St. MORITZ

MENSCHEN UND GESCHICHTEN VOM GIPFEL DER WELT

Ausgabe Winter 2015/2016



HOCHALPIN

Liebeserklärung an die Berge:
Das Glück der Erde liegt im Winter
auf mindestens 1'850 Meter Höhe

St. Moritz



CHRISTIAN KRABICHLER

Auch in dieser Ausgabe bringt der Food-Autor (l.) die Leser auf den Geschmack von St. Moritz. Er besuchte Hans Wiedemann im La Coupole und bekam von Familie Zingg das Konzept des el paradiso erklärt. Zudem sprach er mit Marc Andreae sowie Marlene Züsli-Spahr über die Sinfonia Engiadina und interviewte Spitzenkoch Reto Mathis.



ROMANO SALIS

Der junge Engadiner Fotograf begleitete die Entstehung des St. Moritz Magazins bereits zum zweiten Mal. Für diese Ausgabe fotografierte er bei Matsuhisa, das el paradiso, Kinder auf der Skipiste, Marc Andreae und Marlene Züsli-Spahr sowie die jungen Hoteliers. Im Artikel „Auf der Jagd“ lernen wir ihn im Kurzinterview näher kennen.

ROBERT KITTEL

Sportlich und erlebnisreich zugleich wurde es in dieser Ausgabe für Autor und Fotograf Robert Kittel: Er schaute beim Freien Fall in die Tiefe, erlebte den Night Turf und den Chalandamarz mit, interviewte Fotograf Alessandro Della Bella und liess sich anschliessend durch das St. Moritzer Nachtleben treiben.





BARBARA SCHELLENBERG

Seit 1989 lebt die studierte Medien- und Kommunikationswissenschaftlerin mit ihrem Mann, zwei Töchtern und Beagle-Hündin Jara in Samedan. An St. Moritz schätzt sie besonders das Nebeneinander von High Society und den in ihrer Heimat verwurzelten Engadinern. Für diese Ausgabe schrieb die Autorin über die Kinderskischule Suvretta Snowsports School.

VALENTINA KNAPP-VOITH

Für die Autorin aus München ist St. Moritz wie ein zweites Zuhause. Sie verbringt einen grossen Teil des Jahres im Engadin und freute sich daher besonders, für das St. Moritz Magazin die jungen Hoteliers Myriam Bolt, Nina Hauser, Daniela Märky, Sandro Bernasconi und Christoph Schlatter zum Interview zu treffen.



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, Valentina Knapp-Voith, Christian Krabichler, Barbara Schellenberg
Artdirector: Charlotte Bourdeix *Grafik:* Micheline Pollach, Christina Pregler, Linda Lorenz *Bildredaktion:* Julia Bradley, Franziska Cruccolini
Titelbild: Robert Kittel *Managing Editor:* Sara Austen *Lektorat:* Dr. Michael Petrow, Jutta Schreiner *Lithografie:* Simone Bindernagel
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.

Fotos: Romano Salis (4), Giancarlo Cattaneo, Alessandro Della Bella, Robert Kittel









WINTER 2015/2016

02 MITWIRKENDE, IMPRESSUM

04 **HOCHALPIN**
06 EDITORIAL: ARIANE EHRAT IM GESPRÄCH MIT HUGO WETZEL

08 **SPORTERLEBNIS**
10 VON NULL AUF 140
Der Freie Fall ist der steilste Starthang der Welt – hier halten Skirennläufer den Atem an
14 MONDSCHEIN-PREMIERE
Wir begleiten Jockey Dennis Schiergen beim spektakulären Nachtpferderennen
20 BRETTER, DIE DIE WELT BEDEUTEN
Warum für Kinder der Winter oft die schönste Jahreszeit ist

24 **KULINARIK**
26 EIN ORT DES GLÜCKS
Das Matsuhisa im La Coupole lockt mit feinster Küche und edlem Interieur
28 DIE PERFEKTE HÜTTE FÜR …
Von Romantiker bis Feinschmecker: Wir stellen die schönsten Berghütten für jeden Typ vor
34 ZU TISCH MIT … ANJA UND HANS-JÖRG ZINGG
Familie Zingg zeigt Autor Christian Krabichler das einmalige Konzept des el paradiso
36 WILLKOMMEN IN JAPANS KÜCHE
Das St. Moritz Gourmet Festival 2016 steht unter dem Motto „Yokoso Nippon“
38 PRICKELNDES VERGNÜGEN
Sabine Schurr und Didier Gimonnet geniessen mit uns den Champagner „Cuvée St. Moritz“

40 **NATURSCHÖNHEIT**
42 AUF DER JAGD
Für Alessandro Della Bella und andere Fotografen ist das Engadin ihr Lieblingsmotiv
46 EINZIGARTIGES NATURSCHAUSPIEL
Das einmalige Phänomen Malojaschlange erklärt Hobby-Meteorologe Alfred Riederer

48 **MUSSE**
50 KLANGVOLLES SILVESTER
Das alte Jahr wird in St. Moritz vom Orchester Sinfonia Engiadina hinausbegleitet
53 BARKULTUR UND BEBENDE BÄSSE
Bars, Clubs und ein Musikfestival: Wir lassen uns durch das St. Moritzer Nachtleben treiben

56 **MANUFAKTUR**
58 HALLO, FRÜHLING!
Beim Chalandamarz vertreibt die Jugend den Winter mit Glocken, Peitschen und Gesang
61 NEXT GENERATION
Fünf junge Nachwuchshoteliers bringen frischen Wind in die St. Moritzer Hotellerie

64 WAS WÄRE, WENN?
Interview mit Christoph Hoffmann, CEO von 25hours Hotels, zur Zukunft von St. Moritz

66 VORSCHAU: DIE NÄCHSTE AUSGABE

HOCHALPIN

In St. Moritz werden im Winter Schnee, Sonne und Bergkulisse zum schillernden Gesamtkunstwerk, das zum Entdecken einlädt. Die hochalpine Vielfalt reicht von sportlichen Aktivitäten auf dem Berg und im Tal über kulturelle und kulinarische Höhepunkte bis zu den Wundern der Engadiner Natur. Ob Sie Ihre Lieblingshütte finden oder am „Freien Fall“ den Atem anhalten – lassen Sie sich inspirieren von Menschen und Geschichten vom Gipfel der Welt.

Foto: Alessandro Della Bella



Hugo Wetzel, Präsident der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz, mit Tourismusdirektorin Ariane Ehrat

ARIANE EHRAT IM GESPRÄCH MIT HUGO WETZEL

Ariane Ehrat (AE): Lieber Hugo, wir sprechen heute anlässlich der zweiten Ausgabe des St. Moritz Magazins über das Leitthema „hochalpin". Was bedeutet hochalpin für dich? Hugo Wetzel (HW): Das Hochalpine ist für mich der Ursprung von St. Moritz. Wir haben diese phänomenale touristische Tradition, weil einige Pioniere herausgefunden haben, welche Rolle die Höhe für den Tourismus spielen kann.

AE: Was macht das Besondere des Hochalpinen hier in St. Moritz aus? HW: Das Liebliche, kombiniert mit dem Archaischen. Es gibt andere alpine Destinationen, die fast genauso hoch liegen wie wir, doch dort sind die Berge schroff und abweisend. Hier ist die Natur dagegen einladend, wegen der Breite des Tals und der Seenlandschaft. Dazu kommt, dass wir unvergleichlich viel Sonne haben, die für das ganz besondere Licht sorgt. Dieses Licht hat schon viele Künstler und Schriftsteller fasziniert.

AE: Wir beide kommen viel herum in den schönsten Skigebieten. Und wir sind davon überzeugt, dass St. Moritz den besten Pulverschnee der Welt hat … Abgesehen vom Schnee, was ist dein Geheimtipp für St. Moritz? HW: Wenn man WM-Rennen organisiert, ist man oft schon um halb sieben auf der Piste. Da ist es natürlich stockdunkel. Wenn es dann Tag wird und das Tal in ein ganz sanftes Licht getaucht wird – das ist für mich immer wieder atemberaubend. Und die Corviglia ist nicht nur ein wunderschöner Aussichtsberg, sondern heute auch ein kulinarischer Tempel. Als ich als Bub meine ersten Skiversuche gemacht habe, stand da oben eine Würstelbude. Dann kam Hartly Mathis, renommierter Küchenchef im Hotel Suvretta House. Er war der Erste, der in dieser Höhe eine Spitzengastronomie eröffnet hat und damit zeigte, wie man aus dem Nichts Höchstleistung erbringt. Mittlerweile kann man im Engadin auf jeder Bergspitze hervorragend essen, und es gibt eine einzigartige gastronomische Gesamtqualität.

Fotos: Max Weiss, swiss-image.ch



Hochalpines Paradies: das sonnenverwöhnte Engadin

AE: Die Vielfalt unserer wunderbaren Berghütten stellen wir übrigens auch in diesem Magazin vor. Nun sind wir im letzten Winter vor den Ski Weltmeisterschaften 2017 in St. Moritz, und als ehemalige Profiskifahrerin freue ich mich natürlich besonders darauf. Es ist bereits die zweite WM, die du mitorganisierst, manche betiteln dich gar als „Mr. Ski-WM". Wie denkst du darüber? HW: Das gefällt mir nicht, denn eine solche Veranstaltung ist ein Grossanlass, der von einer Vielzahl an Menschen gemeinsam gestaltet wird. Ich bin nur der Präsident, den es als Motor braucht.

„DAS HOCHALPINE IST FÜR MICH DER URSPRUNG VON ST. MORITZ."

Hugo Wetzel, Präsident der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz

AE: Wann begann die Organisation der WM 2017? HW: Angefangen hat alles beim 100-jährigen Jubiläum des Skiverbandes Swiss-Ski in Basel 2004. Dort haben wir nach der Ski-WM 2003 in St. Moritz den Entschluss gefasst, noch mal zu kandidieren. Wir wollten die vorhandene Infrastruktur und die erlangten Kompetenzen weiter nutzen. Renndirektor Martin Berthod und ich bringen unsere Erfahrungen von 2003 ein, ansonsten besteht das Team aus jungen Leuten.

AE: Damit wären wir auch bei der Botschaft der WM 2017 „live the future". Ich finde diese Botschaft sehr mutig und weitsichtig, denn du sagst ja immer, diese WM sei für die nächsten Generationen. HW: Richtig. Ich werde immer wieder gefragt, was bei dieser WM neu oder anders ist. Es ist die Kommunikation und die Wahrnehmung. Wir haben heute die Möglichkeit, durch Social Media und andere junge Medien einen Anlass schon im Vorfeld zu emotionalisieren. Das ist die Zukunft.

ÜBER ARIANE EHRAT

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.

ÜBER HUGO WETZEL

Hugo Wetzel ist in St. Moritz geboren und aufgewachsen. Der gelernte Buchdrucker führte bis 2005 die Familiendruckerei und ist seit 2006 Präsident der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz. Er organisiert als geschäftsführender Präsident der FIS Alpinen Ski Weltmeisterschaften St. Moritz 2017 nach 2003 bereits zum zweiten Mal eine Ski-WM vor Ort.

www.stmoritz2017.ch

SPORTERLEBNIS

Die Skipisten sind so vielfältig wie ihre Besucher: ob 100 Prozent Gefälle beim „Freien Fall“, der selbst Skirennläufer Mut kostet, oder leichte Abfahrten, auf denen Kinder ihre Liebe zum Schnee entdecken. Und wer lieber im Tal bleibt, den erwartet im Winter ein hochklassiges Angebot an Sportevents wie etwa das spektakuläre Nacht-Pferderennen Night Turf.

Foto: swiss-image.ch /Christof Sonderegger

DER STEILSTE STARTHANG DER WELT

VON NULL AUF 140

Wer oben steht, dem schlottern die Knie: Der sogenannte „Freie Fall“ ist eine Attraktion auf Corviglia und mit 100 Prozent Gefälle der steilste Starthang der Welt. Top-Athleten beschleunigen auf dieser Strecke in sechs Sekunden auf 140 Stundenkilometer. Wir besichtigten den spektakulären Start, der im Rahmen der Feierlichkeiten „150 Jahre Wintertourismus“ für das Publikum geöffnet wurde.



187 Stufen führen von der letzten Piz-Nair-Seilbahnstütze hinauf zum Starthäuschen des Freien Falls.

Schon der Aufstieg zum steilsten Starthang der Welt ist ein Erlebnis der besonderen Art: Denn die Gondel der Piz-Nair-Bahn hält an diesem Tag in der Mitte der Auffahrt, an der letzten Seilbahnstütze. Man entsteigt der Gondel, begibt sich auf eine Plattform und muss die nächsten 187 Stufen zu Fuss erklimmen. Die steilen Treppen auf dem schneebedeckten Felsen sind verwinkelt wie in einem Labyrinth, der Wind bläst von der Seite in die Ohren, und ein leichtes Schwindelgefühl hält einen davon ab, nach unten zu blicken. Jeder Schritt erinnert daran, dass man sich in einer anderen Welt befindet, in der Welt des Hochalpinen, auf über 2'800 Meter Höhe, mit weniger Sauerstoff und eisigen Temperaturen.

Selbst Franco Giovanoli, in der Bergwelt von St. Moritz aufgewachsen, gibt zu, dass er die letzten Meter des Aufstiegs spürt. „Die Höhe macht jedem zu schaffen“, sagt der Direktor der Alpinen Ski Weltmeisterschaften St. Moritz 2017. Aber genau das sei ja das Gute an diesem Besuch: Der Gast soll am eigenen Leib erfahren, wie es sich anfühlt, wenn die Skiprofis im Jahr 2017 hier oben aus dem Starthaus hinunter„fallen“, von null auf 140 Stundenkilometer in sechs Sekunden, im Neigungswinkel von 45 Grad.

Die Besucher des sogenannten „Freien Falls“ werden an diesem Tag angeseilt und stellen sich mit ihren Skistöcken in die Position des Rennläufers – ein Erlebnis für jeden Skifan. „Da denkt man schon: Sind die eigentlich völlig verrückt geworden, hier im Schuss hinunterzufahren?“, sagt Reto, der zusammen mit seiner Frau nach oben gekommen ist, um den Mythos Freier Fall einmal live zu erleben. Er hat natürlich das WM-Rennen 2003 gesehen, als die Abfahrtsspezialisten hinabgeschossen sind wie Raketen. Der Österreicher Hannes Trinkl, Abfahrtsweltmeister von 2001 und Olympia-Dritter 1998, nahm den

ÜBER FRANCO GIOVANOLI



Der 47-jährige St. Moritzer ist Direktor der Alpinen Ski Weltmeisterschaften 2017 und damit in gewisser Hinsicht verantwortlich für den Freien Fall. Zuvor war Giovanoli Chef der Snowboard-Division bei Swiss-Ski.

ÜBER BERNHARD RUSSI



Der ehemalige Abfahrtsläufer (zweimal WM-Gold, einmal Olympia-Gold) und mehrfache Schweizer Sportler des Jahres gestaltet im Auftrag des internationalen Skiverbandes neue Rennpisten. Unter anderem entwarf er zur Ski-WM 2003 den Freien Fall von St. Moritz.

Fotos: Giancarlo Cattaneo (2), Robert Kittel, 13 Photo/Lukas Maeder

„EINE ABFAHRT MUSS MIT EINEM RICHTIGEN KNALLER BEGINNEN.“

Bernhard Russi, Pistenbauer und Skilegende

steilsten Starthang der Welt sportlich: „Super, jetzt muss man wenigstens nicht mehr anschieben am Start“, andere wie der Olympia-Zweite 1998 und Super-G-Weltmeister Didier Cuche gaben jedoch unumwunden zu: „Beim ersten Mal habe ich schwer geschluckt. Der Starthang in St. Moritz erfordert einiges an Mut.“ Reto muss zum Glück nicht hier herunterfahren, er darf die atemberaubende Aussicht nach unten geniessen und bekommt zum Schluss noch ein Erinnerungsfoto.

Der Freie Fall ist seit seinem Bau zur WM 2003 eine Attraktion von St. Moritz. Der konstruierte Herren-Start liegt auf 2'840 Meter Höhe und wurde für vier Millionen Schweizer Franken an einen Felsen über der Corviglia gebaut. Gefährlich ist der rund 30 Meter lange Freie Fall nicht, lediglich beeindruckend. „Wichtig ist, dass eine Abfahrt mit einem richtigen Knaller beginnt. Die Story der Strecke ist ja fast so wichtig wie der Ausgang des Rennens“, sagt Bernhard Russi, der grossen Anteil an der Entstehung dieses sensationellen Starthangs hatte: Der zweifache Abfahrtsweltmeister und Olympiasieger von 1972 ist heute einer der bedeutendsten Streckendesigner und hat die Pläne für den Freien Fall entworfen. Russi findet es selbst noch immer spektakulär, wenn man dort oben steht: „Man muss sich vorstellen, dass bei einem Rennen die Piste noch zusätzlich vereist ist. Und die Beschleunigung ist hier schon immens“, sagt er, und man sieht ihm an, dass er stolz ist auf sein Werk. Das Besondere am Freien Fall ist jedoch nicht nur sein Gefälle, sondern auch seine Natürlichkeit: Für den Bau war keine Sprengung nötig. In St. Moritz hat Russi erreicht, wovon er jahrelang geträumt hat: „Ich musste bloss sagen: Lasst es schneien!“

Autor: Robert Kittel



Die Besucher des Freien Falls durften sich angeseilt in die Position des Rennläufers stellen.

Fotos: Giancarlo Cattaneo, Arnaud Delalande

SKI-WM ST. MORITZ 2017

St. Moritz ist im Februar 2017 zum fünften Mal Gastgeber der FIS Alpinen Ski Weltmeisterschaften. Das Organisationskomitee hat es sich zum Ziel gesetzt, gemeinsam mit der Bevölkerung eine stimmungsvolle, authentische, nachhaltige und zukunftsweisende Veranstaltung auf die Beine zu stellen. Als eine Art „Generalprobe“ finden vom 16. bis zum 20. März 2016 die Audi FIS Ski World Cup Finals in St. Moritz statt.

www.stmoritz2017.ch

DIE HÖHEPUNKTE DES JUBILÄUMSWINTERS „150 JAHRE WINTERTOURISMUS“

St. Moritz feierte den 150. Geburtstag des Wintertourismus mit zahlreichen Projekten und Events.

St. Moritz feierte 2014/2015 die Geburtsstunde des Urlaubs im Schnee. Dieser begann im Jahr 1864, als der St. Moritzer Hotelier Johannes Badrutt seinen englischen Gästen im Sommer anbot, die Schönheit des Engadins auch im Winter zu entdecken. Falls es ihnen nicht gefalle, würde Badrutt ihnen nichts in Rechnung stellen, ja sogar die Reisekosten übernehmen. Man muss nicht erwähnen, dass die Engländer diesen Urlaub am Ende mit Freude selbst bezahlten, denn sie blieben von Weihnachten bis Ostern. In den folgenden Jahren kamen immer mehr Gäste, und der Wintertourismus begann seinen bis heute währenden Siegeszug in den Bergen.
Die Besichtigung des Freien Falls war eines von 32 Projekten und Events, die im Rahmen des Jubiläumsjahres „150 Jahre Wintertourismus“ in St. Moritz realisiert wurden. Wir blicken zurück auf die Höhepunkte, die nicht nur an die Pionierzeiten erinnern, sondern auch einen Blick in die Zukunft werfen.



✶ JUBILÄUMSFEIER UND CITY RACE

Ein erstes Highlight des Jubiläumswinters war die offizielle Feier zu 150 Jahren Wintertourismus, die am 5. und 6. Dezember 2014 in St. Moritz stattfand. Unter anderem traten prominente Skifahrer gegen Gäste im Parallelslalom an, die Piste wurde dafür eigens in das Dorf verlegt. Dazu präsentierte Willy Bogner eine grosse Modenschau, und die Musikstars Xavier Naidoo und Trauffer sorgten vor 5'000 Besuchern für eine echte Party.



✶ SKIRENNEN NACH ST. MORITZ DORF

Im März hatten sich die St. Moritzer im Rahmen eines Ideenwettbewerbs mit der Lokalzeitung Engadiner Post etwas ganz Besonderes einfallen lassen: ein Paar-Skirennen vom Skigebiet Corviglia hinunter nach St. Moritz Dorf. Dabei wurden die Paare mit einem Seil aneinandergebunden und mussten ab der Bergstation Munt da San Murezzan die Piste mit einigen Schwierigkeitsprüfungen gemeinsam meistern.



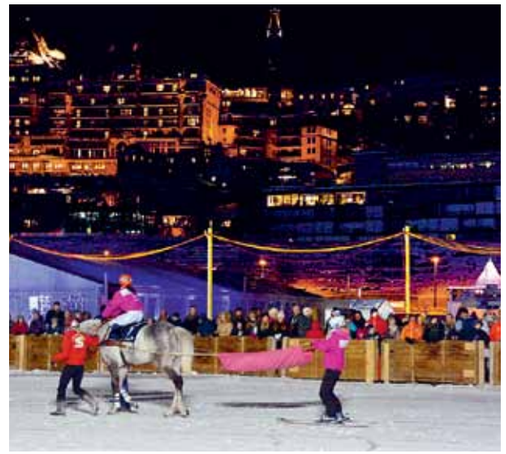
✶ SKI-PATROUILLEN-LAUF DAVOS–ST. MORITZ

Die echten Skisportfans trafen sich Ende März zum Ski-Patrouillenlauf von Davos nach St. Moritz. Die Tourensportler machten sich bei schönstem Wetter in Dreierteams von Davos auf den Weg nach Salastrains, St. Moritz, verteilt auf zwei Etappen und Tage mit einem Zwischenziel in Zuoz. Beim Ski-Patrouillenlauf legten die 96 Teilnehmer 56,9 Kilometer zurück und bezwangen rund 5'110 Höhenmeter.



✶ OMEGA MONOBOB WORLD SERIES FINAL

Nicht nur 150 Jahre Wintertourismus wurden gefeiert, sondern auch 125 Jahre Bobsport: Im Winter 1890 hatte der St. Moritzer Christian Mathis jenen Bob erfunden, von dem sich noch heute die Konstruktionen ableiten. Aus diesem Anlass fand im Februar 2015 auf der traditionellen Olympia-Bobbahn St. Moritz Celerina der Abschluss der 1. Omega Monobob World Series mit Athleten aus der ganzen Welt statt.



Schillerndes Ambiente: Auch der Night Turf findet auf dem zugefrorenen St. Moritzersee statt.

Der 20-jährige Dennis Schiergen gehört zu den besten Nachwuchsjockeys weltweit.



Fotos: swiss-image.ch (2), Alessandro Della Bella

Bevor Dennis Schiergen zur Arbeit geht, packt er eine seidene Strumpfhose und eine Peitsche in seine Tasche. Auch an diesem Freitagabend, einem eiskalten Februartag mit minus zwölf Grad Lufttemperatur und klarem Himmel über dem St. Moritzersee. Dennis Schiergen ist Jockey, weltweit sogar einer der besten unter den Nachwuchsreitern. Der 20-Jährige hat den Reitsport in den Genen: Schon sein Vater Peter war erfolgreicher Jockey, wurde fünf Mal deutscher Meister. Der Junior startet an diesem Abend beim Night Turf, einer spektakulären Veranstaltung, die heute Weltpremiere feiert. Das Pferderennen findet nicht nur in hochalpinem Klima auf dem zugefrorenen St. Moritzersee statt, sondern erstmals auch in der Nacht. „Ich habe keine Ahnung, wie sich das anfühlen wird, aber es wird bestimmt sehr kalt“, sagt Dennis Schiergen.

Es ist 18.40 Uhr. Obwohl es nur noch 20 Minuten bis zum Start sind, ist der Jockey ziemlich entspannt. Er sitzt in einem weissen Zelt, draussen versammeln sich die Gäste und geniessen das Rahmenprogramm der Sponsoren. Schiergen zieht seine Strumpfhose über die blassen Beine. Seidenstrumpfhosen sind sehr leicht und damit die perfekte Ausrüstung für Jockeys. „Ausserdem wärmen sie wenigstens ein bisschen. Und es sieht doch top aus“, sagt Schiergen und grinst. Der 1,74 Meter grosse, 57 Kilogramm leichte Jockey ist ein lustiger Gesell, ausgerüstet mit der positiven Unbedarftheit eines jungen Sportlers. Aus dem Rucksack holt er noch einen gelb-roten Helm, superleicht natürlich. Zusammen mit dem Carbonfaser-Sattel kommen so nur 1,5 Kilogramm zu seinem Körpergewicht hinzu. Denn auch bei einem Nachtrennen zählt am Ende jedes Gramm. Sein Pferd, das er in einigen Minuten reiten soll, hat Schiergen allerdings noch nicht gesehen. Oder genauer: Er kennt es noch gar nicht. Schiergen findet das ganz normal. „Man ist nicht an das Team gebunden wie in der Formel 1“, erklärt er. Der Trainer des Pferdes

NIGHT TURF ST. MORITZ

MONDSCHEIN-PREMIERE

Der zugefrorene St. Moritzersee wird zur Rennbahn: Zum ersten Mal in der Geschichte des Reitsports fand mit dem Night Turf ein Pferderennen in der Nacht auf Schnee statt. Wir begleiteten den jüngsten Teilnehmer, Jockey Dennis Schiergen, bei dieser aussergewöhnlichen Premiere.



sage ihm, welche Eigenheiten das Tier habe. „Dann hat man noch zehn Minuten, um sich anzufreunden“, sagt Schiergen.

So langsam steigt nun auch bei dem jungen Jockey die Spannung, über 5'000 Menschen sind bei dieser Premiere im Anmarsch, um die Reiter anzufeuern. Die Pferderennen von St. Moritz haben eine lange Tradition: Die ersten Veranstaltungen fanden bereits im Jahr 1907 statt. Seither ist der White Turf alljährlich fester Treffpunkt der Reitsportler. Kein Wunder: Die Rennen auf Schnee, 1'850 Meter über dem Meer, eingebettet in die unvergleichliche Berglandschaft, suchen ihresgleichen. Silvio Martin Staub, der Präsident des White Turf, thront auf seinem Schiedsturm neben den Rängen und schaut zufrieden hinunter. Die Stimmung ist gut und die Tribüne bis auf den letzten Platz gefüllt. Dort sitzen Einheimische, Pferdesportfans und Winterurlauber in gespannter Erwartung der Weltpremiere. Die VIP-Karten wurden alle verkauft, auch Prominente sind anwesend. „Das ist wichtig für das Prestige des Wettbewerbs“, sagt Staub.

Draussen fühlt es sich an wie am Polarkreis. Die bunt gekleideten Jockeys steigen auf die Pferde. Auch Schiergens Pferd namens Future Security wird jetzt von einem Trainer vor das Zelt gebracht. Der kleine Mann schwingt sich erfahren in die Steigbügel, lässt sich in den Sattel fallen, die Peitsche griffbereit. Dann verschwindet er mit den anderen Teilnehmern in die Dunkelheit, Richtung Start. Das weisse Plateau der Rennbahn leuchtet hell vor der schimmernden Skyline von St. Moritz und den schneebedeckten Dreitausendern.

Bereit für das Rennen: Dennis Schiergen zieht sich seine Jacke an und macht sich mit Pferd Future Security auf den Weg zum Start.

Fotos: Alessandro Della Bella



Beim traditionellen Skikjöring ziehen die Pferde Skifahrer hinter sich her.

Um 19.00 Uhr ertönt das Startsignal. Die vielen Pferdebeine machen einen dumpfen Lärm, der Schnee staubt, und als die Reiter näherkommen, vibriert der Boden: das erste Sprint-Galopprennen in der Nacht auf Schnee! Ein Erlebnis der besonderen Art. Der Stadionsprecher ordnet das Feld für die Zuschauer, fast jede Sekunde verschiebt sich das Klassement, es ist ein spannendes Rennen über 800 Meter. Die Pferde haben bei diesen Distanzen Geschwindigkeiten von 60 Stundenkilometern, man spürt ihre Energie. Das Pferd Boccalino von Philippe Schärer gewinnt am Ende knapp, Schiergens Pferd ist etwas abgeschlagen, er kommt als Vorletzter ins Ziel. Der junge Jockey nimmt es sportlich, sein Pferd sei eben eher für längere Strecken geeignet, sagt er beim Zurückkommen. Sein spektakulärstes Erlebnis beim heutigen Rennen? Die 50 Meter nach dem Ziel. „Die waren nicht mehr beleuchtet, und wir sind wie in eine dunkle, undurchsichtige Wand geritten – unglaublich“, sagt Schiergen.

Noch ist der Abend aber nicht vorbei: Die Zuschauer warten gespannt auf das Skikjöring. Die Sportart hat im Engadin eine lange Tradition: Im Jahr 1906 liessen sich 13 Skifahrer von unberittenen Pferden von St. Moritz ins benachbarte Champfèr und wieder zurück ziehen. Silvio Martin Staub hat ein paar echte Weltklassesportler zur Teilnahme überredet: Turnerin Ariella Kaeslin, Triathletin Nicola Spirig, Skirennläufer Bruno Kernen und Mountainbiker Thomas Frischknecht hängen sich per Seil an die Rennpferde und lassen sich auf Skiern über den Schnee ziehen. Nach der kurzen Pause im Aufwärmzelt sitzt Schiergen also wieder im Sattel, unter ihm das Pferd American Life, hinter ihm Mountainbiker Thomas Frischknecht. Als der Stadionsprecher die Namen der Prominenten verkündet, steigt die Stimmung. Schiergen und Frischknecht kämpfen wacker, die Gewinner des Skikjöring lauten an diesem Abend jedoch Ariella Kaeslin und Wallach Sano di Pietro.

Der Jockey hat jetzt „die kältesten Hände, die ich je hatte“. Immerhin leiden alle gleichermassen, denn auch auf den Zuschauerrängen ist es eisig. Glühwein und Jägertee helfen gegen die Kälte – zumindest den Zuschauern. Für Dennis Schiergen endet die Party heute Abend nicht allzu spät. Er wird übermorgen wieder starten, beim Tagrennen White Turf. „Neues Pferd, neues Glück“, sagt er lachend und verschwindet im Zelt, um die Seidenstrumpfhose gegen Jeans zu tauschen.

Autor: Robert Kittel

INFO

Night Turf
5.2.2016
White Turf
7., 14., 21.2.2016
St. Moritzersee
www.whiteturf.ch

Fotos: Giancarlo Cattaneo, Arnaud Delalande

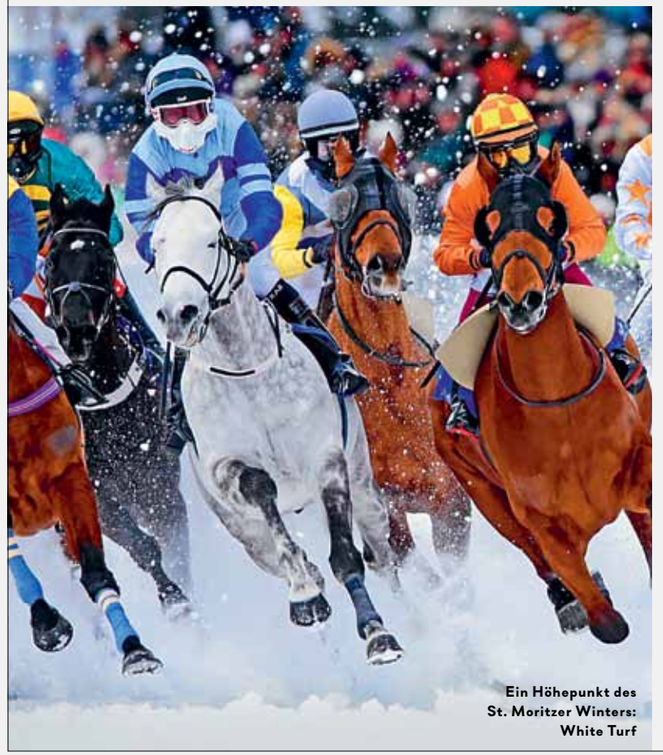


Der Präsident des White Turf Silvio Martin Staub

„VOM PFERDESPORT KOMMT MAN NICHT MEHR LOS“

Silvio Martin Staub ist seit 2010 Präsident des White Turf in St. Moritz. Als ehemaliger Aktiver und Pferdesportfan widmet er sich mit Herzblut der Ausrichtung der schillernden Events. Mit dem Night Turf hat Staub 2015 das erste Nachtrennen auf Schnee ins Leben gerufen.

Herr Staub, was hat Sie zum Pferdesport gebracht? Wir sind eine alteingesessene St. Moritzer Familie, die schon in der dritten Generation im Pferdesport aktiv ist. Noch heute besitzen wir selbst Rennpferde. Als ich ein kleiner Bub war, durfte ich mit meinem Vater zu den Rennen mitfahren. Mit vier Jahren sass ich das erste Mal auf einem Pferderücken und war gleich hin und weg. Ich bin mit diesem Sport aufgewachsen.



Ein Höhepunkt des St. Moritzer Winters: White Turf

Waren Sie selbst auch aktiv? Klar, wir hatten ja auch einen eigenen Rennstall. Ich hatte als erster Schweizer ein Pferd im Grand National, dem wichtigsten Hindernisrennen der Welt. Pferdesport ist ein bisschen wie ein Virus: sehr ansteckend, und man kommt nicht mehr davon los.

Wie fällt Ihre Bilanz aus – war der erste Night Turf ein Erfolg? Die Resonanz war mit über 5'000 Zuschauern enorm. Klar ist Night Turf etwas Neues und Innovatives, der Anklang bei den Gästen ist jedoch nicht selbstverständlich. Umso mehr freuten mich die zahlreichen Gratulationen zur Premiere und die Anfragen für den zweiten Night Turf 2016.

Wie wichtig ist das Rahmenprogramm bei einer solchen Veranstaltung? Sehr wichtig. Sowohl für die Sponsoren als auch für die Gäste. Man muss es so sehen: Sie haben hier eine weltexklusive Veranstaltung, aber diese findet draussen nachts auf 1'850 Meter über dem Meer im Winter statt – da ist es schon sehr kalt. Ein hochwertiges Catering mit Champagner und eine Party mit Live-Act und DJ inklusive Getränken ist neben einem spannenden Rennsport ausschlaggebend. Die Stimmung an diesem Abend war toll: Sponsoren und Gäste waren bester Laune. Den Erfolg können Sie auch direkt sehen: Die Credit Suisse ist in diesem Jahr zum 40. Mal beim White Turf dabei, BMW ebenfalls seit Jahrzehnten. Welche Sponsoren sind heutzutage noch so treu? Das ist sensationell in Bezug auf eine nachhaltige Partnerschaft.

Was ist Ihre persönliche Lieblingsanekdote vom White Turf? Als die Credit Suisse 1990 im Skikjöring den Titel „König des Engadins“ eingeführt hat. Mein Vater hat damals als Erster die Trophy gewonnen und acht Jahre später ich selbst, als Jüngster aller Zeiten, mit gerade einmal 22 Jahren.

BRETTER, DIE DIE WELT BEDEUTEN

Kinder lieben es, sich in der freien Natur zu bewegen. Auch – oder gerade – im Winter. Der Schnee ist Spielwiese, Freude und Herausforderung in einem. In der Suvretta Snowsports School sind die kleinen Helden der Piste ganz in ihrem Element.



Fotos: Romano Salis

Fanclub: Kräftig angefeuert werden die Kinder bei ihrem Abschlussrennen von Freunden und Skilehrern.





Ein Gewusel ist das: Mit Zampuongs, Talacs und Schellas (jene Glocken, die so typisch für das Engadin sind) werden die Kinder angefeuert, und die Eltern motivieren in allen möglichen Sprachen ihre Sprösslinge. Filippo, bei dem die Skischuhe beinahe grösser sind als er selbst, möchte die Startnummer 100 (es wird die 38) und Alexander entscheidet sich in letzter Sekunde, nun doch nicht am Rennen teilzunehmen und lieber einen Schneemann zu bauen. Es ist ein buntes Treiben mitten im weissen Schnee, denn heute findet das wöchentliche Skirennen am Hang gleich hinter dem imposanten Hotel Suvretta House in St. Moritz statt. Ein kalter Wind bläst an diesem Februarmorgen allen um die Ohren – was aber der Freude der Kids nichts anhaben kann. Für viele Kinder ist dieses Rennen das Ende der Skiferien, für andere wiederum nur ein Zwischenziel auf dem Weg zum Experten-Level, für alle aber vor allem purer Spass.

„WIR MÖCHTEN, DASS DIE KINDER FREUDE AN DER BEWEGUNG IM SCHNEE HABEN.“

Patrik Wiederkehr, Leiter der Suvretta Snowsports School

Winter, Schnee, Kinder – das ist eine altbewährte Kombination. Bei den ersten Schneeflocken im späten Herbst beginnen die Augen der Kleinen zu leuchten. Die Anziehungskraft des Schnees ist unwiderstehlich. Patrik Wiederkehr, Leiter der Suvretta Snowsports School, bestätigt das mit Nachdruck. Natürlich geht es Wiederkehr auch darum, dass die Kinder lernen, verantwortungsvolle Schneesportler zu werden, dass sie über sich hinauswachsen, die eigenen Grenzen kennenlernen, ein neues Ziel erreichen. „Wir möchten aber auch, dass sie einfach Freude an der Bewegung und dem Schnee haben.“ Nichts einfacher als das. Vor allem in einer Umgebung wie dieser. „Dieses herrlich flauschige, leuchtende,

Das gemeinsame Erlebnis steht beim Skikurs im Vordergrund.







Maskottchen Snowli begleitet die Kinder in der Skischule und freut sich mit den Kleinen über die Medaillen nach dem Rennen.

ja schillernde Weiss, das unsere Berge in glitzernde Märchenlandschaften verwandelt, muss man einfach erleben", so Patrik Wiederkehr.

John ist extra aus Kalifornien ins Engadin gereist, damit sein Sohn hier Skifahren lernt: „Ich habe gehört, dass das Ausbildungsprogramm der Schweizer Skilehrer das beste der Welt ist", sagt der Amerikaner. Und warum woanders den Kindern dieses Erlebnis bieten, wenn es in der schönsten Region der Welt möglich sei? Eine andere Familie aus dem Raum Zürich verbringt gerade vier Wochen im Schnee. Der Vater ist überzeugt, dass seine Sprösslinge nicht nur gesundheitlich davon profitieren, sondern ihnen auch die Gemeinschaft mit anderen Kindern auf der Piste guttut. So sieht es auch Skilehrerin Jessica Pünchera. Die ehemalige Spitzensportlerin (sie fuhr sehr erfolgreich im internationalen Slalomzirkus) ist überzeugt, dass gerade das Miteinander, das Einreihen, das Teilen eine grosse Chance für die Kids darstellt. Das Kind mit seinen Bedürfnissen, Erwartungen und individuellen Voraussetzungen steht für die Skilehrer im Vordergrund. Swiss Snowsports, der Dachverband der Schneesportschulen, hat zu diesen Themen eigene Lehrmittel für den Schneesportunterricht mit Kindern publiziert, mit dem Maskottchen „Snowli". Es sei ihnen wichtig, so die Verantwortlichen der Suvretta Snowsports School, dass ihre Schneesportlehrer nach den neuesten Lehrgrundsätzen aus- und fortgebildet werden.

Maskottchen Snowli ist übrigens auch jetzt ganz nah dran an den kleinen Rennfahrern: Beim Ski- und Snowboardrennen am Suvrettahang feuert es die Jüngsten begeistert an. Auch Filippo, der mit seiner Startnummer 38 sein erstes Skirennen absolviert und danach mit stolzgeschwellter Brust seine Medaille in Empfang nimmt.

Autorin: Barbara Schellenberg

INFO

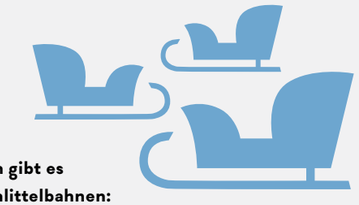
DIE SCHWEIZER SKISCHULEN:

Suvretta Snowsports
Via Chasellas 1
7500 St. Moritz
T +41 81 836 61 61
www.suvretta-sports.ch

Schweizer Skischule
St. Moritz
Via Stredas 14
7500 St. Moritz
T +41 81 830 01 01
www.skischool.ch/
skischule-st-moritz



DIE SCHÖNSTEN WINTERAKTIVITÄTEN FÜR KINDER



✶ WINTERWANDERN AUF DEM SCHELLENURSLIWEG

Der Schellenursliweg führt von Salastrains zur Heidihütte und weiter nach St. Moritz Dorf und erzählt mit Bildern und Holzskulpturen die Geschichte des Schellenursli. Die leichte Wanderung dauert etwa 45 Minuten. Der Weg ist geräumt, für Kinderwagen wird jedoch eine entsprechende Ausrüstung empfohlen. Um auf den Schellenursliweg zu gelangen, nimmt man entweder die Standseilbahn St. Moritz–Chantarella oder die Luftseilbahn Signal.



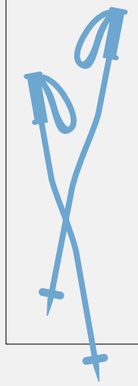
✶ EISLAUFEN

In St. Moritz lädt der Eisplatz an der Via Ludains 5 zum Schlittschuhlaufen, Hockey- und Curlingspielen oder zum Eisstockschiessen ein. Ein guter Grund, sich aufs Glatteis zu wagen.



✶ KUTSCHENFAHRTEN IN ST. MORITZ

Eine Kutschenfahrt über den gefrorenen See, durch den verschneiten Stazerwald oder durch St. Moritz ist auch für Kinder ein besonderes Erlebnis. Man kuschelt sich in Decken und Felle und betrachtet über den Rücken der Pferde die Gegend. *www.engadin.stmoritz.ch/kutschen*



✶ SKI- UND SNOWBOARDKURSE

In der Swiss Snow League erlernen die Kinder den Skisport von Grund auf. Als Beginner erarbeiten sie sich in der Blue League die Schneesport-Grundlagen, die es dann in der Red League zu festigen gilt, um schlussendlich in der Swiss Snow Academy zum Experten zu reifen. Professionelle Schneesportlehrer unterrichten die Kinder und Jugendlichen und tragen die Fortschritte der Kids in ihren persönlichen Booklets ein. *www.skischool.ch*

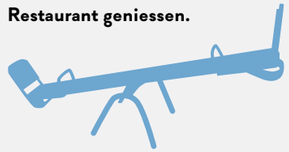
✶ SCHLITTELN

Neben kleineren Wegen gibt es im Tal drei offizielle Schlittelbahnen:

- **Muottas Muragl: Auf über vier Kilometer Länge und über 20 Kurven führt die Schlittelbahn von Muottas Muragl nach Punt Muragl. Schlitten können an der Talstation Muottas Muragl täglich zwischen 9.30 und 16.00 Uhr gemietet werden. Die Abfahrt ist für Kinder ab circa vier Jahren geeignet.**
- **La Punt: Die im Winter für Autos gesperrte Albulastrasse bietet auf 2,5 Kilometern Schlittelspass. Dieser muss jedoch zuerst verdient werden: Zum Startort gelangt man nur zu Fuss.**
- **Zernez: Mit besonderen Zugschlitten und einem Jeep werden die Gäste den Berg hinaufgezogen, um dann den Schlittelweg Munt Baselgia wieder hinabzusausen.**

✶ KINDERSPIELPLATZ MUOTTAS MURAGL

Das Spielplatzgelände auf 2'456 Meter Höhe erwartet die kleinen Gipfelstürmer mit einer grossen Auswahl an Spielmöglichkeiten. Von der Rutsche über die Kletterburg bis zur Kleinkindschaukel ist auch im Winter alles da, was zum Spielen und Verstecken anregt. Im Anschluss kann die ganze Familie die Kindermenus im warmen Restaurant geniessen.





✶ FAMILIENKARTE

Mit der Familienkarte des Engadin St. Moritz Mountain Pools sparen Familien in jedem Fall, je kinderreicher, desto mehr. Bei einem 5- bis 14-Tages-Abonnement bezahlen die Eltern den offiziellen Tarif, das älteste Kind bis 17 Jahre bezahlt den Kinder- oder Jugendtarif, das zweite Kind bis 17 Jahre erhält 30 Prozent Ermässigung auf den Kinder- oder Jugendtarif, und jedes weitere Kind bis 17 Jahre fährt kostenlos. *www.engadin.stmoritz.ch/tarife-winter*

Fotos: Romano Salis; Illustrationen: Christina Pregler

KULINARIK

Im Winter verführen in St. Moritz und im Engadin Spitzenköche auf rustikale bis exklusive Weise Gäste und Einheimische zu ganz besonderen Genüssen. Wir machten uns auf die Suche nach den besten Restaurants für jeden Geschmack – und erlebten Gaumenfreuden auf dem Berg und im Tal.

Foto: Romano Salis



Früher Tennishalle, heute Gourmettempel: Das „La Coupole“ zeichnet sich durch besondere Innenarchitektur und feinste Küche aus.

LA COUPOLE/MATSUHISA

EIN ORT DES GLÜCKS

Zur Wintersaison öffnet im Badrutt’s Palace Hotel wieder das Matsuhisa im „La Coupole“, eine Dependance von Nobu Matsuhisas weltweit bekannter Küche. Mit Managing Director Hans Wiedemann sprachen wir über das Gourmetprojekt.



Produkte von erlesener Qualität verarbeiten Matsuhisas Köche zu japanisch-peruanischen Köstlichkeiten.

Fotos: Romano Salis(3), ITP Images/Verko Igrjatovic

Ein Restaurant zu eröffnen ist einfach: Sie nehmen eine Million Dollar, damit es gut aussieht.“ Es ist der nur scheinbar provokante Satz, mit dem Nobuyuki „Nobu“ Matsuhisa gern zitiert wird. Denn der Mann aus Saitama bei Tokio, mit seiner japanisch-peruanischen Fusion-Küche ein Weltstar am Herd, hat auch hinzugefügt: „Die Frage ist, was macht ein Restaurant zu einem Ort des Glücks?“ Das ist die Frage, die jetzt Hans Wiedemann zu stellen ist. Denn der Managing Director des Badrutt’s Palace Hotel hat im vergangenen Jahr das „La Coupole“ eröffnet, das als eines von nur einer Handvoll Restaurants weltweit unter dem kulinarischen Patronat der Marke „Matsuhisa“ steht. „Das Geld ist sicher ein Teil davon“, lacht Wiedemann.

Die Innenarchitektur des „La Coupole“ entstand nach den Entwürfen englischer Designer in der Tennishalle von 1913, die alte Glaskuppel wurde transparent gemacht, eine eigene Küche eingebaut. Über vier Jahre Planung flossen in das Restaurant ein, ehe Nobu Matsuhisa persönlich die ersten Gerichte aus der Küche schickte. Um dem Glück auf die Sprünge zu helfen, vollzogen Wiedemann und Matsuhisa alle erforderlichen japanischen Rituale (man zerschlägt zum Beispiel Salzfässer).





ÜBER HANS WIEDEMANN

Hans Wiedemann übernahm 2004 das Badrutt’s Palace Hotel. Der gebürtige Basler gilt als einer der angesehensten Hotelmanager der Schweiz. Mit seiner Ehefrau lebt Wiedemann selbst im Badrutt’s Palace, um jederzeit für die Gäste da zu sein.

ÜBER NOBUYUKI MATSUHISA

Nobu Matsuhisas Fusion-Küche, die Japan und Südamerika vereint, machte ihn weltberühmt. In Metropolen rund um den Globus betreibt er Restaurants der Marken „Nobu“ und „Matsuhisa“. Letztere bleibt nur den luxuriösesten Locations vorbehalten.

Danach begann die harte Tagesarbeit. Matsuhisas Küche verlangt Produkte von erlesener Qualität, die täglich frisch angeliefert werden müssen, um nicht nur den Gaumen, sondern auch das Gehirn zu erreichen, wie Chefkoch Loris D. Di Santo sagt. Angestrebt wird dies etwa mit einem Sashimi mit Yuzu-Sojasauce, Oliven- und Sesamöl und einem Hauch von Knoblauch. „Die Reaktion des Gastes muss ‚Wow‘ lauten und ansonsten sprachlos bleiben“, wünscht sich der Koch, der im Sommer auf Mykonos arbeitet und dann in das nur im Winter geöffnete „La Coupole“ zurückkehrt.

Hans Wiedemann hat dort übrigens für zusätzliches Wohlbehagen gesorgt, indem er den Dresscode auf „Smart Casual“ gestuft hat. „Glück ist nichts weiter, als Zeit zu haben“, meint Wiedemann. „Das ist der grösste Luxus.“ Und diesen findet man im „La Coupole“, bequem zurückgelehnt in Jeans.

Autor: Christian Krabichler

BERGRESTAURANTS

DIE PERFEKTE HÜTTE FÜR …

Hellblauer Himmel, weiss glitzerndes Bergpanorama, ein Glas Rotwein neben dem Bündner Teller, ein gut gelaunter Wirt und nette Gesellschaft: Gibt es etwas Besseres? Wahrscheinlich kaum – zumindest, wenn man in den Skigebieten rund um St. Moritz unterwegs ist. Wir stellen die schönsten Berghütten für jeden Typ vor.

Der Einkehrschwung ist seit Generationen der beliebteste Schwung beim Skivergnügen – auch in St. Moritz. Denn in diesem Skigebiet gibt es wahrscheinlich die höchste Dichte an urigen Bergrestaurants, die alle etwas gemeinsam haben: sehr gutes Essen, zuvorkommender Service und ein Blick wie aus dem Bilderbuch. Doch bei all der Vielfalt: Wie unterscheiden sich die Hütten voneinander, und welche ist die richtige für mich? Wir haben eine Auswahl zusammengestellt, bei der jeder seine persönliche Lieblingshütte finden wird. Und wie bei allen Tipps gilt auch hier: Am schönsten ist es da, wo man sich wohlfühlt!



… SPORTBEGEISTERTE

Erst die Arbeit, dann das Vergnügen: Diese Hütten sind perfekt für Schneesportler, die sich die Pause gern richtig verdienen.

FUORCLA SURLEJ

Die urige Berghütte ist im Winter von Anfang Februar bis Mitte April eine der beliebtesten Anlaufstellen für Skifahrer und Skitourengeher. Sie liegt nicht direkt im Skigebiet, sondern etwas östlich der Corvatsch Mittelstation, auf 2'755 Meter Höhe. Von der Bergstation ist sie mit Ski oder Snowboard gut erreichbar. Der Blick auf den berühmten Eisriesen Piz Bernina und den etwas kleineren Piz Roseg ist hier atemberaubend schön. Eine attraktive Küche stärkt jeden müden Sportler.

T +41 81 842 63 03

www.corvatsch.ch/bergrestaurants





JENATSCH HÜTTE

Die Jenatsch Hütte ist die höchstgelegene Hütte des Schweizer Alpen Clubs (SAC) in Graubünden, fernab vom erschlossenen Skigebiet. Vom Gipfel des Piz Nair kann man die Hütte in etwa drei Stunden und über 600 Höhenmeter mit den Tourenski erreichen. Obwohl die Speisen und Getränke mit dem Helikopter angeliefert werden müssen, bieten die Gastgeber Claudia Drilling und Fridolin Vögeli feine Kost zu anständigen Preisen. Viele der Gäste bleiben auch über Nacht, es gibt zwei Doppelzimmer und drei Bettenlager. Insgesamt können 75 Personen hier nächtigen.

T +41 81 833 29 29

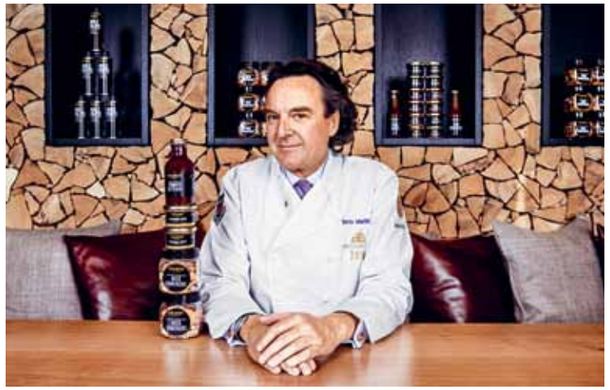
www.chamannajenatsch.ch

Fotos: Robert Kittel, Marco Volken; Illustration: Artur Bodenstein



... FEINSCHMECKER

Viele Berghütten beschäftigen im Winter Kochprofis, die in den vergangenen Jahren mit Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurden. Genau das Richtige für verwöhnte Gaumen!



MATHIS FOOD AFFAIRS

Reto Mathis ist unter den prominenten Küchenchefs von St. Moritz der Star. Sein Gastronomie-Imperium wächst konstant, vor allem an der Bergstation der Corviglia. Dort betreibt er auf 2'486 Meter Höhe unter anderem das Gourmetlokal La Marmite, das höchstgelegene dieser Kategorie. Seine Spezialitäten: Trüffelburger, Wasabi-Kartoffelpüree und Corviglia Schnee (Kaviar auf Kartoffelschnee). Im Lounge-Restaurant De Fät Moonk serviert Mathis Gourmetgerichte als kleine Degustationsportionen. Aus mehr als 20 alpinen Gerichten kann sich der Gast sein persönliches Lieblingsmenü zusammenstellen. Ganz neu ist die futuristische Quattro-Bar, die zusammen mit dem Autohersteller Audi zur Ski-WM 2017 entwickelt wurde. Das Areal ist durch die Anbindung an die Corviglia Zahnradbahn auch für Nichtskifahrer sehr leicht erreichbar.

T +41 81 833 63 55

www.mathisfood.ch/corviglia/la-marmite







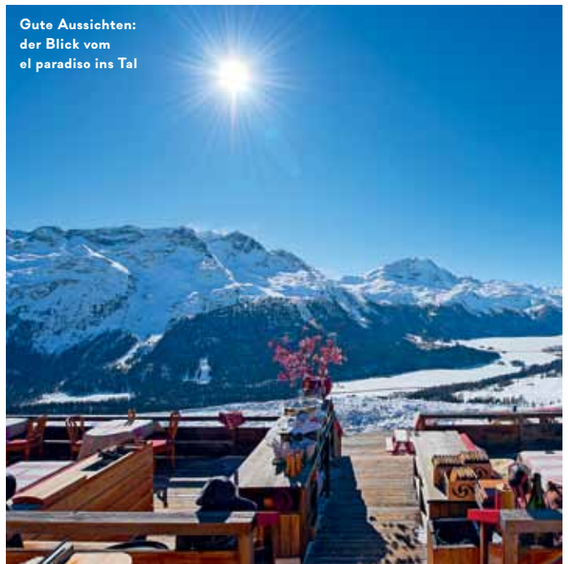
Im Gourmetrestaurant La Marmite auf Corviglia kommen nur die edelsten Speisen auf den Tisch.

EL PARADISO

Das el paradiso befindet sich oberhalb des Suvrettahangs im Skigebiet Corviglia. Das Areal von Wirt Hans-Jörg Zingg gleicht im Winter fast einem Dorf. Auf der oberen Terrasse geht es etwas legerer zu, im Members- only-Bereich sehr exklusiv. Chefkoch Markus Tuth mischt hier feinste Engadiner Kost mit italienischen und französischen Elementen. Bei schönem Wetter verwandelt sich das el paradiso zum Day-Club, ein DJ legt Platten auf, die Gäste geniessen Drinks und sonnen sich in den original Sylter Strandkörben. Einmalig: der sagenhafte Blick über die Engadiner Berg- und Seenlandschaft.

T +41 81 833 40 02

www.el-paradiso.ch



Gute Aussichten: der Blick vom el paradiso ins Tal

Fotos: PR (7), Robert Kittel (2); Illustrationen: Artur Badenstein





KUHSTALL

Der Name ist Programm: Im Sommer erfüllt die Hütte ihren Zweck als Kuhstall, im Winter pachtet Freddie Zwimpfer das Areal oberhalb von Sils und bewirtet bis zu 100 Gäste. Mittags speist man gediegen drinnen oder auf der Sonnenterrasse, abends verwandelt sich die Hütte in eine Event-Location mit feinen Engadiner Spezialitäten und rauschender Party. Legendär ist Freddies „Gifttischli" mit 20 verschiedenen Grappasorten. An Wochenenden legt der Chef selbst Platten auf. Da die Hütte im Skigebiet Furtschellas liegt, geht man nach dem Essen entweder zu Fuss mit der Fackel ins Tal oder nimmt einen Schlitten.

T +41 81 838 73 73

www.corvatsch.ch/bergrestaurants



... ROMANTIKER

Auch für verliebte Paare sowie Fans gemütlicher Plätzchen und romantischer Ausblicke gibt es rund um St. Moritz die passenden Hütten.



ALPETTA

Es gibt eigentlich keinen Engadiner, der den Wirt der Alpetta Hütte nicht kennt: Dorigo Ritz à Porta ist eine Legende. Zusammen mit seiner Frau Silvia führt Dorigo das gemütliche Haus am Corvatsch wie ein zweites Zuhause für seine Gäste. Die meisten, die zum Essen und Verweilen kommen, kennt das Ehepaar, und so sitzt man zusammen, geniesst den herrlichen Blick, die Sonne und seine Spezialitäten, die zum Teil draussen am Steinofen zubereitet werden. Dorigos Küche ist italienisch-romanisch, es gibt Polenta aus dem Kupfertopf, Fondue, Raclette und Wildspezialitäten aus der eigenen Jagd. Die Alpetta ist auch am Freitagabend während der Snow Night offen.

T +41 81 828 86 30

www.alpetta.ch



SALASTRAINS

Das Hotel und Restaurant Salastrains liegt oberhalb von St. Moritz Dorf, im Skigebiet Corviglia. Das Salastrains ist ein Ort mit Geschichte: Giovanni Testa, der Gründer der ersten Schweizer Skischule, liess an diesem Platz ein Blockhäuschen errichten, um seine Schüler zu bewirten. Heute wird es von der Familie Kleger geführt. Die zwei Terrassen gehören mit der Nachmittagssonne und dem Blick Richtung Piz Roseg und Piz Corvatsch zu den romantischsten Plätzen von St. Moritz. Zu den Spezialitäten zählen Steinbockwurst, Gemsrücken oder Hirschfilet, alles aus eigener Jagd.

T +41 81 830 07 07

www.salastrains.ch



... FAMILIEN

Für Familien sind beim Hüttenbesuch vor allem zwei Dinge wichtig: eine lockere Atmosphäre und Speisen, die Gross und Klein glücklich machen.

PIZZERIA CHADAFÖ

Die gemütliche Pizzeria liegt auf 2'278 Meter Höhe in Marguns, oberhalb von Celerina. In der freundlichen Gaststube und auf der Terrasse gibt es Pizza in allen Variationen, natürlich aus dem Steinofen. Neben den Klassikern werden auch Engadiner Kreationen wie die „Pizza Alp Marguns" mit feinstem Alpenkäse serviert. Für die Damen gibt es die Pizza auch in der „Lady Size" für drei Franken weniger. Kinder freuen sich über einen grossen Spielplatz mit Riesenschaukel, Trampolin und Hüpfburg.

T +41 81 839 80 20
www.marguns.ch





In der gemütlichen Atmosphäre des Chadafö schmeckt die Pizza aus dem Steinofen gleich noch mal so gut.



Im La Chüdera freuen sich Alt und Jung über frische Pastagerichte.

LA CHÜDERA

Das Bergrestaurant La Chüdera liegt im Furtschellas Skigebiet und ist unterteilt in drei Bereiche: ein À-la-carte-Restaurant, ein Selbstbedienungsbereich und eine Kaffee-Lounge. Von allen drei Bereichen hat man einen sagenhaften Blick auf die Engadiner Seenlandschaft. Sehr zu empfehlen sind die Nudelgerichte – die Pasta wird hier jeden Tag selbst zubereitet. Ende Februar sind im La Chüdera Muschelwochen, es gibt frische Muscheln in allen Variationen.

T +41 81 838 73 55
www.corvatsch.ch/bergrestaurants

BERGRESTAURANT TRUTZ

Die Trutz an der Bergstation Suvretta-Randolins ist ein St. Moritzer Hüttenklassiker. Koch Röbi aus Österreich zaubert hier sowohl im Selbstbedienungsbereich als auch im bewirteten Stübli sehr gute Hausmannskost. Vor allem für Kinder sind der Selbstbedienungsbereich und die grosse Terrasse ein guter Platz, um schnell die Mägen zu füllen.

T +41 81 833 70 30
http://www.suvrettahouse.ch/de/80/trutz.aspx





Die Trutz Hütte lockt mit Schnitzeln und anderer guter Hausmannskost.

Fotos: Gian Giovanoli/kmu-fotografie.ch, Robert Kittel (2), 13 Photo/Salvatore Vinci; Illustrationen: Artur Bodenstein





... RUSTIKALE

Viele Hüttenbesucher schätzen gerade das Einfache, Währschafte einiger Bergrestaurants. Auch diese Gäste werden hier ihre persönliche Lieblingshütte finden.



LEJ DA LA PÊSCH

Die kleine Raststation liegt auf dem Rücken des Piz Nair und eignet sich deshalb immer gut für einen Zwischenstopp, wenn man von der Piz Nair Bergstation die Fuorcla Grischa Piste hinunterfährt. Es gibt eine schöne Terrasse und innen eine gemütliche Stube, in der man sich vor allem an kalten Wintertagen schnell heimelig fühlt. Das Essen ist rustikal, auf der Karte finden sich Gerstensuppe, Rösti, Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes.

T +41 79 610 50 19
www.piznair.ch/gastronomie/lej-da-la-pesch

SIGNAL STÜBLI

Das authentische Signal Stübli ist ein Klassiker für den schnellen Hunger. Es liegt direkt an der Bergstation der Signalbahn auf der Corviglia. Wintersportler stärken sich mit gutbürgerlichen, regionalen Gerichten, die es in guter Qualität zu günstigen Preisen gibt. Die imposante Aussicht auf der Sonnenterrasse gibt es gratis dazu.

T +41 81 833 11 38
www.engadin.stmoritz.ch/winter/de/gastronomie/signal-stuebli

GLÜNETTA

Die Hütte liegt in Marguns am Fuss der Glüna-Sesselbahn. Die urige Berghütte bietet Engadiner Spezialitäten wie Rösti und Raclette und eine sehr beliebte Sonnenterrasse.

T +41 81 839 80 30
www.engadin.stmoritz.ch/winter/de/gastronomie/gluenetta

MURTËL

Das grosse Selbstbedienungsrestaurant an der Corvatsch Mittelstation ist der Dreh- und Angelpunkt des Skigebiets. Es bietet Pizza aus dem Holzofen, Fastfood-Klassiker, ein grosses Salatbuffet und vieles mehr.

T +41 81 838 73 83
www.corvatsch.ch/bergrestaurants

CHAMANNA

Die Chamanna ist eine Bergstation mit windgeschützter Terrasse und rustikaler Stube. Sie liegt auf der Corviglia am Munt da San Murezzan-Lift und bietet Hüttenklassiker an. Besonders beliebt ist die Rösti Chamanna mit Käse, Speck, Cervelat, Schinken und Spiegelei. Von den Gästen werden vor allem die schöne Lage und das sehr gute Preis-Leistungs-Verhältnis gelobt.

T +41 79 682 50 80
www.suvrettahouse.ch/de/81/chamanna.aspx





PANORAMARESTAURANT CORVATSCH

Das Panoramarestaurant auf dem Gipfel des Corvatsch liegt auf 3'303 Meter Höhe und ist damit das höchstgelegene der Ostalpen. Gutbürgerliche Küche, Klassiker aus der Region, hausgemachte Kuchen und die einmalige Aussicht verwöhnen die Gäste.

T +41 81 838 73 60
www.corvatsch.ch/bergrestaurants

CHRISTIAN KRABICHLER ZU TISCH MIT …

ANJA UND HANS-JÖRG ZINGG



Die Sonnenterrasse des „el paradiso" lädt zur gemütlichen Pause mit freiem Blick ins Tal ein.

Fotos: Romano Salis

Von der Bratwurst bis zum weltweit begehrten Burgunder wird im „el paradiso" alles serviert – denn das Paradies ist schliesslich für alle da. In einer der schönsten unter den St. Moritzer Berghütten tischt die Familie Zingg seit 17 Jahren ein Stück vom Himmel auf.

Wer ins Paradies will, kann trotzdem auf der Erde bleiben – es liegt auf 2'181 Metern Höhe mitten im Schnee, unweit der Talstation der Vierersesselbahn Randolins. Wer es zum ersten Mal sieht, nimmt die Skibrille ab und reibt sich verwundert die Augen: eine kleine Brücke, ein Empfangsdesk, Strandkörbe, liebevoll dekorierte Terrassen, von denen der Blick über verschneite Wälder und im Sonnenlicht glitzernde Pisten bis hinunter ins Tal und wieder zurück zum erhabenen Piz Corvatsch schweift. Es ist ihre Vision von Top of the World, die Anja und Hans-Jörg Zingg hier hoch oben auf der Corviglia umgesetzt haben. „Wenn du St. Moritz sagst, muss auch St. Moritz drin sein", sagt Hans-Jörg Zingg. „Und das heisst nicht, dass alles Luxus sein muss. Sondern, dass auch nur eine Pizza in St. Moritz einfach die beste am Platze sein sollte." Das Beste zu bieten – das treibt den Gastronomen genauso an wie seine Frau Anja.

Nun ist das Beste auf dem Berg relativ: Der Ski-Enthusiast will Energie tanken und rasch wieder auf die Piste, der Genussurlauber an der Tafel sitzen und mit dem Gesicht in der Sonne die Zeit vergessen. Deshalb haben die Zinggs ein besonderes Konzept im „el paradiso" verwirklicht, das allen Gästen auf ganz individuelle Weise gerecht wird. „Du kannst es ein wenig mit einem Flugzeug vergleichen. Die Reise – also das Produkt – ist für alle gleich. Aber das Setting ist immer ein anderes", erklärt Hans-Jörg Zingg. Das bedeutet: Der eilige Gast wählt den „SkiIn" – kleine Snacks wie Bratwurst, Suppe, Sandwich oder die berühmte Cremeschnitte, die direkt an der Bar oder in einem der 20 original Sylter Strandkörben genossen werden können. Dazu gibt es den passenden Sound vom eigenen Hütten-DJ.

Eine einfache, schmackhafte Hüttenküche wird bei schönem Wetter auch auf dem obersten Deck – der Restaurantterrasse – oder bei schlechter Witterung im urigen Restaurant „El Establo" unter dem Dach am offenen Kamin serviert. Drei Servicezeiten bietet das „el paradiso" hier in der Hochsaison an: Die erste beginnt um 11.00 Uhr, die zweite um 12.15 Uhr, die letzte um 13.45 Uhr. Wer den ersten Service bis 12.15 Uhr wählt, erhält als „Early Bird" gar 20 Prozent Ermässigung auf das ganze Angebot.

Der anspruchsvollere Reisende wählt den Club auf dem unteren Deck mit der wohl mondänsten Sonnenterrasse der Schweiz, wo es sich in flauschige Decken gewickelt und mit Top-Aussicht ins Tal gemütlich und exklusiv zugleich speisen lässt. Erlesene Gerichte, welche die Traditionen des Engadins mit Einflüssen der internationalen Küche kombinieren, stehen hier auf der Speisekarte. „Wir wollten von Anfang an klassische und bodenständige Gastronomie bieten, aber auch eine ambitionierte Küche mit frischen Produkten, die zu unserer einmaligen Lage passt", sagt Hans-Jörg Zingg. Dazu gehört auch die mehrfach von internationalen Experten ausgezeichnete und knapp 700 Positionen umfassende Weinkarte. Kompetent berät Anja Zingg über das Angebot: „Unsere Gäste können von ausgesuchten einfachen Weinen bis zu Raritäten alles finden", sagt sie.

Der Club, sowie die dazugehörenden Terrassen sind, um im Flugmodus zu bleiben, die First Class. Mitglieder des hauseigenen „St. Tropitz Mountain Circle" haben hier Reservationspriorität. Nichtmitglieder können jedoch – sofern es die Auslastung zulässt – eine der zwei Servicezeiten (11.30 bis 13.45 Uhr und 14.00 Uhr bis Sonnenuntergang) buchen. Je nach Saison zahlt der Gast pro Servicezeit eine Club-Fee von 15 bis 25 Franken pro Person. Wer ganztags von den Annehmlichkeiten im Club profitieren möchte, kann auch, je nach Verfügbarkeit, eine Tagesmitgliedschaft erwerben.

Für private Anlässe wie Hochzeiten, Firmenfeiern oder ganz einfach ein „Tête-à-Tête" öffnet das „el paradiso" für zwei bis 300 Gäste auch ganz exklusiv am Abend.

Und egal auf welcher der sonnengeküssten Terrassen oder in welchem gemütlichen Raum im „el paradiso" man sich aufhält: Die zwölf Köche des Hauses und der Rest der engagierten 50-köpfigen Crew sorgen dafür, dass sich jeder wie in der ersten Klasse fühlt. „Unser Anspruch ist: Quality-Time für den Gast", betont Hans-Jörg Zingg. Und dies zeigt sich in jeder Faser des „el paradiso", von der modernen Holzarchitektur über die unkomplizierte Atmosphäre und den freundlichen Service bis zur exklusiven Küche.

Auch im Paradies geerdet zu bleiben, das ist Familie Zingg wichtig. Weshalb sie im Frühjahr, wenn das „el paradiso" vor der Sommersaison Pause macht, auch ganz schlicht mit dem kleinen Sohn im Wohnwagen Urlaub macht. Zurück auf dem Berg servieren sie ihren Gästen dann wieder täglich ein Stück vom Himmel, oben im Paradies von St. Moritz.

Autor: Christian Krabichler

INFO

Bergrestaurant
el paradiso
Via Engiadina/
Randolins
T +41 81 833 40 02
www.el-paradiso.ch



Anja (M.) und Hans-Jörg Zingg (r.) mit Food-Autor Christian Krabichler im Weinkeller des „el paradiso"

ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

WILLKOMMEN IN JAPANS KÜCHE

Beim Gourmet Festival in St. Moritz schmeckt man schon heute die weltweiten Kulinariktrends von morgen. Organisator Reto Mathis holt für den traditionsreichen Event 2016 die Küche Japans ins Engadin, zelebriert von internationalen Top-Chefs.

Sie liest sich wie ein Who's who der globalen Spitzenkulinarik: die Liste der Gastköche des St. Moritz Gourmet Festivals. Seit 1994 glitzern im Winter die Sterne der besten Hotels besonders hell, wenn die Top-Chefs aus New York oder Tokio, London und Paris ihre neuesten Menüs zaubern. Denn das Food-Festival von St. Moritz ist mehr als eine Gala des guten Geschmacks – bei Diners, Küchenpartys und Tastings wird das europäische Barometer für die weltweiten Trends in der Spitzengastronomie justiert. Am Herd steht dann die Elite der bekanntesten Restaurants aus aller Herren Länder – etwa Wolfgang Puck vom Hollywood-Lieblingstreff „Spago", Massimo Bottura, der grosse Kücheninnovator aus Modena, oder Dieter Müller, der einst für das Schlosshotel Lerbach bei Köln den dritten Michelin-Stern erkochte.

An der Spitze der Eventorganisation steht Reto Mathis, selbst Spitzenkoch und als Chef des „La Marmite" auf Corviglia der Erfinder des „Fine Mountain Dining". Mathis ist ein grosser Japanfan, weshalb es von 25. bis 29. Januar im Oberengadin „Yokoso Nippon" heissen wird – herzlich willkommen, Japan.



2015 war beim St. Moritz Gourmet Festival die britische Kochelite zu Gast (o.), 2016 ist das Motto „Yokoso Nippon" (u.).





Eine von Reto Mathis Spezialitäten ist „Reto's Trüffelpizza", ein Flammkuchen mit Trüffeln.

Fotos: Swiss-image.ch (2), Mathis Food Affairs (1)



ÜBER RETO MATHIS

Reto Mathis ist einer der Gründer des St. Moritz Gourmet Festivals und der kulinarische Mentor und Präsident der Organisation, die von den Spitzenhotels getragen wird. Mathis betreibt seit 22 Jahren mehrere Gastronomiebetriebe auf der Corviglia, unter anderem das Gourmetrestaurant „La Marmite". Der Bündner vertreibt ausserdem seine eigene Produktlinie und betreibt ein Catering.

www.mathisfood.ch

INFO

St. Moritz Gourmet Festival
25.–29.1.2016
www.stmoritz-gourmetfestival.ch

„Eine faszinierende Nation", findet Mathis, „und das Bekenntnis zur Qualität ist wahnsinnig hoch. Noch kennen die meisten nur Sushi und Sashimi, doch die japanische Küche hat viel mehr zu bieten. Ihre Vielfalt ist enorm." Mathis engagiert für das St. Moritz Gourmet Festival 2016 die besten Chefs aus München, Paris, Nizza, Barcelona – und selbstverständlich aus Japan. Gemeinsam ist ihnen, dass sie auf diesem 23. Festival zeigen werden, „wo die japanische Küche steht und wo sie hin will", sagt Mathis. „Diese Köche sind kreativ und innovativ. Die Genauigkeit und Präzision, mit der sie arbeiten, ist höchst eindringlich."

Ein Wegweiser für die Küchentrends der Zukunft war das Gourmet Festival schon immer – „der Ort, um sich ein wenig schlau zu machen", schmunzelt Mathis. 2015 verhalf er den internationalen Gourmets zu einem Wow-Erlebnis, als er die interessantesten Vertreter der britischen Küche einlud und mit dieser „British Edition" selbst Skeptiker überzeugte. Wichtig für die Qualität des Festivals ist natürlich das Netzwerk, das Mathis und seine Helfer in den vergangenen 23 Jahren geknüpft haben und das sich nun besonders bei der Nippon-Ausgabe bewähren soll. „Was uns in St. Moritz mit den Japanern ganz besonders stark verbindet, ist die ‚Dedication to Quality'", sagt Mathis, die Kompromisslosigkeit in Service und Qualität. Und für die ist beim Gourmet Festival bestens gesorgt. Da die Köche ihre Lieferanten und Bezugsquellen mitbringen oder vom vorhandenen Netzwerk der Spitzengastronomie vor Ort profitieren, ist auch die Logistik der frischen Zutaten kein Problem. „Die Welt ist klein geworden. Wir bekommen innerhalb von 24 Stunden alles eingeflogen, was wir brauchen", so Mathis.

Während die Vorbereitungen für das Festival 2016 in vollem Gange sind, denkt Reto Mathis schon an das nächste Jahr. Denn kurz bevor im Februar 2017 die Alpinen Ski Weltmeisterschaften in St. Moritz beginnen, findet das Gourmet Festival statt. Und wenn es nach Reto Mathis geht, dann wird dem Treffen der Skisportelite ein anderes Weltklasse-Event vorausgehen: die 24. Versammlung der Top-Athleten der Küche.

Autor: Christian Krabichler



Champagner muss aus der Champagne kommen, einem Anbaugebiet nordöstlich von Paris.



Die „Cuvée St. Moritz" ist ein fruchtig-frischer Blanc de Blancs.

CUVÉE ST. MORITZ

PRICKELNDES VERGNÜGEN

Champagner und St. Moritz sind wie geschaffen füreinander. Doch für den Ort auf dem Gipfel der Welt sollte es nicht irgendeine, sondern schon eine ganz besondere Cuvée sein.

Ein Blanc de Blancs von Pierre Gimonnet & Fils ist seit 1. September 2015 der neue St. Moritz Champagner. Wir sprechen mit Winzer Didier Gimonnet und Sabine Schurr von Champagner House Switzerland über den edlen Tropfen.

Frau Schurr, Sie vertreiben als Lizenzpartnerin den offiziellen St. Moritz Champagner. Warum hat man sich für Pierre Gimonnet & Fils entschieden?

Sabine Schurr (SS): Uns war es wichtig, einen Winzer zu finden, der sich von der allseits gefälligen Masse der bekannten, meist börsennotierten Häuser abhebt. In der Champagne gibt es unabhängige Familienbetriebe wie Pierre Gimonnet & Fils, welche grossartige Cuvées produzieren. Die „Cuvée St. Moritz", ein fruchtig-frischer Blanc de Blancs aus 100 Prozent Chardonnay-Trauben, eignet sich für fast alle Gelegenheiten – vom Apéritif an der Hotelbar über Vorspeisen, Fisch oder Geflügel bis zum Dessert. Bei der ersten Degustation haben wir zudem festgestellt, dass der Champagner auch in hochalpinen Gefilden auf 1'850 Metern seinen vollen Geschmack entfaltet. Das war uns sehr wichtig, denn die Höhe hat einen deutlichen Einfluss auf den Geschmackssinn.



Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier sind die wichtigsten Rebsorten für Champagner.

INFO

Erhältlich bei:
Terra Vino St. Moritz
Via Serlas 20
7500 St. Moritz
www.terra-vino.ch

Fotos: Pierre Gimonnet & Fils, Fridolin Speich, Burda Atelier

Was macht für Sie einen guten Champagner aus? Didier Gimonnet (DG): Die Harmonie hat Vorrang vor der Intensität.

SS: Ein guter Champagner ist sauber gekeltert, hat eine eigene Handschrift, eine feine Perlage und „stirbt nicht im Glas". Das heisst, er entwickelt sich über die Zeit und entlässt Aromen, die zu Beginn nicht im Vordergrund waren. Ähnlich wie bei einem guten Parfum mit der Kopf- und Herznote.

Wie geniesst man einen Champagner am besten? DG: Ich lege sehr viel Wert auf das richtige Glas. Es kann die Aromen und die Geschmackswahrnehmung beeinflussen. Oft werden noch Champagnerflöten verwendet. Das ist völlig in Ordnung: So kommen die Blasen gut zur Geltung. Ich verkoste Champagner jedoch immer öfter in Weingläsern. Auch die Temperatur ist sehr wichtig. Der Champagner darf nicht eiskalt sein, das zerstört die Aromen. Eine Temperatur von neun bis zehn Grad Celsius wird dem Wein am besten gerecht.

SS: Champagner lagert man kühl, liegend und, ganz wichtig, lichtgeschützt. Beim Öffnen sollte der Korken sanft herausgleiten und nicht knallen gelassen werden. Das ist nicht die feine Art und vergeudet zu viel des wertvollen Champagners.

Warum passen St. Moritz und Champagner so perfekt zusammen? DG: Wie St. Moritz strahlt auch Pierre Gimonnet & Fils Exklusivität aus. Es ist keine internationale Marke, sondern ein Champagner für ausgewählte Geniesser. Voller Stolz kann ich sagen: Wir machen wahre „Haute Couture". Eine weitere Gemeinsamkeit zwischen St. Moritz und unserem Champagner ist die Verbundenheit mit Grund und Boden. Die Partnerschaft empfinde ich als ausdrückliche Anerkennung unserer Fachkompetenz und unseres Strebens nach Erstklassigkeit. Gleichzeitig stellt sie eine grosse Herausforderung dar, die uns darin bestärkt, stets unser Bestes zu geben.

Interview: Yasmine Sailer



ÜBER SABINE SCHURR

Sabine Schurrs Begeisterung für Champagner begann mit dem ersten Schluck aus dem Glas ihrer Mutter. Bevor sie ihre Passion zum Beruf machte, studierte sie an der Universität St. Gallen und war danach im Private Banking tätig. Mit Champagner House Switzerland möchte sie Konsumenten in der Schweiz die Faszination von Winzerchampagnern vermitteln.

www.champagnerhouse.ch



ÜBER DIDIER UND OLIVIER GIMONNET

Die Brüder Gimonnet kultivieren 28 Hektar Reben, die seit Generationen in Familienbesitz sind. Von ihrem Vater Pierre haben sie die Leidenschaft für erstklassige Champagner und die teils über 100 Jahre alten Rebstöcke geerbt. „Wir finden, dass unser Anbaugebiet ein Meisterwerk der Natur darstellt", sagt Didier Gimonnet. Ihre Champagner sollen dieses Meisterwerk durch eine starke, unverwechselbare Identität widerspiegeln.

NATURSCHÖNHEIT

„Platon definiert, das Schöne sei der Abglanz des Wahren. Das heisst, man tue die Augen auf und studiere die Natur“, sagte der Schweizer Maler Ferdinand Hodler, der sich oft von der Engadiner Bergwelt inspirieren liess. Wir folgen seinem Rat und machen uns auf in die winterliche Natur rund um St. Moritz.

Foto: Alessandro Della Bella

NATURFOTOGRAFIE

AUF DER JAGD

Das Engadin ist nicht nur ein Liebling von Sportlern, Outdoorfans und Naturliebhabern – auch für Fotografen ist die hochalpine Gegend das perfekte Jagdrevier. Berge, Seen und das magische Licht verschmelzen hier zu Motiven, die Profifotografen in atemberaubende Bilder bannen.

Katzen jagen ihre Beute gerne im Dunkeln. Ihre Augen erkennen selbst in tiefster Nacht noch Dinge, die wir Menschen nicht wahrnehmen können. Der Fotograf Alessandro Della Bella fühlt sich oft wie eine Katze, denn zusammen mit seiner digitalen Kamera bewegt er sich ebenfalls durch die Nacht, in freier Natur, immer auf der Jagd. Allerdings jagt er keine Tiere, sondern das perfekte Motiv. Della Bella ist einer der ambitioniertesten Landschaftsfotografen der Schweiz und ein grosser Fan des Engadins. Sein aktuelles Projekt heisst „Helvetia by Night“, aus dem nicht nur ein Buch, sondern auch mehrere kurze Filme entstanden sind. Manche davon wurden von über einer Million Menschen gesehen. Alessandro Della Bella kennt die Schweiz wie seine Westentasche: In den vergangenen zwölf Jahren hat er fast das ganze Land fotografisch festgehalten, Athleten, Politiker und CEOs vor der Linse gehabt. Zuerst in Diensten des Schweizer Tages-Anzeigers, später acht Jahre lang für Keystone, die grösste Bildagentur des Landes. Jetzt ist er freier Fotograf und fängt des Nachts die Schönheit der Schweizer Bergwelten ein. Für das St. Moritz Magazin fotografierte er den Night Turf St. Moritz.

Seine Aufnahmen entstehen dabei unter enormem Zeit- und Kräfteaufwand: Wenn der 37-Jährige fotografieren geht, gleicht das einer Mission. Auf dem Rücken hat er Stative, jede Menge Objektive, vier bis sechs Kameras, alle in gepolsterten Thermorucksäcken verstaut, dazu eine ganze Ladung Akkus und im Kopf einen ungefähren Plan von dem, was in den nächsten Stunden passieren soll. Doch worin besteht diese Faszination? Was treibt einen Menschen dazu, bis zu zehn Stunden am Stück die Laufbahn der Sterne festzuhalten und aus den Aufnahmen stundenlang einen Film zu edieren? „Am Anfang ist es natürlich stressig, alles aufzubauen und die richtigen Einstellungen zu finden. Aber irgendwann hat es auch etwas Meditatives“, erzählt Della Bella. Er sitzt dann neben seiner Kamera und empfindet grosse Dankbarkeit für das, was auf seinen Speicherkarten landet. „Das Faszinierendste ist natürlich das Zusammenspiel von Natur und Licht, der Kontrast zwischen sternenklarem Himmel und plötzlich hereinbrechenden Wolken und Nebelschwaden“, sagt Della Bella. Er ist ein Fan von Zeitraffer-Techniken. Eine ganze Nacht wird dabei auf einen 60-Sekunden-Film zusammengekürzt. Man sieht den Mond aufgehen, er bewegt sich langsam über den Himmel, während Züge, Autos und Pistenraupen durch die Nacht schiessen und nur als Lichter wahrgenommen werden können.

Della Bella liebt die Schweiz. „Ich war schon an sehr vielen Orten auf der Welt, aber für mich persönlich gibt es sowohl zum Leben als auch zum Fotografieren kein schöneres Land als die Schweiz“, sagt er. Das Engadin mit seiner beeindruckenden Bergwelt nimmt für ihn dabei eine besondere Rolle ein. Der Fotograf erzählt, wie er im vergangenen Jahr die letzte Drahtseilbahn auf Muottas Muragl nahm und die ganze Nacht fotografierte und filmte. Die Berge, speziell im Engadin, haben etwas Magisches für ihn. Die Fotos vom Piz Corvatsch und dem Bernina-Massiv mit dem Piz Roseg kann man in seinem Buch „Helvetia by Night“ bewundern. Es sind magische Bilder mit grosser Energie, die vor allem eines zeigen: die atemberaubende Landschaft und eine von der Natur geformte Architektur, die immer stärker sein wird als alles vom Menschen Geschaffene.

Autor: Robert Kittel

Alessandro Della

Alessandro Della Bellas Aufnahme zeigt den Blick vom Piz Nair auf St. Moritz Bad.

Foto: Alessandro Della Bella



Della Bellas Lieblingsmotiv: die Schönheit der Engadiner Bergwelt bei Nacht

ALESSANDROS TIPPS FÜR STERNENAUFNAHMEN

✶ **Voraussetzung sind ein stabiles Stativ, ein lichtstarkes Objektiv und eine klare, mondlose Nacht.**

✶ **Zum Fokussieren im Dunkeln die Live-View-Funktion benutzen.**

✶ **Manuell belichten: für punktförmige Sterne ISO 3200, f2.8 und 20 Sekunden Belichtungszeit, für Sternenbahnen ISO 100, f8 und 60 Minuten Belichtungszeit einstellen.**

✶ **Akku vorher komplett aufladen.**

✶ **Für eine Fotosafari in den Bergen ist warme, funktionsfähige Kleidung ein Muss.**

✶ **Wer in der Natur fotografieren möchte, sollte den Lebensraum von Hasen, Steinböcken und anderen wilden Tieren respektieren.**

FÜR MICH GIBT ES KEIN SCHÖNERES LAND ALS DIE SCHWEIZ.“

Alessandro Della Bella, Fotograf





Das Bergpanorama auf Della Bellas Fotografie wirkt, als sei es nicht von dieser Welt.

Alessandro Della Bella ist nicht der Einzige, der das Engadin für Naturfotografien liebt. Auch andere Profi- und Hobbyfotografen leben und arbeiten rund um St. Moritz. Wir stellen drei Lokalmatadore im Kurzinterview vor.

Renzo Papini (45)

Eigentlich ist Renzo Papini Elektroplaner, fotografiert aber mindestens zweimal pro Woche in seiner Freizeit. Er ist in Samedan geboren, in Celerina aufgewachsen und wohnt mit seiner Familie seit 1996 in St. Moritz.

Warum ist die Fotografie Ihre Leidenschaft? Die Fotografie hat mich schon in meiner Jugend fasziniert, damals fotografierte ich mit einer kleinen Kompaktkamera. Seit 2008 besitze ich eine digitale Spiegelreflexkamera und beschäftige mich noch intensiver mit der Fotografie. Meine Schwerpunkte sind die Landschafts- und die Makrofotografie.

Ihr liebster Fotospot im Engadin? Das Engadin hat unzählige schöne Orte. Wenn ich einen auswählen muss, dann das Val Morteratsch. Im Frühling wegen der schönen Pionierpflanzen, die im Gletschervorfeld wachsen. Im Herbst wegen der goldenen Lärchen und der schönen Farben. Der Bergbach Ova da Morteratsch und der Morteratsch-Gletscher mit der Bernina-Gruppe im Hintergrund sind zu jeder Jahreszeit sehr lohnende Motive.



Landschaftsfotografien sind der Schwerpunkt von Renzo Papini.

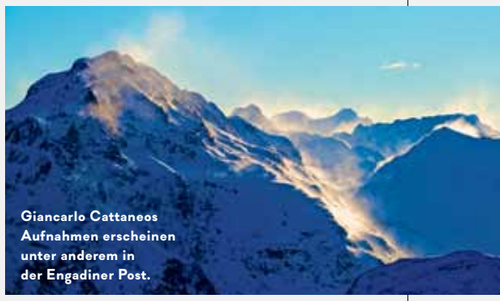
Giancarlo Cattaneo (66)

Giancarlo Cattaneo ist freischaffender Fotograf und Fotokorrespondent der Engadiner Post. Er lebt schon fast sein ganzes Leben in St. Moritz.

Was lieben Sie besonders am Engadin? Die Aura, die Harmonie und das Licht.

Ihr schönstes Erlebnis beim Fotografieren? Ausnahmsweise war das nicht im Engadin, sondern ein medizinischer Einsatz mit Dr. Katrin Hagen in West-Nepal 2013.

Warum sind Sie Fotograf geworden? Das Beste, was ich kann, will ich mit meinen Mitmenschen teilen.



Giancarlo Cattaneos Aufnahmen erscheinen unter anderem in der Engadiner Post.

Romano Salis (24)

Der Fotograf und Bergführer-Aspirant im Engadin ist in Pontresina geboren und wohnt heute in Maloja. Er fotografiert viele Geschichten für dieses Magazin.

Warum sind Sie Fotograf geworden? Das Fotografieren gibt mir die Möglichkeit, kreativ zu sein. Es ist eine sehr abwechslungsreiche Arbeit, bei der man alles selbst entscheiden kann.

Ihr Lieblingsort im Engadin zum Fotografieren? Das Engadin ist im Ganzen fotogen, deshalb gibt es für mich keinen richtigen Lieblingsort. Ich mag die Vielseitigkeit in der Natur, bevorzuge aber Gipfel und steiles Gelände.

Ihr schönstes Erlebnis beim Fotografieren? Die schönsten Momente konnte ich leider nicht mit meiner Kamera festhalten. Es sind Begegnungen mit Tieren, bei welchen man so überrascht wird, dass man nur noch Zeit zum Staunen hat.



Romano Salis fotografiert meistens in seiner Heimat, dem Engadin.

Fotos: Alessandro Della Bella (2), Robert Kittel, Giancarlo Cattaneo, Renzo Papini, Romano Salis

WELTWEIT EINMALIG

EINZIGARTIGES NATUR-SCHAUSPIEL

Majestätisch und ganz ohne Eile zieht sie hinab – eine Schlange aus Nebel, ein Wolkenband, das durch das Oberengadin bis zum Muottas Muragl kriecht. Es ist ein beeindruckendes Naturschauspiel, wenn sich die Malojaschlange zeigt. Der St. Moritzer Bürgermeister und Hobbymeteorologe Alfred Riederer erklärt das Wetterphänomen.



Die Malojaschlange ist eine lang gezogene Wolke auf der Südseite des Engadins.

Foto: Kurt Schibler

Herr Riederer, woher hat die Malojaschlange ihren Namen? Maloja ist ein Dorf 20 Kilometer westlich von St. Moritz, zwischen dem Oberengadin und dem anschliessenden Tal Bergell. Das Wetterphänomen entsteht in diesem Dorf und zieht sich wieder dahin zurück. Als „Schlange" wird es bezeichnet, weil das extrem lang gezogene, schmale Wolkenband an die Form dieses Reptils erinnert.

Wie entsteht dieses Naturwunder? Damit es entsteht, müssen mehrere Faktoren zusammenkommen. Zum einen muss der Talwind im Bergell feuchte, warme Luft Richtung Malojapass wehen. Diese warme Luft steigt durch die gegebene Topografie nach oben und trifft in etwa 2'200 Meter Höhe auf kühlere Luft, welche weniger Feuchtigkeit aufnehmen kann. Durch diese Konstellation entsteht dann eine Wolke. Wenn zusätzlich noch eine Westbrise weht, wird die Wolke talabwärts getrieben. Sie schleicht sich auf der Südseite des Engadins hinunter und wird dabei immer länger, wie eine Schlange. Erreicht der „Schlangenkopf" den Hang von Muottas Muragl, bleibt das Band ziemlich genau 20 Minuten ruhig stehen. Dann zieht der Bergwind die Wolken ganz langsam wieder zurück und löst sie am Malojapass auf.

Es braucht also eine Kombination aus Temperaturunterschieden, Feuchtigkeit und Westbrise. Wie oft kommt das vor? Die passende Kombination gibt es sehr, sehr selten. Ich selbst habe das Phänomen zuletzt vor ein paar Jahren beobachtet. Und wenn die Schlange sich doch mal zeigt, gibt es noch die Herausforderung, dass man sie als solche identifizieren muss! Sie wird oft mit dem sogenannten Südstau auf der Corviglia-Seite verwechselt. Diese Wolken sehen ähnlich aus, es gibt aber einen entscheidenden Unterschied: Während der Südstau ein Schlechtwetterphänomen ist, bringt die Malojaschlange keinen Regen. Der Engadiner Spruch „La serp de Malögia porta plövgia" („Die Malojaschlange bringt Regen") stimmt also nicht!

Warum gibt es dieses Naturschauspiel nur im Engadin? Der Grund liegt in der speziellen Talrichtung des Engadins, die es nur einmal auf der ganzen Welt gibt: ein Tal, das von Nordosten nach Südwesten verläuft und in dem der Fluss in Gegenrichtung fliesst. Dazu kommt die Höhe zwischen 1'700 und 2'000 Metern über dem Meer. Nur wegen dieser Geografie können sich solche Wetterphänomene überhaupt bilden.

Welcher ist für Sie der schönste Ort, um dieses Schauspiel der Natur zu beobachten? Am besten betrachten kann man das Phänomen vom Dorf Grevasalvas über dem Malojasee, vom Julierpass oder vom Skigebiet Corviglia-Piz Nair. Wunderschön!

Wie sind Sie zur Meteorologie gekommen? Das kam durch die Fliegerei. 1978 hatte ich meine Flugprüfung, und von den sieben Prüfungsfächern war eines die Meteorologie. Und da bin ich durchgefallen! Daraufhin habe ich das Fach genau studiert – es hat mich fasziniert, und so bin ich dabei geblieben.

Verraten Sie uns Ihre Lieblingsplätze in der Natur rund um St. Moritz? Wenn ich Zeit habe, dann finden Sie mich im Skigebiet, auch im Sommer. Auf dem Munt da San Murezzan, Piz Nair, Corviglia. Oder im Brattaswald, wo ich wohne, nördlich von St. Moritz.

Interview: Yasmine Sailer



ÜBER ALFRED RIEDERER

Alfred Riederer ist in St. Moritz geboren und aufgewachsen. Seine Hobbys sind die Meteorologie und die Fliegerei, bei der er der Malojaschlange schon öfter begegnet ist. Seit 1. Januar 2015 ist Alfred Riederer Bürgermeister von St. Moritz.

FASZINATION MALOJASCHLANGE

Die Malojaschlange gehört zu den Naturwundern des Engadins. Sie beschäftigt jedoch nicht nur Meteorologen – auch Dichter und Denker wie Friedrich Nietzsche oder Hermann Hesse liessen sich durch das Phänomen zu Versen inspirieren. Bereits 1924 hat der deutsche Alpinist und Bergfilmpionier Arnold Fanck das Naturschauspiel mit der Kamera dokumentiert, und auch im Film „Die Wolken von Sils Maria" (2014) von Olivier Assayas spielt das mystische Wolkenband eine Hauptrolle.

MUSSE

Schon Engadin-Liebhaber Friedrich Nietzsche wusste: „Ohne Musik wäre das Leben ein Irrtum.“ Das Leben in St. Moritz ist voller Musik – ob klassisch während der Silvesterkonzerte der Sinfonia Engiadina, populär in den Clubs und Bars des bewegten St. Moritzer Nachtlebens oder mit bebenden Bässen beim Elektrofestival St. Moritz Music Summit.

Foto: 13 Photo/Edgar Herbst

SINFONIA ENGIADINA

KLANGVOLLES SILVESTER

Das alte Jahr in St. Moritz wird klassisch hinausbegleitet: von Schubert, Weber, Haydn – und Marc Andreae. Wir sprechen mit dem renommierten Dirigenten und der Bratschistin Marlène Züsli-Spahr über das Orchester Sinfonia Engiadina, die Konzerte in hochalpinem Ambiente und darüber, welche Musik zum Silvester-Champagner passt.





Die Orchestermitglieder treffen sich nur ein Mal jährlich zu den vier Konzerten im Engadin.



Eingespieltes Team (l.): Marlène Züsli-Spahr und Marc Andreae

Fotos: Stefan Sieber (2), Romano Salis (1)

Jede Musik hat ihren Ort – und die Frage, wie St. Moritz zum Jahresende klingt, beantwortet Marc Andreae ohne Zögern: „Wir spielen die Ouvertüre zur Oper ‚Freischütz' von Carl Maria von Weber. Das ist ein Thema, das im Engadin naheliegt – Waldszenen, die berüchtigte Wolfsschlucht, Jäger, ein Gewitter, magische Begebenheiten in einer romantischen Gegend." Mit „wir" meint Andreae das Orchester Sinfonia Engiadina, gegründet vom Organisator und Konzertmeister Markus Strasser vor 30 Jahren. Es ist ein Orchester, das sich nur ein Mal im Jahr für Proben und Konzerte in St. Moritz und Umgebung trifft. Das Ensemble ist wie eine global verstreute Familie, vernetzt über Freundschaften und andere Engagements in den berühmten Konzertsälen der Welt. Unter den bisherigen Solisten sind grosse Namen der Klassik: der russische Violinist Boris Belkin, seine deutschen Kolleginnen Isabelle Faust und Viviane Hagner, die Pianisten Elisabeth Leonskaja und Gerhard Oppitz, der Cellist Antonio Meneses – und dazu Marc Andreae, der international renommierte Dirigent. „Wir sind alle miteinander befreundet und freuen uns das ganze Jahr auf das Zusammentreffen im Engadin", sagt der Maestro.

Marc Andreae leitet die Sinfonia Engiadina bereits im 26. Jahr. Er ist ihr musikalischer Spiritus rector und Dirigent, langjähriger Chefdirigent des Orchestra della Svizzera Italiana, Spross einer Schweizer Musikerfamilie und sonst am Pult in Mailand, Leipzig oder London zu finden. Sein Grossvater Volkmar Andreae war Komponist und 43 Jahre lang Chef der Zürcher Tonhalle. Seine Orchesterwerke hat der Enkel neu entdeckt, dirigiert und drei CDs eingespielt. Seit Jahrzehnten besitzt Marc Andreae eine Wohnung in Sils-Maria, er schätzt das Engadin sehr. Ob man den Maestro selbst zwischen Proben und Konzerten auf der Skipiste trifft? „Ja, ich geniesse das sehr. Und auch das Langlaufen auf den gefrorenen Seen ist ein toller Sport. Allerdings würde ich noch gern das Skaten lernen", erzählt er.

Auch Bratschistin Marlène Züsli-Spahr mag die Zeit zum Jahresende im Engadin nicht missen: „Die Weltklassesolisten und das hohe Niveau des Orchesters begeistern das Publikum immer wieder. Ich kam nach meinem Bratsche-Studium am Zürcher Konservatorium 1991 zum ersten Mal zur Sinfonia. Seitdem bin ich jedes Jahr dabei. Wir alle schätzen Marc Andreae, weil er neben seiner genauen Vorstellung, wie es klingen soll, seinen Musikern viel Raum gibt, frei zu musizieren. Wir haben insgesamt nur vier Proben, doch Andreae hat die Fähigkeit, in dieser kurzen Zeit einen wunderbaren Klangkörper zu formen."

„WIR FREUEN UNS DAS GANZE JAHR AUF DIE KONZERTE IM ENGADIN."

Marc Andreae, Dirigent der Sinfonia Engiadina



Marc Andreae leitet seit über 25 Jahren die Konzerte der Sinfonia Engiadina.

Zu diesem Klangkörper wird in diesem Winter auch der weltbekannte Trompeter Reinhold Friedrich als Solist gehören, um, so Marc Andreae, „das brillante und festliche Konzert für Trompete und Orchester von Joseph Haydn zu spielen. Und das Hauptwerk wird die C-Dur-Sinfonie von Franz Schubert sein – ein Werk, das uns allen am Herzen und in der Seele liegt." Die spezielle Kunst der Sinfonia: an Spielorten, die eigentlich keine Konzertsäle sind, der Musik trotzdem Kraft zu verleihen. Der Dirigent sieht es als Herausforderung: „Die Säle, in denen die Orchester zur Zeit unserer grossen Komponisten aus der Klassik und Romantik spielten, waren auch klein und nicht immer ideal." Und wettgemacht werde dies ohnehin durch die Emotionen, die die Musik gerade an Silvester hervorrufe, sagt Andreae: „Was für Tage. Im Engadin, einer der schönsten Gegenden der Welt, zwischen Weihnachten und Neujahr, kommen die Gedanken, welche um den Abschluss eines gelebten Jahrs und die Erwartungen an das neue kreisen."

Bleibt die Frage, welche Musik man an Silvester hören sollte, wenn man nicht in den Genuss der Sinfonia Engiadina-Konzerte kommt? Andreaes Antwort: „Die Champagner-Arie aus dem ‚Don Giovanni' von Mozart. Oder den Champagner-Galopp von Johann Strauss Vater." Zum Takt passt dann auch der Engadiner Neujahrsgruss: „Bun di bun an!"

Autor: Christian Krabichler

ÜBER MARC ANDREAE

Marc Andreae, 75, als Sohn eines Pianisten-Ehepaars in Zürich geboren, studierte Klavier und Dirigieren. Der Enkel des bekannten Schweizer Komponisten Volkmar Andreae arbeitete schon mit vielen namhaften Orchestern der Welt. Seine besondere Liebe gilt den Uraufführungen moderner Kompositionen und der Entdeckung und Aufführung unbekannter Werke grosser Meister. Seit 1989 ist Maestro Andreae der Sinfonia Engiadina verbunden.

Foto: Stefan Sieber

NACHTLEBEN

BARKULTUR UND BEBENDE BÄSSE

Das St. Moritzer Nachtleben aus den 1960er- und 70er-Jahren ist Kult. Doch wie sieht die Szene heute aus? Wie feiert es sich auf 1'850 Meter Höhe? Wir lassen uns durch die Nacht treiben – und treffen Menschen, die mit frischen Ideen den alten Mythos neu beleben.

Foto: Badrutt's Palace

Geschichten von früher klingen immer legendär, was auch damit zusammenhängt, dass man gerne einen Schleier der Nostalgie über Erinnerungen legt. Doch das Nachtleben von St. Moritz, das war tatsächlich legendär. Es hatte in den 1960er- und 70er-Jahren einen Status erreicht, mit dem nur Orte wie St. Tropez, Marbella oder New York mithalten konnten. Vor allem Gunter Sachs sorgte mit rauschenden Partys und seinen Freunden, darunter Brigitte Bardot, Fiat-Patron Gianni Agnelli und Kunstsuperstar Andy Warhol, für den bis heute intakten Mythos vom St. Moritzer Nightlife. Den Meilenstein von damals gibt es noch heute: den Dracula Club, 1974 von Gunter Sachs eröffnet, heute geführt von seinem Sohn Rolf. Auch wenn es noch immer ein Members-only-Club ist, sind die Chancen gut, auch als Nichtmitglied an einem normalen Freitagabend eingelassen zu werden. Das sagt zumindest Mauro de Pedrini – und er muss es wissen, denn er ist Experte für das Nachtleben im Engadin. Schon mit 17 Jahren half der gebürtige St. Moritzer in der Garderobe des Vivai aus, später managte er die Tür, heute ist Mauro de Pedrini Geschäftsführer des Nachtclubs. Zudem ist er der Gründer des St. Moritz Music Summit, eines Elektromusikfestivals.

Heute Abend sitzt Mauro de Pedrini an der gemütlichen Piano Bar des Hotels Crystal. Hinter dem Tresen steht Christiana, 21. Sie ist die nächste Generation der Partygänger von St. Moritz. Christiana sagt, das Nachtleben in St. Moritz sei heutzutage klein, aber fein. Da alle Lokalitäten im Dorfkern zu finden sind, ist das Bar- und Club-Hopping zu Fuss ein Leichtes. Zum stilvollen Après-Ski geht es in die Roo Bar im Hotel Hauser, wo hausgemachter Glühwein, Holunderpunsch mit Wodka oder regionale Biersorten ausgeschenkt werden. Ein weiterer Klassiker für den gepflegten Après-Ski-Drink: das Cascade. Die Bar liegt nur 100 Meter von der legendären Talabfahrt Dorf entfernt, und es heisst, dass an der historischen Zinntheke nicht selten prominente Gäste lehnen. Wer gerne einen Apéro vor dem Abendessen trinkt, ist bei Christiana im Crystal gut bedient. Danach geht der jüngere Gast zu Mauro ins Vivai oder in den berühmten King's Club. Die Disco im Badrutt's Palace Hotel ist eine der ältesten der Schweiz. Hier werden zur Wintersaison die wildesten Partys gefeiert – open end, denn es gibt keine Sperrstunde. Wer den Abend lieber etwas gediegener geniesst, findet unter den legendären Bars in St. Moritz sicher die passende für seinen Geschmack: Whiskyliebhaber gehen ins Devil's Place, die mehr als 2'500 Sorten Whisky umfassende Bar im Hotel Waldhaus am See. Im Schweizerhof gibt es mit Stübli Bar, Piano Bar und Muli die erste Indoor-Barmeile der Schweiz. Hier treffen sich Einheimische und Gäste zu Cocktails in gemütlicher Atmosphäre und Livemusik. Ebenfalls legendär: die Sunny Bar, wo sich die tollkühnen Piloten der Cresta-Rennen treffen.

„DAS SCHÖNSTE IST DAS ZUSAMMENSPIEL VON AUSBLICK, PARTY UND BERGLUFT."

Mauro de Pedrini, Gründer des St. Moritz Music Summit

Ein besonderes Highlight erwartet das Partyvolk Mitte März zum Saisonausklang. Dann nämlich findet zum vierten Mal der St. Moritz Music Summit statt, ein viertägiges Festival mit namhaften DJs und Dauerparty von mittags bis zum nächsten Morgen. Angefangen hat alles vor vier Jahren in Ibiza, wo Mauro de Pedrini die Idee für ein elektronisches Musikfestival in der Heimat kam. Als er wieder zu Hause war, sprach er mit seinem Freund Reto Mathis, einem der erfolgreichsten Gastronomen der Region. Mathis war Feuer und Flamme, und so luden die beiden 2013 ein paar DJs ein und stellten ein „Ibiza meets St. Moritz" mit Radio Sonica auf die Beine. Ein Jahr später vergrösserten sie die Veranstaltung auf ein ganzes Wochenende unter dem Namen „Music Summit", 2015 stiegen dann die Macher der grössten Clubkette Pacha aus Ibiza und das Partylabel „Defected presents Glitterbox" als Partner ein. Heute unterstützen Sponsoren wie Tag Heuer und Heineken das elektronische Musikfestival, illustre St. Moritzer Berghütten machen mit, und die heimischen Hotels schnüren Pakete aus Übernachtung, Eintritt und Skipass für die Gäste.

„Ich denke, das Schönste an einer solchen Veranstaltung ist das Zusammenspiel von Ausblick, Party und frischer Luft. Das gibt es nur hier in den Bergen", sagt de Pedrini. Viele Gäste gehen vormittags zum Skifahren und tanzen dann am Nachmittag zu den Beats auf einer Hütte. Einzig die Preise für die DJs seien in den vergangenen Jahren nach oben geschossen, erzählt de Pedrini, weshalb der Music Summit auch weitere Sponsoren braucht, die vielleicht den einen oder anderen Star nach St. Moritz holen. „Wir wollen mit dem Music Summit ein internationales Publikum nach St. Moritz locken", sagt de Pedrini. Dann, so ist er sich sicher, wird St. Moritz wieder eine feste Grösse im internationalen Partykalender sein.

Autor: Robert Kittel

INFO

St. Moritz Music Summit & Audi FIS Ski World Cup Finals
16.–20.3.2016
www.musicsummit.ch
www.skiworldcup.stmoritz.ch







Höhepunkte des St. Moritzer Nachtlebens (im Uhrzeigersinn v. l. o.): Cascade, Barkeeperin Christiana in der Crystal Piano Bar, St. Moritz Music Summit in St. Moritz Dorf und der Dracula Club





Nightlife-Experte: Mauro de Pedrini in seinem Vivai Club

Fotos: Romano Salis (3), Sundroinapictures.ch, Succo Media/Alexandra Pauli

HOTSPOTS IN ST. MORITZ

Roo Bar
Via Traunter Plazzas 7
www.hotelhauser.ch

Crystal Piano Bar
Via Traunter Plazzas 1
www.crystalhotel.ch

Cascade
Via Somplaz 6
www.cascade-stmoritz.ch

Stübli Bar, Muli, Piano Bar
Via dal Bagn 54
www.schweizerhofstmoritz.ch

Devil's Place
Via Dimlej 6
www.waldhaus-am-see.ch

Sunny Bar
Via Veglia 18
www.kulm.com

Mulo's Restaurant & Bar
Via dal Bagn 20
www.mulos-stmoritz.ch

Dracula Club
Via Veglia 18
www.kulm.com

King's Club
Via Serlas 27
www.badruttspalace.com

Vivai Club
Via Traunter Plazzas 6
www.vivai.ch

Diamond St. Moritz
Via Maistra 33
www.diamond-stmoritz.ch

MANUFAKTUR

Traditionen werden im Engadin von Generation zu Generation weitergegeben. Das zeigen Bräuche wie der Chalandamarz, bei dem die Schuljugend mit Schellengeläut und Peitschenknallen den Frühling begrüsst, oder junge Hoteliers, die neue Ideen in die Hotels ihrer Eltern einbringen – hier ist die Tradition Teil einer modernen Kultur.

Foto: dpa Picture-Alliance/Arno Balzarini

HALLO, FRÜHLING!

Im Engadin begrüsst am 1. März die Schuljugend in bunten Trachten den Frühling. Daniel und Madlaina Beck kennen den Chalandamarz-Brauch noch aus der eigenen Jugend, dieses Jahr begleiten sie ihre Kinder Livio und Leandra bei der Vertreibung des Winters.



Für Engadiner Kinder wie Livio und Leandra Beck ist der Chalandamarz ein aufregendes Ereignis.



Am Chalandamarz in St. Moritz nehmen 300 bis 400 Kinder teil.

Fotos: Robert Kittel

Es sind jene Momente, an die man sich auch rund 40 Jahre später noch erinnert: Daniel und Madlaina Beck, beide im Engadin aufgewachsen und zur Schule gegangen, wissen genau, wie es sich anfühlte, als sie selbst das erste Mal beim Chalandamarz dabei sein durften – Daniel in St. Moritz, Madlaina ein paar Dörfer weiter, im Unterengadin. Heute werden diese Erinnerungen wieder lebendig, denn Daniel und Madlaina begleiten ihre Kinder Livio, sieben, und Leandra, elf, die dieses Jahr an den Chalandamarz-Feierlichkeiten teilnehmen. Die Eltern entdecken die zwei im grossen Pulk, der sich am Parkplatz der Via Quadrellas in St. Moritz Dorf für den grossen Umzug bereit macht. Daniel Beck sagt, er sei gerade sehr stolz. Der Chalandamarz habe sich nicht stark verändert im Vergleich zu seiner Zeit, Mitte der Siebzigerjahre, die schöne Tradition ist geblieben. Nur die Mädchen hätten damals noch nicht diese typische Engadiner Tracht getragen. „Wir hatten nur eine blaue Bluse an“, sagt Madlaina.

Der Chalandamarz ist ein alter Brauch im Engadin, ein sehr traditionelles und über die Jahrhunderte gepflegtes Ereignis, das immer am 1. März des Jahres stattfindet. Das romanische Wort Chalanda bedeutet übersetzt der erste Tag des Monats, Marz heisst März. Schon die Römer sollen den Brauch in hochalpinen Gegenden genutzt haben, um die kalte Jahreszeit zu vertreiben und den warmen Frühling zu begrüssen. Seither wird im gesamten romanischsprachigen Teil Graubündens der Chalandamarz gefeiert. Da St. Moritz die grösste Gemeinde ist, sind in manchen Jahren über 400 Kinder der Jahrgangsstufen eins bis neun involviert. Sie nehmen am Umzug teil und läuten tagsüber an den Wohnhäusern, um vorzusingen. Die Bewohner belohnen es mit Gaben, meist sind es Süssigkeiten und inzwischen auch etwas Geld für die Schulkasse. „Solche Traditionen haben hier eine grosse Bedeutung für die Bevölkerung“, sagt Daniel Beck.

Der Pulk aus etwa 300 Kindern setzt sich nun in kleinen Gruppen in Bewegung. Jede wird angeführt von einem Senn und einem Zu-Senn, meist gesellen sich dazu zwei Mädchen in Tracht. Dahinter folgen die unteren Jahrgangsstufen – ein Bild wie auf der Bühne eines aufwendig inszenierten Theaterstücks. Zusammen laufen sie hinunter zum Rathaus, es ist noch eisig kalt, aber die Sonne bemüht sich, die symbolische Wirkung dieser Veranstaltung zu untermalen: Sie kämpft sich entschlossen durch die Wolken, beleuchtet die bunten Blumenkörbe der Mädchen und spiegelt sich in den Glocken der Buben. Die Kinder stehen aufgeregt, lachend und stolz im Mittelpunkt, denn nicht nur die Eltern haben sich am Rande der Gassen postiert, sondern auch viele Touristen und Bewohner sehen dem bunten Treiben zu.

Livio, der Sohn der Becks, ist in diesem Jahr zum ersten Mal dabei. Schon morgens um sechs ist er am Fenster gestanden und hat sich Gedanken gemacht, wie sich das Wetter zu seiner Chalandamarz-Premiere entwickeln würde. Schwester Leandra interessierte sich mehr für ihre Frisur und den Blumenkorb. „Für die Kinder ist es ein besonderer Tag, vielleicht nicht wie Weihnachten, aber schon sehr feierlich“,

„FÜR DIE KINDER IST ES EIN GANZ BESONDERER TAG.“

Madlaina Beck

sagt Madlaina. Sie hat die gesamte Woche damit verbracht, die nicht ganz einfachen Blumenkonstruktionen aus Seide für ihre Tochter zu gestalten. „Der Chalandamarz beschäftigt die ganze Familie“, erzählt sie. Der Umzug führt jetzt durch den Ort, ab und zu bleibt der Tross stehen, und der Senn knallt mit der



Auf dem Rathausplatz singen die Kinder romanische Lieder und führen Kunststücke mit der Peitsche vor.



Die Mädchen tragen Engadiner Tracht und Körbe mit handgemachten Seidenblumen.





Herausgeputzt in den Frühling: Leandra Beck bekommt von Mutter Madlaina eine schöne Flechtfrisur (o.). Nach dem Umzug ist ihr Korb mit Süssigkeiten gefüllt (u.).

Peitsche. Der Brauch besagt, dass der Lärm der Peitschen und des konstanten Glockengeläuts dem Wintergeist Angst einflössen und die Fruchtbarkeit des Frühlings wecken soll.

Zumindest an diesem Tag klappt dies hervorragend. Eine leichte Wärme hat es sich vor dem Rathaus in St. Moritz Dorf gemütlich gemacht, die Sonne sickert durch die Häuserschluchten auf den steinernen Platz. Das Publikum bildet hier einen Kreis, die Kinder stellen sich auf die Treppe und beginnen mit den Liedern, die sie zuvor in der Schule geprobt haben. Es sind ausschliesslich Lieder mit romanischen Texten. Madlaina Beck sagt, sie habe zu ihrer Zeit auch schon ein paar dieser Lieder gesungen. Es gehe um das Ende des Winters, die Kühe dürften wieder weiden und weitere solche Themen.

Nach einer Stunde ist der erste, offizielle Teil vorbei. Die Kinder begeben sich langsam zurück in die Obhut ihrer Eltern, spazieren mit ihnen nach Hause und wärmen sich auf, denn am Nachmittag gibt es einen zweiten Umzug, unten in St. Moritz Bad. Livio greift immer wieder in den Korb seiner Schwester, darin befinden sich jetzt Süssigkeiten aller Art. Der Umzug an sich sei schon toll gewesen, sagt er grinsend, aber auf die Schokolade – auf die habe er sich schon die ganze Zeit gefreut.

Autor: Robert Kittel

Fotos: Robert Kittel

ST. MORITZER HOTELLERIE

NEXT GENERATION



Verstehen sich gut: v. l. Sandro Bernasconi, Daniela Märky, Nina Hauser, Myriam Bolt und Christoph Schlatter

Foto: Romano Salis

In der St. Moritzer Hotellerie findet gerade ein Generationenwechsel statt. Fünf junge Nachwuchskräfte von Hotel Laudinella, Hotel Reine Victoria, Hotel Waldhaus am See, Hotel Hauser und Hotel Steffani bringen mit neuen Ansätzen frischen Wind in die Szene. Uns erzählen sie, wie man sich als junger Mensch in der Hotellerie behauptet, welche Veränderungen sie vorhaben und warum St. Moritz für sie so besonders ist.

Myriam Bolt (30), Nina Hauser (29), Daniela Märky (30), Sandro Bernasconi (30) und Christoph Schlatter (32) sind die „Next Generation" der St. Moritzer Hotellerie. Sie wollen mit jungem Elan den Ort weiter nach vorn bringen. Konkurrenz ist zwischen ihnen nicht zu spüren. Man tauscht sich aus und ist befreundet. Uns erzählen die fünf von ihren Erfahrungen, Ideen und Wünschen.

Was zeichnet Ihrer Meinung nach einen guten Gastgeber aus? *Myriam Bolt:* Herzlichkeit ist für mich das Allerwichtigste. Daneben muss man auch eine Passion für die Hotellerie und den Umgang mit den Gästen haben.

Christoph Schlatter: Wir bemühen uns insbesondere, auf unsere Stammgäste einzugehen. Wir merken uns ihre Gewohnheiten und Vorlieben, zum Beispiel ihre bevorzugte Kissenart.

Daniela Märky: Ein guter Gastgeber hat eine eigene Persönlichkeit, und dabei kommt es nicht auf das Alter an. Wichtig ist, dass man jeden Ablauf im Hotel von der Pike auf erlernt hat.

Sandro Bernasconi: Man muss immer ein offenes Ohr für den Gast haben. Mit manchen unserer Gäste hat sich sogar über die Jahre eine richtige Freundschaft entwickelt.

Wie hat sich Ihr jugendlicher Einfluss bisher auf die Hotels und den Ort ausgewirkt? *Sandro Bernasconi:* Neuerungen muss man sensibel angehen und prinzipiell gilt, dass man nicht von Grund auf alles umwerfen sollte. Eine schnellere Internetverbindung oder eine neue Website hat man rasch gemacht, aber die meisten Arbeitsabläufe sind seit Jahrzehnten gewachsen. Ich versuche, dort neue Impulse einzubringen, wo sie etwas verbessern können. Zum Beispiel habe ich spezielle Angebote wie eine Fastenwoche, eine Hundeferienwoche mit Hundetrainer oder Whisky-Tasting-Packages eingeführt, um den Gästen die Nebensaison noch schmackhafter zu machen.

Christoph Schlatter: Viele im Ort sehnen sich nach einer neuen Ausrichtung und innovativen Ideen. Wir Jungen probieren gerade verschiedene Dinge aus. Zum Beispiel haben wir St. Moritz Surprises gegründet. Damit versuchen wir den Ort noch attraktiver zu machen, durch Aktionen wie die, als Hoteldirektor in Butler-Uniform auf der Piste Champagner anzubieten oder mit Videos auf Social-Media-Plattformen.

Nina Hauser: Unser Plan mit St. Moritz Surprises ist es, auf eine humorvolle Art den Ort noch sympathischer und zugänglicher in der Öffentlichkeit darzustellen. Es ist unser Ziel, die Werte des Engadins weiterzugeben.

Welche Veränderungen planen oder wünschen Sie sich für die Zukunft? *Daniela Märky:* Ich denke, man muss auf der einen Seite immer mit der Zeit gehen – der Gast verändert sich, somit muss sich auch das Produkt anpassen – auf der anderen Seite ist Tradition sehr wichtig. Sie ist Teil der Identität unseres Hotels. Deshalb möchte ich keinesfalls aus dem Steffani ein anderes Hotel machen, sondern eher versuchen, es ein bisschen abzustauben. Ich bin vor Kurzem aus New York zurückgekehrt und habe viele Ideen mitgebracht. Mein Ziel ist es, noch mehr junge Leute nach St. Moritz zu bringen. Das sind unsere zukünftigen Gäste.

Christoph Schlatter: Wir haben gerade das Hotel Reine Victoria dazugepachtet, mit dem wir uns auf die preissensitiveren Gäste fokussieren. Daneben planen wir eine Vergrösserung des Laudinella und wollen dort die Qualität weiter anheben. Unser Ziel ist es, für Budget- und Individualreisende gleichermassen ein passendes Angebot zu haben.

Nina Hauser: Für das Hotel Hauser möchte ich, dass es als ein traditioneller, dynamischer Betrieb wahrgenommen wird, der attraktiv für jeden Gästetyp ist – ob Sportler, kleine Männergruppen, Familien oder Seniorenpärchen. Jeder Gast soll sich bei uns wohlfühlen.

