



Alexander und Nicolas (von links) Walker sind überzeugt: Raclette schmeckt auch im Sommer.

stimmt der Vergleich mit einem Grillabend für sie denn auch. «Es ist nicht anders und eignet sich perfekt für einen schönen Sommerabend. Ob in den Bergen oder in der Stadt – Raclette verbindet.»

Mit Geduld zum Genuss

Jährlich produziert die Walker Bergkäserei AG bis zu 300 Tonnen Aletsch Raclette-Käse – rund drei Millionen Liter Walliser Berg- und Alpenmilch werden verarbeitet. Diese stammt aus dem Goms- und Aletschgebiet sowie aus dem Unterwallis. «Teilweise arbeiten wir mit Produzenten aus der dritten Generation zusammen. Das zeigt uns, dass es nach wie vor motivierte Jungbauern gibt», erklärt Alexander Walker und blickt auf den Käselab vor ihm. Mindestens vier Monate dauert es, bis ein solcher entsteht. Dabei sind Geduld, Pflege und Aufmerksamkeit gefragt. Schliesslich soll der Käse auf dem Teller mit seinen natürlichen Aromen überzeugen.

Ob geschmolzen in einem Raclettepfännchen oder im Racletteofen zum Streichen. «Richtig oder falsch gibt es nicht und jeder Fan genießt sein Raclette auf seine Art», sagt der 56-Jährige lachend und ergänzt: «Gerade für kleinere Gruppen oder für unterwegs können die Pfännchen und Racletteofen zum Mitnehmen eine gute Alternative sein.» Der Käsegenuss, der steht für Alexander und Nicolas Walker an vorderster Stelle – egal wie der Weg zum Raclette aussieht.

Die Raclette-Kunst

Einen Rat aber haben die Männer für jede Art des Raclette-Machens. Denn für sie ist klar: Mit einigen Voraussetzungen schmeckt ein Raclette noch besser und vor allen Dingen immer und überall. «Das Wichtigste ist ein gemütlicher Ort,

Gesellschaft, die gute Laune sowie der gesunde Appetit. Dies kombiniert mit einem feinen naturnahen Walliser Käse und einem gut gekühlten Heida», geht Nicolas Walker darauf ein.

Und auch für diejenigen, für die Raclette nur dann Raclette ist, wenn der Schmelzmeister vor dem Ofen steht, den Käse seine Runden drehen lässt und bis zum letzten Stück Scheibe für Scheibe abstreicht, gibt es einen Tipp: Der Raclettekäse sollte früh genug aus dem Kühlschrank geholt werden, damit dieser vortemperiert ist. Dann kann es losgehen. Dabei stets darauf achten, dass zwischen Laib und Ofen genügend Distanz ist – und der Käse bis zu seinem Weg auf den Teller begleitet wird. So kommt jeder zu seinem ganz eigenen perfekten Raclette – auch im T-Shirt und bei 30 Grad. ●



RACLETTEKÄSE AUS DEM ALETSCHEGEBIET

Der würzige Aletsch Raclettekäse sorgt für Raclettegenuss während des ganzen Jahres. Aus Bergmilch von unterschiedlichen Höhenlagen zwischen 680 bis 2300 Metern über Meer produziert die Walker Bergkäserei AG einen cremigen und zarten Raclettekäse, der mit seinem natürlichen Aroma überzeugt. Der Aletsch Raclettekäse (Fr. 2.75/100 g) ist auch in den Sommermonaten in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.

Raclette in jeder Jahreszeit

Raclette gehört zum Walliser Sommer wie für viele Berner der Sprung in die Aare. Der Aletsch Raclettekäse bietet die perfekte Möglichkeit, die beiden Momente des Geniessens zu vereinen.

TEXT RABEA GRAND FOTO THOMAS ANDENMATTEN

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Désirée Hofer (Leitung), Tel. 031 980 93 95, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch