

Samstag, 27. November 2021

Single Malt aus der Gommer Grafschaft

Beim Erhalt von alten Traditionen sind die kleinen Gommer Dörfer der ehemaligen Gemeinde Grafschaft ganz gross. Die Tradition wird nicht museal erhalten, sondern gelebt und weiterentwickelt. Der neuste Streich: Whisky aus eigenem Roggen.

Martin Schmidt

Drei Jahre und ein Tag: So lange muss ein Whisky im Fass reifen, damit er gemäss der Scotch Whisky Association als Single Malt bezeichnet werden darf. Der Verein Grafschaft Kultur hat exakt vor drei Jahren 800 Kilogramm Roggen zu Whisky brennen lassen und in einem 225-Liter-Fass eingelagert. Heute ist es auf den Tag genau so weit. Dann darf der «Gommer Grafen Whisky» in feierlichem Rahmen eingeweiht werden.

Dass es so weit kommen konnte, ist auf Durchhaltewillen und eine zündende Idee zurückzuführen. Die Geschichte des Whiskys begann mit einem tonnenschweren Problem.

Die Genossenschaft Grafschaft Kultur wurde mit dem Ziel gegründet, sich alter Traditionen anzunehmen. Nachdem die Genossenschaft 2013 die alte Stockmühle in Selkingen renoviert hatte, wurde der Ruf nach einheimischem Roggen laut, der in der Mühle gemahlen wird. 2015 war es dann so weit. Die Genossenschaft fand mehrere Bauern, die ihre Felder für den Anbau von Bündner Bergroggen Cadi zur Verfügung stellten. Sie garantierte den Bauern die Abnahme der Ernte zu einem guten Preis.

Zu teurer oder zu viel Roggen

Mittlerweile wird der Roggen zehn bis zwölf Mal pro Jahr zu Brot verarbeitet, sagt Tony Chastonay, Präsident von Grafschaft Kultur. Pro Backtag werden 50 bis 100 Roggenbrote hergestellt. Alle auf Bestellung. Doch die Roggenernte ist deutlich grösser als der Bedarf fürs Backen. Im März 2018 lagen mehr als zwei Tonnen Roggen im Lager. Wohin damit?

Die Vorstandsmitglieder von Grafschaft Kultur machten sich auf die Suche nach Interessenten für ihren Bio-Suisse-zertifizierten Bergroggen. Die Ernährung war gross. Dem einen war die Menge zu gross, andere wollten viel zu wenig dafür bezahlen. Schliesslich hat Fabian Anderegg die Idee, aus dem Roggen Whisky herzustellen. Das Vorstandsmitglied hat drei professionelle Lohnbrennereien recherchiert, die infrage kommen würden. Obwohl die Whiskyproduktion im Goms keine Tradition hat, stiess die Idee sofort auf Anklang.

Grafschaft Kultur will mehr sein als nur der Erhalter von musealer Folklore, bei der die grösste Vereinsaktivität darin besteht, einmal pro Jahr alte Bauernkleider aus dem Mottenschrank hervorzukramen und an einem touristisch inszenierten Umzug teilzunehmen. Der Verein lebt. Und er entwickelt sich weiter. Präsident Tony Chastonay betont, dass es darum geht, nachhaltig zu produzieren, in natürlichen Kreisläufen zu denken und so der Umwelt und den Menschen gegenüber gerecht zu werden. Die Roggenbewirtschaftung in der Grafschaft soll Vorzeigecharakter haben.

Für die Whiskyproduktion konnte der Vorstand die Brennerei Lüthy in Muhen bei Aarau gewinnen. Da der Kulturverein nicht kommerziell tätig werden darf, gründeten die Interessierten im Herbst 2018 eine Whiskygenossenschaft, die aktuell 27 Mitglieder zählt. Den ersten Whisky hatte der Kulturverein da bereits brennen lassen und reifte im Fass heran. Damit war das Problem mit der «Roggenchwemme» gelöst. Die Genossenschaft nimmt dem Kulturverein jedes Jahr 800 Kilogramm Roggen ab, die zuvor



Hauptmüller Norbert Schmidt (rechts) und Fritz Imhof verarbeiten den Roggen in der Stockmühle in Selkingen.

Bild: Michael Sieber

vom Müller Norbert Schmidt verarbeitet werden.

Chastonay sagt, dass die Genossenschaft nicht zu gross werden soll. Man habe noch Platz für rund ein Dutzend Mitglieder. Der Jahresbeitrag der Mitglieder fällt relativ hoch aus, trägt aber auch dazu bei, dass nur Personen mitmachen, die sich voll mit dem Projekt identifizieren und so auch zu Botschaftern werden. Die Whiskyherstellung kostet viel Geld. Für ein einziges Fass mit 225 Litern fallen knapp

5000 Franken an Alkoholsteuer an. Dazu muss jährlich ein Fass für den neuen Whiskyjahrgang gekauft werden.

Whisky in einem schottischen Fass

Jeder Jahrgang wird in einem anderen Fass gelagert. Die Whiskygenossenschaft klopft bei Weinkellereien und kauft dort alte Fässer auf. Tony Chastonay sagt: «Im einen lagerte zuvor Petite Arvine, im anderen Pinot, so erhält jeder Jahrgang seine

eigene Geschmacksnote und Farbe.» Ein Teil des ersten Jahrgangs wurde in ein Fass des schottischen Whiskyherstellers Laphroaig umgefüllt. So will man später auch ältere Jahrgänge anbieten können.

Was alle Jahrgänge des Gommer Grafen Whiskys gemein haben: Sie werden völlig ohne chemische Zusatzstoffe hergestellt. Der erste Jahrgang wird heute Samstag beim alten Schulhaus in Biel eingeweiht. Die Dörfer Biel, Ritzingen und Selkingen bilde-

ten bis zum 1. Januar 2017 noch eine eigene Gemeinde, die Grafschaft. Seither sind sie Teil der fusionierten Gemeinde Goms. Die Etikette wurde von einer einheimischen Grafikerin designt, ist von der Grafschaft inspiriert und wird bei der Einweihung erstmals präsentiert.

Die Regionalität spielt eine zentrale Rolle. Mittelfristig möchte die Genossenschaft den Whisky in der Region brennen. Dann wäre er ein rein regionales Produkt.

Spitzenköchin aus Zermatt will den «Beef Club» rocken

Mirjam Schwarz, Sous-Chefin im Grand Hotel Zermatterhof, stellt sich dem «härtesten TV-Kochduell der Schweiz». Wie weit wird sie kommen?

Der «Beef Club» auf Sat1 Schweiz geht in die 9. Runde. Wiederum treten acht Spitzenköche gegeneinander an, um Beef Club Champion 2021 zu werden. Wie der Name schon sagt, geht es bei diesem Kochwettbewerb vor allem um Fleisch.

Über Sieg und Niederlage entscheidet eine dreiköpfige Jury, bestehend aus der Food-Bloggerin und Kochbuchautorin Anastasia Lammer, dem Gastro-Experten Andrin Willi sowie der Starköchin Meta Hiltbrand. Kann Mirjam Schwarz die hochkarätige Jury überzeugen?

Und dann gings um die Wurst

Schwarz' Lebenslauf ist jedenfalls beeindruckend. Ihr Weg führte unter anderem in das Restaurant Bürgisweyerbad und das Hotel Moosegg, in dem sie

unter Daniel Lehmann kochte. Ausserdem kochte Schwarz bereits im «Prato Borni» in Zermatt, das nebst 16 Gault-Millau-Punkten auch noch einen Michelin-Stern trägt.

Darüber hinaus verfügt Schwarz bereits über Erfahrung in Kochwettbewerben. So holte sie bei der «Chaîne des Rôtisseurs» den 2. Platz sowie bei der «Trophée Masse Du Foie Gras» den 3. Platz. Es fehlt also nur noch ein erster Platz, um den Medaillensatz zu vervollständigen. Dies will Schwarz nun beim «Beef Club» schaffen.

Den ersten Schritt dazu hat sie am Donnerstag im Vorrunden-Duell gegen Küchenchef Sebastian Höhnel gemacht. Dort gings wortwörtlich um die Wurst. Schwarz hatte eine Stunde Zeit, aus teils vordefinierten Zutaten drei Wurst-

kreationen und ein Amuse-Bouche zuzubereiten.

Juryjob: «Eine Sinfonie für den Gaumen»

Den Tarif gab sie gleich zu Beginn durch: «Ich bringe heute den Sieg nach Zermatt heim», sagte Schwarz selbstbewusst. Als Amuse-Bouche servierte sie Waadtländer Schweinsbratwurst an mit Abricotine flambierten Walliser Aprikosen mit Limettenabrieb und Tempurteig aus Walliser Roggenmehl. Eine der Jurorinnen war davon besonders angetan und sprach von einer Sinfonie für den Gaumen.

Für den Hauptgang entschied sich Schwarz dann für ein Dreierlei aus Olmabratwurst im Quinoa-Mantel, Schweinsbratwurst an Holunderbeeren-Sauce und tomatierem Boutefas mit

Süsskartoffel-Püree. Sämtliche dieser Kreationen entstanden spontan. Erst zu Beginn der jeweiligen Sendung erfahren die Kandidaten, welche drei Hauptzutaten sie verarbeiten müssen.

Als Schwarz erfuhr, dass es um Wurst ging, schluckte sie erst mal leer und meinte: «Sch..., was macht man mit diesen Würsten?» Doch letztlich setzt sie sich gekonnt gegen ihren Gegenspieler, den Chefkoch, durch. Von einem der drei Juroren erhielt sie gar 9 Punkte. Schwarz bejubelte ihren Sieg mit einem lauten Kampfschrei.

Damit hat sich Schwarz für das Halbfinale qualifiziert. Die beiden Halbfinalsendungen werden am 16. und 23. Dezember ausgestrahlt, das Finale am 30. Dezember. Anders als in den Vorrunden sind die kulinarischen Themen ab den Halb-



Mirjam Schwarz will beim Beef Club «den Sieg heim nach Zermatt bringen».

Bild: zvg

nals bereits gesetzt. So stehen am 16. Dezember Lammschulter, Heu und Rosenseitling auf dem Programm, am 23. Dezember Hirschrücken, Hirschsul-

ter, Sanddorn und Hanfblätter und am 30. Dezember schliesslich Rindshohrücken, Rohrkolben und Giersch. Schwarz hat Appetit auf mehr. (mk)