

Yak-Fleisch aus Embd

# Warum tibetische Grunzochsen die gesünderen Walliser sind



Im Tibet sah er die Yaks zum ersten Mal, seither ist er nicht mehr von ihnen losgekommen. Daniel Wismer, 43, züchtet seit 12 Jahren Hochlandrinder, auch Grunzochsen genannt. Die zotteligen Tiere sind nicht nur genügsamer als hiesige Milchkühe – ihr Fleisch und der Käse sind auch gesünder.

VON SONJA LEISSING

Er ist anstrengend, der Marsch hinauf nach Embd, dem steilstegelegenen Dorf im Oberwallis, 1650 Meter über Meer. Wir sind darum mit dem Auto hochgefahren. Ein paar wenige Häuser, ein Parkplatz, eine Betonwand, die gegen Lawinen schützen soll. Aber hier ist Schluss mit Strasse. Nur ein steiler, fußbreiter Pfad führt auf den unerschlossenen Berghof Roti Flüo. Da brauchts festes Schuhwerk. Geübte Wanderer schaffen den Aufstieg in einer guten halben Stunde, Ungeübte brauchen da schon einiges länger.

**ROTI FLÜO** oder «Yak Tsang Ling» – was übersetzt Ort der Yaks heisst – liegt an der Sonnenseite des Mattertales. Der Blick Richtung Nadelhorn, Riedgletscher und Dirruhorn ist einfach traumhaft. Die Spätsommersonne lässt den Schnee auf den Viertausendern leuchten. Kleine tibetische Gebetsfahnen wehen im Wind – für jeden Yak-Ochsen und jede Yak-Kuh ein Fähnchen.

Hier oben weit ab von Luxus und Schwelgerei leben seit 14 Jahren Daniel Wismer und Sonja Mathis. Die beiden Individualisten besitzen 55 tibetische Hochlandrinder und bewirtschaften zirka 30 Hektar Land. Die gesamte Fläche liegt in der Bergzone vier: schwierigster Bewirtschaftungsgrad! Menschen können hier kaum eben stehen, das Gelände ist abschüssig und mit Felsen durchsetzt. In dieser Höhe und Abgeschiedenheit ist «chrampfen» angesagt, da wird einem nichts geschenkt.

Schwarze, braune, weisse und gefleckte zottelige Yaks mit ihren schmalen, spitzen und furchteinflössenden Hörnern hüpfen beinahe wie Gazellen durch das steil abfallende Gelände. Die Rindviecher sehen zwar robust und schwerfällig aus. Sie sind aber >

**EIGENWILLIGE RINDVIECHER.**  
Yak-Züchter Daniel Wismer kennt jedes seiner 55 Tiere beim Namen.

Fotos: Thomas Andenmatten





überaus trittsicher und viel leichter als Milchkühe. Wegen der komischen Laute, die sie dauernd von sich geben, nennt man sie auch Grunzochsen. Eigentlich würde man die grossen Wollknäuel mit ihrem bodenlangen Fell am liebsten an sich drücken. Doch aufgepasst! Yaks gegenüber muss man Respekt zeigen – und man sollte ihnen nie-

mals den Rücken kehren. Denn sie sind nicht nur intelligent, genügsam und stark, sie können ebenso launisch, störrisch, eigensinnig und sogar aggressiv sein.

«Willkommen in der Freiheit», ruft uns Daniel Wismer entgegen und lacht. «Es gibt für mich nichts Schöneres, als hoch über der Zivilisation zu leben», sagt er. Der gelernte Forstwart aus dem Zugerland beschloss 1994, mit Tieren aus dem Himalaja die Schweizer Berglandschaft zu beleben. Für die Züchtung kaufte er die ersten Yaks

von einem deutschen Zoo. Die Tiere direkt aus Tibet, dem Hochland von Kaschmir, der Mongolei oder aus Bhutan einzuführen, ist aufgrund der Maul- und Klauenseuche verboten.

**DIE ASIATISCHEN HOCHLANDRINDER** sind eine perfekte Alternative zu einheimischem Vieh. Sie sind im Unterhalt viel genügsamer: Fünf grosse Yaks fressen so viel wie eine Milchkuh. Sie verursachen in dieser steilen Gegend keine Erdabtragung und sind somit landschaftsschonender. Ausserdem sind sie hier oben besser als jeder High-Tech-Rasenmäher. Und sie brauchen auch im tiefsten Winter keinen Stall: Yaks können bis zu minus 40 Grad Kälte aushalten.

Hier im Oberwallis geniessen sie feinste Alpenluft, fressen Kräuter, Gräser und Heu. Kraftfutter und Mais sind absolut tabu. Antibiotika werden nur im äussersten Notfall eingesetzt. «Und ganz wichtig ist: Noch nie ist eines meiner Yaks an Rinderwahnsinn (BSE) erkrankt», betont Daniel Wismer.

Auf dem Hof tummelt sich ein kunterbuntes Gemisch von Perlhühnern, Pfauen, Brieftauben, Himalaja-Fasanen, Mini-Pigs. Und über alle wacht ein tibetischer Hirtenhund. Alle seine Tiere haben einen Namen, auch jedes Yak. Sie heissen Ying und Yung, Sitara, Mönlam oder wie das jüngste Kälblein Solongo – was auf Mongolisch Regenbogen bedeutet.

«Der kleine Solongo wurde von der Mutterkuh verstossen. In den 14 Jahren pasierte uns dies noch nie. Wir mussten das kleine Kälblein bei uns im Haus unterbringen. Mit Schafsbriestmilch-Schoppen und Infusionen päppelten wir ihn auf. Die schlaflosen Nächte sind vorbei, und ich bin jetzt so etwas wie das Ersatzmami», sagt Sonja Mathis. Ihren einst erlernten Beruf als medizinische Laborantin kann die 33-Jährige im Umgang mit den Tieren gut gebrauchen.

Dani und Sonja leben zwar bescheiden hier oben, weit weg von Luxus und bequemem Lebensstil. Doch die beiden haben alles, was sie brauchen, um glücklich zu sein. Sonja vermisst ausser einer Badewanne nichts. «Natürlich würden wir gerne zusammen mal wieder auf Reisen gehen, doch das liegt nicht drin. Schon der Tiere wegen.»

Die Aussteiger verdienen ihr Geld mit täglicher harter Arbeit. Die Subventionszulagen gehen für den Ausbau des Hofes drauf und um drei- bis viermal im Jahr einen Helikopter zu bestellen. «Den brauche ich für die schwierigsten und steilsten Stellen, um die Unmengen von Heu für den Winter einzulagern – oder für schweres Baumaterial», sagt Wismer. Sonst buckeln die beiden alles zu Fuss hinauf ins Roti Flüo.

**SEIT VIER JAHREN** können bis zu 20 Wanderer im angebauten Gästehaus für wenige Franken absteigen. Gegen ein bisschen Aufpreis sind Halbpension und freundliche Bewirtung inklusive. Weitere Einnahmen neben Übernachtungen bringt der Verkauf von



**Yak-Burger vom Grill.**  
Daniel Wismer bereitet für eine Walliser Wandergruppe einen währschaften Zmittag mit Yak-Burgern zu.

## Yak-Fleisch ist besonders wertvoll und behält über mehrere Jahre seinen Nährwert



**PROF. PAUL WALTER** ist Experte der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung in Bern.

«Yak-Fleisch verfügt über einen hohen Myoglobingehalt. Das bedeutet, dass das Fleisch in der Farbe noch dunkler ist als Rindfleisch. Das Myoglobin bindet und speichert Sauerstoff. Dies garantiert eine gute Sauerstoffversorgung des Muskelgewebes. Das Fleisch ist geschmackvoll, zart und sehr mager, weil das wenige intramuskuläre Fett nur in den äusseren Hautschichten eingelagert ist und deshalb leicht abgetrennt werden kann. Es zeichnet sich zudem durch seinen hohen Protein- und Vitamingehalt aus; es enthält beispielsweise die Vitamine B1, B2, B6 sowie Eisen und Zink. Einen wichtigen Beitrag leistet Yak-Fleisch aber auch bei der Vitamin-B12-Versorgung. Vitamin B12 kommt in nennenswerten Mengen nur in tierischen Lebensmitteln vor. Infolge seiner Zusammensetzung behält getrocknetes Yak-Fleisch über Jahre seinen Nährwert. Zudem ist Yak-Fleisch wie das Wildfleisch cholesterinarm und reich an Spurenelementen. Kanadische Forscher haben kürzlich herausgefunden, dass Käse von den tibetischen Hochlandrindern gut

fürs Herz sein soll. Denn im Vergleich zu Käse aus der herkömmlichen Kuhmilch enthält **Yak-Käse** (Bild) deutlich mehr herzfreundliche Fettsäuren. Die Wissenschaftler führen dies auf den hohen Anteil konjugierter Linolsäure zurück. Linolsäure ist eine zweifach ungesättigte Fettsäure. Sie gehört zur Gruppe der Omega-6-Fettsäuren. Auch andere mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die das Herz schützen, sind in Yak-Käse vorhanden. Gemäss dieser Studie verzögern sie Diabetes und Arterienverkalkung, fördern die Mineralisierung der Knochen, senken den Körperfettgehalt und wirken sogar krebshemmend.»







**IDYLLE AUF 1650 METERN.** Jedem Yak sein Fähnchen und Schafmilch fürs jüngste, das von Sonja Mathis geschöppelt wird. Von Daniel Wismer gibts Brot für die Grossen, damit sie zum Fototermin erscheinen.

lebenden Yaks an andere Züchter. Und natürlich der Verkauf von Fleisch. Yaks liefern neben Fleisch auch Milch, Wolle, Leder und Brennmaterial – die getrockneten Kotfladen sind in Tibet für die Energieversorgung notwendig. Die Tiere eignen sich aber auch als Last- und Reittiere. Dani Wismer errichtete in Zusammenarbeit mit Törbel Tourismus vor fünf Jahren einen einmaligen Yak-Pfad.

Der «Grüezeni» – wie die Walliser Wismer bezeichnen – ist kein tibetischer Gu-

ru oder gar ein Spinner. Er steht mit beiden Beinen fest im Leben. So erhielt er im letzten Jahr den Innovationspreis für Yak-Trockenfleisch. Dieses hat eine dunkelrote Farbe, ist würzig und geschmacklich am ehesten mit Wild- oder Bisonfleisch vergleichbar. Das Trockenfleisch behält über Jahre seinen Nährwert. Sonja Mathis isst sonst kein Fleisch, ausser eben vom Yak. «Hier weiss ich, dass die Tiere in einer gesunden Umgebung aufwachsen und keine Zusatzstoffe gefüttert bekommen.»

Nur gerade mal drei bis vier Grunzochsen jährlich gibt Wismer zum Metzger ins Nachbardorf Stalden. Die Nachfrage nach Yak-Fleisch mit seinem geringen Fettgehalt wäre gross: Für das Kilo bezahlen Liebhaber bis zu 200 Franken. Es eignet sich besonders gut zur Herstellung von Trockenfleisch und Würstchen. Diese verkauft Dani direkt ab Hof. Gourmets schwärmen: Das Filet ist wunderbar zart, und auch die Entrecôtes sind ein Genuss. Doch Wismer möchte seinen Hof nicht vergrössern und Luxus-Deli-

katesshäuser mit seinen Spezialitäten versorgen. Immerhin: Seit Juli liefert er etwas von seinem Yak-Trockenfleisch ins 5-Sterne-Hotel «Mont Cervin Palace» in Zermatt, und auch die «Moosalp» in Törbel serviert Yak-Würstchen und -Trockenfleisch vom Hof «Yak Tsang Ling». «Entweder empfindet man es hier als Paradies – oder man fühlt sich eingengt», sagt Dani. «Nur ein bisschen hier sein – das geht nicht. Für uns ist und bleibt es das Paradies. Auch wenn das Leben hier täglich ein Chrampf ist.»

#### ADRESSEN UND INFOS

- > «Yak Tsang Ling», Berghof Roti Flüo, Daniel Wismer und Sonja Mathis, 3926 Embd, Tel. 027 952 14 22. Wer im Gästehaus übernachten und bei Daniel und Sonja verpflegt werden möchte, sollte sich bitte telefonisch voranmelden. Infos unter: [www.yaks.ch](http://www.yaks.ch)
- > Schweizerische Yak-Halter-Vereinigung SYV: [www.syv.ch](http://www.syv.ch)