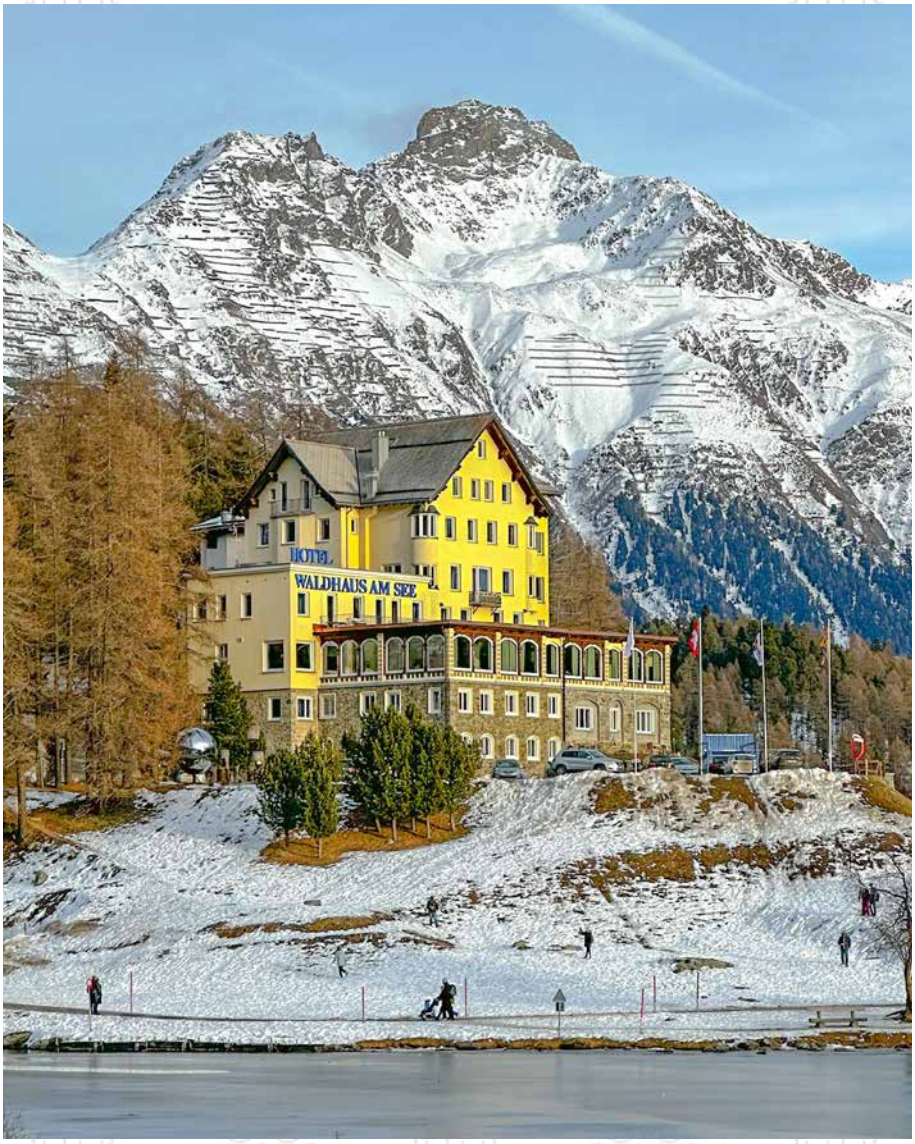
WH POST



WALDHAUS
AM SEE
ST. MORITZ

INHALT

EDITORIAL VON SANDRO BERNASCONI 4

«POWER VOM BAUER» 7

NEUES LEBEN FÜR ELLIES GLOCKEN 11

DER FLEISCHPURIST 15

DIE EDLEN AUS DEM BERGELL 21

HÄMMERN, HÄMMERN, FALTEN 25

ANTONIO OLIVEIRA, CHEF DE SERVICE 28

GIULIANO BRUSEGHINI, CHEF DE CUISINE 30

CLAUDIO BERNASCONI, WORLD OF RUM 32

NICOLA BERNASCONI, WORLD OF WHISKY 34

WILLKOMMEN IM ERZGEBIRGE 37

SENIOREN-WANDERWOCHE MIT RIGHETTI 43

GALLERY 2022 44

EDITORIAL

Liebe Waldhaus am See Gäste

Es freut uns sehr Ihnen die neue Waldhaus Post 2023 präsentieren zu dürfen. Spannende Reportagen über die Verwendung der Speisereste im Hotel, das Turmglockenspiel in Zuoz, die Metzgerei Hatecke, die Kastanien im Bergell etc. sind Inhalt davon. Nach der Pensionierung von Mario übernimmt unser neuer Küchenchef Giuliano das Zepter. Er, sowie der neue Chef de Service Antonio werden vorgestellt. Über Neuigkeiten von Claudio und Nicola Bernasconi lesen Sie am Ende der Ausgabe mehr.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen und freuen uns, Sie bald wieder im Hotel Waldhaus am See verwöhnen zu dürfen

Sandro Bernasconi
mit dem gesamten Waldhaus-Team

«POWER VOM BAUER»

TEXT/FOTOS: MARC HESSE

Seit die Speisereste der Engadiner Hotels nicht mehr verfüttert werden dürfen, machen drei findige Landwirte aus St. Moritz, Sils und Silvaplana einfach saubere Energie daraus. Und produzieren nebenbei allerfeinsten Dünger.

An einem spätherbstlichen Dienstag um 8 Uhr morgens macht sich ein Lindner Unitrac mit der Aufschrift «Power vom Bauer» auf den Weg zu Hotels in St. Moritz, Celerina und des gesamten Oberengadin. Der Fahrer plant weder eine Nächtigung, noch zieht es ihn in eines der feinen Restaurants. Er hat es vielmehr auf die Speisereste abgesehen, die er wenige Stunden später an der Biogasanlage von Bain Lej Ovis-Chel nahe Silvaplana abliefern wird.
Bis zu vier Fahrten schafft er in der Hochsaison pro Tag, am Ende wird er bis zu 13600 Kilogramm Kartoffelschalen, Altbrot, Eierschalen, Obstreste oder Kaffeesatz eingesammelt haben. Jährlich kommen auf diese Weise 1700 Tonnen zusammen.

Gebaut hat die Biogasanlage der inzwischen 50-jährige Landwirt Anton Giovanoli 2005 auf dem eigenen Hof, gemeinsam mit zwei weiteren Bauern aus der Region. Vorbild war damals der Landwirt Filipp Grass aus Zernez am Fuße des Schweizer Nationalparks. Inzwischen gibt es mehr als 100 Anlagen dieser Art in der Schweiz, im Engadin sind es drei. Biogasanlagen gelten als CO2-neutral und zählen zu den Vorzeigeprojekten ökologischer Energiegewinnung.

HYGIENISIERUNG BEI 70 GRAD

Nachdem alle Kübel angeliefert sind, werden diese über eine Kippmulde in die Hammermühle entleert. Die Speisereste werden zerkleinert und in einer Wanne aufgefangen. Binnen 40 Tagen verwandeln sich die Abfälle in Wärme, Strom und Dünger. Gäbe es Giovanolis Biogasanlage nicht, müssten die weggeworfenen Lebensmittel bis zu 90 Kilometer weit nach Untervaz transportiert und dort in einer Verbrennungsanlage verbrannt werden. In Bain Lej Ovis-Chel wird der Gastroabfall ortsnah nach der Zerkleinerung in einen von zwei Kochern gefüllt und dort für mindestens eine Stunde bei 70° hygienisiert und dabei umgerührt.

Anton Giovanoli lässt den Mix sicherheitshalber auch noch über Nacht im Kocher, um ganz sicher zu sein, dass auch alle Keime abgestorben sind. Am nächsten Morgen wird der warme keimfreie Brei, auch Co-Substrat genannt, mit der gleichen Menge an Gülle und Mist von den Kühen und Pferden auf seinem eigenen Hof vermischt. Im Sommer kommt Schnittgras dazu. All dies geschieht in einer zweieinhalb Meter tiefen, so genannten Vorgrube.
Schon als kleiner Junge hatte Giovanoli auf dem Bauernhof seines Vaters Tiere gefüttert und

den Stall gesäubert. Mit 16 Jahren begann er seine Lehre als Landwirt, 1996 übernahm er den väterlichen Hof. Heute zählt der Landwirt 42 Kühe und 16 Pferde. Dazumal gab es auch noch Schweine. Diese bekamen die Speisereste der Hotels als Futter, bis 2011 die Verfütterung von Küchen- und Speiseabfällen neun Jahre nach der EU auch in der Schweiz verboten wurde. Giovanoli suchte und fand eine Alternative. Gemeinsam mit Danco Motti aus St. Moritz und Gian Clalüna aus Sils errichtete er binnen eines halben Jahres die Biogasanlage.

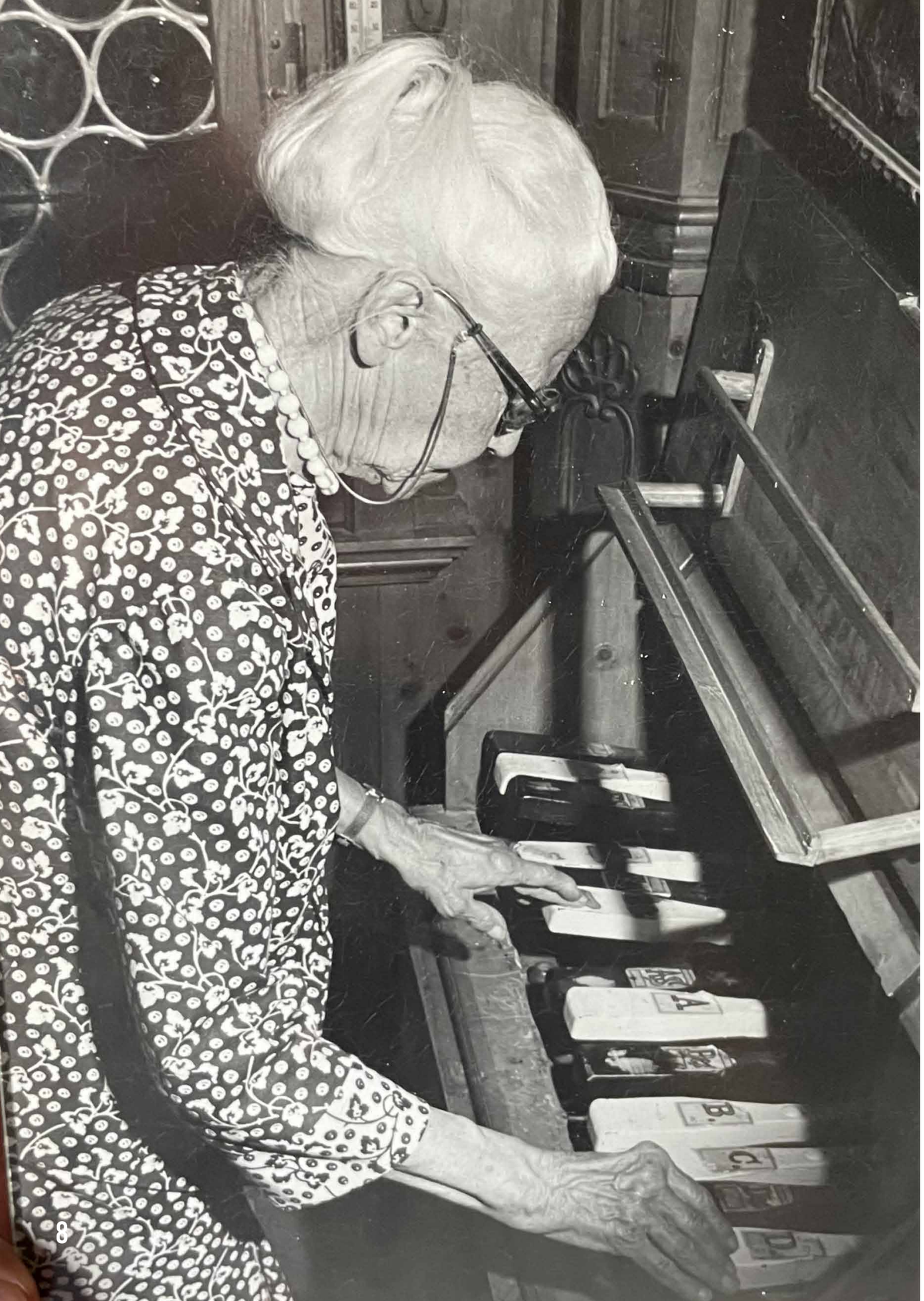
Anfangs machten sie bei der Gärung und Mischung der Gülle mit Mist und dem Cosubstrat einige Fehler, erzählt Giovanoli. Auch mit dem zylinderförmigen Fermenter, wo die Mischung aus der Vorgrube schließlich landet, gab es einige Probleme. Der Vorgang der Vergärung lässt sich mit dem Magen einer Kuh vergleichen. 40 Tage lang werden pro Stunde 0,5 Kubikmeter der Mischung aus der Vorgrube zugegeben und bei 38° bis 42° fermentiert. Die Dosierung gibt den Methanbakterien genau die richtige Zeit, das organische Substrat zu vergären. Es entstehen Methangas, das in einer Gashaube gesammelt wird und Dünger.

Den Dünger verteilen Giovanoli und seine Mitarbeiter von Frühling bis Herbst auf den verstreut liegenden Wiesen des Hofs. Mit einem Traktor und einem angehängten Güllefass mit Schleppschlauchverteiler werden 1000 Tonnen fermentierte Gülle auf insgesamt 50 Hektar Fläche ausgebracht. Der Rest wird per LKW zu regionalen Abnehmern gebracht.

450.000 KILOWATT SAUBERE ENERGIE

Das gesammelte Gas wird von einem Gasmotor angesogen um den angekoppelten Generator anzutreiben, welcher zwischen 50 und 80 Kilowatt Strom pro Stunde erzeugen kann. Im Jahr sind das mehr als 450.000 Kilowatt, die in das Netz des Energieversorgers Repower eingespeist werden. Pro Kilowatt bekommt Giovanoli knapp 16 Rappen. Die entstandene Wärme des Motors wird zudem für das Wohnhaus und die Erwärmung des Fermenters und des Kochers verwendet – ein geschlossener Kreislauf.

Jedoch stellt genau das zuweilen ein Problem dar. Sobald etwas, etwa durch einen Kurzschluss, kaputt geht, ist die ganze Biogasanlage betroffen. Angesichts der hohen Investitionen ist kostspielig und bedeutet zudem einen enormen Arbeitsaufwand. So ganz sicher ist sich Giovanoli deshalb nicht, ob heute noch einmal so entscheiden würde wie damals, im Jahr 2005.



NEUES LEBEN FÜR ELLIES GLOCKEN

TEXT/FOTOS: FADRINA HOCHMANN

Das hundertjährige Turmglockenspiel der Kapelle in Zuort erklingt wieder – digital gesteuert von ihrem Besitzer, einem pensionierten St. Moritzer Arzt.

Ellie Bysterus Hemskeerk steht gebeugt über der Klaviatur. Mit ihren knochigen Fingern drückt sie fest auf die Tasten, allesamt sind mit Grossbuchstaben beschriftet: C, D, E, F. Durch ihre dicke Brille blickt die weisshaarige Dame konzentriert auf ihre Finger. Die Melodien hat sie im Kopf, so oft hat sie sie gespielt. Es ist Sommer 1987, als Ellie das Carillon, ein Turmglockenspiel, der Kapelle von Zuort letztmals in Bewegung setzt. 15 Glocken erweckt sie mit ihrem Spiel zum Leben. Der Klang breitet sich in dem stillen Tal aus, erreicht das Chalet Mengelberg, das Drachenhaus fürs Personal, den Hof, das Gasthaus. Es ist Zeit für die Vesper.

35 Jahre später hält der pensionierte St. Moritzer Arzt Peter Berry ein in Glas gefasstes Schwarzweiss-Foto von «Tante Ellie» in den Händen. «Sie war die eigentliche Heldin, sie hat das Carillon bedient», sagt der Besitzer des Hofs Zuort voller Respekt. Ellie Bysterus Hemskeerk, die erste Violinistin im berühmten niederländischen Concertgebouw-Orchester von Willem Mengelberg, habe des Erbe des Dirigenten in Zuort bewahrt, habe Musikerinnen und Musiker ins Unterengadin gebracht und den verwunschenen Ort mit Klang erfüllt. «Sie war die gute Seele», stellt Berry fest, während er das Bild zurück auf ein Regal in der Stube seines Chalets stellt.

Nach Ellie Bysterus Hemskeerks Tod verstummten die Glocken. «Es ist jetzt meine Aufgabe, das Glockenspiel wieder zum Klingen zu bringen», findet Berry. Er setzt sich auf einen der mit Leder bespannten Stühle, die um einen massiven Holztisch gruppiert sind. Der Raum wirkt wie eine Mischung aus niederländischem Salon und Bündner Jägerstübli. Pendeluhr und Seemannskompass an der Wand, daneben ausgestopftes Wild; in der Ecke ein grüner Kachelofen, auf einem Nebentischchen ein Buch von Frits Zwart: «Willem Mengelberg (1871-1951) – Aus dem Leben und Werk eines gefeierten und umstrittenen Dirigenten und Komponisten».

2,5 TONNEN FÜR HELI BERNINA

Als Berry 2010 das Grundstück mit dem Hof Zuort und seinen Nebengebäuden kaufte, gelobte er, das Anwesen im Sinne von Mengelberg weiterzuführen. Das bedeutete vor allem viel Renovationsarbeit. Das Carillon in eine neue Ära zu führen, war nur eins von vielen Projekten. Pläne, die Glocken zu restaurieren, gab es bereits seit 2012. Doch erst im vergangenen Jahr konnten die Bronzeglocken schliesslich mit Heli Bernina zu ihrem Ursprungsort, die Glockengiesserei Rüetschi in Aaarau, transportiert werden. Dort wurden sie

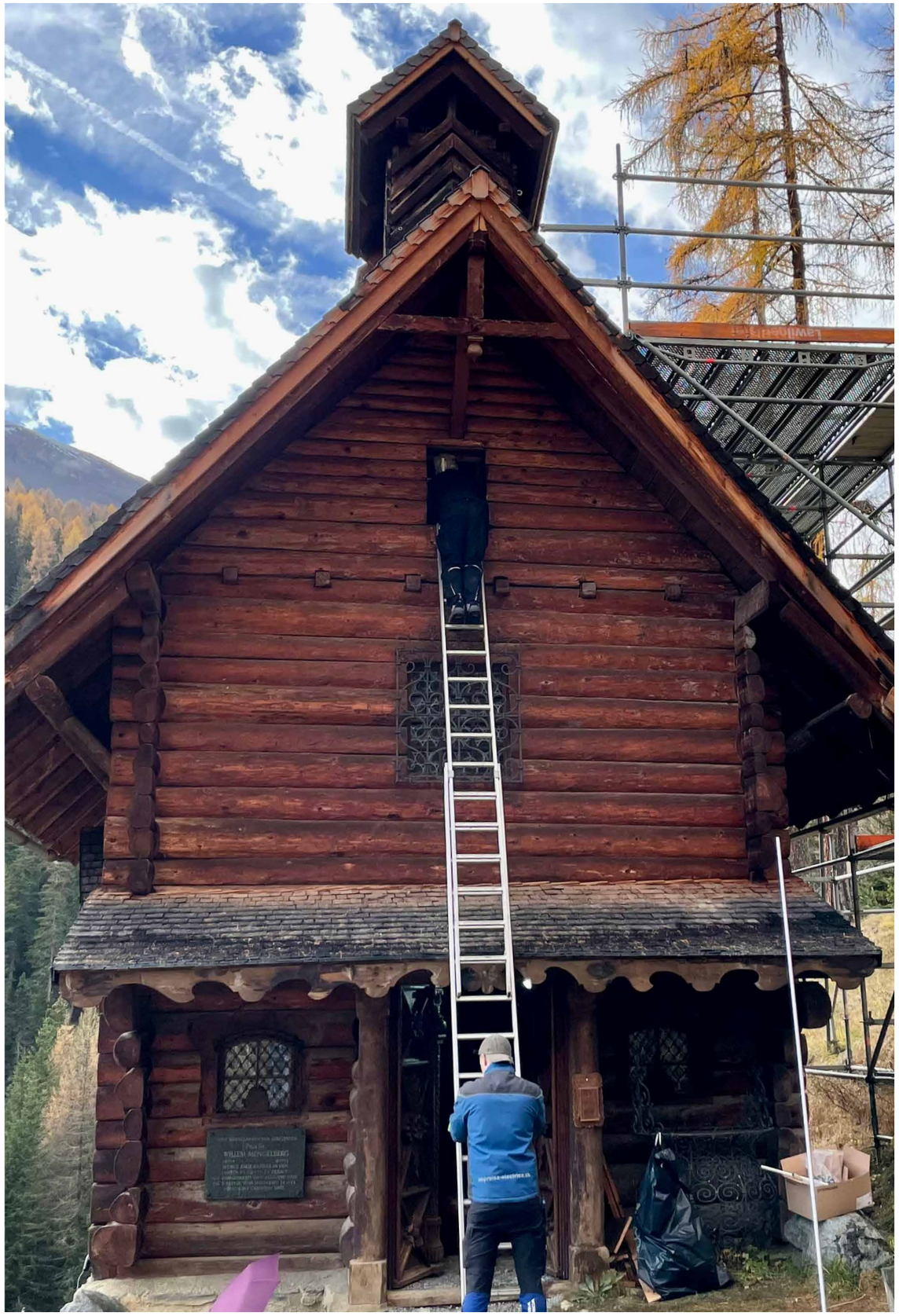
gereinigt, mit höchster Präzision gestimmt und neu mit Magnethammern versehen. Fast exakt ein Jahr später flog der Helikopter die insgesamt 2,5 Tonnen schwere Last zurück ins Engadin. Nach vier Tagen Montage durch Mitarbeiter der Giesserei, hängen die 15 Glocken nun an ihren angestammten Plätzen im Dachstock der eingerüsteten Kapelle. Die grösste hat einen Durchmesser von 90 Zentimetern. Die kleinste fände auf einer Handfläche Platz.

Es ist der letzte Mittwoch im Oktober. Drei Männer steigen die Metalltreppen zum Dach hinauf und hinunter, holen Kabel, tragen Muffen und Rohre. Das mechanische Glockenspiel sollen sie in eine elektronisch betriebene Anlage umbauen, die Berry online steuern kann. Der Elektriker Daniel Visioli lehnt sich an das Gerüst und schaut aufmerksam zu, wie der Techniker einen Kontrollblick in den engen Dachstock wirft. «Jetzt bin ich dreissig Jahre lang im Beruf, aber so einen speziellen Auftrag hatte ich noch nie», sagt Visioli. Der Techniker heisst Frank Hofer von der Firma Rüetschi und hat eine fast vierstündige Autofahrt auf sich genommen, um die Installation des Mengelbergschen Glockenspiels zu begleiten. Die Steuerung von Glocken ist sein Spezialgebiet. Er inspiziert die durchnummerierten bronzenen Hämmerchen. Mit den Fingern schlägt er Hämmerchen 3 an Glocke 3 an. Ein heller Klang ertönt. Am Ende der Woche wird dieser Klang elektronisch ausgelöst werden.

