



CANTON DU VALAIS  
KANTON WALLIS

# Gastroleistungen der Walliser Landwirtschaftsschule in Châteauneuf



  
Regional  
Kochen



In Partnerschaft mit



Etat du Valais / Staat Wallis

## INHALT

<b>Einleitung</b> .....	2
<b>Auf dem Menü in Châteauneuf:</b> landwirtschaftliche Gastronomie für die Allgemeinheit .....	3
<b>Ausbildung im Zentrum unserer Bestrebungen</b> .....	6
<b>Gemeinschaftsgastronomie mit regionalen Produkte</b> .....	6
<b>Sitzungsräume</b> .....	7
<b>Gutsbetriebe des Staates Wallis</b> .....	9
<b>Die Weine des Weinguts Châteauneuf</b> .....	10
<b>Reservationen</b> .....	14



Die im Herzen des Wallis gelegene Landwirtschaftsschule Châteauneuf bietet massgeschneiderte Ausbildungswege, die den Bedürfnissen der land- und naturbezogenen Berufe entsprechen.

Die imposanten Gebäude aus dem Jahr 1923 bieten auch zahlreiche Möglichkeiten für Vereine, Organisationen und externe Gruppen, um Versammlungen, Sitzungen und Seminare abzuhalten oder einfach das Anwesen zu besichtigen.



Unser Team am Empfang und in der Gastronomie organisiert mit Ihnen Ihren Besuch und bietet Ihnen qualitativ hochwertige Leistungen an.

Bei Ihrem Besuch auf dem Gelände von Châteauneuf könnten Sie ausserdem auf junge Menschen treffen, die im ersten Jahr der Ausbildung zum/zur Fachmann/-frau Betreuung oder Gesundheit in der Berufsfachschule für Handwerk und Sozialdienst (EPASC) sind und im Service unseres Restaurants mitarbeiten.

**DE LA TERRE  
À L'AVENIR**

**AUF DEM MENÜ IN CHÂTEAUNEUF: LANDWIRTSCHAFTLICHE GASTRONOMIE FÜR DIE ALLGEMEINHEIT**

Seit vielen Jahren legt die WLS sehr grossen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte, oftmals von den Landwirtschaftsbetrieben des Kantons, auf Saisonalität sowie auf die Art der Produktion. Unsere Küche ist regional und saisonal ausgerichtet und setzt so oft wie möglich unverarbeitete Produkte ein – eine Küche, in der das «Hausgemachte» selbstverständlich ist.

Das Gastroangebot steht nur Personen offen, die in Châteauneuf einen Kurs besuchen, einen Saal mieten oder an einer Besichtigung teilnehmen.

<b>Gastroangebot in Châteauneuf</b>		
<b>Küche</b>	<b>Service</b>	<b>Zusammensetzung</b>
<i>Tagesmenü</i>	<i>Selbstbedienung Bedienung am Tisch Praxistisch, bis zu 16 Personen</i>	<i>Das Tagesmenü besteht aus einer Suppe, einem Hauptgericht, einem Dessert und einem Getränk sowie einem Tageshit und wird durch ein Salatbuffet ergänzt.</i>
<i>Stehlunch</i>	<i>Stehtische: drinnen oder draussen (je nach Wetter)</i>	<i>Beim Stehlunch werden portionierte Speisen auf Schieferplatten serviert, an denen sich die Gäste nach Belieben bedienen können.</i>
<i>Bankette</i>	<i>Bedienung am Tisch</i>	<i>Die Bankette werden mit personalisierten, saisonalen und dem Budget angepassten Menüs angeboten.</i>
<i>Gehobenes Menü</i>	<i>Gäsetisch, bis zu 16 Personen</i>	<i>Es besteht auch die Möglichkeit, am Gäsetisch zu speisen, dessen Ziel es ist, durch eine raffinierte Küche und aufmerksamen Service die saisonalen Produkte unserer Region zur Geltung zu bringen.</i>

Die Menüs werden auf Anfrage und je nach verfügbarem Angebot zusammengestellt.



