
G R A U B Ü N D E N

EXCLUSIV

6 1 S O M M E R 2 0 2 0



PASSUGGER

QUELLE DER *Gastfreundschaft* SEIT 1896



www.passugger.ch

Walker ag

LEBENSFREUDE UND LEBENSLUST

DER SOMMER IST DA,
DAS LEBEN IST SCHÖN.

Liebe Leserin, lieber Leser

Fast schon vergessen sind die letzten Wochen und Monate, die geprägt waren von einem vor allem emotionalem Auf und Ab, von vielen Unsicherheiten. Fast täglich gab es neue Erkenntnisse über Corona – gesicherte und ungesicherte; wir lernten, Abstand zu halten; viele von uns erprobten das Homeoffice. Wir stellten uns viele Fragen, doch Antworten gab es nicht immer. Heute ist immer noch vieles rund um das Virus ungeklärt. Was die Zukunft bringt? Wir wissen es nicht. Doch die Zuversicht ist zurückgekehrt. Und das Leben! Wir gehen wieder ins Restaurant zum Essen und zu kleineren Veranstaltungen, wir treffen Freunde und Bekannte, wir haben vielleicht schon unser Ferienhotel gebucht und wir freuen uns auf unbeschwerte Tage, Wochen, Monate.

Ja, schauen wir doch positiv vorwärts. In Graubünden ist die Lebensfreude spür- und sichtbar. Lassen Sie sich anstecken von dieser Freude und dieser Lebenslust (natürlich mit den gewohnten Abstandsregeln). Dichtestress gibt es bei uns nicht. Wir haben Platz! Und wir haben ganz vieles, das Sie glücklich macht. Planen Sie einen Ausflug, lernen Sie neue Hotels, Pensionen oder Gästehäuser kennen, besuchen Sie doch auch wieder einmal unsere Museen, die mit wirklich spannenden Ausstellungen aufwarten. Wir haben unzählige charmante Bergdörfer, die immer einen Besuch wert sind. Tschierschen, Brigels, Soglio, Bergün, Vals, Guarda und noch einige mehr warten nur darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Aus manchen Brunnen in den Dörfern fliesst feinstes Quellwasser. Passugger füllt zudem bestes Quellwasser in Flaschen ab. Innovationen und viel Kreativität prägen unseren Kanton. Praktisch zu Graubünden zählen wir das nahe Grand Resort Bad Ragaz, wo in den Restaurants wahre Ausnahmetalente (auch Bündner) wirken.



Karin Huber

Entdeckt haben wir Tanya Giovanoli, die in der Schlossküche in Reichenau kulinarische Leckerbissen herstellt. Wir schauen der «Meat-Designerin» über die Schulter. Den Kopf in den Nacken legen sollte man hingegen in der wunderbaren Kirche von Zillis. Die Bilderdecke ist die älteste erhaltene figürlich bemalte Holzdecke Europas. Staunen Sie einfach.

Wir freuen uns, dass Sie das «Graubünden Exklusiv» lesen und darin viel Neues oder auch Bekanntes finden. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen erstmals «Top Immobilien» vor. Sie machen Lust auf Tapetenwechsel!

Dieses Magazin ist wie so viele andere Produkte auch unter schwierigsten Produktionsbedingungen entstanden. Umso schöner ist es, dass wir Ihnen nun ein interessantes Magazin in die Hände legen dürfen.

Wir wünschen Ihnen viele wunderbare Entdeckungsreisen und ebenso viele unvergessliche Erlebnisse in Graubünden.

*Ihre Karin Huber
Redaktionsleiterin «Graubünden Exklusiv»*

.....
«So bleibe ich weiter bestens
informiert, was in der Politik läuft.»
.....



Sebastian Patt, Abonnent und ehemaliger
Landwirt/Politiker, Caldfreisen



Jetzt testen:
**6 Wochen/
CHF 25.–**

Tel. 0844 226 226
abo.somedia.ch

 **südostschweiz**

MIT SCHWUNG AUS DER KRISE

Die Corona-Pandemie hat den Tourismus ganz besonders hart getroffen: Die Branche kam aufgrund der geschlossenen Grenzen und dem Lockdown im Frühling 2020 regelrecht zum Erliegen. Der Kanton Graubünden wurde in seinen Grundfesten erschüttert, denn als Ferienecke der Schweiz wird hier jeder dritte Franken direkt oder indirekt über den Tourismus verdient. Das Geschäft mit dem Gast ist für rund die Hälfte der Exportwertschöpfung verantwortlich. Und 15 Prozent aller Arbeitsstellen stammen alleine aus der Gastronomie und der Hotellerie. Es ging also um viel. Daher stellte sich schnell die dringende Frage, wie das Vertrauen von Gästen möglichst bald wieder zurückgewonnen werden kann.

Graubünden hat eine unique selling proposition zu bieten, die wortwörtlich in seiner Natur liegt: Platz – viel Platz. Einen Quadratkilometer muss man sich hier nur mit 27 anderen Menschen teilen. Zum Vergleich: In Basel-Stadt, dem am dichtesten besiedelten Kanton, kommen auf dieselbe Fläche über 5200 Personen! Social Distancing in Graubünden als am dünnsten besiedelter Kanton ist also nicht nur möglich, sondern fast unumgänglich, sobald man sich in die schöne Natur hinausbegibt. Das ist eine Qualität, die wir in diesen Zeiten besonders zu schätzen gelernt haben.

Über diesen natürlichen Vorteil hinaus wird derzeit viel getan, um unseren Gästen ein unvergessliches und sicheres Erlebnis in Graubünden zu bieten. Mit viel Kreativität stellen und stellen Gastronomiebetriebe gemeinsame Lieferdienste und neue Restaurantkonzepte auf die Beine, welche einen sicheren kulinarischen Genuss ermöglichen. Destinationen, Bergbahnen und Hotels schaffen Platz und adaptieren ihre Produkte für ein Erlebnis mit weniger Dichtestress. Digitale Prozesse setzen sich bei der Bestellung im Restaurant, beim Parkieren oder auch beim Kauf von Bergbahntickets in rekordverdächtiger Geschwindigkeit durch. Überhaupt erfährt der Tourismus gerade einen Digitalisierungsschub.



Brigitte Küng

Insgesamt entstehen aus der Coronakrise viel unternehmerischer Schwung und Beweglichkeit, die Fortschritt und neue Möglichkeiten mit sich bringen. Man darf also ruhig mit einer Portion Optimismus in die Zukunft blicken. All die anstehenden Herausforderungen wie Klimawandel, ein sich veränderndes Gästeverhalten, das hohe Schweizer Preisniveau und die Digitalisierung erfordern die Fähigkeit, neue Wege zu beschreiten. Die Corona-Pandemie entpuppt sich als eine eigentliche Fitnesskur, die uns abrupt aus der wohligen Komfortzone herausgerissen hat. Nun ist das Training aufgenommen – wir freuen uns darauf, Ihnen, liebe Gäste, künftig noch mehr zu bieten!

*Brigitte Küng
Leiterin Niederlassung Graubünden
Hanser Consulting AG*

Sonntagsfahrer haben halt auch Tradition!



Karl Heini / Fotostiftung Graubünden

**Jetzt testen:
6 Wochen für CHF 25.-**

Wer sich mal wieder über den Verkehr nervt, liest am besten das «Bündner Tagblatt». Hier steht nicht einfach drin, wo es Stau gibt und was Strassen so kosten. Hier wird über alles Erfahrungswerte in Graubünden berichtet. Unaufgeregt, aber fundiert.

abo.somedia.ch 0844 226 226

Bündner Tagblatt
Mehr vom Hier.

INHALT



WASSER IST LEBEN. WASSER AUS PASSUGG



GRAUBÜNDEN EXCLUSIV 1/2020

Wasser ist Leben.
Wasser aus Passugg — 9

Rezept — 13

Innovatives «meat design» in
der alten Schlossküche — 15

Kleines Glück, grosses
Glück, Sternenglück und
viel Genuss — 19

Wirksame Therapien in
grandioser Bergkulisse — 24

Graubundenmusik.ch:
Hier spielt die Musik — 26

Die «Sixtina der Alpen» — 29

Hotel Le Prese:
Ein Haus für Alle — 33

Ginesta Immobilien: Spezialist
für Feriendomizile — 39

Lenzerhorn: Ein harmonisches
Gesamtkonzept zwischen
Kulinarik und Wellness — 45

Hotel Gravas: Ein Haus
für Gäste mit Hund — 50

Wandertipp - Über die
Hängebrücke Val Meltger — 52

Gewinner: 30 Jahre
Graubünden Exclusiv — 53

Graubünden von
einer exklusiven Seite — 54

Auftanken in den schönsten
Bündner Bergdörfern — 58



WASSER IST LEBEN. WASSER AUS PASSUGG

Passugger und Allegra sprudeln dort aus den Quellen,
wo Nachhaltigkeit gelebt wird. In Passugg. Dort also,
wo der Respekt vor dem Kulturgut Mineralwasser im Fokus
der Unternehmung steht. Dies schliesst Genuss und
Lebensfreude mit ein.

Fast alle kennen es, fast alle haben es auch schon
getrunken, viele trinken es täglich: Das Mine-
ralwasser Passugger und das stille Wasser Alle-
gra (Allegra Finin neu mit Kohlensäure). Es sprudelt
Herzstössen gleich aus zwei Quellen: Der Theo-
phil-Quelle in der Rabiosa-Schlucht in Passugg und
aus der Allegra-Quelle in Malix.

WASSER IST LEBEN. WASSER IST GESUND.

Und so ist die Unternehmensstrategie der Allegra Pas-
sugger Mineralquellen auf Nachhaltigkeit ausgerich-
tet. «Das ist für uns selbstverständlich, auch, weil wir
Verantwortung übernehmen», sagt CEO Urs Schmid,
der zusammen mit COO Patrik Hemmi den Betrieb
führt.

Seit Januar 2020 sind alle Produkte aus Passugg zu
100 Prozent klimaneutral. Alle Treibhausgasemissio-
nen, die durch die Aktivitäten im Betrieb entstehen,
werden durch Investitionen in Klimaschutzprojekte
ausgeglichen.

DER CLIMAQUA-FONDS

Seit 2009 bereits unterstützen die Allegra Passugger
Mineralquellen Menschen und Projekte, die sich für
Wasser-, Klima- und Umweltprojekte in der Schweiz
und vornehmlich in Graubünden starkmachen. Der
Passugger Climaqua-Fonds wird ebenfalls unterstützt
von der Graubündner Kantonalbank, die 2020 ihr
150-Jahr-Jubiläum (vgl. Seite 26) feiert. «Wir sind
glücklich über diese Unterstützung. So wird unser
Climaqua-Fonds zusätzlich gestärkt und wir können
uns dadurch für weitere spannende Projekte in der
Wasser- und Umweltförderung einsetzen.

«In Zusammenarbeit mit ClimatePartner unterstüt-
zen wir Bergwaldprojekte in der Schweiz und planen
jetzt gerade ein Projekt im Safiental.»

← Die Natur ist Lieferant für
das Passugger Mineralwasser.

(Foto: Gaudenz Danuser)

LEBEN, WAS MAN TUT

Die beiden Betriebsinhaber Urs Schmid und Patrik Hemmi leben, was sie tun. Es bleibt ihre Motivation, ihre Zukunft im Zusammenwirken von gesunder Lebensgestaltung, achtsamer Individualität und dem bewussten, verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen zu gestalten. «Es ist unsere innere Haltung, respektvoll mit der Natur umzugehen. Dazu gehört für uns auch, dass wir nicht einfach auf Teufel komm raus wachsen wollen mit unserer Unternehmung.»
Das Streben nach Nachhaltigkeit ist für die Firmenin-

haber gelebte Verantwortung für unsere Umwelt. Nachhaltigkeit ist für sie nie zu Ende, sondern eine Daueraufgabe. Bereits seit rund zehn Jahren werden Passugger und Allegra in PET- und Glasflaschen mit Strom aus 100 Prozent ökologischer Wasserkraft hergestellt. Seit April 2020 produziert die Firma selbst ein Drittel des Strombedarfs mit Sonnenenergie. Die neue Photovoltaikanlage wurde auf der Produktionshalle installiert. Das Dach der Halle umfasst 1600 m², die jährliche Leistung 240 000 Kwh. «Dies», so erklärt Urs Schmid, «ist ebenfalls ein weiterer nennenswerter Beitrag an unser Klima und unsere Umwelt.»





4



5

Gegründet wurde die Passugger Heilquellen AG 1896. Es ist die einzige unabhängige Mineralquelle Graubündens. Ihre Traditionsmarken Allegra & Passugger zählen zu den besten Mineralwassern weiterherum. «Wahr, unabhängig, selbstbewusst und beständig» ist mehr als ein Slogan. Es zeigt die Werte, für die das Unternehmen einsteht. «Unser Credo ist, dass wir bei allem, was wir tun, langfristig handeln und dabei den Fortbestand unseres Unternehmens im Auge behalten wollen. Wir glauben, dass wir durch das Hochhalten unserer Werte Vertrauen, Sicherheit und Verlässlichkeit bei Konsumenten, Partnern und unseren Mitarbeitenden schaffen.»

Wo finden die Unternehmer ihre Inspiration? «Indem wir offen und empfänglich sind für die wunderbaren Dinge dieser Welt», sagt Urs Schmid.

«ALLES SEIN ENTSPIRGT
DEM WASSER,
ALLES SEIN ENDET
IM WASSER»

DAS LEBENSELIXIER

Allegra und Passugger werden als aussergewöhnlich empfunden. Sie sind ein kostbares Naturprodukt, sind frisch, ausgeglichen mineralisiert, authentisch und charakterlich geprägt. Seit über 400 Jahren sprudelt das Passugger aus der Theophil-Quelle in der Rabiosaschlucht. Das Wasser ist unterirdisch viele Jahre unterwegs, bis es an den Quellen gefasst und kultiviert wird. Im zerklüfteten penninischen Bündner Schiefergestein nimmt es wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente auf, die es zum Lebenselixier schlechthin machen. Allegra und Passugger schenken jenen, die es trinken, Genuss und Lebensfreude.

ALLEGRA UND PASSUGGER

Einen ersten schriftlichen Hinweis auf das «Arasker Wässerlin» findet man 1562. Das Wasser wurde als Sauerwasser geschätzt, das eine Kropfbildung (wegen dem Jod) verhinderte. Später wurden die Quellen verschüttet, gerieten in Vergessenheit und wurden erst wieder 1863 entdeckt. 1874 legte Theophil von Sprecher den Grundstein zur kommerziellen Nutzung der Quellen. 1883 gingen die Quellen an ein Zürcher Konsortium. Dieses gründete 1896 in Zürich die Passugger Heilquellen AG.

Bis zum Ersten Weltkrieg erlebte der Passugger Kurbetrieb (heute eine bekannte Hotel- und Tourismusfachschule) einen regelrechten Boom. Getrunken wurde das Passugger Tafelwasser

Theophil sowie die Medizinal- und Heilwasser Ulricus, Helene, Fortunatus und Belvedra. 1941 übernahm die Firma die Mineralquelle Rhäzüns. 1948 zerstörte ein Felssturz das Abfüllgebäude und die Trinkhalle. Dann wurde – am heutigen Standort – eine neue Produktionshalle gebaut. 1975 übernahmen Bündner Aktionäre einen Teil der Aktien. 1992 wurde das stille Mineralwasser Allegra abgefüllt. 1998 ging die Mehrheitsbeteiligung an die Feldschlösschen Getränke AG. 2005 haben dann einheimische Investoren die Marken Allegra und Passugger von Feldschlösschen erworben. Entstanden ist die Allegra Passugger Mineralquellen AG.

➔ www.allegra-passugger.ch



6

STIMMIGES DESIGN

«Verpackt» respektive stilvoll abgefüllt werden die Mineralwasser einerseits in PET-Flaschen und andererseits in stilvollen 77 cl-Designflaschen aus Glas, entworfen vom renommierten Bündner Architekten Valerio Olgiati. Nicht zu vergessen und kaum wegzudenken sind zudem die klassischen grünen Passugger-Flaschen, welche in der Gastronomie anzutreffen sind.

FIRMENPHILOSOPHIE SCHAFFT DEN ERFOLG

Urs Schmid, der Initiant, der zusammen mit Bündner Investoren die Mineralquellen aus Passugg 2005 von einer Schweizer Brauerei zurück in Bündner Hände führte, ist es gelungen, die Allegra Passugger Mineralquellen AG neu zu positionieren und sie wieder zu einer starken Marke zu machen. Obwohl der Mineralwassermarkt in der Schweiz heute stagniert, verzeichnet das Unternehmen seit Jahren ein stetiges Wachstum. Geschrieben werden konnte diese Bündner Erfolgsgeschichte dank Mut, Innovation und dem Glauben an Authentizität und den Nachhaltigkeitsgedanken. Für Urs Schmid ist klar: «Bei dieser Entwicklung spielt unsere klar formulierte Firmenphilosophie eine tragende Rolle. Wir pflegen einen sorgfältigen Umgang mit den kostbaren Ressourcen der Natur und haben ausserordentlich hohe Qualitätsansprüche an unsere Produkte und an alles was wir tun. Wir alle, unsere Mitarbeitenden und unsere Kunden, legen Wert auf respektvolles, verantwortungsbewusstes Schaffen. Unsere Produkte sind die Synthese von Ursprung und Genuss. Wir respektieren und pflegen Tradition, indem wir neue Wege suchen und diese auch beschreiben.»

Karin Huber



7

- 1 Hier gehts zur Quellfassung.
- 2-4 Immer wieder Wasser: Als Tau, Nebel, Regentropfen oder Bächlein. Wasser ist die Lebensader für die Natur und den Menschen.
- 5 Herbstwald mit Rabiosa
- 6 Passugger: Ein Naturprodukt.
- 7 Aufgenommen im Gebiet Tschingla.
(Fotos: Gaudenz Danuser)

HIRSCHRÜCKENFILET, SELLERIE, GLASIERTE MARONI UND BERGKARTOFFELN

Christian Kaiser arbeitete lange Jahre als Küchenchef im «Alten Torkel» in Jenins. Ende 2019 war diese schöne Ära zu Ende, da der Weinbauverein Bündner Herrschaft das Restaurant neu ausschrieb und einen neuen Pächter aussuchte. Wie im «Torkel» ist es Christian Kaiser auch an seinem neuen Wirkungsort, dem Golfrestaurant Vista in Sagogn, ein Anliegen, den Gästen eine Auswahl an Köstlichkeiten (auch den weitherum bekannten Original Kaiser's Kaiserschmarren) anzubieten, die sie mit allen Sinnen geniessen können – im Restaurant, auf der Terrasse oder der gedeckten Veranda mit wunderbarem Panoramablick.

«Alle unsere Produkte sind qualitativ hochwertig und stammen mehrheitlich von einheimischen Produzenten. Von jedem einzelnen Produkt weiss ich, woher es kommt», sagt Christian Kaiser. «Bei der Zubereitung versuchen wir, den Eigengeschmack der Produkte beizubehalten.»

Das erfolgreiche «Torkel»-Konzept, wonach es jeden Sonntag Braten gibt, wird auch in Sagogn beibehalten. «Den Braten machen wir nach altem Rezept aus meiner Jugend, mit schöner Kruste aussen und zartem, saftigem Fleisch innen. Doch das Wichtigste ist uns, dass wir unsere Gäste glücklich machen können.»

HIRSCHRÜCKENFILET: DAS REZEPT FÜR 4 PERSONEN

800 g Filet vom Hirsch
600 ml Wildjus (fertig gekauft oder selbst gemacht)
3 Stück Stangensellerie
1 Knolle Sellerie
1 kg Bergkartoffeln (u. a. die Sorte Ditta)
12 Stk. Maroni
Portwein
Zucker
Salz, Pfeffer, Wacholder, Rosmarin, Kümmel, Knoblauch, etwas Sanddorn und Butter, 600 ml Rahm

Fleisch: Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten; das Fett abgiessen. Dann etwas



Christian Kaiser: «Wir möchten unsere Gäste glücklich machen.»



Zum Nachkochen: Hirschrückenfilet von Christian Kaiser. (Fotos: zVg)

Butter, Rosmarin und Wacholder in die Pfanne geben. Alles zusammen bei 160 Grad etwa 6 Minuten in den Ofen geben.

Sauce: Portwein mit Wacholder und etwas Rosmarin aufkochen, einreduzieren, danach den Wildjus begeben und langsam um die Hälfte einkochen. Abschliessend noch etwas kalte Butter darunterrühren, damit die Sauce schön bindet und sämig wird.

Stangensellerie: in kleine Stücke schneiden, in Butter anziehen, salzen, pfeffern und etwas Rahm dazugeben. Dann leicht köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist. Dann kann alles passiert werden.

Bergkartoffeln: in Wasser mit Salz, Kümmel und Knoblauch kochen, anschliessend schälen und durch ein Sieb drücken, mit kalter Butter, etwas Rahm und wenig Muskat verfeinern.

Maroni: Zucker karamellisieren, etwas Sellerieknolle dazugeben, mit Rahm auffüllen und zusammen mit den Maroni reduzieren lassen.

INFOS

Restaurant Vista, Via Vitg
Dadens 71, 7152 Sagogn,
Tel. 081 921 34 34,
kontakt@restaurant-vista.ch,
www.restaurant-vista.ch



INNOVATIVES «MEAT DESIGN» IN DER ALTEN SCHLOSSKÜCHE

Tanya Giovanoli ist eine Kopf- und Herzarbeiterin und Metzgerin. Die Bergellerin arbeitet in einer Branche, in der man sonst fast nur Männer sieht. Auf ihre Metzgerlehre in Chur folgten verschiedene Ausbildungen und Jobs. Jetzt wurstet sie in der historischen Schlossküche in Reichenau.

Da steht sie, im gestreiften Metzgerkutteli, etwas zerzaust die kurzlockigen Haare, ein Lächeln im Gesicht, Gummistiefel an den Füßen, die Hände fein, dabei kräftig und zupackend. Tanya Giovanoli (40) reibt gerade die Schale von Bio-Orangen ab, presst diese dann aus, gibt geriebene Schale und Saft zusammen mit ausgewählten Gewürzen zu grob geschnittenen Fleischbrocken und Fettmocken. Sie ist hoch konzentriert. Fleisch- und Fettmenge und Gewürze in der genau richtigen Dosage sind wichtig. Der Taschenrechner liegt in Griffnähe.

Momente später quillt aus dem Fleischwolf die fertige Wurstmasse heraus. Die verarbeitet die «Meat Designerin» weiter: zu feinsten Würsten aller Art. Wurstliebhaber würden sich, stünden sie denn daneben, schon jetzt die Finger ablecken. Allerdings: eine gute Wurst braucht Zeit...

WURSTPRODUKTION IN DER SCHLOSSKÜCHE

Es ist hell und kühl in der grossen Küche im alten Schlosshotel Reichenau. Von hier aus schweift der Blick in den schönen Schlosspark und weiter bis zum nahen Rhein. Dort, wo früher die Köche des Schlossrestaurants «Adler» beste Produkte verarbeiteten, kochten und brutzelten, hat die Metzgerstochter Tanya Giovanoli ihre Fleisch- und Wurstproduktion aufgebaut. «Ein idealer Platz für mich», findet sie. «Die Küche ist gross genug, die Kühl- und Kellerräume ebenso.»



← Im alten Kellergewölbe trocknen die Schinken, überwacht von der Produzentin Tanya Giovanoli.

(Fotos: Pia Grimbühler)

→ Auf dem Herd brutzelt eine Rilette.

(Foto: Karin Huber)



Aus dem Radio schallt leise Hintergrundmusik, auf dem Herd simmert leise ein Bräter voll klein geschnittenem Fleisch im eigenen Saft. Vom Schweinskopf. Was hier wohl entsteht? «Ich bereite eine Rilette zu. Es ist etwas vom Köstlichsten, das es gibt. Das Fleisch gart stundenlang, ja tagelang, so lange, bis es butterzart ist und mit der Gabel zerdrückt werden kann.» Die Fleischmasse füllt Tanya in Gläser ab, bedeckt alles mit einer Fettschicht und erhält so am Ende einen wunderbaren Brotaufstrich.

DIE WURST-SPEZIALITÄTEN

Ihr hauptsächliches Augenmerk jedoch gilt der Wurstproduktion: Trockenwürste wie Salsiz, Salami und Salametti, ebenso Bratwürste, Engadiner, Gems-, Hirsch- und Wildschweinwürste. Ebenso fast vergessene gegangene Spezialitäten aus der weiteren Region, wie getrocknete Bergeller Blut- und Leberwürste oder die rar gewordenen Beinwürste, die manch einer nur noch aus der Kindheit kennt. Daneben trocknet sie auch ganze Schinken ...

Bestes Fleisch, beste Gewürze, viel Zeit und viel Handarbeit stecken hinter dem Wurst- und Fleischwerk. Konservierungsmittel braucht es keine.

Kunststoffdärme auch nicht. Alle Zutaten sind natürlich. Anders würde sie nicht arbeiten wollen. Gegen Industrieprodukte hegt sie eine grosse Abneigung. «Industrielle Nahrung», weiss sie, «tut uns nicht gut. Viele», erklärt sie, «denken kaum über ihre Ernährung nach. In den Supermärkten ist alles so verpackt, dass man das Tier dahinter gar nicht mehr erkennt. Es ist, als wäre es aus dem Bewusstsein verdrängt.»

RESPEKT, WERTSCHÄTZUNG, DANKBARKEIT

Tanya Giovanoli geht es nicht nur um gesunde Produkte und Nachhaltigkeit. Es geht um mehr. «Um die Wertschätzung unserer Tiere und unserer Produkte gegenüber, um den respektvollen Umgang mit unserer Erde. Es geht vor allem auch um Dankbarkeit für das, was uns die Erde täglich schenkt. Man sollte wieder achtsamer sein», findet sie. Jeder könne etwas dazu beitragen und unserem Planeten ein bisschen mehr Sorge tragen. «Als Produzent und Produzentin kann man das durchaus gut vermitteln. Ich denke zwar nicht, dass wir viel verändern, wenn wir viel weniger Fleisch essen. Doch wir können Fleisch wieder bewusster essen, indem wir uns dafür interessieren, woher das Fleisch stammt. Auch sollten wir stärker auf regionale Produkte setzen. Es macht doch auch keinen Sinn, Wasser aus Island oder sonst woher zu uns zu transportieren, während wir hier das beste Trinkwasser geniessen können.»

«Natürlich weiss ich, dass ich die Welt nicht verändern kann, aber ich selber kann sie ein bisschen verbessern. Und wenn jeder hilft, sie ein bisschen zu verbessern, dann wird es uns allen gut gehen, auch in jenen Ländern, in denen immer noch Menschen hungern, obwohl das gar nicht sein müsste.»

SCHNELL DURCHGESTARTET

Nachhaltig sein in dem, was sie tut, das ist ihr Anliegen. Ihre eigene Firma ist ganz danach ausgerichtet. Gegründet hat Tanya Giovanoli ihren Produktionsbe-

WURST AUS DER SCHLOSSKÜCHE

Tanya Giovanoli produziert in Reichenau Würste, Rohschinken, Trockenfleisch auf Bestellung. Wer ihre Produkte probieren möchte, kann sie bestellen:

➔ www.meatdesign.ch, anrufen (079 761 23 92) oder sie einkaufen bei: Pursuisse, Chur, Buchhandlung Karlihof, Chur, «Berg und Tal», Zürich, Studinger Mini-Märt, Biel Benken.

trieb «meatdesign» erst im Herbst 2019. Gross improvisieren müsse sie da nicht. «Ich kenne eigentlich schon alles, schliesslich bin ich in einem Bergeller Metzgereibetrieb gross geworden.» Im Bergell, im Engadin und weit darüber hinaus sind die Produkte der Metzgerdynastie Giovanoli immer noch ein Begriff. Schon als Kind half Tanya ihrem Vater bei der Wurstproduktion. «Ich liebte das Würsten schon damals.» Die Geschichte scheint sich zu wiederholen. Denn ihre siebenjährige Tochter Zora ist ebenfalls glücklich, wenn sie in der «Adler»-Schlossküche stehen und mit ihrer Mutter Würste machen kann.

Das Metzgerei-Handwerk lernte Tanya in vierter Generation von ihrem Vater, lange bevor sie ihre Metzgerlehre in der Churer Metzgerei Schiesser machte. Dort lernte sie auch, wie die legendären Churer Beinwürste hergestellt werden. Der Metzgerberuf erscheint für eine Frau vielleicht etwas ungewöhnlich, räumt die Wurstproduzentin ein. «Ich habe jedenfalls auch nie eine Frau kennengelernt, die den Beruf des Metzgers lernte.»

«Mein Job ist knochenhart. Aber auch befriedigend.» Schon in jungen Jahren half sie in der elterlichen Metzgerei beim Schlachten. «Das ist nicht immer einfach. Doch wenn man den Tieren ihre Würde belässt und sie mit Respekt und Wertschätzung tötet, erleichtert dies das Schlachten. Die Tiere sterben für uns. Unsere Aufgabe ist es, ihnen Achtung entgegenzubringen. Wenn wir sie schon schlachten, dann ist es wichtig, wirklich alles von den Tieren zu verwenden, zu verarbeiten und zu essen. Das sind wir ihnen schuldig.» Tanya Giovanoli würde jedoch am liebsten die Massentierhaltung und grosse Schlachthöfe verbieten lassen. «Das ist weder sinnvoll noch gut.»

TRADITIONEN UND INNOVATIONEN

Tanya fühlt sich den Traditionen verpflichtet. «Das schliesst Innovationen nicht aus», sagt sie. Den Beweis tritt sie mit ihren Wurstkreationen gleich selber an. Sie versteht sich als Handwerkerin und als Meat Designerin. Würsten tut sie nach ihren eigenen und nach alten Familienrezepten. «Die bleiben natürlich streng geheim.»

Das Fleisch für ihre Wurstproduktion kauft sie bei Händlern, denen sie vertraut und die wissen, wie die Tiere auf den Bauernhöfen und auf den Alpen gehalten werden. Sie setzt ausschliesslich auf hochwertiges Fleisch, auf Naturprodukte wie Hanfschnüre, echte Därme, hochwertige Gewürze. Pökelsalz und Chemie sind für sie tabu. Die Würste produziert sie auf Bestellung. Danach richtet sich die Produktion. Gewurstet wird derzeit ein- bis zweimal wöchentlich. Die übrigen Tage sind ebenfalls voll ausgefüllt mit Vorbereitungsarbeiten, mit dem Fleischeinkauf, mit der Pflege



- 1 Die Meat Designerin in Aktion beim Ausbeineln.
- 2 Tanya Giovanoli wetzt die Messer. Das Fleisch bildet die Basis für die speziellen Würste. (Fotos: Pia Grimbühler)

und dem Räuchern der Würste, die im Schlosskeller monatelang trocknen und dort ihren wunderbar kräftigen, aromatischen Geschmack erst entwickeln.

ZWISCHENZEITEN

Die Metzgerstochter ist vielseitig, neugierig und wissensdurstig. Nach der Lehre macht sie die Matura, danach folgt ein Betriebswirtschaftsstudium, eine Lehre als Textilkauauffrau und dann noch ein ETH-Studium in Ernährungswissenschaften. Sie lotet immer wieder neu aus, was für sie passt und was sie weiterbringt. «Das Studium hat mich nicht glücklich gemacht. Deshalb wechselte ich dann in die Modebranche.» Und von dort kehrte sie zurück zu den Wurzeln. «Alles, was ich gemacht habe, war wichtig für mich. Aber jetzt stimmt wirklich», sagt sie. «Ich gebe mich ein, produziere mit Hingabe und bin sicher, dass man das durchaus in meinen Produkten schmeckt.»

Karin Huber



KLEINES GLÜCK, GROSSES GLÜCK, STERNENGLÜCK UND VIEL GENUSS

Das gibt es so wohl nirgends: In seinen acht Restaurants vereint das Grand Resort Bad Ragaz insgesamt 4 Michelin-Sterne und 48 GaultMillau-Punkte. Dies heisst: Hier sind kreative Ausnahmetalente am Werk, die mit viel Freude hinter dem Herd stehen und ihren Gästen viel Freude bereiten.

Sie sind jung, kreativ, gut ausgebildet und Ausnahmetalente: Silvio Germann und Sven Wassmer. Die beiden Küchenchefs im Restaurant IGNIV by Andreas Caminada (2 Sterne, 17 Gault-Millau-Punkte) und Memories (2 Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte) schwelgen seit Monaten im «Michelin-Sternenglück». Als am 24. Februar 2020 der Sterneregen niederging, war dies speziell für Sven Wassmer eine unerwartete Auszeichnung. Er schaffte es innert acht Monaten seit der Neueröffnung seines Restaurants Memories in die Topliga der Schweizer Köche. Dass es dann gleich zwei Sterne aufs Mal sein würden, war eine Überraschung, da Michelin höchst selten zwei Sterne aufs Mal vergibt. Jedoch ist er bereits an seiner vorherigen Wirkungsstätte in Vals mit zwei Sternen ausgezeichnet worden.

«Für mich», so sagt Sven Wassmer, «sind die 2 Sterne der Lohn für die intensive Arbeit des vergangenen Jahres. Ohne mein Team wäre es jedoch unmöglich, auf so hohem Niveau zu kochen. Eine solche Wahr-

sinnleistung kann man nur gemeinsam erreichen.» Seinen zweiten Stern erhalten hat gleichzeitig Silvio Germann für das Grand Resort Restaurant IGNIV by Andreas Caminada. Michelin unterstreicht damit die konstant hohe Leistung von Silvio Germann und seinem jungen Team. «Diesen zweiten Stern habe ich nicht erwartet», sagt der Küchenchef freudig überrascht. «Jeder Einzelne in unserem Team gibt jeden Tag alles, um unsere Gäste glücklich zu machen.»

«MEMORIES» – EIN WOHLFÜHLORT

Neu gestaltet, stylish, puristisch, frisch: Im «Memories», wo sich Holz, Stein und Tradition aufs Schönste vereinen und gleichzeitig auf den Kern von Wassmers Küche verweisen, fühlt sich der Gast, umsorgt von Restaurantleiter Sebastian Stichter, einfach wohl. Während der Gast sein Essen aus dem täglich frischen Marktangebot auswählt, kann er den Köchen vom Tisch aus zuschauen. «Produktbewusstsein, Innovation und Saisonalität zu vereinen, ist unsere Philosophie», erklärt Sven Wassmer. Er interpretiert die neue Schweizer alpine Küche zu einem authentischen und naturverbundenen Gesamterlebnis mit vielfältigen Geschmackserinnerung. Das Signature Dish etwa besteht aus Granola-Bergkartoffel vom Hof Las Sorts in Filisur mit Albelikaviar.

← Terasse Grand Hotel Quellenhof
und verve Bar.



Im «Memories» ist man immer wieder für Überraschungen gut. Sven Wassmer besucht die Bauern und Produzenten und sucht aus, was für ihn passt. Er streift durch die Wälder, über Wiesen und die Berge, sammelt und kreiert daraus Gaumenschmeichler. «Ich will dem Gast die Seele der Produkte öffnen.» Ein Glück auch, dass seine Frau Amanda Wassmer-Bulgin als herausragende Sommelière immer den passenden Wein zu den «Memories-Gerichten aussucht. Übrigens: Ihr Reich – ein wundervoller Weinkeller – liegt unweit des «Memories».

IGNIV BY ANDREAS CAMINADA

Im IGNIV by Andreas Caminada, dem «Nest», teilen sich die Gäste die kulinarischen Köstlichkeiten und verbringen gemeinsam wunderschöne Stunden zusammen. Silvio Germann ist es eine Freude, für seine Gäste viele verschiedene Köstlichkeiten an den Tisch zu bringen. Mit seinen verschiedenen Sharing-Gängen sorgt er für ein Highlight nach dem anderen. In der Wohlfühloase IGNIV (2 Michelin-Sterne, 17 GaultMillau-Punkte) ist manches einfach etwas



anders als sonst... Küchenchef Silvio Germann arbeitete mehrere Jahre in der Schlossküche von Andreas Caminada in Fürstenuau. Auf Basis der Geschmackswelt des Dreisternekochs Andreas Caminada kreiert Germann zusammen mit seinen IGNIV-Kollegen in St. Moritz, Zürich und Bangkok fantasievolle Gerichte zum Teilen – regional verwurzelt und weltoffen zugleich. Zu den Signature Dishes zählen etwa: Fischsuppe, Nuggets und Rindstatar – simpel? Vielleicht. Aber sehr raffiniert.

