

CHÄS-KULT

08/25

news

Spécialités valaisannes

Porträt

**WALKER
BERGKÄSEREI**

Chäs&Co Neuheiten

**VON NIIDLA CHÄS, BERG-
FÜHRERN UND KÖNIGEN**

Walliser Rezepte

**HERZHAFTE CHOLERA &
AROMATISCHE BRISOLÉE**

Porträt BERGKÄSEREI WALKER



Kaum eine Region bringt so eigenständige Käse-traditionen hervor wie das Wallis – geprägt von steilen Alpweiden, würziger Bergmilch und jahrhundertealtem Wissen.

Am Fuss des Aletschgletschers liegt die Bergkäserei Walker – ein Betrieb, der seit 1996 für charaktervolle Käse mit echtem Walliser Ursprung steht. Gegründet von Louise und Arnold Walker, hat sich die Käserei mit Spezialitäten wie Fondue- und Raclettekäse über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht.

Der intensive Geschmack beruht auf der engen Zusammenarbeit mit mehr als 60 lokalen Bauernfamilien und Alpbetrieben. Ihre Kühe fressen würziges Gras und kräuterreiches Heu auf den Bergwiesen – daraus entsteht echte Bergmilch mit ausgeprägtem Aroma. Sie ist das Herzstück jeder Käseherstellung bei Walker. In der Produktion verbindet das Unternehmen traditionelle Reifeverfahren mit moderner Technik. So entstehen vielfältige Käsesorten, die alle individuell gepflegt und gereift werden.



Das Ergebnis sind charaktervolle Produkte mit unverkennbarem Aroma – würzig, kräftig und ehrlich. Neben handwerklicher Präzision steht Walker für Innovationskraft und Nachhaltigkeit. Umweltbewusste Prozesse und höchste Qualitätsansprüche gehören zum Selbstverständnis des Betriebs.

Dass diese Philosophie überzeugt, zeigt der Erfolg bei den World Cheese Awards 2022: Mit acht Auszeichnungen – darunter die höchste Auszeichnung Super Gold, für den Bergkäse Bergführer 1865 – wurde die Leidenschaft des gesamten Teams belohnt. Die Bergkäserei Walker beweist: Echtes Käsehandwerk lebt – und schmeckt.

Chäs&Co interpretiert gemeinsam mit der Bergkäserei Walker drei Spezialitäten neu – mit modernem Design und vertrautem Ursprung. Die Neulancierungen umfassen den kraftvollen Roi de Balavaux, den cremigen Niidla Chäs und den markanten Bergführer 4'478 m ü. M. – alle drei stehen für eigenständigen Charakter, sorgfältige Herstellung und alpine Identität.



Chäs & Co Neuheiten

WALLISER NIIDLA CHÄS

Dieser Käse ist eine Walliser Premiere!

Die Bergmilch gibt dem Hartkäse auf Rahmstufe den unverfälscht aromatischen Geschmack, und die vollmundige Cremigkeit harmoniert wunderbar mit der würzigen Note.

Neu erscheint der Walliser Niidla Chäs in einem liebevoll gestalteten Design – mit einem herzigen Walliser Blumenmädchen, das charmant Tradition und Genuss verbindet. Ein Blickfang, der Herkunft und Charakter liebevoll zum Ausdruck bringt.

WALLISER NIIDLA CHÄS 5 kg
WALKER BERGKÄSEREI AG, WALLIS



Walliser Rezepte

AROMATISCH & GESELLIG

jetzt
aktuell
chaesundco.ch

Brisolée vereint den Duft frisch gerösteter Marroni, die letzten warmen Sonnenstrahlen der Weinberge und das gesellige Beisammensein nach der Traubenlese.

Entstanden ist diese Tradition in den 1960er-Jahren rund um Martigny-Fully, wo Winzerfamilien ihre Kastanien über offenem Rebenholz rösteten und sie noch warm mit jungem Fendant oder Traubenmost teilten. Aus dem einfachen Zvieri wurde rasch ein Kultgericht, das heute an Kastanienfesten zwischen Fully und Visp nicht fehlen darf.

Das Besondere an einer Brisolée ist die Verbindung von fünf typischen Walliser Produkten: geröstete Marroni, Alpkäse, Trockenfleisch, Roggenbrot und frische Herbstfrüchte wie Trauben, Äpfel oder Birnen. Serviert wird alles auf grossen Platten, damit jede und jeder zugreifen kann – bodenständig und gesellig zugleich.



Rezept BRISOLÉE



1 kg Kastanien

Walliser «Niidla Chäs»

«Bergführer 4'478 m.ü.M.»

«Roi de Balavaux»

Walliser Trockenfleisch IGP

Walliser Rohschinken IGP

Walliser Trockenspeck IGP

Walliser Roggenbrot AOP

Butter

Herbstfrüchte (Trauben, Äpfel, Birnen und Nüsse)

1. Kastanien mit dem Messer einschneiden, damit sie anschliessend leichter geöffnet werden können.

2. In einer gelochten Gusseisenpfanne während 20 – 30 Minuten rösten (am besten über dem Holzfeuer).

3. Sofort mit einer Auswahl von Walliser Bergkäse, Walliser Trockenfleisch, Roggenbrot mit Butter und Früchten servieren.

