



Neue Kreation aus der Dittligmühle: Carmen Bezençon freut sich über das Müesli, welches lokales Quinoa enthält.

# Müesli aus Inka-Gold

Mehr als ein Jahr hat das Team der Dittligmühle in Forst-Längenbühl getüftelt, nun liegt das Ergebnis vor: das Gantrisch Quinoa-Müesli. Geschäftsführerin Carmen Bezençon freut sich über die Neuheit, deren Rohstoffe grösstenteils aus der Region stammen.

**TEXT** KATRIN SCHWARZENBACH **FOTOS** IVAN STEINER

**Impressum:** Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Katrin Schwarzenbach (stv. Leitung), Tel. 031 980 98 47, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch

sich im Geschmack und Biss von anderen deutlich unterscheiden», sagt Carmen Bezençon (45), ehe sie die Mischung im schmucken Mühle-Bistro in eine Schüssel gibt. Die Inhaberin und Geschäftsführerin der Dittligmühle in Forst-Längenbühl weiss, wovon sie spricht. Seit mehr als einem Jahr hat das Team der Dittligmühle an der Rezeptur des Gantrisch Quinoa-Müesli getüftelt. «Mit dem Resultat sind wir mehr als zufrieden», schwärmt die aufgestellte Bernerin. Dann fügt sie heisses Wasser in die Schüssel und gibt noch einen Schuss Kokosmilch dazu und lacht dabei. «Meine Zubereitungsart ist nicht alltäglich», ist sich Carmen Bezençon bewusst. Aufgrund einer Kuhmilchunverträglichkeit habe sie nach Alternativen gesucht. Denn auf Müesli zu verzichten, käme für sie nicht infrage – zu sehr schätzt sie die schnell zubereitete Mahlzeit.

## Bio-Quinoa aus Zimmerwald

Etwas mehr Aufwand erfordert die Produktion der Quinoa-Müesli-Mischung. «Das Abwägen der Zutaten, das Abfüllen der Mischung und das Zunähen der Verpackung erfolgt alles von Hand», erklärt Carmen Bezençon. Doch der Herstellungsprozess beginnt schon früher. Jeweils im Sommer erhält die Mühle von einem Landwirt aus Zimmerwald Bio-Quinoa angeliefert. Anschliessend wird das «Gold der Inkas», wie das Gewächs auch genannt wird, gereinigt und getrocknet. «Damit sich das Quinoa für ein Müesli eignet, lassen wir die Samen in Lützelflüh bei der darauf spezialisierten Firma Kentaur puffen», erklärt die 45-Jährige und betont: «Dabei entsteht eine Art Popcorn, die dem Müesli etwas luftig Leichtes verleiht.

Nebst Quinoa enthält die Mischung Braunhirse, Leinsamen sowie Dinkel in verschiedenen Formen. Im Pizzaofen backt das Team rund um Carmen Bezençon frische «Krümel» aus Dinkel, die für einen Crunchy-Effekt sorgen.

Für die nötige Süsse werden zudem getrocknete Apfel- und Zwetschgenstücke hinzugefügt. «Jede Woche bereiten wir die Müesli-Mischungen, deren Zutaten grösstenteils aus der Region stammen, frisch zu.» Das sei wichtig für die Qualität.

Besonders freut sie sich darüber, dass heimisches Quinoa verwendet wird. Denn das einjährige Gewächs wird normalerweise in den Anden angebaut. Dort zählen die Samen bereits seit mehr als 6000 Jahren zu den Grundnahrungsmitteln. Vor einiger Zeit haben Berner Landwirte aber begonnen, das Gewächs auch im Naturpark Gantrisch anzubauen. «Das war gleichzeitig der Startschuss für unser neues Müesli, welches am Morgen, Mittag, Abend oder zwischendurch für ein einzigartiges Genusserlebnis sorgt», freut sich Carmen Bezençon, ehe sie sich einen Löffel der neuen Kreation gönnt. ●

## REGIONALER GENUSS



### Müesli aus dem Naturpark Gantrisch

Das Gantrisch Quinoa-Müesli (Fr. 7.95/350 g) besteht aus gepufftem Quinoa, Braunhirse, Leinsamen, Dinkelpops, Dinkelflakes, gebackenem Dinkelschrot, getrockneten Apfel- sowie Zwetschgenstücken und wird von der Dittligmühle in Forst-Längenbühl hergestellt. Ebenfalls neu ist das Gantrisch Gold-Müesli (Fr. 8.95/350 g), welches die Schweizer Hochstammfrüchte Äpfel, Birnen und Zwetschgen enthält. Hinzu kommen Dinkelpops, Dinkelflakes, gebackenes Dinkelschrot, Baumnüsse und Kürbiskerne. Diese und weitere Gantrisch Müesli sind in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.