DIE WEINE DAZU

Restaurantleiter Francesco Benvenuto ist gleichsam der ruhende Pol und versierter Sommelier. Mit italienischem Charme und sicherem Gespür für den passenden Wein kümmert er sich um jeden Gast persönlich. Der GaultMillau zeichnete ihn zum «Sommelier des Jahres 2018» aus. Seine Liebe gilt den Grossflaschen und den Weinen aus der Bündner Herrschaft. Fragt man ihn nach seiner Philosophie, sagt er: «Essen ist die Freude am Zusammensein.»

4 MICHELIN-STERNE UND 48 GAULTMILLAU-PUNKTE

Acht Restaurants (dazu gehören auch das «gladys» im Clubhaus des Golf Clubs und das Restaurant Schloss Wartenstein), drei Bars, ein Bistro, ein Sushi-Take-away sowie ein Café bieten für jeden Anlass und Geschmack den perfekten Genuss im Grand Resort Bad Ragaz. Entdecken Sie kulinarische Höhepunkte. Lassen

Sie sich verwöhnen. Von lokaler Schweizer Küche über asiatische Spezialitäten bis hin zur innovativen neuen Schweizer alpinen Küche und Fine-Dining Sharing Experience. Tauchen Sie ein in eine Welt der Gaumenfreuden. In Inspiration und Exzellenz.

➔ www.resortragaz.ch



UND NOCH SECHS KULINARISCHE TREFFPUNKTE

Im Grand Resort Bad Ragaz, das zu den besten Luxus- und Lifestylresorts der Schweiz und weltweit gehört, wird der Gast auch in den anderen sechs haus-eigenen Restaurants verwöhnt.

VERVE BY SVEN

Das Restaurant verve by sven mit den grün bewachsenen Wänden ist mit der modernen Bar eine kleine architektonische Insel im Grand Resort Bad Ragaz. «Verve» bezeichnet eine künstlerisch kreative Leichtigkeit und symbolisiert ein allgemein positiv beschwingtes Lebensgefühl. «Viele Menschen verbinden die gesunde Ernährung fälschlicherweise immer noch mit Verzicht. Unsere Küche beweist jedoch überaus eindrucksvoll, dass eine bewusste und gesunde Ernährung äusserst köstlich ist und sich zudem positiv auf das innere Wohlbefinden auswirkt», sagt Sebastian Titz, Küchenchef im «verve by sven».

Unterstützt wird Sebastian Titz vom Restaurantleiter Danny Möbes welcher die Wünsche der Gäste fast schon von den Augen abliest. Beliebt sind hier auch die Signature Dishes: Roulade und geschmorter Schenkel vom Bruderhahn aus Malans mit grilliertem Lattich, temperierter Forelle sowie Blumenkohl mit Tanne und Wiesenkräutern... Ach ja, zur Einstimmung mixt man hier ungewöhnliche Cocktails wie etwa Rharbarber Spritz, Suze Tonik oder High Altitude.

«OLIVES D'OR» UND «NAMUN»

Das Restaurant Olives d'Or zelebriert die gehobene mediterrane Küche in südländischem Ambiente. Den Gast erwarten frische Aromen, köstlicher Fisch und hausgemachte Pasta-Kreationen. Die hauseigene Gesundheitsküche, die Cuisine Équilibrée, bietet harmonische Gerichte wie am Mittelmeer. Im Sommer verwöhnen die Gastgeber ihre Gäste auch auf der grossen Terrasse.

Im «Namun» wiederum geniesst man in einer asiatischen Wohlfühlatmosphäre eine meisterhafte asiatische Küche. Sie steht für auserlesene asiatische Aromen. Das Restaurant Namun verspricht ein wahres fernöstliches Geschmackserlebnis. Wie wäre es mit einer aromatischen Thai-Mango-Suppe, gedämpften Dim-Sums oder einer pikanten Knusper-Ente? Hier werden in stilvollem Ambiente exotische Spezialitäten zum Teilen oder als Tellergericht serviert. Und dies alles auf Fünf-Sterne-Niveau. Eine wahre fernöstliche Sinnesreise.





6

ZOLLSTUBE – SPEZIALITÄTEN MIT EIGENEM BIER

Das Restaurant Zollstube im denkmalgeschützten Palais-Gebäude aus dem 18. Jahrhundert ist charmant und auch ein bisschen urchig. Gastgeberin und Restaurantleiterin Sandra Klotz bietet hier mit ihrem Mann Oliver wunderbare Schweizer Spezialitäten an. Ob Rösti, Fondue oder Zürcher Kalbsgeschnetzeltes: Ein Glas Bier passt auf jeden Fall immer dazu. Das eigene Hausbier «Quell 36.5°» wird aus dem Thermalwasser aus der Taminaschlucht gebraut und ausgeschenkt.

«QUELL 36.5°» VON DER BIRSOMMELIÈRE

«Unsere Gäste lieben dieses Bier; auch die Frauen mögen es sehr», lächelt Sandra Klotz, erfahrene Biersommelière. Als 2015 aus Anlass des 175-Jahre-Jubiläums des Grand Resort Bad Ragaz die vier Kilometer lange Wasserleitung zwischen der Tamina-Quelle und dem Hotel erneuert wurde, stand auch die Frage im Raum, was man denn mit diesem Wasser noch so machen könnte. «Als Biersommelière lag es für mich nahe, aus dem frischen Wasser ein Bier zu brauen.»

Die Bier-Idee wurde alsbald umgesetzt. Und so begeistert das «Quell 36.5°» seither die Gäste im ganzen Grand Resort. Gebraut wird es von einer kleinen Brauerei in Handarbeit. «Es ähnelt ein bisschen dem Pils, es ist spritzig, nicht zu mild, nicht zu hopfig und nicht zu bitter. Darum mögen es auch so viele.» Sandra Klotz hatte beim Herstellungsprozess des «Quell 36.5°» ein gewichtiges Wort mitzureden. Es ist ihr zu verdanken, dass dieses Bier so ausgewogen ist.

«Wir sind häufig ausverkauft und kommen mit dem Brauen oft kaum nach.» Der Brauprozess zieht sich



7



8

- 1 Francesco Benvenuto und Silvio Germann, IGNIV by Andreas Caminada.
- 2 Sven Wassmer und Amanda Wassmer-Bulglin.
- 3 Restaurant Memories.
- 4 Restaurant verve by sven.
- 5 verve Bar.
- 6 Sandra Klotz, Restaurant Zollstube.
- 7 Quell 36.5°, aus Thermalwasser gebrautes Hausbier.
- 8 Restaurant Zollstube.

über acht Stunden hin, dann folgt die achttägige Gärung und die achtwöchige Lagerung. Nach dieser Zeit ist es trinkreif und wird in der «Zollstube» und in verschiedenen weiteren Restaurants des Grand Resorts ausgeschenkt. Die Bierkarte in der «Zollstube» umfasst insgesamt 15 ausgesuchte Biere, alle gebraut von kleinen und kleinsten Brauereien. Hier gibt es auch ein Menü mit Bierbegleitung und «Sandras Bierfondue» – dazu passt dann ebenfalls die Winteredition «dunkles Bockbier».

Dass Frauen Bier brauen, hat Geschichte. Bereits im Mittelalter waren es die Frauen, welche dafür zuständig waren. «Bier», so Sandra Klotz, «hat mich immer schon interessiert. Darum lies ich mich 2011 in München zur Biersommelière ausbilden.» Um so glücklicher ist sie, in der «Zollstube» als Biersommelière wirken und die Gäste auf Bier einstimmen zu dürfen.

Wenn dein Job nicht mehr rockt...



Südostschweizjobs.ch

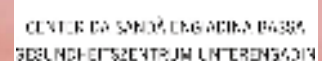
Arbeiten in der Region



Lehrstellencheck.ch

*Das neue Lehrstellenportal
der Südostschweiz*

Launch-Partner

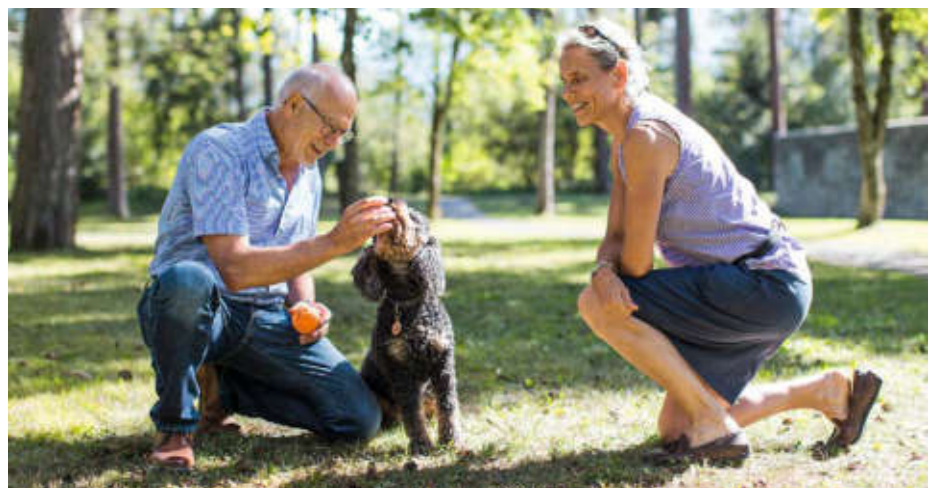


WIRKSAME THERAPIEN IN GRANDIOSE BERGKULISSE

In der in schönster Parklandschaft gelegenen Privatklinik MENTALVA der Psychiatrischen Dienste Graubünden finden Patientinnen und Patienten eine individuelle, ganzheitliche Behandlung, die Seele, Geist und Körper wieder ins Gleichgewicht bringt. Neben den Therapien bleibt Zeit, die schöne alpine Region zu erkunden.



Tatsächlich ist in der Privatklinik MENTALVA in Cazis vieles etwas anders als in vergleichbaren Kliniken: Es sind die ganz auf die Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten zugeschnittenen Therapien, die äusserst kompetenten Fachärzte mit ihren Fachspezialisten und die wunderschöne Parklandschaft, in der die Privatklinik eingebettet ist. In der Privatklinik MENTALVA finden Patienten zurück in ein Leben voller Energie und Vitalität. In der MENTALVA werden alle psychiatrischen Krankheitsbilder wie Depressionen, Schlafstörungen, Angst- und Panikstörungen sowie chronische Schmerzen behandelt.

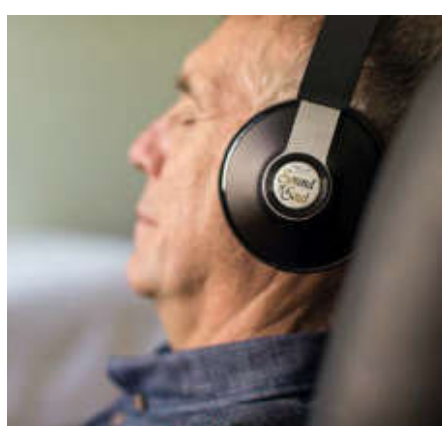
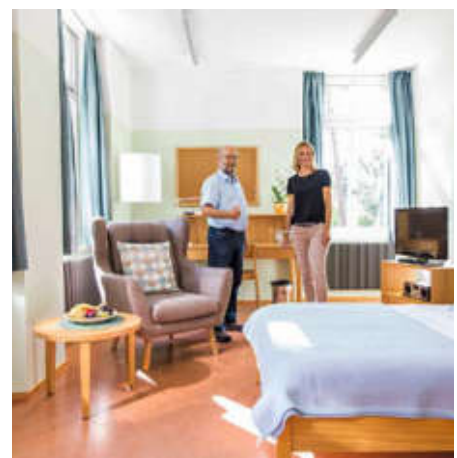


BREITES THERAPIEANGEBOT

Weil jeder Mensch etwas anderes braucht, wird das ganze Behandlungskonzept indivi-

duell angepasst. Die Therapien sind so ausgerichtet, dass sie die Ressourcen der Menschen stärken und die Selbstheilungskräfte aktivieren. Zu den psychiatrischen Basistherapien wie Psychotherapie, medikamentöse sowie Milieu- und Soziotherapie kom-

men ergänzende Formen: Die Kunsttherapie etwa, ebenso verschiedene Entspannungs- und Bewegungstherapien. Alternativmedizinische Anwendungen wie etwa der Ganzkörperwickel, der neue Lebensenergien weckt, stossen auf grossen Anklang.



Das gesamte komplementäre Angebot ist breit aufgestellt: Körperorientierte Therapie, Traditionelle Chinesische Medizin, Klang-, Licht-, Farb- und Körpertherapie, Yoga sowie auch die Tiergestützte Therapie. Die angebotene Tiergestützte Therapie richtet sich an Menschen mit einer psychischen Erkrankung wie Burnout, Depression, Trauma oder einer Angststörung. Die Therapie mit Tieren wird auf Wunsch als ergänzende Therapie eingesetzt. Dabei steht der Kontakt zum Pferd oder zum Hund, zu sich selbst und zur freien Natur im Vordergrund. Der Kontakt zu Tieren wirkt angst- und stressmindernd. Tiere sind nicht wertend. Sie sind sehr feinfühlig und den Menschen zugewandt.

REGION ENTDECKEN

Die stationäre Behandlung in der Privatklinik MENTALVA, die am Fusse des Piz Beverin liegt, gestaltet sich sehr abwechslungsreich. Nebst den Therapien und Gesprächen mit den Fachspezialisten bleibt Zeit, seinen Klinikaufenthalt individuell

zu gestalten. So nutzen die Patienten häufig die Gelegenheit, Graubünden und das Unesco Welterbe der Rhätischen Bahn zu erkunden. Die beiden Bahnstrecken Albula und Bernina bilden die Kernzone des Welterbes und starten in Thusis, in unmittelbarer Nähe der Privatklinik.

Die Naturlandschaften des Domleschg rund um das Klinikareal bieten zusätzlich Erholung – auf Spaziergängen, Wanderungen oder auf Bike-Ausflügen. Die Region ist bekannt für ihre schöne Natur und die zahlreichen Burgen und Ruinen. Patienten können die eindrucklichen Schluchten und Wanderwege Richtung Heinzenberg, Piz Beverin und Viamala entdecken. Der Hinterrhein hat die Region über Jahrtausende mitgeprägt und mitgestaltet. Die Viamala- und Rofflaschlucht sind Zeugen dieser eindrucklichen Wasserkraft.

Die bekannten Kurorte Davos, Lenzerheide, Flims/Laax und St. Moritz erreichen Patienten in kurzer Anreisezeit für erholsame Ausflüge an frischer Bergluft oder für sportliche Aktivitäten wie Skifahren, Skilanglaufen, Wandern oder Golfspielen.

WOHNEN

In den gehoben ausgestatteten Wohnbereichen, den freundlichen Therapieräumen, dem Sinnesgarten oder im Spa- & Wellnessbereich entspannen Patienten in einer erholsamen Atmosphäre und gelangen so zu neuem Wohlbefinden. Die Zimmer sind sehr komfortabel. Zwei Suiten bieten anspruchsvollen Patientinnen und Patienten viel Luxus. Die Küche ist übrigens ebenfalls ganz hervorragend!

PRIVATKLINIK MENTALVA

Klinik Beverin
La Nicca Strasse 17
7408 Cazis
Telefon +41 058 225 33 50
info@mentalva.ch
➔ www.klinik-mentalva.ch

MENTALVA
Privatklinik

GRAUBUENDENMUSIK.CH: HIER SPIELT DIE MUSIK

Graubünden Musik – ermöglicht durch das Jubiläumsprojekt #gkb2020 der Graubündner Kantonalbank – vernetzt, vermittelt und vermarktet Bündner Musik. Diese Form von überregionaler Musikförderung ist in der Schweiz einzigartig und findet Anklang.

Die Bündner Musikszene hat vieles zu bieten. Das hat sie in den vergangenen Jahren mehrfach bewiesen. Nicht nur wurden Swiss Music Awards nach Graubünden verliehen, auch an nationalen Festivals steigt die Präsenz von Bündner Musikerinnen und Musikern an. Einige Acts konnten sich bereits über die Grenzen hinaus einen Namen machen. Doch es gibt viele weitere Talente, denen es oftmals an der Zeit oder am Know-how fehlt, um auf dem dichten Markt langfristig auf sich aufmerksam zu machen. Denn längst geht es beim Musikerberuf nicht mehr nur ums Musizieren.

Bereiche wie Management, Booking, PR, Social Media, Videoproduktion oder Projektfinanzierung graben der eigentlichen Berufung je länger, je mehr die Zeit ab.

VIelfältiges Musik-Verzeichnis und Support
Graubünden Musik schafft Abhilfe. Der Verein, der von der Graubündner Kantonalbank anlässlich ihres 150-Jahr-Jubiläums ins Leben gerufen wurde, unterstützt Musikschafter bei Bookings, Urheberrechtsfragen sowie Medienarbeit, übernimmt Managementfunktionen und bie-

tet Workshops an. Herzstück ist die Plattform www.graubuendenmusik.ch.

Darauf führt der Verein ein Verzeichnis von Bündner Musikacts, Veranstaltungsorten und Fachleuten zum Beispiel aus Eventtechnik oder Musikproduktion. Interessierte können sich kostenlos registrieren und je nach Bedürfnis die Dienstleistungen des Vereins beanspruchen. Den Veranstaltern wiederum nimmt der Verein das Vertragsmanagement für die Bands ab. Der Organisator gibt das Budget an – Graubünden Musik organisiert die Acts. Dafür greift die Geschäftsstelle auf das Verzeichnis von graubuendenmusik.ch zurück und kann bei Bedarf auch Lokalitäten und Fachleute vermitteln.

VON METAL ÜBER JAZZ BIS ZUR BLASMUSIK

Aktuell zählt die Plattform über 100 Musikacts, rund 30 Fachpersonen und ein Dutzend Veranstaltungsorte. Die Anmeldungen, die nach wie vor möglich sind, kommen aus allen Sparten: Vom Singer/Songwriter über Pop/Rock und Metalbands bis zu Volksmusikgruppen, Opern-Einzelkünstlern und einer Guggenmusik. Im Verzeichnis zu finden sind bekannte Formationen wie MayDay, Hedgehog, Mattiu Defuns, die Kammerphilharmonie und das Quartett Robin Mark. Auch der bereits international er-



Im Einsatz für die Bündner Musik: Marielle Hunger, Phil Benesch, Sandro Dietrich und Stämpf vom Vorstand Graubünden Musik.

(Bild: zVg)



Auf graubuendenmusik.ch – ermöglicht durch #gkb2020 – sind bereits zahlreiche Bündner Musikschaffende vertreten. Etwa die Musikgesellschaft Union Chur...

