Datum: 01.06.2017

So kocht die Schweiz.
LE MENU

Le Menu/ So kocht die Schweiz
5000 Aarau
062 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 59'054
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 259'399 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644228
Ausschnitt Seite: 1/7

Von Lamm und Leidenschaft

Im Walliser Lötschental haben Karin und Dani Ritler ihren grossen Traum verwirklicht. Mit Leidenschaft für das Lamm, grosser Liebe zur Natur und kompromissloser Qualität. Die Geschichte einer langen Reise mit Happy End für Geniesser, Produzenten, Tier und Natur.

Text: Jean-Pierre Ritler
Fotos: Thomas Andenmatten, Jean-Pierre Ritler

Enge Verbindung zu Tier und Natur und eine Vision für die Zukunft: Dani Ritler mit einem seiner 160 Schafe auf der Guggialp im Lötschental.

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 01.06.2017

So kocht die Schweiz.
LE MENU

Le Menu/ So kocht die Schweiz
5000 Aarau
062 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 59'054
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 259'399 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644228
Ausschnitt Seite: 2/7

Schäferragout an Cornalin-Sauce mit gelben Randen

1 kg Lammwürfel von der Schulter
Olivenöl
3 Knoblauchzehen
Mehl zum Bestäuben
3 dl Walliser Rotwein (Cornalin)
ca. 5 dl Gemüsebouillon
Rosmarin
Bergthymian
1 Stange Lauch
3 bis 4 EL Honig
Danis Lamm-Wildkräutersalz
4 gelbe Randen
2 EL Butter
1 EL Zucker

Fleischwürfel in Olivenöl anbraten. Knoblauchzehen schälen, hacken und zum Fleisch geben. Das Ragout mit wenig Mehl bestäuben und mit Cornalin ablöschen. Gemüsebouillon zugiessen, kurz aufkochen und in einen Schmortopf umfüllen. Die Kräuter samt Stielen, dem grob geschnittenen Lauch und dem Honig zum Ragout geben, mit dem Salz würzen. Das Fleisch im Ofen bei 80 °C über Nacht garen.
Die Randen rüsten und in 6 oder 8 Spalten schneiden. Ein Stück Butter in der Pfanne erhitzen und den Zucker darin schmelzen. Die Randenstücke zugeben, mit der Butter-Zucker-Mischung glasieren und knackig dünsten.
Das Fleisch aus dem Schmortopf nehmen. Die Kräuter entfernen und die Sauce zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit den Randenwürfeln garnieren.

Karin und Dani Ritler sitzen in ihrem Maskenkeller im kleinen Weiler Ried fast zuhinterst im Lötschental, 1500 Meter über dem Meer. Böse Fratzen schauen von den Wänden, Löcher als Augen, verzerrte Grimassen. Es riecht nach frisch gehobeltem Arvenholz, auf dem Tisch steht ein wunderschönes Blumengebinde. Gut und Böse, Dämonen und Geister, Schönheit und Anmut – das alles ist das Lötschental. Und auch das Powerpaar Ritler.

Karin spricht mit leiser Stimme, wirkt bescheiden, fast scheu. Ihr Mann Dani, auf Fotos der kraftvolle, stolze Walliser Bergbauer, ist im Gespräch ein nachdenklicher, ruhiger Mensch. Das Paar macht mehr, als es redet. Stark sind Taten, nicht Worte. Und was die beiden hier aufgebaut haben, zeugt von enormer Stärke. «Vielleicht ist das der Unterschied zwischen uns und anderen: Wir stehen voll und ganz hinter dem Lötschental und dem, was wir machen», erklärt Dani. «Wenn du ganz hinten im Tal als Schafzüchter Erfolg haben willst, brauchst du gute Ideen.»

Ein Bett auf der Alp

Und gute Ideen haben die beiden. Zum Beispiel das Wiesenbett: Ab Juni übernachten ihre Gäste mitten auf der Alp in einem Luxuszelt. Karin erklärt: «Es werden drei schöne, geräumige Zelte aufgestellt. Wie kleine Chalets, mit Möbeln, Holzofen und bequemen Betten.» Daneben gibt es viele andere Angebote: «Die Gäste können Brot backen, Älplerspiele abhalten, Masken schnitzen, Kochen lernen oder die eigenen Würste herstellen.» Auch das Hühnersuppenfest im Herbst ist

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 01.06.2017

So kocht die Schweiz.
LE MENU

Le Menu/ So kocht die Schweiz
5000 Aarau
062 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 59'054
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 259'399 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644228
Ausschnitt Seite: 3/7

zu einem Grosserfolg geworden. Karin erklärt ihr Erfolgsgeheimnis: «Die Bedürfnisse der Gäste haben sich in den letzten Jahren sehr verändert. Der Gast will nicht einfach nur essen gehen. Er will ein Erlebnis, er will, dass man mit ihm spricht, ihm zuhört, einen persönlichen Kontakt aufbaut.» Fasziniert lauschen dann die Besucher von nah und fern den Geschichten und klugen Gedanken von Dani. «Dazu kommt die Ruhe hier oben», erklärt Karin weiter. «Das Leben ist sehr hektisch geworden, da sehnt man sich nach Stille.» Die Menschen wollen wieder runter- und zu sich selbst kommen. Bei den Ritlers im Lötschental bekommt man die Sicherheit und Ruhe dazu.