UNSER SELBSTBEDIENUNGSRESTAURANT UND UNSERE KANTINE



UNSER PRAXISTISCH/GÄSTETISCH



UNSER STEHLUNCH



UNSERE «GEHOBENEN» MENÜS





## AUSBILDUNG IM ZENTRUM UNSERER BESTREBUNGEN



Der Nachwuchs steht bei uns im Mittelpunkt. Das Gastroteam von Châteauneuf bildet alle drei Jahre zwei Lernende aus: ein/e Koch/Köchin EFZ und ein/e Fachmann/-frau Hauswirtschaft (FaHa). Wir nehmen regelmässig Praktikantinnen und Praktikanten des Zentrums ORIPH und der EPASC (HWP und FaHA) im Rahmen ihrer Berufsausbildung auf.

Unsere angehenden Köchinnen und Köche absolvieren regelmässig Praktika in anderen renommierten Restaurants, um die Ausbildung möglichst umfassend zu gestalten. Ausserdem können unsere Jugendlichen an unserem Praxistisch die Arbeit am Herd verfeinern, indem sie – selbstständig und allein – ein Menü für bis zu 16 Personen kochen.

## GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE MIT REGIONALEN PRODUKTEN



En partenariat avec



In Partnerschaft mit



In unserem Kanton servieren die öffentlichen und halböffentlichen Gastronomiebetriebe jährlich über 6 Millionen Mahlzeiten. Dies hat die kantonale Dienststelle für Landwirtschaft (DLW) über ihre Landwirtschaftsschule (WLS) in Zusammenarbeit mit der Stiftung für die nachhaltige Entwicklung der Bergregionen (FDDM) sowie Fourchette Verte Wallis dazu gebracht, sich Gedanken zur Nachhaltigkeit zu machen – was wiederum zur Förderung von regionalen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie geführt hat.

Die Idee besteht darin, einen Markt zu schaffen, der sich über die Begriffe Herkunft und Produktionsmethoden von Lebensmitteln Gedanken macht und nach Möglichkeit regional produzierte Lebensmittel zu einem fairen Preis fördert. Dabei stellten wir uns die Frage: Wo, mit welchen Produkten und für wen wird ein ökonomischer, ökologischer und sozialer Mehrwert geschaffen? Dazu verpflichten sich die Verkäufer (Produzenten und Lieferanten), jene Produkte (Angebot) in den Vordergrund zu rücken, die diesem Profil entsprechenden, während die Käufer (Institutionen) ihrerseits darum bemüht sind, diese Art von Nachfrage in ihrer Beschaffungspolitik zu verankern. Die

Handelsbeziehungen verlaufen so natürlich in einem neu definierten Rahmen, mit verlässlichen Partnern, wobei die üblichen Lieferbedingungen und Qualitätsnormen eingehalten werden.

Engagierte Partnereinrichtungen sind am Logo «Regional kochen» zu erkennen.

Weitere Informationen unter: <https://www.vs.ch/de/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>

Der Marktplatz für Walliser Landwirtschaftsprodukte: <https://regiofoodvs.ch/de>




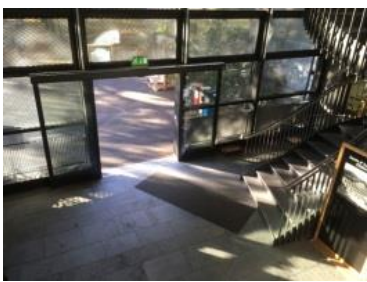


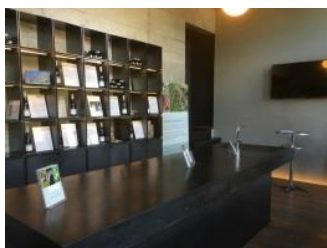
## SITZUNGSRÄUME

Châteauneuf stellt Körperschaften oder Berufsverbänden Infrastrukturen für die Organisation von Seminaren, Konferenzen, Sitzungen oder Weiterbildungskursen zur Verfügung.