(Bild: zVg)



... und die Band Luca Sisera ROOFER.

(Bild: Weina Zhang)

probte Luca Sisera, Jazzkomponist und Leader der Band Luca Sisera ROOFER, ist dabei.

«Eine Plattform wie graubuendenmusik.ch kann jüngeren, neuen Bands und Musikerinnen sowie Musikern eine grosse und komfortable Starthilfe sein. Aber auch Arrivierte können ihren Nutzen aus der Plattform ziehen und neue, noch unerkundete Wege entdecken oder interessante Kontakte knüpfen.»

Auch für die Musikgesellschaft Union Chur ist graubuendenmusik.ch eine gute Möglichkeit, überregional auf ihr blasmusikalisches Schaffen aufmerksam zu ma-

chen, wie Dirigent Jürg Gysin sagt. «Die Plattform hat die Chance, das musikalische Schaffen im Kanton zu präsentieren und einem grossen Personen- und Medienkreis zugänglich zu machen. Vielleicht entstehen sogar gemeinsame Projekte unter den vertretenen Genres. Wir sind stolz, auf dieser Plattform für Bündner Musik vertreten zu sein.»

GEBALLTES MUSIK-KNOW-HOW

Hinter dem Verein Graubünden Musik stecken versierte Musikschaffende, welche

das Know-how und Netzwerk mitbringen. Präsident des Vereins ist Sandro Dietrich, der seit 2008 als Produzent bei Klangstark in verschiedenen nationalen Produktionen (Gimma, Liricas Analas, Loco Escrito etc.) mitwirkte. Dietrich, selber Musiker, weiss: Graubünden Musik entspricht einem echten Bedürfnis. «Wir bieten Künstlerinnen und Künstlern die Vernetzung und können sie vermitteln. In der Schweiz gibt es diese Form von überregionaler Musikförderung nicht. Das ist einzigartig. Wir können hier Vorreiter sein», sagt er. Die weiteren Vorstandsmitglieder sind Marielle Hunger (skipp communications AG), Stämpf (Musiker, Klangstark) und Phil Benesch (Phil's Concert & Showtechnique). Unterstützt wird die Geschäftsstelle von Gian-Marco «Gimma» Schmid.

#GKB2020 SETZT NACHHALTIG ZEICHEN

Ermöglicht wurde der Aufbau der Geschäftsstelle und Plattform durch die Graubündner Kantonalbank und ihrem Jubiläumsprojekt #gkb2020. Die Bank feiert 2020 ihr 150-jähriges Bestehen und setzt mit der Ermöglichung von Graubünden Musik nachhaltig Zeichen in der Musikförderung. Ab 2021 steht der Verein finanziell auf eigenen Beinen. Finanzieren will er sich über Kommissionen. «Wir hoffen, dass wir gerade nach dieser schwierigen Zeit mit dem Coronavirus viele Erfolgsgeschichten mit Graubünden Musik schreiben dürfen», sagt Vereinspräsident Sandro Dietrich.

JETZT ENTDECKEN

➤ www.graubuendenmusik.ch

➤ www.gkb2020.ch





DIE «SIXTINA DER ALPEN» IN ZILLIS

Die Bilderdecke in der Kirche St. Martin in Zillis ist ein einmaliges Kunstwerk. Sie ist die älteste erhaltene figürlich bemalte Holzdecke Europas und ruft bei Betrachtern auch 900 Jahre nach ihrer Entstehung noch Staunen hervor.

Am südlichen Eingang zur Viamala-Schlucht liegt Zillis, eine kleine Gemeinde im Schams an der Nord-Süd-Transitrouten. Knapp 400 Einwohner zählen die beiden Fraktionen Zillis und Reischen zusammen. Die Burgruine La Tur und die wieder aufgebaute Burg Haselstein wachen über den beschaulichen Ort am Hinterrhein. Sie erinnern an die bewegte Geschichte im Schams im Mittelalter. Der Ursprung des Dorfes liegt aber weit länger zurück. Das beweisen Funde aus der spätrömischen Zeit und eine archäologisch nachgewiesene Kirchenanlage. Erstmals urkundlich erwähnt wurde sie anno 831. Um 1100 erfuhr sie eine vollständige Erneuerung. In diese Zeit fällt auch die Entstehung der bemalten Decke. Das Kunstwerk aus der romanischen Epoche ist weltweit das einzige seiner Art, das nahezu vollständig und ohne Übermalung erhalten geblieben ist.

153 BILDTAFELN WERDEN ZUR BILDBIBEL

Die Anordnung der Bildtafeln der Zilliser Kirchendecke folgt der Anlage einer mittelalterlichen Weltkarte. Wobei die heutige Reihenfolge der 153 Bilder der Gliederung des Kunsthistorikers Erwin Poeschel (1884–1965) entspricht und eine sorgfältige Rekonstruktion, nicht aber den Originalzustand darstellt. Am Rand der Decke, respektive am Rand der Welt, sind Meeresungeheuer und Fabelwesen abgebildet, vereinzelt auch Boote auf Wellen, die das Meer darstellen. Auf den vier Eckfeldern stehen Engel für die vier Winde und die Verkündung des Jüngsten Gerichts. Auf den Innenfeldern, sozusagen der Erde, wird das Leben Jesu erzählt, beginnend mit König David als Vorfahre von Jesus. Es folgen die Verkündigung an die Hirten, die Geburt, die Geschichte der Heiligen Drei Könige und der Kindermord in Bethlehem. Weitere Tafeln zeigen Versuchungen durch den Teufel, die Fusswaschung, das Abendmahl und schliesslich die Dornenkrönung. Die letzten neun Tafeln sind dem Heiligen Martin gewidmet, dem die Kirche geweiht ist.

← Die 153 Bildtafeln der Zilliser Kirchendecke spiegeln die Anlage einer mittelalterlichen Weltkarte.

(Foto: Stiftung Kirchendecke Zillis)



LOMBARDISCHE WERKSTATT

Erwiesen sei auch, dass die Tafeln aus Fichtenholz nicht von einem einzigen Maler, sondern von einer Werkstatt angefertigt wurden, besagt eine Broschüre des Kunsthistorikers Marc Antony Nay. Er hält weiter fest, dass mindestens drei Maler an der Arbeit gewesen seien, welche die Bilder gemalt hätten. Bei genauer Betrachtung fällt auf, dass die einen Malereien eine elegante, sichere Linienführung und Harmonie der Proportionen aufweisen und die anderen weniger ornamentale Formen zeigen. Die dritten Künstler dürften wohl die farbigen Flächen und die Ornamente angelegt haben. Die Werkstatt – so viel ist ebenfalls wissenschaftlich festgehalten – steht in einer lombardischen Maltradition. In Mailand, im Umkreis der oberitalienischen Seen und im Tessin finden sich Malereien, die der Zilliser Decke nahestehen.

GESTEN UND BLICKE VERBINDEN

Miteinander verbunden sind die quadratischen Tafeln zum einen durch eine Abfolge im Leben Christi. Zum anderen über die abgebildeten Figuren und deren Handlungen im Bild selbst. Zum Beispiel, wenn Judas Jesus das Brot überreicht. Es sind aber auch Gesten und Blicke, mit welchen die Personen miteinander kommunizieren. Sie richten sich häufig auf daneben liegende Tafeln und fassen so zusammengehörende Tafeln zu Gruppen zusammen. Häufige Geste ist der ausgestreckte Zeigefinger. Wird er als Redegestus interpretiert, füllt er die Tafeln mit Texten, die in der Bibel festgehalten sind.





AKTIVITÄTEN

Viamala-Schlucht: 359 Treppenstufen führen zum Schluchtzentrum. Jeden Donnerstag im Juli und August finden öffentliche Führungen statt. Für Gruppen individuell auf Anfrage möglich. Ein spezielles Erlebnis ist die «Viamala-Notte» mit szenischen Darstellungen jeweils am Donnerstagabend. Anmeldungen: Tel. 081 650 90 30 oder info@viamala.ch

Biker: Sie geniessen eine mittelschwere Bikeroute durch die Dörfer am Heinzenberg. Ausgangspunkt ist Thusis. Sie dauert ungefähr drei Stunden und führt durch die Dörfer Rothenbrunnen, Dalin, Sarn, Portein und Flerden zurück nach Thusis.

➔ www.viamala.graubuenden.ch

Wanderer: Eine reizvolle Wanderung führt von Splügen zu den Surretta-Seen. Die unbewirtete Seehütte liegt auf 2272 m ü. M. Hier steht ein Ruderboot zur Verfügung. Benützen darf man es auf eigene Gefahr. Dauer der Wanderung: 4 ½ Stunden.

➔ www.viamala.graubuenden.ch

Von Avers-Bergalga aus führt ein breiter Weg in das Bergalgatal. Auf dem Murmeltierlehrpfad warten unzählige neugierige Murmeltiere und elf Tafeln, auf denen man viel über das Leben der putzigen Tiere erfährt. Ein Ausflugstipp für die ganze Familie.

➔ www.viamala.graubuenden.ch

Baden: Nach einem erlebnisreichen Tag bietet das Mineralbad Andeer mit Innen- und Aussenbecken, Saunalandschaft, Massagen und Wellness Entspannung und süsses Nichtstun.

➔ www.minderalbad-andeer.ch

Weitere Infos und Tipps zu Schams, Rheinwald, Domleschg: ➔ www.viamala.graubuenden.ch

DAS KREUZ HÄLT ZUSAMMEN

Nebst der kunsthistorischen Aufarbeitung der Bildtafeln existieren natürlich Interpretationen, die das Weltbild ihrer Entstehungszeit spiegeln. In diesem Sinn zeigt die Bilderdecke die Erde als vom Urmeer umgebene Scheibe. Damals war die Angst vor den Mächten der Finsternis, vor Krankheit und Tod prägend. Das Meer – erkennbar an den Wellenlinien auf den Randtafeln – kann somit als Zone der Bedrohung gedeutet werden, die das sichere Land und den festen Glauben umgibt. Die Botschaft für den Menschen lautet also: Wenn er vom Heilsweg abkommt und über den Rand ins ungesicherte Meer abstürzt, ist er dem Bösen ausgeliefert. Das Kreuz, das sich über die ganze Bilderdecke zieht – sichtbar gemacht durch doppelte Ornamentleisten – verleiht jedoch der Welt Ordnung und Struktur und hält alles zusammen.

Fortsetzung auf Seite 32

Deckenbilder (von links nach rechts, Stiftung Kirchendecke Zillis)

- 1 Bildtafel 61 zu Weihnachten: liegende Maria mit Magd.
- 2 Randbildtafel 18: Nackter Mann auf Fisch.
- 3 Bildtafel 65: Zug der Hl. Drei Könige: junger König auf Pferd reitend.
- 4 Bildtafel 90: geflüchtete Frauen: Mütter mit Kindern, die eine stillt.
- 5 Bildtafel 101: Versuchungen durch den Teufel: 3. Versuchung (alle Schätze dieser Welt).
- 6 Bildtafel 107: Besessener v. Gerasa: Jesus treibt Dämonen aus.



2

ERHALT DER DECKE

«Die Deckenmalereien sind heute gefährdet durch das wechselnde Klima in der Kirche, unwissentlich verursacht durch die zahlreichen Besucher», erklärt Regula Götte, Präsidentin der Stiftung Kirchendecke Zillis. Deshalb würden laufend umfangreiche Installationen zu dessen Verbesserung vorgenommen. Auch werde die Kirche im Winter nicht geheizt und in der kalten Jahreszeit finde nur an Weihnachten ein Gottesdienst statt.

«Zudem wird die Kirchendecke alle drei Jahre gemäss dem bestehenden Projekt zur Beobachtung und Pflege durch ein Team aus Restauratoren, Naturwissenschaftlern und Fachleuten der Denkmalpflege intensiv auf Schäden untersucht», führt sie weiter aus. Dieses Jahr werde ein eigens dafür angelegtes Gerüst installiert, von welchem aus die Restauratoren die sogenannten Referenztafeln ansehen und Veränderungen minutiös dokumentieren würden. «Die Fachkräfte versuchen mit allen Mitteln, einen Zerfall zu vermindern oder mindestens in Grenzen zu halten, damit der Nachwelt das einmalige Werk möglichst auf dem derzeitigen Stand erhalten bleibt.»

Maya Höneisen

BUCHTIPP

Die Bilderdecke von Zillis, Grundlagen und Versuch einer Rekonstruktion. Marc Antony Nay. Verlag Desertina. 376 S., 64 Franken.

➔ www.zillis-st-martin.ch



3

1 Die Kirche St. Martin liegt unterhalb des historischen Dorfkerns von Zillis.

(Foto: Alice Das Neves/Mathias Kunfermann – demateo.com)

2 Die Kirchendecke wird regelmässig von Spezialisten auf Schäden untersucht.

3 Der Heilige St. Christophorus an der Westfassade sollte Pilger und andere Reisende vor jähem Tod schützen.

HOTEL LE PRESE: EIN HAUS FÜR ALLE

Das in einem weitläufigen Park gelegene wunderschöne Hotel Le Prese in der Val Poschiavo hat seine Türen für die Sommer-/Herbstsaison weit geöffnet. Neu sind auf dem Hotelareal fünf moderne Bungalows aus Holz entstanden. Ein Besuch im Restaurant begeistert ebenso.

Stilvoll ist es, vollgepackt mit Geschichte und Geschichten, ein ideales Haus für Menschen, welche sich vom Alltagsstress erholen und doch aktiv unterwegs sein möchten. Das Hotel Le Prese, direkt am schönen Lago di Poschiavo gelegen, ist sowohl bei den Gästen aus aller Welt als auch bei den PoschiavinerInnen selbst beliebt. Es hat für alle viel zu bieten.

«Es ist ein Hotel für alle», fasst Gastgeber Walter Nadaia zusammen. Walter Nadaia führt zusammen mit seiner Frau Cinzia das Haus seit diesem Frühling. «Uns ist es das Wichtigste, dass sich unsere Gäste bei uns rundum wohlfühlen.»

BUNGALOWS ERGÄNZEN HOTEL

Die Gäste, viele Paare und Familien, schätzen die traumhaft schöne Lage am See. Mit den neu gebauten modernen Bungalows «Sara Lago» wurde das Angebot komplettiert. «Denn so verfügen wir über ein in sich stimmiges Generationenhaus. Die Eltern mit ihren Kindern finden entweder im Hotel oder in den für zwei bis vier Personen konzipierten Bungalows viel Platz.» Und längst nicht nur Grosseltern schätzen das stilvolle Hotel, das erstmals im Sommer 1857 Gäste beherbergte. Die stylischen Bungalows – buchbar auch mit Hotelservice – werden ebenso von Paaren als komfortables Hideaway geschätzt. «Ob Hotel oder Bunga-



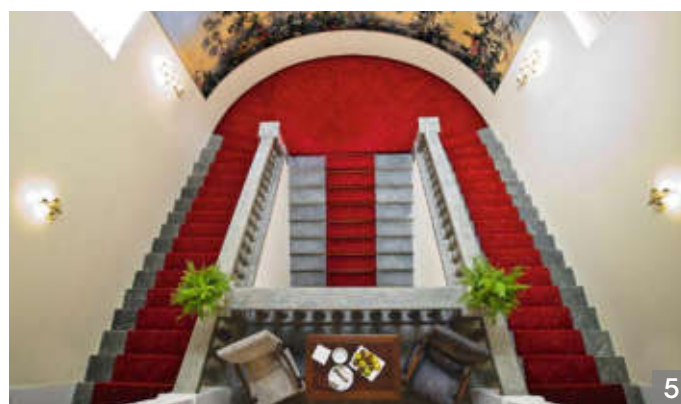
low: Jetzt können die Gäste wählen, was ihnen besser zusagt.» Von allen sechs Bungalows aus haben die Gäste freie Sicht auf den nahen See. Es gibt Feuerstellen vor den Bungalows und auch für Windschutz ist gesorgt.

Einheimische und langjährige Gäste wissen, dass dieses wunderschöne Viersternehotel dank Irma Sarasin, schon früh selbst ein begeisterter Gast des Hauses, weiterbetrieben werden konnte. Mit entsprechend viel Herzblut und Engagement ermöglichte sie die Wiedereröffnung im Jahr 2013. Im ganzen Tal findet sich kein anderes Hotel, das so viel Ambiente bietet, das so einzigartig inmitten eines grosszügigen, gepflegten Parks mit altem Baumbestand liegt, über einen direkten Seeanstoss und über eigene Ruderboote verfügt. Eine kleine Wellnessoase lädt ebenfalls dazu ein, neue Energien zu tanken.

Dieses stimmungsvolle Hideaway begeistert jene Gäste, die zum ersten Mal kommen und jene, die diesen Ort immer wieder aufs Neue aufsuchen.

ATTRAKTIVE ANGEBOTE

Das neue Direktorenpaar hat nun Angebote geschnürt, die viel versprechen: Angeboten werden Weindegustationen im Tal und im nahen Veltlin, ebenso Apéros auf dem Passagierschiff Sassalbo, das seit Sommer 2016 für Rundfahrten eingesetzt wird. Es gibt Yogakurse, Mountainbikes und E-Bikes. Wer seinen eigenen Saibling oder seine eigene Forelle aus dem Lago di Poschiavo ziehen möchte, kann in Fischerkursen lernen, wie man dies am besten und tierschonendsten bewerkstelligt. Die Val Poschiavo ist darüber hinaus eine Region, die ideal ist für Wande-



- 1 Das Viersternehotel Le Prese liegt inmitten eines grosszügigen Parks.
- 2 Von der Terrasse aus blickt der Gast direkt auf den Lago di Poschiavo.
- 3 Die neuen, modernen, hochwertigen Bungalows Sara Lago direkt am See gelegen.
- 4 Hotel Le Prese: Ein wunderbares Hideaway, ein fantastischer Relaxort mit viel Stil.
- 5 Der schöne Treppenaufgang zwischen Lobby und Hotelzimmer.

Fotos: (Bungalows): Andrea Basci; (Hotel): Lisa Pedrini.

rungen und kleinere und grössere Besichtigungstouren.

Gefeiert wurde im Hotel Le Prese schon manches Fest. Dafür gibt es wohl auch kaum einen schöneren Ort. Gebucht wird für Geburtstage, Familienfeste und für Hochzeiten. Den richtigen Rahmen bietet das Haus zudem für Firmenanlässe. «Wir richten für kleinere Gruppen auch Picknicks im Park aus», verspricht Walter Nadaia.

Die Küche des Ristorante «la Perla» ist mittags und abends immer geöffnet. Es gibt: Kleine Leckereien, traditionelle Gerichte aus dem Tal und köstliche mediterrane und internationale Gerichte vom Club-Sandwich bis zum Filetto Rossini. Dafür sorgt der italienische Küchenchef zusammen mit seinem Team. «Wir haben uns auf eine natürliche, frische und kreative Küche spezialisiert. In der Küche verarbeiten wir mehrheitlich Bio-Produkte aus der Region. Wir kaufen fast alles bei einheimischen Produzenten ein. An warmen Sommerabenden bieten wir zusätzlich viele Grillgerichte auf unserer grosszügigen Terrasse an», versichert Walter Nadaia. Dass der Gast im Hotel Le Prese, im Restaurant «la Perla» und auf der Terrasse viel Platz hat, wird natürlich speziell in Corona-Zeiten geschätzt.

An Sommerabenden, wenn sich sanft die Nacht über See, Park und Hotel senkt, dann legt sich auch ein

HOTEL LE PRESE MIT BUNGALOWS SARA LAGO

Das Hotel Le Prese in Le Prese verfügt über 28 Gästezimmer (EZ, 20 DZ) – mehrheitlich mit Seesicht –, die teilweise renoviert sind. Während der Wintersaison werden weitere Zimmer verschönert. Neu hinzugekommen sind fünf Bungalows «Sara Lago» an schönster Lage am See. Speziell: Ein grosszügiger Park mit altem Baumbestand sowie Wellness mit Sauna, türkischem Bad, Ayurveda- und Relaxmassagen. Kleine, technisch gut ausgestattete Sitzungsräume; hochstehende Gastronomie.

➔ www.hotel-le-prese.swiss; info@hotel-le-prese.swiss



ganz besonderer Zauber über diesen einzigartigen Ort.

Karin Huber

DAS PROJEKT «100% VALPOSCHIAVO»

Heute möchte wohl jeder gerne wissen, woher sein Essen stammt, das auf dem Teller präsentiert wird. Mit ihrem Projekt «100% Valposchiavo» möchte das ganze Tal den lokalen Produkten einen besonderen Platz im Angebot einräumen.

Damit diese erstklassigen Produkte ihren Weg vom



Produzenten zum Gast finden, haben sich die Bauernverbände von Brusio und Poschiavo, der Gewerbeverband Valposchiavo und die lokale Tourismusorganisation zusammengetan und gemeinsam das Projekt «100% Valposchiavo» lanciert, um den Gästen das nicht austauschbare kulinarische Erlebnis zu bieten, Gutes genau dort zu geniessen, wo es herkommt.

Gastbetriebe im Tal haben sich zusammengeschlossen und gemeinsam die «Charta 100% Valposchiavo» unterzeichnet. Damit verpflichten sie sich, den lokalen Spezialitäten auf ihren Speisekarten einen ganz besonderen Platz einzuräumen. Zudem locken viele innovative Unternehmen und Leistungsträger mit speziellen, nachhaltigen Erlebnissen.

Das Projekt wurde 2016 mit dem CIPRA-Preis für nachhaltigen Tourismus und dem MILESTONE 2016 in der Kategorie «Nachhaltigkeit» ausgezeichnet. 2017 gewann es den SVSM-Award in der Kategorie «Lokale Projekte» und im Jahr 2019 den «H2020 Liaison European Agricultural Innovation Award».

➔ www.valposchiavo.ch

DIE «VERRÜCKTEN» BERGKARTOFFELN VON LAS SORTS

Patatis, Truffels, Patate, Erdknollen, Häröpfel – egal, wie man sie nennt, die Bergkartoffeln vom Biohof las Sorts sind preisgekrönt und insbesondere sehr aromatisch. Marcel Heinrich und seine Frau Sabina kultivieren in Filisur rund 40 alte Sorten Bergkartoffeln auf 1000 m ü. M. für Sterne- und Hobbyköche. Rund um die Bergkartoffeln sind Innovationen wie die Kartoffelakademie, das Kartoffeltaxi, die Spensa zur Kartoffellagerung und der Kartoffelmarkt in Rapperswil entstanden. Im eigenen «Hoflada» gibt es tolle Spezialitäten wie Bergheusalsiz, Bergheubröckli, Alpkäse, Gran-Alpin-Produkte und vieles mehr.

➔ www.lasorts.ch



(Foto: Natur-Welten, Sandra Grünig-Karp)

ÄLPLIBAHN: SCHON IMMER EXKLUSIV

Die Älplibahn Malans war 1945 die erste Luftseilbahn Graubündens, die fürs pure Vergnügen fahren durfte. Und auch heute schweben maximal acht Glückliche gleichzeitig aufs Älpli (1802 m ü.M.). Ein Aussichtsgipfel wie Vilan oder Falknis, eine Genusswanderung über blumenreiche Alpen, ein gemütlicher Spaziergang oder direkt auf die Beizlterrasse? Ein dehnbare Weilchen genießt man hier regionale Köstlichkeiten, feinen Herrschäftler Wein und wunderbare Weitsicht. Das Leben ist schön!

➔ www.aelplibahn.ch,
immer reservieren: Tel. 081 322 47 64

PANORAMARESTAURANT MUOTTAS MURAGL

Im Panoramarestaurant Muottas Muragl und im Restaurant Scatla auf dem wohl schönsten Aussichtspunkt des Engadins erleben Sie magische Momente. Auf 2456 m ü. M. zelebrieren Sie den Genuss aller Sinne sowie das aktive und bewusste Nichtstun. Kommen Sie zur Ruhe, während Sie auf der Panoramaterrasse mit einem Cocktail anstossen, den Blick über das Oberengadiner Seenplateau schweifen lassen und das unvergleichliche Licht genießen. Nach einem stimmungsvollen Sonnenuntergang lassen Sie sich beim bezaubernden Dinner im Panoramarestaurant kulinarisch verwöhnen.

➔ muottasmuragl.ch



STREAMING AUF DEN HOTEL-TV

Die neuen MediaSuite-Hotelfernseher von Philips ermöglichen mit Chromecast direktes Streaming ab mobilen Geräten: das Smartphone wird zur Fernbedienung, der Hotel-TV zur Grossleinwand. Netflix, Youtube, hybrides Fernsehen ab Mediatheken, Replay, Apps... Der Gast kann nun sehen, was er wünscht und wann. Hotelmedia GmbH plant und realisiert innovative und massgeschneiderte Hotel-TV-Lösungen sowie Möblierungen und Objekteinrichtungen fürs Hotelzimmer und den öffentlichen Bereich. ➔ hotelmedia.ch, Tel. 081 834 62 42

LIFESTYLE

CASA TOMÉ, POSCHIAVO: GESCHICHTE WIRD LEBENDIG

Die Casa Tomé ist einer der historischen Höhepunkte in der Valposchiavo: Eines der ältesten steinernen Bauernhäuser im ganzen Alpenraum! Und im Innern sieht es aus, als wären die letzten Bewohnerinnen eben erst ausgezogen. Hier wird ländliche Kultur vergangener Tage lebendig. Zusammen mit dem Palazzo De Bassus-Mengotti und einem neuen Kulturspeicher bildet die Casa Tomé das Museo poschiavino (neu ab 2020: Sonderausstellung zu den Hexenprozessen im 17. Jahrhundert).

➔ www.museoposchiavino.ch



EINE ZEITREISE IM RÄTISCHEN MUSEUM

Das historische Museum des Kantons Graubünden zeigt archäologische, kulturgeschichtliche und volkskundliche Objekte von der Ur- und Frühgeschichte bis in die Gegenwart hinein. Sie sind ab diesem Sommer auch mit einer digitalen Führung erlebbar: Der neue Mediaguide lässt die Gäste eintauchen in vergangene Zeiten mit spannenden Geschichten und vielen zusätzlichen Bildern, Filmen und Hörtexten. Die jüngsten Museumsgäste dürfen sich derweil mit einem Schlüsselbund auf die Suche nach geheimen Museumskästchen machen.

➔ www.raetischesmuseum.gr.ch



«ERICA PEDRETTI. FREMD GENUG» IM BÜNDNER KUNSTMUSEUM

Erica Pedretti ist eine Ausnahmerecheinung in der Schweizer Kunst und Literatur. Sie hat als bildende Künstlerin ein faszinierendes Werk geschaffen, das heute neu entdeckt werden kann. Die «Frankfurter Allgemeine Zeitung» spricht von einer «glanzvoll eröffneten Ausstellung. Sie beschert uns eine Entdeckung». Verlängert bis 26. Juli!

➔ www.buendner-kunstmuseum.ch



EXPOSITION «ALOIS CARIGIET 2020»

Im Museum Cuort Ligia Grischa in Trun, dem Heimatdorf des international bekannten Künstlers Alois Carigiet («Schellen-Ursli»), ist ab Mitte Mai bis Ende Oktober 2020 eine einzigartige, umfassende und zeitgemässe Ausstellung des einheimischen Künstlers und Grafikers zu sehen. Die Exposition zeigt viele neue, persönliche Seiten des Künstlers und Menschen Alois Carigiet auf.

Weitere Informationen zur Ausstellung und zu den Öffnungszeiten finden Sie unter:

➔ www.museum-trun.ch



GINESTA IMMOBILIEN: SPEZIALIST FÜR FERIENDOMIZILE

Ferienhäuser und Ferienwohnungen in Graubünden erfreuen sich weiterhin grosser Beliebtheit. Ginesta Immobilien hat breites Know-how im Zweitwohnungsmarkt und ist erfolgreich in der Region tätig, seit mehreren Jahren vor Ort mit Filialen in Chur und St.Moritz.

FAMILIENUNTERNEHMEN IN DRITTER GENERATION

Den Bündner Immobilienmarkt kennt Sascha Ginesta aus dem Effeff. Der Immobilienspezialist mit eidg. Fachausweis ist in Lenzerheide aufgewachsen; nach Lehr- und Wanderjahren kehrte er in das sonnige Hochtal zurück. 2009 stieg er in das renommierte Familienunternehmen ein, zuerst am Hauptsitz in Küsnacht, später in der Filiale in Horgen. Seit 2012 amtiert er als Geschäftsführer der Ableger in Graubünden. Gegründet wurde das Unternehmen von Achilles Ginesta 1944 in Küsnacht. Danach führte sein Sohn André das Geschäft jahrelang erfolgreich und etablierte die Firma als führende Adresse für hochwertige Immobilien im Raum Zürich. Mit der Stabübergabe an die dritte Generation unter der Leitung von Claude Ginesta, Cousin von Sascha, setzte eine Expansionsphase ein mit Büros am linken Zürichsee sowie in Chur und St. Moritz.

WEITERE EXPANSION IN GRAUBÜNDEN GEPLANT

Bereits vor der Eröffnung eigener Filialen in Graubünden war der Zweitwohnungsmarkt im Engadin und in Flims-Laax sowie auf der Lenzerheide ein wichtiges Standbein mit vielfältigen Aktivitäten des Unternehmens. Diese haben sich in den letzten Jahren schrittweise intensiviert, und heute zählt Ginesta Immobilien zu den wenigen überregional tätigen Maklern im gehobenen Segment. Ist weiteres Wachstum geplant? «Ja, wir richten unser Augenmerk neben den bekannten Feriendestinationen nun vermehrt auch auf Chur und dessen Umgebung sowie die Bündner Herrschaft», bestätigt Sascha Ginesta.

← Das bald 500-jährige Valserhaus besticht durch seine einmalige Erscheinung mit dem Jugendstilturm und der extravaganten Handschrift Olgiati's.



BREITES ÜBERREGIONALES NETZWERK

Das grosse Netzwerk von Ginesta Immobilien ist nicht lokal beschränkt, sondern breit gefächert. Die damit verbundene nationale und internationale Vermarktungskompetenz ist ein grosser Vorteil für den Käufer und den Verkäufer. Das Angebot unterscheidet sich im Vergleich zu vielen Mitbewerbern aber nicht nur im Hinblick auf den Zugang zu potenziellen Besitzern oder Verkäufern, sondern auch in der Tiefe der Dienstleistungen. Diese reichen von Marktanalysen über die Ausarbeitung von Vermarktungsstrategien und Marketingkonzepten, der Verkaufsoptimierung bei Neu- und Umbauprojekten bis zu Objektbesichtigungen und der gezielten Käufer- und Verkäuferberatung. «Dazu bringt unser Team viel Erfahrung mit in der Schätzung von Liegenschaften aller Art im ganzen Kanton Graubünden. Das ist ein Feld, das viel Spezialwissen und Erfahrung erfordert», bestätigt Sascha Ginesta.

GESCHÄTZTE IMMOBILIEN-BOUTIQUE

Nach 75 Jahren erfolgreicher Marktpräsenz geniesst Ginesta Immobilien einen hervorragenden Ruf bei Kunden und Geschäftspartnern von Zürich bis ins Engadin. Sascha Ginesta erklärt die Firmenphilosophie: «Seit Anbeginn liessen wir uns von hohen unternehmerischen Werten leiten, die sich einerseits auf die engagierte persönliche Betreuung unserer Kundinnen und Kunden bezieht und gleichzeitig die Werterhaltung und -optimierung der betreuten Liegenschaften im Fokus hat.» Auf die Frage, ob sich das messen lasse, meint er mit einem Lächeln: «Ja. Das uns entgegengebrachte Vertrauen äussert sich in einer regen Empfehlungstätigkeit unserer Kundinnen und Kunden. Ein schöneres Kompliment gibt es nicht für ein Unternehmen.»

VIELFÄLTIGES PORTFOLIO

Tätig ist Ginesta Immobilien Graubünden vor allem im gehobenen Segment des Zweitwohnungsmarktes. «Man kennt uns für die Vermittlung von aussergewöhnlichen Liegenschaften. Dazu gehören ebenso Villen wie Zweitwohnungen oder spezielle Maiensässe an guter Lage.» Gleichwohl bietet die Gruppe nicht nur Zugang zu luxuriösen Objekten, sondern auch zu attraktiven Feriendomizilen im mittleren Preissegment. Vernetztes Agieren ist ein Teil des Erfolgskonzepts.

«Unsere Mitarbeitenden in den Geschäftsstellen in St. Moritz und Chur kennen das Umfeld sehr gut. Und sie profitieren, genauso wie unsere Kunden, von den internationalen Kontakten der ganzen Gruppe», hebt Sascha Ginesta hervor.

Stark nachgefragt werden Liegenschaften an guter Lage. «Gewünscht werden viel Sonne, Ruhe, eine tolle Aussicht und eine gute Erreichbarkeit. Stimmen diese Hauptkriterien, sind Interessenten oftmals bereit, zusätzliche Umbauinvestitionen zu tätigen und die neue Zweitwohnung zu individualisieren», erklärt Sascha Ginesta. «Denn die Ansprüche sind sehr verschieden. Die Beratung durch einen Fachmann wie uns wird dabei geschätzt.» Im Trend liegt aktuell ein rustikal-alpiner, modern interpretierter Ausbau. «Wir wollen nicht einfach ein Objekt schnell verkaufen. Wichtiger ist uns, das richtige Objekt zum richtigen Käufer zu bringen. Nur dann ist er am Ende auch glücklich.»

INFOS

Ginesta
Immobilien

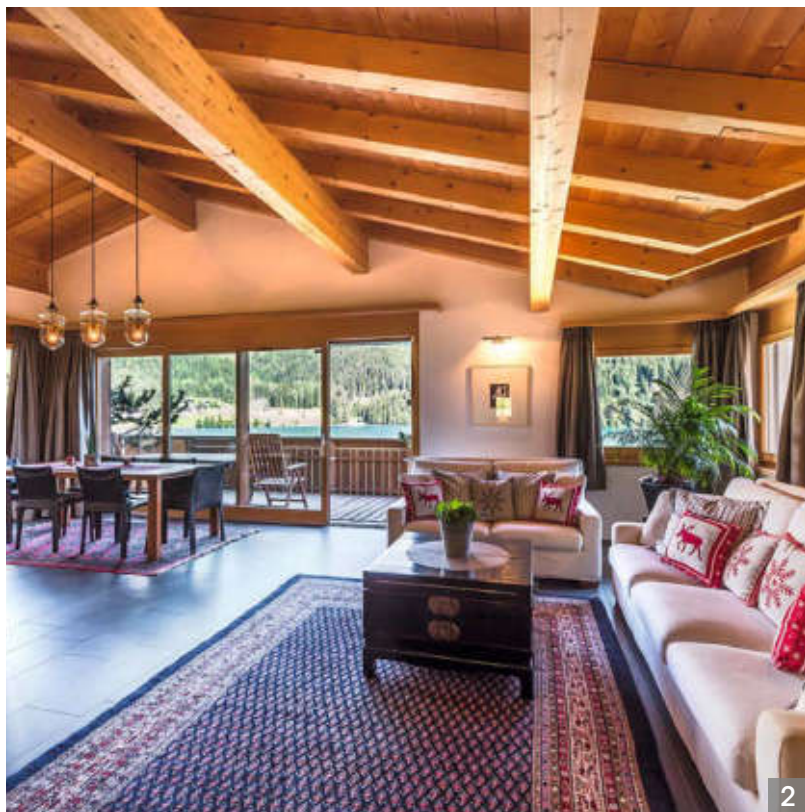
Ginesta Immobilien Graubünden AG
Aquasanastrasse 8, 7000 Chur,
081 254 37 70

Ginesta Immobilien Graubünden AG
Via Serlas 23, 7500 St. Moritz GR
081 836 73 30

graubuenden@ginesta.ch
www.ginesta.ch



Alles Wichtige zum Thema Immobilienmarkt in den Ginesta Marktberichten. Ganz bequem zum Download unter www.ginesta.ch oder per QR-Code.





MARKTUMFELD BLEIBT ATTRAKTIV, DIE PREISE HOCH

Der Zweitwohnungsmarkt ist weiterhin robust, die Preisentwicklung in den letzten Jahren zeigt bei regionalen Unterschieden insgesamt nach oben. Die beiden sehr guten Sommer- und Wintersaisons der letzten beiden Jahre hatten einen spürbar positiven Effekt auf die Nachfrage. Das tendenziell abnehmende Interesse von ausländischen Käufern führte zu einer Marktverschiebung, weil die Inlandnachfrage gleichzeitig deutlich zunahm. Im Urteil von Sascha Ginesta ist «der Zweitwohnungsmarkt konstant. Er bleibt weiterhin auf gutem Niveau. Möglicherweise ist eine kleine Abflachung aufgrund der Coronakrise zu erwarten».

Gerade in diesem Umfeld sei ein erfahrener Partner Gold wert, meint er abschliessend: «Ginesta Immobilien gibt dem anspruchsvollen Markt in den Bergen mit seiner nationalen und internationalen Vermarktungskompetenz neue Impulse. Wir bürgen für Seriosität und professionelle Dienstleistungen. Das zahlt sich aus.»

Karin Huber

- 1 Das Ginesta-Team Graubünden: Franco Giovanoli, Morena Vassella, Sascha Ginesta, Natasa Subaric (v.l.)
- 2 Moderne und helle Dachwohnung mit Panorama-Seeblick in Davos.
- 3 Sommer wie Winter attraktiv: Ferienhaus in der Lenzerheide.
- 4 Luxuschalet in Crapera.
- 5 Einfamilienhaus in Curaglia, 1912 erbaut und 2006 einzigartig saniert.
- 6 Sascha Ginesta, Eidg. dipl. Betriebswirtschafter und Immobilienbewerter mit eidg. FA.

TOP-IMMOBILIEN



TOP IMMOBILIEN: VON POLL REAL ESTATE CHUR

VON POLL REAL ESTATE Chur gehört zu den grössten Maklerhäusern Europas. Unsere Auftraggeber sind Eigentümer wertbeständiger Immobilien in begehrten Wohn- und Geschäftslagen. Jeden Tag überzeugen wir unsere Kunden mit ausgezeichneter Beratung und effektiven Vermarktungskonzepten. Darüber hinaus sind unsere Immobilienmakler in Graubünden ausgezeichnet vernetzt.

VON POLL REAL ESTATE, Scholz Immobilien Consulting, 7000 Chur, Bankstrasse 7, +41 81 911 10 00, www.von-poll.cb/chur



NOBILIS ESTATE AG:

«DAL PLASCHAIR», HYDEAWAY IN KLOSTERS

Im Portefeuille von Nobilis Estate AG finden Sie dieses wunderschöne von einem Garten umgebene Walserhaus «Dal Plaschair», gelegen im Dorfkern von Serneus, Klosters. mit Garten und Blick in die Berge. Das familientaugliche «Dal Plaschair» ist liebevoll, mit viel Verstand und Geschmack in Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege saniert worden. Der Traum eines Walserhauses, welches jeglichen Luxus von heute bietet – ein Haus zur Freude, dal Plaschair! www.nobilis-estate.com, +41 41 709 00 14; desk@nobilis-estate.com



LEIDENSCHAFTLICH IMMOBILIENVERKÄUFER SEIT 1985

Wir vermitteln Immobilien aller Art, die zum Verkauf stehen. In Chur und in ganz Graubünden. Für Private, juristische Personen und Behörden. Dies zu besten Konditionen, alles inklusive und nur bei Erfolg. Wir übernehmen alle Arbeiten im Zusammenhang mit dem Verkauf. Grundbuchamt, Notar, Bank, Verwaltung, Steueramt, Inspektorat... Wir sind die Ansprechperson für alle Beteiligten. Kein Aufwand für Sie, dafür alle Infos im Detail. Für den gemeinsamen Erfolg. Rufen Sie einfach an.

081 284 00 24, DE GANI IMMOBILIEN, Reichsgasse 44, Chur, www.degani.ch



GINESTA IMMOBILIEN:

SPEZIALIST FÜR IMMOBILIEN IN GRAUBÜNDEN

Ginesta Immobilien AG bietet breites Know-how im Zweitwohnungsmarkt und ist seit Jahrzehnten erfolgreich in Graubünden tätig. Ihre Expertise reicht über Immobilienbewertungen hin zu gezielten Vermarktungsstrategien. Sie vermittelt nicht nur Ferienhäuser, Villen und Zweitwohnungen an Kunden im In- und Ausland sondern verfügt auch über Trouvailles im Bündner Rheintal. Wer seine Immobilie von Experten erfolgreich verkaufen lassen möchte, ist hier gut beraten. +41 81 254 37 70, www.ginesta.ch



ALPINE RESIDENZ CRESTA – OBER SAXEN

An sehr ruhiger und wunderschöner Aussichtslage auf der Panoramaterasse Obersaxen plant die **alldmathis** – als Architektin und Totalunternehmerin – ein kleineres, stillvolles Resort mit 9 Häuser für Sommer und Winter Urlaub in den Bergen. Die Anlage verfügt über total 41 Apartments, ein Restaurant und ein Wellnessbereich. Ein ideales Projekt für einen Investor.

alldmathis – Auf solidem Grund gebaut – Ihr Partner für Immobilienprojekte
Alloed Immobilien AG + Mathis Baumanagement AG, Chur, www.alldmathis.ch



IMMOBILIEN ZU VERKAUFEN?

HIER IST PLATZ FÜR IHRE INSERTION

Sind Sie Immobilienmakler, verkaufen Sie professionell Immobilien – Häuser, Villen, Chalets, Eigentumswohnungen oder Zweitwohnungen? Dann nutzen Sie doch die Chance, hier noch ein letztes Plätzchen für die nächsten fünf Ausgaben zu ergattern. Dazu gibt es für Sie noch eine grosse Reportage. (Das Foto zeigt das Hotel Palazzo Salis, das nicht zum Verkauf steht.) Kontaktieren Sie uns: info@kh-media.ch

SPA & WELLNESS

★
★
★
★
LENZERHORN

★ ★ ★ ★
LENZERHORN

LENZERHORN
HOTEL
SPA & WELLNESS
GARDINO
KUCHENKÄSTLE



EIN HARMONISCHES GESAMTKONZEPT ZWISCHEN KULINARIK UND WELLNESS

HINTER DEN KULISSEN

Im Viersternehotel «Lenzerhorn», Lenzerheide, ist man ganz Ohr, wenn es um die Wünsche der Gäste geht. So entstehen viele unvergessliche Verwönmomente.

«**U**nseren Mitarbeitenden sind für uns sehr wichtig, und wir leben den Teamgedanken mit Überzeugung. Arbeiten die Mitarbeitenden professionell und gut zusammen, sind sie begeistert und glücklich bei uns, so ist dies der Garant dafür, dass wir auch unsere Gäste rundum glücklich machen können. Denn im «Lenzerhorn» haben wir alle dasselbe Ziel – wir leben und zelebrieren die hohe Kunst der Gastfreundschaft.»

Elias Leu, Gastgeber und Direktor, ist im Element, wenn er seine Philosophie erläutert. Denn jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter ist vor allem eines: Gastgeberin und Gastgeber. Dies erklärt auch, weshalb er seine Mitarbeitenden sorgfältig auswählt. «Sind sie herzlich und machen ihren Job mit Leidenschaft, entsteht in unserem Haus ein harmonisches Gesamtkonzept. Wir arbeiten nach dem Motto «Reden ist Silber, tun ist Gold».

Zu diesem Gesamtkonzept gehören: Ein herzlicher Gästeempfang an der Rezeption, eine hervorragende Küche, stimmige Restaurantkonzepte, moderne, stilvolle Alpenchic-Zimmer und luxuriöse Appartements sowie ein hochstehendes Spa & Wellness. Nachhaltigkeit nimmt bei allem Tun breiten Raum ein.

NOCH MEHR GÄSTEKOMFORT

Die Zwischensaison im Frühling, welche wohl auch als Corona-Zeit in die Geschichte der Hotellerie eingehen dürfte, nutzte Elias Leu, um weitere Umbau- und Renovationsarbeiten voranzutreiben. Es ist sein Anspruch, immer besser zu werden. Neue E-Auto-Ladestationen beispielsweise sind für ihn ein weiterer Schritt im Eingehen auf neue Bedürfnisse. «Die Kundenbedürfnisse ändern ständig. Es ist nicht ganz einfach, hier immer die richtige Antwort zu finden. Darum werden interne und externe Abläufe so angepasst, dass sie den Komfort der Gäste erhöhen.»

← Hotel Lenzerhorn, Lenzerheide:
Ein herzliches Welcome.



Manchmal sind es kleine Dinge, wie der neue sicherere Bodenbelag in der Wellnesszone oder der modernisierte Bike- und Skikeller, wo nun jeder Gast einen eigenen Wärmeschrank erhält. Ab diesem Sommer finden die Gäste auch genügend E-Bike-Ladestationen und dazu neue Veloständer. So positioniert sich das «Lenzerhorn» noch stärker als Sport- und Bikehotel mit Wellnessangebot, das ebenfalls ausgebaut und angepasst wurde.

SPA UND WELLNESS

Mit den neuen Ayurveda-Behandlungen jedenfalls hat man bei den Gästen voll ins Schwarze getroffen. «Unsere Gäste lieben die Ayurveda-Anwendungen. Heute fügt sich unser ganzes Angebot in ein harmonisches Gesamtkonzept ein, das heisst, die Kulinarik passt auch zu den Spa-Treatments und das Ambiente unserer Outdoor- und Indoor-Räume zwischen Lounge, Terrasse, Restaurants und Bar sind gut aufeinander abgestimmt.»

Im 36 Grad warmen Solebad unter freiem Himmel lässt man die Seele baumeln. Der Umwelt zuliebe wird das Bad ab dem Bergsommer über die Abwärme der Kühlgeräte geheizt. Im Dampfbad und in der Sauna reinigt man Körper, Seele und Geist. Bei sanfter Musik und angenehmem Licht im Tepidarium entspannt man. Und im Hallenbad mit Lichttherapie tankt man neue Energien.

DIE NEUEN APPARTEMENTS UND ZIMMER

Im Dachgeschoss des Hotels Lenzerhorn sind zwei luxuriöse Appartements entstanden, die einen herrlichen Ausblick auf die Lenzerheidner Bergwelt gewähren. Das beeindruckende Penthouse bietet sechs Personen bequem Platz. «Es ist damit ideal für Familien mit Kindern», sagt Elias Leu. «Doch auch für eine gemütliche Männer-Skiwoche oder ein Freundinnen-Weekend sind die Appartements beliebt. Die benachbarte Maisonette erstreckt sich über zwei Etagen und hat Platz für vier Personen. Auf diesem Stockwerk geniessen Gäste grösste Privatsphäre, kommen jedoch auch – trotz voll ausgestatteter Einbauküche – in den Genuss des 4-Sterne-Hotelkomforts.»

Das rustikal-moderne Ambiente beider Appartements wird durch das warme Eichenparkett in allen Räumen unterstrichen. Hochwertige Sessel und Möbel, ein Smart-TV und ein Cheminée laden zum Verweilen ein. Die Schlafzimmer, Wohnräume und Dachterrasse mit Sonnenliegen sind ebenso chic wie gemütlich. Ganz neu präsentieren sich nach dem Umbau nun auch die Superior-Doppelzimmer – Wohlfühloasen für Paare und Familien.

DIE LOUNGE BAR

Auf der grossen Sonnenterrasse ist im Laufe der Jahre eine moderne, gemütliche Lounge Bar entstanden. Neu dazugekommen sind Hochbeete, die das Küchenteam mit vielen Kräutern bepflanzt, um sie für die Küchenkreationen zu verwenden. Eines der Hochbeete wurde mit Krautstielen und Mangoldblätter bepflanzt. Es gibt viele Gäste, die nicht wissen, dass diese Blätter die wichtigste Zutat für das beliebte Bündner Gericht Capuns sind. Hausgemacht und regional erhält im «Lenzerhorn» zukünftig einen noch höheren Stellenwert. «Wir möchten dies intensivieren und noch mehr Fisch, Fleisch und Gemüse aus Graubünden anbieten und damit neue Akzente setzen.»

DIE ERLEBNIS-RESTAURANTS

Drei Restaurants – das Giardino für «Fine Dining» im Winter, das gemütliche Kuchikästli mit internationalen, modern interpretierten Speisen und das urliche Heid-Stübli für Fondue, Raclette, Bündner Spezialitäten, Rösti, Fleisch auf dem heissen Stein und Holzofen-Pizza – sind für Hotel- und für auswärtige Gäste

HOTELLERIESUISSE GRAUBÜNDEN



Hotelleriesuisse Graubünden HSGR
(www.hsgr.ch) ist die Unter-
nehmerorganisation der Hotellerie im Kanton Graubünden.

Die 400 besten und durch die Sterneklassifikation ausgezeichneten Hotels in Graubünden mit 90 Prozent der Übernachtungen und rund 85 Prozent des Zimmerangebots zählen zu deren Mitgliedern. Die zentrale Aufgabe ist die Förderung optimaler Rahmenbedingungen für die Hotellerie und den Tourismus, indem frühzeitig auf den politischen Entscheidungsfindungsprozess Einfluss genommen wird. Eine weitere sehr wichtige Aufgabe des Vereins ist die Förderung der Aus- und Weiterbildung für die gastgewerblichen Berufe. HSGR unterhält zudem ein Netzwerk mit Partnern der Branche mit dem Ziel, gegenseitig Synergien zu fördern. Der Verein betreibt im Haus der Wirtschaft in Chur eine Geschäftsstelle, die unter anderem die Vereinsmitglieder mit dem Geschäftsführer als patentierter Bündner Anwalt in Rechtsfragen unterstützt.



geöffnet. Im «Giardino» hat der Küchenchef im Winter 2018 eine neue Karte kreiert. Die vorwiegend mediterranen Gerichte werden mit einem Hauch Asien verfeinert. In der Sommersaison 2020 dürfen sich die Gäste auf das neue Pop-up-Restaurant Heid-Stübli mit Terrasse freuen. Mit diesen unterschiedlichen Angeboten kann das «Lenzerhorn» bestens auf die verschiedenen Gästebedürfnisse eingehen.

Schaut man weiter hinter die Kulissen dieses Hotels, erfährt man, dass das «Lenzerhorn» eingebettet ist in die Gruppe «AlpinTrend» des einheimischen Unternehmers Luzi Bergamin. Zu «AlpinTrend» gehören auch das Swiss Heidi Hotel in Maienfeld, das Posthotel Valbella und das La Tgoma in Lantsch/Lenz sowie sieben Restaurants. Obwohl alle Betriebe unterschiedlich ausgerichtet sind, werden Synergien genutzt beim Einkauf, Marketing und den Human Resources. Allen Häusern gemeinsam ist die Passion, die Gäste professionell und herzlich zu verwöhnen. Übrigens: Auch der Erlebnisberg Pradaschier mit der längsten Rodelbahn der Schweiz und dem gemütlichen Bergrestaurant auf 1750 m ü. M. gehört zu «AlpinTrend». Gäste aller «AlpinTrend»-Hotels erhalten dort preisliche Ermässigungen.

SOMMER UND HERBST

Elias Leu und sein Mitarbeiterteam hoffen nun auf einen schönen und vor allem coronafreien Sommer und Herbst. «Wir bieten unseren Gästen spezielle Packages an. Ob Wellness & Kulinarik oder Kultur & Kulinarik: Die Gäste werden rundum verwöhnt. Nun müssen nur noch die Gäste kommen – also, am besten gleich anrufen! Vielleicht nehmen die charmante Rezeptionistin Ashley Morgan oder Praktikantin Anja Rutz den Anruf entgegen. Beide kennen die günstigsten



- 1 Die Lobby
- 2 Restaurant Giardino
- 3 Penthouse-Appartement
- 4 Spa-Bereich
- 5 Heidstübli
- 6 Gastgeber Elias Leu

ten Tagespreise, suchen das passende Package, führen nach dem Check-in auch gerne durchs Hotel, erzählen etwas über den Ferienort Lenzerheide-Valbella und die vielen Ausflugsmöglichkeiten. Willkommen im «Lenzerhorn»!

Karin Huber

INFOS ALPINTREND HOTEL UND GASTRO

Die Hotels: Lenzerhorn, Lenzerheide, 4-Sterne-Hotel mit Spa & Wellness, 38 Zimmer, 2 Apartments, 3 Restaurants; Posthotel Valbella, 3-Sterne-Hotel, 19 Zimmer, drei Restaurants; Swiss Heidi Hotel, Maienfeld, 3-Sterne-Hotel, 85 Zimmer, Bistro, 10 Seminarräume; Hotel Restaurant La Tgoma, Lantsch/Lenz, 9 Zimmer, Restaurant, Saal.

Die Berg-Restaurants: Heimberg, Parpan; Alp Stätz, Portal Churwalden, Bergrestaurant Pradaschier.

Die Tal-Restaurants: Restaurant Romana, Valbella, Steakhouse Buscadero, Valbella, Café Senda, Lenzerheide.

Hotel Lenzerhorn Spa & Wellness, 4 Sterne
Voa Principala 41
CH-7078 Lenzerheide
T +41 81 385 86 87
welcome@hotel-lenzerhorn.ch

➔ www.hotel-lenzerhorn.ch
➔ www.alpintrend.ch

TOP-HOTELS



ROMANTIK HOTEL STERN, CHUR

Das Romantik Hotel Stern ist ein persönlich geführtes 4-Sterne-Haus mit ausgezeichneter Küche und gelebter Tradition im Zentrum von Chur. Ein ideales Hotel für Geschäftsreisende, Tagungen und für Gäste, welche Chur und die Umgebung touristisch erkunden.

Romantik Hotel Stern, Restaurant Veltliner Weinstube; einziges historisches 4-Sterne-Hotel in Chur, Reichsgasse 11, 7000 Chur, +41 81 258 57 57, www.stern-chur.ch



SCHWEIZERHOF FLIMS, ROMANTIK HOTEL

Das nahe dem Caumasee gelegene 4-Sterne-Jugendstil-Hotel inspiriert zu genussvollen Auszeiten und bietet den idealen Ausgangspunkt für erlebnisreiche Bergferien. Hinsichtlich Aus- und Weitblick ist die neue Dachterrasse – Top of Flims – nicht zu übertreffen. *Schweizerhof, Flims, Romantik Hotel, Rudi Dadens 1, 7018 Flims Waldhaus, +41 81 928 10 10, info@schweizerhof-flims.ch, www.schweizerhof-flims.ch*



HOTEL SEEHOF, DAVOS: FÜNF STERNE FÜR SPORTLICHE GENIESSER

Gemütliches Ambiente, feine Küche und ein Top-Preis-Leistungs-Verhältnis. Lage: direkt neben der Talstation der Parsenn-Bahn. Ideal für Biker und Wanderer. Zum 18-Loch-Golfplatz von Davos ist es auch nicht weit. *5-Sterne-Hotel Seehof, Davos, Davos Dorf, +41 81 417 94 44, info@seehofdavos.ch, www.seehofdavos.ch,*



HOTEL WALTHER, PONTRESINA

Das familiengeführte 4-Sterne-Superior-Hotel Walther in Pontresina zelebriert ein entspannt-modernes Lebensgefühl dank neu gestaltetem Erdgeschoss mit Eingang/Rezeption, Lobby, Jugendstilsaal, Fumoir und Bar mit Lichtinstallation «splendurir» by Rolf Sachs. Engadin inklusive: ab 2 Nächten ÖV und Sommer-Bergbahnen inkl. *Hotel Walther, Via Maistra 215, CH-7504 Pontresina, +41 81 839 36 36, info@hotelwalther.ch, www.hotelwalther.ch. Dazu gehören das Restaurant Gondolezza und Hotel Steinbock: www.hotelsteinbock.ch*



THE ALPINA MOUNTAIN RESORT UND SPA, TSCHIERTSCHEN Geheimtipp für Geniesser: Das legendäre «Romantik Hotel 4*The Alpina Mountain Resort & Spa» im Bergdorf Tschierschen ist ein echter Geheimtipp. Das Haus aus dem Jahr 1897 mit 27 Zimmern und Suiten, Restaurants, Bar, Seminar- und Konferenzbereich sowie exklusivem SPA ist liebevoll renoviert.

*Romantik Hotel 4*The Alpina Mountain Resort & Spa, 7064 Tschierschen, +41 81 868 80 88, E-Mail: welcome@the-alpina.com www.alpina.swiss*



HOTEL LENZERHORN SPA UND WELLNESS, LENZERHEIDE

Sonnige Aussichten auf einer der schönsten Terrassen in Lenzerheide! Stilvolle Zimmer und romantische Räume mit modernen Annehmlichkeiten. Kulinarische Genüsse in drei Restaurants. Wohlgefühl und Entspannung im hoteleigenen Spa und Wellness mit Ayurveda – auch für externe Gäste.

4-Sterne-Hotel Lenzerhorn Spa und Wellness, Voa Principala 41, 7078 Lenzerheide, 081 385 86 87, welcome@hotel-lenzerhorn.ch, hotel-lenzerhorn.ch

EIN HOTEL FÜR GÄSTE MIT HUND

Das Hotel Gravas*** in Vella, oberhalb des Dorfkerns gelegen, hat viel Herz für Hundebesitzer. Das Hundehotel bietet auch Hundekrimi-Tage an. Ein kleiner Wellnessbereich und Kochkurse sorgen für Abwechslung.

Sommerferien in Vella (1240 m ü. M.) heisst: Viele Wanderwege, Biketrails, grüne Hänge, viel Auslauf auch für Hunde, behäbige Steinhäuser im Dorfkern. Gleich oberhalb des Dorfes steht ein kleines Hotel. Gebaut vor 36 Jahren, als im Dorf die Restaurants über die Alkoholklausel noch limitiert waren und es für Einheimische noch nicht erlaubt war, im «Gravas» ein Bierchen zu trinken, hat die Besitzerfamilie ruhesuchende Feriengäste angesprochen. 1990 wurde die Pizzeria in die damalige Pension Gravas eingebaut. Beatrice Di Blasi-Brand und ihr italienischstämmiger Mann Fabio, die zusammen mit Sohn Davide das Hotel Gravas führen, müssen heute noch über die strikten Regelungen im Dorf schmunzeln. Heute ist es normal, dass Gäste und Einheimische mit oder ohne Hund in der Pizzeria oder auf der Terrasse mit dem fantastischen Ausblick über das Dorf sitzen.

Es gibt sie also, die schönen Orte in der Schweiz, an denen es sich lohnt, mit dem Vierbeiner Ferien zu verbringen, lustvoll Kurse zu absolvieren oder, noch



besser, gleich beides zu kombinieren. Das Val Lumnezia ist ein sehr naturnahes Ferienparadies für Gross und Klein, Mensch und Tier. Im Hotel Gravas bietet die Familie Di Blasi-Brand eine Reihe von Angeboten, die sie speziell auf all jene zugeschnitten hat, die Ferienzeit mit ihrem geliebten Haustier verbringen möchten.

Das 15 Zimmer umfassende Hotel Gravas ist ein gemütliches Haus. «Wichtig ist uns, dass sich die Gäste bei uns wohlfühlen.» «Nicht zu Hause und doch daheim» lautet demzufolge die Philosophie der Familie Di Blasi.

Im Laufe der Zeit hat das Paar die Hotelzimmer renoviert, neu eingerichtet, und zwar mit Blick auf die künftigen Hunde-Gäste... Hundegerecht ausgestattet ist auch das übrige Gebäude: Hundeduschen oder ein eingezäunter Trainingsplatz gleich vor dem Haus, Frotteetücher zum Abtrocknen, Hundeboxen, Türschilder mit dem Hinweis, dass der Hund alleine im Zimmer ist. Natürlich gibt es Hundenäpfe, Futter auf Wunsch, Hundeguetsli und für die Hundebesitzerinnen und -besitzer für abendliche Spaziergänge auch Leuchtwesten und Taschenlampen.

Beatrice Di Blasi-Brand hat vor rund 20 Jahren die Ausbildung für «Therapiehund-Teams» erfolgreich mit dem Familienhund «Blitz» abgeschlossen. Sie selbst hatte immer auch einen eigenen Familien- und Hotelhund und sich stetig weitergebildet auf dem Gebiet der Hundehaltung. Richtig spezialisiert auf ein Hotel für Gäste mit Hund haben sich die Gastgeber jedoch erst vor 12 Jahren. Die Gäste mit Hund dankten es ihr. Heute bieten sogar professionelle Hundeschulen Hundeferien im Hotel Gravas in Vella an.

SPEZIALITÄTEN, PIZZA UND KOCHKURSE

Im Hause der Di Blasis wird Wert gelegt auf eine feine, biologische und saisonale Küche, darunter auch traditionelle «Hausfrauengerichte», ebenso vegane und vegetarische Gerichte und Spezialitäten. Einge- kauft wird vorwiegend in der Region, das Fleisch etwa in Vrin, die Eier in Morissen, der Käse in Vella, unter anderem auch vom schönsten Bauer der Schweiz, von Renzo Blumenthal, der gleich nebenan wohnt.

Aus dem Steinofen kommen wunderbar knusprige Piz- zen. Dafür verantwortlich ist Davide Di Blasi. Der aus- gebildete Pizzaiolo und Koch liebt seine Arbeit und ex- perimentiert mit neuen Pizzavariationen. Dafür verwendet er ausschliesslich frische Zutaten. «Für mich sind Champignons aus der Dose keine Option», sagt er. Im Hotel Gravas werden fortlaufend Kochkurs-Wo- chen angeboten. Für Abwechslung ist gesorgt: Currys und Wokgerichte mit der thailändischen Köchin Pathchaneer aus Nordostthailand, russische Spezialitä- ten, gelehrt von Tatjana, bretonische Galettes oder Crêpes und natürlich Capuns Sursilvans oder Maluns aus der Bündner Küche sowie italienische Gerichte sind angesagt. Bettina von «Vegan Rocks» zeigt den Kochbegeisterten, wie man diese Gerichte in vegane Köstlichkeiten verwandelt.

WELLNESSTAGE

Eine kleine Wellnesszone bietet eine Sauna, Dampf- bad und Whirlpool an. Der Wellnessbereich kann nur auf Voranmeldung für maximal vier Personen gebucht werden. So bleibt die Privatsphäre voll gewahrt. Speziell ist, dass Fabio Di Blasi die kleine Wasserwelt in- dividuell für die Privatkundschaft vorbereitet. So ge- hören nicht nur die obligatorischen Bademäntel oder -schlappen zur Ausstattung, sondern auch Mineral- wasser aus Vals und eine Früchteplatte auf Wunsch. Fabio Di Blasi ist diplomierter Masseur. Er bietet

ANGEBOTE HOTEL GRAVAS, VELLA

Das Hotel Gravas in Vella freut sich auf Gäs- te mit (und ohne) Hund. Die Val Lumnezia und das Hotel Gravas erreicht der Gast über die A13, Ausfahrt Reichenau/Tamins. Ab Illanz Richtung Vella. Die aktuellen Ange- bote wie Krimiwochenende, Kochkurse, De- toxtage etc. finden Sie unter:

➔ www.hotelgravas.ch/Topangebote

Hotel Gravas, Beatrice &

Fabio Di Blasi-Brand, Grava 240a, 7144 Vella

Tel. +41 081 931 21 21

info@hotelgravas.ch



2



3

1 Das Hundehotel Gravas in Vella.

1 Vom Balkon geniessen die Gäste weite Blicke ins Tal.

2 Gemütliche, wohnliche Gästezimmer.

(Fotos: zVg)

Ganzkörpermassagen, Rückenmassagen und Fussre- flex-Massagen an. Spezialisiert hat er sich zudem auf Gelenke, Wirbelsäule, Atlaslogie und Emotionsthera- pie. «Ich richte mein Augenmerk auf die Ganzheit- lichkeit und gehe auf jeden Menschen individuell ein», sagt Fabio di Blasi.

HUNDEKRIMI-WEEKEND ODER FERIEN FÜR GÄSTE MIT HUND

Wenn Herrchen, Frauchen und Hund gemeinsam in einem spektakulären Kriminalfall ermitteln, dann ste- hen Spass, Spannung und Entspannung an erster Stel- le. Die Daten für die Hundekrimi-Weekends und weitere Anlässe werden rechtzeitig auf der hoteleige- nen Webseite publiziert.

Wanderferien oder Kochkursferien lassen sich ideal kombinieren. Vor allem im Sommer, wenn es heiss ist im Unterland, kann man die warmen Tage und lauen Abende wunderbar geniessen. Spaziergänge vorbei an sprudelnden Bächlein, Picknick oder Sonnenauf- gangsfrühstück auf dem Berg, ein Badetag am kleinen Badensee in der Nähe sind nur ein Teil des täglichen Programms. Im Hotel Gravas gehen die Gastgeber gerne auf die Wünsche der Gäste ein.

Karin Huber

WANDERTIPP – ÜBER DIE HÄNGEBRÜCKE VAL MELTGER

Viele kennen sie gar nicht, die Hängebrücke Val Meltger nahe Lantsch/Lenz im Parc Ela. Sie wurde zwölf Meter über dem Boden gebaut und überspannt auf 1615 m ü.M. ein wildes Tobel. Die kleine, etwa zweieinhalbstündige Wandertour (knapp 8 km) führt über einsame Pfade und bietet weite Sicht bis ins Oberhalbstein und sogar ins Engadin.

Zuerst spaziert man durch das idyllisch gelegene Dorf Lantsch/Lenz, vorbei am Restaurant La Tgoma und weiter bis zum Ende der Teerstrasse. Dann beginnt im Wald ein etwas steilerer Aufstieg. Der Pfad mäandert durch grünen Tannen- und Lärchenwald, vorerst bis Bova Gronda auf 1609 m ü. M. Die Lungen füllen sich mit

duftender Waldluft. Bei Vasternos mit seiner grossen Lichtung öffnet sich die Landschaft und die Blicke schweifen bis zum Julierpass. Auf schmalen Weg geht es



Richtung Runcalatsch. Und schon kommt die Hängebrücke Val Meltger ins Blickfeld.

Imposant überspannt sie ein breites Tobel. Schneelawinen im Winter haben vor dem Bau der Hängebrücke früher immer wieder die alte Brücke zerstört. Dicke Seile spannen sich über die Schlucht, halten den Holzsteg. Bald erreicht der Wandernde einen kleinen Picknickplatz mit einer Feuerstelle. Danach führt ein Naturlehrpfad abwärts bis zum südlichen Dorfrand von Lantsch/Lenz. Ein Abstecher in die Antoniuskirche und zum denkmalgeschützten Lenzer Wasch- und Backhäuschen lohnt sich immer.

Infos über [↗ arosalenzerheide.swiss](http://arosalenzerheide.swiss)

GENUSSWANDERN IM PARC ELA

Genusswanderungen sind Wanderrouten kombiniert mit Vouchers für ein 2-Gänge- oder 3-Gänge-Menü zu attraktiven Preisen. Regionale Spezialitäten und Bewegung an der frischen Luft - etwas Besseres gibt es gar nicht! Zwei Routen stehen Ihnen zur Auswahl:

«Genuss mit Panorama» von Stierva über Mon, Salouf und Riom bis Savognin (3 Gänge zu CHF 45.–) oder die «Via Romantica» von Wiesen über Jenisberg bis Filisur (2 Gänge zu CHF 25.–).

Zum Kauf der Voucher und für mehr Informationen erkundigen Sie sich unter [↗ www.parc-ela.ch/genusswandern](http://www.parc-ela.ch/genusswandern) oder + 41 81 659 16 18.



(Foto: Lorenz A. Fischer)

MIT DER BERGWALDWUNDERTÜTE IM NATURPARK-GRÜN ABTAUCHEN

Vier verschiedene Wanderwege für die leichte Kondition, also wunderbar machbar mit Kindern, stehen im Parc Ela zur Verfügung: Lantsch, Savognin, Bivio und Preda. Den Forscherdrang und die Neugierde deckt dabei das Toolkit «Bergwaldwundertüte» ab – adaptierbar auch auf andere Waldwege in Ihrer Umgebung – und zu CHF 38.– im Onlineshop erhältlich:

Die Routen lernen Sie unter [↗ www.parc-ela.ch/themenwege](http://www.parc-ela.ch/themenwege) kennen. Zum Kauf der Bergwaldwundertüte gehen sie auf [↗ www.parc-ela.ch/shop](http://www.parc-ela.ch/shop)



(Foto: Lorenz A. Fischer)

LIFESTYLE

GEWINNER: 30 JAHRE GRAUBÜNDEN EXCLUSIV

Für folgende 30 Wettbewerbsteilnehmende werden nun die Korken knallen mit dem «Scampagna» Schaumwein von Peter Wegelin vom Scadenagut in Malans. Wir bedanken uns für Ihre Teilnahme an unserem kleinen Wettbewerb und sagen auch Peter Wegelin ein ganz herzliches Dankeschön dafür, dass er uns spontan 30 Flaschen «Scampagna» zur Verfügung gestellt hat.

DIE KORKEN KNALLEN JETZT FÜR FOLGENDE GEWINNER:

Anouk B. Bossart, Flims; H. Dieter, S-chanf; Gabrielle Götz, Malans; Christian Davatz, Chur; Pius Brunschwiler, Wil; Robert Kohler, Rüti; Elisabeth Kaderli, Norbert von Sax, Obersaxen; Walter Eicher, Hombrechtikon; Margarete Jost, Chur; Claude und Sidonia Monnard, Davos; David Berger, Bassersdorf; Yvonne Hug, Oberwangen; Ursula Reber, Flims Waldhaus; Horst Hildebrandt, Lenzerheide; Donato Fonani, Brusio; Anita Moos-Hugener, Zug; B. Kreienbühl, Davos Wiesen; Beatrice Hunger, Ilanz; Timo und Eileen Schmidt, Guarda; Walter Müller, Allenwinden; Agnese Stalder, Cagiallo; Georg Baumann, Freenstein; Lydia Mathys, Wettingen; Urs Ambühl, Bättwil; Beatrix Stucki, La Punt-Chamues-ch; Hansueli Banzer, Thusis; R. Otto, Liestal; Luzius Adank, Thun; Aschi Schläpfer, Landquart; Anita Albert, Gachnang. Leider hat es für die übrigen Einsender/innen nicht gereicht. Das tut uns sehr leid. Wir haben uns jedoch über Ihre Teilnahme gefreut. Wenn Sie den «Scampa-

gna» trotzdem probieren möchten, können Sie diesen natürlich bestellen: www.malanser-weine.ch.

P.S.: Hergestellt wird der Scampagna nach der traditionellen Methode, und zwar bereits seit 2006/2007. Vergoren wird der Wein im Stahltank und danach in alten Barrique-Fässern. Nach rund einem halben Jahr wird der Grundwein filtriert, in den Stahltank umgefüllt, ein Gemisch aus Wein, Hefe und Zucker zugesetzt und dann in Flaschen abgefüllt. Dann beginnt die zweite Gärung, die sechs bis acht Wochen dauert. In dieser Zeit entsteht eine feine Perlage. Nach weiteren rund fünf Monaten in der Flasche beginnt der Rüttelprozess (wie beim Champagner). Durch die tägliche Rüttelung gelangt das Hefedepot bis in den Flaschenhals. Dieser wird dann kurz eingefroren, der Kronkorken entfernt und der Hefepropfen auch. Nach einer weiteren Veredelung und der Definition des Stils wird er mit dem Naturkorken verschlossen. Ja, und jetzt ist er trinkbereit.

30 JAHRE – EIN MEILENSTEIN

Dass das «Graubünden Exclusiv» noch existieren kann, ist in erster Linie unseren Inserenten und den zahlreichen weiteren Kundinnen und Kunden mit ihren wertvollen Beiträgen zu verdanken. Aber natürlich ebenso unseren Leser/innen und Abonnenten/innen. Sie ermöglichen es, dass wir «Graubünden Exclusiv» weiter herausgeben können. Ihnen allen sagen wir nochmals ein grosses Merci. Leider mussten wir aus aktuellem Anlass (Coronakrise) bei dieser Ausgabe auf einige wichtige Inserenten verzichten.

Karin Huber



GRAUBÜNDEN VON EINER ANDEREN EXKLUSIVEN SEITE

«Graubünden Exclusiv» hat in Zusammenarbeit mit
Graubünden Ferien für Sie spezielle Sommerneuheiten notiert:



ERLEBNISSE & ANGEBOTE

1

AROSA: AUF DEN SPUREN EINES MORDFALLS IN DIE BERGE

Mit «KrimiSpass» können Erwachsene und Kinder in Arosa in die Rolle eines Kommissars schlüpfen und einen kniffligen Mordfall lösen. Dazu besuchen sie verschiedene Schauplätze, an denen sie mit dem Smartphone QR-Codes scannen, um so Indizien zu sammeln. Der «KrimiSpass» an der frischen Luft dauert rund zwei Stunden und ist kostenlos.

➤ www.krimispass.ch/arosa

2

CHUR: DOMSCHATZMUSEUM MIT RELIQUIEN UND DEM CHURER TOTENTANZ

Ein bedeutendes Graubündner Kulturgut wird ab August erstmals für die breite Öffentlichkeit zugänglich: Das neue Domschatzmuseum zeigt Reliquiaren, liturgische Geräte, die zur mittelalterlichen Ausstattung der Kathedrale und der Klosterkirche St. Luzi gehörten, und den Churer Totentanz, ein 1543 geschaffener Bilderzyklus mit Darstellungen von Begegnungen des Menschen mit dem Tod.

➤ www.churtourismus.ch/domschatzmuseum



3

BERNINAPASS: «CAMERA OBSCURA» IM SALZ- UND KIESSOLO

Die «Camera Obscura» ist die Urform der Fotokamera. In einen Kasten dringt durch ein winziges Loch Licht, wodurch auf dessen Gegenseite ein kopfstehendes Bild projiziert wird. Auf diesem Prinzip basiert auch die Attraktion im neuen Salz- und Kiessilo auf dem Berninapass. Der Unterschied: Diese «Camera Obscura» ist begehbar und ihre Projektion mehr als mannshoch.

➤ www.camera-obscura.ch



4

«EVELINA CAJACOB. TANZEN AN- DERS» IM BÜNDNER KUNSTMUSEUM

Evelina Cajacob führt uns in der Ausstellung «tanzen anders» in schwebender Leichtigkeit durch eine Bildwelt, die sich auf Elementares konzentriert und dabei Emotionen und Gedanken gleichermaßen berührt. In der Villa Planta und im Erweiterungsbau des Bündner Kunstmuseums ist das vielschichtige Werk der Bündner Künstlerin ab dem 12. Mai erstmals im Überblick zu sehen. Verlängert bis 13. September!

➤ www.buendner-kunstmuseum.ch



5

ART SAFIENTAL 2020 «ANALOG-DIGITAL»

Vom 18. Juli bis 1. November 2020 findet zum dritten Mal die ART SAFIENTAL-Biennale für Land and Environmental Art statt. Rund 15 nationale und internationale Künstlerinnen und Künstler erschaffen im Dialog mit der Landschaft und im Aussenraum temporäre Werke zum Thema «Analog-Digital», die im ganzen Safiental im Naturpark Beverin frei erwandert werden können. Kurator ist wie bei den bisherigen Editionen 2016 und 2018 wieder Johannes M. Hedinger.

Die Ausstellung und Werke können individuell oder in Kleingruppen voraussichtlich uneingeschränkt besucht werden. Die meisten Werke sind per ÖV erreichbar, oft gilt es aber, die letzte Strecke zu Fuss zurückzulegen, was auch mal 30 bis 90 Minuten Anmarsch bedeuten kann. Ein Kurzführer mit einer Übersichtskarte, Werk-Tafeln vor Ort und eine begleitende Webseite helfen bei der Vermittlung.

➤ www.artsafiental.ch; ➤ www.alpsartacademy.ch

6

BAD RAGAZ: LIGHT RAGAZ ERSTRAHLT IN NEUEM LICHT

Seit drei Jahren erwartet Besucher in der Tamina-schlucht ein audiovisuelles Erlebnis der Extraklasse: Im Rahmen von «Light Ragaz» werden die bis zu 80 Meter hohen Felswände mit Lichtprojektionen und Musik bespielt. Für die diesjährige Ausgabe wird das Konzept von «Light Ragaz» grundlegend überarbeitet. Das Besondere? Neu können die Besucher mit den Lichtkreaturen interagieren.

➤ www.lightragaz.com



7

PRÄTTIGAU: SABBATICAL IN ALPNER UMGEBUNG

Von Burnout-Prävention über Spiritualität bis hin zum Kunsthandwerk: Ein Rückzug in die Berge bietet für Stressgeplagte ein hervorragendes Umfeld. Mit «Alpine Sabbatical» können Gäste im Prättigau und in der Surselva neu solche längeren Aufenthalte inklusive Unterkunft und Aktivitäten online buchen. Dieses Angebot soll auch ein touristisches Problem lösen: die hohen Leerstände in der Nebensaison.

➤ www.alpinesabbatical.ch

8

DAVOS KLOSTERS UND PRÄTTIGAU: MEHRTÄGIGE TRAILRUNNING-TOUR

Immer mehr Läufer suchen ihr Glück im Gelände. Auf der neuen Trailrunning-Tour von Davos nach Fanas im Prättigau können sie das gleich drei Tage am Stück machen. Der 63 km lange Trail ist geprägt von Kontrasten: Er verbindet die Alpenmetropole Davos mit kleinen Bergdörfern im Prättigau, führt über liebevolle Alpen und durch schroffes alpines Gelände.

➤ www.davos.ch/trailrunning und

➤ www.praettigau.info/trailrunning

9

HEIDILAND: GENUSSFESTIVAL IN DER «SCHWEIZER GENUSSREGION 2020»

Dieses Jahr trägt das Heidiland den Titel «Schweizer Genussregion» und im September findet in der Bündner Herrschaft ein Genussfestival statt. Spezielles für den Gaumen bietet die Region aber den ganzen Sommer über; zum Beispiel im Stall 247 in Maienfeld. Dort können Gäste an einem Automaten 20 Weine aus der Region probieren.

➤ www.heidiland.com/genuss

10

SCUOL: DREI RUNDWEGE RUND UMS MINERALWASSER

Rund um Scuol entspringen über 20 Mineralquellen, die den Grundstein für den Bädertourismus im Unterengadin legten. Auf drei neuen Rundwegen zu ihnen erfahren Gäste alles über die Geschichte des Kurortes und die Inhaltsstoffe des Mineralwassers. Es empfiehlt sich, einen Becher oder eine Flasche mitzunehmen, um das Wasser, das von jeder Quelle anders schmeckt, zu degustieren.

➤ www.graubuenden.ch/mineralwasser-wege

11

TENNA: VALENTINS NATURSPIELRAUM IM SAFIENTAL

Passend zum Solarskilift im Winter eröffnet im Sommer ein Spielplatz, der natürliche Energien – Sonne, Wasser, Wind und Erdwärme – für Kinder erlebbar macht. So steht zum Beispiel das vom Winde verwehte Häuschen schräg in der Landschaft, und durch den Antrieb eines Wasserrads schlägt das Maskottchen des Spielplatzes, der Schmetterling Valentin, mit seinen Flügeln.

➤ www.tennaplus.ch/valentins-naturspielraum

12

VAL BREGAGLIA: KUNSTBIENNALE IM TAL DER GIACOMETTI

Die Val Bregaglia ist die Heimat der Künstlerfamilie Giacometti, deren berühmtestes Mitglied, Alberto, Mitte des 20. Jahrhunderts Weltruhm erlangte. Das Graubündner Südtal ruht sich aber nicht auf diesem Erbe aus, sondern schreibt seine Kunstgeschichte fort: Im Rahmen der Biennale Bregaglia 2020 bespielen im Sommer Kunstschaffende die Umgebung des Felsriegels von «Nossa Dona» und die Talsperre «Lan Müraia».

➤ www.biennale-bregaglia.ch

13

ZERNEZ: SZENISCHE ZEITREISE DURCH DIE NATIONALPARKGESCHICHTE

Der Schweizerische Nationalpark nimmt Gäste auf eine Zeitreise mit. Um die Geschichte des Parks von seinen Anfängen im Jahr 1914 bis zur Gegenwart erlebbar zu machen, warten auf dem Weg von Zernez

zur Grenze des Nationalparks Zeitzeugen, die aus ihrem Leben und Wirken erzählen. Die Zeitreise dauert rund vier Stunden und findet an ausgewählten Terminen statt.

➔ www.nationalpark.ch/de/besuchen/anlaesse/zeitreise

JUBILÄEN

14

20 JAHRE: BIODIVERSITÄTS- FORSCHUNG AUF DER ALP FLIX

Selbst Fachleute waren überrascht, als sie am Geo-Tag der Artenvielfalt 2010 auf der Alp Flix innerhalb von 24 Stunden über 2000 Arten dokumentierten. Die seither geleistete Forschungsarbeit zeigt, dass die Artenvielfalt im Waldgrenzenbereich bedeutend höher ist als erwartet. Wenig erforscht blieben bisher die Landschaften zwischen 2100 und 3000 m ü. M. Dort wird im Jubiläumssommer deshalb der Schwerpunkt gelegt.

➔ www.parc-ela.ch/de/geosommer-alp-flix

15

20 JAHRE: VIASPLUGA

Die Wege, auf denen die viaSpluga von Thusis nach Chiavenna verläuft, nutzten vor 2000 Jahren bereits die Römer. Als Wander-Package mit Gepäcktransport kann man die Weitwanderung allerdings erst seit 20 Jahren buchen. Höhepunkte der Tour sind imposante Brücken wie der Traversinersteg, Naturschauplätze wie die Viamala-Schlucht und Kulturdenkmäler wie die Kirche St. Martin in Zillis.

➔ www.viamala.ch/viaspluga

16

15 JAHRE: PRÄTTIGAUER ALP SPEKTAKEL

Das Prättigauer Alp Spektakel – dieses Jahr findet es vom 2. bis 4. Oktober statt – vereint Schweizer Alpkultur, moderne Alpwirtschaft und lebendige Traditionen. Höhepunkt ist der Alpabzug mit über 100 geschmückten Kühen, zahlreichen Schafen und Ziegen. Zudem gibt es einen Alp- und Spezialitätenmarkt und eine grosse Alpkäsedegustation.

➔ www.alpspektakel.ch

NEUES LEBEN FÜR ALTE GEMÄUER

17

CHUR: VOM WOHNHAUS ZUM MUSEUM

Ursprünglich wurde die Villa Planta als privates Wohnhaus für Jacques Ambrosius von Planta erbaut. Die beiden Sphingen am Eingang und die goldene Kuppel mit Halbmond verweisen auf die Tätigkeit des Bauherrn als Kaufmann im ägyptischen Alexandria. Seit 1990 beherbergt die Villa die Sammlung des Bündner Kunstmuseums. Gezeigt werden unter anderem Plastiken von Alberto Giacometti und Werke von Not Vital.

➔ www.buendner-kunstmuseum.ch

18

RIOM: TANZ, THEATER UND MUSIK IN DER BURG

Die Burg Riom, eine bald 800-jährige Festung an der Julieroute, wurde im Sommer 2006 als erstes professionelles Theaterhaus der rätoromanischen Kulturgeschichte eröffnet. Seither werden in den alten Mauern im Rahmen des in Riom ansässigen Origen Festivals Cultural Tanz- und Musiktheater sowie Konzerte aufgeführt. Für den Ausbau des Gebäudes zeichnet kein Geringerer als der bekannte Architekt Peter Zumthor verantwortlich.

➔ www.origen.ch



15

AUFTANKEN IN DEN SCHÖNSTEN BÜNDNER BERGDÖRFERN

In Graubünden gibt es unzählige charmante Bergdörfer. In diesen kleinen, von hohen Bergen umgebenen Orten lässt sich der Alltag vergessen. – Perlen sind Tschierschen, Brigels und Soglio.

Kuhglocken bimmeln, Einheimische schwatzen und das Wasser plätschert im Dorfbrunnen – so klingt der Sommer in den Bündner Bergdörfern. Einheimische sowie Schweizer und deutsche Gäste haben in einer von Graubünden Ferien lancierten Abstimmung ihr Lieblingsdorf aus 30 Dörfern gewählt.

TSCIERTSCHEN: PURE IDYLLE

Tschierschen ist eigentlich nur einen Katzensprung von Chur entfernt. Doch wer das Schanfigger Dorf besucht, fühlt sich wie in eine andere Welt versetzt. Der gut erhaltene Dorfkern mit seinen rustikalen Holzhäusern, kunstvollen Haussprüchen und engen Gassen lässt den Ort fast museal erscheinen. Dabei hat das 200-Seelen-Dorf Tschierschen einiges zu bieten. Im Sommer kommen hier besonders Wanderer, welche die Bergwelt abseits des Rummels erleben möchten, auf ihre Kosten. Die Wanderwege ziehen sich rund um das Dorf, es gibt durchgehende Verbindungen zu den umliegenden Orten – und natürlich Wege auf die schönsten Berggipfel.



BRIGELS: WEITE UND SONNE

Wer in Brigels ankommt, spürt sofort die Sonne im Gesicht. Das Bergdorf auf 1289 m ü. M. gilt als Sonnenterrasse des Bündner Vorderrheintals. Der schöne alte Dorfkern, die braungebrannten Holzhäuser und die natürliche Bergkulisse lassen Brigels verträumt wirken. Das einmalige Bergpanorama zählt zu den schönsten Landschaften der Schweiz. Im Sommer locken Wanderwege – zum Beispiel ins Hochtal Frisal oder zur modernen Biferthütte –, der Badeseesee und der Golfplatz.

SOGLIO: MEDITERRANES FLAIR

Wer einmal in Soglio war, möchte wieder hin. «Die Schwelle zum Paradies» – so beschrieb der Maler Giovanni Segantini das Dorf, das hoch über dem italienischsprachen



chigen Südtal Bergell thront. Und er hat nicht übertrieben. Die Palazzi sowie die verwinkelten und gepflasterten Gassen verleihen dem Ort mit 300 Einwohnern ein mediterranes Flair. Wer Soglio besucht, taucht in ein Stück Bergeller Vergangenheit ein.

FACETTENREICHE BERGDÖRFER

Auch die weiteren sieben Bündner Bergdörfer in den Top 10 bestechen mit ihrer eigenen Schönheit. So etwa das malerische Bergün, das an der bekannten Unesco RhB-Albula-Berninalinie liegt, oder das Bergdorf Vals mit seiner eindrucklichen Architekturvielfalt und der berühmten Therme des Meisterarchitekten Peter Zumthor. Auf Platz sechs gewählt wurde Guarda, die Heimat von Schellen-Ursli, der Kindergeschichte von Autorin Selina Chönz und des Künstlers Alois Carigiet. Weiter geht es nahe an die italienische Grenze nach Viano. Der auf einer Sonnenterrasse in der Val Poschiavo gelegene Ort beweist, wie facettenreich die Bündner Bergdörfer sind. Eine «Oase der Ruhe» wird das idyllische Sertig-Dörfli bei Davos gerne genannt. Und zu einem der besterhaltenen Engadiner Dörfer gehört Zuoz mit seinen herrlichen Patrizierhäusern. Poschiavo auf Platz 10 mit seinen schönen Palazzi und Villen verbindet städtisches Flair mit dörflicher Gemütlichkeit.

Weiterführende Informationen

➔ www.graubuenden.ch/bergdoerfer

DAS BRINGT DER WINTER 2020/21

HOTEL SEEHOF IN DAVOS: EIN HAUS MIT CHARAKTER

Das Hotel Seehof in Davos ist ein Stück Bündner Geschichte, die 1869 ihren Anfang nahm. Seit dieser langen Zeit empfängt das Traditionshotel Gäste an der Promenade in der berühmten Alpenstadt Davos. Hier begrüsst und verwöhnt man Stars und Sternchen, Top-Shots aus Wirtschaft und Politik und auch Feriengäste, die das Besondere lieben.

Nach dem Ersten Weltkrieg wurde das einstige Kurhaus zu einem Hotel umgebaut. Heute heisst das top Ferien- und Wellnesshotel Gäste aus der ganzen Welt willkommen. Hier findet der Gast Luxus, Genuss und hohe Gastfreundschaft. Das Fünfsternehotel gilt als eines der innovativsten Hotels der Alpen.

➔ www.seehofdavos.ch



SCHÖNER WOHNEN IN GRAUBÜNDEN

«Graubünden Exclusiv» bietet seit diesem Sommer einen Überblick über exklusive Eigentums- und Ferienwohnungen sowie Chalets und Häuser. Namhafte Immobilienfirmen, die in Graubünden über beste Kontakte und über ein hervorragendes Image verfügen, stellen ihre Unternehmen abwechselnd vor. In der Winterausgabe präsentieren wir De Gani Immobilien in Chur. Unter den angebotenen Wertanlagen finden sich viele echte Trouvaillen. Mit der Immobilien-Plattform möchten wir unseren Lesenden einen Mehrwert bieten. Immobilien werden in Graubünden sehr gut nachgefragt. Immer wieder sind kleinere und grössere Schätze zu haben. Wichtig ist, so finden wir, dass einem

das Objekt anspricht und es einem gefällt. Stimmen diese Voraussetzungen, dann kann man auch selbst noch kleinere Umbauten vornehmen, damit das neue Wohnen lange Freude macht. Schauen Sie sich um und entdecken Sie Ihr Wunschobjekt.



Diese Immobilie hat De Gani Immobilien im Portefeuille.

HERAUSGEBERIN UND VERLAG
Somedia Production AG
Sommeraustrasse 32
Postfach 491, CH-7007 Chur
www.somedia.ch, www.exclusiv.ch

VERLAGSLEITUNG
Ralf Seelig
Telefon +41 (0) 81 255 54 56
ralf.seelig@somedia.ch

REDAKTION
Karin Huber
Mobile +41 (0) 79 638 85 85
info@kh-media.ch

LAYOUT
Noemi Bühler
VIADUCT
7000 Chur

ANZEIGEN UND PROMOTION
Somedia Production AG
Sommeraustrasse 32
Postfach 491, CH-7007 Chur
Telefon +41 (0) 81 255 50 65
info@somedia-production.ch

ERSCHEINT/AUFLAGE
2 x pro Jahr: Anfang Juni und Dezember
18 000 Exemplare pro Ausgabe

EINZELVERKAUFSPREIS
Fr. 15.– (inkl. MWST) (plus Versandkosten)

JAHRESABONNEMENT
Fr. 28.– (inkl. MWST)


HEFT- UND ABOBESTELLUNGEN
Kundenservice/Abo
Sommeraustrasse 32
Postfach 491, CH-7007 Chur
Telefon 0844 266 266
abo@somedia.ch

DISTRIBUTION UND STREUUNGSKONZEPT
Das Magazin «Graubünden Exclusiv» liegt in rund 300 Fünf-, Vier- und Dreisternehotels in Graubünden und Bad Ragaz auf, wird den Abonnenten im In- und Ausland zugestellt, ist im Nationalparkzentrum präsent, liegt in Top-Restaurants, in Banken, Versicherungen, exklusiven Geschäften, Boutiquen, Galerien, Museen, Arzt- und Zahnarztpraxen, Reisebüros und Tourismusvereinen auf.

TITELBILD
Tschierschen © Graubünden Ferien, Marco Hartmann

graubünden

Graubünden
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association



Nachhaltig
Zeichen setzen
für die Zukunft.

#gk**b**2020

Gemeinsam wachsen.

Jetzt erleben.
gkb2020.ch



**Graubündner
Kantonalbank**