



VELTLIN

Alpental für Geniesser

Es liegt gut geschützt und so versteckt, dass man sich den Weg dorthin erst bahnen muss – buchstäblich. Im Veltlin hat sich eine ganz eigene Welt erhalten – önologisch, kulinarisch, kulturell.

Text: Andrin C. Willi
Fotos: Damaris Betancourt

Mit dem Zug ins Veltlin? Logisch, nicken Bahnfreaks. Ob von Deutschland, Österreich oder der Schweiz her, die Strecke führt von Chur aus durchs Albulatal ins Engadin, von dort über den Berninapass hinunter nach Tirano, und sie ist so legendär wie die transsibirische Eisenbahn oder der Zug quer durch die Anden. Bald wird die Rhätische Bahn ihr 100-jähriges Bestehen feiern, und wer weiss? Vielleicht wird das weltweit einzigartige Streckennetz ja dann definitiv in die Welterbeliste der UNESCO aufgenommen. Wie auch immer: Der Bernina Express ist die schönste Verbindung ins Veltlin. Sie wird nicht nur von Touristen benutzt. Auch die Bewohner des Kantons Graubünden fahren gerne mal mit ihrer «kleinen Roten» aus.

Erster Anziehungspunkt jenseits der Schweizer Grenze: der Markt von Tirano, den man bis hinauf in die höchsten Bündner Täler kennt. Es geht dabei nicht bloss um den Markt allein. Es geht ums Lebensgefühl. Der Caffè schmeckt hier besser, die Häuser wirken weniger eckig, der Frühling hält hier früher Einzug. Die Ahnung von Süden, die wohlige Wärme unter den Kastanienbäumen und als Gegensatz dazu die steilen Rebhänge, das sind drei Gründe, warum die Bündner der festen Überzeugung sind, das Veltlin gehöre immer noch ihnen und nicht den Italienern, Wiener Kongress hin oder her. Schliesslich hatten sie es bereits 1512 annektiert und hätten es auch behalten, wenn nicht 300 Jahre später ein korsischer Franzose die Weltordnung aus den Angeln gehoben hätte.

Kurven über Kurven

Natürlich kommt man auch auf vier Rädern ans Ziel. Wer mit dem Auto über den kurvigen Berninapass fährt, durchquert kurz vor der Grenze zu Italien Le Prese. Am See liegt der ideale Ort zur Rast, das Viersternehotel «Le Prese» mit seiner idyllischen Terrasse und dem freien Blick in die Natur. Der wahre Luxus hier ist die Hotelgeschichte, nicht der etwas in die Jahre gekommene Komfort. Aus der



Die Marktstadt Tirano ist idealer Ausgangspunkt für Exkursionen in alle Richtungen.

Küche kommen keine gewagten Experimente, die der Gast über sich ergehen lassen muss, sondern einfache Kreationen wie Risotto mit Waldpilzen oder Bresaola-Carpaccio mit frischen Steinpilzen, Olivenöl und Caprino-Klösschen. Dazu ein Glas Nebbiolo von Triacca, und man könnte glatt das Ziel der Reise vergessen. Dabei liegt das italienische Tirano nur einen Steinwurf entfernt. Idealerweise stellt man dort sein Auto so schnell wie möglich ab und schlendert durch die Gässchen, vorbei an den vielen kleinen Geschäften bis hin zum Laden von Pietro Poretti, dem behäbigen Fleischermeister. Er fertigt und verkauft die beste Bresaola weit und breit, für Liebhaber auch solche aus Pferdefleisch.

