

* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk

* das Qualitätszeichen



Damit ein AOP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen AOP.
www.aop-igp.ch



Schweiz. Natürlich.



RACLETTE
DU★VALAIS



Walliser Raclette AOP

Rohstoff: Walliser Raclette AOP ist ein vollfetter, halbharter Käse und wird aus roher Kuhmilch hergestellt. Die Kühe ernähren sich zu 75% von natürlichem Futter wie Gras oder Heu. Vergärtes Futter (Silage) oder gentechnisch verändertes Futter ist verboten.

Herstellung: Walliser Raclette AOP wird aus Rohmilch, in gewerblichen Berg- und Alpkäsereien im traditionellen «Chupferchessi» (maximal 5000 kg) hergestellt. Das Rezept der Käseherstellung wird seit Jahrhunderten von Generation zu Generation überliefert. Die Käselaike werden auf der Järbseite mit der regionalen Herkunftsbezeichnung gekennzeichnet. Um die Rückverfolgbarkeit sicherzustellen, wird jeder frisch hergestellte Laib mit einer Kaseinmarke, welche die wichtigsten Produktionsdaten enthält, versehen. Die Laibe werden auf Rottannenbrettern gelagert. Die Reifung des Walliser Raclette AOP dauert mindestens drei Monate. Dem Käse dürfen sowohl bei der Herstellung wie auch während der Reifungszeit keinerlei Zusatzstoffe oder genetisch veränderte Organismen beigelegt werden.

Aussehen und Eigenschaften: Walliser Raclette AOP ist ein runder Käselaike, hat einen Durchmesser von 29 bis 32 cm, eine Höhe von 6 bis 7 cm und wiegt zwischen 4,6 und 5,4 kg. Er hat eine gleichmässige, natürliche, braunorange Rindenschmiere. Der Teig ist glatt, geschmeidig und fein. Die reichhaltige Flora der Walliser Berg- und Alpenregion hat einen prägenden Einfluss auf den Geschmack von Walliser Raclette AOP. Dieser ist milchig frisch, unterstützt durch eine saure Note mit einer dominierenden pflanzlichen und fruchtigen Note.

Geografisches Gebiet: Die Milchproduktion, die Verarbeitung und die Reifung von Walliser Raclette AOP erfolgen ausschliesslich im Kanton Wallis.

Geschichte: Schon im Jahr 1574 wurde im Wallis Käse geschmolzen. Die Legende erzählt den Ursprung des Walliser Raclette wie folgt: An einem trüben, nebligen Tag arbeiteten ein paar Winzer bei beissender Kälte in ihren Rebbergen. Zur Mittagszeit kramten sie Brot, Käse und Wein aus ihren Säcken, entfachten ein Feuer und liessen sich ringsherum nieder. Einer von ihnen,

ein gewisser Léon, empfand ein unwiderstehliches Bedürfnis nach einer warmen Speise. Da er kein Kochgerät bei sich hatte, kam er auf die Idee, seinen Käse über dem offenen Feuer zu braten – Raclette war geboren. Der Ausdruck Raclette stammt übrigens aus einem einheimischen Dialekt. 1874 wurde der Käse offiziell so benannt. Das Raclette du Valais ist seit dem 21. Dezember 2007 als AOP geschützt.

Kulinarisches: Einen halben Laib Walliser Raclette AOP unter einen Racletteofen stellen. Den Käse mit einem Abstand von mindestens sechs Zentimeter unter der Heizquelle halten. Wenn die Käseoberfläche verläuft, die geschmolzene Schicht mit einem Messer auf einen Teller abschaben. Den Käse dabei nach unten gegen den Teller neigen. Als Beilage eignen sich kleine geschwellte Kartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln. Dazu trinkt man am besten ein Glas Walliser Fendant. Ursprünglich wurde der Walliser Raclette AOP am offenen Holzfeuer geschmolzen. Diese Zubereitungsart wurde seit den 50er-Jahren zunehmend durch den Racletteofen verdrängt. Um den Gästen eine besondere Atmosphäre beim Genuss von Walliser Raclette AOP zu bieten, wird in vielen Walliser Restaurants der Käse nach wie vor am offenen Holzfeuer geschmolzen. Walliser Raclette AOP kann auch in Raclettepfännchen zubereitet werden. Es ist jedoch darauf zu achten, dass der Käse nicht zu stark und zu lange erhitzt wird.

Verkaufsform: Walliser Raclette AOP wird als ganzer oder halber Laib, in Blöcken oder als Tranchen verpackt verkauft.



Kontakt:

Interprofession Raclette du Valais AOP
Av. de la Gare 2, 1964 Conthey
Tel. 027 345 40 90
info@walliserraclette.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.raclette-du-valais.ch
www.walliserraclette.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp