

Thema, Deko- und Motto werden Die Gäste genießen das Ganze mit Punkten. Am zweifachen Siegerin/der (total Punkte Punkte). Der Duell am Abend des einer Begleitrestaurant Schlüs-

(GAB)

AOP-Produkte

stellte Produkte. Trotzdem wurden im Jahr insgesamt 100 IGP-Produkte in der Schweizerischen Eidgenossenschaft DP-IGP mitteilt. 104 387 Produkten 29 Verarbeitungs- Rohstoffe von Landwirtschaftsbe- Die Vereinigung den steigenden Be- von AOP. National 9 Prozent. (GAB)



Mehr Informationen unter:
www.ritzzy.ch

Wallis im Rampenlicht

Regionale Produzenten und die Gastronomiebranche wollen enger zusammenarbeiten.

Kompetente Walliser Gastgeber, die Gäste mit regionalen Produkten begeistern. Das ist das gemeinsame Ziel von Ritzzy, dem Weiterbildungsprogramm für die Hotel- und Gastronomiebranche und Valais/Wallis Promotion (VWP), der Vermarktungsorganisation des Kantons Wallis. Die beiden Organisationen haben sich daher für eine Partnerschaft ausgesprochen.

Die erste gemeinsam konzipierte Weiterbildung nennt sich «Marke Wallis: der Qualität verschrieben». Der halbtägige Kurs vermittelt Wirten vertieftes Wissen über die Walliser Lokalprodukte, die Gütesiegel AOP-IGP sowie die Zertifizierung Marke Wal-



Ein Walliser Teller ist stets beliebt. ZVG

lis. Letzteres ist zum Beispiel nötig für den Verkauf des Walliser Tellers und des Sorbets Marke Wallis. «Walliser Spezialitäten müssen gewisse Kriterien erfüllen, damit eine durchgängig hohe Qualität und ein authentisches Genusserlebnis für den Gast sichergestellt werden können», erklärt Isabelle Frei, Programmleiterin Ritzzy. (GAB)

Jury. «Dazu kommen Vielreisende, Rois, Basel) gekürt.

(EPS)

Machen Sie mit
bei unserer
Online-Umfrage!

Wie viele Franken geben
Sie jährlich für
Kochbücher aus?

- a) Weniger als 300
- b) Mehr als 300
- c) Keine. Mir reicht das Internet.

Abstimmen unter
www.hotellerie-gastronomie.ch

Das Ergebnis wird in der nächsten Ausgabe publiziert.

Blicke in Herkunft und Werte der Mövenpick Hotels & Resorts. (GAB)

Weltwunder in Schweizer Pärken

Im Parc Chasseral spielt das echte Leben, «la vraie vie», in voller Harmonie. Denn hier werden Grenzen überbrückt: kulturelle, natürliche, soziale – und seit jeher auch kulinarische. Aus diesem Grund war der Parc régional Chasseral der erste der 19 Schweizer Pärke, die im Rahmen der neuen Kampagne der Schweizer Pärke aussergewöhnliche Persönlichkeiten zu sich eingeladen haben. Am Dienstag, 23. Mai, sind die Sterneköche Franck Giovannini (Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier) und Sven Wassmer (Restaurant 7132 Silver, Vals) der Einladung von Chantal Torche, Gastgeberin der Métairie de Dombrsson im Parc régional Chasseral, gefolgt: Sie wurden eingeladen, um gemeinsam den Röstigraben am einfachen Herd der Métairie zu erforschen. Ganz nach dem Motto: «La pomme de terre n'est pas qu'un Rösti.» (AUT)