

Echte Walliser Genüsse in der «Üsserschwiz»

Region Coop präsentiert vom 15. bis 20. Juli eine grosse Palette köstlicher Walliser Spezialitäten. Darüber freuen sich auch die Walliserinnen und Walliser in der Zentralschweiz.

Die Walliser Wahrzeichen sind eindrücklich: Der mächtige Aletschgletscher, das kühne Matterhorn, die endlosen Weinberge – eine Natur, wie sie nur ein

Bergkanton bieten kann. Wahre Zeichen der Natur sind aber auch die Spezialitäten aus dem Wallis: Würziger Käse aus Milch von den saftigen Alpweiden, kräftige Fleischerzeugnisse, nach alter Tra-

dition produziert – sie zeigen den drittgrössten Schweizer Kanton von einer ganz besonders schmackhaften Seite.

Eine grosse Palette an Walliser Spezialitäten präsen-

tiert Coop jetzt mitten im Sommer. Und darüber freuen sich alle Kunden aus der Zentralschweiz, auch die «Exilwalliser», welche manchmal etwas sehnsüchtig an ihre «Heimat» denken, während dem sie in der «Üsserschwiz» längst zu Hause sind. Einmal Walliser, immer Walliser, lautet darum die Devise im Walliserverein Luzern. Christine Meingast stammt vom Gomser Dorf Ulrichen und zog 1997 nach Luzern. Daniela Schumacher bezeichnet sich humorvoll als «Seconda». Sie ist in Luzern geboren, ih-



Walliserinnen in Luzern: Daniela Schumacher (l.) und Christine Meingast präsentieren feine Walliserspezialitäten vor der Kapellbrücke in der original Walliser Werktagstracht.

re familiären Wurzeln befinden sich in Naters bei Brig. Verbunden mit dem Wallis fühlen sich beide. «Wir fahren regelmässig in unsere alte Heimat, sei es um Verwandte zu besuchen, zum Wandern oder Skifahren oder einfach, weil es im Wallis so schön ist», bestätigt Daniela Schumacher. In Luzern leben sie gerne – und wenn sie sich in der Leuchtenstadt befinden, sprechen sie auch den Luzerner Dialekt. Mit den Kolleginnen und Kollegen im Walliserverein Luzern komme aber hauptsächlich «Walliserdütsch» zum Einsatz, betont Christine Meingast.

Dass die erlesenen Spezialitäten aus dem Tal des «Rottu» nun vor der Haustür erhältlich sind, finden Christine und Daniela super. «Eine richtige Randenwurst findet man sonst nicht so leicht. Oder das Trockenfleisch aus dem Wallis – es schmeckt uns am besten.» Den Tag mit einem mageren Stück Rohschinken beginnen oder sich «äs güets z'Obe» mit einer feinen Käseplatte gönnen – für die Walliserinnen gibts keine Zweifel: Was vom Wallis kommt, ist einfach gut. *tp*

Willkommen im Walliserverein

Der Walliserverein Luzern wurde 1930 gegründet und zählt rund 80 Vereinsmitglieder. Kameradschaft, Geselligkeit und die Verbundenheit mit der «Heimat» Wallis stehen im Vordergrund. Um beim Walliserverein Luzern mit dabei zu sein, braucht es aber keine Walliser Herkunft. Freude und Begeisterung für den Kanton genügen, damit man dem Verein beitreten kann. Informationen gibt es unter: www.walliserverein-luzern.ch

Gourmetfreuden aus der Walliser Bergwelt

Region Coop bringt Walliserspezialitäten in die Zentralschweiz



Im Wallis leben Mensch und Tier im Einklang mit der Natur.

Von sanften Hängen mit mildem Klima bis hinauf in den ewigen Schnee findet man im Wallis alle klimatischen Facetten. Kein Wunder, dass aus dem sonnigen Kanton viele Spezialitäten stammen. Während der Walliserwoche 15. bis 20 Juli präsentiert Coop eine spezielle Auswahl an Gourmetfreuden aus dem Bergkanton.

Walliser Käse ist längst ein Begriff, Raclette und Fondue halten einen festen Platz im kulinarischen Vokabular der Schweiz. Im Wallis gibt es aber noch viele weitere Köstlichkeiten aus frischer Milch. Zum Beispiel der «Tomme Stockalper». Nach dem Vorbild des Stockalperpallasts in Brig ist der gleich-

namige Tomme eine Walliser Spezialität, die mit ihrer Originalität überrascht. Oder der Walliser Hobelkäse: In hauchdünne Lamellen oder «Hobelspäne» geschnitten, bezaubert dieser halbhart Käse mit würzigen Aromen. Der Walliser Bergkäse wiederum hat eine grosse Tradition und wird nach den ursprünglichen Rezepten aus den verschiedenen Tälern in traditionellen Walliser Käseereien produziert.

Beim Pro Montagna Aletsch Grand Cru ist der Name Programm: Die Weinlagerung verleiht dem Käse ein fruchtiges Aroma und die typische tiefrote Rinde. Der «Tomme Tourbillon» überzeugt den Geniesser mit seinem kräftigen Cha-

rakter. Den Namen hat dieser spezielle Käse von der Burgruine Tourbillon oberhalb von Sion.

Genauso einzigartig wie der Käse präsentieren sich die Walliser Fleischspezialitäten. Eine Auswahl hält Coop von der bekannten Metzgereien Metzgerei Räss in Steg bereit. Ob Randenwurst, Trockenfleisch oder Rohschinken – in diesem Oberwalliser Betrieb gelangt erstklassiges Fleisch zur Verarbeitung. Ein Kerngeschäft der Metzgerei Räss ist die Fleischtrocknerei, sie wird mit viel Liebe und Fachwissen gepflegt. Mit Jahrzehntelanger Erfahrung und steter Weiterentwicklung über Generationen werden so qualitative Spitzenprodukte hergestellt. *tp*