

## 10 Dinge über das Raclette du Valais AOP, die Sie noch nicht wussten.

Sitten, 19. November 2020. Die Wintersaison steht kurz bevor. Wie wäre es mit dem Wintergericht schlechthin, um sich auf die kommende Kälte vorzubereiten – dem Raclette? Obwohl es vorzugsweise in guter Gesellschaft genossen wird, ist es auch «Covid-19-kompatibel», wenn die Hygieneregeln beim Raclettestreichen gut eingehalten werden. Neben Schürze und Messer braucht es dazu neuerdings auch eine Schutzmaske und Desinfektionsmittel. Das Raclette kann ebenfalls in Pfännchen zu zweit oder in einer grösseren Runde mit geschnittenen Käsescheiben serviert werden. Vor der Verkostung empfehlen wir Ihnen, sich bereits das Wasser im Mund zusammenlaufen zu lassen und mehr über dieses urtypische Walliser Gericht zu erfahren. Sie wissen es vielleicht nicht, aber das Raclette wurde durch Zufall im Wallis erfunden. Wir verdanken es einem gewissen Léon, der aus Versehen einen KäselaiB in der Nähe eines Ofens liegen liess und so das erste Raclette der Welt kreierte. Bereits im Jahr 1574 war das Käseschmelzen im Kanton bekannt. Hinter diesem mythischen Käse verbergen sich noch andere Geheimnisse. Wir werden Ihnen einige davon verraten, damit Sie bei Ihrem nächsten Racletteabend brillieren können. Hier sind 10 Dinge, die Sie bestimmt noch nicht über das Raclette du Valais AOP wissen:

1. Heisst es das Raclette oder der Raclette? «Das Raclette» bezeichnet das Gericht aus geschmolzenem Käse. «Der Raclette» ist der Name des Raclettekäses.
2. Walliser Raclette ist seit 2007 AOP-zertifiziert, was bedeutet, dass der Käse im Wallis produziert und gereift wird. Er wird ausschliesslich aus der Milch von Kühen hergestellt, die Walliser Kräuter gefressen haben – durch Futter oder auf der Weide. Er ist ausserdem mit der Marke Wallis zertifiziert, die qualitativ hochwertige Produkte von Produzenten der Region garantiert, die sich für die Achtung der Umwelt engagieren.
3. In der Käserinde auf der Järbseite des Käses befindet sich eine eingeprägte Herkunftsangabe, zum Beispiel Bagnes, Gomser, Wallis 65 usw. So kann die Herkunft eines KäselaiBs jederzeit überprüft werden.
4. Raclettekäse schmilzt bei einer Temperatur von 40 °C.
5. Ein Raclettelaib wiegt ungefähr 5 Kilo und hat einen Durchmesser von 30 Zentimetern.
6. Käse ist im Wallis seit dem 4. Jahrhundert v. Chr. nachgewiesen. Während der Römerzeit wurde er nicht nur zur Herstellung von Raclette, sondern auch als Zahlungsmittel verwendet.
7. Der Raclettekäse ist ein laktose- und glutenfreier Käse aus roher Kuhmilch. Diese wird demnach nicht thermisiert, wodurch der Käse all ihre Aromen beibehält. Der typische und würzige Geschmack des Raclettes ergibt sich vor allem aus der traditionellen Verarbeitung, der reichhaltigen Flora der Alpenregion und durch das mediterrane Klima im Wallis.
8. Der älteste noch erhaltene Raclettekäse ist 145 Jahre alt. Zwei Laibe aus dem Jahr 1875 werden in einem Keller in Grimontz im Val d'Anniviers gelagert.
9. Jedes Jahr zeichnet ein Wettbewerb die besten Raclettekäse der Käsereien und Alpsennereien aus. Mit der Höchstnote 20 hebt eine Expertenjury die Qualität des Raclette du Valais AOP hervor. 2019 erhielt der junge Käser Julien Mariétan der Alpe «La-Pâle» im Val d'Illiez 20 von 20 Punkten für seinen Käse.
10. Das Raclette inspiriert zahlreiche Innovationen im Wallis, wie den Roboter des Forschungsinstituts Idiap in Martigny, der den Namen Roboclette trägt, oder Veranstaltungen des PALP Festivals wie das Electroclette oder das Rocklette.

Weitere Informationen zum Raclette finden Sie unter: [www.wallis.ch/raclette](http://www.wallis.ch/raclette)

**Kontakt**  
Medienstelle  
Valais/Wallis Promotion  
[presse@valais.ch](mailto:presse@valais.ch)  
027 327 35 89