



INS HERZ GEMEISSELT.

Mediendossier

Das Gute aus dem Wallis



www.wallis.ch/weinreisen

**VALAIS/WALLIS
PROMOTION**

Rue Pré-Fleuri 6
Postfach 1469 | CH-1951 Sitten

+41 (0)27 327 35 90
info@wallis.ch | www.wallis.ch

Das Wallis, eine aussergewöhnliche Naturkulisse

Inmitten der Alpen im Süden der Schweiz gelegen, umgeben von Italien und Frankreich, verspricht das Wallis einen Lebensstil à la Dolce Vita, ein mediterranes Klima und dank mineralreichen Böden beste Voraussetzungen für den Weinbau. Zu allen Jahreszeiten überrascht das Wallis mit exzellenten Weinen und kulinarischen Kreationen aus einer Vielzahl von schmackhaften Naturprodukten.

Die grösste Weinregion der Schweiz

Wer das Rhonetal durchquert, trifft überall auf die traditionellen Trockensteinmauern der vielen Walliser Weinberge. Die bereits zu Beginn der Neuzeit errichteten Mauern verwandeln die Hänge in veritable Sonnenterrassen, die ideale Bedingungen für die Reben bieten. Insgesamt 3'000 Km der Trockensteinmauern wurden von Hand erbaut - ohne ein Gramm Zement! Auf den so geschaffenen Terrassen mit ihren kontrastreichen und charakteristischen Böden gedeihen auf fast 5'000 Hektaren einzigartige Traubensorten: Rund 50 verschiedene AOC-Rebsorten werden im Wallis angebaut. Sie alle entfalten sich dank der Walliser Sonne und der komplexen Bodenbeschaffenheit aus Granit, Kalk und Moränen hervorragend. Im Einklang mit dieser sanften Natur erzeugen die Walliser Weinbauern und Kellermeister Jahr für Jahr ihre erstklassigen Weine. Zwischen den bekannten Weinregionen Burgund und Piemont gelegen, stellt das Wallis eines der nachhaltigsten Weinbaugebiete Europas und das grösste der Schweiz dar, in dem ein eleganter Petite Arvine ebenso wie ein vollmundiger Cornalin hervorragende Terroirs findet.

Von Aprikosen und wahren Raclettekäse

Die 300 Sonnentage im Jahr lassen im Wallis aber nicht nur herrliche Weine vom Chablais bis nach Visperterminen entstehen. Sie bieten ebenso attraktive Bedingungen für viele Obst- und Gemüsesorten, die im fruchtbaren Rhonetal angebaut werden. Die Walliser Aprikose, die „Prinzessin der Obstgärten“, deckt mehr als 96 % des Schweizer Marktes ab. Entlang der Rhone reifen aber auch Spargeln, Erdbeeren, Himbeeren sowie Äpfel und die bekannten Williamsbirnen.

Die vielfältige und reichhaltige Flora, die sich im Sommer auf mehr als 500 Alpen über den Arven- und Lärchenwäldern erstreckt, gibt der Walliser Milch und dem daraus entstehenden Käse sein unverwechselbares Aroma. Das Walliser Raclette AOP (für Appellation d'Origine Protégée, d.h. geschützte Ursprungsbezeichnung) ist eines der typischen und bekanntesten Produkte in der kulinarischen Landschaft der Schweiz. Insgesamt produziert das Wallis schweizweit die grösste Anzahl an Produkten mit dem Label AOP und IPG (für Indication Géographique Protégée, d.h. geographische Herkunftsbezeichnung). Dazu zählen unter anderem das Walliser Trockenfleisch IGP, das Walliser Roggenbrot AOP und der Aprikosenbranntwein Abricotine AOP.

Von „Walliser Köstlichkeiten“ bis Gault-Millau

Die aussergewöhnliche Vielfalt an lokalen Produkten machen sich auch die Walliser Küchenchefs zunutze. Heute tragen 60 Restaurants das Label «Walliser Köstlichkeiten». Sie alle integrieren die Produkte der lokalen Landwirte und Weinbauern in ihre Rezepte. Von Vouvry bis nach Ernen teilen sich ausserdem 72

Restaurants insgesamt 996 Gault-Millau-Punkte (Stand 2017), was das Wallis zu einem der Kantone mit den meisten Gourmetrestaurants pro Einwohner macht. Authentizität und jahrhundertealte Tradition weiss man im Wallis mit Kreativität und Innovation zu verbinden. So gibt es hier beispielsweise Roggenchips, Tartar aus Trockenfleisch oder Raclette flambiert mit Abricotine AOP zu geniessen! Inmitten seiner einzigartigen Natur verspricht das Wallis Genuss pur und spannende Begegnungen mit lokalen Produzenten und renommierten Spitzenköchen.

