

Gastfreundschaft im Lötschental

WERTSCHÖPFUNG IN DER REGION Bergbauernbetriebe haben meistens mehrere Standbeine, so auch der Betrieb von Karin Ritler und Dani Ritler in Ried bei Blatten im Lötschental. Das wichtigste ist aber die Schafhaltung. Das ist die Basis für Bewirtschaftung und Bewirtung. «Unsere Arbeit gefällt uns. Wir möchten mit niemanden tauschen», so der Tenor der beiden.

Karin Ritler (46) ist in Österreich im Salzkammergut aufgewachsen. Sie lernte Koch und Kellner. 1990 kam sie ins Lötschental und arbeitete im Hotel Nest- und Bietschhorn. Das Lötschental wurde für sie zur neuen Heimat. Ihre Gastgeberqualitäten, ihr floristisches Talent, ihre Kreativität und ihre Kochkünste setzt sie zusammen mit Dani Ritler vielfältig um. Ihr Hofladen «Presenti», ihre Männerkochkurse, Caterings und Events sind jeweils ein Gaumen- und Augenschmaus.

Bio-Landwirt Dani Ritler (47) hat sich auf Schafhaltung spezialisiert und vermarktet alles Fleisch selber. Im Winter ist der ursprünglich gelernte Dachdecker auch als Skilehrer und Telemark-Ski-Instruktor unterwegs. Das sei eine ideale Arbeit, um Landwirtschaft und Tourismus zu verknüpfen. «Die Leute interessieren sich für die Landwirtschaft und im Gespräch kann ich immer wieder Vorurteile gegenüber der Landwirtschaft, beispielsweise was die Direktzahlungen betrifft, abbauen», erklärt er. Die Interessen der Lammfleischproduzenten vertritt der Landwirt zudem in der Bio-Suisse-Marktkommission Fleisch.

Swiss Tavolata in der Maskenstube

«Wir möchten Geniesser ins Lötschental locken, weil es bei uns viel zu bestaunen und zu entdecken gibt», erklärt Swiss-Tavolata-Gastgeberin Karin Ritler. «Swiss Tavolata» ist ein Projekt des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands und der Home Food Media GmbH. Angeschlossen sind 30 Bäuerinnen aus der ganzen Schweiz. Bei ihnen kann man für 90 Fr. essen, wie in der SRF Erfolgsserie «Landfrauenküche». Das Menü des Tavolata-Gastgeberpaars aus dem Lötschental kann sich sehen lassen: Ein Hofapéro kitzelt den Gaumen. Dann wird man mit der Vorspeise sanft erwärmt durch eine goldgelbe Safransuppe mit porchiertem Ei. Als Hauptspeise präsentiert Karin Ritler Lammwürfel an Bergthymian-Honigsauce mit einer feurigen, mit Chili gewürzten Polenta. Zum Dessert gibt es nach dem Rezept von Karin Ritlers Vater gebackene Lonza-Steine (Quarkini) und hausgemachte Joghurt-Glace. Serviert wird das Menü in der Maskenkeller.

www.swisstavolata.ch



Bild: swisstavolata.ch

Datum: 05.03.2015

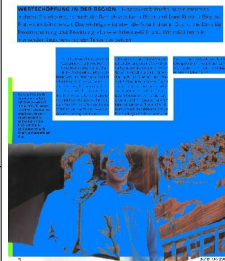


deutsche Ausgabe

UFA-Revue
8401 Winterthur
058 433 65 30
www.landi.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 61'642
Erscheinungsweise: monatlich

Gastfreundschaft im Lötschental



Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 78
Fläche: 84'744 mm²

Karin und Dani Ritler sind in der Landwirtschaft verankert und immer offen für Neues. So sollen «Wurstkurse» angeboten werden – selbstverständlich gehört dann in die Brat- und Walliser-Hauswurst auch Schaf- und Lammfleisch dazu.





Karins Früchtebrot

800 g Äpfel
140 g brauner Zucker
250 g Rosinen
150 g Haselnüsse ganz
100 g Dörraprikosen
100 g Dörrzwetschgen
1 TL Karins Früchtebrotgewürz
0.5 dl Rum
350 g Dinkelmehl
2 Messerspitzen Natron

Die Äpfel ungeschält grob reiben. Mit Zucker, Rosinen, Haselnüssen, klein geschnittenen Dörraprikosen und Dörrzwetschgen, Früchtebrotgewürz und Rum 12 Stunden zugedeckt ruhen lassen. Dinkelmehl und Natron mischen und mit der Apfelmasse zu einem Teig verarbeiten. Daraus vier kleine Brote formen. Bei 160 Grad Umluft etwa 1¼ Stunden backen.

Danis-Lamm Saltimbocca

700 g Lamm-Nüssli
12 Tranchen Walliser Rohschinken
Salbei, Thymianzweig
Kräutersalz
Öl
1–2 EL Honig
1 dl Madeira
1 dl Kalbsfond

Aus dem Lamm-Nüssli Medaillon ausschneiden. Mit einem Blatt Salbei und Rohschinken belegen und einem Zahnstocher befestigen. Mit Kräutersalz würzen. Links und rechts anbraten, aus der Pfanne nehmen und bei ca. 160 Grad noch 10 Minuten rosa garen. Den Bratensatz mit Madeira ablöschen. Honig und Thymian sowie den Kalbsfond zugeben und einkochen lassen.

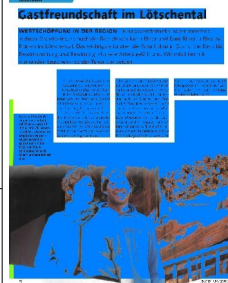
Schäferragout

1 kg Lammwürfel (Schulter)
Öl
3 Knoblauchzehen
Mehl zum Bestäuben
3 dl Walliser Rotwein (Cornalin)
ca. 5 dl Gemüsebouillon
Rosmarin, Bergthymian
1 Stange Lauch
3–5 EL Honig
Danis-Lamm-Wildkräutersalz
4 gelbe Renden
2 EL Butter
1 EL Zucker

Fleischwürfel in Öl anbraten. Knoblauchzehen schälen, hacken und dazugeben. Mit wenig Mehl bestäuben und mit Wein ablöschen. Gemüsebouillon zugießen und kurz aufkochen. In einen Schmortopf umfüllen. Die Kräuter samt den Stielen, dem grob geschnittenen Lauch und Honig begeben. Würzen. Das Fleisch im Ofen bei 180 Grad über Nacht garen. Die gelben Rüben rüsten und in Spalten schneiden. Ein Stück Butter in der Pfanne erhitzen. Den Zucker darin schmelzen und die Rendenstücke damit glasieren und knackig dünsten. Das Fleisch aus dem Schmortopf nehmen und die Kräuter entfernen. Die Sauce zur gewünschten Konsistenz einkochen. Abschmecken und mit den Renden-Spalten garnieren.

Autorin Daniela
Clemen, UFA-Revue,
8401 Winterthur

INFOBOX



Karins Früchtebrotgewürz ist eine Geheimmischung aus Zimt, Kardamon und weiteren feinen Ingredienzen, die dem Früchtebrot einen unvergleichlich feinen Geschmack verleihen.



Bild: swisstavolata.ch



Bild: swisstavolata.ch

«Es ist uns sehr wichtig den Betrieb so aufzubauen, dass es interessant wird, ihn mal zu übernehmen», erklärt Dani Ritler. Man könne als Bauernfamilie zwar nicht regelmässig Ferien machen, könne aber durch die Vielseitigkeit und Zusammenarbeit Landwirtschaft und Tourismus einen interessanten Job machen.

www.danis-lamm.ch