



EINE RARITÄT
Daniel Wismer, 43,
und Sonja Mathis,
32, geniessen ihre
Spezialitäten: Yak-
Würste und das
Trockenfleisch.

Das Beste vom Yak

Der Zuger Daniel Wismer züchtet tibetische Hochlandrinder im Wallis. Das Trockenfleisch der Yaks wurde sogar mit Gold ausgezeichnet.

Wie kamen Sie auf die Idee, Yaks im Wallis zu züchten?

Vor 21 Jahren habe ich sie erstmals in Tibet gesehen. Ich war sofort fasziniert. Als ich vor zwölf Jahren mit der Züchtung begann, kaufte ich die ersten Tiere von einem deutschen Zoo. 47 Stück betreuen wir mittlerweile auf der Roti Flüo, unserem Maiensäss auf 1650 Metern ob Embd.



IMMER IM FREIEN sind die tibetischen Hochlandrinder bei Daniel Wismer in Embd VS.

Das Trockenfleisch wurde mit dem Pias d'Or, dem Innovationspreis für landwirtschaftliche Produkte, ausgezeichnet. Was ist der Unterschied zu herkömmlichem Trockenfleisch?

Unser Fleisch ist von wunderschönem dunklem Rot, schmeckt kräftig, intensiv. Das kommt daher, dass die Yaks sich nur im Freien bewegen, viel Sonne abbekommen. Sie geniessen beste Alpenluft, fressen nur Heu, Gräser und Kräuter. Kraftfutter oder Mais sind absolut tabu.

Metzen Sie selber?

Wir arbeiten mit der Metzgerei Gottfried Zuber AG in Stalden zusammen. Dort wird das Fleisch anschliessend auch luftgetrocknet.

Wie geniessen Sie das Trockenfleisch?

Gern einfach so, ohne Zutaten. Es ist auch ideal zum Apéro, zum Beispiel zu einem schönen Glas Walliser Pinot Noir.

Welches Stück vom Yak schmeckt Ihnen persönlich am besten?

Ich mag alles. Das Trockenfleisch, die Burger, Würste, Salametti, aber auch ein Voressen oder Entrecôte. Doch wenn ich ganz ehrlich bin: Das Filet ist eine Sensation. Es schmeckt so intensiv, dass es weder mit Salz noch mit Pfeffer gewürzt werden muss. *Isabel Notari*

www.yaks.ch, Tel. 027 952 14 22

Alles Käse



DORIS KRIEGER FISCHLI, 49, ist Product Manager Cheese bei Emmi.

Jedem Käse seinen «Senf»

Emmi empfiehlt Mostarda zum Käse. Was ist das?

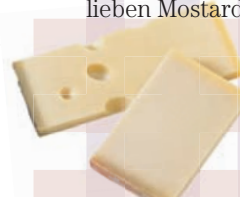
Mostarda heisst übersetzt eigentlich Senf. Es ist eine gewürzte Konfitüre und wird aus ausgewählten Früchten und Aceto balsamico nach altem italienischem Rezept hergestellt.



TRÜFFELHONIG
Ideal zum Gruyère.

Und wie schmeckt Mostarda?

Süss-sauer. Die Paste passt hervorragend zu reifem Käse. Geniesser, die Konfitüre zum Käse mögen, lieben Mostarda ganz besonders.



HÖHLENGEREIFT
ist der Emmentaler und Gruyère von Kaltbach.

Welche Aromen gibts?

Die Kaltbach-Gourmet-Linie umfasst unter anderem Mostarde aus Feigen und aus Birnen. Ein weiterer Tipp zu Käse ist der Trüffelhonig.



MOSTARDA
Der perfekte Begleiter zu Käse.

Was passt zu welchem Käse?

Den Trüffelhonig empfehlen wir speziell zum Kaltbach-Gruyère. Die Mostarde schmecken auch zum Emmentaler wunderbar.

Essen Sie selber viel Käse?

Jeden Tag. Und nicht nur aus beruflichen Gründen. Mein Favorit ist der Gruyère. *in*

Bezugsquelle: www.emmi-shop.ch