



In Brigels läuft was: Die Wimmelbilder von Illustratorin Isabelle Metzen geben das Dorf, seine Einwohner und Gäste kindgerecht und doch detailgetreu wieder.

Pressebilder

Wenns wild wuselt im bunten Bündner Bergdorf

Wer Kinder hat, kennt die beliebten Wimmelbücher. Dank zwei innovativen Brigels-Fans gibt es nun eines, das exklusiv im surselvischen Ferienort spielt. Damit ist der «Cudisch plein pievel» ein Novum in Graubünden.

von Jano Felice Pajarola

Was hat der Zoo von Leipzig mit Brigels zu tun? Auf den ersten Blick nicht viel. Und doch haben sie etwas gemeinsam: Beide Orte hat die deutsche Illustratorin Isabelle Metzen besucht, um Fotos aufzunehmen, sich Szenarien einzuprägen und sie zeichnerisch umzusetzen, in Wimmelbuch-bildern voller Geschehnisse, voller Figuren. Oder mit anderen Worten: «plein pievel», voller Leute. So nämlich haben sie es mit einer sprachlichen Neuschöpfung getauft, ihr Wimmelbuch aus Breil/Brigels, die Herausgeber Silvan Gabriel und Sebastian Duff: «Cudisch plein pievel». Denn die Übersetzung des Worts «Wimmelbuch», nach Rumantsch-Grischun-Vokabular Ple-dari Grond, «cudesch vokmicler», gefiel ihnen nicht sonderlich gut. Ameisenhaufen – «das fanden wir wegen der Assoziationen nicht so geeignet», erklärt Duff mit einem Augenzwinkern. «Plein pievel» hingegen «tönt gut und passt», so Duff. Schliesslich solle es ein Buch für die Leute sein, und das im regionalen Idiom Sursilvan.

Mit Brigels eng verbunden

Aber der Reihe nach. Eigentlich fing die Geschichte an mit einem Wimmelbuch bei Familie Duff zu Hause in

Zürich. Ebenfalls speziell für einen Zoo gemacht, wenn auch nicht für jenen in Leipzig. «Ich habe es mit meiner Tochter bestimmt tausendmal angeschaut», meint Duff lachend. Plötzlich kam ihm und seinem engen Freund Gabriel die Idee: Wenn es schon solche Wimmelbücher für besondere Orte gibt, warum nicht gemeinsam eines für Brigels erarbeiten? Zumal ja beide enge Beziehungen zum Dorf haben: Für Gabriel, den lokalen Tourismus-Infostellenleiter, ist es die Heimat, für den Zürcher Kantonsverwaltungsmitarbeiter Duff, dessen Familie aus Sumvitg und Lumbrin stammt, das Ferienziel in einer Region, in der er sich verwurzelt fühlt. Die initiativen Mittdreissiger nahmen mit dem in Berlin domizilierten Wimmelbuchverlag Kontakt auf, «denn wir wollten etwas Professionelles machen», betont Duff. Sie übernahmen auf eigenes Risiko die Finanzierung, schufen ein Konzept, legten die zu zeichnenden Szenarien und Personen aus dem Dorf fest. Der Verlag brachte sie mit Illustratorin Metzen zusammen, und die Dinge nahmen ihren Lauf. Mit Erfolg: Seit Anfang Dezember liegt das «Wimmelbuch Breil/Brigels» oder eben der «Cudisch plein pievel» in gedruckter Form vor, erhältlich ist das Werk in ausgewählten Geschäften und online auf wbbb.ch, der

notabene durchgehend auch in Sursilvan gehaltenen Website zum Buch.

Badesee und Alpbazug

Die Illustrationen zeigen Szenen aus dem Dorfleben: den Silvestermarkt, Tschuppina mit Golfplatz und Militäreinrichtungen, das Resort «Pradas», den Alpbazug, das Skigebiet, alles detailgetreu, «wir haben viel Aufwand betrieben», erklärt Duff. Besondere Figuren haben, wie in Wimmelbüchern üblich, mehrmals ihren Auftritt, zum Beispiel der bekannte Poet Giacum Hasper Muoth (1844–1906). Für Duff «gehört er einfach dazu, er ist ja die Figur aus Brigels. Und dann tauchen

auch gewisse Charakterköpfe aus dem Dorf in den Bildern auf.» Allzu viel möchte Duff dazu nicht verraten, aber Persönlichkeiten wie der bärtige Julian Cathomas sind natürlich schnell entdeckt. Die Herausgeber notabene hat Metzen für die Website des Buches auch gezeichnet, sie winken in blauer (Gabriel) und roter (Duff) Jacke.

Lokale Betriebe integriert

Dann die Hotels, Läden, Dienstleister: Mehrere Betriebe im Ort haben Duff und Gabriel von Illustratorin Metzen geschickt in die Szenen integrieren lassen. «Aber nicht als Werbung, sondern weil sie Teil des Dorflebens und von grosser Bedeutung für Brigels sind», so Duff. Was den Herausgebern ebenfalls wichtig ist: Die Bilder bieten Raum für Gedanken, Erinnerungen und Träume. «Mit dem Wimmelbuch können Gäste ihre Ferienerlebnisse mitnehmen und ihre eigenen Geschichten dazu erzählen. Für eine Familien-Ferienregion ein ideales Souvenir», ist Duff überzeugt – und in dieser Form eine Premiere in Graubünden. Aber wer weiss, vielleicht findet der «Cudisch plein pievel» ja bald Nachahmer.

Silvan Gabriel, Sebastian Duff (Hg.): «Wimmelbuch Breil/Brigels». Mit Illustrationen von Isabelle Metzen. Wimmelbuchverlag. 25 Franken.



73 Gramm «rotes Gold» aus 13 000 Blüten

Seit 2014 produzieren Claudia und Peider Michael auf dem Stegaletahof in Donat am Schamserberg Safran. Die Anbaufläche hat sich in dieser Zeit von 40 auf 400 Quadratmeter verzehnfacht.

Safranproduktion auf gut 1000 Metern über Meer? Was im bekannten Walliser Dorf Mund funktioniert, das funktioniert auch in Donat am Schamserberg, und zwar immer besser. 2014 haben Claudia und Peider Michael auf ihrem Stegaletahof im Rahmen eines Anbauversuches mit dem Naturpark Beverin auf einer Fläche von etwa 40 Quadratmetern ungefähr 1800 Safranknollen gesetzt. Mit Erfolg, wie sich zeigen sollte: Nach drei Jahren waren nicht nur drei erfreuliche Ernten eingeholt, auch die Knollen hatten sich um ein Vielfaches vermehrt, wie der Naturpark in einer Medienmitteilung festhält. Im letzten Sommer konnte Familie Michael 15 000 eigene Knollen auf der nun 400 Quadratmeter grossen Anbaufläche setzen. Die Ernte daraus ist mittlerweile ebenfalls eingeholt: 13 000 Blüten konnten gepflückt

werden, das hat laut Mitteilung 73 Gramm «rotes Gold» ergeben.

Mit Schweizer Pärke-Label

Seit Anfang Dezember vermarktet die Familie ihren «Schamserberg Safran» nun auch direkt ab Hof. Und in einer neuen Verpackung, die in ein Kuvert passt und sich damit für den Versand per Post eignet. Ausserdem ist sie laut Mitteilung mehrfach verwendbar, wie-



Verkaufsbereit: Safran aus Donat. Pressebild

derkehrende Kunden können den Behälter auf dem Hof in Donat zu einem angepassten Preis auffüllen lassen. Was auch neu ist: Seit Herbst verfügt der Safran über das Produktlabel «Schweizer Pärke» für Spezialitäten, die in einem Naturparkgebiet produziert und verarbeitet werden. Das exotische Premium-Erzeugnis aus Donat reiht sich damit ein in eine Riege von über 1300 Produkten schweizweit. Hinter den Schamser Safranfäden steckt – wie überall – viel Handarbeit: Die Safranknollen werden Anfang Juni manuell mindestens 15 Zentimeter in die Erde gesetzt, erst Ende September beginnt allmählich das Safrangras zu wachsen. Die Pflanzen müssen mit Mulchen vor Unkraut, mit hohen Zäunen vor Wildverbiss geschützt werden. Ab Mitte Oktober zeigen sich dann die Blüten, die in geschlossenem Zustand

morgens und nachmittags geerntet werden. Die drei Stempelfäden pro Blüte werden – ebenfalls von Hand – herausgezupft und auf dem Specksteinofen über Nacht getrocknet. Dabei wandeln sie sich zum eigentlichen Safrangewürz, das dann aber noch mindestens zwei Monate gelagert werden muss. Sechs Wochen dauert die Erntezeit ungefähr, danach heisst es wieder warten bis im folgenden Jahr. Offen für weitere Verkaufskanäle Der Safran aus Donat ist zurzeit nicht nur direkt ab Hof erhältlich, es gibt ihn auch in der «Molki» in Thusis, im Sufter Dorfladen und in der Stenna-Arztpraxis in Flims. Doch dabei soll es nicht bleiben: Weitere Verkaufskanäle kommen laut Mitteilung hoffentlich noch dazu. (jfp)

So schmeckt Weihnacht



Kartoffelsalat an Heiligabend

von Carsten Michels

Da die eigentlichen Festtage am 25. und 26. Dezember mit aufwendiger Küche begangen werden, stellt sich die Frage: Was gibt's an Heiligabend? Fällt der 24. wie in diesem Jahr auf einen Wochentag, müssen die meisten ohnehin tagsüber arbeiten. Daher empfiehlt sich zum Nachtessen ein schlichtes Gericht. Bei unseren nördlichen Nachbarn kommt traditionell Kartoffelsalat mit Frankfurter oder Wiener Würstchen auf den Tisch. Die Rezepte unterscheiden sich je nach Region. Während in Süddeutschland die Sauce meist aus Essig und Öl besteht und zu den Kartoffeln allenfalls gebratene Speckwürfel gegeben werden, steht bei den Norddeutschen die süss-saure Variante mit Äpfeln, Gewürzgerurken und Joghurtsauce hoch im Kurs. Die Zubereitung ist einfach und dauert etwa eine Dreiviertelstunde.

Zutaten

- 2 kg Kartoffeln, festkochend
- 2 Eier
- 2 Äpfel
- 1 grosses Glas Gewürzgerurken (davon wird nur die Hälfte verwendet)
- eine mittlere Zwiebel
- 500 ml Joghurt nature
- Mayonnaise
- Senf
- Peterli, Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen, bis sie noch leicht bissfest sind. Die Eier 8 bis 10 Minuten mitkochen. In der Zwischenzeit die Sauce herstellen: Joghurt in eine Schüssel geben und die Hälfte des Gurkenaufgusses dazugeben. Etwas Senf und so viel Mayonnaise unterrühren, bis die Sauce sämig ist. Kräuter hacken und beimengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Äpfel schälen und würfeln. Zwiebel hacken und die Hälfte der Gurken aus dem Glas ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Äpfel, Zwiebel und Gurken vermengen. Die Kartoffeln abgessen und noch heiss schälen. Den Boden einer grossen Salatschüssel mit Kartoffelscheiben belegen, salzen und so viel Sauce darübergeben, dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Dann einen Teil der Apfel-Gurken-Zwiebelmischung dazufügen. Mit der Schichtung von Kartoffelscheiben (jeweils salzen!), Sauce und Apfelmischung fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Zuletzt die hartgekochten Eier würfeln, unterheben und das Ganze vorsichtig vermengen. Mindestens zwei Stunden an einem kühlen Ort gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren eventuell nachsalzen. Dazu passen neben Wienerli genauso gut Rippli, panierte Plätzli oder auch Backfisch.

In dieser Rubrik erschienen im Advent originelle Rezepte für Festtags-Leckereien. Mit diesem Beitrag ist die Serie beendet.