

* 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.



Walliser Roggenbrot AOP

Rohstoff: Beim Mehl zur Herstellung von Walliser Roggenbrot AOP muss es sich um Vollkornmehl handeln, das aus mindestens 90 % Roggen und höchstens 10 % Weizen, beides aus dem Kanton Wallis, zusammengesetzt ist. Das Getreide wird umweltschonend angebaut.

Herstellung: Roggen- und Weizenmehl, Hefe, Salz und Wasser sind die einzigen verwendeten Rohstoffe. Alle Zutaten werden zu einem homogenen Teig geknetet. Nach dem Mischen muss der Teig im Behälter ruhen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Anschliessend werden die Teiglinge zu einem spitzen Kegel geformt und in Mehl gewendet. Die Teiglinge lässt man in der Folge ruhen, bis sich deutliche Risse zeigen. Zur Verstärkung der Risse werden die Enden vor dem Backen mit der Handfläche leicht platt gedrückt. Das Walliser Roggenbrot AOP wird in Herdöfen gebacken. Grad und Dauer des Backens (rund eine Stunde) sind je nach Handhabung des Bäckers leicht unterschiedlich. Auch die individuelle Komposition der Zutaten durch die verschiedenen Bäckermeister beeinflusst Aussehen und Geschmack des Walliser Roggenbrots AOP.

Aussehen und Eigenschaften: Das Walliser Roggenbrot AOP wird als Laib von 250 g, 500 g oder 1 kg mit einer Toleranz von 10 % verkauft. Es ist rund, die Brotunterseite ist flach und die Oberfläche rissig. Die Farbe ist braungrau. Die Textur des Brotes ist kompakt, leicht porös und sieht feucht aus. Das Brot schmeckt je nach Herstellungsweise nach Milch- oder Essigsäure.

Geografisches Gebiet: Der Anbau des Roggens, die Lagerung des Erntegutes, die Verarbeitung zu Mehl und die Herstellung des Walliser Roggenbrots AOP in den Bäckereien erfolgen ausschliesslich im Kanton Wallis.

Geschichte: Der Anbau von Roggen im Alpenraum von Europa und dessen Verarbeitung zu Brot gehen bis in die Bronzezeit zurück. Die Bedeutung des Roggenbrots im Wallis bezeugen bereits Schriften von 1209. Roggenbrot war damals der Hauptbestandteil der täglichen Nahrung in den Walliser Dörfern. Das kontinentale Klima und die leichten und trockenen

Böden sind günstige Voraussetzungen für den Roggenanbau. Roggen kann sich als einziges Getreide an solch extreme Produktionsbedingungen und hohe Lagen anpassen. In den Walliser Dörfern wurde der Ofen, welcher der kollektiven Brotherstellung diente, nur zwei bis drei Mal pro Jahr in Betrieb genommen. Es brauchte daher ein haltbares Erzeugnis wie das Walliser Roggenbrot. Mit dem Einzug moderner und anpassungsfähiger Weizensorten wurde der Roggen verdrängt. Das Roggenbrot wurde zum Symbol für das Brot der Armen. Durch den AOP-Schutz wird das Walliser Roggenbrot heute wieder nach traditionellem Rezept in gewerblichen Bäckereien hergestellt, und erlebt ein wahres Revival. Das Walliser Roggenbrot ist seit dem 27. Februar 2004 als AOP geschützt.

Kulinarisches: Das Walliser Roggenbrot AOP hält sich lange. Es schmeckt köstlich pur, mit Butter, Käse, einem Glas Walliser Wein, mit Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Rohschinken IGP, Walliser Trockenspeck IGP oder einem Walliser Raclette AOP.

Verkaufsform: Das Walliser Roggenbrot AOP wird frisch gebacken in Papiersachets oder vakuumiert verkauft.



Kontakt:

Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP
Maison du Paysan, Postfach 96, 1964 Conthey
Tel. 027 345 40 10, Fax 027 345 40 11
paindeseglevalaisan@agrivalais.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.walliserroggenbrot.ch
www.feinschmecker-wallis.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp