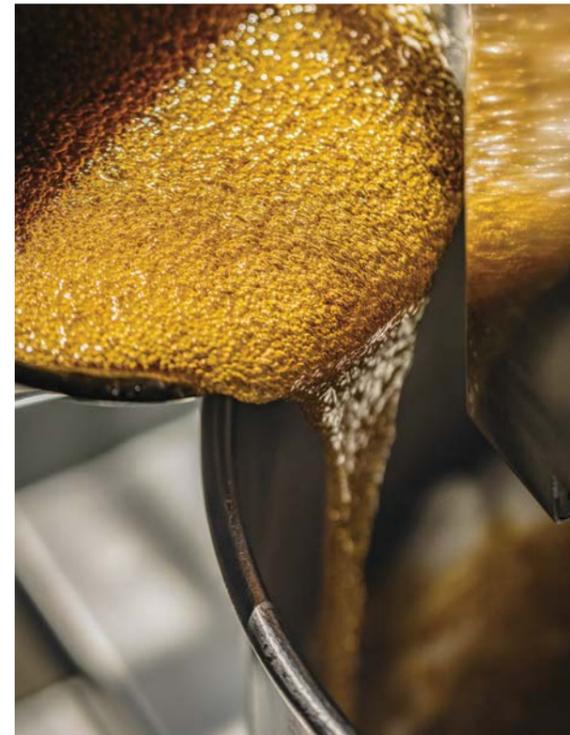


Süsse Grüsse für Hotelgäste

Monika Müller verarbeitet lokal Produziertes aus dem Bergell zu köstlichen Süssigkeiten und nahrhaften Trekkingmahlzeiten.



Grandioses aus Graubünden



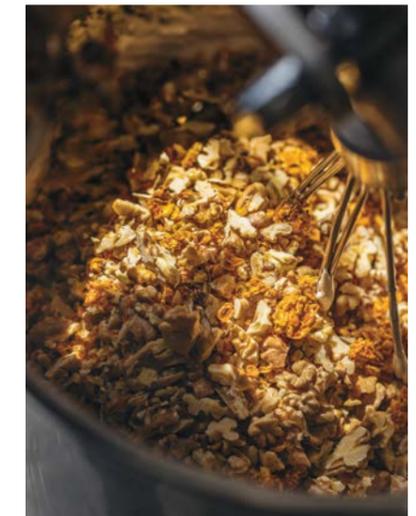
«Mich inspirierte die Geschichte der Bündner Zuckerbäcker.»

An der Topografie des Bergells mit seinen sonnenverwöhnten Terrassen finden nicht nur Wanderer gefallen: Auch Landwirte profitieren von den unterschiedlichsten Höhenlagen des Bündner Südtals. Auf den Alpweiden weiden Geissen und Kühe, einen Stock tiefer kultivieren Landwirte den Anbau von Bergkartoffeln und in den tiefergelegenen Gebieten um Soglio und Castasegna erntet man saftige Beeren und Marroni. Dazwischen summten Bienen, die fleissig Nektar für feinsten Honig sammeln.

Dass hier zwischen den hochaufragenden Bergen Produkte höchster Qualität wachsen und heranreifen, beobachtete Monika Müller, die das Bergtal seit acht Jahren ihr Zuhause nennt, bereits als Gastgeberin des Hotels Palazzo Salis in Soglio. Sie sagt: «Damals verwendeten wir in der Küche rund 90 Prozent Frischprodukte aus dem Tal.» Als sie mit ihrem Mann das Hotel 2019 verliess, konnte sie sich von zwei Dingen nicht verabschieden: vom Tal an sich und von all den köstlichen Lebensmitteln. So baute sie mit Vitto ihre eigene Firma auf und quartierte sich mit dieser im ehemaligen Telegrafnamt von Vicosoprano ein. Sie begann

verschiedenste Lebensmittel zu veredeln. Mitunter verarbeitet sie Eier, Honig und Beeren aus dem Tal zu Variationen von Nougat. Die Baumnüsse, die ebenfalls in den Nougat gehören, lässt sie sich von Swiss Nuss aus Malans liefern. «Wo immer es geht, verwende ich lokale und regionale Produkte», sagt Monika Müller. Selbst das Rezept für den Nougat fand sie im Bergell. «Mich inspirierte die Geschichte der Bündner Zuckerbäcker.» Als sie sich mit deren Geschichte auseinandersetzte, stiess sie im historischen Archiv des Bergells im Palazzo Castelmur in Coltura auf ein Nougat-Rezept. Die aus Frankreich zurückgekehrten Zuckerbäcker brachten es damals aus Montélimar, der Wiege des französischen Nougats, ins Bergell.

Ihre Produkte, den Nougat, Trekkingmahlzeiten, gefriergetrocknete Früchte oder auch ihren neuen Weideröschentee, verkauft sie an Privatkunden, aber auch an die Hotellerie und Gastronomie. Beliebt sind ihre klein portionierten Nougats, die Hotels ihren Gästen gerne aufs Zimmer legen. Auf Anfrage werden die süssen Willkommensgrüsse mit einer individualisierten Etikette, mit wählbarem Text und dem Logo des Hotels, versehen. ■



Kontakt

—
Vitto GmbH
Monika Müller
Strada Cantonale 192
7603 Vicosoprano
+41 79 646 72 42
post@vitto.ch
—
vitto.ch