

**WALKER**



# Walker Käse

*Mit exklusiven Rezepten*



## Walker Walliser Alpenkraft

Die Wunderknaben vom Walker haben es in sich: Gesunder Alpenkäse ist ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung. In der kalten oder warmen Küche gibt es nahrhafte Gründe, das heimische Grundnahrungsmittel zu geniessen. Was dieser Bergkäse auf sich hat, woraus er besteht, wie man Walkerkäse mit Pfiff neu interpretiert und welche Bedeutung der Walker Käse in der Ernährung spielt, erfahren Sie in dieser Broschüre.



## Walker Käse Gesünder essen

### **Natürlich. Unentbehrlich. Dieser Käse kann's.**

Auf Grossmutter's Tafel waren ein Stück Käse und ein Glas frische Milch unentbehrlich – seit jeher wussten die Leute um die natürliche Lebenskraft, die in hochwertigem Käse steckt und Vitalität verleiht.

In Walker Käse ist mehr drin. Erstklassig ist er ohnehin.

- Nur beste Bergmilch ist gut genug für die Käseherstellung.
- Bergkäse ist einzigartig im Aroma und enthält besondere Nährstoffe. Letzteres, weil die Kräuter und Gräser auf den Bergweiden sich positiv auf den Nährstoffgehalt der Milch auswirken. Das macht den Bergkäse zu einer überaus wertvollen Kalziumquelle. Kalzium ist in jedem Alter unentbehrlich für Knochen, Zähne und Muskelarbeit.





- Hochwertig ist zudem das Eiweiss: In Kombination mit Käse wird pflanzliches Eiweiss hochwertiger. Die so entstandenen Nährstoffe können vom Körper besser aufgenommen werden.
- Fett oder nicht? Das im Käse enthaltene Milchfett besteht aus allen essentiellen Fettsäuren und fettlöslichen Vitaminen, die der Körper benötigt. Weil das Milchfett bei der Herstellung gleichmässig im Käse verteilt wird, ist es leichter bekömmlich.
- Walker Käse ist unverwechselbar: Jahrzehntelange Familientradition, sorgfältiges Handwerk, erstklassige Rohstoffe mit höchsten Ansprüchen an die Milchqualität und strenge Qualitätskontrollen führen zum unverwechselbaren Walker-Genuss, der uns immer wieder an Grossmutter's Kraftpaket erinnert.



## Walgusto Hobelkäse

Urchiger Hobelkäse, aus feiner thermisierter Schweizer Milch, traditionell hergestellt.

### Reifezeit

Optimal ab 15 Monaten

### Energiewert

100 g enthalten 480 kcal (2010 kJ)

Eiweiss 31 g

Wassergehalt 23 g

Fett 50 % F.i.T. (Fett in der Trockenmasse)

### Aroma

Rassig und rezent wie eine Walliserin; würzig, eine unverfälschte Hommage an die Berge. Gut gereift entfaltet er ein Bukett, das an Haselnüsse erinnert.

### Käse aufbewahren

Im Kühlschrank in Folie eingelegt mind. zwei Wochen haltbar. Eine halbe Stunde vor Genuss herausnehmen. Bei Raumtemperatur stehen lassen.

### Käse geniessen

*Ideal als Hobelkäse. Ein Geheimtipp auf Walliser Teller, Apéro-Platten. Raffinierter Partner von Pausen- und Znünbrot. Verrät den Käsekenner. Erzählt mit jedem Biss vom Besuch beim Senn in der Alphütte. Überaus gefällig und gesellschaftsfähig.*



## Walkerli

Schweizer Halbhartkäse aus feinsten pasteurisierter Milch mit Naturrinde

### Reifezeit

mind. 5 Wochen

### Energiewert

100 g enthalten 387 kcal (1640 kJ)

Eiweiss 23 g

Wassergehalt 41 g

Fett 45 % F.i.T. (Fett in der Trockenmasse)

### Aroma

Rein, mild mit verführerisch speckigem Teig und einem Hauch Bergflora. Kinder lieben ihn, weil er so weich ist; Käsegeniesser bevorzugen ihn, weil er bei heimlichen Naschlüsten glücklich stimmt.

### Käse aufbewahren

Im Kühlschrank in Folie eingelegt mind. zwei Wochen haltbar. Eine halbe Stunde vor Genuss herausnehmen. Bei Raumtemperatur stehen lassen.

### Käse geniessen

*Ein Tischkäse für jede Gelegenheit. In Stäbchen geschnitten und mit Gemüsedips gereicht, überrascht er zum Apéro als witziger Begleiter von Gemüsestäbchen. Beflügelt den Sonntagsbrunch. Gehört auf jeden Z'Vieri-Teller und auf jede Käseplatte. Ideal als Geschenkkäse.*



## Walgusto Bergkäse

Vollmundiger Schnittkäse, aus feiner thermisierter Schweizer Milch, traditionell hergestellt.

### Reifezeit

Optimal ab 6 – 8 Monaten

### Energiewert

100 g enthalten 480 kcal (2010 kJ)

Eiweiss 31 g

Wassergehalt 38 g

Fett 50 % F.i.T. (Fett in der Trockenmasse)

### Aroma

Kräftig im Biss. Entfaltet einen langen Abgang ohne Schärfe und Salzigkeit. Bekömmlich rezent erinnert er an das Unverfälschte einer vergnüglichen Tischgemeinschaft in der Alphütte.

### Käse aufbewahren

Im Kühlschrank in Folie eingelegt mind. zwei Wochen haltbar. Eine halbe Stunde vor Genuss herausnehmen. Bei Raumtemperatur stehen lassen.

### Käse geniessen

*Rassig und wild-zart im Gaumen scheut er sich nicht, als uriger Star ein italienisches Antipasti-Assortiment zu krönen. Gehört genauso auf jede Dessertplatte, begleitet Gschwelli oder sucht ganz einfach die Partnerschaft mit einem bukketreichen Wein. Rustikal und edel verbindet er sich mit einem kräftigen Roggenbrot oder einem Sauerteigbrot. Das Meisterstück des Käasers.*



## Aletsch Fit *(Halbfett)*

Schweizer Halbhartkäse aus feiner thermisierter Schweizer Milch, traditionell hergestellt mit lediglich 25% Fettgehalt.

### **Reifezeit**

Mindestens 12 Wochen

### **Energiewert**

100 g enthalten 265 kcal (1125 kJ)  
Eiweiss 29 g, Wassergehalt 44 g  
Fett 25% F.i.T. (Fett in der Trockenmasse)

### **Aroma**

Ausgesprochen würzig für einen Halbfett Käse dank langer Reifezeit. Kräftig, harmonisch. Geschmeidig schmeichelt er der Linie als gesunder, bekömmlicher Wellness-Käse.

### **Käse aufbewahren**

Im Kühlschrank in Folie eingelegt mind. zwei Wochen haltbar. Eine halbe Stunde vor Genuss herausnehmen. Bei Raumtemperatur stehen lassen.

### **Käse geniessen**

*Unentbehrlich in der Lifestyle-Küche als idealer Eiweisslieferant bei vermindertem Fettgehalt. Verleiht als idealer Schnitt- und Fitnesskäse gesunde Vitalität. Der Wellness-Kick in der kalten Küche für junggebliebene Aktive. Anti-Aging mit echter Bergkräuterkraft.*



## Gommer

Schweizer Schnittkäse aus feiner thermisierter Schweizer Milch, natürliche Rinde

### **Reifezeit**

mind. 12 Wochen

### **Energiewert**

100 g enthalten 370 kcal (1560 kJ)  
Eiweiss 23 g  
Wassergehalt 42 g  
Fett 50 % F.i.T. (Fett in der Trockenmasse)

### **Aroma**

Reiner, ausdrucksvoller und ausgeprägter Geschmack. Gewinnt zusätzlich an Würze mit der Zeit.

### **Käse aufbewahren**

Im Kühlschrank in Folie eingelegt mind. zwei Wochen haltbar. Eine halbe Stunde vor Genuss herausnehmen. Bei Raumtemperatur stehen lassen.

### **Käse geniessen**

*Der Gommer erinnert mit seinem feinen Aroma an die Flora der Walliser Bergweiden. Verfeinert jede Käseplatte, beschwingt das Rührei zum Brunch und kann in der kalten und warmen Küche nach Belieben verwendet werden.*



## Aletsch Raclette

Schweizer Halbhart-Raclette-Käse aus feiner thermisierter Schweizer Milch.