KINDHEIT MIT ELLIS GLOCKENSPIEL

Die Elektriker erhalten Besuch auf dem Dach. Berry wirft höchstpersönlich einen Blick in den Dachstock und lässt sich die Details der Arbeiten erklären. Kurz darauf erklimmt auch Pächter Not Pult im blauen Overall die Metallstufen. Pult ist in Zuort aufgewachsen – und damit auch mit dem Glockenspiel von Tante Ellie. «Im Sommer spielte sie jeweils am Nachmittag für ihre Gäste, die hier Musik machten», erzählt er. An die Melodien erinnert er sich nicht, nur, dass es «etwas Klassisches» war. Er selbst habe es nie gewagt, das Carillon zu bedienen, nicht einmal, als er vor drei Jahren den Hof und das Gasthaus in Pacht übernahm. Dabei gäbe es immer wieder ruhige Zeiten ohne Touristen, in denen er ungestört eine oder zwei Tasten hätte drücken können. Auch jetzt ist es ruhig im Tal. Seit wenigen Tagen ist die Sommersaison vorbei, das Gasthaus ist bis Weihnachten geschlossen.

Für diesen Tag ist die Arbeit erledigt. Während die Elektriker zusammenpacken und ihre Koffer zu den Autos tragen, zündet sich Bauherr Berry auf dem Dach der Kapelle eine Pfeife an, die er die ganze Zeit in der rechten Hand gehalten hatte. «Mengelberg hat mehrere Stücke für das Carillon geschrieben», sagt er und blickt dem aufsteigenden Rauch nach. Auch die entsprechenden Noten befänden sich teilweise in seinem Besitz. Schon bald wird er diese in die Steurung programmieren lassen.
Berry plant auch, zusätzlich ein paar eingängige Melodien programmieren zu lassen, die über eine Zeitsteuerung ausgelöst werden könnten. «Es wäre doch lustig, die Glocken ein oder zwei Mal am Tag zu einer bestimmten Uhrzeit erklingen zu lassen», meint der Besitzer. Und denkt dabei an Kompositionen des Franzosen Erik Satie, aber auch an «Happy Birthday oder an Weihnachtslieder».



DER FLEISCH-PURIST

TEXT: COLIN BÄTSCHMANN

Trotz exklusiver Läden in St. Moritz und Zürich – ein «Edelmetzger» will Ludwig Hatecke nicht sein. Wer ist er dann? Ein Treffen mit dem Metzger, Verkäufer, Unternehmer, Gastgeber und Engadiner in seiner Heimat.

DER METZGER

Im Angesicht des rauschenden Wurstfüllers zieht Ludwig Hatecke seine Jacke aus und krempelt die Ärmel seines hellblauen Hemds noch ein Stück weiter hoch. Die schwarze Schürze, die ihm bis zu den Schienbeinen reicht, trägt er fast immer, darunter Jeans und italienische Luxus-Sneakers, in denen er ohne Wimpernzucken in die Blutstropfen am Boden tritt – ein Metzger in Business Casual. Zum Business-Look passt auch, dass Hatecke sein graumeliertes Haar mit Gel nach hinten geformt hat. Geübt packt er jetzt die Rindshaut, die der langjährige Mitarbeiter zu seiner Rechten mit einer Mischung aus gehacktem Rindfleisch, Meersalz und Madagaskar-Pfeffer gefüllt hat, und legt sie unter den Wurstclipper. Seine Mundwinkel verziehen sich, als er die Enden der ersten Salsiz mit Metallklammern zutackert. Nach einer Handvoll Klammern findet er in den Rhythmus, sein Handwerk beherrscht er offensichtlich noch immer – auch wenn er das letzte Mal vor fünf Jahren an der Schlachtbank stand.

Der Metzgerberuf hat bei Hateckes Tradition. Der Urgrossvater kam 1864 aus Stade bei Hamburg als Zimmermann ins Engadin, wo geschickte Handwerker für den Hotelbau gebraucht wurden. Doch schon der Grossvater sattelte um. Ludwig Hateckes Vater eröffnete dann in den 50er-Jahren eine Metzgerei in Zernez und kaufte Ende der 70er das Restaurant Felsenkeller mit dazugehörender Metzgerei in Scuol – das Haus, in dem Hatecke bis heute produziert.

Als der Vater 1983 die Zeit gekommen sah, den Stab an den Sohn weiterzureichen, konnte dieser ihm den Wunsch nicht abschlagen, obschon Ludwig als begeisterter Kletterer viel lieber Hochspannungsleitungen montiert hätte. Den Beruf des Metzgers empfand er als grob – eine Einschätzung, die auch dadurch erwuchs, dass sein Kinderzimmer direkt über dem Schlachtraum lag. Ludwig Hatecke wusste, dass er es anders machen würde. Sein Rezept bis heute: Höchste Qualität des Fleischs dank Tieren, die Engadiner Bergbauern und Jäger ihm liefern und die im hauseigenen Schlachthof einzeln geschlachtet werden, sowie grösste Sorgfalt in der Verarbeitung. Die Metzgerei sei ein feiner Beruf, und als solcher müsse sie wahrgenommen werden, wenn sie nicht aussterben soll, sagt Hatecke.

DER VERKÄUFER

12 Uhr, Hateckes Filiale an der Einkaufsstrasse in Scuol schliesst für eine Stunde. Mittagspause für

Verkäufer Ludwig Hatecke, der hier hinter der Theke steht, wenn er es nicht gerade in Zürich tut. Doch soeben hat sich ein Mann in Wanderschuhen zwischen den halbgeschlossenen Schiebetüren hindurch ins Ladeninnere gezwängt.

«Haben Sie noch auf?»
«Allegra! Nein, aber ich bediene Sie gerne», begrüsst ihn Hattecke.
«Oh, vielen Dank, ich schau grad. Was ist das?»
«Das ist Hirschtrockenfleisch.»
«Mhm. Vielleicht so 150 Gramm.»
«Möchten Sie probieren?»
«Ja, gern.»
Die Klinge der Aufschnittmaschine kreist, der Wanderer kriegt sein Rädchen Trockenfleisch, es schmeckt.
«150 Gramm ist aber sehr viel, gell», meint Hatecke.
«Dann machen wir 100.»
«Ich zeig's Ihnen dann bei 100. Es hat keinen Sinn, dass Sie zu viel nach Hause nehmen.»

Der Wanderer findet auch, dass 100 Gramm genügen. Dafür lässt er sich noch 50 Gramm Assoluto aufschneiden, das Entrecôte der Milchkuh, und ebenso viel Lardo, also fetten Speck. Macht 33 Franken 45.
Ludwig Hatecke ist ein Verkäufer, bei dem es auch mal ein bisschen weniger sein darf. «Fleisch ist wertvoll», sagt er, zu wertvoll, um es für einen Hamburger von McDonalds zu verschwenden. Was kostbar ist, soll auch so aussehen, findet er. Deshalb gleichen seine kühlen Filialen mit ihren Marmorwänden und der puristischen Auslage eher Kunstgalerien als Fleischerläden.
Und dennoch: Als Edelmetzger oder gar hochtrabenden Ästheten, wie er in der Zürcher

Tagespresse zuweilen beschrieben wurde, sieht er sich nicht. Jedes ästhetische Detail erfülle einen Zweck: Das Fleisch in seiner Auslage sei nur deshalb nicht von Preis- oder gar Aktionsschildern verdeckt, um es der Kundschaft möglichst nahe zu bringen und mehr Wertschätzung zu schaffen. Auch wickelt Hatecke seine Fleischware nicht nur in schwarzes Papier, weil es besser aussieht. Schwarz lasse kein Sonnenlicht durchscheinen, welches das Trockenfleisch innert Minuten verfärben würde. Und dann ist da noch der berühmte, dreieckige Hatecke-Salsiz, dessen Form unter Musterschutz steht. Dreieckig ist der nämlich nicht nur, weil er so anders aussieht als die viereckigen Exemplare der Konkurrenz, sondern, weil er sich besser schneiden lässt.

DER UNTERNEHMER

Eine halbverglaste Werkstatttür trennt das Büro Ludwig Hateckes von seiner Metzgerei. Zwei Schreibtische, zwei Drucker, ein Telefon, Locher und Hefter, ein paar volle Sichtmappen und Aktenschränke. Der graue, leere Tisch in der hinteren Ecke, das ist der Arbeitsplatz des Chefs. Wenn er denn hier arbeiten würde. Denn eigentlich ist Ludwig Hatecke nie im Büro.
Hatecke ist Metzgerei-Unternehmer und führt Geschäfte in Scuol, Zernez, St. Moritz sowie seit 2018 einen Laden mit Bistro in Zürich. 30 Mitarbeitende beschäftigt er, darunter seinen Sohn David. Der 68-Jährige selbst ist meist am jüngsten Standort am Löwenplatz in Zürich anzutreffen. Das Geschäft läuft gut: Die Tische im Bistro sind mittags und

abends besetzt, Kassenschlager ist das Rindstatar für 35.50 Franken. Auch wenn er sich über den Rummel freue, sei sein Plan eigentlich ein anderer gewesen, sagt Hatecke. Das Geschäft in Zürich sollte den lauen Betrieb in den Engadiner Filialen während der Nebensaison ausgleichen – mehr nicht. «Wir sind nicht da, um Geld zu scheffeln», sagt der Unternehmer. Viel wichtiger seien ihm zufriedene Angestellte; die Voraussetzung dafür, dass David den Familienbetrieb dereinst übernehme.

Juni 2022. Unternehmer Ludwig Hatecke sitzt schon wieder nicht an seinem Schreibtisch in Scuol, sondern mit 14 Kilogramm Entrecôtes und Bündnerfleisch im Gepäck in einem Flugzeug nach Antananarivo. Auf Einladung des Schweizer Botschafters in Madagaskar – ein Engadiner aus dem Nachbardorf – soll Hatecke in einem Haute-Cuisine-Restaurant in der Hauptstadt des afrikanischen Inselstaats schweizerisch-madegassische Delikatessen kreieren. Der Abend wird ein voller Erfolg – nur dass die Angestellten des Restaurants ihn achtungsvoll mit «Chef» ansprechen, ist Hatecke etwas unangenehm. Und schliesslich erfüllt der Ausflug noch einen weiteren Zweck: Auf dem Heimweg hat Hatecke zwar kein Fleisch mehr, dafür aber raue Mengen Madagaskar-Pfeffer im Gepäck. Damit verfeinert er in diesen Herbsttagen seine Rindfleisch-Salsiz mit Namen «Augusto», die bei einem Gewicht von 220 Gramm 25 Franken kosten.

DER GASTGEBER

Seit 30 Jahren empfängt Ludwig Hatecke einmal pro Woche Touristen im alten Reiferaum des Felsenkellers in Scuol, um sie für alpines Fleischhandwerk zu begeistern. Im lichtdurchfluteten Zimmer mit abgewetzten Holzdielen und altertümlichen Stromleitungen steht dann ein fünf Meter langer, massiver Holztisch und darauf sechs schwarzglänzende Servierplatten. Der Gastgeber bietet seinen Gästen Bündnerfleisch, Hirschtrockenfleisch und Salsiz zur Degustation an. Die rohen Fleischscheiben sehen aus, als hätte sie ein Sushi-Meister angerichtet. Hatecke referiert dann über Vitamine, Mineralstoffe und Eiweisse, erzählt vom Einschmieren der Rückenstücke mit Fett, geniessbarem und unförmigem Schimmel und dem Fleisch alter Kühe – «je älter, desto besser», sagt er. Klingelt sein Handy, reagiert er nicht, dafür ist Hatecke viel zu höflich.

Das Wort Gastgeber nimmt er wörtlich: «Man muss den Gästen mehr geben, als sie erwarten», sagt Hatecke. Deshalb kriegt die Kundschaft in seinen Verkaufsläden in St. Moritz und Zürich auch mal ein Gläschen Barbera d'Alba oder einen Espresso offeriert. Um der Gastgeberrolle gerecht zu werden, scheut er keine Kosten. In Zürich hat er sogar den Dachstock über seinem Bistro gemietet – bei den marktüblichen Mietpreisen vermutlich keine Kleinigkeit. Hier empfängt er einmal im Monat Gäste, zum Beispiel Bankangestellte, die mitten in der Arbeitswoche und mitten in der Stadt ein wenig Engadiner Luft schnuppern wollen. Sogar die Berge sieht man von dort oben.

DER ENGADINER

Manchmal klappt das doch mit den Mittagspausen. An der Bushaltestelle im Dorfzentrum von Scuol winkt ein Bekannter. «Ciao Ludwig», ruft der ältere Mann, der beim Anblick von Ludwig Hatecke erfreut lächelt. Hatecke grüsst ebenso freundlich zurück, wechselt im Vorbeigehen ein paar Worte. Im Café neben seinem Laden geht es so weiter. «Wie geht es den Kindern?», fragt er ein deutsches Ehepaar am Nebentisch. Dann gesellt sich der Betreiber des Cafés zu Hatecke, er ist der Schwager einer seiner Angestellten, sie wechseln ein paar Worte in Rätoromanisch. Kaum ist der weg, kommt der nächste, dieses Mal ein Bekannter mit schmutziger Hose und Stahlkappenstiefeln, der in der Nähe einen Seilpark baut.

Hatecke kennt alle, alle kennen Hatecke. Sein ganzes Leben hat er im Unterengadin verbracht: Aufgewachsen in Ramosch, zur Schule in Zernez, seit über 40 Jahren in Scuol. Erst mit 15 fuhr er erstmals in die Sommerferien – an den

Vierwaldstättersee. In der Lehre öffneten sich ihm neue Welten, er entdeckte das St. Gallische, besuchte später die Handelsschule in Zürich und fand Arbeit bei einem Metzger in Genf. Im Ausland leben habe er nie gewollt, sagt Hatecke, da sei er anders als sein Bruder, ein Bankier in Singapur. Und trotzdem: Seit Hatecke 2018 die Filiale in Zürich eröffnet hat, ist der Chef öfters im Unterland anzutreffen als in den Bergen, die er sich ja nun schon seit über 60 Jahren anschaue. Und manchmal sogar in Madagaskar.

Besuchen Hatecke Gäste, die das Unterengadin nicht kennen, verwandelt sich der Engadiner gar zum Reiseführer. In seinem schwarzen Fiat Panda mit Allradantrieb kurvt er dann durch die engen Gassen von Guarda, wo er als Kind auf dem Bauernhof von Verwandten aushelfen musste. Oder er erklimmt die wendige Strasse nach Tarasp, der katholischen Enklave, wo ihm das trotzig zur Schau gestellte Kreuz an höchster Stelle des Dorfes ein anerkennendes Schmunzeln entlockt. Auf dem Weg nach Lavin weiss er, welche Wälder im Mittelalter gerodet wurden, wer welches Hotel gekauft hat, welche Fichten vom Borkenkäfer befallen sind und seit wann. Er blickt hinunter zum Fluss Inn. «Irgendwann will ich ihm folgen, bis ans Schwarze Meer.»

DIE EDLEN AUS DEM BERGELL

TEXT/FOTOS: ELISABETH KÖGEL

In einem Schweizer Alpental gedeihen die süßesten Esskastanien. Seit Jahrhunderten und noch heute packen die Bergeller an, um sie zu pflegen, zu ernten und zu verarbeiten.

Es ist einer goldener Spätherbsttag im Schweizer Bergell. In Soglio, im Restaurant des Hotels Stüa Granda, stehen Kastaniengerichte auf der Speisekarte: Kastaniencremesuppe mit schwarzem Speck, Kastanien-Ravioli, Hirschfilet mit karamellisierten Kastanien und vieles mehr. Ich sitze mit der einheimischen Expertin Manuela Filli auf der sonnigen Terrasse und genieße jedes einzelne der Kastanien-Gnocchi, die beinahe auf der Zunge zergehen.

IM GEPÄCK DER RÖMER

Das Alpental Bergell, auch Val Bregaglia genannt, verbindet den Schweizer Kanton Graubünden mit Italien. Zwischen den Dörfern Soglio, Bondo und Castasegna erstreckt sich einer der größten Kastanienwälder Europas links und rechts des Flusses Mera. Die Bäume mit ihren warmen gelben Blättern nehmen 80 Hektar ein und erklimmen Höhen bis 800 Meter über dem Meeresspiegel. Die ersten Setzlinge waren im Gepäck der Römer ins Bergell gereist. Mehr noch als die Früchte schätzten die Eroberer das harte Holz, aus dem sie Weinfässer und Pfähle herstellten.

Ein paar Stunden zuvor. Manuela Filli parkt ihren VW-Bus rückwärts am Rand der Straße zwischen Bondo und Soglio. Über die steile, kurz geschnittene Wiese hält die 45-Jährige auf eine Steinhütte zu, die hinter einer ersten Reihe Kastanienbäume zum Vorschein kommt. Trockenmauern terrassieren den Hang und ebnen stellenweise den Weg nach oben. Mit einem eisernen Schlüssel entsperrt Filli scheppernd die massive Holztür. Die einfallende Sonne holt nach und nach Rechen, Kisten und Körbe, Holzscheite und gebündeltes Reisig aus dem Schatten. Kein Staubkörnchen tanzt im Licht. Manuela Filli erzählt: «Früher war das ein Kuhstall. Nun nutzt ihn mein Vater als Lagerraum.»

Sie greift sich einen Holzrechen und einen «Gerli», einen trichterförmigen Tragekorb aus Weidengeflecht und tritt ins Freie. «Der Gerli ist mindestens 80 Jahre alt. Meine Mutter erinnert sich, dass der Korb schon da war, als sie hier anfing.» Mit einem Blick über den Hang stellt sie fest: «Hier vorne habe ich letzte Woche schon geerntet, dort drüben aber noch nicht». Ein Bach gluckert unter ein paar Schieferplatten hindurch, über die der Pfad zur nächsten Erhebung führt. Wie Igel liegen die stacheligen Fruchthüllen dicht an dicht unter den Bäumen.

Filli stellt den Korb ab und beginnt, mit dem Rechen Fruchthüllen und Laub zu sich zu ziehen. Aus den meisten Hüllen sind die Kastanien schon herausgefallen. Stecken noch welche fest, tritt sie seitlich mit ihrem dick besohlten Schuh darauf,

bis sich die Nüsse lösen. Anschließend stampft sie mit der Rückseite des Rechens noch auf die Blätter und Hüllen, damit die letzten Kastanien bis zum Boden durchrutschen. Schließlich bückt sie sich und sammelt jede einzelne auf und lässt sie in die Tasche ihrer Baumwollschürze gleiten. «Ich sammle gerne Kastanien, schon als Kind. Man kommt wie in ein Fieber», schwärmt sie.

EIN BAUM ERNÄHRTE EINE FAMILIE

Wie Manuelas Vater Otto Salis besitzen viele Einheimische so genannte Selven im Kastanienwald. Jede Familie kennt ihre Grenzen. Mal machen dies Pflöcke deutlich, mal die Straße oder ein Sammelbehälter für Grünabfälle. Schon Manuelas Großeltern besaßen die 1,6 Hektar Wiese und die 30 Bäume, die sich wie natürlich gewachsen am Hang verteilen. Dank der Kastanien hungerten die Menschen im Bergell nie, selbst wenn sie sonst nicht viel hatten. Ein Baum pro Familienmitglied, so lautete die Faustregel. Dieser Baum half über den Winter und manchmal sogar durch einen Krieg.

Obwohl Weizenmehl, Kartoffeln und Reis die Kastanien heute größtenteils ersetzt haben, bewahren viele Bergeller ihre Selven wie die Generationen vor ihnen. Während Manuela Filli das Stück Wiese zu Ende recht, schaut sie zum verwilderten Kastanienwald unterhalb der Straße. Die Bäume sind zwischen allerlei Gebüsch verschwunden. «Als ich klein war, hat man dort die Kastanien noch gepflegt», erzählt sie, «die Bäume werden schnell eingewachsen und verdrängt.»
Mit ihrem Korb auf dem Rücken läuft Filli die Kuppe hinunter zum Lagerhaus. «Wo ich letzte

Woche sauber gemacht habe, liegen schon wieder Blätter», stöhnt sie. Vor allem im Frühjahr muss sie Laub und kleine Äste von der Wiese entfernen und die bodennahen Austriebe an den Stämmen kappen. Alle zwei bis drei Jahre schneiden die Förster im März alle Bäume. Wie gut die regelmäßige Pflege tut, beweist eine knorrige, über einen Meter dicke Kastanie: «Dieser Baum ist sicher schon 500 Jahre alt und hat die größten Kastanien», schwärmt Manuela Filli.

Nach dem warmen, trockenen Sommer zeigt sich Manuela Filli mit der diesjährigen Ernte zufrieden: «Sie sind sehr süß und haben einen intensiven Geschmack». Viele Kastanien stammen von veredelten Bäumen der Sorte 'Ensach'. Die großfruchtige Sorte 'Marun' gedeiht ebenfalls im Bergell. Sie hat keine innere Haut und eignet sich für die heißen Maroni, wie sie hierzulande auf Jahrmärkten angeboten werden. Eine tief dunkelbraune und sehr süße Sorte nennen die Kastanienbauern nur «Schwarze». Einer Bischofsmütze ähnelt die rotbraune und oft gepflanzte 'Vescuv'.

Filli verlädt ihre Ernte in den Bus. Zuhause wird ihre Mutter sie aussortieren. «Die faulen kommen weg, die großen verkaufen wir direkt. Die mittleren und kleineren dörren wir.» Die Fahrt geht vorbei an Selven und Cascine, Dörrhäusern aus Stein, durch deren hölzerne Dachbalken süßlich der Rauch in dünnen Schlieren wabert. Fillis Dörrhaus liegt direkt neben ihrem Wohnhaus. Die Tür schwingt knarzend auf. Es ist dunkel und warm. Fast senkrecht führt eine Holztreppe in den ersten Stock, wo auf Gittern bereits Kastanien trocknen. Rauch steigt durch die hindurch. In der Kammer darunter schwelt das Feuer, die Wände glänzen schwarz vor Ruß.

KASTANIENFEST ALS HÖHEPUNKT

Bald werden Verwandte und Nachbarn kommen, die gemeinsam die gedörrten Kastanien in Leinenschläuche füllen und mit Schwung auf Holzblöcke schlagen. So brechen die Schalen und geben die Kerne frei. Gemeinsam ernten, gemeinsam die Schalen brechen, gemeinsam feiern. Nicht nur deshalb hat Manuela Filli 2014 die Wahl zur Präsidentin des Vereins der Bergeller Kastanienbauern angenommen. Sie kümmert sich ehrenamtlich um das alljährliche Kastanienfest, sie verhandelt mit Abnehmern bis nach Zürich, verwaltet die gemeinsame Schälmaschine und berät sich mit den Mitgliedern, wie man die Massen an Blättern und leeren Fruchthüllen nach den neuen Vorschriften zukünftig nicht verbrennen, sondern umweltfreundlich entsorgen kann.

In Soglio servieren sie derweil den Stüa Granda Kastanienkuchen mit Schlagrahm. So saftig und nussig er ist, haben wir unsere Stücke schnell verspeist.

HÄMMERN, HÄMMERN, FALTEN

TEXT/FOTOS: HEIKE HAALA

Die Welt schwört auf Schweizer Messer. Auf den Damastklingen aus dem Fextal ist sogar die ganze Pracht der Alpenrepublik zu sehen. Schmied Roger Rominger zeigt, wie ihm das gelingt.

Roger Rominger taucht den Rohling für ein Küchenmesser aus Damast in einen Plastikzylinder voller Säure. Er schnappt sich eine der Klemmen vom Rand des Bierkastens, in dem der Behälter steckt, und zwickt den Griff der Klinge damit fest. Er ist dabei so gespannt, wie die Feder in dieser Klammer. Denn in den nächsten sieben Minuten wird das Eisen-Oxid dem Damast sein typisches Muster verpassen. Wie es aussehen wird, erfährt der Schmied erst, wenn er den Stahl wieder aus der Flüssigkeit zieht.

