

Wallis, «embri + embrüf»



Vorspeise

Tartar vom Walliser Trockenfleisch IGP

Hauptspeise

Raclette

Dessert

Walliser « Sii »

Urs W. und Thomas



Zutaten:

200 g Walliser Trockenfleisch IGP

80 g Schalotten

60 ml Aprikosenessig

30 ml Olivenöl

40 g getrocknete Aprikosen

Pfeffer

Walliser Roggenbrot AOP

Die Schalotten schälen und fein hacken. Das Trockenfleisch und die Aprikosen in kleine Würfel schneiden.

In einer Schüssel das Trockenfleisch mit den Schalotten, den getrockneten Aprikosen und dem Aprikosenessig und Olivenöl verkneten.

Falls die Masse zu trocken ist, noch Aprikosenessig hinzugeben, dann ruhen lassen.

Mit getoastetem Roggenbrot AOP servieren.

Das oder die **Raclette** (von französisch *racler* «schaben», «kratzen») ist – neben dem Käsefondue – eines der Schweizer Nationalgerichte, die aus geschmolzenem Käse zubereitet werden. Die üblicherweise dafür verwendete Käsesorte ist ein leicht schmelzender Schnittkäse der Vollfett- oder Rahmstufe, der ebenfalls als (stets *der*) Raclette-(Käse) bezeichnet wird.

Die erste schriftliche Erwähnung von Raclette ist in mittelalterlichen Klosterhandschriften aus den Kantonen Obwalden und Nidwalden zu finden, wo von einem *Bratchäs* («Bratkäse») als einer besonders nahrhaften Speise der Alpirten berichtet wird. Unterwaldner Bratkäse ist auch heute noch eine Alternative zum Raclette.

Der für Raclette üblicherweise verwendete Käse heisst ebenfalls Raclette. Er stammt ursprünglich aus den Seitentälern und den hochgelegenen Alpen des Wallis, wird aber heute auch in der übrigen Schweiz und in anderen Ländern (Deutschland, Frankreich) hergestellt. Die Bezeichnung «Raclette» für sich ist nicht geschützt. *Walliser Raclette* (französisch *Raclette du Valais*) ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung nach Schweizer Recht (GBU, französisch *appellation d'origine protégée, AOP*, bis 2013 *appellation d'origine contrôlée, AOC*), nachdem ein bereits 1997 begonnener Versuch des Walliser Milchverbands, schon die reine Bezeichnung «Raclette» für Käse aus dem Wallis zu reservieren, 2007 endgültig vor dem Bundesgericht scheiterte. Das Gericht urteilte, «Raclette» sei traditionell die Bezeichnung eines Gerichts, werde erst seit den 70er Jahren auf den Käse selbst angewandt, auch nicht nur auf solchen Walliser Herkunft, und könne daher nicht in der gewünschten Weise geschützt werden. Es schloss sich damit der Argumentation der Rekurskommission des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements an, die den Schutz 2006 abgelehnt hatte.

Der Schutz als Walliser Raclette, der auch die Varianten Schnitt- und Hobelkäse umfasst, setzt die Einhaltung einer Produktspezifikation voraus, die in einem ausführlichen Pflichtenheft veröffentlicht ist. Zu den bekanntesten Walliser Produktionsorten zählen Bagnes (die Gemeinde rühmt sich, die «Capitale de la Raclette» zu sein), Orsières und Goms.

In anderen Teilen der Schweiz hergestellter Käse nennt sich «Schweizer Raclettekäse» (französisch *Raclette suisse*). Die grosse Mehrheit des schweizerischen Raclettekäses – einschliesslich des von den Schweizer Grossverteilern wie Migros oder Coop angebotenen Käses – stammt nicht aus dem Wallis; so wurden zum Beispiel 2005 rund 11 000 Tonnen Schweizer, aber nur 2 000 Tonnen Walliser Raclettekäse hergestellt.



Zutaten:

250 g Roggenbrot AOP

7 dl Walliser Rotwein

100 g Sultaninen

2 EL Johannisbeergelee

80 g Zucker

3 EL Butter

1 dl Rahm

Brot in kleine Würfel schneiden und mit 5 dl Rotwein übergießen, Sultaninen zum restlichen Wein geben und beides zugedeckt an einem kühlen Ort mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Brot leicht abtropfen lassen und mit den Sultaninen vermengen.

Johannisbeergelee und Zucker verrühren und unter die Brotmasse mischen.

Butter erhitzen, Brotmasse dazugeben und kurz erwärmen. Erkalten lassen.

In Dessertschalen füllen und mit steif geschlagenem Rahm garnieren.