### Reifezeit

3 – 4 Monate

### Energiewert

100 g enthalten 332 kcal (1405 kj)

Eiweiss 23 g, Calcium 0.6 g

Wassergehalt 46 g

Fett 48 % F.i.T. (Fett in der Trockenmasse)

### Aroma

Cremig-zarte Schmelze. Schmeichelt mit seinem vollen Geschmack dem Gaumen. Hält sich angenehm zurück mit dem Duft. Bleibt lange weich auf dem Teller.

### Käse aufbewahren

Im Kühlschrank in Folie eingelegt mind. zwei Wochen haltbar. Eine halbe Stunde vor Genuss herausnehmen. Bei Raumtemperatur stehen lassen.

### Käse geniessen

Veredelt jede Raclette-Runde. Setzt Akzente bei warmen Käsespeisen wie Cordon-Bleus, Toast Hawaii, Äplermagronen, Käseschnitten, Gratins, Käsekuchen. **Tipp:** Der Fondue geschmeidig und fördert Verschmelzung der verschiedenen Käsesorten.



## Aletsch Mutschli

Schweizer Mutschli aus feiner pasteurisierter Schweizer Milch mit natürlicher Rinde.

### Reifezeit

mind. 6 Wochen

### Energiewert

100 g enthalten 370 kcal (1560 kj)

Eiweiss 23 g

Wassergehalt 42 g

Fett 45 % F.i.T. (Fett in der Trockenmasse)

### Aroma

Peppiger Bergler: gustig, charakterstark und voll im Geschmack.

### Käse aufbewahren

Im Kühlschrank in Folie eingelegt mind. zwei Wochen haltbar. Eine halbe Stunde vor Genuss herausnehmen. Bei Raumtemperatur stehen lassen.

### Käse geniessen

*Ideal zu «Gschwelli». Erheitert jede Käseplatte und kokettiert als augenzwinkernder Gruss vom Senn. Ein Urgenuss, der auf den Tisch und in jeden Rucksack gehört. Willkommen zu Brot oder als Dessert zu einem gehaltvollen Rotwein. Feiner Geschenkkäse.*



## Stadel Raclette

Schweizer Halbhart-Raclette-Käse aus feiner pasteurisierter Schweizer Milch.

### Reifezeit

3 – 4 Monate

### Energiewert

100 g enthalten 332 kcal (1405 kj)

Eiweiss 23 g, Calcium 0.6 g

Wassergehalt 46 g

Fett 48 % F.i.T. (Fett in der Trockenmasse)

### Aroma

Sämig, samtig, weich und voll im Geschmack. Bindet vorzüglich, fettet nicht aus. Lebensfrohe Erinnerung an einen Ferientag in den Bergen. Bleibt lange weich auf dem Teller.

### Käse aufbewahren

Im Kühlschrank in Folie eingelegt mind. zwei Wochen haltbar. Eine halbe Stunde vor Genuss herausnehmen. Bei Raumtemperatur stehen lassen.

### Käse geniessen

*Bereichert warme Käsespeisen. Aromatisiert Cordon-Bleus, Toast Hawaii, Käseschnitten, Gratins, Käsekuchen. **Tipp:** Der Fonduemischung beigegeben. Schmeichelt dem Fondue und fördert Verschmelzung der verschiedenen Käsesorten.*



## Walker France

Französischer Halbhart-Raclettekäse aus feiner pasteurisierter Milch.

### Reifezeit

3 – 4 Monate

### Energiewert

100 g enthalten 332 kcal (1405 kj)

Eiweiss 23 g, Calcium 0.6 g

Wassergehalt 46 g

Fett 48 % F.i.T. (Fett in der Trockenmasse)

### Aroma

Sehr gefällig im Geschmack. Schmilzt cremig-zart, bleibt lange weich auf dem Teller, fettet nicht aus. Im Gaumen entfaltet er ein volles Bukett. Ist sehr zurückhaltend im Geruch.

### Käse aufbewahren

Im Kühlschrank in Folie eingelegt mind. zwei Wochen haltbar. Eine halbe Stunde vor Genuss herausnehmen. Bei Raumtemperatur stehen lassen.

