St. MORITZ

MENSCHEN UND GESCHICHTEN VOM GIPFEL DER WELT

Ausgabe Winter 2016/2017

SPORTBEGEISTERT

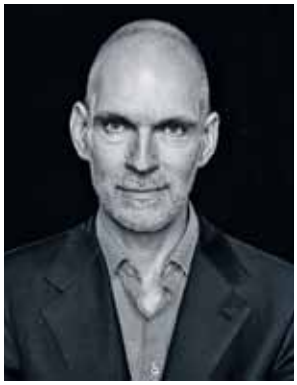
Logenplatz für Sport-Enthusiasten: Alpenpanorama, erstklassige Pisten und packende Wettkämpfe lassen unser Herz diesen Winter höherschlagen

St. Moritz

ANINA RETHER

Die Schweizer Autorin Anina Rether ist neu im Team des St. Moritz Magazins. Die ausgebildete Musikerin und ehemalige Ressortleiterin Kultur und Reisen bei der Schweizer Illustrierten ist mit ihrem profunden Kulturwissen prädestiniert für Themen aus der Rubrik „Musse“. So begleitete sie für diese Ausgabe die Schlitteda und machte sich auf die Suche nach Filmdrehorten im Engadin. Ist sie nicht gerade für uns in den Bergen unterwegs, arbeitet sie als Buchautorin und Journalistin in Zürich.

MARK VAN HUISSELING



Mark van Huisseling ist Kolumnist, Zeitschriftenmacher und Autor. Seine Artikel erscheinen in der Weltwoche, dem Magazin des Tages-Anzeigers und anderen Zeitschriften in der Schweiz und im Ausland. Er lebt in Zürich und auf Ibiza und fährt seit 15 Jahren regelmässig und oft nach St. Moritz. Für dieses Heft besuchte er ausnahmsweise nicht seine Lieblingshütte Alp Clavadatsch, sondern schaute den Nachwuchs-Freestylern bei ihren Tricks zu und interviewte Visionär Otto Steiner.

FILIP ZUAN

„Mein Fokus seit jeher ist, die besonderen Momente im Leben einzufangen. Es ist wie dieses Gefühl nach einem Tag auf dem Schwarzeis oder einem Powder-Tag beim Snowboarden ... Dieses Gefühl von tiefer Zufriedenheit“, beschreibt Filip Zuan seine Liebe zur Fotografie. Die Arbeiten des Engadiners wurden bereits in renommierten Publikationen rund um den Globus veröffentlicht. Für das St. Moritz Magazin fotografierte er einige Geschichten, vom Snow-Polo bis zur Rhätischen Bahn.

MAX GALLI

Max Galli, geboren 1952 in Freiburg im Breisgau, Deutschland, besuchte nach seiner Ausbildung zum Fotografen die Bundesfachschule für Photographie in Hamburg, die er mit der Meisterprüfung abschloss. Seit 1982 ist er als selbstständiger Fotograf und Fotojournalist tätig und lebt in St. Moritz. Seine Spezialgebiete sind Reise-, Architektur- und Landschaftsfotografie sowie kulturelle Themen. Für dieses Magazin fotografierte er den Eiskünstler Reto Grond bei der Arbeit.

GINA MÜLLER

Illustratorin Gina Müller aus Wien hat sich für uns des Themas „Was wäre, wenn St. Moritz ein Kunstwerk wäre?“ angenommen (Seite 64). „Bei der Illustration für das St. Moritz Magazin bekam ich Lust auf die Berge und Skifahren, obwohl ich sonst eher ein ‚Meermensch‘ bin“, erzählt sie. Die Österreicherin hat schon für Printmedien wie Brand Eins oder NZZ und für Mode- und Schmucklabels gearbeitet.

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: Mark van Huisseling, Valentina Knapp-Voith, Christian Krabichler, Anina Rether, Stefan Skiera
Creative Director Editorial: Christine Fehenberger • *Artdirector:* Charlotte Bourdeix • *Grafik:* Regina Fichtner
Bildredaktion: Franziska Cruccolini, Silke Frohmann (freie Mitarbeiterin) • *Titelbild:* Romano Salis
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.

Fotos: Tobias Stahel (1), Lillian Müller (1), Filip Zuan (1), Max Galli (1), Romano Salis (2)

WINTER 2016/2017

02 MITWIRKENDE, IMPRESSUM

04 **SPORTBEGEISTERT**
06 EDITORIAL: ARIANE EHRAT IM GESPRÄCH MIT WENDY HOLDENER

08 **SPORTERLEBNIS**
10 WELTMEISTERLICH
Diese Menschen sorgen dafür, dass die Ski-WM 2017 in St. Moritz ein voller Erfolg wird
18 SPASS AM BERG
Mit dem Freeski-Nachwuchs erkunden wir die Snowparks auf Corvatsch und Corviglia
22 HOCH ZU ROSS
Auf dem zugefrorenen St. Moritzersee wird im Januar Snow-Polo gespielt

26 **KULINARIK**
28 IN DER KÜCHE MIT … FABRIZIO ZANETTI
Der Engadiner Küchenchef bringt britisches Flair ins Hotel Suvretta House
32 GENUSS IN VOLLER FAHRT
Die Reise im Speisewagen nach St. Moritz ist ein Gedicht für Augen und Gaumen

36 **MANUFAKTUR**
38 BRETTERBUSINESS
Drei junge Männer stellen die idealen Ski her – als Hobby und für den Eigengebrauch
42 „DAS EIS IST REIF!“
Der St. Moritzer Künstler Reto Grond macht aus Eisblöcken wahre Kunstwerke

46 **NATURSCHÖNHEIT**
48 EISKALTE DIAMANTEN
Eine Wissenschaft für sich: die Beschaffenheit von Schnee
53 ZEITGEMÄSSER EMPFANG
Die Tourist-Information in St. Moritz wurde zur modernen iLounge umgestaltet

54 **MUSSE**
56 FRÜHLINGSGEFÜHLE IM WINTERZAUBER
Bei der Schlitteda kutschieren Paare in Pferdeschlitten durch die verschneite Landschaft
60 GROSSES KINO
Für zahlreiche Hollywoodblockbuster wurde und wird das Engadin zur Filmkulisse

64 WAS WÄRE, WENN?
Interview mit Otto Steiner, Inhaber der Kreativwerkstatt Steiner Sarnen Schweiz

66 VORSCHAU: DIE NÄCHSTE AUSGABE

SPORT-BEGEISTERT

Der Schweizer Beat Feuz am Freien Fall während des Ski-Weltcup-Finales in St. Moritz 2016: Gleich wird er in wenigen Sekunden auf 140 Stundenkilometer beschleunigen. Und während bei ihm Adrenalin durch die Adern schiesst, halten die Zuschauer am Pistenrand den Atem an. Solche und ähnliche Szenen erwarten Gäste und Einheimische, wenn im Februar der Startschuss für die FIS Alpinen Ski-Weltmeisterschaften in St. Moritz fällt. Wir laden Sie zu diesen besonderen Momenten ein – lassen Sie sich inspirieren!

Foto: Alessandro della Bella

ARIANE EHRAT IM GESPRÄCH MIT WENDY HOLDENER

Skiprofis unter sich: Tourismusdirektorin Ariane Ehrat traf die Schweizer Slalomspezialistin Wendy Holdener und sprach mit ihr über St. Moritz, Sportbegeisterung und die Ski-Weltmeisterschaften 2017.

Ariane Ehrat: Wendy, du hast eine tolle Saison hinter dir und hast im Gesamtweltcup die Kombinations-Disziplinenwertung gewonnen – was bedeutet dir der Skirennsport? Wendy Holdener: Skifahren war schon immer mein Hobby und auch sehr früh mein Berufswunsch. Als Kind war es ein sehr entfernter Traum, aber als ich dann in die Sportschule ging, wurde der Traum immer realer. Heute ist es einfach meine Leidenschaft. Der Skirennsport ist mein Job, aber es fühlt sich nicht wie mein Job an.

Ariane Ehrat: Im kommenden Februar steht die Heim-WM in St. Moritz an. Hast du dafür schon konkrete Ziele? Wendy Holdener: Ich weiss, dass

Wendy Holdener gewann 2015/16 die kleine Kristallkugel in der Super-Kombination.

ich das Potenzial habe, aufs Podest zu fahren, und das ist sicherlich auch das Ziel. Als wir im Sommer 2015 ein Konditionstraining in St. Moritz absolviert haben, wurde mir zum ersten Mal bewusst, dass hier bald die Ski-WM stattfindet. Da wurde mir richtig warm ums Herz. Ich freue mich darauf!

Ariane Ehrat: Ist eine Heim-WM in der Schweiz für dich etwas anderes als Weltmeisterschaften irgendwo auf der Welt? Wendy Holdener: Ich habe noch nie eine Heim-WM erlebt, aber ich denke, dass es auf jeden Fall ein spezielles Ereignis ist. Die Freunde, die dort hinkommen, um dir zuzuschauen, das Publikum, das hinter dir steht und dich trägt … Ich hoffe, wir können den Heimvorteil ausnutzen. Ich bin immer gern in St. Moritz, habe dort viele Rennen bestritten. Es gefällt mir dort.

„AUF DEM BERG WIRD EINEM BEWUSST, DASS MAN SEINEN TRAUM LEBT."

Wendy Holdener, Skirennfahrerin

Ariane Ehrat: Was gefällt dir besonders an St. Moritz? Wendy Holdener: Wenn man sich vor dem Skifahren aufwärmt und den Sonnenaufgang sieht. Diese frühen Morgenstunden oben auf dem Berg sind ein absoluter Bonus. Sicher gibt es Tage, da fällt es mir schwerer aufzustehen und in die Skischuhe zu schlüpfen, aber wenn man dort oben steht, freut man sich aufs Training, und es wird einem bewusst, dass man seinen Traum lebt.

ÜBER WENDY HOLDENER

Im Alter von drei Jahren stand Wendy Holdener erstmals auf Ski, mit 16 Jahren fuhr sie bereits im C-Kader von Swiss-Ski. Die aus Unteriberg im Kanton Schwyz stammende Sportlerin gewann in der Saison 2015/16 die Kombinations-Disziplinenwertung im Gesamtweltcup und ist mit gerade 23 Jahren die derzeit beste Schweizer Slalomfahrerin.

ÜBER ARIANE EHRAT

Ariane Ehrat wurde 1961 in Schaffhausen geboren. Als Skirennfahrerin wurde sie bei den Olympischen Spielen in Sarajevo Vierte und gewann bei der WM 1985 Silber in der Abfahrt. Seit 2008 ist die Kommunikationswissenschaftlerin Tourismusdirektorin von Engadin St. Moritz und Herausgeberin des St. Moritz Magazins.

Ariane Ehrat: Was verbindest du mit dem Thema „Sportbegeisterung", wenn du an St. Moritz denkst? Wendy Holdener: Wir Athleten sehen, wie viel Leidenschaft das Engadin in uns investiert. In St. Moritz sind jedes Jahr Weltcup- und Nachwuchsrennen, und die machen viel Arbeit. Die Leidenschaft der Helfer spürt man hier sehr deutlich, und das ist für uns Athleten Gold wert.

Ariane Ehrat: Einer unserer Slogans für die Ski-WM ist „Live the Future". Wie wichtig sind aus deiner Sicht solche Sportgrossveranstaltungen für die Jugend? Wendy Holdener: Bei der letzten WM 2003 in St. Moritz war mein Onkel mit meinen zwei älteren Brüdern als Zuschauer hier. Das war ein grosses Highlight für die drei. Ich denke, für die Jugend, die uns unterstützt und mitfiebert, ist es genauso ein Erlebnis wie für uns Skirennfahrer.

Ariane Ehrat: Vielen Dank, Wendy. Wir drücken dir die Daumen – für das Training und die WM!

Fotos: fotosolar.ch, imago

SPORTERLEBNIS

Ob Profiathlet oder Zuschauer, auf dem Berg oder im Tal, Einheimischer oder Gast – die Begeisterung für Sport aller Art ist in St. Moritz spür- und erlebbar. Die einen entdecken Ski fahrend das Engadin oder jubeln den Polospielern auf dem zugefrorenen St. Moritzersee zu. Und die anderen stecken all ihr Engagement und Herzblut in die Ski-WM 2017, um sie zu einem einmaligen Erlebnis zu machen.

Foto: 2008 Engadin St. Moritz Mountains/ Daniel Martinek

SKI-WM 2017

WELT-MEISTERLICH

Im Februar trifft sich wieder der internationale Rennzirkus in St. Moritz: Dann finden die FIS Alpinen Ski-Weltmeisterschaften statt. Damit das Sportevent für Athleten und Zuschauer zum Erfolg wird, geben Tausende Helfer und Experten hinter den Kulissen ihr Bestes. Vier von ihnen haben wir getroffen.

FOTOS: FILIP ZUAN

Der Grund, warum eine Ski-WM in St. Moritz reibungslos verläuft, warum die Zuschauer sich wohlfühlen und die Profis ideale Bedingungen vorfinden, sind sie: Voluntari, Helfer und Experten, die – oft still und leise im Hintergrund – ihr Engagement und Wissen in die Vorbereitungen einbringen. 1'900 Freiwillige haben sich seit Oktober 2015 bei den Voluntari Engiadina angemeldet, um bei der WM 2017 zu helfen, dazu kommen noch mal unzählige Mitarbeiter, die im Organisationskomitee (OK), in Hotels, Restaurants, auf der Piste und in den Teams der Athleten tätig sind. Dürfen wir vorstellen: vier Menschen, ohne die eine Ski-WM einfach nicht dasselbe wäre.

DER RENNLEITER: WIM ROSSEL

Wenn man von Belgien ins Engadin zieht, Flachland gegen Berge und Waffeln gegen Nusstorte tauscht, muss Liebe im Spiel sein. Genau so war es zumindest bei Wim Rossel, gebürtiger Belgier und Rennleiter bei St. Moritz Sports & Events. 1999, nach seinem Studium, wollte er für eine Saison im Club Med in St. Moritz als Skilehrer arbeiten. Nach zwei Tagen lernte er seine heutige Frau kennen – und aus der Wintersaison wurde ein ganzes Leben. Der 39-Jährige arbeitete zunächst als Ski- und Segellehrer – „zwei Traumjobs", wie er sagt – und schnupperte bei der Ski-WM 2003 in St. Moritz zum ersten Mal Rennluft. Als Mitglied des Rutschteams half er, die Pisten zu präparieren, und bekam die einzigartige Stimmung unter den Helfern hautnah mit. „Jeder setzte sich voll ein, arbeitete für das gleiche Ziel – der Welt eine tolle WM zeigen zu können", sagt Wim.

Genau das soll auch 2017 das Ziel sein. Wim Rossel und 450 bis 600 Helfer sind dabei für „alles oberhalb der Ziellinie" zuständig. Unter Martin Berthod, Chef-Rennorganisator, ist Wim Rossel als Rennleiter unter anderem zuständig für die Präparation der Damenpisten sowie die Sicherheit auf und neben der Piste. Er ist dafür verantwortlich, dass bei der WM die Pisten in Top-Zustand und für die Rennen vorbereitet sind. Seit 2008 macht er den Job – und er macht ihn nach eigenen Aussagen „sehr gerne. Die Tage sind oft lang und auch manchmal stressig, aber es wird nie langweilig." Die vielen Helfer, die Wim koordiniert,

Beschneiung, Torflaggen, Pistenmarkierung – Wim Rossel (l.) und sein Team sind für die komplette Vorbereitung der WM-Pisten zuständig.

„ICH FREUE MICH AUF DEN MOMENT, WENN WIR WISSEN: ‚WIR SIND BEREIT'."

Wim Rossel, Rennleiter Damen

sind fast alle Freiwillige der „Voluntari Engiadina". Viele sind jung, neu dabei und müssen erst in die Rennorganisation eingearbeitet werden. „Sie investieren viel Freizeit, geben 200 Prozent Einsatz für eine teils harte Arbeit", erzählt Wim. „Und für unsere Zukunft sind sie sehr wichtig. St. Moritz hat eine grosse Skirenntradition, und um diese Tradition auch die nächsten zehn oder 20 Jahre fortzuführen, braucht es eine begeisterte Jugend", ist Wim überzeugt. „Ich will schliesslich 2018 nicht alleine dastehen!"

Dass das passiert, ist ziemlich unwahrscheinlich. Die Voluntari sind begeistert und haben beim Weltcupfinale im März 2016 bereits gezeigt, dass sie für die WM gewappnet sind. Auch Wim Rossel ist mit der Generalprobe zufrieden: „Es hat alles sehr gut geklappt.

Janine Jung Perlati (l.) berät Breiten- und Spitzensportler bezüglich der optimalen Ernährung.

Klar kann man sich an der einen oder anderen Stelle noch verbessern, zum Beispiel beim Thema Zutrittskontrollen um die Pisten herum oder beim reibungslosen Ablauf der Trainings. Aber die FIS ist schon jetzt sehr zufrieden mit uns.“ Das Wichtigste ist für ihn, dass sein Team und er für jede Situation gerüstet sind. „Wir müssen alle Szenarien durchplanen und trotzdem flexibel bleiben, damit die Rennen pünktlich stattfinden können und optimal an die Verhältnisse angepasst sind.“ Erst dann kann sich der Rennleiter – zumindest für einen Augenblick – zurücklehnen. Wim: „Ich freue mich auf den Moment, wenn alles vorbereitet ist und wir wissen: ‚Wir sind bereit‘.“

DIE ERNÄHRUNGSEXPERTIN: JANINE JUNG PERLATI

„Mein Lieblingsessen? Popcorn!“ Die Antwort von Janine Jung Perlati kommt wie aus der Pistole geschossen – und hätten wir zugegebenermassen von einer Ernährungsexpertin, die Sportler berät, nicht erwartet. „Ich würde es jeden Tag essen“, erzählt sie weiter, „aber die Vernunft siegt.“

Die sympathische Janine Jung Perlati ist 1971 in Rapperswil geboren und zählt heute zu den bekanntesten Experten für Sportlerernährung der Schweiz. Nach einer Kochlehre im Fünf-Sterne-Haus Bürgenstock Resort in Luzern machte sie eine Ausbildung zum Diät-

„FÜR EINZELSPORTLER IST DIE ERNÄHRUNG SEHR WICHTIG.“

Janine Jung Perlati, Ernährungsberaterin

koch und besuchte die Schule für Ernährungsberatung in Zürich. Wie sie auf die Idee kam, Ernährungsberaterin zu werden? „Ich esse gern!“, erzählt Jung Perlati mit einem Lächeln. „Und mich hat schon immer interessiert, wie auch für Sportler genussvolles Essen möglich sein kann.“ Nach ihrer Ausbildung arbeitete Jung Perlati im Unispital Zürich und ist nun seit 14 Jahren in der Rehaklinik in Davos tätig. Dort berät sie Klienten, damit diese durch Ernährung ihre sportliche Leistung optimieren können. „Zu mir kommen vor allem Breitensportler, die in der Wettkampfvorbereitung stecken oder einfach wissen möchten, wie sie ihre Ernährung verbessern können. Ich berate aber auch Profisportler, die Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben oder allgemeine Probleme mit dem Essen“, so Jung Perlati.

Gerade bei Einzelsportlern wie Skirennläufern spielt die Ernährung eine äusserst wichtige Rolle. „Im alpinen Skisport durchlaufen die Athleten verschiedene Ernährungsphasen für Vorbereitung, Wettkampf und Regeneration. Im Training brauchen Spitzensportler genügend Eiweiss, Früchte, Gemüse und Kohlehydrate“, erklärt Janine Jung Perlati. „Und natürlich jederzeit ausreichend Flüssigkeit.“ Ein Carboloading wie etwa bei Langläufern und anderen Ausdauersportlern sei aber nicht nötig. Beim alpinen Skisport stehen Profis vor der Herausforderung, dass sie an Wettkampftagen andere Essenszeiten haben als im Training. Manchmal müssen die Sportler bis zu ihrem Start eine lange Zeit oben am Berg warten, in der sie nicht auskühlen dürfen. „Vor dem Rennen sollten die Athleten daher stets warme Getränke und leichte Snacks zur Hand haben“, so Jung Perlati. Man darf zwar direkt vor dem Wettkampf nicht zu viel trinken und essen, doch die Konzentrationsfähigkeit ist wichtig, daher sollte man auch nicht hungrig starten.

Und was empfiehlt sie Skifahrern ausserhalb des Profibereichs? Janine Jung Perlati: „Ein ausgewogenes Frühstück, um für den Tag auf der Piste fit zu sein. Brot oder Müsli, Milchprodukte, saisonale Früchte und ausreichend Getränke. Nicht zu viel und nicht zu wenig.“ Dass man mittags häufig auf einer Berghütte isst und dann schnell zu den Klassikern Spaghetti bolognese oder Olma-Bratwurst mit Pommes frites greift, sieht Jung Perlati nicht so streng: „Deftige Hüttenkost ist natürlich nicht die gesündeste Ernährung, aber an einem Tag ist das in Ordnung. Vielleicht schafft

man es ja, zu einer kleinen Portion zu greifen, und gleicht abends mit Fisch oder fettarmem Fleisch und Gemüse aus."

Bleibt zum Schluss noch die Frage, was die Expertin von den sogenannten Superfoods wie Chia-Samen und grünen Smoothies hält? „Natürlich sind diese gesund, aber im Grossen und Ganzen überbewertet. Superfoods sind eine gute Ergänzung, jedoch kein Ersatz für eine generell gesunde Ernährung."

DER NACHWUCHSORGANISATOR: ANDRI MEYER

Andri Meyer ist das, was man einen Strahlemann nennt: breites Lächeln, immer freundlich, stets gut gelaunt. Und damit die perfekte Besetzung für das Jugendorganisationskomitee, das für die Ski-WM 2017 ins Leben gerufen wurde. Das Jugend-OK ist St. Moritz' Bekenntnis zur eigenen Zukunft – was auch der Slogan „Live the Future" unterstreicht. Bereits 2011, als die Destination für die Ski-WM kandidierte, wurde die Idee geboren, parallel zum herkömmlichen OK ein Jugend-OK zu installieren. Man wollte einen Mix aus erfahrenen Persönlichkeiten und jüngeren, aufstrebenden Mitarbeitern schaffen – einen Generationswechsel, um langfristig die Durchführung erstklassiger Events sicherzustellen.

Das Jugend-OK besteht aus 20 jungen Menschen von 17 bis 28 Jahren, die eine Hälfte Frauen, die andere Männer. Aufgebaut ist es genau wie das „grosse" OK mit verschiedenen Ressorts, etwa Finanzen, Medien & PR, Voluntari oder Bauten. Andri Meyer ist für das Thema Sponsoring & Events zuständig. Der 24-Jährige stammt aus Bever, hat eine Ausbildung zum Koch im Hotel Giardino Mountain gemacht und besucht heute die Hotelfachschule in Luzern. Auf die Idee, sich beim Jugend-OK zu bewerben, kam er durch ein Zeitungsinserat. „Es ist eine einmalige Chance, bereits in jungem Alter bei einem Event wie diesem mitzuwirken. So eine Veranstaltung findet ja nicht jedes Jahr statt. Man kann viel lernen, und es ist eine super Erfahrung, hinter die Kulissen zu schauen", erzählt er. „Und man merkt, wie viel Arbeit eigentlich dahintersteckt!" Drei Monate nach der Bewerbung ging es los, mit etwa zwei Stunden Arbeit pro Woche. Mittlerweile sind es einige mehr. Viele Stunden ihrer Freizeit, die Andri und seine Kollegen freiwillig und mit viel Engagement dem Jugend-OK widmen.

Um die Arbeit kennenzulernen, betreut das Jugend-OK Events im Vorfeld der WM wie den FIS World Snow Day, einen Schneesporttag für Kinder, oder das Finale des Grand Prix Migros, das grösste Kinderskirennen in Europa. Begleitet werden sie bei der Arbeit von Mentoren aus dem OK. Sie geben ihr Wissen an die Teilnehmer des Jugend-OK weiter. „Im Rahmen der Ski-WM bekommt die Jugend von St. Moritz eine Möglichkeit, sich einzubringen. Das finde ich toll. Wir alle identifizieren uns sehr stark mit unserer Heimat", sagt Andri Meyer. „Wenn man in den Bergen aufgewachsen ist, zieht es einen immer wieder dorthin zurück." Andri findet, dass die Ski-WM sehr wichtig für die Destination ist. „Wir wollen zeigen, dass St. Moritz viel mehr ist als nur Luxus. Der Ort ist nicht nur offen für die Schönen und Reichen, sondern für jedermann. Skifahren ist ein Volkssport, der verbindet, insofern gibt die WM uns die Möglichkeit, der ganzen Welt zu zeigen, wie unbeschreiblich schön es hier ist." Und St. Moritz schätzt sich glücklich, dass solche jungen, engagierten, sportbegeisterten Menschen das Gesicht der Ski-WM 2017 sein werden.

„WIR WOLLEN ALLEN ZEIGEN, WIE SCHÖN ES HIER IST."

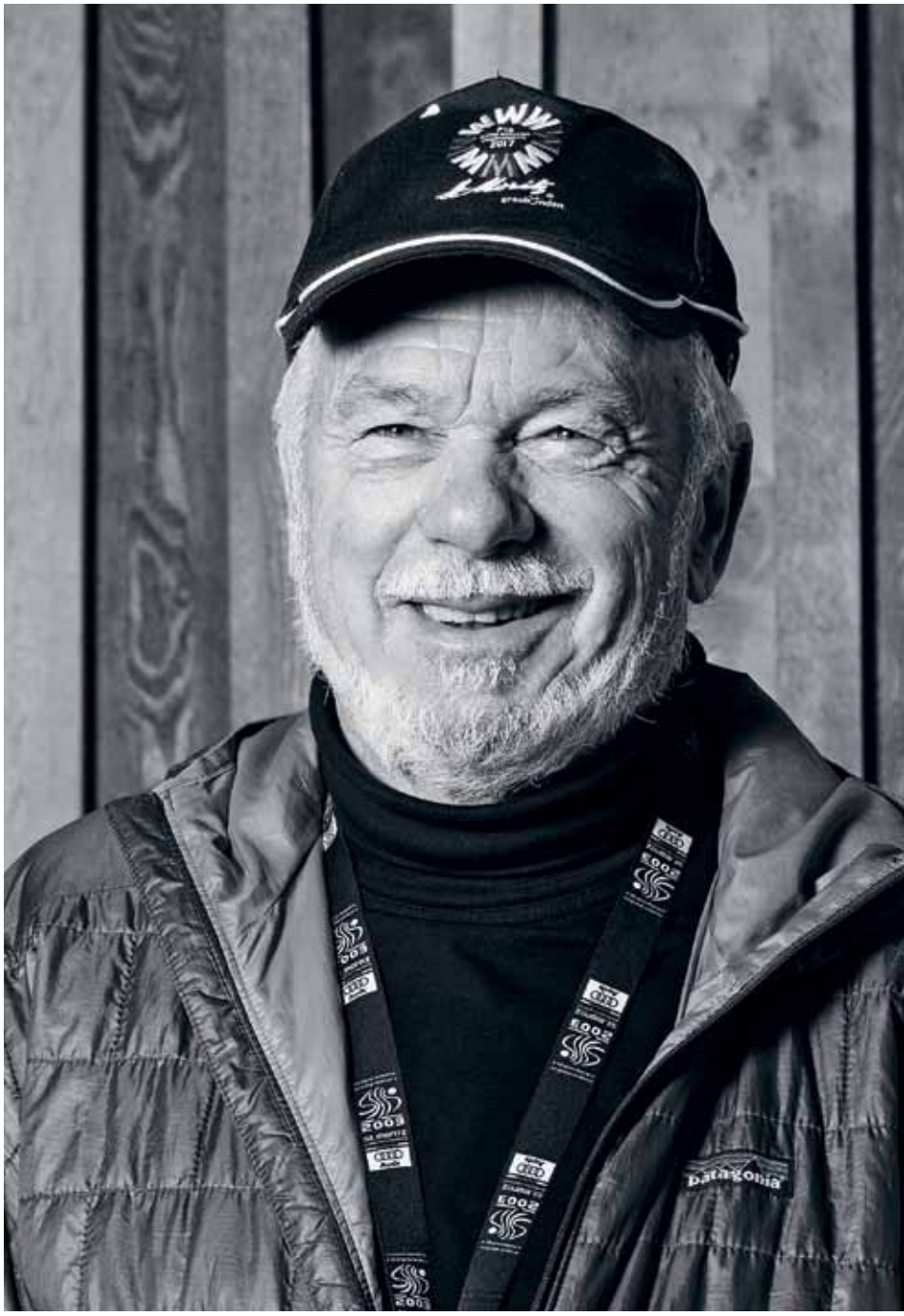
Andri Meyer, Mitglied im Jugend-OK

Andri Meyer ist im Jugend-OK der Ski-WM verantwortlich für Sponsoring und Events.

VOLUNTARI ENGIADINA

Für die FIS Alpine Ski-WM 2003 in St. Moritz wurde die Freiwilligenorganisation „Voluntari Engiadina“ ins Leben gerufen. Diese hat sich seitdem zu einer schlagkräftigen Helferplattform entwickelt, die über 3’700 Frauen und Männer aus zahlreichen Ländern vereinigt. Sei es in den Bereichen Rennorganisation, Logistik, Bau, Social Events, Rennbüro, Medien, Marketing oder in der Administration: Ohne die Voluntari wären Skiweltcup-Rennen und -Weltmeisterschaften im Engadin undenkbar.

www.voluntari.ch



75 und kein bisschen müde: Koni Berweger schaut seit 2003 im Zielhaus Salastrains nach dem Rechten.

DER HERR DES MATERIALS: KONI BERWEGER

Konrad Berwegers Karriere als Materialwart im Zielhaus Salastrains begann mit einem Diebstahl. Nach der letzten Ski-WM im Jahr 2003 rief ihn der heutige Gemeindepräsident Sigi Asprion an: „Koni, wir suchen einen Mann, der da oben ein bisschen nach dem Rechten sieht.“ Die Türen seien offen gewesen, Material sei weggekommen. Sigi Asprion wusste, dass Konrad Berweger genau der Richtige für diesen Job war. Konrad, genannt Koni, 75 Jahre alt, ist das „Mädchen für alles“ im Zielhaus Salastrains. Vom Auffüllen der Seife und des Toilettenpapiers über das Leeren der Mülleimer bis zum regelmässigen Technik-Check – Koni wacht über alles. Er sorgt dafür, dass alles sauber und in Betrieb ist, dass stets genug Batterien, Kabel, Glühbirnen, Putzkübel und Rollen Klebeband vorhanden sind und alle Dinge an ihrem angestammten Platz stehen. „Die Leute sagen immer: Wenn du etwas brauchst oder etwas suchst oder eine Frage hast, geh zu dem mit der grünen Jacke“, erzählt Koni. Die grüne Jacke ist sein Markenzeichen, und auch wenn er selbst längst nicht alle der Tau-

„DER SPORT BRINGT UNTERSCHIEDLICHSTE MENSCHEN ZUSAMMEN.“

Koni Berweger, Materialwart im Zielhaus Salastrains

senden Helfer beim Namen kennt – sie wissen, wer er ist. Koni ist seit zwölf Jahren mit jedem Winkel und jedem Gegenstand im Zielhaus vertraut. Sein wichtigstes Arbeitsmittel: sein dicker Schlüsselbund. Stolz führt er Besucher und neue Helfer in seinem Reich herum, öffnet hier eine Tür, schliesst dort eine andere.

Früher war Koni Chauffeur bei der PostAuto Schweiz AG, danach 20 Jahre lang Garagenchef in St. Moritz. Seinen langjährigen Mitarbeiter Albert Eugster, ein Mechaniker, der heute das Lager verantwortet, kennt er noch aus dieser Zeit. Auf ihn kann sich Koni zu 100 Prozent verlassen. Aber auch auf den Rest seines sechsköpfigen Freiwilligenteams lässt der Chef nichts kommen: „Das ist das Schöne an der Arbeit hier: die tolle Mischung an Leuten, von Jung bis Alt, vom Handlanger über den Lehrer bis zum Banker. Der Sport bringt sie alle zusammen“, sagt Koni. Und: „Ohne Voluntari und Militär geht gar nichts.“ Er ist überzeugt davon, dass die vielen Helfer das Rückgrat jeder Grossveranstaltung sind. Gleichzeitig profitierten die Voluntari auch selbst: „Wir bieten einfach viel: morgens Kaffee und Sandwiches, ein Mittagessen wie im Hotel, und nach getaner Arbeit sitzt man bei einem oder zwei Bier zusammen und ist gemeinsam lustig. Das ist für mich top of the world!“

Top of the world ist auch Konis Wirkungsstätte, das Zielhaus im Gebiet Salastrains. Es wurde im Herbst 2015 renoviert und ausgebaut. Vom Speisesaal mit 280 Plätzen über Dopingraum, Medienkabinen für Kommentatoren und Reporter, WCs, Lager, Küche und Büros bis zum Ruheraum finden Voluntari und Athleten nun eine zweckmässige und moderne Infrastruktur vor. „Man hat das hier für die Zukunft umgebaut“, meint auch Koni, „nicht nur für die nächsten zwei Jahre.“ Ob er nach der WM auch noch da ist? Koni stösst einen nicht ganz ernst gemeinten Seufzer aus. „Ans Aufhören habe ich schon oft gedacht. Aber es kam ständig jemand dazwischen.“ Zuletzt Hugo Wetzel, Präsident der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz und des Ski-WM-OK. „Der sagte: ‚Das geht doch nicht!‘“ Andererseits, so gibt Koni augenzwinkernd zu, wäre ihm ohne diese Aufgabe wahrscheinlich ziemlich langweilig.

Die Rennen schaut Koni im Fernsehen, obwohl er direkt neben dem Zielraum arbeitet. „Natürlich gehe ich auch mal raus, aber meistens sind wir in der Zeit einfach zu beschäftigt. Es muss ja alles laufen – auch wenn gerade keiner hinschaut.“

Autorin: Yasmine Sailer

INFO

FIS Alpine Ski-Weltmeisterschaften 2017
6.–19. Februar 2017
St. Moritz
www.stmoritz2017.ch

FREESTYLE

SPASS AM BERG

Snowparks sind nicht nur für geübte Freestyler eine Attraktion. Alle, denen es auf flachen Pisten langweilig wird, können sich hier amüsieren. Im Engadin hat man gleich zwischen mehreren Parks die Wahl.

Sobald man die Corvatsch Mittelstation erreicht und aus der Gondel steigt, erkennt man das vielleicht beste Merkmal des „Corvatsch Parks“, eines der grössten Snowparks der Alpen: dass er bloss wenige Meter von der Mittelstation entfernt liegt. Mit anderen Worten: Man braucht keine langen Wege zurückzulegen, sondern fährt mit der Gondelbahn sozusagen in den Park hinein. „Das Hauptanliegen der Gäste ist, Spass am Berg zu haben“, sagt Stefan Plattner. Der 37-jährige Österreicher ist Leiter des Snowpark-Teams Corvatsch und beschäftigt sich seit 16 Jahren mit Snowparks; sein Handwerk hat er in Mayrhofen in Tirol gelernt, er gilt als einer der besten Snowpark- und Halfpipebauer Europas. „Skifahrer und Snowboarder wollen heutzutage Abwechslung am Berg erleben. Snowparks bieten genau diese Abwechslung“, sagt Plattner. Freestyle, die Art des Skifahrens oder Snowboardens, die in Snowparks ausgeübt wird – also mit Sprüngen über Schanzen, mit Carven durch Steilwände oder Rutschen über Metallstangen – spreche auch viele Zuschauer an, die sich selber nicht oder noch nicht in einen Snowpark wagen. Und vom Sessellift Mandra hat man Zuschauerplätze in der ersten Reihe mit bester Sicht auf den Snowpark; zudem transportiert der Vierersessellift in rund fünf Minuten Snowpark-Nutzer wieder nach oben und zum Start einer weiteren abwechslungsreichen Freestyle-Abfahrt – schwer zu schlagende Rahmenbedingungen also.

Am meisten Freude macht es Plattner, der seit 2015 im Engadin lebt und arbeitet, wenn

Fotos: Engadin St. Moritz/Alessandro Belluscio, Andrea Badrutt

„NORMALES SKIFAHREN IST LANGWEILIG."

Gian-Andri Bollinger, Freestyler

Nachwuchstalent: Der elfjährige Gian-Andri Bollinger beherrscht viele Freestyle-Tricks bereits wie ein Profi.

Stefan Plattner (l.) ist für den Corvatsch Snowpark verantwortlich, Paolo La Fata für den Park auf der gegenüberliegenden Corviglia.

er nicht bloss Profis oder geübte Freestyler in seinem Snowpark trifft, sondern auch Anfänger und Einsteiger. „Ich möchte jedem Gast etwas bieten", sagt er. „Beim Fahren im Snowpark geht es nicht nur um krasse Sprünge und wilde Tricks. Im Vordergrund stehen der Spass und die Kreativität. Und Spass hat kein Alterslimit. Das will ich vermitteln. Noch haben traditionelle Pistennutzer gewisse Hemmungen, in einem Park zu fahren. Die meisten, die es einmal versuchen, tun es danach aber gleich wieder."

Dass Freestylen in einem Snowpark ein gutes und vor allem sicheres Erlebnis ist, dafür ist Paolo La Fata zuständig. Der 40-jährige Engadiner ist nicht nur mitverantwortlich für den Corviglia Snowpark auf der gegenüberliegenden Seite des Tals, sondern trainiert auch für den Bündner Skiverband den Freestyle-Nachwuchs, die Junioren unter 15 Jahren also. „Eltern sehen oft Gefahren beim Freestyle-Fahren – das ist auch ihre Aufgabe", sagt La Fata. Wenn man es aber richtig ausübe, sei Freestylen so sicher wie irgendeine andere Sportart. In den vergangenen sechs Jahren habe er mit seinen Schützlingen erst einen kleinen Unfall erlebt – „und das nicht im Snowpark, sondern beim Trampolintraining in der Halle". Die Freestyle-Bewegung und die damit verbundenen Snowparks sind nicht bloss eine Art Spielplatz für eine Minderheit, es handelt sich dabei um einen wichtigen Teil eines erfolgreichen Wintersportgebiets. Die Parks auf Corvatsch und Corviglia sind eine feste Grösse im Gesamtangebot. Was leicht mit eigenen Augen zu überprüfen ist: Snowparks sind auch dann bevölkert, wenn entweder wenig Schnee liegt oder das Wetter mässig ist. Es braucht nicht viel, um einen Freestyler glücklich zu machen. Etwas Schnee, ein Hindernis – und schon ist er für Stunden beschäftigt. Das gilt auch für Tage mit Schneefall und Windböen, die den Freestylern offenbar wenig ausmachen.

Zu den Jüngsten, aber auch Besten, die sich im Corvatsch Snowpark vergnügen, gehören Nicola und Gian-Andri Bollinger. Der 13-jährige Nicola aus Zuoz und sein zwei Jahre jüngerer Bruder – beide in der Swiss-Ski-U15-Auswahl – werden von Paolo La Fata trainiert. Und könnten sich zu Weltmeistern von morgen (oder übermorgen) entwickeln. Nicola und Gian-Andri sind Vertreter der heranwachsenden Freestyle-Generation, auf die Snowpark-Shaper Plattner wartet. „Normales Skifahren ist langweilig", sagt Gian-Andri, der seinem älteren Bruder bereits überlegen ist –

INFO

Corvatsch Snowpark
Mittelstation Murtèl
www.corvatsch.ch

Corviglia Snowpark
Bergstation Corviglia
www.engadin.stmoritz.ch/corviglia-snowpark

Gian-Andri Bollinger (o. und r.) und sein älterer Bruder Nicola gehören zu den vielversprechendsten Freestylern. Beide sind in der U15-Auswahl des schweizerischen Skiverbandes Swiss-Ski.

Neben Skifahrern gehören auch viele Snowboarder zu den Snowpark-Nutzern.

Fotos: Raphi Bauer (2), Ruedi Flück (2), Fabian Gattlen (1)

zumindest, was das Geben von Sportlerinterviews angeht. „Als Erstes konnte ich den One-Eighty, dann den Three-Sixty“, zählt der Elfjährige Meilensteine seiner Freestyler-Laufbahn auf – er meint damit die halbe und die ganze Drehung in der Luft. Zurzeit seien er und sein Bruder dran, Kopfübersprünge zu erlernen, sagt er noch schnell, bevor sich die beiden wieder auf die Freestyle-Ski und in den Snowpark stürzen. „Alles gut und recht, aber ich lege Wert darauf, dass Kinder erst die Basics lernen, damit sie sicher unterwegs sind, nicht bloss spektakulär“, sagt Trainer Paolo La Fata.

