



SAVOGNINER RÖTELI

rezept da tatta Mia

Einheimischer Likör mit Tradition

Likör aus Branntwein, Wasser, Zucker, gedörrten schwarzen Kirschen, Zimt, und Nelken.

Das Rezept des Savogniner Röteli ist ein ca. 100 jähriges Familienrezept und stammt von unserer Gross-, bzw. Urgrossmutter Maria, genannt tatta Mia.

In der Zeitung Südostschweiz wurde unser Röteli zum **besten Röteli** Graubündens gewählt (siehe Rückseite). Mit der Gesamtnote 5.7 von max 6 hat der Savogniner Röteli die Jury überzeugt. (Siehe Rückseite)

Gelobt wurde die rötlich-braune Färbung sowie der angenehm würzige Duft .

Neu ist unser Röteli auch als Grischa Röteli (Steinbocketikette) oder als

alkoholfreie Variante erhältlich.

SILVESTER / NEUJAHR

Am Neujahrstag teilten die schulentlassenen Burschen untereinander das Dorf auf, jeder besuchte nun in seinem Teil alle Häuser und brachte Neujahrswünsche an. Bis zu Beginn des Hochamtes mussten sie ihre Pflicht beendet haben. Als Entgelt erhielten sie ein paar Rappen und ein **Gläschen Röteli**.

Am Neujahrstag besuchten auch die Erwachsenen Pate und Patin und stiessen mit einem **Gläschen Röteli** oder Schnaps auf das neue Jahr an.

Auch die Wirte zeigten sich von der besten Seite und spendierten ihren Stammgästen einen Umtrunk (in der Regel einen Röteli).

Speziell während den **Wintermonaten** wird heute noch in Graubünden mit Freunden und Verwandten das Wiedersehen mit einem „*zanign*“ (romanisch Gläschen) **Röteli** gefeiert.

So findet sich in fast jedem einheimischen Haushalt eine grössere oder kleinere Flasche Röteli.

Im **Sommer** empfehlen wir den Röteli gekühlt zu geniessen oder als Zusatz in einem Glas Prosecco oder Champagner.

Ein Geheimtipp sind die **Rosolis**, unsere Röteli Pralinen oder die in Röteli eingelegten Kirschen, woraus sich köstliche Desserts zaubern lassen.

Viva ansemen !



Bündner Röteli ist gefragter denn je

Das Traditionsgetränk Röteli erfreut sich längst nicht mehr nur an Neujahr grosser Beliebtheit. Es erobert auch die Küchen – und sogar die Redaktion der «Südschweiz».

Von Mario Engli

Chur – Röteli hat in Graubünden Tradition. Sie reicht bis ins 19. Jahrhundert oder gar weiter zurück. Erstmals wurde der Bündner Röteli im Jahr 1909 offiziell beschrieben – als Likör von roter Farbe, der aus Brantwein, Zucker, Wasser, Kirschen und Gewürzen wie Zimt und Nelken zubereitet

und besonders zu Neujahr und bestimmten Bräuchen getrunken wird.

Es war früher ein beliebter Brauch, dass am Silvesterabend die verheirateten Männer das alte Jahr mit Kirchenglocken ausläteten und die Jungmannschaft zum Jahreswechsel das neue Jahr einlautete. Wie auf der Internetseite des kulinarischen Erbes der Schweiz zu lesen ist, zogen die jungen Knaben danach von Bauernhof zu Bauernhof. Sie bekamen auf den Höfen jeweils ein Glas Röteli, den die ledigen Frauen zusammen mit ihren Müttern hergestellt hatten. Dazu gab es ein Stück Birnbrot oder Pitta. Die Bauerntöchter weiter hinten im Dorf oder Tal hatten einen Vorteil: Je mehr

Röteli die jungen Herren getrunken hatten, desto schöner wurden die Frauen aus Sicht ihrer Besucher. Röteli als eine Art Liebestrank.

In einigen Bündner Gemeinden hat sich diese Tradition zum Jahreswechsel bis heute gehalten. Die Jungmannschaften der Dörfer ziehen von Haus zu Haus, um Glückwünsche für das neue Jahr zu überbringen. Einzig als Hochzeitsvorbote kann der Brauch aber kaum mehr gesehen werden.

Heute ein Ganzjahresgetränk ...

Röteli ist längst zu einem so genannten Ganzjahresgetränk geworden, mit dem spezielle Anlässe begonnen oder abgeschlossen werden. Die Da-

voser Kindschi Söhne AG etwa verkauft ihren Bündner Röteli – auch über Grossverleiher wie Coop – das ganze Jahr hindurch. Und die Drogerie Ullius mit ihrem bekannten Churer Röteli produziert während eines Jahres rund 6000 Flaschen in verschiedenen Grössen. Dieser Röteli wird bereits in der fünften Generation hergestellt und besteht aus Obstbrantwein, Kirsch, Wasser, Zucker, gedörrten Berg- oder Biokirschen und Gewürzen wie Zimt, Nelken und Kardamom.

... und auch in der Küche beliebt

Auch die Gastronomie hat die Vorzüge des würzigen Röteli erkannt. In

vielen Restaurants finden sich Dessertkreationen, basierend auf Früchten, die in Röteli eingelegt wurden. So empfiehlt das Restaurant «Chesa Salis» in Bever auf seiner Speisekarte zum Nachtisch ein «Parfait au Röteli et glace au miel des Alpes», eine Kreation von Bündner Röteli-Parfait und Berghonig-Glace. Und auch Bäckereien und Confiseries haben das Geschäft mit dem Röteli gewittert. Die Zuckerbäckerei Obertor in Chur beispielsweise stellt mit Röteli-Stengeln, Röteli-Torten und Röteli-Schokolade fast ein ganzes Sortiment süsser Verführung her. Eben nicht mehr nur um die Weihnachts- und Neujahrzeit herum.

1



Savogniner Röteli
Drogeria Surses
Volumenprozent: 21
Flaschengrösse: 500 ml
Preis: 19.90 Franken

Der Testsieger überzeugt mit seiner Vielfältigkeit und seiner schönen, rötlich-braunen Färbung. Angenehmer, würziger Duft nach Nelken, im Gaumen fruchtig und elegant. Süssfruchtiger, etwas kurzer Abgang. Der schmackhafte, klassische Röteli.

Wertung: 5,7 (Bestnote 6)

2



Bündner Röteli
Kindschi Söhne AG, Davos
Volumenprozent: 22
Flaschengrösse: 700 ml
Preis: 20.90 Franken

Der Röteli des grössten Produzenten besticht mit seiner schönen, an Cognac erinnernden Farbe. Süss in der Nase, Zimt sticht heraus. Im Gaumen entwickelt der Röteli eine schöne Säure, an Amaretto erinnernd. Süffig, harmonisch, klassisch süss.

Wertung: 5,5

3



Davoser Röteli
Dorf-Drogerie Zier, Davos
Volumenprozent: 24
Flaschengrösse: 750 ml
Preis: 48 Franken

Intensiver Röteli mit stolzem Preis. Rund in der Nase, scharf im Gaumen. Die breite Gewürzmischung ist etwas unausgewogen. Dafür mit einem langen, kirschtigen Abgang. Der Alkohol macht sich stark bemerkbar.

Wertung: 4,7

4



Maienfelder Röteli
Brennerei Kunz-Keller
Volumenprozent: 27
Flaschengrösse: 350 ml
Preis: 28.50 Franken

Der Röteli der «Goldbrennerei» des Jahres 2009/10 ist angenehm im Geruch, zimtig und exotisch, aber auch etwas weinig. Grosser Pluspunkt: die schöne Säure-Süsse-Balance. Die etwas andere Röteli-variation.

Wertung: 4,5

Der grosse Laien-Test

Die «Südschweiz»-Redaktion hat eine Auswahl an Röteli blind getestet und benotet. Die Bestnote holte sich der Savogniner Röteli der Drogeria Surses.

Chur – Ein Hauch von Zimt, Nelken, Kirschen und weiteren Gewürzen sowie eine alkoholische Duftnote erfüllte das Sitzungszimmer der Redaktion vor kurzem am grossen Laien-Test der «Südschweiz». Sieben Röteli aus verschiedenen Regionen wurden blind von einer zusammengesetzten Jury auf Herz und Nieren respektive auf Duft, Farbe, Geschmack und Nachhall geprüft.

Dass die Geschmacker – nicht anders als beim Wein und bei hochprozentiger Wäre – unterschiedlich sind, zeigte sich beim Test einmal mehr. Mal wurde ein Röteli als zu süss, mal als zu nelkig bewertet oder dann als unausgewogen in der Gewürzmischung deklariert.

Grundsätzlich liessen sich die Röteli in drei Gruppen einteilen: die stark nach Alkohol schmeckenden Obstler, die Röteli mit mehr als nur einem Hauch Zimt und die Gruppe der Röteli mit einem ausgeprägten Nelkengeschmack. Jeder Röteli hatte aber seinen ganz eigenen Charakter. (men)

Der Jury gehörten an: David Sieber, Hans-Jörg Toggwiler, René Weber, Stefan Biscolum und Mirjam Fassold.

5



Röteli Scarnuz Lenzerheide
Scarnuz Grischun Albula
Volumenprozent: 25
Flaschengrösse: 500 ml
Preis: 23 Franken

Der weinfarbene Röteli riecht wie ein Obstler. Süss-säuerlich im Gaumen, starker, alkoholischer Abgang. Von den Gewürzen sind Nelken am stärksten vertreten. Ist in den Augen der Testjury zu wenig Röteli und zu sehr Obstbrantwein.

Wertung: 3,5

6



Churer Röteli
Drogerie Ullius am Obertor
Volumenprozent: 25,5
Flaschengrösse: 700 ml
Preis: 29 Franken

Der traditionelle Churer Röteli nach einem Rezept, das 1912 in die Hände der Drogeristenfamilie gekommen ist und laufend verfeinert wurde, riecht (zu) stark nach Zimt und Nelken. In Bezug auf die Gewürze ist weniger manchmal mehr.

Wertung: 3,4

7



Churer Röteli
Drogerie am Martinsplatz
Volumenprozent: 26
Flaschengrösse: 700 ml
Preis: 33.50 Franken

Auch der zweite Churer Röteli aus der Altstadt mit ebenfalls langer Tradition konnte den Geschmack der Jury nicht treffen. Stechend scharf im Geruch, zu hell in der Farbe, zu dünnflüssig. Mehr Schnaps mit Nelken als Röteli.

Wertung: 2,9



Bündner Röteli-Torte
Bäckerei Simmen, Obersaxen
Preis: 23 Franken

Beim grossen Röteli-Test wurde auch die Röteli-Torte der Bäckerei Simmen in Obersaxen degustiert. Kreiert wird die ausserordentlich gut munde Torte von Jungbäcker Christian Simmen nach einem alten, geheimen Rezept.