

Kulinarik | «Raclette du Valais AOP» zeichnet 15 Käsereien und 22 Alpkäsereien für hervorragende Käsequalität aus

# Die Oscars der Käsebranche

**SIDERS | Gold-, Silber- oder Bronzestern: Die Sortenorganisation «Raclette du Valais AOP» prämierte gestern die besten Raclettekäse. Acht Qualitätsauszeichnungen gingen ins Oberwallis.**

Jedes Jahr zeichnet die Sortenorganisation «Raclette du Valais AOP» Käsereien und Alpkäsereien aus, die Käse mit besonderer Qualität hergestellt haben. Gestern war es wieder so weit. 37 Betriebe durften sich im Hôtel de Ville in Siders über einen Gold-, Silber- oder Bronzestern freuen. Betriebe, die bei der Käsetaxation 2017 im Durchschnitt 18,8 Punkte und mehr von maximal 20 Punkten erzielten.

Urs Guntern, Direktor von «Raclette du Valais AOP», zeigte sich erfreut: «Die Resultate sind hervorragend.» Und weiter: «65 Prozent der gesamten taxierten Menge weisen eine Punktzahl von 19 bis 19,5 auf.» Die grosse Anzahl an Auszeichnungen zeige, dass die Käsequalität bei den AOP-zertifizierten Betrieben einen sehr hohen Stand erreicht habe.

## Hohe Nachfrage führte zu Lieferengpässen

Ein Blick zurück ins vergangene Jahr zeigt: Die harte Arbeit der Käsereien und Alpkäsereien zahlt sich aus. Im Dezember verzeichnete die Branche gar Engpässe bei der Nachlieferung

von Raclettekäse. «Die Nachfrage ist stärker gestiegen als erwartet. Die Kundschaft schätzt Authentizität», erklärt Guntern. Diese hohe Nachfrage sei gewiss ein positives Zeichen. «In diesem Jahr müssen wir jedoch «Gas geben», um den Markt auch gegen Ende Jahr zu befriedigen.»

## 8 Sterne für das Oberwallis

Für die Bewertung der Käsequalität ist die sogenannte Taxationskommission zuständig. Eine aus neutralen Fachleuten zusammengestellte Gruppe, die die Käseproduktion in den zerti-



**«Walliser Raclette AOP ist ein Renner... weil wir auf Qualität setzen»**

Thomas Egger  
Nationalrat und Präsident  
«Raclette du Valais AOP»

fizierten AOP-Betrieben in regelmässigen Abständen kontrol-



**Stolz.** Insgesamt 37 Betriebe durften sich gestern in Siders über eine der begehrten Qualitätsauszeichnungen der Sortenorganisation «Raclette du Valais AOP» freuen.

FOTO WB

liert. Und die Resultate aus Sicht des Oberwallis lassen sich sehen. Die beiden Alpkäsereien Ginals und Binneralp erhielten mit jeweils 19,50 Punkten einen Goldstern. Mit einem Silberstern wurde die Alpkäserei Fluhalpe (19,00) ausgezeichnet. In der Kategorie Käsereien sicherte sich die Käserei Visperterminen mit 19,34 Punkten einen Goldstern. Über einen Silberstern durften sich die Käserei Simplon Dorf (19,18), die Walker Bergkäserei (19,03), die Bio-Bergkäserei Goms (19,03) sowie die

Käserei Grengiols (19,02) freuen. Damit gingen insgesamt acht der begehrten Qualitätsauszeichnungen ins Oberwallis.

Die höchste Punktzahl von allen 37 ausgezeichneten Betrieben erreichte die Alpkäserei Loveignoz. Dies mit 19,96 von möglichen 20 Punkten.

## Mehr als 600 Qualitätskontrollen

«Walliser Raclette AOP ist ein Renner... weil wir auf Qualität setzen», erklärte Thomas Egger, Nationalrat und Präsident der

Sortenorganisation, anlässlich der Übergabe der Diplome. Eine einwandfreie Qualität der Produkte werde durch die regelmässig durchgeführten Kontrollen sichergestellt. «Im vergangenen Jahr haben insgesamt 611 Kontrollen in den Betrieben stattgefunden», betonte Egger.

Im Rahmen dieser Kontrollen wurde im August denn auch festgestellt, dass gleich mehrere Dutzend Tonnen AOP-zertifizierter Raclettekäse eines Oberwalliser Betriebs (der WB

berichtete) von Bakterien befallen waren und vernichtet werden mussten. Dazu Egger: «Der Käse ist nicht in den Verkauf gekommen. Dieser Fall hat gezeigt, dass unser Kontrollsystem funktioniert.» In der Folge habe man eine Taskforce eingesetzt, um gemeinsam mit der betroffenen Käserei die Probleme zu identifizieren und gemeinsam nach Lösungen zu suchen. «Die Probleme sind inzwischen behoben und die Käserei stellt wieder Produkte mit guter Qualität her», so Egger. **msu**