

Conthey, 3. März 2026

MEDIENMITTELUNG

Auszeichnungen für hervorragende Käsequalität 2025

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP zeichnet jährlich Käsereien und Alpkäsereien aus, welche Käse mit besonderer Qualität hergestellt haben. Eine Rekordzahl von 22 Käsereien und 43 Alpkäsereien konnten die begehrten Qualitätsauszeichnungen für die Käseproduktion 2025 entgegennehmen. Dieser Anstieg der Anzahl der Auszeichnungen zeigt, dass die Qualität stimmt und sogar noch besser ist als in den Vorjahren.

Raclette du Valais AOP ist das Ergebnis eines überlieferten Know-hows, das von Generation zu Generation weitergegeben wird, und verkörpert das Wesen des Walliser Terroirs. Seit 2007 durch eine Ursprungsbezeichnung geschützt, genießt er heute eine Anerkennung, die weit über die Grenzen der Schweiz hinausgeht.

Der Erfolg von Raclette du Valais AOP beruht vor allem auf dem ständigen Streben nach einwandfreier Qualität. Jedes Mitglied der Sortenorganisation engagiert sich mit seiner Professionalität und seiner Verbundenheit mit den Traditionen für die Erhaltung dieser Exzellenz. Diese Dynamik spiegelt sich in den glänzenden Auszeichnungen wider, die die Käsereien und Alpkäsereien bei nationalen und internationalen Wettbewerben wie den «World Cheese Awards», den «Raclette-Weltmeisterschaften» oder dem «Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte» erhalten haben.

Qualität ist übrigens die Priorität der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP. Zusammen mit engagierten und leidenschaftlichen Mitarbeitern in den Käsereien und Alpkäsereien setzt sie sich nachhaltig für die Bekanntheit und den Erfolg dieser für das Wallis typischen Spezialität ein. Um dieses Ziel zu erreichen, stützt sich die Sortenorganisation auf erstklassige Walliser Rohmilch, eine zertifizierte Produktion, ein detailliertes Pflichtenheft sowie besonders strenge Qualitätsvorschriften. Damit verdeutlicht sie anspruchsvollen Konsumenten die Werte, die die Identität von Raclette du Valais AOP ausmachen: Tradition, Natürlichkeit, regionale Verankerung und einwandfreie Qualität. Dieser Ansatz gewährleistet den Produzenten auch eine gute Wertschöpfung. Von der Milchproduktion über die Käseherstellung bis hin zur Reifung unterliegt jeder Schritt strengen Kontrollen, um die Einhaltung höchster Anforderungen zu gewährleisten. Nur Käse, der die Kriterien für höchste Qualität erfüllt, darf den Namen Raclette du Valais AOP tragen und vermarktet werden.

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP zeichnet jährlich Käsereien und Alpkäsereien aus, welche Käse mit besonderer Qualität hergestellt haben. Ausgezeichnet werden diejenigen, die im Laufe des Jahres oder der Sömmerungssaison durchschnittlich 18,8 Punkte oder mehr von maximal 20 Punkten erreichen. Das Jahr 2025 war erneut ein qualitativ hervorragendes Jahr. Am 3. März 2026 erhielten in Châteauneuf 22 Käsereien und 43 Alpkäsereien die begehrten Qualitätsauszeichnungen, die von den hohen Anforderungen und dem Know-how zeugen, die für diese Branche charakteristisch sind.

Entsprechend der Taxationsresultate konnten der Kanton Fr. 100'000.- und die Sortenorganisation Fr. 165'370.- an Qualitätsprämien den Käsereien und Alpkäsereien für das Jahr 2025 auszahlen.

Die Sortenorganisation gratuliert den ausgezeichneten Käsereien und Alpkäsereien für die bemerkenswerte Produktion und Reifung des schmackhaften und würzigen Raclette du Valais AOP

Sortenorganisation Raclette du Valais AOP

Auskünfte:

- Malvine Moulin, Präsidentin SOR (078 / 752 47 08)
- Urs Guntern, Direktor SOR (079 / 418 78 72)

Beilage: ausgezeichnete Käsereien und Alpkäsereien

Auszeichnungen für hervorragende Käsequalität 2025

Käserei	Herkunfts- bezeichnung	Goldstern	Silberstern	Bronzestern
		Punkte	Punkte	Punkte
La Fermette	ARBAZ	19.67		
Ferme de Lisats	DENTS DU MIDI 1	19.50		
Fromagerie fermière Vétroz	VETROZ	19.35		
Etiez	BAGNES 98	19.33		
Grengiols	GOMSER 55	19.29		
Lourtier	BAGNES 30	19.24		
St-Martin	ST-MARTIN	19.24		
Ayent	AYENT	19.23		
Walker Bergkäserei	GOMSER 1	19.20		
Simplon-Dorf	SIMPLON	19.20		
Bio Bergkäserei Gluringen	BIO GOMSER 11		19.19	
Miex	MIEX		19.11	
Anniviers	ANNIVIERS		19.10	
Isérables	ISERABLES		19.08	
Ferme des Trontières	CRANS-MONTANA		19.03	
Liddes	BAGNES 4		19.02	
Reckingen	GOMSER 32		19.00	
Orsières	ORSIERES			18.92
Augstbordkäserei Turtmann	BIO Wallis 65			18.89
Verbier	BAGNES 1			18.86
Haudères	HAUDERES			18.84
Visperterminen	HEIDA			18.83

Alpkäserei	Herkunfts- bezeichnung	Goldstern	Silberstern	Bronzestern
		Punkte	Punkte	Punkte
Fluhalpe	FLUHALP	19.87		
Nava	NAVA	19.83		
Corbyre	CORBYRE	19.71		
Binneralp	BINNERALP	19.69		
La Peule	PEULE	19.50		
Champoussin	CHAMPOUSSIN	19.50		
Savolaire	DENTS DU MIDI 16	19.50		
Loveignoz	LOVEIGNOZ	19.50		
Sorniot	SORNIOT	19.50		
Chassoure	CHASSOURE	19.50		
Coeur	COEUR	19.50		
Les Ars	ARS	19.50		
La Pâle	LA-PALE	19.50		
Pointet	POINTET	19.42		
Champsot	CHAMPSOT	19.37		
Rouaz	ROUAZ	19.29		
Thyon	THYON	19.29		
La Chaux	CHAUX	19.27		
Err de Lens	ERR DE LENS	19.21		
Bavon	BAVON		19.18	
Jeur-Loz	JEUR-LOZ		19.16	
Tanay	TANAY		19.14	
Le Lein	LE LEIN		19.14	
Berroix	DENTS DU MIDI 36		19.13	
Serin	SERIN		19.13	
Pépinet	PEPINET		19.13	
Balavaux	BALAVAUX		19.00	
La Lettaz	LETTAZ		19.00	
Fournoutz	FOURNOUTZ		19.00	
Tsalan d'Arbaz	TSALAN		19.00	
Larschy	LARSCHY		19.00	
Tronc	TRONC		19.00	
Orzival	ORZIVAL		19.00	

Alpkäserei	Herkunfts- bezeichnung	Goldstern	Silberstern	Bronzestern
		Punkte	Punkte	Punkte
Tovassière	DENTS DU MIDI 17			18.96
Randonnaz	RANDONNAZ			18.90
Moiry	MOIRY			18.88
Emaney	EMANEY			18.87
Ripaille	DENTS DU MIDI 32			18.85
Combyre	COMBYRE			18.85
Bachalpe	BACHALP			18.84
Moosalpe	MOOSALPE			18.84
Lapisa	DENTS DU MIDI 31			18.81
Ober-Galm	OBER-GALM			18.80