

RINDFLEISCH.

EXZELLENZ ZEICHNET SICH AUS.



Ein starkes Engagement für eine lokale,
nachhaltige und verantwortungsvolle
Landwirtschaft.



INS HERZ GEMEISSELT.

GROSSE EMOTIONEN.

Hochwertiges Fleisch aus der Region,
voller Aromen, bei dessen Produktion auf
das Tierwohl geachtet wird – dafür steht
das Rindfleisch der Marke Wallis.





Lokal

Saftig

Zart

Köstlich

Nahrhaft

Eine Produktion, die in der Tradition wurzelt.

Die Viehzucht ist Teil des Walliser Kulturerbes. Unsere einheimischen Rassen sind der Beweis dafür und überall im Kanton auf den Weiden zu sehen. Bergregionen sind besonders gut für die Viehzucht geeignet. Die Tiere grasen an Orten, die nicht für Ackerbau oder Spezialkulturen genutzt werden können. Sie konkurrieren somit nicht mit der

menschlichen Ernährung. Beweidung beugt der Verbuschung von Flächen vor und fördert die Artenvielfalt. Diese Bedingungen erlauben es, Rindfleisch von hoher Qualität zu erzeugen. Die Tiere wachsen und erreichen ihr Schlachtgewicht in ihrem natürlichen Tempo, was eine hervorragende Fleischqualität garantiert.



Vertrauen Sie diesen drei Labels bei der Wahl Ihres Fleisches.

Das Label Marke Wallis.



Das Label Marke Wallis bürgt für die Herkunft und die Qualität des angebotenen Fleisches. Um dieses Label zu erhalten, muss das Fleisch ein strenges Pflichtenheft erfüllen, das den gesamten Prozess von der Erzeugung bis zur Verarbeitung einschliesst. Das Tierwohl ist oberstes Gebot und das Futter muss zu 75 Prozent aus dem

Wallis stammen. Auch die Reifung des Fleisches wird kontrolliert. Alle mit der Marke Wallis gekennzeichneten Produkte halten ein strenges Pflichtenheft ein und stammen von Produzierenden, die die Umwelt und die Sozialethik respektieren. Authentisch, köstlich, nachhaltig: Die Produkte der Marke Wallis bieten Ihnen das Beste aus dem Wallis.

Das Label Fleur d'Hérens.



Dieses Label garantiert, dass die Tiere im Wallis zur Welt gekommen sind, in den Bergen geweidet und im Winter hauptsächlich Heu gefressen haben. Bei der Schlachtung sind sie weniger als fünf Jahre alt. Im Vergleich zu herkömmlichem

Eringerfleisch verspricht «Fleur d'Hérens» eine aussergewöhnliche Qualität und einen hervorragenden Geschmack. Das Fleisch wird von Metzgerei- und Gastronomiebetrieben verkauft, die sich dem Produktionszweig «Fleur d'Hérens, Walliser Fleisch» angeschlossen haben.

Das Label Bio Suisse.



Dieses Label legt grossen Wert auf das Wohl der Tiere und garantiert, dass diese in geräumigen Ställen gehalten werden und im Freien weiden. Sie fressen hauptsächlich frisches Gras oder Heu. Robuste

Rassen werden bevorzugt und für ihre Gesundheit kommen vorrangig komplementärmedizinische Methoden zum Einsatz. Die Fleischprodukte enthalten weder künstliche Aromen noch Geschmacksverstärker oder unnötige Zusatzstoffe.

Das Rind in Zahlen.



1102

Produzierende, die Rinder züchten



14%

Bioanteil in den Rinderzuchtbetrieben im Wallis



31'000

Stück Vieh



800

Züchtende der Eringerrasse im Wallis bei 12'000 Tieren

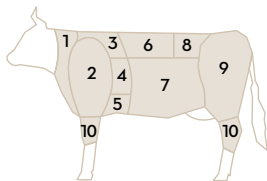


+11 kg

Gesamtverbrauch an Rindfleisch pro Person in der Schweiz

Die Fleischstücke vom Rind.

1. Hals – für Siedfleisch und Ragout **2.** Schulterfilet – für Braten
3. Hohrücken – für Steaks oder Braten **4.** Federstück – für Siedfleisch
5. Brust – für Siedfleisch **6.** Filet, Entrecôte, Roastbeef – zum Grillieren (Rindskotelett, Steak, T-Bone), Chateaubriand, Filet Stroganoff oder Tatar **7.** Lempen – für Siedfleisch **8.** Rumpsteak, Huft, Huftdeckel – für Steak, Braten oder Fleischfondues **9.** Vorschlag, Eckstück, Unterspälte, runder Mocken – für Schnitzel, Geschnetzeltes oder Braten **10.** Haxe – für Ragout, Gulasch oder Markknochen.



Rezept.

Zutaten für 8 Personen

- 1 Rindshaxe von 3 kg
- 2 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Knollensellerie
- Saft und Zesten von 2 Orangen
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 5 Salbeiblätter
- 1 Rosmarinzwieg
- 5 Gewürznelken
- 2 dl Dôle
- Mehl
- Butter
- Salz
- Pfeffer

In Dôle marinierte Rindshaxe

- Das Gemüse in Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und drei Tage im Kühlschrank marinieren lassen, dabei die Haxe täglich wenden.
- Das Fleisch herausnehmen und abtupfen.
- Das mit Salz und Pfeffer vermischte Mehl auf einen Teller streuen, die Haxe darin wenden und von allen Seiten anbraten.
- Mit der Marinade für 2,5 Stunden bei 180 Grad in den Ofen schieben.
- Danach den Jus sieben und mit einem Stückchen Butter zu einer Sauce verarbeiten.



regio
garantie

Schweiz. Natürlich.



INS HERZ GEMEISSELT.

Weitere Informationen unter
wallis.ch/marke