



26. September 2017

Gutsbetrieb von Châteauneuf Lancierung eines neuen und innovativen Käses

(IVS).- Die Dienststelle für Landwirtschaft hat auf ihrem Gut in Châteauneuf einen weltweit einzigartigen Raclette-Käse bestehend aus drei übereinanderliegenden Schichten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch entwickelt. Der Käse wird der Öffentlichkeit erstmals am kommenden 3. Oktober 2017 an der Foire du Valais vorgestellt.

Der Gutsbetrieb von Châteauneuf hat sich eine ganz neue Käsesorte, bestehend aus drei übereinanderliegenden Schichten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, ausgedacht. Er kann zum ersten Mal an der Foire du Valais in Martinach degustiert werden. Es gilt zu beweisen, dass Innovation und Differenzierung in einer sich ständig verändernden Landwirtschaft die Schlüssel zum Erfolg sind.

Jedes Jahr werden in Châteauneuf Alpkäser sowie auch Käser für die Hofverarbeitung ausgebildet. Mit diesem neuen Käse können zudem neue Arbeitstechniken und Ausbildungsunterlagen für die dort erteilten Kurse angeboten werden.

Die Dienststelle für Landwirtschaft bietet durch ihren Gutsbetrieb in Châteauneuf regelmässig neue Käsekreationen an (Soûlot, Bleuët, Luizotin), durch welche die Konsumenten einen originellen Geschmack entdecken und eine ganz neue Erfahrung machen können. Neue Wege zu beschreiten, den Geschmacksinn mit neuen Empfindungen anzuregen und dabei neue Konsumenten zu gewinnen scheint der richtige Weg zu sein, um die landwirtschaftlichen Grunderzeugnisse aufzuwerten.

Das Credo der drei landwirtschaftlichen Gutsbetriebe des Staates Wallis (Châteauneuf, Grand Brulé und Visp) ist die Schaffung von Mehrwert durch Innovation und Ausbildung. Die strategische Ausrichtung und die Aufträge der Gutsbetriebe werden seit drei Jahren überarbeitet.

Kostenlose Degustation an der Foire du Valais am Stand der Dienststelle für Landwirtschaft «Espace d'ICI» am Dienstag, 3. Oktober 2017 (10.00 - 18.00 Uhr).