Das Hobby zum Beruf gemacht

Die Angebote werden dankbar angenommen, der Erfolg ist da. «Jetzt haben wir es wirklich geschafft. Aber es war ein langer Weg.» Karin lächelt, die Erleichterung ist ihr anzumerken. Denn dass es einmal so weit kommt, war nicht vorauszusehen. Dani ist im nahen Blatten aufgewachsen und lernte Dachdecker und Spengler. Schafe waren erst nur ein Hobby, das sich in den letzten 25 Jahren langsam zu einer professionellen Schafzucht entwickelte. Ein wichtiger Meilenstein war dabei 2004 die Bio-Zertifizierung – als erster Betrieb im Lötschental.

Ein noch grösserer Meilenstein hingegen war das Zusammentreffen mit Karin. Die gelernte Köchin ist im österreichischen Salzkammergut aufgewachsen und kam einst ins Lötschental, um im Hotel zu arbeiten. Da traf sie Dani und damit einen Seelenverwandten. Zusammen setzen sie sich für eine bessere Zukunft ein, wollen ihren Tieren ein gesundes und für die Natur nachhaltiges Leben bieten. Dani: «Meine Vision geht weit. Ich versuche, eine Landwirtschaft zu kreieren, die auch für Junge interessant sein soll.» Er selber ist mit 49 Jahren einer der jüngsten Bauern im Tal, das gibt ihm zu denken. Danis 160 Schafe leben den Sommer durch auf der Guggialp auf 1800 bis 2300 Metern Höhe. «Natürlich ist Lammfleisch ein Nischenprodukt – aber unsere Kunden lieben es», sagt er. Der Erfolg gibt ihm recht, inzwischen liefert er seine Produkte an Top-Restaurants und Gourmets in der ganzen Schweiz. Und Karin bemerkt, dass Lamm immer mehr boomt. «Es ist ein In-Produkt!», sagt sie, mit plötzlich sehr leidenschaftlicher Stimme. «Immer mehr Menschen essen Lamm. Es ist gut, es ist gesund, es ist ein einheimisches Produkt.» Klar, es gibt immer noch das Vorurteil, dass Lamm «böckelt». «Aber das ist nur im Kopf!», fährt Karin weiter. «Früher hat es geböckelt, weil meistens ältere Tiere geschlachtet wurden. Das gibt es schon lange nicht mehr. Lamm böckelt heute nicht. Punkt!», sagt sie resolut.

Wer sich davon überzeugen möchte, kann das bei Karin selber tun. Sie ist eine der Gastgeberinnen bei Swiss Tavolata (www.swisstavolata.ch) und tischt ihren Gästen auf Wunsch gerne ein köstliches Lammgericht auf. Dazu versucht die gelernte Köchin, immer wieder Neues zu entdecken. «Wer will, kann von mir das Beste vom Lamm haben – von Kopf bis Fuss.» Dazu gehört dann auch Leber, Zunge oder das Herz. «Das Herz ist ganz spannend! Es wird in schöne Würfel geschnitten wie ein Stroganoff gekocht. Das schmeckt genial.» Findet denn das Anklang? «Wenn du es nicht weisst, dann hast du es gerne», sagt sie schmunzelnd. Auch hier ist das Problem nur der Kopf.

Nirwana für Feinschmecker

Karin steht jetzt in ihrem Hofladen «Presenti», gleich neben dem Maskenkeller. Der Laden ist ein umgebauter Stall mit handverlesenem Sortiment an einzigartigen Geschenk-, Deko- und Genussartikeln. Hier bietet Karin auch ihren Floristik-Service an, der Blumen und Sträusse auf Bestellung sowie florale Dekoration für festliche Anlässe

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 01.06.2017

So kocht die Schweiz.
LE MENU

Le Menu/ So kocht die Schweiz
5000 Aarau
062 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 59'054
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 259'399 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644228
Ausschnitt Seite: 4/7

umfasst. Ein Sammelsurium der Kreativität, eine wahre Augenweide und ein kleines Nirwana für Feinschmecker. Denn in dem gemütlichen Laden werden auch die Produkte der Familie Ritler verkauft: Trocken- und Rauchfleisch, Landjäger, Salsiz, Gigot, Filet oder Koteletts – alles von den eigenen Bio-Schafen. Dazu gibt es Bergthymian, Lötschentaler Honig, selbstgemachtes Früchtebrot und Bio-Eier, die der 19-jährige Sohn Nathanael mit seiner eigenen Hühnerfarm fürs Tal produziert.