Die Neugierde befällt Rominger jedes Mal aufs Neue. Und das, obwohl er ein Meister der Geduld ist, dauert es doch ganze eine Woche, bis eines seiner Messer fertig ist. In dieser Zeit traktiert er neun silber glänzende Plättchen aus Nickel und Mangan von der Größe einer Zigarettenschachtel so lange mit Hammerschlägen, bis sie zu einem zunderschwarzen Messerrohling mit 576 Schichten zusammengeschmolzen- und gefaltet sind. Davor liegt der weniger angenehme Teil der Arbeit: Er muss die Metallplättchen zurechtschneiden und verschweißen.

1000 GRAD IM SCHMIEDEOFEN

Ein paar Tage zuvor. Rominger setzt sich die Sicherheitsbrille auf, denn der Ofen vor der Werkstatt speit ihm Flammen entgegen. Der Schmied schiebt die Stange mit dem neunschichtigen Metallblock an der Spitze in das 1000 Grad heiße Innere des Ofens und bugsiert ihn in Position. Rominger blickt auf das Thermometer der Gasflasche, dreht den Regler hoch und kontrolliert, wie hell das Eisen schon glüht.

Neben dem Ofen steht die Holztür zur Werkstatt offen. Die Vormittagssonne strahlt durch das einzige Fenster in den Holzverschlag und beleuchtet den Nebel aus Staub, den Rominger bei seiner Arbeit aufwirbelt. Wie ein Scheinwerfer setzt sie den Amboss in Szene, neben dem ein Plastikeimer steht, in dem sich nun Borax befindet. Das Pulver ist Kleber für heißes Eisen. Wichtige Nebenrollen in der Messerproduzktion spielen auch der motorisierte Hammer, den Rominger für 20.000 Franken aus einer Werkstatt in Augsburg erstand, eine Presse, die der Schmied selbst gebaut hat und ein Everheat. Das ist ein etwas weniger heißer Ofen, den Rominger zum Abkühlen der Rohlinge einsetzt.

Rominger zieht die Stange aus der Öffnung, eilt mit vier Schritten in die Werkstatt, schiebt sein heißes Paket auf den Hammer und wirft den Motor an. Im Sekundentakt schlägt der so genannte Bär auf das Metall ein, Funken fliegen. Die Hiebe schellen so laut, dass sie den «Come as you are» jaulenden Kurt

Cobain aus der Stereoanlage übertönen. Rominger dreht den inzwischen orange glühenden Quader immer wieder um 90 Grad. So quetscht und formt der Hammer das Eisen. Nach jedem Hämmern legt er das Päckchen kurz auf dem Amboss ab. Mit einer Stahlbrüste fegt er die dunkeln Stellen vom Metall und bestreut es mit Borax. Erhitzen, Hämmern, Borax, Erhitzen, Hämmern Borax – das wiederholt Rominger so lange, bis der Block lang und dünn genug zum Falten ist.

DIE IDEE KAM AUS DEM FERNSEHEN

Den Beschluss, Damastmesser zu schmieden fasste der gelernte Hufschmied Rominger, als er der Arbeit im Stall überdrüssig wurde. Zudem plagte ihn eine Pferdehaarallergie. Gleichzeitig bot sich seiner Familie die Gelegenheit, den Hof der Eltern im Graubündener Fextal zu übernehmen. Eine Fernsehsendung im Jahr 2008 brachte ihn schließlich auf die Idee, Damastmesser zu fertigen: «Welt der Wunder oder Galileo, das weiß ich nicht mehr. Aber das hat mich begeistert», erzählt er. Ganz hinten im Fextal fand er kurz darauf einen Brocken Sedimentstein, der das gleiche Muster wie die im Fernsehen gezeigten Messer hatte. Da war seine Entscheidung gefallen. Die Technik brachte er sich selbst bei. «Es hat Jahre gedauert, bis ich herausbekommen habe, wann und warum sich die Metallschichten beim Falten verbinden», sagt er.

Es ist an der Zeit, den Küchenmesserrohling ein letztes Mal zu falten. Vor der Werkstatt frisst sich die Flex durch die Mitte des Metallblocks. Funken fliegen wie beim Start einer Feuerwerksrakete. Als die zwei Hälften nur noch durch einen Steg verbunden sind, hastet Rominger ein letztes Mal Richtung Ambos, bestreut den Stahl mit Borax und klappt die Hälften mit dem Hammer aufeinander. Wenn sie sich jetzt nicht richtig verbinden, war die Arbeit eines Vormittags umsonst. Deswegen schlägt Rominger nun persönlich auf den Rohling ein, dass er selbst seinem motorisierten Hammer Konkurrenz macht.

EINZELSTÜCKE BIS ZU 3500 FRANKEN

Die schweißtreibende Arbeit macht sich bezahlt: Die preiswertesten Steakmesser mit Damastklingen kosten 1200 Franken. Luxusausführungen mit

Griffen aus Mammutbackenzahn schlagen mit 3000 Franken zu Buche. Für Küchenmesser aus Explosionsdamast mit sternförmigem Muster zahlen die Kunden sogar 3500 Franken. Dieses Geld legen Kunden auf den Tisch, weil Damastklingen als besonders hart und gleichzeitig flexibel gelten. Sie sind aber auch Statussymbole für Hobbyköche, Architekten, oder Sportgrößen, die Rominger zu seinen Kunden zählt. Viele bestellen die Damastmesser auf einem Wanderausflug ins Fextal bei ihm persönlich. Aber auch in den Boutiquen des Engadins finden sie ihren Platz in der Auslage: Zum Beispiel zwischen den Luxusschuhen von Silvano Sassetti bei Giovanoli Moda in Sils oder in der Filiale der Edelmetzgerei Hatecke in St. Moritz. Auch wenn all die Käufer selbstverständlich eine Spülmaschine besitzen: Damast darf da niemals rein. Er verträgt keine Hitze und keine Nässe. Damit er nicht rostet, müssen ihn die Besitzer pingelig trocken rubbeln. So weit ist das Küchenmesser, das Rominger gerade schmiedet, noch lange nicht. Rominger hält den Rohling in die Presse, die den Block mit der Wucht von 25 Tonnen plättet. Der Schmied schiebt den Damast hin und her, bis der Griff entstanden ist. Sobald das Glühen erlischt, dreht Rominger sich zum Amboss und schlägt der Klinge einen Bogen. Als er sein Werk zwischen zwei Ziegelsteinen abstellt, sind die Enden schon schwarz. Nur die Mitte leuchtet noch dunkelrot. Der Vormittag ist zu Ende. Die kommenden Tage wird Rominger damit verbringen, das Messer zu schleifen und zu härten.

Ein paar Tage später. Die sieben Minuten sind vergangen. Wogen die Linien inzwischen wie Bergketten über die Klinge in ihrem Säurebad? Zucken sie wie Flüsse oder schlängeln sie sich wie Täler? Rominger bückt sich zu dem Bierkasten, löst die Klemme und zieht die Klinge heraus. Wie Olivenöl tropft die Flüssigkeit von der Messerspitze. Rominger senkt skeptisch die Mundwinkel und dreht sein Werk in die Sonne. Es schimmert und er strahlt: «Ich sehe das ganze Fextal auf dem Damast.»

ANTONIO OLIVEIRA CHEF DE SERVICE

TEXT/FOTOS: OLGA HAVENETIDIS

Als wäre es erst gestern gewesen, so genau hat er ihn vor Augen, den 8. August 1988. Er zog morgens die Gardine zur Seite, blickte hinaus, konnte nicht glauben, was er da sah. Er zog die Gardine wieder zu und wieder auf, und tatsächlich: Da lagen drei Meter Schnee!

Soviel Schnee hatte Antonio Oliveira noch nie in seinem Leben gesehen. Nicht in Deutschland, wo er seine Kindheit verbracht hatte, nicht in Portugal, wo er geboren wurde und als Jugendlicher wieder gelebt hatte. Und erst recht nicht im August. Und nun das, in seinem ersten Jahr in St. Moritz, mitten im Sommer!

Inzwischen weiß Antonio Oliveira, dass Schnee im Engadin durchaus mal im August vorkommen kann. Inzwischen beobachtet er die überraschenden Schneefälle und Wintereinbrüche auch aus den Panoramafenstern des Restaurants im Hotel Waldhaus am See, wo er seit April 2022 als Chef de Service arbeitet.

Andere Aussichten auf dieses Spektakel genoss er in mehr als drei Jahrzehnten in einer Reihe von Etablissements in St. Moritz: 1988 kam Antonio Oliveira wegen seiner damaligen Freundin nach St. Moritz, als 18-Jähriger. Er begann als Portier im Hotel Steffani, arbeitete sich hoch zum Logenportier, zum Rezeptionisten, zum Nachtportier. Wurde zum Allrounder, überall einsetzbar. Zog weiter, ins Hotel Löffler, ins Hotel Hauser, ins Restaurant Corvatsch, ins Restaurant des Hotels Steinbock, wo er zehn Jahre blieb, die letzten beiden als Betriebsleiter. Es folgten acht Jahre im Hotel Laudinella, erst im Gourmet Restaurant, dann in der Kellerbar und Pizzeria.

Eine Laufbahn, die weniger stringent war, als es scheint. Denn Antonio Oliveira verfolgte als junger Mann auch eine Profifußballer-Karriere. In Portugal spielte er in der dritten Liga, in der Schweiz startete er mit dem FC Celerina in der 5. Liga und spielte sich wieder bis in die dritte Klasse hoch. Irgendwann musste der Vater von drei Kindern sich entscheiden: Gastronomie oder Fußball? Die Antwort war Gastronomie.

In all den Jahren beobachtete er, wie St. Moritz sich veränderte. Neue Hotels und Restaurants wurden gebaut, andere geschlossen, Jobs, vor allem in der Gastronomie und Hotellerie entstanden und gingen verloren. Für die jungen Manschen war es nie einfach, wie er sagt: Ein paar Clubs und Diskotheken gab es. Immerhin das Kino macht im Winter wieder auf.

Manchmal trifft er junge Einheimische in der Whisky-Bar im Waldhaus am See. Als er diese Bar zum ersten Mal betrat, erschrak er. Er hatte keine Ahnung, wieviele Erzeuger und verschiedene Sorten es gab. „Und dann sagte mir der Hotelchef Sandro Bernasconi, dass es sogar noch viel mehr Whiskys gibt!“ Bei Familie Bernasconi begann Antonio Oliveiras Karriere im Herbst 2021. hat. Den hohen Standard, der das Waldhaus auszeichnet, möchte er helfen, noch weiterzuentwickeln. Es gehe da vor allem um Kleinigkeiten, sagt er, Kleinigkeiten, die der Gast zu schätzen wisse. Ist etwa kein Wein gewünscht, entfernt Antonio Oliveira die Weingläser. Hat der Gast keinen Appetit auf Vorspeise, entfernt er das Vorspeisenbesteck. Wünscht ein Gast Brot zur Hauptspeise, serviert er es beim nächsten Besuch automatisch. Ist der Feigensenf nicht cremig genug, steht er ein paar Minuten später in der gewünschten Konsistenz neben dem Käse.

Erscheinen Gäste mit unzufriedener Miene im Restaurant und verlassen es später mit einem Lächeln im Gesicht, macht das Antonio Oliveira glücklich. Nach 34 Jahren im Geschäft hat er ein Gefühl dafür, wie das geht. Er spielt mit den Gästen, er weiß genau, wie weit er gehen kann mit seinem Humor. Es sei, sagt er, wie Dribbeln.

Das portugiesische Dorf Vila Meia-Ferreirim, wo er als Jugendlicher Fußball spielte, besucht Antonio Oliveira ein Mal im Jahr. Im Sommer sei es da manchmal sogar kühler als in St. Moritz. Rominger

GIULIANO BRUSEGHINI CHEF DE CUISINE

Giuliani Bruseghini, stellen Sie sich vor, Sie wären als Gast im Restaurant des Hotels Waldhaus am See. Was würden Sie bestellen?
Das Cordon Bleu. Das habe ich immer schon gerne gegessen, aber hier im Waldhaus ist es herausragend, weil Schinken und Käse qualitativ hochwertig sind – es sind einheimische Produkte, der Hüttenkäse mit Kräutern und der Schinken von der Metzgerei Heuberger. Cordon Bleu ist auch einer der am meisten bestellten Teller hier.

Welche anderen regionalen Produkte finden sich auf der Karte wieder?
Für die Wildkarte im Herbst versuchen wir natürlich, so viel einheimisches Wild wie möglich anzubieten. Das Fondue wiederum besteht aus dem speziellen Käse aus der Sennerei Morteratsch in Pontresina.

Gibt es auch traditionelle Engadiner Gerichte?
Als Vorspeise können Sie den Bündner Teller bestellen, darauf finden Sie verschiedene Fleischsorten, die vom lokalen Metzger kommen. Außerdem Engadiner Käsesorten wie Engiadina Forte, ein starker, würziger Käse. Die Bündner Gerstensuppe ist eine berühmte Speise aus dem Kanton. Die Mangoldwickel Capuns sind ebenfalls eine lokale Spezialität. Und als Dessert natürlich die berühmte Engadiner Nusstorte. Unsere Hauptgänge sind international, aber mit lokalen Produkten zubereitet.

Früher standen auch Pizzoccheri auf der Karte? Wieso sind die verschwunden?
Weil es keine große Nachfrage gab. Das ist eine Spezialität aus dem Veltlin. Wir haben viele italienische Gäste, die nicht unbedingt in die Schweiz kommen, um Veltliner Spezialitäten zu essen.

Aber wenn ich gerne Pizzoccheri möchte, könnte ich sie trotzdem bestellen?
Ja, sicher.

Vegetarisches und veganes Essen werden immer bedeutender. Wie reagieren Sie darauf?
Ich beobachte, dass die wenigsten sagen, dass sie tierische Produkte nicht vertragen. Ich glaube, dass das auch ein bisschen eine Show ist. Wir versuchen, für alle Vorlieben und Geschmacksrichtungen ein Angebot zu machen. Und wir beziehen unser Fleisch aus Betrieben mit artgerechter Haltung.

Woher kommt denn der Waldhaus-Lachs?
Der «Bündner Lachs» von unserer Speisekarte stammt, für viele überraschend, aus einem Dorf in der Region. Dort wird er gezüchtet, und zwar weitaus artgerechter als in der Massenhaltung zum Beispiel in der Nordsee.

Wie prüfen Sie, ob die Qualität stimmt?
Wir haben das Glück, dass 99 Prozent der Ware qualitativ gut ist. Aber die Erfahrung lehrt, dass sie unter Transport und Lagerung leiden kann. Sobald das Fleisch auf meinem Tisch liegt, mache ich eine Geruchskontrolle. Erfahrene Köche wissen, wie gutes Fleisch riechen muss.

Welche Herausforderungen bringt eigentlich das Kochen auf 1800 m Höhe mit sich?
Beim heutigen Stand der Küchentechnik bin ich in der glücklichen Lage, auf nichts achten zu müssen. Kühlschrank, Backofen, Tiefkühler sind technisch so eingestellt, dass ich mir wegen Höhe oder Außentemperatur keine Sorgen machen muss.

Aber durch den geringeren Luftdruck müssen doch Eier und Nudeln länger gekocht werden, weil der Siedepunkt unter 100 Grad liegt?
Bei einfachen Kochplatten zuhause mag das sein, bei unseren Profi-Platten nicht. Aber es gibt ohnehin Unterschiede in der Kultur des Pasta-Essens. Die Schweizerdeutschen kochen nach Minuten, wie auf der Packung angegeben und finden die Nudeln dann gut. Wenn ich für Italiener so kochen würde, dann würden sie die Nudeln nicht essen.

Das Waldhaus ist bekannt für das gute Klima unter den Angestellten. Was machen Sie, um Ihre Leute in der Küche bei Laune zu halten, gerade in stressigen Situationen?
Erfahrene Küchenchefs wissen, wann und wie sie ihr Team motivieren oder beruhigen müssen. Je mehr der Koch gestresst ist, umso mehr ist der Teller gestresst, also umso schlechter ist das Essen. Wenn ich sehe, dass einer der Köche unter Druck steht, gehe ich zu ihm hin und sage: Lass dir ein paar Minuten Zeit, der Gast muss gut essen. Das funktioniert bei uns sehr gut, weil wir alle aus derselben Region in Italien kommen, aus dem Veltlin. Wir sprechen alle dieselbe Sprache.

Wie kam es überhaupt, dass Sie im Waldhaus am See gelandet sind?
Früher habe ich immer meinen Nachmittagsspaziergang am See gemacht und gedacht, da werde ich nie arbeiten können, weil das Haus so eindrucksvoll für mich war. Aber ich hatte das Glück, dass einige ehemalige Kollegen ins Waldhaus gewechselt waren und ich dadurch Kontakte knüpfen konnte. Die haben mir geholfen. Aber natürlich vor allem meine vorherigen Stationen und meine Erfahrung.

Im Waldhaus würden Sie Cordon Bleu bestellen. Was essen Sie denn zuhause?
Ich bin um die Welt gereist, zum Beispiel nach Malaysia, und mag die Vielfalt der Küchen. Aber zuhause esse ich am liebsten Toast mit Ei, weil ich ja schon den ganzen Tag bei der Arbeit gekocht und probiert habe.

CLAUDIO BERNASCONI

WORLD OF RUM
BY WORLD OF WHISKY

Herr Bernasconi, in letzter Zeit hört man im Waldhaus am See immer häufiger das Wort Rum. Haben Sie als Begründer der weltgrößten Whiskybar Ihrem liebsten Hobby abgeschworen?
Das habe ich sicher nicht. Doch das Whiskygeschäft ist deutlich schwieriger geworden. Die Käufer sind heute immer seltener Geniesser sondern Sammler oder Spekulanten. Die Zehnjahres-Rendite für Single Malts lag zwischen 2008 und 2018 bei 580 Prozent. Ein 18-jähriger Macallan, der vor 10 Jahren 100 Franken gekostet hat, kostet heute 400 Franken. Viele horten ihn trotzdem, weil er im kommenden Jahr sicher bei 500 oder 600 stehen wird.

Ist das keine gute Nachricht für Sie?
Ich möchte, dass die Menschen Freude an einem guten Glas haben. Aber das ist immer seltener bezahlbar. Viele Whiskyfreunde können sich einen 20- oder 30-jährigen Single Malt schlicht nicht mehr leisten, weil sie gesammelt werden wie Picassos.

Ist das der Grund dafür, dass Sie sich in letzter Zeit immer mehr für Rum interessieren?
Im Prinzip habe mich das schon vor 25 Jahren getan. Doch im Gegensatz zu Whisky hat man es beim Rum oft mit unsauberen Geschäftsmethoden zu tun. Wo Whisky produziert wird, gibt es meist klare, staatlich überwachte Regeln. Er kommt ins Fass und wird dort nicht mehr angerührt, bis er abgefüllt wird. Bei Rum ist das leider nicht so.

Inwiefern?
Rum wird in 60 Ländern produziert, wo es diese klaren Regeln oftmals nicht gibt. Ein kleines Beispiel: Ein Bekannter wollte in Jamaika für seinen Sohn einen Rum aus dem Jahr 1985 kaufen. Die Antwort lautete, dass dieser leider ausverkauft sei. Zwei Tage später bekam er einen Anruf, man hätte doch noch ein Fass gefunden. Als er das Fass begutachtete, stellte er fest, dass die Farbe der Aufschrift immer noch feucht war.

Eine Fälschung?
Ganz genau. Da sollte junger Rum als alter verkauft werden. Man hat in diesem Geschäft viel weniger Gewissheit. Zumal es unzählige verschiedene Qualitäten an Rum gibt. Die Zuckersorten, die Fässer, es ist zehnmal komplizierter als Whisky.

Sind Sie inzwischen entsprechend eingearbeitet?
Ich hatte mich schon vor 25 Jahren eingelesen, war auf Plantagen in verschiedenen Erzeugerländern. Auch hatte ich damals das Glück, einen der größten Rumhändler Italiens, Luca Gargano, kennenzulernen. Dieser gründete später gemeinsam dem französischen Whiskyhändler Thierry Benniath die gemeinsame Firma „Rum of the World“. Weltweit haben die beiden 30.000 Fässer gelagert.

Und da haben Sie nun ein Fass geordert?
Zuerst bekam ich Proben geschickt, und das Fass, für das ich mich nun als erstes entschieden habe, ist ein Rum aus Australien. Das war für mich der beste, wunderbarer Rum, nicht aufgezuckert und auch nicht gefärbt. Mit der Abfüllung ist nun auch die World of Rum wiederbelebt, die ich damals schon neben der World of Whisky gegründet hatte. Auf dem Etikett steht entsprechend «Rum of the World meets World of Rum».

Und wenn die Spekulanten nun auch noch den Rum entdecken?
Das wird vielleicht geschehen, aber nie in diesem Ausmaß. Erstens gibt es weltweit mehr Erzeugerländer, zweitens ist Zuckerrohr, im Gegensatz zur Gerste, keine Mangelware.

Wie sehen die Perspektiven aus? Die weltgrößte Rum-Bar an der Seite der Whiskybar?
Nein. In den nächsten Wochen kommen zwei weitere Fässer mit Rum aus Belize und Guyana. Aber am Ende werden wir pro Jahr allenfalls drei, vier Fässer Rum kaufen, während wir weiterhin um die zehn Fässer Whisky abfüllen. Der Rum soll den Whisky im Waldhaus ja nicht verdrängen. Aber unbedingt ergänzen.

NICOLA BERNASCONI

WORLD OF WHISKY
BY WALDHAUS

Herr Bernasconi, Sie übernehmen am 1. Juni von Ihrem Vater die Geschäftsführung der renommierten World of Whisky. Wie muss ich mir das vorstellen? Wird bei der Gelegenheit der 110.000 Franken teure, 72 Jahre alte Macallan aus der Whiskybar im Waldhaus geöffnet?
Da ich am Tag zuvor meinen 32. Geburtstag feiere, wird die Übergabe eher ruhig verlaufen. Ein oder zwei Gläschen Single Malt werden wir uns aber sicher gönnen, wenn auch nicht so teuren.

Wenn man vom Vater das Geschäft übernimmt, geschieht das nicht immer freiwillig. Bei Ihnen war das aber anders, oder?
Natürlich. Erstens arbeite ich bereits seit neun Jahren für die World of Whisky. Zweitens geht das Interesse viel weiter zurück. Als Zehnjähriger bin ich erstmals mit meinem Vater nach Schottland gereist. Unterwegs durfte ich zuerst nach Disneyland bei Paris, doch Schottland und die Destillerien waren mindestens so aufregend. Fast wie kleine Abenteuerspielplätze.

Ihr beruflicher Weg führte zunächst in die Hotellerie, auch hier ganz auf den Spuren des Vaters.
Ja, aber nicht hier im Waldhaus am See. Es ging nach Luzern, Abu Dhabi, Thailand, wo ich Koch gelernt habe. Und auf ein Praktikum zu Edradour, wo ich unter anderem Touristen in die Welt des schottischen Whiskys einführen konnte. Das verdiente Geld habe ich übrigens in Whisky investiert. Als ich 2014 zurückkam, wollte ich mit einem Freund in einem VW-Bus auf Weltreise gehen (...)

(...) wiederum wie einst der Vater (...)

(...) genau. Aber es kam doch ganz anders: Der Geschäftsführer der World of Whisky hatte gekündigt, da rief mich mein Vater an und sagte: «Es gibt nicht viele Chancen wie diese, wenn du einsteigen möchtest in die World of Whisky, dann jetzt.» Da habe ich meine Koffer wieder ausgepackt.

Whiskylager Samedan statt Südeuropa und Südasien. Was waren Ihre ersten Eindrücke?
Ich habe mich umgesehen, das Lager auf den Kopf gestellt und aufgeräumt, die Ware nummeriert. Nach einem Jahr kam dann mein Onkel Heini dazu, um mich zu unterstützen.

Was hat sich in den neun Jahren verändert?
Vor allem natürlich die Preise. Der Markt ist zunehmend gesättigt. Man spürt das bei Degustationen: Die Leute probieren viel und kaufen vorsichtiger. Dennoch haben wir in Corona-Zeiten 30 Prozent mehr umgesetzt, weil die Menschen zu Hause waren, nicht in Restaurants oder auf Reisen. Da haben sie sich eben doch ein paar teurere Flaschen gegönnt.

Wird dieser Trend anhalten?
Ich glaube, ja. Durch die guten Beziehungen meines Vaters leiden wir nicht so sehr unter überhöhten Preisen wie andere. Signatory verkauft uns weiterhin die besten Fässer zu vernünftigen Konditionen.

Was möchten Sie in der World of Whisky ändern?
Nun, mein Vater ist eine lebende Legende, alles, was er aufgebaut hat, hat Hand und Fuß, deshalb braucht es keine großen Veränderungen. An erster Stelle steht also sicher die Kontinuität. Aber natürlich werde ich an ein paar Schrauben drehen: Die Website relaunchen zum Beispiel. Außerdem habe ich „Tasting Boxes“ unter dem Namen „Nicos Choice“ eingeführt, wo die Empfänger unserer Whisky-Mailings die dort empfohlenen Whiskys für relativ wenig Geld in fünf bis acht 2cl-Fläschchen probieren können, bevor sie die eine oder andere Flasche bestellen.

Sieht nicht nach Stagnation aus.
Nein, im Gegenteil. Wir haben gerade ein zusätzliches Lager gemietet, und natürlich wollen wir wachsen, indem wir zum Beispiel sofort in Kontakt treten, sobald neue Brands auf den Markt kommen.

Welches war eigentlich das erste Fass, das Sie selbst gekauft haben?
Bei Morrison habe ich ein in meinem Geburtsjahr 1991 abgefülltes Fass eines 27-jährigen Dalmore erworben. Das war übrigens alles andere als einfach. Denn die hatten gar nicht vor, es mir zu verkaufen. Erst als mein Vater dazukam, ließen sie sich erweichen.

Gibt es den noch in der World of Whisky?
Nein, höchstens noch ein Gläschen an der Whisky-Bar im Waldhaus am See. Alle 164 Flaschen unserer Abfüllung waren bereits nach 10 Monaten ausverkauft. Trotz des happigen Preises von fast 400 Franken.

WILLKOMMEN IM ERZGEBIRGE

TEXT: MYRTA UND JÖRG DÖSSEGGER

Erzgebirge? Wo liegt das eigentlich? Irgendwo in Deutschland – oder doch Tschechien, Polen, gar Ungarn? Wie hoch sind die Berge? Was ist typisch für diese Region? Gibt es bekannte Städte ist in der Nähe?

Wenn Sie so oder ähnlich auf den Titel dieser Reportage reagiert haben, sind Sie in guter Gesellschaft. Viele unserer Bekannten stellten diese Fragen, als wir ihnen erzählten, dass wir die Ferien im Erzgebirge verbringen und diese Region zum Thema des «Internationalen Abends» im Hotel Waldhaus am See machen würden. Wenn Sie nun weiterlesen, oder, besser noch, im kommenden Winter einen Mittwochabend im Waldhaus verbringen, werden Sie einige «Aha – Erlebnisse» haben. «Ach, das kannte ich ja doch, wusste nur nicht, dass es zum Erzgebirge gehört».

ZWEI LÄNDER – EINE REGION

Das Erzgebirge trennt Tschechien von Deutschland. Der Kamm des Gebirges verläuft entlang der Grenze. Der Abhang nach Norden (Sachsen) ist flacher als auf der südlichen Seite (Böhmen). Die höchsten Gipfel erreichen eine Höhe von 1200 m. Was im Namen anderer deutscher Mittelgebirge (Schwarzwald, Bayrischer Wald, Thüringer Wald) klar ersichtlich ist, trifft auch für das Erzgebirge zu: es ist weitgehend von Wald bedeckt.

DAS GROSSE BERGGESCHREY

Nein, da schreit kein verunglückter Berggänger, auch kein überglücklicher Wanderer auf einem der zahlreichen Aussichtspunkte. «Die Kunde reicher Metallfunde im Erzgebirge», das ist die offizielle Definition dieses Wortes.
Das erste Berggeschrey ertönte im Jahre 1168, Silberfunde im Raume Freiberg führten zu einer Besiedlungswelle und der Gründung mehrerer Bergwerke. Orte wie Dippoldiswalde, Schwarzenberg und Aue waren zunächst nur eine Ansammlung weniger Häuser rund um eine Mine.
Dem zweiten Berggeschrey ab 1470 folgte die Gründung vieler Städte beidseits der Grenze: Annaberg, Buchholz, Joachimsthal, Schneeberg, Oberwiesenthal. Um ihre Entwicklung zu fördern verlieh die Obrigkeit Sonderrechte, die Orte durften sich «Bergstadt» nennen. Nebst Silber wurden Eisen, Kupfer, Zinn, Kobalt und andere Metalle abgebaut. Nach rund 100 Jahren sank die

Ausbeute, die Bergwerke rentierten nicht mehr, viele wurden geschlossen. Die Arbeitslosigkeit zwang die Bergleute andere Erwerbsmöglichkeiten zu suchen. Viele fanden Arbeit in der an Bedeutung zunehmenden Industrie. Am Rande des Erzgebirges entstanden Fabriken von Weltruf: Maschinenbau, Fahrzeugbau, Textilindustrie. Auch Kunsthandwerke wie Klöppeln und Holzbearbeitung florierten und prägen noch heute das Leben im Erzgebirge.

BESUCHERBERGWERK STATT ERZFÖRDERUNG

Im Zuge des aufstrebenden Tourismus wurden viele Bergwerke zu Besucher- oder Schaubergwerken umfunktioniert. In mehr als 20 ehemaligen Gruben können Besucher heute unter kundiger Führung in mehr oder weniger lange Stollen einfahren. Jawohl, fahren! Wenn der Bergmann die Grube betritt, dann «fährt er ein», ganz egal, ob das nun per Stollenbahn, Lift oder zu Fuss geschieht.
In jedem Bergwerk erfährt der Besucher interessante Details. In der «Alten Elisabeth» in Freiberg werden die oberirdischen Teile eines Silberbergwerks gezeigt, in der Tannengrube am Schneckenstein fährt man in den kältesten Stollen des Erzgebirges ein (4°), im Fortuna-Stollen in Deutschneudorf weiss man bis heute nicht, ob dort das sagenumwobene Bernsteinzimmer aus St. Petersburg versteckt ist.

RÄUCHERMÄNNER UND NUSSKNACKER

Auch die Manufaktur von Spielfiguren und Dekorationsgegenständen ist seit dem Niedergang der Bergwerke im Erzgebirge zu Hause. Der Kurort Seiffen ist heute das Zentrum der Herstellung von Räuchermännern, Nussknacker-Männchen, Weihnachtspyramiden und Schwibbögen. Ob der Räuchermann in seinem grünen Rock mit der grossen Pfeife wohl einen Imker darstellt? Er ist jedenfalls nur einer unter Hunderten: Gross, klein, Nachtwächter, Schneemann, Samichlaus.

Der ursprüngliche Nussknacker ist ein strammer Soldat mit einem riesigen Gebiss. Er muss ja schliesslich Nüsse knacken. Wir kauften den Soldaten in einer Grösse, der Baumnüsse in den Mund nehmen kann und fragten die Verkäuferin, ob er denn auch zum Nüsse knacken tauglich sei. «Im Prinzip ja, aber ich würde ihn vorsichtshalber nur als Dekoration benützen», war die vielsagende Antwort.

SCHWIBBÖGEN UND WEIHNACHTSPYRAMIDEN

Der Schwibbogen war ursprünglich aus Metall und stand im Freien. Er zeigte Motive der wichtigsten Tätigkeiten der Bevölkerung: Die Bergwerkutensilien Eisen und Schlegel, die Handwerkskünste Holzschnitzerei und Klöppeln. Später machte man ihn aus Holz, verzierte ihn mit Weihnachtsmotiven und Kerzenbeleuchtung und stellte ihn zur Adventszeit ins Wohnzimmerfenster. Heute werden die Bogen mit filigranen Motiven aus feinem Sperrholz ausgeschnitten, die Kerzenbeleuchtung ist der LED – Technik gewichen. Das gleiche Schicksal ereilte die Weihnachtspyramiden. Nach wie vor haben sie mehrere Stockwerke, von denen jedes eine andere Szene der Weihnachtsgeschichte darstellt. Zu oberst auf der Achse liegt das grosse Flügelrad, das durch die aufsteigende Luft der Kerzenbeleuchtung gedreht wird. Doch auch hier glühen LED – Leuchten, und ein Elektromotörchen dreht die Pyramide.

MOTORRÄDER AUS ZSCHOPAU

In einer alten Tuchfabrik in Zschopau begann der Däne Jørgen Rasmusson um 1915 mit der Entwicklung von dampfbetriebenen Autos. Daraus entstand die Marke DKW (von Dampf-Kraft-Wagen). Er hatte damit keinen Erfolg und stellte auf die Produktion von «Fahrrädern mit Hilfsmotor» um. 1926 entstand hier das erste Motorrad-Fliessband der Welt, schon 1929 betrug die Jahresproduktion 60'000 Motorräder der Marke DKW. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Werk demontiert und zusammen mit den leitenden Ingenieuren in die Sowjetunion umgesiedelt.

1950 begann die Produktion von DKW-Motorrädern in den alten Werkshallen in Zschopau von Neuem. 1953 wurde das Werk in «VEB Motorradwerk Zschopau» umbenannt. Die Produktion im «volkseigenen Betrieb» lief gut, ab 1956 wurde der Markenname «MZ» verwendet. Der Fall der Mauer 1989 leitete den Untergang des Werkes ein: Die Einführung der D-Mark zum Kurs von 1:1 mit der Ostmark hatte einen gewaltigen Preisanstieg zu Folge. Dazu kamen billige Occasionsautos aus dem Westen auf den Markt. Wer sich vorher «nur» ein Motorrad leisten konnte, konnte nun ein Auto kaufen. Am 30.6.1992 wurde der Betrieb endgültig geschlossen.

WINTERSPORT IM ERZGEBIRGE

Der höchste Berg ist 1200m hoch, und doch boomt im Erzgebirge der Wintersport betreiben. Denn es liegt um einiges nördlicher und östlicher als die Schweiz. Das macht das

Kima kontinentaler, die Winter deutlich kälter. Die Jahrestemperatur auf dem Fichtelberg in Oberwiesenthal etwa ist um zwei Grad kälter als im gleich hoch gelegenen Scuol im Unterengadin. Die Skiorte werben mit drei bis vier Monaten Schneesicherheit.

Für alpinen Skisport sind die Möglichkeiten dennoch eingeschränkt. Es gibt keine längeren Abfahrten. Dafür sind die nordischen Disziplinen Langlauf und Skisprung von um so grösserer Bedeutung. Die weiten Hochebenen über die Moorlandschaften und durch die Wälder bieten abwechslungsreiche Langlaufloipen. Auch mittlere Hügel genügen für den Bau von Sprungschanzen. Viele, auch kleinere Ortschaften unterhalten Anlagen von der Mini-Schanze für die Kleinsten bis hin zu den Welt-Cup – tauglichen Ski-Arenen. Der wohl berühmteste Athlet aus der Region ist Jens Weissflog, der ehemalige Skispringer, der für den Skiclub Oberwiesenthal Olympia- und Weltmeisterschaftsmedaillen gewonnen hat. Daneben darf natürlich die Bobbahn von Altenberg nicht vergessen werden. 2020 und 2021 fanden hier die Bob – Weltmeisterschaften statt.

IM SOMMER IST WANDERN ANGESAGT

Vom Spaziergang bis zum Weitwanderweg, im Erzgebirge findet jeder den zu ihm passenden Ausflug. Die Schwierigkeit besteht darin, aus den vielen Wegweisern am Parkplatz den richtigen auszuwählen: Beim Bahnhof Scharfenstein hängen 22 Wegweiser neben- und untereinander, von 200m bis zum Kräutergarten bis hin zu 48km auf den Fichtelberg. Vielerorts sind Themenwege ausgeschildert. Beim Rundgang um den Stausee werden Sie über Wasserwirtschaft, Hochwasserschutz und Trinkwasserversorgung informiert. Am Weg durch das Hochmoor stehen Tafeln zur Ökologie einer Moorlandschaft, auch die Pflanzen sind angeschrieben. Beim Topasfelsen bei Schneckenstein lernen Sie, dass hier vor 300 Jahren «über Tage» Edelsteine abgebaut wurden, die unter anderem in die englische Königskrone eingearbeitet wurden. Das Ziel vieler Wanderungen aber ist einfach das Erreichen eines Berges, auf dessen höchstem Punkt häufig ein Aussichtsturm oder eine so genannte Baude steht, ein Kiosk oder kleines Ausflugsrestaurant. Sie brauchen das Bier und das Wurstbrot also nicht im Rucksack mitzuschleppen!

DER MUSIKWINKEL

Der Musikwinkel liegt am westlichen Ende des Erzgebirges. Markneukirchen und Klingenthal in Sachsen und Graslitz in Böhmen sind die zentralen Orte. Hier werden seit mehr als 300 Jahren Violinen und andere Streichinstrumente, Holz- und Blechblasinstrumente sowie Harmonikas gefertigt. Doch ist auch hier die Hochkonjunktur vorbei. Um 1900 wurden noch rund die Hälfte aller klassischen Orchesterinstrumente in Markneukirchen gebaut. Zu DDR-Zeiten waren im VEB Musima (Musikinstrumentenbau Markneukirchen) mehr als 1200 Arbeiter beschäftigt. Nach der Wende waren die in Massenproduktion hergestellten Instrumente kaum mehr zu verkaufen. Die Zahl der Angestellten schrumpfte auf rund 30, bevor das Werk ganz geschlossen wurde. Parallel dazu nahmen jedoch kleine Betriebe die Produktion auf und stellen heute eine breite Palette an Instrumenten in hoher Qualität her.

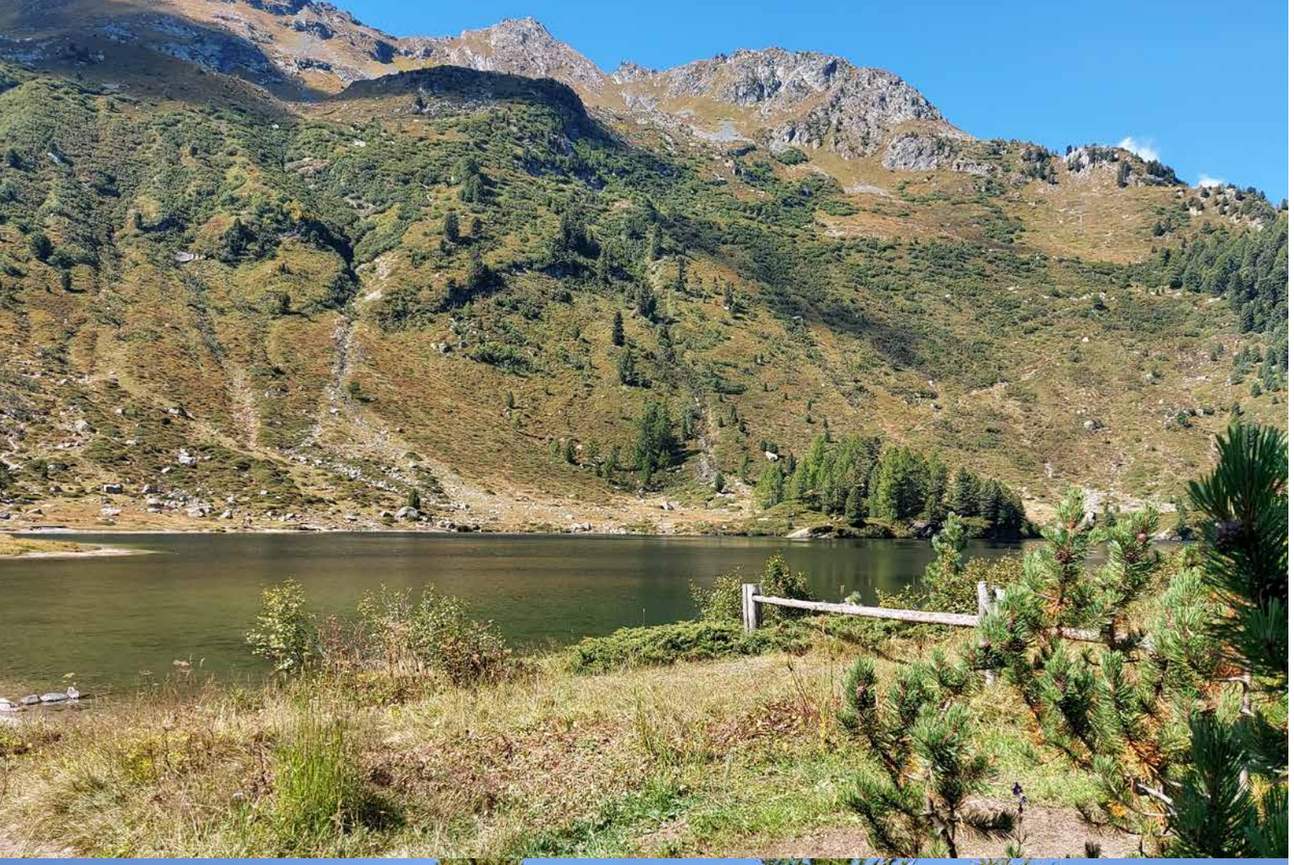
GOTTFRIED SILBERMANN – ORGELBAUER

1683 in Kleinbobritzsch geboren und im benachbarten Frauenstein aufgewachsen zog Gottfried Silbermann 1702 nach Strassburg, wo sein älterer Bruder eine Orgelbau-Werkstatt betrieb, und erlernte dort das Handwerk des Orgelbauers. Er arbeitete bis 1710 im Elsass und arbeitete dort am Bau von vier Orgeln mit. Dann kehrte er nach Sachsen zurück und eröffnete in Freiberg eine Orgelbau-Werkstatt. Seine erste Orgel baute er in der Stadtkirche Frauenstein, ohne sich dafür bezahlen zu lassen, «weil Frauenstein mein Vaterland, Gott zu Ehren und der Kirche zu Liebe». Gottfried Silbermann lebte und arbeitete bis zu seinem Tod 1753 in Freiberg. Er schuf insgesamt 50 Orgeln, von denen 31 noch heute in Sachsen stehen, 14 davon im Erzgebirge. Die grosse Orgel im Dom von Freiberg gilt als eine der bedeutendsten Barockorgeln der Welt. Die Silbermannorgel in Dresden wurde 1945 zusammen m it der Frauenkirche zerstört. Die 2005 neu in Betrieb genommene Orgel ist laut Wikipedia eine «Kombination eines Nachbaus der Silbermannorgel mit einer stilübergreifenden zeitgemässen Universalorgel».

DIE FREIBERGER EIERSCHECKE

Die klassische (Dresdener) Eierschecke ist ein aus drei Schichten (daher gescheckt) bestehendes, leckeres Süssgebäck. Auf einem Mürbeteig liegt eine dicke Schicht Quark und darauf die gelbe Eierscheckenmasse.

In Freiberg aber ist alles etwas anders. Als man im 13. Jahrhundert eine Stadtmauer baute wurden die Steine mit Lehm, den man mit Quark klebriger gemacht hatte, zusammengefügt. Bei einer Mauerlänge von 2,5 km brauchte das Unmengen von Quark. Den Bäckern blieb daher nichts mehr für die Eierschecke. So änderten sie kurzerhand das Rezept, liessen die Quarkschicht weg, nahmen mehr Eier und streuten ein paar Rosinen darüber. So entstand die viel dünnere, nur aus zwei Schichten bestehende Freiberger Eierschecke. Das Rezept hat sich bis heute gehalten und wenn Sie einen Freiberger fragen, so schmeckt die Freiberger Eierschecke natürlich viel besser als die «Gewöhnliche».
Fragen Sie mich? Beide schmecken sehr gut. Fahren Sie ins Erzgebirge und probieren Sie selbst!



SENIOREN-WANDERWOCHE MIT RIGHETTI

WANDER, GENUSS UND GEMÜTLICHKEIT

Liebe Wanderfreunde
Bereits zum 30.mal darf ich 2023 zwei Wanderwochen für das Hotel Waldhaus am See in St. Moritz durchführen. Wie immer besuchen wir während diesen Tagesausflügen unsere Freunde im Oberengadin, Bergell und Puschlav nach unserem bewährten Motto «Jeder Tag ist ein guter Tag». Es würde mich freuen, Sie 2023 Wiederzusehen oder kennen zu lernen.

EUER WANDERFREUND

Attilio «Rigi» Righetti
Bei Fragen rufen Sie mich an 076 388 52 19

10. – 17. Juni 2023	**Bergfrühling**
02. – 09. September 2023	**goldener Herbst**

Im Hotel Waldhaus am See werden wir vom bewährtem Waldhaus-Team verwöhnt.
Auf unseren Wanderungen geniessen wir die einheimischen Spezialitäten.

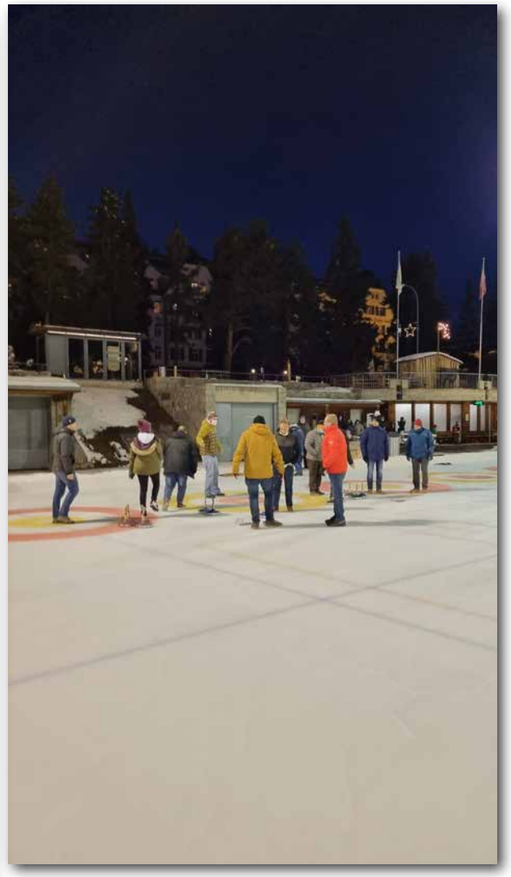
IM PREISE INBEGRIFFEN:

- 7 Übernachtungen mit Halbpension im Hotel Waldhaus am See in St. Moritz
- kompetent geführte Wanderungen
- Begrüssungspéro
- Bergbahnen und öffentlicher Verkehr
- Diverse Überraschungen
- Bye-Bye Drink

PREISE:

- Fr. 1260.– pro Person im Einzelzimmer mit Bad/Dusche
- Fr. 1480.– pro Person im Einzelzimmer mit Bad/Dusche (See)
- Fr. 1280.– pro Person Im Doppelzimmer mit Bad/Dusche
- Fr.1315.– pro Person im Doppelzimmer Comfort mit Bad/Dusche
- Fr. 1380.– pro Person im Doppelzimmer mit Bad/Dusche (See)
- Fr. 1415.– pro Person im Doppelzimmer Comfort mit Bad/Dusche (See)

GALLERY



Waldhaus
am See
St Moritz