



3. November 2017

Der dreischichtige Käse trägt den Namen Trifolait

(IVS).- Der vom Gutsbetrieb Châteauneuf entwickelte Raclettekäse mit den drei Schichten erhält im Anschluss, nachdem die Degustation an der Foire du Valais ein voller Erfolg war, den Namen «Trifolait». Damit wird auf den Hauch Verrücktheit angespielt, der dieser Kreation mit den drei Milchsorten anhaftet.

Wie Ende September bereits bekannt gegeben wurde, hat der Gutsbetrieb Châteauneuf einen neuen Raclettekäse bestehend aus drei übereinanderliegenden Schichten aus Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch kreiert. Das am 26. September vor der Presse enthüllte Produkt wurde an der Foire du Valais einem breiten Publikum zugänglich gemacht.

Dieses zeigte sich extrem interessiert und so wurden am 3. Oktober an die 950 Portionen serviert. Bei der Degustation nicht fehlen durfte natürlich der Austausch mit den Standbesucherinnen und -besuchern. Für angeregte Diskussionen sorgten insbesondere das ungewöhnliche Erscheinungsbild, der Geschmack oder die Herstellungstechnik des neuen Käses.

Während einige die orange Farbe etwas übertrieben fanden, lobten andere die besondere Textur sowie die einzigartige Gelegenheit, drei verschiedene Käsesorten auf einmal zu versuchen. Auch jene, die normalerweise eine Abneigung gegen Ziegenkäse haben, mussten eingestehen, dass dieser in Kombination mit den anderen beiden Sorten gar nicht so übel schmeckte. Nach einer Auswertung der verschiedenen Namensvorschläge und Kommentare zum Käse hat sich die Dienststelle für Landwirtschaft für den Namen «Trifolait» entschieden. Dieser Name ist eine Anlehnung an die drei Schichten und natürlich an die Spur von Verrücktheit, die zur Realisierung dieses Käses geführt hat.

Mit dem neuen Produkt soll bewiesen werden, dass Innovation und Differenzierung für eine sich ständig verändernde Landwirtschaft die Schlüssel zum Erfolg sind. Die Dienststelle für Landwirtschaft bietet über ihren Gutsbetrieb in Châteauneuf regelmässig neue Produktkreationen an, durch die der Konsument originelle Geschmacksrichtungen entdecken kann. Etwas Neues wagen, den Geschmackshorizont erweitern und dabei neue Konsumenten gewinnen scheint der richtige Weg zu sein, um die landwirtschaftlichen Grunderzeugnisse erfolgreich aufzuwerten.

Das Credo der drei landwirtschaftlichen Gutsbetriebe des Staates Wallis (Châteauneuf, Grand Brulé und Visp) ist die Schaffung von Mehrwert durch Innovation und Ausbildung. Damit dies gelingt, werden ihre strategische Ausrichtung und ihre Aufträge seit drei Jahren überarbeitet.

Kontaktperson:

Jean-Jacques Zufferey, Amt für Viehwirtschaft – 027 606 75 80

