



Feuer & Flamme für die Herrschaft

Die kleine Region der grossen Weine. Und die grosse Küche der kleinen Herrschaft. Der Norden des **Bündnerlands** ist eine einzige Genussregion. Wo die Köche ihre Tiere und die Winzer ihre Reben gleich liebevoll pflegen und hegen wie ihre Frauen und Kinder.

Text Max Fischer Fotos Marcus Gyger

Schöne Aussichten Auf dem Guschakopf ob Bad Ragaz sinnieren Winzer-Rookie Patrick Adank (2. v. r.) und die Spitzenköche Ueli Kellenberger, Roger Kalberer und Silvio Germann (v. l.) über Weine und Rezepte.

D

DIE MEISTEN HASSEN IHN WIE DER TEUFEL DAS WEIHWASSER. Ohne Föhn gäbe es zwar keine Kopfschmerzen, aber auch keine Weine aus der Bündner Herrschaft. Das milde Klima mit der längsten Sonnenscheindauer aller Deutschschweizer Weingebiete, die kalkhaltigen Böden und innovativ-mutige Winzer machen aus Maienfeld, Fläsch, Malans und Jenins das «Burgund der Schweiz». Überraschend der Pinot noir. Grossartig Completer und Chardonnay. Der liebe Gott meinte es mit dem nördlichsten Teil des Kantons Graubünden im Churer Rheintal ausserordentlich gut. Die Liebe zu diesem einzigartig schönen Flecken Erde liess er Johanna Spyri in ihrem weltbekannten Roman «Heidis Lehr- und Wanderjahre» bereits 1880 verkünden. Statt Heidi und Peter heissen die Stars heute Martha und Daniel. Die Gantenbeins aus Fläsch sind das önologische Traumpaar der Schweiz. Zusammen sind die beiden unschlagbar. Verströmen Magie. Kenner finden ihre Gewächse auf den Karten der Top-Restaurants rund um den Globus. Sie zählten zu den Ersten in der Herrschaft, die sich am burgundischen Stil orientierten – und Klone aus dieser Region pflanzten. Und sie nannten ihren Blauburgunder selbstbewusst Pinot noir. Seit dem Start 1982 setzen sie hartnäckig auf höchste Qualität im sechs Hektar kleinen Weingut. Pro Pinot noir, Chardonnay und Riesling gibt es jedes Jahr nur einen Wein. Ohne Kompromisse, ohne Pardon. Das sorgt für Qualität – und für kleine Quantitäten.



OLIVER FRIEDRICH, «ALTER TORKEL», JENINS

«Bei uns bestimmt der Wein das Gericht»

Die Gantenbein-Philosophie erlaubt keine zweite Wahl. Jedes noch so kleine Detail ist für die beiden Quer-einsteiger – er Maschinenmechaniker, sie Kauffrau – von Anfang an matchentscheidend. Alles machen und kontrollieren sie selber. Gruppen ab 15 Personen können auf dem Weingut im Festraum «à table» vor offener Küche von Chef Roland Kalberer und dessen Frau Doris individuell auf Gantenbein-Weine abgestimmte Menüs geniessen. Mitten in den Reben. Fast wie im Schlaraffenland.

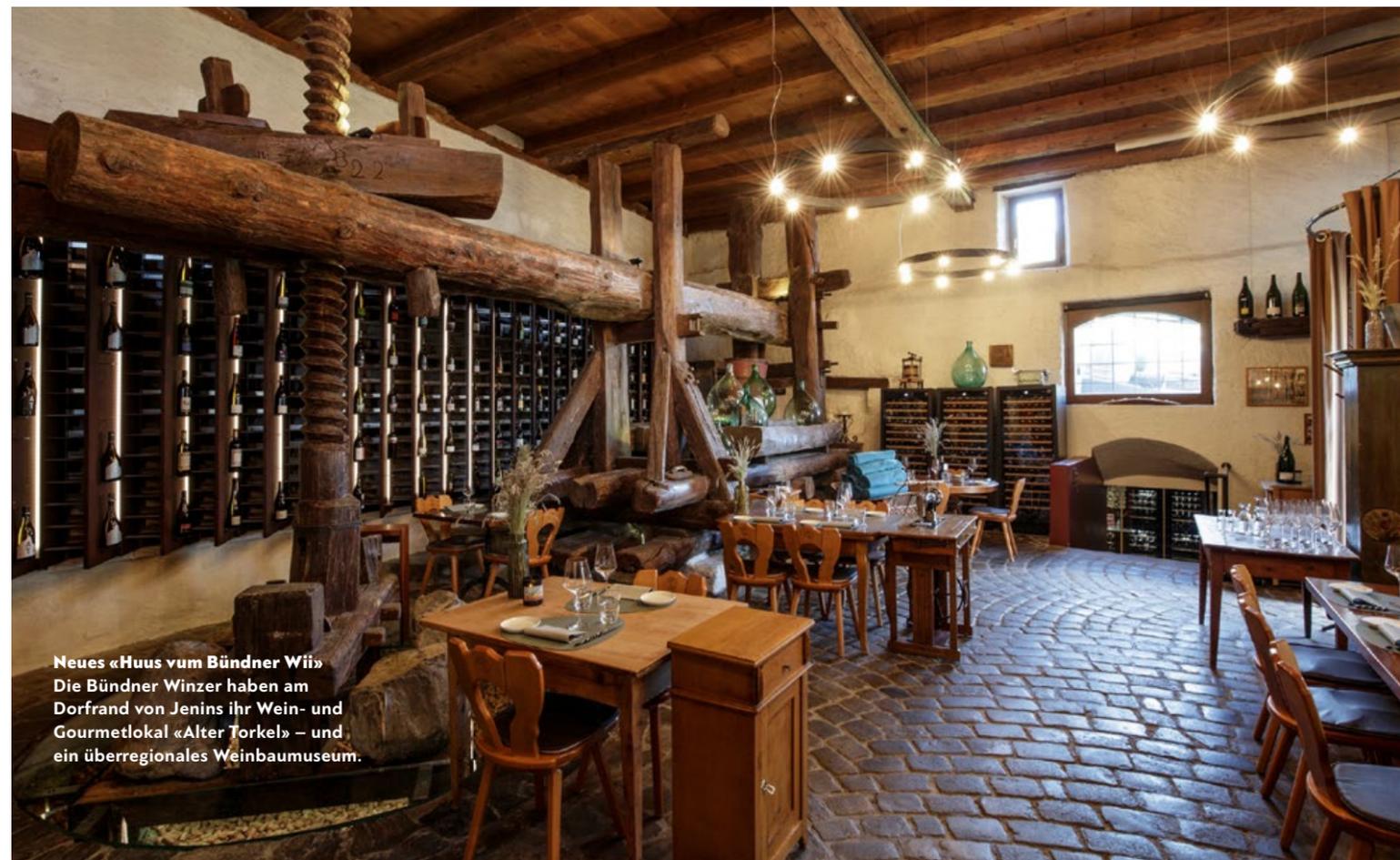
WEINFREUNDE ESSEN LEIDENSCHAFTLICH GERN.

«Doch bei uns bestimmt der Wein das Gericht», erklärt Oliver Friedrich vom neuen «Alten Torkel» in Jenins sein schweizweit einmaliges Konzept. Das funktioniert so: Der Gast hat Gluscht auf einen vollmundigen, körperreichen und geschmeidigen Tropfen. Beispielsweise einen Completer 2019 von Roman Hermann aus Fläsch. Dann schaut er in der Speisekarte, was der Koch David Esser Feines dazu anbietet. Und erfährt: Meisterhaft verschmelzt der Completer mit einem Siedfleischsalat als Vorspeise, aber auch mit einem Rochenflügel mit Blumenkohl und brauner Butter als Hauptgang. Eine andere Variante: Ein frischer elegant-edler Pinot Noir Unique 2017 von Martin Donatsch harmoniert ideal mit einem Bio-Rindstatar, Pilzcreme und Gurken als Vorspeise. Er ergänzt aber auch optimal den Hauptgang mit Acquerello-Safran-Risotto, Jakobsmuscheln, Fen-

Gaumenfreuden
Im gekühlten Regal an der langen Wand hinter dem mächtigen Torkelbaum ist alles zu haben, was die Herrschaft an guten Tropfen bietet.



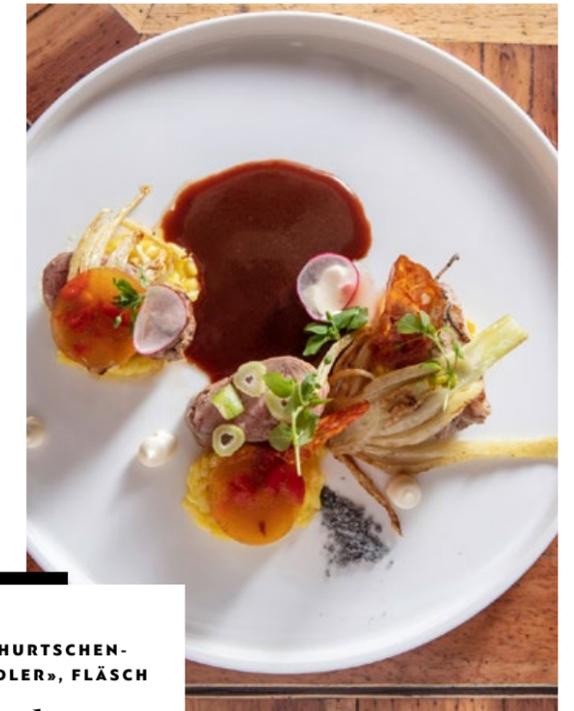
Neue Wege im «Alten Torkel» in Jenins Bei Koch David Esser und den Gastgebern Julia & Oliver Friedrich dreht sich alles um Wein.



Neues «Huus vom Bündner Wii» Die Bündner Winzer haben am Dorfrand von Jenins ihr Wein- und Gourmetlokal «Alter Torkel» – und ein überregionales Weinbaumuseum.



Heimatliebe
Bernadette und
Martin Herrmann
von der «Mühle»
in Fläsch im Maisfeld
– sie setzen auf
unkompliziert-
raffinierte Regional-
küche.



**SIGGI TSCHURTSCHEN-
THALER, «ADLER», FLÄSCH**

In Lederhosen am Herd. Pata- Negra-Filet und Zitronenrisotto auf dem Teller

Kaiserschmarrn & Lederhosen Der Südtiroler Sigg Tschurtschenthaler setzt im «Adler» in Fläsch auf kreative Küche, Melanie Kampf weiss alles über die Weine (o.).

Geschmackserlebnis Pata-Negra-Filet vom Holzkohlegrill, mit Zitronenrisotto, Fenchel und Chorizo – macht Gluscht auf mehr (o. r.!).

chel und Parmesan. Weine und Speisen wechseln alle paar Wochen. Der Hit: All diese Köstlichkeiten gibts glasweise. «So kann der Gast verschiedene Weine probieren und vergleichen», sagt Friedrich. Das führe zu interessanten Diskussionen, auch bei jungen Gästen.

«Die wollen dann wissen, weshalb ein Dezi des Completers von 2019 14 Franken kostet – einer mit Jahrgang 2001 hingegen 35.» Genau diese Gespräche mit und zwischen den Gästen will Friedrich fördern und so das Interesse am Wein steigern. Oliver Friedrich und seine Frau Julia sind die ideale Besetzung für dieses Konzept. Beide waren bei Superstar Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein. Julia als Gastgeberin der Remisa und Oliver als Restaurantleiter und Sommelier. Keine Überraschung, vertraute ihnen der Branchenverband Graubünden Wein ihr «Huus vom Bündner Wii – Alter Torkel» zur Pacht an. Vor dem Start besuchte Oliver Friedrich alle 70 Winzer in der Herrschaft persönlich – 800 Positionen lagern in den alten Kellern. Ein Weinparadies.

