



Information-Valais
Informationsstelle Wallis

Pressemitteilung

Nur „Raclette du Valais AOC“ kommt aus dem Wallis

Première in der Deutschschweiz: Das Raclette-Original aus dem Wallis

Im Landesmuseum in Zürich präsentierte gestern Urs Guntern, Geschäftsführer der Sortenorganisation „Raclette du Valais AOC“, erstmals den Walliser Raclette AOC in der Deutschschweiz. Der Käse wird im Wallis aus Rohmilch hergestellt, was dazu führt, dass jeder Käse ein Einzelstück mit charakteristischem Geschmack ist. Der „Raclette du Valais AOC“ unterscheidet sich damit vom industriell hergestellten Schmelzkäse aus der Deutschschweiz. Der zufällig zum Anlass gestossene Walliser Sportmoderator Rainer Maria Salzgeber fungierte dabei als Racleur.

„Der ‚Raclette du Valais AOC‘ ist ein Naturprodukt. Bei ihm schlagen sich die Jahreszeiten und mit ihnen die alpine Vegetation des Wallis geschmacklich nieder. Je nach Herstellungsort unterscheiden sich deshalb auch die Geschmacksnuancen des Käses. Dies macht den Walliser Raclette AOC besonders wertvoll. Und deshalb schützen wir Walliser auch unseren Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Raclette du Valais AOC‘ vor billigen Nachahmerprodukten“, sagt Urs Guntern.

Léon – so die Legende – hiess der Walliser, der das Raclette erfunden hat. Er erwärmte an einem kalten Tag einfach ein Stück Käse über dem Feuer, statt ihn roh zu essen. Geboren war das urtypische Walliser Gericht, das seither – genauer seit dem Mittelalter – weit über die Landesgrenzen hinaus Furore gemacht hat.

Die Milchproduktion, die Verarbeitung und Reifung des Walliser Raclette AOC erfolgen ausschliesslich im Kanton Wallis. Nach drei bis vier Monaten Reifung ist der Käse

für den Konsum bereit. Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung (AOC) bestätigt die Echtheit, den typischen Charakter und die Rückverfolgbarkeit des Produkts. Bereits im Herbst 2010 wurden die ersten „Raclette du Valais AOC“-Käsereien zertifiziert. Inzwischen ist der beliebte Schmelzkäse auch in der Deutschschweiz angekommen und ist in der Deutschschweiz in Fachgeschäften und bei den folgenden Detaillisten erhältlich: In den grösseren Verkaufsstellen von COOP und Migros, Manor, Spar und Volg.

Insgesamt produziert das Wallis derzeit rund 1100 Tonnen „Raclette du Valais AOC“ im Jahr. Bei einer Gesamtproduktion von 13'000 Tonnen Schmelzkäse macht das Original aus dem Wallis einen geringen Anteil aus, was den Käse noch wertvoller macht. Die Produktion beschränkt sich auf 16 Käsereien, 6 Alpkäsereien und 2 Affineure, welche die hohen Auflagen für die Käseproduktion erfüllten.

Sitten und Zürich, 23. Dezember 2011

Weitere Informationen:

Urs Guntern

Geschäftsführer Sortenorganisation Raclette AOC

Mobile: 079 418 78 72

info@raclette-du-valais.ch

Pierre-Yves Felley

Direktor Walliser Landwirtschaftskammer

Tel: 027 345 40 10

Mobile: 076 427 10 30

Mail: direction@agrivalais.ch

