

# TRANSHELVETICA

DIE KUNST DES REISENS



## GRAUBÜNDEN VIVA

KULINARISCHER REISEFÜHRER



# Die Zuckerbäckerin

Monika Müller entzieht Lebensmitteln das Wasser, um sie federleicht versenden zu können.

Text – MARTIN HOCH / Bild – TINA STURZENEGGER

Die aufgestellte Macherin steht in der ehemaligen Schalterhalle der Post von Vicosoprano. Anstatt einer gelben Bluse trägt Monika Müller eine grüne Schürze. Auf dem Tisch hinter ihr liegen keine Briefe, sondern bunte Beeren. Und doch spiele Logistik in ihrem Alltag eine nicht unwichtige Rolle, sagt sie. Denn wenn man hier im Bergell etwas produziere, müsse man zum Verkauf raus aus dem Tal. Oder zumindest die Produkte müssen es. Leben hier im Bündner Südtal doch gerademal 1500 Einwohner. So werden in der ehemaligen Post noch immer fleissig Pakete für den Versand adressiert.

## LEICHTGEWICHTE AUS DEM BERGELL

Ins Bergell zog es Monika Müller wegen ihrer Arbeit. Zusammen mit ihrem Mann führte sie bis Ende 2019 das Hotel Palazzo Salis in Soglio. Das Tal mit den hochaufragenden Bergen tat es ihnen an. Sie wollten bleiben. «Wenn man hier im Tal leben möchte, heisst es, sein Engagement, seine Arbeit zu organisieren, denn es gibt hier nur wenige Arbeitsstellen», sagt sie. So kreierte sie sich ihren eigenen Job. Da ihr die Arbeit mit lokalen Lebensmitteln bereits in der Hotelküche ein Anliegen war, sollte dies auch bei ihrer neuen Tätigkeit eine zentrale Rolle spielen. Dazu kam noch ein Kriterium: «Die Erzeugnisse müssen haltbar und leicht sein», denn speziell Letzteres sei beim Versand ein Kostenpunkt. Doch was eignet sich bei diesen Kriterien zum Anbau? Kultivieren könne man im Bergell beinahe alles, sagt die Gastronomin. «Von Maloja bis Castasegna verfügt das Bergell über die verschiedensten Vegetationsstufen.» Daher spielte der Produktionsprozess eine mindestens so wichtige Rolle wie die Wahl der Ausgangsprodukte. Und so liegen nun vor Monika Müller auf einem Blech Dutzende pinke Himbeeren. Nimmt man sie in die Hand,

Monika Müller vor ihrer Manufaktur in Vicosoprano.



Die Beeren werden von der Bergeller Sonne verwöhnt.



Durch Gefriertrocknen  
macht Monika Müller  
ihre Beeren haltbar.



Das Rezept für den Nougat wurde von den Zuckerbäckern überliefert.

fällt auf, dass sie kaum etwas wiegen. Denn Monika Müller hat ihnen das Wasser entzogen. Der Prozess nennt sich Gefriertrocknen. Die Lebensmittel verlieren an Gewicht und werden gleichzeitig schonend haltbar gemacht. «Dabei bleiben der Geschmack, die Vitamine, die Form und die Farben der Frucht erhalten.» Doch damit hört der Zauber nicht auf. In der Manufaktur in Vicosoprano verarbeitet Müller die Beeren nun zu köstlich süßem Nougat. «Auf das Rezept stiess ich hinter den dicken Gemäuern des Palazzo Castelmur», verrät sie. In vorherigen Jahrhunderten gelangte es durch die Bündner Zuckerbäcker von Montélimar in Frankreich ins Bergell.

**Monika Müller versteht es, zu veredeln, was das Tal hergibt.**

#### KRAFTVOLLES FÜR WANDERER

Den Honig und das Eiweiss für den Nougat bezieht Monika Müller aus dem Bergell. Die Baumnüsse werden im Walnusskompetenzzentrum in Malans verarbeitet. Die Beeren stammen aus den umliegenden Wäldern und Hecken, aus den heimischen Gärten und von regionalen Produzenten. Alles alleine stemmen kann Monika Müller kaum noch. Denn während der Nougat bereits schweizweit auf viel Gegenliebe stösst, werbelt die kreative Schafferin bereits an einer Trekking-Nahrungslinie. «Ich bin selber gerne draussen in der Natur unterwegs», sagt Müller. Da entstand die Idee einer lokal produzierten Trekking-Nahrung für Wanderungen oder Fahrradtouren. Auch hier wendet sie den Produktionsprozess des Gefriertrocknens an. So benötigen die leichten Gerichte unterwegs einzig heisses Wasser, um angerichtet zu werden. Bereits im Verkauf sind ein Gersteneintopf, Buchweizenpasta und Porridge. Auf das Bergeller Handwerk setzt sie auch hier. Der Buchweizen wie auch die Gerste, beides Gran Alpin Produkte, werden in der Mühle der Familie Scartazzini in Promontogno verarbeitet. Monika Müller ist eine Frau, die es versteht, zu veredeln, was das Tal hergibt.

**Essen** – Den von Monika Müller in [VICOSOPRANO](#) hergestellten Nougat gibt es einzeln und im Abonnement – online oder vor Ort. Vitto GmbH, Strada Cantonale 192, Vicosoprano. [vitto.ch](http://vitto.ch)

→ **Kulinarische Touren durchs Engadin & Südtäler** ab Seite 38