



Traditionelle Speise der Bündner Äpler

Eine fast unberührte Bergwelt samt Schluchten wie die Viamala und Steinböcken treibt Naturfreunden die Tränen in die Augen. Aber auch für Kulinariker hat der Naturpark Beverin Aussergewöhnliches zu bieten.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpi



... und sein authentischer Tschigrun.

Er ist für Käseliebhaber eine rare Beute, der reife, grauschimmelige Ziger aus Andeer. Tschigrun nennen ihn die Rätoromanen. Eine traditionelle Äplerspeise, die den Weg ins Tal nur selten findet. «Gezigt haben wir im Sommer vor allem, wenn die Milch nicht völlig einwandfrei war und wir sie nicht für den Alpkäse verarbeiten konnten», erzählt Martin Bienerth. Zwanzig Jahre ist Bienerth mit seiner Frau Maria Meyer zur Alp gefahren, bevor sie in Andeer, im Herzen des Bündner Naturparks Beverin, sesshaft wurden und die örtliche Sennerei übernommen haben. «Gromma latg caschial tschigrun dattan forza gli Grischun», steht in prächtigen Lettern über dem Eingang. Auf Deutsch: Rahm, Milch, Käse und Ziger geben den Bündnern Kraft. Vollmilchziger gehört zu den Urkäsen der Alpen. Er unterscheidet sich von den mit Lab hergestellten Käsen dadurch, dass die Milch mit Hilfe von Säure zum Gerinnen gebracht wird. Damit gehört er zu den Sauermilchkäsen, die vorwiegend im ostalpinen Raum zu finden sind. Und von denen es mit dem Mascarpin aus voller Ziegenmilch im Naturpark Beverin noch einen zweiten Vertreter gibt. Den Tschigrun aus der vollen Kuhmilch stellt Maria Meyer in Andeer heute dreimal die Woche her. Von der uralten Speise der Alpsennen unterscheidet er sich dadurch, dass er nicht mehr nur frisch genossen wird, vier bis acht Wochen lässt ihn Martin Bienerth in seinem Keller reifen. Doch wie geniesst man diesen würzigen Urkäse am besten? Bienerth: «Am liebsten pur und mit einer knusprigen Scheibe Brot.»

Tschigrun: Ziger aus voller Kuhmilch:
Maria Meyer und Martin Bienerth, Sennerei, 7440 Andeer
sennerei-andeer.ch

Mascarpin: Ziger aus voller Ziegenmilch:
Dionis und Vreni Zinsli, Sennerei, 7343 Sufers
sennereisufers.ch



Dominik Flammer (51) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit dreissig Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Seine Bücher und Filme sind international mit unzähligen Preisen ausgezeichnet worden. Im «via» stellt Dominik Flammer in jeder Ausgabe eine zertifizierte Spezialität aus einem der Schweizer Pärke vor.
publichistory.ch
df@publichistory.ch

Naturpark Beverin GR

Fläche:	412 km ²
Gemeinden:	11
Einwohner:	3000

Rund um den Piz Beverin (2998 m ü. M.), wo der Capricorn (rätoromanisch für Steinbock) zu Hause ist, erstreckt sich das Gebiet des Naturpark Beverin. Der Park umfasst vier Talschaften und zwei kulturhistorisch und sprachlich unterschiedliche Siedlungsgebiete. Zum einen sind es die ausgeprägten Streusiedlungsgebiete der Walser im Safiental und Tschappina. Zum anderen die geschlossenen Dorfsiedlungen

der Rätoromanen im Schams. Zusammen mit den 11 Parkgemeinden Andeer, Casti-Wergenstein, Donat, Ferrera, Mathon, Lohn, Rongellen, Safiental, Sufers, Tschappina und Zillis-Reischen und mit den EinwohnerInnen sowie verschiedenen Partnern arbeitet die Geschäftsstelle des Naturparks an einer nachhaltigen wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung.
naturpark-beverin.ch



Andeer in der Region Viamala.



Das Geheimnis der Kraft über dem Eingang zur Sennerei Andeer.



ANREISE NACH ANDEER
Ab Zürich 2 ¼ Stunden
Ab Bern 3 ¼ Stunden
Ab St. Gallen 2 ½ Stunden