Unser Gastroservice ermöglicht es Ihnen, Ihre Pausen und Mahlzeiten direkt auf dem Gelände einzunehmen.

Name des Raums	Beschreibung	Kapazität	Ausstattung
<p><i>Grande salle</i></p> 	Grösster Saal, kann in zwei Räume unterteilt werden	200 Sitzplätze bei voller Kapazität, Unterteilung möglich	Beamer, Tafel, Tonanlage
<p><i>Espace Chavaz</i></p> 	Konferenzsaal mit Glasfenstern, die vom Schweizer Künstler Albert Chavaz bemalt wurden	20 bis 40 Sitzplätze	Beamer, Tafel, Tonanlage
<p><i>Les Combles</i></p> 	Konferenzraum im Dachgeschoss der Schule	20 Sitzplätze	Beamer, Tafel, Tonanlage



<p><i>Salle de classes</i></p> 	<p>Unterrichtsspezifische, helle Räume, einige davon im Dachgeschoss</p>	<p>18 bis 24 Sitzplätze</p> 	<p>Interaktive Wandtafel</p>
<p><i>Kantine</i></p> 	<p>Raum für Mahlzeiten und Pausen, mit einer renovierten Decke aus dem Jahr 1923</p>	<p>150 Sitzplätze</p>	<p>Gästetisch/ Praxistisch bis zu 16 Personen</p>
<p><i>Eingangshalle und Aussenbereich</i></p> 	 <p>Halle mit imposanter Treppe und Natursteinen</p>	<p>30 Stehplätze innen, draussen unbegrenzt</p>	
<p><i>Espace Merlot</i></p> 	<p>Moderner Weinkeller für Weindegustationen</p>	<p>20 Stehplätze</p>	<p>Weinbar</p>



# LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

---



---

## CHÂTEAUNEUF-LEYTRON

Das Weingut von **Châteauneuf**, das aus terrassierten Rebbergen und Steilhängen besteht, veranschaulicht die erschwerten Produktionsbedingungen auf den Parzellen von zahlreichen hiesigen Winzerinnen und Winzern. Der Erhalt und die Aufwertung der Terrassen sind Teil der Qualität und des Images unserer Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung «AOC Wallis».

Der Gutsbetrieb von Châteauneuf baut aber auch Obst an. Mit verschiedenen Sorten werden technische Versuche gemacht.

Ausserdem werden in Châteauneuf Eringerkühe für die Fleisch- und Milchproduktion gezüchtet. Es werden stets Erfahrungen gesammelt, beispielsweise mit Laufställen für Kühe.

Die Gutsbetriebe des Staates Wallis befinden sich in Châteauneuf und Leytron, Heimat des «Grand-Brûlé». Die Domäne Grand Brûlé ist seit 1918 im Besitz des Staates Wallis und liegt ideal auf dem Schwemmkegel der Losentze – einem Bach, der die Gemeinden Chamoson und Leytron miteinander verbindet. Das Projekt zur Erhaltung der Biodiversität der traditionellen und einheimischen Walliser Rebsorten in Zusammenarbeit mit der Vereinigung der Walliser Rebzüchter und Rebbauern (Société des pépiniéristes viticulteurs valaisans) und der Forschungsanstalt Agroscope wurde 1992 ins Leben gerufen. Dadurch wurden fast 1'400 verschiedene Mutterstöcke der 17 einheimischen und traditionellen Rebsorten sichergestellt.

---

## VISP

Das Landwirtschaftszentrum Visp ist auf die Aufzucht von Kleinvieh mit Schaf- und Ziegenherden spezialisiert. Gezüchtet werden das Schwarznasenschaf und die Schwarzhalsziege. Die Käserei bietet Käse im Direktverkauf an. Das Landwirtschaftszentrum beherbergt auch die Landwirtschaftsschule Oberwallis. Seit einigen Jahren kommen Landwirtinnen und Landwirte aus Argentinien für ein Praktikum ins Visper Zentrum.

