

Erlebnisastronomie in den Bergen

Wenn sich eine kreative Köchin und ein innovativer Bauer ineinander verlieben, entstehen in der klein strukturierten Berglandwirtschaft vom Lötschental spannende Projekte, wie das Beispiel von Karin und Dani Ritler zeigt.

Karin Ritler lebt seit 28 Jahren im Lötschental. Die gebürtige Österreicherin kam nach ihrer Lehre als Köchin und Kellnerin in die Schweiz. «Ich wollte eigentlich einfach einen Sommer hier jobben», erzählt sie. «Doch dann habe ich mich verliebt und blieb im Wallis.»

Lamm schmeckt auch kalt

Mit ihrem Partner Dani Ritler lebt sie heute in Blatten (VS) auf einem Landwirtschaftsbetrieb. Der Betrieb wurde Anfang 2004 als Erster im Lötschental biozertifiziert.

Die Berglandwirtschaft im Lötschental ist sehr klein strukturiert. Die 635 ha landwirtschaftliche Nutzfläche sind in 9000 Parzellen unter-

teilt und im Besitz von 1250 Eigentümern. Bewirtschaftet werden die Flächen von 54 Landwirten. Den einzelnen Bauern stehen somit keine grossen Flächen zur Verfügung. «Damit ein Betrieb unter diesen Gegebenheiten existieren kann, braucht es innovative Ideen», so Karin Ritler.

Kreative Einfälle haben sie und ihr Lebenspartner. Der landwirtschaftliche Nebenerwerb hat auf dem Betrieb einen hohen Stellenwert. Das Lammfleisch verkaufen sie zu einem Teil über Direktvermarktung. Auch Karin Ritlers Leidenschaft fürs Kochen kommt auf dem Hof nicht zu kurz. Gäste verwöhnt die sie mit ihren kulinarischen Einfällen im urchigen Maskenkeller, im Schafstall oder an gewünschten Orten.

Die Köchin tischt an Anlässen gerne ein leckeres Lammfleischgericht auf. Dass Lamm auch kalt ausgezeichnet schmeckt, beweist Karin Ritler mit dem Rezept (siehe Seite 57), welches sie gemeinsam mit dem LANDfreund zubereitete.

Die Ersten in der Schweiz

Die Österreicherin schätzt die abwechslungsreiche Arbeit auf dem Betrieb. Ihr kommen wichtige Aufgaben zu. «Dani kümmert sich um die 120 bis 150 Schafe, und ich bin für die Vermarktung, das Catering und die Eventorganisation zuständig», erklärt sie. Von Mitte Juni bis Ende September werden die Schafe auf den kräuterreichen Alpweiden, welche Teil des UNESCO-Weltnaturerbes sind, gesömmert. Zuvor verkosten sie das saftige Gras auf den Talweiden.

Seit letztem Frühjahr stehen direkt neben den Weiden im Tal Zelte mit Aussicht auf eine atemberaubende Bergkulisse. Als erste Schweizer Bauernfamilie haben sich Dani und Karin Ritler am holländischen Projekt «Wiesenbett» beteiligt. Nach der ersten



Die Sommermonate über weiden die Schafe auf der Alp.

Saison ziehen sie ein positives Fazit: «Die Unterkünfte waren gut besucht und die Gäste interessante Personen.» In den Zelten gibt es kein warmes Wasser und kein Strom. Das einzigartige Camping-Erlebnis sei besonders beliebt bei Geschäftsmännern. Sie geniessen die Ruhe und ein paar Tage ohne Handy, erzählt Karin Ritler.

Nadine Maier

Camping auf dem Land

Wiesenbett bietet Urlaub auf dem Bauernhof in Luxus-Camping-Unterkünften. Das komplette Material wird den Landwirten vom Anbieter zur Verfügung gestellt und Reparaturen übernommen. Auch um die Vermarktung muss sich der Bauer nicht selber kümmern. Dafür kümmert er sich um das Wohl der Gäste und reinigt nach deren Abreise die Zelte. Der Aufwand für die Endreinigung ist davon abhängig, wie die Gäste das Zelt zurücklassen und variiert stark.

Für seine Dienstleistung erhält der Landwirt eine angemessene Provision.



Fotos: Maier

Karin Ritler engagiert sich auf dem Betrieb in erster Linie für den landwirtschaftlichen Nebenerwerb.