Bei Poretti herrscht immer Hochbetrieb. Die Frauen im Städtchen brauchen noch schnell ein Stück Fleisch für die Suppe, eine Wurst zum Schmoren oder einen Braten für den Ofen. Die Tür geht auf und zu, es wird getratscht und gelacht, während Poretti in aller Seelenruhe seine Aufschnittmaschine bedient. Fundgruben für kulinarische Schätze gibt es in Tirano einige. Eine gute Adresse gleich neben Poretti heisst «Prodotti tipici di Bertolotti Francesco». Hier gibt es in einem kunterbunten Durcheinander Pizzoccheri, Wein, Alpkäse, Ziegenfrischkäse, Salumi, Pani di Berula, Hirsch- und Eselsalsize, Konfitüren, Violini di Capra und so weiter und so fort. Die Verkäuferin, Signora

Anna-Maria De Filippi, weiss nicht nur, was gut schmeckt und was noch besser, sie sagt es auch laut, schliesslich ist sie von hier und kennt die Produzenten ganz genau. Zum gekauften Käse und zu der Salami ein Stück Brot, und schon ist das Picknick perfekt – Brot gibt es bei Emilia Rossatti, keine zwei Minuten weiter. Sie ist stolz auf die Brotkultur des Veltlin und verkauft traditionelle Brotspezialitäten der Region, aber auch einfaches Gebäck und Kuchen.

Nach ein paar ruhigen Stunden in Tirano zieht es uns weiter, in Richtung «Altavilla». So heisst nämlich die Locanda von Anna Bertola in Bianzone. Anna ist weithin bekannt wegen ihres guten Geschmacks. Im rustikalen Lokal mit der ruhigen und beschaulichen Terrasse serviert sie – wie könnte es auch anders sein? – typische, deftige, einfach ehrliche Speisen, die man in dieser Form und vor allem Qualität selbst in der Valtellina nicht mehr findet. Zum Beispiel ihre legendären Sciatt con la Cicoria. Sciatt, das ist die zweitbekannteste Speise der Region. Die bekanntesten sind natürlich die zentnerschweren Pizzoccheri Valtellinesi.

Zurück in die Küche von Anna Bertola. Hier steht alles bereit für die Zubereitung einer grossen Portion Sciatt. Dazu nimmt sie einen jungen Weichkäse der Region, den Scimudin, und würfelt ihn in kleine Stücke. Aus Weissmehl, Buchweizenmehl, einem Schluck Grappa, etwas Bier, kaltem Wasser und Salz fertigt sie einen zähflüssigen Teig. Auf dem Herd steht ein Topf mit heissem Öl. «Die richtige Temperatur ist enorm wichtig», sagt sie. Ab jetzt geht alles sehr schnell. Sie tunkt die Würfel in den Teig und dann ab ins heisse Öl. Sobald die Kugeln wieder auftauchen, schöpft sie sie ab und legt sie behutsam auf ein Küchenpapier zum Abtropfen. Dazu gibt es als Chiffonade geschnittenen grünen Salat. Chicorée geht natürlich auch. Etwas edelstes Olivenöl (in ihrem Slow-Food-Lokal gibt es eine grosse Auswahl) und einen Spritzer Essig über den Salat, die angerichtete Platte mit den Sciatt mit an den Tisch nehmen und sich nach Herzenslust bedienen. Aber Vorsicht: Wer glaubt, dass bei Anna Bertola nur Sciatt auf den Tisch kommen, der irrt. Ein Tellerchen hauch-



Bei Anna Bertola in der «Locanda Altavilla» gibt es das Beste der Region. Ihre Sciatt sind unvergesslich.



Keine leichte Kost: die bekannteste Spezialität des Veltlin – Pizzoccheri.



Bloss nie ohne Salami oder Bresaola zurückkehren!



Das Feinkostparadies der Fratelli Ciapponi in Morbegno ist Kür und Pflichtprogramm für Geniesser.

Die besten Adressen

RESTAURANTS UND HOTELS

Hotel Le Prese

CH-7746 Le Prese
Tel. +41 (0)81 844 03 33
www.hotelleprese.com

Pietro Poretti

L'artigiano della Bresaola
Largo Pretorio 1
I-23037 Tirano
Tel. +39 0342 70 12 16

I prodotti tipici di Bertolotti Francesco

Via XX Settembre 15
I-23037 Tirano

Rossatti

Panificio Gastronomia Pastificio
Via Torelli 1
I-23037 Tirano
Tel. +39 0342 70 32 43

Locanda Altavilla

Anna Bertola
Via ai Monti 46
I-23030 Bianzone
Tel. +39 0342 72 03 55
www.altavilla.info

