



*Zwischen Schafen, Geistern & Kapellen*



🚩 Lötschental (VS) 🏔️ 459 hM 🕒 6 ½ Std.

## EINE KERZE ZUM DANK

*Lesedauer ca. 15 Minuten*

Eine sanfte Wanderung durch das Lötschental führt zu Gott und Geistern, uralten Häusern und innovativen Gastronomen. Und zu den Schafen von Dani und Karin. Die beiden leben in der Tradition des Tals und bringen trotzdem frischen Wind mit sich.

*Karin und Dani Ritler haben sich für ein Leben als Bio-Schafbauern im Lötschental entschieden. Ihre Geschichte ist beeindruckend, was sie kochen und anbieten, ist jederzeit eine Reise ins stolze Tal wert.*

«Jesses – hier oben montieren sie sicher noch den Hühnern die Steigeisen», sagt eine Frau im Postauto beim Anblick der schroffen Hänge des Lötschentals. «Das ist sicher ein besonderer Schlag, der in diesem Tal leben muss», fügt sie dann noch an. Nun ja, Dani und Karin Ritler gehören zu diesem Schlag. Von müssen kann aber keine Rede sein. «Ich habe eine Zeitlang in Bern gearbeitet», erzählt Dani. «Jedes Mal, wenn ich am Wochenende vom nebelverseuchten Unterland heimkam, kam ich mir vor wie im Himmel.» So, oder so ähnlich, drückt sich auch Karin aus. «Eigentlich wollte ich nur für eine Saison im Hotel Nest- und Bietschhorn arbeiten – jetzt bin ich schon 26 Jahre hier», meint die Frau, die das flache Salzkammergut in Österreich gegen das Dorf Blatten im steilen Lötschental eingetauscht hat. Und wenn sie zwei Tage weg ist aus Blatten, dann hat sie schauerhaftes Heimweh. Nach ihren zwei Kindern, nach den Bergen, nach der Ruhe des Tals, nach den sonnenverbrannten Häusern. Und nach Dani natürlich. Nach Dani und den Schafen.

Um diese Schafe, ihre Aufzucht, Alpung und Vermarktung dreht sich das Leben der beiden. «Ich habe Dachdecker und Spengler gelernt», erzählt Dani, der schon als Bub bei der Grossmutter das Vieh gehütet hat. Doch auf den Dächern von Bern merkte er, dass ihm der Kontakt zum Boden und zu den Tieren fehlte. «Da kaufte ich zunächst

vier Weisse Alpenschafe, nicht die im Wallis üblichen Schwarznasen», betont er. Nach und nach konnte er hier ein Stück Land kaufen, da einen Blätz pachten. Als eine Lawine dem alten Moritz Siegen das Stalldach wegriss, Moritz den Stall aber nur wieder aufbauen durfte, wenn er einen Nachfolger in der Landwirtschaft präsentieren konnte, kam die Wende. «Moritz verpachtete mir seinen Stall und später verkaufte er uns das Haus, in dem wir jetzt wohnen», fährt Dani weiter. Das hat zu einer gelungenen Kombination geführt: Im selben Raum, in dem Dani und Karin inzwischen Gäste mit meist eigenen Produkten bekochen und bewirten, hat Moritz seine Maskenwerkstatt. Darum riecht es im Werkstattbeizli ein bisschen nach Arvenholz, nach gebratener Lammschulter oder Munder Safransuppe.

«Jedes Mal, wenn ich am Wochenende vom nebelverseuchten Unterland heimkam, kam ich mir vor wie im Himmel.»

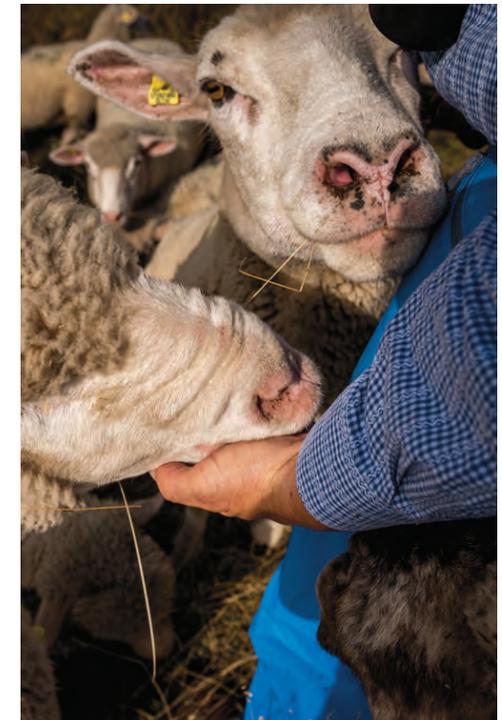
Karin ist gelernte Köchin, sie sammelt die Kräuter selber und macht das beste Fruchtbrot der Welt. Unbedingt probieren sollte man ihre Lammfleischwürfel in Sherry-Aspik. Bei Dani und Karin sind aber auch Vegetarier und Veganer willkommen. Ihr Garten, die Wiesen und Wälder des Lötschentals sind wahre Fundgruben für Delikatessen. Der Hofladen mit dem Namen «Presenti» übrigens ist eine Art Tischlein-

