

UNTERWEGS IM WALLIS

VON BAUERNHÖFEN
ZUR STERNENKÜCHE.
ALLES GIPFELT IN GENUSS

TEXT KARIN LOCHNER, FOTOS PETER VON FELBERT



DER KANTON WALLIS LIEGT ZWISCHEN RHÔNEGLETSCHER UND GENFER SEE. WIE EIN SILBERNES BAND DURCHZIEHT DIE RHÔNE DAS TAL, VON DEM UNZÄHLIGE SEITENTÄLER MIT OBST- UND GEMÜSEGÄRTEN ABZWEIGEN. DIE SONNENSTUBE DER SCHWEIZ IST EINGERAHMT VON 47 VIERTAUSENDERN, DIE FÜR DAS MILDE KLIMA SORGEN, FÜR REGENARME SOMMER UND SCHNEE-REICHE WINTER. ACKERBAU, WEINBAU, VIEHZUCHT. ALLE FORMEN DER LANDWIRTSCHAFT PRÄGEN DIE REGION. DREI FÜNFTTEL DAVON SPIELEN SICH AN BERGHÄNGEN AB. NIRGENDWO SIND GASTRONOMEN SO ENG MIT IHREN LIEFERANTEN, DEN EINHEIMISCHEN BAUERN, VERWOBEN WIE HIER.



Didier de Courten, Sternekoch in Sierre, arbeitet wie der Cheftechniker im Maschinenraum von Cape Canaveral kurz vor der Zündung. Dabei zählen die drei Grüße aus der Küche nicht einmal zum grandiosen Countdown der acht Gänge.

Über 50 Restaurants mit Gault Millau Punkten und zahlreiche Michelin-Sterne leuchten am Waliser Gastrohimmel. Verständlich, dass bei einem einzigen Besuch nicht alle kulinarischen Gipfel erklimmt werden können. Zu 2-Sterne-Koch Didier de Courten sollte der Weg jedoch führen, denn keiner kann die Seele des Wallis künstlerischer auf den Teller bringen. Das tut er überwiegend mit regionalen Lebensmitteln, schließlich kann er in seiner Heimat auf herausragende AOC Produkte zugreifen. Walliser Trockenfleisch, Fleisch der Eringer Kühe, Alpkäse, Safran, Früchte, Gemüse. Für Didier de Courten genügen diese Produkte fast schon sich selbst. Sie zu benutzen, ehrt die Bauern und Traditionen



Hier der erste Gruß: Une gelée d'asperges vertes infusée à la pomme et à la menthe, crème glacée aux asperges blanches du Valais et parfum de thé vert, mit anderen Worten: Französische Sprachkenntnisse helfen, wenn Sie von diesem Meister verwöhnt werden.

seiner Heimat, erklärt er mit ernster Stimme. Und flugs ist er in seiner Küche verschwunden, verrichtet jeden Handgriff zügig, garniert mit Erbsenpüree-Tropfen aus einer Spritztüte die weißen Teller. Der Maestro arbeitet so konzentriert wie der Cheftechniker im Maschinenraum von Cape Canaveral kurz vor der Zündung. Einer Initialzündung gleich folgt daraufhin das Menue Saveur mit acht Gängen, wobei die drei Grüße aus der Küche nicht einmal zu diesem grandiosen Countdown gezählt werden. Hauchzarte Scheiben des Eringer Rindes begeistern uns ebenso wie gelierte Spargelwürfel in einer Minz-Marinade mit Apfelsorbet und wollfadenfeine hausbackene Grissini, ummantelt von Fleur de Sel und gartenfrischen Kräutern.



Die Ringkämpfe der Eringer Rasse: Die berggängigen, anpassungsfähigen Rinder sind für ihre natürliche Streitlust bekannt. Sie duellieren sich, um die Hierarchie in der Herde auszufechten. Die Gewinnerin wird die Herde auf den Sommerweiden anführen.



Walliser Platte mit Trockenfleisch, entdeckt im Hotel Breithorn im Lötschental

Ein Sternekoch als Freizeitbauer Von seinen Großeltern, die Bauern waren, hat Didier de Courten den Sinn für Land und Boden übernommen. Seit Jahren lebt er im Val d'Anniviers. Dort zieht er Eringer Kühe auf. Eine seit mehr als 5000 Jahren bestehende typische Walliser Rasse mit feinfaserigem Fleisch und einem hohen Anteil an fettarmem Muskelfleisch. Dieses Fleisch gehört zur Sternenküche wie der sprichwörtliche Eigensinn zu den Wallisern.

Didier de Courtens Heimat ist innerhalb der Schweiz auch für seine bisweilen kuriosen Besonderheiten bekannt. Der Kampf der Eringer Kühe sticht dabei heraus wie das Matterhorn aus dem Bergpanorama. Die berggängigen, anpassungsfähigen Rinder sind für ihre natürliche Streitlust bekannt. Sie duellieren sich, um die Hierarchie in der Herde auszufechten. Nichts ist einstudiert oder trainiert, wenn die muskelbepackten Kühe zusammenstoßen. Die Gewinnerin wird die Herde auf den Sommerweiden anführen. Die Verliererin dreht sich stoisch weg und verlässt die Kampfarena. Ganz und gar friedlich. Verletzt werden weder Mensch noch Tier.

Trockenfleisch nach Spezialrezepten Eine weitere Spezialität aus dem Fleisch der Eringer Kühe ist das Trockenfleisch. Entstanden aus der Not, haltbare Vorräte für den Winter anzulegen. In trockenem Klima ist es vorteilhafter, Fleisch zu trocknen als zu räuchern. So entstanden dank der Sonne und den Winden, die durch das Rhônetal wehen, und durch den Einfallsreichtum der Bauern die Methoden des Einsalzens und des Trocknens. Die Fleischstücke werden mit einer Salz-Gewürz-Mischung mariniert. Jeder hat dabei sein eigenes Rezept, das er wie ein Staatsgeheimnis hütet.

Hervorragendes Trockenfleisch gibt es überall im Wallis. Ganz vorzüglich ist es im Lötschental. Am Gasthaus Breithorn gehen wir fast vorbei. Etwas altmodisch mutet es von außen an, wenn auch jeder, der sich entschließt, einzutreten, sofort dem Charme verfällt, der durch den



Goms, die Heimat von César Ritz
Tourismus ist noch nicht so verbreitet wie anderswo



Ewald Michlig von der Tenne im Goms ist der geborene Gastgeber. Der gelernte Koch trainiert mit seinen Söhnen die Schweizer Kochnationalmannschaft.



Zweierlei vom Kalb: Rücken und Praline mit Erbsenpüree und Himbeeren, gegessen in der Tenne.



Ein paradisisches Leben führen die Ziegen im Weiler Ossana. Vor zwanzig Jahren war das Tal noch verlassen wie eine Geisterstadt.



Für diese Cremeschnitte gehen Liebhaber meilenweit. Es gibt sie nur im „Zum See“, einen halbstündigen Fußmarsch von Zermatt entfernt.

**DAS GOMS HAT EINE FÜLLE
GROSSARTIGER LOKALE ZU BIETEN.
HIER IST DIE HEIMAT VON CÄSAR
RITZ, DEM URVATER DER MODERNEN
GASTFREUNDSCHAFT, GRÜNDER DER
RITZ-HOTELS UND KOMPAGNON VON
MEISTERKUCH AUGUSTE ESCOFFIER.
SEINE IDEOLOGIE HAT SPUREN
HINTERLASSEN. VIELE GASTHÄUSER
VERPFLICHTEN SICH ALS „CÄSAR
RITZ BETRIEB“ UND ENTWICKELN
NEUINTERPRETATIONEN DES
BERÜHMTEN LANDSMANNS.**

