrot bis gesamte Schweizer Vertriebsnetz. Die Genossenschaft hatte die Nachfrage auf etwa 500 Broten im Tag geschätzt, aber jetzt sind wir schon auf 800 Broten täglich. Der Schweizer Markt der Migros bietet ein ausserordentliches Potenzial für uns. Bis jetzt liefern 15% der Roggenbrotverkäufe über die Migros, aber die Öffnung des Marktes wird sie bis zu 25% erhöhen.

HEISST DAS, DASS SIE DIE PRODUKTION STEIGERN MÜSSEN?

Wir haben genügend Produzenten, um die Nachfrage

zu befriedigen, aber können nötigenfalls die Flächen vergrössern. Bauern, die AOC anbauen, werden mit 12.50 Franken je Doppelzentner subventioniert. Es ist also nicht allzu schwierig, Freiwillige zu finden.

KÖNNTEN DANK DEM LABEL DIE VERKÄUFE ERHÖHT WERDEN?

Wir haben sieben Jahre lang darum gekämpft, das AOC-Gütesiegel zu erhalten. Heute fühle ich, dass das Vertrauen der Kundschaft in einheimische Erzeugnisse starker geworden ist. Die Menschen wechseln das Roggenbrot AOC aber noch mit dem Walliser Nussbrot oder dem Walliser Aprikosenbrot. Aber das echte ist dasjenige, das das Logo «Walliser Roggenbrot AOC» trägt.

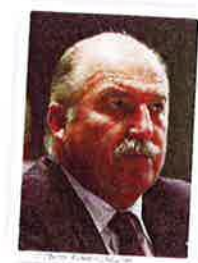
WELCHEN UNTERSCHIED MACHT ES SCHLUSSENDLICH, WENN MAN ES EINMAL IM MUND HAT?

Meiner Meinung nach schmeckt es besser. Die Konsistenz des Brotes, sein Aroma, die Risse in der Kruste sind besonders, dank dem Rezept, nach dem es in den 65 zertifizierten Bäckereien im Kanton gebacken wird.

VOLLER GESCHMACK!

JETZT PROFITIEREN!
ANGEBOTE GELTEN NUR BIS ZUM 22.8.2011
ODER SOLANGE VORRAT

3.60
Roggenbrot
AOC
500 g



«Alles wird im Kanton gemacht, vom Anbau des Getreides bis zum Backen des Brotes.»

JACQUES-ROLAND COUDRAY

WALLISER

TROCKENFLEISCH!

Nach langen Verhandlungen erhielt Walliser Trockenfleisch im Jahr 2003 endlich das IGP-Label. Der Verein Walliser Trockenfleisch führt regelmässig Degustationen durch, um die beste Qualität zu garantieren.

DAS WALLIS. URSPRUNG DES TROCKENFLEISCHES

Die Trockenfleisch-Geschichte hat in den Kantonen Wallis, Tessin und Graubünden angefangen. Das hat klimatische Gründe. Tatsächlich kann diese Konservierungstechnik nur in Regionen angewendet werden, wo die Luft trocken genug ist. Aber nach Louis Fleury, Präsident des Vereins Walliser Trockenfleisch IGP (Indication Géographique Protégée; Geschützte geografische Angabe), soll der erste Mensch, der das Verfahren angewendet hat, ein Oberwalliser gewesen sein, der viel reiste. «Die ersten Texte, in denen Trockenfleisch erwähnt wird, datieren von etwa 1300.» Um die Auszeichnung zu erhalten, musste Fleury in der Mediathek alte Wälzer durchackern, um darin historische Spuren des Verfahrens aufzuspüren. Und trotzdem gibt es kein einheitliches Rezept für Walliser Trockenfleisch.

AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH

«Im Gegensatz zu den Bündnern haben wir uns dazu verpflichtet, ausschliesslich Schweizer Fleisch zu verwenden», unterstreicht Louis Fleury. Nur mit Fleisch von

Walliser Kühen zu arbeiten, wäre nicht möglich. «Diese Frage hat man uns gestellt. Aber wir haben nicht genug Vieh dafür. Wir bräuchten zwischen 20'000 und 25'000 Kühe, im Wallis hat es jedoch nur 13'000 Tiere.» Das Herstellungsverfahren hingegen ist ein wertvolles Know-how und darf nur im Wallis stattfinden, um die geschützte Angabe zu erhalten. Zusätzliche Einschränkung: Das Trockenfleisch darf nicht mit Vieh hergestellt werden, das für die Milchproduktion gezüchtet wird. In der Schweiz machen solche Tiere die Mehrheit aus, aber deren Fleisch ist zu zäh für das Walliser Trockenfleisch. «Wir trocknen ausschliesslich Hinterviertel, die für Steaks zu wenig zart sind», präzisiert Louis Fleury.

