

Zeitschrift: SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways
Herausgeber: Schweizerische Bundesbahnen
Band: 5 (1931)
Heft: 10

Artikel: Die kulinarische Schweiz : Raclette die Nationalspeise der Walliser
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-780700>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

DIE KULINARISCHE SCHWEIZ

RACLETTE

DIE NATIONALSPEISE
DER WALLISER •



Wenn der Walliser schöne Stunden der Geselligkeit erleben will, dann nimmt er seine Freunde mit auf einen aussichtsreichen Fleck, facht Feuer an und rollt Käse herbei. Von jenem herrlich munden, duftenden Käse, den stämmige Sennen den ganzen Sommer durch nach alter Vätersitte Laib um Laib geformt und der jetzt im trockenen Keller ausreift, um den reichen Fettgehalt der Bergmilch mit dem Aroma der Alpenkräuter auszugleichen. Dann beginnt das ländliche Fest. Ein kräftiger Schnitt halbiert den Käselaib, und alles eilt herbei, um nach Farbe und Struktur des Teiges auf die kommenden Genüsse zu schliessen. Jetzt werden beide Hälften an das glimmende Kohlenfeuer gelegt. Die Schnittseite beginnt zu glänzen, zu schmelzen, und im richtigen Moment wird zugepackt, um dem Ersten der Reihe die heissgeschmol-

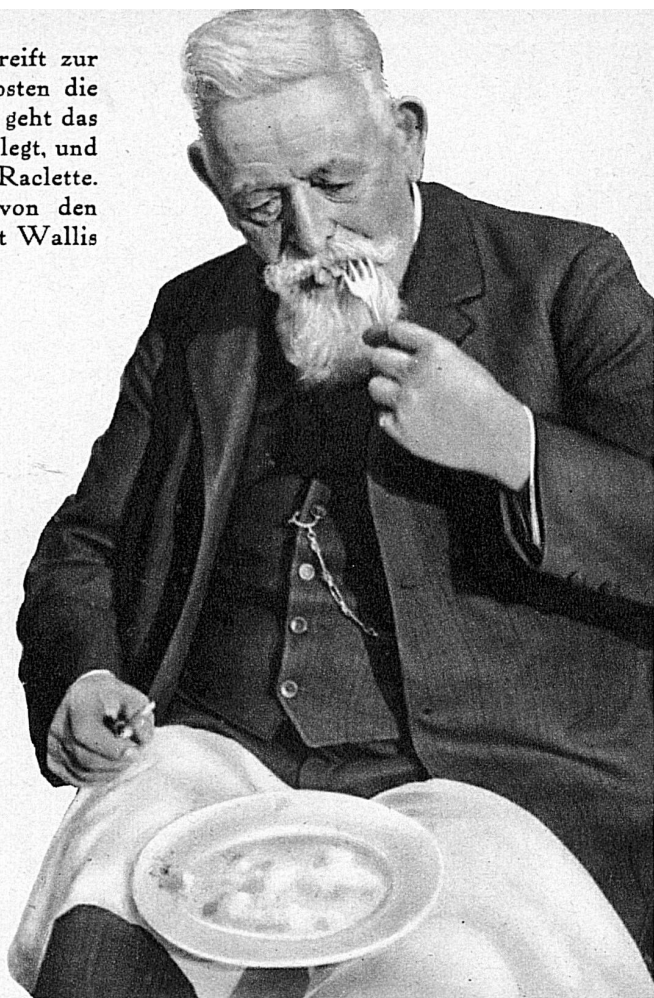
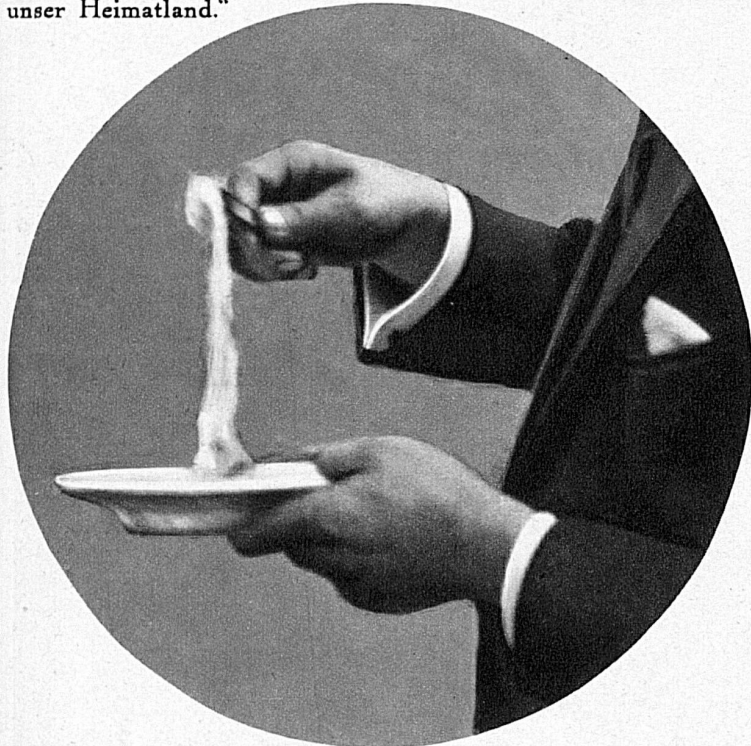


Mit elegantem Schwung wird die Raclette auf den Teller gestrichen



Kartoffeln, saure Gurken und Pfeffermühlen sind zur Raclette notwendiges Zubehör

zene Schicht, die Raclette, auf den Teller zu streichen. Der Mann greift zur Pfeffermühle, rollt seine Raclette um die Gabel und möchte am liebsten die Augen schliessen, damit der Gaumen konzentriert geniessen kann. So geht das Spiel weiter. Immer wieder werden die Käsehälften an das Feuer gelegt, und immer wieder erhält jeder in streng eingehaltener Reihenfolge seine Raclette. Auf allen Gesichtern leuchtet Fröhlichkeit, und am Abend hallt von den Felsen das Echo: „Das ist das Land am Rhonestrand ist Wallis, ist Wallis unser Heimatland.“



Als Raclette fliesst der Walliserkäse wie junger Honig. Ein frugales Mahl, dem Walliser aber Götterspeise bis ins hohe Alter



Zum Alpsegen gab der Herrgott dem Wallis auch einen feurig mundenden Wein, der beim Racletteessen gebührend zu Ehren kommt