Alimentari e coloniali

Fratelli Ciapponi
Piazza 3 Novembre
I-23017 Morbegno
Tel. +39 0342 61 02 23
www.ciapponi.com

Ristorante Lanterna Verde

Fraz. San Barnaba 7
I-23029 Villa di Chiavenna
Tel. +39 0343 385 88
www.lanternaverde.com



Nistplatz für Paradiesvögel:
das Hotel «Le Prese» am See,
kurz vor der Grenze zu Italien.

dünn aufgeschnittene Bresaola mit einem Zitronenspritzer, dann eine grosse Platte mit Pizzoccheri und zum Abschluss ein Käseteller aus der Region. Herrlich! Auch die Weinkarte hat es in sich. Sassella, Grumello, Sforzato, sämtliche Namen und Lagen des Veltlin finden sich hier, aber auch Spezialitäten aus der Lombardei bis nach Sardinien hat sie zusammengetragen. Anna lacht. Sie weiss wohl, dass wir viel zu viel gegessen haben, allerdings scheint das hier allen so zu gehen, denn nicht selten sitzt man bis in den tiefen Mittag oder bis in die lange Nacht hinein.

Eine weitere Adresse, die man auf gar keinen Fall verpassen sollte, ist das Geschäft der Fratelli Ciapponi in Morbegno, das zwischen Sondrio und Colico liegt. Die Familie ist seit 1883 im Geschäft mit dem Genuss tätig. Dario Ciapponi führt uns durch seinen Laden, in dem auch sein Sohn Alberto mitarbeitet. «Er kümmert sich um den Wein, ich mich um den Käse», sagt der Vater und rückt seine Brille zurecht. Um zu verstehen, was das Lebensreich der Familie ist, muss man in den Feinkostladen eintauchen, besser gesagt abtauchen. Der Weinkeller in uraltem Gemäuer geht zwölf Meter unter die Erde. «Daran kann man erkennen, wie hoch das Haus ist», sagt Vater Ciapponi. «Denn die Steine, die man damals, so um 1500, für den Hausbau benötigt hat, kamen direkt aus eigenem Boden.» Praktisch, denn das Haus, in dem sich die Gourmetwelt der Ciapponis seit 1954 befindet, hat nun Platz für 650 verschiedene Weine. Insgesamt seien es, «vielleicht 10000 Flaschen?», schätzt Dario Ciapponi und grinst. Sprüche klopf er am laufenden Meter, und die Laufmeter in diesem Geschäft sind lang, denn in jedem Winkel, in jeder Ecke, auf jedem Gestell und auf jedem Mauervorsprung gibt es etwas zu beäugen. «Die Leute, die bei uns



Dario Ciapponi lagert den Alpkäse Morbegnos bis zu zehn Jahre, bevor er ihn Kennern verkauft.

einkaufen, kommen aus der ganzen Welt: Tokio, München, Schweiz, Milano», sagt er und geht weiter in den Käsekeller, wo er den Bitto, den legendären Alpkäse Morbegnos, wie seine Augäpfel hütet, hegt und pflegt. «Ich verkaufe ihn in verschiedenen Altersstadien. Bis zehnjährig», erklärt er, während er prüft, wie hoch die Luftfeuchtigkeit ist. «Wenn diese Wand feucht ist, wird es morgen regnen». Es braucht Überwindung, sich aus diesem Laden hinauszubewegen, denn so ein Einkaufsparadies findet man selten. Ausserhalb von Chiavenna wäre noch ein weiteres Restaurant, das zu besuchen sich lohnte. Alleine schon wegen der Schokoladenküchlein. Sie wissen schon, jene, die innen noch flüssig sind. Die «Lanterna Verde» ist auch bekannt für Forellen, tadellosen Service und die Weinauswahl. Hier endet unsere Rundreise; der Maloiapass ist das sichere Indiz dafür, dass wir wieder in Graubünden angekommen sind. ■

Das perfekte Paar
für Geniesser.



Acqua Panna & S. Pellegrino