St. MORITZ

MENSCHEN UND GESCHICHTEN VOM GIPFEL DER WELT

Ausgabe Sommer 2017

VERWURZELT

Der Inbegriff von Luxus: unten die glitzernden Wellen, oben der juwelenblaue Himmel. Und dazwischen wir – verbunden mit der Natur.

St. Moritz

VALENTINA KNAPP-VOITH

Für die gelernte Modejournalistin Valentina Knapp-Voith ist St. Moritz wie ein zweites Zuhause. Nicht nur wurde sie in St. Moritz getauft, seit frühester Kindheit verbringt sie auch einen Grossteil des Jahres im Engadin. Für diese Ausgabe des St. Moritz Magazins hat sie den Golfschläger in Samedan geschwungen und Barmann-Legende Mario da Como (l.) interviewt.

ROMANO SALIS

Seit nunmehr fünf Ausgaben fotografiert Romano Salis für das St. Moritz Magazin. Neben seinem Beruf als Wildhüter und Bergführer ist die Fotografie seine grosse Leidenschaft. Es sind vor allem die Berglandschaften, die den gebürtigen Pontresiner in ihren Bann ziehen. Für das aktuelle Magazin hat er deshalb auch den Sonnenaufgang auf dem Piz Nair in faszinierenden Bildern festgehalten.

CLAUDIA MEITERT

Die Schöpferin der hübschen Pflanzenillustrationen auf Seite 20/21 studierte Kommunikationsdesign in Nürnberg und Salamanca, Spanien, und arbeitete danach am Theater im Bereich Bühnenbild. Nach diversen Auslandsaufenthalten sowie Tätigkeiten in verschiedenen Agenturen als Artdirector ist Claudia Meitert nun seit 2012 als freiberufliche Illustratorin international tätig.

RAVI SATPUTE

Ravi Satpute, geboren und aufgewachsen in Mumbai, Indien, ist Grafikdesigner und Illustrator. Der 32-Jährige hat bereits in mehreren Ländern für verschiedene Agenturen und Medienunternehmen gearbeitet und lebt heute in München. Für das St. Moritz Magazin hat er sich illustratorisch der Frage gewidmet: Was wäre, wenn St. Moritz ein Cocktail wäre?

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 zu 85 % die Burda Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Offenburg, und zu 15 % die KB Holding GmbH, Berlin. 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 (Leitung), freie Autoren: Valentina Knapp-Voith, Christian Krabichler, Anina Rether, Stefan Skiera
Artdirector: Charlotte Bourdeix • *Grafik:* Regina Fichtner, Micheline Pollach • *Bildredaktion:* Franziska Cruccolini
Titelbild: Filip Zuan • *Lithografie:* Silvana Mayrthaler • *Lektorat:* Dr. Michael Petrow, Jutta Schreiner
Projektmanagement: 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: Privat

EVENT-KALENDER

Die Höhepunkte des St. Moritzer Sommers 2017

JUNI

30. JUNI
ENGADIN BIKE GIRO
Mountainbike-Etappenrennen für Profis und Hobbysportler (bis 2.7.)
www.engadin-bike-giro.ch

JULI

1. JULI
ENGADIN ST. MORITZ ULTRAKS
Trailrunning-Wettkampf in drei verschiedenen Schwierigkeitskategorien
engadin.ultraks.com

6. JULI
FESTIVAL DA JAZZ
Das St. Moritzer Jazzfestival feiert 2017 sein zehnjähriges Jubiläum (bis 31.7.)
www.festivaldajazz.ch

7. JULI
BRITISH CLASSIC CAR MEETING
Britische Oldtimerfans treffen sich im Engadin zur Klassiker-Rallye (bis 9.7.)
www.bccm-stmoritz.ch

9. JULI
ENGADIN RADMARATHON
Einer der bekanntesten und schönsten Radmarathons der Schweiz über 97 oder 211 km
www.rad-marathon.ch

11. JULI
GOLF: 4TH INTERNATIONAL SWISS SENIOR AMATEUR CHAMPIONSHIP
Amateur-Golfturnier in Samedan (bis 13.7.)
www.engadin-golf.ch

28. JULI
LA TAVOLATA
Der Ortskern von St. Moritz verwandelt sich in ein kulinarisches Paradies (bis 30.7.)
www.tavolatastmoritz.ch

29. JULI
ENGADIN FESTIVAL
Festival für klassische Musik: Konzerte an den schönsten Orten im Engadin (bis 12.8.)
www.engadinfestival.ch

30. JULI
SUNRISE PIZ NAIR
Gondelfahrt zum Sonnenaufgang auf dem Piz Nair (weitere Termine: 27.8., 24.9.)
www.engadin.stmoritz.ch/sunrise

AUGUST

4. AUGUST
SOMMER CONCOURS HIPPIQUE ST. MORITZ CHAMPIONSHIP
Traditionelles Reitturnier (bis 6.8.)
www.stmoritz-concours.ch/sommer

11. AUGUST
CONCOURS HIPPIQUE ZUOZ
Pferdesportwettbewerbe in allen Kategorien (bis 13.8.)
www.zuoz-concours.ch

16. AUGUST
ENGADINWIND
Surf- und Kite-Marathon sowie Schweizer Windsurf-Meisterschaften (bis 20.8.)
www.engadinwind.ch

18. AUGUST
CELERINA NEW ORLEANS JAZZ FESTIVAL
New-Orleans-Jazzkonzerte unter freiem Himmel (bis 20.8.)
www.celerina-jazzfestival.ch

18. AUGUST
PASSIONE ENGADINA
Oldtimertreffen für bis 1980 in Italien produzierte Fahrzeuge (bis 20.8.)
www.passione-engadina.ch

20. AUGUST
ENGADINER SOMMERLAUF
Volkslauf über 25 km von Sils nach Samedan oder 11 km von Pontresina nach Samedan
www.engadiner-sommerlauf.ch

26. AUGUST
NATIONALPARK BIKE MARATHON
Grösstes Bündner Mountainbike-Rennen rund um den Schweizerischen Nationalpark
www.bike-marathon.com

10

WUNDER DER NATUR

Ein Sonnenaufgang hat immer etwas Erhebendes. Auf 3'056 Metern Höhe jedoch ist seine Schönheit unvergesslich.

VERWURZELT

Die Verbundenheit der Menschen mit ihrem Ort – das macht einen grossen Teil des Charmes von St. Moritz aus. Einheimische Familien prägen ihre Heimat seit Generationen, Wahlengadiner bringen ihren internationalen Spirit ein. Und unsere Gäste hat die zeitlose Schönheit der Gegend so verzaubert, dass sie immer wiederkehren. Lassen Sie sich von unseren Geschichten inspirieren.

SOMMER 2017

02 MITWIRKENDE, IMPRESSUM
03 EVENTKALENDER – SOMMER 2017

06 **EDITORIAL**
ARIANE EHRAT IM GESPRÄCH MIT CHRISTIAN JOTT JENNY

08 **NATURSCHÖNHEIT**
10 GUTEN MORGEN, ST. MORITZ!
Der Sonnenaufgang auf dem Piz Nair ist ein faszinierendes Erlebnis
14 AUF DEN SPUREN DES GLETSCHERGEISTES
Ein spielerischer Familienausflug ins ewige Eis auf dem Morteratsch-Themenpfad
20 AM WEGESRAND
Heilpflanzen wachsen im Engadin direkt vor der Haustür – eine kleine Kräuterkunde

22 **MUSSE**
24 KRATZIGE SCHÖNHEITEN
Paulin Nuotclà weiht uns in die Geheimnisse der traditionellen Sgraffiti-Kunst ein
28 LIEBLINGSPLÄTZE
Daniela Spuhler und Max Weiss über ihre persönlichen Geheimtipps in St. Moritz

32 **SPORTERLEBNIS**
34 GLÜCK AUF DEM GRÜN
Auf ein Spiel mit Golf-Pro Caroline Rominger in Samedan
38 LAND ODER WASSER?
Eine Kitesurferin und ein Mountainbiker erzählen von ihrer Lieblingssportart
42 SPORTLERPARADIES
Die besten Sportaktivitäten im Engadin – ein Überblick

44 **KULINARIK**
46 ZU TISCH MIT … DANIJEL KRASNIC
Im Dal Mulin wird ein einfaches Rezept serviert: „Wine, Dine, Feel fine."
50 WAS FÜR EIN KÄSE!
In der Sennerei Pontresina kann man zuschauen, wie köstlicher Käse produziert wird
54 AUS DEM WALD IN DIE KÜCHE
Fabian Kleger bereitet im Restaurant Salastrains selbst gejagtes Wild zu

56 **MANUFAKTUR**
58 AUS ALT MACH NEU
Stararchitekt Norman Foster hat eine historische Ikone renoviert: den Kulm Pavillon
62 NATÜRLICHE SCHÄTZE
Goldschmiedin Barbara Kuppelwieser verarbeitet Materialien aus der Region

64 WAS WÄRE, WENN … ST. MORITZ EIN COCKTAIL WÄRE?
Interview mit Mario da Como, legendärer Barmann im Badrutt's Palace Hotel
66 VORSCHAU: DIE NÄCHSTE AUSGABE

ARIANE EHRAT IM GESPRÄCH MIT CHRISTIAN JOTT JENNY

Zum St. Moritzer Sommer gehört ein Kulturevent der Extraklasse: das Festival da Jazz. 2017 feiert es sein zehnjähriges Jubiläum. Tourismusdirektorin Ariane Ehrat sprach mit Festival-Gründer Christian Jott Jenny über Jazz, Inspiration und seine Verwurzelung im Engadin.

Ariane Ehrat: Christian, du hast das Festival da Jazz im Jahr 2008 gegründet. Wie hat es sich seitdem weiterentwickelt? Christian Jott Jenny: Die Idee, das Wagnis, ein Jazzfestival im Nobelkurort St. Moritz zu veranstalten, wurde anfangs eher belächelt. Doch die Zweifler von damals sind heute verstummt. Heute ist es *das* Sommerevent im Bündnerland, das internationale Renommee haben wir uns verdient und erspielt. Das Festival lockt neue Menschen ins Engadin, und die hartgesottenen Jazzfans planen ihre Ferien um das Festival herum. Das macht mich natürlich auch ein wenig stolz.

Wieso hast du dich für die Ausrichtung des Festivals in St. Moritz entschieden? Um ehrlich zu sein, hat sich St. Moritz beziehungsweise das

Die kostenlosen Open-Air-Konzerte auf Muottas Muragl sind legendärer Bestandteil des Festival da Jazz.

Oberengadin für mich entschieden! Ich hatte nie vor, ein Jazzfestival in St. Moritz zu gründen. Aber ich habe die richtigen Menschen am richtigen Ort zur richtigen Zeit kennengelernt, die mich in der Intuition bestätigt haben, dies tun zu müssen. Und wenn nicht in St. Moritz: Wo bitte sonst in der Schweiz, ja auf der Welt, ist eine derart sagenhafte Infrastruktur auf so engem und atemberaubendem Raum anzutreffen?

Warum passen Jazz und St. Moritz perfekt zusammen? Das werde ich immer wieder gefragt. Denn Jazz hat ja das Image vom verrauchten Jazzclub, dem leidenden Künstler ohne Geld – einfach das Gegenteil des Images von St. Moritz. In Wirklichkeit stimmt beides nicht so ganz. Ich habe noch keinen Ort auf der Welt kennengelernt, wo so viel improvisiert wird! St. Moritz ist Jazz auf höchstem Niveau!

Kann man sagen, dass du nach zehn Festivaljahren in St. Moritz verwurzelt bist? Ganz klar ja! Das Engadin ist ein wichtiger Teil von mir geworden. Hier habe ich sehr viele berührende Momente erlebt, die mich prägten. Gleichzeitig ist es auch wichtig, sich an St. Moritz zu reiben: Das erzeugt Wärme und Kreativität.

Bedeutet „verwurzelt sein" für dich, die Tradition zu bewahren, oder hat der Ausdruck auch eine Zukunftskomponente? Es ist für mich entscheidend, über die Vergangenheit Bescheid zu wissen, wenn man die Zukunft anpacken möchte. Bei vielen meiner künstlerischen Projekte wühle ich in der Nostalgie, vergesse aber nie, dass wir uns im Hier und Jetzt bewegen. Es täte St. Moritz gut, sich von den Pionierleistungen unserer Vorfahren eine Scheibe abzuschneiden.

Was hast du im Jubiläumsjahr alles vor? Zum zehnjährigen Bestehen des Festival da Jazz laden wir befreundete Künstler ein, die uns in den letzten Jahren überdurchschnittlich beflügelt haben. Hinzu kommen ein paar Überraschungen und neue, alte Spielorte … wir freuen uns extrem, die nächsten zehn Jahre anzupacken!

Als Künstler: Was inspiriert dich an St. Moritz? Die Widersprüchlichkeit, die liebevolle Dekadenz, die Spontaneität, die handgestrickte Internationalität, die Bauten, die Menschen … vor allem Letztere! St. Moritz ist ein Melting-Pot des Wahnsinns. Alles scheint hier möglich zu sein. Das mag ich. Daran sollten wir festhalten.

ÜBER CHRISTIAN JOTT JENNY

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

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. Von 2008 bis Mai 2017 war die Kommunikationswissenschaftlerin Tourismusdirektorin von Engadin St. Moritz und Herausgeberin des St. Moritz Magazins.

Fotos: Giancarlo Cattaneo, PR/Matthias Heyde

NATURSCHÖNHEIT

„Viele sind hartnäckig in Bezug auf den einmal eingeschlagenen Weg, wenige in Bezug auf das Ziel“, konstatierte Friedrich Nietzsche – und hatte dabei vielleicht die Wanderwege seines geliebten Engadins im Kopf. Denn diese lassen uns mit ihrer natürlichen Schönheit das Ziel sehr leicht vergessen ...

Foto: Gian Giovanoli

NATURSCHAUSPIEL

GUTEN MORGEN, ST. MORITZ!

Die frühmorgendlichen Gondelfahrten auf den Piz Nair bringen Bergfreunden ein besonderes Erlebnis näher – den Sonnenaufgang auf einer Höhe von 3'056 Metern.

FOTOS: ROMANO SALIS

Noch schläft die Natur – in ein paar Minuten jedoch werden die Besucher hier oben auf dem Piz Nair einen ganz besonderen Moment erleben.

Die Kaffeetasse ist im Moment das Einzige, das noch warm ist. Florian steht bei fünf Grad plus auf der Aussichtsplattform des Piz Nair, nippt an seinem Cappuccino und schaut in den Nachthimmel. Nur undeutlich zeichnet sich im Restlicht der Sterne das Zickzack der umliegenden Bergkette ab. Die Natur – sie schläft noch. Aber Florian ist wach. Fast. „Es war nicht ganz leicht, mich um viertel nach vier aus dem Bett zu schälen", gibt der 19-Jährige zu. „Aber zum Glück gibt es hier oben ja einen heissen Kaffee."

Der Student aus dem bayerischen Memmingen ist heute Morgen um fünf Uhr mit seinen zwei Schwestern und den Eltern in St. Moritz in die Seilbahn gestiegen, um den Sonnenaufgang auf dem Piz Nair mitzuerleben. Rund 90 andere Frühaufsteher haben denselben Plan. Die meisten von ihnen sind Mountainbiker, die mit hochgerüsteten Enduros und Full-Face-Helmen pünktlich um 4.45 Uhr an der Talstation eintrafen. Zeit zum Wachwerden gab es während der Bergfahrt genug. Gut 40 Minuten dauerte es, bis die 1'200 Höhenmeter überwunden waren. Zuerst ging es mit der Standseilbahn von St. Moritz nach Corviglia, dann folgte ein Umstieg in die Gondel, die so ruhig wie ein Langstreckenflugzeug in den Himmel schwebte. Anfangs sah man nichts weiter als tiefschwarze Nacht. Als die Kabine jedoch am Ostgrat des Piz Nair vorbeizog, zeigten sich in den Felsrinnen die schemenhaften Umrisse mächtiger Gesteinsbrocken. So muss es sich auf der dunklen Rückseite eines fremden Planeten anfühlen.

Nach der Ankunft an der Bergstation verfliegen derart philosophische Gedanken, weil sich der erste Hunger meldet. Gute Geister haben im Restaurant bereits ein Frühstücksbuffet aufgebaut. Üppige Wurst-, Käse- und Obstplatten reihen sich aneinander. Es gibt Rührei, Müsli, Engadiner Nusstorte und Croissants, die noch warm sind, weil sie hier oben frisch

UM 6.36 UHR WERDEN PLÖTZLICH ALLE GANZ STILL: DIE SONNE GEHT AUF.

Ein Genuss für Mountainbiker und Wanderer: die Sunrise-Fahrten auf den Piz Nair

Fotos: Engadin St. Moritz (1), Swiss Sports Publishing GmbH (1)

Der Bronze-Steinbock ist einer der Ersten, die die Sonne zu Gesicht bekommen.

gebacken wurden. Die meisten nehmen ihren Kaffee oder ihren heissen Kakao erst mal mit auf die Aussichtsplattform, um nichts zu verpassen. Die Sonne ist zwar noch nicht aufgegangen, aber der Himmel hellt sich etwas auf. Die Berge sind in ein dunkles Blau getaucht, und im Tal liegt der Nebel wie ein weisses Band über dem St. Moritzersee.

Während einige noch den überlebensgrossen Bronze-Steinbock fotografieren, der an der Bergstation stolz über die Landschaft wacht, setzt sich vom Restaurant aus ein kleiner Trupp Richtung Gipfel in Bewegung. Bis dorthin sind es noch 30 Höhenmeter – über einen Pfad, der von Steinmännchen gesäumt ist. Oben angekommen, unterhalten sich Biker und Wanderer über die schöne Aussicht – bis um 6.36 Uhr plötzlich alle ganz still werden. Ein rotes Band zeigt sich jetzt am Horizont, gefolgt von einer schmalen Sonnensichel, die in dunklem Orange glüht. Smartphones und Kameras werden gezückt, und die Entscheidung, was man zuerst fotografieren soll, fällt gar nicht leicht. Einige stellen ihr Teleobjektiv auf den Piz Bernina scharf. Weil er in Graubünden der höchste Berg ist, hellt sich seine Spitze zuerst auf. Kurz danach werden die drei scharfen und senkrecht nach unten verlaufenden Felskanten des Piz Palü von Osten her angestrahlt. Sogar die Steinmännchen auf der Bergkuppe des Piz Nair leuchten orangerot und werfen lange Schatten. Und die ersten Gämsen wärmen sich an einem Berghang in der Sonne. Es gibt kaum einen Besucher, der das alles sieht und nicht ein Lächeln auf dem Gesicht hat.

Dies gilt auch für Florian und seine Familie. Die fünf Allgäuer haben heute Morgen schon jede Menge Fotos gemacht. Nach mehreren Ski-Urlauben in Celerina sind dies ihre ersten gemeinsamen Wanderferien im Oberengadin. „Gestern sind wir zur Segantini-Hütte gelaufen“, sagt Florian. „Ein tolles Erlebnis!“ Der Plan für den verbleibenden Tag? „Wir fahren mit der Gondel zur Corviglia hinunter und gehen dann zu Fuss nach St. Moritz.“ Auch die anderen Wanderer beginnen jetzt den Abstieg über einen der vielen Panoramawege, und die Biker schnallen für den Downhill ihre Protektoren um. Nach dem Sonnenaufgang beginnt nun für die meisten ein zweites Abenteuer, denn der Tag ist noch lang.

Autor: Stefan Skiera

INFO

Sunrise Piz Nair

Bergbahntageskarte, Mountainbike-Transport und Frühstücksbuffet: CHF 95,–

Termine & Buchung: T +41 81 413 43 43 www.engadin.stmoritz.ch/sunrise

MORTERATSCH-THEMENPFAD

AUF DEN SPUREN DES GLETSCHER-GEISTES

Die Wanderung zum grössten Gletscher Graubündens führt vorbei an Findlingen, Wasserfällen und seltenen Pflanzen – ein Erlebnis für die ganze Familie.

FOTOS: GIAN GIOVANOLI

Manchmal ist die Natur so eindrucksvoll und vielfältig, dass sie einen berauscht. „In ganz seltenen Fällen ist das sogar wörtlich zu nehmen“, sagt Wanderleiterin Christine Salis, „denn mit der wilden Moschusschafgarbe, die hier im Tal wächst, lässt sich ein leckerer Schnaps ansetzen“. Heute, an dem klaren Sommermorgen, löschen wir den Durst mit Cappuccino und Mineralwasser, bevor wir in Richtung Morteratschgletscher aufbrechen. Eine fünf Kilometer lange Tour liegt vor uns, die im Restaurant am Bahnhof Morteratsch beginnt. „Vor 150 Jahren reichte der Gletscher fast bis dorthin, wo wir jetzt stehen“, sagt die 59-Jährige, die mit Wanderern regelmässig den Ausflug zum ewigen Eis unternimmt.

Den Weg durch das blühende Tal säumen 16 Texttafeln, die über die Vegetation und den Rückgang des Eises informieren. An einer davon treffen wir den 14-jährigen Finn, seinen Bruder Teague und die Eltern der beiden. Finn

Bereits nach 50 Gehminuten ab dem Bahnhof Morteratsch erblickt man die Eiszunge des Gletschers.

Blühende Pflanzen und der milchige Gletschersee (l.) sind nur zwei Höhepunkte auf der landschaftlich reizvollen Wanderung.

„VOR 150 JAHREN REICHTE DER GLETSCHER BIS DORTHIN, WO WIR JETZT STEHEN."

Christine Salis, Wanderleiterin

wundert sich gerade, warum die Info-Stele mit der Zahl 2000 gekennzeichnet ist. „Bis hierhin ging der Gletscher im Jahr 2000", erklärt der Vater, der mit seiner amerikanischen Familie im Oberengadin Urlaub macht. Die meisten Kinder können sich kaum vorstellen, dass sich das Eis früher bis zu 70 Meter hoch auftürmte – genau dort, wo jetzt Weidenröschen, Alpen-Säuerling und gelbes Habichtskraut blühen. Wanderleiterin Christine Salis deutet dann meist auf die rauen Geröllflächen an den Bergflanken, um zu verdeutlichen, dass hier einmal der Gletscher vorbeischrammte. Jetzt reihen sich auf den Kämmen dieser Seitenmoränen kleine Zirbelkiefern aneinander, die bläulich-grün in der Sonne leuchten.

Nach einer halben Stunde tritt der Gletscher immer deutlicher in den Blick. Die schräg einfallende Morgensonne wirft scharfe Schatten an seine vertikal verlaufenden Spalten. Ein Kunstwerk der Natur, begleitet vom Rauschen des Wasserfalls, der vom Persgletscher gespeist wird. Der „Vadret Pers" ist der Nachbar des Morteratschgletschers, fliesst seitlich auf ihn zu und ist seit 2015 nicht mehr mit ihm verbunden. Beide Eiszungen geben im Gletschervorfeld ihr Schmelzwasser frei, das sich in kleinen Bächen über den felsigen Grund schlängelt.

Auch die beiden jungen Eroberer Finn und Teague haben mittlerweile das Ende des Tals erreicht und bewundern die bläulich schimmernde Gletscherzunge, die vom Gipfelpanorama des Piz Palü, Bellavista und Piz Bernina umrahmt wird. Während Finn in grossen Sprüngen über die Bäche hopst, holt sich der

WIE DER MORTERATSCH ZU SEINEM NAMEN KAM

Der Name Morteratsch entstammt einer Sage. Nach dieser verliebte sich die reiche Bauerstochter Annetta in den Viehhüter Aratsch. Ihre Eltern verboten jedoch die Beziehung, es sei denn, Aratsch gelange zu Reichtum. Der Viehhüter zog deshalb ins Ausland, um dort als Soldat zu Geld zu kommen. Aus Kummer über seinen Weggang starb Annetta. Als Aratsch zurückkam und von ihrem Tod erfuhr, ritt er hinauf in die Berge und liess sein Pferd in eine Gletscherspalte springen. Seitdem treibt sich Annettas Geist dort herum, und manch ein Senn hört sie klagen: „Mort Aratsch!" – Aratsch ist gestorben.

Für Kinder und Jugendliche ist der Gletscherlehrpfad Morteratsch ein einziger Abenteuerspielplatz.

Kinder können sich an den Info-Stelen Stempel für ihr Wanderbuch (o.) holen.

zwölfjährige Teague an der Infotafel Nummer 16 den letzten Stempel für sein Wanderbuch „Sabis grosser Traum“. In dem Büchlein für Kinder zwischen fünf und zwölf Jahren erzählt der Gletschergeist Sabi spannende Geschichten rund um die Tour. Und wer wie Teague an den Infotafeln fleissig stempelt, findet am Ende das Lösungswort heraus und bekommt in der Pontresina Tourist Information ein Geschenk. Auch für Erwachsene gibt es unterwegs ein Zusatz-Entertainment, denn die Bernina-Glaciers-App liefert literarische Audiotexte, passend zur Tour.

Das schönste Begleitprogramm ist auf dem Rückweg jedoch das Rauschen des Gletscherflusses. Silbrig glänzend fliesst er durch die Tannen- und Lärchenhaine im Morteratsch-Tal. Und kurz vor dem Bahnhof scheint der Gletschergeist Sabi dann noch zu flüstern: „Kommt bald wieder!“

Autor: Stefan Skiera

Den Wanderweg säumen Texttafeln, die über die Vegetation im Tal und die Geschichte des Gletschers informieren (l.). Von hier ist das Eis in Griffweite (o.).

MUSEUM ALPIN

BLICK IN DIE VERGANGENHEIT

Im Museum Alpin in Pontresina erleben Besucher die Geschichte der Region hautnah.

Das Museum Alpin befindet sich mitten in Pontresina in einem stattlichen Engadinerhaus von 1716.

Wie Bergsteiger vor 100 Jahren ausgerüstet waren, um die Gletscher des Oberengadins zu erkunden – das lässt sich im „Museum Alpin Pontresina“ bestaunen. In dem Bauernhaus von 1716 sind neben alpinistischer Kleidung auch Jagdwaffen, Mineralien und präparierte Tiere ausgestellt. Und in den antik eingerichteten Wohnstuben lässt sich nachempfinden, wie die Engadiner Bauern im 19. Jahrhundert gelebt und gearbeitet haben.

www.pontresina.ch/museumalpin

INFO

Morteratsch-Wandertouren

Juni – Mitte Oktober

Buchungen:
Pontresina Tourist Information
T +41 81 838 83 00
pontresina@estm.ch

www.engadin.stmoritz.ch/morteratsch

Fotos: PR (1)

HEIMISCHE HEILPFLANZEN

AM WEGESRAND

Pflanzen mit heilenden Wirkstoffen wachsen im Engadin quasi vor der Haustür. Man muss sie nur erkennen und wissen, wofür und wie man sie anwendet. Die Pflanzen-Heilkundige Annina Buchli stellt sechs wilde Kräuter vor, die es in sich haben.

GELBER ENZIAN

Auf vielen Alpweiden wächst der Gelbe Enzian, der mannshoch und bis zu 60 Jahre alt werden kann. Seine extrem bittere Wurzel hilft gegen Appetitlosigkeit oder Verdauungsstörungen. Berühmt ist der Enzianschnaps. Nicht zu verwechseln ist der Gelbe Enzian mit dem hochgiftigen Weissen Germer. Man sollte Enzianwurzeln nie selbst ausgraben, sondern nur Zuchtpflanzen verwenden.

PREISELBEERE

Preiselbeeren kann man als Kompott oder Saft geniessen – sie wirken prophylaktisch gegen Harnwegsinfekte. Die Pflanze sieht der Bärentraube sehr ähnlich – unterscheiden kann man sie an den braunen Pünktchen auf der Blattunterseite. Preiselbeeren wachsen im Wald oder am Waldrand und schmecken am besten nach dem ersten Frost.

SONNENTAU

Die fleischfressende Heilpflanze wird nur wenige Zentimeter hoch und wächst zum Beispiel auf den Torfböden am Ufer des Stazersees. Da sie sehr selten und streng geschützt ist, sollte man sie nicht selbst pflücken. Als Extrakt wirkt Sonnentau gegen Reizhusten, vor allem in der Kinderheilkunde.

INFO

Die Kräuterwanderungen rund um Bever mit Annina Buchli finden am 12. Juni, 26. Juni und 10. Juli 2017 jeweils um 18.30 Uhr statt.

Anmeldung:
T +41 79 727 66 76

FELDTHYMIAN

Dank ihm riecht es entlang vieler Wanderwege besonders fein: Der Feldthymian wächst überall, wo es trocken und sonnig ist. Seine ätherischen Öle wirken hustenlösend, wenn man sie inhaliert. In der Küche ist der Feldthymian zudem als Gewürz beliebt.

Thymus pulegioides

Arnica Montana

ECHTE ARNIKA

Arnika wächst auf ungedüngten Wiesen, auch oberhalb der Waldgrenze. Äusserlich angewendet, wirkt sie schmerzlindernd und entzündungshemmend bei Verstauchungen, Prellungen und Blutergüssen. Statt sie selbst zu sammeln, sollte man sie lieber als Creme oder Tinktur in der Apotheke oder Drogerie kaufen.

ÜBER ANNINA BUCHLI

Annina Buchli ist 1964 geboren und in Pontresina aufgewachsen. Sie wohnt in Bever und arbeitet als Pflegefachfrau. Auf ihren Kräuterwanderungen zeigt sie, welche Heilpflanzen rund um St. Moritz gedeihen, und erklärt ihre Wirkung und Zubereitung. Sie hat zwei Kinder, „die immer wieder Gelegenheit boten, meine Heilpflanzenanwendungen auszuprobieren."

IMMERGRÜNE BÄRENTRAUBE

Ein Tee aus Bärentraubenblättern wirkt desinfizierend bei Harnwegsinfekten wie Blasenentzündungen. Der Tee wird aus den zerkleinerten Blättern als Kaltauszug zubereitet, damit er nicht zu bitter wird. Die Bärentraube wächst entlang des Höhenwegs zwischen Punt Muragl und Alp Languard.

Arctostaphylos uva-ursi

Illustrationen: Claudia Meitert; Foto: privat

MUSSE

Eine Tradition wird umso wertvoller, je lebendiger sie über die Jahre bleibt. Im Oberengadin hat überliefertes Wissen einen hohen Stellenwert – das gilt für das Kunsthandwerk des Sgraffito, das bis heute immer wieder neu interpretiert wird, ebenso wie für Geheimtipps zu den schönsten Orten der Region, die gerne weitergegeben werden.

Foto: Romano Salis

REGIONALES KUNSTHANDWERK

KRATZIGE SCHÖNHEITEN

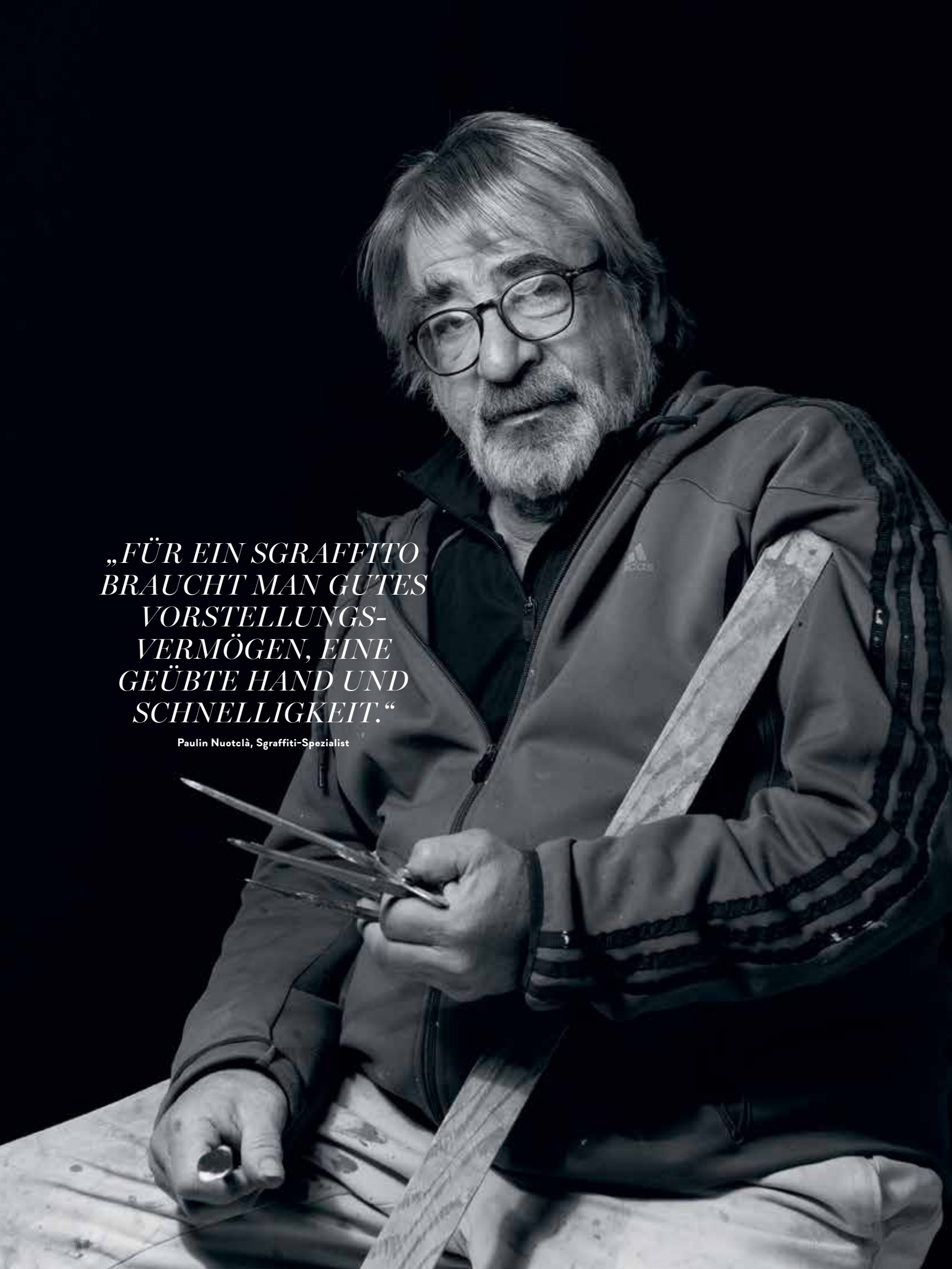
St. Moritz ist ein Schmelztiegel verschiedenster Architekturstile. Auch typische Engadinerhäuser mit ihren charakteristischen Sgraffiti sind zu finden. Ein Rundgang zu einigen herausragenden Beispielen der traditionellen Verzierungskunst.

FOTOS: ROMANO SALIS

Die Konditorei Hanselmann ist eine Institution in St. Moritz. Gäste aus aller Welt geniessen die hausgemachten Spezialitäten im 123-jährigen Caféhaus an der Via Maistra. Auch Paulin Nuotclà kann sich immer wieder begeistern: „Künstlerisch und handwerklich auf höchstem Niveau. Eines der gewaltigsten Werke im ganzen Engadin!“ Der 65-jährige Sgraffiti-Spezialist aus Ftan meint damit jedoch nicht die Kunst der Zuckerbäckerei. Er zeigt auf die in tiefes Weinrot getunkte Fassade des palazzoartigen Baus mit ihren unzähligen verspielten Rosetten und Ornamenten, die das mächtige Gebäude bis unters Dach bedecken. Eindrücklich auch die vier lebensgrossen Allegorien über dem steinernen Eingangsportal, welche die vier Jahreszeiten symbolisieren und stark an Figuren von Ferdinand Hodler erinnern. Vor über 100 Jahren von längst in Vergessenheit geratenen Künstlern gestaltet, steht die prächtige Hülle des Hauses heute unter Denkmalschutz. Völlig zu Recht, wie Nuotclà meint. Nicht nur der farbige Verputz und die flächendeckenden Verzierungen seien aussergewöhnlich. „Bemerkenswert ist auch, mit welcher Präzision und Detailliebe diese Fassade gestaltet wurde.“

Die Konditorei Hanselmann in St. Moritz ist eines der schönsten Beispiele für Sgraffiti-Fassaden im gesamten Engadin.

Paulin Nuotclà weiss, wovon er spricht. Schon in jungen Jahren vom bekannten Zuozer Künstler Constant Könz in die Geheimnisse des Sgraffito eingeführt, arbeitete der ausgebildete Zeichnungslehrer längere Zeit an der Seite des



„FÜR EIN SGRAFFITO BRAUCHT MAN GUTES VORSTELLUNGS-VERMÖGEN, EINE GEÜBTE HAND UND SCHNELLIGKEIT."

Paulin Nuotclà, Sgraffiti-Spezialist

Prachtvolle Sgraffiti in St. Moritz: das Gebäude der Bank BPS Suisse (1), das evangelische Pfarrhaus (2) und das Engadiner Museum (3)

Restaurators Jörg Joos. Seit 1981 führt er ein eigenes Maler- und Gipsergeschäft und ist einer der wenigen, die sich auf das Kunsthandwerk spezialisiert haben. Über 800 Hausfassaden, schätzt Nuotclà, hat er im Laufe der Jahre bereits verziert. Wie unlängst die des modernen Bankgebäudes direkt neben der Konditorei Hanselmann, bei welcher der Künstler – von Hand, wie er betont – die Hauskanten mit einer Abfolge fein umrandeter Rechtecke gestaltete. Ein gelungenes Beispiel dafür, wie sich das schlichte Muster, das sich auch an traditionellen Engadinerhäusern wiederfindet, nahtlos in die zeitgenössische Architektur einfügt.

Sgraffiti erlangten in der Renaissance grosse Beliebtheit. Weil sie einfacher in der Herstellung sind als Stuckaturen, konnten sich damit auch weniger Gutbetuchte die Fassaden ihrer Häuser verschönern lassen. Vor rund 600 Jahren kam das Kunsthandwerk mit den italienischen Wanderarbeitern ins Engadin. So erklärt sich auch der Name: sgraffiare ist italienisch für kratzen. So simpel das klingt, mit etwas Kratzen ist es längst nicht getan. „Gutes Vorstellungsvermögen, eine geübte, ruhige Hand und Schnelligkeit sind das A und O“, sagt Nuotclà. Die grösste Herausforderung bestehe darin, die dekorativen Muster in den noch feuchten Verputz zu ritzen. Und das geht so: Zunächst wird ein dunkel gefärbter Kalkputzgrund auf die Fassade aufgetragen. Danach folgt nass in nass („al fresco“) in drei bis vier Schichten ein

Paulin Nuotclà ist einer der wenigen Sgraffiti-Spezialisten der Schweiz. Er hat schon über 800 Fassaden verziert.

hellerer Kalkanstrich. Aus dieser – noch immer feuchten – Beschichtung werden von Hand mit Zimmermannszirkel und Stuckateurmesser die verschiedenen Motive herausgekratzt, bis die Farbe des darunterliegenden Putzes sichtbar wird. Nachdem er getrocknet ist, kann dem ausgehärteten Kalkstein weder Wind noch Wetter etwas anhaben. Im Gegensatz zu Malereien halten Sgraffiti über Jahrhunderte. Sehr schöne Beispiele dafür sind im historischen Kern der Oberengadiner Dörfer Zuoz, Samedan oder La Punt zu sehen, wo stolze Patrizierhäuser in grosser Zahl vorhanden und überdurchschnittlich gut erhalten sind.

Zwei solcher Prachtbauten finden sich auch in St. Moritz. Ein abstraktes Muster aus Dreiecken und Quadraten überzieht die Frontseite des evangelischen Pfarrhauses an der Strasse La Serletta. Der Türrahmen ist von einem Zackenband eingefasst, und unter dem Dachvorsprung sind die vier Evangelisten in Gestalt ihrer Symbole in den Putz gekratzt: Mensch, Löwe, Adler und Stier. Die einfachen grafischen Motive stehen in grossem Kontrast zu dem künstlerischen Ausdruck der Figuren. „Alles handgemacht, notabene. Längst keine Selbstverständlichkeit mehr, wie das grossflächige Sgraffito an der Via dal Bagn zeigt. Dort wurde mit Schablonen gearbeitet“, erklärt Nuotclà. Ganz anders bei der Fassade des Engadiner Museums, das nur wenige Schritte entfernt liegt. Für die Restaurierung der Sgraffiti dieser wuchtigen Mauern hat Nuotclà alle Register gezogen. Hauskanten, Fensterrahmen, Dachbegleitlinie, Türeinfassung – nichts hat der versierte Sgraffiti-Künstler ausgelassen. Dabei hat der Fachmann komplett auf Handarbeit gesetzt und neben Fantasiemustern auch traditionelle Motive verwendet, denen eine besondere Bedeutung innewohnt. „Ein beliebtes Ornament ist auch der ‚Laufende Hund‘, wie das Doppelwellenband im Volksmund genannt wird“, sagt er und zeigt auf die Fensterumrandungen. Dieses uralte Motiv passt längst nicht nur zu traditionellen Engadinerhäusern. Vor Kurzem habe er es auch an besagtem modernen Bankgebäude angebracht. Eine passende Wahl. Es symbolisiert das stete Auf und Ab des Lebens und den unaufhaltsamen Wandel zwischen Werden und Vergehen.

Autorin: Anina Rether

GEHEIMTIPPS

LIEBLINGS-PLÄTZE

Daniela Spuhler, Unternehmerin aus Zürich und seit vielen Jahren Stammgast in St. Moritz, sowie Max Weiss, gebürtiger St. Moritzer Fotograf und Verleger, verraten ihre persönlichen Highlights in und um St. Moritz.

ERSTE ANLAUFSTELLE: EL PARADISO

Wer zum ersten Mal in St. Moritz ist, sollte zuallererst die Bergbahn hinauf nehmen, zum Beispiel nach Salastrains oder ins El Paradiso auf Corviglia. Hier kann man bei einem Spaziergang oder einem Getränk auf der Terrasse alles in Ruhe von oben betrachten und den Blick ins Tal geniessen.

www.el-paradiso.ch

KULINARIK-EVENT DES JAHRES: LA TAVOLATA

Ende Juli verwandelt sich die Fussgängerzone von St. Moritz in ein Schlaraffenland mit Aromen aus der ganzen Welt. Am langen Holztisch wird geplaudert, gelacht und gegessen.

www.tavolatastmoritz.ch

KULTURTIPP: FESTIVAL DA JAZZ

Neben den St. Moritz Art Masters schätze ich als Sommer-Kulturevent besonders das Festival da Jazz. Die Konzerte an verschiedenen Orten in und um St. Moritz sind immer ein tolles Erlebnis.

www.festivaldajazz.ch

DAS BESTE RESTAURANT: TALVO

In St. Moritz esse ich am liebsten im Restaurant Talvo by Dalsass. Das Ambiente in einem der ältesten Engadinerhäuser, der Service und die leichte, mediterrane Küche sind auf einem sehr hohen Niveau. Ein Mittagessen auf der sonnigen Terrasse mit frischem Thunfisch-Tatar oder den berühmten Mini-Hamburgern ist einfach perfekt.

www.talvo.ch

Fotos: Filip Zuan (2), Mauritius Images, PR/Vera Bohm, PR/Matthias Heyde, F1 online

ÜBER DANIELA SPUHLER

Daniela Spuhler ist Unternehmerin und führt die beiden Baufirmen Barizzi und Esslinger. Sie ist in Zürich aufgewachsen, wohnt heute mit ihrem Mann Peter und ihrer Tochter Ladina im Kanton Thurgau und kommt regelmässig ins Engadin, um hier mit ihrer Familie Urlaub zu machen.

„MEIN SOMMERTIPP: RUCKSACK PACKEN UND LOSWANDERN!“

Daniela Spuhler, Stammgast in St. Moritz

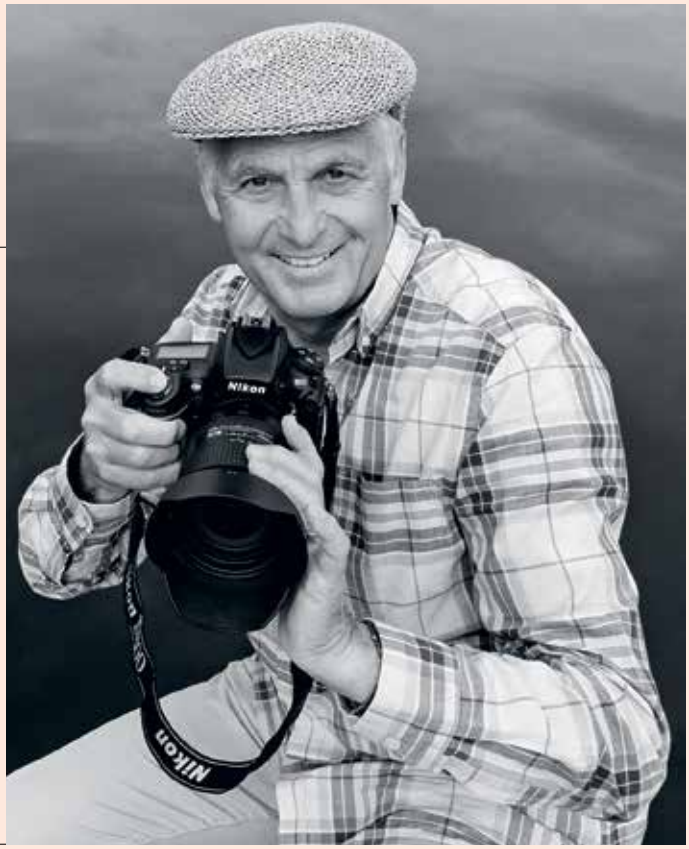
MEIN AUSFLUGS-HIGHLIGHT: CAVLOC-SEE

Die Wanderung zum Cavloc-See ist angenehm locker, sodass sie auch meine achtjährige Tochter leicht meistert. Am Ziel angekommen, geniessen wir die wunderschöne Farbe des Sees und den Blick auf die Berge ringsherum, schwimmen, picknicken oder kehren im Bergrestaurant Cavloccio ein.

T +41 79 438 92 82

„AM ENGADINER BERGPANORAMA KANN ICH MICH NICHT SATTSEHEN."

Max Weiss, Verleger und Fotograf aus St. Moritz



ÜBER MAX WEISS

Max Weiss, geboren 1945 in Fehraltorf im Zürcher Oberland, ist gelernter Schriftsetzer, Fotograf und Inhaber des Montabella Verlags. Der ehemalige Kavallerist ist ein begeisterter Skifahrer und Wanderer. Max Weiss liebt St. Moritz, wo er seit 37 Jahren lebt, und engagiert sich für ein intaktes Engadin, in dem sich Einwohner und Gäste wohlfühlen. Mit seinen Arbeiten möchte er auf die Schönheit der Bergregion aufmerksam machen. Er und seine Frau Anne haben zwei erwachsene Töchter.

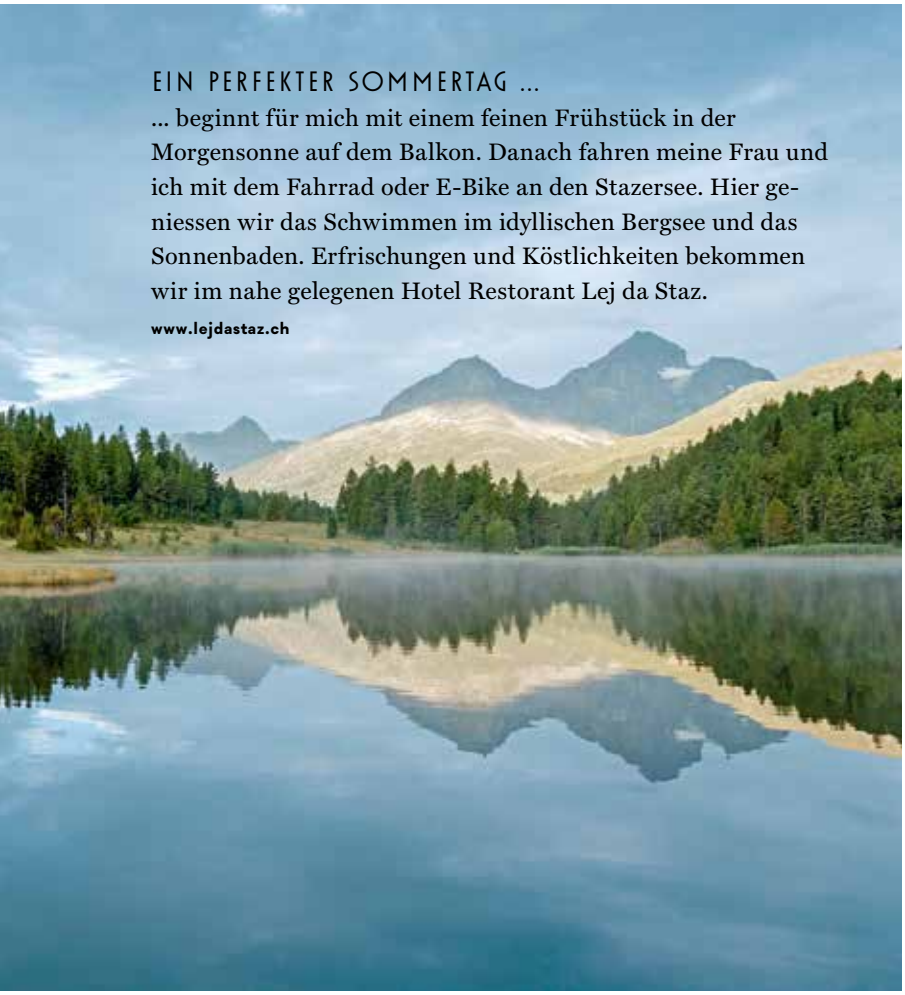
FÜR FAMILIEN: KUTSCHENFAHRTEN

Da ich auch schon etwas älter bin, mögen es meine Frau und ich gerne gemütlich. Schön sind für uns als Grosseltern auch Aktivitäten, bei welchen gut drei Generationen teilnehmen können, etwa die Pferdekutschenfahrten ins Roseg- oder Fextal. Sie sind für Familien ein grossartiges Erlebnis.

www.engadin.stmoritz.ch/kutschenfahrten

INFO

Sie möchten noch mehr Geheimtipps von Einheimischen erfahren? Dann besuchen Sie www.engadin.stmoritz.ch/sommer/de/heimvorteil



EIN PERFEKTER SOMMERTAG ...

... beginnt für mich mit einem feinen Frühstück in der Morgensonne auf dem Balkon. Danach fahren meine Frau und ich mit dem Fahrrad oder E-Bike an den Stazersee. Hier geniessen wir das Schwimmen im idyllischen Bergsee und das Sonnenbaden. Erfrischungen und Köstlichkeiten bekommen wir im nahe gelegenen Hotel Restorant Lej da Staz.

www.lejdastaz.ch

MEIN TIPP FÜR ENGADIN-NEULINGE: MUOTTAS MURAGL

Nicht verpassen sollte ein Erstbesucher gegen Abend eine Fahrt mit der Standseilbahn nach Muottas Muragl, um hier bei einem leckeren Abendessen den Sonnenuntergang zu erleben. Die Aussicht auf das liebliche, von Berggipfeln umrahmte Gebirgstal ist einmalig. Muottas Muragl ist übrigens auch der Startpunkt für eine Wanderung zur Segantinihütte – für mich im Sommer der schönste Platz im Oberengadin.

www.muottas-muragl.ch

DIE SCHÖNSTE WANDERUNG: HAHNENSEE

Ich bin begeisterter Wanderer. Neben familienfreundlichen Touren – etwa von der Mittelstation Corvatsch nach Furtschellas oder auf dem Höhenweg Muottas Muragl – Alp Languard – mag ich auch die kurze Bergwanderung von St. Moritz zum Hahnensee mit Einkehr im gleichnamigen Restaurant. Der Abstieg in Richtung Surlej erfreut danach mit prächtiger Aussicht auf den Silvaplaner- und den Silsersee. Zurück in St. Moritz, geniessen meine Frau und ich einen Apéro in der Abendsonne auf der Terrasse vom Restaurant Viv im Hallenbad Ovaverva.

www.engadin.stmoritz.ch/wandern
www.ovaverva.ch/bistro.html

Fotos: Filip Zuan (2), Eisele Photos, Max Weiss, PR (2)

SPORTERLEBNIS

Es gibt viele Wege, in St. Moritz glücklich zu sein. Für die einen ist es der perfekte Abschlag auf dem ältesten Golfplatz der Schweiz, für die nächsten die rasante Mountainbike-Fahrt den Flow Trail hinunter. Und für andere ist es das pure Glück, wenn die bunten Kite-Drachen über das türkisfarbene Wasser des Silvaplanersees tanzen und einem der frische Malojawind um die Ohren pfeift. Glück ist eben relativ – aber hier gibt es wahrlich genug davon für jeden.

Foto: Filip Zuan

GOLFEN IM ENGADIN

GLÜCK AUF DEM GRÜN

Golfplätze sind traditionell an den schönsten Orten der Welt. Das gilt ganz besonders für das Oberengadin, wo beeindruckende Ausblicke auf die Bergkulisse Golf-Pros und -Amateure auf jedem Schritt begleiten.

FOTOS: FILIP ZUAN

„Nicht übers Grün, gell?“ Die mahnenden Rufe kommen von Golf-Profi Caroline Rominger und gelten drei Rehen, die über den Golfplatz Samedan hüpfen. Der „Anpfiff“ funktioniert – schon traben die Tiere brav um den empfindlichen Rasen des Grüns herum. Das freut nicht nur Caroline Rominger, sondern auch alle anderen Golfer hier, denn auf dem Grün haben weder Wagen und Golfbags noch Rehhufe, die Löcher hinterlassen, etwas zu suchen.

Es ist ein schöner Spätsommertag, und Caroline Rominger geniesst die idyllische Stimmung auf dem Golfplatz Samedan. Caroline, in Pontresina aufgewachsen, ist heute die erfolgreichste Golferin der Schweiz. Sie war bereits sechs Mal Schweizer Meisterin und vertritt die Schweiz auf sämtlichen Europa- und Welt-

Die 33-jährige Caroline Rominger ist die erfolgreichste Golferin der Schweiz. Gelernt hat sie die Sportart auf dem Golfplatz in Samedan.

meisterschaften. Entdeckt hat sie das Golfspielen für sich recht spät. „Anfangs war es nicht so wirklich mein Sport“, erzählt sie. Aber ganz plötzlich, im Alter von 16 Jahren, packte sie der Golf-Virus. Heute spielt Caroline Rominger etwa 15 bis 20 Turniere jährlich. Auch ein Hole-in-one hatte sie schon, mit einem Schlag im Loch, 2010 bei einem Turnier in Finnland. „Da gab es an jedem Loch etwas zu gewinnen, ausser an diesem“, sagt sie lachend. Ins Engadin kommt sie immer wieder gerne zurück. „Die Natur und die Ruhe hier geben mir die Möglichkeit, meine Batterien wieder aufzuladen“, schwärmt sie. Wenn sie in der Heimat ist, wohnt sie in ihrem alten Zimmer bei ihren Eltern und spielt in Samedan Golf. Den Platz und den Engadine Golf Club – übrigens der älteste Golfclub der Schweiz – kennt sie in- und auswendig. „Ich fühle mich hier einfach so wohl. Das Panorama ist einzigartig“, sagt Caroline Rominger. Die 33-Jährige ist eine Frohnatur, lacht oft und herzlich. Einen Manager hat sie nicht. „Ich kümmere mich selbst um alles. Ich buche meine Flüge, Hotels, Mietauto, kümmere mich um meine Website, die Turniere, die ich spielen möchte, und meine Sponsoren“, sagt sie. Ramun Ratti, seit 2008 im Engadine Golf Club tätig und seit 2015 Geschäftsführer, ist sichtlich stolz auf Caroline und ihren Bruder, der auch Profi-Golfer ist. „Caroline hat bei uns angefangen, Golf zu spielen. Heute tourt sie durch die grosse, weite Welt. Man darf sehr stolz auf ihre Leistung sein, denn das da draussen ist ein pickelhartes Geschäft.“

Heute, an diesem herrlichen Tag im August, auf dem Golfplatz Samedan, geht es aber nicht um den Wettbewerb. Caroline Rominger ist bei ihrem Lieblingsloch angekommen, der Nummer 4. „Die Aussicht ist einfach traum-

„IM ENGADIN KANN ICH MEINE BATTERIEN WIEDER AUFLADEN.“

Caroline Rominger, Golf-Pro

haft, und es gibt so schöne alte Lärchen.“ Die 10 findet sie recht schwierig und empfiehlt, eine Schlägerlänge mehr zu nehmen. Ist es denn grundsätzlich anders, hier in den Bergen Golf zu spielen? „Ja, die Bälle fliegen weiter, weil die Luft hier dünner ist“, erklärt sie. Der Profi-Golfer Joe Miller, Long-Drive-Weltmeister, hat auf der Golfanlage Samedan 2016 einen Drive mit 440 Metern geschlagen, bald will er einen neuen Weltrekord schaffen. Ansonsten wäre da noch das Wetter: 2016 musste der

Im Jahr 1891 hielt das Golfspiel im Engadin Einzug, als auf Serletta ein Golfplatz entstand. Der im Jahr 1896 eröffnete Kulm Golfplatz St. Moritz ist einer der höchstgelegenen Europas.

Fotos: PR/Gian Giovanoli (1), PR (2)

GOLFPLÄTZE IM ENGADIN

In einem Radius von zehn Kilometern rund um St. Moritz findet man vier attraktive Golfplätze. Alle haben ihren ganz eigenen Reiz und individuellen Charakter.

✶ DER TRADITIONELLE: SAMEDAN

Samedan ist ein Golfplatz mit Tradition und Geschichte. Der Kurs ist anspruchsvoll und bringt einige Wasserhindernisse und Bunker mit sich. Trotz der Berge ist er ein flach zu spielender Platz.

www.engadin-golf.ch
T +41 81 851 04 66

✶ DER KLEINE, FEINE: MARGNA SILS

Die 6-Loch-Anlage ist dem Parkhotel Margna angeschlossen und für Hotelgäste kostenlos nutzbar. Geboten werden 15 Abschlagplätze, Driving Range, Chippinggreen, Sandbunker und Puttinggreen.

www.margna.ch
T +41 81 838 47 47

✶ DER ANSPRUCHSVOLLE: ZUOZ

Den Golfplatz in Zuoz muss man mit Taktik spielen. Durch die Hügel rollt der Ball gerne auch mal dorthin, wo man ihn nicht unbedingt haben möchte. Sightseeing auf die Dörfer Zuoz und Madulain gibt es gratis dazu.

www.engadin-golf.ch
T +41 81 851 35 80

✶ DER HÖCHSTGELEGENE: KULM GOLFPLATZ

Vor 125 Jahren von Golfspielern als Golflandschaft entdeckt, wurde der Kulm Golfplatz 1896 eröffnet. Der 9-Loch-Golfplatz im Park des Kulm Hotel St. Moritz ist einer der höchstgelegenen Golfplätze Europas.

www.stmoritz-golfclub.ch
T +41 81 836 82 36

Samedaner Golfplatz an zwei Tagen im Juli wegen Schneefalls geschlossen bleiben. „Durch die Höhe von 1'720 Metern muss man mit Wetterschwankungen auch im Sommer rechnen", erzählt Ramun Ratti. Genau diese Höhe und die atemberaubende Kulisse sind es aber auch, die Amateure und Pros gleichermassen anziehen. Nicht nur Mitglieder dürfen hier trainieren, „unsere Anlagen sind öffentlich und jedem Golfer zugänglich", sagt Ratti. Während der Saison werden auch Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene angeboten. „Die Platzreife kann man ab zwei Wochen erreichen", so Ratti. „Aber: Golf muss vor allen Dingen eines: Freude bringen. Ist man nicht begeistert, kann man noch so hart üben, dann bringt es nichts. Und man braucht Durchhaltevermögen und muss mit Niederlagen umgehen können." Caroline Rominger stimmt ihm da zu. „Man braucht viel Geduld. Ich glaube, man muss akzeptieren, dass man den Ball nicht immer gut treffen kann. Das ist auch bei uns Profis so." Aber das sei eben gerade das Schöne am Golfen. „Golf ist eine Neverending Challenge. Man kann immer noch besser werden." Und hier im Engadin, da macht das Besserwerden ganz besonders viel Spass.

Autorin: Valentina Knapp-Voith

MOUNTAINBIKEN VS. KITESURFEN

LAND ODER

WASSER?

Eines haben sie gemeinsam: den Adrenalinkick. Darüber hinaus könnten Kitesurfen und Mountainbiken unterschiedlicher nicht sein. Eine Kiterin und ein Biker erzählen von ihrer Lieblingssportart und verraten, warum das Engadin für beide perfekt ist.

FOTOS: FILIP ZUAN

Der Flow Trail oberhalb von St. Moritz (l.) lässt Bikerherzen höherschlagen, während der Silvaplanersee mit seinem Malojawind Kiter aus aller Welt anlockt.

Für Andrea Gaffuri gibt es nichts Besseres, als beim Kiten mit Wind und Wasser im Einklang zu sein. Romano Cortesi dagegen saust am liebsten mit dem Mountainbike durch die Bergwelt. Eins ist für beide jedoch klar – nirgends können sie ihren Sportarten besser nachgehen als in der malerischen Naturkulisse des Engadins.

MIT DEM BRETT ÜBERS WASSER

„Wer schon einmal den vielen bunten Schirmen auf dem Silvaplanersee zugeschaut hat, versteht vielleicht, warum mich das Kiten fasziniert. Ich sitze am See, der Corvatsch spiegelt sich darin – ein gutes Zeichen dafür, dass keine Nordströmung herrscht und uns der Malojawind von Südwest demnächst um die Ohren pfeifen wird. Sobald sich in Sils das Wasser zu kräuseln beginnt, weiss ich: Der Wind kommt. Dann heisst es Kite aufbauen, Leinen anknüpfen, Neopren und Trapez anziehen, Kite starten, Brett schnappen, zum Einstieg hochlaufen und ins Wasser springen. Ab diesem Moment vergisst man alles andere. Das Gefühl, nur durch die Kraft des Kites übers Wasser zu gleiten, dabei die Berge um sich herum zu bestaunen und einfach nur den Moment zu geniessen, ist einfach unbeschreiblich. Eins mit den Elementen zu sein, weckt in mir eine unglaubliche Energie.

Zehn Jahre unterrichte ich nun jeden Sommer Kitesurfen in Silvaplana. Seit September 2016 mache ich ausserdem in Samedan eine Ausbildung zur Tourismusfachfrau. Somit werde ich in den nächsten drei Jahren noch häufiger im Engadin anzutreffen sein. Wunderbar – denn wo sonst kann ich all meine Hobbys gleich vor der Haustür ausleben? Ja, ich habe mich ins Engadin verliebt. Und wer schon einmal hier war und diesen Zauber gespürt hat, der weiss auch, weshalb."

Andrea Gaffuri

Die 31-jährige Kitelehrerin Andrea Gaffuri kommt eigentlich aus dem Glarnerland. Ihre Wahlheimat ist jedoch das Oberengadin.

Im Einklang mit Wind und Wasser zu sein – das schätzt Andrea Gaffuri am Kitesurfen besonders.

Romano Cortesi ist 36 Jahre alt. Seit seiner Kindheit fährt er Mountainbike – am liebsten den Foppettas Flow Trail.

Der gelernte Zimmermann und Schneesportlehrer Romano Cortesi aus St. Moritz liebt das Mountainbiken.

AUF ZWEI RÄDERN BERGAB

„Warum ich das Mountainbiken liebe? Zum einen ist mein Bike für mich das bequemste Fortbewegungsmittel hier im Engadin – zum Sport, zu all meinen Freizeitaktivitäten und zur Arbeit. Zum anderen kann ich mich jederzeit auf den Sattel schwingen und ganz spontan die traumhafte Natur und die geheimnisvollen Landschaften erleben. Gefühlt bike ich schon, seitdem ich laufen kann. Gerade bei den Flow Trails braucht man Kraft, Koordination und eine gute Reaktionsfähigkeit. Und natürlich gehört einiges an Risikobereitschaft dazu, die Berge runterzufahren. Man bewegt sich nah an Grenzen, und die Gefahr einer Verletzung fährt immer ein Stück weit mit. Aber meine Erfahrungen als Fussball- und Hockey-Goalie haben meine Reaktionsschnelligkeit geschult. Ich denke, das hilft. Anfänger sollten am besten zusammen mit jemand Erfahrenem auf das Bike steigen und sich die Grundlagen der Technik auf einem einfachen Biketrail zeigen lassen. Danach kann man in Begleitung einen Flow Trail fahren und den Schwierigkeitsgrad allmählich steigern.

Oben am Berg, bevor ich losfahre, verspüre ich immer ein wenig Anspannung. Dann fokussiere ich mich, lasse die Schlüsselstellen der Strecke gedanklich noch einmal kurz an mir vorbeiziehen und lege die richtige Musik auf. Die Musik ist überhaupt sehr wichtig für mich – sie ist die Grundvoraussetzung für den ‚Flow'. Während der Fahrt bin ich hoch konzentriert, die Glücksgefühle kommen erst nach dem Trail. Dann spüre ich den Rhythmus, auf den ich mich eingelassen habe. Das ist in etwa vergleichbar mit dem Freeriden im Winter. Nach einer rasanten Abfahrt über die Trails lege ich immer gerne auf der Seite eine Pause ein und geniesse die Sicht auf die Engadiner Berge und Seen."

Romano Cortesi

INFO

Swiss Kitesurf GmbH
T +41 81 828 97 67
www.kitesailing.ch

Suvretta Sports School
T +41 81 836 61 61
www.suvretta-sports.ch

SPORTLER-PARADIES

Raus in die Natur, rein in die Frische: Das Engadin ist ein Paradies zum Wandern, Klettern und Reiten, zum Segeln, Golfen und Mountainbiken. Und auch Freunde von Trendsportarten wie Kitesurfen und Inlineskating kommen nicht zu kurz.

1 PONTRESINA
WANDERN
Auf dem Schafberg lebt die grösste Steinbockkolonie der Schweiz. Bei einer Dorfwanderung durch Pontresina kann man Interessantes über den „König der Alpen" erfahren: Zwischen der Kirche St. Maria und dem Damm „Giandains" gibt es eine Promenade mit Info-Stelen.
www.engadin.stmoritz.ch/wandern

2 ST. MORITZERSEE
SEGELN
Dank des legendären Malojawinds weht im Oberengadin fast täglich eine frische Brise und sorgt für ideale Segelbedingungen. Im Segel-Club St. Moritz kann man ein Boot leihen oder einen Kurs besuchen.
www.scstm.ch

3 SILVAPLANERSEE
KITESURFEN
Das Kitesurfen wurde am Silvaplanersee erfunden und ist heute eine absolute Trendsportart.
www.kitesailing.ch

4 CORVIGLIA
MOUNTAINBIKEN
Auf der Corviglia stehen Bikern gleich drei verschiedene Flow Trails zur Auswahl. Die unterschiedlich langen Trails warten mit Steilwandkurven, Bodenwellen und Sprüngen auf und garantieren Herausforderung und Spass pur.
www.engadin.stmoritz.ch/bike

5 ALP LANGUARD
FLIEGEN
Bei einem Gleitschirmflug erlebt man die Engadiner Bergwelt aus der Vogelperspektive.
www.engadin.stmoritz.ch/gleitschirm-passagierfluege

6 DIAVOLEZZA
KLETTERN
Eine schwierige und eine leichte Variante des Klettersteigs führen ab der Bergstation Diavolezza auf den Piz Trovat.
www.engadin.stmoritz.ch/trovat

7 MORTERATSCH
WANDERN
Ab dem Bahnhof Morteratsch sind es nur 50 Gehminuten bis zum Morteratschgletscher. Der Themenweg ist besonders für Familien ein tolles Erlebnis.
www.engadin.stmoritz.ch/morteratsch

8 LA PUNT
INLINESKATEN
Eine der offiziellen Inlineskating-Strecken des Engadins führt über 8,6 Kilometer von La Punt nach S-chanf. Sie eignet sich für jedes Niveau und ist auch als Höhentrainingsstrecke beliebt.
www.engadin.stmoritz.ch/inlineskate

9 MUOTTAS MURAGL
WANDERN
Der Panoramaweg startet an der Bergstation Muottas Muragl und führt von dort gemütlich um den Schafberg herum. Immer im Blick: das grandiose Panorama der Bernina-Kette.
www.engadin.stmoritz.ch/panorama

10 ST. MORITZ BAD
JOGGEN/WALKEN
Von See zu See führt eine der schönsten Strecken für Läufer: Nach einer Runde um den Stazersee geht es über Torfwiesen nach St. Moritz Bad, wo ein erfrischender Schluck aus der St. Mauritiusquelle wartet.
www.engadin.stmoritz.ch/sport-hoehentraining

11 MADULAIN
REITEN
Die Pferde der Engadin River Ranch sind die Ruhe selbst und eignen sich deshalb hervorragend für entspannte Ausritte in die herrliche Bergwelt. Vorkenntnisse im Reiten sind nicht nötig.
www.engadin-riverranch.ch

12 STAZERSEE
SCHWIMMEN
Neben den vier grossen Seen der Engadiner Seenplatte laden auch viele kleine Bergseen zum sommerlichen Badespass ein. Besonders idyllisch: der Stazersee zwischen St. Moritz und Pontresina.
www.engadin.stmoritz.ch/badeseen

13 ZUOZ
GOLFEN
Die Kombination aus dem taktisch anspruchsvollen Kurs und der grandiosen Kulisse macht das Golfen in Zuoz-Madulain zu einem besonderen Erlebnis.
www.engadin-golf.ch

KULINARIK

Sieh, das Gute liegt so nah – zumindest, wenn es um kulinarische Genüsse in St. Moritz geht: sei es das Wild, das der Koch selbst erlegt und frisch auf den Tisch bringt, der Käse, dem man bei der Entstehung zuschauen darf, oder der eine Rotwein, der zu allem (auch zum leichten Tatar auf diesem Bild) passt.

Foto: Filip Zuan

Schweinebauch mit Lattich ist eines von etwa 20 Gerichten auf der Speisekarte des „Dal Mulin". Die Produkte kommen, so weit es geht, aus der Region.

Welcher Wein zum Essen? Diese Frage konnte Sommelier Danijel Krasnic (l.) Autor Christian Krabichler ganz leicht beantworten.

CHRISTIAN KRABICHLER ZU TISCH MIT ...

DANIJEL KRASNIC

Im „Dal Mulin“ wird die wichtigste Frage jedes Restaurantbesuchs ganz einfach und auf völlig neue Art beantwortet. Eine Sache, die viel mit Schweinebauch und der höchsten VIP-Dichte der Welt zu tun hat.

FOTOS: FILIP ZUAN

Es ist eine wichtige, vielleicht sogar sehr wichtige Frage. In Verbindung mit der Stimmung des Augenblicks und den persönlichen Neigungen möglicherweise sogar die wichtigste überhaupt, die sich in einem Restaurant stellt: welcher Wein zum Essen? Der Umstand, dass die Weinkarte des „Dal Mulin“ von Kathrin und Danijel Krasnic rund 1’000 Positionen aufweist, scheint die Antwort darauf noch schwieriger zu machen. Die Lösung ist aber ganz einfach – man stellt die Frage auf den Kopf: Was isst man zum Wein? Wahrscheinlich muss ein gelernter Sommelier wie Danijel Krasnic ohnehin so denken, also vom Wein her; sein kleines Restaurant annonciert die Richtung bereits auf der Speisekarte mit der Unterzeile „Wine, Dine, Feel Fine“. Tatsache ist aber, dass noch alle Gäste im Restaurant an der Plazza dal Mulin diese Erkenntnis ohne Weiteres akzeptiert haben und sie gerne weitergeben; wenn man so will, hat Krasnic die Weinauswahl als Problem ein für alle Mal abgeschafft – vielleicht, weil er eher zufällig Wirt geworden ist.

Seit 25 Jahren lebt der gebürtige Kroate in der Schweiz, nach Stationen in Luzern und Zürich hat ihn St. Moritz nicht mehr losgelassen. Dass er schon 16 Jahre hier lebt, liegt vor allem am „Talvo“, dem Restaurant von Martin Dalsass, der Engadiner Institution, die an manchen Abenden mit der höchsten VIP-Dichte der Welt aufwartet. Danijel Krasnic arbeitete dort als Sommelier, beseelt vom Ehrgeiz, sein Weinwissen auf den höchstmöglichen Stand zu bringen. Im „Talvo“ fand er die Gäste, mit denen er über die ganz grossen Weine philosophieren konnte. Nebenbei gründete er einen Weinhandel, nannte ihn als Reminiszenz an seine grosse Leidenschaft „Grand Cru Club“. „Das Ziel, ein eigenes Restaurant zu er-

öffnen, hatte ich eigentlich nie“, sagt Krasnic. Doch als 2014 die Gastronomie und ein stationärer Weinshop des heutigen „Dal Mulin“ frei wurden, kurzfristig und überraschend, entschied sich der Sommelier spontan für das „Gesamtpaket“, wie er es nennt: Zum Wein sollte auch Essen serviert werden. Womit sich die Frage nach der Speisekarte stellte. Denn was isst man zu einem einfachen Roten aus Graubünden, was könnte passen zu einem gesuchten Romanée-Conti aus dem Burgund und was, wenn ein Gast nach dem Château Latour von 1961 verlangt? In Preisen ausgedrückt: Wo liegt der zusätzliche Reiz für den Gaumen bei Weinen zwischen rund 50 und rund 12’000 Schweizer Franken? Die Antwort, die Danijel Krasnic und seine aus Stuttgart stammende Ehefrau Kathrin fanden, war so simpel wie verblüffend: Der anspruchsvolle Urlaubsgast isst am liebsten, was auch die Einheimischen schätzen. Und so sassen bald auch prominente Gäste im „Dal Mulin“ – wo Schweinebauch mit Lattich und hausgemachte Ravioli mit Kalbshaxenfüllung aufgetischt, eine Brennnesselsuppe als Vorspeise und ein Apfelstreuselkuchen zum Dessert angeboten werden. Keine 20 Positionen zählt die Speisekarte, die Produkte stammen so weit wie möglich aus der Region. Mit den Worten von Krasnic: „Unsere Philosophie ist eine einfache Küche mit Gerichten, die jeder versteht.“ Und sollte doch irgendwann so gar nichts dabei sein, um den Gaumen eines Gastes für einen edlen Tropfen empfänglich zu machen, weiss der Chef Abhilfe: „Dann improvisieren wir sehr schnell etwas, was seinen Wünschen oder Vorlieben entgegenkommt – etwa ein dreigängiges vegetarisches Menü.“ Geschuldet ist diese unprätentiöse Einstellung der Überzeugung von Krasnic, dass Essen und Trinken eben „Feel fine“ sein soll, was heisst: „Du musst dich im Restaurant fühlen, als ob du bei mir zu Hause eingeladen bist.“ Wozu auch gehört, dass es keinen Dresscode gibt, „Casual“ ist auch am Abend völlig in Ordnung im Restaurant, das mit viel Holz und dem Hirschgeweih hinter der Bar auch vom Ambiente her nicht nach der grossen Abendgarderobe verlangt. Und zu diesem Rahmen passt ebenso, dass der Sommelier, der beinahe zufällig Wirt wurde, auf die Frage nach einer Weinempfehlung nicht von einem Sassicaia auf seiner Karte schwärmt oder vom Mouton Rothschild, sondern schlicht meint: „Ich finde, man kann einen Wein korrespondierend zum gesamten Essen trinken und dann lieber zum Dessert noch einen anderen nehmen. Das reicht völlig für die Geschmacksnerven.“ Und dieser eine Wein wäre? „Ein Pinot noir. Der passt sich einer leichten Vorspeise genauso an wie einem mächtigen Hauptgang.“ Was die Frage, welcher Wein zum Essen passt, nun wirklich auf die allereinfachste Art beantwortet.

„UNSERE PHILOSOPHIE SIND GERICHTE, DIE JEDER VERSTEHT.“

Danijel Krasnic, Sommelier und Besitzer „Dal Mulin“

Das gemütliche Restaurantambiente passt zum Motto „Feel fine“.

Autor: Christian Krabichler

INFO

Restaurant dal Mulin
Plazza dal Mulin 4
7500 St. Moritz
T +41 81 833 33 66
www.dalmulin.ch

Danijel Krasnic (l.) bietet im Restaurant „Dal Mulin“ eine einfache, schmackhafte Küche und eine grosse Weinauswahl. Immer passend: ein Pinot noir (u.).

ÜBER DANIJEL KRASNIC

Danijel Krasnic, 37, stammt aus Kroatien und lebt seit 1991 in der Schweiz. Er liess sich zunächst in Luzern zum Restaurantfachmann ausbilden und ging dann ins renommierte Restaurant „Chesery“ in Gstaad, wo ihn, wie er sagt, das „Weinfieber“ packte. 2001 wechselte er ins „Talvo by Dalsass“ nach St. Moritz, absolvierte währenddessen die Ausbildung zum Sommelier in Zürich. Mit seiner Frau Kathrin betreibt er das „Dal Mulin“.

ENGADINER DELIKATESSEN

WAS FÜR EIN KÄSE!

Ob Heutaler, Gletscher-Mutschli oder frischer Ziger: Die Sennerei Pontresina produziert heute noch Käse wie vor 100 Jahren. Mit etwas Glück dürfen Gäste die hausgemachten Köstlichkeiten nicht nur probieren, sondern auch selbst Hand anlegen.

FOTOS: FILIP ZUAN

Mehrere Monate reifen die Käselaibe im dunklen Lagerraum.

Grobe Leinentücher, schwere Holzkellen, der schimmernde Kupferkessel und das offene Feuer unter dem vom Russ längst tiefschwarzen Kamin – für einen kurzen Moment scheint es, als sei die Zeit in der Alphütte stehen geblieben. Dann klingelt ein Smartphone, und die Gegenwart hat uns wieder. Dicht gedrängt steht eine Handvoll Kinder vor einer Abschrankung und reckt neugierig die Köpfe. Auch ihre Eltern sowie ein frisch verliebtes einheimisches Paar, Touristen aus Australien, Österreich und Japan verfolgen interessiert, was dahinter im Halbdunkel geschieht. Seit 20 Minuten rührt Alpmeister Paul Ullmann unentwegt mit einem riesigen Schwingbesen die Milch im „Chessi", bis sich die Molke allmählich vom Käsebruch trennt. Endlich sinken die an Hüttenkäse erinnernden weissen Stückchen auf den Boden des Kessels. Kurz darauf taucht der 62-jährige Käser seine Hand ohne mit der Wimper zu zucken in die warme Molke und fischt eine Handvoll Korn, wie der Käsebruch auch heisst, heraus. „Erst wenn er zwischen den Zähnen quietscht, hat er die richtige Konsistenz erreicht", sagt er und reicht einen Teller davon zum Probieren in die Runde. Die Kleinen kauen und kichern vergnügt, die Erwachsenen nicken anerkennend.

Seit mehr als 20 Jahren bietet die Sennerei Pontresina am Fusse des mächtigen Morteratschgletschers Einblick in die traditionelle Herstellung von Bergkäse. Als der eidgenössisch diplomierte Käsermeister Hansjürg Wüthrich den Betrieb zusammen mit seiner Frau Evelyne aufbaute, schwebte ihm eine Art „Ballenberg" fürs Engadin vor. Kein Wunder, stammt Wüthrich doch aus dem Kanton Bern, wo sich das beliebte Freiluftmuseum befindet. „Tradition wird bei uns grossgeschrieben, deshalb wird hier auf der Alp noch alles von Hand gemacht", sagt der 58-jährige Wahlengadiner, der neben der Geschäftsleitung zwischendurch auch noch gerne bei der Käseproduktion an-

Käsermeister Paul Ullmann (r.) hat einen berühmten Helfer: Quirin Agrippi spielte im Film „Heidi" den Geissenpeter.

„SO HEIMELIG ES AUSSIEHT: KÄSE PRODUZIEREN IST KNOCHENARBEIT."

Paul Ullmann, Alpmeister

packt. 55'000 Liter feinste Rohmilch von der Alp Bernina im Heutal, Alp Bondo, Alp Roseg, Alp Fex und dem Dorf Pontresina werden hier pro Saison täglich zu den Oberengadiner Spezialitäten „Heutaler Bergkäse", „Gletscher-Mutschli" und „Molkeziger" verarbeitet.

Und die gehen weg wie warme Semmeln. Denn es darf nicht nur zugeschaut, sondern auch probiert werden. Besonders beliebt ist der Alp-Brunch mit Bündner Spezialitäten, bei dem sich Einheimische und Touristen aus aller Welt an langen Bänken unter freiem Himmel zum Schmaus niederlassen. Verkauften die Wüthrichs anfangs nur ein paar Kaffees an Wanderer, kommen heute bei gutem Wetter über 100 Gäste. Gut möglich, dass dem einen oder anderen das Gesicht eines Teenagers, der im Service aushilft, irgendwie bekannt vorkommt. Der 15-jährige Quirin Agrippi, besser bekannt als „Geissenpeter" aus der Verfilmung des Schweizer Klassikers „Heidi" aus dem Jahre 2015, verdient sich in den Sommerferien auf der Alp sein Taschengeld.

Inzwischen hat Käsermeister Ullmann die Pressformen bereitgelegt und wirft einen prüfenden Blick ins Publikum: „Jetzt muss mir jemand helfen kommen." Eine junge Frau wagt sich vor, und zusammen fischen sie mit einem groben Leinentuch die weisse Käsemasse vom Kesselboden und füllen sie in runde Formen. Von Gewichten beschwert und regelmässig gewendet, bleiben die Käselaibe bis zum Abend dort liegen, bevor sie in den Lagerraum gebracht werden, wo sie mehrere Monate reifen müssen.

„Und was passiert nun mit der übrig gebliebenen Flüssigkeit?", fragt jemand zum Schluss. „Manchmal mache ich aus der Molke Schinken und Salami", witzelt Paul Ullmann. Einem Gast entfährt ein ungläubiges „Echt, das ist ja interessant". Tatsächlich aber wird die Molke nicht einfach weggeworfen. Wer möchte, kann nach Abschluss der Käseproduktion in einen Holzzuber steigen und bei einem Glas Prosecco ein Käsebad, pardon, ein überaus gesundes Molkebad geniessen.

Autorin: Anina Rether

INFO

Alp-Schaukäserei Morteratsch

Öffnungszeiten:
12. Juni bis 8. Oktober
täglich von 9.30 bis 17 Uhr

Alp-Brunch:
Di bis So von 9.30 bis 11.30 Uhr

www.sennerei-pontresina.ch

Die Molke wird im Kupferkessel so lange gerührt, bis der Käse die richtige Konsistenz erreicht hat.

Die Alpkäserei ist im Sommer ein beliebtes Ziel für Wanderer. Hier lässt es sich mit Bündner Spezialitäten (l.) und grandiosem Blick auf den Morteratschgletscher vorzüglich pausieren.

Mit einem groben Leinentuch fischt der Alpmeister die Käsemasse vom Kesselboden (l.).

Fotos: PR/Daniel Martinek (1)

REGIONALE KÖSTLICHKEITEN

AUS DEM WALD IN DIE KÜCHE

Das Hotel Restaurant Salastrains hat neben seiner fantastischen Sonnenterrasse eine weitere Spezialität: Wildgerichte mit selbst gejagtem Fleisch. Mit Hoteldirektor und Küchenchef Fabian Kleger sprechen wir über die Jagd, schlaue Hirsche und warum Zutaten aus dem heimischen Wald die besten sind.

FOTOS: GIANCARLO CATTANEO

Fabian, wie charakterisierst du eure Menükarte auf Salastrains? Fabian Kleger: Wir haben eine sehr grosse Karte mit vielen verschiedenen Gerichten, da wir viel Kundschaft aus dem Ausland haben und daher ein breites Angebot brauchen. Zudem bieten wir viele Wildgerichte an, weil wir selbst passionierte Jäger sind und es uns natürlich auch Freude macht, unser eigenes Wild zu verwenden.

Die Klegers sind ja weltbekannt als Jägerfamilie – wie viele Tage investierst du im Jahr in die Jagd? Im September gehen wir zu dritt – mein Bruder, mein Vater und ich – drei Wochen lang auf die Jagd. Hauptsächlich ins Val Roseg, hier auf Surlej und im Bergell. Und dann ist da natürlich die Vorbereitungszeit. Den ganzen August über stehen wir jeden Tag früh auf und gehen zum Spiegeln – das heisst, man beobachtet, wo das Rotwild den Sommereinstand hat, und hofft, dass es am ersten Jagdtag auch noch da ist.

Was jagst du am liebsten? Jedes Tier hat etwas Besonderes. Wir jagen gerne Hirsche, weil sie sehr schnell und daher schwierig zu erlegen sind.

Stimmt es, dass das Rotwild kurz vor der Jagdsaison ins Val Trupchun zieht, weil es gelernt hat, dass es dort sicher vor Jägern ist? Dort darf man ja kein Wild schiessen … Ja, das stimmt wirklich. Hirsche sind ausgesprochen lernfähig. Im September ziehen sie zu den

„ES MACHT UNS FREUDE, DAS EIGENE WILD ANZUBIETEN."

Fabian Kleger, Direktor Hotel Restaurant Salastrains

ÜBER FABIAN KLEGER

Fabian Kleger wurde 1991 in Samedan geboren. Aufgewachsen in Surlej, ist er in Silvaplana zur Primarschule gegangen und hat anschliessend im Lyceum Alpinum die Matura gemacht. Danach arbeitete er im Hotel Bad Horn im Kanton Thurgau bei Stephan Hinny. Nach der Hotelfachschule in Zürich kehrte Fabian Kleger zurück ins Engadin und führt heute das Hotel Restaurant Salastrains.

www.salastrains.ch

Brunftplätzen und sammeln sich dort, wo das Wild über Jahre nicht gejagt wurde.

Bei euch kann man das ganze Jahr Wildgerichte essen. Ist das immer euer eigenes gejagtes Wild? Ja, wir haben extrem viel eigenes Wild, da wir das Glück haben, dass unser Vorgänger vom Hotel Salastrains noch ein Revier in Österreich hat. Mein Vater geht ab und zu dorthin auf die Jagd. Meist reicht unser selbst geschossenes Wild bis Ende Januar.

Hast du ein Lieblingswildgericht? Mein Lieblingsgericht wurde von meinem Vater entwickelt. Eigentlich ist es ein altes Rezept, das man aber nie mit Wildfleisch gemacht hat: Hirschfilet Stroganoff. Das habe ich sehr gerne.

Und was essen eure Gäste am liebsten? Rehrücken wird extrem viel nachgefragt. Dann Hirschrücken, und ab und zu machen wir einen Steinbockrücken.

Was empfiehlst du zum Wild zu trinken? Den Wein von Grillo, unserem Chef de Service. Er produziert im Sommer Wein in der Emilia-Romagna und arbeitet im Winter bei uns auf Salastrains. Das ist natürlich sehr schön für die Gäste: Sie essen Fleisch aus eigener Jagd und trinken dazu Wein aus eigener Produktion. Eine super Kombination!

Gibt es Wildgerichte, die in der Zubereitung sehr herausfordernd sind? Ja, zum Beispiel das Murmeltier. Allein das Fett herauszuschneiden ist eine langwierige Arbeit. Und man muss gut aufpassen, denn die Tiere haben Drüsen, die man sauber wegschneiden muss, da man das Fleisch sonst später nicht mehr essen kann.

Was machst du in deiner Freizeit, um dich vom Hotelbetrieb zu erholen? Am besten ist es, auf die Jagd zu gehen oder zum Fischen. Man ist gerne draussen in der Natur, wenn man Jäger ist.

Und welche Rolle spielt da das Engadin? Das Engadin ist natürlich für mich immer die Heimat und wird es auch immer sein, mit all dem, was hier ist.

Interview: Ariane Ehrat

Sorgen für die Qualität auf Salastrains: Fabian Kleger (l.) jagt das Wild, sein Chef de Service Grillo produziert den dazu angebotenen Wein.

Fotos: 500px/Mike Archer, Giancarlo Cattaneo (2)

MANUFAKTUR

Die spannende Mischung aus Nostalgie und Fortschritt sorgt dafür, dass in St. Moritz traditionelle Werte ein modernes Gesicht bekommen – etwa durch ein Architekturjuwel des britischen Stararchitekten Lord Norman Foster (Bild) oder mit neuem Schmuck aus jahrhundertealten Steinen.

Foto: Nigel Young/Foster + Partners

TRADITION TRIFFT INNOVATION

AUS ALT MACH NEU

Lord Norman Fosters Entwürfe haben die Skyline vieler Weltstädte geprägt. Jüngstes Projekt des britischen Architekten war die Renovierung des historischen Kulm Eispavillons in St. Moritz. In diesem Exklusivinterview spricht Norman Foster über den neu eröffneten Hotspot.

Foto: Kulm Hotel St. Moritz, Nigel Young/Foster + Partners (2)

Seit 1988 lag der legendäre Eispavillon des Kulm Hotel in einem Dornröschenschlaf. Bis ihn Stararchitekt Lord Norman Foster gerade rechtzeitig zum Start der Ski-Weltmeisterschaften 2017 wachküsste. Das 1905 erbaute historische Ensemble hatte schon bei den Olympischen Spielen von 1928 und 1948 als zentraler Treffpunkt gedient. Komplett renoviert und erweitert, ist es nun zur strahlenden neuen In-Location geworden, die Einheimische, Urlaubsgäste und Athleten gleichermassen anzieht.

Lord Foster, was waren die Hauptziele bei der Renovierung? Lord Norman Foster: Wir verfolgten vier Ziele. Erstens, den existierenden Eispavillon mit der Eislaufbahn als Mittelpunkt wiederherzustellen und wiederzubeleben. Zweitens, die Kapazitäten des historischen Gebäudes zu erweitern, indem wir einen neuen Mehrzweckpavillon integrierten, wo das ganze Jahr über Veranstaltungen stattfinden können. Drittens wollten wir Besuchern und Bewohnern des Engadins eine neue Attraktion bieten, die den alten Geist des Ortes aufleben lässt und das Schlittschuhlaufen, den Sport und die Sonne feiert. Und schliesslich sollten historische Erinnerungsstücke wie in einem Museum die Geschichte des Ortes bezeugen.

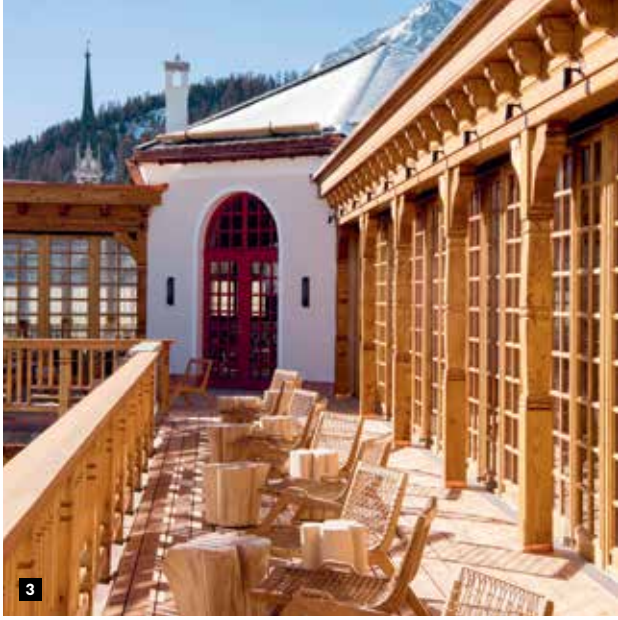
Welche Funktionen erfüllt der neue Kulm Eispavillon? Das renovierte Gebäude bietet Feriengästen und Einheimischen ein neues Clubrestaurant mit Sonnenterrasse im Obergeschoss. Sie speisen umgeben von Bobs, Schlitten, Skis, Fotos und anderen Artefakten. Durch die Original-Holzfensterrahmen geniessen sie zudem grossartige Ausblicke auf die umgebenden Berge. Ein Verleih für Eislauf- und Curling-Ausrüstung lässt sich später integrieren, und im unteren Geschoss gibt es eine Bar. Neben dem alten Eispavillon wurde ein neuer Mehrzweckpavillon als eine Art Mini-Stadion geplant. Der Erweiterungsbau soll als Hauptveranstaltungsort für die Sport- und Kulturevents des Jahres dienen, ebenso für Musikfestivals und Oldtimershows.

Welchen Designansatz verfolgten Sie beim Eispavillon? Wir wollten Alt und Neu so miteinander verbinden, dass das existierende Gebäude und der hinzugekommene Pavillon

Verjüngungskur: Die Renovierung des legendären Eispavillons wurde pünktlich zu den Ski-Weltmeisterschaften 2017 in St. Moritz abgeschlossen. Besonderes Highlight: die neue überdachte Haupttribüne für bis zu 200 Zuschauer.

„ES IST IMMER EIN VERGNÜGEN, IN ST. MORITZ ZU ARBEITEN – EIN ORT, DEN ICH HEIMAT NENNEN DARF."

Lord Norman Foster, Architekt



Der Kulm Country Club (1), der Eispavillon im März 2016 während der Renovierung (2) und das architektonische Meisterwerk nach seiner Fertigstellung im Jahr 2017 (3, 4)

gemeinsam ein neues gesellschaftliches Zentrum bilden. Das Alte wurde bewahrt, und neue Ergänzungen, obwohl zeitgenössisch, führen das historische Erbe des Gebäudes fort.

Das Tragwerk wurde aus Bugholz errichtet. Warum? In St. Moritz haben Holzbauten eine lange Tradition. Die freitragenden Balken für das Vordach sind aus Eschenschichtholz, während der geschwungene Randbalken aus beschichteter Lärche gefertigt ist, einem traditionellen einheimischen Holz. Das Ganze ist mit robusten Lärchenschindeln eingedeckt. Diese geschwungenen Elemente drücken Kontinuität aus.

Vor welche Herausforderungen stellte Sie die Renovierung eines so alten Gebäudes? Der alte Eispavillon wurde originalgetreu renoviert. Wir ersetzten Teile der in die Jahre gekommenen Holzkonstruktion mit demselben Material und behielten mehrere historische Artefakte bei. Wir führten zudem neue Technologien und Räume ein, um das Gebäude funktionaler zu machen: ein einziges Kernstück mit Liften, Speisenaufzügen und einer zusätzlichen Treppe, um Angestellten und Lieferanten den Zugang zum Restaurant im ersten Stock zu erleichtern.

Was sind bei einem Umbau die Hauptunterschiede zum Entwurf eines neuen Gebäudes? Die wahre Herausforderung bei einer Erneuerung ist es, den immerwährenden Wandel fortzusetzen, aber dies mit Gespür für den Geist der Vergangenheit zu tun. Ein bestehendes Gebäude wiederaufzubauen statt es abzureissen ist ausserdem ausgesprochen nachhaltig.

Gab es Vorgaben für die Neugestaltung vonseiten der Gemeinde St. Moritz oder anderen Behörden? Wir haben sehr eng mit der Denkmalpflege Graubünden zusammengearbeitet. In

der Entwurfsphase fanden wir heraus, dass die Holzfensterrahmen und Holztüren ursprünglich rot gestrichen waren, und versetzten sie daraufhin wieder in ihren einstigen Zustand. Darüber hinaus wurden der Name und der Schriftzug „Kulm Country Club“ originalgetreu wiederhergestellt.

Was halten Sie persönlich von solchen älteren Gebäuden, besonders in St. Moritz? Städte, in denen Gebäude verschiedener Zeiten, Stile und Materialien nebeneinander gewachsen sind, zeichnen sich durch ganz eigenen Reichtum und ganz eigene Vielfalt aus. Diese Gebäude sind nicht nur einfach da, um die moderne Ergänzung hervortreten zu lassen. Sondern, um es mehr Menschen zu erlauben, das alte Gebäude zu benutzen und wertzuschätzen – in einer Weise, die davor nicht möglich gewesen wäre.

Verglichen mit Ihren grossen Erfolgen auf dem Gebiet der Architektur erscheint dieses Umbauprojekt klein. Was hat Sie dennoch dazu bewogen?

Museumsreife Sportgeräte schmücken das Innere des Eispavillons, während das stylishe Restaurant unter Gourmets als neueste Attraktion gilt.

Ich lebe seit vielen Jahren in St. Moritz, es liegt mir also sehr am Herzen. Der alte Eispavillon lag jahrzehntelang verlassen da, und es war eine grossartige Gelegenheit, das Gebäude wieder zum Leben zu erwecken. Ich kannte den Besitzer und wusste um die Pläne der Gemeinde. Als man auf mich zukam, habe ich deshalb mit Freuden zugesagt. Es ist immer ein Vergnügen, in St. Moritz zu arbeiten – ich sehe es als Privileg, diesen Ort meine Heimat nennen zu dürfen. Bei mir bekommt ein kleines Projekt genauso viel Liebe und Aufmerksamkeit wie ein Megaprojekt – die Grösse spielt nie eine Rolle.

Wovon fühlen Sie sich in St. Moritz inspiriert? Beim Langlaufen von der Weite und der Grossartigkeit der Natur, zudem von der historischen Architektur der Dörfer im Engadin.

Verraten Sie uns, was Sie am Engadin besonders schätzen? Die traditionelle, auf das Mittelalter zurückgehende Architektur im Engadin mit ihrer Grosszügigkeit, ausladenden Dächern und schachtartigen Fenstern ist weltweit einzigartig. Sie hat eine moderne Generation von Architekten – Le Corbusier zum Beispiel – zu einer neuen Formensprache inspiriert. Seine Kapelle in Ronchamp wäre nicht möglich gewesen ohne die Vorläufer der alpenländischen Engadiner Architektur.

Interview: Yasmine Sailer

ÜBER LORD NORMAN FOSTER

Norman Foster wurde 1935 in Stockport, England, geboren. Er studierte Architektur und Städteplanung an der Universität von Manchester. Nach seinem Abschluss 1961 erhielt er ein Stipendium an der Yale School of Art and Architecture. Norman Foster wurde 1990 zum Ritter geschlagen und 1999 als Lord Foster of Thames Bank auf Lebenszeit in den Adelsstand erhoben. 1999 erhielt er den Pritzker-Preis. Zu seinen berühmtesten Entwürfen gehören der Berliner Reichstag, die Millennium Bridge in London und der internationale Flughafen von Hongkong. Norman Fosters Architekturbüro Foster + Partners wurde 1967 gegründet und ist eines der bekanntesten weltweit.

Fotos: Kulm Hotel St. Moritz, Nigel Young/Foster + Partners (5), Frederic Aranda (1)

GOLDSCHMIEDEKUNST

NATÜRLICHE SCHÄTZE

Barbara Kuppelwieser verarbeitet in ihrer Engadiner Goldschmiede Mineralien aus der Region. Das Engadin und seine Natur liefern ihr dabei immer neue Ideen. Ein Besuch in ihrem Schmuckatelier in Sils Maria.

FOTOS: ROMANO SALIS

Granit? Das ist doch der Stein, aus dem Fussböden, Curlingsteine und – besonders beliebt – Küchenplatten gehauen sind. Barbara Kuppelwieser nickt fröhlich: „Genau. Bei mir kann die passionierte Hausfrau noch den passenden Schmuck dazu bestellen." Sie zeigt auf einen Anhänger mit Cabochons aus grünem Juliergranit. Mit ihren schwarzen Sprenkeln und der Goldfassung sehen die fünf zu einer Blüte arrangierten geschliffenen Granitsteine erstaunlich kostbar aus.

Natürlich gibt es in ihrer Engadiner Goldschmiede auch traditionellen Gold- und Silberschmuck. Seit über 20 Jahren ist geschmortes Gold und Silber eine der Spezialitäten des Hauses. Dazu wird das Material auf kleiner Flamme erhitzt. Kurz bevor es schmilzt, zieht es sich zusammen und bekommt dadurch eine reliefartige Struktur, die an ein zerklüftetes Alpenpanorama erinnert. Die erhöhten Stellen werden poliert, was den Eindruck von glitzernden Höhen mit im Schatten liegenden Tälern ergibt. „Ein beliebtes Sujet für Trauringe, Schmuckringe, Anhänger und Ohrstecker", sagt Barbara Kuppelwieser.

Barbara Kuppelwieser hat die Begeisterung für Mineralien von ihrem Vater geerbt. Sein Schmuckatelier in Sils hat sie vor 27 Jahren übernommen.

Noch ungewöhnlicher ist jedoch, dass sie in ihrem Atelier auch viele in der Region gefundene Mineralien zu Schmuck verarbeitet. Zwar findet man im Engadin kaum Kristalle oder Rauchquarze, dafür gibt es Serpentin bei Maloja, Beryll und Granit im Bergell, Taraspit aus Tarasp, Radiolarit und Rhodonit auf Corvatsch-Furtschellas, Epidot von Marmorera, Jade aus dem Valposchiavo. Die Farben variieren zwischen Grün, Grau, Schwarz, Weiss, Braun, Rot und Orange. „Mit den Jahren habe ich entdeckt, dass auch aus einem unscheinbaren Stein ein faszinierender Schmuck entstehen kann", sagt Barbara Kuppelwieser. Dazu komme, dass der emotionale Wert oft

Aus einheimischen Steinen entstehen in Verbindung mit Gold oder Silber einzigartige Schmuckstücke.

grösser sei. Wie bei dem Paar, das sich einen einheimischen Stein einfassen liess, den es auf seinem ersten gemeinsamen Spaziergang in Sils gefunden hatte.

Barbara Kuppelwieser passt sich in ihren Entwürfen möglichst der ursprünglichen Form der Mineralien an. Eine Bergkristallspitze aus dem Gotthardgebiet wird einem Eiszapfen gleich zu einem Anhänger verarbeitet. Aus zwei kleinen Rhodonitstücken von Furtschellas werden dezent eingefasste Ohrstecker. „Einen Stein, der über viele Millionen Jahre gewachsen ist, sollte man möglichst so belassen, wie man ihn gefunden hat“, ist sie überzeugt. Klar, den Glanz, die verborgene Schönheit, das Geheimnis, das hinter der Fassade steckt, hole man erst mit dem Schliff heraus. So kommen Farbe und Maserung am augenfälligsten zur Geltung. Doch weil sie sich manchmal fragt, ob der Stein durch das Feilen und Schleifen nicht auch an Kraft verliert, versucht sie, beides so gering wie möglich zu halten.

Von ihren Ausflügen in die umliegenden Berge bringt die Bündnerin immer wieder Fundstücke mit, die später im Atelier weiterverarbeitet werden. Für andere Mineralien, wie den Hämatit aus der Cavradischlucht bei Sedrun oder Bergkristalle und Rauchquarze aus dem Gotthardgebiet, arbeitet sie seit Jahren mit erfahrenen Strahlern, professionellen alpinen Kristall- und Mineraliensuchern, zusammen. „Die Natur liefert uns herrlichste Materialien, die in sich die Geschichte von Jahrtausenden bergen. Zu ihrer Entstehung haben wir Menschen nichts beigetragen, ihre Vollendung zu wertvollen Schmuckstücken liegt jedoch in unseren Händen“, sagt Barbara Kuppelwieser. „Und jeder Schmuck hat durch die verarbeiteten Steine sein eigenes Geheimnis, das es zu entdecken gilt.“ Wie der unscheinbare Granit, bei dem Farbe und Glimmer auch erst richtig zum Vorschein kommen, wenn er geschliffen und poliert wird.

Autorin: Anina Rether

WAS WÄRE, WENN ...

ST. MORITZ EIN COCKTAIL WÄRE?

Barmann-Legende Mario da Como über adelige Gäste, Drinks aus Silberbechern und den einzigartigen Geschmack von St. Moritz.

Der junge Mario da Como hinter der Bar im Badrutt's Palace Hotel in seiner ersten Arbeitswoche 1963

„Eccolo!" – den Klang dieses Wortes hat man immer noch im Ohr, wenn man heute die „Renaissance Bar" im Badrutt's Palace Hotel betritt. Es war das Lieblingswort des langjährigen Barkeepers Mario da Como, der es zur Begrüssung sagte oder wenn man einen Drink von ihm gebracht bekam. Mario da Como selbst trifft man heute nicht mehr dort an, doch das Synonym „Marios Bar" ist geblieben, es ist Kult wie der Barkeeper selbst. Wir trafen ihn am Comer See in Italien, seiner jetzigen Heimat.

Mario, Sie und „Ihre" Bar im Badrutt's Palace Hotel gelten als Kult. Doch wie fing alles an? Wollten Sie schon immer Barmann werden? Mario da Como: Eigentlich wollte ich Mechaniker werden, doch dann kam alles ganz anders. Im Alter von zehn Jahren fing ich an, in einer Limonadenfabrik zu arbeiten. Von dort ging es weiter in ein kleines Café und dann mit 14 in eine Bar in Turin. Ich wollte über den Tellerrand schauen, andere Länder bereisen und Erfahrungen sammeln. Mit 19 erlaubten mir meine Eltern, Italien zu verlassen und in Frankreich Arbeit zu suchen. So landete ich im Restaurant Florence in der Rue Pontier in Paris. Dort tafelte damals die gesamte internationale Prominenz – von der Onassis-Familie bis zum abgedankten König von England. Und ich, der junge Mario, durfte sie bedienen. Doch damit war meine Reise noch nicht zu Ende. Über England ging es nach Italien zurück und dann nach St. Moritz.

Und hier landeten Sie im Badrutt's Palace. Das war eher ein Zufall. Mein Chef in Stresa sagte mir, der Barmann im Palace suche einen Bartender, ich bewarb mich und wurde angenommen. Ich weiss noch genau, mein erster Arbeitstag war am 9. Dezember 1963. 47 Jahre war ich im Palace tätig und habe dort sehr viel erlebt.

Es gibt sicher jede Menge Geschichten, die kein Klatschblatt je erfahren hat ... Man kann sagen: Ich bediente sie während meiner Karriere alle – Könige, Oligarchen, Persönlichkeiten

Fotos: Privat (2), PR (1); Illustration: Ravi Satpute

St. Moritz im Glas: Den St. Moritzino kreierte Mario da Como als Hommage an den Ort.

aus grossen Familiendynastien ... Den Schah von Persien, Ernst von Hannover, Caroline von Monaco. Und ich kenne viele Geschichten, die nie jemand erfahren wird.

Sie waren nicht nur ein Barmann, sie waren DER Barmann von St. Moritz. Sicher wollten alle Gäste nur von Ihnen bedient werden? Ja, das stimmt. Ich würde behaupten, dass ich viel mehr Liebe in die Drinks steckte als andere Barmänner, bei denen Geschwindigkeit im Vordergrund stand. Wichtig ist auch, wie man einen Drink serviert, etwa den „Prince of Wales". Dieser muss wie in England üblich aus Silberbechern getrunken werden. Der damalige Hotelmanager fand das etwas übertrieben, also kaufte ich die Becher kurzerhand selbst.

Eine Bar ist ein intimer Ort und ein Barmann oft Therapeut, Entertainer und Freund in einem ... Ein Barmann ist immer höflich, verliert nie die Distanz. Viele meiner Gäste sahen sich als meine Freunde, doch mir war es immer wichtig, die Etikette zu wahren.

Wer St. Moritz so liebt wie Sie, der kreiert einen eigenen Drink für den Ort. Natürlich! St. Moritz brauchte unbedingt einen eigenen Cocktail, und so habe ich den St. Moritzino entwickelt, den die Herren Badrutt senior und junior begeistert absegneten.

Und wie schmeckt St. Moritz als Cocktail? Um den einzigartigen Ort in ein Getränk zu packen, muss man natürlich ein wenig experimentieren. Et voilà: Er besteht aus einem Drittel Wodka, einem Drittel Cointreau, einem Drittel Zitronensaft und zehn Tröpfchen Mandelsirup. Der Drink wurde zum Erfolg, und heute kann man ihn auch in manchen anderen Bars finden.

Was lieben Sie besonders an St. Moritz? Ich liebe die Berge. Wenn du in St. Moritz bist, hast du natürlich die Berge – aber dann hast du zusätzlich noch den See! Sommer und Winter sind dort so unterschiedlich. Und das Ambiente von St. Moritz ist wirklich etwas Besonderes.

2010 haben Sie die Bar an einen Nachfolger weitergegeben. Sicher schweren Herzens? Es gibt immer ein lachendes und ein weinendes Auge. Kürzlich habe ich meinem Nachfolger geschrieben: „Du bist der richtige Mann fürs Palace." Andrea antwortete mir: „Ja, aber nur, weil ich es von dir gelernt habe und dein Spirit immer hier sein wird."

Interview: Valentina Knapp-Voith

ÜBER MARIO DA COMO

Mario da Como ist am 11. Februar 1940 in Brindisi, Italien, geboren. 47 Jahre lang war er Barkeeper im Badrutt's Palace Hotel. Viele Gäste sprechen noch heute von „Marios Bar". Heute ist er in Rente und lebt mit seiner Frau Ausonia in Piantedo am Comer See. Er hat fünf Kinder und fünf Enkelkinder. Mario da Como fährt mit seinen 77 Jahren immer noch gerne Ski, vor allem in St. Moritz.

VORSCHAU

Die nächste Ausgabe unseres Magazins erscheint im Oktober 2017. Dieses Mal widmen wir uns der glanzvollen Seite von St. Moritz – von prachtvoller Weihnachtsbeleuchtung über festliche Silvestermenüs bis hin zu wahrlich glänzenden Naturwundern ...

In der dunklen Jahreszeit setzt das Licht in St. Moritz festliche Glanzpunkte.

Die Starköche Enrico und Roberto Cerea verwöhnen ihre Gäste im „Da Vittorio – St. Moritz" mit Gaumenfreuden der Spitzenklasse.

Das tiefschwarze Eis im Engadin zieht Einheimische und Gäste magisch an. Wir zeigen faszinierende Bilder und lüften das Geheimnis hinter dem Phänomen.

Fotos: Max Galli, Filip Zuan (2)

„ER SCHENKTE MIR SEIN ENGADIN.*
ICH LIEBE ES NOCH HEUTE.“

MAX FRISCH, SCHRIFTSTELLER UND ARCHITEKT,
1911–1991

**Werner Coninx, Max Frischs Schul- und Jugendfreund*
aus einer Zürcher Verlegerfamilie

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

St. Moritz®

TOP OF THE WORLD

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

ENGADIN
St.Moritz