

* 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 Rohschinken IGP

Rohstoffe: Der Walliser Rohschinken IGP besteht aus Hinterschinken vom Schwein.

Herstellung: Die Fleischstücke werden zuerst mit einer Mischung aus Salz, Gewürzen und Kräutern eingerieben, dann werden sie gekühlt zwischengelagert. Dank dem Fleischsaft entsteht an der Oberfläche eine Sulze. Die Fleischstücke werden nach dem Salzbad in ein Netz oder in einen Strumpf gepackt und einige Tage gedünstet. Erst dann werden sie getrocknet und gepresst. Beim Pressen werden die Fleischsporen geöffnet und die Form des Fleischstückes vereinheitlicht. Die Mindestdauer für die Herstellung des Rohschinkens inklusive Salzen, Trocknen und Veredelung beträgt zwischen 6 und 10 Wochen. In gewissen Fällen findet das Trocknen in Lageralphütten an der freien Luft statt. Heutzutage wird aber in den meisten Fällen in Räumen mit kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit getrocknet. Der Gewichtsverlust macht je nach Speckschicht mindestens 35% aus. Der Walliser Rohschinken IGP wird auf keinen Fall geräuchert.

Aussehen und Eigenschaften: Der Walliser Rohschinken IGP ist eine Rohpökelfleischware mit langer Haltbarkeit aus Schweinefleisch, welche ohne Knochen getrocknet und roh konsumiert wird. Seine Textur ist fest, die Muskelfarbe rosarot und diejenige der Speckteile weiss. Seinen aromatischen Geschmack verdankt er den eingesetzten Gewürzen und Kräutern.

Geografisches Gebiet: Das Herstellungsgebiet des Walliser Rohschinkens IGP ist der Kanton Wallis. Geburt, Mästung, Schlachtung und Zerlegung der Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz.

Geschichte: Die Trocknungstechnik der Fleischprodukte ist im Wallis seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Damals war aber die Schweinemast im Wallis wenig verbreitet. Ende des 19. Jahrhunderts änderte diese Tatsache. Viele bäuerliche Familien mästeten Schweine für ihre eigenen Bedürfnisse und verarbeiteten und

trockneten das Fleisch selber, um es lange aufzubewahren. Die Tradition, in jeder Familie das eigene Schwein Ende des Herbstes oder im Winter «zu Hause» zu schlachten, war bis nach dem Zweiten Weltkrieg sehr verbreitet. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das ganze Schwein, nicht nur der Schinken, in Holzgefässen gesalzt und dann in den typischen Walliser Lageralphütten in der freien und trockenen Bergluft getrocknet. Ab den 50er-Jahren verlief die Entwicklung der Schinkenherstellung in einer ähnlichen Kurve wie diejenige des Trockenrindfleisches. Die heimische Produktion nahm zugunsten der professionellen Herstellung dank dem wachsenden fachlichen Wissen ab. Der Walliser Rohschinken ist seit dem 2. Oktober 2015 als IGP geschützt.

Kulinarisches: Wie das Walliser Trockenfleisch IGP und der Walliser Trockenspeck IGP gehört der Walliser Rohschinken IGP zum Walliser Teller. Die drei Fleischspezialitäten werden genussvoll mit dem Walliser Roggenbrot AOP sowie Walliser Raclette AOP konsumiert. Der Walliser Rohschinken IGP passt auch hervorragend zu Walliser Spargeln oder Melone.

Verkaufsform: Den Walliser Rohschinken IGP kann man als Stück oder in dünnen Tranchen portioniert kaufen. 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.viandesechee.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp