

ruinaulta



lokalzeitung und amtliche publikationen
für gemeinden der regionen imboden und surselva

büwo
gesamtausgabe

Nr. 38, 18. September 2020
7. Jahrgang



restaurant
TRIANGEL
paspels

**Grill & Pizza
Spezialitäten**

triangel.ch Tel. 081 650 10 10
Montag Ruhetag

Grischa-Brennholz.ch

**Abholrabatt 3%
ab Bonaduz**



Ster-Palette
Buche

Fichte, Tanne
10 kg

Tel. 081 353 24 24

HONDA

**Neuer Akku-
Rasenmäher**



ZIMMERMANN AG
70 JAHRE
ZIMMERMANN AG
SEIT 1950

MOTORGERÄTE UND KOMMUNALTECHNIK
ZIMMERMANN AG
Churerstr. 1, Domat / Ems, Tel. 081 650 30 00, www.zimmermanag.net


GEORG RAGAZ

**weiter
engagiert
vorwärts**



**Domat/Ems
Gemeindevorstand
bisher**

Bild z/Vg



AUS NANIS KOCHTOPF

www.kuechen-center-surselva.ch



Ihr Spezialist für Wohnungsumbauten

Jetzt abonnieren!

Die spannendsten Geschichten
über Ihre Region. Woche für Woche.

Abobestellung: 0844 226 226
oder www.ruinaulta-zeitung.ch

ruinaulta

BRENNHOLZ
+41 81 530 02 55



GUJAN
GARTENBAU AG

«ES WÜRDEN NOCH FÜR WEITERE BÜCHER REICHEN»

«NANI» – ein kulinarisches Zwei-Generationen-Projekt aus Felsberg

Von Franco Brunner



Elsi Ragaz-Hemmi erfüllt sich mit dem Kochbuch einen lang gehegten Wunsch.

Bild zVg

Was geschieht, wenn zwei Generationen ein Jahr lang wöchentlich gemeinsam verschiedene Familien- und Traditionsrezepte kochen? Im Fall von Elsi Ragaz-Hemmi aus Felsberg und ihrer Enkelin Lea Hürlimann entsteht durch dieses Gemeinschaftswerk nichts weniger als ein Kochbuch. Das Buch mit dem Titel «NANI» vereint auf der einen Seite im Sinne eines klassischen Kochbuchs die verschiedenen Rezepte und somit die Kochkünste der beiden Protagonistinnen. Auf der anderen Seite zeigt «NANI» aber auch wertvolle soziale Aspekte auf und erzählt eine wunderbare Geschichte über den Austausch zweier Generationen.

Im Interview erzählen Lea Hürlimann und ihr Nani Elsi Ragaz-Hemmi wie es zu dieser Idee gekommen ist und wie sie das vergangene Jahr erlebt haben.

«Ruinaulta»: *Meine Damen, Sie haben im vergangenen Jahr viel Zeit gemeinsam in der Küche verbracht. Mögen Sie einander überhaupt noch sehen oder brauchen Sie nun erst mal ein bisschen Abstand voneinander?*

Elsi Ragaz-Hemmi: Also Rezepte hätten wir jedenfalls noch viele mehr, die wir miteinander kochen könnten. Das würde noch für weitere Bücher reichen (lacht). Aber Spass beiseite, für mich war es am Ende dann schon genug. Denn ein bisschen anstrengend war es auf die Dauer halt schon. Das hat aber nichts mit Lea zu tun, wir hatten es eigentlich immer wunderbar zusammen.

Lea Hürlimann: Da wir uns zu Beginn die zeitliche Limite von einem Jahr gesetzt haben, spürten wir zum Schluss schon ein wenig Zeitdruck. Zum einen, weil wir ganz grundsätzlich relativ viele Rezepte hatten, die wir im Buch unterkriegen wollten, und zum anderen machte es auch mein Umzug nach Zürich nicht einfacher. Zudem mussten wir wegen Corona für anderthalb Monate auf die Kochsessions verzichten, was uns mit den Frühlingsrezepten etwas in Verzug geraten liess. So mussten wir in den letzten Zügen dann halt schon ein paarmal täglich ein Dreigangmenü kochen, fotografieren und natürlich auch noch essen. Das war tatsächlich etwas anstrengend. Aber was das Team anbelangt, zu dem ja auch noch meine Freundin Katharina Wirth gehört, sind wir uns eigentlich nie in die Haare geraten.

Ragaz-Hemmi: Das stimmt, es war die ganze Zeit über wirklich sehr harmonisch.

Sie haben gerade die Vielzahl der Rezepte angesprochen. Wie gestaltete sich eigentlich die Auswahl? Wie wurde entschieden, welches Rezept es in das Buch schafft und welches nicht?

Ragaz-Hemmi: Mir war es einfach wichtig, dass die traditionellen Bündner Rezepte,

die zum Teil noch von meiner Mutter stammten, nicht verloren gehen und dementsprechend im Buch Platz finden sollten. Hürlimann: Zu Beginn dieses Projekts haben wir all die Rezeptordner meiner Nani durchgeschaut und dabei sozusagen bereits eine erste Selektion getroffen.