deckdich für Käse-, Fleisch-, Kräuter-, Likör-, Wein- und Brodiebhaber.

Wenn Gäste ins Beizli kommen, geht Moritz. «Aber hier ist er daheim, solange er lebt. Oder solange ihm das Maskenschnitzen Spass macht. So gehen wir im Tal halt miteinander um», sagt Dani. Das sind keine leeren Worte, die vom Umgang miteinander: Gleich neben dem Beizli steht das Hotel Nest- und Bietschhorn, in dem Karin einst gearbeitet hat. «Wir könnten nun versuchen, uns zu konkurrenzieren, stattdessen sind wir befreundet, arbeiten zusammen und helfen uns gegenseitig aus», erklärt Karin. Folgerichtig steht Karin heute nicht selber am Herd. Nein, wir werden vom 14-Gault-Millau-Punkte-Koch Laurent Hubert vom Hotel Nest- und Bietschhorn bekocht und von seiner Frau Esther bedient. Und das nicht etwa in ihrem Hotel, sondern im Werkstattbeizli mit den schrecklich-schönen Lötschentaler Masken an den Wänden.

Rund 120 Schafe haben die Ritlers inzwischen. Die leben – je nach Jahreszeit – zwischen 1100 und 2300 Meter über Meer von Bergkräutern und Gras respektive Heu. Dani war der erste Bio-Bauer im Lötschental, die Tiere werden nicht mit Agrochemie traktiert.

-----  
Karin und Dani sind ein bisschen anders als die anderen Lötschentaler. Dani war der erste Bio-Bauer des Tals und anstatt der typischen Schwarznasen-Schafe hält er Weisse Alpenschafe.





Das alles führt zu hoher Qualität und dazu, dass seine Bio-Lämmer in diversen Gastrobetrieben der ganzen Schweiz begehrt sind. Gemeinsam mit anderen Bauern aus dem Oberwallis hat Dani ein Schlachthaus reaktiviert und sich mit ihnen zur Vermarktungsorganisation Valais Prime Food zusammengeschlossen. Die Firma verarbeitet ausschliesslich Walliser Tiere – Ehringer Kühe etwa, Walliser Schwarzhalsziegen oder eben Danis Lämmer. Dank eines Deals mit der Schweizer Post wird das Fleisch am einen Tag verschickt und trifft am nächsten beim Kunden ein – garantiert. Die Idee dabei ist, die Wertschöpfung in den Bergtälern zu halten und diese vor der Abwanderung zu bewahren. Aber Dani sagt auch: «Wir wollen zurück zu einer natürlichen Lebensmittelherstellung, zu guten Produkten, die keine Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Konservierungsmittel brauchen. Letztlich geht es um den Respekt gegenüber der Natur, den Tieren und den Produzenten.»

-----  
 Im Lötschental leben gottesfürchtige Menschen.  
 Ein bisschen Angst machen aber auch die Masken.



## «Drüben im Schattwald hausten früher die Ausgestossenen.»

**F**etzt vom Tisch aufzustehen, fällt nicht leicht. Jetzt – das ist nach einem wunderbaren Nose-to-tail-Menü, zubereitet von Laurent Hubert vom Hotel Nest- und Bietschhorn in Blatten. Er gehört zu jenen jungen Köchen, für die ein Tier nicht nur aus Filet und Entrecôte, sondern auch aus Herz und Nieren besteht. Zum Aperitif reicht Laurents Frau Esther Chips vom gebratenen Lammherz mit Schafsalsiz-Scheibchen auf einem Kräuterreis. Weiter geht es mit offenen Ravioli, gefüllt mit Lammzunge, Eierschwämmen, Marroni, Nüssen und einer Schaumwein-Emulsion. Der Hauptgang besteht aus einem Lammcarré mit Nieren und einem Pastillat, einer Art nordafrikanischer Frühlingssolle, die mit Gemüse, Lammleber und Aprikosen gefüllt ist. Wie gesagt – das Aufstehen fällt schwer, zumal wir auch noch diverse Bio-Weine aus dem Haus Cave du Rhodan, einem kleinen, feinen Winzerbetrieb, probiert haben.

