

Das Bündnerland vor der Haustüre

Wer liebt sie nicht: die Capuns, die Bündner Nusstorte, die Salsiz und das Bündnerfleisch. An der Oberhausenstrasse 2 in Stäfa entführt uns Katharina Wittmann zu den Köstlichkeiten des Bündnerlandes.

Katharina Wittmann ist, wie es sich für eine richtige Bündnerin gehört, eine vorsichtige Geschäftsfrau. Bevor sie den kleinen Laden an der Oberhausenstrasse 2 gemietet hatte, verkaufte sie ihre selbstgemachten Capuns von zu Hause aus. «Ich musste mir zuerst sicher sein, dass mein Angebot auch eine Käufer-schaft findet. Und es war schwierig, einen Laden zu finden, den ich mir auch leisten konnte», erzählt Katharina Wittmann. Das Glück war ihr hold und es lohnte sich, dass sie sich in Geduld übte. Das Ladenlokal, das sie schlussendlich gefunden hat, liegt nur ein paar Schritte von ihrem Wohnort entfernt. Ist Katharina Wittmann einmal nicht im Laden, können sie die Kundinnen und Kunden anrufen und sie ist in zwei Minuten vor Ort – auch am Sonntag.

Capuns nach Grossmutter Rezept

Die Capuns, die Katharina Wittmann verkauft, stellt sie selbst her. «Das Rezept für die Capuns habe ich von meiner Grossmutter erhal-

ten. Vermutlich wurde es schon vorher von Generation zu Generation weitergegeben», erzählt die Bündnerin aus Disentis. Sie verwendet für ihre Capuns nur ganz frische Produkte wie Bündnerfleisch, Rohschinken, Salz, Krauseminze und natürlich Mangold. «Meine Capuns sind frei von E-Stoffen und sonstigen Zusätzen», bestätigt Katharina Wittmann. Neben den selbstgemachten Capuns erhält man im kleinen, aber sehr heimeligen Laden eine weitere Bündner Köstlichkeit: die Bündner Nusstorte. «Ich will in meinem Laden für Bündner Spezialitäten natürlich die beste Nusstorte anbieten. Deshalb habe ich eine grosse Auswahl an Nusstorten ausprobiert. Überzeugt hat mich schliesslich die Bündner Nusstorte der Meier-beck AG in Sta. Maria im Müntertal», erzählt Katharina Wittmann. Diese Nusstorte ist aus Lebensmitteln aus der Bio-Knospe-Produktion hergestellt. Die Knospe ist die Marke der rund 7'100 Schweizer Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe, die nach



Katharina Wittmann vor ihrem Geschäft an der Oberhausenstrasse 2

Fotos: Daniela Bahnmüller

den Richtlinien von Bio Suisse produzieren. Die Meier-beck AG ist einer der lizenzierten Verarbeitungsbetriebe. So ist die Bündner Nusstorte die perfekte Nachspeise zu den selbstgemachten Capuns von Katharina Wittmann.

Salsiz, Honig, Birnenbrot

Capuns und Bündner Nusstorte sind zwar sehr bekannte, aber nicht die einzigen Bündner Spezialitäten. «Das Trockenfleisch kaufen wir bereits seit vier Generationen bei Anselm Sialm in Segnas, genauso lange beziehen wir die Würste von der Metzgerei Lozza in Disentis und das Birnbrot von der Bäckerei Goldmann ebenfalls in Disentis», erklärt Katharina Wittmann. Dieses hätten sie nicht degustieren müssen, da sie es bereits seit Kindsbeinen kennen. Und Simon Orlik in Zignau, von dem Katharina Wittmann den Honig bezieht, sei der Bruder eines ehemaligen Schulkollegen. Eine

weitere Spezialität, allerdings fürs Bad und nicht den Tisch, sind die Arvenprodukte wie beispielsweise Schaumbäder oder Seifen auf Arvenbasis. Und so schliesst sich der Kreis: Katharina Wittmann, die das Bündnerland verlassen musste, unterstützt nun die Betriebe in ihrer Heimatgegend. «Ich bin im hintersten Tal in Disentis aufgewachsen. Und wer Lust hat, kann gerne mit mir romanisch sprechen», so Katharina Wittmann. 90% der Einwohnerinnen und Einwohner unterhalten sich in dieser Sprache und auch in der Schule werde auf Romanisch unterrichtet. Steht die grosse Fahne an der Oberhausenstrasse 2 vor dem Laden, dann kann man sich mit den Bündner Spezialitäten eindecken. Halten Sie die Augen offen und besuchen Sie das Bündnerland vor unserer Haustür. (Adresse S. 13)

● TREFFPUNKT