### Käse geniessen

*Ein kreativer Begleiter sämtlicher warmen Käsespeisen – gelingt in jeder Variation. Veredelt Cordon-Bleus, Toast Hawaii, Käseschnitten, Gratins, Käsekuchen. **Tipp:** Der Fonduemischung beigegeben. Macht das Fondue sahnig.*

## Vorspeise

### *Gommer Cholera mit «Walgusto»*

**Archaische Kraft aus dem Goms fürs warm-up**

#### Vorspeise für 8 Personen

**Zubereitungszeit: ca. 1 h 15**

#### Zutaten

2 Stück Blätterteig oder Mürbeteig  
(ca. 25 cm x 25 cm) ausgewählt

4 – 6 Kartoffeln (ideal: Bintje)

4 grössere Äpfel (Boscop, Gravensteiner)

5 grosse Zwiebeln

Salz und Pfeffer aus der Mühle

250 g würziger «Walgusto»

0.2 ml Sonnenblumenöl

Kartoffeln, Äpfel und Zwiebeln schälen.

Kartoffel und Käse in 2 bis 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Äpfel in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in Bratpfanne mit Sonnenblumenöl braun anrösten.

Backform (20 cm x 20 cm) mit wenig Öl bestreichen. Teig auslegen und den Rand ca. 4 cm hochziehen.

Die Kartoffelscheiben in die mit Teig ausgelegte Backform verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Äpfelscheiben auf den Kartoffeln verteilen, alles mit Käse abdecken. Geröstete Zwiebeln darauf geben.

Erneut mit Kartoffeln, Äpfeln, Käse und Zwiebeln belegen.

Das zweite Teigblatt abdeckend darüberlegen. Teigränder gut mit einer Gabel andrücken. Mit Eigelb oder Butter bestreichen.

Backen: ca. 45 Min. bei 190 Grad.

#### Tipp

Heida, Riesling, Lafnetscha oder gar ein Muscat flirten charmant mit der Cholera.





**Peter Gschwendtner**  
**Hotel Castle**  
**Blitzingen**

Eigenwillig ist Peter Gschwendtner, das haben Bergführer an sich. Seine Kreationen gipfeln in freudigen Inspirationen für den Gaumen und das Gemüt. Der Meister der Dekorationen weckt mit einem Schaumsüppchen von Rotkraut mit Spinatwickel und Wachtelbrüstchen stille Sehnsüchte.

Im gediegenen Ambiente des Hotel Castle – angesagt für die Gäste ist Relaxed-Elegance – überblickt man die wonnige Wiege des Goms.

Die heimischen Wunder der Walliser Natur verwandelt er in eine «Mariage vom Gommer Milchkalb mit Kartoffelcassolette». Oder er eröffnet ein Gourmetmenu mit einer «Praliene von Safranapfel und Glühweinbirne». Peter Gschwendtner beeindruckt mit seiner Verbundenheit zur Natur, deren Züge seine Küche in sich trägt.

Angetrieben vom Bergsteigen hat Peter Gschwendtner sich zur Spitze der Walliser Köche empor gearbeitet.

## Hauptgang

# Soufflé au fromage «Walgusto»

## Ein überraschender Hauptpunkt

50 gr. in Würfel geschnittene  
Dörrtomaten  
4 cl. Marc du Valais  
Tomatenwürfel mit dem Marc  
mind. 12 Std. einlegen

### Béchamelsauce

50 gr. Butter  
50 gr. Mehl  
5 dl. Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat

In einer Pfanne die Butter erhitzen,  
Mehl dazurühren, mit der Milch  
ablöschen, würzen und zu einer  
sämigen Sauce kochen. Auskühlen  
lassen.

### Soufflé au fromage

200 gr. Walgusto-Käse gerieben  
5 Eigelb  
5 Eiweiss

Die Béchamelsauce mit dem  
geriebenen Walgusto-Käse und den  
verklopfen Eigelb verrühren. Die  
eingelegten Tomaten mit dem Marc  
du Valais beigegeben. Das sehr steif  
geschlagene Eiweiss sorgfältig  
darunter ziehen.

Die Masse in 4 ausgebutterte  
Auflaufformen von 5 dl Inhalt  
verteilen, im vorgeheizten Ofen ca.  
200 Grad 15-18 Minuten backen.  
Sofort servieren.