Gasträum schwebt – als wäre die Zeit stehen geblieben. Sprachlos macht uns, welch feines Essen Marie-Madlen Hasler auftischt; hier, in einer einfachen Dorfwirtschaft, haben wir damit nicht gerechnet. Bio-Lamm-Ravioli, perfekt ausgewogen in ihrer würzigen Sauce. Lammgrillwürste mit Rösti und Trockenfleisch, das auf der Zunge zergeht. Dass das Trockenfleisch auf der „Walliser Platte“ diesmal nicht nur vom Rind stammt, sondern auch vom Lamm, macht uns neugierig. Nicht weit vom Breithorn entfernt, lebt und arbeitet Jungbauer Daniel Ritzler, der an Marie-Madlen Hasler liefert. Er veredelt gemeinsam mit dem örtlichen Metzger sein Schaf- und Lammfleisch zu Koteletts, Rollbraten, Trockenfleisch, Trockenwurst und Lammjäger. Seine Schafe haben freien Auslauf und genießen ein Leben auf der Alp im Lötschentaler Unesco Welterbe, womit die hohe Qualität seiner Produkte ihren Ursprung gefunden hat.

Heimat von Cäsar Ritz und 70 Gault Millau Punkte Rustikal geht es auf den ersten Blick in der Tenne im Obergoms zu. Als wir über die karge Landschaft des Furkapasses die engen Schluchten des Obergoms erreichen, wähen wir uns in einer märchenhaften Welt. Eigentümliche Würze liegt in der Luft. Satt grün leuchten die Bergwiesen. Tourismus ist noch nicht so verbreitet wie anderswo. Dabei hat das Goms eine Fülle großartiger Lokale zu bieten. Hier ist die Heimat von Cäsar Ritz, dem Urvater der modernen Gastfreundschaft, Gründer der Ritz-Hotels und Kompagnon von Meisterkoch Auguste Escoffier. Seine Ideologie hat Spuren hinterlassen. Viele Gasthäuser verpflichten sich als „Cäsar Ritz Betrieb“ und entwickeln Neuinterpretationen des berühmten Landsmanns. Wir erkunden das Tal mit dem Rad, und nicht nur die zurückgelegten Kilometer, sondern auch die kulinarischen Höhepunkte rauben uns den Atem. In fünf verschiedenen Lokalen speisen wir jeweils

einen Gang und sammeln bei dieser Tour neben einem gehörigen Muskelkater insgesamt sagenhafte 70 Gault Millau Punkte. Natürlich gehört die Tenne zu den angefahrenen Zielen. Die drei Männer des Hauses, Seniorchef Ewald Michlig und seine Söhne Kilian und Fernando, sind Köche und Jäger, steuern eigenhändig die Wildspezialitäten der Speisekarte bei. Auch das wird zu Trockenfleisch verarbeitet. Zu all der Arbeit im eigenen Haus haben die Michlig-Männer auch noch einen interessanten Nebenjob: Trainer der Schweizer Kochnationalmannschaft.

Zurück zu den Wurzeln: Ossona Bei uns hingegen ist Schluss mit Training. Unsere zitternden Beine brauchen Ruhe und Entspannung. Dafür gibt es keinen besseren Ort als Ossona. Man findet den autofreien Weiler auf keinem Navigationssystem. Um hierher zu kommen, muss man wandern oder sich als Übernachtungsgast mit dem Bauern verabreden, damit er einen mitnimmt. Kühe, Geißen, Zicklein, Hühner, Schweine und Pferde weiden und trotten über die Wiesen. Wer will, kann bei der Fütterung der Tiere helfen, beim Stall ausmisten, Kirschen und Aprikosen pflücken, mit Bäuerin Maria Pires Konfitüre machen oder Butter mit Bauer Daniel Beuret. Agrotourismus, ein Mix aus Landwirtschaft und Tourismus, nennen die Schweizer das Konzept. Ein modernes Wort für die Rückkehr zu den Wurzeln. Neben dem Bauernhof betreibt das Wirtespaar ein Lokal und bietet die eigenen Produkte zum Verkauf an. Der Ziegenkäse könnte frischer nicht auf den Tisch kommen. Dass es dieses urtypische Fleckchen Erde gibt, ist Maria Pires und Daniel Beuret zu