Genuss pur im Wallis: Zahlen und Fakten

- Mit 5'000 Hektaren die grösste Weinregion der Schweiz
- 50 Rebsorten, angebaut auf einer Höhe zwischen 400 und 1'100 Metern über Meer
- 3'000 Kilometer Trockensteinmauern
- Mit einem Anteil von 25 Prozent Schweizer Spitzenreiter bei AOP- und IGP-Produkten
- 72 Gourmetrestaurants und 60 Wirtshäuser mit dem Label «Walliser Köstlichkeiten»

Das Wallis - eine Vinothek unter freiem Himmel

Gelegen zwischen Frankreich und Italien, erfreut sich das Wallis einer fantastischen Natur mit aussergewöhnlichem Klima. Mit rund 300 Sonnentagen pro Jahr geniesst der Kanton in der Schweiz einen mediterran anmutende Atmosphäre. Die günstige Sonneneinstrahlung in den Walliser Weinbergen lässt vom Rebschnitt bis zur Lese wahre Weinperlen entstehen, deren Geschmackskomplexität und Aromavielfalt durch die Temperaturunterschiede zwischen den warmen Tagen und den kühlen Nächten geprägt wird.

Flankiert von zwei UNESCO-Naturerbe-Stätten - dem Weinbaugebiet Lavaux und dem Jungfrau-Aletschgletscher - erstreckt sich das Walliser Weinbaugebiet zwischen dem Rhoneknie und den Höhen von Visperterminen auf mehr als 5'000 Hektaren. Willkommen in der grössten Open-Air-Vinothek der Schweiz!

Einheimische und traditionelle Rebsorten auf 400 bis 1'100 Höhenmetern

Um die Grösse und Klasse der Walliser Weine zu verstehen, muss man die Entstehungsgeschichte der Alpen kennen: Unzählige Faltungen, Rutsche und Überlagerungen haben nährstoffreiche Böden mit einer komplexen Beschaffenheit gebildet. Diese Komplexität zeigt sich heute in der Vielfalt der verschiedenen Rebsorten. Von den mehr als 50 existierenden AOC-Rebsorten profitiert jede auf eigene Weise von den unterschiedlichen Eigenheiten des granit- oder kalkhaltigen, moränenhaften oder kiesigen Walliser Bodens.

Das steile Gelände haben die Walliser Weinbauern durch den aufwendigen Bau von rund 3'000 Kilometern Trockensteinmauern in naturnahe Sonnenterrassen verwandelt. Auf diesen werden nicht nur einheimische Sorten wie Arvine, Cornalin oder Humagne Rouge angebaut, sondern auch Urwalliser Raritäten wie Lafnetscha oder Himbertscha. Sie alle sind mit grösster Wahrscheinlichkeit ursprünglich im Wallis entstanden. Die sogenannten traditionellen Sorten wie der erfrischend-fruchtige Fendant, seinerseits der wohl bekannteste aller Apéroweine, der Johannisberg, der Pinot Noir oder der Syrah wurden vor 1900 eingeführt. In Visperterminen befindet sich auf 1'100 Metern Höhe über Meer der höchstgelegene zusammenhängende Weinberg Europas. Hier gedeiht der Heida (französisch auch Savagnin blanc oder Païen genannt), dessen Aroma vom Geschmack nach Zitrus- und exotischen Früchten geprägt ist. Auch beim Ausbau und der Vermarktung der Weine ehren die Winzer die Besonderheiten ihrer Heimat: Einige Weine weisen auf die Rolle des Wallis als Wasserschloss der Alpen hin. So versteht sich etwa die Reihe «Les Titans» von Provins als Hommage an die Erbauer der Stauwerke. Der Petite Arvine, der Pinot Noir, der Merlot sowie verschiedene weisse und rote Assemblagen werden im Weinkeller vinifiziert, bevor sie auf 1'500 Meter zur Lagerung in den Bergfels gebracht werden. Eine echte Walliser Innovation, die bereits mit mehreren internationalen Auszeichnungen gewürdigt wurde.