Für den spektakulären Part sind dann die Profis der Weltcupwettbewerbe zuständig, für die der Corvatsch Snowpark ständig aufgerüstet wird. „Wir sind gut aufgestellt, um ein super Freestyle-Angebot für alle – Profis und Breitensportler – zu bieten“, sagt Plattner. Damit hat er recht. Und sollte es den Freestylern im Snowpark doch jemals langweilig werden, lockt der Berg mit all seinen natürlichen Formen. Stefan Plattner: „Die höchste Kunst des Freestylens ist es, den ganzen Berg wie einen grossen Funpark zu nutzen. So wird es garantiert nie langweilig.“

Autor: Mark van Huisseling

Nichts für Angsthasen: Reithelme sind bei dem rasanten Sport Pflicht.

Der Snow Polo World Cup St. Moritz ist das wichtigste Poloturnier auf Schnee weltweit. Seit 1985 trifft sich hier die internationale Elite des rasanten Sports, um auf dem zugefrorenen St. Moritzersee und vor grandioser Bergkulisse um die begehrte Cartier Trophy zu spielen. Snow-Polo wurde in St. Moritz erfunden: Im Januar 1985 riefen die beiden Engadiner Reto Gaudenzi und Hans Peter Danuser das erste Snow-Polo-Turnier ins Leben. Das seit Anfang des 20. Jahrhunderts in St. Moritz bestehende White-Turf-Pferderennen war dabei die Inspiration für Gaudenzi, der zu der Zeit General Manager von Swiss International Hotels war. Man sollte den gefrorenen See auch für eine andere Pferdesportart nutzen. Für Polo! Gaudenzi, seinerzeit von vielen belächelt, wollte damit die Übergangszeit zwischen Neujahr und Februar beleben – mit Erfolg: Heute verfolgen 15'000 Besucher und 150 Journalisten vor Ort das dreitägige Event.

Schon die Vorbereitungen sind eine grosse organisatorische Herausforderung. Rund 100 Pferde werden ins Engadin gebracht, Pistenraupen bearbeiten den Schnee auf dem zugefrorenen St. Moritzersee, und eine umfangreiche Infrastruktur mit Stallungen, Tribünen und einer Zeltstadt entsteht. Vor allem das Wetter wird peinlich genau beobachtet, denn „Sicherheit ist das Wichtigste", so CEO Reto Gaudenzi. Stattfinden kann das Poloturnier nur bei entsprechenden Bedingungen: Das Eis auf dem See muss mindestens 20 Zentimeter dick sein, um die etwa 2'000 Tonnen, die benötigt werden, tragen zu können. Bisher hat das immer geklappt – einzig 2012 musste das Turnier abgesagt werden: Zu viel Schnee verhinderte die Vorbereitung des Geländes auf dem gefrorenen See. „Die Natur kann man nicht kontrollieren, man kann sich nur mit ihr arrangieren", erklärt Gaudenzi.

POLO AUF EIS

HOCH ZU ROSS

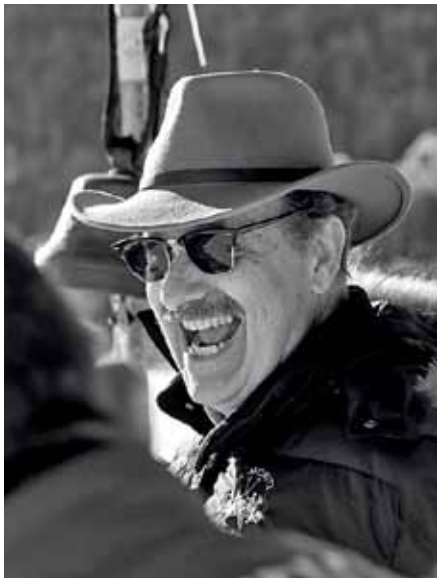
Der Snow Polo World Cup St. Moritz ist ein Ereignis wie kein anderes auf der Welt. Jährlich treffen sich hier Weltklassespieler, um gegeneinander anzutreten – jedoch nicht auf der grünen Wiese, sondern auf dem zugefrorenen St. Moritzersee. Gründer und CEO Reto Gaudenzi über die Faszination des Pferdesports auf Schnee und Eis.

FOTOS: FILIP ZUAN

Beim Snow-Polo kommen speziell gezüchtete Poloponys zum Einsatz. Sie laufen auf Schnee und Eis genauso gut wie auf Rasen.

POLO WIRD AUCH ALS „KÖNIGLICHER SPORT“ BEZEICHNET.

Auf den Pferden reitend, versuchen die Polospieler, mit ihren Mallets (o.) den Ball ins gegnerische Tor zu befördern.



Reto Gaudenzi ist CEO der Evviva Polo St. Moritz AG. Diese veranstaltet den Snow Polo World Cup und hält die Rechte an der geschützten Marke.

Doch wie kommt man überhaupt auf die Idee, Pferde und Polospieler statt auf Rasen auf Schnee und Eis um Sieg und Ehre kämpfen zu lassen? Dazu muss man etwas weiter ausholen. Polo entstand vor etwa 2'600 Jahren im antiken Persien. Der Name leitet sich her vom tibetischen „Pulu", zu Deutsch Ball. Elitär ist der Sport vor allem auch wegen der Anforderung an Athleten und Pferde – weltweit gibt es nur etwa 10'000 Polospieler, unter ihnen Adelige wie William und Harry von England. Polo trägt daher auch die Bezeichnung „königlicher Sport". Nach St. Moritz kam das Spiel um 1899, als englische Soldaten auf der heutigen „Polowiese" in St. Moritz Bad das erste Polofeld anlegten. Nach der anfänglichen Begeisterung wurde es in Europa jedoch eher ruhig um Polo. Geändert hat dies auch Reto Gaudenzi, der 1978 das erste Schweizer Poloteam gründete, selbst 15 Jahre lang in der Schweizer Nationalmannschaft spielte und schliesslich mit dem Snow Polo World Cup in St. Moritz der Popularität des Polos endgültig auf die Sprünge half.

Die Grundregeln beim Snow-Polo sind die gleichen wie auf Rasen. Bei der Cartier Trophy spielen vier Mannschaften à vier Spieler gegeneinander. Sobald der Ball im Spiel ist, müssen die Teams versuchen, ihn mit dem „Mallet" genannten Schläger ins jeweilige gegnerische Tor zu schlagen. Auf Schnee wird ein aufblasbarer, grösserer Ball verwendet. Und wie ist es für die Pferde, auf Schnee statt auf Rasen zu spielen? „Poloponys sind sehr vielseitige Athleten. Nach kurzer Zeit gewöhnen sie sich an die neue Unterlage, die Kälte und die dünne Bergluft", sagt Gaudenzi. Trotzdem ist auch beim Snow-Polo der Schutz der Pferde die oberste Maxime des Regelwerks. Daher darf ein Pferd nicht in zwei aufeinanderfolgenden Chukkern (den siebeneinhalbminütigen Zeitabschnitten, in die das Spiel eingeteilt ist) eingesetzt werden. In St. Moritz werden die Chukker sogar manchmal gekürzt, da die Höhe von 1'822 Metern über dem Meer und der Schnee die Pferde mehr beanspruchen. Auch das Feld ist deshalb etwas kleiner. Die Pferde sind speziell gezüchtete Poloponys, die ursprünglich aus Argentinien stammen. Sie sind eine Kreuzung aus englischen Vollblütern und südamerikanischen Criollos. Durch ihren kleinen Körperbau und den starken Rücken sind sie sehr wendig, schnell und belastbar. Ausdauer und Nervenstärke machen sie zu den idealen Partnern für den harten Polosport. Bereits eine Woche vor Beginn reisen die Pferde aus aller Welt nach St. Moritz, um genügend Zeit zu haben, sich vor Ort zu akklimatisieren.

Die Polomannschaften treten in St. Moritz für Sponsoren wie Cartier, Maserati, Perrier-Jouët oder das Badrutt's Palace Hotel an. Zahlreiche namhafte Firmen bitten ihre Kunden jedes Jahr auf den gefrorenen See, um die Spiele zu verfolgen und sich in den bequem eingerichteten Zelten kulinarisch verwöhnen zu lassen. Der sportliche Anlass hat für den Ort eine grosse Bedeutung. „Wir wollten etwas generieren, das auch für St. Moritz etwas generiert", sagt Reto Gaudenzi über sich und Hans Peter Danuser. Das ist ihnen mit dem Snow Polo World Cup St. Moritz wahrhaft gelungen.

Autorin: Valentina Knapp-Voith

INFO

Snow Polo World Cup
St. Moritz 2017
27.–29. Januar 2017
www.snowpolo-stmoritz.com

KULINARIK

Ein Tag im Schnee macht hungrig. Und egal, ob man lokale Spezialitäten – wie den berühmten Schweizer Käse – probieren möchte oder internationale Köstlichkeiten bevorzugt: In St. Moritz findet man Menüs für jeden Geschmack. Die passenden Zutaten: eine Zugfahrt im Speisewagen und ein Engadiner Koch, der britisches Flair in seine Heimat bringt.

Foto: Shutterstock

CHRISTIAN KRABICHLER IN DER KÜCHE MIT …

FABRIZIO ZANETTI

Mit Fabrizio Zanetti lenkt ein junger Einheimischer die kulinarischen Geschicke eines der traditionsreichsten Hotels in St. Moritz. Im Suvretta House serviert der weit gereiste Küchenchef unkomplizierte Gerichte, die durch Perfektion glänzen.

FOTOS: ROMANO SALIS

Es hat 19 Jahre gedauert, bis Fabrizio Zanetti, aufgewachsen in St. Moritz, die zwei Kilometer hinauf zum Hotel Suvretta House zurückgelegt hat. Was daher kommt, dass er einen Umweg über London und China nahm. Das ist die Kurzfassung der Geschichte über den jungen Koch, der heute die Küche des Suvretta House dirigiert. Besonders ist daran vor allem, dass das traditionsreiche und immer noch britisch geprägte Hotel mit den zwei markanten Türmchen mit Zanetti auf einen echten Einheimischen setzt – die Ausnahme in der kosmopolitisch orientierten kulinarischen Welt von St. Moritz. Womit man ohne Weiteres behaupten dürfte, dass die Rösti in der „Stube“ des Suvretta House so authentisch sind wie nirgends sonst in St. Moritz – aber das hiesse, die Leistung des Chefs dann doch sehr untertrieben darzustellen.

Seine Meriten hat sich Zanetti, 35, auf der ganzen Welt erworben. Mit 16 begann er als Lehrling im Badrutt's Palace Hotel, ging anschliessend nach Zürich und Ascona und wurde dann Sous-Chef im bekannten Savoy Grill des Londoner Küchenstars Gordon Ramsay, wo er 30 Köche anleitete. Zwei Jahre verbrachte er später für die Kempinski Gruppe in China, wo ihn schliesslich jener Anruf erreichte, der ihn nach 19 Jahren zurück in die Heimat führte.

Mitgebracht hat der junge Küchenchef aber keinen Stilmix der Weltküchen, sondern die feste Überzeugung, dass kein Gericht zu kompliziert sein darf. Als Beispiel dient der Wolfsbarsch à la Zanetti: „Loup de Mer, Gemüse, Olivenöl und Oliven – fertig. Nicht zu viele Komponenten, lieber eine weniger und diese dafür perfekt.“ Denn: „Das Einfache ist oft das Schwierigste“, meint Zanetti. Deshalb bringt er in der „Stube“ des Suvretta House, wo man sich der einheimischen Küche verschrieben hat, auch so simple Gerichte wie die Engadiner Wurst mit Rösti mit viel Mühe zur

„BEI UNS ZU HAUSE KOCHT MEINE FRAU. WIR SIND EIN GUTES TEAM."

Fabrizio Zanetti, Küchenchef im Hotel Suvretta House

ÜBER FABRIZIO ZANETTI

Fabrizio Zanetti, 35, in Poschiavo in Graubünden geboren und in St. Moritz aufgewachsen, kocht seit dem vergangenen Mai im Hotel Suvretta House. Stationen des Küchenchefs (derzeit 14 Punkte im Gault-Millau) waren unter anderem das Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz, „Baur au Lac" in Zürich und „Castello del Sole" in Ascona. In London arbeitete Zanetti bei Küchenstar Gordon Ramsay, er ging dann für die Kempinski Gruppe nach Taiyuan im Norden Chinas, wo er als Executive Head Chef eine Brigade von 100 Köchen und 30 Stewards dirigierte. Fabrizio Zanetti ist verheiratet und hat einen Sohn. Das Lieblingsgericht des Kochs: Spaghetti mit Tomatensauce.

Fabrizio Zanetti (l.) gab Food-Autor Christian Krabichler exklusive Einblicke in seine Küche.

Weniger ist mehr: Fabrizio Zanetti setzt bei seinen Gerichten (hier: Wolfsbarsch mit Gemüse) auf wenige, perfekte Komponenten.

Perfektion. Für das Grand Restaurant tüftelt er gerade noch an einer Speisekarte, die irgendwann auch seine Erfahrungen in China widerspiegeln soll, zum Beispiel mit einer „Taube auf Peking-Art."

Was den jungen Mann aber neben seinen kosmopolitisch geprägten Fähigkeiten am Herd für das Suvretta House prädestinierte, war nach den Worten des Direktions-Ehepaares Esther und Peter Egli seine Zeit in London, von wo er „das Gespür für sich anbahnende Trends sowie britisches Flair" mitbrachte. Denn schliesslich arbeitet Zanetti in einem Haus, das seit seiner Eröffnung im Jahr 1912 die englischen Traditionen verinnerlicht hat. Noch immer trifft man sich in der Hotelhalle, um den legendären Afternoon-Tea einzunehmen, oder stimmt sich mit einem Gin-Aperitif in der Bar auf das Dinner ein. Und nach wie vor gilt im Grand Restaurant der Dresscode „Dunkler Anzug mit Krawatte oder Smoking" – wie damals, als sich britische Gentlemen vor dem Kaminfeuer ein wenig über den Tag im Schnee austauschten. Die Schwarz-Weiss-Fotos in der nach dem Gründer und Hotelpionier Anton Bon benannten „Anton's Bar" machen noch heute die Zeit lebendig, zu welcher der unvergessene Hollywood-Abenteurer Douglas Fairbanks den ersten Skilift der Schweiz einweihte, der direkt hinter dem Suvretta House hinauf auf die Corviglia führte.