### Tipp

Ein wunderbarer knackiger  
Salat rundet das urige Erlebnis  
ab. Ein Resi-Wein von Chan-  
ton Weine Visp unterstreicht  
das erfüllende Käsebouquet.





**Rolf Gruber**  
**Gommerstuba**  
**Niederern**

Vollkommenheit gipfelt bei Rolf Gruber in der Finesse eigener Kreationen. Seit Jahren entwickelt er die Gommer Küche mit ihren erfüllenden Ingredienzen weiter. Der Tüftler mit solider Bodenhaftung gehört zu den äusserst Begabten: Stets gelingt es ihm, seine Kreativität in neue Dimensionen zu steigern.

Für einen Syrah-Zwiebeljus zum Rotwild experimentiert er Tage. Was dann auf dem Teller folgt grenzt an aphrodisierende Vollendung.

Alltägliches wie eine Minestrone genießt man mit dem Gefühl, dass sie ein Geheimnis in sich trägt – erst recht, wenn sie an der Seite eines kross gebratenen Zanders als Hauptgang arrangiert wird. Sie tut es tatsächlich, denn letztlich krönen jene Feinheiten die innovative Spitzenküche von Rolf Gruber. Entsprechend wohl fühlt man sich in seiner stimmigen Gommerstuba mit der einladenden, wiesenumringten Terrasse.

Eigens für den Walgusto kreierte Rolf Gurber das Käsesoufflé.

## Dessert

# Walkerli an Balsamico

*Ein exotischer Abgang nach gelungenem Festmahl*

3 dünne Scheiben Walkerli

3 EL Apfelessig

8 EL Kürbiskernöl

Salz, Pfeffer

Frische Kräuter nach Bedarf (Dill, Majoran, Pfefferminze, Basilikum etc.)

5 Scheiben Roggenbrot

50 – 100 g Butter

2 EL eingelegtes Gemüse (im Voraus zubereitet)

Käse mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Auf Teller anrichten.

Essig, Öl, Kräuter, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen.

Käsescheiben mit der Marinade beträufeln.

### Roggenbrotpyramiden

Roggenbrot in Scheiben schneiden. Eine Scheibe beiseite stellen. 4 Scheiben mit Butter bestreichen, aufeinander legen, mit der unbestrichenen abschliessen. Im Dreiecksmuster schneiden, dass Pyramiden entstehen. Pyramiden mit dem eingelegten Gemüse zum Garnieren auf die marinierten Käseteller geben.

### Eingelegtes Gemüse

(3 Tage im Voraus zubereiten)

Je 100 g Gemüse nach Wahl (Radiesli, Romanesco, Karotten, Raven). Gemüse schälen, in Stücke schneiden, kurz blanchieren. 100 g Knoblauch, geschält

2 TL Salz

2 TL Zucker

1 TL Honig

2 dl Wasser

zusammen aufkochen

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

1 1/2 dl Apfelessig

Gewürze und Apfelessig dem Sud begeben. Kurz aufkochen, erkalten lassen und Gemüse darin einlegen. Mindestens 3 Tage marinieren.

### Tipp

Humagne rouge, Syrah und Cornalin überraschen als Begleiter. Exotische Bereicherung: Edelsüsse Walliserweine wie Muscat, süsser Malvoisie, süsser Petit Arvine oder einen samtigen Ermitage servieren.





**Norbert Schwery**  
**Restaurant**  
**Schlosskeller Brig**

Raffinierte, exquisite Köstlichkeiten mit marktfrischen Ingredienzen erzählen bei Norbert Schwery vom gastronomischen Erbe der Walliser Küche. Als einer der Walliser Pionierköche leitet er eine neue Zartheit der Walliser Gesund- und Genussküche ein. Im authentischen Ambiente des 500 Jahre alten Stockalper Palastes überrascht er mit Walliser Leichtigkeiten und delikaten Liaisons.

Handverlesener Safran aus Mund, auserlesener Käse, einheimische Lammspezialitäten und eine frische Fischküche, die ihresgleichen sucht, zeichnen die Handschrift von Norbert Schwery. Seine Leidenschaft gilt – neben der Familie – den Süßspeisen und Desserts. Honig, heimische Beeren, luftige Mousse, Schokoladekunstwerke, eigene Pralinen – alles kapriziös zubereitet. Versuchungen, die selbst bei Linienbewussten beliebt sind.