Den Walliser Weinberg erleben

Die Trockensteinmauern der Walliser Weinberge sind nicht nur umweltfreundliche und handwerkliche Meisterwerke, sondern bieten auch ein riesiges Netz an Wanderwegen, die zu jeder Jahreszeit ihren Reiz haben. Der Weinweg «Chemin du Vignoble» erstreckt sich über 66 Kilometer von Martigny bis nach Leuk. Er durchquert die grössten Walliser Weindörfer wie Chamoson oder Salgesch und bietet unterwegs immer wieder die Gelegenheit, in idyllischen Rebhäuschen einen nussig-milden Malvoisie oder einen kraftvollen Cornalin mit seinen Sauerkirschenaromen zu geniessen.

Rund um den Kantonshauptort Sitten, vor allem in den Weinbergen Clos du Château und Clos d'Uvrier, laden Wanderdegustationen dazu ein, die Klasse und die exzellente Qualität der Walliser Grand Crus zu entdecken. Die Winzer und Kellermeister im Wallis führen Sie nicht nur mit Freude in die Kunst des Vinifizierens ein, sondern bieten vielfach auch Übernachtungsmöglichkeiten an. In Fully, Chamoson, Vétroz oder Siders stehen Bed & Breakfast - Häuser zur Verfügung, die sowohl Weinkenner und -einsteiger schätzen werden.

Die Weinkultur gehört zur Walliser DNA

Die Weinkultur ist tief verankert in den Genen der Walliser Bevölkerung. Vom offerierten Gläschen Fendant bei Feierlichkeiten über die spontanen und herzlichen Abende in den Familiencarnotzets bis zum Glas mit Freunden und Kollegen nach Feierabend - der Wein zieht sich wie ein roter Faden durch die Walliser Lebensart und steht als Sinnbild für die Gemütlichkeit.

Daher wird der Wein im Wallis auch entsprechend gewürdigt: Im Frühling laden mehr als 200 Kellereien im Rahmen der Tage der offenen Weinkeller zur Degustation ein. Im September findet in der Sonnenstadt Siders die Vinea statt, die grösste Weinmesse der Schweiz unter freiem Himmel. Dieses Highlight im Kalender aller Geniesserinnen und Geniesser ist von der ganzen Schweiz aus einfach mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.

Das Weinmuseum in Siders und Salgesch widmet sich der jahrtausendealten Geschichte des Weinbaus im Wallis. Hier erfahren Interessierte in Dauer- und Wanderausstellungen alles über diese Tradition, die oft auch als Kunst betrachtet wird. Die Ausstellungen sind auf zwei Standorte aufgeteilt und durch einen sechs Kilometer langen Weinwanderweg verbunden, der durch idyllische von Reben umgebenen Quartiere und an über dreissig Rebsorten vorbei führt.

Das Walliser Weinbaugebiet verzauberte bereits Rilke

Ein Glas Wein zu geniessen, bedeutet einen Moment der Entspannung und des Zusammenseins zu erleben - sei dies unter Freunden oder auch in Gesellschaft von Winzern. Eine Erfahrung, die bereits der Dichter Rainer Maria Rilke im Juli 1921 in Veyras in der Nähe von Siders erleben durfte: *«Was mich aber auf der anderen Seite hält, ist dieses wunderbare Wallis: ich war unvorsichtig genug, hier herunter zu reisen, nach Sierre und Sion; ich habe Ihnen erzählt, einen wie eigentümlichen Zauber diese Orte auf mich ausübten, da ich sie voriges Jahr, um die Zeit der Weinlese, zuerst sah.»*

Das Wallis – ein spannendes Terroir

Mineralische, robuste Weine, Käse mit dem Geschmack alpiner Bergweiden, vitaminreiche Früchte und Gemüse, mundige Wurst- und Fleischspezialitäten oder seltene Gewürze: Das Wallis bietet zahlreiche exklusive Regionalprodukte mit exquisitem Geschmack. Vom Rhonetal über die sonnenbestrahlten Hänge bis hinauf auf die Alpweiden ist der Kanton ein einziger Delikatessengarten, wo altes Wissen und Experimentierfreude zu kulinarischen Höhenflügen führen.

