



**FEINKOST:** Die Kreationen von Peder Benderer sind eine Kombination aus alter Zuckerbäckerkunst und modernem Design.

## KULINARISCHE REISE DURCH DIE SCHWEIZ (29): UNTERENGADIN

# Im Tal des Schellen-Ursli

Das Engadin ist eines der höchstgelegenen bewohnten Täler Europas. Am ursprünglichsten ist es im **UNTERENGADIN**. Hier sind es noch die Tiere, die Pelz tragen.

TEXT: HEINZ SCHMID FOTOS: ALEX BUSCHOR





**GUARDA:** Hier wurde der Schellen-Ursli «geboren», hier sorgt Gemeindepräsidentin Maria Morell dafür, dass Geissen wichtiger sind als Autos.

**W**ie lange ich noch Gemeindepäsidentin bin, weiss ich nicht», meint Maria Morell, «ich halte beide Augen offen, statt eines zuzudrücken.» Der nervöse Zürcher im Geländewagen hupt vergeblich. «Geissen sind noch immer wichtiger als Autos. Von den einen gibts Milch und Käse, von den anderen nur Lärm und Gestank.»

Maria wohnt mitten im Dorf, wie ihre Geissen. Nicht weit von der Chasa Nr. 51, dem Haus des Schellen-Ursli. Hier wohnte die Autorin Selina Chönz, die sich mit ihrer direkten Art auch nicht nur Freunde geschaffen hatte.

«Guarda ist kein Freilichtmuseum», meint Maria, «Sein ist wichtiger als Schein.» Das gilt auch für die auf den ersten Blick eher unansehnlichen «Guarda-Kräuter». Doch das intensive Sonnenlicht und die trockene Luft haben ihnen zum unvergleichlich intensiven Aroma verholfen. Die Wildkräuter werden auf den umliegenden Höhen gesammelt, die Gartenkräuter biologisch angebaut. Die Vielfalt ist riesig, von Alpenbrennnessel bis Zitronenthymian. Im Laden oberhalb von Guarda kann man bei einem Kräutertee oder einem duftenden Gewürzkaffee die Aussicht auf Arvenwälder und Schneegipfel geniessen.

**Geissen und Schafe ziehen die Alpenkräuter in frischem Zustand vor. In der ehemaligen Dorfkäserei von Tschlin verwer-**

**ter Chatrina Mair die Milch von Schafen, Bündner Strahlenziegen und Rätischem Grauvieh: Geissen-Camembert, Schafsjoghurt mit Honig und Hagebutten, Ricotta aus Molke, geräucherter Ziegenkäse. «Nicht die Menge ist wichtig, sondern die Vielfalt», meint Chatrina, «wir leben in einem speziellen Tal, da soll der Käse speziell sein.»**

Auf solchen setzt auch Georg Koch in der Lalaria Sent. Sein «Sentiner» ist eine Art milder Tilsiter. Seinen Geissziger gibts frisch oder gelagert, mit Alpenkräutern oder Knoblauch in Olivenöl. Das Joghurt macht er nach alter Methode: «Das dauert länger, schmeckt aber besser.» Und jeden Freitag kommen die Schulkinder für ein Stück Käse. «Die Kinder sind die Kunden von morgen – aber sie wissen schon heute, was gut ist.»

#### GLACE AUS BIOMILCH

Auf etwas andere Weise verarbeitet Balser Derungs die Biomilch von Ftan – in gefrorener Form. Zwischen 1984 und 1991 war er Bauer im Puschlav: «Anfangs gabs dort nur eine Eisdiele, nach sieben Jahren bereits sieben.» Was im Puschlav funktioniert, wurde auch im Engadin erfolgreich. Derungs tüftelte und probierte – heute produziert er 64 verschiedene Glaces und Sorbets, von Marzipan über Türkischen Honig bis Ingwer-Prosecco. Seit kurzem sogar aus Büffelmilch: «Die ist sehr fettreich, ideal für Rahmglace.» In >



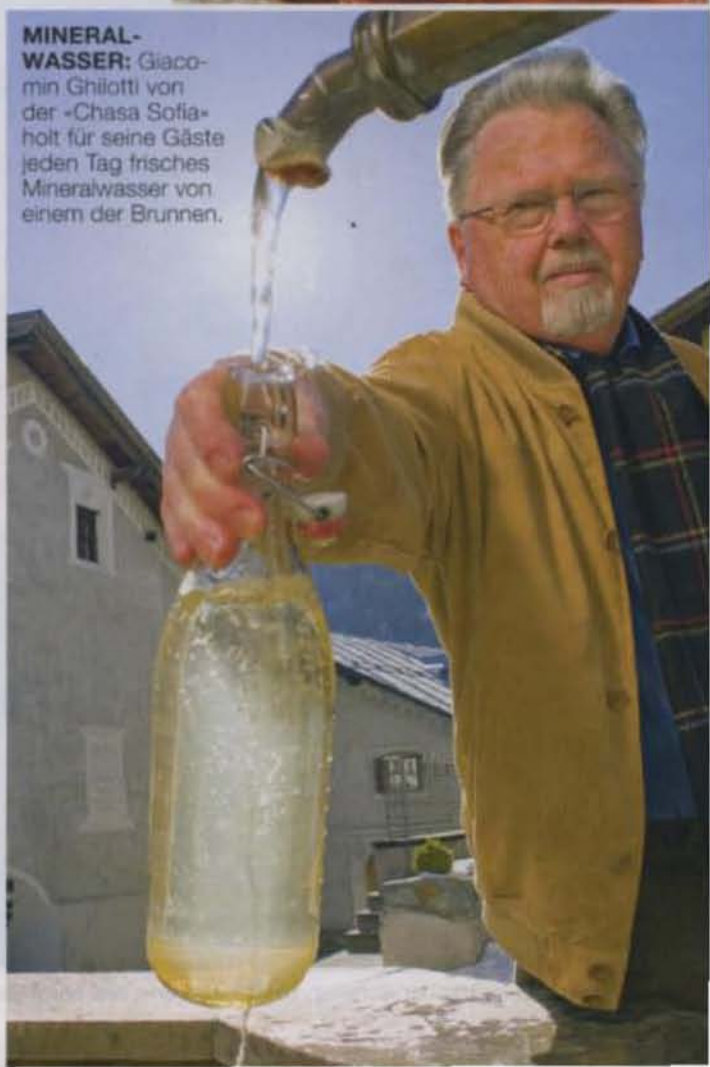
#### FLEISCH-VEREDLER:

Bei Ludwig Hatecke werden Bündnerfleisch und Salsiz zu optischen und kulinarischen Kunstwerken.



#### MINERALWASSER:

Giacomin Ghilotti von der «Chasa Sofia» holt für seine Gäste jeden Tag frisches Mineralwasser von einem der Brunnen.





**NUSSTORTE:** In der Bäckerei Giacometti wird die Füllung mit grosser Kelle angerührt.



**SCHAFSKÄSE:** Chatrina Mair aus Tschlin ist auf Käse und Ziger aus Schafs- und Geissenmich spezialisiert.



**MITBEWOHNER:** Im Unterengadin sind Schafe ein wichtiger Teil des Lebens.

**GLATSCHARIA:** 64 Sorten Glace gibts bei Balsar Derungs – aus Ftaner Biornich.

