

Entdeckung:

Yaks, die Exoten auf den Walliser Alpen

Seit dreizehn Jahren züchtet Daniel Wismer auf seinem Hof bei Embd VS Yaks. Diese zentralasiatischen Hochlandrinder sind nicht nur ein Touristenmagnet. Sie liefern auch ein besonders aromatisches Fleisch, das die Grundlage für eine neue, preisgekrönte Walliser Spezialität ist.



Sie werden bis zu 1.60 Meter hoch, tragen ein bodenlanges, zotteliges Fellkleid, haben elegant geschwungene Hörner, mit langen Wimpern umrahmte, aufmerksame Augen, sind neugierig und grunzen. Wer erstmals ein Yak – auch Grunzochse genannt – sieht, ist von dem urtümlichen Rindvieh beeindruckt. Auch Daniel Wismer erging es so. Als er auf einer Tibetreise Yaks kraftvoll, ungestüm und doch elegant über die Hochebenen rennen sah, wusste er: «Ich will auch eine eigene Herde haben!»

Seit nun 13 Jahren züchtet Daniel Wismer auf der Roti Flüo hoch über dem Matteredal Yaks (www.yaks.ch). Seine Herde umfasst rund 50 Tiere. «Am Anfang hielten mich alle für einen Spinner», schmunzelt Daniel Wismer.

Mittlerweile hat er sich im Matteredal gut etabliert. Ein Idealist, ein Querdenker, einer, der seine Meinung sagt und hartnäckig bleibt, auch wenn es unbequem wird, ist er aber trotzdem. Das muss er auch sein, denn als Erster, der in der Schweiz Yaks züchten wollte, hatte er zahlreiche Hürden zu überwinden. Zum Beispiel das passende Land finden, Vorurteile abbauen und als professioneller Bauer anerkannt werden, um Subventionsgelder beantragen zu können.

Die Roti Flüo ist dank der Yaks ein beliebtes Ausflugsziel geworden.

Touristen, die im 16-Betten-Massenzimmer in der Alphütte neben dem kleinen Bauernhaus logieren, sind ein wichtiger Einkommenszweig der Yak-Farm. «Im Durchschnitt logieren die Gäste ein bis zwei Nächte bei uns. Meistens am Wochenende», erzählt Sonja Mathis. Sie lebt und arbeitet seit sieben Jahren mit Daniel Wismer zusammen. Neben Schweizer Einzelreisenden, Familien und Vereinen besuchen auch Deutsche, Exiltibeter und Nepalesen den «Yak Tsang Ling» – den Ort der Yaks. Und wenn sie Glück haben, kommen sie in den Genuss von



Die Yak-Alp. Der Bauernhof Roti Flüo oberhalb von Embd ist nur zu Fuss erreichbar. Der steile Weg führt an den Yak-Weiden vorbei und ist mit Infotafeln versehen.

echtem Walliser Yak-Trockenfleisch oder einer der anderen lokal hergestellten Roti-Flüo-Grunzochsen-Spezialitäten. Das bisschen Glück braucht es, weil das Yakfleisch aus natur- und artgerechter Haltung nur in begrenzten Mengen verfügbar und schnell aus-

verkauft ist. Daniel Wismer erklärt, wieso das so ist: «Unsere Tiere haben täglich Auslauf im Freien. Sie erhalten kein Kraftfutter und werden nicht vor dem dritten Lebensjahr geschlachtet.» Pro Jahr hat er deshalb im Durchschnitt nur zwei bis drei Yaks, die ge-

