

ST. MORITZ

— MENSCHEN UND GESCHICHTEN VOM GIPFEL DER WELT —

Ausgabe 01/2015

LEBENDIG

*Wenn die Natur leuchtet und
zur Leichtigkeit des Seins verführt*

St. Moritz



ROMANO SALIS

Die Schönheit der Landschaft einzufangen ist Romano Salis' Leidenschaft. Der junge Fotograf aus Pontresina ist in der Engadiner Bergwelt zu Hause. Für das St. Moritz Magazin fotografierte er Ludwig Hatecke, Brett Sutton, Vic Jacob, Andy Grünfelder, Martin Dalsass, im Mili Weber-Haus und in Tabeas Manufaktur.

ROBERT KITTEL

Autor und Fotograf Robert Kittel testet regelmässig die hipsten Orte der Erde. In St. Moritz gefiel es ihm so gut, dass er auch seinen Honeymoon dort verbracht hat, über die Rosatschkette wanderte und sich das architektonische Erbe des Ortes genauer ansah. Ausserdem besuchte er Giorgio Pace in seinem Zuhause und sprach mit Vic Jacob über britische Oldtimer.



YASMINE SAILER

Kunstliebhaber unter sich: Eine Privatführung durch das Mili Weber-Haus gab Kuratorin Tina Tesfaye Yasmine Sailer. Die Redaktionsleiterin des St. Moritz Magazins besuchte darüber hinaus Tabea Lörtscher in ihrer Manufaktur und liess sich in die Geheimnisse handgefertigter Ledertaschen einweihen.



CHRISTIAN KRABICHLER

Der Food-Autor hat schon mit zahlreichen internationalen Stars der Gourmetszene gekocht. Für die erste Ausgabe des St. Moritz Magazins schaute er in die Töpfe von Sternekoch Martin Dalsass, besuchte Ludwig Hatecke in seiner Design-Metzgerei und bringt den Lesern so den Geschmack von St. Moritz nahe.



IMPRESSUM

Herausgeber: Tourismusorganisation Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, CH-7500 St. Moritz.

Verlag: C3 Creative Code and Content GmbH, Heiligegeistkirchplatz 1, 10178 Berlin, www.c3.co.

Gesellschafter der C3 Creative Code and Content GmbH sind die Burda Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Offenburg, und die KB Holding GmbH, Berlin zu je 50 %. Alleinige Gesellschafterin der Burda Gesellschaft mit beschränkter

Haftung ist die Hubert Burda Media Holding Kommanditgesellschaft, Offenburg. Gesellschafter der KB Holding GmbH sind die Herren Lukas Kircher (Geschäftsführer, Berlin) und Rainer Burkhardt (Geschäftsführer, Berlin) zu je 50 %.

Konzeption: Christine Fehenberger (Creative Director Editorial) *Redaktion:* Yasmine Sailer (Ltg.), freie Autoren: Robert Kittel, Christian Krabichler *Artdirector:* Charlotte Bourdeix *Grafik:* Micheline Pollach *Bildredaktion:* Julia Bradley, Franziska Cruccolini *Titelbild:* Gettyimages/Slow Images *Managing Editor:* Sara Austen *Lektorat:* Dr. Michael Petrow, Jutta Schreiner *Lithografie:* Silvana Mayrthaler *Druck:* Neef + Stumme premium printing GmbH & Co. KG, Schillerstrasse 2, D-29378 Wittingen *Rechte:* Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz und unter Angabe der Quelle.

16



24



36



52

01/15

02	MITWIRKENDE, IMPRESSUM
04	LEBENDIG
06	EDITORIAL: ARIANE EHRAT IM GESPRÄCH MIT GIAN LUCK
08	NATURSCHÖNHEIT
10	AUF WOLKE SIEBEN
	Wandern auf St. Moritzer Art – auf der Rosatschkette mit Bergführer Gian Luck
16	DIE NATUR ALS KULISSE
	Ein Spaziergang durch St. Moritz offenbart die Architekturjuwelen des Ortes
20	DIE MAGIE DES MÄRCHENHAUSES
	Kuratorin Tina Tesfaye gibt uns eine Privatführung durch das Mili Weber-Haus
22	KULINARIK
24	CHRISTIAN KRABICHLER IN DER KÜCHE MIT ... MARTIN DALSASS
	Sternekoch Martin Dalsass lässt sich in die Kochtöpfe schauen
28	„EIN GUTES SCHNITZEL GEHT IMMER“
	Interview mit Reto Candrian, Mitglied im Verwaltungsrat des Hotel Suvretta House
30	„WAS GUT IST, MUSS AUCH GUT AUSSEHEN“
	Warum die dreieckige Salsiz der Metzgerei Hatecke vielleicht die beste Wurst der Welt ist
34	SPORTERLEBNIS
36	NOSTALGIE AM PASS
	Vic Jacob lockt mit dem British Classic Car Meeting St. Moritz Oldtimer-Fans ins Engadin
42	GUTE LUFT FÜR OLYMPIASIEGER
	Höhentraining hat für Freizeit- und Profisportler in St. Moritz eine lange Tradition
46	MUSSE
48	GANZ GROSSE KUNST
	Eines der namhaften Kunstevents weltweit: das St. Moritz Art Masters
51	SO RIECHEN ST. MORITZ UND DAS ENGADIN
	Geza Schön hat für St. Moritz und das Engadin je einen Duft entwickelt
52	GIORGIOS WELT
	Giorgio Pace erzählt, warum das Engadin der richtige Ort für Kunstliebhaber ist
54	WELTSTARS ZUM ANFASSEN
	Die Seele des Festival da Jazz: Christian Jott Jenny gibt Einblicke in die Konzertreihe
58	MANUFAKTUR
60	MEISTERIN DES MATERIALS
	Ein Besuch in Tabeas Manufaktur, wo handgefertigte Handtaschenträume entstehen
64	WAS WÄRE, WENN?
	Interview mit Antje Kunze, CEO von SmarterBetterCities, zur Zukunft von St. Moritz
66	VORSCHAU: DIE NÄCHSTE AUSGABE



Foto: Corbis/John Dowland



LEBENDIG

Der Sommer regt Geist und Körper durch das besondere Licht und die blühende Natur zu Schaffenskraft und Aktivität an. Jene Orte strahlen diese Lebendigkeit besonders aus, an denen die ursprüngliche Bergwelt zur Bewegung einlädt, wo Menschen Traditionen leben und die hochklassige Vielfalt an Sport, Kultur, Wellness und Freizeitangeboten Teil des Alltags ist – so wie in St. Moritz, eingebettet im Engadin. Gehen Sie mit uns auf eine sommerliche Entdeckungsreise durch das schillernde St. Moritz, und lassen Sie sich inspirieren von Menschen und Geschichten vom Gipfel der Welt.

ARIANE EH RAT IM GESPRÄCH MIT GIAN LUCK



Tourismusdirektorin
Ariane Ehrat und
Bergführer Gian Luck
unterhalten sich
über die Bedeutung
von Lebendigkeit.

Ariane Ehrat (AE): Gian, wir treffen uns hier anlässlich unseres neuen St. Moritz Magazins, über das ich mich sehr freue. In der ersten Ausgabe widmen wir uns der Frage, was wir mit St. Moritz im Sommer verbinden. Eines meiner Lieblingsthemen ist „Lebendigkeit.“
Gian Luck (GL): Das hätte auch von mir sein können (lacht).

AE: Deshalb habe ich dich auch als Gesprächspartner für dieses Thema gewählt! Du bist einer unserer bekanntesten Bergführer. Was verbindet du in St. Moritz mit dem Begriff „lebendig“?
GL: Für mich gibt es unterschiedliche Arten von „lebendig“. Die Natur ist im Engadin für sich ja sehr lebendig, vom Wetterwechsel und den Gebirgsbächen bis hin zu den Tieren. Und

dann – speziell in meinem Beruf – dieses lebendige „Miteinander-Erleben“ mit den Gästen. Für mich ist immer wichtig, dass die Leute von einer Wanderung zufrieden zurückkommen.

AE: Es ist ja auch eine Art von Glück, wenn man wandert. Laut neuesten Statistiken hat das Bergwandern in den vergangenen Jahren stark zugenommen. Woran liegt das deiner Meinung nach?
GL: Das verwundert mich nicht! Dieses Rausgehen, aus der Wohnung oder dem Hotel, und dann auf den Berg, das ist eine ganz eigene Art von Glücksempfinden. Diese Art der Lebendigkeit kann man wahrscheinlich nur nachempfinden, wenn man es einmal persönlich erlebt hat. Jeder hat hier oben sein ganz persönliches Erlebnis mit der Natur.



AE: Wir haben letzten Winter 150 Jahre Wintertourismus gefeiert, doch St. Moritz ist ursprünglich aus dem Sommertourismus entstanden, vor allem durch unser Heilwasser. Darauf gehen wir im Übrigen auch in unserer Architekturgeschichte auf Seite 16 ein. Ist das auch ein Thema, mit dem du Lebendigkeit verbindest? **GL:** Auf jeden Fall. Ich glaube, die ganzen Materien, die wir hier haben, sind sehr wichtig und lebendig für uns. Das Heilwasser, die Gletscher, auch die Bergluft und natürlich diese mächtigen, über 4'000 Meter hohen Berge strahlen Energie aus. Auch jede Jahreszeit ist anders – der Frühling, der Sommer, der Herbst, der Winter –, und jede für sich hat ihre Highlights.

AE: Hast du eine Lieblingstour, die du auch unseren Lesern verraten würdest? **GL:** Nicht nur eine! Ich persönlich finde es sehr hilfreich, dass wir auch im Sommer die Bergbahnen benutzen können. Es ist einfach ein schönes Hilfsmittel, um Ziele zu erreichen, die vom Tal weiter entfernt liegen. Eine meiner Lieblingstouren ist direkt über St. Moritz auf der Rosatschkette, die wunderschön ist zum Wandern, vor allem

**„JEDER ERLEBT BEIM
BERGWANDERN SEINE
GANZ PERSÖNLICHEN
GLÜCKSMOMENTE.“**

Gian Luck, Bergführer

ZU ARIANE EHRAAT

Ariane Ehrat ist 1961 in Schaffhausen geboren. Sie war eine erfolgreiche Skirennfahrerin und fuhr für die Schweizer Nationalmannschaft. Bei den Olympischen Spielen in Sarajevo wurde sie Vierte und gewann bei der WM 1985 eine Silbermedaille in der Abfahrt. Seit 2008 ist die Kommunikationswissenschaftlerin Tourismusdirektorin von Engadin St. Moritz und widmet sich mit Leidenschaft der Aufgabe, Engadin St. Moritz zur bekanntesten und begehrtesten Feriendestination der Alpen zu machen.

ZU GIAN LUCK

Gian Luck, geboren 1982 in Chur und aufgewachsen in Haldenstein, ist Leiter der Bergsteigerschule Pontresina. Rund ums Jahr betreut er Gäste aus aller Welt und führt sie durch die inspirierende Engadiner Bergwelt.

wegen der einmaligen Ausblicke. Man sieht auf der einen Seite auf die Seenlandschaft von St. Moritz, und dann dreht man sich um 180 Grad und blickt auf diese sagenhafte Gebirgs- und Gletscherlandschaft mit Piz Bernina, Piz Roseg und Piz Morteratsch.

AE: Inspirierend. Dieser Weg gehört übrigens auch zu meinen Lieblingstouren. Und empfiehlt du für diese Tour einen Bergführer? **GL:** Wir empfehlen eigentlich immer dann einen Bergführer, wenn man etwas unsicher ist und sich nicht so gut auskennt. Es gibt aber sehr viele Leute, die das Engadin im reinen Bergwandern auch auf eigene Faust erkunden können – die Wege sind sehr gut ausgeschildert.

AE: Wovon schwärmen denn die Gäste am meisten, wenn sie von einer Bergtour zurückkehren? **GL:** Jeder erlebt beim Bergwandern seine ganz persönlichen Glücksmomente. Man ist hier ganz schnell in einer anderen Welt, weit weg von Büro und Alltag. Und wenn man sein Ziel erreicht, eine Hütte und Einkehr mit einem wahrhaften Essen geniessen kann, dann sind das Erinnerungen, die bleiben. Ich glaube, das ist ziemlich einzigartig!

AE: Das glaube ich auch.





NATUR- SCHÖNHEIT

„Jeder, der sich die Fähigkeit erhält, Schönes zu erkennen, wird nie alt werden“, sagte der Schriftsteller und St. Moritz-Liebhaber Franz Kafka. In St. Moritz macht es einem die Natur sehr leicht, Schönheit zu erkennen, denn sie ist überall lebendig. Wir folgen ihren Spuren und entdecken sie in der Kunst, der Architektur und auf den Berggipfeln.

AUF WOLKE SIEBEN

Wie fühlt es sich an, eine Bergtour über die Hausberge von St. Moritz zu machen, noch dazu mit einem Bergführer aus der Region? Wir begaben uns ins Gelände – und entdeckten eine neue Liebe.



Das ursprüngliche Val Roseg winkt den Wanderern als Belohnung auf dem Rückweg ins Tal.

Meine erste Bergtour ins Engadin begann auf dem Sofa meiner künftigen Frau. Maja hatte mir zum Geburtstag neue Schuhe geschenkt, nicht irgendwelche, nein: Wanderschuhe. Superleicht, wasserdicht, atmungsaktiv und mit hohem Schaft für stabilen Halt. Das war kurz vor unserer Hochzeit, und ich schlug spontan vor: Fahren wir doch zum Honeymoon nicht in die Südsee, sondern in die Berge, nach St. Moritz.

Einige Monate später stehen wir in einem eleganten Hotelzimmer und betrachten das Bergpanorama draussen. Man könnte denken, das Hotel habe ein Gemälde vor dem Fenster installiert: ein surrealer Sonnenuntergang über dem glitzernden See, beschützt von schneebedeckten Drei- bis Viertausendern. Ein Tal, das schon Dichter in seinen Bann gezogen hat.

Am nächsten Morgen treffen wir unseren Bergführer Gian Luck. Da es in St. Moritz



Kind der Alpen: Gian Luck ist
im Gebirge aufgewachsen und
leitet heute die Bergsteiger-
schule Pontresina. Sein
Arbeitsplatz ist die Natur.



Der Wanderweg offenbart wunderbare Ausblicke auf Silvaplana und die Oberengadiner Seen.



