



* die Herkunft

* Menschen
und ihr Handwerk



* das Qualitätszeichen

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



Schweiz. Natürlich.



★ VIANDES SÉCHÉES DU VALAIS 
WALLISER TROCKENFLEISCHPRODUKTE

Walliser Trockenspeck IGP

Rohstoff: Der Walliser Trockenspeck IGP besteht aus dem Bauch von Schweinen.

Herstellung: Der Schweinebauch, welcher zur Herstellung des Trockenspekks verwendet wird, wird in rechteckige Platten geschnitten. Auf die Oberfläche jedes Stücks wird eine Mischung aus Salz, Pfeffer, Gewürzen und Kräutern gerieben, deren genaue Zusammensetzung dem Geschmack des Produzenten unterliegt. Sie werden dann in grossen Gefässen eingesalzt, wo sie einige Tage im Kühlen mit der Salzmischung imprägniert werden. Der nächste Schritt ist das Trocknen. Die Platten werden an Schnüren in einem kühlen und gut durchlüfteten Lokal aufgehängt. Die Mindestdauer der Trockenspeckherstellung, also das Salzen, das Trocknen und die Veredelung, beträgt vier Wochen. Bei diesem Verfahren verliert der Speck mindestens 30 % seines ursprünglichen Gewichtes. Die Speckplatten werden während des Trocknens mehrmals gepresst, um sie rechteckig zu formen. Am Ende des ganzen Verfahrens weisen die Speckplatten eine Dicke von etwa 3 cm auf. Der Walliser Trockenspeck wird auf keinen Fall geräuchert.

Aussehen und Eigenschaften: Der Walliser Trockenspeck IGP ist ein eingesalztes Fleischerzeugnis mit langer Haltbarkeit, welches ausschliesslich aus getrocknetem Schweinefleisch besteht und roh konsumiert wird. Seine feste Textur besteht aus Muskelfasern und Fettteilen. Der Fettteil ist weiss. Die Gewürze und die Kräuter verleihen dem Walliser Trockenspeck IGP seinen typischen aromatischen Geschmack.

Geografisches Gebiet: Der Walliser Trockenspeck IGP wird nur im Kanton Wallis verarbeitet. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

Geschichte: Das Trocknen von Fleischerzeugnissen im Wallis beruht auf einem Wissen aus dem 16. Jahrhundert. Zu dieser Zeit war die Mästung der Schweine im Wallis aber wenig verbreitet. Erst Ende des 19. Jahrhunderts kehrte die Situation: Immer mehr

Familien hielten für den Eigenbedarf Schweine, mästeten und verarbeiteten diese. Damit sorgten sie dank der Trocknung des Fleisches für eine lange Konservierung. Die Tradition, Ende Herbst oder Anfang Winter das Schwein auf dem Bauernhof zu schlachten, war bis Ende des Zweiten Weltkrieges sehr verbreitet. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das ganze Tier – und nicht nur der Schinken – in Holzgefässen eingesalzt und dann wenn möglich in einer Vorratskammer auf der Alp durch die frische und trockene Luft der Höhenlage getrocknet. Seit 1950 erlitt das Schweinefleisch mit dem Verschwinden der eigenen Produktion zugunsten der Professionalisierung der Verarbeitung eine ähnliche Entwicklung wie das Rindfleisch. Was geblieben ist, ist die handwerkliche Handhabung, welche von Generation zu Generation weitergegeben wird. Der Walliser Trockenspeck ist seit dem 2. Oktober 2015 als IGP geschützt.

Kulinarisches: Wie das Walliser Trockenfleisch IGP und der Walliser Rohschinken IGP gehört der Walliser Trockenspeck IGP auch zum Walliser Teller. Diese Exzellenz-Dreieinigkeit wird idealerweise mit dem Walliser Roggenbrot AOP und dem Walliser Raclette AOP ergänzt.

Verkaufsform: Der Walliser Trockenspeck IGP wird als Stück oder in Tranchen verkauft. Er muss nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Kontakt:

Vereinigung der Walliser
Trockenfleischprodukte IGP
Postfach 96, 1964 Conthey
Tel. 027 345 40 10, Fax 027 345 40 11
cvsecretariat@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.viandeseechee.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp