

# ST. MORITZ

MENSCHEN UND GESCHICHTEN VOM GIPFEL DER WELT

*Ausgabe Sommer 2016*

## WELTGEWANDT

*Gipfeltreffen der Naturschönheiten: wie Berge,  
Seen und Wind im Sommer internationale  
Gäste nach St. Moritz locken*

*St. Moritz*



## STEFAN SKIERA

Autor Stefan Skiera widmet sich in diesem Magazin den Naturschönheiten des Engadins: Er machte sich auf zu den Seen, Quellen und Gletschern des Oberengadins, sprach mit Glaziologe Felix Keller und wanderte zur idyllischen Segantini-Hütte. Wenn er nicht in St. Moritz unterwegs ist, arbeitet Stefan Skiera als freier Textchef und Autor für Zeitschriften wie Elle, Burda Style, Places of Spirit und Playboy.

## CARLO STANGA

Der Italiener Carlo Stanga hatte schon immer eine Leidenschaft fürs Zeichnen. Nach seinem Architekturstudium in Mailand beschloss er daher, sich auf dem Gebiet weiter fortzubilden. Heute arbeitet er als Illustrator für bekannte italienische Magazine und Zeitungen, etwa La Repubblica, Il Sole 24 Ore und RCS. Sein charakteristischer Stil hat ihm bereits mehrere internationale Auszeichnungen eingebracht. Für uns hat Carlo Stanga die Wassersportmöglichkeiten im Engadin illustriert.



## KATJA STUPPIA

Katja Stuppia ist Pferdefotografin und für Shootings in der ganzen Schweiz unterwegs. Sie arbeitet für diverse Zeitschriften und ist offizielle Turnierfotografin der CSI Zürich, Basel und St. Moritz sowie des CSIO St. Gallen. Katja Stuppia lebt mit ihrem Mann und ihren beiden Töchtern in Lachen, Kanton Schwyz. Für diese Ausgabe des St. Moritz Magazins fotografierte sie den ersten St. Moritzer CSI.



## PATRICK BLARER

Von Architekt und Fotograf Patrick Blarer kommt nicht nur das Cover des aktuellen St. Moritz Magazins, er hat auch Gastronom Daniel Müller, Natascha Lamm im Cashmere House und Galerist Karsten Greve fotografisch begleitet. Patrick Blarer lebt mit seiner Familie in Samedan.



## DAS TEAM DES ST. MORITZ MAGAZINS

Mit viel Engagement erstellen die Tourismusorganisation Engadin St. Moritz und C3 Creative Code and Content seit nunmehr drei Ausgaben gemeinsam das St. Moritz Magazin: v.l. Charlotte Bourdeix (Artdirection), Yasmine Sailer (Redaktion), Franziska Cruccolini (Bildredaktion), Roberto Rivola (Leiter Unternehmenskommunikation Engadin St. Moritz), Ariane Ehrat (CEO Tourismusorganisation Engadin St. Moritz), Sara Austen-Schrick (Projektmanagement), Christine Fehenberger (Konzept) und Tanja Schug (Business Development Manager, Brand Trust).



Gold für das St. Moritz Magazin: Gleich die erste Ausgabe gewann bei den Galaxy Awards 2015 in der Kategorie „Design: Corporate Publications – Lifestyle“.

## 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 %.

*Redaktion:* Yasmine Sailer (Ltg.), freie Autoren: Zeno van Essel, Valentina Knapp-Voith, Christian Krabichler, Stefan Skiera  
*Creative Director Editorial:* Christine Fehenberger • *Artdirector:* Charlotte Bourdeix • *Grafik:* Ulrike Schraberg (freie Mitarbeiterin)

*Bildredaktion:* Franziska Cruccolini, Silke Frohmann (freie Mitarbeiterin) • *Titelbild:* Patrick Blarer

*Lithografie:* Silvana Mayrthaler • *Lektorat:* Dr. Michael Petrow, Jutta Schreiner • *Managing Editor:* Sara Austen-Schrick

*Druck:* Druckhaus Ernst Kaufmann GmbH & Co. KG, Raiffeisenstrasse 29, D-77933 Lahr

*Rechte:* Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz und unter Angabe der Quelle.

# SOMMER

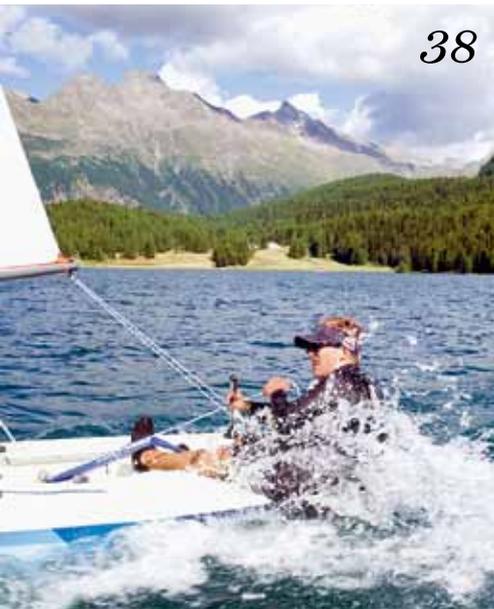
## 2016



10



32



38



60

02 MITWIRKENDE, IMPRESSUM

04 **WELTGEWANDT**

06 EDITORIAL: Ariane Ehrat im Gespräch mit Matthias Schraner

08 **NATURSCHÖNHEIT**

10 DIE MAGIE DES WASSERS

Das flüssige Lebenselixier fasziniert im Engadin in all seinen Erscheinungsformen

16 SENSIBLE SCHÖNHEIT: DAS EWIGE EIS

Glaziologe Felix Keller erklärt die Bedeutung der Gletscher für die Natur

18 LOGENPLATZ AM GIPFEL

Zu Besuch bei Martina und Anselm Tscharner auf der traumhaften Segantini-Hütte

22 **KULINARIK**

24 IN DER KÜCHE MIT ... DANIEL MÜLLER

Der junge Gastronom zeigt Autor Christian Krabichler sein Restaurant Mulo's

28 AN DIESEM TISCH HAT JEDER PLATZ

Bei La Tavolata trifft sich die Welt am wohl schönsten Esstisch der Schweiz

32 SÜSSE SÜNDEN

In St. Moritz locken feine Konditoreien und Chocolatiers mit regionalen Köstlichkeiten

36 **SPORTERLEBNIS**

38 LEINEN LOS!

Mit Segler Fabrizio Padrun verbringen wir einen sportlichen Tag auf dem St. Moritzersee

42 DIE PERFEKTE WELLE

Paddeln, Rudern, Surfen: die vielfältigen Wassersportmöglichkeiten im Engadin

44 FAST & FURIOUS

Die Schweizermeisterschaft im Seifenkistenfahren ist ein Event für die ganze Familie

46 DIE FRÖHLICHE PRÄSIDENTIN

Leta Joos über das neue Pferdesport-Highlight im Engadin: den CSI St. Moritz

50 **MUSSE**

52 „ICH MAG AUSSENSEITER“

Galerist Karsten Greve ist ein Pionier, der internationale Kunst nach St. Moritz brachte

55 KUNST AUS DEM ENGADIN

Claudio Gotsch hat seine Engadiner Heimat in eindrucksvollen Fotografien eingefangen

56 HIER SPIELT DIE MUSIK

Mit dem Kulturzentrum Chesa da Cultura erfüllte sich Cellist Albert Roman einen Traum

58 **MANUFAKTUR**

60 DIE KASCHMIR-DYNASTIE

Natascha Lamm führt in St. Moritz die weltweit grösste Auswahl an Kaschmirartikeln

64 WAS WÄRE, WENN?

Interview mit Tohru Nakamura, Gastkoch beim St. Moritz Gourmet Festival 2016

66 VORSCHAU: DIE NÄCHSTE AUSGABE



# WELT

Foto: Ralph Feiner



# GEWANDT

In St. Moritz erleben Einheimische und Gäste aus aller Welt sportliche Aktivitäten wie hier im Hallenbad Ovaverva, kulturellen Müsiggang, kulinarische Höhepunkte, gelebte Traditionen und die Wunder der Engadiner Natur. Entdecken auch Sie den weltgewandten Kontrastreichtum von St. Moritz im Sommer, und lassen Sie sich inspirieren von Menschen und Geschichten vom Gipfel der Welt.



Tourismsdirektorin  
Ariane Ehrat mit  
Verhandlungsberater  
Matthias Schranner

# ARIANE EH RAT IM GESPRÄCH MIT MATTHIAS SCHRANNER

**A**riane Ehrat: Matthias, du hast mit Regierungen, grossen Unternehmen und Geiselnern verhandelt. Bitte erzähle uns etwas von deiner Arbeit. Matthias Schranner: Grundsätzlich gibt es zwei Arten der Verhandlung: die klassische Win-win-Verhandlung, bei der beide Parteien ein gutes Ergebnis wollen und langfristig denken, und die Verhandlung, bei der ein Konflikt gelöst werden muss, etwa bei einer Geiselnahme. Hier ist es so, dass es sehr hohe, unüberbrückbare Forderungen gibt und wenig Kooperationsbereit-

schaft. Genau auf diesen zweiten Bereich sind wir spezialisiert.

**Ariane Ehrat: Was hast du in solchen Situationen konkret erlebt?** Matthias Schranner: Zum Beispiel einen Familienstreit, bei dem ein Mann drohte, eine Frau zu erschiessen. Da müssen wir Ruhe reinbringen, Gemeinsamkeiten aufdecken und selbst Forderungen stellen. Man darf sich in einer solchen Verhandlung nicht rechtfertigen, sondern sollte auf Argumente verzichten und mit grosser Ruhe vorbereitete Forderungen vorbringen. Konflikte in der



Matthias Schranner bietet im Engadin Verhandlungswshops an – unter anderem für Familien.

## „ST. MORITZ IST FÜR MICH DIE WELTOFFENSTE ALPENDESTINATION.“

Matthias Schranner, Verhandlungsberater

### ÜBER ARIANE EHRT

*Ariane Ehrat wurde 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 MATTHIAS SCHRANNER

*Matthias Schranner wurde von Polizei und FBI für schwierigste Verhandlungen ausgebildet. Als Berater unterstützt er mit seinem Institut die UN, globale Unternehmen und politische Parteien in über 40 Ländern. Er ist Autor zahlreicher Publikationen, Lehrbeauftragter an der Universität St. Gallen und Präsident der SNI LLC New York.*

[www.schranner.com](http://www.schranner.com)

INFO

Sommer-Verhandlungscamps mit Matthias Schranner  
3.-5. August 2016  
Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz

Familie sind die schwierigsten Verhandlungen, weil die Konsequenzen am gravierendsten sind: Nichteinigung mit dem Lebenspartner bedeutet Scheidung, Nichteinigung über das Unternehmenserbe bedeutet die Zerschlagung der Firma. Die Konsequenzen sind dramatisch. Das ist ein Grund, warum wir unsere Sommercamps für Familien durchführen.

**Ariane Ehrat: Es freut uns sehr, dass du Verhandlungscamps im Engadin organisierst. Was ist das Ziel dieser Sommercamps, und was erwartet die Teilnehmer?** Matthias Schranner: Wir bieten zeitgleich drei Seminare an: Verhandlungen im Business, mit der Familie und für Kinder. Die Kinder lernen zum Beispiel, wie man mit Eltern und Lehrern verhandelt oder wie man sich gegen Mobbing wehrt. Nachmittags sind gemeinsame Events geplant, etwa Grillen auf der Diavolezza oder Angeln. Und abends sitzt man noch zusammen und unterhält sich bis tief in die Nacht. Die Themen werden zu Ende diskutiert, und zwar unter der professionellen Anleitung von Psychologen und anderen Experten.

**Ariane Ehrat: Warum bietet ihr diese Camps gerade im Engadin an?** Matthias Schranner: In schwierigen Verhandlungen brauchst du Kreativität, und diese kommt von Inspiration von aussen. Für die Camps brauchen wir einen Ort, der inspirierend ist, damit die Leute ins Reden kommen. Losgelöst vom Alltag, mit Blick in die Weite, kommen Gespräche auf, die woanders nicht stattfinden würden.

**Ariane Ehrat: Die Heftmelodie dieser Ausgabe unseres Magazins ist „weltgewandt“. Was verbindet du mit diesem Begriff, wenn du an St. Moritz denkst?** Matthias Schranner: Für mich bedeutet weltgewandt: der Welt zugewandt. Ich wollte heute in einem Sportgeschäft etwas kaufen, und der Mitarbeiter in dem Laden war ein Amerikaner. Wir unterhielten uns auf Englisch. Dann habe ich mit meiner Frau auf der Corviglia Udon-Nudeln gegessen und dabei dem neuesten Remix gelauscht. Das macht für mich die Weltoffenheit von St. Moritz aus: Kommunikation in mehreren Sprachen, neueste Musik, internationale Küche. Von allen Alpendestinationen, die ich kenne, ist St. Moritz diejenige, die der Welt am meisten zugewandt ist, weil du dich hier auch als Nicht-Schweizer einfach willkommen und wohl fühlst.

# NATURSCHÖNHEIT

Das Wasser prägt die Natur rund um St. Moritz wie kein zweites Element und lädt mit einmaligen Seen und Gletschern zum Entdecken ein, wie hier am Stazersee.

Wer lieber auf dem Trockenen bleiben möchte, wagt sich hoch hinaus auf die Segantini-Hütte, deren Blick den Maler Giovanni Segantini zu wunderschönen Bildern inspirierte und wo laut Marcel Proust „nur noch Murmeltiere pfeifen und die Gämse flüchtig über die unermesslichen Schneefelder hinstreift“.



Foto: Romano Sallis

FLÜSSIGES LEBENSELIXIER

# DIE MAGIE DES WASSERS

Ob See, Gletscher oder Heilquelle – das Wasser fasziniert in und um St. Moritz in all seinen Erscheinungsformen. Eine Entdeckungstour zu den schönsten Highlights.

FOTOS: ROMANO SALIS



Das Hotel Restaurant Lej da Staz liegt idyllisch am Stazersee.

**E**isschollen würde man in der Antarktis vermuten. Aber in den Bergen des Oberengadins? An einem warmen Junitag? Das seltene Naturphänomen lässt sich am Caralinsee unterhalb des Piz Palü bewundern. Der Gletscher zieht sich hier Stück für Stück zurück. Sein Schmelzwasser und Eisabbrüche haben in den letzten zwei Jahrzehnten ein neues Gewässer entstehen lassen. An der Oberfläche des Bergsees schwimmen im Frühsommer weisse Eisbrocken, während Wasserfälle über die Felswände rauschen. An diesem Ort lässt sich nachvollziehen, wie die über 200 Seen des Oberengadins entstanden sind: Vor 20'000 Jahren haben sich die Gletscher fast über die gesamte Schweiz ausgedehnt und sind auch in die Täler vorgestossen – bis dorthin, wo heute St. Moritz liegt. Dort angekommen, hat sich das Eis in die Erde gegraben und Mulden hinterlassen, die sich mit dem Beginn der Wärmeperiode mit Wasser füllten. So bildete sich die Oberengadiner Seenplatte, die jeden Sommer knapp eine Million Touristen aus der ganzen Welt anzieht.



**Berge und Wasser:**  
Sie prägen das  
Landschaftsbild wie  
hier der Bach Ova  
dal Mulin auf dem  
Piz Grevasalvas.



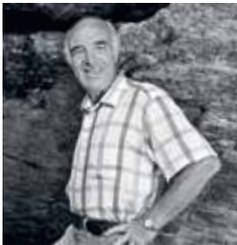


*„HIER IST DAS  
SCHÖNSTE ENDE  
DER WELT.“*

Urlauberin Veronique Derome

Natur pur: Der Stazersee ist nur zu Fuss, per Pferdekutsche, Hotelshuttle oder mit dem Fahrrad erreichbar.

Das Oberengadin wartet nicht nur mit zahlreichen Seen im Tal und auf dem Berg auf (r.), auch die Gletschermühlen von Cavaglia (u.) sind ein Highlight für jeden Naturfreund.



Giovanni Lardelli ist Vizepräsident des Gletschergarten-Vereins in Cavaglia.



## AUF DEN SPUREN DES EWIGEN EISES: GLETSCHERPfad MORTERATSCH

### *Ein Themenweg für die ganze Familie führt am drittlängsten Gletscher der Ostalpen entlang*

*Das Bernina-Gebiet lockt seit jeher Einheimische und Besucher mit seiner atemberaubenden Schönheit. Hautnah erleben kann man das ewige Eis auf dem Gletscherweg Morteratsch. Die leichte, kinderwagentaugliche Wanderung führt vorbei an 16 Haltepunkten, die über das Zurückweichen des Gletschers und über das geheimnisvolle Leben in seinem Vorfeld informieren. Bereits nach knapp 50 Gehminuten ab dem Bahnhof Morteratsch erblickt man dann das Ziel: den milchigen Gletschersee und die gigantische Eiszunge. Begleitend vermittelt die Bernina-Glaciers-App mit fesselnden Literaturtexten spannende Informationen. Kinder zwischen fünf und zwölf Jahren können den Geschichten des kleinen Gletschergeistes Sabi im Morteratsch-Kinderbuch folgen. Die Büchlein zu der Abenteuer-tour sind an der Pontresina Tourist Information, beim Camping Morteratsch sowie bei der Alp-Schaukäserei Morteratsch erhältlich.*

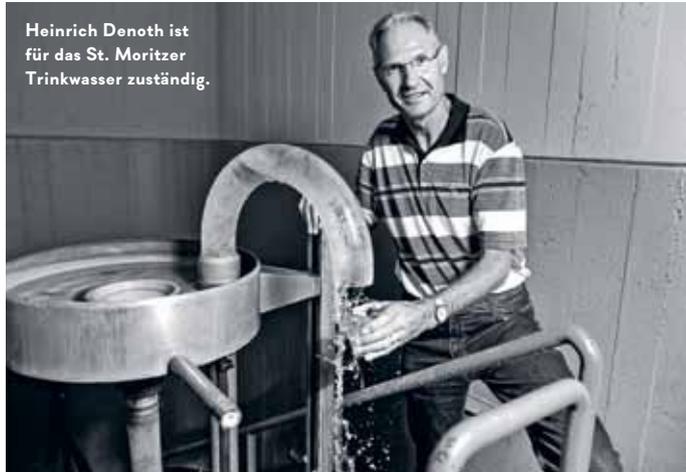
[www.engadin.stmoritz.ch/morteratsch](http://www.engadin.stmoritz.ch/morteratsch)

[www.bernina-glaciers.ch](http://www.bernina-glaciers.ch)

Wie auch die Belgier Veronique und Thierry Dereme, die zum ersten Mal hier Urlaub machen. Die beiden sitzen auf dem Holzsteg am Stazersee und lassen die Füße ins Wasser baumeln. „Hier ist das schönste Ende der Welt“, sagt die 54-jährige Veronique. „Ein Strand mitten in den Bergen.“ Das Ehepaar wohnt in dem einzigen Hotel am Stazersee, der vier Kilometer von St. Moritz entfernt und nur zu Fuss, per Pferdekutsche, Hotelshuttle oder mit dem Fahrrad erreichbar ist. Das Ufer wird von saftigen Wiesen und hohen Gräsern gesäumt, Libellen kreisen über dem Wasser, und einzelne Schwimmer ziehen ihre Bahnen.

„Wir geniessen hier die friedliche Stimmung“, sagt der belgische Arzt Thierry. „Und wir wollen in den nächsten Tagen auch die Hauptseen des Oberengadins erkunden.“ Auf dieser Landschaftsbühne warten auf ihn und seine Frau vier Hauptdarsteller mit ganz eigenem Charakter. Der Silsersee verfügt über die grösste Fläche und über zwei Inseln, auf denen Zirbelkiefern wachsen. Weiter nordöstlich folgt der Silvaplannersee, über den der Malojawind sehr temperamentvoll hinwegfegt. Der Champfèrersee ist der kleinste, verfügt jedoch mit seiner lärchenbestandenen Halbinsel über ein ganz eigenes Highlight. Am Talausgang bildet schliesslich der St. Moritzersee als Austragungsort zahlreicher Segel-Events den glamourösen Abschluss. Obwohl er im Westen auf Tuchfühlung mit dem Ort geht, gibt es noch viele idyllische Fleckchen. Das nördliche Wiesengelände ist ein Treffpunkt für Angler, die Forellen, Äschen und Saiblinge fangen. Und auf dem Waldweg am Südufer lässt es sich gemütlich flanieren.

Wer sich in dieser pittoresken Szenerie bewegt, kann sich meist kaum vorstellen, dass zum Ende der Eiszeit hier unglaubliche Mengen Schmelzwasser die Berge heruntergerauscht sind. Einen unmittelbaren Eindruck von der damaligen Macht des Wassers erhält man jedoch an den Gletschermühlen von Cavaglia – ein Naturwunder, das erklärungsbedürftig ist. Dafür ist Giovanni Lardelli zuständig, der mehrmals in der Woche mit Urlaubern wie Brigitta Broch und Uwe Reichard aus Bremerhaven durch den Gletschergarten spaziert. Die beiden Wanderer stehen gerade an einer Felskante und schauen nach unten in ein 15 Meter tiefes und viereinhalb Meter breites Loch – ein Zylinder, sauber ausgewaschen und so glatt, als hätte man die steinernen Innenwände abgeschmirgelt. „Tausende von Jahren hat es gedauert, bis das Wasser der abschmelzenden Gletscher sich in kreisenden Strudeln in den Fels hineingearbeitet hat“, so Lardelli. Rund 30 solcher Gletschertöpfe verteilen sich über das kleine Hochplateau. „Man kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus“, sagt Brigitta. „Toll sind auch die vielen Kräuter und Blumen, die auf dem felsigen Gelände



Heinrich Denoth ist für das St. Moritzer Trinkwasser zuständig.

wachsen“, findet die Urlauberin. Heidelbeeren, Wacholder und Alpenrosen stehen hier auf einem Grund, wo Jahrtausende zuvor eine rund 900 Meter dicke Eisschicht lag.

Eindrucksvolle Boten aus dieser Zeit gibt es auch jetzt noch: die über 150 Gletscher im Oberengadin. Zu den grössten gehören der Morteratsch- und der Pers-Gletscher, deren Zungen sich beinahe berühren. Wer den kleinen Nervenkitzel nicht scheut, wagt sich auf die im letzten Jahr eröffnete Aussichtsplattform an der Bergstation Diavolezza. Dort schauen die Besucher zwischen ihren Füßen hindurch mehrere Hundert Meter in die Tiefe und geniessen einen Logenblick auf das Eis. Auch vom Tal aus kann man sich dem Naturphänomen nähern. Ein Wanderweg verläuft vom Bahnhof Morteratsch bis zur Spitze der Gletscherzunge. Unterwegs informieren 16 Hinweistafeln über den Klimawandel und den Rückzug des Eises.

Doch nicht jeder muss gleich Wanderstiefel anziehen, um die Gletscher des Engadins zu bestaunen. Heinrich Denoth vom Bauamt St. Moritz sieht ein kleineres Exemplar schon von seinem Büro aus in der Sonne glitzern. Ausserdem hat er einen Blick über den St. Moritzersee und kann dessen wechselnde Farben im Jahresverlauf beobachten. „Oft ist er schwarz, bläulich oder grün, je nach Jahreszeit und Sonneneinstrahlung“, erklärt Denoth. Der drahtige 60-Jährige kennt sich gut aus mit dem Trinkwasser und ist begeistert von diesem Element. Er ist auch der Trinkwasser-Beauftragte von St. Moritz und dafür verant-

wortlich, dass die 7'000 Einwohner und 15'000 Touristen in der Hochsaison nur den Wasserhahn aufdrehen müssen, wenn sie Durst haben. „Den höchsten Verbrauch haben wir an Silvester zwischen 19 und 21 Uhr“, sagt Denoth. „In dieser Zeit wird geduscht und gekocht. Danach wird Champagner getrunken.“ Auf dem Weg zu den Wasserreservoirs und 25 Bergquellen gönnt sich der gelernte Sanitärmeister häufig selbst ein prickelndes Schlückchen. Nicht vom Champagner, sondern vom kohlenensäurehaltigen rötlichen Heilwasser der berühmten St. Mauritiusquelle. In der Mitte des 19. Jahrhunderts verhalf sie St. Moritz zu einem touristischen Boom und weltweiter Bekanntheit. Von den eleganten Edeldamen, die sich nach ihren Kuranwendungen in herrschaftlichen Kutschen durch den Ort fahren liessen, zeigte sich schon damals der Dichter Jakob Christoph Heer beeindruckt. Er schrieb: Es „kommen in Sankt Moritz alle Völker zur Schönheitskonkurrenz; man sieht so viel Glühendes und Kühl-Erfrischendes, so viel Nordisches und Orientalisches, dass auch einem älteren Knaben unterm Brusttuch wunderlich warm werden kann.“ In den Heilbädern geniessen internationale Gäste auch heute noch die Moor- und Wasser-Treatments. Wer Zweifel an ihrer Wirkung hat, legt sich einfach mal in ein Sprudelbad, lässt sich von den Luftbläschen tragen und bewundert von der Wanne aus den Blick auf den schneebedeckten Piz Julier. Sehr schnell entsteht dann die Gewissheit, dass dieses Wasser etwas Magisches hat.

**Autor: Stefan Skiera**



Über 150 Gletscher gibt es bis heute im Oberengadin – vier davon auf der Nordseite des Piz Palü.



Fotos: Romano Sadis (2), PR (1)

## INFOS & ADRESSEN

### **Gletscherwelten entdecken**

*Geführte Wanderungen bietet die Bergsteigerschule Pontresina (T +41 81 842 82 82, [www.bergsteiger-pontresina.ch](http://www.bergsteiger-pontresina.ch)) an.*

*Highlights: zum Gletschersee Vadret da Palü (Caralinsee) am Piz Palü (circa 4,5 Stunden, nur für Einzelpersonen oder private Gruppen, ab 380 Schweizer Franken) oder von der Bergstation Diavolezza über den Pers- und Morteratsch-Gletscher zum Bahnhof Morteratsch (circa fünf Stunden, 60 Schweizer Franken).*

### **Heilquellen von St. Moritz**

*Das Heilbad bietet zahlreiche Wellness-Treatments an. Zu den Klassikern gehören Moorpackungen (ab 40 Franken) und Kohlensäure-Mineralbäder (ab 35 Franken). Vom Heilwasser kosten kann man an der öffentlich zugänglichen Zapfstelle (T +41 81 833 30 62, [www.heilbad-stmoritz.ch](http://www.heilbad-stmoritz.ch)). Über die Geschichte der Heilquellen und Bäderkultur informiert eine Ausstellung im benachbarten Forum Paracelsus (täglich 7 bis 20 Uhr, Eintritt frei).*

### **Gletschermühlen von Cavaglia**

*Führungen jeweils Di, Do, Sa, So um 14 Uhr (sieben Franken, ohne Anmeldung), Treffpunkt am Bahnhof Cavaglia. Der Gletschergarten lässt sich auch auf eigene Faust erkunden ([www.ghiacciai.info](http://www.ghiacciai.info)).*

UMWELT IM WANDEL

# *SENSIBLE SCHÖNHEIT: DAS EWIGE EIS*

Gletscher prägen und schützen die einzigartige Natur des Engadins. Doch der Klimawandel bringt sie zum Schmelzen. Ist die Schönheit der Landschaft nun in Gefahr? Ein Interview mit Glaziologe Felix Keller.

Ein Wahrzeichen des Engadins: der Morteratsch, grösster Gletscher der Region, wie er vor 20 Jahren aussah



Fotos: Alamy, Stefan Skiera

# H

**err Keller, inwieweit prägt das Wasser die Natur des Oberengadins?** Wir haben in der Region über 150 Gletscher und 209 Seen. Die meisten dieser Gewässer wie auch der St. Moritzersee sind durch Gletscher entstanden, die sich vor rund 10'000 Jahren in die Täler eingegraben und dann zurückgezogen haben. Diese Seen und das ewige Eis machen das Oberengadin so einzigartig.

**Bringt der Klimawandel diese Schönheit in Gefahr?** Unser bekanntester und grösster Gletscher, der Morteratsch in der Bernina-Gruppe, hat sich in den letzten 20 Jahren um durchschnittlich 30 Meter pro Jahr zurückgezogen. Wo früher noch die Eiszunge des Gletschers hinreichte, stehen jetzt viele Bäume. Fest steht, dass das ewige Eis in unseren Bergen auch in den nächsten Jahren weiter schrumpfen wird. Trotzdem werden wir auch in 100 Jahren noch Gletscher haben.

**Welche Funktion haben die Gletscher für den Kreislauf der Natur?** Sie helfen dabei, den Pegelstand der Flüsse konstant zu halten. In warmen Sommermonaten mit wenig Niederschlag schmelzen die Gletscher ab und füllen so die Flüsse wieder auf. Wenn die Gletscher kleiner werden oder ganz verschwinden, können sie diese Funktion nicht mehr erfüllen. Im Extremfall, und weit in die Zukunft gedacht, könnten in regenarmen Perioden somit einige Flüsse austrocknen. Im Hinblick auf den Fischbestand ein bedrohliches Szenario.

**Was wird im Oberengadin gegen die Gletscherschmelze unternommen?** St. Moritz hat sich verpflichtet, sorgfältig mit der Umwelt umzugehen und einen gewissen Anteil erneuerbarer Energien einzusetzen. Für ihre verantwortungsvolle Umweltpolitik erhielt die Gemeinde die Auszeichnung „Energistadt“, die schweizweit verliehen wird. Dieses Verantwortungsbewusstsein spiegelt sich auch im Tourismus wider. So wird das Badrutt's Palace



## ÜBER FELIX KELLER

*Der 54-jährige Engadiner ist promovierter Geograf und erforscht den klimabedingten Rückgang der Gletscher und die Entwicklung der Permafrostgebiete (dauerhaft gefrorenes Erdreich und Gestein). In seinem Geburtsort Samedan, einer Nachbargemeinde von St. Moritz, realisiert der Glaziologe seine wissenschaftlichen Projekte am Institut der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden in Zusammenarbeit mit Universitäten im In- und Ausland.*

Hotel in St. Moritz über eine Wärmepumpe beheizt. Entlang der Corviglia Bahn und an der Bergstation der Piz-Nair-Bahn gibt es Fotovoltaik-Anlagen. Und das Romantik Hotel Muottas Muragl gewinnt mit seinen Solarzellen sogar mehr Energie, als es verbraucht. Das sind nur einige Beispiele.

**Unternehmen Sie selbst auch etwas?** Als leidenschaftlicher Violinist habe ich zusammen mit drei Freunden die „Swiss Ice Fiddlers“ gegründet, ein Quartett, das auf Gletschern Musik macht. Mit unseren Konzerten wollen wir die Menschen für den Klimaschutz gewinnen. Einer der bisherigen Höhepunkte war unser Auftritt in der Eishöhle des Morteratschgletschers. Wenn der eine oder andere daraufhin sein Auto mal stehen lässt oder auf eine Flugreise verzichtet, ist schon viel gewonnen.

Interview: Stefan Skiera



Wenn abends Ruhe einkehrt, wagen sich die Steinböcke ganz nah an die Segantini-Hütte heran.

