

Iva

Iva-Schnaps, Iva-Likör, liquore d'iva



Das Wichtigste in Kürze

Iva ist ein traditioneller Kräuterlikör aus Graubünden, hergestellt aus der Moschus-Schafgarbe. Der bittersüsse Digestif war früher ein Hausmittel und ist heute eine rare Spezialität mit alpiner Seele.

Der Iva-Likör wird vor allem im Engadin hergestellt, ist aber auch in anderen Teilen Graubündens verbreitet, etwa im Puschlav, wo ebenfalls Likör produziert wird. In Arosa und Davos hingegen wird Iva-Kraut häufiger in Schnaps eingelegt, meist ohne Zuckerzusatz. Die klassische Likörherstellung erfolgt durch Mazeration von Blüten und Blättern in hochprozentigem Alkohol, anschliessendes Versetzen mit Zucker und Wasser und sorgfältiges Filtrieren. Nur bei sehr hochprozentigem Alkohol nimmt die Flüssigkeit eine leicht grünliche Farbe an. Das Ergebnis ist ein klarer Kräuterlikör mit bitter-süßem Charakter und einem Alkoholgehalt zwischen 25 % und 40 %, je nach Rezeptur. Umgangssprachlich wird Iva oft als Schnaps bezeichnet – mit über 100 Gramm Zucker pro Liter gehört er jedoch

eindeutig in die Kategorie der Liköre. Dieser Unterschied ist mehr als eine formale Feinheit: Er steht für die ausgewogene Aromatik und die handwerkliche Herstellung dieses traditionellen Alpenprodukts.

Ursprünglich wurde Iva in vielen Haushalten im Engadin und den angrenzenden Tälern als Hausmittel gegen Magenbeschwerden und Appetitlosigkeit angesetzt. Heute ist er vor allem als Digestif beliebt, pur, zu einem Stück Nusstorte oder in einem Cocktail. Die Herstellung erfolgt fast ausschliesslich in Handarbeit, oft nach alten, gut gehüteten Familienrezepten. Die Jahresproduktion ist gering. Seit 2009 gehört Iva zum kulinarischen Erbe der Schweiz.

Kultur und Geschichte

Die Moschus-Schafgarbe, im Rätoromanischen «Iva» genannt, hat in den Alpen eine lange Tradition als Heilpflanze. Bereits 1768 lobte der Botaniker Albrecht von Haller ihre Wirkung gegen «Blödigkeit und Grimmen». Im Engadin wurde aus ihr schon im 18. Jahrhundert ein «geistiger, angenehmer Liqueur» zubereitet. In der Textsammlung «Gemälde der Schweiz. Der Kanton Graubünden» von 1838 wird der «im Inland gebrannte Iva-Geist» als traditionelles Bündner Getränk bezeichnet. Ursprünglich medizinisch

genutzt, etwa gegen Magen-Darm-Beschwerden oder als Tonikum, entwickelte sich der Iva-Likör zum festen Bestandteil der lokalen Tischkultur.

Apotheker, Alpbauern und Haushalte stellten ihn über Generationen in kleinen Mengen selbst her. Die Rezepturen blieben meist ein Familiengeheimnis. Die Renaissance regionaler Produkte und die alpine Barkultur haben Iva in jüngster Zeit wieder sichtbarer gemacht – sei es als Shot, als Aperitif oder in modernen Drinks.



Die typische Alpenpflanze wächst bei uns auf steinigen Böden in Höhenlagen von 1700 bis 3000 Metern.

Iva



Pflanze und Herkunft

Die verwendete Pflanze – *Achillea moschata* – wächst ausschliesslich im Hochgebirge ab etwa 1700 m. In Graubünden findet man sie vor allem im Ober- und Unterengadin sowie im Val Müstair. Die «Herba da munt», wie sie auch genannt wird, wächst niedrig und duftet intensiv würzig. Gesammelt wird sie je nach Höhenlage und Wetter zwischen Juli und August. Die

Wildsammlung erfolgt mit Sorgfalt, um die Bestände nicht zu gefährden. Iva gilt als Pendant zum Génépi aus dem Wallis, einem alpinen Kraut, das man in Marc oder geschmacksneutralem Alkohol ziehen lässt. Iva ist ein typisches Produkt der alpinen Kräuterkultur – robust, eigenständig und stark im Charakter.

Kulinarische Schätze

Herstellung

Iva ist kein klassischer Schnaps, sondern ein Likör, der durch Mazeration entsteht. Dafür werden frische oder getrocknete Blüten und Blätter der Moschus-Schafgarbe mit ca. 96 %igem Alkohol übergossen. Nach mehreren Stunden bis Tagen werden die Pflanzenteile ausgepresst. Die gewonnene Flüssigkeit wird mit

Zuckersirup und Wasser auf Trinkstärke gebracht und gefiltert. Zucker- und Alkoholgehalt variieren je nach Rezeptur. Einige Produzent:innen geben zusätzlich Vanille oder andere Kräuter bei – die Geschmacksrichtung reicht von herb-bitter bis leicht süsslich. Entscheidend bleibt die Balance zwischen Schärfe, Bitterkeit und Aromatiefe.

Herstellung

Iva überzeugt mit einem komplexen, kräuterigen Profil. Die Bitterkeit der Schafgarbe wird von der Süsse des Sirups ausbalanciert. Er passt hervorragend als Digestif nach deftigen Gerichten wie Capuns oder Fondue, eignet sich aber auch für

kreative Cocktails wie Iva Sour oder Iva Tonic oder Kreationen mit regionalem Bezug. In Kombination mit Kaffee, dunkler Schokolade oder Engadiner Nusstorte entfaltet er seine ganze Wirkung.

Iva

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 sowie Quellen besuchen Sie graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.

Kulinarische Schätze