Dass vieles Bio ist, hat mit dem Lötschental selber zu tun. Das Unesco-Welterbe ist nicht nur schön, sondern auch gesund: Hier wird nirgends gespritzt, es gibt keine Pestizide und keinen Kunstdünger – mehr Bio geht nicht. Doch das bedeutet auch mehr Arbeit. Dani hat da eine klare Meinung: «Wir müssen unsere Trümpfe ausspielen. Natürlich wäre es für uns auch einfacher, wenn wir die Lämmer einladen und an eine Grossmetzgerei liefern würden. Drei Tage später hätten wird dann das Geld auf dem Konto. Wenn wir wirklich rechnen würden, dann müssten wir die Finger davon lassen. Der Aufwand für die Selbstvermarktung ist gewaltig.»

Aber Dani will nicht so rechnen. Daher hat er sich mit Valais Prime Food zusammengetan, einer jungen Organisation, die sich kompromisslosen Walliser Qualitäts-Produkten verschrieben hat. «Dank dieser Zusammenarbeit kann jetzt jeder in der Schweiz unsere Produkte bequem per Internet bestellen», erklärt Karin. «Um 13 Uhr wird das Produkt verschickt, und am nächsten Tag in einer Styroporbox nach Hause geliefert.» Damit haben die Ritlers ihr Distributionsproblem gelöst – und erhalten im Gegenzug auch noch köstliche Walliser Produkte von anderen Bauern, die Karin in ihrem Laden verkaufen kann.

Lammfleisch-Produktion, Hofladen, Köchin, Gastgeber, Event-Organisatoren ... um ihren Traum zu verwirklichen, haben die Ritlers ein breites Spektrum von Angeboten aufgebaut, sich mit Gleichgesinnten vernetzt und können jetzt nach Jahren des Aufbaus die Lorbeeren ernten. «Uns geht es gut», strahlt Karin. «Vor zwei, drei Jahren war alles noch unsicher, wir wussten nicht, ob das alles klappen wird. Doch jetzt läuft es.» Mit dem Erfolg kommt auch die Anerkennung. Auf der Website von Wallis Promotion sind die beiden Galionsfiguren, ihr Innovationsgeist wurde mit dem Agropreis vom «Schweizer Bauer» und «Terre et Nature» ausgezeichnet und sie sind für den «Best of Swiss Gastro Award» nominiert. Was wieder mal beweist: Wenn Taten für sich selber sprechen, braucht es keine laute Stimme.

www.danis-lamm.ch

Karins Früchtebrot

800 g Äpfel
140 g brauner Zucker
250 g Rosinen
150 g Haselnüsse, ganz
100 g Dörraprikosen, klein geschnitten
100 g Dörrzwetschgen, klein geschnitten
1 TL von Karins Früchtebrotgewürz
0,5 dl Rum
350 g Dinkelmehl
2 Messerspitzen Natron

Die Äpfel ungeschält grob reiben. Die restlichen Zutaten bis und mit Rum gut unterziehen und die Apfelmasse 12 Stunden zugedeckt ruhen lassen. Dinkelmehl und Natron mischen und mit der Apfelmasse zu einem Teig verarbeiten. Daraus vier kleine Brote formen. Im Ofen bei 160 Grad Umluft ca. 1¼ Stunden backen.

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 01.06.2017

So kocht die Schweiz.
LE MENU

Le Menu/ So kocht die Schweiz
5000 Aarau
062 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 59'054
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 259'399 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644228
Ausschnitt Seite: 5/7

1 Im eindrücklichen Maskenkeller bewirten die Ritlers ihre Gäste. **2** Eines der Angebote für Gäste: Die eigene Lammbratwurst herstellen. **3** Nicht nur Karins Lamm-Rezepte sind kreativ, sondern auch deren Präsentation.

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG

ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 01.06.2017

So kocht die Schweiz.
LE MENU

Le Menu/ So kocht die Schweiz
5000 Aarau
062 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 59'054
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 259'399 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644228
Ausschnitt Seite: 6/7

Karin und Dani Ritler können heute nach jahrelanger Aufbauarbeit die verdienten Lorbeeren ernten.

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG

ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 01.06.2017

So kocht die Schweiz.
LE MENU

Le Menu/ So kocht die Schweiz
5000 Aarau
062 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 59'054
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 259'399 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644228
Ausschnitt Seite: 7/7

1 Details vom Hofladen «Presenti», einem wahren Sammelsurium von Genuss und Kreativität. **2** Unberührte Natur: Das Lötschental gehört seit 2001 zum Unesco-Welterbe. **3** Gute Luft und viel Ruhe: Das Dorf Blatten liegt auf 1540 m ü. M.

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG

ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch