

# ST. MORITZ

MENSCHEN UND GESCHICHTEN VOM GIPFEL DER WELT

Ausgabe Sommer 2018

## VISIONÄR

*Die Natur ist Meisterin  
darin, all jenen den  
Rücken zu stärken, die  
neue Wege beschreiten.*



St. Moritz

# VISIONÄR

Immer schon lebte St. Moritz vom Willen von Visionären, etwas Bestehendes zu verändern oder etwas Neues einzuführen. Seine Pionierleistungen und sein Fortschritt machten und machen das Dorf zu dem, was es heute ist: ein Ort, dessen Natur den perfekten Rahmen für freie Gedanken und Innovationen bietet. Ein Ort, dessen spektakuläre Kulisse seit jeher inspiriert. Lassen auch Sie sich inspirieren – von Menschen und Geschichten vom Gipfel der Welt.



46

SPORTLICHE PIONIERE  
Golfspielen in den Alpen?  
Ein Riesenspass – seit 1890!

# SOMMER 2018



10



40



50



60

03	<b>INHALT</b>
04	<b>EDITORIAL</b> GERHARD WALTER IM GESPRÄCH MIT MATTEO THUN
07	EVENTKALENDER – SOMMER 2018
08	<b>NATURSCHÖNHEIT</b>
10	DAS JAHR DER BIENEN Imker Edgardo Vassella erzählt vom arbeitsreichen Leben der Bienen im Oberengadin
14	DIE KRÄFTE DER NATUR Was St. Moritz zur Energiestadt macht? Der Ort setzt auf erneuerbare Ressourcen
18	<b>KULINARIK</b>
20	DAS ENGADIN TISCHT AUF Köstliche Spezialitäten der Region, die man bei einem Besuch unbedingt kosten sollte
22	ZU TISCH IM ... LE LAPIN BLEU Ein Besuch im traditionsreichsten Restaurant von St. Moritz
26	ALLEGRA! Ankommen und sich wohlfühlen: Oberengadiner Übernachtungsmöglichkeiten
32	<b>SPORTERLEBNIS</b>
34	DEN ERFOLG IM BLICK Das Schweizer Label „On“ stellt besonders innovative Joggingsschuhe her
40	IMMER HÖHER, IMMER WEITER Laufsport wird rund um St. Moritz zum Erlebnis – drei Einheimische erzählen, warum
44	<b>MUSSE</b>
46	ORT DER PIONIERE Innovationen und Entdeckergeist haben hierorts seit über 150 Jahren Tradition
50	MOZART UNTER HOHEN LÄRCHEN Im Sommer machen klassische Klänge den Taiswald zum Opernsaal
54	REIF FÜRS MUSEUM Drei Museen für die ganze Familie, die nicht nur Regentage retten
58	<b>MANUFAKTUR</b>
60	EINEN BERGSOMMER LANG Kurz vor dem Alpbazug gibt uns Hirte Elmar Bigger Einblicke in seine Arbeit
64	WAS WÄRE, WENN ... ST. MORITZ EIN START-UP WÄRE? Interview mit den Unternehmern Christophe Steck und Marco Balz von PassionSki
66	VORSCHAU: DIE NÄCHSTE AUSGABE, IMPRESSUM

# GERHARD WALTER IM GESPRÄCH MIT MATTEO THUN

**A**n Ideen mangelte es in St. Moritz eigentlich zu keiner Zeit. Die Menschen im Engadin zeigten sich häufig erfindungsreicher als anderswo. Und man ruht sich hier keineswegs auf vergangenen Pioniertaten aus – gute Ideen sind in St. Moritz immer noch en vogue. Was im Übrigen auch das Gespräch von Gerhard Walter, Tourismusdirektor von Engadin St. Moritz, und Architekt Matteo Thun über das Potenzial und die Zukunft des Ortes beweist.

**Gerhard Walter: Was St. Moritz ausmacht, ist der urbane Charakter, dadurch wirkt es wie ein Ort von einem fremden Stern, der zufälligerweise mitten in den Bergen aufgeschlagen ist. Diese Grand Hotels, auch wenn sie 120 Jahre alt sind, würdest du eigentlich in den Alpen nicht verbuchen.** Matteo Thun: Dagegen ist nichts einzuwenden, im Gegenteil, das sollte man fördern. Replikas dieser grossen Objekte halte ich grundsätzlich für falsch. Die Kompaktierung des Dorfkernes und die Rückgewinnung des Dorfkerncharakters wären meines Erachtens die einzige vertretbare neue Bausubstanz. Um wieder das soziale Moment rund um den Kirchturm oder Dorfplatz zu schaffen. Grundsätzlich bin ich aber für einen Baustopp im Alpenraum und vor allem im Engadin.

**Es gab doch von dir auch ein Projekt, St. Moritz mit dem See zu verbinden. Was war der Grundgedanke?** Er basiert darauf, dass der Gast die



Laut Matteo Thun sollte der Sport – wie hier das Mountainbiken auf einem Flow Trail – in St. Moritz wieder im Zentrum stehen.

Möglichkeit hat, in zwei bis drei Stunden das Traumbild St. Moritz zu erleben. Meist geht er Enten füttern, bis zum Segelclub oder über die Brücke, fährt dann hoch ins Dorf. Das hat mich zu einer Überlegung geführt: dass man einen Rundgang um den See errichtet, der eine Full Version heiler Natur ist. Dieser Rundgang könnte mit Bänken, einer Nachtbeleuchtung und Informationen versehen werden. Die einzige Investition wäre, dass man einen Erdwall macht, damit man nicht parallel zu den Abgassen spaziert. Landschaftsgärtner könnten den Erdwall ansprechend gestalten.

**Das ist dann auch eine Art der Besucherführung.** Genau, es ist die Besucherlenkung des Kurzaufenthaltes in St. Moritz.

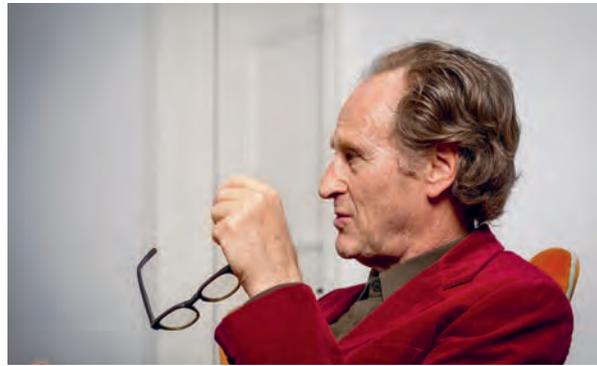


Der Schiefe Turm in St. Moritz steht jenem von Pisa eigentlich in nichts nach, findet zumindest Architekt Matteo Thun (l.).

*„DER GAST SOLL DAS  
TRAUMBILD  
ST. MORITZ ERLEBEN.“*

Matteo Thun, Architekt

Was wären darüber hinaus deine Vorschläge für St. Moritz, damit es sich zu einem Ganzjahreslebensraum entwickeln kann? Ich denke, die Rückbesinnung auf die DNA. Die Qualität, die St. Moritz gross gemacht hat, war der Sport. Und die Möglichkeit, dass man die Brücke vom Wintersport zu den vielen anderen fantastischen Sportarten, die heute existieren, spannt. Ich kenne keinen Biotop, der so viele Sportmöglichkeiten zwölf Monate im Jahr hat wie das Engadin. Nicht nur Ski, Langlauf – auch die Zwischensaison kann zur Hauptsaison werden. Inzwischen sind die sogenannten Schultersaisonen viel spannender als die Hauptsaisonen. Und: Ich plädiere für die sofortige Eliminierung der schönen, reichen, weissen Champagnerzelte. Wir müssen den Sport wieder ins Zentrum rücken und nicht den Champagner. Ich bin ein Verfechter von Visionen, die man auch umsetzen kann. Und mein Verständnis von St. Moritz ist, dass der Sport wieder das dominante Thema sein sollte, mit dem man die Repositionierung der Marke schafft.



Tourismusdirektor Gerhard Walter (l.) und Architekt Matteo Thun (r.) über ihre Visionen von St. Moritz

**„WIR MÜSSEN DEN SPORT WIEDER INS ZENTRUM RÜCKEN UND NICHT DEN CHAMPAGNER.“**

Matteo Thun, Architekt

**Um St. Moritz nicht nur als Wirtschaftsraum zu verstehen, sondern es auch als ganzjährigen Lebensraum zu sehen, wurde etwa die Engadin Arena errichtet.** Das ist genial. Die Stationen, die wir als Langläufer kennen, im Sommer wiederzufinden, und diese traumhaften Waldseen – und die Möglichkeit zur minimalen Infrastruktur. Der Wald um Celerina und die Möglichkeit, die Natur hier wirklich als Naherholungsgebiet zu zelebrieren, kann keine Gemeinde so gut wie diese. Die Forstwirtschaft von Celerina ist, glaube ich, federführend im Engadin. Das bringt mich zum Thema Nationalpark: Das Engadin sollte zum Nationalpark werden. Und wenn nicht, dann könnte es auf alle Fälle ein Naturschutzgebiet sein, in dem zum Beispiel die Forstwirtschaft ganz neue Wege geht.

**Für viele visionäre Ansätze sind oftmals der Verkehr und die Autos der Knackpunkt.** Da hat man schon einen Fortschritt gemacht durch das Parkhaus unten am See. Aber: Die Menschen lieben es ja, in St. Moritz zu flanieren. Solange man es nicht verkehrsfrei macht, gibt es kein Flanieren.

**Noch eine ganz andere Frage: Du hast unter anderem den Schiefen Turm von St. Moritz als einen deiner Lieblingsorte ausgewählt. Warum?** Weil der Schiefe Turm – wenn auch kleiner – mindestens so spannend wie der Turm von Pisa ist. Nur zieht er bisher noch nicht so viele Menschen an.

ÜBER GERHARD WALTER

*Ursprünglich kommt Gerhard Walter aus Tirol. Seit 2017 ist er CEO von Engadin St. Moritz. Er studierte Tourismus in Innsbruck und machte danach einen Executive MBA an der Wiener Wirtschaftsuniversität. Bevor er nach St. Moritz kam, war er Tourismusdirektor von Lech und Kitzbühel. Zu seinen Hobbys zählt im Winter Skifahren. Im Sommer ist der 52-Jährige begeisterter Bergsteiger, Wanderer und Läufer.*

ÜBER MATTEO THUN

*Der in Bozen geborene Designer und Architekt Matteo Thun studierte an der Universität Florenz, zudem besuchte er Lehrveranstaltungen von Oskar Kokoschka. Er war Mitbegründer der Memphis-Bewegung, einer Mailänder Gestaltergruppe, die sich 1980 aus diversen Designern zusammenschloss. Heute hat der 65-Jährige seine eigene Firma – Matteo Thun & Partners. Das Erste, was er macht, wenn er nach St. Moritz kommt: im Stazersee schwimmen gehen.*

Fotos: Maddalena Walther

# EVENTKALENDER

Die Höhepunkte des Sommers 2018

## JUNI

**14.-17.6.** | 19. SILSER HESSE-TAGE  
Hermann Hesses Werk näher kennenlernen  
[www.engadin.stmoritz.ch/sils](http://www.engadin.stmoritz.ch/sils)

**29.6.-1.7.** | VAUDE ENGADIN BIKE GIRO  
Mountainbike-Etappenrennen für alle  
[www.engadin-bike-giro.ch](http://www.engadin-bike-giro.ch)

## JULI

**5.7.-5.8.** | 11. FESTIVAL DA JAZZ ST. MORITZ  
Jazz-Konzerte in besonderer Atmosphäre  
[www.festivaldajazz.ch](http://www.festivaldajazz.ch)

**6.-8.7.** | 25. BRITISH CLASSIC CAR MEETING ST. MORITZ  
Get-together britischer Oldtimer der Extraklasse  
[www.bccm-stmoritz.ch](http://www.bccm-stmoritz.ch)

**7.7.** | 4. ENGADIN ST. MORITZ ULTRAKS  
Trail-Running in spektakulärer Kulisse  
[engadin.ultraks.com](http://engadin.ultraks.com)

**7.-8.7.** | OTILLO SWIMRUN ENGADIN  
Schwimm- und Lauf-Wettkampf  
[www.ottiloswimrun.com/races/engadin/](http://www.ottiloswimrun.com/races/engadin/)

**8.7.** | ENGADIN RADMARATHON  
Einer der grössten Radmarathons der Schweiz  
[www.rad-marathon.ch](http://www.rad-marathon.ch)

**26.-29.7.** | TAVOLATA ST. MORITZ  
Foodfestival mit 400 Meter langer Tafel  
[www.tavolatastmoritz.ch](http://www.tavolatastmoritz.ch)

**28.7.-11.8.** | 78. ENGADIN FESTIVAL  
Zehn klassische Konzerte  
[www.engadinfestival.ch](http://www.engadinfestival.ch)

## AUGUST

**2.-5.8.** | 23. SOMMER CONCOURS HIPPIQUE ST. MORITZ  
Springreitsport in familiärer Atmosphäre  
[www.stmoritz-concours.ch](http://www.stmoritz-concours.ch)

**4.-5.8.** | TRIATHLON ST. MORITZ: 5. VOLKS-TRIATHLON (SPRINT) & DUATHLON  
Schwimmen, Radeln, Laufen für Jung und Alt  
[www.homeoftriathlon.ch](http://www.homeoftriathlon.ch)

**9.-12.8.** | 50. CONCOURS HIPPIQUE, ZUOZ  
Pferdesportwettbewerbe in allen Kategorien  
[www.zuoz-concours.ch](http://www.zuoz-concours.ch)

**10.-12.8.** | ROCKY MOUNTAIN TRAIL GAMES  
Bike-Wettkampf mit ausgefallenen Prüfungen  
[www.trailgames.ch](http://www.trailgames.ch)

**13.-19.8.** | ENGADINWIND 2018  
Ältestes Windsurf-Event der Welt  
[www.engadinwind.ch](http://www.engadinwind.ch)

**17.-19.8.** | 22. CELERINA NEW ORLEANS JAZZ FESTIVAL  
Kleines Jazz-Event mit ausgesuchten Bands  
[www.celerina-jazzfestival.ch](http://www.celerina-jazzfestival.ch)

**18.-19.8.** | VERTICAL UND ENGADINER SOMMERLAUF  
Zwei sportliche Läufe durchs Engadin  
[www.engadiner-sommerlauf.ch](http://www.engadiner-sommerlauf.ch)

**23.-26.8.** | 14. SILSER KUNST- UND LITERATOURTAGE  
Lesungen, Vorträge und Kulturwanderungen  
[www.kubus-sils.ch](http://www.kubus-sils.ch)

**24.-26.8.** | 7. PASSIONE ENGADINA  
Rallye mit historischen Fahrzeugen  
[www.passione-engadina.ch](http://www.passione-engadina.ch)

**25.8.-3.9.** | ST. MORITZ ART MASTERS  
Überraschende Kunst entdecken  
[www.stmoritzartmasters.com](http://www.stmoritzartmasters.com)

**25.8.** | 17. NATIONALPARK BIKE-MARATHON  
Bike-Marathon um den Schweizerischen Nationalpark  
[www.bike-marathon.com](http://www.bike-marathon.com)

**31.8.-2.9.** | SAILING CHAMPIONS LEAGUE  
Segel-Wettbewerbsfinale auf dem St. Moritzersee  
[www.sailing-championsleague.com](http://www.sailing-championsleague.com)

## SEPTEMBER

**16.-22.9.** | 16. INTERNATIONALES KULTURFEST, RESONANZEN SILS  
In diesem Jahr im Fokus: starke Frauen  
[www.waldhaus-sils.ch](http://www.waldhaus-sils.ch)

**21.-23.9.** | BERNINA GRAN TURISMO  
Autorennen auf dem abgesperrten Berninapass  
[www.bernina-granturismo.com](http://www.bernina-granturismo.com)

**27.-30.9.** | 39. SILSER NIETZSCHE-KOLLOQUIUM  
Diskutiert wird zum Thema „Wahrheit und Lüge“  
[www.nietzschehaus.ch](http://www.nietzschehaus.ch)



# *NATURSCHÖNHEIT*

Was sich der Mensch auch ausdenkt, die Natur vermag ihn oftmals zu übertreffen.  
Die Sommerbienen von Imker Edgardo Vassella etwa verrichten Jahr für Jahr  
Höchstarbeit. Sie haben nur gut drei Wochen Zeit, ihren Wintervorrat einzufliegen.  
Nicht nur deshalb legt man im Engadin Wert darauf, die Natur und alles, was sie  
hervorbringt, zu schützen und ihre Kräfte weitsichtig zu nutzen. Aber lesen Sie selbst,  
was St. Moritz zur Energiestadt macht.

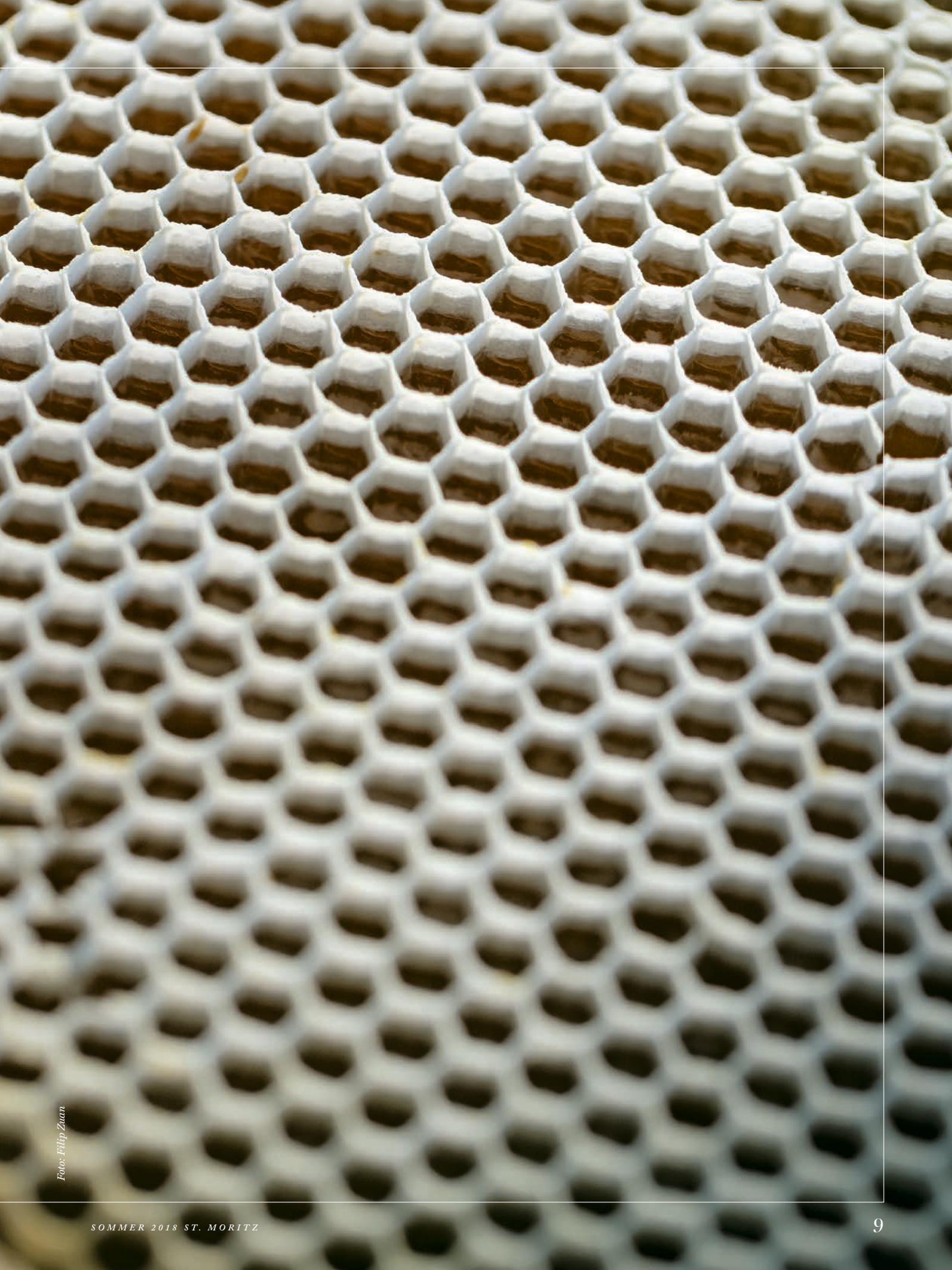


Foto: Philip Zaun

# S

obald die Temperaturen im Frühling steigen, neigt sich das Leben der Winterbienen seinem Ende zu. Während der kalten Jahreszeit haben sie den Bienenstock geheizt, die Königin durchgefüttert und die Waben in Schuss gehalten, damit das Volk erfolgreich ins nächste Jahr starten kann. Wenn dann die jungen Lerchen aus den Bäumen zwitschern, erwacht der Bienenstock zu neuem Leben und macht sich bereit für die kommende Saison. Dazu legt die Königin Wabe um Wabe eine grosse Anzahl Eier, damit ihr Volk bis zum Hochsommer wieder auf 40'000 Bienen anwächst. Als letzte Amtshandlung füttern die Winterbienen die ersten kleinen Maden des neuen Jahres, bis diese schlüpfen und selbstständig für sich und ihre Geschwister sorgen können. Dann haben sie ausgedient wie alte Hausabwarte und dürfen in die ewigen Sammelgründe absurren. Immerhin hatten sie im reduzierten Winterbetrieb weniger Stress als ihre Schwestern, welche nun gefordert sind, auszufiegen und für den nächsten Winter Vorräte anzulegen.

Tatsächlich haben die Sommerbienen ein kurzes, aber streng durchorganisiertes Leben von 42 Tagen. Während dieser Zeit leisten sie ihren Dienst am Volk nach einem genauen Plan, der das Weiterbestehen des Bienenstocks sicherstellt. So verrichten sie während den ersten drei Lebenswochen allerlei Hausdienste wie Brutpflege, Wabenbau oder Honigproduk-

tion, bevor sie in die Welt hinausgeschickt werden können. Erst dann sind sie flügge und bereit, während der verbleibenden Wochen fleissig Nektar und Pollen zu sammeln. Dabei sind die Honigbienen sehr blütentreu, wechseln also erst die Pflanzenart, wenn sie alle Blüten in ihrem Fluggebiet geleert haben. Das macht sie so wertvoll für die Bestäubung und sorgt dafür, dass wir sortenreinen Honig erhalten: Ab 70 Prozent gleichen Blüten darf ein Honig als sortenrein angepriesen werden – ansonsten kommt er als „Engadiner Blütenhonig“ oder „Millefiori“ ins Regal.

Bei diesen Nektarflügen legen die fleissigen Bienen beachtliche Distanzen zurück,



Die Millefiori hoch über dem Talboden liefern den Nektar für die Bienen von Edgardo Vassella.

SÜSSES AUS ST. MORITZ

# *DAS JAHR DER BIENEN*

Der Oberengadiner Imker Edgardo Vassella erklärt, warum das  
Leben für die einheimischen Bienen kein leichtes ist.



„SOMMERBIENEN  
HABEN EIN KURZES,  
DURCHORGANI-  
SIERTES LEBEN VON  
NUR 42 TAGEN.“

Edgaro Vassella, Imker



Unvergleichlicher Geschmack: Honig vom Imker. Honigliebhaber essen die dünnwandigen Waben aus Bienenwachs gleich mit.

denn die Zielblumen sind oft kilometerweit entfernt. Alle 100 Blüten müssen die Bienen zurück zum Bienenstock, weil ihr Nektartank dann dort entleert werden muss. Dort geben die Arbeiterinnen pro Tag Nektar von rund 1'000 Blüten an die jungen Arbeiterinnen weiter, die ihn mit Enzymen vermischen und in die Waben gießen. Danach fächeln die Innendienstlerinnen die nektarschwangere Luft mit der Kraft von 1'000 Flügelchen aus dem Bienenstock und lassen trockene Luft nachströmen, wodurch der Wassergehalt des Nektars von 60 auf 15 Prozent sinkt. „Von der hinausventilierten Luft kann die Honigsorte erschnüffelt werden“, erklärt Edgaro Vassella. Während dieser Behandlung verwandelt sich der Blüten-saft in kurzer Zeit in energiereichen Honig, der mit einer feinen Wachsschicht verdeckelt wird.

Vasellas Bienen gehören zu den härtesten in Europa, denn sie leben auf 1'750 Metern, wo der Sommer kurz ist. Sie haben daher nur drei bis vier Wochen Zeit, um die 20 Kilogramm Honig zu produzieren, welcher als Brutnahrung und Proviant für den Winter gebraucht wird. Ihre Artgenossen in tieferen Höhenlagen können sich da mehr Zeit nehmen, sammeln die doppelt bis dreifache Menge an Nahrung – und müssen kürzere Winter

ÜBER EDGARO VASSELLA

*Der pensionierte Lokführer Edgaro Vassella ist seit seiner von Honig versüßten Kindheit in Poschiavo begeistert von Bienen. Nachdem er mit Frau und Kindern nach Celerina gezogen war, besuchte er Imkerei-Kurse und schaffte sich seine ersten Bienen an, denen er seither rund 400 Stunden im Jahr widmet. Heute gibt er das Wissen aus über 30 Jahren Bienenleben und seine Leidenschaft selbst in Kursen weiter.*

überbrücken. Denn wenn die Unterländer im September noch friedlich über die Wiesen surren, machen die Bienenvölker des Engadins mangels Nektar bereits die Luken dicht, die Winterbienen schlüpfen und nehmen ihren Wachtdienst auf. Dann schützen sie den Stock über den Winter vor Ungemach, füttern die langlebige Königin und bereiten sich darauf vor, ab den ersten warmen Sonnenstrahlen mit der Pflege der Sommerbienenmaden das nächste Bienenjahr einzuläuten.

Autor: Jon Bollmann





Durchs Flugloch gelangen die Bienen nach draussen. Es ist vorzugsweise nach Süd-Osten ausgerichtet, damit sich die Bienen am Morgen an den ersten Sonnenstrahlen wärmen können.



Fotos: Filip Zuan, Stocksy



In den Bienenstöcken von Edgardo Vassella summen im Winter 5'000 Bienen und im Sommer über 40'000 fleissige Arbeiterinnen (l.). Pro Quadratdezimeter hat eine Wabe auf jeder Seite 420 Zellen mit 0,4 Gramm Honig (o.).

The image is a full-page background photograph of a mountain lake. In the foreground, the dark water of the lake is shimmering with bright, starburst reflections from the sun, which is positioned high in the sky, creating a lens flare effect. The middle ground shows a dense forest of evergreen trees along the shoreline. In the background, rugged mountains with some snow patches rise against a clear blue sky. A small boat with a person is visible on the right side of the lake. The overall atmosphere is serene and natural.

ENERGIESTADT ST. MORITZ

# *DIE KRÄFTE DER NATUR*

Urlaub machen in St. Moritz: Das ist automatisch auch Erholung auf umweltfreundliche Art. Denn Touristik-Unternehmen und Gemeinde setzen auf erneuerbare Energien – und deren Quellen liegen am schönsten Platz der Stadt.



**Smart planschen: Das Ovaverva in St. Moritz überzeugt zum einen mit einem klaren, sehr modernen Design, zum anderen mit seiner Nachhaltigkeit: Schwimmbecken und Innenräume werden mittels einer Wärmepumpe beheizt.**

# W

er im Hotel Reine Victoria oder im Kempinski ein heisses Bad nimmt, der kann sich nur schwer vorstellen, dass die Wärme für das Wasser zu einem überwiegenden Teil aus dem St. Moritzersee kommt. Man sollte meinen, das Gewässer sei dafür viel zu kühl beziehungsweise zu eisig. Doch das Unmögliche funktioniert. Wie? Das weiss am besten Patrik Casagrande, Geschäftsführer von St. Moritz Energie, dem gemeindeeigenen Energieversorger. „Wir haben neben dem Eisstadion eine Wärmepumpe, die Wasser aus dem See entnimmt und es auf fast null Grad herunterkühlt. Die Wärme, die dem See auf diese Weise entzogen wird, geht direkt in den Heizkreislauf, an den zurzeit sieben grosse Abnehmer angeschlossen sind.“ Darunter sind zum Beispiel der Coop-Supermarkt, das Heilbad Zentrum sowie die Kirche St. Karl Borromäus – und die genannten Hotels mit ihrem ressourcenschonenden Heizbetrieb. „In der Zukunft sollen noch mehr Abnehmer in diesen Verbund kommen“, sagt Casagrande.

Die unterirdische Anlage am Eisstadion existiert nun schon seit 2014 und geht auf den zeitgleichen Neubau des Hallenbades zurück, der per Volksentscheid mit strengen Umweltauflagen verbunden war. „Das Ovaverva“, so Casagrande, „wurde mit der Auflage geplant, dass die Schwimmbecken und Innenräume mit erneuerbaren Energien beheizt werden. Mit der Wärmepumpe konnten wir diese Voraussetzung erfüllen.“ Der Volksentscheid zeigt, wie stark das Umweltbewusstsein in der Kommune verwurzelt ist. So bringen die Bewohner von St. Moritz nicht nur Dosen, Glasflaschen und Papier zu den Sammelstellen, sondern auch Küchenabfälle. Letztere wandern in eine Biogasanlage, wo sie bei der Gärung das leicht entflammbare Methan produzieren, aus dessen Verbrennung wiederum Strom gewonnen wird. „Den Input für diese Anlage“, erklärt Casagrande, „liefern zu einem Grossteil die Hotels, ist es doch vor allem auch in ihrem Interesse, dass die Küchenabfälle auf diese Weise vor Ort entsorgt werden.“ So produziert die

„Bio Energina AG“ im Jahr eine halbe Million Kilowattstunden Strom. Dies entspricht dem Durchschnittsbedarf von 100 Haushalten.

Der Platzhirsch in Sachen Stromgewinnung ist das Wasserkraftwerk von St. Moritz, das eine 30 Mal so hohe Kapazität hat wie die Biogasanlage. Wer mit dem Auto vom Bahnhof aus die teilweise überdachte und abschüssige Hauptstrasse 27 hinunterfährt, sieht das unscheinbare Gebäude nach gut zwei Kilometern auf der rechten Seite. Das Kraftwerk steht dort schon seit 1932 und macht sich den Höhenunterschied zwischen dem St. Moritzersee und Celerina zunutze. Das Seewasser wird zunächst den Berg entlanggeführt und fliesst dann über eine Hochdruckleitung in mannshohe Turbinen hinein, die ein ziemliches Getöse produzieren. Wer draussen auf dem Radweg unterwegs ist, hört es rauschen. Gemessen am gesamten Strombedarf von St. Moritz und Celerina, deckt das Kraftwerk fast ein Fünftel davon. „Der Rest wird zugekauft“, sagt Patrik Casagrande. „Wobei wir darauf achten, dass rund die Hälfte dieser zusätzlichen Menge auch wieder aus Wasserkraftwerken stammt.“

Von der erfolgreichen Umweltpolitik der Gemeinde profitiert nicht nur die Natur, sondern auch das Image des Ortes, denn St. Moritz darf sich seit 2004 mit dem Label „Energistadt“ schmücken. Nur knapp ein Fünftel aller Schweizer Gemeinden trägt diese Bezeichnung, welche in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Energie entstanden ist. Um sie zu erhalten, müssen die Gemeinden alle vier Jahre ein Prüfverfahren durchlaufen. St. Moritz konnte die Kriterien rund um Wärme- und Stromgewinnung im Laufe der Jahre immer besser erfüllen – und ist mit 1'856 Metern über dem Meeresspiegel die höchstgelegene Energistadt der Schweiz. Zu dieser Auszeichnung beigetragen haben auch die ersten Schritte Richtung Solarenergie. Die Stadt betreibt selbst drei Photovoltaik-Anlagen, die bisher allerdings nur 0,3 Prozent des gesamten Strombedarfs decken. „Da haben wir noch Steigerungspotenzial“, sagt Casagrande.

Das Ausmass des Umweltengagements wird nicht nur von der Gemeinde, sondern auch von den Privaten geprägt. So nutzt das



**Patrik Casagrande ist Geschäftsführer von St. Moritz Energie. Der 49-Jährige ist für die Energieversorgung der Stadt zuständig.**

Badrutt's Palace Hotel bereits seit 2006 eine weitere Wärmepumpe, die ebenfalls mit Wasser aus dem St. Moritzersee gespeist wird. Eine Vorbildfunktion erfüllt auch das Romantik-Hotel Muottas Muragl, gelegen auf einem der schönsten Aussichtspunkte der Region. Das Berghotel produziert mithilfe von Photovoltaik-Anlagen mehr Energie, als es über das Jahr verteilt benötigt. Wer mit der Standseilbahn nach Muottas Muragl hochfährt, sieht die Sonnenkollektoren schon an der Strecke. Oben angekommen, können Interessierte eine Führung im Hotel mitmachen und sich das Umweltkonzept des Hauses erläutern lassen. Oder man setzt sich auf die Terrasse, um die Aussicht auf die Oberengadiner Seenplatte zu geniessen. Hier oben wird jedem sofort klar, dass man in dieser Landschaft auf viele verschiedene Arten Energie tanken kann.

**Autor: Stefan Skiera**



**Das Label „Energistadt“ ist ein in der Schweiz entwickeltes und europaweit vergebenes Zertifikat. Mit ihm werden besonders nachhaltige Gemeinden ausgezeichnet.**



Im Uhrzeigersinn v. o.: Nachhaltig Energie produzieren ist in St. Moritz Alltag. Ein vorbildliches Beispiel dafür: das Romantik-Hotel Muottas Muragl mit seinen Sonnenkollektoren oder die nachhaltig beheizte Kirche St. Karl Borromäus. Das Kraftwerk des Dorfes gewinnt Strom bereits seit 1932.



**SEIT 2004 DARF SICH  
ST. MORITZ ALS  
„ENERGIESTADT“  
BEZEICHNEN.**



# *KULINARIK*

Das Oberengadin hungrig zu verlassen, ist schier unmöglich. Leicht ist kein Attribut, das die hiesige Küche auszeichnet – zu Gemüse wie Wirsing gesellen sich oft eine Teigware, Butter und Bergkäse. Dafür ist sie vielseitig, von Einflüssen Zugezogener geprägt – und immer ein Genuss. Im „Le Lapin Bleu“ etwa versieht Küchenchef Bruno Pasini die Gerichte mit italienischem Gusto.



## HEIMATKÜCHE

# DAS ENGADIN TISCHT AUF

Die Engadiner Küche lebt durch Einflüsse von Kaufleuten und Hirten, die über Jahrhunderte in der Region Einzug hielten, sowie Auswanderern, die ins Engadin zurückgekommen sind. Für viele der Spezialitäten hat jede Familie ein ganz eigenes Rezept. Wer zu Besuch ist, sollte unbedingt eines dieser Gerichte (oder alle) kosten. En Guete!



## BÜNDNER GERSTENSUPPE

Wer diesen Klassiker als eine leichte Zwischenmahlzeit oder Vorspeise einstuft, wird, nachdem er ihn verspeist hat, eines Besseren belehrt. Denn: Die deftig-leckere Bündner Gerstensuppe ist nichts für den kleinen Hunger. Zubereitet wird sie mit Gerste, Bündnerfleisch (gepökeltem Rindfleisch) und Gemüse.



## PIZZOCCHERI

Hierbei handelt es sich nicht einfach nur um Nudeln. Anders als die meisten anderen wird diese Teigware nicht nur aus Hartweizen-, sondern auch aus Buchweizenmehl hergestellt. Unter die Pizzoccheri wird Gemüse wie Wirsing oder Mangold gehoben. Zum guten Geschmack trägt auch das Topping dieser Köstlichkeit bei: Parmesan und flüssige Butter. Bei Letzterer gilt: Ohne geht im Engadin (fast) nichts!



## GLETSCHERMUTSCHLI

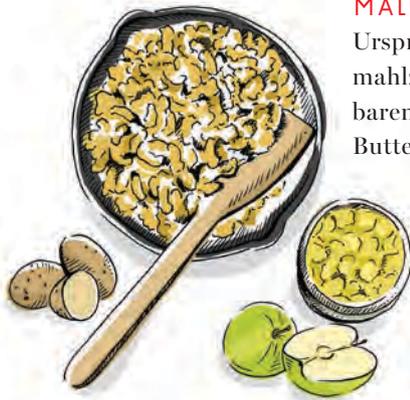
Käse und Butter waren im Engadin lange Zeit rar, das Hauptaugenmerk der Bauern lag auf der Fleischherstellung. Mitunter durch die Touristenanzahl stieg auch der Bedarf an Käsespezialitäten. Charakteristisch für den Gletschermutschli: Er wird am Fusse des Morteratschgletschers produziert, ist ein halbharter Rohmilchkäse und schmeckt mild-aromatisch.



Mehr zum Thema  
engadinerisch speisen:  
[www.engadin.stmoritz.ch/esskultur](http://www.engadin.stmoritz.ch/esskultur)

**MALUNS**

Ursprünglich war dieses Gericht eine typische Bauernmahlzeit. Grund dafür sind bestimmt auch die überschaubaren Zutaten: Es bedarf nicht mehr als Kartoffeln, Mehl, Butter – und Apfelmus oder Bergkäse als Topping.

**CAPUNS**

Sie sind der Inbegriff von traditionell Kulinarischem aus dem Engadin. Vereinfacht ausgedrückt sind Capuns gefüllte Mangoldblätter. Dabei gibt es nicht *das eine* Rezept, sondern vielmehr unzählige Varianten und Abwandlungen dieser Spezialität. Zu den Grundzutaten gehören in jedem Fall: Bündnerfleisch, Salsiz (eine Art Salami), Spätzliteig und Bergkäse. Serviert werden die Capuns in einer sämigen, hellen Sauce aus Milch oder Rahm.

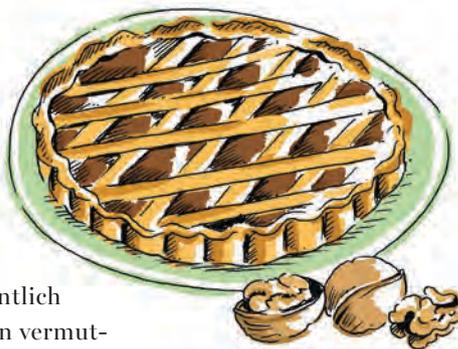
**PLAIN IN PIGNA**

Wörtlich übersetzt bedeutet Plain in Pigna so viel wie „voll im Ofen“. Ebendort wird dieses Gericht auch zubereitet – zu früheren Zeiten im heimischen Ofen direkt über der Glut. An sich ähnelt Plain in Pigna der Röstli. Um nicht umgehend als Tourist entlarvt zu werden, sollte man die Spezialität vor Einheimischen dennoch nicht mit selbiger vergleichen. Gewisse Parallelen gibt es aber durchaus.

Wie die Röstli besteht auch Plain in Pigna hauptsächlich aus Kartoffeln. Hinzu kommen Mehl, Gewürze, Rohschinken sowie Salsiz. Was diese Spezialität schmackhaft abrundet: Salat, gedünstete Apfelstückchen oder Preiselbeerkompott als Begleitung. Fest steht: Hungrig ist man nach dieser nahrhaften Speise garantiert nicht mehr.

**ENGADINER NUSSTORTE**

Was nach all den herzhaften Spezialitäten natürlich nicht fehlen darf: ein köstliches Dessert – Auftritt Engadiner Nusstorte. Wobei das Gebäck seinen Ursprung eigentlich gar nicht im Engadin, sondern vermutlich in Frankreich hat. Zuckerbäcker haben den flachen, mit karamellisierten Walnüssen gefüllten Mürbeteigkuchen einst in die Region gebracht. Ein Glück!



CHRISTIAN J. GOLDSMITH ZU TISCH IM ...

# LE LAPIN BLEU

Das „Le Lapin Bleu“ im Hotel Steffani ist das älteste öffentliche Restaurant in St. Moritz – seit 1869 hat es das ganze Jahr über geöffnet. Hier gibt es Fondue oder einen klassischen Rehrücken. Und wirklich interessant ist die Geschichte, warum nur noch selten Hasenfilet auf der Karte steht ...

FOTOS: ROMANO SALIS



Autor Christian J. Goldsmith (o. I.) in der Küche des „Le Lapin Bleu“

# F

ür die beiden Mädchen war es eine wunderschöne Kindheit: Das ganz Jahr über wohnten gute Freunde im grossen Haus mit den vielen Zimmern, es gab jede Menge geheime Plätze für das Versteck-Spiel, und wenn einem langweilig war, besuchte man die Hasen im Stall hinten im Garten. Irgendwann freilich entdeckten Daniela Märky, heute 32, und ihre Schwester Francesca, 27, dass sie im Hotel ihrer Eltern lebten, die guten Freunde Gäste waren und der ein oder andere Hase in der Küche des „Le Lapin Bleu“ verschwand. Das Restaurant ist das erste und älteste öffentliche in St. Moritz, gegründet im Jahr 1869 – und bis heute das ganze Jahr über geöffnet. Was natürlich auch für das Hotel Steffani im Herzen von St. Moritz gilt, an dessen Spitze die beiden Schwestern in der vierten Generation eine lebendige Familientradition als Gastgeber fortführen.

Das Rüstzeug dafür holten sich die Schwestern in anderen ersten Häusern, im Londoner Dorchester oder in New York. Was sie in die Lage versetzt, dem altherwürdigen Steffani die immer neuen Impulse zu geben, die ein renommierteres Haus auf der Höhe der Zeit halten. „Das Wichtigste ist Leidenschaft“, meint Daniela Märky. „Wir sind 365 Tage im Jahr 24 Stunden für unsere Gäste da und jeder wird als VIP behandelt.“ Und Francesca, im gemeinsamen Management für die drei Restaurants des Hauses zuständig, spürt, „dass die Arbeit vor dem Gast immer wichtiger wird. Er schätzt es, wenn etwas am Tisch tranchiert oder präpariert wird.“ Wozu in diesem Fall noch ein Ambiente kommt, dessen heimeliger Charme ohnehin sofort Wohlbefinden auslöst. „Wir haben da ein Bijou, ein Schmuckstück“, sagt Francesca – und meint damit das aus einheimischem Holz gezimmerte Interieur des



Küchenchef Bruno Pasini  
bereitet einen Rehrücken  
„Baden-Baden“ zu. Dieser  
kommt häufig aus eigener  
Jagd: Der Chef ist  
passionierter Waidmann.



*„HIER SPIEGELT SICH WIDER,  
WAS ST. MORITZ EIGENTLICH IST:  
IT'S A FUN PLACE!“*

Francesca Märky über den Spirit des Hotels Steffani



Im „Le Lapin Bleu“ kann man nicht nur genüsslich speisen (g. o.), im historischen Ambiente breitet sich auch Wohlbefinden aus (o.). Hier blättert Gastgeberin Francesca Märky im Gästebuch, in dem ein Gedicht von Erich Kästner zu lesen ist (r.).





Die neue Generation: Die Schwestern Francesca (o.l.) und Daniela Märky führen das Hotel Steffani gemeinsam. Auch heute noch ist ein Hase das Maskottchen der Familie (r.).



„Le Lapin Bleu“ aus dem 19. Jahrhundert. Die echten Hasen landen nur noch selten im Kochtopf des Restaurants. Bewusst aber setzen die Schwestern auf eine gutbürgerliche Schweizer Küche („Als Einzige im Dorf bieten wir abends noch ein Fondue an!“), die ihren italienischen Einschlag mit traditionellen Pasta-Gerichten vor allem Küchenchef Bruno Pasini verdankt. Der Italiener aus dem Veltlin ist nach Stationen in Madonna di Campiglio und Crans Montana bereits seit 2007 im Haus. So stehen neben dem Klassiker „Châteaubriand“ nun auch „Spaghetti alla Principessa“ auf der Karte, Nudeln mit Tomaten und Mozzarella an Knoblauchöl. Vor allem aber ist Pasini auch passionierter Jäger, weshalb der berühmte Rehrücken „Baden-Baden“ im „Le Lapin Bleu“ häufig aus eigener Jagd stammt; oft klingeln die Waidmänner der Gegend an Pasinis Küchentür und bieten dem Jagdkameraden frische Ware an.

Der Hase, wie könnte es anders sein, bleibt mit dem Steffani eng verbunden, nicht nur

im Namen des Restaurants. Am Hoteleingang wacht eine Skulptur des Tieres, das vor 80 Jahren offiziell Teil der Familie wurde. Damals, bei den Olympischen Winterspielen 1928, schmückte nämlich ein Hase auf Skiern die Plakate. Das olympische Maskottchen wurde zum Familien-Maskottchen. Daniela Märky sagt schmunzelnd: „Der Hase weiss, wer hier ein- und ausgeht.“ Gesehen hat er auch den Dichter Erich Kästner, den die Höhen, die Küche des Hauses oder beides 1930 zu einem amüsanten Gedicht mit dem Titel „Maskenball im Hochgebirge“ inspirierte, das sich in seiner Handschrift im Gästebuch des „Steffani“ findet. Damals waren die Geschwister Märky selbstverständlich noch nicht auf der Welt – aber Daniela schwört, dass sie den Hasen schon diskret hat blinzeln sehen.

Das Steffani soll halt auch Spass machen, oder – in den Worten von Francesca – das „widerspiegeln, was St. Moritz eigentlich ist: It's a fun place.“

Autor: Christian J. Goldsmith

INFO

Ausser im Restaurant „Le Lapin Bleu“, tischt das Hotel Steffani auch im „Stüva Grill“ mit Engadiner Flair und im „Le Mandarin“ mit fernöstlichem Charme auf.

Hotel Steffani  
Via Traunter Plazzas 6  
7500 St. Moritz  
T +41 81 836 96 96  
www.steffani.ch

# D

ie beliebte Ferienregion Oberengadin bietet vielerlei Übernachtungsmöglichkeiten, für jeden Geschmack, jedes Budget und unterschiedlichste Ansprüche. Gutes Essen, ein faszinierendes Panorama oder exzellenter Service sind nur einige Dinge, die uns den Urlaub in St. Moritz versüssen. Egal ob Sie den luxuriösen Wellness-Urlaub planen oder ein kinderfreundliches Ferienprogramm – hier finden Erholungssuchende, Sportler, Verliebte und Familien genau den Rückzugsort, den sie sich wünschen. Bei so viel Angebot die richtige Wahl zu treffen, ist gar nicht so leicht. Deshalb haben wir eine kleine Übersicht zusammengestellt, bei der jeder sein Lieblingsdomizil finden wird. Denn am Ende zählt nur eines: ankommen und sich wohlfühlen!



## HOTEL WALDHAUS AM SEE 🌞🌞🌞

Nur fünf Gehminuten vom Bahnhof entfernt, besticht das Hotel vor allem durch seine Spitzenlage direkt am St. Moritzersee. Den atemberaubenden Ausblick kann man nicht nur vom Restaurant aus geniessen, sondern auch von den Zimmern mit Seeblick. Abgesehen davon ist das Drei-Sterne-Superior-Hotel vor allem etwas für Whisky-Liebhaber, denn die ausgezeichnete Bar „Devil’s Place“ steht als grösste Whisky-Bar der Welt im Guinnessbuch der Rekorde. Und auch der Weinkeller hält mit über 50’000 Flaschen einige edle Tropfen bereit. Ein begehbarer Humidor lässt Zigarrenfans auf ihre Kosten kommen.

T +41 81 836 60 00 • [www.waldhaus-am-see.ch](http://www.waldhaus-am-see.ch)

**Frühstück mit Aussicht:**  
Im Speisesaal geniessen die Gäste durch Bogenfenster den Ausblick auf den St. Moritzersee (o.). Das Hotel besticht durch seine einzigartige Lage direkt am Wasser (r.).

Fotos: PR, Mauritius-Images

FERIENRESIDENZEN

# *ALLEGRA!*

Ankommen, abschalten und geniessen. Ein rundum gelungener Urlaub beginnt mit der Wahl der richtigen Unterkunft. Wir haben uns auf die Suche gemacht nach Rückzugsorten, die den unterschiedlichsten Wünschen entsprechen.





Das Superior-Familienzimmer ist wie die übrigen Zimmer in einer Hauptfarbe gehalten und mit wunderschönen Vintage-Möbeln bestückt (l.). Die Jugendstilvilla von 1929 liegt an einem Hang (u.).



## HOTEL CHESA SPUONDAS 🌟🌟🌟

Hier sind Familien mit Kindern genau richtig: Neben den geräumigen Familienzimmern bietet das Chesa Spuondas ein Kinderspielzimmer und spezielle Angebote wie Familientage mit Kinderprogramm. In der historischen Jugendstilvilla ist jedes der 17 Zimmer ein Unikat und teils mit antiken Möbeln eingerichtet

sowie mit Kachelofen oder Cheminée ausgestattet. Damit Sie Ihre Auszeit auch wirklich genießen, gibt es weder Fernseher noch Telefon auf den Zimmern. Entspannen können Gäste im Salon oder beim Schmökern in der Bibliothek.

T +41 81 833 65 88 • [www.chesaspuondas.ch](http://www.chesaspuondas.ch)

Das terrassenförmig angelegte Hotelgebäude (r.) ist in die malerische Landschaft des Oberengadins eingebettet. Diesen Ausblick genießt man nicht nur aus den alpin eingerichteten Zimmern (u.), sondern auch von der Rooftop Bar (g.r.).



## NIRA ALPINA 🌟🌟🌟🌟

Entspannung pur erwartet Gäste im Designhotel Nira Alpina. In moderner Atmosphäre trifft zeitgemäßes Design auf den rauen Charme alpiner Schönheit. Das Haus liegt in dem kleinen Engadiner Dorf Silvaplana-Surlej und hat einen direkten Zugang zur Corvatsch-Seilbahn. Von dort erreichen Sie atemberaubende Hochwander- und Radwege. Im Restaurant „Stars“ werden Speisen aus aller Welt serviert, um so die individuellen Geschmacksnerven der internationalen Gäste genau zu treffen. Für die kleinen Gäste bietet der Kids Club jede Menge Spielvergnügen.

T +41 81 838 69 69 • [www.niraalpina.com/de](http://www.niraalpina.com/de)





Die geräumigen Familienzimmer mit Etagenbett lassen keine Wünsche offen (o.). Im modernen Foyer können Gäste einen langen Tag in der Natur vor dem Kamin ausklingen lassen (r.).



### JUGENDHERBERGE ST. MORITZ

Moderne Ausstattung trifft typisches Hostelflair. Das Haus liegt direkt am Stazerwaldrand von St. Moritz. Im Foyer können Sie sich im Winter am Kaminfeuer aufwärmen, im Fondue- und Raclette-Stübli die schweizerische Esskultur geniessen. Drei rollstuhlgängige Zimmer ergänzen die typischen Zwei- und Vierbettzimmer. Als Top Family Hostel ausgezeichnet, bietet die Jugendherberge St. Moritz nicht nur Familienzimmer, sondern auch diverse Kinderrabatte und ein wirklich gut ausgestattetes Spielzimmer.

T +41 81 836 61 11

[www.youthhostel.ch/de/hostels/st-moritz](http://www.youthhostel.ch/de/hostels/st-moritz)

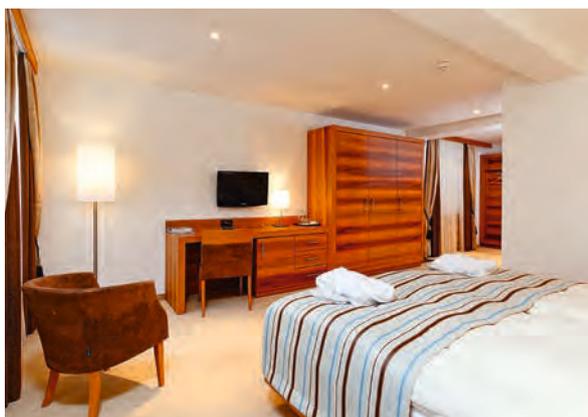
### ART BOUTIQUE HOTEL MONOPOL

Ein unvergleichlicher Ausblick in luxuriösem Ambiente erwartet die Gäste des Art Boutique Hotel Monopol. Absolutes Highlight ist das Wellavista Rooftop SPA mit der grossen Fensterfront, die den Blick auf die wunderschöne Engadiner Natur freigibt. Hier logieren Sie direkt im Zentrum von St. Moritz und zwei Minuten von der Standseilbahn Chantarella entfernt. Im Restaurant MONO kann man italienisch-mediterrane Küche geniessen. Besondere Angebote, beispielsweise ein Carving-Kurs mit dem ehemaligen Skirennfahrer Daniel Mahrer, sorgen für Abwechslung.

T +41 81 837 04 04 • [www.monopol.ch](http://www.monopol.ch)



Das Wellavista Rooftop SPA (o.) bietet eine spektakuläre Aussicht. In den modernen, hell gestalteten Zimmern und Suiten geht das Wohlfühlen weiter (u.).





Das Familienzimmer mit getrennten Schlafzimmern wirkt lichtdurchflutet und modern (l.). Das Restaurant dagegen charmant rustikal (u.).



HOTEL PIZ   

Das Hotelrestaurant ist für seine grossartige Pizza bekannt. Im Winter können Sie in der Lounge im rustikalen Alpenchic vor dem prasselnden Feuer den Tag ausklingen lassen. Entspannung verspricht auch der kleine, feine Wellness-Bereich. Zwischen Juni und September sind familienfreundliche Packages buchbar. Während die Eltern in der Sauna oder beim Dampfbad entspannen, können die Kinder im Sportcamp Silvaplana ihre Grenzen austesten. Unter professioneller Betreuung entdecken sie im Kids Tennis Camp oder Kids Sport Camp täglich neue Aktivitäten, Mittagessen inklusive.

T +41 81 832 11 11 • [www.piz-stmoritz.ch/de/](http://www.piz-stmoritz.ch/de/)



RIVER INN 

Das neu eröffnete River Inn verbindet klassisches Bed & Breakfast mit den Annehmlichkeiten eines Hotels. So ist das Frühstücksbuffet im Zimmerpreis inbegriffen, den Rest des Tages können Sie sich aber auch dank Küchenzeile selbst versorgen. Familien profitieren von Kinderrabatt und zubuchbarem Babybettchen sowie einem Abstellraum für Kinderwagen und Koffer. Weiterer Pluspunkt: Vierbeiner sind erlaubt. Die Signalbahn, die Sie ins Skigebiet Corviglia/Piz Nair bringt, ist nur 400 Meter vom Haus entfernt. Im Sommer warten vor der Tür Bikertrails und Wanderwege.

T +41 81 833 41 31 • [www.riverinn.ch/de/](http://www.riverinn.ch/de/)



Neben dem reichhaltigen Frühstücksbuffet werden auf Anfrage auch Lunchpakete für Wanderungen gepackt. Die Zimmer sind schlicht und funktional eingerichtet (v. l. n. r.).



Das Restaurant Enoteca präsentiert regionale und mediterrane Gaumenfreuden (l.). Das 1864 erbaute herrschaftliche Gebäude macht einen imposanten Eindruck, genau wie das Wohnzimmer der Tower Suite mit freigelegten Holzbalken und Möbelklassikern (u.).



### KEMPINSKI GRAND HOTEL DES BAINS 🌸🌸🌸🌸🌸

Das Kempinski Grand Hotel des Bains wird höchsten Ansprüchen gerecht. Direkt gegenüber der Seilbahn, die in das Ski- und Wandergebiet Corviglia führt, können sich die Gäste dank exzellenten Services von früh bis spät verwöhnen lassen. Ein elegantes Ambiente erwartet Sie in Zimmern, Suiten und luxuriösen Residenzen. Kulinarische Höhepunkte gibt es in den drei Restaurants, eines davon sogar mit Michelin-Stern ausgezeichnet. Das Spa mit dem reinigenden und gesunden Wasser der Mauritius-Quelle bietet Entspannung mit alpinem Flair auf 2'800 Quadratmetern.

T +41 81 838 38 38 • [www.kempinski.com/StMoritz](http://www.kempinski.com/StMoritz)

*„EINE KLEINE REISE IST  
GENUG, UM UNS UND DIE  
WELT ZU ERNEUERN.“*

Marcel Proust



Engadiner Landhausstil: In den individuell eingerichteten Arvenholzzimmern treffen rustikale Holzmöbel auf gemütliche Tierfelle und traditionelle Stoffmuster (o.). Auch von aussen besticht das Haus mit charmanten Landhauselementen wie der Fassadenmalerei oder blumengeschmückten Holzbalkonen (r.).

### HOTEL CERVUS 🌸🌸🌸🌸

Das Hotel liegt direkt an der Corviglia-Skipiste, nur wenige Meter von der Talstation der Signalbahn entfernt. Nach einem aktiven Tag in der Natur können Sie im Hallenschwimmbad oder in verschiedenen Saunas entspannen. Abkühlbecken, Erlebnisdusche und Ruheliegen runden das Wellness-Angebot ab. Das reichhaltige Frühstücksbuffet für einen gesunden Start in den Tag wird mit viel Hingabe arrangiert.

T +41 81 385 00 00 • [www.hotel-cervus.ch](http://www.hotel-cervus.ch)





# *SPORTERLEBNIS*

Nur wer durchhält, kommt an sein Ziel. Eines, das vielleicht weit entfernt liegt, für das es Täler zu durchlaufen und Berge zu erklimmen gilt. Durchhalten beweist Stärke und ist Grundvoraussetzung, um voranzukommen. Ob man nun Unternehmer ist wie Caspar Coppetti oder Sportlerin wie Annemarie Flammersfeld und Giorgia Hauser. Umkehren ist keine Option. Denn wer kann schon wissen, welcher wundervoller Ausblick hinter der nächsten Gabelung wartet?



Foto: Philip Zaun

Wenngleich  
Unternehmer Caspar  
Coppetti sein Ziel  
nicht aus den Augen  
lässt – mit dem  
Riesenerfolg seines  
Labels „On“ hat  
er nicht gerechnet.

JUNGES UNTERNEHMERTUM

# *DEN ERFOLG IM BLICK*

Das Schweizer Lifestyle-Label „On“ macht mit neuartigen Joggingschuhen weltweit Furore. Die Idee dafür wurde im Engadin geboren.

FOTOS: ROMANO SALIS



Caspar Coppetti, der zusammen mit zwei Freunden innovative Sportschuhe herstellt, ist selbst begeisterter Jogger und am liebsten in der Natur unterwegs.

# W

enn sich drei beste Kumpels treffen, wird über so manches gesprochen: Sport, gemeinsame Hobbys – und wie man demnächst die Welt aus den Angeln heben könnte. So war es auch, als Caspar Coppetti 2009 mit zwei Freunden eine Wanderung in den Oberengadiner Bergen unternahm. Einer von den Dreien, Olivier Bernhard, hatte als Weltklasse-Triathlet bereits mit einem Ingenieur das Konzept für einen Laufschuh entwickelt, der beim Auftreten zwar dämpft, aber ein hartes Abstoßen ermöglicht. „So etwas hatte damals kein Hersteller im Programm“, sagt Coppetti. Noch während der Wanderung verabredeten sie mit David Allemann als Drittem im Bunde: Diese Idee, die das Joggen gesünder und effizienter machen würde, wolle man in die Tat umsetzen.

„Wir waren schon damals alle drei begeisterte Läufer“, erzählt Coppetti, „also wollten wir solche Schuhe zunächst einmal selbst

haben, sie dann aber auch für andere Sportler herstellen lassen.“ Dass innerhalb der folgenden sieben Jahre dreieinhalb Millionen Menschen die Produkte von On kaufen würden – damit hatte das Gründungstrio nicht gerechnet. Mittlerweile verkauft das Unternehmen mit Sitz in Zürich seine Schuhe über 4'000 Vertragshändler in 55 Ländern. Viele Spitzensportler wie die Schweizer Triathletin Nicola Spirig schwören auf die spezielle Dämpfungstechnik von On. Mit dem Modell „Cloud“ holte Spirig bei den Olympischen Sommerspielen 2016 in Brasilien die Silbermedaille. „Dieser Laufschuh ist mit 160 Gramm der leichteste der Welt“, sagt Coppetti. Genau wie seine Schwestermodelle federt er beim Aufsetzen weich ab. Dann bleibt die Sohle jedoch fest und ermöglicht eine direkte Kraftübertragung, wenn sich der Sportler vom Boden abstößt. „So wird verhindert, dass es sich beim Joggen so anfühlt, als sei man auf einer Gymnastikmatte unterwegs“, sagt Coppetti.

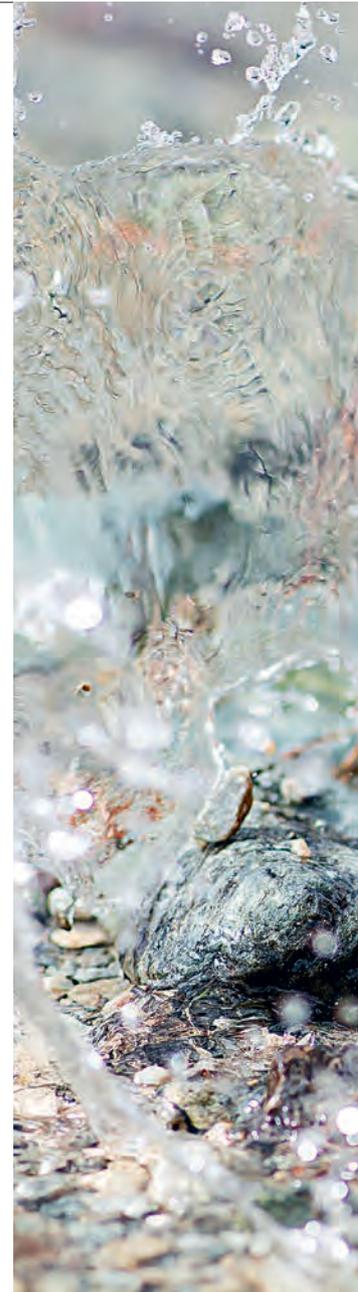
Das Besondere an den Joggingschuhen von On: Die Sohle federt beim Aufsetzen zwar sehr weich ab, ermöglicht aber dennoch ein kraftvolles Abstossen.

*„DIE LANDSCHAFT UND RUHE IM OBERENGADIN BIETEN IDEALE BEDINGUNGEN, UM NEUES AUSZUTÜFTELN.“*

Caspar Coppetti, Mit-Gründer von On

Auch wenn die Schuhe mit ihrer Technik gross auftrumpfen: Das Design ist eher schlicht – ganz im Gegensatz zu den oft knalligen und vielfarbigem Sneakers der Konkurrenz. Dem Hype um die Produkte aus der Schweiz tut das jedoch keinen Abbruch: Immer häufiger werden Stars wie Venus Williams oder Wim Wenders auch abseits der Laufstrecke mit „Ons“ gesichtet. Wer ein Fan der Marke ist, kann seit zwei Jahren auch Funktionskleidung des Herstellers kaufen. „Wir hatten nichts zum Anziehen“, scherzt Coppetti, „also haben wir die Teile für uns entwickelt, die wir immer schon haben wollten.“ Eine kleine, aber feine Kollektion. Auch für die Zukunft sind neue Produkte geplant, zum Beispiel für das Trailrunning. Wanderschuhe sind ebenfalls ein grosses Thema. Den Namen „On“ haben die drei Unternehmer übrigens gewählt, weil man mit den Schuhen „wie eingeschaltet ist und viel Energie hat“, so Coppetti.

Um frische Ideen zu entwickeln, treffen sich die drei Unternehmens-Chefs zweimal im Jahr im Oberengadin, abseits von der Alltagshektik, die in der Zürcher Zentrale herrscht. „Das Licht, die Luft und die Natur – in dieser Umgebung kann man perfekt brainstormen“, versichert Coppetti, der für den internationalen Vertrieb zuständig ist. Seine Partner, Marketing- und Designchef David Allemann und Entwicklungsleiter Olivier Bernhard sehen das genauso. Langfristig wollen sie deshalb auch ein Forschungs- und Entwicklungszentrum im Engadin, genauer in La Punt, aufbauen. Dieses soll in einen grossen Innovationscampus eingebettet sein. „Wir denken da an eine Fläche von 3'000 bis 4'000 Quadratmetern. Hochschulen und internationale Unternehmen könnten ihre Teams entsenden, die hier in Ruhe forschen und Ideen für neue Produkte entwickeln“, erklärt Coppetti. An dem Projekt seien auch die Gemeinde und der Kanton sowie private





Unten: Die drei Läufer und Gründer von On, David Allemann, Caspar Coppetti und Olivier Bernhard (v. l.), haben ihre Sportschuhe vorab selbst getestet. Links: Ob Profi- oder Hobbysportler – die On-Schuhe eignen sich für jedes Trainingsniveau.



Fotos: Paul Merkle/PR (1)

Investoren beteiligt. Ein Architekturwettbewerb ist noch für dieses Jahr und die Eröffnung zum Ende des Jahrzehnts geplant. Alle Beteiligten sind davon überzeugt, dass es nicht schwer sein wird, führende Köpfe in das sogenannte InnHub zu locken. „Die Landschaft und die Ruhe bieten ideale Rahmenbedingungen, um Neues auszutüfteln“, so der 42-Jährige. Ein weiterer Vorteil: Wenn das Forschungs- und Testzentrum von On in dem geplanten Innovationszentrum erst einmal fest installiert ist, kann Coppetti nach getaner Arbeit seine Jogging-Runden in den Wäldern des Oberengadins genießen.

Autor: Stefan Skiera



Die Joggingsschuhe von On sind dank ihrer flexiblen Sohle perfekt fürs Gelände. Mit ihnen läuft man schonend über Stock und Stein. So ausgetüftelt der Schuh auch ist – sein Design ist bewusst reduziert. Zu den Fans der speziell gedämpften Sportschuhe von On zählen auch Spitzensportler wie die Schweizer Triathletin Nicola Spirig (u.).



Fotos: PR (2), Gettyimages (1)

## DIE DREI LIEBLINGSTOUREN VON CASPAR COPPETTI

Im Engadin eine schöne Lauf- oder Wanderstrecke zu finden, ist nicht schwer. Im Gegenteil: Man hat die Qual der Wahl aus zahlreichen malerischen Touren. Caspar Coppetti hat für uns seine drei liebsten Strecken ausgewählt.

### GEMÜTLICHE JOGGINGSTRECKE

#### Von St. Moritz zum Stazer See

Die Route beginnt in St. Moritz Bad an der katholischen Kirche neben der Eis-Arena. Zuerst läuft man am Südufer des St. Moritzersees entlang, oft im Schatten von Bäumen. Danach geht es hoch zur Meierei, dann einmal um den Stazer See herum und zurück über den oberen Waldweg, der am Schluss in die Via Giand'Alva mündet.

**(Länge: 6 Kilometer, Dauer: 35–45 Minuten)**

### GENUSSWANDERUNG

#### Von Maloja nach Silvaplana

Leichte Wandertour über die nördliche Flanke des Inntals mit Blick auf die Oberengadiner Seenplatte. Der Weg führt durch Arven- und Lärchenwälder sowie an Bächen und an Alpwiesen vorbei. Streckenverlauf: Zunächst mit dem Bus der Linie 4 von St. Moritz Richtung Maloja fahren, dann geht es zu Fuss zum Dörfchen Grevasalvas, danach über Föglias nach Silvaplana. Rückfahrt mit dem Bus der Linie 4.

**(Länge: 13,1 Kilometer, Dauer: 4,5 Stunden, Aufstieg: 551 Meter, Abstieg: 560 Meter)**

### ALPINE BERGTOUR

#### Von La Punt nach Muottas Muragl

Die Wanderung führt zunächst durch die enge Schlucht des Val Chamuera. Kurz vor der Überquerung des Flüsschens Ova Chamuera erreicht man das Alpegebäude von Serlas. Danach folgt der Aufstieg durch das Val Prüna bis zur Passhöhe Fuorcla Muragl. Hier oben lassen sich manchmal Steinböcke beobachten. Kurz danach bietet sich der wunderschön gelegene See Lej Muragl für eine Rast an. Nach einstündigem Abstieg erreicht man schliesslich Muottas Muragl. Von dort fährt die Standseilbahn ins Tal.

**(Länge: 18 Kilometer, Dauer: 6,5 Stunden, Aufstieg: 1'230 Meter, Abstieg: 480 Meter)**



#### ÜBER CASPAR COPPETTI

*Der Mitbegründer des Laufschuh-Herstellers On ist in Mollis in der Ostschweiz aufgewachsen, hat in St. Gallen Ökonomie studiert und danach für die Consultingfirma McKinsey sowie die Werbeagentur Young & Rubicam gearbeitet. Heute leitet er den internationalen Vertrieb von On und ist an 100 Tagen im Jahr im Ausland unterwegs. Coppetti wohnt abwechselnd in La Punt bei St. Moritz und in Zürich. Er ist begeisterter Snowboarder, Mountainbiker und Trail-Läufer.*

# IMMER HÖHER, IMMER WEITER

Rund um St. Moritz tut man sich leicht, an seine körperlichen Grenzen zu gehen. Ausdauer trainieren und die Natur geniessen liegen hier nah beieinander – wie diese drei Engadiner wissen.



## ANNE-MARIES PROFI-TIPPS FÜRS TRAILRUNNING

### „Das eigene Tempo laufen“

Egal, wie lang oder steil das Training ist – man sollte das individuelle Tempo laufen. Bergauflaufen ist ein guter Coach, um die eigene Leistungsfähigkeit besser kennenzulernen. Wer am Anfang zu schnell läuft, ist oft nach ein paar Hundert Höhenmetern am Limit. Wenn das Herz bis zu den Ohren schlägt, ist das Tempo zu hoch.

### „Trails studieren“

Es geht nicht nur um theoretische Vorbereitung, sondern auch ums Handeln in Aktion. Man kann sich die Kräfte gut einteilen, wenn man den Trail während des Laufens liest. Dazu muss man ab und an den Blick heben und sich die Strecke in der Ferne anschauen. Geht es länger steil bergauf, ist es ratsamer, in einen schnelleren Wanderschritt überzuge-

hen (das sogenannte „Speed Hiking“). Geht es bergab, ist es von Vorteil, das Tempo zu drosseln und die Schritte abzufedern. Keine Angst vor Muskelkater: Der kommt bei jedem, der länger nicht bergab gelaufen ist.

### „Gute Ausrüstung“

Trailrunning unterscheidet sich hinsichtlich Strassenlaufen in erster Linie durch die profilierte Schuhsohle.

Zudem sollte man bei längeren Strecken einen kleinen Laufrucksack mit einer leichten Windjacke, einem Snack und einer Trinkflasche dabei haben. Im Erste-Hilfe-Set sollten grosse Pflaster nicht fehlen. Stolpert man über einen Stein, ist die Verletzung meist grösser als nur ein kleiner Kratzer. Beim Bergauflaufen sind Teleskopstöcke aus Carbon hilfreich.

## PROFILÄUFERIN UND PERSONALTRAINERIN: ANNE-MARIE FLAMMERSFELD

*Das Oberengadin ist wie gemacht für Läufer. Anne-Marie Flammersfeld kennt die schönsten Routen für Trailrunning.*

Laufen ist etwas Ursprüngliches. Es braucht wenig und doch den Mut, es zu wagen. Weg von der Strasse, runter vom Asphalt und rein in den hügeligen Wald. Nichts ist zu steil, zu lang oder zu hoch. Im Engadin wurde für diese Sportart durch die einzigartige Natur ein Paradies geschaffen. Man muss in der Welt gewesen sein, um festzustellen, dass hier die Trails besonders sind. Das Fantastische ist, dass man im Engadin auf 1'800 Metern startet und nach wenigen Hundert Höhenmetern die Baumgrenze erreicht. Genau hier beginnen die Trails der Superlative. Die Aussicht verzückt mit den blitzblauen Seen, in denen sich das Bergpanorama spiegelt.

Welche Strecke soll ich heute erlaufen, wo zieht es mich hin? Soll ich im Talboden bleiben und auf einem hügeligen Weg durch den Stazerwald cruisen? Oder soll ich mich ins Gelände wagen und einen technischen Trail über die Fuorcla Surlej bis ins Val Roseg in Angriff nehmen? Ich plane nicht, ich laufe dort, wo es mir gefällt. Jeder Trail ist Abenteuer und glänzt mit speziellen Highlights wie die „Via Engiadina“ im Abschnitt von St. Moritz bis nach Maloja (circa 20 Kilometer). Auf diesem Weg rennt man ganz automatisch im Flow und wünscht sich, dass dieser Trail niemals endet.

Wer frühmorgens auf der Schattenseite des Rosatsch-Gebiets unterwegs in Richtung Piz Mezdi ist, der kann sich auf einen ganz speziellen Moment freuen. Der Anstieg ist steil und kurz, man durchläuft verschiedene Vegetationszonen und findet sich kurz unterhalb des Gipfels in einer archaischen Landschaft aus Millionen von Steinen wieder. Dann öffnet



**Sportwissenschaftlerin und Ultratrailläuferin Anne-Marie Flammersfeld weiss aus eigener Erfahrung: Im Engadin gibt es für jeden die richtige Lauftour!**

sich der Blick plötzlich über die Kuppe hinweg auf die gigantische Gletscherwelt rund um den Piz Bernina. Die weissen Eisriesen stehen im Kontrast zum rostbraunen Fels. Durch die 360-Grad-Panoramaaussicht auf dem Gipfelplateau wird es einem fast schwindelig.

Das Engadin bietet für jedes Level den richtigen Trail. Das Beste: Die Einstiege in die Wege beginnen meistens direkt vor der Haustüre. Gelbe Wegweiser zeigen die richtige Richtung an. Auch das Erkunden neuer Wege gehört zum Trailrunning. Es geht ums Entdecken, das Verlassen gewohnter Strecken und das Vertrauen in die eigenen Kräfte. So etwas erlebt man selten in der Stadt auf asphaltierten Wegen.

**Autorin: Anne-Marie Flammersfeld**

## PRÄSIDENT DES ENGADIN SKIMARATHON: URS PFISTER

*Mit der Engadin Arena soll die Strecke des Engadin Skimarathon ganzjährig genutzt werden. Mit uns hat Urs Pfister, Präsident des Engadin Skimarathon, darüber gesprochen, welche Möglichkeiten der Ausbau Sommersportlern im Oberengadin künftig bietet.*



**Im Rahmen der Strategie-Entwicklung für den Engadin Ski Marathon ist die Idee einer ganzjährigen Freiluft-Ausdauer-Sportanlage entstanden. Wie kam es dazu?** Urs Pfister: Die Idee ist eine Inszenierung unseres schönen Tals über den ganzen Bereich der Marathonstrecke, die zeigen soll, dass wir Ausdauersport in seiner ganzen Vielfalt über das ganze Jahr ausüben können. Und dazu beste Infrastrukturen haben.

**Spielt die Höhenlage, die wir haben, auch eine Rolle?** Absolut. Wir haben ein bisschen abgesehen vom Wasalauf in Schweden. Daraus haben wir gelernt, dass man diese Infrastrukturen oder die Schönheiten, die man hat, kommunizieren muss. Für uns sind diese eine Selbstverständlichkeit – für unseren Gast, den Ausdauersportler, vielleicht weniger. Wir wollen aufzeigen, was – vor allem im Talgrund – für riesige Möglichkeiten bestehen.

**Das ist eigentlich etwas, das die Spitzensportler bereits seit Jahren entdeckt haben. Ja, wir möchten es jetzt dem Breitensportler zeigen. Zudem wollen wir natürlich eine entsprechende Infrastruktur zur Verfügung stellen – deshalb das Projekt.**

**Sie haben die Infrastruktur angesprochen. Eigentlich ist ja bereits eine vorhanden ...** Richtig. Aber ich denke, wir sollten verschiedene Standorte definieren. Wir möchten Einstiegspunkte, die eine sehr gute Anbindung an den öffentlichen Verkehr haben, und gewisse Annehmlichkeiten bieten. Das kann etwa ein Reparatur-Material-Service sein, eine Umziehkabine, ein Restaurant oder die Möglichkeit, Verpflegung zu kaufen. Wir haben Ausdauersportler, die vielleicht zehn Kilometer Velo fahren. Und wir haben solche, die lieber 200 Kilometer fahren.

In dieser Arena soll jeder die Möglichkeit haben, eine Teilstrecke oder die ganze Strecke komfortabel zu geniessen.

**Wie sieht der Fahrplan aus? Der Engadin Skimarathon hat 2018 ein grosses Jubiläum – 50 Jahre. Ist das Ganze auch in diesem Zusammenhang angedacht?** Wir möchten den ersten Schritt der Engadin Arena tun. Den Fahrplan haben wir im Rahmen des 50-jährigen Jubiläums der Öffentlichkeit vorgestellt.

**Seid ihr auch im Austausch mit anderen vergleichbaren Projekten, zum Beispiel mit den Leuten vom Wasalauf?** Über die Worldloppet-Vereinigung sind wir in regem Austausch und treffen uns mindestens einmal im Jahr. Wir haben schon über gemeinsame Apps und gemeinsame Aktionen gesprochen.

**Welche Sportarten sollen in der Engadin Arena ausgeübt werden können?** Wir haben einen Katalog aufgestellt und auch exotische Sportarten, etwa Wassersportarten, aufgenommen. Natürlich sind populäre Sportarten wie die Lauf- und Bikesportarten sowie Langlauf mit dabei. Aber wir möchten offen bleiben und sämtlichen Ausdauersportarten eine Plattform bieten.

**Welchen Sport betreiben Sie selbst?** Langlauf, ich habe bald 30 Engadiner mitgemacht. Ausserdem liebe ich Bergsteigen, Klettern und die Jagd.

**Was sollte ein Gast im Sommer bei uns machen?** Er muss einfach die Natur geniessen. Mein Geheimtipp ist das Val Bever. Es bietet alles: Man kann dort Tiere beobachten, man hat schöne Spazierwege, man hat Ruhe. Das ist mein Lieblingstal!

Interview: Roberto Rivola



## HOBBYSPORTLERIN UND TEILNEHMERIN DES VERTICAL SOMMERLAUFS: GEORGIA HAUSER

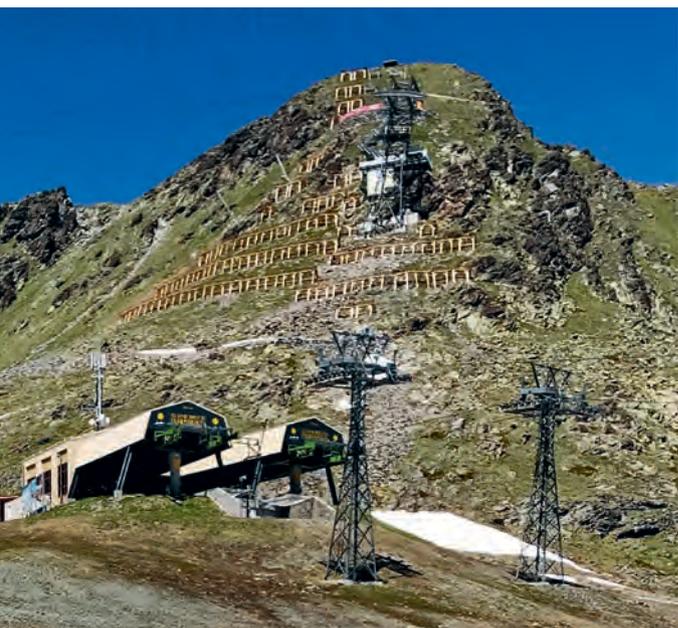
*Die 27-Jährige ging beim ersten Vertical Sommerlauf in St. Moritz mit an den Start. Es war weniger der Gedanke an einen Sieg, der sie motivierte mitzulaufen – am Ziel verweilte sie nämlich nur kurz.*

Die letzten Schritte, die zur Ziellinie führten, waren wohl die anstrengendsten und zugleich schönsten des Vertical Sommerlaufs. Georgia Hauser sammelte noch einmal alle Kräfte, stürmte die Treppenstufen hinauf. Wenige Sekunden später war alles vorbei. Erleichterung, Glück, Stolz, all das muss die 27-Jährige empfunden haben, als sie nach einer Stunde und 20 Minuten den Freien Fall, das Ziel des ersten St. Moritzer Vertical Sommerlaufs, passierte.

Oben war es windig. Die Teilnehmer gratulierten sich, genossen die Aussicht. Aber nur kurz. „Wir haben ein alkoholfreies Bierchen getrunken, und dann ging es wieder zurück ins Tal“, erzählt Georgia. Mit der Bahn, nicht zu Fuss. Wohlverdient – die fünfeinhalb Kilometer und 1'000 Höhenmeter, die die Engadinerin absolvierte, hatten es in sich. Der Startschuss fiel in St. Moritz Dorf. Danach wurde gen Salastrains gejoggt und schliesslich auf das Herzstück des Rennens gewechselt, die WM-Skipiste der Herrenabfahrt. Wohl ohne Zweifel das sportliche Highlight der herausfordernden Tour: der Freie Fall. Der steilste Start aller Ski-Abfahrtsrennen, beim Vertical Sommerlauf die letzte Etappe vor dem Ziel. „Eine schöne Herausforderung“, findet Georgia Hauser – und einer der Gründe, warum sie sich entschlossen hat, teilzunehmen. Ambitionen als Erste durchs Ziel zu laufen, hatte sie nicht: „Ich habe mich anfangs eher zurückgehalten.“ Nach und nach konnte Georgia Plätze gutmachen, kam letztlich als 28. ins Ziel. Für den Vertical Sommerlauf sind insgesamt 230 Sportlerinnen und Sportler in ihre Laufschuhe geschlüpft.

Ein spezielles Training stand für Georgia vor dem Run nicht auf dem Plan – einmal sei sie auf die Corviglia hochgerannt. „Ich bewege mich allgemein viel. Im Sommer hauptsächlich Mountainbiken und Segeln, im Winter Langlaufen.“ Laufen gehe sie immer dann, wenn das Wetter nicht so gut oder ihr Rad in der Reparatur sei. Ansonsten schwingt sich Georgia drei bis viermal die Woche auf ihr Bike. Vier bis fünf Stunden ist sie dann unterwegs. Was ihr am Mountainbiken besonders gefällt: die Freiheit und Abgeschiedenheit. Feste Trainingszeiten hat sie keine, die gelernte Rettungssanitäterin sportelt, wann sie möchte. „Manchmal habe ich keine Lust – dann zwingt mich nicht.“ Meistens überwiegt jedoch Georgias Motivation: „Man weiss ja schon vorab, dass man sich nach einem Training immer besser fühlt.“

Autorin: Lisa Bierbauer



Hoch oben: das Ziel des ersten Vertical Sommerlaufs, der Freie Fall (l.). Wer es passiert hatte, konnte sich an der Aussicht erfreuen (u. l.). Zu den Teilnehmern gehörte auch Georgia Hauser, die neben dem Laufen auch das Biken liebt (u. r.).





Foto: Romano Salsis



# MUSSE

All jene, die etwas zum ersten Mal gemacht haben, vereint eines: Sie haben die Perspektive gewechselt. Bekanntes neu gedacht. Ein Opernkonzert in friedlichster Natur: warum nicht? Wintertourismus an einem Sommerkurort? Klar! Innovation hat in St. Moritz Tradition. Immer schon lebten hier Freigeister und Mutige, manchen von ihnen wurde sogar ein Denkmal gesetzt – in Museen, die nicht nur bei schlechtem Wetter einen Besuch wert sind.

Pures Adrenalin seit 1884:  
Cresta Run. Das Besondere  
an dieser im Oberengadin  
erfundenen Sportart ist eine  
Natureisstrecke, die die  
Sportler kopfüber bezwingen.



ST. MORITZ HAT'S ERFUNDEN

# ORT DER PIONIERE

Seit nunmehr 154 Jahren wird St. Moritz von einer innovativen Energie beflügelt. Mit einer Wette wurde der Pioniergeist einst zum Leben erweckt. Was darauf folgte? So einiges.



Der erste Curling-Club des Kontinents wurde 1880 in St. Moritz gegründet. Die Sportart ähnelt dem Eisstockschiessen. Ziel ist es, die Curling-Steine näher an den sich auf einer Eisbahn befindenden Zielkreis zu befördern als die gegnerische Mannschaft.

# E

s war wieder einmal Sommer im Oberengadin, man schrieb das Jahr 1864. Auf der tiefblauen Oberfläche des St. Moritzersees spiegelten sich die Häuser des Dorfes, und die Tannenwälder sahen von den umliegenden Berggipfeln betrachtet aus wie grosse dunkelgrüne Punkte. Wanderungen, Spaziergänge, Kutschfahrten – den Sommergästen durfte einiges geboten worden sein. Während der warmen Monate war St. Moritz damals wie heute bei Gästen aus aller Welt beliebt. Wegen seiner Heilquellen nicht zuletzt auch als Kurort. Im Winter hingegen war das Dorf als Ferienort nicht sonderlich populär. Bis zu jenem Tag im Spätsommer 1864, als Hotelier Johannes Badrutt eine Gruppe Engländer zu Besuch bei sich im Kulm Hotel hatte. Irgendwann stand der Abschied bevor, man feierte bei dem einen oder anderen Gläschen noch einmal die gemeinsame Zeit. Am Ende des Abends lud Johannes

Badrutt die Engländer ein, auch im Winter seine Gäste zu sein: „Wetten, der Winter in St. Moritz ist viel schöner als jener in England – ein Paradies auf Erden.“ Was er, da er sich seiner Sache sicher war, mit folgendem Vorschlag untermauerte: Er würde die Reisekosten übernehmen, wenn diese Aussage sich nicht bewahrheiten sollte.

### DIE ERFINDUNG DES WINTER-TOURISMUS IN DEN ALPEN

Kurz vor Weihnachten 1864 kamen – gemäss der Legende – vier Briten der Einladung von Johannes Badrutt nach. Anders als im zu dieser Zeit nasskalten, kühlen England waren (und sind noch heute) die Wintertage in St. Moritz klar und sonnig. Die Gentlemen erlebten womöglich den Winter ihres Lebens, blieben bis Ostern, der Hotelier hatte die Wette gewonnen. Und der Wintertourismus in den Alpen war geboren.

Das allererste Curling-Turnier wurde im Jahr 1880 ausgetragen (1). Noch rasanter als Curling: eine Fahrt auf dem allerersten Bobschlitten (2) oder ein Pferderennen auf dem St. Moritzersee (3). Schwungvoll geht es in den Alpen beim Golfspielen seit 1889 zu (4).



### SPORTLICHE NEUERUNGEN FÜR DEN WINTER

Das ist bei Weitem nicht die einzige Innovation made in St. Moritz. Nachdem Gäste ab 1864 auch im Winter ins Oberengadin stürmten, folgten immer neue Erfindungen. Sport im Sommer war in St. Moritz etabliert, was aber sollten die Besucher im Winter machen? Curling-Steine übers Eis gleiten lassen zum Beispiel. Der erste Curling-Club auf dem Kontinent wurde 1880 in St. Moritz gegründet. Noch legendärer ist heute eine Sportart, die 1884 zum ersten Mal von den Briten in St. Moritz praktiziert wurde: der Cresta Run. Wer sich im Ganzkörperanzug mit dem Kopf voraus eine Eisbahn hinabstürzt, braucht durchaus Mut, wird aber mit einer gehörigen Portion Adrenalin entlohnt. Bis heute rasen die kühnsten unter den Sportlern im „Toboggan“ genannten Schlitten gen Celerina. 1889 kündigte sich die nächste Wintersporterfindung an: der erste Bob. Die Urform der heutigen Schlitten bestand aus zwei aneinandergebundenen Skeleton-Schlitten. Die Inbetriebnahme der ersten Bobbahn folgte 1904.

Und weil sich auf zugefrorenen Seen (von denen es rund um St. Moritz bekanntermassen ja so einige gibt) mehr machen lässt als Schlittschuhlaufen, zeigte man sich im Oberengadin auch in dieser Hinsicht erfindungsfreudig. Zunächst wurde auf dem Eis Cricket gespielt (1896), sich dann mit Pferden Rennen auf dem zugefrorenen St. Moritzersee geliefert (1907), erste Flugversuche gestartet (1909) oder Golf- und Poloturniere ausgetragen (1979 und 1987). Zum Bekanntheitsgrad des Engadiner Dorfes haben aber auch Grossveranstaltungen beigetragen. Etwa die ersten offiziellen Olympischen Winterspiele 1928 oder die erste Snowboard-Weltmeisterschaft auf dem europäischen Kontinent 1987.

### SPORT-INNOVATIONEN IM SOMMER

Nicht nur in Sachen Wintersport ging man in St. Moritz mit flinkem Schritt einfallreich voran. Echte Pioniere begnügten sich im Sommer längst nicht mehr nur mit dem Plantschen im Silvaplanersee oder einer Wanderung auf die umliegenden Berge. Wo, wenn nicht in den Alpen, kann man das Vergnügen eines Golfspie-

<b>1864</b>	<b>1879</b>	<b>1884</b>	<b>1889</b>	<b>1907</b>
Wintertourismus in St. Moritz	Erstes elektrisches Licht der Schweiz	Erfindung der Sportart Cresta Run	Bau der Urform des Bobschlittens	Erstes Pferde- rennen auf Eis



5

„Ob das gutgeht?“, fragten sich wohl die Zuschauer der ersten Flugversuche auf einem zugefrorenen See (5). Die Sonne scheint in St. Moritz fast immer – seit 1930 auch als geschütztes Markenzeichen des Ortes (6). Es werde Licht – im Grand Restaurant des Kulm Hotels seit 1879 elektrisch (7). Epochal: das erste Plusenergiehotel der Alpen auf 2'456 Metern (8).



6



7



8

les mit einem spektakulären Panorama verbinden? Dachten sich ein paar Golfspieler wohl auch, als sie 1889 mit ihren Schlägern im höchsten Gebirge Europas erstmals ausholten. Ein Windsurf-Weltcup feierte hingegen gut 105 Jahre später, 1994, auf einem Binnensee in St. Moritz Premiere. Mit einem Schläger ritten Wettkämpfer für die ersten Sommer-Polo-Spiele in den Alpen im Jahr 1995 über den Platz.

**TECHNISCH ERFINDERISCH**

Sport ist im Oberengadin Leidenschaft und Leben, der Innovationsgeist von St. Moritz wird jedoch ebenso in weiteren Bereichen deutlich. Auch technisch gesehen ist man seit jeher auf Fortschritt bedacht. Wieder war es der St. Moritzer Hotelier Johannes Badrutt, der hier revolutionär voranpreschte. Seine Gäste im Kulm Hotel überraschte er 1879 im Grand Restaurant mit elektrischem Licht – und bediente sich damit als Erster in der Schweiz dieser Art von Leuchtmittel. Davon erfahren hatte der Trendsetter selbst im Übrigen bei der Weltausstellung in Paris. Es sollte weitere zehn Jahre dauern, bis man dank der ersten Telefoninstallation im Kanton Graubünden nicht mehr nur telegrafieren konnte. Und noch einmal sieben, bis jedermann die Alpen mit dem ersten elektrischen Tram bezwingen konnte.

Die Ideen sind St. Moritz bis heute nicht ausgegangen. Seit 2010 kann man im ersten Plusenergiehotel der Alpen auf Muottas Muragl nächtigen. Das Besondere dabei ist nicht nur eine grandiose Aussicht, sondern vielmehr, dass das Hotel mehr Energie produziert, als es selbst benötigt.

Übrigens: Dass es die Sonne in Sommer und Winter gleichermassen gut mit St. Moritz meint, ist kein Zufall. Seit 1930 ist das Bergdorf der erste Ort mit einem geschützten Markenzeichen – der Sonne – im Logo. Wenn das mal kein gutes Omen ist.

Autorin: Lisa Bierbauer

**1928**

Erste Olympische Winterspiele

**1987**

Erste Snowboard-Weltmeisterschaft auf dem europäischen Kontinent

**2010**

Erstes Plusenergiehotel der Alpen

SO KLINGT ST. MORITZ

# MOZART UNTER HOHEN LÄRCHEN

Was für ein Glück, dass magische Momente nicht nur Zauberern vorbehalten sind. Auch in der Natur sind sie zu erleben – und in der Welt der Klänge. Im Taiswald in Pontresina kommt an diesem lauen Sommermorgen auf der Waldbühne alles zusammen.

FOTOS: ROMANO SALIS



Konzertsaal mal anders: Bei den Sommerkonzerten im Taiswald spielt neben der Musik auch die Umgebung eine Hauptrolle.



**Prominenter Musikgast aus der Türkei: Pianist, Komponist und Ausnahmetalent Fazıl Say am Flügel im Engadiner Taiswald**

# K

urz vor elf Uhr.

Im Taiswald unweit von Pontresina herrscht reges Treiben. Eine Gruppe rüstiger Wanderer schreitet beherzten Schrittes die Waldwege entlang, junge Eltern schieben ihre Outdoor-Kinderwägen über die holprigen Pfade. Die Vögel pfeifen, von Weitem ist Hundegebell zu hören. Die ganz normale Akustik eines Sommertages in der Natur des Engadins. Doch dann, was ist das? Perlende Klavierläufe, immer wieder unterbrochen von kräftigen Akkorden, hallen durch den Wald. Waren das eben ein paar Takte aus Mozarts Klaviersonate Nr. 11? Hier, zwischen Arven und Lärchen, wo sich tagsüber die Spaziergänger grüssen? Giovanni Ferrara, ein leidenschaftlicher Bergsteiger aus Mailand, nickt freudig: „Eine Bühne mitten im Wald, ein Weltklassepianist am Klavier – für dieses Konzert lasse ich sogar die herrlichen Berggipfel links liegen.“

Wenige Meter später führt der Weg auf eine sonnenbeschienene kleine Waldlichtung. Ein schnörkelloser Holzpavillon, in dem ein

ausgewachsener Konzertflügel beinahe den gesamten Platz einnimmt, dient als Bühne, eine einfache Bank zwischen ein paar Baumstämmen fungiert als Künstlergarderobe. Dort hat Fazıl Say Platz genommen, alles andere als ein Feld-, Wald- und Wiesen-Pianist. Kurz vor dem Konzert gibt der türkische Ausnahmemusiker noch Autogramme, plaudert mit seinen Fans und posiert für deren Selfies.

Klassische Klänge mitten im Taiswald gehören seit über 100 Jahren zur musikalischen Tradition Pontresinas. Seit der Belle Époque erklingt auf der kleinen Waldbühne den Sommer über Salonmusik vom Feinsten. Gebaut wurde diese eigens für das Kurorchester, wie die Camerata Pontresina damals noch hiess. Als einer der wenigen Kurorte hat das Dorf seinem Orchester auch in Zeiten von Krise und Krieg stets die Treue gehalten. Die Sommergäste des Oberengadins danken das bis heute – rund 7'000 Musikinteressierte kommen jährlich zu den Waldkonzerten. In den Sommermonaten finden sich Musiker und

Musikerinnen aus verschiedenen Schweizer Orchestern ein, um von Juni bis September 99 kostenlose Salonkonzerte aufzuführen. Dr. Jürg H. Frei, künstlerischer Leiter der Camerata Pontresina und als Flötist seit 1989 im Ensemble, sagt zu den Ursprüngen dieser Tradition: „In den Zeiten lange vor CDs und Smartphones wollten die Komponisten ihre Werke in bürgerlichen Salons und Hotels präsentieren. Sie schrieben daher Interpretationen für kleinere Musikbesetzungen.“

Der Erfolg ist einerseits der besonderen Konzertatmosphäre auf der Waldlichtung zu verdanken. Andererseits gleicht keine Aufführung der anderen. Programm und Besetzung wechseln täglich. Für das sich stetig wandelnde Repertoire kann Dr. Jürg H. Frei auf seine

## „HIER ZU SPIELEN: EINE WUNDERBARE ERFAHRUNG!“

Fazil Say, Pianist

rund 25'000 Titel umfassende Musikbibliothek zurückgreifen: „Das macht es nicht nur für das klassisch bewanderte Publikum, sondern auch für uns Musiker immer wieder interessant“. Dass sich im Sommer 2017 ein international bekannter Pianist wie Fazil Say mit einem Soloauftritt im Taiswald die Ehre gibt, ist ein Novum in der langjährigen Geschichte der Waldbühne. Zu verdanken ist das Christian Jott Jenny, dem Erfinder des Festival da Jazz im benachbarten St. Moritz. Die Idee dazu sei ihm gekommen, als er mit den bei ihm gastierenden Jazzgrößen Spaziergänge nach Pontresina unternommen hat. Fazil Say verzaubert an diesem Junimorgen sein Publikum mit jazzigen Eigenkompositionen, Mozart, Satie und einer Variation über Gershwins „Summertime“. Der Pianist zeigt sich nach dem Konzert beeindruckt: „Ich bin es gewohnt, in Sälen mit perfekter Akustik und für Menschen in Abendgarderobe zu spielen. Hier hören neben Wanderern, Bikerinnen oder Babys in Kinderwagen auch die Bäume, Hunde und Vögel zu. Eine ganz neue und wunderbare Erfahrung!“

Autorin: Anina Rether

INFO

**Aufführungen 2018:**  
17. Juni bis 23. September, 11-12 Uhr,  
bei schönem Wetter  
im Taiswald.  
[www.salonorchestersmoritz.ch](http://www.salonorchestersmoritz.ch)



### ÜBER MARTIN GROSSMANN

*Martin Grossmann wurde 1953 in Zürich geboren. Er wuchs in Küsnacht auf und verbrachte seit seiner Kindheit viel Zeit im Oberengadin. Nach einer Ausbildung an der ETH Zürich und der HSG St. Gallen arbeitete er als Ingenieur in der Maschinen-Industrie, später gründete er die Marketingberatung MAGMA. Grossmanns Familie ist eng mit St. Moritz verbunden, sein Urgrossvater Walter Chiodera etwa war Architekt der Hotels Badrutt's Palace und Reine Victoria. Grossmann selbst verdiente seine Sporen im Engadin, war unter anderem Sponsorsucher für das Curling-Turnier Jackson Cup, das Engadin Festival und den White Turf. Er hat die Opera St. Moritz seit ihrer Gründung begleitet und leitete sie von 2003 bis 2017. Grossmann hat zwei erwachsene Söhne und wohnt mit seiner Frau am Zürichsee und in Champfer.*



Die Oper „Bianca e Fernando“ von Bellini wurde 2016 im Maloja Palace aufgeführt. „Die qualitativ beste Oper bisher“, so Martin Grossmann.

Fotos: PR., foto-sveiss

## OPER HAUTNAH

Auf Tuchfühlung mit grossartigen Künstlern gehen, hochklassige Musik in der Bergwelt des Engadins erleben – die Opera St. Moritz ist eine Veranstaltung für Kulturliebhaber, die das besondere Etwas suchen. Präsident Martin Grossmann blickt zurück auf 19 Jahre Opera.

# H

**err Grossmann, bitte erklären Sie uns**

**das Konzept der Opera St. Moritz.** Martin Grossmann: Das Besondere ist die Nähe des Publikums zu den Künstlern, die es in einem normalen Opernhaus nicht gibt. Wir spielen ausschliesslich an wunderschönen, besonderen Orten, die mit Opernhäusern nicht zu vergleichen sind. Oft in Speisesälen von Hotels, wo wir auf 400 Quadratmetern das Orchester mit 40 Musikern, den Chor mit 30 Sängern, die Solisten, das Bühnenbild und die Zuschauer unterbringen müssen. Als Zuschauer sitzt man mittendrin, quasi auf der Bühne, und fühlt sich wie ein Teil des Ganzen.

**Die Opera St. Moritz gibt es seit 1999, die erste Aufführung fand im Jahr 2000 statt. Was waren Ihre persönlichen Highlights der vergangenen 19 Jahre?** Die allererste Aufführung war etwas ganz Besonderes. Hier wollten wir die wunderschöne Natur des Engadins – den „Festsaal der Alpen“, wie der damalige Kurdirektor Hans Peter Danuser es ausdrückte – als Opernkulisse benutzen. Die Tribüne haben wir vor dem Hotel Kronenhof in Pontresina aufgestellt, die Bühne war der Hoteleingang. Aufgeführt wurde „Il viaggio a Reims“ von Rossini – draussen vor der wunderbaren Bergkulisse. Allerdings haben wir auch gleich in diesem ersten Jahr die Grenzen einer Open-Air-Veranstaltung erlebt: Während der Generalprobe war es so heiss, dass die Lacke der Celli und Violinen schmolzen, die restlichen Aufführungen sind dann buchstäblich ins Wasser gefallen, weil es während der gesamten Spielzeit entweder geregnet oder geschneit hat.

**Von diesen Widrigkeiten haben Sie sich jedoch nicht entmutigen lassen ...** Nein, weil die Reaktionen so begeistert waren. Deswegen haben wir gesagt: Wir machen weiter, allerdings nicht mehr outdoor – beziehungsweise nur abgesichert.

**Welche Höhepunkte haben Sie mit der Opera noch erlebt?** Im zweiten Jahr spielten wir eine Schweizer Erstaufführung des „Oberto“ von Verdi im Badrutt's Palace Hotel und konnten eine Vorstellung bis zur Pause auf der Terrasse aufführen, mit Blick auf den Piz Rosatsch. Das war fantastisch! 2004 durften wir die Rossini-Oper „Il turco in Italia“ mitten in der Hotel-Lobby des Badrutt's Palace spielen. Roland

Fasel, ein genialer Hotelier, der damals das Hotel leitete, hat uns wirklich alles ermöglicht, um die Vorstellungen zu einem Erfolg zu machen. Und das war dann auch der Durchbruch der Opera, wir waren restlos ausverkauft. Aber auch 2009, unser zehnjähriges Jubiläum, hat mir wahnsinnig imponiert. Wir führten „Il barbiere di Siviglia“ im Maloja Palace auf, die Lieblingsoper meines Vaters und damals auch meine. Und schliesslich 2016, wieder im Maloja Palace, „Bianca e Fernando“ von Bellini. Eine sensationelle Oper, die erst drei Mal in Italien gespielt wurde und sonst noch nirgends auf der Welt. Das war die qualitativ beste Produktion von uns bisher.

**Wie setzt sich das Ensemble der Opera zusammen?** Wir spielen ja extra in den Sommerferien, wenn die Opernhäuser geschlossen und die Solisten frei haben. Jedes Jahr haben wir ein anderes Team mit Solisten aus der ganzen Welt, unter denen natürlich ein paar wiederkehrende Lieblinge sind. Nicht nur, weil sie hervorragende Künstler sind, sondern auch tolle Menschen. Wir proben den ganzen Mai jeden Tag im verlassenen, kalten Engadin, da braucht es eine tolle Truppe.

**Unser Magazin steht diesen Sommer unter dem Thema „visionär“. Welche unternehmerischen Herausforderungen müssen Sie meistern, um eine Vision wie die Opera St. Moritz jedes Jahr aufs Neue zu verwirklichen?** Die grösste Herausforderung ist die Finanzierung, denn eine Oper ist die komplexeste und teuerste Form von klassischer Musik. Früher hatten wir für acht Vorstellungen ein Budget von 1,5 Millionen Schweizer Franken. Heute haben wir für fünf Vorstellungen noch die Hälfte des Budgets. Deshalb bin ich sehr stolz, dass wir dennoch die Qualität und Einzigartigkeiten immer weiter steigern konnten. Daran hat auch das Engadin seinen Anteil, weil die Voraussetzungen hier grossartig sind. Um zukunftsfähig zu bleiben, haben wir zudem vor zehn Jahren damit begonnen, weitere Spielorte zu eröffnen, um die hohen Fixkosten besser zu verteilen. Seit 2006 sind wir in Basel und seit 2017 auch in Interlaken. Dieses Jahr machen wir eine Verschnaufpause, um dann 2019 unser 20-Jahre-Jubiläum mit Verdis „I due Foscari“ zu feiern.

Interview: Yasmine Sailer



Oben: Unter einer riesigen Kuppel kann das Hauptwerk von Giovanni Segantini „Werden – Sein – Vergehen“ bestaunt werden. Rechts: 1908 wurde dem Künstler zu Ehren das Segantini Museum in St. Moritz erbaut.

# S

chöner als in der prachtvollen Natur kann man St. Moritz und das Oberengadin vielleicht nur in einem der folgenden drei Museen erleben. Welches Ihr persönliches Lieblingsmuseum wird, müssen Sie aber selbst herausfinden:

## ALPENGLÜHEN MIT SEGANTINI

Dem Zauber der Bergwelt zu erliegen, fällt nicht schwer. Im Engadin schon gar nicht. Das ging auch Giovanni Segantini (1858–1899) nicht anders. Kaum einer vermag die Sehnsucht nach der Erhabenheit der Gipfel, nach weitem Horizont, gleissendem Licht, nach ungestörtem Blick und einsamer Stille so zu wecken wie der in Mailand aufgewachsene und im Engadin verstorbene Künstler. Doch längst nicht nur das schimmernde Alpenglühn zieht den Betrachter in seinen Bann. Die Menschen auf den Bildern sind von den Brüchen der einsetzenden

Modernisierung des Lebens noch gänzlich unberührt. Globalisierung, digitale Welt oder Industrierverschmutzung? In weiter Ferne! Die einzige Sorge der Bergbauern von einst gilt dem Wohl ihrer Tiere und ihrem eigenen Überleben.

Das 1908 erbaute Segantini Museum thront hoch über dem St. Moritzersee. Unter der mächtigen Kuppel des trutzigen Baus, der an ein Mausoleum erinnert, befindet sich das Hauptwerk des Malers: „Werden – Sein – Vergehen“. Das monumentale Triptychon, in der die Natur die Hauptrolle spielt, besteht aus den Teilen „Das Leben“, „Die Natur“ und „Der Tod“. Zusammen mit den berühmten „Ave Maria bei der Überfahrt“ und dem „Mittag in den Alpen“ ist hier das weltweit umfassendste und bedeutendste Ensemble des grossen Erneuerers der Alpenmalerei zu sehen.

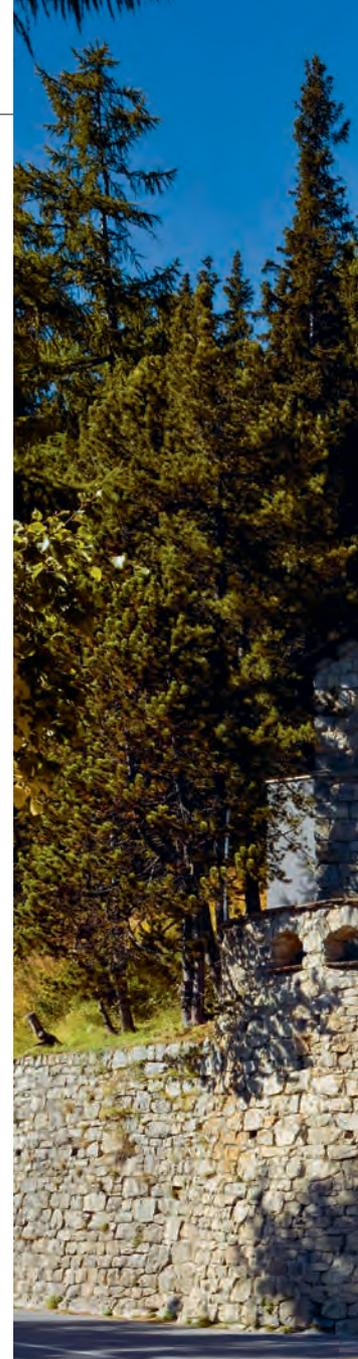
Von besonderem Reiz sind auch die Zeichnungen. In den Gemälden schafft Segantini mittels kräftiger Farben einzigartige Stimmungsbilder. Seine mit Bleistift, Kreide oder Kohle gezeichneten Szenen hingegen – ein schlafender Hirtenjunge, eine Herde im Sturm, ein Sämann – entfalten gerade durch die Schwarz-Weiss-Reduzierung ihre ganze Wirkung.

INFO

Segantini Museum  
Via Somplaz 30  
T +41 81 833 44 54

Öffnungszeiten:  
20. Mai bis 20. Oktober  
und 10. Dezember 2018  
bis 20. April 2019  
Di bis So, 10–12 Uhr  
und 14–18 Uhr

Museumsnacht:  
13. Juli 2018  
[www.segantini-museum.ch](http://www.segantini-museum.ch)



Fotos: Daniel Martinek/Swiss-Image, PR, Alamy



ALLWETTER-PROGRAMM

# *REIF FÜRS MUSEUM*

Was tun, wenn es im Sommer mal regnet und der Wanderausflug oder der Badetag buchstäblich ins Wasser fällt? Dann geht es in die St. Moritzer Museen, die für Geschichtsfans und Kunstliebhaber so einiges zu bieten haben. Wir stellen Segantini Museum, Museum Engiadinais und Berry Museum vor.



Im Museum Engadinais bekommt man in den 21 Ausstellungsräumen einen detailgetreuen Eindruck vom Engadiner Leben der letzten 500 Jahre. Das Museum wurde 1906 im Stil eines Engadiner Hauses erbaut und zwischenzeitlich renoviert (r.).



## BÄUERLICHE LEBENSART IM ENGADIN

Sulèr, Stabelle, Kammtasche, Chadafö – diese abenteuerlichen Namen sagen Ihnen nichts? Dann nichts wie hin ins Museum Engadinais. Mit den typischen Trichterfenstern, der mit Sgraffiti verzierten Fassade, dem Erker und dem hölzernen Eingangsportaal gehört es nicht nur zu den schönsten Engadinerhäusern in St. Moritz – es birgt auch unzählige Schätze und Geschichten aus dem bäuerlichen Alltag der letzten 500 Jahre. Kostbar getäfelte und komplett eingerichtete Stuben der Engadiner Oberschicht aus dem 16. bis 19. Jahrhundert bilden dabei das Herzstück des Museums.

Die Zeitreise beginnt im Sulèr, dem breiten Eingangsbereich, durch den der Heuwagen einst direkt in die Scheune gefahren wurde. Gelebt, geliebt und gelitten wurde in den Räumen darüber. Wie anno dazumal folgt einem das Knarren des Holzbodens auf Schritt und Tritt, es riecht nach Arvenholz, und die dicken Wände lassen die Sommerhitze aussen vor. 21 Räume – welcher ist der Schönste im ganzen Haus? Die Stüva da Zuoz mit einer aufwendig bestickten Kammtasche (Wandschmuck) und dem begehbaren Ofentreppchen, das in die darüber gelegene Schlafkammer führt? Die gemütliche Gaststube mit historischem Kartenspiel, verzierten Stabellen (Stühle) und Zinnkaraffen? Die prächtige Stua da Mesocch mit ihrer kunstvoll geschnitzten Kassettendecke? Die heimelige Chadafö (das Feu-

Wozu die Bauernstube einst diente? Ein im Eintrittspreis inbegriffener E-Guide verrät es unterhaltsam.



erhaus = Küche) mit Gewürzkästchen und Kupferpfannen? Oder doch das Schlafzimmer mit Kinderwiege und dem Himmelbett, an dessen Holzdecke ein Skelett daran erinnert, dass der Tod allgegenwärtig ist?

Rund 4'000 Objekte umfasst die national bedeutende Sammlung, die der Bierbrauer und Holzhändler Riet Campell (1866–1951) zusammengetragen hat. Vor zwei Jahren umfassend saniert, trägt das von ihm 1906 gegründete Museum die historischen Räume mühelos in die heutige Zeit und erzählt von längst vergangenen Lebenswelten.

### INFO

Museum Engadinais  
Via dal Bagn 39  
T +41 81 833 43 33

Öffnungszeiten:  
20. Mai bis 20. Oktober  
täglich 10–18 Uhr, Do bis  
20 Uhr, Di geschlossen  
und 1. Dezember  
bis 20. April täglich  
14–18 Uhr, Do bis 20 Uhr,  
Di geschlossen

Museumsnacht:  
13. Juli 2018  
[www.museum-engadinais.ch](http://www.museum-engadinais.ch)



**BEIM BETRACH-  
TEN DER BILDER  
SPÜRT MAN DIE  
LEIDENSCHAFT  
DES KÜNSTLERS.**

**VOM KURARZT ZUM BERGMALER**

Viel mehr als ein Brettverschlag war es nicht, das auf über 2'000 Metern gelegene Freilichtatelier von Peter Robert Berry II (1864–1942) – das zeigt eine Fotografie gleich zu Beginn der Ausstellung. Wie sein Freund und Vorbild Giovanni Segantini malte der St. Moritzer Kurarzt seine grossflächigen Bergbilder am liebs-

ten in freier Natur. Mit Stiefeln, Mantel und Hut nur notdürftig gegen Wind und Wetter der unberechenbaren alpinen Landschaft geschützt, stand Berry nach getanem Tagwerk auf die Skier und fuhr zurück ins Hospiz auf dem Julier oder Bernina, wo er seine Wintermonate malend und Klavier spielend verbrachte. In einer Holzkiste versorgt, harrte die noch feuchte Leinwand seiner Rückkehr am nächsten Tag. Wer sich dies beim Betrachten der Bilder vor Augen hält, spürt, mit welcher Leidenschaft der Maler nach der Intensität der verschiedenen Lichtstimmungen im Schnee gesucht hat.

Nach dem Besuch renommierter Kunstschulen in München und Paris gab Peter Robert Berry II den Beruf als Arzt schliesslich weitgehend auf, um sich der Malerei zu widmen. Seine Bilder halten das harte und mit-



So hat sich der Künstler Peter Robert Berry selbst gesehen. Das Selbstporträt, gemalt mit Ölfarbe auf einer Leinwand, stammt aus dem Jahr 1913.

unter gefährvolle Leben der Säumer, Postkutscher und Wegner fest, die die Pässe freihielten, das Tal mit Lebensmitteln versorgten und die Reisenden selbst durch Nacht und Schnee zu führen wussten. Neben seinem erklärten Ziel, die Schönheit der Berge unter dem südlichen Himmel festzuhalten, widmete sich der Maler aber auch anderen Sujets. Von gekanntem Strich zeugen die Aktstudien ebenso wie das grossformatig auf Papier gemalte „Pferderennen auf dem St. Moritzersee“ von 1912, in dem er die Bewegung der galoppierenden Rosse in futuristischem Stil festhielt. Das von Berrys Nachkommen liebevoll geführte Privatmuseum in den ehemaligen Praxisräumlichkeiten zeugt von seiner lebenslangen Leidenschaft für die Engadiner Berglandschaft.

Autorin: Anina Rether

**INFO**

Berry Museum  
Via Arona 32  
T +41 81 833 30 18

Öffnungszeiten:  
14. Juni bis  
19. Oktober und  
10. Dezember 2018 bis  
19. April 2019  
Mo bis Fr 14–18 Uhr

Museumsnacht:  
13. Juli 2018  
www.berrymuseum.com



Links: Die 100-jährige Villa Arona, in der das Berry Museum im Herzen von St. Moritz liegt. Oben: Zwei von Berrys Hauptwerken: „Das grosse stille Leuchten“ und „Posta del Bernina“.

# MANUFAKTUR

So genial Neuerungen und technischer Fortschritt auch sind, es wäre töricht, den Wert von Traditionellem zu verkennen. In St. Moritz schätzt man Menschen, die über Generationen weitergegebenes Wissen anwenden.

So wie Alpirte Elmar Bigger, der seit fast 50 Jahren sömmert und als Unternehmer sein Handwerk gleichzeitig bewahrt und neu erfindet.





LEBEN AUF DER ALP

# *EINEN BERG- SOMMER LANG*

Auf dem Berg über Celerina, unweit von St. Moritz, sömmert Elmar Bigger seit Jahrzehnten grosse Viehherden. Einblicke in den harten, aber reizvollen Alltag auf Marguns kurz vor dem Alpbazug.

FOTOS: ROMANO SALIS, FILIP ZUAN



**Aufstehen, wenn andere noch schlafen: Frühmorgens, um 4.30 Uhr, holen Alpher Elmar Bigger und sein Gehilfe die Milchkuhe zum Melken in den Stall.**

# D

ie Fahrt mit der Gondelbahn von Celerina nach Marguns an einem Vormittag Mitte September führt aus dem noch grünen Tal bald über gezuckerte Wiesen. Die grasenden Kühe lassen sich davon nicht beeindrucken, ebenso wenig Elmar Bigger. Mit offener Fleece-Jacke und wildem weissem Bart empfängt er uns auf 2'279 Metern zwischen Alphütte und Kuhstall, zwei massiven, geduckten Steingebäuden unweit der Bergstation. Neben ihm Mischlingshündin Ziba, welche dem Herrchen nicht vom der Seite weicht. „Sie wurde von ihren Geschwistern verschupft, doch heute geht es ihr gut“, sagt der Alpher zufrieden. „Den Ruf Zzzziiba! hört sie über weite Distanz; das ist wichtig, denn sie hält sich oft draussen in den Kuhherden auf.“

Seit Mitte Juni weidet das Vieh auf diesem Berg, „eine der schönsten Alpen!“, wie Bigger strahlend betont. Noch knapp zwei Wochen, dann ist hier das Sömmern vorbei, und man wird mit den rund 300 Tieren den Alpbazug

begehen. Bis zu diesem Moment ist weiterhin viel Arbeit zu verrichten – auf der Weide wie im Stall. „Um 4.30 Uhr geht's los, dann holen mein Gehilfe Ernst Kuppelwieser, Hündin Ziba und ich die 43 Milchkuhe in den Stall zum Melken.“ Fachmännisch nennt man das „Einbinden“ oder „Einstallen“. Erst nach dem Melken und der Stallwäsche sei Frühstück angesagt, bestehend unter anderem aus einem grossen Stück eigenem Alpkäse. Das Jungvieh bleibe immer auf der Weide, Tag und Nacht. „So werden die Tiere robust und erleben etwas in der Gruppe.“ Elmar Bigger zeigt mit ausgestrecktem Arm in alle Himmelsrichtungen. „Das Vieh grasst in vier verschiedenen Herden, aufgeteilt in Kälber, in die bis zweijährigen Mesen, die rund dreijährigen, trächtigen Rinder und in die Milchkuhe.“ Nebst der Alp Marguns bewirtschaftet er mit drei Mitarbeitern auch die etwas tiefer gelegenen Alpen Laret, Munt und Saluver. Die Tiere weiden abwechselnd auf den verschiedenen Alpen, je nach Vegetationsstand der Wiesen.

Es ist 10.30 Uhr. Normalerweise kontrolliert Elmar Bigger um diese Zeit Zäune, schlägt Pfähle ein, schaut auf den Weiden nach den Aufzuchtieren. Doch heute bittet er in seine



Melken im Stall, zäunen und sich um das Wohl der 43 Milchkühe kümmern – langweilig wird Alpherle Elmar Bigger während des Sömmerns bestimmt nicht. Ende September werden die Kühe für den Alpabzug geschmückt (r.).



#### ÜBER ELMAR BIGGER

*Elmar Bigger (68) stammt aus dem St. Gallischen Vilters, wo er heute noch lebt. Auf dem elterlichen Bauernhof wuchs er mit zwei Geschwistern auf. Der gelernte Meisterlandwirt ist verheiratet und Vater von drei Kindern sowie vierfacher Grossvater. Seit 1900 pachtet die Ostschweizer Bauernfamilie für die Sömmerung des Viehs Alpen im Engadin.*





### ALPABZUG IM OBERENGADIN

*Seit Langem pflegt die St. Galler Äpler-Familie Bigger im Herbst den Alpabzug nach Celerina. Vor zehn Jahren begannen Frauen im Tal daraus ein Dorffest für Einheimische und Gäste zu machen. Dieses gehört seither zum festen Jahresprogramm. Gegen Ende September ziehen die mit Glocken bestückten Herden samt Hirten von Marguns und Laret hinab nach Celerina. 60 Kühen wird ein üppig gestalteter Kopfputz aus frischen Blumen aufgesteckt. In einem Festumzug ziehen die geschmückten Kühe am Mittag durchs Dorf. Bis zu 2'000 Menschen säumen jeweils die Strassen Richtung Kirche San Gian. Hier gibt es Speis und Trank, Unterhaltung, Stände mit Spezialitäten der Umgebung und schliesslich einen Gottesdienst mit musikalischer Begleitung.*

geheizte Alphütte, genauer: in die kleine, gemütliche Küche mit langem Tisch. Eine Bekannte, die zeitweise im Haushalt mithilft, bietet Kaffee an. Was macht den Reiz auf der Alp aus? Was passiert mit der Milch? Hat man als Äpler ein richtiges Auskommen? Pächter Bigger: „Eine Alp zu betreiben, ist sicher in erster Linie Berufung, Leidenschaft, in meinem Fall auch familiäre Tradition. Ich gehe bereits in vierter Generation mit dem eigenen Vieh und einigen Gasttieren auf diesen Berg. Das Engadin ist meine zweite Heimat. Hier halte ich mich seit bald 50 Jahren jeden Sommer auf.“ Schon als Fünfjähriger sei er mit dem Vater „z’Alp“ gegangen, während die Mutter den Hof im St. Gallischen Oberland bewirtschaftete. Damals habe man die Kühe noch mit der Bahn

transportiert, seit rund 40 Jahren benutze man dafür Lastwagen. „Die Verbundenheit mit der Natur ist für mich ganz zentral, zunächst natürlich mein Bezug zu den Herden. Darüber hinaus gibt es immer etwas zu entdecken und zu beobachten – Rehe, Gämsen, Murmeltiere, Steinböcke. Auch blüht immer irgendeine besondere Wiesenblume.“ Nicht zuletzt deshalb bereite ihm die Arbeit hier oben so viel Vergnügen. „Ein Äpler, der die Natur um sich herum nicht genießt, ist kein richtiger Äpler“, meint er. Fernseher und Internetempfang will er auf seiner Alp nicht. Lieber sind ihm Besuche. „Jeder ist willkommen, es hat meist genug in der Pfanne, um auch Spontangäste zu bewirten.“ Und in den oberen Kammern ist in der Regel ein Platz frei zum Übernachten.

Kritisch betrachtet er die wirtschaftliche Seite seiner Arbeit auf der Alp. „Als vor vier Jahren der Milchpreis gesenkt wurde, musste ich mir gut überlegen, wie ich künftig über die Runden komme.“ So beschloss er, aus den täglich rund 700 Litern gemolkener Milch eigenen Käse zu produzieren. Auf der Alp Laret entstehen seither im Sommer würziger Halbhartkäse, milde Mutschli und eine spezielle Schimmelsorte. Die Vermarktung besorgt der Umtriebige selber. Abnehmer sind Coop, Hotels und lokale Läden im Oberengadin. „Seit dem Käsen ist der Alpbetrieb wieder rentabler geworden“, erklärt Bigger zufrieden. Aber es erfordere einen beachtlichen Zeitaufwand und Risikobereitschaft. „Ich muss immer auf Trab sein“, sagt er.

Nach dem Mittagessen gönnt sich der Äpler jeweils einen „Powernäpp auf dem Chüssi.“ Dank zehn Minuten Tiefschlaf sei er fit für den Nachmittag. Dann gilt es, abermals zu zäunen, das Vieh mit Salz zu versorgen, Feuerholz zu spalten und gegen 17 Uhr zu melken, Stall und Tank zu reinigen und die Milch auf Alp Laret zu transportieren. Nach dem Znacht um 20 Uhr sei nur selten sofort Nachtruhe angesagt. „Es gibt immer etwas zu plaudern. Mit Gästen manchmal bis tief in die Nacht.“ Letztere bleiben freilich liegen, wenn Elmar Bigger und Hündin Ziba nach vier Uhr in der Früh die Kühe wieder in den Stall treiben.

Autorin: Eva Holz Egle

WAS WÄRE, WENN ...

# ... ST. MORITZ EIN START-UP WÄRE?

Ein Unternehmen zu gründen, erfordert Mut, Durchhaltevermögen und eine klare Vision. Christophe Steck und Marco Balz von PassionSki haben davon mehr als genug. Ein Gespräch über Unternehmertum, Pioniergeist und wie sie St. Moritz weiterentwickeln möchten.

# Z

wei junge Unternehmer trifft man – wo sonst – in ihrem Element. Im Falle von Christophe Steck und Marco Balz ist das die Engadiner Natur. Warum – verraten Sie im Interview.

**Christophe, was wäre, wenn St. Moritz ein Start-up wäre? Welche Unternehmung wäre es und warum?** Christophe Steck: Ich sehe die Destination St. Moritz als ein typisches Start-up. Genau wie Apple mit der Entwicklung des iPhone, so hat ein findiger Hotelier vor mehr als 150 Jahren gewettet, dass St. Moritz im Winter für britische Touristen zu einem magischen Erlebnis werden würde. Völlig verrückt für die damalige Zeit. Doch genau mit diesen verrückten Ideen konnte St. Moritz die Bedürfnisse der anspruchsvollen Gäste erfüllen. Heute ist das natürlich viel schwieriger, weil es eigentlich schon fast alles gibt. Trotzdem müssen wir als neue Generation dranbleiben. Es gibt immer wieder etwas zu erfinden, überall – auch und speziell im Tourismus.

**Sie selbst haben ja etwas erfunden beziehungsweise gegründet: PassionSki. Bitte erzählen Sie uns von Ihrem Unternehmen.** Christophe Steck: Im Herbst 2010 wurde PassionSki von



Sehen St. Moritz als Start-up mit viel Potenzial: Christophe Steck (l.) und Marco Balz

vier Skilehrern in St. Moritz gegründet. Heute ist neben mir Francesco Pellanda als treuer Partner in der GmbH beteiligt. Uns zwei eint eine ausserordentliche Leidenschaft: zur Natur sowie zum Schnee- und Bergsport.

**Die Konkurrenz für eine Skischule ist in einer ausgewiesenen Wintersport-Destination ja nicht gerade klein. Warum wagten Sie trotzdem den Einstieg?** Christophe Steck: Wir sehen uns nicht als Konkurrenz, sondern als sinnvolle Ergänzung zum bestehenden Schneesport-Angebot im Oberengadin. Eine Vielfalt macht den Ort für seine Gäste attraktiv. Dadurch ist jeder gezwungen, eine hohe Qualität zu bieten. Wir bieten keine Gruppenkurse an, sondern sind spezialisiert auf den Privatunterricht und gehen auf jeden Einzelnen sehr individuell ein. Dadurch wollen wir das Thema Service neu erfinden.

**Das Besondere an PassionSki ist Ihre Philosophie – nämlich der Fokus auf ein entschleunigtes und bewusstes Leben. Sie bezeichnen sich selbst auch als „slow Skischule“. Was bedeutet das?**



Gerade im Bereich Tourismus geht den Oberengadinerin regelmässig ein Licht auf.

#### ÜBER CHRISTOPHE STECK & MARCO BALZ

*Christophe Steck ist gelernter Koch, Hotelier und Schneesportlehrer.*

*Ausserdem absolvierte er an der HTW Chur ein Studium in Outdoorsport Management und New Business Development.*

*Er arbeitete 15 Saisons als Skilehrer und gründete 2010 mit drei Freunden PassionSki. Seit dieser Saison führt er zudem das Hotel Morteratsch in Pontresina.*

*Der gebürtige Solothurner Marco Balz kommt aus einer Skilehrerfamilie. Nach einer Lehre zum Polymechaniker und Schreiner studierte er BWL. Heute übernimmt er für PassionSki die Marketingaktivitäten, gibt aber auch selbst Skikurse. Daneben arbeitet er im Marketing des Skiservice Corvatsch.*

Marco Balz: Es geht darum, die Freude am Schneesport zu vermitteln. Wir wollen den Kindern und Erwachsenen im Urlaub nicht nur „Skidiplome“ verteilen, sondern schöne Erlebnisse teilen. Zum Beispiel bauen wir an einem besonderen Ort ein Iglu, führen unsere Gäste mit Schneeschuhen dorthin und geniessen zusammen einen Glühwein. Wir wollen unsere Gäste auch bezüglich Klimawandel sensibilisieren; denn es ist nicht mehr selbstverständlich, im Winter gut Ski fahren zu können. Wir sind fest überzeugt, dass das Bedürfnis nach intakter Natur und Ruhe, verbunden mit angenehmer sportlicher Betätigung, sich künftig verstärken wird.

**Sie planen ab 2018 einen Ganzjahresbetrieb.**

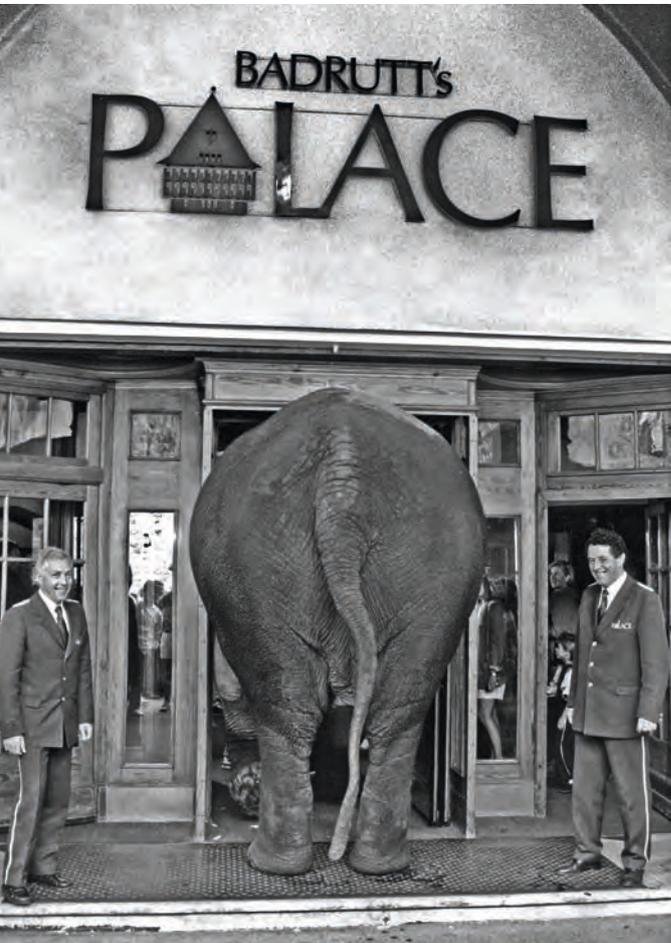
**Warum? Und wie sieht Ihr Sommerangebot aus?**

Christophe Steck: Wir sehen unsere Konkurrenz nicht in den anderen Skischulen vor Ort, sondern in den anderen Destinationen weltweit. Deshalb müssen auch wir uns ständig neu erfinden und für die Gäste interessant bleiben. Wir möchten in Zukunft ganzjährig ein Ansprechpartner für Outdoorsport sein. Das heisst nicht, dass wir alles machen wollen. Hier planen wir gute Kooperationen mit den entsprechenden Spezialisten. Stellen Sie sich einfach eine schöne Wanderung vor, auf einem besonderen Platz werden wir mit unseren Gästen gemeinsam lokale Lebensmittel kochen und geniessen und auch etwas philosophieren ... Für die Gäste, welche ein wenig Abenteuerromantik suchen, eine Übernachtung im Freien anbieten ... Wir sind Idealisten und probieren gern Neues aus. Und wenn es nicht klappt, probieren wir etwas anderes.

**Was ist Ihr Tipp für junge Unternehmer in St. Moritz?**

Christophe Steck: Ich glaube, jeder junge Unternehmer braucht vor allem viel Mut, die Angst vor dem Scheitern ist ein schlechter Begleiter. In einem kleinen Tal wie unserem braucht es vielleicht noch ein bisschen mehr Mut. Nicht alle sind von der Idee begeistert, man steht schnell in der Kritik, und die hohen Kosten erschweren Innovationen. Da muss man durch und einfach dranbleiben. Als Gründer möchten wir andere Engadiner dazu motivieren, mit anzupacken. Dazu beizutragen, dass die Touristen wieder kommen.

Interview: Yasmine Sailer



# VORSCHAU

Im November 2018 erscheint die nächste Ausgabe des St. Moritz Magazins. Kommenden Winter geht es extravagant zu – wir sind live beim Ice Cricket dabei, begleiten eine ganz besondere Rallye, den Winter-Raid, und beweisen mit kuriosen Fakten: Es gibt kaum etwas, was es in St. Moritz nicht gibt!

**Der Elefant ist in St. Moritz nicht im Porzellanladen unterwegs, sondern im Badrutt's Palace Hotel. Was den Dickhäuter einst in die Lobby führte, verraten wir in der kommenden Ausgabe.**



**Winter-Raid ist dann, wenn die Teilnehmer durch schneebedeckte Landschaften cruisen. Das Besondere: nicht in modernen Sportflitzern, sondern in stilvollen Oldtimern. Ein echtes Erlebnis!**



**Entertainment und Spitzensport: Beim Ice Cricket liefern sich Cricket-Stars aus der ganzen Welt spannende Matches auf dem St. Moritzersee.**

## 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 (Ltg., verantwortliche Redaktorin), Lisa Bierbauer, Annemarie Gassen, freie Autoren: Jon Bollmann, Eva Holz Egle, Anne-Marie Flammersfeld, Christian J. Goldsmith, Anina Rether, Stefan Skiera • *Artdirector:* Charlotte Bourdeix • *Grafik:* Regina Fichtner, freie Grafiker: Jutta Schug, Petra Varel • *Bildredaktion:* Franziska Cruccolini • *Titelbild:* Romano Salis • *Lektorat:* Dr. Michael Petrow

*Projektmanager:* Daniel Fink *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.

*„DAS WICHTIGSTE SIND DIE MENSCHEN  
HINTER DEM MYTHOS ST. MORITZ.“*

KARIN METZGER BIFFI,  
MITGLIED DER GESCHÄFTSLEITUNG POMATTI AG



---

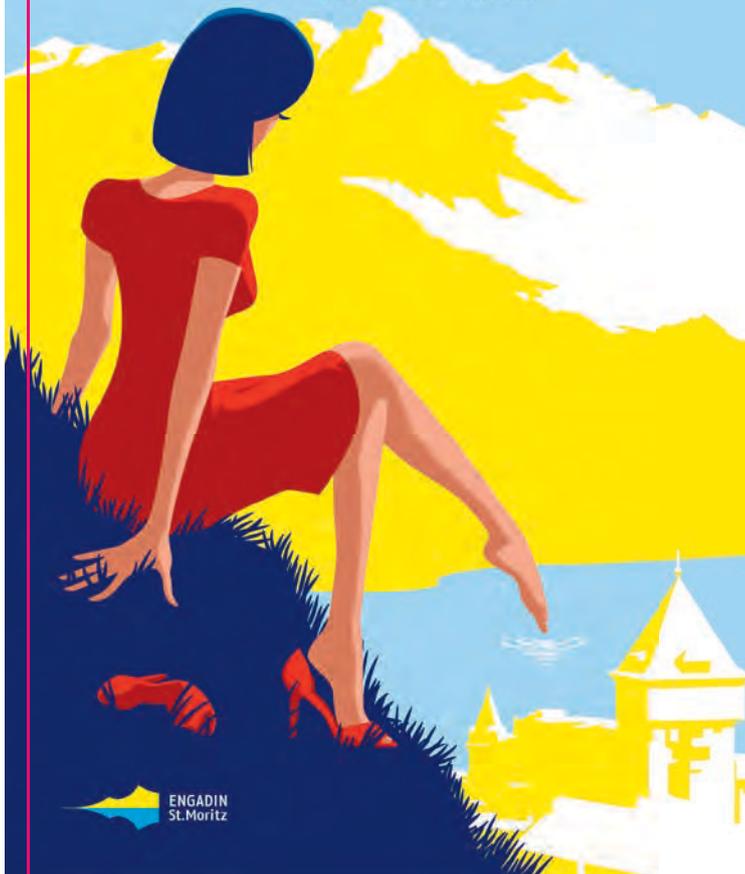
*Tourismusorganisation Engadin St. Moritz  
Via San Gian 30  
CH-7500 St. Moritz  
[www.engadin.stmoritz.ch](http://www.engadin.stmoritz.ch)*





St. Moritz®

TOP OF THE WORLD



ENGADIN  
St. Moritz



St. Moritz®

TOP OF THE WORLD



ENGADIN  
St. Moritz



St. Moritz®

TOP OF THE WORLD



ENGADIN  
St. Moritz



St. Moritz®

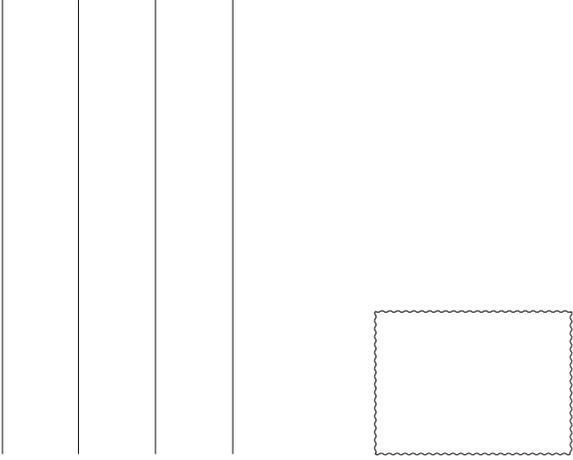
TOP OF THE WORLD



ENGADIN  
St. Moritz

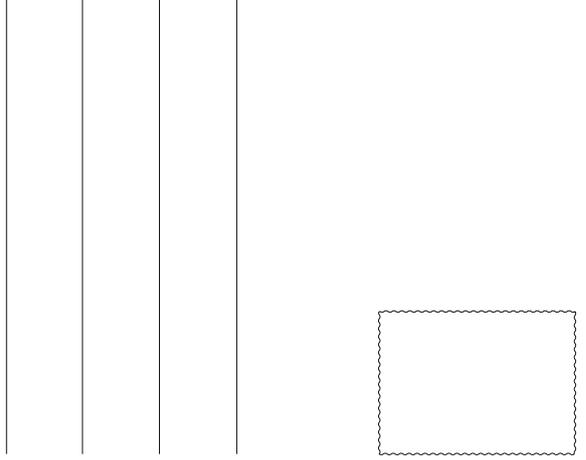
*Tourism Organisation Engadin St. Moritz, [www.engadin-stmoritz.ch](http://www.engadin-stmoritz.ch)  
Illustration by Christoph Niemann*

---



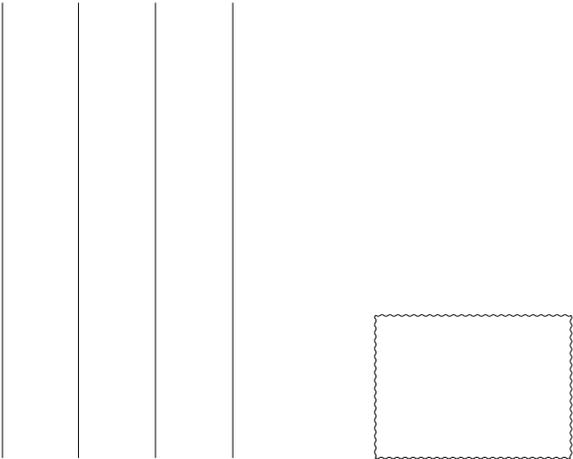
*Tourism Organisation Engadin St. Moritz, [www.engadin-stmoritz.ch](http://www.engadin-stmoritz.ch)  
Illustration by Christoph Niemann*

---



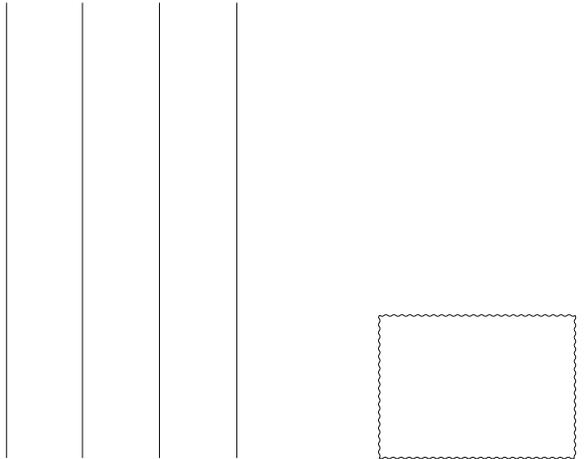
*Tourism Organisation Engadin St. Moritz, [www.engadin-stmoritz.ch](http://www.engadin-stmoritz.ch)  
Illustration by Christoph Niemann*

---



*Tourism Organisation Engadin St. Moritz, [www.engadin-stmoritz.ch](http://www.engadin-stmoritz.ch)  
Illustration by Christoph Niemann*

---





*St. Moritz*®

TOP OF THE WORLD