JEDEM SEIN REZEPT

«Jeder Produzent verwendet seine eigene Gewürzmischung. Das ist ein Grund, warum das eine Fleisch anders schmeckt als das andere.» Das Trockenfleisch wird mit einer Salz- und Kräutermischung eingerieben und während ein bis vier Wochen mariniert. Dann werden die Fleischstücke zwischen vier bis zehn Wochen in einem Netz, in dem sie ihre rechteckige Form

behalten, zum Trocknen aufgehängt. Die Produktion wird anschliessend von der Degustationskommission geprüft, die Produzenten das Label verweigern kann, falls die Qualität nicht zufriedenstellend ist. Das Fleisch kann 16 Punkte erreichen, bewertet werden Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. «Wir möchten die Anforderungen noch erhöhen und für den Geschmack des Produktes noch mehr Punkte vergeben.»

12 JAHRE FÜR EIN LABEL

Louis Fleury hat 1991 die ersten Schritte unternommen, um Walliser Trockenfleisch zertifizieren zu lassen. Nach langjährigen Verhandlungen hat der Kanton jedoch erst 2003

das IGP-Label erhalten. «Einige Persönlichkeiten der Migros Wallis haben eine Schlüsselrolle eingenommen und zwischen dem Bundesamt für Landwirtschaft und den Produzenten vermittelt.» Nachdem die Verkäufe einige Jahre lang nicht gesteigert werden konnten, konstatiert Louis Fleury jetzt eine Zunahme. Zwischen 20% und 25% des Fleisches wird von der Migros abgesetzt. «Die Migros Wallis hat Vereinbarungen mit vier verschiedenen Produzenten von den etwa dreissig, die der Kanton zählt. Sie hat von den Bündnern ebenfalls verlangt, dass sie Fleisch Schweizer Herkunft liefern. Somit sind wir gleichberechtigt.»

MF



«Jeder Produzent verwendet seine eigene Gewürzmischung. Das ist ein Grund, warum das eine Fleisch anders schmeckt als das andere.»

LOUIS FLEURY



Werbung

TYPISCH WALLIS

JETZT PROFITIEREN! ANGEBOTE GELTEN NUR BIS ZUM 22.8.2011 ODER SOLANGE VORRAT



9.15

Trockenfleisch
Ebener
aus dem Wallis
100 g



9.15

Trockenfleisch
Fleury
aus dem Wallis
100 g



9.15

Trockenfleisch
Zuber
aus dem Wallis
100 g



9.15

Trockenfleisch
Cher-Mignon
aus dem Wallis
100 g

«AOC UNTERSTÜTZT»

DIE BERGLAND- WIRTSCHAFT»

Der Walliser Raclettekäse AOC ist ein Rohmilchzeugnis, dessen Produktion genau reglementiert ist. Die Kühe erhalten zum Beispiel ausschliesslich nicht fermentiertes Futtermittel, sonst ist die Produktion verpfuscht.

Urs Guntern ist Geschäftsführer der Sortenorganisation «Walliser Raclette AOC» seit deren Gründung im Jahr 2009. Nach 12 Jahren mühseliger Verhandlungen erteilte das Bundesgericht endlich den AOC-Segen. Die ersten AOC-Laibe wurden im Herbst 2010 verkauft, also vor fast einem Jahr.

WALLISER RACLETTE AOC GIBT ES NOCH NICHT LANGE, DA DIE ERSTEN LAIBE LETZTEN HERBST PRODUZIERT WURDEN. WELCHE BILANZ ZIEHEN SIE AUS DIESEM ERSTEN JAHR??

Unser Käse ist schon etfolgreich, vor allem in der Westschweiz und im Kanton Bern. Und wir haben noch viel Spielraum auf Schweizer Ebene. Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung und der regionale Charakter des Produktes sind Argumente, die bei den Konsumentinnen und Konsumenten ins Schwarze treffen. Seit Mai 2011 sind die AOCs sogar auf europäischer Ebene geschützt. Durch die Liberalisierung des Käsehandels zwischen der Schweiz und der Europäischen Union sollte der Schutz der AOCs neue Chancen in Bezug auf die ausländischen Märkte bieten.

Es dauerte lange, bis wir dieses Zertifikat erhielten, denn wir reichen das Gesuch zur Eintragung für den Schutz der Herkunftsbezeichnung schon 1997 beim Bund ein. Aber es hat sich gelohnt. Dass der Name dem Wallis gehört, ist sehr wichtig. Er ist im Französischen wie im Deutschen geschützt.

