

# LA PERCHE LOË

PREMIUM SWISS FISH



## MEDIENMITTEILUNG

Bern, 25. September 2017

1 | 2

### Egli der Spitzenklasse

Markus Arnold, Spitzenkoch und neu Gastgeber im Restaurant «Steinhalle», hat am vergangenen Donnerstag zu einer kreativ-kulinarischen Reise in sein Lokal nach Bern eingeladen. Er hat eigens für diesen Abend ein mehrgängiges Gourmetmenü kreiert. Neben Arnold spielten dabei die Eglifilets der Marke **LA PERCHE LOË** die Hauptrolle. Sie wurden in exzellent-überraschender Manier in gekochter, geräucherter und gar roher Form serviert. **LA PERCHE LOË** steht für die einzigen Egli, welche – vom Laich bis zum Filet – zu 100% aus der Schweiz stammen. Sie wachsen ohne jegliche Medikamente und Antibiotika bei der Firma Valperca in Raron im Wallis im klaren und sauberen Bergwasser aus dem Lötschbergmassiv heran.

Im September 2017 eröffnete Markus Arnold sein erstes eigenes Lokal, das Restaurant Steinhalle, in der Parkanlage des Historischen Museums. Die Küche von Markus Arnold wurde schon mehrfach mit 17 Punkten bei Gault Millau und einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. Der Sternekoch hat seine Kochkunst bei namhaften Chefs im In- und Ausland perfektioniert. Zudem hat er sich mit der Führung von mehreren Pop-up Gastronomiebetrieben in der Foodszene einen Namen gemacht. Inspirationen für seine Küche holt sich Arnold in beim Besuch regionaler Produzenten und auf Reisen rund um den Globus. Arnold konnte sich deshalb sofort für die Eglifilets von **LA PERCHE LOË** begeistern.

---

*«Die Egli aus Raron sind nicht nur punkto Geschmack und Qualität vorzüglich, sie entsprechen auch meiner Philosophie bezüglich der regionalen Herkunft und verantwortungsvollen Erzeugung eines Produkts.»*

**Markus Arnold, Chef Restaurant «Steinhalle»**

---

Valperca ist der erste und einzige Fischzuchtbetrieb, der Egli vom Laich bis zum Filet zu 100% aus Schweizer Produktion anbieten kann. Valperca vertreibt ihre Egli neu unter **LA PERCHE LOË**. Die Marke steht für nachhaltige Fischzucht ohne jeglichen Einsatz von Antibiotika und Medikamenten aus dem Bergwasser des Lötschbergmassivs. Gerade die Wasserqualität ist eine der Grundvoraussetzungen für ein hervorragendes Produkt. Die zarten, festen Egli **LA PERCHE LOË** können sogar roh genossen werden.

2 | 2

---

*«Die Qualität unserer Produkte hat nichts mit Zufall zu tun. Sie ist das Resultat jahrelanger Anstrengungen in der Produktion und bei der Entwicklung unserer Produkte. Im Zentrum unseres Handelns steht stets der Respekt gegenüber der Würde des Tiers und der Umwelt und die Einhaltung strengster Qualitätskriterien.»*

**David Morard, Direktor Valperca AG**

---

Nebst den klassischen sind neu auch geräucherte Eglifilets erhältlich. Sie sind das Ergebnis eines langen Entwicklungsprozesses in Zusammenarbeit mit einem Räuchermeister und ebenfalls ein Novum in der Schweiz. Es werden weitere Produktinnovationen folgen – zum Beispiel die Kreation von Ravioli mit Egli-Füllung – und in den nächsten Wochen geht auch der Webshop von **LA PERCHE LOË** online. Dann wird **LA PERCHE LOË** nicht nur im Detailhandel und der Gastronomie, sondern auch per Mausklick frei ins Haus erhältlich sein.

#### **Dokumentation**

Weitere Informationen, das Menü und Fotos zum Anlass:

<http://www.lapercheloe.ch/de/Pressebereich>

#### **Auskünfte**

David Morard, Direktor, Valperca AG

Tel: +41 76 365 33 82

E-mail: [david.morard@valperca.ch](mailto:david.morard@valperca.ch)