

Im Sommer duftet es im Val Poschiavo nach frischen Kräutern.



FEINSCHMECKERTAL

Im südöstlichsten Zipfel Graubündens, jenseits des Berninapasses, liegt das Val Poschiavo verborgen. Hier können Feinschmecker auf Schatzsuche gehen. Kulinarische Kostbarkeiten verschiedenster Art werden in Handarbeit produziert. Das Motto: 100 Prozent Val Poschiavo.

Kommen sie von Westen, drehen die meisten Besucher am Berninapass um. Und von Stilfser Joch und Bormio herunterrollend, fahren sie weiter nach Süden in Richtung Comer See. Dabei verpassen sie eine echte alpine Perle, ein fast verstecktes Tal, in dem sowohl Bergsportler als auch Genussmenschen voll auf ihre Kosten kommen. Die Bewohner des Val Poschiavo – lombardisch Puschlav – haben sich darauf spezialisiert, ihren Besuchern aussergewöhnliche Erlebnisse für Gaumen und Magen zu kredenzen. Auf den 1750 Höhenmetern, die das Tal auf knapp 25 Kilometern Länge vom Berninapass bis zum schweizerisch-italienischen Grenzort Campocologno «verliert», zeigen Lebensmittelkünstler verschiedener Gattungen, dass sie ihr Handwerk bestens beherrschen. Käse, Kräuter, Wurst, Trockenfleisch, Pizzoccheri, Tee – man sollte nur nicht vergessen, die aufgenommenen Kalorien in der atemberaubend schönen Berglandschaft des Puschlav auf ausgedehnten Wanderungen wieder zu «verbrennen».

Biologica und Al Canton feinste Kräutertee-mischungen für die Schweiz und weit darüber hinaus. Reto Raselli – fülliger Schnauzer, volles dunkles Haar, leicht ergraute Schläfen, prüfender Blick – ist Bio-Kräuterbauer der ersten Stunde. 1981 hat er angefangen, seit über 20 Jahren beliefert er Coop, seit über 30 Jahren zählt Kräuterbonbonhersteller Ricola zu seinen Kunden. «Nebenbei» ist er noch Landwirt, hält Mutterkühe, Schweine, Hühner, Esel und Pferde, ebenfalls im Bio-Betrieb. Seine Leidenschaft aber sind die Kräuter. Das merkt man, wenn Reto Raselli über seine Produkte erzählt und sich dabei regelmässig über den gepflegten Schnauzbarth fährt. «Ich bin überzeugt, dass Bio die Zukunft der Landwirtschaft in der Schweiz und in Europa ist», sagt er, gefolgt von einem spitzbübischen Grinsen. Vom Anbau bis zur Verpackung, alles geschieht hier vor Ort. In einer alten Postpferde-Station werden die Raselli-Kräuter getrocknet, 48 Stunden bei 40 Grad, so bleiben Geschmack und Struktur bestmöglich erhalten. Eine Spezialmühle

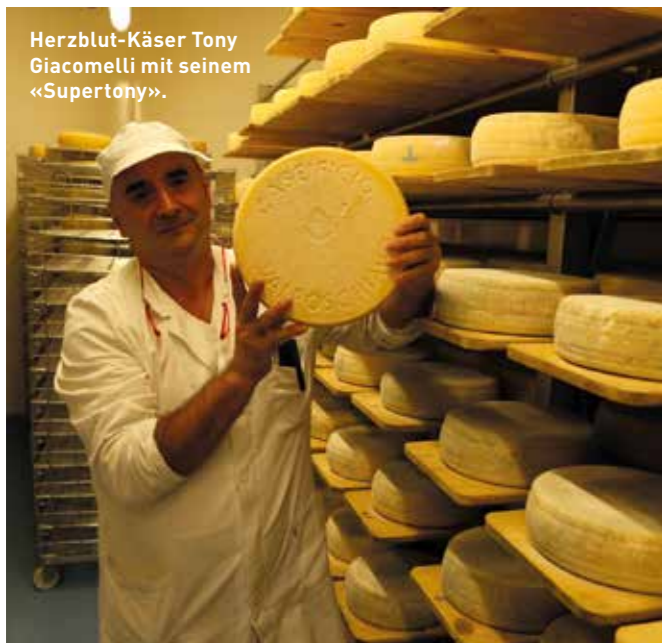
Kräuterkunst für Magen, Nase und Augen

Wer zur richtigen Jahreszeit – gegen Ende Juli – ins Val Poschiavo kommt, den empfangen blühende und duftende Felder, bepflanzt mit diversen Sorten von Minze, Melisse, Thymian, Lavendel, Salbei, Malve, Kamille, Frauenmantel, Ringelblumen und viele mehr. In nahezu direkter Nachbarschaft liefern die Bio-Betriebe von Raselli Erboristeria

Reto Raselli baut 27 verschiedene Pflanzen an. Viele davon landen in schmackhaften Bio-Teesorten.



Herzblut-Käser Tony Giacomelli mit seinem «Supertony».



In der Macelleria Scalino kredenzt der Chef feinste Bündner Wurst- und Trockenfleischspezialitäten.

Im Speisesaal «Leonardo Da Vinci» der Stazione della Posta La Rösa werden von Landfrauen und Gourmetköchen regionale Köstlichkeiten aus dem Holzofen serviert.



INFORMATIONEN ZU DEN VERSCHIEDENEN STATIONEN

BIO-KRÄUTER-PRODUKTION

Al Canton, Tel. 081 834 63 12, info@al-canton.ch, www.al-canton.ch
Raselli Erboristeria Biologica, Tel. 081 844 08 14, info@bioraselli.ch, www.bioraselli.ch

KÄSEREIEN

Caseificio Val Poschiavo, Tel. 081 844 01 89, info@caseificio.ch, www.caseificio.ch
Ziegenkäseherstellung Luca Compagnoni (Bezug u.a. über La Rösa)

METZGEREI

Lo Scalino, Tel. 081 844 02 67, www.scalino.ch

KULINARISCHES

Agriturismo Miravalle, Tel. 081 846 55 22, info@miravalle.ch, www.miravalle.ch

ÜBERNACHTUNG

Stazione della Posta La Rösa, Tel. 081 832 60 51, mail@larosa.ch, www.larosa.ch
Hotel Le Prese, Tel. 081 839 12 00, info@hotel-le-prese.com, www.hotel-le-prese.com

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Ente Turistico Valposchiavo, Tel. 081 844 05 71, www.valposchiavo.ch

trennt Blätter und Stängel, die Ausbeute fliesst in grosse graue Kisten. Circa 35'000 Teebeutel in Pyramidenform werden mit dem Inhalt einer solchen Kiste befüllt. Auf ihnen stehen Namen wie Pfefferminze, Orangenminze, Apfelmünze, Melissenkraut, Zitronenkräuter, Salbei und Spitzwegerich – insgesamt 27 verschiedene Pflanzen baut Raselli an. In der gesamten Halle hängt ein wohlriechendes Aroma in der Luft, im Nebenraum lagern in Trocknungsschränken Blüten für die blumige Optik im Teebeutel. Man bekommt unweigerlich Lust auf eine grosse Tasse dampfenden Kräutertees. Ein paar Felder weiter steht Rasellis Logistikzentrum. Im Obergeschoss verarbeitet eine Hightech-Maschine Teekräutermischungen, Netzstoff, Fäden, Papier-Label und Verpackungsrohlinge in Sekundenschnelle zu Teebeuteln, akkurat einsortiert in verkaufsfertige 20er-Schachteln. Auf ihnen wirbt seine Nichte Evelina Raselli, Mitglied der Eishockey-Nationalmannschaft und Bronzemedailien-Gewinnerin bei den Olympischen Spielen in Sochi, für die Bekömmlichkeit der Produkte ihres Onkels. Ein Stockwerk tiefer stehen sie zur Abholung bereit, die Zigtausender-Einheiten von Familientee, Morgentee, Abendtee, Nach-der-Mahlzeit-Tee, Silhouettentee und viele mehr. Auch bio, aber mit einer spürbar anderen Philosophie bewirtschaftet die fünfköpfige Familie Zanetti-Lazzarini ihren Betrieb Al Canton. Neben dem Kräuteranbau sind sie Pferdezüchter, ihre Herde bildet mittlerweile die grösste reine Berberzucht im

