

///  
LES DOMAINES  
DE L'ETAT DU VALAIS

///  
LES DOMAINES  
DE L'ETAT DU VALAIS

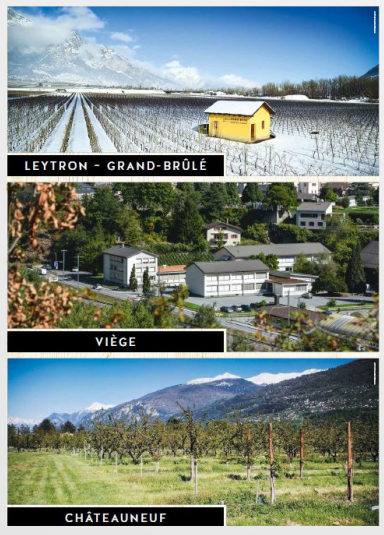
Schaffung von Mehrwert durch Innovation

26.09.2017  
Medienorientierung  
Gutsbetrieb von Châteauneuf





## Gutsbetriebe der Dienststelle für Landwirtschaft



Drei spezialisierte und sich ergänzende landwirtschaftliche Gutsbetriebe, die als Kompetenzzentren organisiert sind

/// Grand Brûlé in Leytron für die Rebe und den Wein

/// Visp für Schafe und Ziegen

/// Châteauneuf für Käse, Früchte und die Eringerrasse

3 strategischen Ausrichtungen

/// Schaffung von Mehrwert durch Innovation

/// Ausbildung

/// Nachhaltigkeit

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS



## Amt für Viewirtschaft Gutsbetrieb von Châteauneuf



/// Das Gut und seine Käserei sind innerhalb der kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft ein qualitatives Instrument für die theoretische und praktische Ausbildung. Hier finden regelmässig Alpennkurse und Kurse für die Hofverarbeitung statt.

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

///

### Was will dieser neue Käse aus Rohmilch?

Eine optimistische Botschaft an unsere Landwirte!

/// Sich differenzieren, indem neue Wege eingeschlagen werden => think out of the box

/// Grunderzeugnisse und Know-how aufwerten

/// Neue Konsumenten gewinnen, indem diese neue Sinnesempfindungen erleben dürfen (Gourmets und Kinder)

/// Neue Arbeitstechniken und neue Ausbildungsunterlagen auf unseren Gutsbetrieben anbieten

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

///

### Innovative und spielerisches Konzept



/// Den Käse aus drei verschiedenen Milcharten, der fast in jeder Milchwirtschaftsregion vorkommt, **neu interpretieren**

/// **Gleichzeitig** drei verschiedene Raclettes degustieren: Kuh, Schaf und Ziege

/// **Weltneuheit** mit dem Design «3-schichtiger Cocktail»

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

///

## PRODUKTIONSABLAUF

- /// Die Milch in drei verschiedenen Bottichen gerinnen lassen
- /// Den natürlichen Farbstoff (Annatto) für Kuhkäse hinzufügen, um drei sichtbar getrennte Schichten zu erhalten (keinen Einfluss auf den Geschmack)
- /// Alle drei Schichten zusammenpressen, um einen einzigen Käse zu bilden
- /// Acht Stunden pressen
- /// Salzen und während etwas mehr als drei Monaten einkellern
- /// Rohmilchkäse

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

///

## Besonderheiten

- /// **Handarbeit**
  - /// Einhaltung der Produktionsrichtlinien für jede Milchart
  - /// Sichtbar getrennte Schichten
- /// **Degustation**
  - /// Vertikal oder horizontal!!!
  - /// Spass
  - /// Ästhetik auf dem Teller



LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS



### Die anderen Innovationen der Käserei von Châteauneuf



/// Soûlot => Verkauf bei Manor in Siders und im Käseladen «La Grenette» in Sitten

/// Bleuet => Verkauf bei Manor in Siders

/// Raclette Châteauneuf AOP => Verkauf bei Manor in Siders und im Käseladen «La Grenette» in Sitten

/// Alle Käsesorten werden direkt in der Käserei von Châteauneuf zum Verkauf angeboten => jeden Donnerstag von 16.30 - 17.30 Uhr je nach Verfügbarkeit

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS



### Foire du Valais 2017 in Martinach

**Rendez-vous am 3. Oktober 2017 von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr im «Espace d'ICI»**

/// Kostenlose Degustation am Stand

/// Wettbewerb für den definitiven Namen des Käses

/// Anwesenheit des Käasers für Erläuterungen

LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS

///  
LES DOMAINES  
DE L'ÉTAT DU VALAIS