



# Von der Traube zum Brot

Bäckermeister Paul Mathieu und seine Frau Anneliese stellen im Naturpark Pfyn-Finges im Mittelwallis aus dem Öl und dem Mehl von Traubenkernen mehr als ein Dutzend Spezialitäten her.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Die Traubenkerne verleihen dem Brotteig eine zarte Säure.

Etwa fünf Jahre ist es her, dass Paul Mathieu den Kern entdeckt hat. Besser gesagt die Kerne der Trauben, die im Naturpark Pfyng-Finges im Mittelwallis an jedem Sonnenhang wachsen. Der Bäcker aus Leuk besorgte sich bei den Kellereien den Trester der roten Trauben, um daraus die Kerne zu gewinnen, diese zu trocknen und anschliessend zu pressen. Nicht nur des fruchtigen Öls wegen, sondern vor allem auch um die Presskuchen aus der Ölmühle zu Traubenkernmehl zu vermahlen. Das Experiment hat sich gelohnt, mehr als ein Dutzend Spezialitäten stellt Mathieu heute mit diesem Mehl her: Brote, Süssigkeiten oder Apérogebäck, allesamt ausschliesslich mit Rohstoffen aus der Region. Am bekanntesten ist heute Mathieus Roggen-Traubenkern-Brot, neu hinzugekommen sind in jüngster Zeit auch Traubenkernkosmetika. Allein mit dem Mehl der Traubenkerne liessen sich die Teige allerdings nicht herstellen, sie dienen mit einem Anteil von rund 7 Prozent den Gebäcken vor allem als Würze und verleihen dem Teig eine zarte Säure. Das Mehl passt damit bestens zur jüngsten Kreation aus dem Hause Mathieu, auch diese zu 100 Prozent ein Produkt des Naturparks. Der findige Bäcker hat zum 80-Jahr-Jubiläum des Familienbetriebs eine mit Traubenkernmehl hergestellte Pizza kreiert, die er mit heimischen Tomaten und Walliser Raclettekäse belegt in den Ofen schiebt und anschliessend mit lokalem Trockenfleisch und Schinken belegt, bevor er noch etwas Traubenkernöl darüberträufelt.



Dominik Flammer (52) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. [publichistory.ch](http://publichistory.ch)

## Naturpark Pfyng-Finges

Fläche:	277 km <sup>2</sup>
Gemeinden:	12 (Kanton Wallis)
Einwohner:	11 200

Müsste man den Naturpark Pfyng-Finges in einem Wort beschreiben, es wäre: Vielfalt. Vom Gletscher über Felsensteppen bis hin zum Feuchtgebiet: Dank des heissen und trockenen Klimas bietet dieser Naturpark, der sich von Gampel bis nach Sierre erstreckt, seinen Besuchern eine unglaubliche Vielfalt an Naturspektakeln. Besonders

eindrücklich ist der Pfyngwald, einer der grössten Föhrenwälder der Alpen und einer der bedeutendsten Biodiversitäts-Hotspots der Schweiz. Auch in Sachen Kultur hat der Naturpark im Zentralwallis mit seinem Weinanbaugebiet und dem Schloss Leuk einiges zu bieten.



[parks.swiss](http://parks.swiss)

### ANREISE NACH LEUK

Ab Bern	1 Stunde 9 Minuten
Ab Zürich	2 Stunden 13 Minuten
Ab Basel	2 Stunden 16 Minuten

