



## HERBSTGENUSS «ALETSCH CARNOTZET»

In der alten Militärfestung von Naters reift mit dem Käse «Aletsch Carnotzet» seit einigen Monaten eine besondere Delikatesse heran. Just zur Herbstzeit hat auch Migros Wallis die Spezialität mit ihrem eigen-charmanten Aroma in ihr Sortiment aufgenommen. Interview mit Alexander Walker, Firmeninhaber der Käserei Walker in Bitsch.



«Migros Wallis: Seit der ersten Stunde ein treuer Begleiter.»

**ALEXANDER WALKER**  
Firmeninhaber der Käserei Walker Bitsch

**WIE ENTSTAND DER «ALETSCH CARNOTZET»?**

Wir versuchen, bei der Herstellung der Bergkäse immer wieder neue Wege zu gehen. Der Bergkäse «Aletsch Carnotzet» entstand dabei aus einer besonderen Idee heraus: Nach-

dem der Käse Walgusto, der die Grundlage dieser Delikatesse darstellt, bei uns in der Käserei zwei Monate herangereift ist, bringen wir ihn hinauf zur alten Militärfestung in Naters. Neben dem Gardemuseum haben wir zwei Keller gemietet, wo der Käse nochmals vier bis fünf Monate gelagert wird. Mindestens zweimal wöchentlich werden die Laibe gewendet und mit einer trockenen Bürste abgerieben. Dadurch erhält der Käse eine dem Felsen optisch angepasste Rinde. Auch das Aroma widerspiegelt den Geschmack von Felsen und Ursprung. Dieser «Aletsch Carnotzet» wird seit August auch über den Vertriebskanal von Migros Wallis angeboten.

**WAS ZEICHNET DEN HARTKÄSE AUS?**

Durch den Reifeprozess im Felsenkeller entwickeln die Laibe ihr bekömmliches Aroma. Feuchtes Klima und mineralisierte Luft machen ihn zu einer Delikatesse – als exklusive Beilage auf Ofenkartoffeln mit Trüffeln, als würziger Snack

oder als nobler Partner eines edlen Weines, mit welchem er – das macht sein erdiges Aroma ohne Schärfe – um länger anhaltenden Abgang wetteifert. Der aus thermisierter, feiner Bergmilch hergestellte «Aletsch Carnotzet» braucht Zeit. Viel Zeit. Mit seinem speziell-charmanten Aroma ist er der geselligste Käse der Walker-Aletsch-Kollektion.

**KÖNNEN SIE UNS ETWAS ÜBER IHRE FIRMENPHILOSOPHIE ERZÄHLEN?**

Wir überzeugen durch Frische, Innovationskraft und Qualität. Jedes Stück Walker Käse ist ein einwandfreies, gesundes Naturprodukt. Wir positionieren ein Traditionsprodukt als beliebtes Genussprodukt. Mit neuen Produkten wie dem «Aletsch Carnotzet» gestalten wir den Wandel der Zeit aktiv mit.

Wir beschäftigen insgesamt 55 Mitarbeiter und kaufen jährlich 4,7 Millionen Liter Milch von 40 verschiedenen Bauernfamilien ein. Daraus produzieren wir rund 450 Tonnen Käse und

100 Tonnen Joghurt. Dank einer grossen Wertschöpfung und Nischenprodukten wie dem «Aletsch Carnotzet» können wir einen überdurchschnittlichen Milchpreis bezahlen.

**SEIT WANN ARBEITEN SIE MIT MIGROS WALLIS ZUSAMMEN?**

Da wir von der ersten Stunde an keine Subventionen erhalten haben, waren wir quasi gezwungen, innovativ zu sein. Jemand, der uns dabei von Anfang an unterstützt und sein vollstes Vertrauen entgegengebracht hat, ist Migros Wallis. Dadurch pflegen wir eine gute Zusammenarbeit. In all den Jahren konnten wir zusammenwachsen. Migros Wallis kennt die Bedürfnisse der Konsumenten und kann uns daher immer wieder wertvolle Tipps geben. Da wir jedes Jahr ein neues Produkt lancieren, ist dies für uns ein grosser Mehrwert. Die Unterstützung von Migros Wallis ist ein grosser Gewinn für uns – und das seit der ersten Stunde.

**VOLLER GESCHMACK!**

**JETZT PROFITIEREN!  
ANGEBOTE GELTEN NUR BIS ZUM 31.10.2011  
ODER SOLANGE VORRAT**

