

Strategisches Potenzial

100-Jähriges Simplär-Roggenbrot

Gastronomie

Simplon



© Simplon Region

Die Urform mit einer reinen Sauerteigführung ist selten noch zu finden. Das Roggenbrot wird nach den Bedingungen von AOC hergestellt, das den geschützten Ursprung bezeichnet. Pflege und Umgang mit dem Sauerteig sind beim Simplär Roggenbrot zentral und verlangen viel Geschick und Erfahrung. Im Simplär Roggenbrot sind nachweislich Spuren von hundertjährigem Roggen enthalten.

Strategisches Potenzial

Das italienisch-schweizerische Kastanienfest Castagnata im Simplon-Dorf

Gastronomie

Simplon



© Peter Smola / PIXELIO

Die Castagnata ist ein Kastanienfest im Simplon-Dorf mit Gästen aus dem italienischen Trontano. Bei dem die Marroni aus Trontano, wie auch die übrigen Produkte, von der gebratenen Salametti über den Speck bis zu den Weintrauben und dem Vino Rosso den Gästen präsentiert werden.

Strategisches Potenzial

Das höchste Drehrestaurant der Welt

Gastronomie

Saas-Fee



© Saas-Fee/Saastal Tourismus

Eine Besonderheit ist das Allalin-Restaurant, das höchste Drehrestaurant der Welt.

Strategisches Potenzial

27 Gault Millau-Restaurants im Oberwallis

Gastronomie

Destinationsübergreifend



© Rainer Sturm/ PIXELIO

24 der 27 Oberwalliser Gault Millau-Restaurants befinden sich in Zermatt oder im Goms.

Strategisches Potenzial

54 Restaurants aus Zermatt werden im Michelin-Führer empfohlen

Gastronomie

Zermatt



© Rainer Sturm/ PIXELIO

Der Michelin-Führer empfiehlt 54 Restaurants aus Zermatt.

Strategisches Potenzial

Wii-Grill-Fäscht

Gastronomie

Region Visp



© Valais/Wallis Promotion – François Perraudin

Das Wii-Grill-Fäscht ist eine kulinarische Weinwanderung im Spätsommer auf dem höchsten Weinberg Europas.

Strategisches Potenzial

Die meisten registrierten AOC- und IGP-Produkte kommen aus dem Wallis

Gastronomie

Destinationsübergreifend



© Valais/Wallis Promotion – Marque Valais

Das Wallis zählt zurzeit die meisten registrierten AOC- und IGP-Produkte z.B.: echtes Walliser Roggenbrot seit 2004 geschützt; Branntweine wie der «Eau de vie de poire Williams du Valais» seit 2001 geschützt und die Abricotine seit 2003 geschützt; der Munder Safran - einziger Schweizer Safran seit 2004 geschützt.

Strategisches Potenzial

Mediterranes Klima und Früchte und Gemüse aller Art

Gastronomie

Destinationsübergreifend



© Valais/Wallis Promotion / François Perraudin

Anhand der gigantischen Höhenunterschiede von teilweise 4'000m hat das Wallis keine einheitliche Flora und Fauna. Es herrscht z.T. mediterranes Klima. Dank dem Klima gedeihen Früchte wie beispielsweise Aprikosen, Birnen, Pfirsiche und Feigen und es wachsen Zypressen und Steppengräser.

Strategisches Potenzial

Roggenbrot backen in Erschmatt

Gastronomie

Pfyn-Finges



© Valais/Wallis Promotion – Agriculture Valais

Das Backerlebnis wird vom Verein Erlebniswelt Roggen Erschmatt organisiert. Der Verein kümmert sich um die Tradition des Roggens und des Roggenbrottes im Wallis. Dazu gehören das Dreschen im Stadel, eine Ausstellung der Brotwerkzeuge im Spycher, der Roggenanbau in der Kulturlandschaft der Zelg, die traditionellen Arbeitsmethoden wie das Ernten mit der Sichel und die Aussaat von Hand.

Strategisches Potenzial

Vitis Antiqua 1798 die älteste Cornalin-Rebe der Schweiz

Gastronomie

Pfyn-Finges



Mitten in Leuk-Stadt, vor dem alten Haus der «Galleria Graziosa Giger», wächst die älteste Rebe der Schweiz, ein Cornalin. Sie wurde 1798 gepflanzt. Von der alten Rebe liessen die in der Vereinigung «Vitis Antiqua» zusammengeschlossenen Winzer Sprösslinge veredeln, die sie in einem Muttergarten an bester Lage in Leuk pflanzten. Diese Winzer produzieren nun aus der über 200 Jahre alten Rebe einen aussergewöhnlichen Wein, den «Vitis Antiqua 1798».

Strategisches Potenzial

Walliser Weinmuseum in Salgesch

Gastronomie

Pfyn-Finges



Das Walliser Reb- und Weinmuseum ist eine Stiftung, die im Jahr 1982 von der Genossenschaftskellerei *Provins* initiiert wurde und die den Weinbau im Kanton Wallis zum Thema hat. Eine Abteilung des Museums befindet sich im Zumofenhaus in Salgesch. Das restaurierte Doppelhaus liegt im alten Dorfkern. Es ist im Besitz der Gemeinde und der Burgerschaft von Salgesch und steht seit 1991 dem Publikum offen.

Strategisches Potenzial

Über 35 verschiedene Heilkräuter-Pflanzen werden im Oberwallis angebaut

Gastronomie

Destinationsübergreifend



Heilkräuter werden wegen ihres Gehalts an Wirkstoffen zu Heilzwecken oder zur Linderung von Krankheiten verwendet. Die reine Luft und die gute Bodenqualität ermöglichen im Oberwallis den Anbau von über 35 Pflanzen, die für ihre Heilwirkung oder ihr Aroma bekannt sind; sie werden alle biologisch angebaut.