

Marsöl, Chur

AUSGELÖFFELT

Seit zwölf Jahren führt Salomon Sellathurai aus Sri Lanka das Restaurant «Marsöl» in Chur. Als Küchenchef beherrscht er saisonale, klassische und vegetarische Gerichte. Seine Leidenschaft aber gilt den feinen indischen Curryspeisen.

Von Susanne Turra

Wo sich einst die Stallungen der Churer Domherren befanden, liess der Churer Bischof Schmid von Grüneck 1909 ein Hotel mit Festsaal errichten. So schreibt es die Geschichte. Noch heute ist das «Marsöl» in bischöflichem Besitz. Und es gibt mit Sicherheit keinen Churer, der das Lokal nicht kennt. Vor allem der grosse Saal ist legendär. Dieser verfügt über 350 Sitzplätze. Stehplätze bietet er gar für 950 Personen. Und während der Fasnacht drängeln sich schon mal 3000 Personen durch den Saal. Heute zieht es uns aber nicht in den Saal, sondern ins Restaurant. Wir wollen sehen, was Küchenchef Salo-

mon Sellathurai kulinarisch zu bieten hat.

Im Garten oder im antiken Stübli Sellathurai stammt aus Sri Lanka und führt das «Marsöl» seit zwölf Jahren als Pächter. Sein Geheimtipp aus der Küche: indische Currygerichte. «Es zieht bald ein Gewitter auf», sagt Sellathurai und schaut gegen den Himmel. Wir setzen uns trotzdem unter die wunderschönen, amerikanischen Platanen in den grossen Garten. Die Bäume sind – wie das Haus selbst – hundertjährig. Im Sommer sind sie herrliche Schattenspende und schützen schon mal vor ein paar

Regentropfen. Doch dieses Mal kennt der Wettergott keine Gnade. Es donnert und blitzt und giesst wie aus Kübeln. Rasch wechseln wir in das antike Stübli. «So war es diesen Sommer oft», sagt Sellathurai und lacht. Derweil studieren wir die Speisekarte. Das dauert seine Zeit, denn die Auswahl ist riesig.

Von mild bis sehr scharf

Und, was darf es sein? Als Vorspeise probieren wir die hausgemachte Eierschwämmisuppe mit Cognac und frischem Rahm verfeinert. Mmh. Als Hauptgang lassen wir uns gleich vier verschiedene Menüs servieren. Saltimbocca alla Romana, das saftige Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, serviert mit Safranrisotto oder Nudeln. Dann das Rindssteak vom Grill an Steinpilzsauce, serviert mit gebratener Polenta. Und das Tartar klassischer Art, serviert mit gehackten Zwiebeln, Cornichons, Kapers, Sardellen und Cognac. Als besondere Spezialität probieren wir schliesslich das Vealcurry «Rudyard Kipling». Dieses Kalbsgeschnetzelte an einer speziellen Currysauce, garniert mit Bananen und Lychees, serviert mit Basmatireis, gibt es mild, mittel, scharf oder sehr scharf zubereitet. Aber Achtung! Wir bestellen es mittel – und empfinden es als ganz schön scharf. Da probieren wir das sehr scharfe Gericht wohl besser nicht.

... und einen Amedeo Primus

Wie auch immer. Die Menüs munden allesamt ausgezeichnet. Und im antiken Stübli tafelt es sich ruhig und gediegen. Klar, dass wir auch gleich noch ein Dessert bestellen. Oder, besser gesagt, deren vier. Einen Coupe Danemark, eine Crema Catalana, ein Café Catalana und einen Erdbeer-Gratin mit Weisswein-Zabaione und

Vanille-Eis. Lecker. Doch was hat den Mann aus Sri Lanka eigentlich in die Schweiz gelockt? Ganz einfach. «Ich habe die Hotelfachschule in Luzern besucht», verrät Sellathurai. Und: «Mir gefällt es hier.» Und damit er im «Marsöl» alles gut überblicken kann, wohnt er gleich oberhalb der Galerie. Sellathurai bereitet die Menüs immer frisch zu, ändert jeden Monat die Karte und bietet auch viel Vegetarisches an. Vor allem aber begeistert er viele einheimische Stammgäste mit seinen feinen indischen Curryspeisen. «Bei schönem Wetter ist der Garten immer ausgebucht», erzählt Sellathurai und schaut kurz nach draussen. Es hat aufgehört zu regnen. Egal. Wir bleiben sitzen, geniessen die bischöfliche Atmosphäre und dazu einen Tropfen Amedeo Primus 2007/08, Blaubunder Auslese, Bischöfliche Domäne, Chur.

Restaurant «Marsöl», Salomon Sellathurai, Süsswinkelgasse 25, 7000 Chur
Tel. 081 250 59 60,
Täglich geöffnet von 10 bis 24 Uhr.
www.restaurant-marsol.ch



Salomon Sellathurai ist Pächter und Küchenchef im «Marsöl».



Im «Marsöl» wird alles liebevoll zubereitet.

SCHNAPS

Alles Aperol oder was?



Carina Lipp-Kunz (35) führt zusammen mit ihrem Mann Reto Lipp-Kunz und ihren Eltern Martin und Margrit Kunz-Keller den Familienbetrieb Kunz-Keller, Weine und Destillate, in Maienfeld. Rund 40 Spezialitäten aus einheimischen Früchten, Beeren, Kräutern und Gemüsen stellt Kunz-Keller her und zählt zu den innovativsten Destillieren der Schweiz. Verwurzt im traditionellen Weinbau der Bündner Herrschaft, spielt die Traube in ihrem Haus die Hauptrolle. Erfahren Sie mehr über den Familienbetrieb im Internet unter www.kunz-keller.ch.

Die lebhaft Piazza in Rom, das beschauliche Strassencafé im elsässischen Strassburg, das elegante Hotel im Engadin und die trendige Bar in Barcelona. In Rom spricht der Kellner Italienisch, im Engadin Romanisch, in Barcelona Spanisch. Es werden Bruschette, Kugelhupf, Capuns oder Tapas serviert. Andere Länder, andere Sitten eben. Und was wird getrunken? Aperol. Orange leuchtet das Trendgetränk aus den Gläsern. Egal, ob Bündner Wandergast oder kulturinteressierter Stadttourist – überall und allen wird Aperol angeboten. Ist Ihnen das auch schon aufgefallen?

Da drängen sich mir verschiedene Fragen auf. Ist das Gastgewerbe fantasielos geworden? Will der Gast tatsächlich das und nichts anderes? Gibt es keine attraktiven Alternativen seitens der Schweizer Produzenten? Doch! Möchte ich am liebsten herausposaunen, wenn ich zur Apérozeit durch die Strassen flaniere. Doch, es gibt nicht orange Antworten aus der Schweiz. Kürzlich erzählte mir eine Walliserin vom Gletscherwasser. Ein absoluter Trend sei das bei ihnen. Neulich, an einem der schönen warmen Sommerabende, als die Luft für Rotwein zu warm war und der Gaumen sich nicht nach einem kühlen Bier sehnte, da war die Stunde für Gletscherwasser gekommen. In fröhlicher Runde haben wir das Rezept probiert: Absinth und Grapefruitsaft mit Eis. Fantastisch!

Sie denken jetzt sicher: Ist ja klar, dass sie das sagt. Sagen muss. Aber ich sage Ihnen, ich mag Absinth nicht. Eigentlich. Dieser Geschmack nach Anis und Fenchel ist mir zu streng, zu nah an der Apotheke. Da kann der Mythos um die grüne Fee und die Legende um das einstige Nationalgetränk der Val de Travers im Jura noch so eindrücklich sein. Eigentlich. Dann habe ich Gletscherwasser getrunken. Der Schluck der Erkenntnis. So mag ich Absinth! So frisch, so intensiv, so anders. So verlockend! Die Runde wurde immer fröhlicher und kreativer, da wir nun Variationen mit verschiedenen Absinth ausprobierten. Und ich fragte mich, wie der internationale Gast reagieren würde, wenn ihm in einem gepflegten Bündner Restaurant empfohlen wird: «Wir haben ein neues, erfrischendes Apérogetränk entdeckt. Es wird aus Absinth gemacht. Absinth ist ein traditionsreiches Schweizer Produkt, das nach Geheimrezept aus frischen Schweizer Kräutern gebrannt wird. Die Destillerie ist so klein, dass es jährlich nur wenige Hundert Flaschen davon gibt. Wir kennen den Brenner persönlich, bei seinem letzten Besuch hat er mir das Gletscherwasser verraten. Möchten Sie diese Spezialität versuchen?» Glauben Sie, er bestellt darauf hin einen allerwelts-orangen Aperol? Eben. Nur Mut, liebe Konsumenten! Authentisches für Sie, Mainstream für die anderen.

BESSERESSER

Frische aus dem Müll

Auch im saubersten Haushalt geht es bei der Müllentsorgung nicht ohne störende Gerüche ab. Gerade im Sommer dauert es oft nicht lange, bis Wärme und hohe Luftfeuchtigkeit für eigenartige und unangenehme Düfte aus dem Müllsack sorgen. Dann heisst es schnell ab damit in die Tonne, wo der Sack dann weiter vor sich hin müffelt, bis er von der Müllabfuhr entfernt wird. Für Restgerüche in der Wohnung ist danach der Duftspray zuständig. Die neuen Duft-Müllbeutel von Swirl treffen gleich zwei Fliegen mit einem Schlag. Sie verströmen einen zarten Wohlgeruch, der sich aus provenzalischem Lavendel und exotischer Vanille zusammensetzt. Damit wird das Wechseln der Müllbeutel zu einer angenehmen Aufgabe im Haushalt.

Die Beutel sind in leuchtendem Lila gehalten, was der typischen Farbe des Lavendels entspricht. Dadurch kommt automatisch farbliche Frische in die triste Welt des Mülls. Sommerlicher Duft und fröhliche Koloration vermitteln ein wohltuendes Gefühl von Reinheit und Frische in Küche und Bad. Die neuen Swirl-Duft-Müllbeutel lassen sich einfach per Zugband verschliessen und dank der reissfesten Folie sicher transportieren. Sie sind ab sofort in den gängigen Grössen zehn Liter, 20 und 35 Liter in grösseren Coop-Verkaufsstellen und bei Spar erhältlich.

Die duftenden Müllbeutel von Swirl kosten pro Pack (14 Stück à zehn Liter, 12 Stück à 20 Liter und neun Stück à 35 Liter) jeweils 2.50 Franken.





Ein Koch für alle Fälle

GETROFFEN

Was tun, wenn man wie die Autorin nicht kochen kann, in wenigen Tagen aber eine Gästeschar kulinarisch verwöhnen muss? Andreas Caminada, der Starkoch höchstpersönlich, hilft aus der Misere.

Von Denise Erni



Für Andreas Caminada ist Kochen pure Leidenschaft.

«Wenn Sie gar nicht kochen können, rufen Sie am besten gleich mich an», sagt Andreas Caminada und lacht. «Wenn Sie aber nur ein klein wenig eine Ahnung davon haben, dann versuchen Sie es.» Ich will es versuchen, habe ich doch vor vielen Jahren einmal eine Kochschule besucht und eine gewisse Grundkenntnis mit auf den Weg bekommen. Diese reicht, um für meinen Sohn Spätzli und Tortellini (aus dem Päckli) und Rüeblli (aus der Dose) zuzubereiten. Bisher kam ich mit diesen Kenntnissen durch, doch langsam wirds eng. Deshalb hat das «Chili» einen Besuch bei Andreas Caminada in Fürstenua gemacht und den 19-«Gault-Millau»-Punkte-Koch und drei «Michelin»-Sterne-Träger nach einem Rezept für Gäste befragt, das sogar mir als Kochbanause – nach einigen Proben notabene – gelingen sollte.

Käse zur Sicherheit

«Der Einkauf ist enorm wichtig», sagt Caminada. Und dabei sind frische Produkte für ihn da A und O. «Zudem empfehle ich, immer ganz viele verschiedene Käsesorten einzukaufen. Denn, sollte alles über oder verkochen, hat man mit dem Käse wenigstens einen Gang in Sicherheit.»

Zu einem perfekten Menü gehört laut Caminada ein feiner Apéro mit beispielsweise Bruschetta und Rindstatar. Zur Vorspeise empfiehlt mir der Koch des Jahres (2008 und 2010) einen Salat mit saisonalem Gemüse. Als Hauptgang gibts Capuns. «Diese können sehr gut schon am Vorabend zubereitet werden. Dann müssen sie am Abend, wenn die Gäste da sind, nur noch in den Ofen geschoben werden.» Zur Sicherheit rät mir der Spitzenkoch, die Capuns ein- oder zweimal nach seinem Rezept (siehe Kasten) Probe zu kochen. «Dann gelin-

gen die Capuns ganz sicher», beruhigt er mich. Ich werde es täglich probieren.

Caminada selber steht ausser an den freien Tagen immer in der «Schauenstein»-Küche. Dank seiner 29 Angestellten, neun davon sind Köche, müsse er nicht mehr alles selber machen. «Aber abschmecken tue ich alles, bevor ein Gericht meine Küche verlässt.»

Erfahrung bringt Sicherheit

Wichtig für Kochlaien wie mich, die den Kochherd auch als Feind betrachten, ist laut Caminada das steti-ge Ausprobieren. «Mit der Erfahrung kommt auch die Sicherheit», sagt einer, der es ja wissen muss. Kocht ein Profi wie er eigentlich auch nach Rezept? «Nein. Ich habe zwar viele Kochbücher mit verschiedenen Rezepten, koche aber nie danach.» Er blättere ab und an gerne in den Büchern, mehr aber auch nicht. Mir hingegen empfiehlt er die Bücher von Betty Bossi. Und selbstverständlich darf auch das Magazin «Caminada», das im letzten Dezember lanciert wurde, nicht fehlen. Mehr unter www.andreasaminada.com.

Spaghetti mit Tomatensauce

Zurück zu meinem Menü: Der Hauptgang ist serviert, wir kommen zum Dessert. «Da servieren Sie den Käse, den Sie zur Sicherheit eingekauft haben.» Käse tischt der Chef de cuisine auch den Gästen auf, die er privat kulinarisch verwöhnt. Wer steht eigentlich am heimischen Herd in Fläsch – er oder seine Ehefrau Sarah? «Ich», sagt er und fügt schmunzelnd hinzu: «Sie kann nicht kochen, sagt sie.» Privat kocht er auch mal einfache Köstlichkeiten wie Spaghetti mit Tomatensauce. Natürlich ist beim Spitzenkoch die Sauce nicht (wie bei der Autorin) aus dem Glas, sondern frisch zubereitet.

Catering mit Steingruber

Andreas Caminada hat mit seinen 35 Jahren praktisch alles erreicht, was man als Koch erreichen kann. Hat er noch Pläne für die Zukunft? «Wir arbeiten daran, dass wir die Punkte und Sterne behalten können und möchten mit dem 'Schauenstein' einen nachhaltigen Betrieb aufbauen. Wir möchten dem Gast weiterhin ein unvergessliches Gesamterlebnis bieten.» Unser Ziel ist das «Schauenstein» weiterzuentwickeln. Dazu gehören auch sein neuer Betrieb, die Remisa, und das «Acasa»-Catering, welches er zusammen mit Sandro Steingruber im Herbst gegründet hat. «Sollte dann bei Ihnen wirklich alles bachab gehen, lohnt es sich uns anzurufen», so sein letzter Tipp, bevor ich mich verabschiede.

Rezept für Caminadas Grissini



Zutaten für 4 Personen

200 g	Mehl
80 g	Hartweizengriess
7 g	Salz
1,5 dl	Wasser
10 g	Hefe
1 EL	Malzpulver

Von Hand oder in der Küchenmaschine alle Zutaten gut verkneten (Küchenmaschine zehn Minuten) und danach ½ Stunde kühl stellen. Den Teig in Grissinistreifen abstechen und lang ziehen. Im Backofen bei 160 Grad zehn Minuten backen.

www.andreasaminada.com

SCHNAPS

Das Beste zum Schluss



Carina Lipp-Kunz (35) führt zusammen mit ihrem Mann Reto Lipp-Kunz und ihren Eltern Martin und Margrit Kunz-Keller den Familienbetrieb Kunz-Keller, Weine und Destillate, in Maienfeld. Rund 40 Spezialitäten aus einheimischen Früchten, Beeren, Kräutern und Gemüsen stellt Kunz-Keller her und zählt zu den innovativsten Destillieren der Schweiz. Verurzelt im traditionellen Weinbau der Bündner Herrschaft spielt die Traube in ihrem Haus die Hauptrolle. Erfahren Sie mehr über den Familienbetrieb im Internet unter www.kunz-keller.ch.

Wir sind im Zieleinlauf von 2012. Das ist die Zeit, um die vergangenen Monate nochmals aufleben zu lassen. War der Weg in diesem Jahr ein Spaziergang? Oder ein Wettlauf? Ein Hindernislauf oder gar ein Orientierungslauf? Sind die positiven Erlebnisse überragend, oder sind Sie froh, wenn dieses Jahr endlich vorbei ist? Was immer Ihre Motivation zur Feier ist – das Ende des Jahres wird gefeiert. Man steigt in den Weinkeller und holt endlich diese Flasche hervor, für die es während des Jahres zu schade war. Es wird fein gegessen und getrunken, gelacht und getanzt, sinniert und philosophiert. Schliesslich hat man einen Grund: den Abschluss. Und dafür ist nur das Beste gut genug. Doch wie sieht es mit den vielen kleinen Abschlüssen während des Jahres aus?

