

---

G R A U B Ü N D E N

# EXCLUSIV

---

5 7 S O M M E R 2 0 1 8

---





# PATEK PHILIPPE

## GENEVE

Beginnen Sie eine  
eigene Tradition.

Mehr Informationen erhalten Sie bei den unten genannten  
Patek Philippe Partnern sowie im autorisierten Fachhandel.

Eine vollständige Liste unserer Partner in der Schweiz  
finden Sie auf [patek.com](http://patek.com)

### Davos Platz

Chronometrie Stäuble, Promenade 71

### Klosters

Maissen, Bahnhofstrasse 15

### Vaduz/FL

Huber im Weissen Würfel





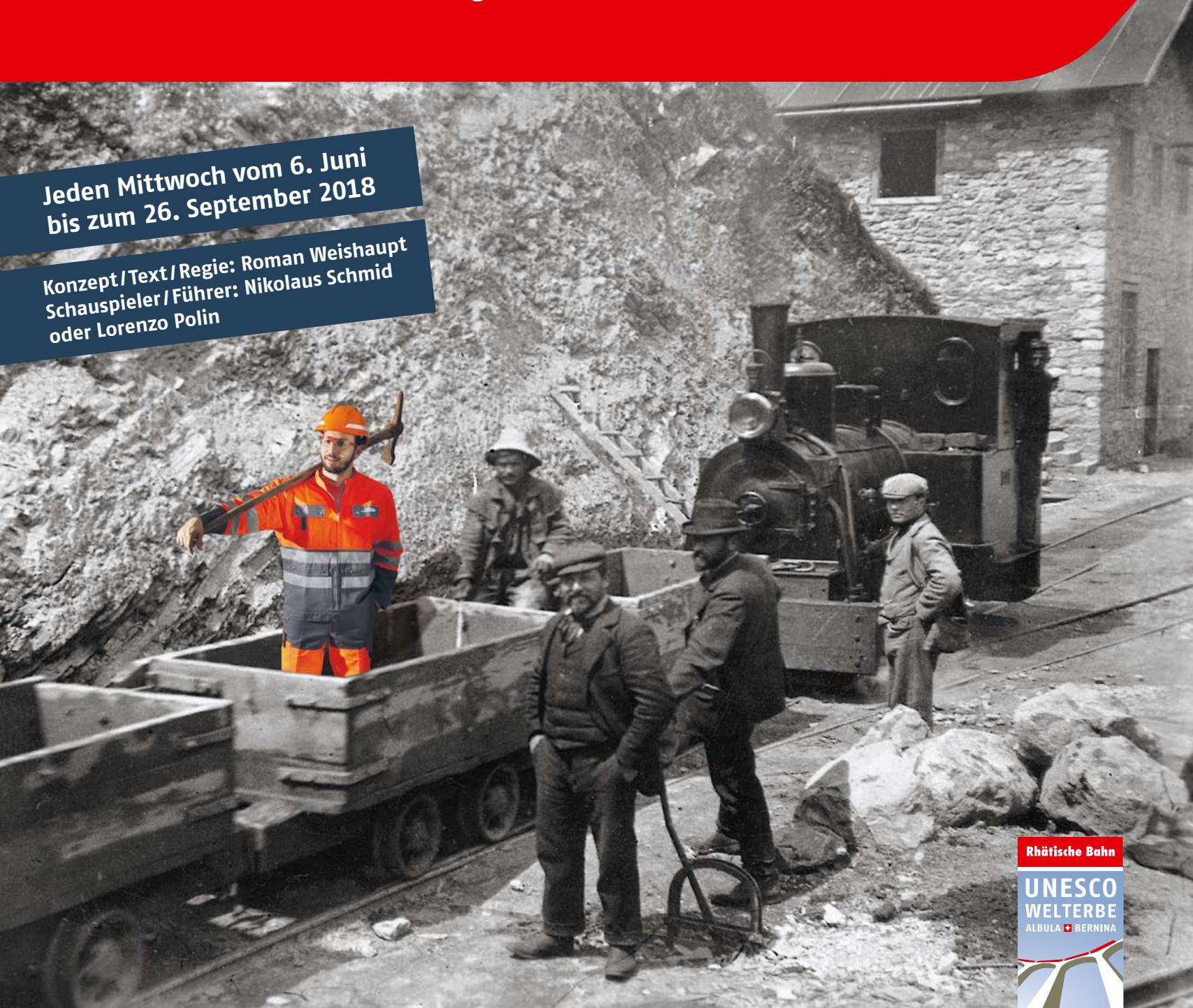
[www.rhb.ch/zeitreise](http://www.rhb.ch/zeitreise)

# Geführte Zeitreise ins UNESCO Welterbe RhB

Erlebnisreiche Führung mit Gleismonteur Reto

Jeden Mittwoch vom 6. Juni  
bis zum 26. September 2018

Konzept / Text / Regie: Roman Weishaupt  
Schauspieler / Führer: Nikolaus Schmid  
oder Lorenzo Polin



Rhätische Bahn

UNESCO  
WELTERBE  
ALBULA + BERNINA



graubünden



## KLEINES FACELIFT, DAZU LIFESTYLETIPPS

Die vorliegende «Graubünden Exclusiv»-Ausgabe kommt in leicht veränderter Aufmachung zu Ihnen. Wir haben unser Magazin einem kleinen Facelift unterzogen, angefangen bei der Titelseite und der Schrift bis zum sanft geänderten Seitenlayout und zu unseren neuen Lifestylertipps. Hier sehen Sie auf einen Blick Neuheiten und Besonderheiten! Lassen Sie sich überraschen. Wir wünschen uns, dass Ihnen «Graubünden Exclusiv» gefällt.

Der Kanton Graubünden ist kulturell und landschaftlich sehr vielfältig. So treffen wir für Sie jeweils eine kleine Auswahl an «Geschichten», die über besondere Menschen und ihre Produkte, ihre Projekte oder ihre Tätigkeiten erzählen.

Da in diesem Jahr die Tektonikarena Sardona seit nunmehr zehn Jahren als UNESCO-Welterbe eingetragen ist, haben wir dem kleinen Jubiläum besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Die Tektonikarena Sardona lädt zu traumhaften Wanderungen ein. Entdecken Sie fantastische Landschaften und als Hauptattraktion gibt es hier die «berühmtesten Falten» der Schweiz. Während des Jubiläumsjahres werden gleich drei Kunstprojekte die Alpenbildung und die Einzigartigkeit des UNESCO-Welterbes Tektonikarena Sardona thematisieren.

Kulinarisch hat Graubünden immer viel zu bieten. Da wären einmal die exklusiven Artischocken aus dem Domleschg – einfach köstlich! Spitzen- wie Hobbyköche wissen die einheimischen Artischocken sehr zu schätzen. Und da wären überdies die Kulinarikgenüsse in speziellen Restaurants der Bündner Herrschaft: Im Torkel Jenins etwa sitzt man fast mitten in den Reben und lässt sich vom Küchenchef verwöhnen. Ausgeschenkt werden dort von der Gastgeberin hervorragende Weine der Herrschäftler Winzer.



Karin Huber

Die Reben wachsen auch im «Landhaus» in Fläsch fast schon auf die Sonnenterrasse. Doch setzt man sich ebenfalls immer gerne in die wunderschöne alte Stube und geniesst vielleicht das dicke, saftige Kalbskotelett oder das Filet Stroganoff von Ignaz Baumann.

In unserer Hotelserie präsentieren sich spezielle Bündner Hotels. Auftakt macht das Romantik-Hotel Stern in Chur.

Der Einzug der Bären in Arosa ab August ist ein einzigartiges Projekt des Aroser Tourismusdirektors und der Tierschutzorganisation Vier Pfoten. Mitgewirkt haben bei der Umsetzung des Bärenschutzzentrums ebenso viele wohlgesinnte Menschen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre von «Graubünden Exclusiv».

*Karin Huber,  
Redaktionsleiterin «Graubünden Exclusiv»*

# Ihre Region im Fokus

© Olivia Item/Südostschweiz

## Damit Sie wissen, was Ihre Region bewegt

Alles Wichtige aus der Region kompetent recherchiert  
und treffend analysiert.

[abo.somedia.ch](http://abo.somedia.ch)  
0844 226 226



**südostschweiz**  
ZEITUNG

## GRAUBÜNDEN: WO DER LUXUS EINFACH IST

Graubünden ist meine zweite Heimat. Ich verbringe seit Jahren einen grossen Teil meiner beruflichen und privaten Zeit in diesem Kanton. Meine Aufenthalte hier sind der perfekte Ausgleich zur Stadt Zürich, wo ich hauptsächlich lebe und arbeite. Graubünden, das heisst für mich: Ruhe, klare Luft, wilde Bergwelt, urchige Menschen, eine raffinierte Küche und eine vielfältige Kultur.

Dieser Kanton steht für gelebte Authentizität und hat dennoch mehr zu bieten. Schliesslich gehen hier das Einfache und Luxuriöse seit Jahrzehnten Hand in Hand, und das hebt Graubünden von anderen Regionen ab. Was gegensätzlich klingt, schliesst sich hier nicht aus, sondern inspiriert sich gegenseitig. So finden wir im ganzen Kanton eine grosse Bandbreite an Angeboten für die unterschiedlichsten Gästebedürfnisse.

Die Fünf-Sterne-Hotels im Oberengadin, in Arosa oder Davos geniessen bei Gästen auf der ganzen Welt einen exzellenten Ruf. Ein Aufenthalt in einem der diversen Wellness-Hotels bietet sich für erholsame Ferien an, denn in den Heilbädern und auf den Massageliegen kann man bestens dem süssen Nichtstun fröhnen. Aber wussten Sie, dass man in Graubünden auch in Weinfässern, in Baumhäusern oder im Kornfeld übernachten kann?

Wer dagegen in seiner Freizeit lieber anpackt, kann zum Beispiel einer Bauernfamilie helfen und das Hotelbett gegen Schlafen im Stroh tauschen. Die handfeste Arbeit mit den Tieren und in der Natur wird so zum eindrücklichen und durchaus exklusiven Ferienerlebnis.



Jürg Schmid

Graubünden ist ausserdem ein sehr vielseitiger Kulturkanton. Ob Oper oder Open Air, für jeden Musikgeschmack findet sich hier das passende Konzert.

Die vielfältige Bündner Kultur spiegelt sich auch in der Küche wider. Hier werden Währschafes und Haute Cuisine ganz selbstverständlich miteinander kombiniert. Dabei können die Köche auf eine reichhaltige und einzigartige Palette einheimischer Produkte – von der Artischocke bis zum Ziegenkäse – zurückgreifen. Diese Spezialitäten eignen sich nicht nur hervorragend für die Weiterverarbeitung zu einem guten Essen. Sie vermögen über die Sinne auch aufzuzeigen, wofür Graubünden steht: Qualität, Beständigkeit und Vielfalt. Diese Mischung zeichnet Graubünden aus und sorgt dafür, dass das Einfache und Luxuriöse einander auch in Zukunft inspirieren.

*Jürg Schmid,  
Präsident Graubünden Ferien*



Es steckt kein Geheimnis  
hinter einer Girard-Perregaux  
nur über zwei Jahrhunderte Handwerkskunst  
und ein klares Bekenntnis zur Perfektion.

LAUREATO CHRONOGRAPH, 904L EDELSTAHL GEHÄUSE, 42 MM

**HANGL**  
WWW.HANGL.CH

**GP**  
**GIRARD-PERREGAUX**  
HAUTE HORLOGERIE SUISSE DEPUIS 1791

# INHALT



## DIE BERÜHMTESTEN FALTEN DER SCHWEIZ



### GRAUBÜNDEN EXCLUSIV 1/2018

Die berühmtesten Falten  
der Schweiz — 11

«Ein begeisterter Gast ist  
der grösste Dank» — 17

Wenn der Malojawind  
noch schläft — 22

Artischocken aus  
dem Domlescher  
Biogarten — 25

Der «Alte Torkel» in Jenins — 30

Geflämmte Scampi  
und Ananasravioli — 33

Arosa wird  
jetzt Bärenland — 35

«Landhaus» in Fläsch –  
da lass dich nieder — 42

Surselva: Kultur  
und Natur erleben — 44

Der Dichter, der vernarrt  
war in die Feldlerche — 47

Klinik Gut: Spitzenmedizin  
mit Aussicht — 50

Gaudenz Signorell:  
Magier und Fotokünstler — 53

Surselva:  
Genuss auf zwei Rädern — 58

Graubünden von  
der exklusiven Seite — 60

Das bringt der  
Winter 2018/19 — 66



# DIE BERÜHMTESTEN FALTEN DER SCHWEIZ

---

Im Grenzgebiet von Graubünden, Glarus und St.Gallen stehen die Berge Kopf. Früher sprach man dabei noch von den «berühmtesten Falten der Schweiz». Seit nunmehr zehn Jahren ist die Tektonikarena Sardona als UNESCO-Welterbe eingetragen. Viel Grund zum Feiern also und viel Grund, die Tektonikarena wandernd zu entdecken.

---

**W**ohl alle, die mitten in der Tektonikarena Sardona stehen, sind überwältigt von der ganzen Landschaft und von den überall sichtbaren Spuren der Gebirgsbildung. Als zentrales Element des Welterbes ist die «Glarner Hauptüberschiebung» in der Fachwelt weltweit bekannt. Entlang einer weitherum sichtbaren Linie in den Felswänden wurden während der Entstehung der Alpen 250 bis 300 Millionen Jahre alte Verrucano-Gesteine über eine Distanz von 35 bis 40 Kilometern über viel jüngere Gesteine geschoben. Die Berge stehen hier Kopf, da die übliche Gesteinsabfolge an den Tschingelhörnern, am Ringelspitz oder am Piz Sardona verdreht ist. Vor zehn Jahren, im Juli 2008, wurde unter der Bezeichnung Tektonikarena Sardona die ganze Region (32 850 Hektaren) von der UNESCO in das Verzeichnis des Weltnaturerbes aufgenommen. Zum Welterbegebiet gehören übrigens sieben Dreitausender – darunter der namensgebende Piz Sardona, der Ringelspitz und das Tristelhorn. Durch das Welterbegebiet führen

verschiedene wunderschöne Wanderrouten. Weil das Welterbegebiet mit rund 330 Quadratkilometern so gross wie das Fürstentum Liechtenstein ist, lohnt es sich, die Region etappenweise zu erkunden.

## EIN LANGER PROZESS

Durch die Überschiebung liegen jüngere Flysch-Gesteine oder Kalke unter viel älterem Verrucano-Gestein. Dazwischen befindet sich ein dünnes Lochsitenkalkband – es ist gut sichtbar. «Ein geologischer Spezialfall», sagen die Wissenschaftler. «Und genau deswegen hat es die Tektonikarena Sardona auf die Welterbeliste der UNESCO geschafft», erklärt Tektonikarena-Geschäftsführer Harry Keel. Dass die Tektonikarena Sardona sich somit in der gleichen Liga wie der Grand Canyon (USA), die Galapagosinseln (Ecuador), das Great Barrier Reef (Australien) oder die Vulkaninseln von Hawaii (USA) befindet, freut ihn natürlich ebenso.

---

← Wandern in der Tektonikarena  
Sardona ist ein Erlebnis.

Foto: © SpotMedia/Carina Scheuringer



↑ Blick über die Tektonikarena Sardona. In der Mitte: Tschingelhörner.

Foto: © IG Tektonikarena Sardona, Ruedi Homberger

Das vor 250 bis 300 Millionen Jahren entstandene Verrucano-Gestein ist dunkel, rötlich oder teilweise auch grünlich. Es stammt wissenschaftlichen Untersuchungen gemäss aus Ablagerungen eines Murgangs in einer Wüste. Neusten Studien zufolge waren auch Vulkane daran beteiligt. Unter dem Verrucano findet man rund 35 bis 50 Millionen Jahre alte bräunlich-graue Flysch-Gesteine aus dem Tertiär. «Der Flysch ist eine Sandstein-Ton-Mischung, die aus Ablagerungen eines «untermeerischen Schlammstroms» in einem tiefen Meer stammt», halten die Wissenschaftler fest. Der Lochsitenkalk wiederum ist ein bis zu zwei Meter dickes Band, das zwischen den beiden Gesteinsschichten liegt und quasi als Schmiermittel bei der Überschiebung diente.

#### UNESCO-WELTERBESTÄTTEN IN DER SCHWEIZ

Weitere UNESCO-Welterbestätten in der Schweiz sind das Naturerbe Jungfrau-Aletsch sowie der Monte San Giorgio. Als Kulturerbe indiziert sind unter anderem die Altstadt von Bern, das Benediktinerinnen-Kloster St. Johann in Müstair, der Stiftsbezirk St. Gallen, die Weinberg-Terrassen im Lavaux oder die Rhätische Bahn in der Landschaft Albula/Bernina. Im Welterbegebiet Sardona erforschen Wissenschaftler aus der ganzen Welt bereits seit zwei Jahrhunderten die Vorgänge der Gebirgsbildung.

Infos zum Jubiläumsjahr Welterbe Sardona

➔ [www.tektonik.ch](http://www.tektonik.ch)

Infos zum Welterbe

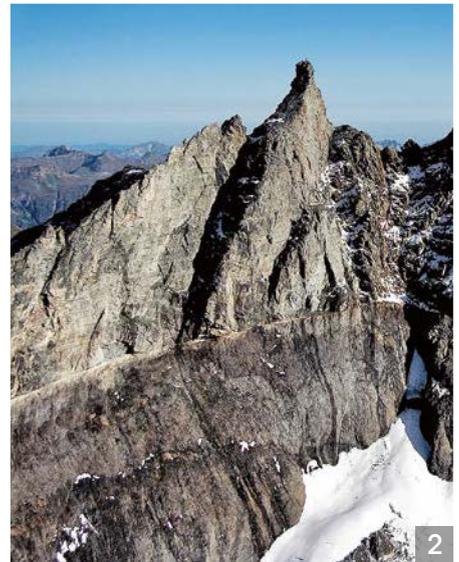
➔ [www.unesco-sardona.ch](http://www.unesco-sardona.ch)

#### FORSCHERGLÜCK UND WANDERGLÜCK

Dass die Forscher sich über die langsam abzeichnenden Erklärungen für die Rätsel rund um die Gebirgsbildung freuen, ist gut nachvollziehbar. Aber auch wer die Tektonikarena Sardona heute durchwandert, wird viele «Freudengümper» machen – nicht nur wegen der gut sichtbaren Überschiebung der Gesteinsschichten, sondern auch wegen dem «Drumherum»: diesen einzigartigen Naturlandschaften. Wer sie zu Fuss erkundet, entdeckt zahlreiche Aussichtspunkte und Geo-Wege. Möglich sind aber auch geführte Touren mit Geo-Guides. Auf dem Sardona-Welterbeweg erkundet man während einer sechstägigen Wanderung zwischen Flims, Elm, Weisstannen, Murgsee und Filzbach das Sardona-Gebiet.

Was jeder zumindest von Bildern her kennt, ist das berühmte Martinsloch zwischen Elm und Flims. Genau dort und ebenso am Ringelspitz oder am Piz Sardona ist die Glarner Hauptüberschiebung sehr gut zu sehen. «Man sieht sogar im Lochsitenkalk, dass vor Jahrmillionen Jahren heftige Erdbeben ihre Spuren hinterlassen haben», so Harry Keel. Die Welterbe-region Sardona mit ihren vielfältigen Lebensräumen für Tiere und Pflanzen ist in vielfacher Hinsicht einzigartig.

«Wir feiern 2018 die zehnjährige Zugehörigkeit der Tektonikarena Sardona zum UNESCO-Welterbe zusammen mit der lokalen Bevölkerung, mit Gästen ebenso und auch mit der touristischen, kulturellen und naturwissenschaftlichen Fachwelt», sagt Keel. Es wird Veranstaltungen geben für Kunst- und Kulturinteressierte, für Naturliebhaber, Wanderer, Sportler und natürlich für Geologie-Interessierte. «Wir möchten das Welterbe Sardona und seine Werte noch bekannter machen und die Region als einzigartiges Ausflugsziel und gleichzeitig spannende Erlebniswelt präsentieren.»



- 
- 1 Piz Sardona, Schiben.
  - 2 Ringelspitz, Sardona.
  - 3 Segnesboden.
  - 4 Welterbe Sardona.

Fotos: 1, 2 © IG Tektonikarena, Ruedi Homberger,  
3 © Carina Scheuringer



### DREI KUNSTPROJEKTE: STEINREISE, WANDERAUSSTELLUNG UND LAND ART

Während des Jubiläumsjahres werden drei Kunstprojekte die Alpenbildung und die Einzigartigkeit des UNESCO-Welterbes Tektonikarena Sardona thematisieren. Kuratiert werden diese vom St. Galler Künstlerduo Com&Com, Johannes M. Hedinger und Marcus Gossolt.

Als Botschafter reisen drei riesige Verrucano-Steine namens «Tek», «To» und «Nik» aus dem Welterbe Sardona durch die Schweiz. «Tek» steht für Glarus, «To» für St. Gallen und «Nik» für Graubünden. Die Steine «besuchen» andere Schweizer UNESCO-Welterbestätten. Im Sommer und Herbst sind sie Teil der Triennale für Skulptur Bad RagARTz 2018. Erst am 5. November kehren sie wieder in die Tektonikarena zurück.

Zum Wandern lädt vor allem auch eine Kunstaussstellung in rund 20 Berghütten ein. Die Idee hinter der «Wanderausstellung»: Der Besucher muss den Weg von Hütte zu Hütte, von Kunstwerk zu Kunstwerk, selbst unter die Füsse nehmen und sich so die Ausstellung erwandern. In Graubünden beherbergen folgende Hütten die Kunstaussstellung: Berggasthaus Überuf, Kunkelsspass; Ringelspitzhütte SAC, Segneshütte, Berggasthaus Naraus, Alp Nagens und Berghaus Bargis. Das Tektonik-Programm liegt in allen Hütten auf. Es ist auch ein Ausstellungskatalog. Ebenfalls während der Wandersaison, konkret vom 14. Juli bis 21. Oktober, warten drei Land-Art-Attraktionen auf Besucher: Im Glarnerland wird die Künstlergruppe Les Frères Chapuisat eine Installation für das Martinsloch entwickeln. Im St. Galler Murgtal wird der Künstler HR Fricker seinen Steingarten fortsetzen. Und im Parc la Mutta im bündnerischen Falera wird eine zeitgenössische Interaktion mit der 3500-jährigen megalithischen Kultstätte in Dialog treten.

### KULINARISCHE WANDERUNGEN

Während der Herbstmonate werden verschiedenste kulinarische Wanderungen angeboten. Eine gute Möglichkeit also, das Welterbe Sardona auch kulinarisch zu entdecken. Wer unterwegs ist, wird auch Slacklines sehen. Damit wollen die Organisatoren ebenfalls auf das weltweit einzigartige geologisch-tektonische Phänomen der Glarner Hauptüberschiebung aufmerksam machen. Und wenn im Herbst wieder die Sonne kurz vor ihrem eigentlichen Aufgang durch das Martinsloch auf die Kirche von Elm (Glarner Seite) scheint, dann lockt dieses Sonnenspektakel jeweils zahlreiche Leute an. Das Sonnenspektakel ist in Elm nur im Frühling und im Herbst erlebbar.

### EIN SARDONA-BROT

Zum Welterbe-Jubiläum wird das weltweit einzigartige schöne Phänomen der Gebirgsbildung, die Glarner Hauptüberschiebung, gemeinsam mit Bäckereien in der Welterberegion in einem Sardona-Brot sichtbar gemacht. Es wurden zwei unterschiedliche Teigsorten vereint, um beim Aufschneiden und Geniessen die Überschiebung in Form von einem dunklen und einem hellen Brot sichtbar zu machen. Nach langem Tüfteln und Probebacken ist ein Brot mit Symbolcharakter entstanden, das anlässlich des 10-Jahr-Jubiläums des Welterbes und darüber hinaus für Aufmerksamkeit sorgen soll.

*Karin Huber*

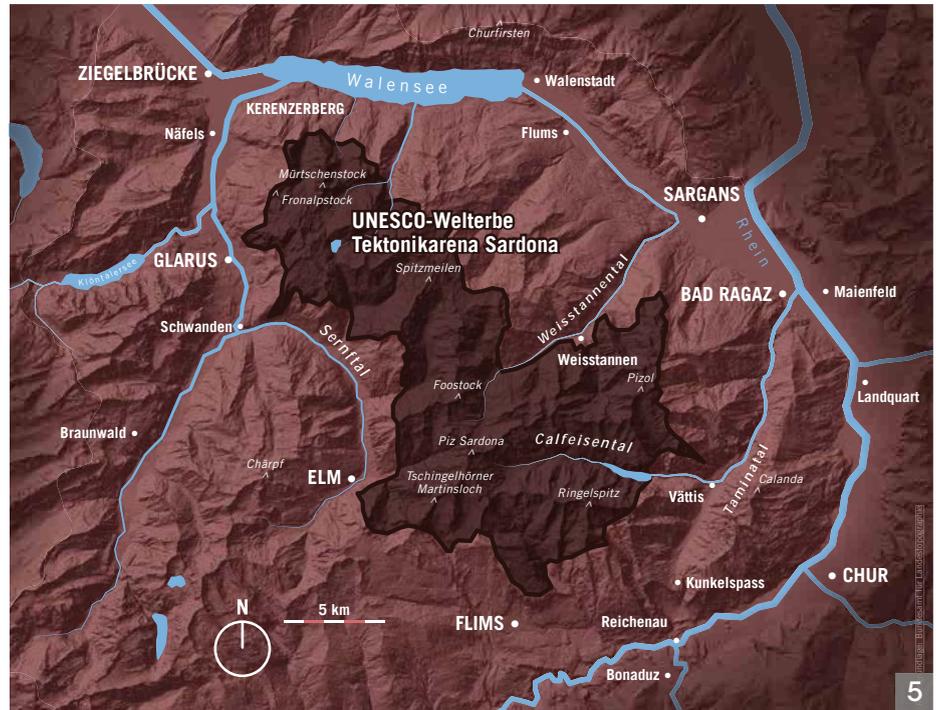




3



4



5

- 1 Im Welterbegebiet Sardona.
- 2 Das Sardona Brot.
- 3 Viele Wanderrouten, um das Welterbegebiet Sardona zu erkunden. Hier: Talalpsee am Kerenzlerberg.
- 4 Faszination Wasserfall.
- 5 Karte Welterbe

Fotos: 1 © IG Tektonikarena Sardona, Ruedi Homberger, 4 © Carina Scheuringer

## DER GRAUBÜNDEN-EXCLUSIV-TIPP

### WANDERROUTEN DURCHS WELTERBE GEBIET

Wasserweg Trutg dil flem: Startpunkt Wasserfall auf dem unteren Segnesboden, erreichbar ab der Bergstation Naraus/Grauberg oder Shuttlestation Alp Nagens in rund einer Stunde. Von hier aus führt die Wanderroute in knapp vier Stunden und 1260 Höhenmetern über die sieben extra für den Wasserweg gestalteten Brücken hinunter zur Talstation Flims.

### 9 TOP ERLEBNISSE

- Besucherpavillon bei der Segneshütte (oberhalb Flims): Infos über das Welterbe Sardona. Ganzjährig geöffnet.
- Pizol-Panorama-Höhenweg: Die Wanderung bietet atemberaubende Ausblicke/Rundumsichten ins Welterbegebiet.

- Erdbeben-Ausstellung «BergeBeben» in Vättis und Aussichtspunkt Windegg (Info-Punkt).
- Ausstellung GeoGalerie Flumserberg: Auf einer 4 km langen Wanderung entdeckt man natürliche Kunstwerke der Gebirgsbildung
- Geophänomene-Weg Kerenzlerberg (10 km)
- Fessis-Rundweg auf Äugsten (Äugstenbahn ab Ennenda bei Glarus): Die verträumten Fessis-Seeli als Höhepunkt.
- Expedition Tschinglen (Ausgangspunkt für Wanderungen zum Segnespass und zum Martinsloch). Oder Firstboden-Rundweg
- Landesplattenberg Engi (ein Schieferbergwerk im Sernftal), mit Führungen, Konzerten.



HOTEL DE L'ETOILE

HOTEL

STERN

STERN

VELTLINER WEINSTUBE

CLUB

# «EIN BEGEISTERTER GAST IST DER GRÖSSTE DANK»

HINTER DEN KULISSEN

---

Tania und Vanessa lernen im Hotel Stern, Chur,  
die schönsten Berufe der Welt.

---

**M**an liebt den Beruf oder man hasst ihn ... Klar ist, Tania und Vanessa lieben ihre Berufe als angehende Hotelfachfrau respektive Restaurationsfachfrau. Das Romantik Hotel Stern in Chur bietet ihnen die richtige Plattform. Ihren Arbeitsplatz in alten, schönen Gemäuern, wo man hervorragend ist und glückliche Gäste hat, finden sie einfach «cool».

Tania schreibt in der Gewerblichen Berufsschule fast nur Sechsen ... Sie lacht das Staunen des Gegenübers einfach weg. «Meine Ausbildung zur Hotelfachfrau ist mein Traumberuf.» Tania Perez ist mit ihren Eltern erst vor fünf Jahren von Portugal in die Schweiz gezogen. Heute spricht sie den hiesigen Dialekt fast schon so perfekt wie die Churer selber. Im Stern, diesem persönlich geführten Vier-Sterne-Hotel, in dem die Traditionen und inneren Werte noch gelebt werden, fühlt sie sich sehr wohl.

Darum wäre Tania in diesem derart schönen und gepflegten Haus durchaus auch einmal gerne Gast. «Vor allem aber ist es uns wichtig, unsere Gäste zu verwöhnen.

Der Stern ist ein tolles Haus, über 300 Jahre alt, mit neu renovierten Zimmern. Die Küche ist bekannt für ihre Bündner Spezialitäten, die Bündner Weine und ebenso für die modern zubereiteten Gerichte. Das ganze Team um Hotelbesitzer Adrian Müller ist sehr kontaktfreudig. Wir mögen es, für unsere Gäste da zu sein ... Ein begeisterter Gast immer der grösste Dank.»

Für Tania ist ihr Arbeitsplatz auch eine Lebensschule. Denn im Romantik Hotel Stern begegnet sie sehr vielen unterschiedlichen Menschen. Weil ja nie immer alles ganz rund laufen kann, ist die Reklamationskultur, wie sie im «Stern» gepflegt wird, wichtig. «Viele Gäste wertschätzen auch unsere Arbeit. Manchmal schreiben sie sogar persönliche Noten und bedanken sich für den guten Service.»

---

← Die Top-Adresse in Chur:  
Romantik Hotel Stern.



## UND DAZU EINEN OLDTIMER

Zum guten und besonderen Service im «Stern» gehört der Oldtimer. Reisen die Gäste mit dem Zug an, so werden sie am Bahnhof persönlich von Adrian Müller mit dem alten Buick abgeholt. Immer wieder wird der Oldtimer auch für Hochzeitsfahrten eingesetzt. Tania durfte ebenfalls schon einmal in dieser dunkelroten, gepflegten «Altertümlichkeit» mitfahren. «Es war ein Erlebnis! Der ganze Stern, bekannt auch für seine zahlreichen Carigiet-Bilder, ist einfach besonders. Bei uns sind Geschäftsleute und Feriengäste gleichermaßen willkommen und natürlich ebenfalls Hunde...», strahlt die tierliebende Tania.

## ROMANTIK HOTEL STERN, CHUR

Im «Stern» verwöhnt man die Gäste seit 330 Jahren. Das Haus ist für Liebhaber historischer Hotels ein Kleinod und für Liebhaber der Bündner Küche erste Adresse in Chur.

Das ganze Haus wurde vollständig renoviert. Internet und WLAN sind kostenlos, ebenfalls die hoteleigenen Parkplätze. Das Hotel ist ideal für Geschäftsreisende, Touristen, Ehepaare und Alleinreisende. Es bietet sich auch für Seminare und Tagungsmöglichkeiten an.

Der «Stern» ist für viele Gäste Ausgangspunkt für Glacier-Express-Fahrten und Reisen über den Bernina (UNESCO-Welterbe-Strecke). Hotelier Adrian Müller packt im Sommer für sich und seine Gäste gerne auch den Rucksack. Er begleitet sie zu Wanderungen in die Region und Richtung Tschierschen, wo er gemeinsam mit dem Direktor des Hotels «The Alpina» Gästewanderungen durchführt (spezielle Sommerpackages, [www.stern-chur.ch](http://www.stern-chur.ch))

## ES LOHNT SICH, FÜR DAS GLÜCK ZU KÄMPFEN

Dass Schüler nicht unbedingt und immer an eine Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie denken, wenn sie auf der Suche nach einer Lehrstelle sind, verstehen weder Tania noch Vanessa. «Unsere Berufe sind spannend und uns stehen alle Möglichkeiten offen. Wir können in der ganzen Welt arbeiten. Wer kann das schon?» Zwar sind die Berufe der beiden anspruchsvoll und nicht immer einfach. «Aber ich würde jedem Schüler und jeder Schülerin, die sich für diese Ausbildung interessieren, sagen: Kämpft für euer Glück und haltet durch, passt in der Schule auf, das macht vieles einfacher.»

Vanessa Giuliani, Restaurationsfachfrau im dritten Lehrjahr, kann das alles auch unterschreiben. Sie hat schon vor ihrer Berufsausbildung im Restaurant des ehemaligen Freundes ihrer Mutter ausgeholfen. So liebäugelte sie immer damit, in der Gastronomie- und Hotelbranche eine Ausbildung machen zu können. Nach ihrer Schnupperlehre im Hotel Stern stand fest: «In diesem schönen, traditionsreichen Hotel will ich arbeiten. Mir gefällt der Stil des Hauses, die Bündner Küche mit 13 Gault-Millau-Punkten; der Service ist zuvorkommend, der Grossteil der 69 Hotelzimmer ist renoviert und sehr gemütlich, das Arventäfer ist stilvoll. Besonders ist für mich die romantische Regulastube. Ausserdem hat dieses historische Haus eine über 300-jährige Geschichte. Das ist einzigartig. Überdies gehen hier viele prominente Gäste ein und aus. Wichtiger aber ist heute, dass der Gast einfach Gast sein darf, egal ob Promi oder nicht ...»

Einmal hat sich Vanessa mit ihrem Vater in der Gast-

stube von ihren Kolleginnen umsorgen lassen. «Vielleicht ist das etwas seltsam. Aber einmal muss man ja erfahren dürfen, wie es sich anfühlt, als Gast im «Stern» verwöhnt zu werden ... Es war toll ...»

→ Fortsetzung auf Seite 20

### BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

In den prachtvollen getäfelten Weinstuben geniessen die Gäste kulinarische Höhenflüge. Der «Stern» geniesst einen ausgezeichneten Ruf als Gaststätte, in der Bündner Gerichte nach überlieferten Rezepten gekocht werden. Ob Capuns, Maluns, Pizochels, Kalbsleber dolce brusco oder Churer Ratscherplatten – die Wahl ist nicht immer einfach. Selbstverständlich pflegt die Küchenbrigade auch eine moderne Qualitätsküche und Saisonale Spezialitäten. Viele Bündner Weine sind ideale Begleiter zu den Essen. Auf der umfangreichen Weinkarte findet der Gast aber auch viele andere feine Flaschen aus verschiedenen Provenienzen. Das Restaurant ist täglich von 11 bis 23 Uhr geöffnet. Tischreservierungen sind empfehlenswert. Familienfeste, Bankette, Seminare und Catering.

➔ [www.stern-chur.ch](http://www.stern-chur.ch)





## VIELE STAMMGÄSTE

Die junge Restaurationsfachfrau freut sich auch über die zahlreichen Stammgäste, die bei ihr ein- und ausgehen. Manchmal gibt es für ihre freundliche Bedienung durchaus auch Komplimente. «Freundliche Gäste motivieren mich sehr. Hin und wieder brauche ich aber auch Geduld, manchmal ist es etwas stressig. Wenn alle Gäste zur gleichen Zeit kommen und bestellen, ist es weder für uns noch für die Küche einfach, immer alles schnell bereitzustellen. Mein Beruf ist allerdings in jeder Hinsicht spannend. Vor allem mag ich den Kontakt mit den unterschiedlichsten Gästen.»

Wenn Vanessa im Sommer 2018 ihre Ausbildung zur Restaurationsfachfrau abschliesst, beginnt sie in ihrem Ausbildungsbetrieb gleich eine neue Ausbildung als Köchin... «Ich koche sehr gerne und möchte mir weitere Optionen erschliessen. So freue ich mich, die «Stern»-Gäste bald auch direkt kulinarisch verwöhnen zu dürfen!»

So wie Vanessa bleibt auch Tania nach ihrer Ausbildung noch im Romantik Hotel Stern. «Ich bleibe sicher noch ein Jahr hier. Danach möchte ich mich weiterbilden...». Bis dahin aber freue ich mich auf jeden «Stern»-Gast, den ich verwöhnen darf.»

*Karin Huber*

- 1 Vanessa Giuliani, Restaurationsfachfrau. Ihre Zweitausbildung als Köchin beginnt sie im Sommer 2018.
- 2 Tania Perez (l.) lernt Hotelfachfrau, Vanessa Giuliani Restaurationsfachfrau.
- 3 Adrian K. Müller, Eigentümer Romantik Hotel Stern, mit zwei seiner Lernenden: Tania Perez und Vanessa Giuliani.
- 4 Die schöne Alois-Carigiet-Stube.
- 5 Tania Perez (r.).
- 6 Vanessa Giuliani (r.) wird von den «Stern»-Mitarbeitenden immer unterstützt.
- 7 Tania Perez freut sich auf ihren baldigen Ausbildungsabschluss.
- 8 Auch Vanessa Giuliani schliesst ihre Lehre im Sommer 2018 ab.

Fotos: Romantik Hotel Stern; Charly Bosshard

## HOTELLERIESUISSE GRAUBÜNDEN



Hotelleriesuisse Graubünden HSGR ([www.hsgr.ch](http://www.hsgr.ch)) ist die Unternehmerorganisation 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.

# TOP-HOTELS



## ROMANTIK HOTEL STERN, CHUR

Das Romantik Hotel Stern ist ein persönlich geführtes 4-Sterne-Haus mit ausgezeichnete 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](http://www.stern-chur.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](mailto:welcome@the-alpina.com) [www.alpina.swiss](http://www.alpina.swiss)*



## 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](mailto:info@schweizerhof-flims.ch), [www.schweizerhof-flims.ch](http://www.schweizerhof-flims.ch)*



## HOTEL WALTHER, PONTRESINA

Das familiengeführte 4-Sterne-Superior-Hotel Walther in Pontresina zelebriert ein entspannt-modernes Lebensgefühl dank neu gestaltetem Erdgeschoss mit Eingang/Réception, 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](mailto:info@hotelwalther.ch), [www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch).*

*Dazu gehören das Restaurant Gondolezza und Hotel Steinbock: [www.hotelsteinbock.ch](http://www.hotelsteinbock.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](mailto:info@seehofdavos.ch), [www.seehofdavos.ch](http://www.seehofdavos.ch),*



## 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](mailto:welcome@hotel-lenzerhorn.ch), [hotel-lenzerhorn.ch](http://hotel-lenzerhorn.ch)*

IN DER WASSERSPORTARENA DES ENGADINS

# WENN DER MALOJAWIND NOCH SCHLÄFT

Yoga auf dem Wasser? Warum nicht!  
Alles, was es dafür braucht, ist ein SUP-Brett und die  
spiegelglatte Oberfläche des Silvaplanersees.

Die schneebedeckten Bergspitzen des Wanderbergs Corvatsch spiegeln sich im glitzernden Wasser und das SUP-Brett gleitet lautlos über die Seeoberfläche. Leichte Nebelschwaden verwandeln das Tal in ein mystisches Märchenland – die Naturkulisse für einen perfekten Start in den Tag. Frühmorgens, wenn der Malojawind noch schläft und das erste Sonnenlicht die Engadiner Seenlandschaft erstrahlen lässt, ist es Zeit für Yoga und SUP (Stand Up Paddling).

Nach ersten Übungen am Strand paddelt die Yoga-Lehrerin Renata Keller Smalley mit ihren Schülern hinaus auf den See. «Wir suchen uns ein ruhiges Plätzchen, befestigen das Paddel an der Fuss-Schlaufe, setzen uns aufs Brett, meditieren kurz und beginnen mit den Yoga-Übungen». Renata Keller Smalley unterrichtet begeistert SUP-Yoga und -Pilates auf dem Silvaplanersee auf

1800 Metern. «Man gewöhnt sich schnell an die leicht schauklige Unterlage», beschreibt sie das Gefühl auf dem Brett.

DU ERLEBST JEDE  
STUNDE EIN  
ANDERES NATUR-  
SCHAUSPIEL.

«Zu uns kommen viele Einheimische und Gäste, die ein funktionelles Training im Einklang mit der Natur, den Bergen und dem Wasser erleben möchten», erklärt Renata die Begeisterung für SUP-Yoga. Sie versichert: «Zu deinem eigenen Er-



### DER «VERKEHRTE WIND»

Mit der Zuverlässigkeit einer Schweizer Uhr zieht um die Mittagszeit der Malojawind auf. Dieser beständige Luftstrom erfreut sich bei Windsurfern, Kitem und Seglern grosser Beliebtheit, bereitet Meteorologen hingegen einiges Kopfzerbrechen. Der Malojawind ist nämlich ein «verkehrter Wind» oder «Nachtwind des Tages»: Normalerweise wehen die Winde in Bergtälern tagsüber nicht talab-, sondern talaufwärts.



