



**Vorreiter | Das Wallis ist die erste
Slow Food Travel-Destination in der Schweiz**

Pionierprojekt im Wallis



Brotbacken im «Four banal». Alexandre Fricker, Direktor von Slow Food Schweiz, Rachel Bircher May, Vereinsmitglied Gemeinschaftsbackhaus, und Gérald Dayer, Chef der Dienststelle für Landwirtschaft (von links).

FOTO ZVG

WALLIS | Durch eine Gastronomie rund um lokale Produkte will das Projekt Slow Food Travel ländliche Gebiete touristisch aufwerten. Im September sollen die ersten Angebote in der Walliser Region Grand Entremont verfügbar sein. Nächstes Jahr sollen zusätzliche Angebote von anderen Regionen wie etwa aus dem Goms dazukommen.

FRANK O. SALZGEBER

Eine E-Bike-Tour hoch über Fully, gefolgt von kulinarischen Abenteuern, Entdeckung einer Quelle und der Kräutervielfalt

im Entremont, Einführung in die Milchverarbeitung im Val de Bagnes. Das vor einem Jahr gestartete Schweizer Pilotprojekt «Slow Food Travel-Destination» tritt in die Umsetzungsphase. Das Ziel dieses vom Kanton Wallis, Slow Food Schweiz und Valais/Wallis Promotion getragenen Pionierprojekts sei es, das Wallis und die Schweiz auf die Weltkarte der Geniesserdestinationen zu setzen, teilen die Initianten mit.

Budget von über 800 000 Franken

Slow Food Travel schlägt in Zusammenarbeit mit lokalen Protagonisten eine Vernetzung aller Gastronomie-Akteure ent-



lang der Produktionskette vom Feld bis zum Teller vor. Dabei steht der Aspekt der Nachhaltigkeit für Mensch und Natur im Mittelpunkt. Eine Slow-Food-Reise präsentiert sich als Chance, eine Region durch ihre gastronomische, nahrungsmittelrelevante und kulturelle Vielfalt kennenzulernen. Nach Kärnten, der ersten offiziellen Destination von Slow Food Travel vor vier Jahren, positioniert sich das Wallis als Schweizer Pionierdestination in diesem ambitionierten Programm.

Für die Erreichung dieses Ziels steht den Projektträgern ein Gesamtbudget von mehr als 800 000 Franken zur Verfügung. Dieses setzt sich zusammen aus Beiträgen von InnoTour (400 000 Franken), Slow Food Schweiz (197 000 Franken), dem Kanton Wallis (120 000 Franken) und Valais/Wallis Promotion (120 000 Franken). Das Ziel bleibt ehrgeizig: Es beinhaltet rund 50 kantonale und regionale Angebote im Bereich Übernachtung/Erlebnisse. Die ersten Angebote der Region Grand Entremont werden diesen September verfügbar sein. Nach Auskunft von Alexandre Fricker, dem Geschäftsführer von Slow Food Schweiz, sollen im nächsten Jahr weitere Walliser Regionen wie etwa das Goms dazukommen.

Starkes Walliser Engagement in Slow-Food-Bewegung

Gesund, sauber und fair. Im Mittelpunkt der Slow-Food-Bewegung steht die Entwicklung einer gesunden, verantwortungsbewussten Ernährungs- und Esskultur. Sie bringt die Produkte einer nachhaltigen Landwirtschaft und die Arbeit der Kleinproduzenten zur Geltung. Das Wallis engagiert sich sehr stark für die Slow-Food-Bewegung. 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 Weine der 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'Illicz. 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 rund um den Verein «Four banal» (Brot-ofen) in Vollèges gegründet.