

REISEREPORTAGE VON NICOLAS BOLLINGER

Kocher

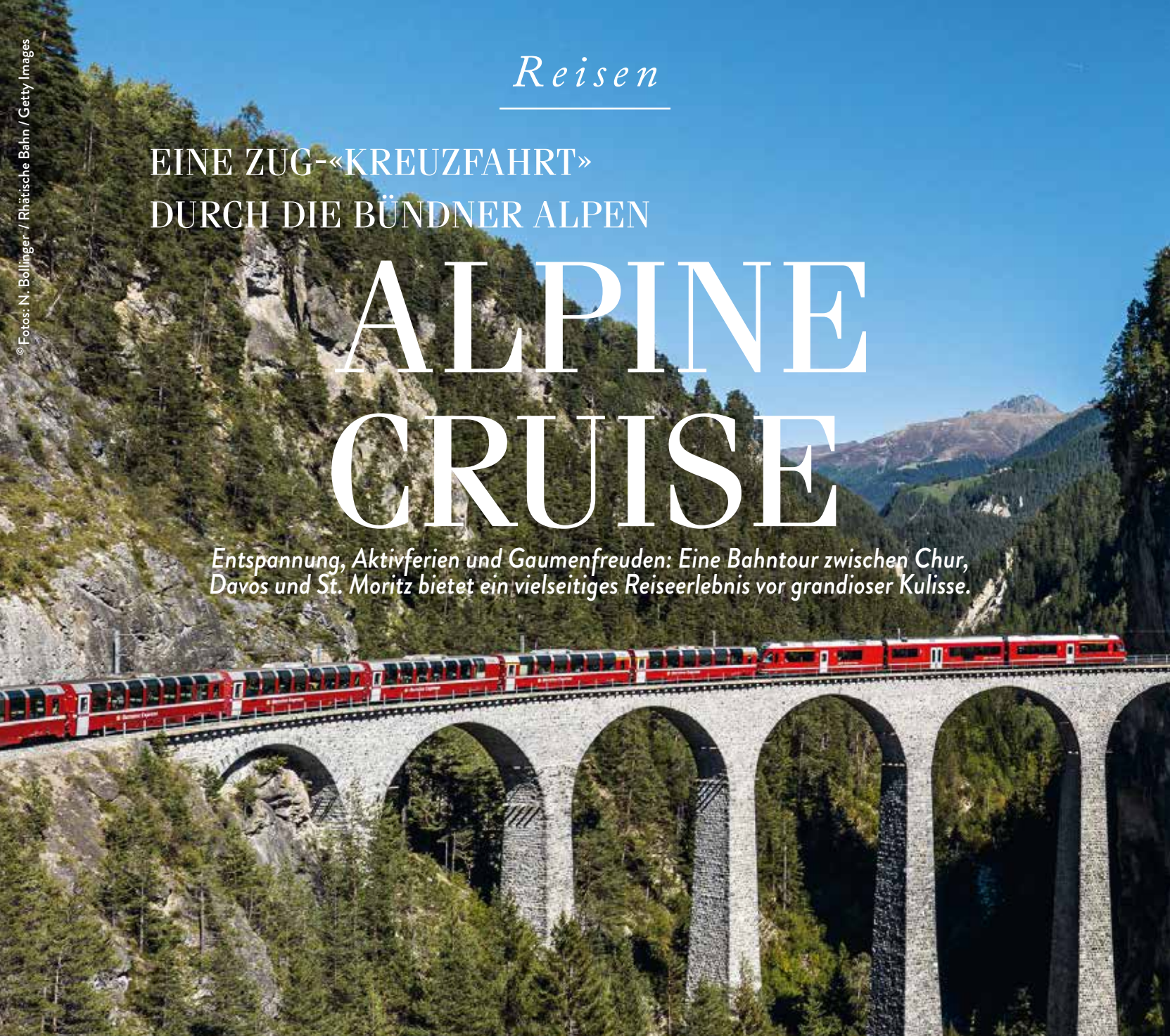
Alpine Cruise

Eine Zugreise durch die
Bündner Berge.