2

staunen fühlst du dich auf dem SUP-Brett schnell wohl. Erfahrung mit SUP oder Yoga ist nicht nötig. Ausprobieren lohnt sich auf jeden Fall.»

Nach anderthalb Stunden vollkommener Harmonie zwischen Himmel und Wasser trifft sich die Yoga-Gruppe wieder beim Windsurfing Silvaplana. Mutige wagen einen Sprung ins kühle Nass und wer mag, gönnt sich auf der Restaurant-Terrasse einen Cappuccino. Die sportliche Atmosphäre direkt am Seeufer inmitten der Campinggäste lässt eine besondere Stimmung aufkommen. Es ist ein einzigartiges Erlebnis.

### MIT 80 STUNDENKILOMETERN ÜBER DEN SILVAPLANERSEE

Am Nachmittag beginnt sich das Wasser zu kräuseln, Wind kommt auf. Die Szene am Silvaplansersee verändert sich. «Das

- 1 Morgens ist der Silvaplansersee windstill. Die richtige Zeit für SUP Yoga.
- 2 Windsurfer erreichen auf dem Silvaplansersee Tempi bis zu 80 km/h. Und die Kitesurfer erzählen von bis zu 20 Sekunden langen Sprüngen.
- 3 Stand-up-Paddeln kann jeder. Einfach ausprobieren oder an einer geführten SUP-Tour des Windsurfing Silvaplana teilnehmen.

Fotos: 1, 3 © Foto David Hoppensack, 2 © swiss-image.ch/Christof Sonderegger

SUP-Brett wird unstabil und es braucht zu viel Balance, um sich auf dem Trockenen zu halten», erklärt Sarah Missiaen, Leiterin des Windsurfing Silvaplana. «Windsurfen macht dann umso mehr Spass.» Als eidgenössische Sportartenlehrerin unterrichtet Sarah Missiaen Windsurfen und führt Anfänger gerne auch ins Stand-up-Paddeln ein. Wenn die bunten Segel im Malojawind oder im Julierwind (dem stärksten Wind auf dem Silvaplansersee) wehen, ist dies sowohl für die Windsurfer als auch für Zuschauer ein Spektakel. Un-

zählige Segel jagen mit Höchstgeschwindigkeit über die türkisblaue Weite. Der See gehört jedoch nicht nur den Windsurfern und SUP-Fans, auch die farbigen Kite-Drachen tanzen über das funkelnde Nass. Dank des täglich aufkommenden Windes von drei bis sechs Beaufort hat sich der Silvaplansersee zum Mekka für Wind- und Kitesurfer entwickelt.



3

### INFOS UND ANMELDUNG

#### SUP YOGA UND PILATES

Renata Keller Smalley (+41 79 610 28 68) oder

➔ [www.gut-training.com](http://www.gut-training.com)

Das SUP-Brett kann vor Ort gemietet werden.

#### WINDSURFING UND SUP-STATION SILVAPLANA

Telefon: +41 81 828 93 64,

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

#### KITE-SAILING-SCHOOL SILVAPLANA

Telefon: +41 81 828 97 67,

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



# ARTISCHOCKEN AUS DEM DOMLESCHGER BIOGARTEN

---

Andreas Caminada vom Schloss Schauenstein schwört auf sie, ebenso Sven Wassmer, die Igniv-Köche in St. Moritz und Bad Ragaz und viele andere Spitzen- sowie Hobbyköche. «Sie», das sind die Bio-Artischocken von Marcel Foffa und Mathias Riedi aus dem Domleschg. Bündner Artischocken sind eine Rarität.

---

**M**arcel Foffa sieht grün. Von seinem Bürofenster, das eigentlich ein staubiges Scheunenfenster ist, schaut er direkt auf seinen grossen «Biotisch». Es sind die Felder, die er seit 17 Jahren zusammen mit Mathias Riedi bewirtschaftet. Riedi ist gelernter Gemüsegärtner. Foffa kam auf Umwegen zur Biolandwirtschaft. 40 Gemüsesorten bauen die beiden auf knapp sieben Hektaren an. Den ersten Artischockenversuch mit 200 Pflänzchen starteten sie 2015.

Artischocken aus dem Gebirgskanton Graubünden? Man mag es kaum glauben, aber auf den biologisch bewirtschafteten Äckern in Pratval gedeihen sie gut. Das Domleschger Mikroklima allein ist es nicht, das die Artischocken so gut wachsen lässt. «Wichtig ist die ganze Kulturführung, die mit der richtigen Sortenwahl, den richtigen Jungpflanzen und den richtigen Biodüngergaben beginnt und mit dem richti-

gen Erntezeitpunkt und der Lagerung endet», erklärt Marcel Foffa. Eine weitere wichtige Voraussetzung für höchste Qualität ist, dass die beiden Biogemüsebauern ihre Kulturen aus dem «effeff» kennen.

## GUTES TIMING

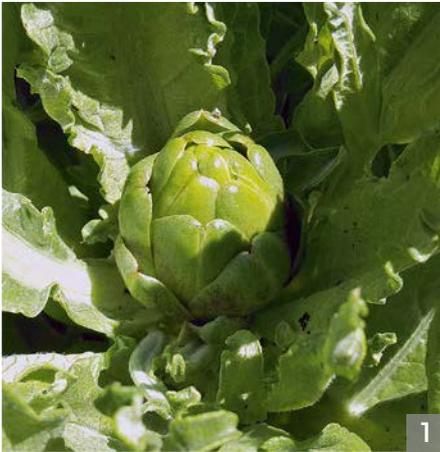
Die Pflanzzeit ist massgebend, die Bodenbeschaffenheit, die Wassergaben, aber auch das Wissen darum, wie man Schädlinge vermeidet oder im Griff behält. «Jäten ist im biologischen Gemüseanbau ebenfalls ganz wichtig», schiebt Marcel Foffa nach, genauso wie das Timing der einzelnen Pflanz- und Arbeitsschritte, dann der Erntezeitpunkt und die Lagerung. Zudem achten die Gemüsegärtner genau auf die Fruchtfolge. «Die Böden müssen sich vollständig regenerieren können.»

## DIE ERSTEN SETZLINGE

Auf den Feldern von Foffa und Riedi gedeihen Auberginen, Zucchetti, Blumenkohl, Salate, Tomaten und vieles mehr. Die Idee, es einmal mit Artischocken zu probieren, hatten sie schon vor längerer Zeit. Realisiert haben sie den Anbau dann vor drei Jahren, als Andreas Caminada Artischocken nachfragte. «Wir mussten uns aber zuerst mit den Pflanzen auseinan-

---

← Die Artischocke ist eine Mittelmeerpflanze, gedeiht aber auch im Mikroklima des Domleschg. Sie bleibt jedoch eine Rarität in Graubünden.



dersetzen, mit dem Boden, den Krankheiten und der Sortenwahl. Zum Glück durften wir auf die Erfahrungen von Daniel Reutimann zurückgreifen. Reutimann bewirtschaftet im Zürcher Weinland Artischocken. Und so wagten wir einen ersten Pflanzversuch mit 200 Setzlingen.»

Die ersten Erfahrungen waren gut, Caminada, der wie andere Spitzenköche auch oft auf den Feldern anzutreffen ist, war begeistert. In diesem Jahr pflanzten Foffa und Riedi bereits über 600 gesunde, resistente Setzlinge direkt ins Freiland auf eine spezielle, selbst verrottende Bio-Folie. Anfang August werden sie die ersten Artischocken ernten. Dann findet man sie – zubereitet auf verschiedenste Arten – auf den Tellern der Spitzenköche. Weil die Biogemüsebauern ihre Gemüse auch auf dem Churer Wochenmarkt anbieten und wöchentlich 300 Gemüsepakete meist an Private verschicken, kommen die Artischocken ausserdem in vielen Privathaushalten auf den Tisch.

#### DIE ARTISCHOCKE

Artischocken zählen zu den alten Pflanzkulturen. Sie wurden bereits im 1. Jahrhundert nach Christus in Mittelmeerländern angebaut. Geerntet werden die Blütenköpfe, wenn sie noch geschlossen oder schon leicht geöffnet sind. Essbar sind die fleischigen Blätter und die Blütenböden. Die Blütenköpfe werden gebraten, gekocht (in Salzwasser mit Zitronensaft) oder sogar frittiert. In Italien wird aus Artischocken der Cynar hergestellt.

#### DER RICHTIGE ERNTEZEITPUNKT

Bevor Foffa die Artischocken abschneidet, schaut er sich ganz genau die dicken Stile an. «Sind die Stile noch gummig, also elastisch, dann warten wir noch ein paar Tage zu. Sind sie fester, dann ernten wir.» Nach der ersten Ernte haben die Biogemüsegärtner die Pflanzen in den Boden eingearbeitet. Nach der zweiten Ernte liessen sie die abgeernteten Pflanzen dann einfach stehen, da diese während drei bis vier Jahren Erträge bringen. Das geht dann gut, wenn es im Winter nicht allzu kalt wird. 30 Prozent der Pflanzen sind letztes Jahr erfroren. Auch dieses Jahr sind längst nicht alle durchgekommen.

«Artischocken lieben es warm, aber nicht zu heiss und nicht zu trocken. In heissen Sommern müssen wir sie ausgiebig wässern.» Die knospigen Blütenstände, so wie wir sie essen, sind bei der Ernte noch geschlossen. Sie ragen aus den grossen gezahnten und durchaus dekorativen Artischockenblättern hervor.

Bei «Biotisch», wie das Gemüseunternehmen von Foffa und Riedi heisst, hat man sich bewusst für eine Pflanzensorte entschieden, die grössere Artischockenböden bildet. Diese wachsen am Haupttrieb und an drei bis vier oberen Seitentrieben. An den unteren Seitentrieben bilden sich die kleinen, ebenfalls äusserst schmackhaften Carcofini. Sie entwickeln bei zeitiger Ernte kein Heu und können so als Ganzes verwendet werden. «Wichtiger als die Grösse ist die Qualität und damit der Geschmack», findet Foffa.

Bleibt die Pflanze aber über den Erntezeitpunkt hinaus einfach auf dem Acker stehen, bildet sie diese wunderschönen intensiv leuchtenden blau-violetten Blüten aus. «Man kann sich wochenlang an ihnen in der Vase erfreuen.» Die Artischocke zählt zur Familie der Korbblütler.



4



5

## NEUE PFLANZVERSUCHE

Die innovativen Gemüsebauern aus dem Domleschg wagen immer wieder neue Pflanzversuche. Am Anfang wissen sie nicht, ob sie gelingen. Sie arbeiten auch hier sehr eng mit den Spitzenköchen zusammen. «Caminada, Wassmer und die anderen Gourmetköche sind ständig auf der Suche nach Neuem. Wir unterstützen sie dabei, machen Versuche mit ganz neuen Gemüsen und mit den Reifestadien, ernten Mini-Sellerie, Mini-Fenchel, Mini-Kohlrabi... Wir stellen auch fest, dass sogar nicht ausgereifte Gemüse je nach Verarbeitungstechnik genussvoll schmecken können. Entdeckt haben wir auch verschiedene Gemüsewurzeln. Sogar aus Spinatwurzeln kreieren Caminada, Wassmer oder Germann in ihren Küchen besondere Gerichte.» Foffa redet sich ins Feuer. «Für uns ist es eine grosse Herausforderung, die Wünsche der Spitzengastronomen zu erfüllen, aber es ist für uns eben spannend, Anbauversuche zu machen und die Weiterverarbeitung mitzuerleben.»

→ Fortsetzung auf Seite 29



6

## DER BIOTISCH

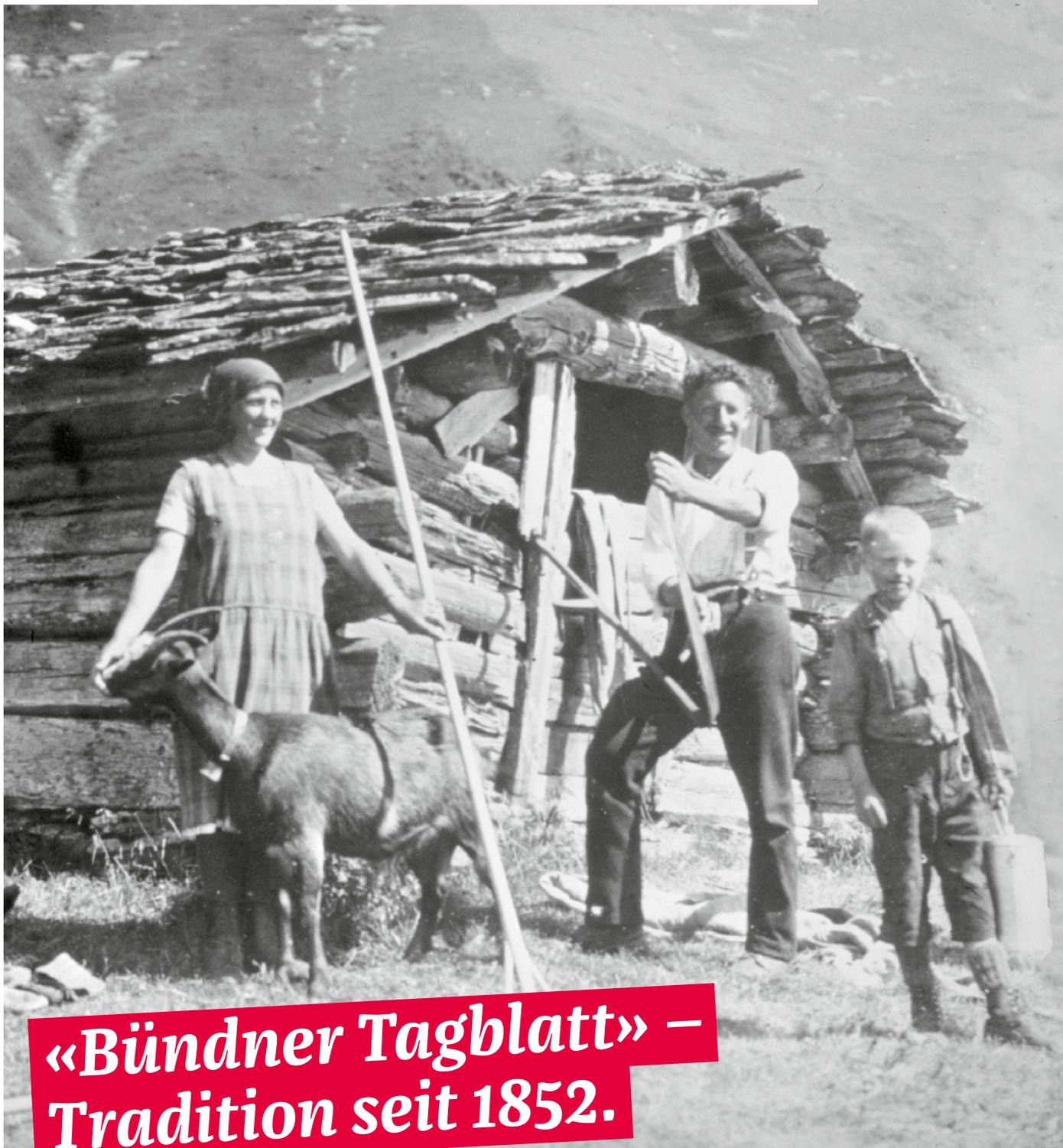
Das Unternehmen «Biotisch» wurde 2001 von Marcel Foffa und Matthias Riedi in Pratval gegründet. Der Zufall wollte es, dass zu diesem Zeitpunkt gerade das Pflanzland zu pachten war. Die «Biotisch»-Äcker liegen inmitten der schönen Domleschger Landschaft. Angebaut werden rund 40 Gemüsesorten, Salate und Kräuter von der Aubergine über Fenchel, Kefen, Melonen, Peperoni, Randen, Spinat, Zuckermais bis Zwiebeln.

➔ [www.biotisch.ch](http://www.biotisch.ch)

- 1 Die Artichocke in der Wachstumsphase.
- 2 Reife Artichocke.
- 3 Zauberhafte Artischockenblume.
- 4 Artischocken vom Biotisch in Pratval.
- 5 Auf dem Artischockenfeld: Marcel Foffa mit den Spitzenköchen Andreas Caminada (r.) vom Restaurant Schloss Schauenstein, das zum besten Restaurant Europas (19 GaultMillau-Punkte, 3 Michelin-Sterne) gekürt wurde, und Marcel Skibba vom Igniv at Badrutts Palace, St.Moritz (16 GaultMillau-Punkte).
- 6 Die Domleschger Biogemüseegärtner und Artischockenanbauer Marcel Foffa und Mathias Riedi ernten schmackhaftes Gemüse.
- 7, 8 Auch bei den Spitzenköchen Sven Wassmer, (18 GaultMillau-Punkte, 2 Michelin-Sterne), und Silvio Germann, Igniv im Bad Ragaz Resort (17 GaultMillau-Punkte, 1 Michelin-Stern), kommen die Domleschger Bio-Artischocken in den Kochtopf und auf den Teller. Wassmer kocht noch bis Ende August im Silver Restaurant. Fotos: zVg, Nico Schärer

# Jetzt ist genug Heu unten!

Franz Heini / Fotostiftung Graubünden



**«Bündner Tagblatt» –  
Tradition seit 1852.**

Phrasendrescherei und Parolenschwingerei gibts doch eigentlich genug. Wer wirklich mitreden will, liest darum am besten das «Bündner Tagblatt». Denn hier gibts echte Geschichten mit solid recherchierten Hintergründen. Auch über das Heuen und Schwingen.

[abo.somedia.ch](http://abo.somedia.ch) 0844 226 226

**Bündner  Tagblatt**  
Mehr vom Hier.



## MELONEN: EINZIGARTIGER GESCHMACK

Vor ein paar Jahren schon hat der «Biotisch» als Ergänzung zum ohnehin breiten Sortiment Melonen angebaut. Sie werden punktgenau geerntet. «Das ist wichtig, denn nur so schmecken sie so unvergleichlich gut. Unsere Melonen sind eine Offenbarung...»

Foffa und Riedi planen bereits im Januar den Anbau der Pflanzen. «Was soll wachsen, was wollen wir neu probieren, was hat sich bewährt? Wir diskutieren auch mit den Köchen, was gut war und was vielleicht weniger gut, was wir ändern wollen und was nicht. Uns ist es wichtig», so Foffa, «dass die Köche mit uns aufs Feld kommen, dass sie erfahren, wie man welche Pflanze anbaut, wie sie wächst, wo sie wächst.»

«Für uns als Gemüsegärtner ist es der grösste Lohn, wenn wir sehen, wie die Augen der Spitzengastronomen leuchten, wenn sie unsere Produkte sehen, in die Hand nehmen und dann glücklich in ihren Küchen verschwinden», erzählt Marcel Foffa, ebenfalls

mit hell leuchtenden Augen... «Es freut uns aber auch, dass vor allem junge Köche wieder vermehrt zur Regionalität zurückkehren und jene Pflanzen schätzen, die vor ihrer Haustüre wachsen.»

Beim Biogemüseanbau kann vieles schiefgehen. «Auch wir lernen immer wieder einmal aus Fehlern. Doch das gehört dazu», lächelt Foffa. Jetzt freut er sich auf die Neuheiten, die er diesen Sommer und Herbst anbieten kann: Auf den Cima di Rapa (Stengelkohl), auf Puntarelle (Spargel-Chicorée oder auch Vulkan-spargel – wer Artischocken mag, wird sicher auch die zart-bittere Puntarelle mögen), ebenso auf Grün-spargel... «Allerdings: grösser werden wollen wir nicht. Wir wollen nicht noch mehr Land bearbeiten. Uns ist wichtig, qualitativ hochstehende Produkte mit viel Geschmack anzubauen. Dafür leben wir und dafür stehen wir während der Hauptsaison von früh morgens bis spät abends oft sieben Tage die Woche auf dem Feld...»

*Karin Huber*

### ARTISCHOCKENREZEPT VON ANDREAS CAMINADA

#### EINGELEGTEN ARTISCHOCKEN

- 10 kleine Artischocken (von den Seitentrieben)
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml Wasser
- 50 ml Weisswein
- 1 Thymianzweig
- ½ Knoblauchzehe
- 20 g Salz
- 1 Messerspitze Ascorbinsäure  
(in der Apotheke erhältlich)

Den Artischockenboden mithilfe eines Sägemessers herausschneiden. Blätter und Fäden entfernen. Sofort in Wasser mit etwas Ascorbinsäure einlegen. Die restlichen Zutaten aufkochen, die Artischockenböden zugeben und für 5 Minuten kochen. Im Artischockenfond auskühlen lassen.

➔ Unter [www.gaultmillau.ch](http://www.gaultmillau.ch) stellt Andreas Caminada jede Woche ein Video-Rezept vor.

# DER «ALTE TORKEL»: HAUS DES BÜNDNER WEINS UND DER KULINARIK

---

Nirgendwo anders als im «Alten Torkel» in Jenins kann man 150 Weine aus der der ganzen Bündner Herrschaft und somit Weine von allen einheimischen Winzern geniessen. Zudem: Die Küche ist hervorragend. Torkel und Ort sind rundum einzigartig.

---

**A**n schönen (und weniger schönen) Tagen ist der «Alte Torkel» in Jenins erste Anlaufadresse für Ausflügler, Wandernde, Bikende, für Einheimische, für alle, die gerne gut essen und die Herrschäftler Weine schätzen oder diese vertieft kennenlernen möchten.

Im gemütlichen Torkelrestaurant mit der Torkelpresse aus dem Jahr 1722 und den uralten Pflastersteinen aus

der ältesten Stadt der Schweiz (Chur) bleibt die hektische Welt ausgeschlossen. Und auf der traumhaften Terrasse mit Holzpergola sitzt man vom Frühling bis in den Spätherbst hinein mitten in den Rebbergen. Einen erholsameren Ort als diesen gibt es kaum anderswo, zumal die Gäste mit Köstlichkeiten aus Keller und Küche von Gastgeberin Susanne Bucher und Küchenchef Christian Kaiser verwöhnt werden.





## 150 WINZERWEINE

Der «Alte Torkel» besitzt viel Charme. 2014/2015 durch den Weinbauverein Bündner Herrschaft renoviert und restauriert, ist das frühere Weinbaumuseum zu dem geworden, zu dem es immer schon prädestiniert war: zum Haus des Bündner Weins und damit zum Haus der Weine aller in der Bündner Herrschaft tätigen Winzer. Aus den übersichtlichen repräsentativen Weingestellen sucht sich der Gast aus, was er mag, oder er lässt sich von Susanne Bucher kompetent beraten. Auswählen können die Gäste aus 150 verschiedenen Weinen, die allesamt aus der Weinbauregion der Bündner Herrschaft stammen. Hier entdeckt man bestimmt die eine oder andere Trouvaille. Viel Platz für Degustationen gibt's im Dachgeschoss des Erweiterungsbaus. Er ist gleichzeitig auch Ausstellungsraum. Hier erhalten Interessierte auch viele Informationen zur Geschichte, zur Gegenwart und zur Zukunft des einheimischen Weinbaus. Will man noch mehr wissen: Susanne Bucher weiss bestimmt weiter.  
 → *Fortsetzung auf Seite 32*



### WEINSTUBE «ALTER TORKEL», JENINS

#### ÖFFNUNGSZEITEN:

7 Tage, täglich von 9 bis 23 Uhr.  
 Reservationen: +41 81 302 36 75;  
 info.torkel@bluewin.ch;  
 ↗ [www.torkel.ch](http://www.torkel.ch).

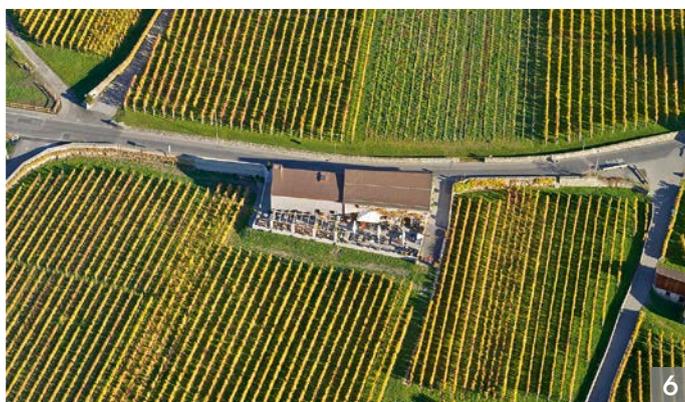
#### ACHTUNG:

Wegen einer Baustelle in Jenins ist der Torkel bis 28. September 2018 nur via Maienfeld erreichbar.

Gastgeberin Susanne Bucher,  
 Küchenchef Christian Kaiser.

## MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Wer in den Torkel geht, geniesst gerne mit allen Sinnen. Susanne Bucher und ihre Service-Mitarbeiterinnen Claudia, Manuela, Nicole, Silke und Susanne Ackermann servieren all' jene Köstlichkeiten, die aus der Küche von Christian Kaiser, einem der besten Köche in Graubünden, kommen: Je nach Jahreszeit Risotto mit Safranblüten aus Fläsch, ein «Holzen Angus Rindsfilet», Kalbsrücken, Kartoffeln aus dem Albulatal, Winzerspätzli, und natürlich auch Spezialitäten aus der Wiener Heimat von Christian Kaiser: Das wunderbar zarte Wiener Schnitzel, der «alt Wiener Tafelspitz» und der köstliche Kaiserschmarren. Damit es den Gästen an nichts mangelt, wird Christian Kaiser von den Köchen Thomas, Joe und Alexandra unterstützt. In der kalten Küche sind die langjährigen Mitarbeiter Carina, Claudia und Eduardo tätig.



## EIN SONNTAGSBRATEN DER EXTRAKLASSE

Jeder Sonntag ist im «Alten Torkel» Bratentag. Der Sonntagsbraten ist hier etwas ganz Besonderes. «Ich bereite ihn nach altem Rezept aus meiner Wiener Heimat zu, mit schöner Kruste, innen bleibt das Fleisch zart und saftig.» Wenn Christian Kaiser erzählt, wie er dies und jenes zubereitet, dann läuft einem unweigerlich das Wasser im Mund zusammen. Zum Sonntagsbraten gibt es übrigens Barbecuesauce, «Kabissalat mit Speck und neue Kartoffeln.» Alle Produkte, die Christian Kaiser verarbeitet, sind qualitativ hochwertig. «Ich muss wissen, woher meine Produkte kommen, ich sehe sie mir genau an, suche die besten aus und weiss genau, wie sie behandelt werden müssen, damit sie ihren Eigengeschmack bewahren können.»

Geführt wird der renovierte «Alte Torkel» von Susanne Bucher bereits seit 1998. Zuvor war sie – nur einen Steinwurf entfernt – Gastgeberin in der «Bündte». Immer wieder spazierte sie damals zum alten Torkel und schaute durch die Fenster hindurch in das damalige Weinbaumuseum. «Jedes Mal dachte ich, es müsste doch schön sein, hier Gäste zu verwöhnen.» Ihr Wunsch sollte dann schneller als gedacht in Erfüllung gehen, als für den Torkel Pächter gesucht wurden. «Ich war begeistert», erzählt Susanne Bucher. «Und ich bin es immer noch. Wichtig für mich ist es, meine Gäste glücklich zu machen. Sie sollen sich an unserem einzigartigen Kraftort rundum wohlfühlen und sich gerne an uns erinnern.»

*Karin Huber*

- 1 Das schöne Torkel-Restaurant lädt immer zu einem Besuch ein.
- 2 Die Torkel-Terrasse ist bei schönem Wetter ein beliebter Aufenthaltsort.
- 3 Die Gäste werden von Küchenchef Christian Kaiser (r.) und von Susanne Bucher rundum verwöhnt.
- 4 Was aus der Torkel-Küche kommt, das begeistert die Gäste.
- 5 Susanne Bucher und Christian Kaiser bieten 150 Weine aus der Bündner Herrschaft an.
- 6 Der Alte Torkel ist eingebettet in Rebland.

Fotos: zVg

# GEFLÄMMTE SCAMPI UND ANANASRAVIOLI

Ananas, Fenchel, Scampi – passt das denn zusammen? Oh ja, und wie!  
Probieren Sie es aus! Dazu gibt es ein klares Krustentiersüppchen.  
Das Rezept stellt Markus Fischer für «Graubünden Exclusiv» zur Verfügung.

## ZUTATEN FÜR VIER VORSPEISE-PORTIONEN

- 8 (südafrikanische) Scampi (9/12) in der Schale, tiefgefroren
- 40 g Cognac
- 1 kleiner Biofenchel
- 1 frische Ananas
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer
- Weisser Balsamicoessig
- Olivener Öl
- 2 dl Fischfond (z.B. Lacroix)
- 1 dl trockener Weisswein
- 3 dl Wasser
- 20 g Mascarpone

## ZUBEREITUNG SÜPPCHEN

1. Scampi schälen, Darm entfernen, Scampi kühlen lassen.
2. Scampi-Panzer grob zerhacken, in einer Sauteuse bei mittlerer Hitze trocknen, bis sie zu duften beginnen.
3. Panzer mit Cognac flambieren und mit dem Weisswein ablöschen, Fischfond und 3 dl Wasser anhängen, während mindestens 30 Minuten auf  $\frac{2}{3}$  einkochen lassen; mit Cayenne-Pfeffer, Salz und allenfalls wenig (Fisch-)Bouillon abschmecken; durch ein sehr feines Sieb (oder durch Filterpapier) abgessen und warm stellen.
4. Sobald der Salat fertig ist, das klare Krustentiersüppchen (max. 1 dl pro Person) nochmals aufkochen und in je einem Glas oder in der Mokkatasse auf die Teller setzen;



Markus Fischer, Trin



Scampi und Ananasravioli

## ZUBEREITUNG SALAT UND ANANASRAVIOLI

5. Fenchel mit der Aufschnittmaschine in sehr feine Tranchen schneiden.
6. Ananas sauber zurüsten (Mittelstörzen belassen), mit der Aufschnittmaschine 12 feine, aber kompakte Scheiben schneiden.  
Vier Scheiben fein zerteilen, unter den Fenchel mischen.  
Je 1 Scheibe auf den Vorspeisetellern als Unterlage für den Salat auslegen, 4 Scheiben mit wenig leicht gesalzenem und gepfeffertem Mascarpone gefüllt zu je einem Raviolo zusammenfalten, Teller damit garnieren.
7. Fenchelsalat mit wenig weissem Balsamicoessig, Olivenöl, schwarzem Pfeffer und Salz aromatisieren; auf den ausgelegten Ananasscheiben als kleines, lockeres Häufchen auslegen.
8. Scampi in wenig Olivenöl sehr kurz einseitig anbraten und mit einem Gasbrenner auf der andern Seite flämmen, bis sich am Scampi dunkle Spitzen zeigen; unter dem Deckel warm halten.
9. Je zwei Scampi an das Fenchelsalat-Häufchen anlehnen und zusammen mit dem Süppchen sofort servieren.



# AROSA WIRD JETZT BÄRENLAND

---

Arosa wird Bärenland. Wegen des langen Winters zwar erst ab August statt ab Juni, aber die Bären kommen. Sie finden im ersten Bärenschutzzentrum der Schweiz ein neues und vor allem endlich ein artgemässes Zuhause. Für Besucher gibt es viel zu sehen und auch zu tun.

---

**I**n ihrem bisherigen Leben haben die Bären, die im Bärenschutzzentrum Arosa bald ihren Lebensabend verbringen dürfen, nicht viel Erfreuliches erfahren. Sie wurden als Zirkusbären geschunden, schlecht gehalten und auf engstem Raum eingesperrt. Dank Pascal Jenny, Direktor Arosa Tourismus und Präsident der Stiftung Arosa Bären, sowie der Tierschutzorganisation Vier Pfoten wird nun zumindest für vier bis fünf Bären alles anders, schöner und lebenswerter.

## DAS BÄRENLAND

Zwar wird es für Besucher des Bärenschutzzentrums ab Anfang August viel zu sehen, zu staunen und auch zu tun geben. Ein schweizerisches Disneyworld planen die Bärenland-Initianten aber nicht. Was es jedoch gibt: eine einzigartige touristische Inszenierung auf die nachhaltige Art. Wenn bei der Mittelstation Weisshorn in Arosa das Bärenland mit Stallungen, Gehegen, Teichen, Kletterbäumen und einer Besucherterrasse eingerichtet ist, haben Besucher die Möglichkeit, die Bären von nahe zu beobachten. Auch wer mit der Bahn zur Mittelstation oder gar aufs Weisshorn fährt, kann die Bären sehen. Das ganze Gehege ist dabei gut gesichert. «Denn die Sicherheit ist uns wichtig und geht vor», sagt Pascal Jenny.

Eröffnet wird voraussichtlich am ersten Augustwochenende. «Im Eingangsbereich des neuen Besucherzentrums erzählen wir dann verschiedene Geschichten über die Bären», so Pascal Jenny. «Wir zeigen Filme von ihrer Rettung, geben Broschüren ab und vermitteln interaktive Informationen über Bären und zwar gezielt für Kinder und für Erwachsene. Im Aussenbereich stellen wir Feldstecher zur Verfügung, damit man die Bären beobachten kann. Das Leben unserer Bären kann ebenfalls über Videokameras verfolgt werden.» Es wird also spannend sein, zu beobachten, wie sich der Bär in den Bergen zurechtfindet, wie er sich eingewöhnt und wie er sich verhalten wird.

Betreut werden die Arosener Bären von drei Tierpflegern. Ein Tierarzt trägt die Gesamtverantwortung für die Bärengesundheit.

---

← Die Bären kommen.

Foto: © Vier Pfoten



## BÄREN ÜBERALL

Die Bären werden nicht nur im Bärenschutzzentrum präsent sein, sondern man wird ihnen (nicht den echten natürlich) im ganzen Ort auf die eine oder andere Art begegnen: Am See etwa wird über kurz oder lang eine grosse Bärenatze für Aufmerksamkeit sorgen, der Kinderspielplatz wird zum Bärenspielplatz und ein «Bären Minigolf» lädt ebenfalls ein zum Spielen. Das Kinderland der Skischule wird zudem ab kommender Wintersaison zur Bärenskischule. Beim Brüggerhornlift soll das «Bären Virtual Reality» für Neugierde sorgen. Rund ums Prättschli ist bereits das «Honigland» entstanden.

Pascal Jenny, der bereits vor über acht Jahren nach neuen Projekten suchte, freut sich heute wie ein Kind auf die Eröffnung. Er erinnert sich: «Im Juli 2010 suchte der Bärenpark Bern im «Blick am Abend» Plätze für zwei Bären. Bei mir machte es sofort «Click»; ich rief die Zeitung an und bot an, die Bären nach Arosa zu nehmen. Wir skizzierten eine erste Projektidee und erhielten im Herbst 2010 bereits ein Legat angeboten für den Bau des Arosa Bärenlandes.»

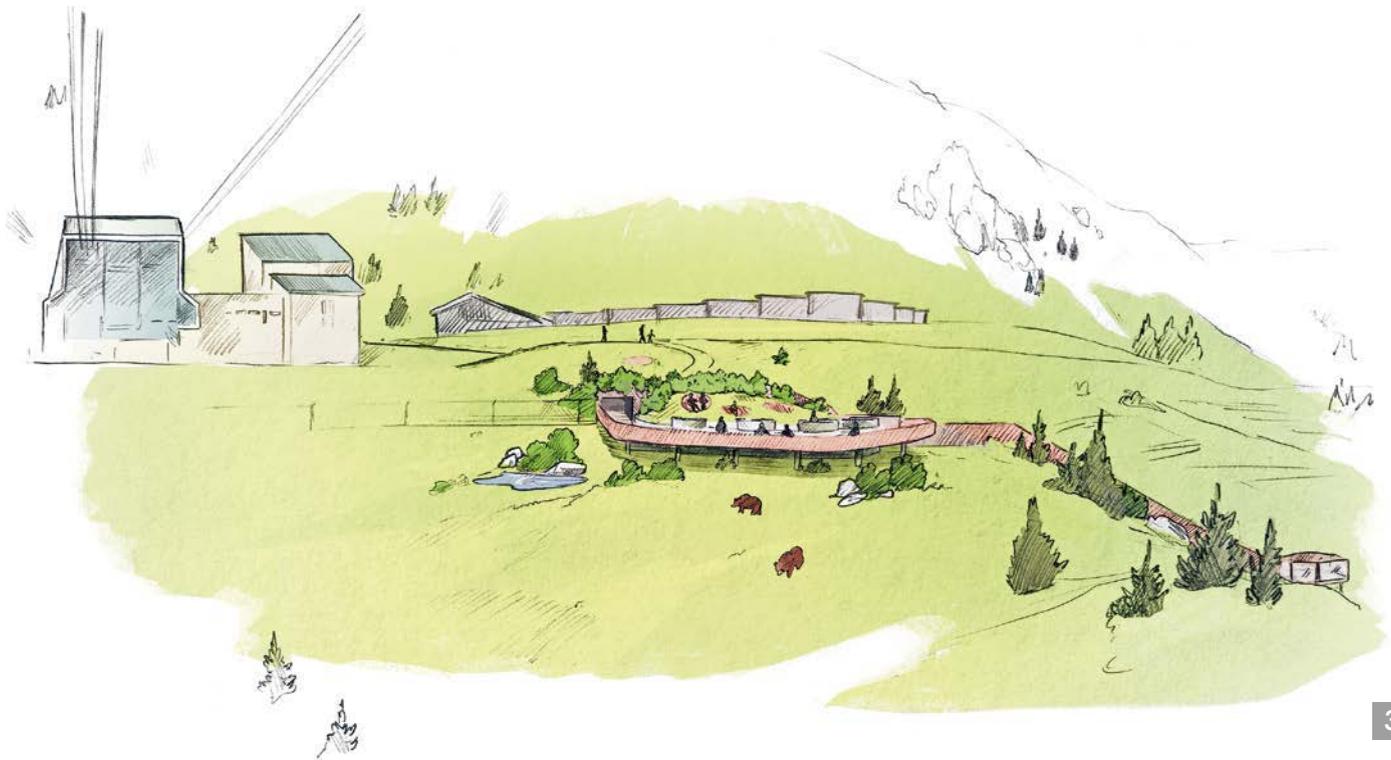
## BÄRENSCHUTZZENTRUM AROSA

Am ersten Augustwochenende eröffnet das erste Bärenschutzzentrum der Schweiz in Arosa voraussichtlich seine Tore mit Tagen der offenen Türen. Danach kostet der Eintritt für übernachtende Gäste im All-inclusive-Angebot 5, für Tagesgäste 20 Franken (inkl. Bergbahnfahrt). Die Kinder zahlen die Hälfte. Geplant sind später diverse Informationsanlässe. Ein Gotta- und Göttag, Schulreisen und andere spezielle «Bärentage» folgen. Im geplanten Bärenclub Arosa kann jeder Mitglied werden.

➔ [www.arosa.ch](http://www.arosa.ch)

Die Stiftung Vier Pfoten betreibt bereits verschiedene Bärenschutzzentren in Bulgarien, Deutschland, Österreich, in der Ukraine, im Kosovo und in Vietnam. Sie alle bieten Braunbären aus schlechter Haltung einen natürlichen Lebensraum. Über 90 Bären wurden bereits aus misslichen Haltebedingungen übernommen.

➔ [www.vier-pfoten.ch](http://www.vier-pfoten.ch)



3

### ZUERST EIN BÄREN-NEIN ...

Im Juli 2011 aber sagte die Bürgergemeinde Arosa vorerst Nein zum Standort beim «Bärabad». Gemeldet hatte sich dann im November 2012 die Tierschutzorganisation Vier Pfoten, die einen Standort für ein Bärenresort suchte und in das Bärenprojekt einstieg. Weiter ging es mit der Suche nach Standorten und sich konkretisierenden Konzepten.

### ... DANN EIN BÄREN-JA

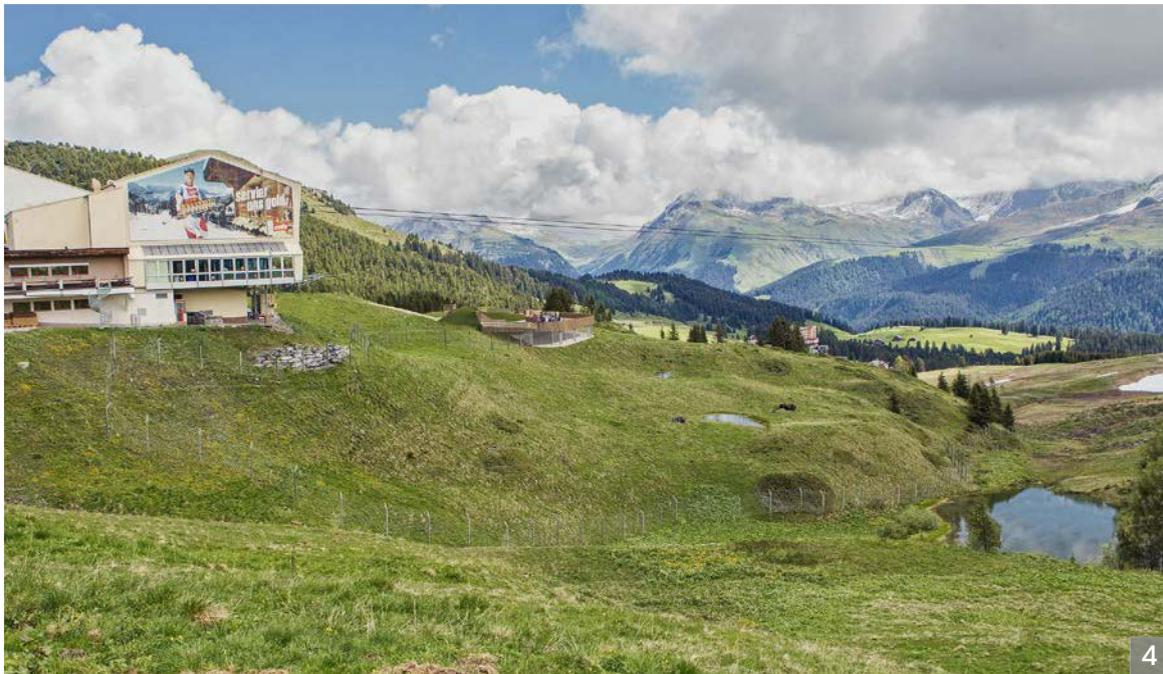
Im Juni 2015 stimmte die Bürgergemeinde Chur für die Ausscheidung einer ihr gehörenden Parzelle bei der Weisshornbahn Mittelstation zu. Als uns darüber hinaus noch eine weitere Stiftung zusicherte, das Projekt mit finanziellen Mitteln zu unterstützen, eröffneten sich für das Bärenresort und den gesamten Bau von Gehege, Stallungen und Besucherplattform gesicherte finanzielle Perspektiven.

Eine Finanzierungsplanung für die Gehege ergab erste Investitionen in Höhe von rund vier Millionen Franken. Heute wird mit dem zusätzlichen Unterhaltungsangebot ausserhalb der Gehege mit Gesamtkosten von 7,5 Millionen Franken gerechnet. Die Stiftung Vier Pfoten beteiligt sich mit rund zwei Millionen Franken, die Hans-Vontobel-Stiftung zur Förderung des Gemeinwohls mit einer Million Franken und die WK-Stiftung für das Tier vom Legatgeber ebenfalls

mit einer Millionen Franken an den Baukosten. Dieser sicherte überdies die Übernahme eines allfälligen Betriebskostendefizits zu. Der Kanton Graubünden beteiligt sich überdies mit Beiträgen für systemrelevante Infrastruktur (1,2 Millionen Franken). Dazu kommen diverse Gönner- und weitere Spendenbeiträge von Einheimischen und Arosaverbundenen. Die Projektinitianten leisten zudem rund eine Million Eigenleistungen.

An der Abstimmung im November 2016 sprachen sich 78 Prozent der Arosener Stimmbürgerinnen und -bürger für das Bärenland aus. Die konkrete Projektierung begann. Im Mai 2017 gab auch die Regierung des Kantons Graubünden grünes Licht für die notwendige Teilrevision der Ortsplanung «Arosa Bärenland». Im Juli letzten Jahres unterzeichnete die Stiftung dann noch den Pachtvertrag mit der Bürger- und Stadtgemeinde Chur. Und im August 2007 kam die Baubewilligung und mit ihr gab es den Spatenstich ... Pascal Jenny war erfüllt von Freude.

- 
- 1, 2 Der erste Bär reist bis Anfang August an. Er und weitere Bären finden in Arosa beste Lebensbedingungen.
  - 3 Skizze des Bärenparks Arosa.
  - 4 Blick in den Bärenpark von der Bergbahn aus.



## DIE VONTOBEL-GESCHICHTE

Dann erzählt er gleich noch eine andere unglaubliche Geschichte: «Ich durfte Hans Vontobel von der Vontobel-Bank in einem ganz frühen Stadium von unserem Bärenprojekt erzählen. Er fand die Idee interessant und sicherte mir seine Unterstützung zu, «wenn noch etwas mehr Fleisch am Knochen sei».

Bevor aber unser Projekt in die Umsetzungsphase ging, starb Hans Vontobel nach erfülltem und beeindruckendem Leben. Als bei einer versprochenen Zahlung Unsicherheiten zu Tage kamen, fragte ich etwas verzweifelt per Brief bei der Vontobel-Bank an, ob man auf die damalige Aussage von Herrn Vontobel zurückkommen könnte und das Bärenschutzzentrum unterstützt würde. Tatsächlich erinnerte sich ein heutiges Stiftungsratsmitglied der Hans-Vontobel-Stiftung zur Förderung des Gemeinwohls an meinen

Besuch bei Herrn Vontobel und die positive Beurteilung von Herrn Vontobel. Sie unterstützte die kurzfristige Grossspende und ermöglichte unserem Projekt den endgültigen finanziellen Durchbruch. Der Austausch mit dem heutigen Vizepräsidenten Bruno Giger der Hans-Vontobel-Stiftung zur Förderung des Gemeinwohls ist heute einer der wertvollsten und ein bereichernder im ganzen Projekt.»

Mit der Bärengeschichte hat Pascal Jenny, seit er vor zehn Jahren zum Tourismusdirektor von Arosa gewählt wurde, seine «schönste Geschichte» erlebt, wie er sagt. «Jeder Einsatz, jeder Rückschlag, alles hat sich gelohnt. Zu sehen, wie aus Skepsis grosse Begeisterung wird, das ist unglaublich schön.»

*Karin Huber*

## BÄREN IN GRAUBÜNDEN

Erste wild lebende Bären wurden in Graubünden im Schweizerischen Nationalpark im Juli 2005 gesichtet, 100 Jahre nachdem der letzte wild lebende Braunbär hier gesehen wurde. Auf den ersten Bär «Lumpaz» folgten bald weitere, die hier einen neuen Lebensraum suchten. Ihr Nachwuchs wiegt bei der Geburt übrigens ganz 500 Gramm. Sie fressen vor allem Pflanzen, aber auch Insekten, Nagetiere und

kleine Wirbeltiere. Bereits sind bei Fuldera und in der Val S-charl Bärenthemenwege entstanden. Im Museum Schmelzra in S-charl gibt es eine Bärenausstellung und in Arosa ab August das Bärenschutzzentrum.

Und noch dies: Wussten Sie, dass im asiatischen Raum der Bär symbolisch für «Schutz» steht?

## AUSZEIT IN DER AZIENDA AGRICOLA: L'UNICORNO AM GARDASEE

Gabriella Becchetti Binkert aus der Val Müstair betreibt mit ihrem Mann Corrado in Maccesina, unweit des Gardasees, die Azienda Agricola l'Unicorno. Dieses kleine Hideaway bietet alles, um die Seele baumeln zu lassen: Romantische Zimmer, das hauseigene Restaurant «La Chiocciola», eigene Hofprodukte, ein Schwimmbad und natürlich wunderbare Weine, die direkt vor der Haustür wachsen. Die morenischen Hügel der Valtènesi bieten sich zum Biken und zum Wandern an, der Gardasee für kleine und grosse Ausflüge. Reiten und golfen kann man ganz in der Nähe.

➤ [www.unicorno.eu](http://www.unicorno.eu)



## WEIN UND SEIN IM HOTEL PIZ UMBRAIL IN SANTA MARIA

Ihre Gastgeberin und Sommeliere Ladina Lemm begrüsst Sie im Piz Umbrail. Neben einfachen Speisen erwarten Sie auserlesene Weine und Spezialitäten aus der Region. Im hauseigenen Weinkeller findet sich etwas für jeden Geschmack. Das passende Essen dazu wird Ihnen in einer der drei Gaststuben serviert. Lassen Sie sich kulinarisch im Piz Umbrail verwöhnen. In unseren Juniorsuiten und in den duftenden Arvenholzzimmern werden Sie sich bestimmt rundum wohlfühlen.

➤ [www.pizumbrail.ch](http://www.pizumbrail.ch)



# LIFESTYLE

## FÜR WEINLIEBHABER: MANOR CHUR

Entdecken Sie den lokalen Marktplatz von Chur. Überzeugen Sie sich bei Manor von der grossen Auswahl an lokalen Produkten. Sind Sie ein Weinliebhaber? Sie finden in den Manor-Supermärkten bis zu 13 verschiedene lokale Weinproduzenten aus der Region. Besuchen Sie uns:

Manor Food Chur, Bahnhofstrasse 32, 7000 Chur

Manor Food Chur Wiesental, Wiesentalstrasse 98, 7000 Chur



## FEIN FRÜHSTÜCKEN? MANORA CHUR

Was gibt es Schöneres, als mit einem feinen und gemütlichen Frühstück den Tag zu beginnen? Im Manora-Restaurant stellen Sie täglich Ihr ganz persönliches Frühstück zusammen – und ganz nebenbei geniessen Sie die Aussicht von unseren beiden Terrassen. Willkommen.

Manora Chur, Bahnhofstrasse 32, 7000 Chur.

➤ [www.manor.ch](http://www.manor.ch)



## PUNKTEN SIE MIT TOP-WEINEN VOM SCADENAGUT MALANS



Peter Wegelin vom Scadenagut Malans keltert mit viel Herzblut charaktervolle, unvergessliche Weine. Alle Wegelin-Weine haben viel Struktur, Tiefe und widerspiegeln einzigartig die Handschrift und die Persönlichkeit des Winzers. Sie sind elegant, fruchtig, frisch, vielschichtig, komplex und gradlinig. Die Weissburgunder und die Grauburgunder aus Wegelins Keller haben Kultstatus, ebenso die Blauburgunder. Mehr über die roten und weissen Bio-Weine vom Scadenagut und die neuen Quintner Weine:

➔ [www.malanser-weine.ch](http://www.malanser-weine.ch)

## INSPIRIERT VON DEN FORMEN UND FARBEN DER NATUR

Zoppi Juwelier in Chur präsentiert traumhaft fantasievolle Schmuckstücke, entworfen von der italienischen Künstlerin Annamaria Cammilli. Fließende organische Formen, florale Muster und einzigartige Goldfarben kennzeichnen den unverwechselbaren Stil.

Zoppi AG Juwelier, St. Martinsplatz 1, 7000 Chur,  
+41 81 252 37 65, [zoppi@zoppijuwelier.ch](mailto:zoppi@zoppijuwelier.ch),  
➔ [www.zoppijuwelier.ch](http://www.zoppijuwelier.ch)



## EINDRÜCKLICHE ABENDSTIMMUNG AUF DEM GLACIER EXPRESS.

Reisen Sie mit dem Glacier Express zur besten Tageszeit! Mit den neuen Nachmittagsverbindungen von Brig nach St. Moritz und von Chur nach Zermatt bietet sich Ihnen eine neue Möglichkeit, den Glacier Express in Ihr Tagesprogramm einzubinden und dabei ein ganz spezielles Zugserlebnis zu geniessen. Diese Verbindungen werden es erstmals ermöglichen, die Abendstimmung bei der Fahrt über den Oberalppass zu erleben und später für das persönliche Erinnerungsalbum eindruckliche Sujets im Licht der Dämmerung aufzunehmen. Gerade in den Stunden, wenn die Sonne nicht mehr im Zenit steht, sondern bereits etwas längere Schatten wirft und das Licht wärmer wird, herrschen perfekte Lichtverhältnisse für unvergessliche Erinnerungen. Geniessen Sie zudem ein frisch zubereitetes Abendessen, serviert am Sitzplatz. So erreichen Sie Ihre Zieldestination erholt und entspannt.

### UNSER TIPP:

- Verbinden Sie die Anreise mit dem Glacier Express nach St. Moritz oder Zermatt mit einer morgendlichen Shoppingtour in Zürich, Luzern oder Bern.
- Kommen Sie in den Genuss von einmaligen Fotosujets durch die eindrucklichen Lichtverhältnisse in der Abenddämmerung.

### STRECKEN:

Glacier-Express-Nachmittagszüge

Angebote 10. Mai bis 14. Oktober 2018:

- Brig–St. Moritz (Zug 906) – Strecke mit Fokus Rheinschlucht, Brig ab 14.10, St. Moritz an 20.58, Abendessen im Zug
- Chur–Zermatt (Zug 907) – Strecke mit Fokus Oberalp, Chur ab 14.16, Zermatt an 20.10, Abendessen im Zug

➔ [www.glacierexpress.ch/nachmittagszug](http://www.glacierexpress.ch/nachmittagszug)



Mit dem Glacier Express jetzt auch nachmittags nach Zermatt und St. Moritz.

LIFESTYLE

## EXKLUSIV B&B IM PALAZZO SALIS, TIRANO

Im Herzen der Altstadt Tirano (vom Bahnhof nur 8 bis 9 Min. zu Fuss) imponiert ein architektonisches Erbe von aussergewöhnlicher Schönheit. Der Palazzo (XVII. Jahrhundert) wurde von der Familie Salis aufs Schönste renoviert und ist nun täglich, von Montag bis Samstag, im Museumsrundgang zugänglich. Der Palazzo beeindruckt ebenso mit einem zauberhaften italienischen Garten.

Exklusiv ist im Palazzo Salis das neue Angebot «Bed and Breakfast». Unvergessliche traumhafte Nächte erleben Sie in vier charmannten historischen Zimmern: In der Camera Engadinese, der Camera del Conte, der Camera di Grete und der Camera Impero. Alle Zimmer mit En-suite-Badezimmern.

➤ [www.palazzosalis.com](http://www.palazzosalis.com); [www.bnbpalazzosalis.com](http://www.bnbpalazzosalis.com)



# LIFESTYLE



## GALERIE OBERTOR, CHUR: TOP AUSSTELLUNGEN

Die Galerie Obertor in Chur hat sich einen Namen für zeitgenössische Kunst gemacht. Galeristin Isabella Portmann begeistert mit Bildern und Skulpturen von Künstlern aus der Schweiz und Nachbarländern. Die nächsten Ausstellungen: Bis 23. Juni zu sehen: Bilder von Christian Lippuner. Anschliessend – und Vormerken: 3. Kunstbörse von September bis November. Im Dezember zeigt die Galeristin eine Sonderausstellung zum Gedenken an Ferdinand Hodler mit den Künstlern Bruno Müller-Meyer und Michael Scherer (Fotograf).

➤ [www.galerieobertor.ch](http://www.galerieobertor.ch)



## FLUSSABENTEUER VORDERRHEIN

Auf Sie wartet eine einzigartige, von Profis begleitete Flussfahrt durch die wunderschöne Rheinschlucht. Erleben Sie den Bündner «Grand Canyon» in voller Länge vom Wasser aus: Mal spritzig, mal gemütlich – ein unvergleichliches Flussabenteuer und Naturerlebnis. Halbtages-, Ganztages- und Familientouren verfügbar, ab 10 Jahren.

➤ Information und Buchung unter 081 936 01 04 oder auf [www.swissriveradventures.ch](http://www.swissriveradventures.ch)

# «LANDHAUS» IN FLÄSCH – DA LASS DICH NIEDER

---

In dieser schönen, alten, heimeligen Gaststube im Restaurant «Landhaus» in Fläsch lässt man sich gerne nieder. Aber ebenso auf der Terrasse im ersten Stock mit Blick auf die Rebberge. Ignaz und Theresa Baumann sind hier liebenswürdige «Institution» – seit 20 Jahren.

---

«Wirtschaft Landhaus» heisst es auf der Efeu umrankten Tafel am Gemäuer beim Treppenaufgang. Durch die Tür geht es und gleich noch ein Stockwerk höher. Dann steht der Gast fast schon in dieser schönen, heimeligen, über 300-jährigen Gaststube. Eine Stube mit Charakter: mit altem Ofen, altem Buffett, originalem Täfer und Kasettendecken. Eine Stube also, in die man sich gerne setzt, zumal man vom Wirtepaar aufs Schönste verwöhnt wird – seit zwei Jahrzehnten. In diesem Jahr feiern Theresa und Ignaz Baumann im «Landhaus» ihr 20-jähriges Wirken.

## MIT FREUDE DIE GÄSTE VERWÖHNEN

Ein bisschen sind sie schon stolz darauf, dass «ihr» Landhaus, das sie von der Winzerfamilie Davaz seit 1998 gepachtet haben, von so vielen Gästen geschätzt wird, von «Herrschaftlern», Bündnern und ebenso von «Unterländern» und Liechtensteinern. «Wir zwei sind zwar ein bisschen in die Jahre gekommen», sagen sie mit Schalk in den Augen, «aber unsere Freude, Gäste zu verwöhnen, die ist immer noch gleich gross wie am ersten Tag. Ausserdem lässt uns die Familie Davaz auch gewähren.»





2



4



3

- 1 Im Restaurant «Landhaus» lässt man sich gerne nieder...
- 2 ...und ebenso auf der hübschen Sommerterrasse mit Blick in die Reben.
- 3 Ignaz und Theresa Baumann verwöhnen die Gäste.
- 4 Ins «Landhaus» in Fläsch kehrt man immer gerne ein.

Fotos: © Christoph Schmid/zVg

Ignaz Baumann steht alleine in der handtuchgrossen Küche. Nicht gerade viel Platz, um alle Gäste zu bekochen, denkt, wer an der Küche vorbeiläuft, hinaus auf die grossartige Sonnenterrasse mit direktem Blick auf die Davazer Reben. «Wenigstens sind die Wege in der Küche kurz», lächelt Küchenchef Baumann. Was er täglich kocht, das schreibt seine Frau Theresa in schöner Handschrift auf eine grosse Schiefertafel. Die Klassiker werden dort notiert: Kalbshackbraten und Kalbskotelett (dick und saftig), Filet Stroganoff (zart), Penne Theresa mit Rindsfiletstreifen (pikant), Tartar (würzig), Wildgerichte. Reh, Hirsch und Gämse erhalten sie von einem einheimischen Jäger, die Fische kommen, wie das meiste, das hier gekocht wird, aus der nahen Region und auch von Rageth Comestibles, einer exklusiven Adresse für Delikatessen. Und so sind auch die zusätzlichen Tagesempfehlungen beachtenswert.

Egal was man bestellt: Ein Festmahl ist es immer, das Ignaz Baumann für jeden seiner Gäste frisch zubereitet. Ihr bewährtes Konzept ist immer das Gleiche ge-

blieben: «Gekocht wird, was die Gäste mögen.» Die Weine kommen mehrheitlich aus Fläsch und anderen Herrschaftler Weinbaugemeinden. Italiener findet man aber ebenfalls auf der Karte und noch einige andere schöne Weine verschiedener Provenienzen. Und so ist es keine Frage: Hier lässt sich der Gast gerne nieder.

*Karin Huber*

#### INFORMATIONEN

Geöffnet ist das «Landhaus» in Fläsch, Ausserdorf 28, 7306 Fläsch, jeweils mittwochs bis samstags 11.30 – 14.30 Uhr und ab 17.30, sonntags 11.30 – 21 Uhr. Reservationen nur telefonisch: 081 302 14 36. Im Restaurantführer 2017/2018 «Graubünden geht aus» erreichte das «Landhaus» in der Kategorie «Gemütliche Beizen für Geniesser» den ersten Rang.

# SURSELVA: KULTUR UND NATUR HAUTNAH ERLEBEN

Überraschend vielseitig präsentiert sich die Ferienregion im Nordwesten von Graubünden. Die Surselva, in der vorwiegend Rätoromanisch gesprochen wird und Traditionen gelebt und weitergegeben werden.

**A**nmütig zwischen der Rheinquelle und der Rheinschlucht eingebettet, eröffnen sich den Gästen fast unbegrenzte Möglichkeiten, die Kultur und Natur zu erleben.

## DIE KLEINEN GANZ GROSS

Familien erleben in der Surselva eine besondere Zeit. Ein spezielles Abenteuer ist das Swiss Family Camp in Ilanz, mitten im Zentrum der Surselva. Gleich neben dem Schwimmbad Ilanz/Glion werden vom 7. bis 9. September 2018 die Zelte von Marmot aufgeschlagen. Zum abwechslungsreichen Tagesprogramm gehören klettern, River raften, Gold waschen, Trekking mit Lamas, Beachvolleyball, eine Märchenwanderung oder eine rasante Abfahrt mit den Trottinets. Für Familien heisst es in diesen Tagen: entdecken, erleben und staunen.

Farbig, fröhlich und spannend wird es im Zirkus Lollypop in Breil-vitg. Kinder tauchen vom 23. bis 27. Juli 2018 in eine Zirkuswelt ein. Zauberer, Akrobat, Clown oder vielleicht sogar ein kleiner Dompteur – im Zirkus Lollypop werden Kinderträume wahr. Natürlich das Highlight der Woche: die Galavorstellung in der grossen Manege vor neugierigem Publikum.

## REICHHALTIGE KULTUR

Mit den authentischen Bergdörfern, den gelebten Traditionen und der grossen

Dichte an Kirchen und Kapellen fasziniert die sursilvanische Kultur. Besonders in der Val Lumnezia, im Tal des Lichts, hüten die Menschen einen grossen Reichtum an Kulturgütern. Genau diese Schätze gilt es vom 4. bis 7. Oktober 2018 an den ersten Kulturwandertagen in der Val Lumnezia zu erkunden. Mit einheimischen Führern wird die Kultur entdeckt, Traditionen gelebt und Romanisch gelernt.

Mit dem Opernsommer in Obersaxen Mundaun wird eine Tradition weitergelebt. Alle zwei Jahre im August verwandelt sich Obersaxen Mundaun in ein charmantes Operndorf. Weit weg von Opernhäusern,

Theaterbühnen und berühmten Schauplätzen ist die «opera viva» ein Opernerlebnis der besonderen Art. Mit neun Opernaufführungen und zwei Konzerten inmitten der Bergwelt der Surselva setzt der künstlerische Leiter Gion Gieri Tuor mit der weltbekannten Oper «Carmen» erneut einen Akzent unter den grossen Kulturevents Graubündens.

## INTENSIVER NATURGENUSS

Wer nun meint, das Tal sei nur aufgrund seiner Veranstaltungen einen Besuch wert, hat weit gefehlt. Faszinierende Naturland-





schaften wie die Greina-Hochebene am Ende der Val Lumnezia oder das Hochtal Frisal in Brigels sind nur zwei Beispiele für eine abwechslungsreiche Wanderung. Abwechslungsreich ist nicht nur das grosse Wanderwegenetz, sondern auch die vielfältigen Charakteren der Routen. Dabei hat man die Wahl, sich gezielt dem kulinarischen Genuss zu widmen, für ein paar Tage fernab von jeglicher Zivilisation von Hütte zu Hütte zu wandern oder sich einem speziellen Thema zu widmen. Die schönsten Ecken der Surselva lassen sich aber nicht nur zu Fuss, sondern auch genussvoll auf dem E-Mountainbike erkunden.

**INFORMATIONEN**

Surselva Tourismus  
 Bahnhofstrasse 25  
 7130 Ilanz  
 0041 81 920 11 00  
 info@surselva.info  
[www.surselva.info](http://www.surselva.info)



- 1 Schwimmbad Ilanz/Glion.
- 2 Rheinschlucht.
- 3 Zirkus Lollypop in Breil-vitg.
- 4 Greine-Hochebene.
- 5 opera viva, das Zelt.
- 6 opera viva 2016.

(Foto: 1 - 3 © Nordlichphoto, 4 © Mattias Nutt Photography und 5 - 6 @opera viva)



# DER DICHTER, DER VERNARRT WAR IN DIE FELDLERCHE

---

Eine Sommerwanderung am Schamserberg hat etwas für sich. Unten rauscht der Nord-Süd-Verkehr durchs Tal. Oben ist die Welt pure Natur. Dort brüten auch die Feldlerchen in den Bergwiesen. Hat der Frühaufsteher noch etwas Glück, singen ihm Shakespeares Lieblingsvögel ein zauberhaftes Morgenlied.

---

Die Suche nach Nestern der Feldlerche gleicht dem Aufspüren der berühmten Nadel im Heuhaufen. Mit Feldstecher, Fernrohr und Handfunkgeräten lotsen sich Pauline Aelvoet und Claire Guyot gegenseitig durch die weitläufigen Bergwiesen. Stets langsam und leise, um die einzigartigen Feldlerchen nicht zu stören. Die beiden Biologinnen sind innerhalb des vierjährigen Projekts «Biologie, Förderung und Schutz von Feldlerchenbeständen in der subalpinen und alpinen Stufe» im Auftrag der Schweizerischen Vogelwarte Sempach unterwegs. Hier am Schamserberg erfassen sie die Brutpaare in den Wiesen oberhalb der Dörfer Lohn, Mathon und Wergenstein.

Rund die Hälfte der Feldlerchen in der Schweiz hat den Lebensraum in höheren Lagen. Die Regionen mit der traditionellen Berglandwirtschaft mit sorgfältiger Bewirtschaftung und einer ausreichenden Insektenfütterwahl ermöglicht den Bodenbrütern ein erfolgreiches Aufziehen der Jungen.

## NESTER ZWISCHEN GRASHALMEN

Es ist Ende Mai. Der Frühling hat die letzten Schneereste fast ganzweg geputzt. Die Feldlerche ist zur Erstbrut in den Bergfettwiesen am Schamserberg aus dem Süden zurückgekehrt. «Sie liebt weite, offene Gebiete und fühlt sich gerade deshalb auch in Regionen über der Waldgrenze wohl», erzählen die beiden Forscherinnen, während sie sich weiter durch die blühende Frühlingswiese vorwärtsbewegen. Vorsichtig natürlich, denn zwischen den Gräsern könnte sich ein Nest verstecken. «Tragen die Vögel Futter im Schnabel und landen immer am gleichen Ort, könnte sich dort eines befinden», wispert Pauline Aelvoet. Die Jungvögel werden mit Insekten gefüttert. Zehn Tage bleiben die Nestlinge nach einer elftägigen Bebrütung so versorgt, bevor sie dann erste Spaziergänge rund um ihr Zuhause unternehmen. Auch auf diesen Ausflügen liefern die Eltern noch die nötige Nahrung, damit ihr Nachwuchs grösser, stärker und schliesslich nach 15 Tagen voll flügge wird.

---

← Schon Shakespeare liebte den betörenden Gesang der Feldlerche.

Foto © Stefi Linder



1

## MONATLICHE RUNDGÄNGE

Auf einer Fläche von 833 Hektar konnten Pauline Aelvoet und Claire Guyot im Jahr 2016 rund 220, im nachfolgenden Jahr geschätzte 154 Reviere feststellen und fast 30 Bruten beobachten. Kaum eine andere Gegend in der Schweiz weist eine vergleichbar hohe Dichte auf. «Der nach Südosten ausgerichtete Schamserberg ist die ideale Lage für die Feldlerche», hält Claire Guyot fest. Sie war schon Mitte März zu einer Vorbegehung am Schamserberg, um herauszufinden, ob die Feldlerchen schon zurückgekommen seien.

## EINZIGARTIGE FELDLERCHE

Je einen vier- bis fünfständigen Rundgang pro Monat in jedem Teilgebiet machen die Biologinnen zwischen Frühling und Hochsommer, um die Reviere zu kartieren. «Am liebsten brechen wir jeweils direkt nach Sonnenaufgang auf, denn früh am Morgen singen die Feldlerchen am liebsten», meint Claire Guyot. Der Gesang ist tatsächlich etwas Besonderes. Das Männchen steigt in immer kleiner werdenden Spiralen steil empor, meist bis in 60 Meter Höhe. Dann trällert und jubiliert es mehr oder weniger auf der Stelle in einem fast endlosen Fluss. Gerade wegen ihres hübschen Gesangs haben schon berühmte Dichter über die einzigartige Feldlerche geschrieben. So stellte sie etwa William Shakespeare in seiner weltberühmten Tragödie «Romeo und Julia» der Nachtigall gegenüber. An ihrem trillernden und lauten Gesang können auch Wanderer sie besonders gut erkennen. «Hier am Schamserberg ist die Dichte rund um den Libisee sehr hoch», erklärt Pauline Aelvoet. Die beste Periode für eine Beobachtung sei zwischen Mai und Juli von Sonnenaufgang bis etwa elf Uhr. Wanderer, mahnt sie aber gleichzeitig, sollten auf dem Weg bleiben und Hunde an der Leine halten, um Störungen während der Bebrütung zu vermeiden.



2

### FELDLERCHE (ALAUDA ARVENSIS)

Länge:	18–19 cm
Gewicht:	33–45 g
Spannweite:	30–36 cm
Brutort:	Boden
Nahrung:	Insekten / Samen
Zugverhalten:	überwiegend Kurzstreckenzieher

#### WEITERE INFORMATIONEN:

- [www.vogelwarte.ch](http://www.vogelwarte.ch)
- [www.capricorns.ch](http://www.capricorns.ch)
- [www.zhaw.ch](http://www.zhaw.ch)



3



- 1 Die Feldlerche.
- 2 Forschungswiesen vor dem Piz Beverin.
- 3,4 Die Feldlerche in Flug und auf Nahrungssuche auf dem Acker.

(Fotos: 1, 3, 4 © Christoph Meier, 2 © Pauline Aelvoet, Claire Guyot, Markus Jenny)

### «GRENZHUNDE» SCHÜTZEN DIE FELDLERCHEN

Die Feldlerchen müssen sich beeilen mit der Aufzucht von genügend Nachwuchs. Die Sommerzeit ist in den subalpinen und alpinen Regionen kurz. Bei guten Bedingungen brüten die Feldlerchen ein zweites Mal. Haben sie im Frühsommer in Fettwiesen genistet, bevorzugen sie für die Brut im Hochsommer eher die Magerwiesen. Der Grund dafür könnte sein, dass es den Vögeln in den weniger dichten Magerwiesen besser gelingt, Insekten für die Fütterung der Jungen zu finden. Zudem mähen die Bauern diese Wiesen auch etwas später oder weniger oft.

«Ideal ist ein Mosaik an wenig intensiv und extensiv bewirtschafteten Flächen, wie es am Schamserberg vorhanden ist», erklärt Pauline Aelvoet. Der Schamserberg besteht aus unzähligen kleinen landwirtschaftlich genutzten Parzellen. Sogenannte «Grenzhunde», ungemähte schmale Grasstreifen, markieren die jeweiligen Parzellengrenzen. Die beiden Forscherinnen stellten in ihrer Arbeit fest, dass die Länge dieser Grenzhunde mit diesem Mosaik der Wiesenflächen einhergeht, was wiederum mit der hohen Lerchendichte in Beziehung steht.

#### DER NATURPARK BEVERIN

Seit dem Jahr 2013 gilt der Naturpark Beverin offiziell als «Regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung» mit dem Parklabel des Bundes. Er erstreckt sich über eine Fläche von 412 Quadratkilometern und umfasst kulturhistorisch und sprachlich unterschiedliche Siedlungsgebiete rund um den Piz Beverin. In den elf beteiligten Gemeinden leben rund 3000 Einwohner.

➔ [www.naturpark-beverin.ch](http://www.naturpark-beverin.ch)

### KLEINRÄUMIGE STRUKTUREN ERHALTEN

Die Vogelwarte Sempach und der Naturpark Beverin befürchten allerdings eine Intensivierung der Landwirtschaft am Schamserberg durch die geplanten Meliorationen mit Parzellenvergrößerungen. «Das könnte das Verschwinden der kleinräumigen Strukturen und eine Homogenisierung der Landschaft und damit eine Gefährdung der Feldlerchenbestände bedeuten», so die Biologinnen. Wichtig sei, dass trotz der Melioration das Lebensraummosaik und die Qualität der Wiesen erhalten bleiben könnten. Eine Qualität, die nicht nur für die Feldlerche, sondern auch für andere Vogelarten wie den Baumpieper, das Birkhuhn, das Braunkehlchen oder die Wachtel als Lebensraum nötig ist.

Immerhin: Weil die Flächen im Naturpark Beverin liegen, bestehen gute Chancen, dass Massnahmen zum Schutz dieser wichtigen Vogelpopulationen zusammen mit den Bauern umgesetzt und auch finanziert werden können. Ein entsprechendes Argumentarium vonseiten des Parks und der Vogelwarte liegt inzwischen vor.

Vorerst jedoch haben Claire Guyot und Pauline Aelvoet für den heutigen Tag ihre Beobachtungen abgeschlossen. Für den Rückweg zum Center da Capricorns in Wergenstein wählen sie eine andere Route, um die Vögel nicht zu stören und um möglichst wenig Spuren zu hinterlassen.

*Maya Höneisen*

# SPITZENMEDIZIN MIT AUSSICHT

---

Der Gesundheitstourismus nimmt in Graubünden einen zunehmend grösseren Stellenwert ein. In Fläsch betreibt die Klinik Gut die modernste orthopädische Klinik der Südostschweiz. Gäste aus dem In- und Ausland kommen nach Fläsch, um ihre Gelenk- und Rückenprobleme behandeln zu lassen.

---

**G**esundheitstourismus ist in Graubünden Geschichte und Zukunft zugleich: Waren es früher vor allem die Heilquellen und die Gesundheitswirkung der reinen, kalten Bergluft, setzt der moderne Gesundheitstourismus vermehrt auf spezialisierte Medizin und professionelle Pflege. Neben vermögenden Patienten aus dem Ausland entdecken auch immer mehr Schweizer die Möglichkeit, sich in Graubünden behandeln zu lassen.

«Gelenke machen uns mobil. Wenn sie durch Unfälle, Krankheit oder Abnützung im Alter beschädigt werden, sinkt unsere Lebensqualität», sagt Dr. med. Adrian Urfer, der die Klinik Gut 30 Jahre geleitet hat. Gäste aus der Schweiz und dem Ausland kommen zu den Ärzten der Klinik Gut, um sich bei Gelenk- und Rückenbeschwerden beraten und behandeln zu lassen.

«Bevor wir operieren, schöpfen wir zuerst die konservativen Therapien aus», erklärt Adrian Urfer. Manchmal sei eine Operation dann aber doch die beste

Möglichkeit, dem Patienten von ständigen Schmerzen zu befreien und ihm seine Bewegungsfähigkeit wieder zurückzugeben.

## SCHULTER, KNIE UND HÜFTE

Dass seine Patienten für komplexe Eingriffe nach Graubünden kommen und nicht etwa in ein medizinisches Zentrum in einer Grossstadt gehen, liegt für Urfer an zwei Faktoren: «Wir haben Spezialärzte für jedes Gelenk mit grosser Erfahrung und sehr viel Praxis. Dazu bieten wir unseren Patienten eine sehr persönliche Behandlung und Pflege.»

«Probleme an Schulter, Knie und Hüfte sind die häufigsten Gründe für einen Besuch bei uns», so Adrian Urfer. Das Spektrum an Eingriffen geht von einfacheren Gelenkspiegelungen über Bandplastiken bis zum Ersatz von ganzen Gelenken durch künstliche Gelenke. «Jeder unserer Ärzte spezialisiert sich auf gewisse





Gelenke und kommt so auf eine hohe Anzahl von Eingriffen. Diese Praxis erhöht die Qualität und kommt deshalb den Patienten zugute.»

#### STANDORT ZWISCHEN WEINBERGEN UND WALD

In Fläsch, am Nordende des Kantons, hat die Klinik Gut 2017 die modernste orthopädische Klinik der Südostschweiz eröffnet. Warum gerade Fläsch? «Weil es hier so schön ist», lächelt Urfer, der im benachbarten Bad Ragaz aufgewachsen ist. «Orthopädiepatienten können wählen, von wem und wo sie sich behandeln lassen. Das erste Kriterium bei der Wahl der Klinik ist natürlich die Qualität der Medizin. Da hat die Schweiz einen sehr hohen Standard. Es kommen aber noch weitere Faktoren hinzu. Unser ruhiger Standort zwischen Weinbergen und Wald zum Beispiel. Er gefällt den Leuten.»

#### GASTRONOMISCHES HIGHLIGHT

Neben der topmodernen Infrastruktur und der schönen Aussicht glänzt die Klinik Gut Fläsch mit einem ausserordentlichen Gastronomiekonzept: Patienten und Besucher der Klinik werden vom Sternekoch Roland Schmid im Restaurant «Pinot» verwöhnt. «Herausragendes Essen hat bei uns in beiden Kliniken eine lange Tradition. Unsere Gäste sind ja nicht krank. Wenn sie gut essen, fühlen sie sich besser und sind schneller wieder auf den Beinen», weiss Adrian Urfer aus Erfahrung.

- 1 Blick aus der Klinik Gut Fläsch ins Rheintal.
- 2 Dr. med. Adrian Urfer übernahm die Klinik Gut zusammen mit Partnern vor 30 Jahren. Heute gehört das Unternehmen acht Partnerärzten, die alle in der Klinik tätig sind.
- 3 Die neue Klinik Gut Fläsch liegt am Ortsrand zwischen Weinbergen und Wald.
- 4 Patienten und Gäste im Restaurant Pinot in der Klinik Gut Fläsch geniessen die saisonale Küche von Sternekoch Roland Schmid.
- 5 Patienten im Mittelpunkt: Die Klinik Gut kombiniert Spitzenmedizin mit viel Menschlichkeit.

Das Konzept geht auf: In Fläsch lassen sich seit der Eröffnung Patienten aus der Region zwischen Thurgau, dem Bodensee und Zürichsee und aus dem Fürstentum Liechtenstein behandeln. Dazu kommen immer mehr Gäste aus der Region Zürich und aus dem Ausland. Zusätzlich zu den Kliniken in Fläsch und St. Moritz betreibt die Klinik Gut fünf orthopädische Praxen in Graubünden, St. Gallen, Zürich und im Tessin.

Dass die Klinik Gut eine Privatklinik ist, heisst nicht, dass sich hier nur Privatpatienten behandeln lassen können. «Wir waren vom ersten Tag an eine Klinik für alle. Einheimische aus der Region und Gäste kommen zu uns», sagt Adrian Urfer. «Wir haben einen kantonalen Leistungsauftrag. Mehr als die Hälfte unserer Patienten sind allgemeinversichert.»

*Christian Gartmann*

1870  
1871  
1872  
1873  
1874  
1875  
1876  
1877  
1878  
1879  
1880  
1881  
1882  
1883  
1884  
1885  
1886  
1887  
1888  
1889  
1890  
1891  
1892  
1893  
1894  
1895  
1896  
1897  
1898  
1899  
1900

1901  
1902  
1903  
1904  
1905  
1906  
1907  
1908  
1909  
1910  
1911  
1912  
1913  
1914  
1915  
1916  
1917  
1918  
1919  
1920  
1921  
1922  
1923  
1924  
1925  
1926  
1927  
1928  
1929  
1930  
1931  
1932  
1933  
1934  
1935  
1936  
1937  
1938  
1939  
1940  
1941  
1942  
1943  
1944  
1945  
1946  
1947  
1948  
1949  
1950  
1951  
1952  
1953  
1954  
1955  
1956  
1957  
1958  
1959  
1960  
1961  
1962  
1963  
1964  
1965  
1966  
1967  
1968  
1969  
1970  
1971  
1972  
1973  
1974  
1975  
1976  
1977  
1978  
1979  
1980  
1981  
1982  
1983  
1984  
1985  
1986  
1987  
1988  
1989  
1990  
1991  
1992  
1993  
1994  
1995  
1996  
1997  
1998  
1999  
2000  
2001  
2002  
2003  
2004  
2005  
2006  
2007  
2008  
2009  
2010  
2011  
2012  
2013  
2014  
2015  
2016  
2017  
2018  
2019  
2020  
2021  
2022  
2023  
2024  
2025  
2026  
2027  
2028  
2029  
2030  
2031  
2032  
2033  
2034  
2035  
2036  
2037  
2038  
2039  
2040  
2041  
2042  
2043  
2044  
2045  
2046  
2047  
2048  
2049  
2050  
2051  
2052  
2053  
2054  
2055  
2056  
2057  
2058  
2059  
2060  
2061  
2062  
2063  
2064  
2065  
2066  
2067  
2068  
2069  
2070  
2071  
2072  
2073  
2074  
2075  
2076  
2077  
2078  
2079  
2080  
2081  
2082  
2083  
2084  
2085  
2086  
2087  
2088  
2089  
2090  
2091  
2092  
2093  
2094  
2095  
2096  
2097  
2098  
2099  
2100

# GAUDENZ SIGNORELL: MAGIER UND FOTOKÜNSTLER

---

Gaudenz Signorell lotet gerne alle Möglichkeiten aus, welche die Fotografie beinhaltet. Aus Experimentellem entsteht völlig Neues, aus Fotos wird Malerei. Komplex die Wahrnehmung, ungewohnt das Sehen, das er dem Betrachter ermöglicht, Aussenwelten verschmelzen mit Innenwelten.

---

**B**is Ende Mai widmete das Bündner Kunstmuseum dem Fotokünstler Gaudenz Signorell eine erste grosse Überblicksausstellung über dessen reiches künstlerisches Schaffen.

Seit rund 40 Jahren arbeitet Gaudenz Signorell als Fotokünstler. Zuerst aber war da die Ausbildung zum Maschinenschlosser. Bald danach entdeckte er die Fotografie. Von der Fotografie kam er zur Malerei und kehrte dann wieder zurück zur Fotografie. «Ich wusste bald einmal, dass die Malerei nicht mein Ding war, sondern die Fotografie.» Allerdings nicht jene Fotografie, die unbedingt Gesehenes wiedergibt. Signorells Fotos entstehen aus sich heraus, sind Verfremdungen des Gesehenen, sind vielschichtige Kompositionen, die er durch seine spezielle Bearbeitungstechnik erst so ermöglicht.

Wie viele Künstler vor ihm reiste auch Gaudenz Signorell nach Paris. Ein inspirierender Ort, um zu malen. Das war 1989. «Doch gerade in Paris merkte ich, dass mich die Malerei beschränkt, mich limitiert, dass ich nicht weiterkomme. Und ich griff wieder zur

Kamera. Über die Fotografie konnte ich die Malerei entmaterialisieren. Die Fotografie hat mir aber doch auch geholfen, mich selbst zu verwirklichen.»

## DER MAGIER

Heute wird Gaudenz Signorell, er ist in Domat/Ems aufgewachsen und lebt immer noch dort, als «Magier der Fotokunst» bezeichnet.



---

← «Freude am Unsinn», 2012  
von Gaudenz Signorell,  
die Unschärfe im Bild ist gewollt.

**Siehst du dich selbst als Magier?** In einem gewissen Sinne schon. Denn die Fotografie beinhaltet für sich Magie. Bereits in der Dunkelkammer, wenn ich die Negative entwickle und vergrößere, beinhaltet dies für mich eine magische Aura ...»

Aus Signorells Schaffen ergibt sich immer wieder Neues. Er lotet Grenzen aus, experimentiert, arbeitet stunden-, tage- und manchmal monatelang an einem einzigen Foto. Dieser Prozess ist immer auch ein Weg seines Interesses und seiner Lust. «Es ist aber genauso ein Seiltanz mit offenem Resultat. Alles entwickelt sich wie von alleine. Irgendwann aber weiss ich: Jetzt ist das Bild fertig.»

Gaudenz Signorell fotografiert (vor allem analog) mal einen Baum, eine Mauer, Häuser, Wasser, Abstraktes, Urbanes und Archaisches, nichts Spektakuläres an sich. Es scheint, als drucke er oft wahllos ab, zumal er eigentliche Motive nicht sucht. «Ich fotografiere, wenn mich etwas fasziniert, mich etwas berührt oder erregt. Es ist also meine innere Wahrnehmung, die ich auf diese Art erforsche ...»

#### FARBEN INNEN WIE AUSSEN

Fotografieren ist für Gaudenz Signorell ein intensiver Akt. Die belichteten Filmstreifen legt er als nummerierte Blattkopien ab, schreibt dazu Notizen in seine Arbeitsbücher. Oft legt er die Negative auf die Seite, holt sie vielleicht erst nach Jahren wieder ans Licht und beginnt dann, ein Negativ auf verschiedene Art und in unterschiedlichen Schritten zu bearbeiten. In seinen Fotografien oder auch in fremden Fotos sucht Gaudenz oft nach bestimmten Details, die er dann vergrößert, sie ins Positiv und Negativ verkehrt,

Schichten übereinanderlegt, Farben, die er innerlich vor sich sieht, die er wie Musik spürt und dann hinzufügt. Seine Wahrnehmungen verknüpft er so mit dem verfremdeten Bild.

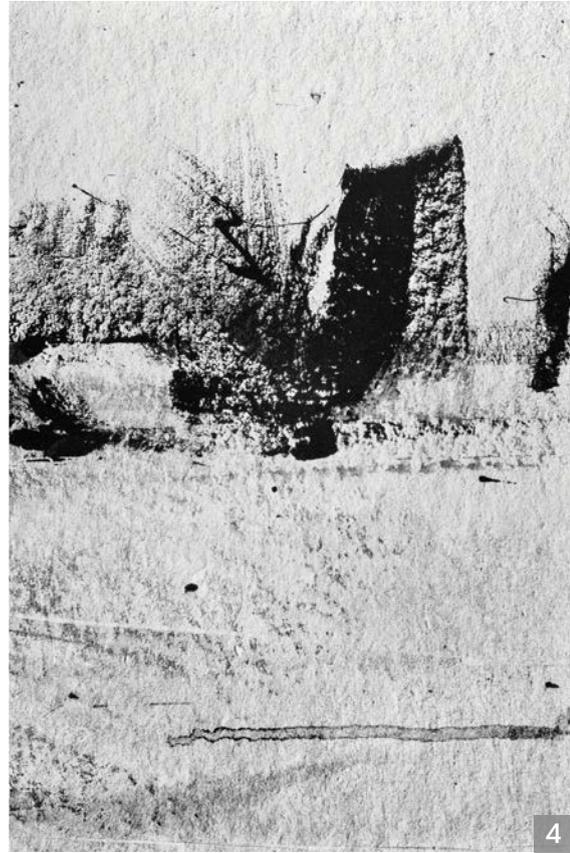
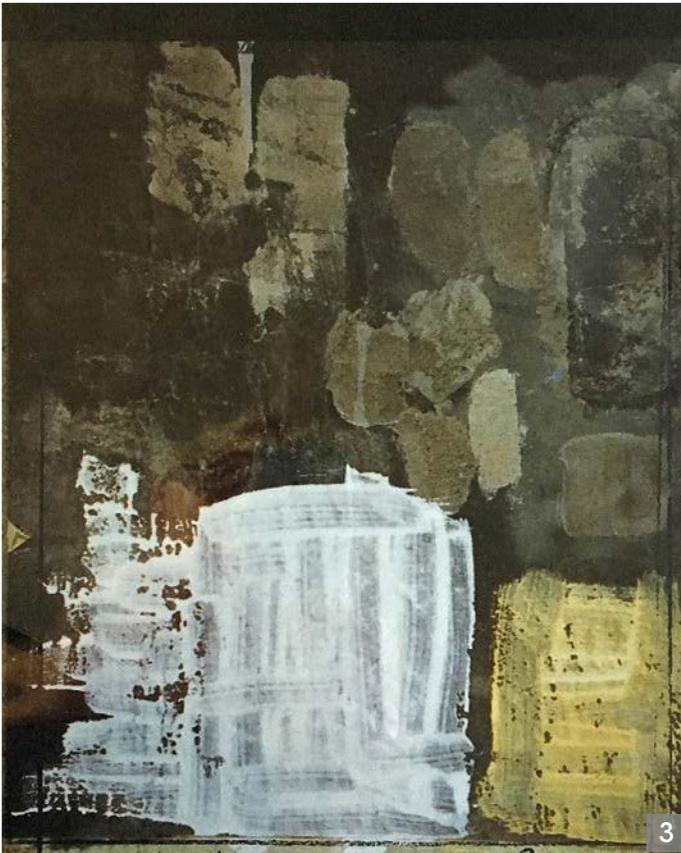
«Man sieht nicht das, was ist. Empfindungstiefenschärfe, die plötzlich greifbar wird», schreibt Rolf Winnewisser im Ausstellungskatalog zu Signorells Ausstellung «Carte de visite» im Bündner Kunstmuseum. Und: «Es ist, als würden seine Bilder in einem einzigen Moment einfangen, was sich in einer längeren Dauer abgezeichnet hat. Eine dunkle Silhouette, deren Aussehen sich fast aus der Sichtbarkeit zurückgezogen hat, fordert vom Betrachter einen Tanz der Gedanken. Indem sich das vereint, was Beweggrund und Innehalten ist.»

#### NEUES ERFAHREN UND ZU NEUEM ZUSAMMENFÜGEN

Rom, Paris, New York, Kuba, Indien: Gaudenz reist gerne, fotografiert viel und entsprechend viel Fotomaterial sammelt sich an. Sein Arbeitsbuch hat er immer dabei. Dort schreibt er hinein, was ihn bewegt, was er fühlt; malt dies und das dazu, klebt ... Negativabbildungen und Fotos ein. Für ihn ist das Buch weniger Erinnerung als vielmehr eine Art, Ordnung zu schaffen.

Bei einem Besuch in seinem Atelier zeigt er auf ein Foto, aufgenommen am Thunersee. «Siehst du, genau hier stand einst Ferdinand Hodler. Und ich stand dann auch an diesem Ort und versuchte, so zu schauen, wie Hodler schaute. Gleichzeitig aber suchte ich das Negativ von Hodlers Landschaft. Fotografiert habe ich somit eine fast schon schwarz-weiße Landschaft. Erst am Ende des Bearbeitungsprozesses des Negativs bestimmte ich die Farben, wie ich sie spürte. Und so ist dann etwas ganz anderes als eine Hodler-Landschaft entstanden ...»





### EIN LANGER BILDWERDUNGSPROZESS

Manchmal malt Gaudenz Signorell auch auf seine Bildkopien, übermalt die fotografierte Landschaft oder das Objekt, fotografiert wieder, erstellt ein Dispositiv, bearbeitet das Foto, macht Probeabzüge, experimentiert mit den Farben. «Wenn es für mich stimmig ist, dann mache ich einen allerletzten Abzug. Erst dann ist der Bildwertungsprozess abgeschlossen», gibt der Fotokünstler einen Einblick in seine Arbeitsweise.

Stephan Kunz, Co-Direktor des Bündner Kunstmuseums, beschreibt dies so: «Signorells Arbeit wird angetrieben von einer unbändigen Freude am Unsinn. So hat er zu einer überraschenden Leichtigkeit gefunden, die der existentiellen Selbstbefragung zu Beginn seines künstlerischen Werdegangs diametral entgegensteht. Einzig das Interesse am fotografischen Bild als Chiffre für seelische Befindlichkeit ist geblieben. Er hat sich inzwischen aber aus allen Zwängen und Notwendigkeiten des Mediums Fotografie befreit und kehrt mit Friedrich Nietzsche das Zweckmässige ins Zwecklose, das Notwendige ins Beliebige und schafft so die Voraussetzung für ein offenes Sehen.»



«SIGNORELLS ARBEIT  
WIRD ANGETRIEBEN  
VON EINER UNBÄNDIGEN  
FREUDE AM UNSINN.»



## DER REIFEPROZESS

Gaudenz Signorell konnte in Rom und Paris in Künstlerateliers arbeiten. In der Reflexion sind die Aufenthalte dort für ihn wertvoll. «Ich konnte immer auf kulturelle Werte zurückgreifen, alte Kulturen kennenlernen. Für mich sind Reisen Nahrung und Entwicklung. Das hat meine eigene Arbeit beeinflusst. Ich hatte lange Zeit das Gefühl, dass meine Arbeiten besser und noch besser werden müssten. Es war eine gewisse Unzufriedenheit, es war aber auch, weil ich fühlte, dass noch vieles möglich ist. Heute weiss ich, dass dies alles zu einem gesunden Reifeprozess gehört, dass die Zeit, wenn sie reif ist, Neues bringt. Ich lerne so auch, Geduld zu haben.»

Und heute? «Ich bin dankbar, heute, nach über 40-jähriger künstlerischer Tätigkeit, die Früchte ernten zu dürfen. Das tut gut, ist für mich eine Bestätigung, meinen eigenen Weg gegangen zu sein, zu spüren, was richtig war und ist für mich selbst.

In meinem Beruf als Maschinenschlosser musste ich sehr präzise arbeiten. In meiner Arbeit als Künstler musste ich lernen, diese Präzision wieder loszulassen. Und dann merkte ich, dass mir die Präzision eben doch auch wieder in meiner künstlerischen Arbeit zugutekommt. Es hat sich also alles wunderbar gefügt.» Als Gaudenz Signorell sich entschieden hatte, 1972 seinen Brotberuf aufzugeben und sich nur noch der Kunst zu widmen, hatte in Graubünden die Fotografie in der Kunst noch keinen grossen Stellenwert. Es war schwierig, damit überhaupt etwas Geld zu verdienen. Um sich über Wasser zu halten, arbeitete er darum jahrelang beim Bahnpostversand in Chur; jeweils fünf Nächte pro Monat. «Das reichte, um meine Grundexistenz zu sichern und mich so unabhängig zu machen. Es gab mir die Freiheit, in der Kunst zu tun, was einem am Herzen lag. Als Künstler lernt man, mit wenig Geld umzugehen, man lebt von der Hand ins Maul. Anders als ein Maler konnte ich meine Fotos nie einfach schnell einmal zu Geld machen. Glücklicherweise hatte ich meine Familie im Rücken, die mich immer unterstützt hat.»

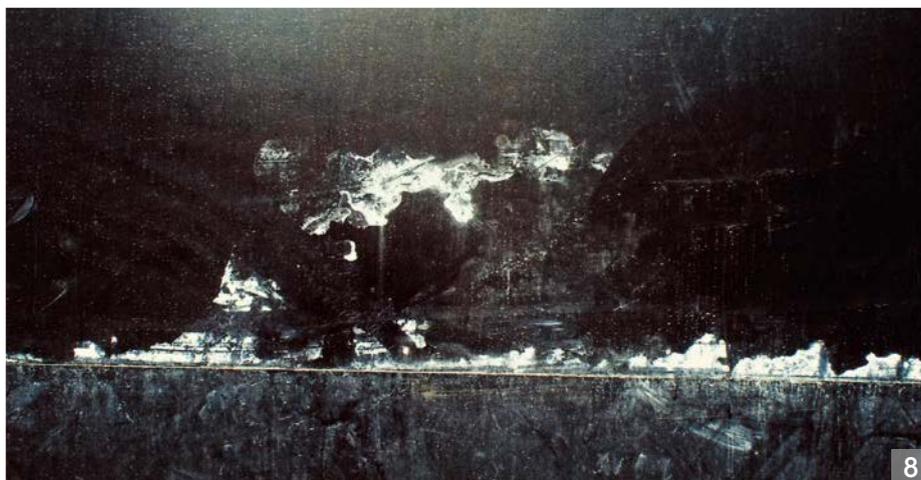
Als er in den 70er-Jahren an den Weihnachtsausstellungen im Kunsthaus vertreten war, war dies für ihn eine Bestätigung dafür, dass es sich gelohnt hat, weiterzuarbeiten. 1990 erhielt Gaudenz Signorell den Manor-Kunstpreis.



**Ist Graubünden für Künstler immer noch ein schwieriges Pflaster?** «Graubünden ist meine Heimat. Der Kanton hat mich immer wohlwollend behandelt, hat mich respektiert und mich in wichtigen Projekten unterstützt, mir Auslandsaufenthalte ermöglicht, mich gefördert mit Werkbeiträgen und mit Förder- und Anerkennungspreisen. Zwar kann der Kanton keine Kunstausbildung anbieten, hat keine Akademie für Fotografie, Malerei oder Literatur. So sind Kunstschaffende darauf angewiesen, den Kanton zu verlassen. Aber das ist kein Unglück. Als Künstler muss man gehen, muss sich mit Neuem konfrontieren, sich inspirieren lassen. Zurückkehren kann man ja immer.

Allerdings ist das «Kunst machen» kein Zuckerbrot in Graubünden. Ich bedaure sehr, dass manchen Politikern das kulturelle Bewusstsein fehlt, dass so viele Politiker immer noch glauben, Kunst sei kein Beruf. Das ist kaum zu verstehen in einem kulturell so reichhaltigen und dreisprachigen Kanton wie dem unseren.»

*Karin Huber*



- 
- 1 Gaudenz Signorell
  - 2 Bündner Kunstmuseum
  - 3 Freude am Unsinn (Kathedrale zu Chur), 2006; © Künstler, Besitz: Hans-Jörg und Regula Ruch, St. Moritz
  - 4 photo-graphiques (L'Anima), 1989
  - 5 Gaudenz Signorell in seinem Atelier
  - 6 Freude am Unsinn, 2008
  - 7 La Courneuve, 2003–2005  
Kunstmuseum Chur, © Ralph Feiner
  - 8 Pluie d'orage, 2010/2011

Bilder: © Kunstmuseum Chur,  
Gaudenz Signorell, Ralph Feiner, Karin Huber

# SURSELVA: GENUSS AUF ZWEI RÄDERN

Die Surselva, das vermeintlich überschaubare Tal in Graubünden, hat es in sich. Wer meint, die Surselva sei in Kürze besichtigt, wird ziemlich schnell eines Besseren belehrt. Schliesslich gibt es einige Bergrücken zu erklimmen und Täler wie die Val Lumnezia zu erforschen.

Die Landschaft birgt ein riesiges Potenzial. Niemand Geringeres als Mountainbiker Nino Schurter, seines Zeichens amtierender Olympiasieger und Weltcupgesamtsieger, ist in dieser Gegend aufgewachsen. Er hat sich auf den Trails die ersten Sporen abverdient und Gefallen am Mountainbiken gefunden.

## AUTHENTISCHE MOMENTE

Gefallen finden an der Surselva aber nicht nur ambitionierte Biker, sondern auch pure Genussfahrer. Denn wer das rätoromanische Völkchen kennt, weiss, dass sich hier die Uhr ab und zu auch etwas langsa-

mer drehen darf und eine kulinarische Verschnaufpause und ein Schwatz alleweil drinliegen. So finden sich zahlreiche Einkehrmöglichkeiten: mal urchig, mal schicker, immer aber authentisch. Ebenso trifft man im Tal auf zahlreiche kulturelle Schätze, die während einer Tour bestens besichtigt werden können. Die Val Lumnezia ist beispielsweise für die Kirchen und Kapellen bekannt oder für die Horntung des Riesenkristalls vom Péz Regina. In Obersaxen Mundaun ist die Walsersiedlung mit ihren Eigenarten und in Waltensburg das Museum des Waltensburger Meisters einen Besuch wert.

## LICHTSPIEL UND WEITBLICK AUS DER VOGELPERSPEKTIVE

Wer eine Biketour in der Surselva unternimmt, wird nicht nur kulinarisch und kulturell, sondern auch landschaftlich belohnt. Die Val Lumnezia, zu Deutsch «das Tal des Lichts», wird ihrem Namen allemal gerecht. Je nach Tageszeit und Witterung zeigt sie sich in verschiedenen Lichtstimmungen – von mystisch am frühen Morgen über dramatisches Wetterleuchten vor einem Sommergewitter bis hin zum goldenen Glanz in der Abendsonne. Auf der anderen Bergseite in Obersaxen findet sich ein weitsichtiges Panorama mit Blick auf die Brigelserhörner. Erklimmt man gar den Hausberg, den Piz Mundaun, hat man einen 360°-Blick aus der Vogelperspektive und so ganz nebenbei einen spannigen Singletrail, der einen zurück ins Tal bringt. Auf der anderen Talseite liegen die mit Sonne gesegneten Dörfer Brigels, Waltensburg und Andiast.

## BIKEPARADIES FÜR GENERATIONEN UND ALLE KÖNNERSTUFEN

Die vielfältige Natur hat nicht nur ihren Reiz, sondern bietet Bikespass für die ganze Familie. Das Wegnetz hat flowige Trails, aber auch breite Naturstrassen, die mit Kinderanhänger bestens befahrbar sind. Es taucht immer wieder einmal ein Rastplatz mit Feuerstelle und Spielplatz auf. Emp-





INFORMATIONEN

Surselva Tourismus  
 Bahnhofstrasse 25  
 7130 Ilanz  
 0041 81 920 11 00  
 info@surselva.info  
[www.surselva.info](http://www.surselva.info)



2



3



4

1-4 Die Surselva ist für Biker ein kleines Paradies.

Fotos: © Dani Ammann Photography

fehlenswert für Familien ist zum Beispiel die Tour «Isla Sut». Die kurze Tour mit Start und Ziel in Ilanz führt durch Naturschutzgebiete und Auen dem Rhein entlang zum Tor der Rheinschlucht. Bei einer Rast am jungen Rhein lässt es sich wunderbar grillieren und am Wasser spielen.

Fast ohne Schweissperlen lässt sich die Surselva mit dem E-Mountainbike erkunden: sei dies auf einer Mehrtagestour, einer Kulinariktour oder einer Kulturführung – der Motor sorgt für den nötigen Antrieb und einen vollen Genuss. Für ein sorgenfreies E-Mountainbike-Erlebnis wird ein kostenloses Netz an Ladestationen angeboten. Während also das E-Mountainbike neue Energie tankt, kann man sich auf einer Sonnenterrasse erholen oder den einen oder anderen kulturellen Schatz entdecken.

Landschaftlich ungemein reizvoll ist die Fahrt über Dutjen, Raveras und Riein. Der Bikerblick wird von der Strasse weg immer wieder in Richtung Blau des Vorderrhodens, auf die Gipfel Nordbündens oder in die Val Lumnezia schweifen. Zum Schluss folgt eine zackige Abfahrt über Riein und Sevgein.

HERAUSFORDERUNG FÜR WETTKAMPFHUNGRIGE

Jährlich, Ende Juli, Anfang August, fällt der Startschuss zum Bike Marathon Lumnezia Obersaxen. Mit rund 250 Teilnehmern ist es ein kleiner, aber feiner Anlass, der immer wieder den einen oder anderen Top-Fahrer in die Region lockt. Das Rennen bietet den Bikern nicht nur eine sportliche Herausforderung, sondern vor

allem eine abwechslungsreiche Strecke in herrlicher Naturlandschaft. Die Rundtour führt von Lumbrein über Obersaxen wieder zurück in die Val Lumnezia nach Lumbrein. Die Strecke ist ein Mix zwischen langen und knackigen Aufstiegen, rasanten Abfahrten und spannenden Singletrails. Nebst der Marathon-Distanz von 44 Kilometern wird auch ein spezielles Rennen für Kinder organisiert. Zudem wird eine Strecke von 15 Kilometern für Einsteiger angeboten.

# GRAUBÜNDEN VON DER EXKLUSIVEN SEITE

---

«Graubünden Exclusiv» hat in Zusammenarbeit mit Graubünden Ferien für Sie spezielle Sommerneuheiten notiert: – planen Sie doch den einen oder anderen Besuch ein.

---



---

## HOTELS UND RESTAURANTS

---

1

### BRIGELS: HOTEL MISCHUN

Das neue Hotel Mischun, ein kleines, feines Hideaway, richtet sein Angebot mit elf Doppelzimmern, Apartments und Wellnessbereich an Naturfreunde und Geniesser, die auf der Suche nach einer Auszeit in den Bergen sind. Es liegt in Brigels auf einem sonnenverwöhnten Hochplateau. Dank fehlendem Durchgangsverkehr und dank seiner Überschaubarkeit ist dieses Bergdorf der perfekte Ort, um abzuschalten.

➔ [www.mischun.ch](http://www.mischun.ch)

2

### AROSA: BRUNCH UND COCKTAILS IM GÜTERSCHUPPEN

Der Name ist geblieben, ansonsten ist im Güterschuppen alles anders: Wo früher die Rhätische Bahn ihre Werkhalle hatte, werden heute Brunch, Spezialitäten vom Holzkohlegrill und Cocktails serviert. Das neue Lokal im denkmalgeschützten Gebäude überzeugt mit internationaler Speisekarte und gemütlicher Atmosphäre inklusiv moderner Cheminée-Lounge.

➔ [www.gueterschuppen-arosa.ch](http://www.gueterschuppen-arosa.ch)





3

### MÜSTAIR: HOTEL MÜNSTERHOF

Nach umfassender Renovation feiert das historische Hotel Münsterhof in Müstair diesen Sommer seine Wiedereröffnung. Das älteste Hotel des Tals bietet neu heimelige Hotelzimmer, geräumige Appartements und ein Café-Bistro mit kleiner Speisekarte. Geführt wird das rund 130-jährige Haus von Kevin und Linus Meyer in sechster Generation.

➤ [www.muensterhof.ch](http://www.muensterhof.ch)

wiedereröffnet. Der Charme und die Einfachheit der ursprünglichen Hütte sind geblieben. Verantwortlich für die Bauarbeiten war der Akademische Alpenclub Basel. Er ist der Besitzer der Berghütte.

➤ [www.biferten.ch](http://www.biferten.ch)

5

### VIAMALA: ALP NURDAGN AGROTOURISMUS

Im Naturpark Beverin befinden sich die höchstgelegenen Alpweiden und Moorlandschaften der Schweiz. Ab diesem Sommer können sich Wanderer dort im neuen Agrotourismusbetrieb Alp Nurdagn verköstigen und ausruhen. Der Milchkuhstall wurde zu einem Alpbeizli umfunktioniert und der ehemalige Stall dient als Massenschlag. Durch den Bus alpin ist die Alp ans öffentliche Verkehrsnetz angeschlossen.

4

### SURSELVA:

### WIEDERERÖFFNUNG BIFERTENHÜTTE

Seit 90 Jahren steht die Bifertenhütte einsam auf einer sonnigen Terrasse oberhalb von Brigels. Nach der Sanierung im vergangenen Jahr wird sie diesen Juli in frischem Glanz und mit einem neuen Holzanbau



6

### MOUNTAINBIKE-WM IN LENZERHEIDE

Vollgas Sonne, Vollgas gut gelaunte Zuschauer, *#fullgasmtb*: An den UCI Mountain Bike World Championships 2018 kämpfen vom 5. bis 9. September in Lenzerheide die besten Mountainbikerinnen und Mountainbiker um die begehrten Regenbogentrikots der Weltmeister. Entlang der Downhill- und Cross-Country-Strecke werden rund 30 000 Zuschauer erwartet. [➔ www.lenzerheide2018.com](http://www.lenzerheide2018.com)



15

7

### AROSA: BÄRENLAND

Unterhalb der Mittelstation der Weisshornbahn entsteht in Arosa ein tiergerechtes Gehege für bis zu fünf von der Organisation Vier Pfoten gerettete Braunbären. Ab dem Sommer erwarten Gäste im Arosa Bärenland eine attraktive Besucherplattform, edukative Elemente, Spielmöglichkeiten für Kinder und einzigartige Tiererlebnisse. Die Eröffnungsdaten finden Sie auf: [➔ www.arosabaerenland.ch](http://www.arosabaerenland.ch)

8

### AROSA: DAS MILLIONEN-STERNE-HOTEL

Nichts als Sterne über einem. Denn bei diesem neuen Erlebnis auf dem Weisshorngipfel in Arosa übernachten Gäste unter freiem Himmel. Bevor sie am Abend in den warmen Schlafsack schlüpfen, erklimmen sie am Nachmittag mit einem Wanderleiter den Berg und stärken sich mit einem über dem Lagerfeuer zubereiteten Abendessen.

[➔ www.arosalenzerheide.swiss/millionensterne](http://www.arosalenzerheide.swiss/millionensterne)

9

### BAD RAGAZ: LIGHT RAGAZ

Die Taminaschlucht wird im Sommer für «Light Ragaz» zur weltweit grössten natürlichen Leinwand. Mit moderner Technologie projizieren Lichtkünstler millimetergenau 3D-Effekte auf die bis zu 80 Meter hohen Felsen. Auf dem Spaziergang durch das Lichtermeer in der Schlucht wird den Besuchern eine fantastische Geschichte zwischen Illusion und Realität erzählt.

[➔ www.lightragaz.com](http://www.lightragaz.com)

10

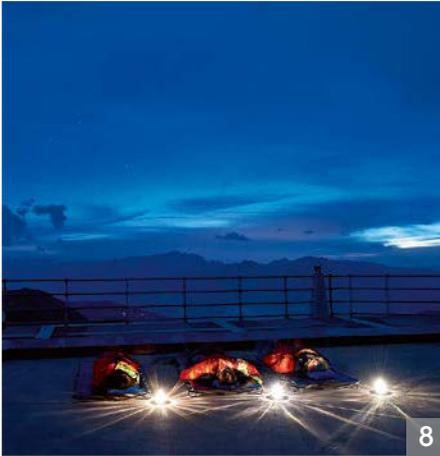
### BERGELL: ARTE CASTASEGNA

Nach der «Arte Albigna» im vergangenen Jahr bereitet der Verein Progetti d'arte in der Val Bregaglia für 2018 eine künstlerische Auseinandersetzung mit dem Grenzort Castasegna vor. Für das Projekt sind renommierte Kunstschaffende aus der Schweiz und aus Italien eingeladen, unterschiedliche Ausstellungsräume im Dorf Castasegna zu bespielen.

[➔ www.arte-castasegna.ch](http://www.arte-castasegna.ch)



6



8



9



13

11

### BERGELL: «GIACOMETTI ART WALK»-APP NEU AUF DEUTSCH

Nun können neu auch deutschsprachige Gäste mit der «Giacometti Art Walk»-App auf fünf Themenrouten von Sils im Engadin bis nach Chiavenna auf den Spuren der berühmten Bergeller Familie wandern. Das Smartphone wird dabei zum Audio- und Videoguide und zeigt gelebte Orte und Staffelei-Standorte der Künstler punktgenau auf.

➔ [www.giacomettiartwalk.com](http://www.giacomettiartwalk.com)

14

### SAFIENTAL: ART SAFIENTAL

Von Juli bis Oktober zeigt die Art Safiental 2018 temporäre Kunstwerke inmitten der vergänglichen Natur. Von der Ruinaulta (Rheinschlucht) über Versam, Tenna, Safien Platz und Thalkirch bis zuhinderst im Tal werden rund 15 zeitgenössische Land-Art-Werke von internationalen Künstlern ausgestellt.

➔ [www.artsafiental.ch](http://www.artsafiental.ch)

12

### ENGADIN: VON GEISSENTREKKINGS BIS GEISSENYOGA

Im Oberengadin hat die gebürtige Baslerin Nicole Buess mit ihren fünf Ziegen ein tierisches Projekt auf die Beine gestellt. Mit «Mini Geiss – Dini Geiss» bietet sie verschiedene Aktivitäten mit den verschmusten Paarhufern an: von Tages-Trekkings, bei dem die Böcke als Lasttiere dienen, über Schnupperspaziergänge bis zu Yoga.

➔ [www.crystal-events.ch](http://www.crystal-events.ch)

15

### LENZERHEIDE: NEUER ERLEBNISWEG FÜR DEN SCHWEIZER KINDERHELDEN GLOBI

Vom beliebtesten Schweizer Kinderhelden Globi – einem blauen Papagei mit kariertem Hose – gibt es unzählige Bücher und auf der Lenzerheide hat er einen eigenen Erlebniswanderweg. Pünktlich zu dessen 20-Jahre-Jubiläum wird er neu gestaltet. Dafür sind 14 neue Posten zum Erleben, Entdecken und Lernen geplant.

➔ [www.arosalenzerheide.com](http://www.arosalenzerheide.com)

13

### PARC ELA: SURVIVAL EXPERIENCE

Zusammen mit anderen Outdoor-Begeisterten verabredet man sich bei dieser Survival Experience zwei Tage von der Zivilisation. Im Hochgebirge des Parc Ela lernen die Teilnehmer alle notwendigen Fertigkeiten, um in der Natur zu überleben: die Navigation mit Karte und Kompass sowie das Sammeln von Essbarem. Übernachtet wird im Biwak.

➔ [www.savognin.graubuenden.ch/de/veranstaltung/survival-experience](http://www.savognin.graubuenden.ch/de/veranstaltung/survival-experience)

16

### SAVOGNIN: NEUER THEMENWEG ZUM ALPLEBEN

Welche Kühe weiden wo? Was geschieht auf der Alp mit der Milch? Und wieso tragen die Tiere Glocken? Diese und weitere Fragen beantwortet der neue Themenweg zum Alpleben von Somtgant nach Radons bei Savognin. Auf kleine und grosse Wanderer warten 17 informative und interaktive Posten, die ihnen das Leben auf der Alp näherbringen.

➔ [www.maps.graubuenden.ch/de/tour/themenweg/alpleben-somtgant-radons](http://www.maps.graubuenden.ch/de/tour/themenweg/alpleben-somtgant-radons)



16

17

### SAVOGNIN: THEATER AUF 2300 M Ü. M. UND WAKKERPREIS

Origen ist eine der eigenwilligsten Kulturinstitutionen des Alpenraums. Sie arbeitet mit archaischen Theaterformen und interpretiert sie neu, fern des Sparten Denkens städtischen Kulturlebens. Zahlreiche ihrer Produktionen spielen im temporären Theaterturm mit schwebender Bühne auf dem Julierpass, auf 2300 m ü. M. Mittelpunkt von Origen ist aber das Bergdorf Riom bei Savognin. Die leer stehenden Gebäude im Dorf hat die Stiftung Nova Fundaziun Origen als Chance für die Zukunft erkannt und sich entschieden, das vorhandene Bauerbe zu pflegen und respektvoll neu zu bespielen. Für dieses Engagement wurde sie im Frühling mit dem renommierten Wakkerpreis des Schweizerischen Heimatschutzes ausgezeichnet.

➔ [www.origen.ch](http://www.origen.ch)

### JUBILÄEN

18

### 10 JAHRE UNESCO-WELTERBE ALBULA- UND BERNINALINIE

Vor zehn Jahren erhielten die Albula- und Berninastrecke der Rhätischen Bahn (RhB) als dritte Eisenbahnlinie weltweit den Titel UNESCO-Welterbe. Mit ihren 196 Brücken und 55 Tunnels ist sie ein bahntechnisches Meisterwerk. Weltberühmter Höhepunkt ist das 65 Meter hohe Landwasserviadukt bei Filisur. Das Jubiläumsjahr feiert die RhB unter anderem mit einer Sonderausstellung im Bahnmuseum Albula.

➔ [www.rhb.ch/de/unesco-welterbe-rhb](http://www.rhb.ch/de/unesco-welterbe-rhb)



17

19

### 25 JAHRE GLETSCHERGARTEN CAVAGLIA

Gross, grösser, riesig. Die Gletschermühlen von Cavaglia, auch «Töpfe der Riesen» genannt, wurden vom Palü-Gletscher gestaltet. Über Jahrtausende haben Gletscherwasser, Schutt und Kies den Fels bearbeitet und riesige Löcher in den Boden gemahlen. Vor 25 Jahren wurden die Gletschermühlen frei- und ein Rundweg angelegt, sodass Besucher dieses eindrucksvolle Naturphänomen bestaunen können.

➔ [www.ghiacciai.info](http://www.ghiacciai.info)

20

### 25 JAHRE BRITISH CLASSIC CAR MEETING ST. MORITZ

Am British Classic Car Meeting St. Moritz versammeln sich jährlich rund 150 Fahrzeuge der Marken Rolls-Royce, Bentley, Aston Martin & Co. im Oberengadin. Bei Ausfahrten, Rallyes und dem «Concours d'Élégance» im Dorfzentrum zelebrieren ihre Besitzer die Freude an den Oldtimern. Die Jubiläumsausgabe findet vom 5. bis 8. Juli statt.

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

21

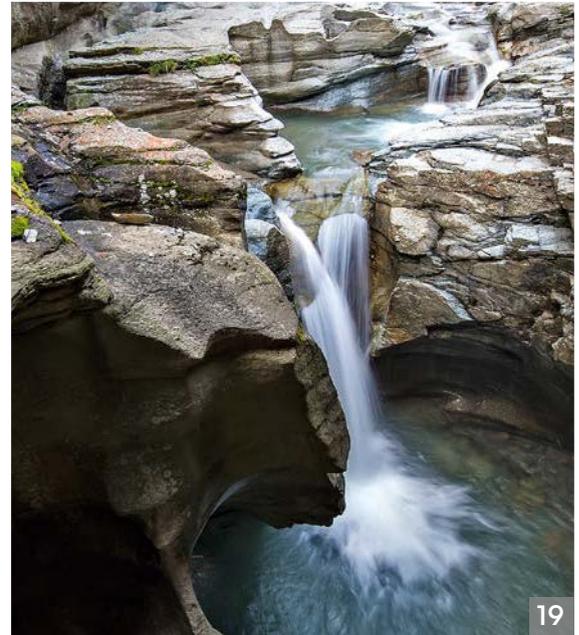
### 125 JAHRE ENGADINE GOLF CLUB

Dieses Jahr feiert der Engadine Golf Club, der älteste Golfclub der Schweiz, sein 125-Jahre-Jubiläum. Seit seiner Gründung putten Gäste und Einheimische mit Begeisterung auf Bündner Boden. Dabei überzeugen neben den anspruchsvollen, modernen Anlagen – acht 18-Loch- und sieben 9-Loch-Plätze – die Sicht auf die Berge und die frische Alpenluft.

➔ [www.graubuenden.ch/golf](http://www.graubuenden.ch/golf)



18



19

22

#### KULINARIK: MIGGA FALETT

Migga Falett ist Biolandwirtin, Vorstandsmitglied des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands und Mutter dreier erwachsener Söhne. Im Rahmen von Swiss Tavolata bietet sie auf ihrem Hof in Bergün Abendessen mit Spezialitäten aus regionalen Produkten an. Da sie vier Sprachen spricht, bewirbt sie auch regelmässig internationale Gäste und gewährt ihnen exklusive Einblicke ins Schweizer Landleben.

➔ [www.swisstavolata.ch/tavolata/](http://www.swisstavolata.ch/tavolata/)

23

#### TRADITION: EVA GREDIG

Im Safiental pflegt man ein altes Handwerk: das Schindeln. Eine Expertin darin ist Eva Gredig. Geworden ist sie es durch das Projekt Safer Ställe, das zum Ziel hat, die landschaftsprägenden Ställe des Tals wieder wie früher mit Holz zu decken. Als gelernte Schreinerin wurde die dreifache Mutter angefragt, ob sie nicht mitwirken wolle. Ihre Antwort lautete Ja und in der Folge ging sie bei einem regionalen Fachmann in die Lehre.

➔ [www.saferstaelle.ch](http://www.saferstaelle.ch)



22



23

# DAS BRINGT DER WINTER 2018/19

## DIE BIOSENNEI IN ANDEER UND IHRE KÄSEWELTMEISTER

Mitten im beschaulichen, von herrlichen alten Häusern geschmückten Dorfkern von Andeer liegt die Sennerei oder die «Stizun da Latg», wie sie im Rätoromanischen genannt wird. Dort wirken die Käserinnen Maria Meyer und Julia Romer am Käsekessi, während Martin Biennerth im «Untergrund», im Käsekeller, die Fäden für die Vermarktung spinn. Sie produzieren hier wunderbaren Käse wie den Andeerer Traum, für den sie mit der Goldmedaille bei der Käseweltmeisterschaft in den USA ausgezeichnet wurden. Wenn Sie nicht bis zum Winter warten wollen: Den Käse gibt es natürlich auch in der Zwischenzeit direkt in der Sennerei Andeer.

➔ [www.sennerei-andeer.ch](http://www.sennerei-andeer.ch)



## HINTER DEN KULISSEN: «SCHWEIZERHOF FLIMS»

Die prädestinierte Lage in unmittelbarer Nähe zum Caumasee, zum Swiss Grand Canyon, zu den Bergbahnen und zum Wander-, Ausflugs- und Wintersportgebiet Flims Laax Falera machen das Romantik Hotel Schweizerhof zum idealen Ausgangspunkt für erlebnisreiche Bergferien. «Man muss sich nur mit Interesse, Achtsamkeit, Humor und Neugierde auf

Menschen einlassen.» Diese Leidenschaft teilen wir auch nach über 100 Jahren und in 4. Generation noch mit unseren Urgrosseltern.

Die Familie Schmidt und das Schweizerhof-Team freuen sich über neue Begegnungen im «Schweizerhof Flims».

➔ [www.schweizerhof-flims.ch](http://www.schweizerhof-flims.ch)



HERAUSGEBERIN UND VERLAG  
Somedia Production AG  
Sommeraustrasse 32  
Postfach 491, CH-7007 Chur  
[www.somedia.ch](http://www.somedia.ch), [www.exklusiv.ch](http://www.exklusiv.ch)

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

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

LAYOUT  
Noemi Bühler  
VIADUCT  
7000 Chur

ANZEIGENVERKAUF  
Agentur Pfranger  
Roger Pfranger  
Talstrasse 36  
CH-7270 Davos Platz  
Mobile +41 (0) 79 351 43 65  
[rp@agenturpfranger.ch](mailto:rp@agenturpfranger.ch)  
[www.agenturpfranger.ch](http://www.agenturpfranger.ch)

ANZEIGENADMINISTRATION  
Somedia Production AG  
Sommeraustrasse 32  
Postfach 491, CH-7007 Chur  
Telefon +41 (0) 81 255 54 54  
[info@somedia-production.ch](mailto: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  
Somedia Production AG  
Sommeraustrasse 32  
Postfach 491, CH-7007 Chur  
Telefon +41 (0) 81 255 54 54  
[info@somedia-production.ch](mailto:info@somedia-production.ch)

DISTRIBUTION UND STREUUNGSKONZEPT  
Das Hochglanzmagazin «Graubünden Exklusiv» liegt in rund 300 Fünf-, Vier- und Dreisternhotels 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  
Welterbe Sardona/Thomas Kessler

graubünden

Graubünden  
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association



## DIE LADY-DATEJUST

Die klassische, feminine Armbanduhr von Rolex, die durch ihre zierliche Größe und stilvolle Gestaltung seit 1957 die Persönlichkeit ihrer Trägerin perfekt unterstreicht. Rolex. Sie zählt nicht nur die Zeit. Sie erzählt Zeitgeschichte.



OYSTER PERPETUAL LADY-DATEJUST 28

---

# ZOPPI

JUWELIER  CHUR

MARTINSPLATZ 1  
TEL 081 252 37 65  
ZOPPIJUWELIER.CH

# Degussa



GOLD UND SILBER.



## DEGUSSA, DIE EINFACHSTE ART, IN EDELMETALLE ZU INVESTIEREN.

Gold ist die stärkste Währung seit 6000 Jahren und damit ein grundsolides Investment für Menschen mit einem langen Anlagehorizont. Als grösster Banken unabhängiger Edelmetallhändler in Europa beraten wir Sie in unseren Ladengeschäften in Zürich und Genf umfassend und stellen mit Ihnen Ihr persönliches Portfolio aus Degussa Barren und Anlagemünzen zusammen. Alle unsere Degussa Barren verfügen über eine Banken Valorenummer. Darüber hinaus haben wir Sammlermünzen und emotionale Goldgeschenke für Sie vorrätig. Gerne können Sie Ihre Wertanlagen auch in Ihrem Schrankfach bei uns lagern. Informationen und Online-Shop unter:

**DEGUSSA-  
GOLDHANDEL.CH**

**Verkaufsgeschäfte:**

Bleicherweg 41 · 8002 Zürich  
Telefon: 044 403 41 10

Quai du Mont-Blanc 5 · 1201 Genf  
Telefon: 022 908 14 00

