

Textarchiv

Alpine Antipasti

Im Schweizer Kanton Graubünden schmecken die Alpen noch regionaltypisch

Clemens Niedenthal

Keiner weiß, wie viele Kisten Champagner und wie viele Dosen Kaviar die Rhätische Bahn über die steilen Rampen des Albula Passes gewuchtet hat auf dem Weg zu den Grand Hotels im nahen Engadin. Im Weißen Kreuz in Bergün aber, direkt an der Passstraße und fast genauso nah an den Gleisen des Glacier Express, verzichtet das Drei-Gang-Menü auf dekadente Weltläufigkeit: Ein Antipastiteller mit Bergkäse und zartem Bündnerfleisch. Danach Capuns, die nur zwischen dem Gotthardmassiv und der Berninagruppe bekannten Mangoldrouladen mit der würzigen Teigfüllung. Und zum Nachtisch ein Engadiner Grieß-Panacotta oder ein Stück der auch diesseits der Alpen legendären Nusstorte.

Anders gesagt: So wie sich das Rätoromanische in Graubünden als offizielle Kantonsprache gehalten hat, verzichtet auch die regionale Küche auf jene globalisierte Gleichmacherei, wie sie der Massentourismus in die Berge getragen hat. Regional und saisonal sind die Produkte. Und ist eine Spezialität -so wie die Nusstorte -einmal einen weiteren Weg gekommen, bleibt sie doch ganz und gar Bündner Phänomen: Zuckerbäcker aus dem Bergell und dem Engadin hatten das Rezept in ihren italienischen Wanderjahren entwickelt. Und haben es fortan zur Engadiner Spezialität perfektioniert.

Eigensinnig mag man diese Alpenküche nennen -oder auch geschmackssicher. Wer braucht an Gipfelstationen schon die immergleiche Currywurst.

Bündner Rezepte

Capuns