



Simplon Dorf

MOLINARI
SEMPIONE



BÄCKEREI
ARNOLD
SIMPLON DORF



PostAuto



distillery
Sempione

GENUSSREISE SIMPLON-SÜD

TROCKENFLEISCH-SEMPIONE WORKSHOP

Damit Interessierte einmal selbst erfahren können, wie die Methode des Konservierens von Fleisch auf höchstem Niveau funktioniert, erhält jeder in diesem Workshop einen Einblick in diese altbewährte Walliser Tradition des Konservierens «Einsalzen und Lufttrocknen von Fleisch». Am Workshop im Haus «Clemenz» beim Dorfplatz in Simplon Dorf, in der sich die Fleischtrocknerei Molinari & das Ristorante Molinari befinden, erleben Sie unter fachkundiger Anleitung von Metzgermeister Fabian Molinari dieses uralte Walliser Handwerk kennen.

ROGGENBROT-SEMPIONE WORKSHOP

Kneten und Formen Sie das wohl ursprünglichste Brot der Schweiz. Unter fachkundiger Anleitung von Bäckermeister Amadeo Arnold erhalten Sie in der ehrwürdigen Backstube der Bäckerei Arnold vertieftes Wissen in die uralte Backkunst mit Sauerteig. Lernen Sie hier, wie Sie den «Chef» richtig führen, um ihn geschmacklich steuern zu können und wie der Sauerteig von der Familie Arnold gepflegt wird, damit er ein Leben lang hält.

INFO: Das Angebot ist montags und dienstags sowie im Juli und im August nicht buchbar.

WHISKY-SEMPIONE WORKSHOP

Die Sempione Distillery verfügt über drei Lagerstandorte, wovon sich einer auf dem Simplon befindet. Auf den Etiketten spiegelt sich der Bezug zum Simplon-Gebiet wider. Die Sempione Distillery führt Sie gerne durch das Lager am Simplon und erklärt Ihnen alle wissenswerten Details zu den einzelnen Schritten einer Whisky-Produktion. Bei einer Degustation können Sie in unsere Whisky-Welt eintauchen.

GENUSSREISE SIMPLON-SÜD



Walliser Handwerk vom Feinsten



- Einsalzen und Lufttrocknen von Fleisch
- Backen des traditionellen Walliser Sauerteig-Roggenbrot
- Auf den Spuren des Walliser Whisky

MOLINARI
SEMPIONE



distillery
Sempione

Ablauf:

Trockenfleisch-Sempione Workshop

10.30 Uhr - 12.00 Uhr «Einsalzen & Lufttrocknen»
13.00 Uhr - 15.00 Uhr Mittagessen mit 3-Gänge-Menü «Traditionell» im Ristorante Molinari

Roggenbrot-Sempione Workshop

15.00 Uhr - 16.30 Uhr

Whisky-Sempione Workshop

17.00 Uhr - 18.00 Uhr



Genussreise Simplon-Süd mit den 3 Workshops: CHF 178.–

Auf Anfrage kann auch nur einer oder zwei dieser drei Sempione Workshops gebucht werden.

- **Trockenfleisch-Sempione Workshop: CHF 80.–**
1kg selbst eingesalzenes Fleisch 1. Qualität, Lufttrocknung und Postversand nach Hause
3-Gänge-Menü Traditionell: CHF 58.–
- **Roggenbrot-Sempione Workshop: CHF 15.–**
Backkurs und 500g frisch gebackenes Roggenbrot
- **Whisky-Sempione Workshop: CHF 25.–**
Führung & Degustation, Whisky-Glas der Sempione Destillery

Postauto-Shuttle ab Sempione Destillery, Haltestelle «Klüssen» bis Simplon Dorf, Post: CHF 2.20
- Bei «Hin- und Rückfahrtillet» Brig-Simplon Dorf, Post ist die Rückfahrt mit PostAuto ab Haltestelle «Klüssen» inkludiert.

Genussreise Simplon Süd buchen:

Fabian Molinari
+41 (0)79 791 37 67 molinari.sempione@gmail.com

Walliser Whisky aus erlesenen regionalen Produkten

Hervorragender Whisky der Sempione Distillery

Aus der Überlegung ausgediente Barrique-Fässer aus der Weinproduktion weiterzunutzen, entstand die Idee der Whiskyherstellung.

2011 wurde der erste Oberwalliser Whisky aus der eigenen Destillerie hergestellt und in den Barrique-Fässern gelagert.



Der Whisky wird aus hochwertigen, regionalen Produkten hergestellt. Aus frischklarem Simplonwasser stellen wir die Würze für unsere naturnahen Produkte her. Unsere Leidenschaft ist es, allen Whiskyliebhabern einen Malz-Whisky auf höchstem Niveau und in feinsten Qualität anzubieten.

Die Sempione Distillery produziert vier verschiedene Sorten Whisky, wovon drei bereits Auszeichnungen erhalten haben. Darunter «Switzerland's Best Whisky National 2017» für unseren 1815 – 13 Sterne.



WWW.SEMPIONE-DISTILLERY.CH

Das älteste Walliser Roggenbrot

Seit über 100 Jahren produziert die Familie Arnold ihr bekanntes Roggenbrot aus reinem Sauerteig. Das schlichte, uralte Rezept enthält ausschliesslich Roggenmehl, Wasser und Salz.

Diese Zutaten werden mit der von der Familie wohl gehüteten Sauerteigmutter — dem «Chef» — verknetet. Das Ergebnis ist ein lange haltbares, sehr kompaktes Brot. Die Kruste ist hart und knusprig, die Krume dagegen ist feucht und hat einen ausgeprägten säuerlichen Geschmack.



Sauerteig-Brot ist im Trend. Obwohl Sauerteig als natürliches Treibmittel schon seit Jahrhunderten existiert - Spuren können bis zu frühen ägyptischen Zivilisationen um 3000 v. Chr. zurückverfolgt werden - geriet es durch die Einführung der Bäckerhefe vor rund 150 Jahren nach und nach in Vergessenheit.

Nicht so bei der Familie Arnold. Seit fünf Generationen besteht der Roggensauerteig in Simplon Dorf/Schweiz fortwährend. Ihr Roggenbrot ist das wohl ursprünglichste im ganzen Land.



**BÄCKEREI
ARNOLD**
SIMPLON DORF

www.baeckerei-arnold.ch

Molinari Sempione Spezialitäten

Molinari Sempione steht für qualitativ hochwertige Fleischprodukte mit Heimatbezug & Exklusivität, diese werden mit viel Liebe und Leidenschaft hergestellt. Zu den ältesten Methoden der Konservierung, vor allem auch im Wallis, gehört das Lufttrocknen von Fleisch. Durch den Feuchtigkeitsentzug wird der Prozess des Verderbens stark verlangsamt.



Das Fleisch wird nach speziellen Rezepten eingesalzen. Die Rezeptur besteht aus Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen. Die genaue Zusammensetzung bleibt ein gut gehütetes Geheimnis.

Molinari Sempione Trockenfleisch ist eine naturbelassene Spezialität und wird nach alter Tradition hergestellt.

Es ist die Symbiose von Geschmack und Aromen, die das Molinari Sempione Trockenfleisch so einzigartig machen.



www.molinarisempione.ch