Bald wird aber der moderne Spitzensport Gesprächsthema sein im Suvretta House: Im Februar beginnt die Alpine Ski-WM in St. Moritz, zum fünften Mal treffen sich die internationalen Skiprofis im Engadin. Und schliesslich verfügt das Suvretta House über einen Hausberg, der für seine Abfahrten weltbekannt ist. Nur der Koch Fabrizio Zanetti wird vom Grossereignis vor der Haustür kaum etwas merken: „Ich komme im Winter fast vier Monate lang nicht aus der Küche." Aber das ist ohnehin sein liebster Platz.

Autor: Christian Krabichler

INFO

Hotel Suvretta House
Via Chasellas 1
7500 St. Moritz
T +41 81 836 36 36
www.suvrettahouse.ch

IM SPEISEWAGEN NACH ST. MORITZ

GENUSS IN VOLLER FAHRT

Im Zugrestaurant Gourmino der Rhätischen Bahn können Reisende stilvoll schlemmen und gleichzeitig die Dreitausender Graubündens bewundern. Dank alpiner Kulisse und Cuisine kommen so nicht nur Nostalgiker auf ihre Kosten.

FOTOS: FILIP ZUAN

Der Speisewagen mit nostalgischem Interieur (l.) passiert auf seiner Fahrt ins Engadin den spektakulären Landwasserviadukt (u.).

Oberkellnerin Viera Tkacova hat eine ganz bestimmte Technik, um sich gegen die Fliehkräfte zu stemmen. „Man muss eben etwas breitbeiniger gehen“, sagt sie, während sie den Gästen im Speisewagen eine Suppe aus Walliser Tomaten serviert. Der Zug fährt gerade aus dem Albulatunnel heraus und legt sich in eine scharfe Linkskurve. „Obwohl es häufiger mal wackelt“, so die Kellnerin, „ist mir in fünf Jahren nur zwei, drei Mal etwas heruntergefallen.“ Von dem gut ausbalancierten Service der Rhätischen Bahn profitieren an diesem Tag 34 Gäste, die im ausgebuchten Zugrestaurant Gourmino sitzen und linker Hand gerade den 3’338 Meter hohen Piz Ela bewundern.

Die alpine Kulisse beeindruckt auch die beiden Zürcher Tatyana und Ariel Sergio Goekmen-Davidoff. Das Ehepaar hat zwei Gläser roten Veltliner auf dem Tisch und lässt sich Schweinefilet mit Senfsauce schmecken. „Schon die Anreise nach St. Moritz war eine perfekte Einstimmung auf unser Wochenende“, sagt der 49-jährige Banker, der mit Frau und Sohn den Snow Polo World Cup auf dem St. Moritzersee besucht hat. Jetzt befindet sich die Familie schon wieder auf der Rückfahrt und lässt sich noch eine Engadiner Nusstorte servieren. Für die kulinarischen Genüsse ist ein Koch zuständig, der in der Bordküche auf fünf Quadratmetern solche Köstlichkeiten wie Kalbsrücken mit Rosmarinjus und Pouletbrust mit Curry-Früchtesauce zubereitet. Suresh Thambiyah stammt ursprünglich aus Sri Lanka und floh 1991 vor

dem Bürgerkrieg in die Schweiz. Seit acht Jahren arbeitet er als Koch für die Rhätische Bahn, zusammen mit zwölf anderen Köchen. Der 41-Jährige liebt seinen Job: „Kochen im Zug ist Herausforderung und Freude zugleich."

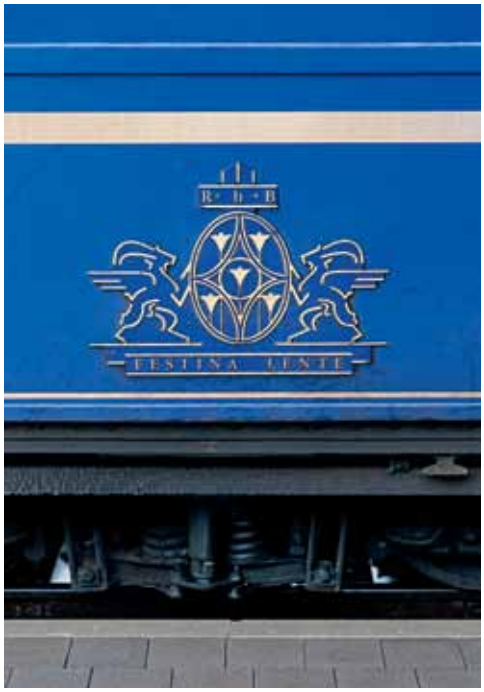
Fast alle Lebensmittel für das Gourmino-Restaurant stammen aus der Region und werden morgens in Chur eingeladen, bevor der Zug Richtung Endhaltestelle St. Moritz losfährt. Die Speisekarte wechselt häufig, damit sich auch Vielfahrer immer wieder über neue Kreationen freuen können. Stammgäste gibt es einige, beispielsweise die vierköpfige englische Familie im vorderen Teil des Waggons. „Seit 25 Jahren fahren wir jedes Jahr nach St. Moritz, um dort unseren Skiurlaub zu verbringen", sagt George Oliver, der mit Mutter, Ehefrau und Schwester unterwegs ist. Abgesehen vom kulinarischen Angebot, schätzen die Briten auch das nostalgische Ambiente im Zug. Lampenschirme und Hutablagen aus Messing, Täfelungen aus Kirschbaumholz und Stoffbezüge mit Blumenmuster – das alles präsentiert sich im Look der 1930er-Jahre. Damals rollte der Waggon zum ersten Mal durch die Schweiz. Seitdem wurde er viele Male generalüberholt, doch der Charme vergangener Tage blieb erhalten.

Wenn der Gourmino angekuppelt ist, fährt die Bahn nie schneller als 90 Stundenkilometer. So lassen sich die bis zu 65 Meter hohen Viadukte, die der Zug auf seiner Route überquert, ganz in Ruhe betrachten. Zu den Highlights auf der Strecke gehören neben den spektakulären Steinbrücken auch die mittelalterlichen Schlösser, Kirchen und Herrschaftshäuser im Burgental Domleschg. An welcher Stelle man unbedingt rausgucken muss, um nichts zu verpassen? Das weiss Zugchef Luca Zanolari am besten. Seit 44 Jahren arbeitet er für die Rhätische Bahn und verrät seinen Gästen gerne, wo sie mit etwas Glück beispielsweise einen Adler erspähen können (bei Bergün). Erkennbar ist Zanolari am Igelhaarschnitt und seinem langen Schnäuzer. Genau wie seine Kollegen aus dem Speisewagen macht er die zweistündige Fahrt zu einem Erlebnis, an das man sich immer wieder gerne erinnert.

Autor: Stefan Skiera

Der Gourmino verkehrt täglich zwischen Chur und St. Moritz auf einer landschaftlich sehr reizvollen Strecke. Die Fahrt dauert zwei Stunden.

Illustration: Regina Fichtner



„Eile mit Weile" bedeutet der Spruch im Wappen des Speisewagens.

„KOCHEN IM ZUG IST HERAUS-FORDERUNG UND FREUDE ZUGLEICH."

Suresh Thambiyah, Koch

Oberkellnerin Viera Tkacova (l.) macht für Passagiere wie Familie Goekmen-Davidoff (o.) die Fahrt im Gourmino zu einem unvergess-lichen Erlebnis.

INFO

Gourmino, das Zugrestaurant der Rhätischen Bahn

Reservierung:
+41 81 300 15 15
sales@bahngastro.ch

Infos und Fahrplan:
www.rhb.ch/gourmino

MANUFAKTUR

Ob Holz oder Eis – in den Händen unserer Protagonisten wird jedes Material zu einem ganz besonderen Unikat. Mit viel Liebe zum Detail und Wertschätzung des traditionellen Handwerks schaffen sie Kunstwerke und Alltagsgegenstände, die ihresgleichen suchen und den Charakter des Engadins auf einzigartige Weise widerspiegeln.

Foto: Filip Zuan

MADE IN ENGADIN

BRETTER-BUSINESS

Raffael Viletta, Dino und Nando Wespi stellen in Silvaplana Ski her. Mit den „Lain Skis“ wollen die drei jedoch nicht Atomic, K2 und Rossignol Konkurrenz machen. Ihnen geht es allein um eine Sache: das Glücksgefühl, auf selbst gebauten Ski den Berg zu erobern. Ein Werkstattbesuch.

FOTOS: FILIP ZUAN

Massarbeit: Dino bringt das Nussbaumfurnier des Skis in die richtige Form.

Januar, ein Vormittag in Silvaplana. Die Winterluft ist erfrischend klar, und die Sonne steigt langsam hinter dem Corvatsch empor. Der stahlblaue Himmel und der glitzernde Schnee versprechen einen herrlichen Tag. Während die Schneesportler die erste Bahn von Surlej auf den Gipfel nehmen, klingen aus einem typischen Engadinerhaus Werkstattgeräusche. Hier sind Raffael Viletta und Dino Wespi gerade dabei, ein Paar Ski herzustellen. Doch nicht irgendwelche – sondern die idealen Ski.

Alles begann – wie so oft – in einer Bar. Raffael Viletta und die Brüder Dino und Nando Wespi sassen zusammen und sprachen darüber, wie sie zu sein hatten, die perfekten Ski, die das Glücksgefühl beim Fahren noch mal so richtig potenzieren könnten. „Lasst uns doch einfach selbst welche bauen", meinte Raffael. In dem leer stehenden Untergeschoss des Engadinerhauses in Silvaplana, in dem Raffael Viletta lebt, richteten sich die drei Freunde im Sommer 2012 eine kleine Werkstatt ein. Dort, wo früher Kühe dafür sorgten, dass es die Bewohner der oberen Geschosse schön warm hatten, rauchen heute die Köpfe von Raffael, Dino und Nando. Und die Ideen der drei Freunde sind sehr viel mehr als nur heisse Luft. Die Bretter, die hier in etwa 40 Stunden Handarbeit entstehen, sind ihre ganz persönliche Vorstellung davon, wie Ski sein sollen. „Die Produkte der grossen kommerziellen Hersteller sind super, aber wenn du mit deinen selbst gebauten Ski oben auf dem Berg stehst, ist das Fahrgefühl einfach ein ganz anderes. Es geht uns nicht darum, es besser zu machen, sondern darum, es selbst zu machen", erklärt der 32-jährige Raffael die Motivation der Freunde.

Das Paar Ski, das heute auf der Werkbank liegt, ist bereits halb fertig. Während Dino das Epoxi anrührt, das später alles zusammenhalten wird, hobelt Raffael den Holzkern auf die

richtige Dicke. Dann kleben die beiden alles in Schichten aufeinander: Belag, mehrere Glasfasermatten, Holzkern, wieder Glasfaser und zum Schluss das Furnier. Dieser Aufbau brachte die drei Freunde auch auf den Namen „Lain Skis“, denn Lain bedeutet auf Rätoromanisch Holz. Namensgebend waren der Kern und die Oberfläche, die aus Nussbaum- oder Eschenfurnier besteht und den Ski ihre schlichte, aber besondere Optik gibt.

Nun kommen die Bretter 24 Stunden lang in die Presse. Woher sie das Know-how zum Skibauen haben? „Wir haben recherchiert und dann viel ausprobiert – Materialien, Shapes und Designs“, erzählt Dino. „Manches hat geklappt, manches nicht.“ Zum Beispiel die Aluminiumspitzen, die sich einfach nicht mit dem Klebstoff verbinden wollten. „Die haben wir dann halt einfach weggelassen.“ Der 24-jährige Dino ist gelernter Polymechaniker, sein zwei Jahre älterer Bruder Nando studiert in Bern Produktdesign und ist gelernter Schreiner. Er ist der Tüftler, dessen Entwicklungen Dino und Raffael dann umsetzen. Die beiden wohnen in Silvaplana und treffen sich oft auch spontan, um an neuen Modellen zu arbeiten.

Fünf Monate nach dem Start war das erste Paar bereit, getestet zu werden. Und funktionierte gleich so gut, dass sie es direkt verkauften. „Die grosse Kohle“ war jedoch nie das Ziel, erzählt Raffael. Von 25 hergestellten Paaren haben sie bisher fünf verkauft – es soll vor allem ein Hobby bleiben. Deshalb nehmen die drei auch keine Auftragsarbeiten an und fertigen nur Produkte, die sie selbst beurteilen können. Raffael, Dino und Nando sind leidenschaftliche Backcountry-Fahrer, daher sind ihre Modelle auch Powderski. Und die müssen einiges aushalten: „‚Go big or go home‘ ist unser Motto“, erzählt Raffael. Womit klar wäre: Lain Skis sind nichts für Angsthasen, sondern für Schneesportler, denen kein Tiefschneehang zu steil ist. Snowboards oder Carvingski haben die drei nicht im Programm – weil sie diese selbst nicht fahren. Und das ist vielleicht auch ihr Geheimnis: Statt zu versuchen, es jedem recht zu machen, machen sie lieber eine Sache richtig. „Wir haben Freude daran, Ski zu bauen, die wir gern fahren. Und wenn jemand anders sie auch fahren will, umso schöner“, sagt Dino. Einen fixen Preis will er deshalb auch nicht nennen. Solange das Verhältnis stimmt, zahlt der Kunde, was er will, und ist auch gern eingeladen, selbst in der Werkstatt zu helfen.

„ES WAR NIE UNSER ZIEL, MIT DEN LAIN SKIS REICH ZU WERDEN.“

Raffael Viletta

Am nächsten Morgen kommen die Ski aus der Presse. Dino schneidet mit der Stichsäge die Kanten entlang, danach wird per Hand geshapt und die Spitze geschliffen. Ganz zum Schluss kommt mit Siebdruck das Lain-Skis-Logo darauf. Die Freunde können es kaum erwarten, die Bretter zu testen. Raffael, der in St. Moritz bei einer Property-Management-Firma arbeitet, und Dino, der im Rettungsdienst tätig ist, verbringen so viel Zeit wie möglich auf dem Berg – am liebsten auf der Diavolezza oder dem Corvatsch. „Miteinander die Berge zu geniessen, das Adrenalin zu spüren – das ist das Schönste, was es gibt“, schwärmt Dino. Und auch Nando, der in Bern lebt, kommt, so oft es geht, ins Engadin. Für Raffael, der in La Punt aufgewachsen ist, ist das Engadin ohnehin der schönste Fleck der Erde. „Was mir hier am besten gefällt? Ganz klar die Natur. Die Seen, die steilen Berge, das weite Tal … Die Natur ist hier einzigartig. Und sportmässig ist es natürlich das Paradies! Von Klettern über Windsurfen und Biken bis zum Eishockey bietet die Gegend im Winter wie im Sommer einfach unglaublich viel.“

Bleibt die Frage, ob Raffaels Bruder, Profiskifahrer Sandro Viletta, die Lain Skis schon mal ausprobiert hat? „Bisher noch nicht. Er ist ja viel unterwegs, und ich sehe ihn sehr wenig“, meint Raffael und fügt mit einem Zwinkern hinzu: „Als Profi trainiert er auch eher auf der harten Piste – und überlässt den Tiefschnee uns und unseren Lain Skis.“

Autorin: Yasmine Sailer

INFO

Lain Skis
Via Chaunt Baselgia 7
7513 Silvaplana
www.lainskis.ch

Im Untergeschoss eines Engadinerhauses haben sich Raffael Viletta (M.), Dino (l.) und Nando Wespi ihre Werkstatt eingerichtet.

Die drei Freunde machen alles selbst – von der Herstellung (o. r.) bis zum Testen der Ski (o. l.). Die Modelle haben alle unterschiedliche Formen, aber die gleiche Holzoptik.

Fotos: Nando Wespi (1)

FROSTIGE SKULPTUREN

„DAS EIS IST REIF!“

Reto Grond macht aus groben Eisklötzen eindrucksvolle Kunstwerke. Sie schmücken Restaurants und Boutiquen und leuchten an den schönsten Plätzen von St. Moritz. Wir trafen den Engadiner Bildhauer in seinem Atelier.

FOTOS: MAX GALLI

Fräsen, Bohrer und Schleifgeräte (o.) sind für Reto Grond genauso wichtig wie ein Bunsenbrenner.

Eigentlich war es gerade eben doch schon kalt genug! Die vier Snow-Polo-Fans in dicken Daunen-Outfits haben vor einer Stunde noch den Teams auf dem St. Moritzersee zugejubelt. Dortige Aussentemperatur: null Grad. Jetzt befinden sie sich schon wieder nah am Gefrierpunkt, denn die Bar, an der sie auf der Via Traunter Plazzas in St. Moritz sitzen, ist aus purem Eis. Und fast genauso kalt wie der Tresen sind auch die Getränke in ihren Gläsern.

Baumeister der sieben Meter langen und violett angestrahlten Theke ist der Bildhauer Reto Grond, der für Juweliere, Boutiquen und Hotels aus der Region kunstvolle Gebilde aus Eis herstellt. Wer sein Atelier besucht, staunt erst einmal über die vielen Kettensägen. Ungefähr ein halbes Dutzend in verschiedenen Grössen hängt an der Wand. Während Reto Grond eines der grösseren Modelle herunternimmt und auf die Arbeitsbühne legt, kündigt er sein heutiges Programm an: „Ein Pinguin für ein Fischrestaurant. Einen Meter hoch.“ Der Kunde will mit der Skulptur während des White-Turf-Pferderennens auf seinen Food-Stand auf dem St. Moritzersee aufmerksam machen.

Mit eingeübter Bewegung holt der 43-Jährige einen 120 Kilo schweren Eisquader aus seiner Kühlkammer und schiebt ihn über eine Holzschiene auf das Podest. Und dann surrt

sfigure

auch schon die Kettensäge. Grond zeichnet damit in feinen Linien den Umriss des Pinguins auf dem transparenten Eis nach. Weisse Partikel sprühen nach allen Seiten. Danach sägt er mit eleganten Schwüngen die überschüssigen Kanten ab, die mit einem lauten Rumms auf die Holzbühne fallen. Den Rest erledigt er mit Fräsen, Bohrern und Schleifgeräten. Gut vier Stunden braucht er für den Pinguin, doch der Bildhauer weiss schon jetzt, dass er für das White Turf ein oder zwei Ersatzfiguren herstellen muss: „Der spitze und lange Schnabel schmilzt bei Plusgraden einfach zu schnell weg."

In den Wintermonaten zwischen Dezember und März kann sich der Künstler mit Atelier in Sils Maria vor Aufträgen kaum retten. Zu seinen Kunden zählen nicht nur lokale Unternehmen, sondern auch internationale Sponsoren der Oberengadiner Kunst- und Sportevents. So hat der Bildhauer schon die Logos von BMW, Prada und Bogner in meterhohem Eis in Szene gesetzt. Im Sommer ändert sich der Schwerpunkt seiner Tätigkeit. Zu dieser Zeit arbeitet er mit Materialien, die auch hohen Temperaturen standhalten: Holz und Stein. „Dann herrschen ganz andere Zeitdimensionen", so Grond. „Für eine Eisskulptur brauche ich einige Stunden, für eine Figur aus Holz mehrere Tage, und Stein nimmt gleich drei bis vier Wochen in Anspruch."

Wenn er mit Eis arbeitet, kühlt er den jeweiligen Block erst einmal auf sieben Grad minus herunter, bevor der Quader auf die Arbeitsbühne kommt. Dann hat dieser den idealen Härtegrad. Auch die Beschaffenheit des Wassers spielt eine wichtige Rolle. Je weniger Kalk es enthält, umso klarer wird das Eis. „Und in dieser Hinsicht", sagt Grond, „ist das Wasser vom Engadin ideal." In seinem Atelier lässt er es einfach aus der Leitung in vier Kühlbehälter hineinlaufen. „Nach dreieinhalb Tagen ist das Eis dann reif für die ‚Ernte'."

Inspirationen für seine Arbeit findet der Bildhauer in der Natur des Oberengadins, an Gletschern und zugefrorenen Gewässern. Mit seinen beiden Kindern geht er häufig auf dem Silvaplanersee Schlittschuh laufen. Oft ist die Eisdecke aufgrund des Malojawindes hier schneefrei und wirkt wie ein dunkler, transparenter Edelstein – das sogenannte Schwarzeis. „Feine Linien ziehen sich dann über die Oberfläche", so Grond. „Daran erkennt man grosse Eisfragmente, die sich wie die Erdplatten unseres Planeten ineinander verkeilen." Die Faszination für das kühle Element überträgt sich auch immer wieder auf junge Einheimische, die seine Skulpturen in St. Moritz bewundern und dann plötzlich vor dem Atelier stehen und sich zum Eisbildhauer ausbilden lassen wollen. „Da muss ich leider passen, weil ich kein Handwerksmeister bin." Heimliche Azubis sind jedoch sein 13-jähriger Sohn und die elfjährige Tochter. „Vor jedem Familienfest schnappen sie sich einen Meissel, und später steht immer eine schöne Figur auf dem Tisch."

Autor: Stefan Skiera

120 Kilogramm wiegen die Eisblöcke, die der Künstler in seiner Kühlkammer auf die richtige Temperatur und den perfekten Härtegrad bringt.

„DAS WASSER IN ST. MORITZ IST IDEAL, UM GLASKLARES EIS HERZUSTELLEN."

Reto Grond, Bildhauer

ÜBER RETO GROND

Reto Grond ist 1973 in Samedan geboren und dort auch aufgewachsen. Von 1993 bis 1997 absolvierte er in Brienz eine Ausbildung zum Holzbildhauer. Anschliessend spezialisierte er sich in den USA auf Eisbildhauerei. In den Wintermonaten erhält er oft über 30 Aufträge. Seine bisher grösste Skulptur wog 2,5 Tonnen, war drei Meter hoch und einem Parfumflakon nachempfunden. Sein Atelier liegt in Sils Maria, und man kann es auf Anfrage besichtigen.

www.eisfiguren.ch

Im Winter baut Reto Grond im Ortskern von St. Moritz eine Bar aus purem Eis.

NATURSCHÖNHEIT

Schon der Alpenmaler Giovanni Segantini wusste, dass die Natur in den Bergen ihre stärkste Kraft entfaltet: „Ich strebte immer weiter hinauf in die Höhen. (...) Hier war es, wo ich am tiefsten die Natur in ihren lebendigsten Formen und in ihren leuchtendsten Farben studierte.“ Diese Farben bringt das besondere Engadiner Licht auch im Winter zum Leuchten, wenn Schneekristalle mit Eisblumen um die Wette funkeln ...

Foto: Romano Salis

FASZINATION SCHNEE

EISKALTE DIAMANTEN

Sie sind die Kronjuwelen des Engadins: glitzernde, funkelnde, glänzende Schneekristalle. Für Wissenschaftler wie Felix Keller sind sie „das heisseste Material der Welt“, für Schneesportler die wertvollste Bedingung für den Wintersport.

FOTOS: ALESSANDRO DELLA BELLA, ROMANO SALIS

Im Val Trupchun (l.) bringt der Vollmond den Schnee dazu, magisch zu leuchten. Am nächsten Morgen schmücken Blumen aus Raureif die Zweige.

Kalt, weiss, pudrig und weich: Schnee gehört nicht nur in einem Wintersportort zu den faszinierendsten Materialien der Natur. Und obwohl alle Schneeflocken ihr Leben gleich beginnen – als Wassertröpfchen in den Wolken –, gleicht keine der anderen. Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Sonneneinstrahlung und der Weg vom Himmel bis zum Boden entscheiden darüber, welche Form ein Schneekristall annimmt. So entstehen Tausende verschiedene Kristalle, ein jeder einzigartig schön.

„Schnee ist das heisseste Material, das es gibt“, drückt es Felix Keller aus. Der promovierte Geograf beschäftigt sich schon seit seiner Kindheit mit Schnee und erforscht ihn seit 1989 auch beruflich. „Schnee ist immer nur ein paar Grad vom Schmelzpunkt entfernt und bewegt sich damit ständig zwischen flüssigem, eisigem und verdampftem Zustand – ein sehr lebendiges Material“, so der Forscher. Im Engadin ist der Schnee extrem trocken und kalt – und damit ideal für den Wintersport. „St. Moritz ist bekannt für sehr kalte Temperaturen, das heisst, wir haben hier das Glück, dass der Schnee auf dem Boden keinen Schmelzperioden ausgesetzt wird“, erklärt Schnee-Experte Felix Keller. Neben den kalten Bodentemperaturen ist auch die kalte, trockene Luft dafür zuständig, dass der Schnee im Engadin besonders skifahrerfreundlich ist. Die fehlende Feuchtigkeit ergibt einen äusserst kompakten Schnee, der griffig und leicht statt nass und schwer ist. „Diese Kombination aus Trockenheit und Kälte tritt im Engadin häufiger auf als in anderen Regionen der Alpen“, erklärt Felix Keller. Und bringt zudem an überdurchschnittlich vielen Sonnentagen im Jahr alles zum Glitzern und Funkeln. Ein schöner Nebeneffekt, der Wintersportlern den Spass im Schnee zusätzlich versüsst. „Erst das einzigartige Licht im Engadin, das die Kristalle in verschiedensten Blautönen bricht, bringt den Schnee hier so schön zur Geltung“, ist Keller überzeugt.

Einen besonders faszinierenden Lichteffekt kann man in klaren Vollmondnächten im Val Trupchun, 20 Kilometer nordöstlich von St. Moritz, beobachten. Das Mondlicht lässt hier die weiss reflektierenden Schneekristalle taghell leuchten. Ein märchenhaftes Schauspiel, das dadurch entsteht, dass in dem besonders kalten und schattigen Tal die Kristalle ungestört wachsen können.

Für Felix Keller sind es diese Phänomene, die den Winter in St. Moritz zu etwas ganz Besonderem machen. „Ich bin immer traurig, wenn im Frühling der Schnee schmilzt. Und mitten im Sommer freue ich mich wieder auf den Winter“, so Keller. Wer einmal den Engadiner Winter von seiner schönsten Seite erlebt hat, kann dies durchaus nachvollziehen.

Autorin: Yasmine Sailer

Keine Schneeflocke gleicht der anderen – ihre Kristallformen sind einzigartig und kommen besonders gut zur Geltung, wenn sie von Sonnen- oder Mondlicht gebrochen werden.

ÜBER FELIX KELLER

Der Engadiner ist promovierter Geograf und erforscht Gletscher, Schnee und Permafrostgebiete. In seinem Geburtsort Samedan realisiert der Glaziologe wissenschaftliche Projekte am Institut der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden und lehrt zudem an der ETH Zürich Fachdidaktik Umweltlehre. Schnee fasziniert Felix Keller bereits sein ganzes Leben lang, beruflich erforscht er ihn seit 27 Jahren.

FASZINATION SCHNEE

EIN SCHNEE ZUM „SURFEN“

Viktoria Rebensburg, Tina Maze, Julia Mancuso: Sie alle sind erfolgreiche Skirennfahrerinnen. Und sie alle vertrauen auf das Serviceteam vom Schweizer Skihersteller Stöckli. Denn dieses entwickelt für sie die idealen Ski – für jeden Schnee.

Chris Lödler (l.) ist Servicemann bei Stöckli, Beni Matti war früher selbst Profiskifahrer und ist heute Racing Director.

Wenn Olympiasiegerin Viktoria Rebensburg nach einem erfolgreichen Rennen ihre Ski in die Kamera hält, ist das nicht bloss schnöde Werbung, sondern der Dank an die zehn Rennsportexperten des Schweizer Skiherstellers Stöckli. Denn sie sind es, die sommers wie winters an den idealen Ski für die Profiathletin arbeiten und immer wissen, welches Paar für welche Verhältnisse das richtige ist. Vor jedem Rennerfolg stehen Hunderte Ski, die Test um Test dem Ideal angenähert werden. Feinheiten im Material entscheiden über Sieg oder Niederlage. Mit Beni Matti, Racing Director bei Stöckli, und Servicemann Chris Lödler sprachen wir über die perfekten Ski und den optimalen Schnee für Skifahrer.

Ein Skirennen ist nicht nur für die Athleten eine grosse Herausforderung, sondern auch für das Serviceteam. Was ist Ihre Aufgabe bei Stöckli? Beni Matti: Wir entwickeln das ganze Jahr über neue Skimodelle für die Profis und testen diese ausführlich – auf verschiedenem Schnee, mit verschiedenem Wetter. Je mehr man einen Ski wachst und fährt, desto besser wird er.

Chris Lödler: Als Servicemann bin ich für die Ski von Viktoria Rebensburg zuständig. Ich bin bei den Trainings und Wettkämpfen dabei und entscheide je nach Piste, Wetter und Schnee, welchen Ski sie fährt und wie ich diesen präpariere, welches Wachs ich verwende und wie die Kanten geschliffen werden. Ich bereite mehrere Paar Ski in der Nacht vor dem Rennen vor, und nach der Pistenbesichtigung am nächsten Morgen wählen wir eins aus, das dann noch mal ein Belag- und Kantenfinish bekommt.

Eine wichtige Aufgabe, schliesslich verlassen sich die Profis auf Ihren Rat … Lödler: Wir arbeiten sehr eng mit den Athleten zusammen und wissen, was ihnen an einem Ski wichtig ist. Jeder Profi hat einen anderen Fahrstil und bevorzugt unterschiedliche Ski. Die Läufer geben Feedback, wie sie sich auf den Ski fühlen, und wir ziehen daraus Schlüsse für Modell und Präparation.

Fotos: Stefan Skiera (1), Filip Zuan (1)

Der Österreicher Chris Lödler ist seit sechs Jahren bei Stöckli, mit Wachs und Bügeleisen präpariert er die Ski von Viktoria Rebensburg.

Wie beeinflussen die Schneeverhältnisse die Leistung der Fahrer? Matti: Der Schnee ist entscheidend für die Auswahl und Vorbereitung des Materials. Ein Ski, der im Sommer auf dem Gletscher schnell ist, kann auf Kunstschnee im Winter der falsche sein. Und der Schnee nördlich der Alpen ist anders als zum Beispiel der in den Dolomiten.

Sie kennen Skigebiete auf der ganzen Welt. Was ist das Besondere am Engadiner Schnee? Matti: Der Schnee hier ist trocken, kalt und aggressiv. Weil auf Corviglia schon morgens die Sonne scheint, ist der Schnee oft zehn Grad kälter als die Luft.

Und wie wird der Ski für solche Bedingungen präpariert? Lödler: Wir müssen die Reibung beeinflussen, damit auf dem stumpfen, trockenen Schnee schnell Wasser gebildet wird.

Ist der Engadiner Schnee einfach zum Skifahren? Matti: Ja. Der Schnee ist griffig, man braucht keine scharfen Kanten. Auch für Tiefschneefahrer sind die Bedingungen hier ideal, da der Pulverschnee federleicht ist. Da „surft" man quasi drauf.

Interview: Yasmine Sailer

ÜBER STÖCKLI

Mitte der 1930er-Jahre stellte Josef Stöckli noch Holzski für den Eigenbedarf her. Mit steigender Nachfrage gründete er 1935 die Skifabrik Stöckli AG, die heute 50'000 Paar Ski pro Jahr fertigt. Vize-Olympiasieger Urs Kälin fuhr als erster Schweizer Weltcupfahrer Stöckli, heute setzen internationale Profis wie Tina Maze (Slowenien), Julia Mancuso (USA) oder Viktoria Rebensburg (Deutschland) auf den Schweizer Hersteller. Von den im Weltcup erfolgreich eingesetzten Innovationen profitieren auch die Stöckli-Kunden, denn die Profiski werden 1:1 verkauft.

www.stoeckli.ch

Fotos: Filip Zuan

NEUE iLOUNGE

ZEITGEMÄSSER EMPFANG

Von der Tourist-Information zur iLounge: Im Zentrum von St. Moritz können sich Gäste aus aller Welt in einer multimedialen Anlaufstelle informieren und beraten lassen.

Am 6. Februar 2017, wenn der Startschuss für die FIS Alpinen Ski-Weltmeisterschaften fällt, werden viele der Zuschauer zum ersten Mal in St. Moritz sein. Sie und die jährlich 20'000 Besucher der Informationsstelle auf zeitgemässe Art zu empfangen, ist das Ziel der neuen iLounge in der Fussgängerzone. Die alte Informationsstelle wurde mit einer neuen, offenen Raumaufteilung und moderner Inneneinrichtung neu gestaltet und ist damit die Antwort auf das digitale Zeitalter. Oberstes Ziel dabei: den Gästen ohne Distanz auf Augenhöhe zu begegnen. Die Informationssuchenden werden auf unkomplizierte Art empfangen und können sich im Gespräch mit geschultem Personal und Einheimischen sowie an Multimedia-Spots informieren. Von daher wird die iLounge ihrem Namen durchaus gerecht: Das „i" steht für Information, „Lounge" für die ungezwungene Atmosphäre, die zum Austausch und zur Inspiration einlädt. Durch das Gespräch mit den Ausflugsberatern und Geheimtippvermittlern sollen die Gäste in der iLounge das Oberengadin auf eine überraschende Art und Weise kennenlernen. Gleichzeitig will die Tourismusorganisation einen Beitrag zur Belebung des Dorfzentrums von St. Moritz leisten.

Die Neugestaltung wurde mit Unterstützung des Inszenierungsunternehmens Steiner Sarnen Schweiz AG vorbereitet. Die Inneneinrichtung stützt sich auf die St.-Moritz-Sujets, die der weltbekannte Illustrator Christoph Niemann in den letzten Jahren geschaffen hat.

Modern und multimedial: die neue iLounge der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz

Fotos: Daniel Desborough

INFO

St. Moritz Tourist Information
Via Maistra 12
7500 St. Moritz
T +41 81 837 33 33
www.engadin.stmoritz.ch/stmoritz

MUSSE

Es gibt Tage, an denen soll es weder Skifahren noch Eislaufen, weder Shopping noch Museumsbesuch sein. In solchen Momenten wartet St. Moritz mit einer Pferdeschlittenfahrt durchs Hochtal oder einem Ausflug zu den Drehorten berühmter Hollywoodfilme auf. Und sucht man je eine Rechtfertigung für das süsse Nichtstun, helfen Sokrates' Worte: „Musse ist der schönste Besitz von allen."

Foto: Romano Salis

Ein Kuss für die Liebste: Die Schlitteda hat schon viele Engadiner Paare zusammengebracht.

Wer die verschneite Oberengadiner Landschaft kennt, weiss: Es ist leicht, hier sein Herz zu verlieren. An die mächtigen Berge, das magische Licht, den glitzernden Schnee. Dass trotz klirrender Januarkälte Frühlingsgefühle aufkommen, dafür sorgt die Schlitteda, die jeweils in den ersten Wochen des Jahres stattfindet und zu den gesellschaftlichen Höhepunkten des Engadiner Winters zählt. Auf der romantischen Schlittenfahrt durch das vom Schnee verzauberte Hochtal hat sich schon so manches Engadiner Pärchen gefunden.

Diesem Samstagmorgen haben die Frauen der Volkstanzgruppe Engiadina St. Moritz seit Wochen entgegengefiebert. Im Hotel Laudinella in St. Moritz Bad richten sie ein letztes Mal die spitzenbesetzte Bluse, streichen die aufwendig bestickte Seidenschürze glatt, rücken die Bernsteinkette zurecht oder verstecken eine widerspenstige Haarsträhne unter dem Chapadüsli, dem kleinen Trachtenhut. „Es ist ein Glücksgefühl“, sagt Catti Moder, dienstältestes Mitglied des Trachtenvereins und bereits zum 41. Mal bei der Schlitteda dabei. „Vor allem, wenn man diesen Tag mit einem Mann teilen kann, den man gernhat.“ Darauf freut sich auch die Unterländerin Conny Rüdisüli, die zum ersten Mal dabei ist. Die Studentin aus Rapperswil erinnert mit ihrem kunstvoll geflochtenen Haar und der festlichen Tracht an ein Bauernmädchen auf einem Gemälde des Alpenmalers Giovanni Segantini.

Die Schlitteda ist das Fest der Verliebten. Entstanden ist der Brauch vor rund 200 Jahren, als die Engadiner Jugend noch verstreut

BRAUCHTUM

FRÜHLINGSGEFÜHLE IM WINTERZAUBER

Von wegen Januarloch: Im Oberengadin beginnt das Jahr mit einem romantischen Volksbrauch. Bei der Schlitteda ziehen die Einheimischen auf Pferdeschlitten und in Festtagstracht durch die verschneite Winterlandschaft.

FOTOS: ROMANO SALIS

Der festliche Schlittenumzug führt durch die Winterlandschaft von St. Moritz nach Pontresina.

Die kunstvoll bestickten Trachten der Damen gehören genauso dazu wie Zylinder und Frack der Herren.

Catti Moder (hier mit ihrem Partner Peter Leitz) hat schon 41 Schlittedas miterlebt.

Marco Murbach ist Präsident der Volkstanzgruppe Engiadina St. Moritz.

auf abgelegenen Höfen lebte. Auf der Schlittenfahrt von Dorf zu Dorf stellten sich die jungen Paare zum ersten Mal der Gemeinschaft vor, was damals einer Verlobung gleichkam. Der Brauch wurde von Generation zu Generation weitergegeben und ist bei den in ihren Traditionen verwurzelten Engadinern noch immer äusserst beliebt. Heute ist die Schlitteda nicht mehr nur der verliebten Jugend vorbehalten, auch gestandene Ehepaare oder gute Freunde geniessen die gemeinsame Fahrt durch die prächtige Bergkulisse, die mit einem festlichen Abendessen und anschliessendem Tanz endet. Bettina Lanfranchi aus Silvaplana hat schon als Kind davon geträumt, mitmachen zu dürfen. „Es ist einer der wenigen Tage, an denen ich meine Tracht tragen kann. Wenn ich irgendwann noch Vorreiterin werden darf, bin ich wunschlos glücklich", sagt die 23-Jährige. Als solche würde sie den Zug reitend anführen – eine grosse Ehre.

Vor dem Hotel Laudinella werden die Frauen bereits ungeduldig erwartet. Im adretten Damensitz nehmen sie auf den schmalen Sitzbänken der geschmückten Pferdeschlitten Platz und präsentieren sich stolz den Schaulustigen. „Just wonderful", sagt Stewart Bailey, der zurzeit in Samedan Ferien macht. Seit Jahren verbringt der Australier einige Wochen im Engadin, von der Schlitteda hat er vor ein paar Tagen zum ersten Mal gehört. „Das wollte ich auf keinen Fall verpassen. Ich mag alte Bräuche und bewundere die aufwendigen Trachten. So etwas gibt es ja bei uns nicht." Das hört Marco Murbach, Präsident der Volkstanzgruppe Engiadina St. Moritz, natürlich gern. Sein Verein führt die Schlitteda heuer bereits zum 41. Mal durch. Er selbst trägt einen Frack, den ihm seine Mutter eigenhändig genäht hat. Und der feste Stoff, aus dem sein Hemd ist, war früher die Leinenwäsche, in der er als Kind geschlafen hat. „Getragene Tradition und Familiengeschichte zugleich."

Fröhliche Ländlermusik erfüllt die kalte Morgenluft, und die Kavaliere, ihrerseits herausgeputzt mit festlichem schwarzen Frack und Zylinder, schwingen sich hinter ihre Damen auf den Schlittenbock. Angeführt von einer Vorreiterin in Musketieruniform und begleitet von kräftigen Juchzern und dem Bimmeln unzähliger Schellen, macht sich der festliche Schlittenzug auf den Weg durch den Winterwald von St. Moritz nach Pontresina.

Im legendären Hotel Waldhaus am See oberhalb des St. Moritzersees warten ein wärmender Glühwein oder ein Gläschen Röteli, eine würzige Bündner Likörspezialität, auf die Teilnehmer. Der besondere Tag will schliesslich gefeiert werden! Und natürlich darf – gemäss dem Spruch „An der Schlitteda schnupft jeda" – auch die traditionelle Prise Schnupftabak nicht fehlen. Bevor die Pferdeschlitten in leichtem Trab Richtung Pontresina davonziehen, zeigt Präsident Marco Murbach einigen Spaziergängern stolz seine drei Holzschlitten, die er in aufwendiger Handarbeit gebaut hat. „Auf diesem habe ich sogar die Familienwappen von meiner Frau und mir aufgemalt. Sie wären das Letzte, das ich weggeben würde."

Für Gäste ist dieser romantische Winterbrauch ein nostalgisches Erlebnis. Für viele Einheimische schlicht der schönste Tag im Jahr. Eviva la Schlitteda!

Autorin: Anina Rether

INFO

Schlitteda
21. Januar 2017
St. Moritz–Pontresina

FILMREIFE KULISSE

GROSSES KINO

Das Engadin ist das Hollywood der Berge. Über 200 Spielfilme wurden hier gedreht, unzählige Werbe-, Reise- und Dokumentationsfilme kommen laufend dazu. Was die Filmemacher an der Region lieben? Das atemberaubende Alpenpanorama, majestätische Gletscher und ein unvergleichlich natürliches Licht.

Leo Blättler weiss noch genau, wie er James Bond auf Ski nachjagte. Mit einer Kalaschnikow aus Gummi bewaffnet, den eisigen Wind im Gesicht und den flüchtenden Meisterspion vor sich, raste er einen Hang am Piz Palü hinunter. „Gemäss Drehbuch mussten wir bald unbeholfen in den Schnee stürzen", erinnert sich Blättler. „Kein Problem, denn das Gelände war an der Stelle unglaublich steil." Der Bergführer und Unternehmer aus St. Moritz spielte einen der russischen Soldaten, die 007 am Berg verfolgten. Die halsbrecherische Verfolgungsjagd am Piz Palü kam mit „The Spy Who Loved Me" 1977 in die Kinos, der mit Roger Moore in der Hauptrolle zu einer Ikone der Bond-Filme avancierte.

Die Welt des Films liebt es bekanntlich dramatisch. So verwundert es wenig, dass das Engadin mit seinem atemberaubenden Bergpanorama, den tiefblauen Seen und der glasklaren Luft neben Feriengästen aus aller Welt auch internationale Filmcrews und ihre Stars magisch anzieht. Die junge Elizabeth Taylor kurvte mit ihrem Cabrio durch das sommerliche Silvaplana (Rhapsody, 1954), Sean Connery verliebte sich in eisigen Höhen auf der Diavolezza (Five Days One Summer, 1982), Juliette Binoche und Kristen Stewart umgarnten sich am Silsersee (Clouds of Sils Maria, 2014). Und weil es so schön war, kam James Bond alias Roger Moore 1985 gleich noch einmal ins Engadin: In „A View to a Kill" kämpfte er am Piz Scerscen für England.

Seit bald 40 Jahren ist Leo Blättler für Filmcrews der erste Ansprechpartner auf der Suche nach Drehorten im Engadin. Er findet die richtige Location, hilft bei den erforderlichen Bewilligungen und organisiert Helikopterflüge für die schwer zugänglichen Orte. In erster Linie fühlt er sich jedoch für die Sicherheit der Crew zuständig. Filmen in den Bergen ist eine besondere Herausforderung. Wer im Bernina-Massiv drehen will, braucht volle Konzentration und geländekundige Helfer. Steilwände sind zum Greifen nah, eisige Abgründe oft nur ein paar Schritte entfernt, und mit plötzlichen Wettereinbrüchen ist jederzeit zu rechnen. Die meisten Studios, die hier oben drehen, haben von Bergen wenig bis keine Ahnung. So wie die Hamburger, die das Drama „Gran Paradiso" (2000) verfilmten. Blättler erinnert sich: „Wir mussten dem Filmteam genau erklären, wie man sich im hochalpinen Gelände richtig verhält." Disziplin und Respekt vor der Unberechenbarkeit der Natur seien eben

Fotos: Gallerystock (1), ddp-images (1)

Als russischer Soldat verfolgte der St. Moritzer Leo Blättler James Bond in „The Spy Who Loved Me" (1977).

„Rhapsody“, 1954, mit Elizabeth Taylor

„Die weisse Hölle vom Piz Palü“, 1929

„Gran Paradiso“, 2000

„Clouds of Sils Maria“, 2014, mit Kristen Stewart und Juliette Binoche

„Five Days One Summer“, 1982, mit Sean Connery

unabdinglich. Davon handelt auch einer der grössten Klassiker des Bergfilms: „Die weisse Hölle vom Piz Palü“ aus dem Jahr 1929. Das Drama um eine im ewigen Eis verschwundene Bergsteigerin wurde oberhalb der Diavolezza gedreht. Der packende Stummfilm zeigt neben beeindruckenden Naturaufnahmen auch virtuose Kletterszenen in einer Gletscherspalte. Bereits im ausgehenden 19. Jahrhundert drehte die Engländerin Elizabeth Main die allerersten Kurzfilme über verschiedene Wintersportarten. Sie gelten als die ältesten Filme aus Südbünden. Die begeisterte Alpinistin führte Seilschaften an, fuhr Ski, ging Schlittschuh laufen, schlittelte und dokumentierte all dies mit ihrer Kamera. Ihre Bilder, die in angesehenen Journalen und Bergbüchern veröffentlicht wurden, leisteten einen wertvollen Beitrag zur Verbreitung der beispiellosen Anziehungskraft, die St. Moritz bis heute ausstrahlt.

Für Reto Lamm ist klar, weshalb das Engadin bei Regisseuren so beliebt ist: „Durch das einzigartige Licht und die klare Luft bekommen die Aufnahmen eine besondere Magie.“ Der ehemalige Snowboardprofi und Vizeweltmeister aus Pontresina arbeitet seit Jahren mit Willy Bogner zusammen, der in den 1980er-Jahren am Piz Palü unter anderem die Sportfilme der „Fire And Ice“-Reihe gedreht hat.

„The Spy Who Loved Me“, 1977

„Skimythos St. Moritz“, 2017

Damals war Lamm noch als Stuntman engagiert, heute produziert er selbst Imagefilme für Willy Bogner, Olympiabewerbungen und realisiert zusammen mit der Tourismusorganisation Engadin St. Moritz Filme über die Region. „Es gibt keine schönere Aufgabe, als seine Heimat anderen nahezubringen“, sagt der 46-Jährige. Die Freizeitangebote im Oberengadin sind vielseitig, und seine Aufgabe als Imagefilm-Director sei es, all diese Erlebniswelten zu verbinden und die unterschiedliche Klientel in gleichem Masse anzusprechen. Lamms Rezept: aus alltäglichen Momenten etwas Besonderes machen. Dies ist ihm auch im Jubiläumsfilm „150 Jahre Wintertourismus“, den der einheimische Filmemacher 2014 produziert hat, gelungen, indem er historische und aktuelle Filmaufnahmen zu einem emotionalen Gesamtbild verbunden hat. Sein neuestes Projekt „Skimythos St. Moritz“ soll zum kommenden Highlight im Engadin, der Ski-WM 2017, erscheinen. Denn auf der Grossleinwand entfaltet sich der Zauber der Engadiner Bergwelt beinah wie in echt.

Autorin: Anina Rether

ÜBER LEO BLÄTTLER

Leo Blättler, 1943 in Hergiswil geboren, ist Bergführer, Unternehmer und erster Ansprechpartner, wenn es ums Filmen im Engadin geht. Seit fast 40 Jahren hilft er internationalen Filmemachern bei Drehs in und um St. Moritz. Als Stuntman jagte er 1977 James Bond alias Roger Moore den Piz Palü hinunter.

ÜBER RETO LAMM

Der 1970 in Samedan geborene Reto Lamm produziert Imagefilme, unter anderem für Willy Bogner und die Tourismusorganisation Engadin St. Moritz. Er war einer der ersten Profi-Snowboarder der Schweiz, Vizewelt- und Vizeeuropameister in der Halfpipe, Organisator grosser Snowboardevents und Stuntman in verschiedenen Sportfilmen.

Fotos: ddp-images (4), actionpress (2), Willy Bogner (1), Romano Salis (2)

ST. MORITZ 2.0

„WIR MÜSSEN EIN NEUES BILD DES ENGADINS ZEICHNEN“

Otto Steiner, Inhaber der Kreativwerkstatt Steiner Sarnen Schweiz, entwickelt mit seiner Firma seit 1997 Tourismusattraktionen, Museen und Markenwelten. Wie stellt er sich St. Moritz als Kunstwerk vor?

Herr Steiner, wenn man St. Moritz als Kunstwerk betrachtet, als was für ein Werk von welchem Künstler würden Sie es beschreiben? Als ein Landschaftsgemälde. Die Natur hat im Engadin alles Grossartige herausgearbeitet: das oszillierende Licht, die Seenplatte, die Weite. Die Landschaft wurde durch Erosion und Gletscher geprägt. Es gibt hier reiche Flächen, die scheinbar unberührt sind oder von Menschenhand so gepflegt werden, dass sie natürlich erscheinen.

Wenn Sie den Auftrag hätten, dieses Werk neu zu interpretieren, in welche Richtung würden Sie gehen? Ich würde an den Orten, wo Eingriffe möglich sind, mit viel Sorgfalt klare Zeichen setzen. Damit die Menschen im Engadin eine wirtschaftliche Zukunft haben. Das Potenzial liegt in der Landschaftsgestaltung. Auch die Konzentration auf den Skitourismus muss sich zu einer breiteren Angebotsgestaltung hinbewegen.

Welche Art von Architektur ist dafür notwendig? Fünf bis zehn themenübergreifende Grossinvestitionen. Es geht darum, Schwergewichte zu erschaffen und ein neues Bild des Engadins zu zeichnen. Als Reisemotive für Zielgruppen, die heute noch nicht ins Engadin kommen. Wir brauchen neue Gäste – und müssen diejenigen halten, die wir haben.

Wo sehen Sie das Werk St. Moritz in fünf, zehn oder 20 Jahren? Die Zukunft sollte man nicht dem Zufall überlassen. Es braucht mindestens zwei bis drei neue grosse Angebote, um den Erlebniswert zu steigern. Die hiesigen Galerien etwa erlauben einen Zugang zur Gegenwartskultur. Doch der Kunst im Engadin fehlt eine Heimat, so etwas wie ein Guggenheim Museum. Zusätzlich ist ein Entwicklungsmasterplan notwendig, damit man verschiedene Ideen evaluieren kann.

Wie sieht dieser Masterplan aus? Für mich umfasst er „Schnee berühren“ auf der Bernina – Touristen aus fernen, warmen Ländern sollen das ganze Jahr über und ohne merkliche Anstrengung in Erstkontakt mit Schnee kommen. Dabei wird die Sehnsucht nach den drei grossen S geweckt: Sicherheit, Sauberkeit und Schönheit. Die Erreichbarkeit des Engadins kann durch einen Ausbau des Flugplatzes Samedan mit einem Instrumentenlandesys-

Illustration: Gina Müller; Fotos: PR

Als ein Landschaftsgemälde – so sieht Otto Steiner St. Moritz.

ÜBER OTTO STEINER

Otto Steiner, 61, entwirft und realisiert Erlebniswelten – Ausstellungen, Besucherzentren, urbane Freiräume und Gartenanlagen – in den Bergen, in Museen und auf Firmenarealen. Dabei steht für ihn die Frage im Zentrum: „Was wollen wir den Besuchern erzählen?" In den vergangenen 20 Jahren hat er mit seiner Firma Steiner Sarnen Schweiz über 250 Aufträge in ganz Europa umgesetzt – unter anderem die Quattro Bar auf Corviglia, die 2014 mit dem Red Dot Design Award für Innenarchitektur ausgezeichnet wurde. Otto Steiner, von Haus aus Fotograf, ist Vater dreier erwachsener Kinder.

www.steinersarnen.ch

tem erhöht werden. Des Weiteren sollte sich die Corviglia mit einem Olympiamuseum zum Winterolymp entwickeln.

Wie würden Sie Leuten, die St. Moritz nicht kennen, den Ort nahebringen? St. Moritz ist sperrig und muss erobert werden. Als Anbieter muss man komplex denken, sonst droht St. Moritz an Boden zu verlieren. Durch eine Investition in Bäderlandschaften und ein gutes Ärztehaus könnte man zusätzliche Gäste anlocken. Mit dem Ovaverva Hallenbad, Spa & Sportzentrum wurde ein erster Schritt gemacht, doch weitere müssen folgen.

Welche Projekte haben Sie im Engadin schon umgesetzt? Die Neugestaltung der Stationen der Standseilbahn St. Moritz-Chantarella-Corviglia sowie die Quattro Bar auf Corviglia. Ein weiteres zukunftsfähiges Projekt ist in Celerina geplant: Dort gibt es eine Kläranlage, die in einigen Jahren verlagert wird und ein riesiges Bauvorhaben möglich macht.

Interview: Mark van Huisseling

VORSCHAU

Die nächste Ausgabe erscheint im Mai 2017. Darin: die traditionsreiche und gleichzeitig zukunftsgewandte Vielfalt von St. Moritz – von regionalen Köstlichkeiten mit modernem Twist über den ältesten Golfplatz der Schweiz bis zu einem britischen Stararchitekten, der eine St. Moritzer Ikone umbaut.

Eine Kitesurferin und ein Mountainbiker erzählen von ihrer Lieblingssportart und erläutern, warum St. Moritz der perfekte Ort ist, um sie auszuüben.

In St. Moritz findet man Häuserfassaden mit kunstvollen Sgraffito-Malereien. Wir machen uns auf die Suche nach den schönsten Exemplaren.

Guten Morgen, St. Moritz! Auf dem Piz Nair erlebt man den schönsten Sonnenaufgang des Engadins.

Fotos: Andreas Kern/ swiss-image.ch, Swiss Sports Publishing GmbH, PR

„NUN BIN ICH WIEDER IM OBERENGADIN, ZUM DRITTEN MALE, UND WIEDER FÜHLE ICH, DASS HIER UND NIRGENDS ANDERSWO MEINE RECHTE HEIMAT UND BRUTSTÄTTE IST.“

FRIEDRICH NIETZSCHE, 1844–1900

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

ENGADIN St.Moritz

St. Moritz®

TOP OF THE WORLD

1934

1948

1974

2003

FIS ALPINE WORLD SKI CHAMPIONSHIPS 2017

www.stmoritz.ch
www.engadin.stmoritz.ch

ENGADIN St.Moritz