Das Wallis – Spitzenreiter bei AOP und IGP Regionalprodukten

Acht Walliser Produkte stehen auf der Liste der Schweizer AOP Produkte und IGP Spezialitäten und machen das Wallis zum Schweizer Meister dieser Zertifizierungen. Dank der regionalen Verbundenheit und dem Unternehmergeist der Walliser Produzenten machen die Spezialitäten aus dem Wallis rund ein Viertel aller Produkte aus, die diese Schweizer Labels tragen dürfen. Sie garantieren, dass die Produkte einen engen Bezug zu ihrer Herkunftsregion aufweisen und auf traditionellen Rezepturen basieren. Im Falle von AOP-Produkten finden sämtliche Fertigungsschritte von den Rohstoffen bis hin zum Endprodukt im Wallis statt. Bei IGP-Produkten ist es mindestens einer der Fertigungsschritte.

Der Walliser Raclette AOP ist ein halbharter Rohmilch-Bergkäse aus Kuhmilch. Je nach Saison wird er in der Käserei oder direkt auf der Alp produziert, wodurch die Milch für den Käse einen leichten Kräutergeschmack erhält. Raclette ist der Inbegriff von Gemütlichkeit und ein typisches Walliser Gericht. Dabei wird ein Stück Käse über dem Holzfeuer oder einem speziellen Ofen geschmolzen. Der Legende nach soll es ein Winzer namens Léon während eines nassen und kalten Tages in einem Walliser Weinberg erfunden haben. Als er ein Feuer entzündete, um sich daran zu wärmen, bekam er Lust auf eine warme Mahlzeit. Also schmolz er seinen Käse über dem Feuer – das Raclette war geboren! Am besten lässt sich ein sämiges Raclette mit Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln geniessen – und natürlich einem Glas Fendant, dem typischen Walliser Weisswein.

Das Walliser Trockenfleisch IGP ist aus dem Einfallsreichtum der Bergbevölkerung entstanden. Sie waren früher gezwungen, Vorräte für den Winter anzulegen. Dazu salzten sie Rindfleisch und trockneten es in ihren Speichern. Diese Technik aus dem 14. Jahrhundert hat sich bis heute bewährt und wird nach wie vor mit Stolz von den Walliser Produzenten angewendet. Individuelles Wissen und geheime Gewürzmischungen verleihen jedem einzelnen Stück einen einzigartigen Geschmack.

Der Walliser Rohschinken IGP und der Walliser Trockenspeck IGP sind die jüngsten Vertreter der AOP-IGP-Familie und sind neben dem Trockenfleisch, dem Roggenbrot und dem Käse fester Bestandteil des Walliser Tellers. Ihre Besonderheit beruht auf der Trocknung und dem Pökeln des Schweinefleisches, das jeder Metzgermeister auf seine eigene Weise durchführt.

Das Walliser Roggenbrot AOP zeichnet sich durch seine rissige Kruste und die kreisrunde Form aus. Das leicht säuerliche Brot steht für echten Walliser Geschmack. Es war lange Zeit Grundnahrungsmittel für die ländliche Walliser Bevölkerung, da der Roggen das einzige Getreide war, das den rauen Bedingungen in den Bergen standhalten konnte. Es schmeckt zum Frühstück genauso wie zum Apéro, mit etwas Honig oder Bärlauchbutter bestrichen oder kombiniert mit Trockenfleisch oder mit Ziger.

Der Munder Safran AOP wird aus den getrockneten und zerriebenen Blütennarben des Krokus gewonnen. Im kleinen Oberwalliser Bergdorf Mund werden jedes Jahr drei Kilo dieser unschätzbar wertvollen Substanz gewonnen. Mund ist einer der wenigen Ort in der Schweiz, wo das rote Gold angepflanzt wird. Die Produktionsmenge ist zwar klein, der Munder Safran aber weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt. Dieses seltene und kostbare Gewürz findet sich in zahlreichen Gerichten wieder, so etwa in der Oberwalliser Spezialität Gelber Reis oder in lokalen Nudelgerichten und Suppen. Zudem wird es für die Veredelung von Brot und Branntweinen verwendet. Ein wahres Juwel unter den Walliser Spezialitäten.

Die Walliser AOC-Weine trumpfen mit ihrer Vielfalt: Sie werden aus mehr als fünfzig Rebsorten produziert, die alle aus dem idyllischen Weinbaugebiet im Kanton stammen. Sie sind mit den «Etoiles du Valais» ausgezeichnet, der höchsten Auszeichnung, die an der «Sélection Vins du Valais», dem Referenzwettbewerb der AOC-Weine Wallis, vergeben wird. Die Eleganz und die komplexen Aromen haben den Walliser AOC-Weinen auch zahlreiche internationale Auszeichnungen beschert. Heute leisten neben den bekannten Talenten und Winzerfamilien auch junge, begeisterte Walliserinnen und Walliser Hervorragendes auf dem Gebiet der Weinkultur. Die Walliser Weine, die nach umweltfreundlichen Vorgaben produziert werden, eignen sich sowohl zum Apéro als auch zu Mahlzeiten und schmecken zu salzigen Häppchen genauso gut wie zu handgefertigter Schokolade.

Die Abricotine AOP wird aus den Luizet-Aprikosen hergestellt, deren Ursprung in den Walliser Obstgärten auf das Jahr 1838 zurückgeht. Diese zuckersüsse Aprikosensorte behält nach der Verarbeitung den ganzen Geschmack ihres saftigen Fruchtfleischs und verleiht dem Branntwein ein intensives Aroma. Die Abricotine AOP ist klar wie Quellwasser und hat einen Alkoholgehalt von rund 40 Prozent. Hinter ihrem ausgeprägt fruchtigen Geschmack verbirgt sich ein Hauch von Mandeln. Sie eignet sich gut als Abschluss einer Mahlzeit, mit einem Aprikosensorbet oder als Cocktail.

Der Walliser Birnenbranntwein AOP wird zu 100 Prozent aus Walliser Williamsbirnen hergestellt. Der Geschmack, die Raffinesse und das Bouquet dieser Früchte zeigen sich in einem starken, fruchtigen und delikaten Branntwein. Wie auch bei der Abricotine AOP sind die Herkunft der Früchte und das Destillationsverfahren garantiert regional. Auch der Walliser Birnenbranntwein AOP wird wie die Abricotine AOP als Digestiv geschätzt, speziell nach einem Raclette oder einem Käsefondue.

Die Marke Wallis: dynamisch und umweltverträglich

Zusätzlich zu diesen AOP und IGP-zertifizierten Produkten sind im Wallis zahlreiche regionale Produkte direkt bei den Produzenten und regionalen Verkaufsstellen erhältlich. Die Marke Wallis kennzeichnet rund vierzig typische Produkte - eine Auszeichnung für das Beste, was der Kanton zu bieten hat. Das Label steht für die Anerkennung von Herkunft und Qualität und garantiert, dass die Produkte umweltverträglich und sozial verantwortlich hergestellt werden.

Die Marke Wallis zielt landwirtschaftliche Produkte wie weisse und grüne Spargeln, Walliser Aprikosen, Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, aber auch Most und zahlreiche Säfte aus dem Walliser Obstgarten. Die Marke mit ihrer Garantie für eine umweltverträgliche Produktion hat auch andere europäische Regionen inspiriert. So hat etwa die Bretagne nach dem Modell des Walliser Labels ihr Warenzeichen «Produit en Bretagne» geschaffen.

Das Wasser Valais: aus dem Herzen der Alpen

Das Gütezeichen Valais schmückt auch Qualitätsgetränke. So zum Beispiel das Mineralwasser aus der Mineralwasserquelle von Aproz am Fusse des Mont-Fort-Gletschers. Das Wasser bahnt sich seinen Weg durch verschiedene geologische Schichten und wird dadurch mit Kalzium, Magnesium, Kalium und anderen für den Körper wichtigen Mineralstoffen angereichert. Da es von Natur aus rein ist, wird das Wasser Valais unbehandelt in die Flaschen abgefüllt.

