

htr.ch

Slow Tourism

Das Wallis macht erste Erfahrungen mit Slow Food Travel

Das vor einem Jahr gestartete Pilotprojekt «Slow Food Travel-Destination Wallis» tritt nun in die Umsetzungsphase.



V.l.: Alexandre Fricker, Direktor von Slow Food Schweiz, Rachel Bircher May, Vereinsmitglied Gemeinschaftsbackhaus und Gérald Dayer, Chef der Dienststelle für Landwirtschaft.

Bild: zvg

Nach zahlreichen Treffen mit Produzenten und verschiedenen Partnern des Agro- und Weintourismus im ganzen Kanton werden die ersten Angebote vermarktet: E-Bike-Tour hoch über Fully gefolgt von einem kulinarischen Abenteuer, Entdeckung einer Quelle und der Kräutervielfalt im Entremont, Einführung in die Milchverarbeitung im Val de Bagnes... Das und vieles mehr wird im Rahmen von Slow Food Travel angeboten.

Dieses vor ziemlich genau einem Jahr gestartete Schweizer Pilotprojekt, das vom Staat Wallis über die Dienststelle für Landwirtschaft, Valais/Wallis Promotion und Slow Food Schweiz getragen wird, tritt nun in die Umsetzungsphase. Das Ziel bleibt ehrgeizig: die Vermarktung von rund fünfzig Erlebnissen an Touristen, sowohl Gruppen als auch Einzelpersonen, auf regionaler wie auch auf kantonaler Ebene.

800'000 Franken stehen zur Verfügung

Für die Erreichung dieses Ziels stehen den Projektträgern noch zwei Jahre und ein Gesamtbudget von mehr als 800'000 Franken zur Verfügung, das von InnoTour (400'000 Franken), Slow Food Schweiz (197'000 Franken), dem Staat Wallis (120'000 Franken) und Valais/Wallis Promotion (120'000 Franken) finanziert wird. Sie können ausserdem auf die Dynamik der Regionen zählen, in denen bereits ein Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) am Laufen ist, denn solche Projekte sind eng mit agrotouristischen Aktivitäten verbunden.

Eine Slow-Food-Reise präsentiert sich als Chance, eine Region über ihre gastronomische, nahrungsmittelrelevante und kulturelle Vielfalt kennen zu lernen. Die ersten Angebote sollen ab Ende September auf der Website von Valais/Wallis Promotion (www.wallis.ch) (<http://www.wallis.ch>) verfügbar sein.

Wallis setzt auf Slow Food

Das Wallis engagiert sich sehr stark für die Slow Food-Bewegung, die sich für gutes, sauberes und faires Essen für alle einsetzt. Zehn Walliser Küchenchefs gehören der Allianz der Köche an.

Der Kanton ist ausserdem mit neun Produkten bei der Arche des Geschmacks vertreten, die allesamt von kulinarischem und landwirtschaftlichem Know-how zeugen: Roggenbrot, «Fratze»-Wurst, Cholera, Saaser «Gsottus» mit Schaffleisch, aber auch die Rebsorten Durize und Grosse Arvine sowie die einheimischen Rassen Eringer (Kuh) und Schwarznase (Schaf). Zwei weitere Produkte befinden sich im Zulassungsverfahren, das «Cressin»-Brot aus dem Val de Bagnes und die «Salée»-Torte aus dem Val d'Illeiez.

Ausserdem wurde Anfang des Jahres dank des Engagements der Landwirte und Produzenten von Sarreyer die erste Slow Food Schweiz-Community im Wallis ins Leben gerufen. Die zweite wurde heute rund um den Verein «Four banal» (Brotoven) in Vollèges gegründet.

Nationaler Kongress von Slow Food Schweiz findet im Wallis statt

Der nationale Mitgliederkongress von Slow Food Schweiz, der alle zwei Jahre stattfindet, wird am Samstag, 29. August in Le Châble durchgeführt, wo rund 200 Personen erwartet werden.

Zu dieser Gelegenheit bereiten die Walliser Küchenchefs, die der Allianz der Köche von Slow Food angehören, ausschliesslich Gerichte aus regionalen Produkten zu, die von Walliser Weinen (Slow Wine) begleitet werden. Die Mitglieder haben die Gelegenheit, eine Auswahl von Erlebnisangeboten vor ihrer offiziellen Lancierung zu testen. (htr)

Publiziert am Mittwoch, 26. August 2020