



Fragt man einen Walliser was er, neben gutem Fleisch und der frischen Luft des Wallis, noch an sein Trockenfleisch gibt bekommt man als Antwort entweder den Verweis auf das alte, gut gehütete Familiengeheimnis, oder er sagt mit einem süffisanten Lächeln im Gesicht: „Salz und Gewürze“. Gleichgültig welche Antwort man bekommt sie bringt einen nicht wirklich weiter, wenn man sein eigenes Trockenfleisch der guten Luft anheim geben möchte. Also gibt's nur eins. Probieren, probieren, probieren. Nach zahlreichen Testreihen habe ich nun auch ein, zwar noch nicht wirklich altes, aber dennoch gutes Rezept welches Salz und Gewürze beinhaltet. Meinen Kindern verrate ich dann auch was wirklich drin ist ...

Als ich mein erstes Wagyu Beef aß (lutschte trifft es besser so zart war es), kam mir die verrückte Idee so etwas einmal an die Luft zu hängen. Es kam zu dem teuersten Fleischexperiment was ich je unternommen habe, aber es hat sich gelohnt. Die feinen Fleischfasern sind auch im getrockneten Zustand zart, das Fett nimmt den Geschmack der Gewürze bestens auf und zergeht höchst angenehm auf der Zunge, geschmacklich frisch nussig und echt lecker. Etwas Spezielles halt. Halt eine Spezialität.

Auch wenn das Fleisch in Zermatt gewürzt und getrocknet wurde, so stammt es doch aus Chile, ergo darf es nicht als Walliser Trockenfleisch bezeichnet werden. Um jegliche Verwechslung auszuschliessen und keine Wortspielchen im Sinne von „Wagyumatt“ oder „Zerrbeef“ zu veranstalten haben wir uns für den Kunstbegriff „Le Nax“ entschieden. Was sich wirklich dahinter verbirgt ist ein altes gut gehütetes Familiengeheimnis, aber im Grunde ist es gutes Wagyu Beef, die frische Luft des Wallis, Salz und Gewürze.

Näheres erfahren Sie demnächst auf www.le-nax.ch.

Herzlichst Ihr

Ch. Nienstedt

Koch

