



Im Reich der Schafe: Teppiche aus Moos, Kräutern, Wacholder und Beeren zuhinterst im Lötschental.

Bild: Ingrid Schindler



Schafzüchter Dani Ritler.

Bild: Karin Ritler



Karin Ritlers Lammsülzchen.

Bild: Winfried Heinze

Das Tal der Lämmer

Wallis Das Lötschental bringt nicht nur wilde Gestalten der Tschäggättä hervor, sondern hervorragendes Bio-Berglamm, aufgewachsen in urwüchsiger Natur. Besuch bei einem Schafzüchter und seiner kreativen Frau.

Ingrid Schindler

Über zwanzig Dreitausender mit weissem Gletscherkranz, 1500 Einwohner, kurlige Bräuche und eine übermächtige Natur. Der «Kanton Leetschn» ist ein Fall für sich. «Ein schönes, grünes, von moderner Kultur noch nicht verdorbenes Alpental», beschrieb es Ende des 19. Jahrhunderts Alpenclub-Mitbegründer von Fellenberg. Damals gelangte man nur zu Fuss über den Petersgrad, Lötschenpass oder die Lötschenlücke in das Tal hinein.

Lawinen und der Fluss Lonza schrieben im Lötschental Geschichte. Die Häuser drängen sich dicht zusammen, die Menschen versorgten sich die längste Zeit selbst, sie sind heimatverbunden, fantasiebegabt, fromm. Ihre Mundart ist weicher als im Wallis und die Tschäggättä, ihre Fasnacht, die wildeste im Land. Ein fruchtbarer Boden für Legenden und gelebtes Brauchtum. Geister hausen auf Gipfeln, Drachen im Himmel, alte Böcke in Gletscherbächen und in Lawinen verbirgt sich eine weisse Frau. Während der Tschäggättä werden die braven Lötscher selbst zu wilden Urgestalten, schlüpfen in Schaf- und Ziegenfelle, setzen selbst geschnitzte, mit Russ ge-

schwärzte, mit Blut, Tierzähnen und Hörnern verzierte Larven auf und gebärden sich furchterregend, halb Teufel, halb Tier.

Zwischen solchen Masken an der Wand tragen Karin und Dani Ritler in ihrem Hofbeizli selbstgemachte Delikatessen zum Apéro oder Menu auf, vieles aus Eigenproduktion. Dani züchtet Bio-Lämmer und vertreibt das Fleisch, Sohn Nathanael steuert Eier und Hühner bei; Karin, eine gelernte Köchin, imkert, sammelt Kräuter, Beeren, bindet Blumen und kreiert Feines aus hochwertigen Produkten aus der Region. Nebenbei führen sie den Genuss-Hofladen «Presenti» und bieten Luxus-Camping in «Wiesenbetten» über der Lonza an.

Heimweh nach den Bergen

Schon als Bub hat es Dani Ritler geliebt, Vieh zu hüten und Heu zu ernten. Als der Lötscher später in Bern als Dachdecker und Spengler arbeitete, hatte er solches Heimweh gehabt, dass er zurückgekehrt sei, erzählt der Berglandwirt. 1992 hat er die ersten eigenen Weissen Alpenschafe und einen Texelbock zugetan. 2004 wurde sein Betrieb als erster im Lötschental von Bio Suisse zertifiziert; heute stehen 120 bis 150

Schafe im Winter im Stall. Im Frühling und Herbst kommen sie mit den Böcken auf die saftigen Weiden – fünf Monate später sind's dann deutlich mehr.

Von Mitte Juni bis Mitte September bringen Dani Ritler und seine Sander die Mutterschafe mit den Lämmern auf die unter Naturschutz stehenden Alpen zwischen Fafleralp und Anenhütte bis an den Fuss des Langgletschers hinauf. 45 Hektar Land bewirtschaftet er mit seinen berggängigen Tieren. Früher seien im Lötschental zehnmal mehr Schafe z'Alp gewesen als heute, meint der Biobauer. Dabei könne man mit keinem anderen Nutztier so gut steile, schwer zugängliche Berghänge beweiden und diese damit im Sommer vor Feuer und im Winter vor Lawinen schützen. Und das kräuterreiche, gute Gras schmecke man auch.

Dani Ritler liebt die Berge, sommers wie winters, aber «fürs Wandern hast du als Bergbauer keine Zeit», lacht er. «Dafür geht einer von uns einmal in der Woche früh am Morgen zu den Tieren hinauf und schaut, ob sie gesund sind, kontrolliert und pflegt die Klauen und gibt ihnen altes Brot und Salz. Dann kriegt man sie später auch leichter zusammen.» Er pfeift durch die Zähne

und wie zum Beweis laufen ein paar Schafe herbei, stossen den Kopf in seine Hand und lassen sich kraulen, während er ihnen zuredet.

Archaisches Ritual: Schafscheid

Im Herbst werden die Tiere bei der Schafscheid auf der Fafleralp wieder nach Besitzern in Herden getrennt. Dani erkennt die Seinen an grünen Punkten im Fell. Schon früh am Morgen sind die Männer mit Hunden unterwegs, um die Schafe herunterzutreiben. Mal geht es schnell voran, dann wieder gar nicht, wenn die Gruppe frisches Grün entdeckt. So dauert der Abstieg mehr als dop-

pelt so lang, manchmal geht es Tage, bis alle Freigänger gefunden sind. Danach sind Schafe wie Sander müde, hungrig, aufgeregt und geschafft. Denn das Unterfangen ist nicht ungefährlich, immer wieder mal stürzt ein Tier ab.

Die Anspannung legt sich, sobald die Schafe eingepfercht sind. Die Stimmung wird ausgelassen. Karin Ritler hat Biertische und Bänke aufgebaut. Sie stellt einen grossen Topf mit feurigem, roter Polenta, Lammkoteletts und einen kräftigen Walliser Roten auf den Tisch. Teller nicht, denn die Racks werden schneller, als man schauen kann, mit den Zähnen von den Knochen abgezogen und die Polenta löffelt die fröhliche Runde gemeinsam aus dem Topf.

Im Winter, wenn die Schafe eingestallt und die Wiesenbetten leer sind, verdient Dani mit Ski- und Telemarkkursen etwas dazu. Bevor der Frühling ins Tal zieht, bleibt ihm doch mal Zeit für eine schöne Tour. Dann nimmt er die Ski, zieht die Felle auf, fährt aufs Jungfrauojoch, steigt zur Hollandia Hütte auf, übernachtet und fährt über Lötschenlücke, Anenhütte und Fafleralp ins Tal. Schnell, ohne das Blöken der Lämmer und je nach Schneelage bis vors Haus. Auch ein Weg hinein ins Lötschental.



Arvensalz und Lärchenpfeffer

Sabine Hagg kultiviert im Lötschental biodynamisch Pflanzen und stellt Blütensalze, Essige oder Kosmetika her. Auch Bäume können in ihrer Küche landen. Die waldig-harzige Würze von Arvennadeln harmonisiert mit Schmorbraten, vor allem Wild und Lamm, Kürbis oder Kartoffeln, findet die Ernährungs- und Gesundheitsberaterin. Sie hat Schweizer Steinsalz mit frischen Arvennadeln, Koriander- und Senfkörnern kombiniert und dazu den passenden Pfeffer kreiert. Selbermachen geht so: Grüne, junge Lärchennadeln im Frühling sammeln, ganz fein hacken, mit wenig Salz vermengen, trocknen lassen und mit schwarzem und grünem Bio-Pfeffer mörsern. Was dem Wild schmeckt, passt auch zu Wild- und Lammgerichten. www.sabine-hagg.ch

Ingrid Schindler



Alpensalz mit Arve, Fr. 8.90/90 g

3x Lamm – 3x andere Garmethoden

1. Saftiger Nacken, geschmort
1,5 kg Biolammnacke in Olivenöl scharf anbraten. 1 Handvoll kleine Saucenzwiebeln, geschält, 3 cm Tomatenmark, 6 Rüebli und 2 Stangensellerie, geviertelt, mit anziehen, 3 EL Waldhonig, 1–2 Chilis, feingehackt, und 6 Wacholderbeeren dazugeben, mit 2 TL Arvensalz (oder 1 TL Kräutersalz) und Pfeffer würzen. Mit 5 dl Walliser Rotwein ablöschen, Bratensatz lösen, zugedeckt sanft köcheln lassen. Nach ca. ½ Stunde Gemüse und Zwiebeln herausheben, beiseite stellen. Brotrinde begeben, ca. 2½ Stunden auf kleinster Flamme zugedeckt schmoren. Eventuell Rotwein angießen, zuletzt Gemüse und Zwiebeln dazuge-

geben, erwärmen. Mit Pasta oder gebackenem Topinambur servieren.

2. Ragout, niedergegart

1 kg Lammschulter, in Würfeln, in Olivenöl scharf anbraten. 3 Knoblauchzehen hacken, dazugeben, mit Mehl bestäuben, durchrösten, mit 3 dl Walliser Rotwein ablöschen, 5 dl Gemüsebrühe aufgiessen, Bratensatz lösen. 1 Stange Lauch, je 2 Zweige Rosmarin und Bergthymian, 1 TL Arven- oder Kräutersalz und 2 EL Honig begeben. Zugedeckt im Ofen bei 80° Niedertemperatur 10 Stunden garen. – 4 Randen kalt in Wasser ansetzen, ½ Std. offen kochen, abgiessen, abschrecken, etwas abkühlen lassen, schälen,

achteln. 2 EL Butter schmelzen, 1 EL Zucker darin auflösen, Randen darin dünsten, salzen. – Polenta: 1 grosse rote Peperoni



Lammragout. Bild: Winfried Heinze

kleinschneiden, mit 1 Knoblauchzehe und 1 roten Chili, grob gehackt, 1 TL Salz und 3 dl Rahm köcheln, bis sie weich ist, pürieren. Crème mit 5 dl Wasser und 2 dl Milch aufkochen, 200 g Polenta einrühren, aufkochen, bei schwacher Hitze ausquellen lassen. Ab und zu umrühren, mit 1 EL Butter und Kräutersalz abschmecken. – Fleisch aus dem Bräter nehmen, Sauce einkochen, abschmecken, Fleisch und Randen in die Sauce zurückgeben, mit Polenta servieren.

3. Lammsülzchen, sous vide

1 kg Lammschulter in Olivenöl rundum scharf anbraten. Mit 3 Knoblauchzehen, je 2 Zweigen Thymian und Rosmarin, Arvensalz

und Pfeffer in einen Beutel geben, vakuumieren, bei 69 Grad 12 Std. im Wasserbad garen. Auskühlen lassen, trockentupfen, portionsweise in Einmachgläser füllen. Je 200 g Rüebli und Pastinaken, 100 g Lauch fein schneiden, garkochen, abschrecken, in die Gläser geben. – Gelee: 20 g Sulzpulver in 3 dl heisses, nicht siedendes Wasser einrühren, aufkochen, mit 1 dl Sherry verfeinern. In die Gläser geben, abkühlen lassen, verschliessen, mindestens 3 Std. kaltstellen. Mit Frühlingzwiebeln, Kresse, Meerrettich garnieren, mit Balsamico und Kürbiskernöl marinieren.

Rezept 1: Ingrid Schindler; Rezepte 2 und 3: Karin Ritler