Von der auf 2'755 Meter Höhe gelegenen Fuorcla Surlej blickt man auf die selbst im Sommer schneebedeckten Bergspitzen des Piz Bernina und des Piz Roseg.

selbst keine Bergsteigerschule gibt, haben wir einen Bergführer aus Pontresina gewählt. Die 1963 gegründete traditionsreiche Bergsteigerschule Pontresina spielt in der Region eine wichtige Rolle und bietet vielseitige Bergerlebnisse im Engadin an. Mit 86 erfahrenen Bergprofis zählt sie zu den grössten und ältesten Bergsportanbietern im Kanton Graubünden. Der Leiter der Bergsteigerschule Gian Luck kennt die Alpen wie seine Westentasche. Geboren 1982 in Chur, Kindheit in der Bergwelt des Engadins, nach der Matura die Bergführerausbildung im Kanton Bern. Gians Arbeitsplatz ist die freie Natur, anstelle von Bildschirmen sieht er tagsüber Gämsen, Gebirgsbäche und Gasthäuser mit Gourmet-Menüs. „Im Engadin hast du die Qual der Wahl: Es gibt einfach zu viele interessante Wege, die man erkunden kann“, sagt er. Dann spazieren wir los, direkt vom Haus auf den Berg. „Fünf Schritte, und du bist ganz weit weg“, sagt Gian. Es stimmt: Schon nach fünf Minuten taucht man ein in eine andere Galaxie. Es duftet nach frischem Gras und Tannenzweigen, die Sonne blinzelt durch die Äste.

Wir wollen die Natur rund um die Rosatschkette erkunden, zum Hahnensee, dann in der urigen Fuorcla-Surlej-Hütte einkehren und im wunderschönen Roseg-Tal enden. Angeblich hat Gian Luck dort sogar noch eine Hochzeitsüber-

raschung vorbereitet, was vor allem meine Frau entzücken würde. Nur über die Dauer der Tour hätte ich gerne noch mit ihm verhandelt, denn fünf Stunden Bergwandern hätte ich persönlich gerne auf zwei Tage verteilt. Aber welcher Mann würde das schon zugeben? Während wir in erstaunlich langsamem Tempo einen Wanderweg hinaufsteigen, erzählt unser Bergführer Grundsätzliches. „Das Wichtigste beim Bergwandern ist die Einteilung der Kräfte“, sagt Gian. Er habe Marathonläufer in der Höhe erlebt, die nach zwei Stunden zusammenbrachen, weil sie die Belastung falsch einschätzten. Schnelles Tempo ist in den Bergen kein Gradmesser. Nur das Ziel zu erreichen zähle am Ende. Immerhin halten die neuen Schuhe ihr Versprechen. Gian sagt, man solle am besten zu Hause ein paar Stunden damit herumlaufen, um später Blasen zu vermeiden, worauf meine Frau dem Bergführer erzählt, ihr Mann trage die Schuhe seit dem Auspacken aus dem Karton unablässig. Nur bei der Hochzeit und einem Dinner mit Dresscode habe das Geschenk Pause gehabt.

Nach etwas über einer Stunde erreichen wir den Hahnensee, unsere erste Zwischen-

**„SCHON NACH
FÜNF SCHRITTEN
BIST DU IN EINER
ANDEREN WELT.“**

Gian Luck, Bergführer



TIPPS VON GIAN LUCK

Auch unter Bergführern ist die Wanderoute von St. Moritz rund um die Rosatschkette nach Pontresina etwas ganz Besonderes. Gian Luck verrät seine Hotspots entlang der Strecke.

* ST. MORITZ BAD

Entweder man wandert direkt von St. Moritz Bad los, oder man nimmt die Bergbahn zur Corvatsch-Mittelstation und startet von dort.

* HAHNENSEE

Der Hahnensee eignet sich perfekt für einen ersten

Stopp. Auf 2'153 Metern geniesst man wunderbare Ausblicke auf die umliegenden Bergspitzen, Silvaplannersee, Silsersee und St. Moritz.

* FUORCLA SURLEJ

Die urige Fuorcla-Surlej-Hütte ist der perfekte Platz für eine längere Pause. Hier

lässt es sich inmitten einer atemberaubenden Landschaft wundervoll einkehren. Gian Lucks Lieblingsessen: ein Bündnerteller.

* VAL ROSEG

Wer Glück hat, kann im schönen Val Roseg Gämsen und Steinböcke beobachten.

* PONTRESINA

Bevor man Pontresina erreicht, lockt das Restaurant Roseg Gletscher mit seinem berühmten Dessertbuffet.

* ST. MORITZ BAD

Für den Rückweg nach St. Moritz empfiehlt Gian Luck Kutsche, Zug oder Bus.

station. Dieser See liegt auf 2'153 Metern, und in seinem glasklaren Wasser spiegeln sich weiss gezuckerte Bergspitzen. Meine Frau zieht mich auf einen Felsvorsprung, und gemeinsam blicken wir zurück nach St. Moritz, wo die Rhätische Bahn das Tal durchpflügt. Selbst das Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz Dorf sieht von hier oben aus wie ein Puppenhaus. In den Bergen verändern sich Betrachtungsweisen. Doch die wahre Belohnung gibt es während der nächsten zwei Stunden. Noch 600 Höhenmeter trennen uns von der Fuorcla-Surlej-Hütte. Die Beine funktionieren jetzt wie von allein, denn die Augen sehen Bilder, die zum Weiterlaufen motivieren. Man wandert über Plateaus, der Corvatsch grüsst von vorn, rechts erstreckt sich die Seenlandschaft mit Silvaplanersee und Silsersee. Wir treffen eine Wandergruppe, die von der Corvatsch-Mittelstation auf unsere Route abbiegt. Gian sagt, er schlage seinen Gästen oft vor, auch mal die Bergbahn zu nehmen. In St. Moritz seien die Bergbahnen ein optimales Hilfsmittel, um schnell Höhenmeter zu machen und dann das Hochalpine zu erleben. Mit der zweiten Übernachtung in einem der über 100 teilnehmenden Hotels ist das Bergbahnticket für den Personentransport in der Region Engadin St. Moritz inklusive.

Nach drei Stunden, etwas früher als erwartet, sitzen wir an einer steinernen Wand der rustikalen Fuorcla-Surlej-Hütte. Gian bringt eine Flasche Rotwein, wir sind schliesslich im Honeymoon. Die vollen Gläser fühlen sich an wie Pokale. Dazu ein Blick wie aus dem Bilderbuch: Oben der dunkelblaue Himmel, darunter türmen sich eindrucksvoll die Gipfel der Berninakette: Piz Roseg mit dem darunter liegenden Tschiervagletscher, der über 4'000 Meter hohe Piz Bernina, Piz Scerscen und Piz Morteratsch, alle an der Spitze in weissen Schnee gehüllt. Ich glaube in diesem Moment nicht, dass es in Kanada, Patagonien oder sonstwo auf der Welt schönere Naturschauspiele gibt. „Für mich ist das Engadin sowieso einzigartig“, sagt Gian. Wir verspeisen einen wunderbaren Bündnerteller inklusive Gians Lieblingswurst, der Salsiz. Nach der Pause geht es auf der anderen Seite des Berges wieder hinab. Bergab gehen ist nicht unbe-



Nach der Wanderung bringt eine Pferdekutsche die Wanderer zum Bahnhof Pontresina.

dingt leichter, denn die Belastung für Knie und Muskeln ist grösser, aber es fühlt sich angenehmer an – vielleicht auch dank des Weins. Wir spazieren gemütlich hinunter, ins Val Roseg, wahrscheinlich eines der schönsten Bergtäler überhaupt. Man lauscht konstant dem Rauschen eines Gebirgsbachs, ab und zu sieht man Gämsen, wer Glück hat, entdeckt sogar einen Steinbock, der in einer steilen Wand steht.

Unten angekommen, frage ich nach der Überraschung. Gian grinst: „Eigentlich sind es zwei.“ Als die Sonne sich hinter den Bergen verabschiedet, kehren wir im Restaurant Roseg Gletscher ein, dessen Dessertbuffet weltweiten Ruhm geniesst. Dann steigen wir in eine Pferdekutsche, die uns am Fluss entlang zurück in die Zivilisation schaukelt. Herrlich. Engadin eben.

INFOS & ADRESSEN



Bergsteigerschule Pontresina

www.bergsteiger-pontresina.ch

Restaurant Hahnensee

T +41 81 833 36 34

Berghaus Fuorcla Surlej

T +41 81 842 63 03

Hotel Restaurant Roseg Gletscher

T +41 81 842 64 45

www.roseg-gletscher.ch

Kutsche

www.engadin.stmoritz.ch/kutschenfahrten



Patrick Koller ist ein erfahrener Mountainbiker.

BIKEN WIE IM FLOW

Nicht nur Wandern ist im Sommer eine beliebte Freizeitbeschäftigung, auch für Mountainbiker gibt es in St. Moritz viele interessante Routen.



Mountainbiken mit Ausblick: Der Corviglia Flow Trail startet an der Corviglia Bergstation und führt bis zur Chantarella Mittelstation.

Mountainbiken in den Bergen erlebt seit ein paar Jahren weltweit eine Revolution. Die Sportart hat sich professioneller organisiert, und die Infrastruktur wurde verbessert. Mountainbiker unterscheiden heute zwischen den Genussbikern und den Endurobikern. Während der Genussbiker hauptsächlich auf Wegen hinauf- und hinabfährt, nutzt der Endurobiker eigens gebaute Trails. Der St. Moritzer Patrick Koller, selbst erfahrener Mountainbiker, hat vor vier Jahren zusammen mit internationalen Experten den Corviglia

Flow Trail entworfen. „Ein solcher Trail ist so designt, dass du eine vorgegebene Strecke mit Steilkurven, Bodenwellen und Sprüngen hinunterfährst, ohne Angst haben zu müssen, dass dir jemand entgegenkommt oder plötzlich ein Baum quer liegt. Es ist ein bisschen wie in einer Bobbahn“, erklärt Koller das Konzept.

Der Flow Trail ist ein absolutes Naturprodukt: Alle Steilkurven und Hindernisse sind Teil des Berges, es gibt keine Absperrungen. Das kann auch Nachteile mit sich bringen: „Ich glaube, die grösste Herausforderung war bisher, dass nicht dauernd Kühe auf der Strecke weiden. Wenn es zuvor geregnet hat, können sie durch ihr Gewicht einiges zerstören“, erzählt Koller. Der Trail startet auf 2'500 Metern an der Corviglia Bergstation und führt auf einer Strecke von 3,7 Kilometern in etwa 25 Minuten nach unten bis zur Chantarella Mittelstation. Die meisten Biker nutzen das Angebot, die Bahn zu nehmen, und fahren den Corviglia Flow Trail mehrmals am Tag. „Das Schönste ist, eine etwa dreistündige Mountainbike-Tour zu machen und als Abschluss oder Belohnung dann den Flow Trail hinunterzugleiten – mit anschließender Einkehr auf einer der schönen Berghütten“, sagt Koller.

Der Flow Trail ist dabei sogar familienauglich. Koller empfiehlt den Trail für Kinder ab dem Alter von zwölf Jahren, seine Tochter sei sogar schon mit sechs hinuntergefahren. Für die jungen Wilden gibt es in St. Moritz aber auch noch ein anderes Highlight, eine Art Fun-Park, ähnlich wie beim Snowboarden: den Foppettas Flow Trail. „Der hat noch mehr Steilwandkurven, man kann auf Holzelementen fahren und seine Geschicklichkeit testen“, sagt Koller. Darauf stehen die Kids.

INFO Der Corviglia Flow Trail ist ab der Corviglia Bergstation ausgeschildert. Auf der Corviglia gibt es zudem speziell für Mountainbiker ausgewiesene Wege für Mountainbike-Touren.

Der Foppettas Flow Trail führt von Futschöls durch den Wald oberhalb von Champfèr.

Ab 2015 wird es neben den bestehenden Flow Trails auch einen neuen WM Flow Trail auf der Corviglia geben.

Mehr Informationen: www.engadin.stmoritz.ch/mountainbike



ARCHITEKTUR-SPAZIERGANG

DIE NATUR ALS KULISSE

Die Architektursilhouette von St. Moritz ist vielseitig, gegensätzlich – und oft unterschätzt. Geprägt von der langen Historie des Ortes und der einzigartigen Natur, erzählt sie eine spannende Geschichte. Auf den Spuren dieser Geschichte spazieren wir mit Felix Schlatter und Christoph Sauter durch den Ort.

Das Badrutt's Palace Hotel
ist sowohl architektonisches
Meisterwerk als auch
Wahrzeichen von St. Moritz.



Freier Blick: Die Natur ist das eigentliche Aushängeschild von St. Moritz.
Die Gebäude im Ort lassen ihr den Vortritt.

Ein Freitagmorgen am historischen Bade- und Kurhaus Forum Paracelsus in St. Moritz Bad. Wir treffen zwei echte Ortsexperten, die sich bereits intensiv mit St. Moritz auseinandergesetzt haben: Hotelier Felix Schlatter und Architekt Christoph Sauter. Die beiden haben das Forum Paracelsus als Treffpunkt gewählt, um optimal eintauchen zu können in die Kultur- und Architekturgeschichte von St. Moritz. Denn im Inneren des steinernen Gebäudes befindet sich mit der St. Mauritiusquelle die Wiege des Kurortes, entstanden, lange bevor die Wintersportler hier das Zepter übernahmen. „Am Anfang stand die Quelle. Sie ist der Anlass für den Tourismus in St. Moritz, denn die ersten Gäste kamen im Sommer zum Kuren“, erzählt Christoph Sauter. „Na ja, eigentlich angefangen hat der Tourismus doch mit Maria und Josef“, kommentiert Felix Schlatter.

Beide lachen, die Stimmung ist herzlich, man kennt sich, begegnet sich im Ort und in den zahlreichen Restaurants, von denen Schlatter in seinem Hotel Laudinella selbst ein paar betreibt. Er leitet eines der erfolgreichsten und vor allem innovativsten Hotels des Engadins: das Genossenschaftshotel Laudinella. Schlatter ist ein echtes Energiebündel, ein Unternehmer, der sich ungern in ein System zwingen lässt und die Dinge offen anspricht. Wenn er eine Woche Urlaub macht, spaziert er zu Fuss durch Frankreich. „Jaja, im Ernst. Mein Hobby ist das Wandern“, sagt er mit diesem für ihn typischen verschmitzten Lächeln, und man traut es ihm sofort zu. Heute läuft Schlatter nicht durch Frankreich, sondern durch St. Moritz. Und mit ihm Christoph Sauter, der in St. Moritz ein eigenes Architekturbüro führt. Sauter studierte in Zürich und New York und beschäftigt

sich seit über zehn Jahren mit der architektonischen Entwicklung von St. Moritz. Zusammen mit Cordula Seger hat er das Buch „St. Moritz – Stadt im Dorf“ geschrieben, das sich detailliert mit der Historie und Entwicklung von St. Moritz, seiner Architektur und Ortsplanung auseinandersetzt. Hätte Sauter einen Wunsch frei, würde er die echten Schätze des Kurortes für die Besucher wieder sichtbar machen.

So ein Schatz ist zum Beispiel die bronzezeitliche Quellfassung. Ein Meilenstein in der Neuzeit war, dass der Arzt Theophrast von Hohenheim, genannt Paracelsus, im Jahr 1535 die heilende Wirkung des Sauerwassers von St. Moritz für sich entdeckte und in seiner Abhandlung „De morbis tartareis“ von 1537 darüber berichtete. Durch eine Glasscheibe sieht man noch heute die antike Fassung der St. Mauritiusquelle, die im Jahr 1853 entdeckt wurde. Im selben Jahr weilte der Komponist Richard Wagner in St. Moritz und soll sich über das „wildeste Unterkommen“ beschwert haben. Lokale Unternehmer begannen in den darauffolgenden Jahren mit dem Bau eines Kurhauses, das vom St. Galler Architekten Wilhelm Kubly entworfen wurde und im Jahr 1856 eröffnete. Die Nachfrage war so gross, dass nur wenige Jahre später dieselben Akteure das Neue Kurhaus, das heutige Kempinski Grand Hotel des Bains, gründeten. 1874 kam das Hotel Reine Victoria hinzu. Auffällig ist der Palazzo-Stil, der nicht gerade typisch für das Engadin ist. Architekt Sauter begründet das mit der Klientel: „Klar, diese Häuser könnten so auch in Nizza oder Karlsbad stehen. Aber das Publikum war damals eben sehr international, also hatte man auch internationale Wünsche.“

Vom Forum Paracelsus führen nur ein paar Schritte in die Gegenwart. 100 Meter weiter hat im Juni 2014 das Ovaverva Hallenbad, Spa & Sportzentrum eröffnet. Es ist ein schlicht gestalteter Flachbau aus weissem Kunststein mit hohen Glasscheiben, die einen grandiosen Blick auf die Engadiner Bergwelt gewähren. Der Neubau des Hallenbads zeige, „dass St. Moritz nach Jahren der Stagnation versucht, wieder an die Geschichte anzuknüpfen“, betont Christoph Sauter. Ein neues Badehaus für die Gäste von heute.



Architekt Christoph Sauter (l.) und Hotelier Felix Schlatter
im Treppenhaus des Kulm Hotel

Vom Ovaverva geht es nun am See entlang hinauf ins Dorf, dessen Silhouette noch immer geprägt ist von den luxuriösen Hotels Schweizerhof, Badrutt's Palace Hotel, Kulm Hotel und Carlton Hotel. Die Bauten im Zentrum wenden sich alle Richtung Süden – dahin, wo der Blick über die Natur schweifen kann. Aus den Zimmern sieht man die Gipfel des Muottas Muragl, die Rosatschkette, den Corvatsch und natürlich den St. Moritzersee. Schlatter kennt zu fast jedem Haus eine Anekdote. Eine seiner Lieblingsgeschichten spielt 1948, als St. Moritz spontan die Austragung der ersten Olympischen Winterspiele nach dem Zweiten Weltkrieg übernahm. „Fast alle Wettbewerbe fanden auf den privaten Playgrounds der Hotels statt, denn man hatte kein Geld, neue Arenen zu bauen“, erzählt er. Dieser Pioniergeist der St. Moritzer Bevölkerung und der Hoteliers imponiert sowohl Schlatter als auch Sauter, denn man habe sich innerhalb kürzester Zeit gemeinsam an einen Tisch gesetzt und an einem Strang gezogen. Übertragen auf die heutige Zeit eine schöne Parabel.

Inzwischen passieren wir das St. Moritzer Wahrzeichen, das vom Zürcher Architektur-

**„DAS BADRUTT'S
PALACE HOTEL
WAR SCHON IMMER
DER MOTOR VON
ST. MORITZ.“**

Felix Schlatter, Hotelier

büro Chiodera & Tschudy entworfene Badrutt's Palace Hotel. Schlatter sagt, dass das Badrutt's Palace schon immer der Motor von St. Moritz war. Wenn das Badrutt's Palace Probleme hatte, litt das ganze Dorf. Das Hotel mit dem mächtigen Turm ist ein Monument, ein Wiedererkennungszeichen ähnlich wie die Oper von Sydney oder der Eiffelturm in Paris. Die steinerne Fassade des Hauses gleicht einem Schloss der englischen Neo-Gotik. „Der Einfluss der britischen Klientel zu dieser Zeit hat sich natürlich auch in der Architektur widerspiegelt“, erklärt Christoph Sauter.

Ein Stück weiter oben, Richtung Corviglia in der Via Tinus, landen wir wieder im Heute: Hier steht die Chesa Futura, ein Wohnhaus, entworfen im Jahr 2004 vom bekannten englischen Architekten Sir Norman Foster. Es hat die Form eines Bootes und ist eine Mischung aus traditionellem Holzhaus und innovativer Konstruktion. Sauter sagt: „Die Extravaganz der Chesa Futura giesst den Anspruch an die Architektur und das Selbstverständnis von St. Moritz in eine zeitgemässe Form. Solche Häuser haben durchaus ihren Platz, doch

kommen sie erst zur Geltung, wenn ihr Kontext im Zusammenhang sichtbar wird. Dieser fehlt heute leider.“ Als Objekt ist das Gebäude ein „Eyecatcher“ – extravagant durch die konvexe Form und gleichzeitig angelehnt an alpine Bautradition durch die holzgeschindelte Fassade. Foster besitzt selbst ein Apartment im Haus, er verbringt mehrere Monate im Jahr im Ort und fühlt sich hier sehr heimisch.

Felix Schlatter schlägt zum Abschluss vor, einen Kaffee im Kulm Hotel zu trinken. Denn das Kulm Hotel ist – ähnlich wie die Heilquelle von St. Moritz Bad – ein Meilenstein. Im Salon hängen Porträts des Gründers Johannes Badrutt. Badrutt startete im Jahr 1858 mit der kleinen Pension „Zum Engadiner Kulm“, man liest es noch heute draussen an der Fassade. Später erweiterte er sein Haus um 129 Zimmer, führte als Erster den Winterbetrieb ein und machte es zum Zuhause einer sportlich aktiven, vorwiegend englischen Gästeschaft. Ein Treffpunkt ist das Kulm bis heute, nur eben in runderneuerter, auf die Bedürfnisse der heutigen Fünf-Sterne-Klientel angepasster Form. Sauter sagt, es sei natürlich ein Unterschied, ob der Architekt etwas Neues schaffen oder Bestehendes umgestalten dürfe. „Doch gerade der Erhalt und die beständige Transformation und Erweiterung der historischen ‚Kulisse‘ sind die zentrale Herausforderung für jeden Architekten, dem der Ort am Herzen liegt.“ Hotelier Schlatter ergänzt: „Aber das Grundsätzliche, das, was ein Hotel erfolgreich macht, wird sich auch in Zukunft nicht verändern: Man muss sich um sein Haus kümmern, einfach ein guter Gastgeber sein.“

Tradition und Moderne, Weiterentwicklung und Erhalt – diese Pole sind es, welche die Architektur und das Ortsbild von St. Moritz prägen. Und ebendiese Gegensätze machen auch die Besonderheit des Ortes aus: „Die Spezifik der St. Moritzer Architektur begründet sich im unmittelbaren Gegenüber von mächtigen, städtischen Häusern und der einmaligen Schönheit der Oberengadiner Landschaft“, erklärt Christoph Sauter. Diese Kombination aus archaischer Natur und einem aussergewöhnlichen architektonischen Erbe ist das eigentliche Aushängeschild des Ortes, das Einheimische bewegt und Gäste immer wiederkehren lässt.

Der Architektur-Spaziergang führt über 3,5 Kilometer von St. Moritz Bad nach St. Moritz Dorf und dauert etwa eine Stunde.





Das Mili Weber-Haus
liegt versteckt im Wald
von St. Moritz.

MUSEUMSBESUCH

DIE MAGIE DES MÄRCHENHAUSES

Das Mili Weber-Haus ist eine Kunstoase im Wald am St. Moritzersee.
Die Natur findet hier ihre schönste Bühne: in den Bildern und dem ehemaligen
Wohnhaus der Künstlerin Mili Weber.

Fotos: Andrea Badrutt, Romano Salis (3), privat



Mili Webers (r.) Liebe zur Natur erkennt man in allen Motiven ihrer zahlreichen Gemälde (o.).



Kunst, wohin das Auge blickt: Die Zimmerdecke hat Mili Weber mit den vier Jahreszeiten bemalt.

Schon der Weg zum Mili Weber-Haus hat etwas Magisches: Ein schmaler Pfad führt durch den Wald oberhalb des St. Moritzersees, zwischen den Nadelbäumen glitzert das grün-blaue Wasser, und es herrscht eine majestätische Stille. Das Haus selbst liegt versteckt ein bisschen abseits, und nur nach Anmeldung kann man sicher sein, dass das Klopfen an der Tür erhört wird.

Heute öffnet Kuratorin Tina Tesfaye selbst. Sie kümmert sich seit 1984 um das ehemalige Wohnhaus und Atelier der Künstlerin Berta Emilie Weber, genannt Mili, das heute ein Museum ist. Beim Rundgang durch das Haus wird klar, warum so viele Menschen von diesem Ort wie verzaubert sind, ob normale Besucher, Kunstliebhaber oder Berühmtheiten wie der Scheich von Kuwait oder Charlie Chaplin. Es ist das Haus selbst, vom jüngsten Bruder erbaut, das Mili Weber bis unter die Decke bemalt hat. Dieses Gesamtkunstwerk lässt jeden Besucher staunen. Für Tina Tesfaye ist es jedoch nicht nur die Schaffenskraft von Mili Weber, welche die Besucher in den Bann zieht, sondern auch der Charakter der Künstlerin, der sich in ihrem Werk widerspiegelt. Von den St. Moritzern „die weisse Fee“ genannt, war sie

ein charismatischer Mensch, der eine besondere Verbindung zur Natur pflegte. „Sie war in ihrem Herzen immer ein Kind, naiv, unschuldig und gut“, erzählt Tina Tesfaye, die die Künstlerin gut kannte und sie schon in jungen Jahren oft besucht hat. „Und sie liebte die Natur über alles.“ Verschiedene Tiere tauchen immer wieder in ihren Gemälden auf. Über sie schrieb Mili Weber: „Die Tiere des Waldes sind meine Freunde und Gefährten.“ Die Natur war Mili Webers treibende Kraft und Inspirationsquelle. Von den Blumen und Pflanzen des Engadiner Hochtals fertigte sie draussen Studien an und bannte sie dann in exakten Wiedergaben in ihre Bilder. Das, was sie liebte, das malte sie.

Die landschaftliche Schönheit war es auch, die Tina Tesfaye immer wieder nach St. Moritz zurückkehren liess. Und natürlich war es auch dieses Haus, ihre Leidenschaft für Mili Webers Kunst, die sie jedem Besucher nahebringt und welche den Museumsbesuch zu etwas ganz Besonderem macht. „Ich glaube, ich bin die richtige Person für diesen Job“, sagt die Kuratorin. Da hat sie recht. Denn die Magie dieses Ortes kommt eben auch von Menschen wie Tina Tesfaye, die das Werk von Mili Weber lebendig halten.

Tina Tesfaye ist Kuratorin des Mili Weber-Hauses. Sie hat die Künstlerin zu ihren Lebzeiten oft besucht.



Mili Weber-Haus
Via Dimleij 35, 7500 St. Moritz
T +41 79 539 97 77, miliweberhaus@gmx.ch
Besichtigungen nach Anmeldung





KULINARIK

Liegt es an der Höhenluft oder an den hochwertigen regionalen Produkten, dass es in St. Moritz besonders gut schmeckt? Wahrscheinlich an beidem – und an den Experten in Gastronomie und Hotellerie, deren ganze Leidenschaft dem Genuss gilt.

CHRISTIAN KRABICHLER IN DER KÜCHE MIT...

MARTIN DALSASS

Der Spitzenkoch Martin Dalsass gilt als „Olivenölpapst“. Food-Autor Christian Krabichler stand mit ihm am Herd seines Restaurants „Talvo“ – und liess sich in die Geheimnisse seiner Küche einweihen.

Ö

l ist ein „schlimmes Wort“. Denn man verwendet Öl ja auch als Schmierstoff. Und das ist eine Assoziation, die Martin Dalsass furchtbar findet. Man sollte mal ein anderes Wort nehmen. So was wie „Nektar“. Das sei ein Wort, das angenehme Gefühle wecke. Sagt Dalsass. Es fällt uns aber gerade kein passendes anderes Wort ein, weshalb wir in der Küche seines Restaurants „Talvo“ nun weiter über Öl, oder genauer über Olivenöl, sprechen. Das heisst, der von den Gourmet-Gazetten zum „Olivenölpapst“ ernannte Spitzenkoch plaudert über seine Passion, über dieses Elixier, dessen Finessen er wie kein Anderer in Europa in seiner Küche zur Geltung bringt. Und während er Olivengnocchi ins Wasser gleiten lässt und Krevetten in eine Kasserolle streut, gibt er ein kleines

Privatissimum für den Hobbykoch. Aber er erzählt mir noch viel mehr: Weshalb es anders ist, in St. Moritz Nudeln zu kochen, warum die Majestät der Berge Kraft spendet und wie Tina Turner in seine Küche kam.

Die erste Frage, die man einem Olivenölpapst natürlich stellt: „Wie erkenne ich ein gutes Olivenöl?“ Die Antwort ist einfach: „Probieren, probieren, probieren“, sagt Martin Dalsass. „Sie sollten darauf achten, dass der Name des Gutes erwähnt ist, von dem die Oliven stammen. Ich rede hier von italienischem Olivenöl, weil dort für mich immer noch das beste produziert wird. Wichtig ist, dass es aus einer mechanischen Presse stammt. Die zwischen Steinen gepressten Olivenöle haben einen leicht ranzigen Geschmack. Ich teile Olivenöl einfach in drei Kategorien ein: leicht, mittel und stark.



Wie erkennt man eigentlich richtig gutes Olivenöl?
Sternkoch Martin Dalsass kennt die Antwort.



Meister und Gesell: Autor Christian Krabichler (r.) durfte Martin Dalsass beim Kochen über die Schulter schauen.

*„DIE QUALITÄT
IST DIE KRONE
DER KOCHKUNST.
UND DAS BESTE
GEWÜRZ IST DIE
LIEBE ZUM
KOCHEN.“*



Sterne Koch Martin Dalsass in der Küche seines Restaurants „Talvo“ in St. Moritz

Und ein gutes Olivenöl erkennt man immer daran, dass keinerlei Nachgeschmack bleibt.“

„Sie selbst verwenden aber über ein Dutzend Olivenöle in Ihrer Küche, darunter eines für Schokoladenmousse“, wende ich ein, während Dalsass die Gnocchi aus dem Wasser fischt. Er erklärt: „Ich brauche so viele, weil ich in jedem Olivenöl einen eigenen Charakter finde. Aber meine Kategorien gelten: Wenn Sie ein starkes Olivenöl für einen Kopfsalat verwenden, dann schmecken Sie den Salat nicht mehr. Nehmen Sie aber Rucola oder eine Tomate, brauchen Sie schon der Säure der Tomate wegen ein starkes. Ein Süßwasserfisch benötigt ebenfalls ein leichtes oder mittleres Olivenöl, bei Teigwaren sollte man starkes verwenden.“

Damit gibt der Meister das Stichwort: Nudeln. Seine Cavatelli nach einem Rezept aus Apulien sind Legende. „Ist die Nudel die Krone der Kochkunst?“, frage ich den gebürtigen Südtiroler. Das lässt er nicht so stehen: „Die Qualität ist die Krone der Kochkunst. Und das beste Gewürz ist die Liebe zum Kochen. Im Übrigen sind Nudeln hier oben nicht einfach zu machen. Auf 1'850 Meter Höhe kocht das Wasser schon bei 80 Grad. Die Gerichte brauchen deshalb länger, ich musste alle meine Rezepte anpassen, als ich 2011 nach St. Moritz

kam. Ich habe schon mal in Tibet gekocht – ein Risotto – auf 4'800 Meter Höhe. Das hat fast zwei Stunden gedauert. Danach war ich völlig geschafft.“ „Gut, dass es heute Gnocchi gibt“, denke ich. Und frage: „Aber Sie sind doch freiwillig nach 26 Jahren im Tessin hierher in die Berge gekommen, oder?“ „Ich habe mich im Tessin sehr wohlfühlt“, sagt Dalsass. „Aber ich stamme aus den Bergen und habe erst hier wieder gespürt, wie viel Kraft sie spenden. Die Berge geben dir das Gefühl, länger jung zu bleiben. Ich bin sehr glücklich hier – gerade im Sommer.“ Die Krevetten sind fertig, Dalsass dekoriert sie auf den Gnocchi. Zeit für die letzte Frage: „Sie haben viele prominente Gäste. Wer hat Sie besonders beeindruckt?“ Ohne nachzudenken antwortet er: „Tina Turner. Sie ist als Weltstar ein völlig unkomplizierter Mensch geblieben. Bei uns ging sie nach dem Essen in die Küche und gab jedem einzelnen Koch die Hand. Die Jungen sind fast ausgeflippt.“ Die Gnocchi sind fertig. Und ich muss nun los. Drei Olivenöle kaufen. Ein starkes, ein mittleres und ein leichtes.



Restaurant Talvo by Dalsass
Via Gunels 15, 7512 St. Moritz-Champfèr
T +41 81 833 44 55
www.talvo.ch

Martin Dalsass ist ein Verfechter der klassischen Küche. Das Produkt steht bei ihm immer im Mittelpunkt.



Ein Teller voll Sommer:
Olivengnocchi mit Krevetten



Fotos: Romano Salis

ZUR PERSON

Martin Dalsass, 58, stammt aus der italienischen Provinz Bozen. Nach mehreren Stationen in der Spitzengastronomie eröffnete er 1985 das Restaurant Santabbondio in Sorengo bei Lugano, 2001 wurde er Koch des Jahres. 2011 wechselte der mit einem Stern im Guide Michelin und 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnete Dalsass ins „Talvo“ in St. Moritz, wo er seitdem seine unverwechselbare mediterrane Küche zelebriert. Dalsass unterhält dort auch eine Cigar-Stüvetta. Seine andere Leidenschaft ist das Angeln. Dalsass ist verheiratet und hat zwei Kinder, sein Sohn Andrea ist Restaurantchef im „Talvo“.



Reto Candrian kennt viele Mitarbeiter im Hotel Suvretta House seit seiner Kindheit. Der Candrian-Familie gehört das Hotel seit fünf Generationen.

„EIN GUTES SCHNITZEL GEHT IMMER“

Reto Candrian leitet zusammen mit seinem Vater ein Gastronomie-Imperium und sitzt im Verwaltungsrat des Hotel Suvretta House, das sein Urgrossvater Anton Bon gründete. Mit uns spricht er über exklusive Gäste und die Hotellerie-Trends von heute und morgen.

R

eto Candrian ist das jüngste Mitglied im Verwaltungsrat der Suvretta House AG, und seine Familie besitzt die Mehrheitsanteile an diesem Monument der Luxushotellerie. Es gibt wenige Häuser, die eine derart prominente Gästeliste haben. Doch auch Reto Candrian hält sich an die Vorgabe des Suvretta House, keine Namen zu nennen. Diskretion und Tradition sind die obersten Gebote des Hotels.

Herr Candrian, Sie sind gerade zu Besuch hier im Haus. Müssen Sie sich als Mitglied der Besitzerfamilie genauso anmelden, wenn Sie kommen? Klar, wir melden uns immer ganz normal an und fragen, ob ein Zimmer frei ist. Auch an Weihnachten sind wir beispielsweise nicht hier im Hotel. Da ist das Haus voll mit Gästen, und wir haben eine lange Warteliste.

Angeblich kommen zu Ihnen Gäste schon in der fünften Generation? Ja, und das freut uns ganz besonders. Da sind Gäste dabei, mit denen ich früher als Kind gespielt habe. Heute kommen sie mit ihren Kindern. Wir haben auch Gäste aus Brasilien, für die wir ihre ganzen Wintersachen einlagern. Wenn sie dann im nächsten Jahr wiederkommen, bereiten wir das gleiche Zimmer so vor, dass alles wieder an derselben Stelle ist.

Aber so ein Service kostet extra, oder? Nein, das ist alles ein Teil unserer Philosophie. Wir wollen für unsere Gäste ein zweites Zuhause sein, und ich denke, das sind wir für viele auch.



Wir hatten in 100 Jahren nur fünf Direktionsehepaare. So etwas gibt es in anderen Häusern eher selten.

Bestimmt wollten sich bei Ihnen auch schon Menschen „einkaufen“, wenn kein Zimmer frei war ... Es gab Zeiten wie beispielsweise während des New-Economy-Booms, zu denen von Neukunden substanziell höhere Preise geboten wurden; auch zu jener Zeit hatten unsere Stammgäste Vorrang – nicht der Meistbietende. Langfristig zahlte sich die faire Preispolitik aus.

Sie sind beruflich vor allem in der Gastronomie tätig, führen Restaurants in Zürich und betreiben hier in St. Moritz neben dem Suvretta House die Trutz-Hütte und die Chasellas-Hütte. Hat sich in den vergangenen Jahren viel geändert in der Gastronomie? Es gibt natürlich immer Trends, in jedem Segment. Auffallend ist aber, dass es im Moment eine sehr starke Nachfrage nach guter lokaler Hausmannskost gibt. In den Ferien in den Bergen möchte man eben eine gut gemachte Rösti probieren.

Was bestellen also Ihre Gäste, wenn sie auf einer Ihrer Berghütten einkehren? Was wirklich immer geht, ist eine gute Bratwurst und ein sehr gutes Wiener Schnitzel. Es ist eben gerade nicht so leicht, solche einfachen Dinge wie das Schnitzel und den Kartoffelsalat gut zu machen.

Wo findet man Sie im Sommer, wenn Sie in St. Moritz sind? Ich gehe sehr gerne mountainbiken. Sonntags haben wir oben in der Trutz-Hütte einen sensationellen Brunch. Man fährt hier direkt vom Haus aus los – es gibt ja wunderbare Wege – und kehrt dann mittags auf der Hütte ein. Das kann ich jedem sehr empfehlen.

*„WIR WOLLEN
FÜR DIE GÄSTE
EIN ZWEITES
ZUHAUSE SEIN.“*



Puristisch: Die Metzgerei
Hatecke in St. Moritz Dorf
gleichet einem Design-Tempel.

METZGEREI HATECKE

„WAS GUT IST, MUSS AUCH GUT AUSSEHEN“

Wie der Metzger Ludwig Hatecke auf die Idee kam,
die Wurst dreieckig zu produzieren. Und warum seine
Salsiz vielleicht die beste Wurst der Welt ist.



Fotos: Romano Salis



Neben dem unvergleichlichen Geschmack ist die dreieckige Form das Wiedererkennungsmerkmal von Hateckes Salsiz.

S

eit dem elften Jahrhundert wird in Europa Wurst gemacht. Man wusste seitdem: Die Wurst hat zwei Enden und ist gewöhnlich rund. Bis zum Jahr 1984 dauerte es, ehe sich jemand über diese relativ simple Ästhetik der Wurst Gedanken machte. Der Mann heisst Ludwig Hatecke. Seitdem gibt es in der Schweiz eine Wurst mit drei Ecken – die Salsiz von Hatecke. Es ist die vielleicht beste Rohwurst der Welt, auf jeden Fall aber eine Preziose unter den Würsten.

Wer sich in der Mitte von St. Moritz bergauf wendet, kommt an dem Parterre-Laden in der Via Maistra 16 vorbei, den man von aussen vielleicht für eine kleine Galerie halten könnte. Doch die Kundschaft sucht keine Bilder oder Plastiken, sie kommt der Kunst Hateckes wegen, aus Wurst ein Produkt für den erlesenen Geschmack zu machen. Und so wenig Hatecke wie ein Metzger aussieht – er ist bekennender Purist –, so wenig haben auch seine Geschäfte mit einem Schlachterladen

zu tun. Nur Wurst und gereiftes Fleisch – präsentiert in einer von unten erleuchteten Vitrine. Für Hatecke ist das Programm: „Was gut ist, muss auch gut aussehen“, hat er einmal gesagt. Und jetzt, vor seiner Auslage, meint er: „Wir wollen das Wertvollste zeigen, ein gesundes Lebensmittel, das von gesunder Erde kommt.“

Womit klar wird, dass Hateckes Anspruch sich nicht im Design erschöpft, sondern von einem Qualitätsdenken geprägt ist, das mit seinem Urgrossvater beginnt, einem Schiffszimmermann aus Stade bei Hamburg, der 1864 ins Engadiner Bergdorf Scuol einwanderte. Ehrbares Handwerk, das damals beim Bau der grossen Hotels gebraucht wurde. Die Fleisch- und Wurstherstellung als Familientradition begann mit Hateckes Grossvater. Er achtete bereits auf die Mondphasen beim Schlachten, weil sich das Fleisch bei gewissen Mondphasen besser zum Reifen eignet. Hatecke lässt noch immer im Anbau des Familien-



Nur die erlesensten Sorten reinstes Qualitätsfleisch werden bei Hatecke verarbeitet.

hauses in Scuol schlachten, jeden Dienstag. Der Tierarzt ist dann dabei, auch der Bauer, der das Bio-Rind geliefert hat. Zeremonie wäre zu viel gesagt – aber die Achtung vor dem Tier soll auch in diesem Moment zu spüren sein.

Nicht nur Rind, Lamm und Kalb verarbeitet Hatecke, in der Jagdsaison macht er seine Wildsalsiz vom Hirsch, von der Gams, vom Reh und vom Steinbock – 500 Kilogramm Fleisch braucht er pro Woche. Und etwa die Hälfte des Gewichts verschwindet während des Reifungsprozesses – neben den perfekten Zutaten das Geheimnis der Delikatessen, die alle auf dieselbe Art in Handarbeit zustande kommen. Reines Frischfleisch wird durch den Wolf gedreht und gewürzt. Dann kommt die alles entscheidende Dosis Salz dazu; Hatecke verwendet nur englisches „Maldon Sea Salt“ wegen der knackigen Kristalle. Danach wird die Masse in Därme gefüllt, nach einiger Zeit gepresst, rund eineinhalb Monate Reifezeit später haben die Bergluft und der Edelschimmel ihre Wirkung getan – die Luxuswurst kann geschnitten werden. Beim Pressen hat sie ihre dreieckige Form bekommen, sie erinnert jetzt an die berühmte Toblerone-Schokolade. „Da wir reines Fleisch verwenden, müssen

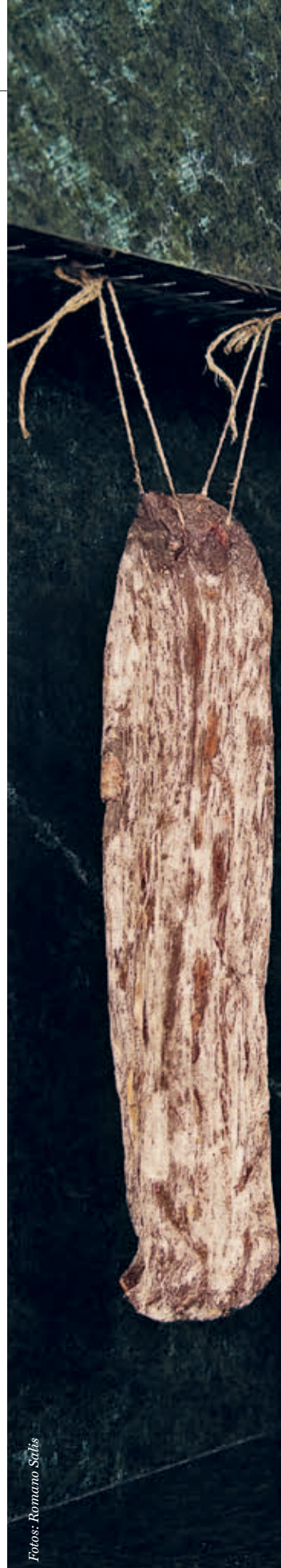
„WIR MACHEN EIN GESUNDES LEBENS-MITTEL, DAS VON GESUNDER ERDE KOMMT.“

wir aufpassen, dass die Wurst nicht zu trocken wird. Und da kamen wir auf die Idee, die Salsiz dreieckig zu machen, damit man sie besser schneiden kann“, erklärt Ludwig Hatecke. Womit das Geheimnis der dreieckigen Salsiz von St. Moritz gelüftet wäre.

Fehlt die Empfehlung ihres Erfinders, was man zu den duftenden, dünnen Scheiben trinkt: einen Roten, am besten einen Nebbiolo, weil der, wie Hatecke sagt, „dem Fleisch am meisten Platz lässt“. Und vielleicht einmal, auch im Champagner-Klima von St. Moritz, auf das Glas Schampus dazu verzichten – der Wurst zuliebe.



Hatecke
Via Maistra 16, 7500 St. Moritz
www.hatecke.ch



Fotos: Romano Salis



ZUR PERSON

Ludwig Hatecke lebt mit Frau Simone und den Söhnen David und Noah in dem Haus in Scuol, das sein Ururgrossvater erwarb. In vier eigenen Geschäften und in ausgewählten Feinkostläden verkauft Hatecke seine Produkte. An St. Moritz schätzt er neben der einzigartigen Natur die multikulturelle Ausrichtung. Besonders freut er sich darüber, dass Sohn David, der bereits für Laden und Bistro in der Via Maistra verantwortlich ist, das Geschäft übernehmen will und damit die Familientradition fortsetzt.





SPORT- ERLEBNIS

Glänzende Felgen oder roter Tartan – Freizeit- und Profisportler finden in St. Moritz einen Platz für ihre Lieblingsaktivitäten. In luftiger Höhe gehen sie an ihre Grenzen – oder geniessen einfach nur den Fahrtwind auf dem Pass.

Eleganz in Fahrt:
Die schönsten englischen
Oldtimer fahren vom
10. bis zum 12. Juli auf
den Bergstrassen rund
um St. Moritz.



