

Die kulinarische Schweiz : Raclette die Nationalspeise der Walliser

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways**

Band (Jahr): **5 (1931)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-780700>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

DIE KULINARISCHE SCHWEIZ

RACLETTE

DIE NATIONALSPEISE
DER WALLISER •



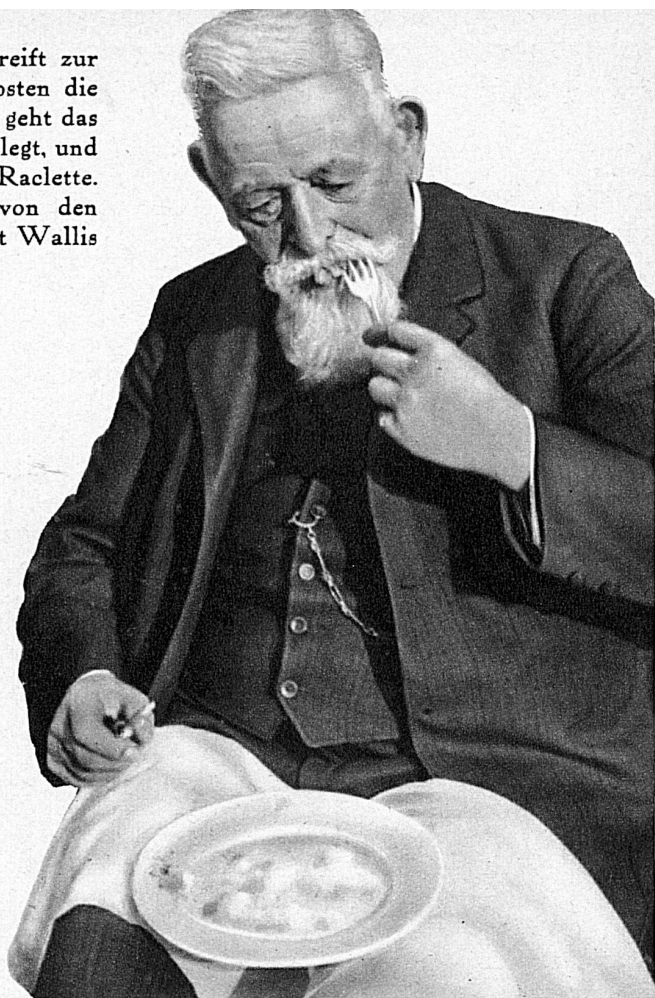
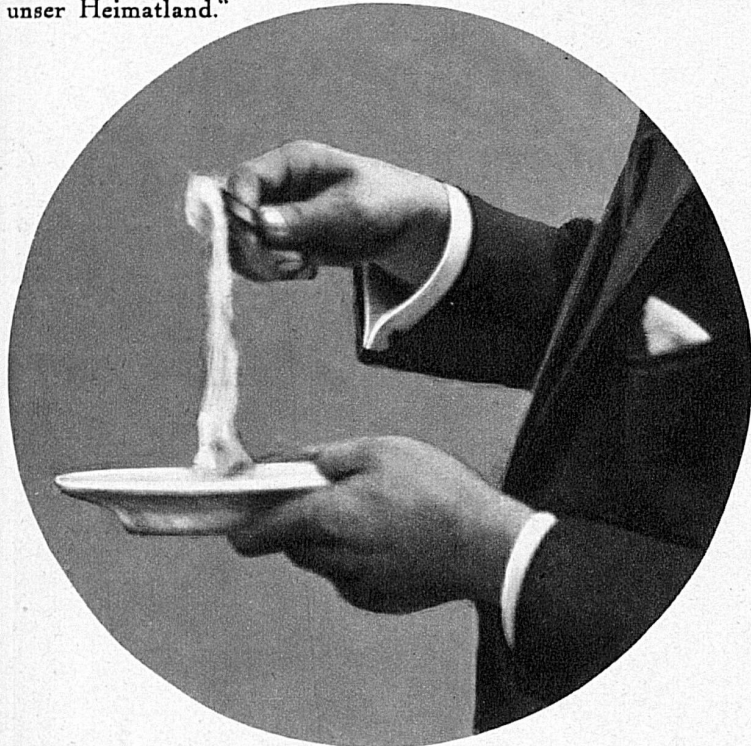
Wenn der Walliser schöne Stunden der Geselligkeit erleben will, dann nimmt er seine Freunde mit auf einen aussichtsreichen Fleck, facht Feuer an und rollt Käse herbei. Von jenem herrlich mundenen, duftenden Käse, den stämmige Sennen den ganzen Sommer durch nach alter Vätersitte Laib um Laib geformt und der jetzt im trockenen Keller ausreift, um den reichen Fettgehalt der Bergmilch mit dem Aroma der Alpenkräuter auszugleichen. Dann beginnt das ländliche Fest. Ein kräftiger Schnitt halbiert den Käselaub, und alles eilt herbei, um nach Farbe und Struktur des Teiges auf die kommenden Genüsse zu schliessen. Jetzt werden beide Hälften an das glimmende Kohlenfeuer gelegt. Die Schnittseite beginnt zu glänzen, zu schmelzen, und im richtigen Moment wird zugepackt, um dem Ersten der Reihe die heissgeschmol-



Mit elegantem Schwung wird die Raclette auf den Teller gestrichen

Kartoffeln, saure Gurken und Pfeffermühlen sind zur Raclette notwendiges Zubehör

zene Schicht, die Raclette, auf den Teller zu streichen. Der Mann greift zur Pfeffermühle, rollt seine Raclette um die Gabel und möchte am liebsten die Augen schliessen, damit der Gaumen konzentriert geniessen kann. So geht das Spiel weiter. Immer wieder werden die Käsehälften an das Feuer gelegt, und immer wieder erhält jeder in streng eingehaltener Reihenfolge seine Raclette. Auf allen Gesichtern leuchtet Fröhlichkeit, und am Abend hallt von den Felsen das Echo: „Das ist das Land am Rhonestrand ist Wallis, ist Wallis unser Heimatland.“



Als Raclette fliesst der Walliserkäse wie junger Honig. Ein frugales Mahl, dem Walliser aber Götterspeise bis ins hohe Alter



Zum Alpsegen gab der Herrgott dem Wallis auch einen feurig mundenden Wein, der beim Racletteessen gebührend zu Ehren kommt