

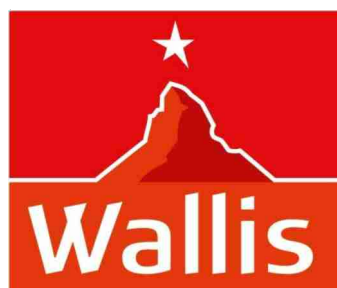
Genuss garantiert

Die **Nationale Genusswoche** steht für Genuss, Qualität, Austausch und Begegnung. Sie begann am 14. September und dauert noch bis zum 24. September. Auch im Wallis sind mehrere Veranstaltungen geplant, etwa die Park-Chuchi im Restaurant Albrun Binn, am 21. September, der Altstadt-Markt in Sitten am Freitag, 22. September sowie das Genussfest mit Markt am Samstag, 23. September in Sitten. Sämtliche Veranstaltungen in der Schweiz sind unter www.genusswoche.ch aufgelistet.

Einheimischen Genuss während des ganzen Jahres bieten die im Verein **Saveurs du Valais / Walliser Köstlichkeiten** zusammen geschlossenen 60 Restaurants im Wallis. Eine Broschüre mit allen Angeboten kann bei der Geschäftsstelle der OLK in Visp abgeholt werden.

Einheimische Spezialitäten sind ebenfalls auf dem **Briger Wochenmarkt** (jeden Samstag) und dem **Visper Pürumärt** (jeden Freitagabend) zu finden.

Wer kennt es nicht, **das Ostergit-**



zi oder **das Osterlamm**? Doch Gitzi- und Lammfleisch gibt es nicht nur an Ostern, sondern übers ganze Jahr. Findet das Lamm noch einen einigermaßen garantierten Absatz, ist das Gitziffleisch ausser an Ostern quasi tabu. Das ist schade, denn gerade die Herbst-Gitzi haben einen unvergleichlich besseren Geschmack. Um Schweizer Gitziffleisch bekannter zu machen, organisieren Gastwirte in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Ziegenzuchtverband SZZV im Rahmen der Genusswoche die **Gitzitage 2017** und kreieren Feines vom Gitzi. Schweizer Gitziffleisch ist regional, zart, aromatisch und sehr gesund, denn es enthält nur wenig Fett und ist cholesterinarm. Das Fleisch der mit feinen Alpenkräutern gefütterten Lämmer und Gitzi ist einzigartig im Geschmack

und nur für kurze Zeit erhältlich. Fragen Sie jetzt bei Ihrem Bauern und Metzger nach. Alles Wissenswerte zu Gitzi, Lamm, Geflügel, Schweine- und Rindfleisch vermitteln die in Zusammenarbeit mit Schweizer Fleisch erstellten Broschüren vom Lamm, vom Gitzi, vom Kalb usw. In allen Broschüren stehen zudem feine Rezepte. Ausserdem: Die Oberwalliser Schlachthäuser in Gampel und Gamsen sind **neu Marke-Wallis zertifiziert**. Die Valais Prime Food AG in Niedergesteln ist getreu ihrem Slogan «Kompromisslos Wallis» als erstes in der Fleischverarbeitung tätiges Unternehmen zertifiziert worden. Die Metzgerei G. Zuber in Stalden ist in den Startlöchern zur Zertifizierung. Mehrere Bauern im Oberwallis sind als Marke-Wallis-Produzenten bereits eingeschrieben. Interessierte finden die nötigen Informationen auf der Webseite olk.ch.