S

ei vorsichtig, wenn du die Bierflasche aufmachst. Hier oben ist Druck drauf!“ Der auf Englisch vorgetragene Hinweis von Hüttenwirtin Martina Tscharner gilt einem Amerikaner, der mit seinen Begleitern durstig auf der Segantini-Hütte angekommen ist. Er hat gerade Engadiner Bier mit Ploppverschluss bestellt. Klar, auf 2'731 Metern Höhe zischt das Helle aufgrund des geringen Luftdrucks ein bisschen lauter. Kristian Salvesen aus San Francisco lässt beim Öffnen die entsprechende Vorsicht walten und instruiert auch gleich seine Wandergruppe aus Amerikanern, Kanadiern und Hongkong-Chinesen. „Warum heißen die Biersorten hier Palü, Bellavista und Bernina?“, will einer aus der internationalen Runde wissen. „Das sind einige der markantesten Gipfel hier“, antwortet Hüttenbetreiberin Martina Tscharner und zeigt mit ausgestreck-

tem Arm auf den Horizont, wo sich der hellblaue Himmel mit der lang gezogenen Bergkette aus Drei- und einem Viertausender trifft.

Den Piz Palü können die Gäste leicht ausmachen: Er hat drei Gipfel, deren scharfe Felskanten mehrere Hundert Meter nach unten verlaufen, bis sie in Schnee und Eis versinken. Viel sanfter wirkt daneben die Bellavista, weil sie noch bis zur Spitze weiss überzuckert ist. Etwas weiter rechts gibt sich der Piz Bernina als geometrisches Kunstwerk mit einer felsigschwarzen Nordseite in Dreiecksform. Abends sitzen Martina und ihr Mann Anselm häufig selbst noch auf der Sonnenterrasse und genießen diesen Ausblick und die Natur um sie herum. „Manchmal wagen sich die Steinböcke bis auf 20 Meter an das Haus heran“, so die Wirtin. „Allerdings erst, wenn es hier oben etwas ruhiger geworden ist.“



HÜTTENROMANTIK

# LOGENPLATZ AM GIPFEL

Die Segantini-Hütte auf dem Schafberg begeistert mit einem Traumblick über die Engadiner Alpen und zwei Hüttenwirten, die ihre Gäste mit Schweizer Spezialitäten wie Pizokel und Füürtüfel verwöhnen.

FOTOS: ROMANO SALIS



Die Wirte und ihr Arbeits-  
platz: Martina und Anselm  
Tscharner (u.) lieben  
die Sonnenterrasse der  
Segantini-Hütte.



*„JEDER BERG IST ANDERS.  
UND JEDER IST  
AUF SEINE ART SCHÖN.“*

Anselm Tscharner, Betreiber Segantini-Hütte



In der urigen Stube lässt es sich gediegen rasten. Benannt ist die Hütte nach Giovanni Segantini, der hier malte, lebte und starb.

Die meisten Wanderer kommen zwischen zwölf und zwei Uhr. Die Arbeit ist dann klar aufgeteilt: Anselm kümmert sich um die Küche, brät Pizokel (dicke Spätzle), kocht Füürtüfel (pikante Schweinswürste) und backt Aprikosenkuchen. Seine Frau übernimmt die Kasse, gibt Essen und Getränke aus und nimmt die Wünsche und Fragen der Gäste entgegen. Und davon gibt es eine ganz Menge: Eine Chinesin mit breitkrempigem Sonnenhut möchte zum Beispiel wissen, woher denn hier oben das Wasser kommt. Martina erklärt, dass zu Beginn der Saison das Regenwasser gesammelt wird. Es wird abgekocht und zum Kochen oder für Heissgetränke verwendet. Die Versorgungslage wird etwas einfacher, wenn ab Ende Juni die Bergquelle in der Nähe sprudelt. Eine dreieinhalb Kilometer lange Leitung transportiert dann das Wasser zur Hütte. „Aber das Quellwasser dürfen wir nicht zum Trinken verwenden“, erklärt Anselm. Woher Sprudelwasser, Speck und das Engadiner Bier kommen, erfahren die Gäste, als 30 Meter neben der Hütte ein Helikopter

landet. Pilot Josef Matter springt heraus und lässt sich von Martina erst mal einen Kaffee geben. Ein bis zwei Mal pro Woche fliegt er oder einer seiner Kollegen die Vorräte ein. „Am Anfang der Saison schleppen wir aber auch noch viel im Rucksack hoch“, sagt Martina.

Der kürzeste Weg zur Segantini-Hütte führt über die Bergstation der Seilbahn Muottas Muragl. Von dort sind es noch 400 Höhenmeter und anderthalb Stunden Fussmarsch, vorbei an schwarzen Angus-Rindern und Pferden, die an einem Gebirgsbach grasen. Nach einer kleinen Brücke windet sich der Weg über den Schafberg hoch und gibt immer mehr von dem Panorama über die Engadiner Seen und Alpen frei. Eine Aussicht, die auch den Namensgeber der Berghütte, den Maler Giovanni Segantini, begeistert hat. Um 1898 hat er in der Nähe des damaligen Schafstalls die ersten Skizzen für sein Landschafts-Triptychon „Werden – Sein – Vergehen“ angefertigt. Heute sind das Werk und andere seiner Bilder im Segantini-Museum in St. Moritz zu sehen. Eigentlich hatte der Künstler ein siebeneteiliges Gemälde geplant, doch 1899 erlag er auf der Hütte einer Bauchfellentzündung. Ein Foto des Sterbebetts und zwei Porträts des Malers hängen bei Martina und Anselm in der Gästestube.

Seit 2015 sind Martina und Anselm die Wirte der Segantini-Hütte. Manchmal fragen Wanderer die Schweizerin und den Bayern nach ihren Lieblingsbergen. „Wir haben keine“, sagt Anselm dann. „Jeder Berg ist anders. Und jeder ist auf seine Art schön.“ Davon kann man sich auf dem Rückweg zur Seilbahnstation noch einmal überzeugen. Am späten Nachmittag hat man den Wanderpfad fast ganz für sich. Jetzt trauen sich auch die Murmeltiere am Grashang aus ihren Löchern. Eines liegt bäuchlings auf einem hüfthohen Felsen, der noch warm von der Sonne ist. Zumindest ein Bergbewohner hat hier schon seinen persönlichen Lieblingsgipfel gefunden.

Autor: Stefan Skiera

INFO

Segantini-Hütte  
Oberer Schafberg  
Pontresina  
Geöffnet: Juni–Oktober,  
9–17 Uhr  
T +41 79 681 35 37  
www.segantinihuette.ch

# *KULINARIK*

Wenn im Sommer die Temperaturen steigen, wird es Zeit für kulinarische Genüsse, die einem den Süden auf den Gaumen zaubern. In St. Moritz gelingt dies mit der mediterran-asiatischen Küche von Daniel Müller im Restaurant Mulo's, den internationalen Spezialitäten beim Food-Festival La Tavolata und dem Schweizer Klassiker schlechthin: verführerisch guter Schokolade ...



Fotos: Stocksy/Getty Images

Daniel Müller bringt  
mit dem Mulo's  
frischen Wind in  
die Gastroszene  
von St. Moritz.





Verstanden sich auf Anhieb: Daniel Müller (l.) und Food-Autor Christian Krabichler

CHRISTIAN KRABICHLER IN DER KÜCHE MIT...

# DANIEL MÜLLER

Der junge Koch und Gastronom Daniel Müller ist weit gereist und hat weltweit kulinarische Erfahrungen gesammelt. Nun bringt er in seinem Restaurant Mulo's eine unangestrengte mediterrane Küche und Mittelmeerfeeling nach St. Moritz.

FOTOS: PATRICK BLARER

# D

er St. Moritzersee glitzert in der Sommersonne, gesäumt vom Grün der Wiesen und Bäume am gegenüberliegenden Ufer. Von der Dachterrasse des Mulo's sieht man ein Engadiner Idyll. Daniel Müller, 35, geboren in St. Moritz, sieht aber noch mehr: „Das ist doch schon ein bisschen Ibiza-Feeling hier oben.“ Wozu man erstens wissen muss, dass es im Mulo's, dem Restaurant von Müller, tatsächlich darum geht, das Champagnerklima des Oberengadins mit einer Brise mediterranen Lebensgefühls anzureichern. Und zweitens, dass der gelernte Koch und Gastronom Daniel Müller fünf Sommer lang das Engadin gegen Ibiza getauscht hat. Auf der Balearen-Insel war Müller Küchenchef im Designhotel Ocean Drive, einer Ikone des Ibiza-Lifestyles. Daniel Müller ist fasziniert vom lässigen Nebeneinander von

Haute Cuisine und simplen Tapas auf Ibiza: „Du gehst an einem Tag zum Sternekoch und denkst ‚wow‘, und am nächsten sitzt du in einem authentischen spanischen Lokal und lässt dir von Hand geschnittenen Jamón geben oder einen Teller Paella – perfekt.“

Diesem ungewöhnlichen kulinarischen Befinden hat Müller nun eine neue Heimat gegeben – im Mulo's Restaurant & Bar am St. Moritzersee. Bewusst verzichtet der Gastronom auf Stofftischtücher, stattdessen stehen schöne Gläser auf blanken Holztischen. Die Speisen, die selbstverständlich nur die besten Zutaten zur Grundlage haben, sind Klassiker einer Gute-Laune-Küche: Bündner Rohschinken mit Büffelmozzarella, Pesto und Tomaten-Chutney, die so einfachen wie kosmopolitischen Spaghetti aglio, olio e peperoncino, eine Tagliata vom Entrecôte, ein Risotto mit



*„ES GEHT NICHT NUR UM KAVIAR  
UND TRÜFFEL. DER TREND HEISST:  
ZURÜCK ZU DEN WURZELN.“*

Bündnerfleisch oder Flammkuchen, frisch aus dem Holzofen. „Es geht mir eben nicht um noch mehr Hummer, Kaviar und Trüffel“, sagt Müller. „Der Trend weltweit geht zurück zu den Wurzeln. Bei mir kann man einen Teller Spaghetti essen und ein Glas Rotwein trinken für 25 Franken – oder die Spezialitätenkarte des Küchenchefs entdecken.“

Müllers kulinarische Erfahrungen sind breit gefächert: Auf Bali in Indonesien hat er Garnelen in Bananenblättern über Kokosnusschalen gegrillt, in Thailand und Hongkong an den Töpfen einheimischer Köche geschnuppert. Asien ist definitiv eine seiner Traumdestinationen, doch die Liebe zur Heimat erwies sich als stärker. Daniel Müller ist in St. Moritz aufgewachsen. Sein Vater führte 30 Jahre lang die gastronomischen Betriebe auf dem Corvatsch. Diese Betriebe leitete Daniel Müller ein Jahr lang, danach widmete er sich anderen Herausforderungen. Im Dracula's Ghost Riders Club, wo Daniel Müller ebenfalls Küchenchef war, stiess er zuerst auf gehörige Skepsis, als er bodenständige Gerichte auf die Karte setzte, Kalbskopfbäckchen zum Beispiel. Ziemlich schnell wurden aber genau

diese zum Renner der Saison. Dieses Prinzip prägt auch das Mulo's: „Ich bin froh, dass ich nicht wie früher auf jedes Gericht eine Garnitur machen oder noch ein Schäumchen darübergeben muss – das braucht es nicht.“ Wer das nicht glaubt, muss Daniel Müller nur bei der Zubereitung eines asiatischen Gerichts zuschauen, das er für das Mulo's kreiert hat, ein Thunfisch-Sashimi: „Ich brate Champignons heiss an und karamellisiere sie mit Zucker, das bringt ein bisschen Süsse ins Gericht. Das Ganze lösche ich mit weissem Aceto balsamico ab. Dann kommen Ingwer, Chili und frischer Koriander dazu, das passt sehr gut zum Thunfisch.“ Und ist immer noch unschlagbar einfach.

Um wirklich das Ibiza-Feeling von der Insel in die Berge zu bringen, dreht der Küchenchef abends nach dem Dinner die Musikanlage auf. Ibiza ist schliesslich nicht der einzige Ort auf der Welt, an dem man weiss, wie gefeiert wird. Und mit dem richtigen Sound im Mulo's sieht der St. Moritzersee im Mondlicht dann tatsächlich ein bisschen aus wie das Mittelmeer ...

Autor: Christian Krabichler



**Mulo's**  
Restaurant & Bar  
Via dal Bagn 20  
7500 St. Moritz  
T +41 81 834 10 10  
[www.mulos-stmoritz.ch](http://www.mulos-stmoritz.ch)



Ein Hauch von Asien  
in St. Moritz:  
Thunfisch-Sashimi  
und flambierte  
Riesengarnelen auf  
Asia-Gemüse

#### ÜBER DANIEL MÜLLER

*Daniel Müller stammt aus St. Moritz. Er absolvierte eine Kochlehre im Badrutt's Palace Hotel, danach kochte er im Hotel Castello del Sole in Ascona, ging dann nach Ibiza ins Kulthotel Ocean Drive. Sechs Jahre lang leitete er die legendäre Restaurant-Bar Cascade in St. Moritz als geschäftsführender Küchenchef, später den nicht weniger bekannten Dracula's Ghost Riders Club von Rolf Sachs. Immer wieder unterbrach er seine Tätigkeit im Engadin für Auslandsaufenthalte. Im Juni 2015 eröffnete er das Mulo's, benannt nach seinem Spitznamen. Daniel Müllers Lieblingsgericht: Wurst-Käse-Salat.*





LA TAVOLATA

# AN DIESEM TISCH HAT JEDER PLATZ

Einmal im Jahr verwandelt sich die Fussgängerzone von St. Moritz in ein kulinarisches Paradies mit Aromen aus der ganzen Welt. Am langen Holztisch wird geplaudert, gelacht und gegessen. Dabei fing alles mit einem Witz an ...

FOTOS: VERA BOHM

**M**an redete über Gott und die Welt bei der typischen Herrenrunde, damals im

Dezember 2010. Man habe doch, so war man sich einig, überhaupt keinen richtigen persönlichen Kontakt mehr in dieser Welt von Internet und Handys, von E-Mail und Twitter. Man sollte mal, sagte dann Thomas Kriemler, Textilunternehmer in St. Moritz, einfach einen langen Holztisch in die Fussgängerzone stellen, Speisen und Wein darauf, dann könne man wieder ordentlich miteinander essen und reden. Kriemler beteuert noch heute, dass er das eigentlich aus Jux gesagt habe, damals in der Runde mit seinen Kollegen vom Dorfverein, dessen Vizepräsident er ist. Es ist dann aber nicht beim Witz geblieben, sondern „La Tavolata“ geworden, einer der kulinarischen Höhepunkte des St. Moritzer Sommers.

La Tavolata – das sind 42 Tische aus Arvenholz, die sich ein Sommerwochenende lang hübsch dekoriert in einer 400 Meter langen Reihe quer durch den Ort schlängeln. Das sind Stände, an denen die Köche von regionalen Top-Hotels und Restaurants unter freiem Himmel ein kulinarisches Potpourri für jeden Geschmack aus den Töpfen und Pfannen



Bei La Tavolata schlängelt sich ein hübsch dekoriertes, 400 Meter langer Tisch quer durch die St. Moritzer Fussgängerzone.



Ein perfekter Tag bei La Tavolata: Strassenmusiker und Bands sorgen für das musikalische Rahmenprogramm (1), man sitzt gemütlich unter freiem Himmel beisammen (2 & 3) und genießt die Köstlichkeiten, welche die regionalen Restaurants und Hotels zubereiten (4).





## „HIER SITZEN GÄSTE UND EINHEIMISCHE, ALT UND JUNG GEMEINSAM AM TISCH.“

Thomas Kriemler, Organisator von La Tavolata

zaubern. Das sind Strassenmusiker und Bands, die für den musikalischen Rahmen sorgen. Und das sind die zahlreichen „Helping Hands“, die beim Auf- und Abbau, Dekorieren, an der Kasse, backstage, vor, während und nach der Veranstaltung helfen und sie so zu einem Erfolg werden lassen. Beim ersten Mal 2010 sassen 5'000 Gäste am Tisch, mittlerweile kommen schon über 9'000 Tafel-Freunde – und sie stammen, wie in St. Moritz üblich, aus aller Herren Länder. „Ein wunderschönes Ambiente, Geselligkeit und ein exzellentes Essen“, freut sich Lue Cheng aus Asien, und Sophia reist jedes Jahr aus dem nicht ganz so fernen Zürich extra für das Ereignis an, weil „es eine so schöne Idee ist“. Für Lukas aus St. Moritz bedeutet La Tavolata die Gelegenheit, „tolle Menschen zu treffen und gut zu essen“.

Ziel erreicht, konstatiert Thomas Kriemler: „Man setzt sich gemeinsam an den Tisch, egal ob Einheimischer oder Gast, ob arm oder reich, alt oder jung. Wichtig ist, dass wir uns wieder als Gastgeber definieren und das auch weitergeben.“ Kriemler war es auch, der auf den schönen Holztischen bestand. „Ich wollte Tische

aus Arvenholz, geschlagen in unseren Wäldern, damit man schon mal den Duft der Region in der Nase hat“, sagt der Organisator. Ein Duft, der sich dann vermischt mit den unwiderstehlichen Aromen, die von den Kochständen aufsteigen und die Fussgängerzone erfüllen. Christian Ott, Chefkoch im Hotel Schweizerhof, serviert die Engadiner Spezialität „Plain in Pigna“: Kartoffeln werden roh in Scheiben gerieben, mit Salsiz und Schinken gemischt und mit einem Mehlteig in den Backofen geschoben. Ott teilt sich den Stand mit dem Kempinski Grand Hotel des Bains. Die Spezialität hier: Ochsenfleischsemmel – gepufts Fleisch mit Senfzwiebeln und Sauce. „Hier trifft man auch mal andere Chefköche und kann sich austauschen“, erzählt Matthias Schmidberger, Executive Chef im Kempinski Hotel. Das Art Boutique Hotel Monopol und das Hotel Edelweiss Sils teilen sich ebenfalls einen Stand. Der Chefkoch des Hotel Monopol Claudio Della Pedrina zaubert Piadina mit Tomaten und Mozzarella, aber auch ein Hamburger steht auf dem Programm. Hirschfilet Stroganoff mit Polenta bringt Benny Kleger vom Hotel Restaurant Salastrains unter die Gäste, Danijel Krasnic vom Restaurant Dal Mulin offeriert sein berühmtes Rindertatar mit Zwiebelcrumble, und Valmiro Pasini vom Badrutt's Palace Hotel richtet Spanferkel mit Bohnen und Kartoffelstock an. Dann wird es süss: Familie Hauser offeriert Fruchtschnitten und hausgemachtes Eis. Und die Confiserie Hanselmann, im Zentrum des Geschehens, backt Berliner Krapfen. „Im ersten Jahr war das ein regelrechter ‚Überfall‘ – nach einer Stunde waren wir ausverkauft“, erinnert sich Mitinhaber Andreas Mutschler.

Es ist ein Überfall, den sich St. Moritz sehr gerne gefallen lässt. Was vor sechs Jahren als kleines, ungezwungenes Fest für Familie und Freunde begann, ist mittlerweile nicht nur der vielleicht längste Tisch der Schweiz, sondern ein kulinarisches Highlight, das Einheimische und Gäste gemeinsam feiern. Das ganze Dorf an einem Tisch – Kriemlers Witz ist einer, der auf der ganzen Welt verstanden und gemocht wird.

Autor: Christian Krabichler



GENUSS PUR

# SÜSSE SÜNDEN

Sie haben eine lange Tradition und geniessen Weltruhm: süsse Köstlichkeiten wie Engadiner Nusstorte, Bündner Birnbrot und St. Moritzer-Sünneli. Ein Überblick über die feinsten Chocolatiers und Konditoreien in St. Moritz.

**L** ist das süsseste und am schlechtesten gehütete Geheimnis der Welt: Die Schweizer gehören zu den besten Chocolatiers auf unserem Planeten. Und jeder Schweizer Ort hat seinen eigenen Geheimitipp, wo es die leckerste Schokolade zu kaufen gibt – auch St. Moritz. Neben bekannten Institutionen wie Läderach sind dies natürlich vor allem die traditionellen Familienbetriebe, die regionale Schokoladenrezepte seit vielen Generationen pflegen, weiterentwickeln und ihre herrlichen Köstlichkeiten an Kunden aus der ganzen Welt verkaufen.

Im Engadin kommt zur Chocolatierskunst noch eine weitere Spezialität hinzu: die Tradi-

tion der Zuckerbäcker. Diese lässt sich bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgen. Damals galt das Engadin als Hochburg der Konditoren. Um ihre Familien zu ernähren, zogen diese in die Ferne und brachten es dort zu Berühmtheit und Wohlstand. Ihrer Heimat stets verbunden, halfen sie, die Engadiner Dörfer zu restaurieren, und erbauten die schönen Gebäude, die noch heute die Ortskerne prägen. Die Bündner Zuckerbäcker lassen sich mittlerweile nicht nur in fast 900 europäischen Städten finden, sondern pflegen ihr Handwerk auch in ihrer Heimat auf höchstem Niveau. Die weltberühmte Engadiner Nusstorte ist nur ein Beispiel für ihre vielfältigen und beliebten Leckereien.

Doch wo gibt es denn nun in St. Moritz die beste Nusstorte und das leckerste Birnenbrot? Welche Pralinés schmecken am feinsten, und wer hat die grösste Schoggi-Auswahl? Wir stellen Ihnen die Chocolatiers und Konditoreien in St. Moritz vor – entscheiden dürfen Sie dann ganz allein.

Fotos: Stocksy/Luminita





## BÄCKEREI KONDITOREI BAD

Die Bäckerei Konditorei Bad ist berühmt für ihre Engadiner Nusstorte. Nach einem seit Jahrzehnten bewährten Rezept wird das Gebäck mit viel fachlichem Können aus erlesenen Baumüssen, Butter, Vollrahm, Weizenmehl und weiteren ausgesuchten Zutaten hergestellt. Die Engadiner Nusstorte ist nicht nur eine beliebte Torte für den „Zvieri“ (Nachmittagskaffee), sondern auch ein ideales Urlaubssouvenir für die Daheimgebliebenen, da sie über einen Monat lang haltbar ist.

Eine weitere Spezialität der Konditorei ist das „nackte“ Birnenbrot, das nicht wie sonst üblich mit Teig umhüllt wird. Die Besonderheit des Bündner Birnenbrots ist, dass die gedörrten und geschnittenen Birnen nicht gekocht, sondern längere Zeit im Träsch – einem Obstbrand – eingelegt werden und dadurch ihren feinen Geschmack erhalten.

Via dal Bagn 4, 7500 St. Moritz

[www.baeckerei-bad.ch](http://www.baeckerei-bad.ch)



Die Engadiner Nusstorte ist eine runde, flache Torte aus Mürbeteig, die mit karamellisierten, grob gehackten Baumüssen gefüllt ist.

*„SCHOKOLADE IST FASSBAR,  
GREIFBAR UND VOR  
ALLEM ESSBAR GEWORDENES  
GLÜCKSGEFÜHL.“*

Wim Wenders, deutscher Regisseur



Die Spezialität von Läderach: Truffles, Pralinés und Schokolade in vielen Variationen



## LÄDERACH – THE CHOCOLATE FAMILY

Es war eine Schokoladenkugel, welche die Erfolgsgeschichte der Confiserie Läderach ins Rollen brachte. Denn Firmengründer Rudolf Läderach, der bei seinem Vater den Bäcker- und Konditorberuf erlernt hatte, erfand ein neuartiges Verfahren zur Anfertigung von dünnwandigen Schokoladen-Hohlkugeln. Mit seiner Innovationskraft und der Begeisterung für Schokolade revolutionierte er die Truffles-Herstellung. Heute wird der Familienbetrieb in der dritten Generation geführt und steht für höchste Schweizer Confiseriekultur. Als Premiumanbieter garantiert Läderach eine nachhaltige Qualität von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade. Das Unternehmen mit rund 500 Beschäftigten hat seinen Stammsitz im schweizerischen Glarus und viele Geschäfte im deutschsprachigen Raum – unter anderem in St. Moritz.

Via Serlas 26, 7500 St. Moritz

[www.laederach.com](http://www.laederach.com)



Läderach steht seit 1962 für hochwertige, handgefertigte Schweizer Schokoladenspezialitäten.



Kaffeehaus mit Tradition: Im Hanselmann lässt sich das köstliche Naschwerk auch direkt an Ort und Stelle verzehren.

## CONFISERIE HANSELMANN

Wer das Kaffeehaus mit der wunderschönen Sgraffiti-Fassade im Ortskern von St. Moritz gleich neben dem St.-Mauritius-Brunnen betritt, findet 115 Jahre Tradition und ein kulinarisches Angebot, das alle Naschkatzen beglücken dürfte. Das Hanselmann ist als Bäckerei, Konditorei, Kaffee- und Teehaus eine Institution in St. Moritz. Feinste Torten, Truffles und Pralinés werden in aufwendiger Handarbeit hergestellt und treten dann sicher verpackt ihre oft weite Reise zu Kunden in aller Welt an – wenn sie nicht direkt aus der Auslage von Einheimischen und Urlaubern gekauft werden.

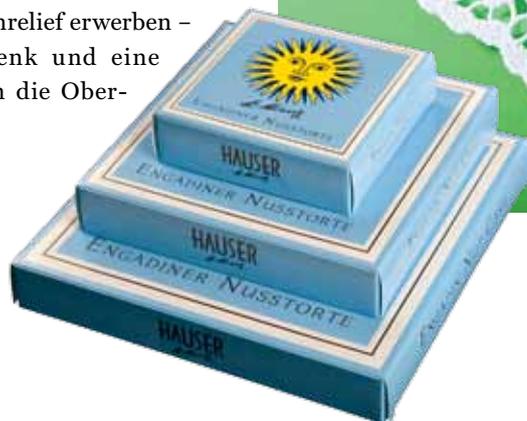
Die Geschichte von Hanselmann reicht bis 1894 zurück, als Fritz Hanselmann im Haus Elvezia eine Bäckerei eröffnete. Zum Kaffeehaus und Restaurant wurde Hanselmann dann Anfang des 20. Jahrhunderts mit dem Bezug des heutigen Hauses an der Via Maistra.

**Via Maistra 8, 7500 St. Moritz**  
[www.hanselmann.ch](http://www.hanselmann.ch)

## HAUSER'S CONFISERIE

Bei Einheimischen und Gästen gleichermaßen beliebt ist auch die Confiserie des Hotel Hauser. Sie legt viel Wert auf regionale und handverlesene Zutaten. So gibt es die hausgemachten frischen Obsttorten mit Früchten der Saison, und die Truffles und Pralinés werden aus feinsten Rohschokolade vom Konditor per Hand hergestellt. Hausers Spezialität ist die Engadiner Schokoladen-Nusstorte, eine Weiterentwicklung der klassischen Engadiner Nusstorte. Auch die Tuorta da Nuschpigna ist eine Abwandlung des Klassikers – mit Arvenkernen als besondere regionale Zutat. Wer das Engadin mit nach Hause nehmen möchte, kann es bei Hauser als Schokoladenrelief erwerben – ein spezielles Geschenk und eine schöne Erinnerung an die Oberengadiner Berge.

**Via Traunter Plazzas 7**  
**7500 St. Moritz**  
[www.schoggishop.ch](http://www.schoggishop.ch)



Die frischen Obsttorten und die Engadiner Nusstortenvariationen sind die Bestseller von Hauser's Confiserie.





# *SPORT- ERLEBNIS*

Ob zu Wasser oder zu Land, auf zwei oder vier Rädern, dem Rücken eines Pferdes oder unter vollen Segeln: Das sommerliche Sportangebot im Engadin lockt Reisende und Einheimische gleichermassen mit seiner Vielfältigkeit. Internationale Events wie das Springreitturnier CSI sorgen für actionreiche Unterhaltung, und auf den Seen warten zahlreiche Wassersportmöglichkeiten darauf, ausprobiert zu werden.

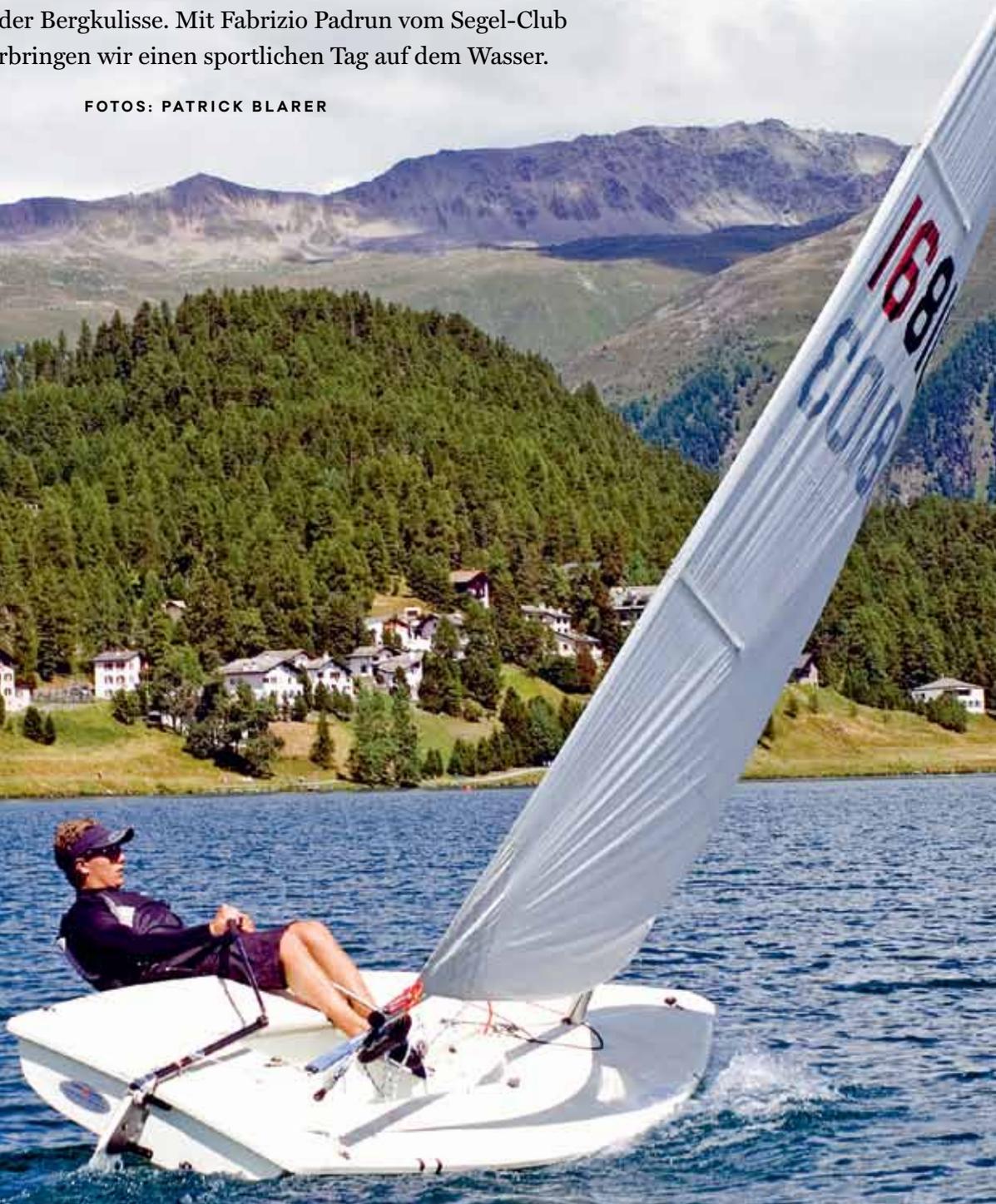
WASSERSPORT IM ENGADIN

# LEINEN LOS!

Ab Juni heisst es auf dem St. Moritzersee wieder: Mast- und Schotbruch. Dann treffen sich Gäste und Einheimische zum Segeln vor atemberaubender Bergkulisse. Mit Fabrizio Padrun vom Segel-Club St. Moritz verbringen wir einen sportlichen Tag auf dem Wasser.

FOTOS: PATRICK BLARER

Frische Brise: Segler aus aller Welt schätzen den St. Moritzersee wegen des zuverlässigen Malojawinds.





Alles im Blick: Fabrizio Padrun an Bord des Segelschiffs

# H

ute ist der perfekte Tag zum Segeln! Vielleicht ein bisschen wenig Wind. Aber der kommt schon noch.“ Fabrizio Padrun, 18 Jahre jung, takelt mit flinken, routinierten Bewegungen seinen Laser „Crazy“ auf. Innerhalb von wenigen Minuten ist die Jolle abfahrtbereit. Fabrizio kann es kaum erwarten, endlich aufs Wasser zu kommen. „Im Sommer segle ich drei bis vier Mal pro Woche“, erzählt er. Abwechselnd auf seinem Laser und mit den Segelschülern auf dem Schulschiff, einer blu26. Die Leidenschaft für den Segelsport entdeckte Fabrizio im Alter von zehn Jahren. „Zuerst hatte ich Angst, so allein mit dem Boot auf dem See.“ Er verstand den Wind nicht, kenterte mehrmals. Aufgeben hat er trotzdem nicht. Schuld daran war vor allem sein Segellehrer Wim Rossel, der ihn immer wieder ermunterte, es doch noch einmal zu probieren. Irgendwann platzte der Knoten – und seit diesem Tag ist Fabrizio Padruns liebster Platz am Ruder oder an der Schot eines Segelschiffs.

Ruhig gleitet die „Crazy“ über den glitzernen St. Moritzersee. Die Sonne scheint, weisse Schäfchenwolken schmücken den Himmel. Die zwei Beaufort Windstärke sind definitiv zu wenig für Fabrizio: „Fünf oder sechs Beaufort wären perfekt.“ Auch für die Segelschüler, die mit dem Schulschiff auf dem See üben? „Gerade für die. Hier hat man im Sommer durch den Malojawind fast schon eine Windgarantie, so dass der praktische Unterricht täglich stattfindet und man innerhalb einer Woche das Segeln lernen kann“, sagt Segellehrer Wim Rossel. „Viele Zürcher kommen extra nach St. Moritz, um hier einen Segelkurs zu machen, denn der Zürichsee ist im Sommer nicht so windverwöhnt wie unser St. Moritzersee.“

Der Malojawind ist ein weltweit einmaliges Phänomen, ein Talwind, der von oben nach unten verläuft und meist nachmittags auffrischt. In Silvaplana weht der Malojawind am stärksten, dort treffen sich die Windsurfer und Kiter. Der St. Moritzersee, mit 78 Hektar der kleinste der vier Engadiner Seen, ist hingegen ideal zum



**Fabrizio Padrun, Jahrgang 1997, ist schon fast ein Profi: Er segelt seit neun Jahren.**



Segeln. Durch die geringe Grösse des Sees hat Wim Rossel stets alle Schüler im Blick – ein wichtiger Sicherheitsaspekt. Wim achtet streng darauf, dass alle Segler Schwimmwesten tragen, egal ob sie Anfänger sind oder Profis wie Fabrizio. Seit 2005 bringt der gebürtige Belgier im Sommer Einheimischen und Gästen in St. Moritz das Segeln bei. Im Winter arbeitet er als Verantwortlicher der Rennorganisation Alpin: „Ich habe das Glück gehabt, meine zwei Leidenschaften – Segeln und Skifahren – zum Beruf zu machen.“

Am späten Nachmittag frischt der Wind auf – endlich: der Malojawind, von dem heute schon so viel erzählt wurde. Der Spinnaker des Schulschiffs bläht sich, der aufgedruckte Steinbock zwinkert amüsiert, und Fabrizio Laser schiesst regelrecht über die Wasseroberfläche. Der böige, nun recht starke Wind stellt die Segler auf dem kleinen See vor einige Herausforderungen: Im Nu sind sie auf der anderen Seeseite, müssen ihre Boote wenden. Das erfordert ständige Konzentration. Doch genau das ist der Grund, warum Fabrizio hier am liebsten segelt. „Ich bin schon auf dem

Bodensee gesegelt, auf dem Mittelmeer vor Kroatien, in der Karibik und an der Küste vor Florida. Zu Hause gefällt es mir aber immer noch am besten, denn es gibt wenige Orte auf der Welt mit so guten Windverhältnissen“, so Fabrizio. „Nur wenn man doch mal ins Wasser fällt, ist die warme Karibik etwas angenehmer“, fügt er schmunzelnd hinzu.

Am Segelsport liebt der St. Moritzer das Zusammenspiel von Action, Taktik und der Fähigkeit, Wind und Wasser zu „lesen“. „Das Spannende ist, dass sich minütlich alles verändern kann. Bei einer Regatta kann man der Letzte sein und am Ende trotzdem noch gewinnen. Man darf beim Segeln einfach nie aufgeben“, ist Fabrizio überzeugt. Und welche Eigenschaften muss ein guter Segler mitbringen? „Teamgeist und Interesse für Wind und Wasser. Und ein kleines bisschen Mut.“ Letzteren bekommt man spätestens während der ersten Segelstunde auf dem St. Moritzersee. Denn der Malojawind und das schöne Gefühl, unter vollen Segeln über das Wasser zu gleiten, wehen alle bangen Gedanken im Nu fort.

**Autorin: Yasmine Sailer**



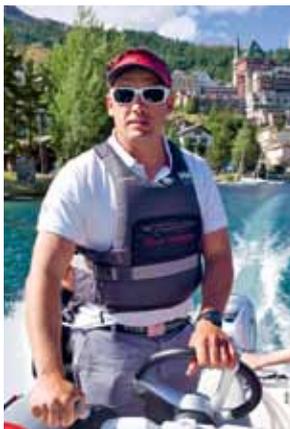
**Segel-Club St. Moritz**  
Via Grevas 34  
7500 St. Moritz  
T +41 81 833 40 56  
www.scstm.ch

Voller Körpereinsatz:  
Fabrizio Padrun mit  
Segelschülern auf  
der blu26 (u.) und auf  
seinem eigenen Laser (r.)



*„ES GIBT WENIGE  
ORTE AUF DER  
WELT MIT SO  
GUTEN WIND-  
VERHÄLTNISSEN.“*

Fabrizio Padrun, Hobbysegler



Wim Rossel hat seine Leidenschaft  
zum Beruf gemacht und bringt  
heute Gästen und Einheimischen  
in St. Moritz das Segeln bei.



## DIE PERFEKTE WELLE

Von sportlich bis romantisch: Die Engadiner Seen verführen mit einmaliger Lage und vielfältigen Wassersportaktivitäten selbst Landratten zum Surfen, Paddeln und Abtauchen.

### KITESURFEN

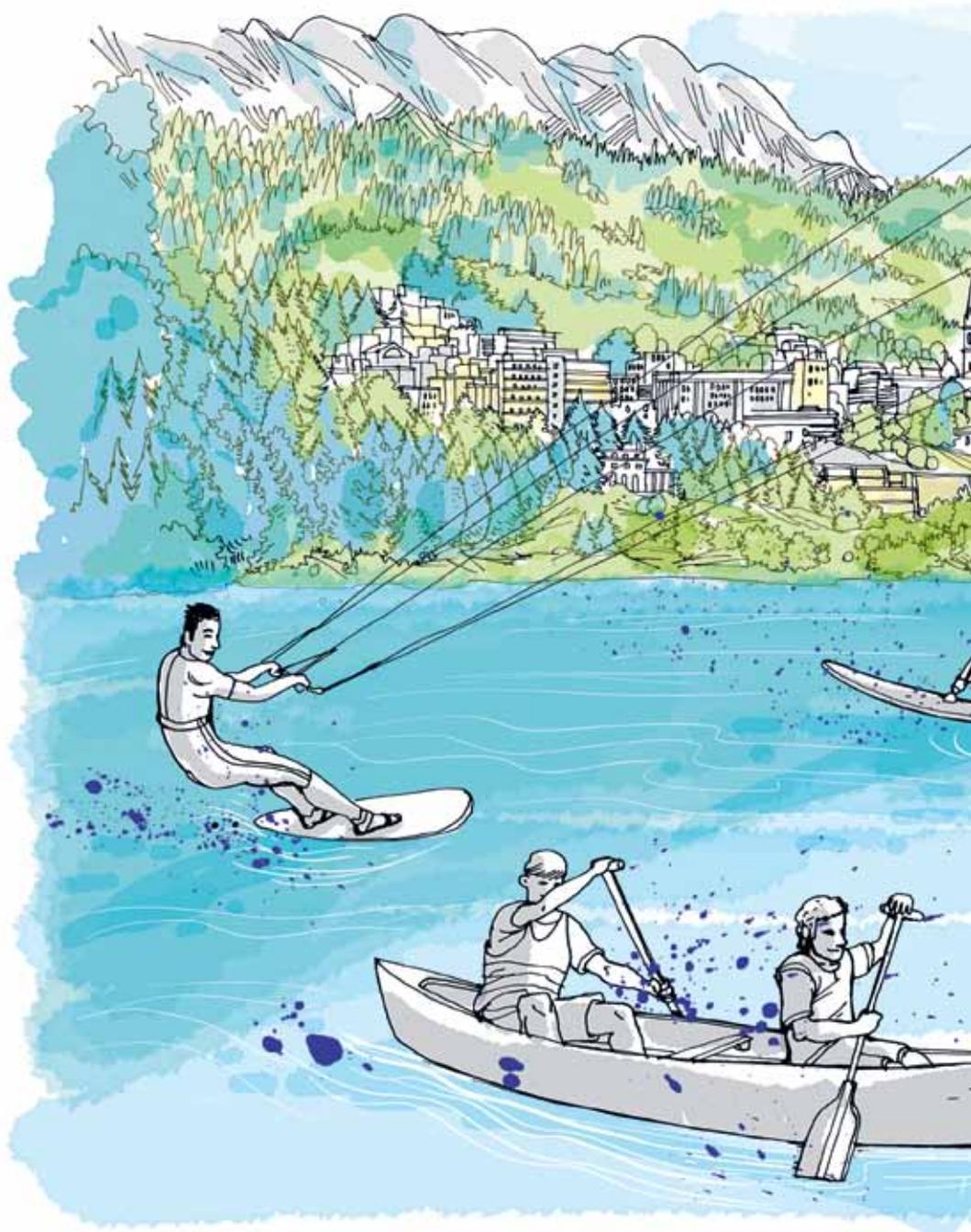
*Wenn die farbigen Drachen über den Silvaplanersee tanzen, ist das sowohl für die Zuschauer als auch für die Kitesurfer selbst ein Spektakel. Der Trendsport wurde am Silvaplanersee erfunden und erfreut sich bis heute grösster Beliebtheit. Anfänger buchen in der Swiss KitesurfSchule Silvaplana ein paar Übungsstunden.*

**SWISS KITESURF GMBH**  
**T +41 81 828 97 67**  
**[www.kitesailing.ch](http://www.kitesailing.ch)**

### KANU & KAJAK

*Von einem Kanu oder Kajak aus eröffnet sich ein ganz neuer, faszinierender Blick auf die Berglandschaft des Engadins. Wer dieses besondere Erlebnis auf dem Wasser geniessen möchte, muss sich nur ein Boot mieten und lospaddeln.*

**SEGEL-CLUB ST. MORITZ**  
**T +41 81 833 40 56**  
**[www.scstm.ch](http://www.scstm.ch)**



## WINDSURFEN

Die Windsurfer haben das Oberengadin zu einem ihrer Lieblingsplätze erkoren. Während Fortgeschrittene und Profis ihre Segel bei Silvaplana richten, finden Familien und Einsteiger ideale Verhältnisse in Sils. Und sie alle wissen um das Phänomen des Malojawindes, der kurz nach Mittag einsetzt und die Windsurfer mit Höchstgeschwindigkeiten über das Wasser trägt.

**WINDSURFING SILVAPLANA GMBH**

**T +41 81 828 93 64**

**[www.windsurfing-silvaplana.ch](http://www.windsurfing-silvaplana.ch)**

## SEGELN

Der legendäre Malojawind ermöglicht im Oberengadin ideale Segelbedingungen, wenn anderswo Flaute herrscht. Saisonhöhepunkte sind die Schweizer, Europa- und Weltmeisterschaften auf dem St. Moritzer- und dem Silvaplannersee. Im Segel-Club St. Moritz kann man in einem einwöchigen Kurs den eidgenössischen Segelausweis Kategorie D erwerben. Die Segelschule ist ab Anfang Juni bis Ende Oktober täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr geöffnet.

**SEGEL-CLUB ST. MORITZ**

**T +41 81 833 40 56**

**[www.scstm.ch](http://www.scstm.ch)**

## STAND-UP-PADDLING

Stand-up-Paddling ist in den letzten Jahren zur Boom-Sportart geworden. Bevor der Malojawind zur Mittagszeit auffrischt, liegen die Engadiner Seen ruhig da – ideal für eine schöne Tour, bei der man lautlos übers Wasser gleitet und die Ruhe geniessen kann.

**SWISS KITESURF GMBH**

**[www.kitesailing.ch](http://www.kitesailing.ch)**

**WINDSURFING SILVAPLANA GMBH**

**[www.windsurfing-silvaplana.ch](http://www.windsurfing-silvaplana.ch)**

**SEGEL-CLUB ST. MORITZ**

**[www.scstm.ch](http://www.scstm.ch)**

## SCHWIMMEN

Bei überdurchschnittlich vielen Sonnentagen pro Jahr herrscht im Engadin oft Badewetter. Neben den vier grossen Seen der Engadiner Seenplatte laden auch der idyllische Lej Nair, der nur zu Fuss erreichbar ist, der Lej Marsch und der Stazersee zwischen St. Moritz und Pontresina zum Planschen ein. Wenn sich die Sonne ausnahmsweise nicht zeigt, taucht man in einem Erlebnisbad ab.

