

Regional, saisonal, wirtschaftlich

WALKER★
Wallis

Entgegen gängiger Vorstellungen sind nicht die Mobilität oder das Wohnen für die grösste Umweltbelastung verantwortlich, sondern die Ernährung. Die Ökobilanzen zeigen, dass die Produktionsweise von Fleisch, Obst und Gemüse eine der Hauptursachen dafür ist.

Um unsere lokalen Produkte mit noch grösserer Hebelwirkung zu fördern, hat nun der Kanton Wallis sich entschlossen, im Bereich Gemeinschaftsgastronomieaktiv zu werden. Ziel des von der Kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft angestossenen Projekts zur Förderung lokaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie ist es, dass Koch und Lieferant mittels eines Pflichtenhefts beidseits verbindliche Abmachungen treffen. Der Koch richtet seine Küche so ein, dass er darin Rohprodukte verarbeiten kann, und streicht nach Möglichkeit vorverarbeitete Produkte von seiner Einkaufsliste, zugunsten saisonaler Lebensmittel aus dem Wallis oder der Schweiz. Der Lieferant verpflichtet sich seinerseits, Walliser und Schweizer Produkte in seinem Sortiment zu führen.

Das Ziel ist ehrgeizig: innert zwei Jahren soll die Hälfte der Betriebe das Pflichtenheft unterzeichnet haben. Das Projekt ist voller pragmatischer Ideen, welche die Küchenchefs in Zukunft davon überzeugen sollen, lokalen Produkten den Vorzug zu geben und aus diesen nachhaltige und qualitativ hochstehende Gerichte zu kreieren.

Ludovic Delaloye,
Küchenchef
Walliser Landwirtschaftsschule



Konzipiert hat die Dienststelle für Landwirtschaft ihr Projekt anhand der gemachten Erfahrungen und üblichen Betriebspraxis in den Küchen der Walliser Landwirtschaftsschule. Ludovic Delaloye, Küchenchef der Schule, ist zugleich auch Leiter des Projekts zur Förderung lokaler Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie. Auch wenn die ökologischen Überlegungen natürlich von Anfang an im Zentrum des Projekts standen, waren es die sich bei Projektumsetzung einstellenden ökonomischen Vorteile, die ihn letztlich überzeugten.

« On cherche d'abord un produit de la région, puis on élargit le cercle à la Suisse. »

Lokale Produkte verteuern die Mahlzeiten nämlich nicht, weil man ja auf grundsätzlich teurere, vorverarbeitete Produkte verzichtet. Ausserdem ist man in der Gemeinschaftsgastronomieküchen heute besser für die Verarbeitung von Rohprodukten eingerichtet, dank verbesserter Geräte, welche die Arbeiten ohne zusätzliches Personal schneller erledigen.

Wir sind schon Partner – Zusammen für mehr Regionalität!

Alexander Walker ist mitunter der traditionsreichste Käseproduzent des Wallis. Er hat die von seinen Eltern Louise und Arnold 1956 gegründete Walker AG modernisiert, ohne dabei das klassische, bewährte Handwerk ausser Acht zu lassen. Deshalb spielen die Bergbauern und die Käsemeister immer noch die Hauptrolle.

« Walker bringt Walliser Heimat auf den Tisch. »

