

Texte zur Dorfgeschichte von Untervaz



2025

Gelati aus Untervaz

büwo

GZA/PPA • 7007 Chur

Nr. 37, 10. September 2025

Büwo online:
buendnerwoche.ch

bündner woche



Dessert

AUS DER ALTEN MILITÄRKÜCHE

Christian Will produziert Glace und Labné-Crèmes
von Hand und naturbelassen – ein Besuch in Untervaz

Susanne Turra (Text) / Maria-Catharina Lechmann (Bilder)

Aus der Alten Militärküche

Christian Will produziert Glace und Labné-Crèmes von Hand und naturbelassen – ein Besuch in Untervaz

Ruhig und gleichmässig rührt der grosse Schwingbesen. In einem fort. Die weisse Masse im Topf wird immer weicher und cremiger. Fast könnte man meinen, der Rührbesen wird von Hand geführt. «Nicht mehr», sagt Christian Will. «Das macht heute die Rührmaschine.» Das Ganze wurde ihm dann doch zu streng. Ansonsten produziert der Naturliebhaber aber schon noch alles von Hand. Sorgfältig legt er das helle Nylontuch zusammen. Dieses und noch viele mehr davon hat übrigens eine ältere Frau aus dem Dorf eigens für ihn gefertigt. Dann öffnet er den Kühlschrank. Und wir sind mitten in der Geschichte.

Bergamotte in flüssiger Form

Es ist ein Dienstagvormittag in Untervaz. Christian Will führt in den Untergrund der Mehrzweckhalle. Vorbei an verschiedenen genutzten Räumen von Schule, Zivilschutz und Theater geht es weit nach hinten – bis zur alten Militärküche. Hier hantiert Christian Will für seine Firma «WillNatur». Er tut dies seit zehn Jahren. Und das regional und selbstgemacht. «Gerngmacht», ergänzt der Produzent und lächelt. Auf den Tischen warten abgefüllte Flaschen darauf, verarbeitet zu werden. Bergamotte, Banane, Limette und Haselnuss in flüssiger Form. Hundertprozentig biologisch und naturbelassen. In den Gestellen stapeln sich farbige Harasse mit leeren Glacekübeln und Joghurtgläser. Sie alle wollen noch gefüllt werden. «Heute morgen habe ich schon 125 Kilo Rohmilch geholt und 25 Kilo Kaffeeglace vorbereitet», erzählt Christian Will. Er geht in die grosse Küche und öffnet den Kühlschrank. Sorgfältig nimmt er drei Kübel mit prallvollen Nylontüchern heraus und legt sie auf den Tisch. Die Kübel sind gefüllt mit gelblicher saurer Molke. Flüssigkeit, die über Stunden durch das Nylontuch geflossen ist. Im Tuch befindet sich eine frischkäseähnliche weisse Masse. «Die Grundmasse für das Joghurt», erklärt Christian Will. «Oder besser gesagt, der Labné.»

Nach dem Rezept aus Abu Dhabi

Apropos. Labné kommt aus dem arabischen Raum. Er wird dort gerne als Mezze mit Hummus, Falafel und Baba Ganoush serviert. «Der Ausdruck Labné ist bei uns nicht so gebräuchlich», so der Produzent. «Deshalb nenne ich mein Produkt Joghurtcrème.» So ist es richtig definiert.



Frisch und natürlich: Die Rohmilch wird zu saurer Molke und Labné, der Sirup sorgt für Geschmack und das Ganze ergibt eine handgemachte Joghurtcrème.

Trotzdem. Das Rezept dazu stammt tatsächlich aus Abu Dhabi, der Hauptstadt der Vereinigten Arabischen Emirate. Es ist damals, vor zehn Jahren, auf ungewöhnlichem Weg nach Graubünden gelangt.

Christian Will blickt zurück. «Es hat mit Orazio Crucitti angefangen», erinnert er sich. «Er hat damals die Gelato-Hausrezepte ausgetüftelt, die in der Gelateria «Evviva» am Churer Kornplatz verwendet wurden.» Christian Will traf den Italiener. Und lernte über ihn Jakob Grob kennen. Einen Pionier im Käserei-Anlagenbau aus Chur. Dieser sammelte täglich Wildfrüchte und stellte Sirup und Konfitüre her – für die Gelato-Rezepte. Und er war es auch, der eines Tages mit dem Labné-Rezept kam. Jakob Grob hatte einem Scheich in Abu Dhabi eine Käserei eingerichtet. Dort wurde der Labné produziert. Und Jakob Grob hatte das Rezept kurzerhand mit nach Hause genommen. Und dann, irgendwann, hat Orazio Crucitti aufgehört und die gefüllten Sirupflaschen stapelten sich im Keller. «Ich habe alles übernommen und stelle bis heute so meine Produkte her», erzählt Christian Will. Und auch Jakob Grob hat noch eine Weile Beeren für ihn gesammelt.

Wie auch immer. Für Christian Will hat der Tag oftmals zu wenig Stunden. «Früher habe ich viele namhafte Hotels in der Schweiz mit meinen Produkten beliefert», sagt er. Irgendwann wurde ihm das zu viel. Er wurde regional. Und zwischendurch sogar beinahe zu einer Sozialfirma. So hat er neben älteren Leuten aus dem Dorf auch Migrantinnen und Migranten beschäftigt.

Damit hat er aufgehört. Die ganze Bürokratie war dann irgendwann doch zu kompliziert. Der Gemeinschaftsgedanke aber bleibt. «Leider ist dieser heute nicht mehr oft vorhanden», bedauert der Produzent. Übrigens produziert Christian Will heute nicht mehr nur Glace und Labné. Auch handgemachte Seife, Deos und Zahnpasta werden bald zu seinem Sortiment gehören. Diese Produkte bietet er dann auch auf dem Churer Wochenmarkt an. So ist er längst nicht nur in seiner Küche anzutreffen.

«Es gibt etwas anderes»

Und überhaupt. In seinen jungen Jahren hat Christian Will verschiedene Berufe ausgeübt. «Manchmal ganz einfach aus Neugier», erzählt er. So ist er gelernter Automechaniker und gelernter Naturheilpraktiker. Und er hat schon im Spital gearbeitet. Dennoch. Warum hat sich Christian Will derart der Natur verschrieben? «Ich hatte als Kind eine Milchallergie und Darmbeschwerden», verrät er. «Und ich war oft erkältet.» Grund genug für Christian Will, die ganze Nahrungsindustrie zu hinterfragen. Und einen anderen Weg zu wählen. «Es gibt etwas anderes. Das wusste ich schon immer», betont er. Und so behandelt er mittlerweile gerne und erfolgreich Menschen mit chronischen und anderweitigen Beschwerden in einer ganzheitlichen Therapie in seiner Naturheilpraxis.

Vanille oder Haselnuss?

Zurück in die alte Militärküche. Die nächsten Kübel mit der sauren Molke und den prallgefüllten Tüchern mit der Labné stehen bereit. Und der grosse Schwingbesen in der Rührmaschine rührt immer noch. Ruhig und gleichmässig. In einem fort. Seine Lieblingsglace? Christian Will überlegt. Fast zu lange. «Vanille?», verrät er, leicht fragend. «Oder vielleicht auch Haselnuss oder Caramel.» So oder so. Christian Will macht weiter. Und so trifft man ihn mit seinen helfenden und heilenden Produkten weiterhin auf dem Churer Wochenmarkt. Und in seiner Naturheilpraxis. Oder auch in seiner alten Militärküche in Untervaz.

Susanne Turra (Text) / Maria-Catharina Lechmann (Bilder)

* www.willnatur.ch, www.will.ch