Die Werte der Marke Wallis und die Geschmacks- und Regionalvielfalt bieten Raum für gewagte und innovative kulinarische Kreationen: Roggenchips mit Kanadarenette-Apfelsaft, Tomatensalat mit Ziger, Raclette flambiert mit Abricotine AOP, Roggenperlen mit Schokolade oder Traubenkernbrot, um nur einige zu nennen. Das traditionelle, ursprüngliche Walliser Trockenfleisch findet in der Zubereitung als Tartar oder Carpaccio einen neuen Höhepunkt.

Das Wallis ist zu jeder Jahreszeit eine Destination für Geniesser: Das zauberhafte Zusammenspiel der verschiedenen Geschmacksnoten und Düfte machen es zu einer faszinierenden Genusswelt.

Das Wallis - überraschend köstlich

«*Der beste Arzt des Menschen ist seine Nahrung*», sagte Joseph Favre, der 1888 die Académie Culinaire de France gründete. Der geniale Visionär Joseph Favre wurde im Wallis im kleinen Dorf Vex am Eingang des Val d'Hérens geboren. Er war überzeugt von der Kraft und wohltuenden Wirkung einer guten Küche. Heute erweist seine Heimatregion seinen Überzeugungen alle Ehre. In der Feinschmeckerdestination Wallis gibt es unzählige Orte, an denen Geselligkeit und kulinarische Höchstleistungen vereint werden.

Die grossen Küchenchefs lieben das Wallis

Im Wallis - der sonnigen Region im Süden der Schweiz, umgeben von imposanten Alpengipfeln - sind kulinarische Schätze und Bräuche reichlich vorhanden. Besonders das Raclette darf bei keinem Dorf- oder Familienfest fehlen. Das Wallis zählt aber auch zu den Schweizer Regionen mit der grössten Anzahl an Gourmetrestaurants pro Einwohner. Der Gault-Millau vergibt zwischen Vouvry und Ernen an mehr als siebzig Restaurants insgesamt 996 Punkte (Stand 2017).

Didier de Courten in Siders führt mit seinen 19 Punkten und den zwei Michelin-Sternen die kreative Spitzenküche im Wallis an. Der Koch liebt die Walliser Kultur und teilt gerne seine Leidenschaft für die Eringerkühe. Er verwandelt regionale Produkte in gewagte Gourmetkreationen. In Zermatt am Fusse des Matterhorns befindet sich gleich ein ganzes Universum an Sternerestaurants. Der Ferienort zählt 250 Gault-Millau-Punkte und lockt mit grossen Namen aus der Schweizer Gastronomie: Ivo Adam - mit zwei Michelin-Sternen geschmückt - prägt die kulinarischen Kreationen des After Seven.

Der Walliser Teller - zu jeder Tageszeit

Wie der grosse Nachbar Italien mit seinem Dolce Vita ist auch das Wallis bekannt für seine Geselligkeit. Dabei führt kein Weg am Walliser Teller vorbei. Dieses Symbol für die Walliser Lebensfreude besteht aus traditionellen Käsesorten und AOP-IGP zertifizierten Fleischprodukten. Walliser Produzenten, Winzern und Gastronomen liegt es am Herzen mit Qualitätsprodukten und ganz neuen Aromen einfache und zugleich unvergessliche Genussmomente zu bieten. Diese gemeinsamen Werte sind die Basis der Restaurants mit dem Label «Walliser Köstlichkeiten». Mehr als sechzig Restaurants im Kanton würdigen so den kulinarischen Reichtum des Wallis. Je nach Know-How und Saison experimentieren die Küchenchefs mit Spargeln, Fleisch von Eringerkühen, Walliser Safran oder Alpkäse. Dabei bevorzugen sie AOP- und IGP-zertifizierte Produkte, Garanten für den echten Geschmack der regionalen Spezialitäten.

Das Label «Walliser Köstlichkeiten» der 60 ausgezeichneten Restaurants garantiert den Gästen, dass der echte Walliser Teller zu jeder Tageszeit erhältlich ist und mehrere warme Gerichte und Desserts aus regionalen Produkten angeboten werden. Seitens Weinkarte werden regionale Spezialitäten, insbesondere im Offenausschank empfohlen, denn mit mehr als fünfzig Rebsorten auf seinem Gebiet ist das Wallis auch eine einzigartige Weinwelt. Die Vielfalt seiner Spitzenweine zeigt sich in den unendlich vielen Geschmacksallianzen.

