



Engadiner Post / Posta Ladina
7500 St. Moritz
081/ 837 90 81
www.engadinerpost.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'019
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Seite: 3
Fläche: 128'685 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 276.007

Referenz: 86086288
Ausschnitt Seite: 1/3



Einblick in die Manufaktur (von oben links nach unten rechts): Monika Müller mit einigen gefriergetrockneten, in Plastikbeuteln verpackten Gemüsen. Schon im Eingangsbereich wird man von vielversprechenden Produkten empfangen. Wird auch in Handarbeit erledigt: Das Vakuumieren der Buchweizenpasta. Klein, aber das Herz des Verarbeitungsprozesses: Der Gefriertrockner. Fotos: Marie-Claire Jur

Vitto oder Feines aus dem Bergell



In Vicosoprano gibt es seit einem Jahr eine kleine innovative Manufaktur. Monika Müller bietet in ihrer Vitto GmbH naturbelassene Produkte an, darunter gefriergetrockneten Trekking-Proviant. Federleicht und nährstoffreich könnte dieser selbstgefertigte Hightech Food bald ein Verkaufsschlager werden.

MARIE-CLAIRE JUR

An gewissen Postauto-Haltestellen gibt es Überraschendes zu entdecken. In Vicosoprano beispielsweise. In den Räumlichkeiten der ehemaligen Poststelle hat sich die Manufaktur Vitto GmbH eingenistet, wie die Beschriftung auf der gläsernen Eingangstür anzeigt. Wer eintritt, erblickt als Erstes auf Regalen links und rechts durchsichtige Glasflaschen mit farbigen Flüssigkeiten sowie Einmachgläser mit Fruchtschnitzen drin. Dann weitet sich der Raum, in dem etliche Metalltische mit darunter eingereihten Pfannen sowie Gerätschaften zu erblicken sind: Nur ein paar Sekunden steht man allein da und schon kommt eine Person mit bräunlicher Schürze und Kopfbedeckung um die Ecke geschossen: Monika Müller ist die Hausherrin hier und verschwindet alsbald mit der Jacke des Gastes in der Garderobe. Es ist hell in dieser Küche und es riecht – nach nichts.

Wer des Italienischen mächtig ist, weiss, dass «Vitto» Kost oder Verpflegung bedeutet. Zwar werden in dieser kleinen Manufaktur auch mal Lebensmittel blanchiert, doch hauptsächlich werden sie gefriergetrocknet.

Jetzt im Herbst ist im Einfrauenbetrieb nicht so viel los wie im Frühling und



Sommer, wenn verschiedenste Früchte und Gemüse geerntet und hier verarbeitet werden. An diesem Nachmittag liefert einzig Bio-Bauer Giacomo Waltensbül aus Montaccio zwei Säcke Kartoffeln der Sorte Bellavita an. Monika Müller verarbeitet nur hochklassige Lebensmittel, die aus der Region oder aus Graubünden kommen. «Regional kommt vor Bio. Nicht jeder Landwirt peilt das Bio-Label an. Wichtig sind mir Qualität und Frische», betont sie. Beeren baut sie gleich selbst in ihren Gärten in Soglio und Castasegna an, wenn diese nicht ausreichen, bezieht sie sie aus dem nahen Puschlav, genau so wie Äpfel, Birnen und Nüsse. Das Buchweizenmehl für die Pasta wurde in der Scartazzini-Mühle in Promontogno gemahlen. Auch die unterschiedlichen Gemüse stammen alle aus der nahen Umgebung.

Federleicht, platzsparend, hochwertig

Aus den Lebensmitteln wird High-Tech Food. Natürlich werden die frischen Zutaten zuerst gereinigt, gerüstet und zugeschnitten. Doch sie werden nicht gleich zubereitet und sofort verzehrt. Viel-

mehr durchlaufen sie einen Lyophilisierungsprozess. Bei der Gefriertrocknung verlieren sie rund Fünftel ihres ursprünglichen Gewichts und sind danach ohne Konservierungsstoffe haltbar. Abgepackt in Portionsbeutel macht sie das zum idealen Proviant für all diejenigen, die nicht viel Platz in ihrem Gepäck haben und dessen Gewicht begrenzen wollen. Der neuste Hit, den Monika Müller kreiert hat, ist die Trekking Linie: Beispielsweise Buchweizenpasta und Porridge für unterwegs. Nährstoffreiche Nahrung für Wanderer, Alpinisten und Biker. Auch Segler haben diese geschmackvolle, kalorische wie vitaminreiche Verpflegung für sich entdeckt. Die in biologisch abbaubaren Portionsbeuteln abgepackten Gerichte sind federleicht. Mit kochendem Wasser ange macht, können sie nach rund zehnminütigem Ziehen im Beutel selbst verzehrt werden.

Erfahrung im olfaktiven Sektor

«Das Lyophilisieren war lange Zeit eine Sache für industrielle Betriebe mit grossen Anlagen», erzählt Müller. Erst seit wenigen Jahren gäbe es auf dem Markt auch kleinere Geräte, die sich für eine Manufaktur wie die ihre eignen. Darin sah Müller ihre Chance. Die studierte Facility Managerin (Hauswirtschaftsfachfrau im weitesten Sinn) hatte früher schon zur Finanzierung ihrer Ausbildung zusammen mit einer Kollegin einen Catering-Service aufgebaut und betrieben. Erfahrung im Umgang mit der Zubereitung von Lebensmitteln gewann sie unter anderem auch im Bergell, wo sie mit ihrem Mann Christian Speck das Hotel Palazzo Salis in Soglio führte und während vier Jahren das Küchenzepter schwang. «Das Olfaktive Element beim Kochen, das Kombinieren von verschiedenen Geschmäckern und Konsistenzen, das Experimentieren mit Nahrungsmitteln hat mich



schon immer fasziniert». Auch der Arbeit mit den Händen war die praktisch Veranlagte immer zugetan. Kraft ihrer Ausbildung und ihrer Interessen hat sie sich aber auch schon vermehrt mit verschiedensten Prozessen und Entwicklungsstrategien in Unternehmen auseinandergesetzt. Dass sie vor einem Jahr auf die Karte neuartiges High Tech Food setzte, erstaunt deshalb nicht.

Gefriertrocknen heisst feintunen

Während Monika Müller mit einer Schöpfkelle von Hand gefriergetrocknete Buchweizenpasta, die mit verschiedensten Gemüsepartikeln angereichert ist, aus einem grossen Plastikbecken in kleine Portionenbeutel abfüllt und abwägt, sinniert sie über den Verarbeitungsprozess: «Gemäss Studien bleiben beim Gefriertrocknen zwischen 92 und 95 Prozent der Vitamine und Spurenelemente erhalten. Es handelt sich also um eine sehr schonende Methode, aber simpel ist sie nicht». Der Prozess müsse an jedes zu verarbeitende Lebensmittel angepasst werden, dabei spielten der jeweilige Wassergehalt und die Konsistenz mit. Seit einem Jahr ist Müller am Experimentieren und Austarieren. «Ich lerne immer noch dazu», bemerkt sie. Zehn Buchweizenpasta-Beutel sind inzwischen abgefüllt. Müller wendet sich den frisch angelieferten Kartoffeln zu, wäscht einen Teil der Ladung unter fliessendem Wasser und befüllt damit portionenweise eine Schneidemaschine. In dieser werden die ganzen Knollen samt Schale zu kleinen Würfeln zerkleinert. Diese blanchiert Müller alsbald in einer grossen Pfanne mit kochendem Was-

ser und siebt sie ab. Sobald sie abgekühlt sind, werden sie bei minus 30 Grad schock gefroren und landen anschliessend im Freezer. Bis sie dann zeitnah auf den Schubladen des Gefriertrockners verteilt und zu einem Snack verarbeitet werden, der gesünder und aromareicher als gängige Pommes Chips ist.

Geschmacksoffenbarung

A propos Geschmack: ein kleines Müsterchen muss genügen, um aufzuzeigen, wie geschmackvoll dieser High Tech Food ist. Die gereichte gefriergetrocknete Himbeere verschwindet im Mund. Das federleichte Ding schmeckt zuerst nach gar nichts. Erst mit zunehmender Einspeichelung wird die Frucht schwerer, kann in ihrer Konsistenz mit der Zunge abgetastet werden und setzt nach und nach ihr Aroma frei. Herrlich! Schmeckt fast wie eine frisch gepflückte Himbeere!

Vertrieb und Businessplan

Wie finden die Vitto-Produkte zu ihren Kunden? Vieles Bestellungen erfolgen online und werden per Post verschickt. Wichtig bei der Kommunikation von (neuen) Produkten ist auch die eigene Homepage. Müller baut zudem auf ihre Stammkundschaft und ihr Netzwerk aus ihrer Catering- und Hotellerie-Zeit. Hie und da stecken auch Postauto-Touristen ihre Nase durch die Eingangstür und kaufen vor Ort ein. Einige Einheimische sowie Hoteliers aus der Region beziehen ebenfalls die handgefertigten Delikatessen. Nicht nur Trekking-Nahrung bietet Monika Müller an, auch verschiedenste Sirupsorten

sind im Angebot. Ein Verkaufschlager ist ihr hausgemachtes Nougat Myrtilus, das gefriergetrocknete Heidelbeeren und schwarze Holunderbeeren enthält, mit leicht gerösteten Baumnüssen und Bergeller Honig angereichert und mit einer dünnen Fondant-Schicht ummantelt ist. «Ich hatte nie vor, aus diesem kleinen Betrieb eine Firma mit 50 Mitarbeitenden zu machen», sagt die innovative Unternehmerin. «Aber ich möchte einfach von meiner Arbeit leben können. Derzeit ist dies erst in Ansätzen möglich, schliesslich gilt es, die angeschafften Geräte zu amortisieren». Doch aufgrund der steigenden Nachfrage könnte der point of even bald geschafft sein. Müller ist im Gespräch mit Ausrüstern im Sportbereich, die ein Interesse an einer Zusammenarbeit bekundet haben. Sie gibt sich nicht der Illusion hin, dass sie nur mit Kunden aus dem Bergell und Südbünden überleben könnte, dafür sei dieser Markt einfach zu klein. «Aber es wäre schön, wenn die Nachfrage aus der Nähe zunehmen würde und die Wertschöpfung möglichst im Tal gehalten werden könnte.» Aktuell verarbeitet sie 1200 Kilo Früchte und Gemüse zu 200 Kilo Gefriergut in einem Jahr. Es dürfte noch etwas mehr werden. Jedenfalls hält Monika Müller aktuell Ausschau nach mehr Ackerland, wo sie noch weitere teils exotische Früchte anbauen möchte. Oder anbauen lassen könnte, wenn sich eine geeignete Person findet, die diesen Teil der Produktion übernehmen will.

www.vitto.ch