WAS SIND DIE VORTEILE DIESER ZERTIFIZIERUNG?

Der erste Vorteil ist folgender: Wenn wir Regeln aufstellen, wie unser Käse hergestellt werden muss, stellen wir gleichzeitig einen hohen Qualitätsanspruch an den Käse. Das hat positive Folgen für die Promotion des Walliser Raclette AOC, aber genauso für das Image des Kantons im Allgemeinen. Zweitens, wenn wir die traditionelle Rohmilchverarbeitung in den Vordergrund stellen, unterstützen wir die Berglandwirtschaft. Der Produzent wird zu einem besseren Preis bezahlt, wenn er seine Milch für Walliser Raclette AOC liefert.

WIE MÖCHTEN SIE DIESES PRODUKT AUF DEM MARKT POSITIONIEREN?

Wie ein Spitzenprodukt, das man gleich wie einen Wein gemisst, da die Käse von einem Tal zum anderen ein sehr unterschiedliches Aroma haben können. Das hängt nicht nur mit der Flora zusammen, die ebenfalls von Region zu Region variieren kann, sondern auch mit der traditionellen Rohmilchverarbeitung.

WELCHEN KÄSE ESSEN SIE AM LIEBSTEN?

Das hängt davon ab, auf was ich gerade Lust habe. Wenn ich Besuch habe, habe ich oft zwei oder drei verschiedene Laibe zur Auswahl, und es ist immer eine Überraschung, die Nuancen zu entdecken. Jeder Gast hat seine Präferenzen.



«Der Produzent wird zu einem besseren Preis bezahlt, wenn er seine Milch für Walliser Raclette AOC liefert.»

URS GUNTERN

WELCHEN WEIN TRINKEN SIE ZUM RACLETTE?

Den Klassiker: einen guten Fendant. Aber Dôle oder Pinot eignen sich ebenfalls.

WIE IST DIE PRODUKTION IM WALLIS STRUKTURIERT?

Wir haben 500 Milchproduzenten und 17 zertifizierte Käsereien. Aktuell produzieren wir 1000 Tonnen Käse im Jahr, können diese Zahl aber ohne weiteres noch erhöhen.

WAS IST DAS PECHTEN HEFT FÜR DIE HERSTELLUNG VON WALLISER RACLETTE AOC?

Der Käse wird aus Rohmilch hergestellt. Das setzt voraus, dass die Kühe nur Gras oder Raufutter fressen, aber keinesfalls Silage. Fermentierte Futtermittel können Bakterien enthalten, die den Käse blähen. Wir müssen uns also an eine sehr natürliche Produktion halten, die sich ausserdem ausschliesslich auf das Wallis beschränken muss.

MEIN REZEPT



Apfel-Rindscarpaccio - «Mille feuille»

Zutaten (für 4 Personen)

4 mittelgrosse Walliser Apfel (z.B. Gravensteiner)
2 gekochte Randen in Scheiben
300 g Runder Mocken vom Rind
100 g rezentzer Walliser Käse
10 g gehackte Petersilie
3 EL Nussöl
Zitronensaft
1 EL Balsamico
«Fleur de sel» und Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

- Die Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- Rindfleisch mit der Tranchiermaschine oder einem scharfen Fleischnesser in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller auslegen.
- Fleisch-, Randen- und Apfelscheiben abwechseln und über jede Schicht ein wenig Käse hebeln.

ANRICHTEN

- Das Apfel-«Mille-Feuille» in die Mitte des Tellers legen.
- Für die Vinaigrette Nussöl, Balsamico, Salz und Pfeffer vermischen.
- Die Vinaigrette mit einem Esslöffel auf dem Carpaccio verteilen.
- Den restlichen Käse dazugeben.
- Die Petersilie hacken, den Rest der Äpfel schneiden und über das Carpaccio geben.

EMPFEHLUNGEN

Das Rindfleisch vor dem Schneiden kurz in den Tiefkühler legen. Als Vorspeise servieren.

Sie finden dieses Rezept ab heute auf kanal9 und unter: www.migroswallis.ch

kanal9

BRINGT ALLE ZUM SCHMELZEN

JETZT PROFITIEREN! ANGEBOTE GELTEN NUR BIS ZUM 22.8.2011 ODER SOLANGE VORRAT



23.-

Walliser Raclettekäse Gomser 1 AOC aus Rohmilch 1/1, 1/2, 1/4 Laib kg



24.50

Walliser Raclettekäse AOC, aus Rohmilch in Scheiben geschnitten kg



159.-

statt 185.-

Raclette-Ofen

24.90

Raclettemesser