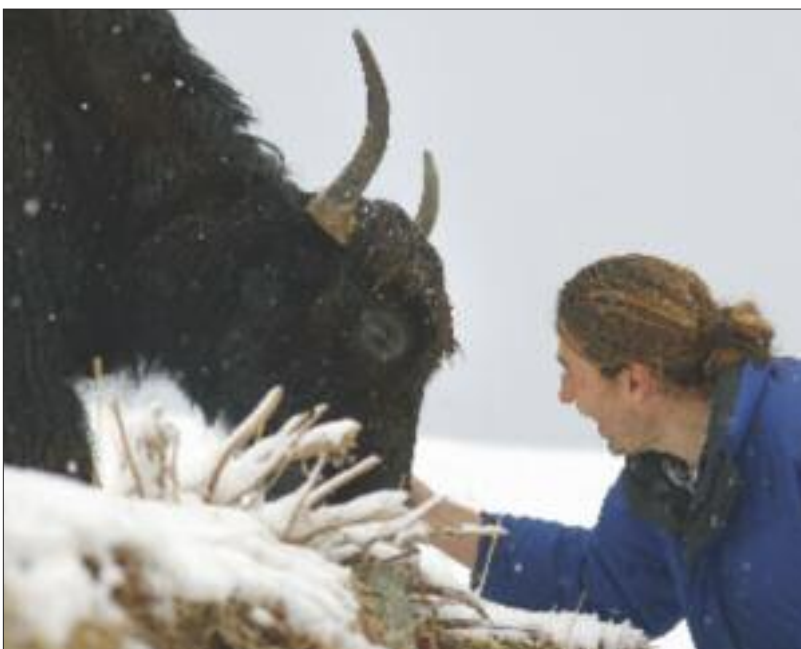
schlachtet werden können. Um den Tieren ein möglichst stressfreies Ende zu ermöglichen und dadurch die hohe Qualität des Fleisches zu bewahren, werden die Yaks im Nachbardorf auf die Schlachtbank geführt.

«Ein Yak ergibt etwa 200 Kilo Fleisch», sagt Marcel Zuber. Er ist Juniorchef der Metzgerei Zuber AG in Stalden. Im Auftrag von Daniel Wismer stellt er Trockenwürste, Burger, Salami und Trockenfleisch her. Der Fleischfachmann verrät:

«Das Yakfleisch wird grundsätzlich gleich verarbeitet wie Rind. Es ist aber aromatischer und zarter.»

Eine Herausforderung für die Verarbeitung ist der extrem tiefe Fettgehalt des Yakfleisches. Als Geschmacksträger wird für die Würste und Burger deshalb Schweinefett beigegeben.

Kaufen kann man die Walliser Yak-Spezialitäten nur bei Daniel Wismer ab Hof. «Hauptabnehmer sind unsere Übernachtungsgäste und Wanderer. Im Herbst wollen wir mit einem Wirt aus der Gegend eine kulinarische Yak-Woche veranstalten», erzählt Daniel Wismer. Im



Auge in Auge. Daniel Wismer ist fasziniert von Yaks. «Die Tiere strahlen eine ertümliche Ruhe und Kraft aus. Sie rennen aber auch so schnell wie Pferde.»



Blick in die Alphütte. Sonja Mathis kocht für die Logiergäste. Heute gibt es Yak-Huftplätzli.



Warenkontrolle. Marcel Zuber, Juniorchef der Metzgerei Zuber AG in Stalden VS, und Daniel Wismer (im Hintergrund) prüfen die Yak-Trockenwürste. Metzger und Bauer sind sich einig: «Yakfleisch ist eine Delikatesse und seinen Preis wert!» In der Regel kostet Yakfleisch etwa 30 Prozent mehr als Rindfleisch.

Unterland sind vereinzelte Wirte bereits auf den Geschmack gekommen. So zum Beispiel Steve Mätzler vom Restaurant Stierenberg in Bretzwil. «Wir haben Yak-Entrecôtes, -Burger und -Salametti auf der Speisekarte», erzählt der Wirt und gibt zu: «Die Gäste sind anfangs etwas vor-

sichtig und zurückhaltend. Aber inzwischen verkaufen wir vor allem die Yak-Burger sehr gut.» Ein Grund dafür – neben der Qualität des Produkts – dürfte der moderate Preis sein. Der Burger mit Pommes frites kostet 15.50 Franken. Fürs Entrecôte mit Gemüse und Kroketten ver-

langt Steve Mätzler 45 Franken. Der Wirt ist vom zarten, dunkelroten Yakfleisch so begeistert, dass er im April 2008 eine kulinarische Yak- oder Tibet-Woche durchführen wird.

riccarda.frei@gastroneus.ch

Fotos: Tobias Sutter

Assistenz: Natascha Jansen



Der Preisträger. Das Yak-Trockenfleisch ist im Jahr 2007 mit dem «Prix d'innovation agricole suisse PIAS» ausgezeichnet worden.



Yakfleisch. Von Natur aus dunkelrot, sehr fettarm, feinporig und äusserst aromatisch – so lässt sich Yakfleisch beschreiben.