

«Ein echter Walliser»



Die stolzen Titelträger im Hof des Château de Villa.

FOTO WB

SIDERS | Nach mehrjähriger Prozess darf der Walliser Raclettekäse endlich das AOC-Label tragen. Damit wird er in den Kreis der herkunftsgeschützten Walliser Produkte aufgenommen. Mit Stolz präsentierten die zertifizierten Betriebe gestern ihre erstklassigen Käselaiibe.

Gestern lud die Sortenorganisation Raclette du Valais AOC mit Geschäftsführer Urs Guntern und Präsident Wilhelm Schnyder zur Medienkonferenz, um über die aktuelle Situation des «Raclette du Valais AOC» zu informieren. Mit der Zertifizierung von 15 Käsereien, darunter sechs Oberwalliser Betriebe, und einem Affineur, der Valcreme AG, durch die Interkantonale Zertifizierungsstelle OIC erreichte die Sortenorganisation ein grosses Etappenziel. Im Hof des Restaurants Château de Villa in Siders begrüsst Schnyder alle Medienvertreter, Komiteemitglieder und im Besonderen die prämierten Käsereien. Er bot die Prämierten zum Gemeinschaftsfoto auf und berichtete stolz: «Solch ein historischer Moment muss festgehalten werden. Schliesslich können wir diesen Herbst die Erstvermarktung des aus Rohmilch hergestellten Walliser Raclettekäses unter der ges-

chützten Herkunftsbezeichnung «Raclette du Valais AOC» feiern.»

«Ein langer und steiniger Weg»

Ab 2011 wird «Raclette du Valais AOC», im Rahmen der bilateralen Verhandlungen zwischen der Schweiz und der EU betreffend die gegenseitige Anerkennung von geschützten Herkunftsbezeichnungen, dann auch im europäischen Markt geschützt sein. «Es ist ein langer und steiniger Weg für alle involvierten Parteien gewesen», berichtete Schnyder. Die Geschichte des «Walliser Raclette AOC» begann am 1. Juli 1997. Der Walliser Milchverband stellte beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) das Gesuch für die Registrierung von «Walliser Raclette» als geschützte Ursprungsbezeichnung. Doch erst zehn Jahre nach der Gesuchstellung erfolgte der definitive Entscheid des Bundesgerichts. Die Bezeichnung «Raclette du Valais», nicht aber der Begriff «Raclette» in Alleinstellung darf den AOC-Schutz tragen. Nur derjenige Raclettekäse wird mit dem Zertifikat ausgezeichnet, der alle Bedingungen des Pflichtenheftes hinsichtlich Milchproduktion, Käseherstellung und Reifung erfüllt. Daher müssen sich nicht nur die Milchproduktions-

betriebe der strengen AOC-Prüfung unterziehen, auch die Käseriesen und das Reifungslager werden bis ins kleinste Detail kontrolliert. «Die Einhaltung exakter Temperaturvorgaben wie auch die Grösse der «Chess» tragen zur hochstehenden Qualität und dem einzigartigen Charakter unseres Raclettekäses bei», erklärte Schnyder. Somit gelangt nur erstklassiger Käse unter dem Namen «Raclette du Valais AOC» auf den Markt. 70 Prozent der Käsemenge, welche in den Walliser Berg- und Regionalkäsereien produziert wird, geht nach der ersten Zertifizierungsphase in die Produktion von Walliser Raclette AOC ein. Von den 1600 hergestellten Tonnen werden 70 Prozent über den Grosshandel wie Manor, Coop oder Migros vertrieben.

«Emotionalen Produktwert steigern»

Der Verkauf in den Käsereien und der Direktvertrieb machen 30 Prozent des Handelsvolumens aus. Dabei hat sich die Marketingkommission zur primären Aufgabe gesetzt, beim AOC-Label eine Kundenbindung zu erreichen, wie diese zurzeit bei den mit «Bio» klassifizierten Produkten der Fall ist. Der Präsident proklamierte: «Das Image des Käses muss so sein, dass jeder den Käse auf dem Tisch haben will.»

Mit der im kommenden Jahr aktiv startenden Marketingkampagne und der Organisation von «Specialevents» sollen die Konsumenten für die Marke sensibilisiert werden. Guntern nahm Stellung dazu: «Den emotionalen Produktwert gilt es zu steigern.» Demnach ist es wichtig, dass die Branche an das Produkt glaubt, denn momentan rangiert die Marke «Valais» an zweiter Stelle nebst bekannten Labels der Grossisten. «Durch die Korrelation zwischen Qualität und Bekanntheitsgrad kann künftig auch im Preis etwas wettgemacht werden. Zuerst muss aber gesät und dann geerntet werden», so Schnyder. Zurzeit noch für rund 16 Franken in den örtlichen Käsereien und für 23 Franken im Grosshandel erhältlich, rechnet man im nächsten Jahr mit einer Preissteigerung von zirka ein bis zwei Franken pro Kilogramm. Die Garantie des hohen AOC-Qualitätsstandards und die Rückverfolgbarkeit des Produktsprungs rechtfertigen einen solchen marginalen Mehrpreis. «Schliesslich liegt der holländische Leerdammer, der eher einem «Lederdammer» nahekommt, auch im höheren Preissegment», schmunzelte der Präsident. Ein gutes Produkt darf seinen Preis haben, insbesondere der traditionelle Walliser Raclettekäse. **bk**