TIPP:

Gute Esskastanien sinken im Wasser. Schwimmen sie, sind sie meist wurmstichig und unbrauchbar.

Chäs & Co Neuheiten

BERGFÜHRER 4'478 m.ü.M.

Ein Käse mit Gipfelcharakter.

Kräftig im Biss und unverfälscht im Geschmack — der Bergführer 4'478 m. ü. M. ist ein echter Walliser Charakterkäse, hergestellt aus feiner thermisierter Bergmilch.

Neu präsentiert sich der Käse im markanten Design mit einem stolzen Walliser Bergführer — wettergegerbt, fokussiert und fest entschlossen wie sein Geschmack. Ein Auftritt, der Herkunft, Stärke und Handwerk eindrücklich sichtbar macht.

BERGFÜHRER 4'478 m.ü.M. 5 kg

WALKER BERGKÄSEREI AG, WALLIS



Artikel 106102



Walliser Rezepte

HERZHAFT & TRADITIONELL

jetzt
aktuell
chaesundco.ch

Cholera ist ein krönendes Beispiel für die erfinderische Bergküche des Oberwallis: ein Gemüse- und Käsekuchen, der zugleich sättigt und überrascht.

Der Überlieferung nach entstand das Gericht um 1836, als eine Cholera-Epidemie die Täler isolierte und man auf Vorräte angewiesen war. Alles, was Keller und Speisekammer hergaben — Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Äpfel — wanderte zusammen mit Bergkäse in einen Teigmantel und wurde im Holzofen gebacken.

Ein besonders stimmiges Ergebnis erzielt man mit einem rezenten Bergkäse wie dem neuen Bergführer; seine fein würzig-nussige Note unterstreicht den traditionellen Charakter der Cholera.



Rezept CHOLERA



4 PERS.



80 MIN.



60 MIN.

500 g	Blätterteig
40 g	Butter
200 g	Raclette-Kartoffeln
200 g	Äpfel
200 g	Lauch
200 g	Zwiebeln
250 g	«Bergführer 4'478 m.ü.M.»
	Salz und Pfeffer

1. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in etwas Butter in einer Pfanne glasig dünsten.
2. Lauch der Länge nach halbieren, gründlich waschen und in ca. 2 – 3 cm breite Streifen schneiden. In leicht gesalzenem, siedendem Wasser 3 – 5 Minuten blanchieren, danach kalt abschrecken.
3. Äpfel klein würfeln und in Butter leicht anbraten. Anschliessend mit den Zwiebeln und dem Lauch vermengen und nach Belieben würzen.
4. Kartoffeln in Salzwasser ca. 25 Minuten gar kochen, danach schälen, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden und zur Lauch-Apfel-Mischung geben.
5. Walliser Bergkäse «Bergführer 4'478 m.ü. M.» grob reiben und untermischen.
6. Eine tiefe Kuchenform mit Blätterteig auslegen, die Füllung einfüllen und mit einer zweiten Teigschicht bedecken.
7. Im auf 170 °C vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen.

Chäs & Co Neuheiten

ROI DE BALAVAU

Der König des Waldes.

Kräftig, würzig und tief verwurzelt in der Natur: Der Roi de Balavaux vereint alpine Herkunft mit charaktervollem Käsehandwerk. Die Reifung bringt feine Holztöne und ausgewogene Würze — als hätte der Käse selbst Zeit im Lärchenwald verbracht.

Das neue Design zeigt ihn, wie er ist: majestätisch, bodenständig und naturverbunden — ein wahrer König, wie ihn nur Balavaux hervorbringen kann.

ROI DE BALAVAU 5 kg

WALKER BERGKÄSEREI AG, WALLIS



Artikel 106104

Bestellung & BERATUNG

Wir stellen unser Sortiment mit grosser Sorgfalt zusammen und pflegen den persönlichen Austausch mit unseren Produzenten — wie etwa der Bergkäserei Walker.

Mit den neu lancierten Walliser Spezialitäten bringst du Authentizität und alpinen Charakter direkt ins Regal. Dein Bestellformular senden wir dir wie gewohnt per Mail — damit du deine Auswahl einfach und bequem treffen kannst.

TEL +41 44 206 60 80

BESTELLUNG@CHAESUNDCO.CH

Alle Produkte erhältlich ab KW 36

jetzt
aktuell

chaesundco.ch



Nicolas & Alexander Walker
Walker Bergkäserei AG

Unser Favorit? Ganz klar der «Bergführer 4'478 m.ü.M.»

Er steht für alles, was echten Walliser Käse ausmacht: kraftvoll im Geschmack, mit viel Charakter und klarer Herkunft.

Unser Bergführer wurde bei den letzten World Cheese Awards sogar mit dem Super Gold ausgezeichnet — ein schöner Beweis für die Qualität unseres Handwerks.



Roi de
Balavaux