



«Wir pflegen alte Rezepte aus dem Val d'Anniviers und suchen immer nach Weiterentwicklungen.»

In Chandolin werden Nachhaltigkeit und Regionalität gelebt, nicht nur vorgegeben. Die Menschen im Hotel und die Einwohner des Tals arbeiten zusammen, wo es sinnvoll ist. Milch und Joghurt kommen von der hoteleigenen Kuh Titeuf, die Walliser Fleischspezialitäten aus der Gemeinde Vissoie.

Méryl Genoud, Fleischproduzent

Die Herstellung von Trockenfleisch hat bei der Familie Genoud Tradition. Vor 30 Jahren hat Marc Genoud mit der Produktion von Würsten, Speck, Schinken und Trockenfleisch begonnen. Seit acht Jahren packt auch sein Sohn Méryl mit an im Betrieb, der etwas ausserhalb des Orts Vissoie liegt. Das ist keine Selbstverständlichkeit, schliesslich hat der 31-Jährige einst eine Lehre als Drucker gemacht. So richtig glücklich wurde er aber nie in seinem Metier. Zudem: Wer weiss, ob Gedrucktes in 20 Jahren überhaupt noch gefragt sein wird. «Wir pflegen alte Rezepte aus dem Val d'Anniviers und suchen immer nach Weiterentwicklungen», sagt Méryl. Das Konzept kommt an: «Unsere Produkte sind bei Privaten, Restaurants und Hotels sehr gefragt. In den Trockenräumen reifen die 30 Wurstsorten an den Haken, Dutzende Speckseiten ruhen in der Gewürzsole, und in der Fleischpresse drängeln sich die Rinderschultern.» Bis zu 15 Arbeitsschritte und drei Monate Zeit sind notwendig, bis aus einer Rinderschulter ein Stück Walliser «Bündnerfleisch» geworden ist. So muss die Vegetarierhölle aussehen.

salaisons-anniviers.ch



VERBINDUNGEN NACH CHANDOLIN

Ab Zürich, Luzern und Basel
je 3 Stunden 40 Minuten