Geniessen in luftiger Höhe

Im glitzernden Schnee oder unter der milden Sommersonne: Hoch obenauf dem Berg bieten gleich mehrere kulinarische Festivals verblüffende Geschmackserlebnisse. Inspiriert von den Weinwanderungen und den vielen Köstlichkeiten der Walliser Berghänge, setzt zum Beispiel die Ski Food Safari in Crans-Montana ganz auf Genuss in luftigen Höhen. Auf der neuen und einzigartigen Gourmettour geht es vor einem imposanten Panorama auf Skiern auf Entdeckungsreise zu den im Skigebiet gelegenen Restaurants der grossen Küchenchefs.

Im Juni vereint der Gourmet-Trail in Saas-Fee die besten Köche und Kellermeister des Ferienorts für eine schmackhafte und grossartige Wanderung am Fusse des Gletschers: eine kulinarische Exklusivität umrahmt von dreizehn Viertausendern!

Nur einen Steinwurf entfernt treffen sich im August in Zermatt die Feinschmecker beim Swiss Food Festival – mit Blick auf das Matterhorn. Die Devise «Swissness und Kulinarik» sagt bereits alles über die Vorzüglichkeit der Amuse-Bouches und Menus, die von den Küchenchefs der 19 Gault-Millau-Restaurants des meistbesuchten Ferienorts der Welt präsentiert werden.

Von den Ufern des Genfersees bis zu den Grenzen des Goms variieren die Bräuche der Walliser Küche ganz nach der saisonalen Verfügbarkeit der Naturprodukte und bieten ebenso viele Kontraste wie die Walliser Landschaft selbst. Im Herbst kündigen die roten und goldenen Blätter die Wildsaison und die Zeit des traditionellen Brisolée an: auf dem Feuer geröstete Esskastanien begleitet von den besten Alpkäsesorten.

Das Wallis: Eine Welt, in der genussvolle Tradition und kulinarische Innovation mit Geselligkeit verbunden werden.

Walliser Wein und Gastronomie – die wichtigsten Events

- Nationales Finale der Eringer Ringkuhkämpfe, Anfang Mai
- Tage der offenen Weinkeller, Anfang Mai (Auffahrtswochenende)
- Alpaufzüge, Ende Mai bis Ende Juni
- Palp Festival Martigny, Juli bis August
- Cyclo sportive des Vins du Valais, Radsportevent, 1. August (Nationalfeiertag)
- Aprikosenfest Saxon, Anfang August (alle zwei Jahre)
- Swiss Food Festival Zermatt, Anfang August
- Vinea Weinsalon Siders, Anfang September
- Rebsortenwanderung Siders-Salgesch, Mitte September
- Genusswochen und Swiss Wine Week, Mitte September
- Raclette-Hauptstadt Bagnes, Mitte September
- Alpabzüge, September
- Foire du Valais Herbstmesse Martigny, Anfang Oktober
- Kastanienfest Fully, Mitte Oktober
- Tage der offenen Weinkeller im Herbst & Advent, November bis Dezember
- Markt der Genüsse und Handwerker Martigny, Dezember
- Grand Prix Joseph Favre Martigny, Dezember

Bilddatenbank – das Wallis in Bildern

Intersektorielle Bilddatenbank

Besuchen Sie unsere neue Bilddatenbank, in der Ihnen die schönsten Bilder aus den Bereichen Wirtschaft, Tourismus, Landwirtschaft und Kultur kostenlos zur Verfügung stehen. Die Bilder sind frei zugänglich, dürfen aber nur zum Zweck der Imageförderung des Kantons Wallis benutzt werden.

Zur intersektoriellen Bilddatenbank: fotos.wallis.ch

Bilddatenbank swiss-image

Aus Copyrightgründen haben nur die Medien und die berechtigten Partner Zugriff auf die Bilddatenbank swiss-image.

Zur Bilddatenbank swiss-image: swiss-image.ch

Kontakt

Valais/Wallis Promotion

Pressestelle

Tel. +41 (0)27 327 35 89 | presse@valais.ch

[wallis.ch](https://www.wallis.ch)

Weitere Informationen oder Ideen zu einem Artikel finden Sie in unseren Mediendossiers auf www.wallis.ch/medien.