EINE ZUG-«KREUZFAHRT»
DURCH DIE BÜNDNER ALPEN

ALPINE CRUISE

Entspannung, Aktivferien und Gaumenfreuden: Eine Bahntour zwischen Chur, Davos und St. Moritz bietet ein vielseitiges Reiseerlebnis vor grandioser Kulisse.



Unsere Top drei

Eine persönliche, daher rein subjektive Auswahl:



1 UNTERWEGS MIT DEM NOSTALGIEZUG

Der zwischen Davos und Filisur verkehrende Nostalgiezug garantiert ein tolles Reiseerlebnis, besonders die offenen Aussichtswagen.



2 AUF NIETZSCHES SPUREN

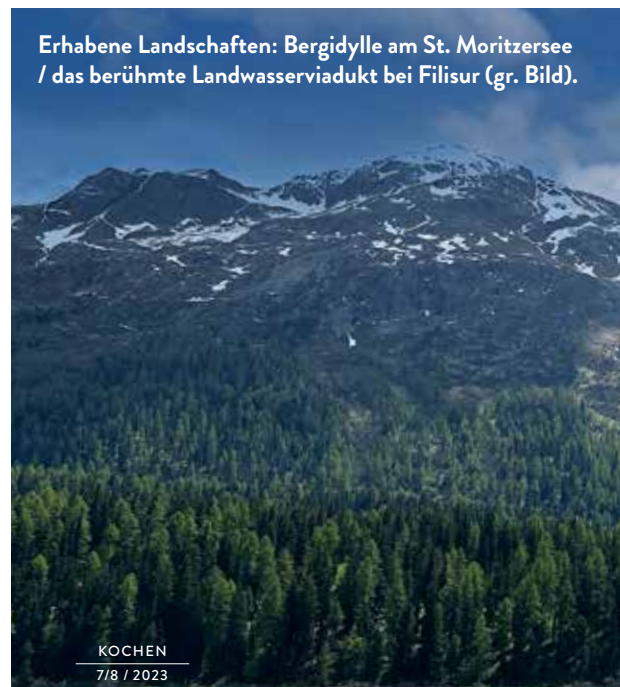
Die Landschaft des Oberengadins war für den Philosophen Friedrich Nietzsche enorm inspirierend. Auch heute noch lässt sich diese Faszination auf diversen Wanderrouen um Sils nachempfinden.



3 WILDER GRILL IN PONTRESINA

Wild aus eigener Jagd, eine fantastische Weinauswahl sowie süsse Sünden zum Schluss: Ein Besuch bei «Gianottis» lohnt sich immer!

Erhabene Landschaften: Bergidylle am St. Moritzersee / das berühmte Landwasserviadukt bei Filisur (gr. Bild).

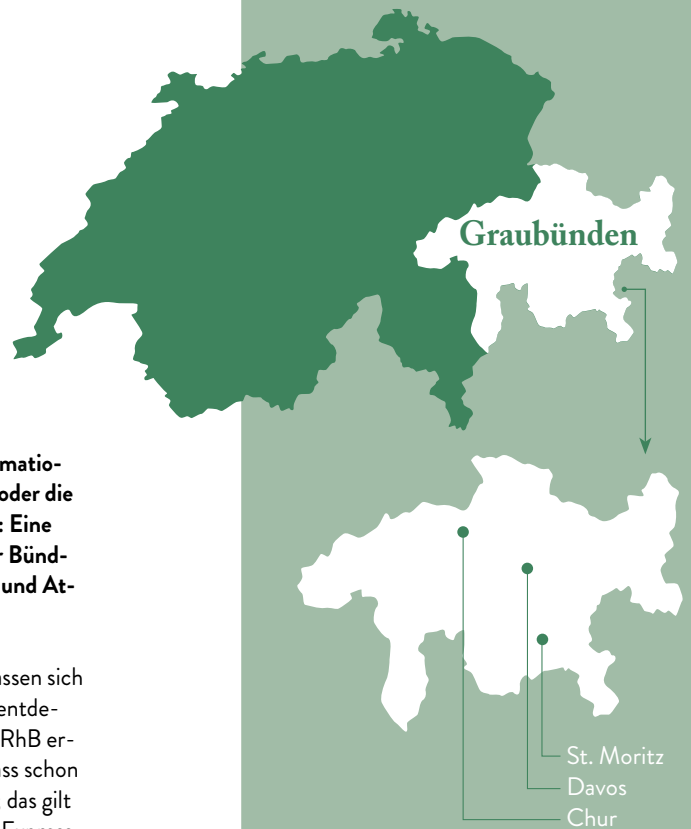




Egal, ob durch die sanften Hügel des Prättigaus, die spektakulären Felsformationen der Rheinschlucht, das Engadin oder die karge Schönheit der Bernina-Region: Eine Reise durch die grossartige Natur der Bündner Berge steckt voller Abwechslung und Attraktionen.

Die schönsten Seiten Graubündens lassen sich nach wie vor am besten mit dem Zug entdecken. Das Netz der Rhätischen Bahn RhB erschliesst derart viele Naturwunder, dass schon die Zugfahrt selber zum Erlebnis wird; das gilt nicht nur für den berühmten Bernina Express, welcher in diesem Jahr 50 Jahre alt wird. Eine besondere Form des Reisens bietet die RhB in Form einer «Alpine Cruise» an: Bei dieser «Kreuzfahrt» auf Schienen übernachtet man in St. Moritz, Davos und Chur und kann sich während vier, fünf oder acht Tagen auf den Strecken der Rhätischen Bahn «austoben». Wie diese Tour dann konkret aussieht, entscheidet man selber: Sportlich-aktiv, erholt und entspannt oder auf der Suche nach den besten Adressen für Geniesser – alles ist möglich. Und um das Gepäck muss man sich auch nicht kümmern, denn das «reist alleine» und wartet bereits im Hotel ...

www.alpine-cruise.ch



Hinkommen

Selbstverständlich liesse sich die hier beschriebene Tour auch problemlos mit dem Auto absolvieren. Aber ganz ehrlich: Wer die grandiose Naturkulisse der Bündner Alpen so richtig komfortabel geniessen möchte, sollte mit dem Zug reisen.



Übernachten

In St. Moritz ist das perfekt zentral gelegene Hotel «Steffani» (www.steffani.ch) eine gute Wahl. Wer in Davos eine vielseitige und moderne Unterkunft sucht, übernachtet im «Grischa» (www.hotelgrischa.ch). In Chur empfiehlt sich das Hotel «Stern» (www.stern-chur.ch), auch wegen seines hervorragenden Restaurants.

Teile dieser Reise wurden unterstützt durch die Rhätische Bahn RhB.



St. Moritz

Ein faszinierender Mix aus Geschichte und Luxus, eingebettet in eine geradezu magische Landschaft – und eine hervorragende Region, um gut zu essen.

Warum sind so viele Dichter und Denker dem Engadin verfallen? Vielleicht liegt es daran, dass die Landschaft wie ein Gemälde komponiert ist, mit ihrer Weite, ihrem Licht und dem Kontrast von steilen Bergen, leuchtenden Gletschern, dunklen Wäldern und tiefblauen Seen. Alle waren sie da: Hermann Hesse, Rainer Maria Rilke, Thomas Mann, Kurt Tucholsky, Marc Chagall – und natürlich Nietzsche. Als Friedrich Nietzsche sich zwischen 1881 und 1888 in die Stille und Einsamkeit von Sils Maria zurückzog, erlebte er eine Phase nie dagewesener Produktivität und Inspiration, aus der letzten Endes sein Meisterwerk «Also sprach Zarathustra» hervorging. Auch heute noch lässt es sich gut auf den Spuren dieser Geistesgrößen wandeln und wandern und man kann nur zu gut nachvollziehen, was sie am Engadin so fasziniert hat.