Doch dann reissen wir uns los und tauschen die kulinarischen gegen landschaftliche Genüsse ein. Wir haben uns für den Talweg zum Wallfahrtsort Kuhmatt entschieden. Direkt vom Hotel führt der Weg durch Dörfer und Weiler wie Ried, Blatten oder Eisten – uralte Siedlungen (fast) ohne touristische Kollateralschäden. Dass das so ist, hat mit einer Eigenheit der Einheimischen zu tun, die Karin Ritler so umschreibt: «Es braucht

ein bisschen Geduld, bis man sie für etwas Neues begeistern kann und sie Ja sagen.» Das hat auch sein Gutes. Denn weil die Lötschentaler bis heute nicht Ja gesagt haben zu einer Verdisneylandisierung, ist das Tal noch fast so wie damals, als Danis Grossvater als Säumer arbeitete: unverbaut und archaisch schön. Auf einmal bleibt Dani stehen, pfeift, ohne die Finger zu benutzen, durch die Zähne und dann kommen seine Schafe angerannt. Als er ihnen das Fell kraut, sie mit hartem Brot verwöhnt und mit den Tieren redet, geht etwas Liebevolleres von dem Mann aus. Solche Szenen kennt man aus alten Filmen oder von Segantini-Bildern. Dass heute jemand mit und von rund 120 Schafen lebt, kann man fast nicht glauben. Und viele Menschen wie Dani und Karin gibt es in der Schweiz wohl nicht mehr.

-----  
Im selben Raum, in dem Dani und Karin inzwischen Gäste mit meist eigenen Produkten bekochen und bewirten, hat Moritz seine Maskenwerkstatt.





Jetzt, im Herbst, liegt eine eigentümliche, fast mystische Stimmung über dem Lötschental. Eine Stimmung wie gemacht für eine Zeitreise in die Vergangenheit und zu den Ursprüngen des Maskenschnittens. Für dieses Kunsthandwerk ist das Tal weltbekannt. «Drüben im Schattwald, so sagt man, hausten früher die Ausgestossenen», erzählt Dani und weist auf die sonnabgewandte Talseite. «Es heisst, dass sie manchmal, von der Not getrieben, Überfälle auf die Speicher und Keller der fast so armen Talbewohner machten. Dabei sollen sie Masken und Felle getragen haben.» Andere Quellen nennen als Ursprung der Masken den Trinkeltierkrieg von 1550. Damals muckten die Walliser gegen die eigene Obrigkeit auf. Während die übrigen Walliser unmaskiert in den Aufstand zogen, taten es die Lötschentaler maskiert. Wieder andere behaupten, der Maskenbrauch ginge auf den Gehörnten zurück – den Teufel! Vor 150 Jahren auf jeden Fall verbot die Kirche den Brauch. Doch die Lötschentaler kümmerten sich einen Teufel darum. Gott sei Dank, sonst wäre ein Brauchtum mehr für immer verschwunden. Vor allem während der Fasnachtstage wird die heidnische Tradition gelebt. Furchterregende Gestalten mit Tierfellen und den erwähnten Masken tauchen aus dem Nichts im Dorfbild auf.

Ansonsten sind die Lötschentaler ein tiefgläubiges Volk. Überall stehen Wegkreuze und Kapellen. Die bekannteste ist wohl jene im Weiler Kuhmatt – Chiämäd, wie die Einheimischen sagen.

---

«Dise Capelen ist erbuwt worden zu Ehren Got dem Almachtigen und Marien seiner hochweidrigen Muter und die ganze Thalschaft hat sie gebuwen.»

---

Das steht auf dem Tor der Kapelle, die wir nach etwa anderthalb Stunden erreichen. «Hierher kommen Menschen aus halb Europa, um zu beten, zu bitten oder zu danken», sagt Karin. Und tatsächlich. Selbst an diesem Werktag brennen Dutzende von Kerzen, die von Gläubigen angezündet worden sind. Bevor wir mit dem Postauto zurückfahren, zünde auch ich eine kleine Kerze an. Aus Dankbarkeit für einen ganz speziellen Tag mit gutem Essen in Gesellschaft spannender Menschen in einem wunderschönen Tal.

-----  
Der Weg zu den Schafen ist steil. Aber eigentlich ist jeder Weg in diesem Tal stotzig.







-----  
Solche Bilder vermisste Dani, als er in Bern als Dachdecker arbeitete.