Alpenegli (Flussbarsch) mit Munder Safranrisotto und Kräuterschaum gibt es bei Vrony Julen in ihrem Berglokal „Chez Vrony“ in Findeln bei Zermatt.





Das autofreie „Ossona“ lockt mit einem gelungenem Mix aus Landwirtschaft und sanftem Tourismus.

verdanken, die den einst verlassen Ort wiederbelebt haben. Zur Lebendigkeit trägt auch Jean-Marc Satori bei. Der Belgier mit italienischen Wurzeln führt die Küche. In Brüssel war er schon in einem 2-Sterne-Betrieb tätig. Doch hier zu wirken begeistert ihn mehr. Für ihn gibt es nichts Erhebenderes, als mit absolut frischen Produkten zu improvisieren. Es gibt heute Zicklein und Ofenkartoffeln mit gedünsteten Tomaten. Weil genau diese Zutaten jetzt da sind.

Chez Vrony – Prinz William war schon zu Gast

Als der Muskelkater seine eiserne Klammer löst, wollen wir die Walliser Berge zu Fuß erobern. Nach dem Aufstieg können wir uns auf 2100 Metern Höhe an Tische setzen, wo schon Prinz William und Robbie Williams bewirtet wurden. Das Bergrestaurant Chez Vrony in Findeln bei Zermatt ist bei Promis wie Normalsterblichen gleichermaßen beliebt. Vor 100 Jahren war es ein spartanisch ausgerichtetes Bergbauernhaus, heute sprechen die 13 Gault-Millau Punkte vom Gegenteil. Vrony Julen verwandelte ihr Elternhaus mit Geschmack in eine Gourmetdestination von Weltruf. Und doch ist die Hausherrin den bäuerlichen Wurzeln treu geblieben. In der Küche werden die Eigenproduktionen aus der kleinen Landwirtschaft verwendet. Acht Milchkühe hat Vrony. Auf der Speisekarte stehen Gerichte wie eine 'Heusuppe mit Gerste' und 'Bloody-Mary-Suppe mit Lamm-Churizo-Würfeln und Basilikum-Schaum' einträchtig nebeneinander. Dürfen sie auch. Beide schmecken köstlich. Beim Hauptgericht Alpenegli

(Flussbarsch) begegnet uns wieder eine Walliser AOC Spezialität, die im Oktober geerntet wird: Munder Safran. Von Zermatt aus wandern wir eine letzte Tour dreißig Minuten bergauf in den Weiler Zumsee mit den typischen Bergbauernhäusern zum gleichnamigen Lokal. 14 Gault Millau Punkte krönen das Anwesen, obwohl es hier eher nach Rösti und Grillwürstchen aussieht als nach Feinschmeckertempel. Max und Greti Mennig, er aus Würzburg, sie aus Oberösterreich, führen das Restaurant seit mehr als 25 Jahren. Trotz der Küche im Miniaturformat kocht der Portugiese Adelino da Silva ausschließlich frisch und à la minute. Auf unserem Teller dampft ein vorzügliches Lammfilet mit Kartoffelgratin. Max spendiert als Nachspeise die berühmte Cremeschnitte, um uns den Abschied zu versüßen. Als wir satt den Heimweg antreten, werfen wir einen letzten Blick zurück. Über den Dächern flattert die Schweizer Fahne und ein wohliger Schauer ergreift uns, als Wolken wie Seidentücher mit dem Matterhorn spielen. Wir kommen wieder, denn viele Genussgipfel warten noch auf uns.