BRITISH CLASSIC CAR MEETING ST. MORITZ

NOSTALGIE AM PASS

Seit über 20 Jahren treffen sich in St. Moritz Fans klassischer Automobile aus Grossbritannien zum British Classic Car Meeting. Wie es angefangen hat und worum es bei dieser Klassiker-Rallye wirklich geht, verrät uns Präsident Vic Jacob.

W

as für ein Bild: Vor dem Hotel Suvretta House fahren Autos vor, die man sonst nur aus Filmen mit Clark Gable kennt. Fast erwartet man, dass im nächsten Augenblick Charlie Chaplin aus einem der Fahrzeuge steigt. Es ist immer wieder erstaunlich, wie schön und elegant Oldtimer wirken, noch dazu vor dieser herrlichen Bergkulisse, 1'850 Meter über dem Meer. Das British Classic Car Meeting St. Moritz ist eine der eindrucksvollsten Oldtimer-Rallyes der Welt. Vom 10. bis zum 12. Juli fahren über 200 ältere Modelle der Traditionsmarken Rolls-Royce, Bentley, Jaguar, Aston Martin und Austin Healey nach St. Moritz.

Zur Einstimmung gibt der Chef Vic Jacob erste Einblicke. Der Präsident des British Classic Car Meeting steht in Anton's Bar im Hotel Suvretta House und geniesst den Blick auf den Corvatsch. Jacob hat den härtesten Händedruck des Oberengadins und trägt Poloshirt zu Stoffhose. Früher trug er in diesem Haus nur Anzug und Krawatte, er leitete zusammen mit seiner Frau Helen 25 Jahre lang das Hotel, begrüßte als Gäste königliche Hoheiten, CEOs grosser Konzerne sowie echte Milliardäre. Ein Poloshirt wäre da undenkbar gewesen. Doch das ist heute nicht Thema, Jacob möchte über das British Classic Car Meeting sprechen – seine Passion: „Wissen Sie“, sagt er entspannt, „ich bin ein richtiger Fan solcher klassischen Automobile.“ Während Schleierwolken über den blauen Himmel ziehen, treffen vorn an der grossen Einfahrt weitere Oldtimer ein, einige von ihnen so wertvoll wie die Villen hier

*„ICH SEHE
JEMANDEM
SOFORT AN,
OB ER ROLLS-
ROYCE FÄHRT
ODER HEALEY.“*



Wie aus einer anderen Zeit: Die Oldtimer bringen beim British Classic Car Meeting ein Stück Geschichte nach St. Moritz.



Fotos: BCCM (2), Tom Haller

SASCHA BÄGGLI: DAS BRITISH CLASSIC CAR MEETING ALS FAMILIENTRADITION

Schon sein Grossvater, der bekannte Zürcher Hotelier Emil Bäggli, besass diverse klassische Fahrzeuge, darunter einen Bentley S3, einen Rolls-Royce Silver Shadow und einen Porsche 928. Sascha Bäggli, Jahrgang 1991, aufgewachsen in der Nähe von Zürich, kennt diese Wagen seit seiner Kindheit: „Mein Vater hat mich von klein auf in seinen Oldtimern mitgenommen, auch zum British Classic Car Meeting. Dabei entwickelte ich sehr früh eine

der dünnen Luft hier oben, denn ein Auto sei eben genauso sensibel wie ein Mensch. „Da läuft der Motor halt nicht immer ganz sauber.“

Heute, mit 23, ist Sascha Bäggli ein Enthusiast, genau wie sein Vater, Grossvater und die meisten anderen Teilnehmer. Zu seinen Idolen gehören die Rennfahrer Duncan Hamilton und Tony Rolt. Seinen ersten eigenen Oldtimer ersteigerte er mit 19, als er bei einer Auktion vorsichtig seine Hand in die Höhe streckte. Er erwarb einen MG A 1600 aus dem Jahr 1960. Mit 22 kaufte er dann von seinem gesamten Ersparten und mit etwas Hilfe von seinem Vater einen Nachbau seines Traumautos, einen Jaguar C-Type aus der Schmiede der englischen Firma Proteus aus den frühen Achtzigerjahren. „Ich hatte Glück, dass mich mein Vater bei solchen Vorhaben stets unterstützt hat, sonst wäre ich in meinem Alter nie in den Genuss eines eigenen Klassikers gekommen.“ An die Sammlung seines Vaters kommt er mit seinen zwei Autos noch nicht heran. Alexander Bäggli besitzt unter anderem diverse englische, deutsche sowie italienische klassische Sportwagen. Darunter befindet sich auch ein originaler Bentley 6,5 Liter Open Tourer aus dem Jahr 1929. Gemeinsam fahren sie mit diesem Modell jedes Jahr nach England, zum Goodwood Revival. Für die Anreise nehmen sie sich zwei Tage Zeit. „Die Fahrt in einem über 80-jährigen Bentley muss man geniessen, obwohl man auf der Autobahn locker mit einigen modernen Autos mithalten könnte“, sagt Bäggli.

Auch beruflich sind Vater und Sohn ein Team. In ihrer Firma „Cave BB“ handeln sie mit seltenen und teuren Weinen, hauptsächlich Bordeaux- und Burgunderweinen, und diversen Champagnersorten. In ihrem Lager stehen wahre Schätze für den Gaumen. Es ist ein ähnliches Geschäft wie das mit den Oldtimern – mit einem grossen Unterschied: Ist der teure Jahrgangs-Champagner einmal getrunken, ist er weg. Die Autos bleiben. Sascha Bäggli will die Sammelleidenschaft als Familientradition weiterführen. Da ist er sich ganz sicher.



Sascha Bäggli
am Steuer eines
Jaguar E Type
Serie 1 Roadster

Faszination für Autos und Motorsport.“ Im Alter von zwölf Jahren nahm Sascha Bäggli das erste Mal als Beifahrer beim British Classic Car Meeting teil und machte das komplette Rahmenprogramm mit. „Nur den Champagnerempfang liess ich damals aus“, sagt er trocken. Bägglis schönster Eventtag: der Sonntag mit dem Concours d'Élégance. „Da kann man sich auch mal die Oldtimer der anderen Teilnehmer genauer ansehen“, sagt er.

Als er älter wurde, erlebte er die Rallye nicht mehr nur als Beifahrer, sondern als aktiver Teilnehmer mit. Leider hat er es aufgrund technischer Probleme nicht jedes Jahr ganz bis ins Ziel geschafft. Das läge teilweise auch an

*„BEI DIESER RALLYE
FÄHRT MAN EHER
MITEINANDER ALS
GEGENEINANDER.“*

Vic Jacob, Präsident des British Classic Car Meeting



am Hang. Das British Classic Car Meeting St. Moritz hat sich unter den Oldtimer-Rallyes als Hochkaräter etabliert.

Angefangen hat alles im Jahr 1994. Das Badrutt's Palace Hotel wollte – passend zur Tradition des Hauses – ein Event veranstalten, das die Affinität zu England auch im Sommer unterstreicht. Also erlaubte man nur britische Automobile. Doch die treibende Kraft dahinter, der ehemalige Direktor des Palace, verliess im darauffolgenden Jahr das Haus, suchte einen Nachfolger für die Veranstaltung und fand Vic Jacob. Der gehörte schon damals zu den Menschen, die an freien Tagen eine Ausfahrt im Austin Healey aus den Sechzigerjahren unternahmen. Da er ausserdem das Hotel Suvretta House als Direktor leitete, schien er

die perfekte Wahl als künftiger Ausrichter und Präsident. Und das ist er noch heute. Jacob ist sehr stolz auf das, was in den vergangenen 20 Jahren passiert ist. „Zur Szene muss man den richtigen Draht haben. Das sind alles anspruchsvolle Leute, denen müssen Sie schon etwas bieten“, sagt Jacob. Es gebe viele Veranstaltungen weltweit, jedes Wochenende könne man sich ins Auto setzen und Gleichgesinnte treffen. Aber St. Moritz ist ein Ort mit grosser Geschichte, dazu diese grandiose Bergkulisse mit den Pässen. „Das hilft uns natürlich“, sagt Jacob. Und man muss ihm zustimmen.

Es treffen nun mehr und mehr Fahrer ein, Vic Jacob begrüsst sie persönlich, kennt sie zum Teil seit Jahrzehnten. Ob er bei neuen Gästen sagen könne, welche Marke sie fahren? Jacob

Die Rallyestrecken führen immer über einen der Bergpässe – sie machen die Besonderheit des British Classic Car Meeting aus.

INFO

Alle Events im Engadin:
www.engadin.stmoritz.ch/topevents



Vic Jacob ist begeisterter Oldtimer-Fan und seit 20 Jahren Präsident des British Classic Car Meeting.

nickt. Er könne sagen, ob jemand aus der etwas gemächlicheren Rolls-Royce-Fraktion stammt oder aus der sportlichen Healey-Welt.

Am Nachmittag beginnt das Event mit Registrierung, Startnummernausgabe und Drivers' Meeting, abends gibt es ein Welcome-Dinner. Am Samstagmorgen dann die Aus-

fahrt, ohne Dresscode, aber mit blank polierten Motorhauben. Die Marken starten in ihren jeweiligen Kategorien, ein Rolls-Royce tritt also nicht gegen einen Jaguar oder Aston Martin an. Die Strecke führt immer über einen der gigantischen Bergpässe, zum Teil geht es nach Italien hinunter, dann wieder zurück. Es gab auch Jahre, in denen es den ganzen Tag durchregnete, dann kamen die offenen Roadster wie volle Giesskannen zurück. „Nach solchen Ausfahrten habe ich den Wagen auseinandergeschraubt und die einzelnen Teile über Nacht zum Trocknen aufgehängt“, erinnert sich der Präsident.

Nach dem Rallyetag findet abends die Zieleinfahrt in die Fussgängerzone von St. Moritz statt – ein Höhepunkt für Einheimische und Gäste. Zum Abschluss des British Classic Car Meeting folgt am Sonntag die Kür, der Concours d'Élégance auf der Via Serlas im Dorfzentrum. Delegierte der einzelnen Clubs bewerten die Autos nach verschiedenen Kriterien. Gewinnt man, wirkt sich dies vorteilhaft auf den Wert des Wagens aus.

Doch was passiert, wenn man mit seinem Auto auf der bergigen Rallyestrecke stehen bleibt? „Dann hilft man sich“, sagt Jacob. Man fahre zwar einen Wettbewerb, aber lieber miteinander statt gegeneinander.

HOHENTRAINING

GUTE LUFT FÜR OLYMPIASIEGER

Höhentraining hat in St. Moritz eine lange Tradition. Brett Sutton, unter anderem Coach der Schweizer Triathlon-Olympiasiegerin Nicola Spirig, schwört nicht nur auf den medizinischen Vorteil, sondern auch auf die guten Trainingsbedingungen und die grandiose Umgebung im Engadin.



Fotos: Romano Salis, Raphael Bräuer

D

as Ovaverva Hallenbad, Spa & Sportzentrum in St. Moritz Bad ist nicht nur ein architektonischer Blickfang, sondern auch ein hervorragendes Schwimmbad und Trainingsstätte für Freizeit- und Profisportler. Oben, im lichtdurchfluteten Hauptraum, ziehen Schwimmer ihre Bahnen, Kurgäste erholen sich im Freiluftbecken mit einem unbezahlbaren Blick auf den Piz Nair. An einem Tisch im weiss gehaltenen Café sitzt Brett Sutton, geboren 1960 in Australien, verheiratet mit einer Schweizerin, Triathlontrainer von Weltklasse-Athleten. St. Moritz hat er für seine Sportler als Trainingsstätte auserkoren. Früher, sagt Sutton, sei er zum Training in Alpe d'Huez gewesen, dem Ort der prominentesten Tour-de-France-Etappe, doch die Trainingseinrichtungen dort waren alles andere als optimal. „In St. Moritz gibt es eine sehr gute Infrastruktur, und ich bin wirklich dankbar, dass sie dieses Hallenbad hier gebaut

haben“, sagt er und zeigt auf die 25-Meter-Bahn mit freiem Blick ins Engadin. „Wo gibt es so etwas denn sonst auf der Welt?“

Brett Sutton stammt aus einer Sportlerfamilie. Seine Eltern waren Schwimmlehrer, seine Brüder nahmen an den Olympischen Spielen teil und räumten dort Medaillen ab. Er selbst hat Boxkämpfe bestritten, trainierte Rennpferde, Schwimmer und später vermehrt Triathleten. Seine Trainingsmethoden – viele Belastungs- und Erholungsphasen in kurzer Zeit – wurden oft kritisiert, sind aber sehr erfolgreich. Mit Nicola Spirig und Daniela Ryf betreut er im Moment zwei absolute Erfolgsathletinnen. „Nicola Spirig ist ein Phänomen“, sagt Sutton. Die 33-Jährige ist eine der bekanntesten Triathletinnen der Welt: Goldmedaille bei den Olympischen Spielen in London 2012, vierfache Europameisterin, Schweizer Sportlerin des Jahres 2012. Sie wohnt im Kanton Zürich, kommt aber regelmässig nach

**Einzigartige Trainingsbedingungen:
Die Umgebung in und um St. Moritz
ist perfekt für Spitzenathleten und
Freizeitsportler gleichermaßen.**



In St. Moritz finden Profitrainer eine optimale Infrastruktur für ihre Sportler, etwa mit der Tartanbahn und dem Ovaverva Hallenbad, Spa & Sportzentrum.



St. Moritz, um in der Höhe zu trainieren. Die Bewohner des Ortes kennen sie inzwischen gut, oft kommen Fans und sehen beim Training zu.

Der Australier Sutton, das merkt man schnell, ist ein Trainer der alten Schule. Früher wurde ihm vorgeworfen, er sei ein Schleifer. Darauf angesprochen, erzählt er gerne die Geschichte, wie er im vergangenen Sommer versucht hat, seine Klientin Spirig zu bremsen: „Bei Nicola versuche ich eher, sie von zu viel Training abzuhalten.“ Sie sei eine Bessene, im positiven Sinn natürlich. Wann immer sie eine freie Stunde in ihrem Leben findet, trainiert sie. Sutton erzählt, dass er einmal im Flieger sass und später erfuhr, dass Spirig seine Abwesenheit genutzt hatte, um noch einmal eine 90-Minuten-Einheit auf eigene Faust zu absolvieren. „Das ist nicht immer gut“, sagt Sutton. Auch ein Körper brauche Erholungsphasen, vor allem die Muskeln, sonst könnten sie sich nicht stabilisieren. „Aber was willst du da machen, bei so jemandem wie Nicola?“

Sutton geht nach draussen, im Sonnenlicht glitzert der St. Moritzersee. Freizeitradler in gelben Trikots passieren den Ort im grossen Pulk. Schweizer und Italiener sind Radsportfans. Sie treffen sich am Wochenende zur gemeinsamen Ausfahrt und fahren dann gemütlich die Bergpässe auf und ab. Es sind nicht immer nur Profisportler, die sich



Gutes Team: Brett Sutton trainiert Nicola Spirig seit Jahren mit grossem Erfolg.

in der Höhe fit halten. Der Australier zeigt uns die Tartanbahn von St. Moritz, „eine der besten Trainingsbahnen der Welt“. Es ist keine Seltenheit, dass man hier auf einen Weltstar samt Trainerstab trifft. Zum Teil sind ganze Nationalteams im Ort, um sich für zwei, drei Wochen fit zu machen, vor allem vor Wettkämpfen. Früher ist man einfach losgelaufen, aber heute passiert bei den Sportlern alles unter medizinischer Aufsicht.

Das Geheimnis der Popularität von St. Moritz als Trainingsstätte? Die Höhe. Auf 1'850 Metern über dem Meer steigt die Zahl der roten Blutkörperchen an und sorgt durch den erhöhten Transport von Sauerstoff für

Dr. Andreas Grünenfelder ist ehemaliger Profi-Langläufer und heute Arzt in der Klinik Gut in St. Moritz. Im Interview erklärt er die Besonderheiten des Höhentrainings für Profi- und Freizeitsportler.

Herr Grünenfelder, Sie sehen aus, als hätten Sie selbst in Ihrem Leben viel Sport gemacht. Das stimmt. Ich war acht Jahre Skilangläufer, mehr oder weniger profimässig, und habe auch viel im Engadin trainiert. So habe ich die Gegend schätzen und lieben gelernt. Jetzt bin ich seit 20 Jahren Arzt in der Klinik Gut in St. Moritz.

Also haben Sie selbst auch schon die Höhe von St. Moritz für Ihr Training genutzt. Seit wann weiss man, dass Höhentraining aus sportmedizinischer Sicht etwas bringt? Die Diskussion darüber begann zu Olympia 1968. Die Wettkämpfe fanden auf über 2'000 Metern in Mexiko-Stadt statt, und man wollte für das Training im Vorfeld ähnliche Bedingungen schaffen. Seither gibt es zahlreiche Studien darüber. Derzeit ist man der Meinung, dass für das Höhentraining das Schema „Live-high-train-low“ am erfolgversprechendsten ist. Das heisst, in der Höhe schlafen (ideal sind zwischen 2'100 und 2'500 m ü. M.) und in der Tiefe trainieren (1'800 m ü. M. oder tiefer). Also liegt St. Moritz mit



der Möglichkeit, auf Muottas Muragl oder dem Bernina Hospiz (beide über 2'400 m ü. M.) zu schlafen und im ganzen Oberengadiner Hochtal (1'700 bis 1'800 m ü. M.) zu trainieren, ideal.

Welche Sportler kommen vor allem nach St. Moritz? Wir haben sehr viele prominente Sportler hier, auch aus sehr entfernten Ländern. Die Trainingsbedingungen sind aufgrund der Infrastruktur wirklich optimal. Natürlich sind es in erster Linie Sportler im Ausdauerbereich, die hier trainieren: Leichtathleten ab 800 Meter, Triathleten, Schwimmer, Marathonläufer und Langläufer.

Was passiert aus medizinischer Sicht beim Höhentaining mit meinem Körper?

Wenn ich hier einatme, habe ich aufgrund des geringeren Luftdrucks in der Höhe einen tieferen Sauerstoffpartialdruck in den Arterien. Das bewirkt (neben mehreren anderen Vorgängen), dass das körpereigene EPO (Erythropoietin) über die Nieren vermehrt ausgeschüttet wird und zu einer Zunahme der roten Blutkörperchen führt. Da diese für den Sauerstofftransport zuständig sind, hat man mehr Sauerstoffträger zur Verfügung, was wiederum zu einer grösseren Leistungsfähigkeit führt.

Sind die Menschen, die hier oben leben, leistungsfähiger? Nein, das reguliert sich von allein. Der Körper passt sich sehr schnell an seine Umgebung an.

Wie sieht es mit dem Essen aus? Darf man im Höhentaining noch ein gutes Glas Wein trinken? Auf jeden Fall! Ein gutes Glas Wein soll man hier oben immer trinken. Das hat wirklich noch niemandem geschadet – ganz im Gegenteil.

Unabhängig von den Trainingsorten: Welches ist Ihr persönlicher Lieblingsplatz in St. Moritz? Da gibt es mehrere. Aber einer der schönsten Orte ist für mich die Segantinihütte. Da hat man bei gutem Wetter diese grandiose Aussicht auf das ganze Hochtal und die Engadiner Seenplatte.

INFO

Die schönsten Joggingstrecken vor Ort:

1. St. Moritz – Surlej (via Palüd Lungia)
2. Silvaplana – Sils i. E. (am südöstlichen Seeufer)
3. Alp Muntatsch, Samedan – Marguns
4. Pontresina – Höhenweg

einen leistungsfähigeren Körper. In St. Moritz hat das Höhentaining eine lange Historie. Schon zur Vorbereitung auf die Olympischen Spiele 1968 im 2'000 Meter hoch gelegenen Mexiko-Stadt versuchten Sportler, die Bedingungen im Vorfeld zu kopieren. Später kamen immer mehr Sportstars nach St. Moritz. Auch viele Teams bereiten sich hier auf die Saison vor. Eine der aufsehenerregendsten Geschichten der vergangenen Jahre ist die des Schweizer Marathonläufers Viktor Röthlin. Er litt an einer Lungenembolie, zog für mehrere Wochen zum Training ins Engadin und gewann im Anschluss die Europameisterschaften in Barcelona 2010.

Brett Sutton ist kein Asket, sondern eher der Typ Boxtrainer. Er glaubt nach wie vor an den Hunger nach Erfolg, den Ehrgeiz, den viele Sportler früher hatten und der sie zu Höchstleistungen und vor allem zu mehr Training motiviert hat. Wenn es nach ihm ginge, würde er die Stars und den Nachwuchs nebeneinander trainieren lassen – ab und zu sogar miteinander. „Es ist die grösste Motivation für einen jungen Sportler, die Idole hautnah zu erleben.“ Man müsste ein Leistungszentrum eröffnen hier oben. Er selbst kann sich gut vorstellen, für immer in St. Moritz zu bleiben, auch im Ruhestand. Und das nicht nur wegen seiner Schweizer Ehefrau.

MUSSE

Der Maler Giovanni Segantini, der auch in St. Moritz seine meisterlichen Berggemälde schuf, sagte: „Kunst ist das Fenster, durch das der Mensch seine höhere Fähigkeit erkennt.“ Auf der Suche nach diesen Fähigkeiten erkunden wir die St. Moritzer Kunst- und Musikszene und entdecken Schätze wie die Bronzeskulptur „Dharitri“ (2013) von Jayasri Burman, die im Rahmen des St. Moritz Art Masters 2014 vor dem Kempinski Grand Hotel des Bains ausgestellt war.







Vittorio Sella, italienischer Alpinist und Bergfotograf, dokumentierte mit seinen Fotos den Alpenraum. Seine Werke werden beim Art Masters 2015 gezeigt.



KULTURFESTIVAL

GANZ GROSSE KUNST

Das St. Moritz Art Masters gehört zu den namhaften Kunstevents. Gründer Reiner Opoku erzählt, wie das Art Masters entstand und warum St. Moritz der perfekte Ort für dieses Festival ist.

H

err Opoku, erzäh-

len Sie uns, wie das St. Moritz Art Masters entstanden ist? Ich bin seit über 30 Jahren in der Kunstwelt tätig und hatte auf einer Veranstaltung Monty Shadow kennengelernt. Monty ist ein Tausendsassa, ein Netzwerker der alten Schule. Und ich dachte mir, so ein Mann muss in die Kunst. Zufälligerweise gab es eine Anfrage von St. Moritz, eine kulturelle Veranstaltung im Sommer ins Leben zu rufen. Das war im Jahr 2007. Monty und ich sind die Sache gemeinsam angegangen und haben festgestellt, dass das Engadin eine sehr grosse künstlerische Tradition hat. Es war immer bereist von vielen Künstlern, Philosophen und Literaten. Es gibt zum Beispiel das Segantini-Museum, das Engadin-Museum, das Nietzsche-Haus und viele namhafte Galerien. Also kamen wir zu dem Entschluss, dass man ein Kulturfestival auf die Beine stellen müsste.

2015 findet das Art Masters schon zum achten Mal statt. Hat sich die Veranstaltung etabliert? Wir haben natürlich, wie jeder am Anfang, Fehler gemacht. Einige Leute versuchten, den Mythos für sich selbst zu nutzen. Aber jetzt haben wir es geschafft, eine Brücke zu schlagen zwischen den Bewohnern, der Kulturszene und den Besu-

chern. Am Ende ist es nun eine gute Mischung aus Freizeitvergnügen und Kultur.

Wann waren Sie das erste Mal in St. Moritz?

Das war irgendwann in den Achzigerjahren, ich besuchte damals den Galeristen Bruno Bischofberger. Bruno ist jemand, der die Kunst in St. Moritz sehr geprägt hat. Er hat mich damals gleich auf die Diavolezza mit hoch genommen, und ich sollte Skifahren lernen. Ich weiss noch genau, wie beeindruckt ich von dieser gewaltigen Natur war und auch von der Tatsache, dass man sogar die italienischen Alpen sieht. Ich persönlich finde, St. Moritz hatte immer schon diesen italienischen Einfluss. Seither komme ich regelmässig, auch zur Nebensaison, und ich verrate Ihnen etwas: Da ist es auch sehr schön hier!

Wie sähe der ideale Tag aus, wenn man während des Festivals im Dorf weil? Man steht auf, schaut sich morgens erst einmal einige Ausstellungen an. Wir sind an 30 verschiedenen Orten, in der gesamten Region. Von einem Bergplateau bis zu einem Privathaus, in dem man sich zeitgenössische Kunst ansehen kann. Dann hat man mittags ein wunderbares Essen auf einer der grandiosen Hütten oben am Berg, mit perfektem Blick. Und am Nachmittag besucht man noch einen Workshop und einen Vortrag.

Aber kaufen kann man nichts, oder? Das ist zumindest nicht das Ziel. Es entstehen aber auf all diesen Veranstaltungen wertvolle Kontakte.

Haben Sie das Gefühl, die Leute tauschen sich in dieser Umgebung ungezwungener aus? Das spielt bestimmt eine Rolle. Kommunikation ist ein sehr wichtiges Thema in der Kunst. Die Leute haben bei unserem Festival die Gelegenheit, sich mit den Künstlern auszutauschen, die selbst vor Ort sind. Das ist bei anderen Events nicht so ausgeprägt. Dieses Jahr haben wir den Länderschwerpunkt Italien und freuen uns auf sehr interessante italienische Künstler!

Wie würden Sie Ihr Publikum beschreiben? Sehr gemischt. Es gibt die richtig Kunstinteressierten, die kommen aus Zürich, Mailand, Paris und London. Sie vermengen sich hier wunderbar mit den übrigen Besuchern und natürlich auch den ganz Privilegierten, die hier wohnen oder in Samedan mit dem Privatjet einfliegen.

Kommen die Besucher von ganz allein? Im Gegenteil: Man muss gerade dem Kunstpublikum etwas bieten, was es woanders nicht bekommt.



ZUR PERSON

Reiner Opoku wurde 1961 in Köln geboren und ist seit den Achtzigerjahren in der Kunstwelt tätig, vor allem in der Markt- und Strategie-Entwicklung, Vermittlung und Initiierung von internationalen Ausstellungen und Kunstprojekten. Reiner Opoku hat das St. Moritz Art Masters mitentwickelt. Er lebt in Berlin und verbringt einen grossen Teil des Jahres im Engadin.



Das Art Masters findet gleichzeitig an unterschiedlichen Orten in St. Moritz und Umgebung statt, etwa im Paracelsusgebäude (l.) und der evangelischen Kirche (r.).



Das Ziel ist immer, dass die Besucher mehrere Nächte bleiben. Allerdings ist die Kunstszene sehr viel unterwegs, reist für einen Tag nach Paris und am nächsten Tag nach New York. Wir haben hier den Vorteil, dass sich das Engadin mehr nach Urlaub anfühlt als eine Stadt, und die Voraussetzungen in St. Moritz sind geradezu ideal. Es gibt kaum einen Ort mit einer so hohen Dichte an Fünf-Sterne-Hotels und anspruchsvollen Restaurants für ein schönes Dinner.

Zieht der Name St. Moritz im Ausland? Auf jeden Fall. Über das Art Masters 2012 haben zum Beispiel so viele Medien in Brasilien berichtet, das war phänomenal. Der Ort St. Moritz ist wirklich jedem ein Begriff, sogar in Brasilien und Indien.

Wie reagieren internationale Künstler, wenn sie das erste Mal in St. Moritz sind? Bei jedem Art Masters haben wir einen Länderschwerpunkt, den wir mit der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz absprechen. 2014 war das Indien. Sie können sich vorstellen, dass ein indischer Künstler erst einmal die Augen aufreißt, wenn er diese Bergkulisse sieht. Wir stellen in der ganzen Umgebung aus, in Kirchen, Berghütten, der freien Natur mit einem Gletscher im Hintergrund. Das kriegen Sie nicht in London oder Paris! Die Auseinandersetzung mit der Natur ist für zeitgenössische Künstler essenziell, und das bekommen sie in erster Linie in einer solch spektakulären Kulisse.

Apropos Kulisse: Haben Sie selbst einen Lieblingsplatz in St. Moritz? Während des Art Masters

habe ich kaum Zeit, deshalb ist für mich jeder Ort der Ruhe ein Lieblingsplatz. Im Engadin ist es so, dass Sie in wenigen Minuten ganz weit weg sind. Das kann eine Parkbank an einem der Seen sein oder der Piz Nair auf der Corviglia. Ich geniesse hier jede Minute.

Was erwartet uns beim Art Masters in diesem Jahr? Unser Länderschwerpunkt 2015 ist Italien – und wir erwarten spannende Künstler, unter anderem den Bergfotografen Vittorio Sella und die Fotografen Luigi Ghirri, Mimmo Jodice, Gabriele Basilico, Gianni Berengo Gardin und Ferdinando Scianna. Alles hochkarätige Künstler. Ich freue mich schon sehr darauf!



Das Werk „Alba Fucens“ (2008) des Italieners Mimmo Jodice behandelt Themen wie Zeit und Vergänglichkeit. Die Arbeiten des Fotografen werden beim diesjährigen Art Masters zu sehen sein.



St. Moritz Art Masters
21.–30. August 2015
www.stmoritzartmasters.com

ST. MORITZ UDUR

SO RIECHEN ST. MORITZ UND DAS ENGADIN



Die Düfte „INVIERN“ und „ENGIADINA“ sind als Raumduft und Duftkerze erhältlich.

Parfümeur Geza Schön hat für St. Moritz einen Winter- und für das Engadin einen Sommerduft entworfen. Sie tragen den besonderen Duft der Gegend in die Welt hinaus.



Feine Nase: Geza Schön gehört zu den besten Parfümeuren der Welt.

ZUR PERSON

Geza Schön gilt als Star-Parfümeur. Bereits im Alter von 13 Jahren konnte er mehr als 100 Herrendüfte unterscheiden. Unter den weltweit 500 Parfümdesignern ist er einer der innovativsten: Er kreierte schon Düfte, die nach Büchern riechen oder nach Gold und Silber. Sein bisher grösster Erfolg war das Parfum „Molecule 01“, das angeblich sogar Kate Moss und Madonna benutzen. Geza Schön lebt und arbeitet in Berlin.

INFOS & ADRESSEN

Die Produkte sind erhältlich in den folgenden Verkaufsstellen:

St. Moritz

- TESTA Inneneinrichtungen
- KRIEMLER
- SKISERVICE CORVATSCH
- SUVRETTA SPORTS
- ENGADIN ST. MORITZ
- TOURIST INFORMATION

Silvaplana-Surlej

- SKISERVICE CORVATSCH

Silvaplana

- ALPENSCHÖN

Pontresina

- SKISERVICE CORVATSCH

sowie unter: www.7500stmoritz.ch

Im Auftrag der Unternehmerin Eveline Fasser Testa und zur grossen Freude der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz entwickelte der bekannte Parfümeur Geza Schön zwei Düfte, welche die Jahreszeiten in St. Moritz und dem Engadin einfangen. Die Inspiration für „INVIERN“ holte er sich im St. Moritzer Winter bei langen Spaziergängen durch die verschneiten Landschaften und Wälder, auf den Skipisten und im Dorf. Inviern ist das romanische Wort für Winter. Der Duft entführt mit Enzian-, Wacholder- und Arvenholznoten in einen frischen Wintertag in den Bergen.

Sein zweiter Duft „ENGIADINA“ (romanisch für Engadin) inspiriert zu einer sommerlichen Wanderung in die Berge, einem Spaziergang um einen Engadiner Bergsee oder einen Ausflug in eine saftig grüne Blumenwiese. „Der Duft gibt die Eindrücke der Umgebung im Sommer wieder, die Blumen, das Holz, Arven- und Lärchen-nadeln, Moose, Heu und andere Komponenten. Das, was am Ende dabei herauskam, sollte möglichst nah an der Realität sein“, sagt Geza Schön. Damit ist „ENGIADINA“ ein olfaktorisches Souvenir, das den Gästen die Zeit bis zum nächsten Aufenthalt in St. Moritz versüssen soll. „Wir haben sehr hochwertige Inhaltsstoffe verwendet, zum Beispiel Enzian-Absolue und andere Naturprodukte – und das riecht man auch“, erklärt der Parfümeur. Der neue Duft ist, passend zum Engadiner Bergsommer, ab Juli 2015 erhältlich.

GIORGIOS WELT

Um die Welt eines Kunstinteressierten zu verstehen, trifft man ihn am besten in den eigenen vier Wänden. Ein Hausbesuch beim italienischen Multitalent Giorgio Pace, der das Partyleben von New York gegen die Ruhe im Engadin eintauschte – und dies nicht bereut hat.

Giorgio Pace muss man vielleicht kurz vorstellen: 1969 in der italienischen Region Molise, 200 Kilometer östlich von Rom, geboren, Jurastudium und Anwalt in Rom, Master of Arts in New York, Mitarbeit bei den Giganten des Gewerbes, Guggenheim und Metropolitan Museum of Art. Dann zehn Jahre lang Berater in der Fashion Media Group, für die er an den einflussreichen Publikationen „Visionaire“, „V Magazine“, „V Man“ und „CR Fashion Book“ mitwirkte. Heute arbeitet Pace als Berater und Vermittler und ist bekannt für sein unglaubliches Netzwerk in der Mode- und Kunstwelt und die aussergewöhnliche Gabe, aufregende neue Produkte und Designer aufzuspüren.

Jetzt steht er an der Eingangstür seines Appartements in Samedan, sieben Autominuten nordöstlich von St. Moritz. Pace ist ein stilvoller Gastgeber, das merkt man schnell. Er trägt einen hellen Trachtenanzug aus Leinen, dazu ein hellblaues Button-down-Hemd, wie man es auf Partys in den New Yorker Hamptons trägt. Apropos Hamptons: Vermisst er das nicht ein wenig, dieses glamouröse Leben in New York? Pace bittet in seinen Salon, holzvertäfelt wie im Luxus-Chalet, und sagt: „Ganz ehrlich: nein.“

Vor dem Fenster sieht man durch Häuserfluchten einen Learjet landen, vor Samedan



Giorgio Paces Wohnung ist ein Mix aus holzvertäfeltem Chalet und moderner Kunst.

liegt der Flughafen. Pace serviert Tee in einem Teeservice, wie man es auch im Hotel Suvretta House finden würde. Der Kosmopolit hat in St. Moritz eine Heimat gefunden, er ist umgeben von Nachbarn, die sich für grosse Kunst interessieren und sie sich auch leisten können. Pace sagt: „Der Vorteil des Engadins ist: Hier befinden sich die Sammler in einer ruhigen Umgebung, so kann man die Kunst besser geniessen.“ Wer braucht da New York?

Der passionierte Gastgeber wohnt seit 2010 fest im Engadin. Nur seine Wohnung in Paris will er (noch) nicht aufgeben. In der holzvertäfelten Stube begrüsst er das ganze Jahr über Freunde – vor allem zum Dinner. „Ich bringe gerne Leute zusammen. Auch ohne kommer-

Stilvoller Gastgeber:
der italienische
Kunstvermittler
Giorgio Pace in
seinem Appartement
in Samedan

*„IN EINER UMGEBUNG
WIE HIER KANN
MAN DIE KUNST
BESSER GENIESSEN.“*



Foto: Robert Kitzel

ziellen Hintergrund.“ Pace ist Italiener, das heisst, es gibt immer sehr feines Essen. Was genau? „Ach, ich koche einfache Dinge, meistens mache ich ein Risotto als Vorspeise und zum Hauptgang irgendwas mit Fleisch. Nennen wir es von mir aus Scaloppine à la Pace.“

Für Gäste kochen, das ist die eine Leidenschaft von Giorgio Pace. Die andere heisst Kunst. Seine 2010 gegründete Organisation „Giorgio Pace Projects“ kreiert und verbreitet zeitgenössische Kunst und Design im Engadin. Für sein aktuelles Kunstevent hat er zusammen mit François Roche und Pierre Huyghe einen alten Zugwaggon von 1910 organisiert. Der Titel des experimentellen Kunst- und Architekturabenteuers lautet: „What could happen?“ Paces Augen leuchten, wenn er davon erzählt: Man steigt in St. Moritz in den Zug ein und lässt sich zum Berninapass hinaufauffieren. Als Hintergrund der Reise dient die Sage der Diavolezza, der zufolge eine Bergfee Wanderer und Jäger in den Tod lockte. Die Fahrt legt den Fokus auf das Naturschauspiel vor dem Fenster, die moderne Realität der Engadiner Umwelt. Höhepunkt ist eine überraschende Wendung auf dem Berninagipfel, welche die Zugreisenden erwartet. Am liebsten würde Pace bei solchen Projekten alle Arten von Menschen zusammenbringen, die grossen Kunstliebhaber, die einfachen Wanderer und die Sammler, die vor seinem Fenster mit dem Learjet einfliegen. Dass er mit seinem Anliegen hier am richtigen Ort ist, ist sehr wahrscheinlich.

Giorgio Paces Wohnung besticht durch eine grosse Sammlung moderner Kunst. Werke von Roni Horn, Kiki Smith und – ein Glückstreffer – ein Werk der jungen Starkünstlerin Pamela Rosenkranz, die in diesem Jahr die Schweiz auf der Biennale in Venedig vertreten darf. Er habe sich selbst schon immer sehr für Kunst interessiert, sagt Pace. „Ich hatte zwar nicht das Budget eines grossen Sammlers, aber ich hatte den Vorteil, viele junge Künstler zu kennen.“ Bei Pamela Rosenkranz könnte es sich auszahlen. Er hat ihr Stück günstig erworben, als sie noch keiner kannte. Verkaufen will Giorgio Pace es trotzdem nicht. Er ist ein Sammler aus Leidenschaft, der seine Kunstwerke ganz für sich geniessen will. Deshalb wohnt er jetzt auch in St. Moritz und nicht mehr in New York.

FESTIVAL DA JAZZ

WELTSTARS ZUM ANFASSEN

Das Festival da Jazz ist alles andere als eine gewöhnliche Konzertreihe. Die berühmten Künstler treten im legendären Dracula Club oder auf der Spitze des Muottas Muragl auf und geben spätnachts an der Hotelbar noch Privatkonzerte. Intendant Christian Jott Jenny erzählt, warum das so ist.

Um in die Seele des Festival da Jazz zu blicken, muss man den Mann treffen, der es erfunden hat und heute noch prägt: Christian Jott Jenny, 35 Jahre alt, studierter Tenor und Intendant des St. Moritzer Jazzfestivals. Jenny pendelt zwischen Berlin, Zürich und St. Moritz und hat pro Tag ungefähr 100 Ideen. Ein Treffen mit Christian Jott Jenny ist inspirierend, unterhaltsam – und von Anfang an spannend.

Jenny bittet zum Interview in den Dracula Club, den Hauptveranstaltungsort des Festival da Jazz. Gunter Sachs machte den Club, der sich seit der Eröffnung im Jahr 1974 an der Bobbahn befindet und ausserhalb der Konzerte für die Öffentlichkeit geschlossen ist, mit seinen Partys und Events zu einem Mythos. Im holzvertäfelten Konzertraum gibt es neben der Bar eine kleine Bühne, wo während des Festivals Jazzlegenden und Newcomer auftreten. Und bevor man eine Frage zur Grösse des Raumes stellen kann, beantwortet Jenny sie von allein: „Es war nicht ganz leicht, Superstars wie Nigel Kennedy und Chick Corea in einen Saal zu locken, der kleiner ist als ihr Wohnzimmer.“

ZUR PERSON



Christian Jott Jenny hat seine musikalische Karriere im Alter von sechs Jahren als Zürcher Sängerknabe gestartet und studierte später das Stimmfach des klassischen Tenors an der Hochschule für Musik Hanns Eisler in Berlin. Seine Leidenschaft gehört der Vielfalt, die er heute als Schauspieler, Regisseur und Erfinder der Kunstfigur „Leo Wundergut“ auslebt. Seit 2008 ist Jenny Chef des Festival da Jazz und leitet es mit derselben Euphorie wie am ersten Tag.

Natürlich sei am Anfang etwas Überzeugungsarbeit vonnöten gewesen. Doch glücklicherweise hatte Jenny früh Rolf Sachs auf seiner Seite. „Er erkannte schnell, dass man hier im Kleinen etwas Grosses kreieren kann“, sagt Jenny. Gunter Sachs' Sohn ist heute der Gastgeber im Dracula Club und seit den Anfängen des Festival da Jazz Jennys Sparlingspartner. „Uns verbindet eine enge Freundschaft. Grundsätzliche Gedanken zur Festivalausrichtung bespreche ich immer als Erstes mit Rolf“, erzählt der Intendant. Die Pro-



Fotos: PR, Festival da Jazz, Matthias Heyde, fotoseiss.com, Giancarlo Cattaneo, Robert Kittel

Die kostenlosen Open-Air-Konzerte auf Muottas Muragl sind sowohl für das Publikum als auch für die Veranstalter etwas Besonderes.



Jazzlegende und Grammy-Gewinner Al Jarreau wird beim diesjährigen Festival da Jazz auftreten.



Der Dracula Club in St. Moritz ist der Hauptveranstaltungsort des Festival da Jazz.

grammgestaltung sei dabei ein „Mix aus Bauchgefühl und Lust“, so Jenny.

Obwohl er selbst lieber über die Zukunft spricht, erzählt Christian Jott Jenny kurz von der Entstehung des Festival da Jazz vor acht Jahren. Er organisierte damals eine Handvoll Konzerte im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. Weil die Reaktionen sehr gut waren, wurden daraus ein paar Konzerte mehr, bis 2008 ein richtiges Festival entstand. „Ich habe zwar mit vielem gerechnet, aber nicht damit, dass diese Veranstaltung komplette fünf Wochen dauern würde“, erinnert sich Jenny. Jetzt ist das Festival da Jazz im achten Jahr – und steht im Kalender sämtlicher Szenekenner.

Wenn die Eingangstür des Dracula Clubs geöffnet wird, strömen an den Konzertabenden um die 150 Gäste in den Saal. Die Atmosphäre ist locker und sehr persönlich: Die meisten Zuhörer suchen sich irgendwo einen Platz zum Sitzen oder Stehen, manchmal auch auf der Treppe, eineinhalb Meter von den Musikern entfernt. Es wird improvisiert – auf und neben der Bühne. „Wir sind auf alle Fälle hautnah,

ursprünglich und klein“, sagt Christian Jott Jenny über dieses besondere Ambiente. „Am meisten freut es mich, wenn ich die zufriedenen Gäste sehe, sowohl hier im Dracula Club als auch bei unseren Spezialanlässen, zum Beispiel den Gratis-Open-Airs auf Muottas Muragl.“ Diese Gäste sind laut Jenny in St. Moritz „interessiert, offen und begeistert von guter Musik“. Also genau das richtige Publikum für das Festival da Jazz. Vielleicht liegt es an ihnen, dass sich Chick Corea, der Star unter den Jazzpianisten, von allein zum Barpianisten des Kulm Hotel gesellte und mit ihm ein paar Improvisationen spielte? Diese besonderen Momente sind es, die das Festival da Jazz für Jenny zu einer Herzensangelegenheit machen. Diesen Sommer wird es wieder einige Höhepunkte geben, erzählt der Intendant: „Othella Dallas, diese grandiose Sängerin, Entertainerin und Festivalmaskottchen in einem, wird uns wieder beehren und mit uns ihren 90. Geburtstag feiern. Sie performt mit der Energie einer 21-Jährigen! Und dass Al Jarreau auch noch mal kommt, rührt mich.“



Festival da Jazz
9. Juli – 9. August 2015
www.festivaldajazz.ch

Jazzsängerin Othella Dallas feiert beim Festival da Jazz 2015 ihren 90. Geburtstag.



Christian Jott Jenny hat das Festival da Jazz 2008 ins Leben gerufen, sein enger Begleiter ist Rolf Sachs.



**„WIR SIND HAUTNAH,
URSPRÜNGLICH
UND KLEIN.“**

Christian Jott Jenny, Intendant des Festival da Jazz

NEWCOMERIN AD INTERIM: PREMIERE BEIM FESTIVAL DA JAZZ

Die Jazzmusikerin Ad Interim wuchs als viertes Kind einer Diplomatenfamilie in Australien auf, verbrachte ihre Kindheit in Rio de Janeiro und lebt heute in Berlin, wo sie derzeit an ihrem ersten Album arbeitet. Bisher wurde sie als Geheimtipp in diversen Clubs gehandelt und beginnt nun, mit ihrer Band bei renommierten Festivals aufzutreten. Ihre Musik ist eine Mischung aus Bossa nova, Singer-Songwriter und Joni Mitchell.

Ad Interim wird bei der achten Ausgabe des Festival da Jazz von 9. Juli bis 9. August 2015 neben Musikergrößen wie Othella Dallas und Al Jarreau zu sehen und zu hören sein. Die Musikerin spielt 2015 zum ersten Mal beim St. Moritzer Festival da Jazz.

Wie sind Sie zur Jazzmusik gekommen? Ich wollte eigentlich einen einfachen Beruf wählen. Aber meine Eltern haben mich davon überzeugt, doch erst mal etwas weniger Bodenständiges zu machen. Und ich bin ihnen deswegen nicht böse, sondern finde langsam Gefallen daran! (lacht)

Wovon lassen Sie sich inspirieren? Von Zeitungsartikeln, Satzfragmenten eines Sitznachbarn in der U-Bahn, lustigen Menschen ...

Wer hat Sie und Ihre Musik geprägt? Die Marx Brothers, Kurt Weill, Coltrane, Ella Fitzgerald, The Cure, Thomas Bernhard, Mingus, Monty Python, South Park.

Was lieben Sie an Ihrem Job als Musikerin am meisten? Das mit Abstand schönste Gefühl entsteht in den wenigen Momenten, nachdem beim Komponieren etwas „aufgeht“, plötzlich da ist, zusammenkommt und funktioniert. Der Rest ist Arbeit. Eine schöne Arbeit, aber trotz allem Arbeit.

Was ist das Besondere am Festival da Jazz? Ich spiele zum ersten Mal beim Festival da Jazz, daher bin ich sehr gespannt und fühle mich geehrt. Man sagte mir, der Dracula Club sei sehr interessant. Ich freue mich auf die neue Erfahrung.

Wie stellen Sie sich einen Auftritt in St. Moritz vor? Erwarten Sie ein anderes Publikum? Es gibt kein „normales“ Publikum, insofern freue ich mich über wirklich jeden, der meine Musik hören möchte.

Haben Sie einen Lieblingsplatz in St. Moritz? Noch nicht. Aber falls alles gut läuft, wird es sicher der Dracula Club werden.

Würden Sie wie Gunter Sachs auf dem Silbertablett die Bobbahn hinunterfahren? Ich schlucke schon auf dem Ein-Meter-Sprungbrett. Also leider eher nein.



Beim diesjährigen Festival da Jazz treten auch Newcomer wie die junge Jazzmusikerin Ad Interim auf.



MANUFAKTUR

Bei uns in St. Moritz hat das Handwerk seit jeher einen ganz besonderen Stellenwert. Hier treffen überlieferte Techniken, regionale Materialien und eine inspirierende Umgebung auf den Willen, Traditionen lebendig zu halten.





HANDARBEIT

MEISTERIN DES MATERIALS

Tabea Lörtscher macht aus Leder und Fell
Frauenträume. In ihrer Manufaktur in St. Moritz
stellt sie in Handarbeit eine kleine, feine Auswahl
an Handtaschen und Lederwaren her.

Fotos: Romano Salsis



Tabea Lörtscher in ihrer Manufaktur. Der kleine Laden in der Via Serlas ist Verkaufsraum, Werkstatt und Atelier in einem.

E

milio Pucci, Tom Ford, Bottega Veneta – was sich anhört wie die Roben der Hollywoodstars bei den Oscars, ist in Wirklichkeit die Pächterliste der Via Serlas in St. Moritz. Das Who's who der grossen Designer ist hier versammelt, eine Luxusboutique reiht sich an die nächste. Doch zwischen den Schaufenstern von Bulgari und dem Juwelier Harry Winston steht auf einem grauen, neben den prunkvollen Schriftzügen dezent wirkenden Schild ein Name, der irgendwie anders ist. Ein Name, der durch seine Bodenständigkeit hervorsticht, der nach ehrlicher Handwerkskunst klingt: Tabeas Manufaktur.

Der Laden hinter dem Schild gehört Tabea Lörtscher und ist Einheimischen und Stammgästen genauso ein Begriff wie die benachbarten Designerlabels. Tabea Lörtscher ist in St. Moritz bekannt dafür, dass sie Frauenträume wahr macht. Die Handtaschen, die sie in ihrer winzigen Manufaktur zusammen mit zwei anderen Frauen fertigt, sind für jene

Kunden, die auf der Suche nach etwas Besonderem sind. Dieses Besondere finden sie entweder in der kleinen, feinen Kollektion, oder sie lassen es sich nach ihren eigenen Wünschen als Unikat produzieren. Viele der Kundinnen – und auch Kunden, immerhin sind zehn Prozent der Kundschaft Männer – kommen seit 22 Jahren zu Tabea Lörtscher, genauso lang, wie sie selbst schon in St. Moritz ist. Die gelernte kaufmännische Angestellte hat mit 30 Jahren eine Umschulung zur Sattlerin gemacht und sich dann als Täschnerin spezialisiert. Als Designerin möchte sich Tabea Lörtscher nicht bezeichnen, sie sieht sich eher als Handwerkerin. Etwas von Hand tun, etwas Schönes und Nützliches herstellen, das sei es doch, was ihren Beruf ausmache. Und das ist es auch, was sie an ihm besonders schätzt: „Ich liebe das handwerkliche Arbeiten, die Materialien, das Leder, die Felle ... Sogar den Geruch von Leim“, erzählt sie. Diese Liebe sieht man auch ihren Taschen an, sie

Nur die hochwertigsten Leder von einwandfreier Herkunft werden in Tabea Manufaktur verarbeitet.



steckt in den Details wie den vierfach gefärbten Kanten, dem von Hand genähten Innenfutter und den sorgfältig auf der Mailänder Fachmesse ausgesuchten Materialien. „Wir wollen Lieblingstaschen herstellen“, erklärt Tabea Lörtscher ihren Anspruch.

Aber kann ich mir so eine Lieblingstasche denn überhaupt leisten? Ich kann: Die Taschen kosten ab 400 Schweizer Franken. Gefertigt werden sie in bis zu 60 einzelnen Arbeitsschritten – von der Idee über Schnittmuster und Zuschnitt des Materials bis zur Herstellung des Prototyps. Vom ersten Federstrich bis zum fertigen Modell dauert es rund drei Wochen, durchschnittlich stecken 15 bis 25 Stunden Arbeit in einer Tasche. Pro Jahr kommt die Manufaktur damit auf etwa 100 Taschen und ein paar Hundert Gürtel, ganz genau kann Tabea Lörtscher das nicht sagen. Will sie auch nicht, „denn die Quantität hat keine Bedeutung für mich“. Das gilt auch für die Handtaschen, die sie privat trägt: Gerade mal vier Stück hängen in ihrem Kleiderschrank.



Die Werkzeuge (o.) gehören genau wie die alte Nähmaschine (l.) zu den oft und gern verwendeten Arbeitsgeräten in der Manufaktur.



„WIR WOLLEN LIEBLINGSTASCHEN HERSTELLEN.“

Tabea Lörtscher, Täschnerin

Dieses Understatement gilt jedoch nicht für ihre übersprudelnde Kreativität und die Ideen zur neuen Sommerkollektion. Das erste Modell ist bereits fertig, eine hellblaue kleine Boxbag, genannt Koffertasche. „Weil man sie auseinanderfalten und so flach im Koffer transportieren kann“, erklärt Tabea Lörtscher die Idee. Die Inspiration für ihre Accessoires findet sie in London und Belfast, aber auch vor Ort in St. Moritz: „Die Natur inspiriert mich, vor allem im Sommer. Hier oben gibt es so schöne Farben. Das können ein silbrig blauer Schmetterling sein oder die graubraunen Töne von Steinen, Ästchen und noch nicht ganz grünem Gras. Diese zeitlosen Farben kommen jedes Jahr in

der Natur wieder – und auch in meinen Taschen.“ Auch sonst empfindet Tabea Lörtscher St. Moritz als „den richtigen Ort für mich“. Einer der Hauptgründe sind ihre Kunden. „Sowohl Gäste als auch Einheimische nehmen sich die Zeit, sich mit unseren Produkten auseinanderzusetzen, freuen sich daran und geben diese Freude an uns zurück. Und das alles in bester Lage, im schönsten Hochtal der Welt, an der Einkaufsmeile von St. Moritz – was gibt es Besseres?“ Wahrscheinlich wenig, man muss es zugeben. Und gerade deshalb passt Tabea's Manufaktur mit den handgefertigten Lederwaren auch so wunderbar in die Via Serlas, zwischen Bulgari und Harry Winston.

IDEEN FÜR EINEN SMARTEN ORT

Antje Kunze ist CEO von SmarterBetterCities aus Zürich. Das Start-up entwickelt schlaue Software, um Stadt- und Ortsplaner bei der Weiterentwicklung von Städten und Dörfern zu unterstützen. Was wäre, wenn St. Moritz ein Ort der Zukunft wäre? Engadin-Liebhaberin Antje Kunze hat innovative Antworten und Ideen für ein St. Moritz von morgen.

Ort der Zukunft:
Antje Kunze hat Ideen,
wie St. Moritz noch
zukunftsfähiger
werden könnte.



Antje Kunze sieht gerne in die Zukunft. Das hat aber nichts mit Wahrsagerei zu tun, sondern damit, dass sich die Architektin mit dem Ort von morgen beschäftigt. Für uns entwirft sie ein St. Moritz 2.0.

Frau Kunze, welche Idee steckt hinter Ihrem Unternehmen SmarterBetterCities? Wir von SmarterBetterCities glauben, dass smarte Städte nicht nur die Metropolen der Welt sind, sondern dass die Stadt der Zukunft direkt vor unserer Haustür passiert – auch in den kleinen Dörfern. Diese benötigen Lösungen, mit denen sie wichtige Szenarien wie Klimawandel oder Abwanderung einfach und genau durchspielen können, um dann die richtigen Entscheidungen für ihre Zukunft zu treffen. Mit SmarterBetterCities möchten wir helfen, Orte lebenswerter und intelligenter zu machen.

Wo gäbe es in St. Moritz Ansätze für SmarterBetterCities? St. Moritz hat eine ganz besondere Aufenthaltsqualität durch die einzigartige Landschaft und das gute Klima. Das hat jedoch zur Folge, dass sich die Architektur im Ort grösstenteils auf die Umwelt fokussiert hat und weniger auf sich selbst. Für mich ist das völlig verständlich, denn der Blick von St. Moritz Dorf auf den See und das Bergpanorama ist wirklich einmalig! Doch Architektur sollte sich immer auch auf die eigene Ästhetik konzentrieren. Ein Ansatz für die Zukunft könnte daher sein, das Ortsbild von St. Moritz Dorf städtebaulich zu verändern. In „meinem“ St. Moritz von morgen werden Parkhäuser und Bürogebäude zwischen Via Quadrellas und Via Serlas umgebaut und die entstandenen freien Flächen so genutzt, dass sie das ganze Jahr über attraktiv für Einheimische und Gäste sind. Das können kleine Parks sein, Begegnungs- und Kulturzentren oder eine Fussgängerzone mit moderaten Mietpreisen für Ladenbesitzer. So wird der Ortskern lebendiger, und die neuen Angebote locken auch ausserhalb der Hochsaison Gäste nach St. Moritz – angesichts des Klimawandels ein wichtiger Faktor. Zudem fahren so weniger

ZUR PERSON

Antje Kunze hat an der ETH Zürich als Forschungsassistentin gearbeitet und davor Architektur an der TU Dresden studiert.



Ende 2012 hat sie mit Jan Halatsch SmarterBetterCities gegründet. Die 35-jährige wohnt mit ihrem Mann und drei Kindern in Zürich. Die Familie fährt gerne in die Berge – das Engadin und das Wallis sind ihre Favoriten.

Autos in St. Moritz Dorf, und das Ortsinnere ist eine verkehrsberuhigte Zone.

Ihre Vision von St. Moritz ist also eine Vier-Jahreszeiten-Destination, die ein attraktives Ortsbild besitzt. Ganz genau. Das Ortsbild von St. Moritz wurde in der Vergangenheit durch den Tourismus immer wieder vor grosse Herausforderungen gestellt. Für zukünftige Bauvorhaben wäre es wichtig, architektonisch wertvolle Gebäude zu entwerfen, die sich harmonisch in die Natur einfügen und neben den historischen Bauwerken glänzen.

Was könnte St. Moritz konkret tun, damit es ein Ort der Zukunft wird? Um St. Moritz noch zukunftsfähiger zu machen, würde ich das Thema Partizipation in den Mittelpunkt rücken. St. Moritz lebt vom Tourismus, gleichzeitig ist es jedoch wichtig, dass die Einheimischen nicht abwandern. Für eine städtebauliche Weiterentwicklung müssten Architekten, Touristiker, Hoteliers, Restaurant- und Ladenbesitzer, Sportler sowie Gäste monatlich oder vierteljährlich an einem Tisch sitzen und gemeinsam Ideen für die Zukunft entwickeln. Bei diesen Zukunftsgipfeln könnten auch Kampagnen verabschiedet werden, die alle einbinden, etwa eine Saison unter dem Motto Sport und Spiel. Jeder Laden, jedes Hotel, jede Galerie sollte sich zu diesem Motto etwas Besonderes für Kunden und Gäste ausdenken. So könnte sich St. Moritz einerseits neu erfinden und andererseits seine schätzenswerte Tradition bewahren.

VORSCHAU

Die nächste Ausgabe des St. Moritz Magazins erscheint im Oktober 2015.
Darin entdecken Sie die hochalpine Vielfalt von St. Moritz im Winter – von sportlichen Aktivitäten, kulturellem Müssiggang, kulinarischen Höhepunkten und gelebten Traditionen bis zu den Wundern der Engadiner Natur.

Edle Vollblutpferde und Sport auf höchstem Niveau: Die Pferderennen des White Turf gehören zu den Höhepunkten des St. Moritzer Winters. Dieses Jahr fand eines der Rennen erstmals auch nachts statt – das Night Turf. Wir begleiten einen jungen Jockey von der Vorbereitung bis zum Wettkampf.



Die perfekte Berghütte für jedermann: Wir stellen die Hüttenvielfalt in und um St. Moritz vor.



Der Starkoch Nobuyuki „Nobu“ Matsuhisa ist bekannt für seine innovative Küche, in der er japanische und peruanische Einflüsse mischt. Wir besuchen sein Restaurant Matsuhisa/La Coupole im Badrutt's Palace Hotel.



Fotos: Alessandro Della Bella, ITP Images/Verko Ignjatovic, PR

*„DIE MEISTEN MENSCHEN
WISSEN GAR NICHT, WIE SCHÖN
DIE WELT IST UND WIE
VIEL PRACHT IN DEN KLEINSTEN
DINGEN SICH OFFENBART.“*

RAINER MARIA RILKE, DICHTER, 1875–1926



*Tourismusorganisation Engadin St. Moritz
Via San Gian 30
CH-7500 St. Moritz
www.engadin.stmoritz.ch*





St. Moritz®

TOP OF THE WORLD

