



Susanne Brüesch am grossen Topf bei der Arbeit.

«ÄSSE WIE ESIÄ»

«Essen wie damals» hiess es diese Woche bei «Kultur am Montag» im Kurhaus Praden

Von Alice Gwerder



Gedekter Tisch im Kurhaus Praden.

Bilder Alice Gwerder

Um Esskultur ging es diese Woche bei «Kultur am Montag», einem Angebot des Vereins Pro Tschierschen-Praden. Köstlicher Duft strömte am Montagabend aus der Küche des Kurhauses Praden, wo Susanne Brüesch und Katrina Dalbert-Jäger, unterstützt von Janine Gisler, ein traditionelles Alpen-Nachtessen vorbereiteten.

Die rund 30 Gäste genossen als Vorspeise Polentapizokel, die mit einem Apfelmus aus einheimischem Fallobst serviert wurden. Das Rezept dazu stamme ursprünglich aus dem Puschlav, erklärte Susanne Brüesch. Als Hauptgang gab es Voessen von der Kuh, Kartoffeln und Rüeblü untereinander sowie Dörrbohnen. Das Fleisch kam vom Bächlihof in Tschierschen und war butterzart. Katrina Dalbert hatte das Voessen nach einem Rezept ihrer aus dem Domleschg stammenden Grossmutter zubereitet. Die Weinschnitten zum Dessert weckten bei einigen Gästen Kindheitserinnerungen; für andere war es ein ganz neues Geschmackserlebnis.

Zwischen den Gängen war AgriKultur angesagt: Maja Zumbrunn und Iris Kristen-Jenny, Bäuerinnen aus Tschierschen und Praden, erzählten über ihre Rinderrassen, die Vermarktung ihrer Produkte und ihre Arbeit auf dem Bauernhof. Beide Bauernbetriebe setzen beim Vieh auf Zweinutzungsrasen, die zur Fleischerzeugung und zur Milchproduktion genutzt werden. Familie Jenny hat Grauvieh im Stall. Frau Kristen-Jenny erklärte, dass diese alpine Rasse aus dem Tirol stamme; die Tiere seien trittsicher und auch trittschonend sowie ausserdem gut geeignet für das einheimische Futter. Familie Zumbrunn hält Original Braunvieh – mit Hörnern, wie Maja Zumbrunn betonte. Bei beiden Frauen ist die Liebe zu den Tieren zu spüren, wenn sie von der Aufzucht der Tiere bis zu deren Verwertung berichten. Sie beteuerten, dass das Wissen, dass die Tiere, die sie grossgezogen haben, eines Tages für die Fleischgewinnung geschlachtet werden müssen, für sie nicht belastend sei. Ihnen helfe dabei, keine allzu tiefe Bindung zum einzelnen Tier aufzubauen.

Bei der Vermarktung des Fleisches haben die beiden Betriebe verschiedene Wege gewählt: Familie Jenny verkauft ihr Fleisch an einen Grossverteiler, während Familie Zumbrunn das Fleisch direkt vermarktet. Die Milch wird zu Butter, Käse und Ziger verarbeitet.

Zum Abschluss bedankten sich die Gäste bei den Köchinnen, den beiden Bäuerinnen und den Helferinnen und Helfern mit einem warmen Applaus für den gelungenen Anlass. Eines stand fest: Hungrig musste an diesem Abend niemand das Kurhaus in Praden verlassen.

Veranstaltungshinweis von Pro-Tschierschen-Praden: Am Samstag, 26. Januar, 17 Uhr, findet im alten Schulhaus Tschierschen die Vernissage zur Ausstellung «Nomaden auf Zeit» statt. Details