

Küchenchef und Bio-Bauer Pius Perren setzt auf Regionalität

BIO-LAMMSPEZIALITÄTEN IM RESTAURANT GRÜNSEE

BC Pius Perren arbeitet seit 33 Jahren in der Matterhorn Group, seit drei Jahren als Küchenchef im Restaurant Rothorn. Dort bietet er den Gästen während den Wintermonaten eine abwechslungsreiche Küche aus traditioneller schweizerischer Gastronomie.

Das Feinschmeckerherz des 54-jährigen Zermatters schlägt aber auch neben dem Herd; bei der Schafzucht setzt der engagierte Bio-Bauer auf ökologische Bewirtschaftung und bietet mit Trockenfleisch und Bratwurst aus charakteristischem Lammfleisch regionale Bio-Qualitätsprodukte an, die gefragt sind.

Pius Perren, welche Produkte stellen Sie auf Ihrem Landwirtschaftsbetrieb her?

«Auf unserem Betrieb, der etwas ausserhalb von Zermatt gelegen ist, halte ich zusammen mit einem Kollegen die im Wallis heimischen Schwarznasenschafe. Derzeit zählen wir 50 Mutterschafe und drei Widder. Jene Jungtiere, die wir nicht für die Zucht weiterverwenden, werden jeweils im Herbst geschlachtet. Aus diesem Fleisch lasse ich hauptsächlich Lammfleisch und eine

seltene Lammbratwurst herstellen. Pro Saison produzieren wir rund 150 Kilo Trockenfleisch und 1500 Würste. Die beiden Spezialitäten stehen ausschliesslich im Berghaus Grünsee in Zermatt auf der Speisekarte und scheinen bei den Gästen sehr beliebt zu sein. Dass im Restaurant deutlich mehr Lamm als Kalbsbratwürste serviert werden, beweist deren Anklang.»

Und was macht Ihre Produkte so einzigartig?

«Der Grossteil des derzeit im Handel sowie in Gastrobetrieben angebotenen Lammfleisches wird aus Neuseeland oder Australien importiert. Mit unseren aussergewöhnlichen Spezialitäten bieten wir dazu eine echte Alternative aus der Region. Zudem ist das Fleisch der Schwarznasen-Rasse geschmackvoller als jenes des Weissen Alpenschafs.»

Sie sind als Bauer, Züchter und Koch viel beschäftigt. Wie sieht Ihr Arbeitsalltag aus?

«Mein Züchterkollege und ich teilen uns die Aufgaben. Jeweils am frühen Morgen bin ich für die Tiere verantwortlich. Dabei kann ich



Pius Perren, Küchenchef und Bio-Landwirt, in der Küche des Restaurants Rothorn.

auf die Unterstützung meines Sohnes zählen. Hinzu kommt schliesslich die Arbeit als Küchenchef im Restaurant Rothorn. Damit sich die Schafzucht und die damit verbundenen landwirtschaftlichen Verrichtungen mit meiner Arbeit als Koch vereinbaren lassen, bin ich während den Wintermonaten als Küchenchef tätig und widme mich im Sommer ganz der Landwirtschaft.»

Ihre Produkte werden nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse hergestellt. Was bedeutet dieses Qualitäts-Label in der Praxis?

«Bereits vor 15 Jahren haben wir uns mit einer Zertifizierung dazu verpflichtet, auf unserem Hof, neben zahlreichen weiteren Weisungen zur Erzeugung der sogenannten «Knospe-Produkte», unseren Tieren ausschliesslich Bio-Kraftfutter zu verfüttern. Auch werden die Wiesen nicht mit chemischen Düngemitteln behandelt und bei Verletzung oder Krankheit eines Tieres haben, wenn immer möglich, natürliche Mittel anstatt chemisch-synthetische Medikamente Vorrang.»

Wie und wann haben Sie Ihre Leidenschaft zur Schafzucht entdeckt?

«Schon mein Vater hat Schwarznasenschafe gehalten. Dadurch kam ich bereits in meiner Kindheit mit diesen Tieren in Kontakt. Mit 18 Jahren legte ich mir schliesslich meine eigenen Schafe zu, die ich selbstständig versorgte. Diese Beschäftigung ist bis heute geblieben.»



Der Betrieb von Perren und Julen setzt konsequent auf biologische Schafhaltung und wird regelmässig von Bio Suisse kontrolliert und zertifiziert.

Die Bio-Lammspezialitäten von Pius Perren gibt es exklusiv im Berghaus Grünsee. Die Hausspezialität: Lammbratwurst (Bio) mit Zwiebelsauce oder Zermatter Lammfleisch (Bio)

Berghaus Grünsee, Tel +41 27 967 25 53, gruensee@zermatt.ch



Die tief eingeschnittenen Stallungen auf halbem Weg zwischen Zermatt und Furri.



Pius Perren hält und züchtet die für das Wallis typischen Schwarznasenschafe.