



**Paul O. Arnold**  
Projektleiter  
«Fest der Sinne».

## Walliser Produkte

**Brig-Glis** Aus der Not eine Spezialität gemacht.

**A**ufgrund des rauen Klimas im Alpenraum waren in der Vergangenheit lang haltbare Lebensmittel für die Bevölkerung von grosser Bedeutung. Findige Hirten entwickelten deshalb die Salzungs- und Trocknungstechnik. Erste Funde von Literatur, die diese Prozesse beschreiben, datieren auf das Jahr 1550. Schrittweise wurde die Trockenfleischherstellung – durch den Rückgang der Familienproduktion und das Aufkommen des Tourismus – professionalisiert und so entstand das heutige «Walliser Trockenfleisch», das heute von qualifizierten Berufsleuten hergestellt wird. Ein weiteres Vorzeigeprodukt des Wallis ist natürlich der Munder Safran, der weltweit so manches Gericht verfeinert. Die im Herbst blühende Safranblume ist ein Zwiebelgewächs aus der Familie der Schwertlilien. Man erkennt sie an den sechs violetten Blütenblättern, dem dreifächrigen Fruchtknoten sowie den drei gelben Staubblättern, die von sechs bis neun Laubblättern überragt werden. Am Scheitel des Fruchtknotens entspringt schliesslich ein gelber Griffel, der sich in drei dunkelrot gekerbte Narben aufspaltet. Diese zerbrechlichen Narbenschenkel bilden dann das eigentliche Endprodukt Safran – das teuerste Gewürz der Welt. *mk*

# Fest der Sinne

**Brig-Glis** Am ersten «Fest der Sinne» werden traditionelle Walliser Produkte mit AOC-IGP-Qualität vorgestellt und verkostet.

**D**ie offiziellen Qualitätszeichen AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) und IGP (Indication Géographique Protégée) garantieren die regionale Verwurzelung von traditionellen Erzeugnissen. Nach deren Registrierung durch das Bundesamt für Landwirtschaft dürfen diese geschützten Bezeichnungen nur für Produkte verwendet werden, welche die jeweiligen Herkunfts-, Verfahrens- und Qualitätsbestimmungen erfüllen – unabhängige Zertifizierungsstellen kontrollieren die Einhaltung dieser Bestimmungen. Im Rahmen der Alpenstadt 2008 werden vom 10. bis 12. Oktober solche Produkte am ersten «Fest der Sinne» gefeiert. Am Freitag um 10 Uhr macht die Delegiertenversammlung von ALPGOLD – die Genossenschaft der Walliser Käseproduzenten – im Stockalperschloss den Anfang, bevor am Nachmittag um 14 Uhr das Zertifikat «Walliser Raclette AOC» im Rittersaal des Stockalperschlosses offiziell überreicht wird. Feinschmecker dürfen sich schon mal auf die Degustation ab 10.30 Uhr im Stockalperhof freuen. Unter anderem gibt es dort echtes «Walliser Roggenbrot» – die Verwendung des Namens ist seit



dem 29. Januar 2004 streng geregelt. So verdient nur Roggenbrot, das ausschliesslich aus Walliser Getreide in einem traditionellen Herstellungsverfahren produziert wird, diese Bezeichnung. Das Verhältnis von 90 Prozent Roggen- und 10 Prozent Weizenmehl gibt dem Brot dabei seine typische Geschmackscharakteristik. Zu solch schmackhaftem Brot passt natürlich ein feines Stück «Walliser Trockenfleisch IGP». Dazu werden gut gedeckte und nicht zu fettige Stücke vom Stotzen des Rindes verwendet. Vor dem Salzen werden die Stücke sorgfältig zerlegt und von Fett und Sehnen befreit. Anschliessend werden die

Stücke nach traditionellen Rezepten in eine Mischung aus Salz-Rötestoffen, Gewürzen und Kräutern eingelegt, bevor sie abgewaschen und – je nach Dicke der Fleischstücke – fünf bis sechzehn Wochen zum Trocknen aufgehängt werden. Während dieser Zeit bildet sich auf der Oberfläche jedes einzelnen Stücks ein Edelschimmelbelag – ähnlich wie beim italienischen Culatello-Schinken. Der Mensch lebt bekanntlich nicht vom Brot allein. Deshalb gesellen sich zu den hochwertigen Esswaren ein paar edle Tropfen von Walliser Weinen, die manchmal zu Unrecht unterschätzt werden – zahlreiche Prämierungen