



AOC-IGP-Spezialitäten wie Walliser Roggenbrot, Trockenfleisch oder Raclette, das am Fest zertifiziert wird.

FOTO: ZVG, ARCHIV ALP MEDIA AG

solcher Weine an internationalen Wettbewerben bestätigen dies. Nach so viel gutem Essen und Trinken schwört manch einer – auch wenn die Wissenschaft das Gegenteil bewiesen hat – auf ein Schlückchen Walliser Branntwein, um die Verdauung anzuregen. Dazu eignet sich ein «Abricotine AOC» vorzüglich. 90 Prozent der Früchte müssen dafür aus der Sorte Luizet bestehen, um den Namen tragen zu dürfen. Lust auf Walliser Spezialitäten bekommen? *mk*

link
www.alpenstadt-2008.ch/aoc-igpfestival.php



Leukerbad Wildbeobachtung im Banngebiet

Das eidgenössische Banngebiet Leukerbads durchforsten und dabei seine Fauna entdecken: Das können Wild-Interessierte jeden Mittwoch zwischen 8.15 und 14 Uhr von der Talstation Gemmibahn aus. Gutes Schuhwerk und warme Bekleidung sind empfehlenswert. Der Anlass findet nur bei guter Witterung statt und wird ab 5 Personen durchgeführt.



Simplon-Dorf Wasserbeil und Wasserplatte

Im Museum Alter Gasthof geht täglich von 13 bis 17 Uhr eine Sonderausstellung über die Bühne. Dabei stehen verschiedenste Aspekte des landschaftsgeprägten Kulturgutes im Fokus von Dr. Max Waibel, der mithilfe seiner Fotografien und Begleittexte die Wasserquellen und kilometerlangen Wasserfuhren in der Region rund um den Simplon dokumentiert.

Die Region bewegt sich

Brig-Glis Traditionelle und moderne Bergprodukte.

Vom 6. bis 18. Oktober geht im «Alten Werkhof» die Ausstellung «Die Region bewegt sich – traditionelle und moderne Bergprodukte» über die Bühne. In enger Zusammenarbeit mit «Coop Patenschaft für Berggebiete», Pro Montagna und verschiedenen Tourismusorganisationen konnte der Anlass verwirklicht werden. Bergprodukte werden oftmals mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen gleichgesetzt, und das, obwohl in Berggebieten auch viele andere Produkte mit hohem Innovationsgrad hergestellt werden. Ziel der Tagung ist es, die Leute für die breite Palette von Bergprodukten zu sensi-



Walliser Spezialitäten sollen besser vermarktet werden.

bilisieren. Was nützen die besten Produkte, wenn sie nicht an den Kunden gebracht werden können. Der Aufbau des Seminars orientiert sich dabei an der gesamten Wertschöpfungskette. So werden Beiträge zu den Themen

Produktentwicklung, Produktion, Logistik, Marketing, Verkauf und Kundenbindung angeboten. «Von den Besten lernen», lautet das Credo des Seminars – nationale und internationale Referenten konnten verpflichtet werden. *mk*