Das Destillat könnte als Synonym für den Begriff «Abschluss» verwendet werden. Es wird zum Abschluss von einem guten Essen ausgeschrieben, oft als Ausdruck der Wertschätzung – vom Essen, vom Anlass. Von der gesellschaftlichen Runde mit Familie, Freunden oder Geschäftspartnern. Es krönt die genossenen Stunden.

Ich bin der Meinung, dass für diese Wertschätzung nur das Beste aufgetischt werden soll. Gold für die Krönung!

Ich gönne mir hie und da ein «Bettmümpeli im Schnapsglas». Während

ich die holzgeriefte Quintessenz der Williamsbirne im Glas schwenke, kreisen die Gedanken um den vergangenen Tag, bis sie sich auf beinahe meditative Art genussvoll auflösen. Das ist meine persönliche Wertschätzung an mein geleistetes Tagwerk. Das ist entspannender und zudem viel effizienter, als wenn ich auf ein externes Schulterklopfen für mein Tun und Wirken hoffe. Und: Es gibt Schwung für den Neuanfang. Der Anfang, der mit jedem neuen Tag beginnt, und mit dem neuen Jahr sowie so. Prosit, liebe Leserinnen und Leser! Auf das Beste in Ihrem Leben.



BESSERESSER

Zeit für eine Waffel

Noch auf der Suche nach dem perfekten schnellen Apéro für die Silvesterparty? Kein Problem: Betty Bossi hat die Lösung: Wie wärs mit Waffeln mit einem feinen Belag aus Lachs, Schinken, Ei oder anderen Köstlichkeiten?

Mit den neuen Waffelformen von Betty Bossi lassen sich acht Waffeln aufs Mal zubereiten, und zwar ganz einfach im Ofen in nur gerade 15 Minuten. Aussen goldbraun und wunderbar knusprig, innen herrlich luftig. Mit wenig Aufwand gelingen garantiert unwiderstehliche Kreationen aus dem vielseitigen Rezeptbüchlein «Waffel-Spass» von Betty Bossi. Ob klassisch mit warmem Kompott und Puderzucker, Beeren und Schlagrahm, Früchten und Lacé oder in der pikanten Variante mit Fleischkäse oder Lachs, Gemüse und Salat. Ideal als Snack, kleine Mahlzeit, Dessert und Apéro.

Die platzsparenden, flexiblen Waffelformen aus hochwertigem Silikon überzeugen durch Top-Backeigenschaften. Ohne Einfetten und Kleben sind sie zudem leicht zu reinigen.

Betty Bossi Waffelform, im 2er-Set für je vier Waffeln, inkl. Hebespachtel und Rezeptbüchlein, für 24.90 Franken zu bestellen unter www.bettybossi.ch





Auf höchstem Niveau

STERNENHIMMEL

Einmal im Jahr ist Arosa der Treffpunkt für Kochkünstler auf höchstem Niveau. Wenn der deutsche Starkoch Dieter Müller zum Klassentreffen ins «Tschuggen Grand Hotel» ruft, folgen alle.

Von Astrid Hüni

Der Sternenhimmel über Arosa hat am vergangenen Wochenende besonders hell geleuchtet. Sage und schreibe elf Michelin-Sterne und nicht weniger als 104 «Gault Millau»-Punkte haben sich an den Töpfen des «Tschuggen Grand Hotel» versammelt. Unter dem Patronat des deutschen Spitzenkochs Dieter Müller haben sich zur diesjährigen Gourmet Tour insgesamt sechs Spitzenköche um die Herdplatten der «Tschuggen»-Küche versammelt. Neben dem Hausherrn Tobias Jochim (ein Michelin-Stern, 15 «Gault Millau»-Punkte), der seit dem Sommer als Executive Chief im «Tschuggen» waltet, wurden die Gäste von Heiko Nieder («The Restaurant» im «Dolder Grand», Zürich, zwei Michelin-Sterne, 18 «Gault Millau»-Punkte), Dieter Müller («Dieter Müller» an

Bord der MS Europa, drei Michelin-Sterne, 19 «Gault Millau»-Punkte), Christoph Reiner («Villa Rothschild» im «Kempinski Hotel Villa Rothschild», Königstein, zwei Michelin-Sterne, 18 «Gault Millau»-Punkte), Jens Rittmeyer («Kai3» im Hotel «Budersand», Hörnum/Sylt, ein Michelin-Stern, 17 «Gault Millau»-Punkte) und Tanja Grandits («Stucki», Basel, zwei Michelin-Sterne, 17 «Gault Millau»-Punkte) auf höchstem Niveau verwöhnt.

Aber nicht nur für die anwesenden Gäste war es eine Freude. Die angereisten Spitzenköche betonten einhellig, dass sie der Einladung von Dieter Müller ohne langes Überlegen gerne gefolgt sind. Der Deutsche Jens Rittmeyer bringt es auf den Punkt: «Wenn der Meister ruft,

dann fahre ich gerne auch 13 Stunden von Sylt in die Bündner Berge, das ist eine Ehre.» Neben zwei ehemaligen Schülern Müllers waren auch zwei sternenbekannte Köche aus der Schweiz mit dabei: Heiko Nieder und Tanja Grandits. Eines aber ist allen Köchen gemeinsam, es verbindet sie eine intensive Freundschaft mit Dieter Müller. Müller, der schon seit mehreren Jahrzehnten ganz an der Spitze mitkocht, weiss, wie wichtig solche Freundschaften sind: «Unser Beruf ist sehr hart, und gerade darum ist es wichtig, sich immer mal wieder zu treffen, auszutauschen und sich ja nicht hinter dem Herd zu verstecken.» Einem Wiedersehen in den Schanfigger Bergen steht auch im nächsten Jahr nichts im Wege, dessen ist sich Müller sicher.



Die Köche v. l. Tobias Jochim (Küchenchef «Tschuggen Grand Hotel», Arosa), Heiko Nieder («The Restaurant» im «Dolder Grand», Zürich), Dieter Müller («Dieter Müller» an Bord der MS Europa), Christoph Reiner («Villa Rothschild» im «Kempinski Hotel Villa Rothschild», Königstein) (Bild oben), Jens Rittmeyer («Kai3» im Hotel «Budersand», Hörnum/Sylt) und Tanja Grandits («Stucki», Basel).

Der Rebschnitt – die Lehre der Entscheidung

SCHNAPS – WEIN – LEBEN



Carina Lipp-Kunz (36) ist Winzerin und Schnapsbrennerin. Weine und Destillate gehören für sie als Genussmittel zu einem freudvollen Leben. Den Zyklus der Reben und die «Weinwerdung» sieht sie aber immer mehr auch als Spiegel – oder sogar Vorbild für unsere Gesellschaft. In dieser Kolumne zeigt sie solche Bilder auf – im Takt der Natur. Zusammen mit ihrem Mann Reto Lipp-Kunz und ihren Eltern Martin und Margrit Kunz-Keller führt sie den Familienbetrieb Kunz-Keller, Weine und Destillate in Maienfeld. Weitere Infos unter: www.kunz-keller.ch

Es ist Januar. Das ist der Monat, in dem Sie keine Ausrede mehr haben, die gefassten Vorsätze nicht umzusetzen. Was, Sie haben sich keine vorgenommen? Auch gut. Doch bestimmt – hoffentlich! – haben Sie trotzdem Wünsche, Träume, Ziele, die Sie in diesem und den nächsten Jahren verwirklichen möchten. Die Auswahl ist gross. Der Haken ist manchmal nur: Wie erreiche ich sie? Wer oder was kann mir dabei behilflich sein? Was dient mir kurzfristig, was ist nachhaltig?

All diese Gedanken nehme ich mit in den Rebberg. In diesen Wochen schneiden wir Winzer die Rebstöcke zurück. Damit wird der Grundstein fürs neue Weinjahr gelegt. Nachdenklich betrachte ich den ersten Rebstock. Knorrig ist der Stamm. Je älter die Rebe, desto knorriger der Stamm. Und desto verwurzelter. Der verwurzelte Stamm, das Fundament. Diesen brauche ich. Aus ihm wachsen Triebe, und aus diesen wachsen Früchte. Früchte für einen grossartigen Wein. Grossartig, weil einzigartig.

Meine Gedanken schweifen ab. Was ist der Stamm eines Menschen? Ist es die Heimat, die Kindheit, die Familie? Etwas, das war und ist. Worauf wir zurückgreifen und aufbauen können.

Die Triebe, die letztes Jahr aus dem Rebstock gewachsen sind, sind verholzt. Sie haben ihre Arbeit getan. Alle, bis auf einen. Diesen nehme ich mit ins neue Jahr. Der Auserwählte wird die diesjährigen Trauben hervorbrin-

gen. Es soll der Beste unter allen sein. Nah am Stamm, nicht zu dick und nicht zu dünn, kraftvoll und doch biegsam. Um meinen Traum zu verwirklichen, brauche ich den besten Gefährten. Den Traum vom grossartigen Wein. Grossartig, weil einzigartig. Wie alles Lebendige. Bei jedem Rebstock muss ich mich für den passenden Weggefährten entscheiden. Das sind über 10 000 Entscheidungen. Ob ich immer richtig entscheide? Wohl kaum. Doch ich weiss: Nur keine Entscheidung ist falsch. Denn nur wenn ich die Rebe nicht schneide, gibt es eine klägliche Ernte.

Die Arbeit des Rebschnitts ist sehr befreiend, da man sich von Altem, Ausgedientem trennen muss. Gleichzeitig kann man den Grundstein für etwas Neues legen. Ist es Zufall, dass dieser Prozess am meisten Zeit und Ausdauer erfordert?



BESSERESSER

Süsse Liebe zeigen

Der Tag der Verliebten – der 14. Februar – rückt langsam näher. Aber auch schon vor dem Valentinstag kann eine Aufmerksamkeit ein Herz schmelzen lassen.

Maison Cailler überrascht alle Schleckmäuler mit seiner Kollektion **Valentin en Cœur**. Zartschmelzende Schokoladenherzen in zwei Varianten: aus Milchschokolade mit einer cremigen Füllung aus hausgemachtem Karamell, verfeinert mit einer leicht salzigen Note. Oder aus dunkler Schokolade mit einer fruchtigen Füllung aus Passionsfrucht und kandiertem Ingwer – Leidenschaft in kulinarischer Form. Das Fest der Verliebten kann kommen!

Die Kollektion **Valentin en Cœur** ist ab sofort exklusiv online auf www.maisoncailler.com erhältlich. Das Coffret enthält 16 Herzen der jeweiligen Sorte.



Gansplatz, Chur

AUSGELÖFFELT

Stammgast, Tourist oder einfach nur Passant? Im Gasthaus «Gansplatz» in Chur kehrt jeder ein. Und das seit Jahrzehnten. Spezialität des Hauses ist das Cordon bleu – serviert in allen möglichen Variationen. Von Susanne Turra

Dort, in der Churer Altstadt, wo die Goldgasse in die Obere Gasse mündet, liegt der Gansplatz. Das gleichnamige Gasthaus am Platz wurde 1631 erbaut. Man sagt, das Haus habe früher «zur Gans» oder ähnlich geheissen. Mit Sicherheit war das Haus früher bei den Bauern der Umgebung besonders beliebt. Sie konnten nämlich an Markttagen ihr Pferd gleich in den Stallungen in der Goldgasse einstellen. Die Leiterwagen indessen wurden auf dem Gansplatz parkiert. Dort sei früher auch mit Schweinen gehandelt worden. Und, so sagt man, mit Gänsen. Logisch wärs. Seit 1945 führte die Familie Vollmers den «Gansplatz» – jedem Churer ein Begriff. Auf den 1. Januar 2004 wurde das Gasthaus von der Bürgergemeinde Chur erworben und von Erwin und Birgit Thöny weitergeführt. Seit Mitte Februar 2011 leitet Silvia Capaul das Traditionshaus. Auch wir wollen wissen, was das

Gasthaus «Gansplatz» heute zu bieten hat und kehren ein.

Klassisch oder bündnerisch?

«Wir sind ein Gasthaus und kein Restaurant», betont Gastgeberin Capaul und führt uns an den runden Tisch. Darauf lege sie grossen Wert, so die Wirtin. Ein kleiner Aperitif – und Zeit für die Speisekarte. Übrigens sei das hier nicht der Stammtisch, sagt Capaul noch und verschwindet hinter dem Tresen. Trotzdem ein schöner alter Tisch aus Chriesi-Holz, um den wir sitzen. Er steht direkt neben dem Buffet. Überhaupt sind wir umgeben von geradezu uralt-ehrwürdigem Holz, was uns auch gleich ein wenig zurückversetzt in vergangene Zeiten. Doch genug der Träumerei. Jetzt wird gewählt. Bei der Auswahl an Cordon bleus – der Hausspezialität schlechthin – gar nicht so einfach. Das saftige Fleisch gibt es in vielen Variationen. Mit Wild, mit Spargeln, mit Gorgon-

zola oder gar mit Ananas. Je nach Saison. Wir probieren das klassische, mit Kochschinken und Käse, und dasjenige nach Bündner Art, mit Rohschinken und Bergkäse. Schnell serviert, wunderschön angerichtet mit Beilage nach Wahl und äusserst lecker lässt die Wahl keine Wünsche offen. Da probieren wir doch gleich noch die hausgemachten Capuns mit Rauchlachs. Sehr speziell und delikat. Auch bei dieser Bündner Spezialität lässt der Küchenchef seiner Kreativität freien Lauf und serviert sie, je nach Saison, immer wieder anders.

Einheimisch und niedersächsisch

Auch die Weinkarte präsentiert sich äusserst reichhaltig. Wir verzichten darauf, sie ganz durchzublättern und geniessen ganz einfach den «Gansplatz»-Wein, einen köstlichen Pinot Noir von Grendelmeier-Bannwart aus Zizers. Schliesslich, bei der Dessertwahl, wieder die Qual. Verführerisch locken die Süssigkeiten – wir wählen ein Schoggimousse mit Erdbeeren. Nun ist aber Schluss. Zeit für einen kurzen Schwatz mit Geschäftsführerin Capaul und Küchenchef Björn Schulz. «Ich komme aus Niedersachsen», erklärt Schulz. «Das ist 850 Kilometer nördlich von hier.» Seit zwei Jahren kocht der Deutsche im «Gansplatz». Seit 1995 ist er in der Schweiz tätig. Von weniger weiter kommt Capaul. Sie ist eine Einheimische, was ihr breiter Dialekt auch gleich verrät. «Ich kenne Chur und die Churer», sagt sie und lacht. Und sie ist ein Profi. So hat sie zehn Jahre lang das Hotel «Sommerau» geführt, und sie war zwei Jahre lang im Restaurant «Va Bene». Seit gut einem Jahr führt sie den «Gansplatz». «Ich fühle mich wohl hier», sagt sie. Ihr gefällt vor allem auch die gemischte Kundschaft im Gasthaus.

Stammgäste, Touristen oder Passanten. «Bei uns kehren alle ein», so Capaul, «Alt und Jung.»

Nur Churer Spargeln von Gisler

Übrigens ist der «Gansplatz» auch bekannt für seine feinen Wildspezialitäten im Herbst. Und auch bei der Metzgete gehts jedes Jahr hoch zu und her. Beliebt ist das Lokal weiter für seine preiswerten und rasch servierten Mittagsmenüs. Diese können jeweils unter der Rubrik «Was gibts heute?» bereits eine Woche im Voraus im Internet angesehen werden. «In Kürze haben wir auch wieder frische Spargeln im Angebot», verrät die engagierte Wirtin schliesslich. Es klingt wie ein Versprechen. Sofern das Wetter eben mitmacht. Denn, im «Gansplatz» gibt es nur und ausschliesslich Churer Spargeln von der Familie Gisler. Kommt da etwa schon wieder ein wenig Hunger auf?

Gasthaus «Gansplatz», Silvia Capaul, Goldgasse 22, Chur, Telefon 081 252 14 57, info@gansplatz-chur.ch, www.gansplatz-chur.ch. Dienstag von 9 bis 22.30 Uhr und Mittwoch bis Samstag von 9 bis 24 Uhr geöffnet. Sonntag und Montag Ruhetag.



Geschäftsführerin Silvia Capaul und Küchenchef Björn Schulz verwöhnen die Gäste mit Kreativität und herzlicher Gastlichkeit.



Cordon bleus sind die Hausspezialität im Gasthaus «Gansplatz» in Chur.

Schlüsselblüemli-Likör – für a tüüfe Schlof

SCHNAPS



Carina Lipp-Kunz (35) führt zusammen mit ihrem Mann Reto Lipp-Kunz und ihren Eltern Martin und Margrit Kunz-Keller den Familienbetrieb Kunz-Keller, Weine und Destillate, in Maienfeld. Rund 40 Spezialitäten aus einheimischen Früchten, Beeren, Kräutern und Gemüsen stellt Kunz-Keller her und zählt zu den innovativsten Destillieren der Schweiz. Verwurzt im traditionellen Weinbau der Bündner Herrschaft, spielt die Traube in ihrem Haus die Hauptrolle.

Keine Frage – die Schlüsselblume ist ein gern gesehener Gast auf unseren Wiesen: Die seidenartigen, wunderbar riechenden Kelche sind während ihrer Blütezeit im April und Mai Boten für eine gute Jahreszeit. Doch nicht nur für Auge und Nase ist sie goldig, sondern auch für Körper und Gemüt. So verkündete der Schweizer Priester und Naturarzt Johann Künzle (1857–1945): «Die Schlüsselblume hat eine Kraft, die Nierentätigkeit zu fördern.» Ebenfalls helfe sie gegen Husten, Rheumatismus und Schnupfen. Und: In schlaflosen Nächten hilft sie, die Gedanken zu ordnen.