## UNSER DIREKTVERKAUF

Es ist möglich, die Produkte aus unseren Gutsbetrieben zu bestellen. Hier unsere drei Kategorien im Überblick:

Obst- und Gemüseprodukte:

- Aprikosen, Spargel, Kirschen, Erdbeeren, Plattpflirsiche, Birnen, Äpfel und Apfelsaft

Produkte des Visper Betriebs:

- Produkte aus der Kleinviehhaltung (Ziegenkäse usw.)

Milchprodukte:

- Raclette-Käse AOP aus Châteauneuf, Käsekreationen «Soûlot», «Trifolait» und «Luizotin», Tomme, Ziger.

Die Liste der saisonalen Verfügbarkeiten kann bei unserem Gastroservice bestellt werden: [SCA-restauration-chateauneuf@admin.vs.ch](mailto:SCA-restauration-chateauneuf@admin.vs.ch)

## DIE WEINE DES WEINGUTS CHÂTEAUNEUF

Jedes Gericht verdient es, von einem hochwertigen Wein begleitet zu werden. Wenn Sie in Châteauneuf eine Mahlzeit einnehmen, haben Sie das Vergnügen, die Weine des Gutsbetriebs zu degustieren.

Der Weinberg des Gutsbetriebs von Châteauneuf, der sich über rund 3,5 Hektar erstreckt, befindet sich inmitten einer Felsensteppe und ist ein wahres Juwel der Biodiversität. Seine Terrassen, die von jahrhundertealten Trockensteinmauern gestützt werden, bringen charaktervolle Weine hervor.

Die Winzer von Châteauneuf sind bestrebt, das reiche Naturerbe zu bewahren und aufzuwerten, und betreiben einen nachhaltigen und umweltfreundlichen Weinbau. So kann sich das Terroir frei entfalten.

Die Terrassen mit ihren Trockensteinmauern sind typisch für das Wallis und das Markenzeichen des Weinguts.

*Dieselbe Handschrift seit 1931*

Der Jahrgang 1931 steht für die Geburt des Merlot im Wallis, auf den Terrassen von Châteauneuf. Seither hat dieser Wein die Geschichte und den Ruf des Weinguts immer wieder geprägt. Er ist eines seiner Aushängeschilder.

Vereinigung von Brombeeren und Heidelbeeren, Nuancen von Nelken und schwarzem Pfeffer, subtile Noten von Efeu, die die grossen Merlots ausmachen, voluminöser und luftiger Gaumen: ein prestigeträchtiger Wein, der seine Versprechen hält und der Zeit trotzt.

## WEISSWEINE

### FENDANT

Ein Korb voll gelber Früchte und Lindenblüten entführt Sie in eine Welt voller raffinierter Düfte. Der Mund ist so frisch und fruchtig, dass dieser Wein zu jeder Gelegenheit serviert werden kann.

*Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger, sehr kiesiger, steiniger, leicht sandiger Boden mit starkem Schieferanteil.*



### JOHANNISBERG

Die Nase öffnet sich mit Aromen von Schalenfrüchten mit Haselnuss und Mandel. Eine blumige Note von Lindenblüten unterstreicht den Charakter dieses Weins. Der Gaumen offenbart einen Wein voller Charme und Verführung.

*Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger, sehr kiesiger, steiniger, leicht sandiger Boden mit starkem Schieferanteil.*

### PETITE ARVINE

Die Nase öffnet sich mit Aromen von Grapefruitschalen und kandierten Zitronen. Zitrusfrüchte bedecken den Gaumen und spenden Frische, Geschmack und Salzigkeit. Ein energiegeladener und üppiger Wein.

*Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger, sehr kiesiger, steiniger, leicht sandiger Boden mit starkem Schieferanteil.*





## ROTWEIN

### GAMAY

Vollmundig und knackig. Dieser Wein ist Genuss in konzentrierter Form. Explosion von roten Früchten und Gewürzen mit einer fruchtigen, schneidigen und seidigen Textur.

*Kalkhaltiger, sehr kiesiger, steiniger, leicht sandiger Boden mit starkem Schieferanteil.*



### GRAND ROUGE

In dieser originellen Kreation entstehen die unterschiedlichsten Sinneseindrücke. Die Nase mit einer Explosion von schwarzen Früchten und Röstaromen. Barocker Gaumen mit Noten von Brombeeren und Blaubeeren, Schokolade sowie orientalische Gewürze. Der Grand Rouge vereint Humagne Rouge, Durize, Diolinoir und Galotta.

*Kalkhaltiger, sehr kiesiger, steiniger, leicht sandiger Boden mit starkem Schieferanteil.*



### SYRAH

Ein bezauberndes Bouquet aus Gewürzen, schwarzem Pfeffer, Lorbeer und Garrigue-Noten. Im Mund fleischig, würzig und mit seidigen, verführerischen Tanninen, die Sie begeistern werden.

*Kalkhaltiger, sehr kiesiger, steiniger, leicht sandiger Boden mit starkem Schieferanteil.*

## CORNALIN

---

Als stolzer Botschafter unserer terrassierten Weinberge trägt er eine prunkvolle violette Robe. Noten von roter Kirsche drücken seine Noblesse aus, freche Fruchtigkeit zeugt von seiner Jugend, eine Mischung aus Nelken und süßen Gewürzen unterstreicht sein Temperament.

*Kalkhaltiger, sehr kiesiger, steiniger, leicht sandiger Boden mit starkem Schieferanteil.*

## MERLOT

---

Vereinigung von Brombeeren und Heidelbeeren, Nuancen von Nelken und schwarzem Pfeffer, subtile Noten von Efeu, die grosse Merlots ausmachen: ein prestigeträchtiger Wein, der seine Versprechen hält. Voluminös und luftig, kann gut gelagert werden.

*Kalkhaltiger, sehr kiesiger, steiniger, leicht sandiger Boden mit starkem Schieferanteil.*



## MERLOT VIEILLE VIGNE

---

Beschreibung: Ein ausdrucksstarkes Bouquet, das Noten von Tabak, Kaffee, schwarzen Früchten, Efeu und süßen Gewürzen vereint. Opulente Früchte, frische Tannine, berauschende Gewürze. Farblich zeichnet sich der Wein durch feuriges Rot mit viel Charme aus. Wahrlich das Aushängeschild des Weinguts Châteauneuf seit 1931!

## SYRAH « RÉSERVE »

---

Südländisches Bouquet, das schwarzen Pfeffer, Lorbeer und Kräuter der Garrigue mit Röstnoten, Kaffee und dunkler Schokolade vereint. Voluminöser, würziger Mund und feurige, verführerische Tannine sorgen für Genuss.

*Kalkhaltiger, sehr kiesiger, steiniger, leicht sandiger Boden mit starkem Schieferanteil.*



## RESERVATIONEN

Möchten Sie von den Leistungen der Walliser Landwirtschaftsschule profitieren? Kontaktieren Sie unser Sekretariat, das Ihnen alle notwendigen Informationen für Ihren Besuch bei uns übermitteln wird.

# WIR FREUEN UNS, SIE BEI UNS WILLKOMMEN ZU HEISSEN!

## KONTAKT

### Walliser Landwirtschaftsschule

Av. Maurice Troillet 260  
Postfach 621  
1950 Sitten (Châteauneuf)

Sekretariat: 027 / 606 77 00  
chateauneuf@admin.vs.ch

Internet: <https://www.vs.ch/web/sca/cole-d-agriculture-du-valais>