ADRESSEN

Didier de Courten kocht in seinem Restaurant im Hotel Terminus in Siders / Sierre www.hotel-terminus.ch

Hotel Breithorn, CH- 3919 Blatten / Lötschental

Tel. +41 (0) 27 939 14 66

Dani's Lamm und Genuss-Hofladen, Ried 38, CH-3919 Blatten /

Lötschental Tel. +41 (0) 79 217 51 51, www.danis-lamm.ch

Tenne, Furkastrasse 2 CH-3998 Reckingen-Glurigen,

Tel. +41 (0) 27 973 18 92, www.tenne.ch

Cäsar Ritz www.caesar-ritz.ch

Ossona www.ossona.ch

Zum See www.zumsee.ch

Chez Vrony www.chezvrony.ch

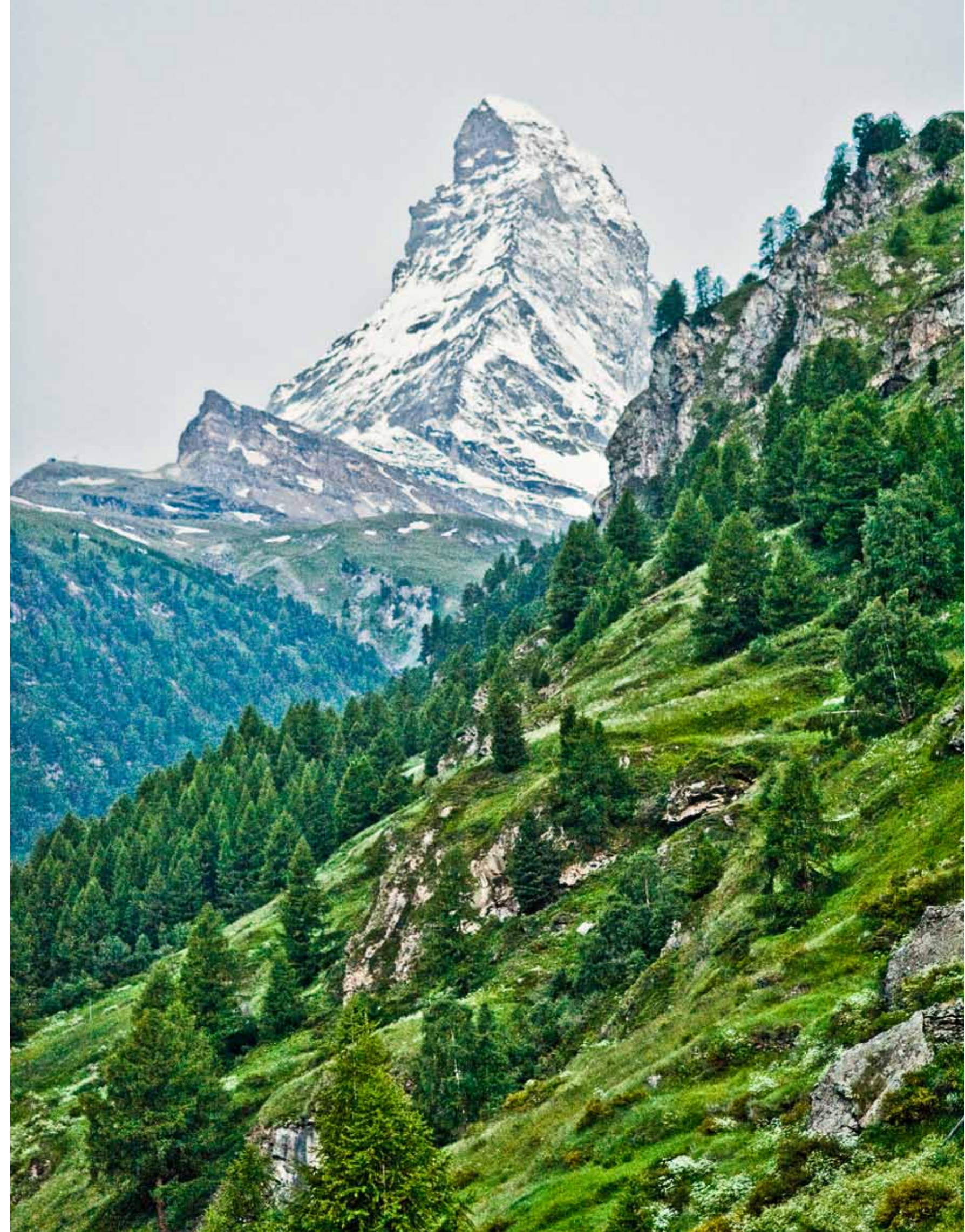
Ehringer Kuh Wettkämpfe im Sommer:

am 5. August in Nax

am 12. August in Ried-Brig



FOODHUNTER Redakteurin Karin Lochner im Gespräch mit Didier de Courten in seinem gleichnamigen Restaurant in Sierre / Siders





DIE SCHÖNSTE ART, ZUM FUSSE DES MATTERHORNS ZU GELANGEN **GLACIER EXPRESS**

Die sechsstündige Fahrt führt von St. Moritz nach Zermatt. Damit sich die Reisenden auf grandiose Naturschauspiele vor ihren Fenstern konzentrieren können, gibt es keinen Speisewagen. Weiß behandschuhte Kellnerinnen servieren direkt am Platz, was Chefkoch Sarkunarajan Thangarajah aus der 10 Meter langen und einen Meter breiten Bordküche zaubert.

TEXT KARIN LOCHNER, FOTOS PETER VON FELBERT



Der Zug ruckelt, doch in der Bordküche verhindern kleine Zäune das Herunterpurzeln der Zutaten und Gerätschaften, die in jeder nur erdenklichen Nische Platz finden. Eine Drehung nach rechts zum Schöpflöffel, eine nach links zum Sonnenblumenöl. Der Koch aus Sri Lanka bewegt sich flink und geschmeidig wie ein Zirkusartist, während seine Fußsohlen fest auf dem Boden wurzeln. Zu elft arbeiten sie hier, abwechselnd, nur einer ist Schweizer. Sarkunarajan ist seit 22 Jahren dabei. Routiniert genug, um allein die fünfzig 3-Gänge-Menüs vorzubereiten. Dazu kommen noch zwei Dutzend à-la-Carte Bestellungen. Heute gibt es als Hauptgang einen Schweinebraten mit Dörrpflaumen, Petersilienspätzli und gedünstetem Spinat. Wenn mittags der Zug in Andermatt einfährt, brät der Koch die Spätzli

auf einer riesigen Pfanne, rührt im Spinat und kontrolliert die Temperatur für den Schweinebraten, den er in Chur in den Ofen geschoben hat. Zeit, aus dem Fenster zu schauen, hat er nicht. Dabei ist heute nicht einmal die Hälfte der 210 Plätze besetzt. Im Hochsommer können es schon bis zu 190 Portionen werden, die dann auf seinem Herd entstehen. Die atemberaubende Landschaft gleitet unbeachtet vom Koch vorbei, während die Fahrgäste davon hingerissen sind. Und als die Servierdamen die Gerichte aus weißen Porzellanschüsseln den Passagieren kredenzen, kommen bald die ersten Fachgespräche über das gute Essen auf, das Besucher im Wallis erwartet, auch über Tische und Sprachgrenzen hinweg.

www.glacierexpress.ch



Lust auf Leidenschaft



Jetzt genießen.
Pur auf Eis
und als Spritz.

Exklusiv von Penninger.
L'AFFAIRE der Apéritif Spécial.
www.penninger.de