

## Medienmitteilung

### Lokale Produkte im Mittelpunkt der dritten Ausgabe der Tage unserer Spezialität.

Sion, 13. Januar 2022. Am 22. und 23. Januar 2022 veranstaltet GastroValais die traditionellen Tage unserer Spezialität. An dieser dritten Ausgabe stehen gleich mehrere Walliser Produkte im Zentrum und Walliser Gastronomen kombinieren Eglifilets, Weissweinsauce und Kastanienpasta zu einem neuartigen Gericht. Neugierige Gourmets können diese schmackhafte Kombination in Partnerrestaurants im ganzen Wallis verkosten.

Nach dem Erfolg der ersten beiden Ausgaben mit der Cholera im Jahr 2020 und der Brotsuppe im Jahr 2021 hat sich GastroValais dazu entschlossen, 2022 eine dritte Ausgabe durchzuführen. Heuer dreht sich alles um Walliser Seen, Wälder und Rebberge. Gastronomen bieten ein Gericht aus Eglifilets, Weissweinsauce und Kastanienpasta für 40 Schweizer Franken an und heben so die Gesamtheit dessen hervor, was das Walliser Terroir zu bieten hat. Einige Gastronomiebetriebe bieten sogar die berühmten Eglifilets Loë an, die mit dem Label Marke Wallis zertifiziert sind. Die Liste der Partnerrestaurants können Sie direkt unter [www.wallis.ch/tag-unserer-spezialitaet](http://www.wallis.ch/tag-unserer-spezialitaet) abrufen. Ambitionierte finden dort ebenfalls alle Rezepte, um dieses leckere Gericht selbst zuzubereiten.

#### Die Tage unserer Spezialität sind ein Muss für alle Gourmets.

Das Konzept entspricht dem Willen der Akteure der Walliser Gastronomie, sich rund um lokale Produkte zusammenzuschliessen. André Roduit, Präsident von GastroValais, freut sich, dass die ersten beiden Durchführungen grossen Anklang gefunden haben: «Wir sind stolz auf den Enthusiasmus, den die ersten beiden Ausgaben ausgelöst haben, und wir können es kaum erwarten, unsere Liebe zum Walliser Terroir auch dieses Jahr mit Gourmets zu teilen.» Damian Constantin, Direktor von Valais/Wallis Promotion, begrüsst seinerseits den Erfolg dieses Formats: «Die Tage unserer Spezialität sind ein schönes Beispiel dafür, was Akteure aus dem Wallis erreichen können, wenn sie sich für die Promotion von Walliser Spezialitäten zusammenschliessen. Dank der Zusammenarbeit zwischen GastroValais und Valais/Wallis Promotion sowie den wichtigsten Akteuren der Gastronomie und der Landwirtschaft können wir unser kulinarisches Erbe hervorheben und mit einer möglichst breiten Öffentlichkeit teilen.»

#### Das Jahr 2022 steht im Zeichen der Entdeckung des Walliser Terroirs.

Die Promotion von lokalen Produkten ist auch 2022 ein vorrangiges Ziel fürs Wallis. Zahlreiche Veranstaltungen drehen sich rund um Wein, Käse und weitere kulinarische Leckereien aus dem Wallis, die selbst den anspruchsvollsten Gourmets munden. Wer auf die Linie achten möchte, ist etwa beim Marathon des Terroirs gut aufgehoben. Ausserdem findet zum vierten Mal in Folge der traditionelle Genussmarathon statt. Ferner messen sich im Februar vier ausgewählte Kochprofis anlässlich der dritten Ausgabe des Grand Prix Joseph Favre. Unter der Federführung der Fondation pour la Promotion du Goût führen Valais/Wallis Promotion und der Branchenverband Schweizer Reben und Weine das schweizweite Projekt Swiss Wine Tour heuer im Wallis fort. Zudem prägen öffentliche Kurse der Landwirtschaftsschule Châteauneuf das aktuelle Jahr. Interessierte können dabei unter anderem lernen, wie der Raclette-Meister Eddy Baillifard Schmelzkäse zu streichen oder zu Hause Roggenbrot zu backen. Darüber hinaus feiert die Bezeichnung Raclette du Valais AOP 2022 ihr 15-jähriges Bestehen. So wird das Wallis auch dieses Jahr mit kulinarischen Entdeckungen und herzhaften traditionellen Gerichten den Gaumen erfreuen.

#### Kontakt:

Valais/Wallis Promotion  
Medienstelle  
[presse@valais.ch](mailto:presse@valais.ch)  
027 327 35 23

André Roduit  
Präsident von GastroValais  
[cafestlaurent@gmail.com](mailto:cafestlaurent@gmail.com)  
079 436 58 40