

Das Bio AOP Walliser Roggenbrot - das Parkbrot

Die zentrale Rolle des Walliser Roggenbrotes in der täglichen Ernährung der Walliser/innen ist historisch belegt.

Roggen wird im Wallis seit Jahrhunderten angebaut. Er hat hier günstige Bedingungen vorgefunden: ein gebirgiges Gelände, die Höhenlage und extreme Temperaturen. Roggen ist tatsächlich die einzige Getreideart, die sich solchen Bedingungen anpassen kann.

Dank seines eigenwilligen Charakters jedoch hat sich das Walliser Roggenbrot seinen Platz auf dem Speisezetteln breiter Schichten erkämpft.

Dank der Walliser Landwirtschaftskammer, Müllern und Bäckern, trägt das Walliser Roggenbrot - als erstes Brot weltweit - sein AOP-Label.

Charakteristika des Bio AOP Walliser Roggenbrotes:

- Rund, mit charakteristisch, gefurchter, grau-brauner Kruste.
- Roggenvollkornmehl, Hefe, Salz und Wasser sind die einzigen verwendeten Rohstoffe.
- Getreide aus umweltgerechtem Anbau (Extensio- oder biologische Produktion), das ausschliesslich im Wallis angepflanzt und durch Walliser Mühlen vermahlen wird.
- Ein Herstellungsprozess, das auf jeder Stufe « vom Korn zum Brot » durch ein Pflichtenheft präzise beschrieben wird.
- Ein Sauerteig mit besonders langer Gärung, der dem Walliser Roggenbrot sein charakteristisches Aussehen und seinen einzigartigen Geschmack verleiht.
- Roggenbrot wird aus gesunden Zutaten hergestellt. Produktion und Hygiene werden streng kontrolliert.

Sei es als Naturbrot, mit Konfitüre, Trockenfleisch, Raclettekäse oder ein Glas Walliserwein, ist das Roggenbrot sehr beliebt.



Roggenhauswurst



Bio AOP Roggen Chips



Bio AOP Roggenbrot



Bio AOP Roggen Chips



Traubenkernbrot - das regionale Brot - das Parkbrot

In Zusammenarbeit mit der Rhonemühle Naters, Fructum Vitis, hatten wir die Idee ein regionales Brot herzustellen. Nach mehreren Backversuchen entstand das Traubenkernbrot. Das Mehl für das Traubenkernbrot enthält 7 % reines Traubenkernmehl- garantiert aus Walliser Rebbergen. Wie übrigens der Roggen, der Weizen und die Weizenkeime für dieses Brot zu 100% aus dem Wallis stammen.

Zusammensetzung

Weizen- und Roggenmehl, Traubenkernmehl, Sonnenblumenkerne und Weizenkeime

Was macht das Traubenkernbrot so Gesund?

Das Traubenkernmehl ist ausserordentlich reich an natürlichen Antioxidanzien. Die bekannten Antioxidanzien, welche unsere Körperzellen vor schädlichen Sauerstoffradikalen schützen, sind das Vitamin C und E. Im Traubenkernmehl finden wir grosse Mengen an OPC. Das wichtigste davon, das Procyanidin, schützt die Zellen bis zu 20x mehr als das Vitamin C und 50x mehr als Vitamin E. Die positiven Eigenschaften von Procyanidin werden beim Backen und Kochen nicht zerstört. Das Traubenkernmehl ist somit ein sehr gesundes und vielseitig einsetzbares Nahrungsmittel.

Verzehrt man nur zwei Scheiben (ca. 100 g) eines Brotes dem ca. 10% Traubenkernmehl (Bäckerei Mathieu 7% Traubenkernmehl) beigemischt wurden, so entspricht die antioxidanze Wirkung dieser Brotzeit einer Tagesdosis Vitamin C.

Nach Professor Linus Pauling aus der Universität Berkley, müsste man vergleichsweise jeweils 10 Äpfel, zweieinhalb Orangen, 1.5 kg Kartoffeln oder 3.5 kg Karotten zu sich nehmen, um einen vergleichbaren Effekt zu erzielen.

Wettbewerb der Schweizer Regionalprodukte

Im Wettbewerb der Schweizer Regionalprodukte hat das Traubenkernbrot die Jury überzeugt und wurde mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Das **Traubenkernbrot**, das **Traubenkernballon**, die **Traubenkernstäckli**, das **Traubenkerngipfeli** wie auch der **Traubenkernriegel** sind im Verkaufsladen täglich erhältlich.



Traubenkern Brot



Traubenkern Riegel



Traubenkern Stäckli



Traubenkern Gipfel



Traubenkern Korb