

Vom Schafhirten zum Glace-Produzenten

Balser Derungs stellt im Engadiner Bergdorf Ftan mit Bio-Alpenmilch Eiscrème her



(Bild:)

Nach jahrelangem Tüfteln ist es Balser Derungs gelungen, aus der Alpenmilch seiner Engadiner Heimat Eiscrème nach italienischem Vorbild herzustellen. Inzwischen liefert er die hochwertigen Schleckereien in Dutzenden von Geschmacksrichtungen auch ins Unterland.

-yr. «Gletscharia» heisst es auf dem Firmenschild eines kleinen Geschäftslokals an der Hauptstrasse von Schuls, dem Zentrum des Unterengadins. Obwohl es das Wort offiziell gar nicht gibt, auch nicht im Rätoromanischen, ist sofort klar, dass es in einer «Gletscharia» leckere Eiscrème geben muss. Hat man die süsse Vermutung erst einmal verifiziert, führt die Spur weiter hinauf ins Bergdorf Ftan auf 1650 Metern über Meer und dort auf die Sonnenterrasse des Hotels «Bellavista». Hier erzählt Balser Derungs, wie er als ausgebildeter Automechaniker und späterer Computertechniker schliesslich zum erfolgreichen Glaceproduzenten geworden ist.

Die hohe Kunst der Glaceproduktion

Es war vor über zwanzig Jahren, damals hütete er zusammen mit seiner Frau Cilgia Schafe im Puschlav. Vom Grenzort Campocologno war es nicht weit bis nach Tirano, der ersten Anlaufstelle auf italienischer Seite. Dort beobachtete Derungs sehr genau, was ein Eisverkäufer auslöste, als dieser mit einem «carrettino», einem kleinen Verkaufswagen, erstmals in die Stadt kam. Als bald war der Eisverkäufer umlagert von Schleckmäulern jeglichen Alters. In der Folge eröffneten in Tirano geschäftstüchtige Einheimische vier Gelaterie, alle mit augenscheinlichem Erfolg.

Jetzt war der Ehrgeiz von Balser Derungs geweckt. Was in Norditalien

funktioniert, sollte doch auch in der Südschweiz möglich sein, zumal das Engadin mit der Milch und dem Wasser über die notwendigen Rohstoffe in hervorragender Qualität verfügt. Nach aufwendiger Suche stiess er in Meran auf einen 75-jährigen Mann, der bereit war, ihn in die Kunst der Glaceproduktion einzuführen. Während er als Hüttenwart arbeitete und seine Frau am Hochalpinen Institut Ftan unterrichtete, reiste Derungs in jeder freien Minute nach Italien, um sich die Rezepturen der «gelati artigianali», den hausgemachten italienischen Eiscrèmes, erklären zu lassen.

In dieser Pionierphase habe er viel Lehrgeld bezahlt, erzählt Balser Derungs. Literweise habe er sein Eis wegschmeissen müssen, weil es entweder hart wie Seife war oder ihm zwischen den Fingern zerrann. Erschwerend hinzu kam die spezielle Konsistenz der Alpenmilch, die sich zudem im Sommer und im Winter unterscheidet. Auch stellte sich heraus, dass die Milch für die Glaceherstellung unbrauchbar ist, wenn sie von der Alp mit der Pipeline in die Käserei transportiert wird: Die Milch fliesst nämlich nicht, sondern sie rollt viel eher talwärts und wird dabei mechanisch beschädigt, wie der hartnäckige Tüftler herausfand. Erst seit die Milch von den Bauern wieder in herkömmlicher Weise in Kannen angeliefert wird, kann er sie wunschgemäss verarbeiten. – Viel Wert legt Derungs auf die Qualität der Zutaten. Möglichst naturnah sollen sie sein, was gar nicht so einfach sei. So habe er in der Schweiz jahrelang vergeblich das richtige Schokoladenpulver gesucht. Fündig wurde er erst in Italien, interessanterweise bei der Tochterfirma eines Schweizer Unternehmens. Weil dieses der Tochterfirma die Ausfuhr verbot, musste er wieder die Hilfe seines Lehrmeisters in Meran beanspruchen. Dorthin wird jetzt das Schokoladenpulver geliefert, bevor es Derungs in die Schweiz einführt. Schliesslich soll die Glace mit der Geschmacksrichtung «tschiculatta» genau so schmecken, wie es Derungs persönlich am besten mundet.

Über 70 Glacesorten

Über 70 Geschmacksrichtungen umfasst das Angebot von «balnot», wie Derungs' Unternehmen heisst. Fast jeden Tag habe er eine neue Idee, die er ausprobieren möchte, sagt der 55-Jährige – sei es mit Red Bull, mit Prosecco oder mit einheimischem Goldmelissen-Sirup. Das Experiment, Eiscrème mit der Milch von Wasserbüffeln herzustellen, bezeichnet er hingegen als gescheitert. Es sei wohl doch besser, sie zu Mozzarella zu verarbeiten. Mit Hilfe von zwei Angestellten beläuft sich die Jahresproduktion von «balnot» in einem ehemaligen Ziegenstall inzwischen auf 50 Tonnen Glace. Beliefert werden neben diversen Gastrobetrieben im Unterengadin auch Gelaterie in Chur, Basel und Liestal. Zudem wird im renommierten Restaurant Paradies in Ftan ebenso Eiscrème von Balser Derungs serviert wie im «Club Baur au Lac» in Zürich – eine stolze Referenz für den ehemaligen Schafhirten im Puschlav.