

HOCHGENUSS AUS DEM TIEFEN TAL

Monika Müllers Nougat mit Zutaten aus dem Bergell schmeckt himmlisch. In der alten Post in Vicosoprano reißt sie sich mit der Herstellung der Süßigkeit in die Zuckerbäcker-Tradition der Gegend ein.

— Text Kathrin Fritz Fotos Maurice K. Grünig



Zucker, Baumnüsse, Wildfrüchte, Eier und Honig sind die Hauptzutaten von Monika Müllers Nougat.

Monika Müller verfügt über das nötige Fingerspitzengefühl für die heikle Herstellung der Nougatmasse aus Eiweiss und Honig.





Ein kurzer Plausch mit Eierlieferant Marco Giovanoli auf dem Weg zu seinem Hof in Soglio.

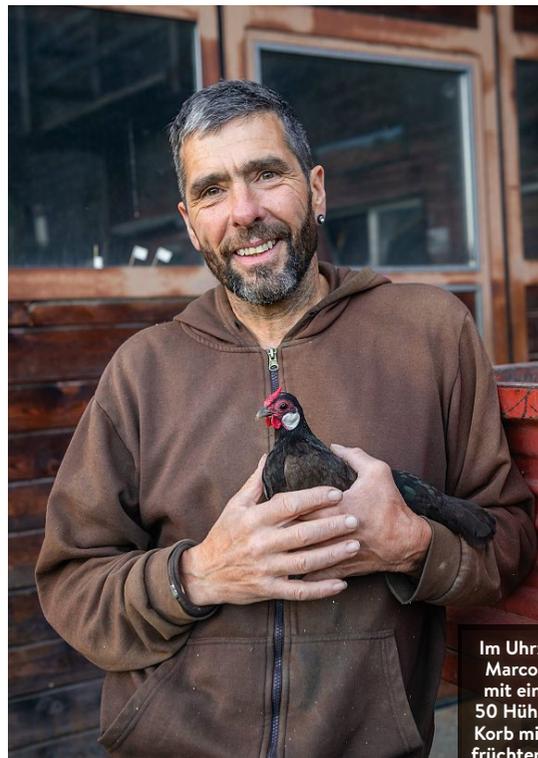
«Alles in allem ist das Berberitzenplücken eine zwar aufwendige, aber für mich auch meditative Tätigkeit.»

Monika Müller, Nougatproduzentin

Wie kleine Rubine leuchten die Berberitzen zwischen den Ästen des Dornenstrauchs. Und sind beinahe so kostbar wie Edelsteine, denn bis sie ihren Korb mit den Beeren gefüllt hat, braucht Monika Müller, 53, viel Zeit. Es ist einer jener Herbsttage, an denen die Lärchen die Abhänge des Bergells vergolden und die kristallklare Luft die Gipfel der Sciora-Gruppe scheinbar zum Berühren nahe bringt. Und wie um dieses kitschige Postkartenherbstbild noch zu übertreffen, fährt ein Postauto vorbei, stösst den bekannten Dreiklang aus, bevor es um die nächste Kehre den Malojapass hinauf verschwindet. Derweil klaubt Monika Müller Beere um Beere aus den Dornen und legt sie behutsam in den Korb. Sie wird die Berberitzen später verlesen, waschen und gefrier-trocknen. So bleiben die meisten Nährstoffe und auch Geschmack und Form der Beeren erhalten. «Alles in allem

eine zwar aufwendige, aber für mich auch meditative Tätigkeit», sagt sie.

Vor zwei Jahren hat Monika Müller das ehemalige Postgebäude in Vicosoprano GR übernommen und produziert nun im sanft renovierten Schalterraum Sirupe, gefriergetrocknete Früchte, Kastanienkonfitüre und Nougat. In Letzteres kommen die Berberitzen, aber auch Sanddorn, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Kastanienhonig und Baumnüsse, allesamt aus dem Bergell. Die Eier fürs Nougat holt sie im Bergeller Dorf Soglio. Die fünfzig Hühner auf dem Hof von Heidi und Marco Giovanoli, darunter viele Pro-Specie-Rara-Rassen, liefern Eier in allen Grössen und Farben von Hellblau über Grün bis zu Gold. Im Moment allerdings hätten einige seiner Hühner Saisonende, sagt Marco Giovanoli. Sie gönnen sich eine Pause vom Legen und stolzieren lieber mit den



Im Uhrzeigersinn: Marco Giovanoli mit einem seiner 50 Hühner. Bis der Korb mit den Wildfrüchten gefüllt ist, braucht es viel Zeit. Heidi Giovanoli hält die Eier für das Nougat bereit. Im Herbstlicht leuchten die Berberitzen wie Rubine.



Der Honig kommt zum Zuckersirup, sobald dieser die richtige Temperatur erreicht hat.



Die frisch gepflückten Berberitzen werden vor der Weiterverwendung sorgfältig verlesen.



Der Honig-Zucker-Sirup wird gerührt, bis er die perfekte Temperatur hat.

Die Nougatmasse mit Nüssen und Früchten ist bereit für die Weiterverarbeitung.



Im Palazzo Castelmur in Stampa stiess Monika Müller auf das Rezept für Nougat.

Wenn die Nougatmasse Fäden zieht, ist sie genau richtig.



Der Schwingbesen kommt nur am Anfang zum Einsatz. Am Schluss wird von Hand geknetet.

«Vitto soll an «vitto e alloggio» anklingen, Kost und Logis.»

Monika Müller, Inhaberin des Ladens mit dem Namen «Vitto»

Truthähnen und Pfauen über den Hof. Doch für die teure Nougatproduktion reichen die Eier noch.

Dem Bergell verbunden

Unterdessen ist es Mittag geworden. Mit Berberitzen und Eiern fährt Monika Müller von Soglio zurück nach Vicosoprano. Endlich haben die Sonnenstrahlen die Bergspitzen überwunden und scheinen durchs Fenster der alten Post. Sie lassen die Wände in der Produktionshalle grünblau leuchten wie die Etiketten mit dem Logo des Geschäfts. Vitto steht darauf, «es soll an «vitto e alloggio» anklingen, Kost und Logis», sagt Monika Müller. Nachdem sie zusammen mit ihrem Mann Christian Speck einige Jahre den Palazzo Salis, ein Hotel – also ein Logis – mit Restaurantbetrieb – also mit Kost – in Soglio geführt hat, konzentriert sie sich nun ganz auf die Feinkost. Schon damals arbeitete sie mit lokalen Produzentinnen und Produzen-

ten wie den Giovanolis zusammen. «Das kommt mir nun natürlich zugute», sagt sie.

Aufs Nougat ist sie durch einen anderen Palazzo gekommen. Im Bergeller Dorf Stampa steht der Palazzo Castelmur. Darin befindet sich neben einer Ausstellung über Zuckerbäcker des Engadins auch ein Archiv mit Tagebüchern und anderen Dokumenten der Zuckerbäcker. Hier stiess Monika Müller auf das Rezept fürs Nougat, von dem sie sich inspirieren liess. «Ich schöpfe gerne aus der Tradition für die Gegenwart.»

Die Geschichte der Engadiner Zuckerbäcker reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück. Von 1512 bis 1798 grenzte der Stadtstaat Venedig, zu dem unter anderen auch Bergamo, Brescia, Cremona, Verona und Padua gehörten, an die Untertanengebiete der Drei Bünde. Die reichen Städte brauchten Handwerker und andere Arbeitskräfte, weshalb für die Bündner besondere, erleichterte Reise- und Han-



In Monika Müllers Laden und Atelier Vitto in Vicosoprano warten allerhand hausgemachte Köstlichkeiten auf die Kundschaft.



HELLES UND DUNKLES NOUGAT

Helles Nougat ist eine Spezialität aus Zucker, Honig, Eiweiss, Nüssen und Früchten bzw. Beeren. Diese Süssigkeit wird vor allem in Frankreich, Italien, Syrien, der Türkei, aber auch anderen Ländern hergestellt. Bekannt ist das Nougat aus Montélimar in Frankreich, es wird mit kandierten Früchten und Mandeln ergänzt. In die Masse des italienischen Torrone kommen Pistazien und Mandeln. Dunkles Nougat ist mit dem hellen nicht verwandt und besteht im Wesentlichen nur aus Zucker, Kakao und Haselnüssen. Für die «Erfindung» dieses Nougats, Gianduja genannt, steht die Stadt Turin. Der Name Gianduja erinnert an eine Faschnachtsfigur aus dem Piemont, wo auch die Haselnüsse für das Gianduja gedeihen.

delsbedingungen galten. Das lockte viele von ihnen in die Fremde, denn im Gegensatz dazu waren im Engadin und in den Südtälern die Lebensumstände schwierig. Einige unter den Auswandernden waren Zuckerbäcker und gründeten im Ausland Konditoreien. Im Jahr 1766 waren 38 von 42 venezianischen Konditoreien in den Händen der Bündner, das führte zu Neid unter der Stadtbevölkerung. Als noch ungeschickte politische Aktionen der Drei Bünde dazukamen, wurden die Privilegien für die Zuckerbäcker aberkannt. Erneut wanderten sie aus, weiter in die grossen Städte Europas wie Berlin, Paris, Wien, St. Petersburg. Einige kehr-

ten auch in die Heimat zurück, manche verarmt, manche aber auch reich. In ihrem Gepäck führten sie die Rezepte der Süssigkeiten, mit denen sie die sogenannte feine Gesellschaft in den reichen Städten verwöhnt hatten. Anstelle der Rechenmaschine rattert in der alten Post nun das Rührwerk. Es ist Nachmittag geworden, und Monika Müller hat die Eier von Giovanolis Hühnern getrennt. «Das Eiweiss wird fürs Nougat steif geschlagen, das Eigelb brauche ich für Brioches oder Glaces. Die verkaufe ich aber nicht im Laden, sondern serviere sie zu Hause für Gäste und Familie.» Auf dem Herd kocht derweil ein Sirup aus Zucker und

«Mir kommt zugute, dass ich schon früher mit lokalen Produzenten und Produzentinnen gearbeitet habe.»

Monika Müller, Nougatproduzentin

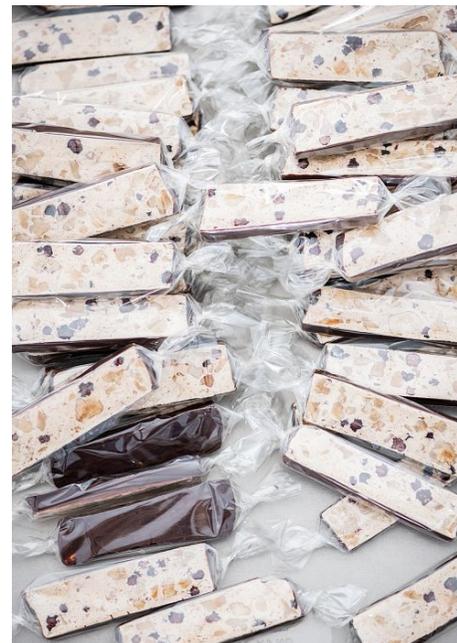


Die Masse ist fertig geknetet und bereit für den nächsten Arbeitsschritt.



Sorgfältig streicht Monika Müller die Nougatmasse in Holzrahmen glatt.

Mit Schokoladenüberzug wird das Nougat vollends zur verführerischen Süssigkeit. Monika Müller steht damit in der Tradition der Bergeller Zuckerbäcker.



Monika Müllers Nougat ist ein schönes Weihnachtsgeschenk.

Manche Zuckerbäcker kehrten arm in die Heimat zurück, manche aber auch reich.

Neben Nougat verkauft Monika Müller Sirupe, gefriergetrocknete Früchte und vieles mehr.



Während oben in Soglio noch die Sonne scheint, liegt das Tal bereits im Schatten.



Wasser. Er braucht seine Zeit, Monika Müller misst ab und zu die Temperatur.

Dann ist es so weit, und sie giesst den dunklen Honig in einem dünnen, langen Faden in den Sirup. Sofort verbreitet sich ein intensiver Duft nach Kastanienblüten im Raum. «Dieses Jahr haben die Bienen fast nur Kastanienblüten besucht», erklärt sie, «deshalb ist der Honig so dunkel.» Und da er erst vor kurzem geschleudert wurde, ist er noch ganz flüssig. Mit dem Alter wird er dickflüssiger. Der Honig ist in der Pfanne, und nun heisst es wieder Temperatur messen und rühren. Wie hoch die Temperatur sein muss, verrät Monika Müller nicht. «Betriebsgeheimnis»,

Für ein Schwätzchen auf der Dorfstrasse in Soglio reicht die Zeit von Marco Giovannoli und Monika Müller.



«Dieses Jahr haben die Bienen fast nur Kastanienblüten besucht, deshalb ist der Honig so dunkel.»

Monika Müller, Nougatproduzentin

sagt sie nur und rührt weiter. Hell, kupferorange wird der Honig-Zucker-Sirup und nimmt dann die Farbe von Bernstein an. Schaum blubbert auf: «Jetzt ist er bereit», sagt die Zuckerbäckerin und giesst die glänzende Flüssigkeit zum steif geschlagenen Eiweiss. Statt kandierte Früchte, wie sie für das traditionelle Nougat aus Montélimar (siehe Box auf Seite 46) verwendet werden, oder Pistazien wie für das Torraine-Nougat gibt sie Beeren, die je nach Saison wechseln, und geröstete Baumnüsse zur Masse.

