

Jahresversammlung Richemont Club International in der Schweiz

Auf Entdeckung des Walliser Handwerks

Der Richemont Club International (RCI) hat seine jährliche Zusammenkunft im Wallis abgehalten. Die rund 90 Teilnehmenden haben vor allem das Walliser Handwerk und die Spezialitäten entdecken können.

Das diesjährige Meeting des Richemont Clubs International hat in Yverdon-les-Bains (VD) stattgefunden. Das Schwerpunktthema lautete Natur und Wellness. Als Standort hat das Hotel des Bains de Saillon gedient. Um einen bestens organisierten europäischen Anlass bieten zu können, hat das OK mit den Berufskollegen aus dem Wallis zusammengearbeitet.

Es hat sich gelohnt...

Am ersten Tag der Jahrestagung haben sich die sieben nationalen Präsidenten getroffen. Die anderen 83 Mitglieder haben eine Führung durch die Stadt Sion genossen. Danach sind sie auf die Burg von Saillon gewandert, um die mittelalterliche Falknerei zu bewundern.

Am zweiten Tag haben die Teilnehmenden die Produktion der Familie Michellod in Sembrancher (VS) besucht, wo das Walliser Roggenbrot AOP und ein Baguette, hergestellt nach altem Rezept, gezeigt worden sind. Die Gastgeber haben viele Fragen von den interessierten Besuchern beantworten dürfen. Danach ist die Gruppe mit der Gondelbahn auf 2200 m.ü.M. ins

Restaurant le Dahu oberhalb von Verbier gefahren und hat eine atemberaubende Aussicht genossen. Der nächste Zwischenhalt in der Fondation Gianadda in Martigny hat der Kultur gedient. Fürs Nachtessen hat das OK la Tour de la Bâtiаз ausgewählt.

Crans-Montana hiess die Destination am dritten und letzten Tag. Die Familie Taillens hat die RCI-Mitglieder in ihrem erst kürzlich renovierten Tea-Room-Verlaufsladen empfangen. Gruppenweise hat man die Produktion von Chocolatier David Pasquier besucht, der seinen Gästen ein paar Geheimnisse der Schokoladeherstellung verriet. Vom Haut-Plateau haben sich die Teilnehmenden zum Produktionsgebäude der Familie Zenhäusern begeben, das 2015 in Sion eröffnet worden ist. Das Unternehmen setzt auf lokale Zutaten, vor allem den Roggen und die Aprikosen. Es deckt die ganze Palette der Produkte ab. Die Besucher haben drei Demonstrationen beiwohnen können, je eine in der Confiserie, Pâtisserie und in der Bäckerei.

François Wolfisberg,
Präsident Richemont Club Schweiz



Den Teilnehmenden der Jahresversammlung des Richemont Clubs International wurde unter anderem die Produktion des Walliser Roggenbrots AOP gezeigt.