Myriam Bolt: Ich möchte, dass St. Moritz zugänglicher für jüngere Leute positioniert und dahingehend beworben wird, dass es nicht nur exklusiv und schick ist, sondern jedermann willkommen ist und es sich leisten kann.

Christoph Schlatter (l.) führt gemeinsam mit seinem Vater das Hotel Laudinella, Nina Hauser (r.) ist für Projekte und Events sowie die Kommunikation im Hotel Hauser zuständig.



Fotos: Romano Salis

ÜBER DIE PERSONEN

Sandro Bernasconi *hat die Leitung des Hotel Waldhaus am See von seinem Vater übernommen. Mit der grössten Whisky-Bar der Welt zieht sein Hotel illustre Gäste an. Der Absolvent der Universität St. Gallen legt besonderen Wert auf die familiäre Atmosphäre in seinem Hotel.*
Hotel Waldhaus am See, Via Dimlej 6

Myriam Bolt *war Vize-Direktorin des Hotel Schweizerhof und ist ab 1. November 2015 als Hotelmanager im Hotel Reine Victoria tätig. Mit dem Weg in die Engadiner Hotellerie im Jahr 2010 erfüllte sie sich ihren Kindheitstraum.*
Hotel Reine Victoria, Via Rosatsch 18

Nina Hauser *arbeitet seit zwei Jahren im Familienbetrieb, dem Hotel Hauser. Die gebürtige Engadinerin leitet zudem das ViV Bistro im Ovaverva Hallenbad, Spa & Sportzentrum. Ihr ist Pionierleistung sehr wichtig, und sie lebt nach dem Motto „aktiv sein und nicht einschlafen".*
Hotel Hauser, Via Traunter Plazzas 7

Daniela Märky *ist seit 2014 im Familienbetrieb aktiv. Zuletzt hat sie als eine von 900 Mitarbeitern im New Yorker Hotel The Standard High Line gearbeitet, nun ist sie Chefin von 80 Mitarbeitern im Hotel Steffani. Diese Umstellung bezeichnet die Engadinerin als „grosse Herausforderung".*
Hotel Steffani, Via Traunter Plazzas 6

Christoph Schlatter *hat das Hotellerie-Geschäft unter anderem in Asien und Amerika gelernt. Heute ist der gebürtige St. Moritzer Direktor des Hotel Laudinella. Er liebt Herausforderungen und kocht privat gern zusammen mit seinem Vater, der nach wie vor im Hotel aktiv ist.*
Hotel Laudinella, Via Tegiatscha 17



Daniela Märky führt die 80 Mitarbeiter des Hotel Steffani.

Warum sollte ein Gast gerade in St. Moritz Urlaub machen? Worin ist in Ihren Augen St. Moritz unschlagbar? *Nina Hauser:* Das breite, hoch gelegene Tal, die vielen Sonnentage, die tollen Skipisten und vor allem die Natur.

Daniela Märky: St. Moritz bietet Besonderheiten, beispielsweise die privaten Clubs Cresta, Corviglia und Dracula. Sie ziehen ein interessantes Publikum an.

Sandro Bernasconi: Das Angebot hier ist sehr vielfältig zu jeder Jahreszeit – meiner Meinung nach unvergleichlich. Zusammen mit der beeindruckenden Natur macht dies den Ferienort einmalig.

Wie verbringen Sie Ihre rare Freizeit in der Hochsaison? Was sind Ihre persönlichen „Hotspots"? *Nina Hauser:* Ich gehe frühmorgens auf die Piste und esse dann gerne auf der Clavadatsch-Hütte zu Mittag.

Christoph Schlatter: Das beste Nussgipfeli gibt es für mich auf der Glünetta-Hütte – das ist mein persönlicher Geheimtipp.

Wenn Sie nicht in St. Moritz ein Hotel leiten würden, wo würden Sie leben? *Nina Hauser:* Ich bin sehr gerne in St. Moritz, aber wenn ich keine familiären Wurzeln hier hätte, würde ich wohl in Melbourne leben. Meine Mutter ist Australierin. Die Leute sind sehr fröhlich dort und alles ist so locker.

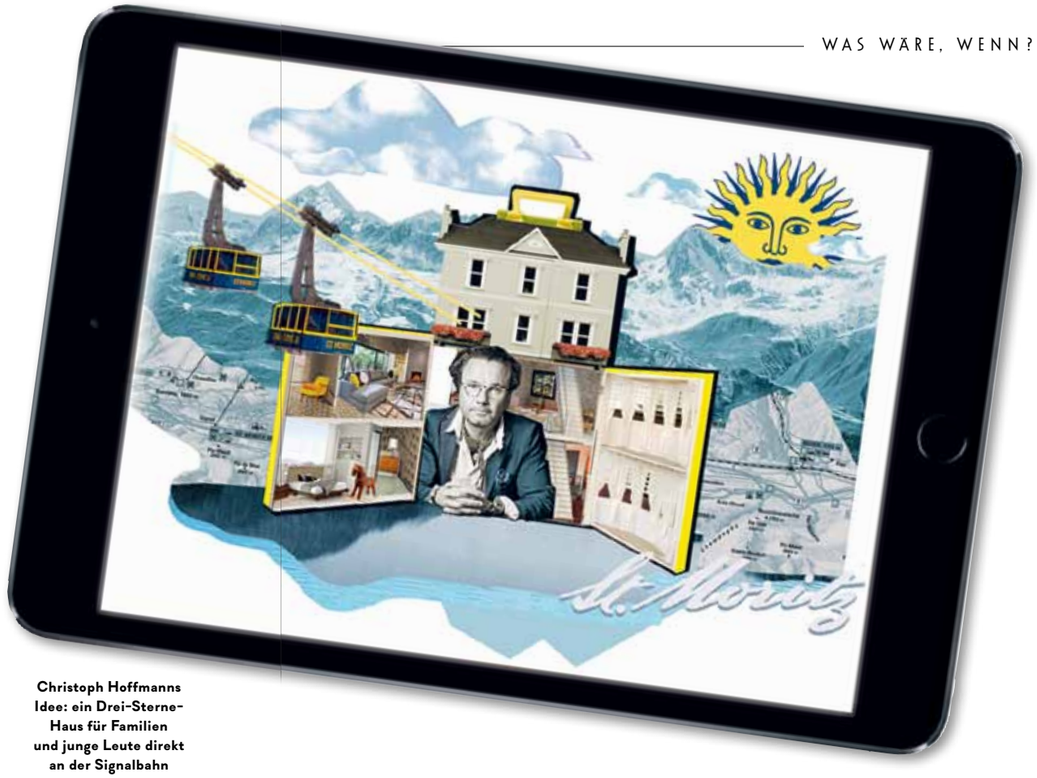
Myriam Bolt: Ich habe keine familiären Verpflichtungen hier und könnte jederzeit gehen. Nach meinen Aufenthalten im Ausland habe ich mich aber bewusst entschieden, hierherzukommen und zu bleiben. Ich liebe es hier.

Interview: Valentina Knapp-Voith

ST. MORITZ 2.0

ERFRISCHUNG MIT STIL

Was wäre, wenn Sie in St. Moritz ein Hotel gründen dürften? Christoph Hoffmann, geschäftsführender Gesellschafter der 25hours Hotel Company, entwirft für uns sein persönliches Traumhotel in St. Moritz. Die Häuser seiner Hotelkette zeichnen sich durch individuelles Design, innovativen Service und eine Portion Abenteuer aus – und das bei Preisen im mittleren Segment. Wie würde dieses Konzept in St. Moritz funktionieren?



Christoph Hoffmanns Idee: ein Drei-Sterne-Haus für Familien und junge Leute direkt an der Signalbahn

Illustration: Eva Vasari - Foto: Heiko Prigge

Herr Hoffmann, 25hours Hotels sind für jeden Standort massgeschneidert. Wie gehen Sie da konkret ran? Bei jedem Hotel wollen wir eine neue Geschichte erzählen, getreu dem Motto „Kennst du eins, kennst du keins“. Um diese individuelle Geschichte, die Seele des Hauses, zu finden, arbeiten wir mit einer Vielzahl an Menschen zusammen. Wir schweben nicht wie ein Ufo von aussen herbei, sondern binden die lokale Community ein. Das kann der Metzger um die Ecke sein, der das gastronomische Konzept mitentwickelt, oder der Sportladen, mit dem wir Freizeitangebote erfinden.

Warum ist St. Moritz eine spannende Destination für Sie? Kein anderer Skiort hat so eine Marke. St. Moritz strahlt eine ganz besondere Identität aus, weil brillante Menschen wie etwa die Badrutts oder Gunter Sachs den Ort geprägt haben. Diese Tradition ist wunderbar – ich finde jedoch, dass es an der Zeit ist, in der lokalen Hotellerieszene neue Akzente zu setzen.

Welche Art von Hotel würden Sie dort umsetzen? Die Hotellegenden sollen erhalten bleiben, aber es braucht eine erfrischende Ergänzung, die liebevoll mit dem Anspruch an Qualität und Tradition umgeht. Eine seelenlose Schlafburg passt nicht nach St. Moritz, auch ein weiteres Luxushotel braucht es nicht. Unser Hotel sollte eine Ergänzung sein zu dem Luxuriösen. Wir würden dort sicher kein Budget-Hotel machen, aber ein bezahlbares Segment, vielleicht im Drei-Sterne-Bereich, wäre uns wichtig. Damit spricht man auch eine andere Zielgruppe an als die Luxushotels.

Welche Zielgruppe? Junge Leute, die Spass haben wollen, ein lockeres Ambiente schätzen, aber trotzdem das Mondäne und die wunderbare Natur geniessen. Und natürlich Familien.

Wie schafft es ein Hotel, den Bedürfnissen aller Familienmitglieder gerecht zu werden? Die Frage ist, wie man sicherstellen kann, dass die Kinder Freude haben, gleichzeitig die Eltern Erholung finden und man dennoch gemeinsame Erlebnisse teilt. Die Antwort lautet: hybride Hotellerie. Verschiedene Facetten unter einem Dach – und das alles locker und ungezwungen. Mit Familienzimmern, die mit Schiebetüren verbunden sind, mit Stockbetten für die Kinder und anderen spielerischen Elementen. Ich finde auch wichtig, dass man abends zusammen essen, trinken und spielen kann. Neben den Familienzonen sollte es öffentliche Bereiche geben, in denen man sich zurückziehen kann – auch für die Gäste ohne Kinder.

Wie würde ein 25hours Hotel in St. Moritz konkret aussehen? Das Haus sollte mindestens 100 Zimmer haben, und es müsste auf jeden Fall sehr kosmopolitisch sein. Und wir brauchen eine kontrastreiche Gestaltung. Die Alpen schreien förmlich nach natürlichen Materialien und rufen Assoziationen hervor: Schiefer, schönes Leder, Holz, ein kleines bisschen Nostalgie und Folklore. Das würden wir dann kombinieren mit klaren urbanen Elementen – starken Farben, Neon-Leuchtreklamen, einer coolen Velo-Werkstatt mitten in der Lobby oder Livebands aus aller Herren Länder. Die Zimmer sollen entspannte Rückzugsorte sein, während in den öffentlichen Bereichen immer etwas los ist – das Wohnzimmer des Oberengadins. Ein lokaler Innenarchitekt, der mit internationalen Künstlern zusammenarbeitet, das könnte funktionieren.

Welcher wäre Ihr Wunschstandort für so ein Hotel? Mein erster Wunsch wäre eine Verbindung der Signalbahn zum Corvatsch. Ich glaube, das ist ein wichtiger Erfolgsfaktor für den Skiort. Wenn es diese Verbindung von Corviglia und Corvatsch gäbe, wären wir gerne an der Talstation ansässig. Mein zweiter Wunsch wäre die komplette Natur – gleichwohl im Oberengadin mit einfacher Anbindung nach St. Moritz. Das wäre dann eher das Hideaway.

Was mögen Sie besonders an St. Moritz? Ich habe St. Moritz immer als einen sehr kosmopolitisch denkenden Ort erlebt. Der internationale Tourismus wurde überhaupt erst dort erfunden, dazu braucht es Aufgeschlossenheit. Und dann die Natur! Ich gehe Fahrrad fahren, wandern, langlaufen, auf die Diavolezza, fahre den Morteratschgletscher herunter, kehre in meinen Lieblingsrestaurants ein oder sammle Kastanien im Naturpark rund um den Ofenpass. Ich finde es einfach wunderbar dort.

Interview: Yasmine Sailer

ÜBER CHRISTOPH HOFFMANN



Christoph Hoffmann ist verantwortlich für die Entwicklung und Expansion der 25hours Hotelgruppe. Er beurteilt Standorte und entwickelt mit lokalen Partnern massgeschneiderte Hotels. 2005 gründete Christoph Hoffmann mit Kai Hollmann, Ardi Goldman und Stephan Gerhard die 25hours Hotel Company. Davor war er in der Kempinski-Gruppe, der Schweizer Hotelkette Bürgenstock und im Hamburger Fünf-Sterne-Palast Louis C. Jacob tätig. Er lebt mit Frau und Tochter in Berlin und kommt mehrmals im Jahr ins Engadin.

VORSCHAU

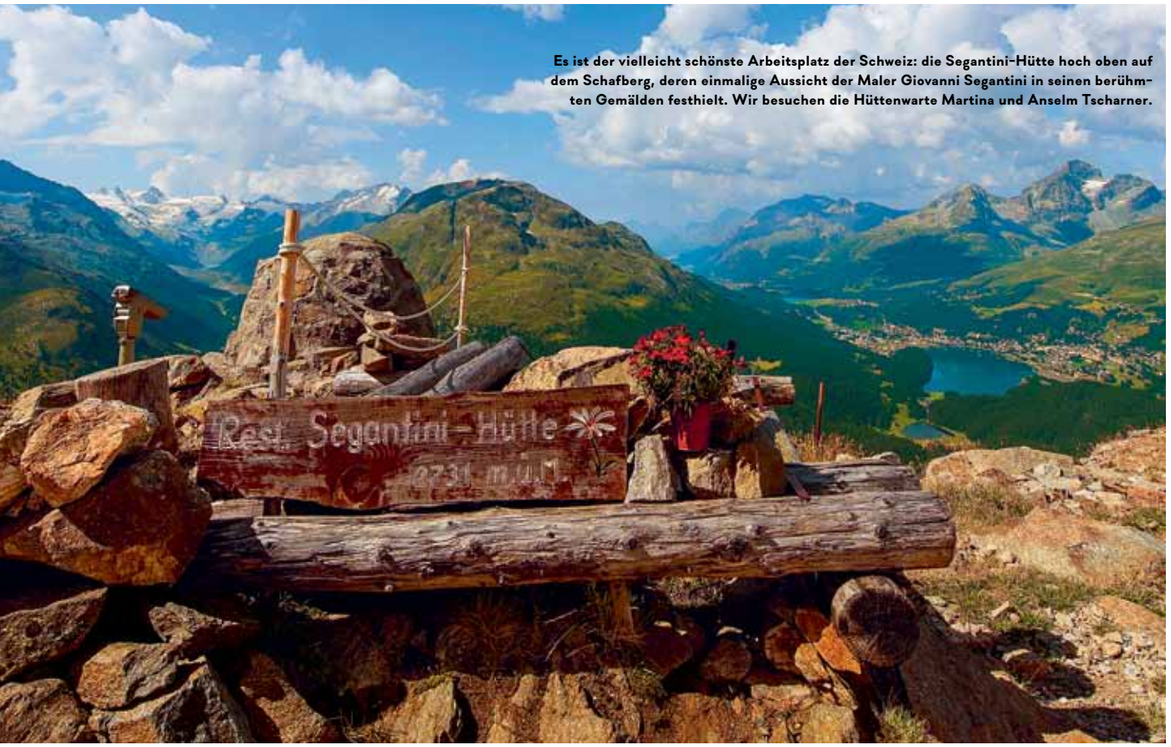
Die nächste Ausgabe des St. Moritz Magazins erscheint im Mai 2016.
Darin entdecken Sie den weltgewandten Kontrastreichtum von St. Moritz im Sommer
– von sportlichen Aktivitäten, kulturellem Müssiggang, kulinarischen Höhepunkten
und gelebten Traditionen bis zu den Wundern der Engadiner Natur.



Zu Besuch im süssen Paradies: Wir stellen die feinsten Confiserien in St. Moritz vor.



Im Sommer heisst es auf dem St. Moritzersee: Leinen los! Segeln und zahlreiche andere Wassersportmöglichkeiten locken Sportbegeisterte ins Engadin.



Es ist der vielleicht schönste Arbeitsplatz der Schweiz: die Segantini-Hütte hoch oben auf dem Schafberg, deren einmalige Aussicht der Maler Giovanni Segantini in seinen berühmten Gemälden festhielt. Wir besuchen die Hüttenwarte Martina und Anselm Tscharner.

Fotos: Original Frisch&Schoggi von Lüderach, Patrick Blaser, Romano Salis

„ES GIBT NUR EIN ENGADIN AUF DER GANZEN WELT, WIR SIND HIER RESTLOS BEGEISTERT UND SCHLÜRFEN DIE LUFT DER GEMSEN WIE FRANZÖSISCHEN CHAMPAGNER!“

RICHARD STRAUSS, KOMPONIST, 1864–1949

St. Moritz®

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

ENGADIN St.Moritz