



Graubünden

Bündner Geissenparade statt Zürcher Street Parade: Wieso eine Destination auf Ziegen setzt

Die Tourismusregion Viamala vertraut auf eine ungewöhnliche Botschafterin: die Rheinwald-Geiss. Dank ihr gehört die Destination nun zum erlauchten Kreis der «Kulinarischen Genusssorte» der Schweiz.

JANO FELICE PAJAROLA
04.09.2020, 06:00 Uhr

Südostschweiz bei Google bevorzugen

Es kommt einem auf den ersten Blick etwas widersprüchlich vor. Keine einzige Ziege meckert an diesem Donnerstagvormittag in Hinterrhein. Nicht auf den Wiesen, nicht in den Ställen, nicht in den Gassen. Und doch verkünden die Verantwortlichen gleichzeitig, dass die Viamala-Region dank der Rheinwaldziege in die Riege der «Kulinarischen Genusssorte» der Schweiz aufgenommen wird? Aber wie nicht anders zu erwarten: Es hat seinen guten Grund, dass im Dorf um 11 Uhr kein Geissengebimmel zu hören ist. Wie Zürich seine Street Parade hat, hat Hinterrhein nämlich seine Ziegenparade – und das jeden Morgen um 8 Uhr, wenn der Hirt mit den gesammelten Tieren aus dem Ort auf die Sommerweide zieht. Und dann nochmals gegen Abend, wenn sie alle zurück von den Futtergründen kommen.



In den Gassen von Hinterrhein: Tourismusdirektor Reto Thörgg (rechts) setzt grosse Hoffnungen in die Zusammenarbeit der Region Viamala mit Barbara Schneider und Alexandre Fricker von der Fondation pour la Promotion du Goût. Bild: Jano Felice Pajarola

So ist im Dorf eben keine Ziege präsent an diesem Vormittag. Fakt aber ist laut Viamala-Tourismusedirektor Reto Thörgg, der notabene selber in Hinterrhein wohnt: Acht Familien im Rheinwald leben von der Geissenzucht; insgesamt halten sie im Tal rund 300 Tiere. «Die Ziege ist zum Symbol der Region geworden», meint Thörgg. «Ihr Wert geht weit über den wirtschaftlichen Nutzen hinaus. Sie trägt auch dazu bei, die Verbuschung von Weiden und Alpen einzudämmen.» Und ihre Nutzung ist vielfältig: Zwei Käseereien im Rheinwald produzieren Geisskäse, und das Fleisch der Tiere wird für seine Qualität geschätzt.

Beim Ziegenkäse top, mit der Fleischvermarktung hapert es noch

Allerdings: Mit der Vermarktung des Fleisches hapert es noch ein wenig. Eine kulinarische Tradition wie im Süden hat «Gitzi» in der Region nicht. Deshalb hat Viamala Tourismus angefangen, mit Züchtenden, Verarbeiterinnen und Gastronomen zusammenzuarbeiten. «Daraus sind bereits Produkte wie Ziegen-Luganighe, Mostbröckli oder Rohschinken entstanden», so Thörgg. Und in mehreren Restaurantküchen im Viamala-Gebiet stehen Köchinnen und Köche, die auch Ziegenfleisch auf die Karte bringen. Einer davon wirkt in Hinterrhein, im «Bachhus» des Landwirtepaars Carelia Joos und Thomas Egger: Torsten Rönisch.

Mittwoch, 16. September, 18.30 Uhr
Hörsaal (Eingang Arlibonstrasse), Kantonsspital Graubünden, Chur



Er steht im «Bachhus» am Herd: Torsten Rönisch gehört zu den Köchinnen und Köchen in der Viamala-Region, die gerne auch mal Ziegenfleisch zubereiten. Bild: Jano Felice Pajarola

Bekannt geworden als Küchenchef im «Capricorns» in Wergenstein und dort von «Gault-Millau» zeitweise mit 13 Punkten geehrt, arbeitet der Deutsche seit inzwischen vier Jahren in Hinterrhein. Dort fühlt er sich äusserst wohl, wie er während der letzten Vorbereitungen für das bevorstehende Mittagessen erzählt – ein Essen mit vielen Ziegenprodukten natürlich. Eine Sülze mit Gitziffleisch rüstet Rönisch als Vorspeise, der Hauptgang wird ein Zweierlei von Ragout und Rücken sein, im Dessert steckt Ziegenmilch in Glacé, Crème und Zigerkräften, und zum Kaffee wird er ein Soufflé mit Ziegenfrischkäse aus dem Ofen holen.