deutschsprachigen Raum. Claudia Lazzarini träumt nicht nur von einer besseren Welt, sie arbeitet mit Hochdruck selbst daran – eigentlich seit ihrer Kindheit: «Ich habe in der Grundschule gelernt, dass es nur einen Planeten Erde gibt, das habe ich dem Lehrer geglaubt – und dadurch schon immer irgendwie «bio» gelebt.» Nach einem Juraabschluss, einer Hebammen- und einer Reittherapeutenausbildung scheint die drahtige Frau mit dem herzlichen Lachen nun ihre Bestimmung gefunden zu haben. Ihr Bio-Ansatz ist ganzheitlich, quasi von der Erde bis zurück zur Erde. Der Pferdemit wird im Wendeverfahren kompostiert und dadurch mit Sauerstoff angereichert. So können aerobe Mikroorganismen den Dung in nur sechs Wochen zu feinsten Dünger verarbeiten. Ihre Felder decken sie mit Planen mit Ausschnittlöchern für die Pflanzen ab, sodass der Abbau von Humus durch Erosion verhindert wird. Traktoreinsätze werden so zwar verhindert, doch der Boden federt wie in einer guten Sporthalle. Insgesamt werden im Betrieb Al Canton 30 Sorten an Geschmacks- und Blütenpflanzen angebaut. Ihre Diplomarbeit hat Claudia Lazzarini über den Einsatz von Kräutern bei südamerikanischen Hebammen geschrieben, dadurch hat sie sehr viel Wissen über die nicht nur geschmacklich wertvolle, sondern auch heilsame Wirkung der einzelnen Pflanzen. Sie ist keine Esoterikerin, aber überzeugt, «dass ein Produkt auch eine «innere Qualität» haben muss. Dazu gehört auch Gewissen und ein gutes Gefühl.»

Köstliches aus Puschlaver Milch

Für das gute Gefühl hat das Val Poschiavo vieles zu bieten. Erholung auf höchstem Niveau und mit zugleich vermeintlich einfachsten Mitteln erfahren Gäste der Stazione della Posta La Rösa. Die 250 Jahre alte ehemalige Säumer-Raststation wurde zwar komplett renoviert, in ihrem Stil aber weitgehend im Originalzustand erhalten. Gebettet wird man auf echten Rosshaarmatratzen und -kissen, gebadet in grossen Kupferzubern und «abgespiesen» an einem langen rustikalen Holztisch in der urigen Küche mit Holzofen und reich gedeckter Frühstückstafel. Gemeinsam mit den anderen Gästen, so sieht es das Hotelkonzept vor. Zum Nachtessen geht es freilich mondäner zu. Hausköchin Elena, andere Landfrauen aus der Region oder immer öfter auch Schweizer Gourmets servieren im Sala da pranzo «Leonardo Da Vinci» oder in einer der historischen Stuben feinste Vier-Gänge-Menüs der Bündner Küche mit lokalen Zutaten. Käse, Frischkäse und Ziegenfleisch kommen vom Betrieb von Luca Compagnoni, der das Käsen von seinem Grossvater gelernt hat. Gemeinsam mit seinem Vater Andrea führt er in Poschiavo einen Betrieb mit 300 Milchziegen. 600 Liter Ziegenmilch verwandelt der Jungbauer jeden zweiten Tag in der hofeigenen Käserei in 60 Kilogramm herzhaft würzige Laibe. Das besondere Aroma verleihen dem Käse die Gräser und Kräuter, die die Tiere über den Sommer auf den Alpweiden verzehren.