# Walker Käse in der Ernährung – wahre Alpenkraft.



*Ernährungsberaterin Nathalie Providoli über wertvolle Käsekost und den umstrittenen Fettkonsum.*

## **Welche Rolle spielt Käse in der Ernährung?**

Milch und Milchprodukte, also auch Käse, gehören als Grundnahrungsmittel zu einer vielseitigen, abwechslungsreichen Ernährung. Käse enthält viel biologisch wertvolles Milcheiweiss, Kalzium, Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine, insbesondere B2, B12, D und Jod.

## **Gehört Käse täglich auf den Tisch?**

Täglich sollten drei Portionen Milch und Milchprodukte verzehrt werden. Eine Portion entspricht etwa einem Glas Milch, 150-180 Gramm Joghurt, 200 Gramm Quark/Hüttenkäse oder 30 bis 60 Gramm Käse.

## **Ist der Fettgehalt im Käse unbedenklich?**

Käse enthält essentielle Fettsäuren und fettlösliche Vitamine. Die Vitamine A, D und E sind in der Milch nur im Fettanteil zu finden. Vitamin D benötigt der Körper für die Knochengesundheit. Die Vitamine A und E entfalten eine hohe antioxidative Wirkung und gelten deshalb als arteriosklerose- und krebsvorbeugend.

Fettreduzierte Varianten können jederzeit bevorzugt werden. Wer jedoch

moderat konsumiert, liefert seinem Körper mit dem Milchfett wichtige Bausteine.

## **Ist Alpkäse gesünder?**

Alpkäse von Kühen mit ausschliesslicher Weidegrasfütterung bietet einen Mehrwert. Er enthält viel mehr Omega-3-Fettsäuren als Käse von Kühen mit Silage- und Krafftütterung.

Enthalten sind die Omega-3-Fettsäuren unter anderem in den Milchfetten. Der regelmässige Konsum von Omega-3-Fettsäuren kann das Risiko für Herzinfarkt und Hirnschlag senken. Ebenso kennt man einen positiven Effekt bei rheumatischen Erkrankungen.

## **Kalter oder warmer Käse: Was ist bekömmlicher?**

Nicht auf die Temperatur sondern auf die Menge kommt es an. Bei einem Fondue oder Raclette werden generell grössere Mengen Käse konsumiert. 200 Gramm oder mehr sind schnell gegessen. Das kann bei gewissen Personen zu Verdauungsproblemen führen, da Fett schwer verdaulich ist und zu einer Verlangsamung der Verdauung führt.

### **Worin unterscheiden sich Weich- oder Hartkäse?**

Weichkäse wie Brie oder Camembert enthalten einen viel höheren Wasseranteil. Um den gleichen Kalziumgehalt zu decken benötigt man bei diesen Käse entsprechend mehr. 60 Gramm Weichkäse entsprechen 30 Gramm Hartkäse. Weniger zu empfehlen sind Streichkäse. Die darin enthaltenen Streichsalze führen dazu, dass das Kalzium aus dem Käse im Darm nicht aufgenommen werden kann. Sie unterstützen die Deckung des Kalziumbedarfs nicht.

### **Ist Milchunverträglichkeit tatsächlich verbreitet?**

Die häufig diagnostizierte Milchunverträglichkeit ist wissenschaftlich umstritten. Allerdings sind rund 15 Prozent der Schweizer Bevölkerung von einer Milchzuckerunverträglichkeit (Laktoseintoleranz) betroffen. Dabei kann der Milchzucker nicht verdaut werden, was zu Blähungen und Durchfall führen kann. Weitaus seltener ist die Kuhmilcheiweissallergie. Sie betrifft vor allem Säuglinge und Kleinkinder und wächst meistens bis zum sechsten Lebensjahr aus.



**WALKER**

**Urs Bützberger  
Käsermeister  
Käserei Aletsch Goms  
Bitsch VS**



A. WALKER AG  
Furkastrasse  
CH-3982 Bitsch  
[www.walker-ag.ch](http://www.walker-ag.ch)  
Tel. +41(0)27 928 62 62  
Fax +41(0)27 928 62 63