Wir beraten Gemeinden.



Eine Kreation von Torsten Rönisch: Hier bringt er Ragout und Rücken von der Geiss zusammen auf den Teller. Bild: Jano Felice Pajarola

Was es braucht: ein emblematisches Produkt, Konzept oder Tier

Die Gäste staunen ob der Zubereitungsmöglichkeiten, die das Tier bietet – aber immerhin schliesst sich die Viamala-Region an diesem Tag ja offiziell den 17 bisherigen «Kulinarischen Genusssorten» der Schweiz an. Wer in diese erlauchte Riege aufgenommen wird, bestimmt die nationale Genussstiftung Fondation pour la Promotion du Goût in Lausanne, in Hinterrhein vertreten durch ihren angehenden Geschäftsführer Alexandre Fricker und «Genusssorte»-Projektleiterin Barbara Schneider. «Mit dabei sind Regionen mit emblematischen Produkten wie Sbrinz oder Chasselas», erklärt Schneider, «solche mit einem besonderen Konzept wie Valposchiavo mit der 100-Prozent-Bio-Strategie – oder solche mit einem emblematischen Tier wie das Val d'Hérens mit der Eringer Kuh.» Und nun eben die Destination Viamala mit der Rheinwaldner Geiss.



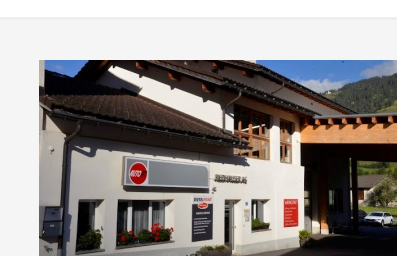
PROMOTED CONTENT
EMS Schiers: Gymi und FMS
EMS Schiers: anspruchsvoller Unterricht und persönliche Förderung.
Jetzt informieren

«Unser Ziel ist es, diese Regionen dank ihrer Kulinarik besser in Szene zu setzen», erläutert Schneider – ein Ziel, das natürlich auch Touristiker Thörgg sehr begrüsst. «Wir werden Teil einer illustren Runde und können mit grossartigen Regionen mitspielen. Und der Status als «Kulinarischer Genusssort» fördert die Innovation», konstatiert er. Und der innovative Geist ist ja nicht zuletzt gefragt, um den Ziegenfleisch-Absatz zu fördern. Beispielsweise mit «Knusperli im Tempurateig», einer neuen Kreation, die demnächst erstmals zum Zug kommen soll, wie Thörgg verrät.

Käse? Thusner Hosenknöpfe? Nein: die dienliche Ziege

Auf die Geiss als Botschafterin ist man bei Viamala Tourismus übrigens nicht grad sofort gekommen. «Wir haben uns überlegt: Was ist denn unser emblematisches Produkt?», erzählt Thörgg. «Käse? Der war schon gut vertreten unter den bislang 17 Orten. Vielleicht Thusner Hosenknöpfe? Aber ein Gebäck mit einem Durchmesser von einem Zentimeter fanden wir auch nicht so ideal. Letztlich war die Ziege dann sehr naheliegend. Sie ist frech und interessiert, hübsch – und den Menschen sehr dienlich.»

«Wir müssen aus dem schöpfen, was es hier gibt», meint Luisa Baselgia, Geschäftsführerin Kultur und Tourismus bei der Gemeinde Rheinwald. Geissenprodukte aus dem Tal zu fördern, habe man im kleineren Rahmen in den letzten Jahren bereits versucht, «aber jetzt können wir das in einem ganz anderen Massstab tun». Zum Beispiel im Rahmen der Schweizer Genusswoche, alljährlich organisiert von der Fondation aus Lausanne. Zehn Tage lang stehen dann die Vielfalt der hiesigen Küche und die Freude an gutem Essen im Rampenlicht, dieses Jahr vom 17. bis 27. September. Auch im Rheinwald: an einem Abend zur Hinterrheiner Geiss am 26. September – und vielleicht auch an der Piazza Culinaria vom 19. und 26. September in Splügen. Dabei kochen Einheimische für Gäste. Gut möglich, dass auch dann etwas von der Ziege auf dem Teller landet.



PROMOTED CONTENT
75 Jahre Riedhauser
Vom Hufschmied zum Garagenbetrieb – eine Zilliser Familiengeschichte.
Jetzt informieren

Mehr zum Thema: [Gastronomie](#), [Viamala](#)

Mittwoch, 16. September, 18.30 Uhr
Hörsaal (Eingang Arlibonstrasse), Kantonsspital Graubünden, Chur