Bereit für Schleckmäuler

Während die Rührmaschine brummt und schwingt, legt Monika Müller einen Holzrahmen auf den Tisch und kleidet ihn mit einem durchsichtigen «Papier» aus. Es ist ein Oblatenblatt, aber nicht aus Mehl, sondern aus Kartoffelstärke. Die Oblate gibt dem Nougat Halt und sorgt für einen schönen, glatten Abschluss. Nach kurzer Zeit ist die Masse fertig gerührt. Die Zuckerbäckerin nimmt einen

Spatel voll aus der Schüssel und gibt ihn ins Wasser. «Das ist die Festigkeitsprobe», sagt sie und begutachtet die Masse: «Es kommt gut.» Sie schabt den glänzenden Honig-Eier-Berg in den Holzrahmen, streicht und drückt ihn fest hinein und presst ein Brett darauf. Einen Tag lang braucht die Masse, um zu erstarren, dann kann Monika Müller sie in Streifen schneiden und in Zellophansäckchen verpacken. Die meisten Kundinnen und Kunden beliefert sie über ihren Online-Shop. Während der Saison schauen auch Touristen im Laden in der alten Post vorbei und freuen sich an den glänzenden Nougatstängeln, die mit ihren Beeren- und Nusseinsprengseln ein wenig an den Granit der Berge über dem Bergell erinnern. ■

NOUGAT BESTELLEN

Einige von Monika Müllers Produkten sind über vitto.ch erhältlich. Infos zur Zuckerbäcker-Ausstellung: castelmur.ch

ANZEIGE

Tstore

Schweizer Familie

Petite Année

PERSONALISIERBARE BABYGESCHENKE, Nuggiketten und alles, was Babys glücklich macht.

15% Rabatt auf das gesamte Sortiment mit dem Code Tamedia15
Weitere Produkte auf: <https://www.petiteannee.ch/Tamedia/>



LIMITED EDITION: DSCHUNGEL

Das Set besteht aus: Wickelbody Cremeweiss, Schmusetuch Graffe (100% Polyester, 29 x 29 cm), Babyschuhe & Nuggikette

CHF 110.40

CHF 129.90 Preis ohne Abo



RUCKSACK, MARIENKÄFER

Geeignet für Kinder ab 4 Jahren. Material: 100% Baumwolle
Grösse: 42 x 30 x 38 cm

CHF 46.65

CHF 54.90 Preis ohne Abo



BABYDECKE, GESTRICKT

Material: 100% OEKO-TEX® zertifizierte Baumwolle
Grösse: 100 x 70 cm, Streifen Curry oder Streifen Mint

CHF 46.65

CHF 54.90 Preis ohne Abo

Bestellcoupon

Bitte wählen Sie Ihre Produkte aus und geben Sie die gewünschte Menge, ggf. Grösse und Personalisierung an:

- Limited Edition: Dschungel
In 3 Grössen verfügbar: 56, 62, 68
- Rucksack, Marienkäfer
- Babydecke, Streifen Curry, gestrickt
- Babydecke, Streifen Mint, gestrickt

Grösse:

Personalisierung (Maximal 8 Zeichen):

Personalisierung (Maximal 8 Zeichen):

Personalisierung (Maximal 8 Zeichen):

Personalisierung (Maximal 8 Zeichen):

Bestellen Sie auf <https://www.petiteannee.ch/Tamedia/> oder über diesen Bestellcoupon

Alle Felder sind Pflichtfelder

Name: Vorname:

Strasse: PLZ/Stadt:

Telefon: E-mail:

Datum: Unterschrift:

Ja, ich abonniere einen Tamedia-Titel Nein, ich habe keinen Tamedia-Titel abonniert

Petite Année, Hugin GmbH - Hohenrainweg 1 - CH-8802 Kilchberg - E-mail: info@petiteannee.ch

ANZEIGE

Schenken Sie Weihnachtsfreude:

Erfüllen Sie Ihren Liebsten viele Wünsche ganz nach Wahl!



So bleibt bestimmt kein Weihnachtswunsch auf der Strecke: Mit der Migros-Geschenkkarte überraschen Sie mit einem Geschenk voller Möglichkeiten. Jetzt erhältlich in allen Filialen und auf geschenkkarte.migros.ch

MIGROS
Einfach gut leben