graubünden VIVA

Bündner Röteli

Rosoli grischun (romanisch)

Das Wichtigste in Kürze

Röteli, ein Gewürzlikör aus gedörrten Kirschen, ist eine traditionelle Bündner Spezialität mit einer langen Geschichte und kulturellen Bedeutung. Röteli ist Teil des kulinarischen Erbes der Schweiz und wird in Graubünden besonders zu Neujahr getrunken.

Ob pur, on the rocks, in Cocktails, als Topping auf einem Dessert oder als «Schuss» im Kaffee auf der Skihütte: Röteli ist in Graubünden allgegenwärtig. Die genauen Ursprünge des Kirschlikörs sind nicht belegt, aber die Tradition reicht vermutlich weit zurück. Der älteste schriftliche Beleg stammt aus dem Jahr 1909: Im Band 6 des schweizerischen Idiotikons wird der Röteli als Likör von roter Farbe beschrieben, hergestellt aus Branntwein, Wasser, Zucker, Kirschen und Gewürzen. Man nimmt an, dass die Röteli-Herstellung seit dem 18. Jahrhundert bekannt war. Gedörrte Früchte gehörten früher zum Vorrat – und Schnaps brannte damals jede Bauersfamilie, allein schon, um Medizin für Mensch und Tier in Griffnähe zu haben.

Bündner Röteli ist ein naturreiner Kirschlikör mit einem Alkoholgehalt von üblicherweise 18–25%. Die Herstellung erfolgt durch das Einlegen von getrockneten Kirschen und Gewürzen in verdünnten, gezuckerten Schnaps. Die genauen Gewürzmischungen sind oft geheim, sie variieren von Familie zu Familie und werden in der Regel von Mutter zu Tochter mündlich weitergereicht. Röteli ist während des ganzen Jahres erhältlich, wird aber vor allem im Winter geschätzt und gerne Gästen angeboten. Für Heimwehbündner:innen ist der Likör ein Wohlfühlelixier, für Touristen ein beliebtes Souvenir.

Kultur und Geschichte des Röteli.

In «Ein schön Kochbuch 1559» mit 515 Rezepten einer Churer Aristokratenfamilie findet sich zwar kein Röteli-Rezept, aber diverse Gewürzweine, ein Zimtwasser mit Branntwein sowie Weichselwein – aus drei Rezepten liesse sich ein Likör mixen, der dem Röteli nahekommt. Überhaupt stand den Köchen in dieser Küche zwischen 1559 und dem Ende des 17. Jahrhunderts eine beeindruckende Auswahl an Gewürzen zur Verfügung. Im Rezept Nr. 150 zu «Zitwen win Und allerlei gewürtzte win» sind aufgelistet: Zimt, Zitwerwurzel (Weisse Curcuma), Nelken, Ingwer, Galgant, Paradieskörner (Guinea-Pfeffer), langer Pfeffer, Kubebenpfeffer, Kardamom, Muskatblust. Rezept Nr. 172 «Wiegslen win» (Weichselwein) kommt dem Röteli sehr nahe, wenn auch mit altem Rotwein statt Schnaps und ohne Vanille.

Bündner Röteli

«Er schmeckt je älter, desto besser.» (Rezepte aus der Walserküche)

Früher wurden kleine, schwarze Bergkirschen zur Röteli-Herstellung verwendet. Weit verbreitet – besonders im Prättigau - war die sogenannte – Conterser-Kirsche. Heute ist die Conterser-Kirsche praktisch nicht mehr zu finden. Früher dörrte man kleine, schwarze Bergkirschen, die aber durch Güterzusammenlegungen und den Druck, in der Landwirtschaft durch Rationalisierungen kostengünstiger zu produzieren, nicht mehr gepflückt oder ausgerissen wurden. Heute importiert man lieber gedörrte schwarze Kirschen.

Röteli spielte eine wichtige Rolle bei verschiedenen Bräuchen im deutschsprachigen Graubünden, wie zum Beispiel beim Altjahrssingen oder dem «Neujöhrla». Der Likör diente einst auch als «Heiratsvermittler», als die jungen Burschen nach dem Läuten der Kirchglocken in der Neujahrsnacht von Hof zu Hof zogen, um die Neujahrswünsche zu überbringen. Als Dank erhielten sie Gebäck, Röteli – und, wenn möglich, die Aufmerksamkeit der jungen, ledigen Damen.

Die Herstellung des Röteli.

Die Hauptzutaten für den Röteli sind gedörrte Kirschen (traditionell Berg- oder Wildkirschen), Gewürze (typischerweise Zimt, Nelken und Vanille,), geschmacksneutraler, hochprozentiger Alkohol (Obstbranntwein oder Kernobstbrand mit 40% vol.), Zucker und Wasser. Die Zutaten werden gemischt und in einem geeigneten Gefäss (Tank, Einmachgläser o.ä.) der Mazeration überlassen, dem Auslaugen. Die Kirschen werden nicht entsteint, der Stein trägt zum typischen Bittermandelaroma des Röteli bei.

Die Mischung wird ab und zu gerührt, sie verfärbt sich mit der Zeit dunkler. Nach gut fünf Monaten ziemt man den Saft ab, sodass die Kirschen zurückbleiben. Den Saft, der etwa 37% Alkohol enthält, verdünnt man mit Kirschensaft, bis der gewünschte Alkoholgehalt von etwa 22% erreicht ist. Nachher kann man den Röteli filtrieren und abfüllen. Er ist direkt konsumfertig und jahrelang haltbar. Da er vor allem am Jahresende eine Rolle spielt, muss man ihn spätestens im Sommer ansetzen. Ein Likör wie der Röteli ist prädestiniert für Varianten und Experimente; man kann ihn privat ansetzen und nach Lust und Laune würzen.

Röteli – ein Genuss in jeder Form.

Am besten entfaltet der Röteli sein vollmundiges Aroma und seinen fruchtigen Geschmack bei Zimmertemperatur, serviert in einem bauchigen Glas. Heutzutage wird Röteli auf vielfältige Weise genossen und hat sich von einem traditionellen Neujahrsgetränk zu einem vielseitigen Likör entwickelt. Moderne Konsumformen sind unter anderen on the rocks, heiss im Kaffee, als Topping über Desserkreationen, in Pralinées, in Cocktails wie Röteli-Spritz, als Longdrink mit beispielsweise Kräuterlimonade … der Fantasie und dem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.

Rezept für Bündner Röteli Spritz

Das braucht’s für 4 Gläser:

12 Eiswürfel
1dl Röteli
4dl Proscecco
1dl Mineralwasser
4 Orangenscheiben

So geht’s:
Eiswürfel in Gläser verteilen, Röteli beigeben, mit Schaumwein und Mineralwasser auffüllen und mit einer Orangenscheibe verzieren. Wer mag, kann auch noch getrocknete Kirschen oder ein Stück Zimtstange hinzugeben. VIVA!

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.