



Présidence du Conseil d'Etat
Chancellerie - IVS

Präsidium des Staatsrates
Kanzlei - IVS

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

MEDIENMITTEILUNG

30. September 2019

Ein Birnensaft mit dem Geschmack von früher

Ein neuer Saft als Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen der Dienststelle für Landwirtschaft und der Firma Opaline bringt alte Birnensorten zur Geltung, die auf dem Gutsbetrieb von Châteauneuf angepflanzt werden.

Alte Birnensorten aufzuwerten, die im Obstanbau des Gutsbetriebs von Châteauneuf bewahrt wurden, und gleichzeitig die leidenschaftliche Arbeit von Pionieren der lokalen Biodiversität vorzustellen, dies ist das Ziel des neuen Birnensafts, der in Partnerschaft mit Opaline ausgedacht wurde. Einer Firma, die sich mit einer lokalen, inklusiven, sozialen und ökologischen Vision auf die Produktion von Säften und Schorlen spezialisiert hat. Die ersten Flaschen wurden als Vorpremiere an der *Foire du Valais* vorgestellt. Sie sind ab kommender Woche im Handel erhältlich.

Duchesse d'Angoulême, Bon Chrétien d'Espagne, Martin Sec, Nec Plus Meuris, Soldat Laboureur, Triomphe de Vienne: den Katalog der Walliser Birnen durchzublättern, der von der *Fédération des sociétés d'agriculture du Valais* 1887 veröffentlicht wurde, ist wie eine Reise zwischen Worten, Bildern, Epochen und Orten. Das ist, sich auch der Reichhaltigkeit des Obstbaus im Kanton Ende des 19. Jahrhunderts bewusst zu werden.

Und um diese Reichhaltigkeit zu bewahren, verfolgte das Amt für Obstbau in Zusammenarbeit mit Pflanzenzüchtern und Agroscope die Idee, auf einer Parzelle des Gutsbetriebs von Châteauneuf ein Höchstmass an diesen alten Birnensorten zu vereinen. Dank der unermüdlichen Fleissarbeit dieser glühenden Verteidiger des Kulturguts, die auf der Suche nach Früchten von früher alle Walliser Obstgärten durchkämmten, wurde seit 1988 ein Konservatorium geschaffen, in dem heute an die 140 Sorten erfasst sind.

Es fehlte, diese Früchte, deren unregelmässige Produktion bis heute hauptsächlich durch den Direktverkauf oder die Teilnahme an Messen oder anderen Veranstaltungen vertrieben wurde, zur Geltung zu bringen. Und genau da setzt die Partnerschaft mit Opaline an. Sie wird es ermöglichen, über die Produktion eines einzigartigen Saftes hinaus ein ganzes Sensibilisierungskonzept für diese alten Sorten zu entwickeln, zum Beispiel durch Besuche im Obstgarten-Konservatorium im Jahr 2020.

Kontaktpersonen:

Gérald Dayer, Chef der Dienststelle für Landwirtschaft, 027 606 70 05

Sofia De Meyer, Gründerin und Direktorin der Opaline Factory, 079 744 62 19



