

Regional Kochen



In Partnerschaft mit



LOKALE UND SAISONALE PRODUKTE

Ihr Restaurant verpflichtet sich, seine Produkte bei Lieferanten zu beziehen, welche die Herkunft der Erzeugnisse garantieren. Die Menüs in Ihren Restaurants werden vorrangig mit lokalen und saisonalen Produkten zubereitet; die Speisen sind ausgewogen, die Atmosphäre ist freundlich.

... **Wie** ...
geht das?



Spargeln aus Saillon im Frühling, Aprikosen aus Saxon im Sommer, Äpfel aus Martigny im Herbst, Eringer Rindfleisch und Oberwalliser Lamm im Winter... und Roggenbrot mit verschiedenen Käsesorten das ganze Jahr über!

Ihr Küchenchef kreiert seine Menüs ausgewogen und gesund; er bevorzugt Produkte, die ihm in der jeweiligen Saison zur Verfügung stehen, und berücksichtigt die Tipps von Gemüsegärtnern, Käsern, Bäckern, Viehzüchtern u. a.

Früchte, Gemüse, Fleisch, Käse, Milch, Eier und Brot dieser Produzenten wurden vorrangig im Wallis bezogen, nachrangig aus anderen Regionen der Schweiz. Aus Gründen der Kohärenz müssen die eingekauften Erzeugnisse möglichst ein Qualitätslabel tragen, damit die geprüften Produktionsweisen garantiert, die Esskultur gesteigert und unsere ausländischen Partner unterstützt werden können.

Die lokale Wirtschaft wird gefördert und die Arbeit der Landwirte anerkannt.

Die Distanz zwischen Produktions- und Konsumationsstätten der Lebensmittel wird reduziert. Deshalb sind die Produkte frischer und belasten die Umwelt weniger.

Die Produktionssaisons werden respektiert, die Energieverschwendung wird reduziert.

Der Einsatz von Konservierungsmitteln und Verpackungen wird reduziert, das kulinarische Know-how honoriert.

Die ausgewogene Ernährung ist durchdacht und berücksichtigt die Bedürfnisse aller Gäste in einer angenehmen Umgebung.



Dieses Projekt wird unterstützt und geleitet von der Dienststelle für Landwirtschaft (DLW) über die Walliser Landwirtschaftsschule.

In Zusammenarbeit mit



Fondation pour le développement durable
des régions de montagne



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
École d'agriculture du Valais - Châteauneuf
Département für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft
Walliser Landwirtschaftsschule - Châteauneuf



Regional Kochen



In Partnerschaft mit



**LOKALE
UND
SAISONALE
PRODUKTE**

Ihr Restaurant verpflichtet sich, seine Produkte bei Lieferanten zu beziehen, welche die Herkunft der Erzeugnisse garantieren. Die Menüs in Ihren Restaurants werden vorrangig mit lokalen und saisonalen Produkten zubereitet; die Speisen sind ausgewogen, die Atmosphäre ist freundlich.

... **Wie** ...
geht das?



A GUTE GRÜNDE
FÜR
**LOKALE
UND SAISONALE
SPEISEN**

Spargeln aus Saillon im Frühling, Aprikosen aus Saxon im Sommer, Äpfel aus Martigny im Herbst, Eringer Rindfleisch und Oberwalliser Lamm im Winter... und Roggenbrot mit verschiedenen Käsesorten das ganze Jahr über!

Ihr Küchenchef kreiert seine Menüs ausgewogen und gesund; er bevorzugt Produkte, die ihm in der jeweiligen Saison zur Verfügung stehen, und berücksichtigt die Tipps von Gemüsegärtnern, Käsern, Bäckern, Viehzüchtern u. a.

Früchte, Gemüse, Fleisch, Käse, Milch, Eier und Brot dieser Produzenten wurden vorrangig im Wallis bezogen, nachrangig aus anderen Regionen der Schweiz. Aus Gründen der Kohärenz müssen die eingekauften Erzeugnisse möglichst ein Qualitätslabel tragen, damit die geprüften Produktionsweisen garantiert, die Esskultur gesteigert und unsere ausländischen Partner unterstützt werden können.

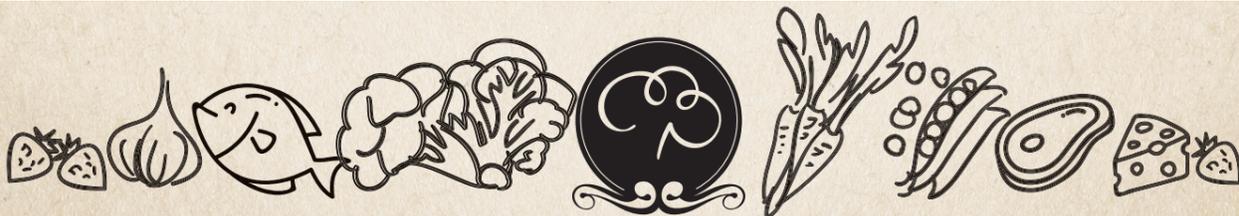
Die lokale Wirtschaft wird gefördert und die Arbeit der Landwirte anerkannt.

Die Distanz zwischen Produktions- und Konsumationsstätten der Lebensmittel wird reduziert. Deshalb sind die Produkte frischer und belasten die Umwelt weniger.

Die Produktionssaisons werden respektiert, die Energieverschwendung wird reduziert.

Der Einsatz von Konservierungsmitteln und Verpackungen wird reduziert, das kulinarische Know-how honoriert.

Die ausgewogene Ernährung ist durchdacht und berücksichtigt die Bedürfnisse aller Gäste in einer angenehmen Umgebung.



Dieses Projekt wird unterstützt und geleitet von der Dienststelle für Landwirtschaft (DLW) über die Walliser Landwirtschaftsschule.

In Zusammenarbeit mit



Fondation pour le développement durable
des régions de montagne



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
Ecole d'agriculture du Valais - Châteauneuf
Département für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft
Walliser Landwirtschaftsschule - Châteauneuf