Ganz anders verhält es sich mit St. Moritz. Der Geburtsort des alpinen Wintertourismus hat sich vom beschaulichen Kurort zu einem internationalen Hotspot der High Society gemauert, zu einer Stätte, die mit ihren Grandhotels, ihren feudalen Chalets und noblen Geschäften für Exklusivität, Luxus und Extravaganz steht. Doch daneben gibt es noch das andere St. Moritz, das der Einheimischen, die ganz normal in ihrem Dorf leben. Man findet es besonders gut in der Zwischensaison, wenn der Jetset noch fern ist und die Bergbahnen noch stillstehen. Etwa in St. Moritz Bad, wo man sich im «Veltliner Keller» auf ein Glas Sforzato trifft und die besten Pizzoccheri weit und breit genießt – oder als weitere Hauspezialität die unvergleichlichen «Ravioli Valtellina» aus Buchweizensteig, gefüllt mit Quark und Spinat, dazu etwas Tomatensugo und reichlich Knoblauch-Salbei-Butter, herrlich!

Blick über den See nach
St. Moritz.

Eine kurze Zug- oder Busfahrt und schon ist man in Pontresina, jenem geschichtsträchtigen Ferien- und Höhenkurort mit seinen stilvollen Hotelbauten aus der Belle Époque und seinen alten Engadinerhäusern. Auf eine lange Geschichte blickt auch das aus Pontresina nicht mehr wegzudenkende Traditionshaus Gianotti: 1880 als Zuckerbäckerei gegründet und heute in der fünften Generation von Marco und Roman Kling geführt. Neben dem süßen Kerngeschäft ist das «Gianotti» ausserdem ein Café, eine Weinbar und ein Grillrestaurant und somit der Treffpunkt für Geniesser. In der «Wilderei» dreht sich alles um Wildfleisch vom Holzkohlegrill: Unverzichtbar sind die hausgemachten Wildwürstli

Warum sind so viele Dichter und Denker dem Engadin verfallen?

als Appetizer, sagenhaft würzig und «chüsch-tig», das mit Gin verfeinerte Hirschtatar... und als Hauptgang? Weil Roman als leidenschaftlicher Jäger in seinem Schwarzwälder Revier kürzlich zwei Rehe erlegt hat, gibt es Rehhuft vom Grill, perfekt saignant und als Tagliata aufgeschnitten, dazu Rotkraut, Pizzoccheri und Preiselbeeren, was wünscht man sich noch mehr? Vielleicht noch eine, zwei, drei Pralinen aus der Zuckerbäckerei ...? Der Heimweg gestaltet sich «leider» länger als erwartet ... denn da wäre ja noch das «Waldhaus am See» in St. Moritz, dessen Bar die grösste Whisky-Auswahl der Welt bietet ...

VELTLINÉRKELLER

Authentisches Restaurant mit Veltliner Spezialitäten. www.veltliner-keller-stmoritz.ch

GIANOTTIS

Café, Zuckerbäckerei, Weinbar und Grillrestaurant mit exzellentem Wild. www.gianottis.ch

WALDHAUS AM SEE

Das Hotel mit der grössten Whisky-Auswahl der Welt. www.waldhaus-am-see.ch

Im «Waldhaus am See»
keine andere Bar hat eine
grössere Whisky-Auswahl.



Buchweizenravioli im
«Veltlinerkeller».



Reh-Tagliata im
«Gianottis».



Davos: zwischen Alpenstadt und Zauberberg

Die höchste Stadt Europas punktet sowohl mit internationalem Flair als auch mit alpiner Idylle.

Wen es nach Davos zieht, der sollte unbedingt via Filisur anreisen, denn hier gerät bereits die Zugfahrt zum Erlebnis. Zumindest, wenn man die in den Sommer- und Herbstmonaten verkehrende historische Zugkomposition aus den 1920er-Jahren erwischt. In knapp 40 Minuten in teilweise angenehm gemächlichem Tempo durch 14 Tunneln und über 30 Brücken, über den berühmten Wiesnerviadukt, durch die wildromantische Zügenschlucht bis nach Davos Platz. Und als besondere Attraktion sind jeweils zwei offene Aussichtswagen unterwegs, in denen man die vorbeiziehende Landschaft noch einmal viel intensiver wahrnimmt.

Mit der Ankunft in Davos landet man jedoch gleich wieder in der Gegenwart. Denn der grösste Bergferien-, Sport- und Kongressort der Alpen, der sich wie ein langes Band durch das Landwassertal erstreckt,

gibt sich international und modern, allen voran das futuristische, an ein gestrandetes Raumschiff erinnernde Hotel Alpen-Gold oder natürlich das Kongresszentrum, wo sich alljährlich die globale Elite am Weltwirtschaftsforum WEF versammelt. Dank seiner herausragenden Lage ist Davos aber auch eine Naturstadt, mit einer Lage auf 1560 Metern über Meer sogar die höchstgelegene Stadt der Alpen und Europas; mit einem beeindruckenden Angebot an Bergbahnen, die Gipfel wie das Jakobshorn, Weissfluhjoch oder Rinerhorn und damit ein riesiges Wandergebiet erschliessen. Doch auch eine solch moderne Destination hat ihre ruhigen, stillen, schon fast verwunschenen Ecken, die einen ganz eigenen Zauber versprühen und ihrem ganz eigenen Rhythmus folgen. Da ist natürlich die Schatzalp



Pizokel mit Steinpilzen im «Bergführer» (kl. Bild links), Kräuterrisotto mit Saiblingskaviar im «Jarno», Blick aus dem offenen Aussichtswagen der Rhätischen Bahn.

mit ihrem im Jugendstil erbauten Hotel, einst ein Luxussanatorium, welches den deutschen Schriftsteller und Nobelpreisträger Thomas Mann bei seinem Besuch tief beeindruckt und inspiriert hat – mit seinem Roman «Der Zauberberg» hat er der weltentrückten Atmosphäre dieses Ortes ein literarisches Denkmal gesetzt. Eine kurze Fahrt mit dem Postauto und man befindet sich im Sertigtal, einem abgelegenen wirkenden Stück Natur, das auch gut der Fantasie eines romantischen Dichters entspringen sein könnte, mit dunklen Wäldern, steilen Hängen, einem Wasserfall und einem winzigen Bergdorf. In einem jahrhundertealten Gasthaus befindet sich mitten im «Dörfli» das Restaurant «Bergführer», wo die Oberwaliserin Nina Eyer eine einfache, aber zeitgemässe Alpenküche anbietet. Klar gibt es da

eine hervorragende Bündner Gerstensuppe, aber auch wunderbar fluffige Pizokel mit Kräuterschaum, frischen Steinpilzen, Äpfeln und Preiselbeeren.

Gleichwohl mit Produkten des Alpenraums, aber auch spürbar italienisch und französisch inspiriert, kocht Domenico Nicolino im «Jarno», das zum Hotel Meierhof gehört. Die italienischen Einflüsse kommen sicher auch vom Namensgeber des Restaurants, dem Besitzer und ehemaligen Formel-1-Fahrer Jarno Trulli. Gleich der Gruss aus der Küche erweist sich als treffsicherer Spagat zwischen Mittelmeer und Alpenraum: Thunfisch mit Bottarga und geröstetem Buchweizen, köstlich. Selbiges gilt auch für den Risotto mit Bergkräutern, Bärlauch und Saiblingskaviar – eine tolle Kombination. Hirschmedaillons mit Rande

und Wacholder? Wiederum ein Volltreffer! Und wenn nach einer Aprikosen-Tarte-Tatin der Hoteldirektor Vittorio Rozzato höchstpersönlich den Spirituosenwagen an den Tisch rollt, um seinen Lieblingsgrappa zu empfehlen, kann man ziemlich sicher sein, dass auch das eine Punktlandung wird ...

RESTAURANT BERGFÜHRER

Einfache Bündner- und Alpenküche in modernem Gewand.

www.sertigtal.ch/restaurant-sertig

RESTAURANT JARNO

Eine gelungene und einfallsreiche Melange aus Alpen- und Mittelmeerküche.

www.hotel-meierhof.com

Chur: Immer noch ein Geheimtipp

Die älteste Stadt der Schweiz lockt mit viel Geschichte, einer prächtigen Altstadt und einer vielfältigen Restaurantszene.

Seien wir ehrlich: Chur wird allzu oft links liegen gelassen und unterschätzt; nicht wenige kennen die Bündner Hauptstadt nur vom Umsteigen oder Vorbeifahren. Dabei hat Chur nämlich einiges zu bieten: Die älteste Stadt der Schweiz ist nicht nur Bischofssitz und das kulturelle Zentrum des Kantons, sondern auch in historischer Hinsicht beeindruckend. Über 5000 Jahre reicht die Siedlungsgeschichte zurück; die Kathedrale des über der Stadt thronenden Bischöflichen Hofes ist 800 Jahre alt und zählt zu den bedeutendsten Kulturdenkmälern der Schweiz. Am besten beginnt man seine Erkundungstour mit einem Spaziergang über die stets belebte Bahnhofstrasse mit ihren unzähligen Geschäften und Cafés, vorbei an der prächtigen Villa, in der das Bündner Kunstmuseum untergebracht ist und schon beginnt eine der intaktesten Altstädte des Landes. Die historischen Gebäude mit ihren pittoresken Fassaden wurden liebevoll restauriert, die charmanten Gassen mit ihren Boutiquen, Restaurants, Bars und Galerien sind fast vollständig autofrei. Ein weiteres Highlight ist der Hausberg «Brambrüesch», den man direkt aus dem Stadtzentrum heraus mit der Gondelbahn in wenigen Minuten erreichen kann.

Und kulinarisch? Chur bietet eine erstaunlich vielfältige Restaurantszene, doch wer nichts falsch machen möchte, sollte unbedingt in der «Veltliner Weinstube zum Stern» einkehren. Seit Jahrzehnten gilt der «Stern» als eine der besten Adressen für die traditionellen Bündner Klassiker, aber auch für eine durchaus kreative Marktküche. Bei unserem Besuch Anfang Juni haben Churer Spargeln gerade noch Saison, und das hauseigene Spargelfeld erlaubt es Küchenchef Stefan Wagner, sich dieser Spezialität ausführlich zu widmen. Das volle Programm bietet der «Spargelturm» als Vorspeise; drei kleine Gerichte, die in übereinandergestapelten Schüsselchen serviert werden: Vom marinierten Spargel mit Erbsen- und Zitronenverveine-Glace über eine Spargel-Crème-brûlée mit Morcheln und Kalbstatar bis hin zu einem sanft gegarten Saibling mit knusprig gebackenen Spargeln. Wer es traditioneller mag, bestellt den Klassiker des Hauses, die «Bündner Trilogie» mit Maluns (geraffelte Kartoffeln, mit Mehl und Butter geröstet, serviert mit Bergkäse und Apfelmus), Pizzoccheri – und selbstverständlich: Capuns. Falls jetzt noch Platz für etwas Süßes übrig ist, empfiehlt sich die «Cupetta cun Tschüschinas», Baum-nussglace mit in Zwetschgenwasser marinierten Zwetschgen. Und zum Schluss ein Gläschen vom selbst angesetzten Churer «Röteli». Viva!

VELTLINER WEINSTUBE ZUM STERN

Eine Churer Institution und eine der besten Adressen für traditionelle Bündner Küche. Tolle Weinauswahl aus der Region.

www.stern-chur.ch/essen

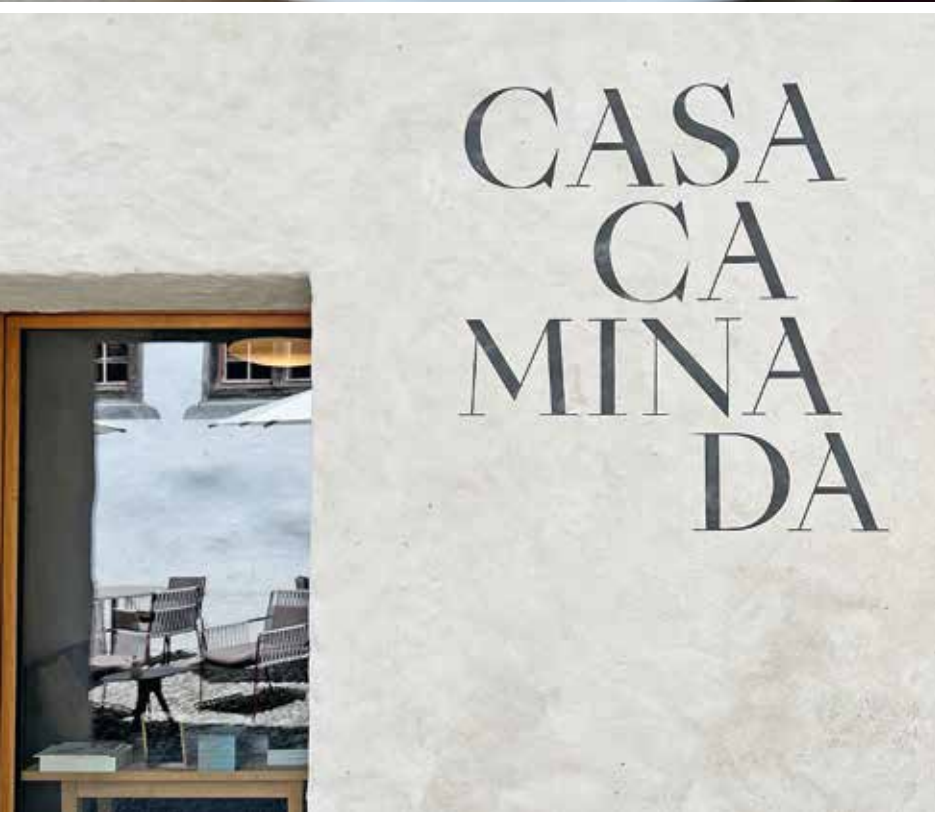
Blick auf die Churer Altstadt und das Bischöfliche Schloss (l.), «Bündner Trilogie» in der «Veltliner Weinstube zum Stern» (r.).





A Casa bei Caminada

Einfache Küche, natürlich und doch voller Feinheiten: Ein Zwischenhalt im Wirtshaus des Sternekochs.



U ngefähr in der Mitte der Strecke zwischen Davos und Chur liegt der winzige Ort Fürstenu, die «kleinste Stadt der Welt» und gleichzeitig das Reich von Andreas Caminada. Denn hier hat der Drei-Sterne-Koch nicht nur sein weltberühmtes Restaurant Schloss Schauenstein, sondern auch ein vegetarisches Lokal, eine Bäckerei, einen Laden und sein Bündner Wirtshaus, die «Casa Caminada». Hier wird betont einfach, aber dennoch mit viel Raffinesse gekocht; neben Traditionellem wie der Bündner Gerstensuppe, Capuns, Maluns oder Pizokel gibt es moderne, naturverbundene Gerichte, stets im Takt der Jahreszeiten. Die Stars dieser Kreationen sind die Produkte – und die kommen aus der näheren Umgebung, wenn nicht gleich aus eigenem Anbau. Bei schönem Wetter sollte man unbedingt im lauschigen Garten Platz nehmen und die Idylle auf sich wirken lassen. Und dann geht es los. Absolut verblüffend, wie viel Tiefgang und Komplexität ein simpler Salat haben kann: Frische und leicht fermentierte Gurken, knackiger eingelegter Rettich, Blüten und Kräuter und ein grilliertes Salatherz bilden zusammen ein fantastisches Gemüsegericht! Von einer herrlichen Frische ist auch die Kombination von gebeiztem Zander, dünn gehobeltem Fenchel und eingelegter Zwiebel. Ein richtiger Wohlfühlteiler folgt mit den Ravioli, gefüllt mit Dörrbirnen und mit ordentlich Nussbutter beträufelt. Was man sich in der «Casa Caminada» auf keinen Fall entgehen lassen sollte, ist der phänomenale Schweinebauch: butterzartes, saftiges Fleisch und eine perfekte Kruste – krachend knusprig, aber dennoch leicht wie ein luftiges Gebäck. Kurzum: Wenn es irgendwo einen besseren Schweinebauch gibt, müsste man wohl sehr lange danach suchen! Und als Dessert? Auf jeden Fall eine Kugel dieser sündhaft guten Butter-Salzcaramel-Glace ... und vielleicht noch ein Sauerampfersorbet, ja, wirklich, es gibt kaum etwas Erfrischenderes an einem heißen Sommertag ...

CASA CAMINADA

Das Wirtshaus von Andreas Caminada überzeugt mit vermeintlich einfachen und gleichzeitig komplexen Gerichten.

www.casacaminada.com/restaurant

Oben: Der Schweinebauch, serviert mit grilliertem Spitzkohl, ist ein Highlight der «Casa Caminada».
Unten: Heimlicher Star: diese absolut verblüffende Salatkreation.



Einkaufen

Gelegenheiten, sich mit köstlichen Mitbringseln einzudecken, gibt es viele. Hier eine kleine Auswahl:

METZGEREI MARK

Regionales Handwerk und Fleisch von höchster Qualität. Standorte in Schiers, Landquart und Chur.

www.metzgerei-mark.ch

VALPOSCHIAVO GOURMET FOOD

Vom Veltliner Wein, Käse und dem echten Puschlaver Ringbrot bis hin zu Grappa, Pasta, Fleisch- und Wurstwaren.

Adresse: *Obere Gasse 54, Chur*

PUR ALPS

Nur das Beste aus den Alpen. Grosse Auswahl an Lebensmitteln und Weinen direkt vom Bauern, Winzer oder Produzenten.

www.puralps.ch/de/ueber-uns/unser-genussmarkt-st.-moritz

HATECKE

Neben herausragendem Trockenfleisch gibt es in der stilvollen Metzgerei in St. Moritz Engadiner Biofleisch von Tieren aus eigener Schlachtung.

www.hatecke.ch

CASA CAMINADA

Schöne Auswahl an regionalen Produkten und Selbstgemachtem aus dem Atelier und der eigenen Bäckerei.

www.casacaminada.com



NOTIZEN VON UNTERWEGS

Unser Reisedaktor Nicolas Bollinger interessiert sich stets für die kleinen feinen kulturellen Unterschiede, die einem beim Reisen auffallen.

Bewusstes Reisen

Eine Reise mit dem Zug kann unter Umständen eine sehr meditative Angelegenheit sein: Leise, ein sanftes Ruckeln, die Landschaft gleitet nur so vorbei und man verliert sich in Gedanken.

Wie beeindruckend die vorbeiziehende Natur eigentlich wäre, merkt man so jedoch kaum noch. Schade eigentlich. Ein grossartiges Mittel, um seine bewusste Wahrnehmung wieder richtig zu schulen, bietet die Rhätische Bahn. Auf diversen Streckenabschnitten, etwa zwischen Davos und Filisur, sind diese herrlich altmodischen Aussichtswagen, ohne Dach, ohne Verglasung, unterwegs. Sollte das Wetter es zulassen, nehmen Sie unbedingt in so einem Gefährt Platz. Denn wenn einem der Fahrtwind plötzlich ins Gesicht weht, und sich die Temperaturen zwischen Ebenen, Schluchten und Tunnels von einem Augenblick auf den anderen verändern, fühlt man sich ein kleines bisschen der Natur ausgesetzt – und nimmt die Landschaft wieder viel bewusster wahr. Schluchten wirken imposanter und schwindelerregender, wenn man meint, direkt in sie hinablicken zu können. Felswände und Tunnels bieten einen Hauch von Nervenzitter ohne trennende Fensterscheibe – und ein Wasserfall wirkt durch sein hörbares Donnern und Rauschen und eine schäumende Gischt, die man manchmal sogar auf der eigenen Haut spürt, viel näher. Und das alles auf einer simplen Zufahrt ... probieren Sie es aus!

Ein Schnappschuss

Die offenen Aussichtswagen der Rhätischen Bahn vermitteln ein ganz neues Gefühl für die Landschaft.



Die «Kochen»-Welt

in Print und Online

Saisonale Rezepte mit
Gelinggarantie, Food-Facts,
Weintipps, Reiseberichte,
E-Booklets, How-tos,
Dekorationsideen und
viele mehr!



**3 Ausgaben
CHF 20.-**



wildeisen.ch/abo
+41 43 322 70 60
abo@wildeisen.ch

Kochen