

## Sortenorganisation Raclette du Valais AOP

### MEDIENMITTELUNG

*Alpe La-Pâle*

## Hervorragende Alpkäsequalität

In den letzten Jahren konnte die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP die Alpe «La-Pâle» auf dem Gebiet der Gemeinde Val d'Illeiez, welche von der Familie Serge Mariétan bewirtschaftet wird, regelmässig mit einem «Etoile d'Or» für gute Käsequalität auszeichnen. Diesen Sommer gelang es der Familie Mariétan auf der Alpe einen hervorragenden Käse herzustellen. Die Taxationskommission bewertete die Qualität des Alpkäses mit der Höchstnote von 20 Punkten. Nationalrat Thomas Egger als Präsident und Urs Guntern als Direktor der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP nahmen dies zum Anlass, um der Familie Mariétan direkt vor Ort für ihre hervorragende Leistung zu gratulieren.

Die Herstellung eines Alpkäses ist ein aufwändiger Prozess, der viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung verlangt. Sofort nach dem Melken wird die würzige, frische Rohmilch vor Ort verarbeitet. Dies ist der Anfang eines langen Prozesses, der viel Kraft, Aufmerksamkeit und Erfahrung verlangt. Denn jeder Handgriff prägt den einzigartigen Charakter und die Qualität des Alpkäses.

Hunderte unterschiedliche Kräuter, kristallklares Wasser und reine Bergluft machen den Alpkäse zu einem Erlebnis, das weit mehr als nur den Gaumen berührt. Alpkäse enthält einen hohen Anteil an wertvollen ungesättigten Fettsäuren, welche einen positiven Einfluss auf das Herz-Kreislaufsystem haben. Die Herstellung des Alpkäses leistet aber auch einen wertvollen Beitrag für die Natur. Denn die Bewirtschaftung der Alpen dient nicht nur dem Menschen – sie ist auch ein nachhaltiger Beitrag zur Artenvielfalt auf den Alpweiden.

Die Sortenorganisation „Raclette du Valais AOP“ ist seit Jahren bestrebt die Qualitätsproduktion in den AOP-zertifizierten Käsereien und Alpkäsereien zu fördern, um bei den Konsumentinnen und Konsumenten die Werte der Walliser Käsespezialität, wie Tradition, Natürlichkeit, Regionalität und Qualität näher zu bringen und den Produzenten eine gute Wertschöpfung zu gewährleisten. Eine von der Sortenorganisation aus Fachpersonen zusammengesetzte Taxationskommission beurteilt auf der Basis eines strengen Reglements regelmässig die Qualität der Käse. Es werden die Kriterien Äusseres, Lochung, Teig, Geschmack und Geruch beurteilt. Nur Käse, welcher mindestens 18 von total 20 Punkten erreicht, darf mit dem Label „Raclette du Valais AOP“ vermarktet werden.

Da es sich beim Raclette du Valais AOP um einen Naturkäse handelt, ist es sehr schwierig bei der Taxation die maximale Punktzahl von 20 Punkten zu erzielen. Letztmals erreichte 2017 ein Walliser Alpkäse dieses Top-Ergebnis. Die Alpe «La-Pâle» ist seit 2016 für die Herstellung von Raclette du Valais AOP zertifiziert und der Käse konnte in den vergangenen Jahren von der Taxationskommission regelmässig mit 19 bzw. 19.5 Punkten bewertet werden. Das stetige Streben der Familie Mariétan einen guten Alpkäse herzustellen, wurde nun von der Taxationskommission mit der maximalen Punktzahl belohnt. Dies ist ein Beweis, dass auch auf den Alpkäsereien, trotz der erschwerten Produktionsbedingungen, ein ausgezeichnete Käse hergestellt werden kann.

Die Alpe «La-Pâle» auf dem Gebiet der Gemeinde Val d'Illeiez wird seit 2013 von der Familie Mariétan bewirtschaftet. 32 Kühe verbringen während 120 Tagen von Juni bis September den Sommer auf 1500 Metern über Meer auf der Alpe «La-Pâle» und produzieren täglich frische, würzige und gesunde Alpmilch. Aus dieser Milch stellt die Familie Mariétan 7 Tonnen Raclette du Valais AOP, Tomme und Zieger her. Für die Käseproduktion und – pflege ist Serge Mariétan mit seinen Söhnen Julien und Nicolas verantwortlich. Der Käse wird vorwiegend direkt vermarktet oder über das

Geschäft «La Cavagne» in Troistorrents. Die landwirtschaftliche Organisation «La Cavagne», deren Gründerpräsident Serge Mariétan ist, hat sich zum Ziel gesetzt, die landwirtschaftlichen Produkte des Tal's Val d'Illeiez zu vermarkten.

Thomas Egger, Nationalrat und Präsident der Sortenorganisation sowie Urs Guntern, Direktor der Sortenorganisation nahmen die Qualitätsbeurteilung zum Anlass, um der Familie Mariétan direkt vor Ort für die hervorragende Qualität zu gratulieren. Thomas Egger: „Die Familie Mariétan beweist eindrücklich, zu welcher hervorragenden Leistungen die Walliser Alpwirtschaft fähig ist“.

Conthey, 13. September 2019

**Auskünfte:** Urs Guntern, Direktor SOR (079 / 418 78 72)