Ragaz-Hemmi: Wir wollen mit diesem Buch in erster Linie den einheimischen Rezepten und Produkten einen Raum geben. Und zudem auch das Prinzip der saisonalen Küche fördern. Denn in meinen Rezepten wird nur mit solchen Produkten gekocht, die in der jeweiligen Jahreszeit erhältlich und reif sind.

Stimmt es Frau Ragaz, dass es eigentlich immer schon ein heimlicher Wunsch von Ihnen war, ein eigenes Kochbuch zu haben?

Ragaz-Hemmi: Ob man das als heimlichen Wunsch bezeichnen soll, weiss ich nicht. Ich empfand den Gedanken, dass diese Rezepte eines Tages einfach verschwinden, schlichtweg nicht schön. Deshalb wünschte ich mir wohl schon, dass diese Rezepte auf irgendeine Weise festgehalten werden könnten. Dass dies jetzt in einer derart tollen Form und auf Initiative meiner Enkelin geschieht, ist natürlich umso schöner.

Hürlimann: Als ich noch in Chur wohnte, war ich regelmässig hier in Felsberg bei meinem Nani zum Mittagessen zu Besuch. Und da meine Mutter mir mal von diesem «Kochbuch-Wunsch» von Nani erzählt hatte, dachte ich mir, dass das jetzt doch eine tolle Möglichkeit wäre, dieses Projekt gemeinsam anzugehen.

Und waren Sie, Frau Ragaz, dann von Leas Idee von Anfang an überzeugt oder brauchte es doch noch ein wenig Überredungskünste?

Ragaz-Hemmi: Ich dachte mir, wenn sie sich mit einer derartigen Freude und Leidenschaft auf so etwas einlässt, dann sollte man sie auch nicht bremsen. Ich habe mein ganzes Leben lang immer wieder mit jungen Menschen gearbeitet und das waren immer ganz schöne Erfahrungen. Und so war es auch dieses Mal. Denn die Zusammenarbeit mit Lea und Katharina hat mir unheimlich viel Spass gemacht.

Hürlimann: Spass hat es uns allen gemacht. Für Katharina und mich war es aber auch enorm spannend. Spannend aus diesem grossen Schatz an Wissen und Erfahrung von meinem Nani schöpfen und dabei unglaublich viel lernen zu können. Dieser generationenübergreifende Aspekt finde ich ohnehin neben dem ganzen Kulinarikthema auch noch ein ganz zentraler Teil des Buchs. Manchmal vergisst man wie viel Wissen man von älteren Generationen mitbekommen und aufnehmen kann. So fand ich es beispielsweise unheimlich spannend, im Laufe dieses Jahres



Lea Hürlimann und ihr Nani Elsi Ragaz-Hemmi haben viele Stunden in ein Kochbuch investiert.

Bild fbr

den Bezug von Nani zum Kochen und zum Essen mitzubekommen und festzustellen, dass dieser Bezug überraschend viele Gemeinsamkeiten mit dem heutigen, wieder neu aufgekommenen Kulinarikgedanken gut hat.

Ach ja, inwiefern denn?

Hürlimann: Themen wie die regionale und saisonale Küche sowie ein bewusster Umgang mit den Produkten, sind heute ja wieder überall gefragt. Genau nach und mit diesen Werten kocht Nani schon ihr ganzes Leben lang. Diese Erfahrung vertiefte meinen bewussten Bezug zu den einzelnen Produkten und zum Kochen an sich. Das war eine sehr schöne Erfahrung.

Beim gemeinsamen Kochen spielt ja auch immer ein sozialer Aspekt mit hinein. Hat sich Ihre Grossmutter-Enkelin-Beziehung durch diese Kochbucheinfahrung denn auch auf irgendeine Weise verändert?

Ragaz-Hemmi: Ich denke, unsere Beziehung wurde im Laufe des vergangenen

Jahres schon noch einiges enger und vertrauter.

Hürlimann: Das glaube ich auch. Wir hatten im vergangenen Jahr ganz viele bleibende gemeinsame Erlebnisse. Erlebnisse und Erfahrungen, die ich um keinen Preis mehr missen möchte.

Dann gestatten Sie mir zum Schluss doch noch eine Frage, die diese harmonische Grossmutter-Enkelin-Beziehung vielleicht kurzzeitig ins Schwanken bringen könnte. Wer ist die bessere Köchin von Ihnen beiden?

Ragaz-Hemmi: Sagen wir es so, ich habe über 60 Jahre mehr Erfahrung (lacht).

Hürlimann: Ich denke, das können wir einfach mal so stehen lassen (lacht).

Unter www.cookingwithnani.ch oder unter @cookingwithnani auf Instagram und Facebook kann man mehr über das Projekt von Lea Hürlimann und Katharina Wirth erfahren und es über die Crowdfunding-Plattform wemakeit auch finanziell unterstützen.