



Knackig und urchig

Walliser Roggenbrot ist in der ganzen Schweiz bekannt.
Die moderne Form des Klassikers: Chips aus Roggen.

Innovation | Roggen ist ein klassisches Getreide der Bergregionen und das einzige, das in grosser Höhe angebaut werden kann. Wie andernorts in den Alpen war der Roggen früher im Wallis Grundnahrungsmittel. Damit die Tradition des Roggenanbaus weitergeführt werden kann, darf sich Walliser Roggenbrot aus einheimischem Getreide mit dem Label

AOP (Appellation d'Origine Protégée) schmücken. Doch es geht auch noch moderner: Die Bäckerei Zenhäusern, die 270 Mitarbeitende beschäftigt, hat mit den «Croustilles de Sion» eine neue und gesunde Art von Chips erfunden und damit einen Wettbewerb der Stadt Sion gewonnen. Der Erfolg der Chips mit Saft aus Renette-Äpfeln hat das Familienun-

ternehmen motiviert, neu Chips mit Raclette AOP zu lancieren. «Der Raclettekäse ist ein bedeutendes Walliser Produkt und passt auch geschmacklich perfekt», so Bäcker Jörg Zenhäusern. Neben den Chips gibts auch Roggensticks und Roggenperlen. Pro Jahr werden rund 125 Tonnen Roggenmehl verbacken.

◆ www.chezzen.ch