



Die Capuns-Meisterin aus Zillis

In Zillis kennt man Andretta Schwarz wegen ihrer hausgemachten Bündner Mangoldwickel. In der Capuns Factory jedoch tüftelt die leidenschaftliche Gastwirtin noch an weitaus kreativeren Spezialitäten.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Die hausgemachten Capuns und weitere regionale Köstlichkeiten können im hauseigenen Laden gekauft werden.

50 Kilo Capuns-Teig setzt Andretta Schwarz jeweils am Sonntagabend an. Genug, um in der Woche darauf 1000 Portionen davon in Mangoldblätter zu wickeln, exakt nach dem Capuns-Rezept, das sie von ihrer Grossmutter übernommen hat. Produziert wird in der Küche der Alten Post in Zillis weit mehr, als die Gäste verzehren. Voll wird das Haus vor allem im Sommer, wenn die Wanderer und Touristen die für ihre einzigartige Bilderdecke bekannte romanische Kirche von Zillis besuchen. Im Winter finden nur einzelne Stammgäste und Dorfbewohner den Weg in die Alte Post. Die meisten Wintertouristen buchen ihre Zimmer im Skort Splügen oder im benachbarten Andeer mit seinem Mineralbad. Um die ruhige Zeit zu überbrücken, hat die Wirtin sich und ihren Betrieb neu erfinden müssen. Ihre Gaststube hat sie zur Hälfte in einen Laden mit regionalen Spezialitäten umgewandelt, in der Küche die Produktion von Capuns und Nusstorte ausgebaut. Die Nusstorten und die traditionellen Bündner Mangoldwickel verschickt sie in die ganze Schweiz, die Capuns auch in einer vegetarischen Variante. «Allein vom Gasthaus könnte man hier nicht mehr leben, die Produktion und der Versand von eigen-

Vielfältiger Naturpark Beverin

Tiefe Schluchten, hübsche Dorfbilder, glasklare Seen: Uns fallen einige Gründe ein, weshalb sich ein Besuch im über 400 Quadratkilometer grossen Naturpark Beverin lohnt. Die mehreren hundert Steinböcke, die in dieser einzigartigen Landschaft leben, sind ein weiterer. Entdecken Sie die Schönheit des Parks auf einer Rundwanderung zur Burgruine Cagliatscha und besuchen Sie unterwegs die Capuns Factory von Andretta Schwarz. Über die 1856 erbaute Holzbrücke führt der Weg von Andeer über den Hinterrhein nach Clugin und von da nach oben zur alten Ruine. Schätzungen zufolge wurde sie um 1265

erbaut und im Zuge der Schamserfehde zerstört. Weiter geht es von da ins Tobel Val Tgatscha und über die berühmte Mailart-Brücke bis nach Donat, wo es viele Marchion-Häuser aus dem 17. Jahrhundert zu bestaunen gibt. Via den Bach Ual da Sudan führt der Weg über Zillis und Pignia zurück nach Andeer. naturpark-beverin.ch



ANREISE NACH ZILLIS

- Ab Chur 40 Minuten
- Ab Zürich 2 Stunden 5 Minuten
- Ab Bern 3 Stunden 10 Minuten



nen Spezialitäten füllen die entstehenden Lücken.» Capuns Factory hat Schwarz ihre neue Firma benannt und gemeinsam mit ihrem Sohn gar einen Webshop aufgezogen. «Wenn ich das Lokal dereinst verpachten oder verkaufen sollte, kann ich so weiterhin kreativ sein und altbewährte wie auch neue Spezialitäten entwickeln und verkaufen.» Schwarz öffnet ein Glas des hauseigenen Chutney, das sie mit den im Röteli-Likör eingelegten Kirschen herstellt, die sie fein hackt und mit Nüssen vermischt. Um diese Köstlichkeit zu geniessen, muss man allerdings nach Zillis fahren. Denn gar alle Eigenkreationen verschickt die leidenschaftliche Wirtin vorläufig doch noch nicht.

capuns-factory.com



Dominik Flammer (52) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. publichistory.ch