



Würziges Knuspergebäck

Beim Meier-beck in der Biosfera Val Müstair entstehen aus Roggen und Gewürzen die knusprigen Tamburins.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Ein eingespieltes Team:
Marco und Meinrad Meier vom
Meier-beck.



16 Gewürze sind für den Geschmack der Tamburins verantwortlich.

Wenn er damals gewusst hätte, wo das Val Müstair liegt, hätte er mit der Zusage gezögert, in das Bündner Südtal zu ziehen, erzählt Meinrad Meier. Den Luzerner Bäckermeister hat es 1973 nach Sta. Maria verschlagen, kurz nach der Lehre in einem Betrieb in Emmenbrücke. Geblieben ist er dann trotzdem. Heute ist der Meier-beck einer der wichtigsten Arbeitgeber im Naturpark Biosfera Val Müstair und sicher eine der schweizweit bekanntesten Bündner Biobäckereien. Meinrad Meier hat in den vielen Jahren, die er die Bäckerei leitete, bevor er sie an seine Tochter Lucia und ihren Mann Marco übergab, unzählige Spezialitäten entwickelt. Dazu gehören auch die Tamburins. Kleine, runde, knackige und sehr würzige Roggencracker, die geschmacklich an das Schüttelbrot des benachbarten Vinschgau erinnern. «Die Südtiroler haben mich auch dazu inspiriert, nur wollte ich diesen Gewürzbrotklassiker nicht einfach kopieren», erzählt Meier. Eine Mischung mit 16 Gewürzen stellte ihm der Dorfapotheker zusammen. Seit der Betrieb vermehrt auf Bio setzt und die Apotheke ihre Pforten geschlossen hat, lassen sich die Meiers die Gewürzmischung aus dem Tessin liefern. «Dasselbe Gewürz haben wir auch in unserem Kräutermutschli drin, das wir in der Dorfmolkerei anbieten», so Meier. Mittlerweile verkauft sich aber auch die reine Gewürzmischung sehr gut. Für den Namen seiner Tamburins hat sich Meier übrigens durch die Geschichte des Val Müstair inspirieren lassen. «Unser Tal wurde immer mal wieder arg gebeutelt. So zogen während der Bündner Wirren die Franzosen mehrfach durchs Tal und vorangingen da immer die Tambouren, um das Tempo mit ihren Trommelschlägen vorzugeben.» So, wie Meier mit seinen Innovationen auch den Takt in seiner Bäckerei vorgab.



Dominik Flammer (52) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. publichistory.ch

Naturpark Biosfera Val Müstair

Fläche:	199 km ²
Gemeinden:	1 (Graubünden)
Einwohner:	1500

Der Naturpark Biosfera Val Müstair bildet mit dem Schweizerischen Nationalpark und Teilen der Gemeinde Scuol das erste hochalpine UNESCO-Biosphärenreservat der Schweiz. Er ist aber auch sonst vor allem eins: einmalig. Und dies ist nicht zuletzt dem berühmten Kloster St. Johann geschuldet, das zu Recht den Status als UNESCO-Weltkulturerbe innehat. Doch

auch die spektakuläre Gebirgslandschaft mit frei fließendem Fluss und die durch das milde und regenarme Klima vielfältige Flora und Fauna machen den Park zu einem echten Juwel. Da wundert es nicht, dass sich sogar italienische Braunbären immer mal wieder dorthin verirren. biosfera.ch



ANREISE NACH STA. MARIA VAL MÜSTAIR

Ab Basel	4 Stunden 43 Minuten
Ab St. Gallen	3 Stunden 50 Minuten
Ab Zürich	3 Stunden 39 Minuten

