

Kartoffeln vom Pfyngut



Seit 2010 sind Thomas und Sonja Elmiger Pächter des Pfyngutes.

Ihr Ziel ist die Produktion von gesunden Nahrungsmitteln, Pflege der Landschaft und Erhalten eines gesunden und wirtschaftlichen Landwirtschaftsbetriebes. Dieser wird nach dem Label Ökologischer Leistungsnachweis (ÖLN) bewirtschaftet. Die Kühe werden nach den neusten RAUS-Bestimmungen im grosszügigen Laufstall gehalten und deren Milch wird in der Augstbordkäserei Turtmann zu Walliser Raclette AOP und verschiedenen Rohmilch-Käsesorten verarbeitet. Neben Fleisch-, Getreide- und Saatgutprodukten werden auch Nutz- und Brennholz produziert. Auf den Feldern im Pfyngut werden verschiedene feine Kartoffelsorten von fest- bis mehligkochend angebaut, welche direkt ab Hof verkauft werden.

 www.pfyngut.ch




Godswärgji Catering Services



Entspannen Sie sich in Albinen in der gemütlichen Atmosphäre einer historischen Walliser Stube von 1636 und geniessen Sie die täglich frisch zubereiteten Delikatessen im Wirtshaus Godswärgjistubu.

Dieses Wirtshaus liegt in einem gut erhalten gebliebenen Walliser Bergbauernhaus. Neben den täglichen, einheimischen und saisonalen Delikatessen wird auch ein Béd & Breakfast mit einer neuwertigen Ausstattung in gepflegter Qualität angeboten. Das Wirtshaus verarbeitet die während der vier Jahreszeiten gesammelten Kräuter, Früchte und Pflanzen nach Grossmutter Art schonend zu Köstlichkeiten. Diese können dann im genau richtigen Moment aus dem Keller oder Garten geholt und zu den bekannten «Godswärgji-Delikatessen» weiterverarbeitet werden. Wie das funktioniert, können die Gäste bei Voranmeldung auf einer Kräuterwanderung für Gruppen oder einzelne Personen kennenlernen.

 www.godswaergjistubu.ch

