

GERÄUCHERT
Lammrauchfleisch (gesalzene Gigot- und Nierstücke, geräuchert in Buchenspänen).



EINGELEGT
Lammfleisch im Aquarium nennt sich die jüngste Kreation von «Dani's Lamm». Erlesene Lammschulterstücke liegen in einer Sülze mit Karotten, Sellerie, Lauch und Sherry.

GETROCKNET
Lammtrockenwurst, 200 Gramm. Die Wurst eignet sich zum Rohessen und besteht ausschliesslich aus biologisch produzierten Zutaten (Lammfleisch, Speck, Salz, Gewürze). In der Frischhaltefolie ist die Wurst mehrere Monate lang haltbar.

Als ich «Dani's Lamm» vor zwölf Jahren entdeckte, war dieser Bio-betrieb ein Geheimtipp, heute rennen ihm die Fans die Türe ein. Übersehen kann man den Hofladen in Blatten nicht: Eine mannshohe Tschäggättä steht neben der Holzterrasse, die in den Stadel führt. «Wer Lammfleisch gar nicht köstlich findet, ist auf der Zunge farbenblind», heisst der Slogan des Hauses, denn fast alles, was Dani und Karin Ritler verkaufen, besteht aus Lammfleisch und kommt aus eigener Bio-Produktion. Die Trockenwurst aus fein gewürztem Lammfleisch zum Beispiel oder die Knabberli, in denen nebst Lamm- noch Rindfleisch, Speck und Rotwein zur Gaumenfreude beitragen. Dazu kommen Lamm-salsiz, Lammjäger, Lammburger, auch Frischfleisch wie Racks, Filets und Gigots sind in Knospe-Qualität erhältlich. Und die beiden Biobauern sind innovativ: Eben haben sie Knusperli lanciert, das sind mit Sesam panierte Lammschulterstücke, die sich im Olivenöl gebraten gut zum Apéro eignen. Unbedingt probieren sollte man das «Lamm-

Lamm aus dem Lötschental

Text: Martin Weiss | Foto: Dominik Schütz

fleisch im Aquarium», das sind mit Sherry und Gemüse eingelegte Schulterstücke, hübsch präsentiert im Einmachglas. Und weil ein im Heu geschmortes Gigot besonders gut schmeckt, kann man bei den Ritlern auch Bio-Heu kaufen oder sich ein ganzes «Heiw Fuädr» nach Hause schicken lassen. Soviel kreatives Schöpfertum bleibt nicht unbemerkt: 2012 haben die Ritlers - erkoren aus fünfzig Kandidaten - den Agrolerpreis der Emmental-Versicherung gewonnen. Begründung des von «Terre et Nature» und «Schweizer Bauer» ausgeschriebenen Preises: «Das Lötschental liegt fernab der Wirtschaftszentren, die Landwirte müssen deshalb initiativ sein. Karin und

Daniel Ritler sind dies in hohem Masse. Ihre Bio-Produkte treffen den Trend. Nebst dem Hofladen nutzen sie das Catering als Absatzkanal und arbeiten mit den Restaurants im Tal zusammen.» Erwähnt in der Laudatio ist auch der 15-jährige Junior des Hauses: Nathanael betreibt seit zwei Jahren mit Erfolg eine Biofarm mit 64 Hühnern und veranstaltet alljährlich im Herbst sein bereits legendäres Hühnersuppenfest. Angefangen hat Dani Ritler 1992 mit einem Tschuppel Schafe, die sich der damalige Dachdecker als Hobby zulegte. Unterdessen gehören 200 Tiere zum Bestand, und aus «Dani's Lamm» ist eine professionelle Schafzucht geworden. Als erste im Lötschental wurde sie mit der Knospe von

Bio Suisse ausgezeichnet. Um Danis Schafe zu sehen, muss man im Sommer hoch hinaus. Ab Mitte Juni sind die Tiere auf der 2400 Meter hoch gelegenen Guggialp oberhalb des Anengletschers und dort bleiben sie bis Ende September. Spektakulär ist der Alpbtrieb, wenn die Schafe wieder hinunter ins Lötschental kommen. Gross antreiben muss sie Dani nicht, denn auch im Tal geniessen die Tiere Auslauf und bekommen im Winter erstklassiges Futter aus Knospe-Produktion. Kaufen kann man die Produkte von Danis Lamm auch online. Eine Trouvaille ist übrigens der aus Holz gefertigte Wursthobel mit verstellbarem Messerschlitten: Einfacher und präziser kann man Würste nicht zuschneiden. Infos: danis-lamm.ch, hotelbietschorn.ch, bio-suisse.ch

Martin Weiss ist Kulinarikforscher und Autor der Urchuchi. In seinem jüngsten Buch widmet er sich den ProSpecieRara-Sorten. Das Buch wurde vom Club Prosper Montagné als bestes Gastrobuch 2012 ausgezeichnet. Infos: urchuchi.ch