Luca Compagnoni und sein Vater Andrea wollen die Leidenschaft für Milchziegenwirtschaft auch an die nächste Generation weitergeben.



48 Stunden müssen die Blüten in Rasellis Trockenschrank verweilen. Dann werden sie als Farbtupfer in den Kräuterteesorten verarbeitet.

Eine Nummer grösser ist die Caseificio Val Poschiavo angelegt. 2012 wurden die beiden Käsereien von Poschiavo und San Carlo fusioniert, die Gemeinden investierten in eine neue Bio-Produktion mit modernstem Standard. Eine Million Liter Milch verarbeitet die Caseificio pro Jahr, mehr als das Val Poschiavo liefern kann. Deshalb wird auch Bio-Milch aus dem Bergell hierher gebracht. Die Seele des Betriebs ist Antonio «Tony» Giacomelli. 1976 hat er als 14-Jähriger das Käser-Handwerk erlernt, 1990 kam er mit eigenen Rezepten in San Carlo an. Geplant war ein Aufenthalt von zwei Wochen – geblieben ist er bis heute. Sechs Tage pro Woche arbeitet Tony, der ursprünglich aus Grosio im Veltlin kommt, in der Produktion. Arbeitsbeginn ist zwischen zwei und drei Uhr morgens, um elf Uhr vormittags hat er sein Tagwerk vollbracht. Mit einer Spezialmaschine kann der Chefkäser alleine 60 Laibe in nur fünf Minuten in Form bringen, circa 350 Kilogramm bester Bio-Käse sind die Tagesausbeute. Zehn bis zwölf verschiedene Voll-, Halb- und Viertelfett-Sorten führt die Caseificio im Sortiment, neben Joghurt, Milch und Ricotta. Auf eine Sorte ist Meister Tony besonders stolz: eine mit Rahm verfeinerte Rezeptur, die dadurch besonders geschmackvoll ist. Getauft hat er sie auf den standesgemässen Namen «Supertony» ...

Eine Region – viele Lebensmittelkünstler

Das Val Poschiavo bietet mehr als Kräuter und Käse. Vieles davon wurde ausgezeichnet

mit dem Gütesiegel «Presidio Slow Food». Die Macelleria Scalino zum Beispiel ist weit über die Bündner Grenzen hinaus bekannt für ihre hausgemachte Bio-Schweinepastete Furmagin Da Cion. Und nicht nur dafür: Salami von Pferd, Hirsch, Ziege, Esel, Wildschwein, Rind und Schwein – natürlich alles im Naturdarm, dazu Trockenfleisch- und Schinkenspezialitäten. Wer ein komplettes Gaumen-Arrangement der heimischen Produktpalette geniessen möchte, dem sei ein Besuch beim Agriturismo Miravalle der Familie Migliacci-Compagnoni empfohlen. Ein bisschen wie Speisen bei Mama – ohne Schnörkel, dafür mit viel Geschmack. Fast noch besser als bei Mama ist es bei Maria Grazia. Die Wildkräuterköchin aus dem Ort Poschiavo, die auch regelmässig in der Stazione della Posta La Rösa auf dem Holzofen aufkocht, kennt die Pflanzen der Region wie ein Lexikon. Sie gibt gerne ihr Wissen weiter und freut sich über Begleitung, wenn sie loszieht und die natürlich gewachsenen Geschmacksverstärker auf den Alpweiden einsammelt. Nicht nur die Zunge, auch das Auge kommen bei einem von ihr zubereiteten Menü voll auf ihre Kosten: blumig leuchtende Aufstriche, serviert auf natürlich eingefärbtem Brot, dazu Risotto mit Steinpilzen und Wildkräutern und zum Nachtisch ein tiefgrüner Löwenzahnkuchen. Wie gesagt – man sollte nur darauf achten, die aufgenommenen Kalorien auch wieder zu verbrauchen. Doch auch dazu gibt es auf den Wanderwegen im Val Poschiavo reichlich Gelegenheit.

TEXT: MORITZ BECHER
FOTOS: MORITZ BECHER, ZVG

AZ

Fjällräven