All diese Kräfte holen wir im Frühling in die Flasche. Wenn die Schlüsselblumen auf 2000 m ü. M. blühen, gehen wir hinauf ins Schanfigg. Weite leuchtend gelbe Blumenfelder ziehen sich auf den Alpweiden hin bis zum Horizont, von wo die schneebedeckten Arosen Berge grüssen. Vor dieser imposanten Kulisse pflücken wir uns mit kleinen Schritten den Hang empor. Mehr «swiss made» geht nicht...

Wieder im Tal, legen wir die Blüten sofort in Alkohol ein. Nach verschiedenen Versuchen verwenden wir dafür nur noch den hauseigenen Kartoffelbrand. Er ist neutral im Geschmack und qualitativ hochwertig. Im Alkohol entfalten sich die wertvollen Inhaltsstoffe der Blumen ideal. Deshalb sind Liköre nicht nur genussvoll – interessanterweise sind

besonders Männer angetan von diesem aromatischen Likör, der gleichzeitig zu seinem guten Geschmack auch auch noch heilsam scheint. So heilsam, dass manch ein Kunde glücklich wiederkehrt und erzählt: «Nachts, wenn ich nicht schlafen kann, genehmige ich mir einen Schluck Schlüsselblüemli. Danach schlafe ich tief und fest...»



Schlüsselblumen im Schanfigg vor den noch immer verschneiten Arosen Bergen.

BESSERESSER

Farbe und Geschmack

Nach Hause kommen und dabei von einem leicht süsslichen Geruch von frisch gebackenem Kuchen empfangen werden. Wer wünscht sich das nicht. Damit neben dem herrlichen Duft auch noch die Farbe und der Geschmack des Kuchens besonders ist, gibt es jetzt ein neues Backpulver, welches mit Safran verfeinert ist.

Safran als «Königin der Gewürze» wird aus den Stempelfäden des *Crocus Sativus* gewonnen. Das Ernten dieser Fäden bedeutet akribische Pflückarbeit, was das Gewürz so teuer macht. Seine Kostbarkeit liegt aber auch in der besonderen Eigenschaft, Gebäcken eine spezielle und verführerische Geschmacksnote zu verleihen. Das möchte der Backwarenhersteller Dr. Oetker nutzen und lanciert die Neuheit Backpulver mit Safran. Damit verleiht Dr. Oetker den Backwaren einen geschmacklich dezenten, aber raffinierten Kick. Auch beim Backen liegt der feine Unterschied meistens im Detail. Der Safran im Backpulver gibt dem Kuchen nicht nur exquisite Würze im Geschmack, es verleiht ihm auch einen leichten goldenen Farbglanz. Das mag den Autor des Kinderliedes «Backe, backe Kuchen» inspiriert haben, als er feststellte, dass Safran den Kuchen «gehl» mache.

Dr. Oetker **Backpulver mit Safran** ist im Lebensmittelhandel zum Preis von 2,30 Franken erhältlich.



Der Krakauer Tisch

AUSGELÖFFELT

Die polnische Küche ist sehr herzhaft. Normalerweise isst man viel Fleisch und möglichst mit einem Gläschen Wodka. Die typischen Zutaten, die in Polen benutzt werden, sind Sauerkraut, rote Rübe, Kohlrabi, Gurken, Sauerrahm, Majoran, Kümmelkörner und Würste.

Von Christina Rubarth

Kartoffeln, Kraut und fette Würste, ja, auch das ist polnische Küche, aber in den letzten Jahren hat sich eine ausgesprochen feine Kochkunst entwickelt, die sich nicht verstecken muss. Polen wissen nicht nur, wie man feiert – ob mit oder ohne Bier, Schnaps und Wodka. Sie wissen genauso gut zu essen. Mediterrane und asiatische Einflüsse landen heute genauso auf dem Teller, wie traditionelle Krakauer Küche, teilweise deftig, aber dennoch raffiniert. Eine Suppe aus sauer eingelegtem Roggenmehl, serviert im Brotlaib, eine Zurek, sie wirkt auf den ersten Blick mächtiger als sie tatsächlich ist, ein Lachsfilet mit einer zarten Dillsauce zu Reis kommt so leicht daher, wie man es sich wünscht. Aber zurück zu jenen kulinarischen Genüssen, die in Krakau ihren Ursprung haben und typisch für diese Stadt sind.

Der schon viel zitierte Kringel, ein in sich gedrehter Hefeteigring, bestreut meist mit Sesam, aber auch mit Mohn – leicht ist er mit dem Bagel zu verwechseln. Der Bagel jedoch – ein original jüdisches Gebäck – ist nicht in sich gedreht. Aber beide Gebäckstücke wurden in Krakau erfunden! Zugegeben, der Kringel ist manchmal etwas trocken und auf Polnisch klingt er ebenso: Obwarzanek. Aber den kleinen Hunger unterwegs stillt er immer. Der polnische Name verrät auch gleich, wie er hergestellt wird. Der Hefeteig nämlich wird vor dem Backen kurz blanchiert. Und nichts anderes bedeutet sein Name. Das Wichtigste, was man über den Obwarzanek noch wissen muss: Es gibt ihn überall. Jeden Tag schieben sich kleine Verkaufsstände auf die Märkte, sie stehen am Bahnhof und vor der Universität. Darin Dutzende

Kringel hinter Glas aufgetürmt für nicht mal einen halben Franken das Stück.

Der Hartkäse aus Schafsmilch

Der Oscypek hat für den Laien vielleicht namentlich eine gewisse Ähnlichkeit, er gehört auf viele Vorspeiseteller Krakaus, aber die Krakauer haben ihn quasi nur adoptiert. Der Oscypek ist ein Käse aus Schafsmilch aus der nahen Hohen Tatra, der im Rauch zu einem salzigen Hartkäse heranreift. Er macht sich nicht nur kalt gut, sondern auch gegrillt, bestrichen mit Preiselbeermarmelade, die seinen kräftig salzigen Geschmack etwas abmildert.

Wer tiefer eindringen will in die traditionell jüdische Küche Krakaus, der wird in Kazimierz fündig. Das Restaurant Klezmer Hois in der ul. Szeroka 6 liegt mittendrin. Vor Wän-

den gespickt mit Fotografien und Andenken an die Zeit, in der rund herum noch das ursprüngliche jüdische Leben stattfand, in einem Ambiente, das an ein etwas schrulliges Wohnzimmer erinnert, wird koscheres Essen serviert. Von Humus über Gefilte Fish bis gefüllte Gänsenacken ...

Typisch polnisch

Ohne einmal ein Bigos probiert zu haben, das polnische Nationalgericht, sollte kein Reisender Krakau wieder verlassen! Regional immer ein klein wenig unterschiedlich, gehören ins Krakauer Bigos Sauerkraut, Weisskohl, Pilze, Schweinefleisch und – natürlich – Krakauer Würstchen. Deftig, aber wirklich lecker, nicht nur jetzt im Herbst. Und ganz wichtig für den richtigen Auftritt vor dem polnischen Teller: Smaczno! Guten Appetit!



Zurek: Suppe aus sauer eingelegtem Brotlaib.



Oscypek: Hartkäse aus Schafsmilch mit Preiselbeermarmelade.

Der Mann ist Jäger oder Schnapsbrenner

SCHNAPS



Carina Lipp-Kunz (35) führt zusammen mit ihrem Mann Reto Lipp-Kunz und ihren Eltern Martin und Margrit Kunz-Keller den Familienbetrieb Kunz-Keller, Weine und Destillate, in Maienfeld. Rund 40 Spezialitäten aus einheimischen Früchten, Beeren, Kräutern und Gemüsen stellt Kunz-Keller her und zählt zu den innovativsten Destillieren der Schweiz. Verwurzt im traditionellen Weinbau der Bündner Herrschaft, spielt die Traube in ihrem Haus die Hauptrolle. Erfahren Sie mehr über den Familienbetrieb im Internet unter www.kunz-keller.ch.

Liebe Jägersfrauen. Endlich! Die 49 langen Wochen der Vorfreude und Vorbereitung sind vorbei, die drei schönsten Wochen sind in vollem Gang. Ihr Mann ist in seinem Element, und Sie vermutlich erleichtert im Liegestuhl. Ich selber bin keine Jägersfrau, aber ich bin Schnapsbrennersfrau. Die Parallelen sind verblüffend ...

Das Destillieren ist ein Handwerk. Bauch, Erfahrung und Experimentierfreude sagen, wie der Brennvorgang funktionieren soll. Für den Brennprozess selber braucht es aber eine ausgefeilte Technik. Eine Steuerung - der Vermittler zwischen Brenner und Brennerei quasi.

Im letzten Sommer hat mein Mann zum Rundumschlag angesetzt: Eine neue Steuerung musste her! Das Programm dafür hat er selber geschrieben, damit er später, beim Brennen, jederzeit die absolute Kontrolle hat. Den Finger sozusagen am Auslöser. Während die Jäger also vor der Jagd das Gewehr auf Grosseinsatz prüften und putzten und das Jagdrevier Abend für Abend mit dem Feldstecher absuchten, sass mein Mann nächtelang über dem Computer, über dem Brennprogramm und schliesslich über der Brennerei selber. Scheuklappen-Zeit. Kein Blick nach links, nach rechts, geschweige zur Frau. Der Mann hat seine Beute im Visier, und die muss verfolgt werden. Erst wenn der Hirsch am Boden

liegt, die Anlage reibungslos funktioniert und es aus der Brennerei herrlich nach frischen Williamsbirnen riecht, ist der Mann wieder empfänglich für die weiblichen Anliegen. Freudig serviert er ihr die reiche Beute: Wildfleisch. Oder Williamschnaps. Welch eine Pracht, die in unserer Heimat lebt und reift!



Schnapsbrenner Reto Lipp in seinem Element.

GLASKLAR

Heiteres Österreich

Das Weinland Österreich wird in der Schweiz immer populärer. Das liegt sicher an den sympathischen Winterpersönlichkeiten, die unser Nachbarland hervorbringt, aber auch an der stetig wachsenden Qualität der Weine. Ein wahrer Herzensbrecher ist dabei der Zweigelt: In der Regel sind es unkomplizierte, fruchtige Weine, die früh getrunken werden können und auch den Geldbeutel nicht gross belasten. Doch es gibt auch Zweigelt, die richtig auftrumpfen. Nicht mit Masse und Alkohol, aber mit Finesse, Rasse und Charme. Der Zweigelt von Judith Beck aus Gols am Neusiedlersee besticht stets durch diese Attribute.

Im grossen Jahr 2011 ist Judith Beck ein eindrücklicher Wurf gelungen: Der Wein zeigt sich dunkelviolet bis purpur und besticht mit einem intensiven Duft von Kirschen und roten Beeren. Er besitzt eine feine Würze und einen mittelschweren Körper, der ihn zum perfekten Begleiter von leichten Speisen oder hellem Fleisch macht. Die Qualität der Beckschen Weine hat noch zugenommen, seit der Betrieb konsequent auf biodynamischen Anbau umgestellt wurde. Es brauchte Mut zu diesem Schritt, der mit Mehrarbeit und grösserem Aufwand verbunden ist, doch der Erfolg gibt der Winzerin recht. Man muss lange suchen, um einen Wein mit diesem Preis-Leistungs-Verhältnis zu finden. *anna*

Zweigelt 2011, Weingut Beck, Burgenland. Fr. 13.40. Selection Schwander, Zürich. Telefon 043 433 11 11, www.selection-schwander.ch

