

Wie das Bergheu ins



Eine Bündner Bio-Bauernfamilie und ein Bäcker haben die Essenz von Bergwiesen, Gewitterstürmen und friedlichen Abenden eingefangen und sie in ein ganz spezielles Brot verbacken.

TEXT: FRANZ BAMERT
FOTOS: YANNICK ANDREA

Es ist ein Wettlauf gegen die Zeit. Eine Handvoll Menschen eilt bergan, die Holzrechen in ihren Händen wirken wie mittelalterliche Waffen. Es braucht nicht viele Worte, das Team um Sabina und Marcel Heinrich ist eingespielt. Mit langen Zügen wird das Heu zusammengereicht und im Stall in Sicherheit gebracht.

Doch was heisst hier Heu? «Arnika hats, sehr viel Thymian, Silber- und Frauenmänteli, Männer-treu, Margri...», ruft die Bio-Bäuerin Sabina. Was sie sonst noch aufzählen will, wird von schier endlosem Donnerrollen ver-

schluckt und es ist mit einem Schlag gespenstisch dunkel: Weltuntergangsstimmung hoch über dem Albulatal auf fast 2000 Metern.

Für botanische Betrachtungen ist nicht der richtige Moment. Mit dem letzten Heufuder fallen die ersten Tropfen. Aber eben – mit Heu aus dem Unterland hat dieses duftende Bio-Bouquet aus unzähligen Kräutern, Blumen und Berggräsern nicht viel zu tun. Und weil das Bouquet so gut riecht und die Heinrichs eine innovative, junge Bio-Bauernfamilie sind, die an ihre Region und an ihren Berufsstand glauben, kam ihnen schon letztes Jahr eine Idee: Bio-Bergheu-Brot. Da traf ►►



Brot kam



Beim Berg-
heuen kann die
Familie
Heinrich auf
viele gute
Freunde
zählen. Ohne
solche Freunde
wäre die
strenge
Handarbeit
kaum zu
bewältigen.



►► es sich gut, dass unten im Tal, im Dörfchen Tiefencastel, ein ebenso innovativer Bio-Bäcker wohnt. Der heisst Claudio Stgier und hat die Nächte nicht gezählt, in denen er Versuche mit Bio-Bergheu machte. «Als optimal hat sich ein auf die Sekunde genau bemessener Absud mit heissem Wasser herausgestellt», erzählt er. Zieht der Sud zu kurz, können nicht alle ätherischen Öle und Geschmacksträger gewonnen werden. Dauert er zu lang, werden auch Bitterstoffe ausgeschwemmt. Die so gewonnene Essenz wird dem Brot beigegeben. Jetzt ist Stgier zwar müde, aber stolz, und auch froh: «Wir haben nicht nur ein gutes Brot mit einer Heu-Note kreiert, sondern mit Coop Pro Montagna einen guten Partner gefunden», sagt er. Schon beim Bio Berg-Patatti-Brot aus Tiefencastel haben die Bergler zusammen mit Coop Neuland betreten und sofort Erfolg gehabt. «Mit dem Bio Bergheu-Brot im Körbli wollen wir diese Erfolgsgeschichte weiter-schreiben.»

Doch an diesem Erfolg sind nicht nur Stgier und die Heinrichs beteiligt: Sowohl das Heu- als auch das Patatti-Brot bestehen ausschliesslich aus Bio-Getreide, das von Bündner Bio-Bergbauern kultiviert wird. Und weil die Zutaten nicht einfach industriell produziert werden können, sondern langsam und biologisch heranwachsen, sind die beiden Brote auch nicht immer und überall erhältlich. Wenn die Brote bei den Coop-Kunden Anklang finden, werden die Anbaumengen erhöht.

Auf dem Maiensäss Falein wurde der Weltuntergang nochmals abgesagt. Vor der



Claudio Stgier hat vieles ausprobiert: Am besten gelangt das Heu via Absud ins Brot.

Hütte essen die Heinrichs Znacht und eine unglaublich friedliche Stimmung macht sich breit. Als ob nichts gewesen wäre, taucht die Abendsonne Menschen, Häuser und Landschaft in ein unglaublich weiches Licht. Etwas von dieser friedlichen Stimmung und der Berglandschaft ist auch in jedem Pro Montagna Bio Bergheu-Brot.

► link
www.promontagna.ch



Chefbäcker Michael Friess verfeinert jedes Brot mit einer Prise Heublumen.



Vom Berg fürs Tal Pro Montagna-Brot: Nur echt bei Coop

Sowohl das Bio Bergheu-Brot im Körbli als auch das Bio Berg-Patatti-Brot aus dem Albulatal werden in den Coop-Verkaufsstellen unter dem Label Pro Montagna verkauft. Dieses Label schreibt zwingend vor, dass die Rohstoffe aus den Berggebieten kommen und auch dort verarbeitet werden. Damit bleibt die Wertschöpfung – nicht wie bei vielen anderen

sogenannten Berg-Marken – vor Ort. Vom Verkauf eines jeden Pro Montagna-Produkts fliesst zudem ein Beitrag an die Coop Patenschaft für Berggebiete.