**[www.pontresina-bellavita.ch](http://www.pontresina-bellavita.ch)**

**[www.mineralbad-samedan.ch](http://www.mineralbad-samedan.ch)**

**[www.ovaverva.ch](http://www.ovaverva.ch)**

**[www.familienbad.ch](http://www.familienbad.ch)**

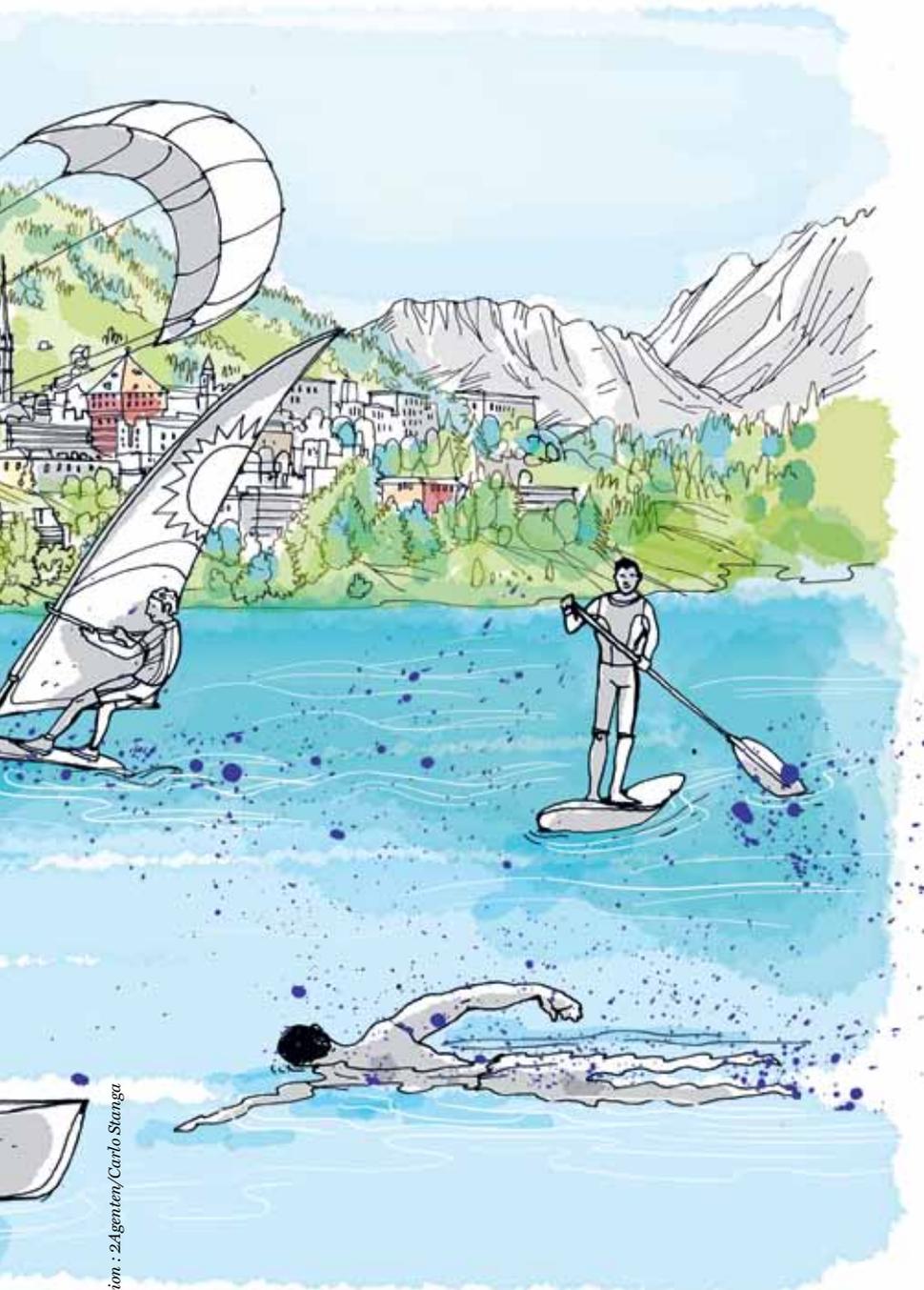


Illustration: 2Agenten/Carlo Stanga

## SEIFENKISTENRENNEN

# FAST & FURIOUS

Die Schweizermeisterschaft im Seifenkistenfahren – das ist ein Familienevent in St. Moritz, so spannend wie Formel 1 und Actionkino zusammen. Freigegeben für Kinder bis 16 Jahren.

FOTOS: STEFAN SKIERA

**D**ie Boxengasse riecht nach Gummi. Bunte Sonnendächer reihen sich aneinander und spenden Schatten für die jugendlichen Rennpiloten, die neben ihren Boliden aus Polyester und Karbon sitzen. Familienvater Peter Hilpertshauer schmurgelt schnell noch die Reifen des grünen Flitzers ab, mit dem seine Tochter Ariane einen der ersten Plätze ergattern will. Für Durchgang eins hat sie eine Minute, 52 Sekunden und 75 Hundertstel gebraucht. „Das kann noch besser werden“, sagt die 16-Jährige im windschnittigen Dress und klemmt sich für den nächsten Lauf ihren Integralhelm unter den Arm.

Fast 70 Wettbewerber im Alter zwischen acht und 16 Jahren sind heute in St. Moritz angetreten, um so schnell wie möglich die 900 Meter lange Strasse neben der Olympia-Bobbahn herunterzusausen – nicht mit Motorpower, sondern mithilfe der Schwerkraft auf abschüssiger Strecke. Die tollkühnen Piloten in ihren heissen Kisten erreichen dabei Geschwindigkeiten von bis zu 50 Kilometern pro Stunde. „Damit nichts passiert“, sagt Organisator Urs Nägeli, „führe ich vor dem Rennen intensive Kontrollen durch.“ Geprüft werden Reifen, Bremsen, Lenkung und Helm. „Und sollte sich trotz der dicken Schaumstoffabsperungen mal jemand eine Schramme holen, haben wir vier Sanitäter vor Ort“, so Nägeli.



Warten auf den Startschuss: gespannte Stimmung vor dem Rennen



Nach 900 Metern ist das Ziel erreicht. Der Sieger der Schweizermeisterschaft 2015 Lukas Flum benötigte für die Strecke nur 1:49.05 Minuten.



Flotte Pilotin:  
Ariane saust mit bis  
zu 50 Stundenkilo-  
metern in ihrer  
Seifenkiste die  
Rennstrecke hinab.



Die 16-jährige Ariane fuhr mit  
70 anderen Teilnehmern bei der  
Schweizermeisterschaft 2015 mit.

Qualifizieren konnten sich Teilnehmer wie Ariane bei einem der 19 Wettkämpfe, die in den zwölf Monaten vor der Schweizermeisterschaft stattfanden. „Das letzte Qualifikationsrennen war auch in St. Moritz“, erläutert Urs Nägeli. „Normalerweise findet immer eines dieser Derbys bei uns statt. Wer spontan mitfahren will, kann sich sogar eine Seifenkiste ausleihen.“

Am Tag des Hauptevents stehen bei warmem Juniwetter über 300 Besucher an der Strecke und feuern die Teilnehmer an. Sogar der ehemalige Bob-Profi Reto Götschi geht an den Start, mit seinen 49 Jahren jedoch ausser Konkurrenz. Um seinen eigenen Sport zu promoten, rauscht er mit anderen Bobfahrern in der Rennpause den Asphalt herunter. Am Ziel ruft der Kommentator durch die Lautsprecher: „Reto, das waren ja satte zwei Minuten und 18 Sekunden – was war da los?“ Pistenchef Urs Nägeli wundert sich über das mittelpträgliche Ergebnis überhaupt nicht: „Wenn Promis mit-

fahren wollen, sage ich denen immer, sie sollen das Seifenkistenfahren bloss nicht unterschätzen.“ Denn die wahren Könnern auf dem Racing-Parcours sind die Kinder und Jugendlichen. Wer sieht, wie sie sich ducken, um den Luftwiderstand zu reduzieren, hat keinen Zweifel mehr daran, dass hier um Hunderstelsekunden gekämpft wird. „Man muss wie auf Schienen fahren, nur dann kommt man auf die ersten Plätze“, erklärt Arianes Mutter. Am Schluss des dritten Laufs muss sie ihre Tochter noch ein bisschen trösten, denn es hat in der Gesamtwertung nur für den neunten Platz gereicht. „So schlimm ist das aber nicht“, sagt Ariane. „Ich mache ja eine Malerlehre und will später kein Rennfahrer werden.“ Am Abend steht dann Lukas Flum aus Oberhofen ganz oben auf dem Siegertreppchen, der Gewinner des Vorjahres. Statt Champagnerdusche gibt es für ihn eine Abkühlung im Weiher neben der Strecke.

Autor: Stefan Skiera

LONGINES CSI ST. MORITZ

# DIE FRÖHLICHE PRÄSIDENTIN

Eine junge Engadinerin schafft es mit viel Charme und Engagement, St. Moritz einen internationalen CSI zu beschenken. Die Weltstars unter den Springreitern und -pferden gastieren jetzt jeden Sommer auf der Polowiese am St. Moritzersee. Ein Anlass, bei dem alle willkommen sind. Leta Joos über ihre grosse Idee.

FOTOS: KATJA STUPPIA

# L

eta ist ein rätoromanischer Name und heisst „die Fröhliche“. Und tatsächlich: Die Sonne strahlt an diesem frühen Morgen mit der Samednerin Leta Joos um die Wette – obwohl diese als Präsidentin des Organisationskomitees des ersten CSI St. Moritz in den vergangenen Tagen so manche Stunde Schlaf missen musste. Aber der Start des internationalen Springreitturniers ist geglückt, die ersten Preise wurden vergeben, und die Stimmung unter den Zuschauern, den Reitern und den Sponsoren ist ausgezeichnet. Nicht zuletzt auch, weil das Wetter mitspielt: Der blaue Himmel lässt an diesem zweiten Turniertag die in spätsommerlichem Grün schillernden Hänge des Piz Rosatsch wie auf einem Gemälde von Giovanni Segantini leuchten. Postkarten-Engadin. Das Glück ist also auf der Seite von Leta Joos – kein Wunder bei dem schönen Vornamen, der wie seine Trägerin Optimismus pur ausstrahlt.

Fröhlichkeit ist aber nur die eine Seite von Leta Joos. Die andere ist, wie sie selbst zugibt, die Hartnäckigkeit. Und die konnte sie gut brauchen bei der Vorbereitung des neuen Top-events, das in den kommenden Jahren zu einem der grossen Sommer-Highlights von St. Moritz und dem gesamten Engadin werden soll. Um einen Concours de Saut International, kurz CSI, auf dem heiligen Boden der Polowiese in St. Moritz Bad austragen zu wollen, benötigt man mehr als Geld und gute Argumente. Es braucht eine Persönlichkeit, die mit Charme und Zielstrebigkeit die sprichwörtliche Sturheit vom „Bündner Grind“ aufweicht und einen Kompromiss herbeiführt und gleichzeitig mit Respekt und Feingefühl den Bedürfnissen und Traditionen der Region begegnet. Leta Joos ist eine Frau, die beides vereint. Ein Glücksfall für den CSI. Ein Glücksfall für St. Moritz. Ob sie es für sich selbst auch als Glücksfall einschätzt, Präsidentin des Organisationskomitees zu sein?



CSI-Präsidentin Leta Joos mit Hauptsponsor Walter von Känel (Longines)



Zum CSI St. Moritz  
2015 traf sich die  
Crème de la Crème  
der internationalen  
Springreiter.



Der viertägige CSI findet auf der Polowiese in St. Moritz Bad statt.



Die Amerikanerin Laura Kraut gewann auf Deauville S den Grossen Preis von St. Moritz. Chantal Müller (r.) aus der Schweiz wurde Achte.

## ÜBER LETA JOOS

*Leta Joos wurde am 21. Januar 1983 in Samedan geboren. Nach der Matura ging sie nach Kuba, um Spanisch zu lernen, und schrieb sich nach ihrer Rückkehr an der Universität für ein Studium der Rechtswissenschaften (Jus) ein. Nach dem Sport-Masterabschluss realisierte sie für den Schweizerischen Bobverband internationale TV-Produktionen. Ihre liebsten Hobbys sind der Pferdesport und das Skifahren. So ist es nicht erstaunlich, dass sie im Februar 2015 als erste Frau seit 108 Jahren den Skikjöring beim St. Moritzer White Turf gewann.*

**Leta Joos, machen Sie gerne Sommerferien?**  
Eigentlich schon. Nur weiss ich gerade nicht mehr, was das ist.

**In den nächsten Jahren werden Sie auch keine Sommerferien mehr haben, jetzt, wo Sie Präsidentin des CSI St. Moritz sind, der im August ausgetragen wird. Das ist richtig. Mein Partner und ich haben darum die Ferienplanung auf den Winter verlegt. Neben Skifahren in der Heimat darf es dann auch mal in die Ferne gehen.**

**Sommer in St. Moritz: Braucht es ein internationales Springreitturnier, um die Menschen in dieser Jahreszeit hierherzulocken?** Vor über 150 Jahren hat Johannes Badrutt die Engländer im Winter nach St. Moritz geholt. Warum also nicht ein Event schaffen, um die Gäste auch im Sommer anzuziehen? Ich kenne sehr viele Menschen, die haben im Engadin Häuser und Wohnungen, waren aber noch nie im Sommer hier. Das will ich ändern.

**Warum haben Sie den Job als Präsidentin des CSI St. Moritz angenommen?** Das frage ich mich manchmal auch (*lacht*). Aber weil alles in meinem Kopf entstanden ist, muss ich den jetzt wohl oder übel auch hinhalten.

**Wie entsteht so ein Projekt in Ihrem Kopf?** Beim Ausreiten in den Engadiner Wäldern. In den letzten fünf Jahren geisterte dieser Plan immer in meinem Kopf herum. Da beschloss ich, die Sache zusammen mit meinem Partner Beat von Ballmoos und unserem Sportdirektor Frank Rothenberger in die Hand zu nehmen. Als es darum ging, die Präsidentschaft zu regeln, waren alle der Meinung, dass es das Beste sei, wenn das eine einheimische Person macht. Da fiel die Wahl auf mich.

**Was befähigt Sie besonders zu diesem Job?** Ich habe starke Nerven. Mich kann man kaum aus der Ruhe bringen. Mein Motto lautet: Es gibt immer mehr Lösungen als Probleme.

INFO

CSI St. Moritz  
25.–28. August 2016,  
Polowiese St. Moritz  
[www.csistmoritz.ch](http://www.csistmoritz.ch)



Alphornbläser sorgten für das passende Rahmenprogramm.



**Haben Sie im Vorfeld von Ihrer Nervenstärke profitiert?** Auf jeden Fall! Sogar öfter. In den letzten Tagen vor dem Event, bei der Ankunft der Reiterinnen und Reiter mit ihren Pferden und beim Start des Turniers. Viele Dinge sind auf dem Papier entstanden, aber bei der praktischen Umsetzung haben wir gelernt, dass es auch anders geht. Ich denke, das ist normal, wenn man so ein Event zum ersten Mal durchführt.

**Was war die grösste Herausforderung?** Den CSI auf der Polowiese in St. Moritz durchzuführen. Diese Wiese ist im Dorf mehr als heilig. Da brauchte es viele gute Argumente.

**Welche?** Um im Sommer in St. Moritz ein

Event zu lancieren, braucht es einen Wiedererkennungswert. Gerade auch für die Berichterstattung in den Medien. Von nirgendwo hat man im Sommer einen schöneren Blick auf das Dorf als von der Polowiese. Sie garantiert uns, dass die Bilder im Fernsehen und in den Zeitungen auch St. Moritz und das Engadin promoten. Hinzu kommt, dass die Polowiese sehr zentral liegt und die Leute einfach vorbeischaun können, auch wenn sie nicht unbedingt Pferdesport-Insider sind. Ziel ist es, den CSI für die breite Bevölkerung zu öffnen. Es soll ein Fest für alle sein. Darum halten wir die Tribünen-, Ticket- und Verpflegungspreise bewusst niedrig.

**Ein Gegenpol zum gehobenen Image von St. Moritz im Winter?** Auf jeden Fall. Im Sommer können wir neue Segmente wie zum Beispiel Familien anziehen. Das kostet uns aber viel Geld. Darum sind wir sehr froh, dass wir mit Longines als Hauptsponsor einen Mehrjahresvertrag abschliessen konnten.

**Wie wichtig ist St. Moritz als Austragungsort für den CSI?** Enorm! Dank der Tatsache, dass St. Moritz eine international sehr bekannte Destination ist, konnten wir bereits im ersten Jahr sehr prominente Sponsoren an Land ziehen. Damit schreiben wir übrigens CSI-Geschichte. Noch nie ist dies einem Turnier im ersten Jahr gelungen.

Autor: Zeno van Essel



Springreiter Martin Fuchs, Jahrgang 1992

## „ST. MORITZ IST FAST EIN HEIMSPIEL“

*Martin Fuchs, international erfolgreicher Springreiter, über den CSI St. Moritz:*

**Herr Fuchs, wie hat Ihnen der erste CSI in St. Moritz gefallen?** Super! Das Ambiente ist wunderschön. Alles ist sehr gut organisiert, und die Stimmung unter den Teilnehmern ist super. Die Hotels sind top, und die Landschaft verzaubert alle.

**Wie geht es den Pferden in dieser Höhe?** Sie sind hier oben etwas frischer als im Unterland. Man muss aufpassen, dass sie nicht übermütig werden.

**Und der Transport über den Julierpass? Wird den Tieren dabei nicht schlecht?** Nein. Einem Pferd kann es nicht schlecht werden. Aber für die Fahrer der Trucks sind die engen Kurven

natürlich eine grosse Anstrengung. Ein englischer Fahrer dachte sogar, vom Weg abgekommen zu sein. Als ich ihm sagte, dass das die normale Route ist, hat er ziemlich gestaunt.

**Ihre Mutter ist gebürtige Engadinlerin. Sind Sie schon oft in St. Moritz geritten?** An einem Turnier habe ich erst ein Mal teilgenommen. Aber in meiner Freizeit bin ich oft hier. Im Sommer zum Reiten, im Winter zum Skifahren. St. Moritz ist für mich ein Stück Heimat.

**Wie wichtig ist es, dass St. Moritz jetzt einen eigenen CSI hat?** Ich finde es grossartig. Das ist eine Bereicherung – für das Engadin und für die ganze Schweiz. Ich liebe es, vor einheimischem Publikum zu reiten. St. Moritz ist für mich ein halbes Heimspiel.

# MUSSE

Alfred Hitchcock, der in St. Moritz seinen Honeymoon und zahlreiche Ferien verbrachte, sagte einmal: „Kunst kommt für mich vor Demokratie.“ Und wenn wir uns die wunderschönen Werke internationaler Künstler in der Galerie Karsten Greve (im Bild: „Seedy“ von Claire Morgan, 2014) sowie die jungen Musikertalente in der Chesa da Cultura so anschauen, wollen wir ihm unbedingt zustimmen.



Seit 1999 hat er eine  
Galerie in St. Moritz:  
Karsten Greve



KUNSTSZENE

# „ICH MAG AUSSENSEITER“

Karsten Greve hat vor 17 Jahren internationale Kunst nach St. Moritz gebracht. Mit seinem Auge für Ausnahmekünstler und die „richtigen“ Sammler hat der renommierte Galerist den Ort zum Hotspot für Kunstliebhaber gemacht.

FOTOS: PATRICK BLARER



# V

ia Maistra 4, direkt im Dorfkern von St. Moritz: Hier, im ehemaligen, legendären Posthaus Hotel, von Stararchitekt Norman Foster genial neu gestaltet, residiert der international renommierte Galerist Karsten Greve. Inspiriert von Kunstinteressierten und Künstlern, die bereits im Engadin lebten, beschloss Greve im Jahr 1999, sich mit seiner Kölner Galerie auch in St. Moritz niederzulassen. Er wollte an dem Ort, den er oft als Feriengast besucht hatte, kulturell etwas bewirken. Und so eröffnete Greve mit einer Ausstellung von Louise Bourgeois die erste internationale Galerie in St. Moritz. „Damals gab es hier noch keinen Kunstmarkt“, erzählt der Galerist von den Anfängen. Ob das Experiment funktionieren würde, wusste er nicht. „Aber St. Moritz lebte schon immer vom internationalen Publikum. Daher war mein Ansatz: Wir zeigen Künstler aus der ganzen Welt für Kunden aus der ganzen Welt.“ Heute gibt es im Umkreis etwa 100 Kunstsammler – die Szene hat sich etabliert.

Seine erste Galerie eröffnete Karsten Greve im Alter von 23 Jahren mit einer Ausstellung von Yves Klein in Köln, später kam eine Niederlassung in Paris hinzu. „Wenn ich 30 Jahre jünger wäre, hätte ich noch eine Galerie in Asien.“ Heute vertritt Greve so bedeutende Künstler wie Lucio Fontana, Piero Manzoni, Yves Klein, John Chamberlain und Cy Twombly, aber erweitert sein Programm ständig mit jungen



Die Galerie Karsten Greve residiert im ehemaligen Posthaus Hotel im Dorfkern von St. Moritz und vertritt Künstler wie Louise Bourgeois (l. o., ohne Titel, 2004).

Künstlern. Er kennt sie alle persönlich. „Jeder gute Galerist hat den Traum, Ausnahmekünstler zu entdecken. Meine Angst war immer, in Normalität zu ersticken. Deshalb interessiere ich mich für Aussenseiter“, erzählt Greve. Daher zog ihn auch schon früh die Gegenwartskunst in ihren Bann. Bereits als Student fing er an, Kunst zu kaufen. Eine Roy-Lichtenstein-Grafik kostete damals 100 Franken, ein Cy Twombly 3'200 Franken. „Um das bezahlen zu können, musste ich in meinen Semesterferien viel arbeiten.“ Heute werden diese Künstler im sieben- bis achtstelligen Bereich gehandelt. Später, als er für die Galerie einkaufte, fragte Greve zur Irritation der Künstler nie nach dem Preis eines Bildes. Meistens hatte er ein Gefühl für den Preis – ab und an kam dann aber auch eine Überraschungsrechnung per Post. Von sich selbst sagt Greve bescheiden, dass er eine kleine, aber nicht uninteressante Kunstsammlung mit über 100 Werken zu Hause habe, die überwiegend aus übrig gebliebener Kunst aus seiner Galerie entstanden sei.

Neben der Galerietätigkeit ist Karsten Greve auch auf Kunstmessen vertreten. „Dort möchten wir neue Zielgruppen an die Kunst heranführen“, erzählt der Galerist. Denn nicht nur die Künstler sind Greve wichtig, sondern auch die Kunden. An St. Moritz schätzt er, dass es unterschiedliche Arten von Sammlern gibt: die mit dem etablierten Geschmack und



**Karsten Greves Galerie präsentiert etablierte und neue, junge Künstler gleichermaßen.**

#### ÜBER KARSTEN GREVE

*Karsten Greve ist einer der bedeutendsten Galeristen in Europa. Er ist 1946 in Brandenburg geboren, in verschiedenen Ländern aufgewachsen und hat Jura und Kunstgeschichte in Köln, Lausanne und Genf studiert. Zur Kunst kam er durch seinen Grossvater, der Porzellan sammelte. Er selbst interessiert sich jedoch mehr für Gegenwartskunst. Karsten Greve hat Galerien in Köln, Paris und St. Moritz und stellt auf bedeutenden Kunstmessen wie Art Basel, Art Cologne und FIAC aus. Er ist verheiratet, hat drei Töchter und zwei Enkel. Die Hälfte des Jahres verbringt er in St. Moritz und geniesst die Engadiner Natur auf Spaziergängen mit seinem Hund Iko.*

jene, die sich für junge Kunst interessieren. Die geborenen Sammler und jene, die gar keine Sammler sein wollen. Greve sieht es als Vorteil, dass manche Kunden mit einem naiven Blick an die Kunst herangehen. „Entweder es stört sie etwas, oder sie finden das Kunstwerk einfach toll. Sie haben eine unverstellte Wahrnehmungsfähigkeit“, so Greve. Andererseits sagt er aber auch schon mal, dass ein Bild bereits verkauft sei, wenn der Interessent nicht in seine Vorstellung passt. Er findet es wichtig, dass man nur Dinge macht, von denen man überzeugt ist. Und der Erfolg gibt ihm recht: Karsten Greve hat bisher über 20'000 Kunstwerke verkauft, die heute vielfach mehrere Millionen Franken wert sind.

Neben dem Ziel, St. Moritz neue und internationale Kunst nahezubringen, war auch die Schönheit der Natur ein Beweggrund für Karsten Greve, sich hier niederzulassen. „Die grossartige Landschaft ist für mich nicht nur schön, sondern hat auch eine seelische Qualität.“ Da wäre nur eine Sache, die er ein wenig bereut, wie er nicht ganz ernst erzählt: „Andere Kunsthändler haben mich oft gefragt, wie denn das Business in St. Moritz läuft. Dass ich eine ehrliche Antwort gab, war ein Fehler. Eigentlich hätte ich sagen müssen: Es ist eine Katastrophe. Dann wäre kein anderer gekommen.“

**Autorin: Valentina Knapp-Voith**

NEUE FOTOEDITION

# KUNST AUS DEM ENGADIN

Fotograf Claudio Gotsch hat eine Bilderserie mit Motiven aus seiner Heimat erstellt. Die Fotos bringen ein Stück Engadin in Wohnzimmer auf der ganzen Welt.



Die LUMAS Black Edition zeigt reduzierte Tieraufnahmen (1), ergänzt um faszinierende Landschaftsbilder (2) des Engadiner Fotografen Claudio Gotsch (3)

## ÜBER LUMAS

LUMAS macht mit mehr als 40 Galerien in 17 Ländern zeitgenössische Fotografie einem internationalen Publikum zugänglich. Mehr als 1'800 Arbeiten von 200 etablierten Künstlern und vielversprechenden Newcomern sind als handsignierte Originale in limitierten Auflagen von meist 75 bis 150 Exemplaren erhältlich. Auf der Website erhält man Einblick in das gesamte Portfolio und Informationen zu den Künstlern.

[www.lumas.ch](http://www.lumas.ch)

Fotos: Claudio Gotsch

**M**it der neuen LUMAS-Bilderserie des La Punter Fotografen

Claudio Gotsch kann jeder das Engadin zu sich nach Hause holen. Die acht Motive umfassende Serie besteht zur Hälfte aus schwarz-weißen Tierbildern, denn Gotsch ist leidenschaftlicher Tier- und Naturfotograf. Schon im Alter von zehn Jahren lichtete Claudio Gotsch Tiere im Wald mit einer kleinen gelben Unterwasserkamera ab. Die Fotos legen durch reduzierte Farbwahl und Hintergründe den Fokus ganz auf das Tier. „So kann man die Seele des Tiers im Bild wiedererkennen“, erklärt der Fotograf.

Daneben besteht die Serie aus Fotografien der Engadiner Landschaft. „Sie sollen zeigen, in welcher wunderbaren Gegend die Tiere ihr Zuhause haben. Ich darf mich glücklich schätzen, dies auch mein Zuhause nennen zu dürfen“, so Claudio Gotsch. „In den letzten Jahren wurden wir immer wieder gefragt, ob wir auch Engadin-Motive im Portfolio haben“, ergänzt LUMAS-CEO Bernd Stadlwieser. „Es gibt viele Menschen, die Graubünden lieben und sich Fotografien der wunderschönen Seen, Berge und Täler nach Hause holen wollen. Mit Claudio Gotsch haben wir einen Fotografen gefunden, der seine Heimat nicht nur liebt, sondern auch fotografisch perfekt in Szene setzt.“



LUMAS Schweiz  
Marktgasse 9, 8001 Zürich  
Fischmarkt 1, 4051 Basel

KÜNSTLERHAUS

# HIER SPIELT DIE MUSIK

Mit der Chesa da Cultura rief Cellist Albert Roman in St. Moritz ein ganz besonderes Projekt ins Leben: eine Begegnungsstätte für Nachwuchskünstler, einen Förderraum für junge Talente – ein Haus voller Musik.

# G

anz am Ende der Via Dimlej steht sie, die Chesa da Cultura, direkt am St. Moritzersee. Mit dem Künstlerhaus erfüllte sich Cellist Albert Roman einen Traum: „Ich wollte ein Haus bauen, das immer bewohnt ist. Und wenn die jungen Musiker hier musizieren, dann lebt das Haus – das ganze Jahr.“

Albert Roman ist ein echter Engadiner, der bereits mit sieben Jahren seine Passion für das Cello entdeckte. Er studierte in Paris und Basel, wo er im Orchester und als Solocellist spielte. In seine Heimat zog es ihn jedoch während seiner Ferien immer wieder zurück. Nach einem Treffen mit Marguerite Staehelin Mitte der 1990er-Jahre in New York riefen sie gemeinsam die Chesa da Cultura als Kulturzentrum für Musiker ins Leben. Ehrenpräsident der Stiftung Pro Musica e Cultura als Trägerin der Chesa da Cultura war bis zu seinem Tod im Januar 2016 der bekannte Komponist und Dirigent Pierre Boulez. Roman, der sich selbst nur zu gut an seine eigene Ausbildung erinnern kann, wollte Talente fördern: „Junge Künstler bekommen hier die Möglichkeit, mit bekannten Professoren zu arbeiten, die sonst gar keinen Unterricht geben. So lernen sie die Spezialisten ihres Fachs kennen.“ Ehemalige Studenten



Albert Roman spielt Cello in der Chesa da Cultura.

erinnern sich noch nach Jahren gerne an die inspirierende Zeit in der Chesa da Cultura mit ihren verehrten Dozenten, die sie nicht nur im Unterricht, sondern auch privat kennen lernen konnten. Während eines Kurses leben hier alle, Dozenten und Studenten, zusammen und bilden sozusagen eine „Geigen-Familie“, eine „Komponisten-Familie“ oder eine „Cello-Familie“. Es finden jährlich fünf bis sechs Meisterkurse von einer Woche in der Chesa da Cultura statt. Renommierete Künstler wie Sofia Gubaidulina, Oscar Ghiglia, Klaus Huber, Gary Karr, Rudolf Kelterborn, Miklós Perényi,





Die Chesa da Cultura liegt idyllisch am St. Moritzersee. Ihr Motto: „Künstlerischer Austausch – Kreative Entfaltung“.

Fotos: PR

Wolfgang Rihm, Hopkinson Smith, Maurice Steger und natürlich Albert Roman selbst haben hier schon Kurse gegeben.

Die jungen Musiker – bis zu 25 finden in der Chesa da Cultura Platz – sollen in Ruhe an einem idyllischen Ort arbeiten können und das kreative Feeling der Chesa mit in die Welt hinaus nehmen. „Es ist für sie ein Rückzugsort, wo sie sich ohne finanziellen Aufwand von der malerischen Umgebung, dem Licht und der Stimmung des Engadins inspirieren lassen können“, so Roman. Nach jedem Kurs präsentieren die Teilnehmer ihr Können in einem

## ÜBER ALBERT ROMAN

*Albert Roman wurde in Celerina geboren und wuchs in einer musikbegeisterten Familie auf. Nach dem Berufsstudium an der Musik-Akademie Basel setzte er seine Studien bei André Navarra in Paris, bei Pierre Fournier in Genf und bei Mstislav Rostropovitch fort. Nach einigen Jahren als Solocellist im Radiosinfonieorchester „Radio Svizzera Italiana“ war er neben seinen Konzerten als Cellolehrer an Musikschulen und Musikhochschulen tätig. Für seine Verdienste um die Förderung des chinesischen Musikernachwuchses wurde ihm 1999 der Kulturpreis Friendship Award der Volksrepublik China verliehen.*

*Albert Roman ist Dirigent des Swiss China Cello Orchestra und künstlerischer Leiter der Chesa da Cultura in St. Moritz.*

[www.cultura-stmoritz.ch](http://www.cultura-stmoritz.ch)

Konzert, das in dem vom bekannten Akustiker Russel Johnson (KKL Luzern) gebauten Musiksaal stattfindet. Das hauseigene Tonstudio nutzen nicht nur die Studenten, sondern auch bekannte Musiklabels. „Wegen der absoluten Stille rund um die Chesa da Cultura können hier bei Tag und bei Nacht Aufnahmen gemacht werden“, erklärt Roman.

Neben dem Engadin hat Albert Roman auch zu China eine besondere Bindung. Seit 1997 unterrichtet er dort an Hochschulen, 1999 eröffneten 20 chinesische Cellisten die Chesa da Cultura als „First China Cello Orchestra“. Unter der Leitung von Albert Roman hatte das Orchester innerhalb von drei Wochen ein Tourneeprogramm einstudiert, das in den Metropolen Chinas mit Begeisterung gefeiert wurde. „Asiaten lieben klassische Musik“, so Roman. „Wenn wir in einem Konzert hier 800 Zuhörer haben, ist das viel, in Asien haben wir immer mehrere Tausend.“

Das Wichtigste für Albert Roman sind Ausbildung und Förderung der jungen Leute – egal ob in Shanghai oder St. Moritz. Eigene Kinder hat er nicht. Ob er das bedauert? Er sagt: „Die vielen Cellisten, die ich seit meinem 18. Lebensjahr unterrichtet habe, sind ein wenig wie meine Kinder ...“

Autorin: Valentina Knapp-Voith



# *MANUFAKTUR*

Die Fussgängerzone von St. Moritz zeigt im Sommer ihr weltgewandtes, farbenfrohes Gesicht. Traditionelle Geschäfte mit vielfältigen Sortimenten laden zum Bummeln ein, und Gäste und Einheimische entdecken regionale und internationale Schätze.



Foto: Patrick Blarer

TRADITION UND QUALITÄT

# DIE KASCHMIR-DYNASTIE

Natascha Lamm leitet das Cashmere House Lamm in St. Moritz in der vierten Generation. Das Traditionsunternehmen führt die wohl grösste Auswahl an Kaschmirartikeln weltweit. Wir sprechen mit Natascha Lamm über Mode, Stil und darüber, warum Kaschmir perfekt zu St. Moritz passt.

FOTOS: PATRICK BLARER

**H**eute ist es doch ein bisschen warm für Kaschmir!“ Die sympathische Natascha Lamm, sportlich-elegant in einem Mantel aus einer aktuellen Kollektion, erscheint gut gelaunt zu unserem Termin. Sie ist eine Frau ohne Allüren. So trägt sie auch das Tablett mit den Getränken selbst und lässt sich nicht von ihren Mitarbeitern bedienen. Wir sitzen bei strahlend schönem Wetter auf der Dachterrasse des Cashmere House Lamm mit bestem Ausblick über den Marktplatz von St. Moritz. Mit der Location mitten im Dorf ist das Geschäft der Platzhirsch des exklusiven Stricks. Geführt wird das Unternehmen von Natascha Lamm in der vierten Generation. „Das Geschäft hatte gerade sein 80-jähriges Jubiläum, und ich bin 40“, erzählt die Inhaberin fröhlich. Alter spielt für Natascha Lamm keine Rolle. Höchstens, wenn es um ihre langjährige Liebe zu Kaschmir geht: „Mein erstes Kaschmirteil war eine Babydecke, die benutzt, glaube ich, heute einer meiner Cousins für seine Kinder.“



Wer ein Kleidungsstück aus Kaschmir sucht, wird im Cashmere House Lamm garantiert fündig.

Die soeben im Retro-Mountain-Chic renovierte Modeboutique hat mit ihren etwa 3'500 Pullovern auf 200 Quadratmetern eine beachtliche Kaschmirauswahl. Nicht nur die Herren und Damen des Jetsets werden hier fündig, auch Babysachen, Masshemden und auf Wunsch sogar individuell angefertigte Pullover gibt es zu kaufen. Lamm führt aber nicht nur 15 unterschiedliche Marken, sondern auch ein hauseigenes Label. Dort werden jede Saison etwa 20 neue Teile aufgelegt. Einer der Bestseller unter Einheimischen und Gästen: eine kuschelige Decke mit jährlich



Kennt sich aus mit dem St. Moritzer  
Stil: Modeexpertin  
Natascha Lamm



*„EIN PULLOVER  
AUS KASCHMIR HÄLT  
EIN LEBEN LANG.“*

Natascha Lamm



Das Cashmere House Lamm führt die wohl weltweit grösste Auswahl an Kaschmirartikeln (1 & 3). Neben bekannten Labels gibt es auch Produkte einer hauseigenen Marke, etwa eine Decke mit jährlich wechselndem St. Moritz-Motiv (2).



wechselndem St. Moritzer Motiv. Die auf 20 Stück limitierte Edition zeigt mal einen Skiläufer, mal eine Eiskunstläuferin über dem bekannten St. Moritz-Schriftzug. Ebenfalls exklusiv gibt es bei Lamm einen St. Moritzer Skipullover im Retro-Look. „Ich persönlich trage auch zum Ski- oder Langlauf am liebsten Kaschmir. Meine Freunde sagen, ich spinne, aber ich mag es lieber als Synthetik auf der Haut“, erzählt Natascha Lamm.

Die 40-jährige Modeexpertin weiss, was ihre Kunden mögen. „Wir decken alle Altersgruppen ab und halten viele Stammkunden über Jahrzehnte. Da kamen früher die Grosseltern und heute die Enkel“, so Natascha Lamm. Dass Kaschmir nie aus der Mode kommt, liegt für sie vor allem an der exklusiven Qualität des Stoffs: „Wenn man etwas Hochwertiges haben möchte, woran man länger Freude hat, lohnt es sich zu investieren“, so Natascha Lamm. Wer ein solch edles Teil in Händen hält, kann sich kaum vorstellen, wie viel Sorgfalt bei der Herstellung erforderlich ist. Es beginnt beim Rohmaterial: „Die ganz langen, dünnen Haare der Bergziegen aus China, der Mongolei oder Afghanistan sind die Topqualität. Nur die geht nach Europa“, erklärt Natascha Lamm. Die Ziegen werden nur gekämmt und niemals geschoren. Im zweiten Schritt wird aus den Haaren das Garn hergestellt, und schliesslich werden die Strickwaren produziert. Eine nachhaltige und faire Herstellung ist Natascha Lamm wichtig: „Wir produzieren nur mit Fair Trade oder in Europa – Schottland oder Italien.“ Und hat sie schon einmal einen Pullover selbst gestrickt? „Nein“, lacht sie. „Das Stricken habe ich versucht, aber es liegt mir leider überhaupt nicht.“

Natascha Lamm ist es wichtig, dass sich ihre Mitarbeiter wohlfühlen und sie Freude am Produkt und der Arbeit haben. Die Lamm-Firmenphilosophie: Tradition, Wertigkeit, Freude. Deshalb betreut Natascha Lamm ihre Kunden auch nach Verlassen des Geschäfts. Mit ihrem „Kaschmir Care Programm“ bietet sie ihren Kunden einen Wasch- und Repara-

#### ÜBER NATASCHA LAMM

*Natascha Lamm wurde 1975 in St. Moritz geboren. Nach ihrem BWL-Studium an der Universität in Fribourg lebte sie in Zürich und arbeitete dort für einen grossen Konzern. Seit 2008 ist sie im familien-eigenen Geschäft tätig und leitet es seit 2011 alleine. Sie liebt es, Dinge auszuprobieren, malt und macht gern Sportarten wie Yoga, Biken, Windsurfen, Joggen und Tennis. Sie ist stolz darauf, eine St. Moritzerin zu sein, „weil ich es hier so schön finde“.*

turservice, da sich viele nicht trauen, die edlen Pullover selbst zu waschen. Doch auch ihre Pflegetipps gibt Natascha Lamm gern weiter: „Am besten wäscht man Kaschmir (mit Ausnahme von gewobenem Kaschmir, der wird filzig) mit Wollwaschmittel oder Kindershampoo ohne Bleichmittel per Hand oder mit dem Wollprogramm in der Waschmaschine. Mit Dampf kann man ihn anschliessend bügeln.“ Der Aufwand lohnt sich: „Ich habe zu Hause Kaschmirpullover, die älter sind als ich. Wenn man keine Motten im Schrank hat, hält sich ein Pulli von uns über mehrere Generationen.“ Aber ändert sich nicht der Stil mit der Zeit? „Unsere Ware unterliegt nicht vollkommen den Modetrends, und unser Sortiment ist nur zu 30 Prozent trendig. Ein klassischer Pulli kommt nie aus der Mode!“, so Natascha Lamm.

Dass Natascha Lamm nach verschiedenen Stationen 2008 zurück in ihren Heimatort St. Moritz gekommen ist, hat sie nie bereut: „Ich habe meinen Traumberuf gefunden und freue mich, diesen an einem Ort ausüben zu können, den ich liebe. In der Hochsaison ist es wunderbar international und voll, die Nebensaison mag ich aber auch sehr, weil man die Einheimischen öfter trifft.“ Und vielleicht mag sie diesen Ort ja auch ein bisschen deshalb, weil sie hier (fast) das ganze Jahr über Kaschmir tragen kann.

Autorin: Valentina Knapp-Voith

#### INFO

Cashmere House Lamm  
Via Maistra 15  
7500 St. Moritz  
T +41 81 833 33 15  
www.cashmerelamm.ch

# SO SCHMECKT ST. MORITZ

Was wäre, wenn St. Moritz ein Menü wäre? Welche Zutaten gehören hinein? Und welche Gerichte spiegeln die Seele des Ortes am besten wider? Wir fragen Tohru Nakamura, deutsch-japanischer Virtuose am Herd und Gastkoch beim St. Moritz Gourmet Festival 2016.

**P**urist“, „Aromen-Virtuose“, „Entdeckung des Jahres“ – Tohru Nakamura durfte schon viele Lobeshymnen auf seine Kochkunst hören. Der Sohn eines japanischen Vaters und einer deutschen Mutter zaubert seit 2013 als Chef de Cuisine im Münchner Traditionshaus Geisels Werneckhof eurasische Kreationen auf die Teller, die bereits mit einem Michelin-Stern und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurden. Beim diesjährigen St. Moritz Gourmet Festival war der 32-Jährige einer von neun Spitzenköchen, welche die Festivalgäste mit japanischen Hochgenüssen begeisterten.

**Herr Nakamura, wie haben Sie das St. Moritz Gourmet Festival 2016 empfunden?** Es war eine unglaublich spannende Abwechslung zum Alltag und sehr interessant zu erleben, wie die Kollegen arbeiten, und ihre Gerichte zu probieren. Ich finde, die Gastköche beim Festival waren eine sehr gelungene Mischung aus Vertretern der traditionellen japanischen Küche,

modernen Interpreten und Köchen, die mit japanischem Hintergrund europäisch kochen. Obwohl alle einen japanischen Namen tragen, hat jeder einen individuellen Stil. Dazu kamen die Reaktionen der Gäste: Wir waren gespannt, wie unsere Gerichte bei einem so internationalen Publikum ankommen. Und grundsätzlich ist St. Moritz natürlich eine spektakuläre Kulisse – die Aussicht vom Tal auf die Bergspitzen und die Landschaft, der See, die Spitzenhotels – das ist einfach atemberaubend. Wir sprechen hier von einem der wichtigsten Gourmetfestivals weltweit – davon ein Teil zu sein hat uns sehr gefreut.

**Normalerweise kochen Sie im Flachland, beim Gourmet Festival auf 1'850 Meter Höhe. Wie haben Sie sich darauf vorbereitet?** Gewisse Rezepte funktionieren in der Höhe nicht, etwa Soufflé. Das ist in München ein bombensicheres Gericht, in St. Moritz jedoch eine Herausforderung. Man muss in der Höhe alles viel länger kochen, mit Temperaturen arbeiten.

Im Restaurant Cà d'Oro  
im Kempinski Grand  
Hotel des Bains serviert  
Tohru Nakamura sein  
Signature-Menü.

Foto: Jelena Moro (1)



#### ÜBER TOHRU NAKAMURA

*Tohru Nakamura, Jahrgang 1983, ist Küchenchef in Geisels Werneckhof in München und erkoche sich dort bereits einen Michelin-Stern und 18 Gault-Millau-Punkte. Der Deutsch-Japaner absolvierte seine Kochlehre im Hotel Königshof in München und arbeitete danach jeweils zwei Jahre bei den Sterneköchen Joachim Wissler und Sergio Herman. Bevor er zurück nach München ging, zog es Nakamura zu Tokios besten Restaurantadressen, um seine Kenntnisse der japanischen Küche zu vertiefen. Im Januar 2016 sorgten Nakamura und sein Team mit kulinarischer Raffinesse für Gaumenfreuden beim Publikum des St. Moritz Gourmet Festivals.*

[www.geisels-werneckhof.de](http://www.geisels-werneckhof.de)

Daher haben wir uns im Vorfeld genaue Gedanken über das Menü gemacht und uns eng mit Matthias Schmidberger vom Kempinski Grand Hotel des Bains abgestimmt. Sein Team hat uns perfekt unterstützt.

**Was haben Sie für die Festivalgäste gekocht? Und wie spiegelten diese Gerichte St. Moritz wider?** St. Moritz ist ein sehr kosmopolitischer Ort mit internationalem Publikum. Diesen Gästen wollten wir etwas Besonderes bieten: unsere europäisch-japanische Küche, angereichert mit lokalen Produkten aus dem Engadin. Unser Menü bestand somit zum Teil aus bekannten Gerichten – etwa unserem Kaisergranat mit Tonkabohne, Sellerie und Zitronenmelisse –, teils aber auch aus Gängen, die wir exklusiv für das Festival kreiert haben. Wir haben uns von der Region inspirieren lassen und Zutaten wie Bergkäse und Bündner Fleisch verwendet. Die Gäste sollten ein einmaliges Menü bekommen, das sie bei uns in München nicht essen können. Und das gleichzeitig perfekt zu St. Moritz passt.

**Sie pflegen eine japanische Kochphilosophie. Inwiefern?** Wir probieren generell sehr viel aus, etwa wie wir Produkte schneiden, garen und anrichten, denn jede Zutat verlangt eine eigen-

ne, passende Zubereitung. Diese japanische Kochphilosophie – das Produkt sehr wertzuschätzen – steht bei jedem unserer Gerichte stets im Mittelpunkt.

**Im Festivalmenü kann man Ihre neue kulinarische Ausrichtung wiedererkennen. Bitte erklären Sie uns diese.** Die Inspiration kam mir in Japan, weil Japaner in der Küche Fisch, Fleisch und Gemüse so unverfälscht und pur wie möglich präsentieren. In den letzten Jahren ist auch unsere Küche fokussierter und reduzierter geworden, was sich darin widerspiegelt, dass alle Gänge aus den zwei angebotenen Menüs frei miteinander kombinierbar sind. Wir empfehlen zwar eine Kombination, aber der Gast kann sich seine sieben Gänge auch individuell zusammenstellen – jede Variante ergibt ein harmonisches Bild.

**Sie waren nicht zum ersten Mal in St. Moritz. Was schätzen Sie am Engadin?** Ich war früher in den Ferien oft mit meinen Eltern hier. Als ich nun beim Gourmet Festival war, sind all die schönen Kindheitserinnerungen wieder wach geworden. Man kann sagen: Ich habe das Engadin für mich wiederentdeckt und freue mich auf meinen nächsten Urlaub hier.

Interview: Yasmine Sailer



St. Moritz Gourmet Festival  
30. Januar – 3. Februar 2017  
[www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch)

# VORSCHAU

Die Vorfreude wächst: In der nächsten Ausgabe unseres Magazins blicken wir hinter die Kulissen des größten Events der Saison – der Ski-Weltmeisterschaft 2017 in St. Moritz. Außerdem: funkelnder Schnee, Engadiner Gaumenfreuden im Hotel Suvretta House, Skulpturen aus Eis und Geheimtipps vom Freeski-Profi.



Made in Engadin: Nando Wespi stellt mit Bruder Dino und Freund Raffael Viletta seit 2012 in Silvaplana ganz besondere Ski her.



Es ist das Winterereignis schlechthin: die Ski-WM 2017 in St. Moritz. Wir sprechen mit Menschen, die zum Gelingen des Events beitragen.



Bei der Schlitteda kutschieren die Burschen ihre Mädchen mit festlich geschmückten Schlitten durch die verschneite Landschaft.

Fotos: Filip Zuan, [Swiss-image.ch](http://Swiss-image.ch)/Christof Sonderegger

*„GESEHEN HABE ICH VIELE  
LANDSCHAFTEN, UND GEFALLEN HABEN  
MIR BEINAHE ALLE, (...) UND WOHL  
DIE SCHÖNSTE, AM STÄRKSTEN AUF  
MICH WIRKENDE VON DIESEN  
LANDSCHAFTEN IST DAS OBERE ENGADIN.“*

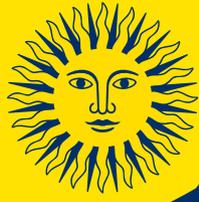
HERMANN HESSE, SCHRIFTSTELLER, 1877–1962



---

*Tourismusorganisation Engadin St. Moritz  
Via San Gian 30  
CH-7500 St. Moritz  
[www.engadin.stmoritz.ch](http://www.engadin.stmoritz.ch)*





*St. Moritz*®

TOP OF THE WORLD

