

Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN





WALLISER ROHSCHINKEN IGP



ROHSTOFF

Der Walliser Rohschinken IGP* besteht aus Schweinsunterspälte oder -nuss.



KULINARISCHES

Der Walliser Rohschinken IGP gehört zum Walliser Teller und wird genussvoll mit dem Walliser Roggenbrot AOP sowie Raclette du Valais AOP konsumiert.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Das Herstellungsgebiet des Walliser Rohschinkens IGP ist der Kanton Wallis. Die Schweine kommen ausschliesslich aus der Schweiz.



HERSTELLUNG

Die Fleischstücke werden mit einer Mischung aus Salz, Gewürzen und Kräutern eingerieben und eine Woche lang kalt gelagert. Dann werden sie getrocknet und dabei gepresst. Durch den Fleischsaft entsteht an der Oberfläche eine Sulze. Nach einem Salzbad werden die Fleischstücke in ein Netz oder in einen Strumpf gepackt und mehrere Tage gedünstet. Erst dann werden sie getrocknet und gepresst. Die Herstellung des Rohschinkens dauert zwischen 6 und 10 Wochen, dabei bildet sich ein Edelschimmelbelag. Traditionell findet das Trocknen in Lager-Alphütten an der freien Luft statt. Heutzutage wird meist in Räumen mit kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit getrocknet. Der Gewichtsverlust liegt bei mindestens 35 %. Der Walliser Rohschinken IGP wird auf keinen Fall geräuchert.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Walliser Rohschinken IGP ist eine langhaltbare Rohpökelfleischware aus Schweinefleisch. Sie wird ohne Knochen getrocknet und roh konsumiert. Die Textur des Rohschinkens ist fest. Die Muskelfarbe ist rosa, und die Speckteile sind weiss. Den aromatischen Geschmack verdankt er den eingesetzten Gewürzen und Kräutern.

GESCHICHTE

Fleisch wird im Wallis seit dem 16. Jahrhundert getrocknet. Die Schweinemast verbreitete sich allerdings erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts: Viele bäuerliche Familien verarbeiteten und trockneten das Schweinefleisch selber, um es lange haltbar zu machen. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das ganze Schwein, nicht nur die Unterspälte und die Nuss, in Holzgefässen gesalzen und dann in den typischen Walliser Lager-Alphütten in der freien und trockenen Bergluft getrocknet. Ab den 50er-Jahren wurde die eigene Abtrocknung als Konservierungsverfahren immer mehr durch die Kühlung in gewerblichen Betrieben ersetzt.

VERKAUFSFORM

Den Walliser Rohschinken IGP kann man als Stück oder in dünnen Tranchen kaufen.



Vereinigung der Walliser Trockenfleischprodukte IGP

Postfach 96, 1964 Conthey
027 345 40 10

cvagri@agrivalais.ch

www.trockenfleischwallis.ch

[wallisertrockenfleischprodukteigp](https://www.facebook.com/wallisertrockenfleischprodukteigp)

[wallisertrockenfleischigp](https://www.instagram.com/wallisertrockenfleischigp)

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26

3007 Bern

031 381 49 53

info@aop-igp.ch

www.aop-igp.ch

[aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)

[aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)



* Das Qualitätszeichen IGP (geschützte geografische Angabe) weist auf den Schutz des entsprechenden traditionellen Produktes durch den Bund hin.