BEI WEIN-AFICIONADO FRIEDRICH TREFFEN SICH DIE BRANCHENGRÖSSEN. Mit den meisten hat er in den letzten 15 Jahren zusammengearbeitet. «Sie besuchen uns immer wieder, was uns darüber spassen lässt, dass ich als Ältester eine Art Papa bin ...» Seine Clique

liest sich wie ein Who's who: Die Spitzenköche Sven Wassmer und Nenad Mlinarevic waren zu seinen Zeiten Commis und Chef de Partie im «Mesa». Mit Francesco Benvenuto machte er die erste Eröffnungswoche im «Igniv», und Amanda Bulgin war sein Chef de

Rang im «Schauenstein». Dort stand auch Silvio Germann am Herd.

Doch Friedrich schaut nach vorn, immer auf der Suche nach neuen Ideen, neuen Winzern mit neuen Weinen. «Es gibt einige Junge, die schon in die Fussstapfen ihrer Eltern getreten sind oder kurz vor diesem Schritt stehen.» Der Älteste der Jungen ist Martin Donatsch aus Malans. Wie die Gantenbeins geht auch er in die Welt hinaus. Jetzt gibts die Weine des zweifachen Pinot-noir-Weltmeisters in Top-Restaurants in New York, Boston und Kalifornien. Und neben Hongkong auch in Singapur und Japan. «Für den Schweizer Wein ist das eine Riesenchance», sagt der junge Starwinzer. Er hat seinem Vater Thomas genau zugeschaut, wie er als einer der ersten Schweizer Winzer mit Barriques pröbelte. Wie Martin Donatsch hat auch Rookie Patrick Adank nach Wanderjahren in der weiten Weinwelt den Weg zurück in die Herrschaft gefunden. Und er ist nicht der Einzige: Roman Hermann aus Fläsch ist in die Fussstapfen seiner Eltern Rosi und Peter getreten. «Weitere Talente folgen», so Friedrich. Namen wie Silas Hörler und



ROGER KALBERER,
«SCHLÜSSEL», MELS

Die Kalbsbäggli an Rotwein sind legendär. Und halt immer wieder gut

Heinz Kunz aus Fläsch, Luzi Jenny, Laura Pelizzatti und Georg Schlegel aus Jenins sowie Rafael Hug aus Malans fallen. Was weiter auffällt: Hier ist Nachhaltigkeit kein Schlagwort, hier wird sie gelebt. Etwa im «Adler» in Fläsch. Die ehemalige Bankerin Melanie Kampfer ist Sommelier und Siggli Tschurtschenthaler Koch. Der Südtiroler war bei Eckart Witzgmann in München und Dieter Koschina in der «Vila Joya» an der Südküste Portugals. Köche von Weltformat. In der Küche steht er in Lederhosen. Immer auf der Karte ist sein Kaiserschmarrn. Das Fleisch kommt von «Adanks kleiner Farm» in Fläsch. Die Hochlandrinder sind bis 180 Tage auf den Heimweiden und den Alpen. Dort gibts nur Gras, Grassilage, Heu und Wasser. Dadurch wachsen die Tiere langsamer, das Fleisch wird feinfaserig, der Geschmack intensiver. Jedes Tier begleiten die Adanks bis zum Tod. Auch der Safran kommt von hier, die Spargeln vom Spargelhof Risch im Dorf. Wen wunderts, zieht der «Adler» prominente Feinschmecker an? Röbi Koller geniesst private happy Days, aber auch Borussia Dortmunds Geschäftsführer Aki Watzke. Noch mehr Nachhaltigkeit: In seiner Winzerstube «Zum Ochsen» Malans serviert Martin Donatsch zu seinen glas- und flaschenweise erhältlichen Spitzentropfen kleine, aber hochwertige Spezialitäten. Neben Alpkäse und Salsiz gibt es Bündnerfleisch von der Manufaktur Brügger aus Parpan.



«Und unsere Bündner Gerstensuppe benotete die Koch-Legende Horst Petermann mit aussergewöhnlichen 19 Punkten», freut sich Martin Donatsch.

«VON KOPF BIS BEIN, SO SOLL ES SEIN», heisst es im «Rätia» in Jenins.

Ein Metzger aus dem Dorf schlachtet die Tiere. Keine weiten Transporte. Alle Tiere stammen aus artgerechter Haltung – jedes Tier kann Michael Kaufmann bis zur Alp zurückverfolgen. «Ich zerlege die Tiere selber und verarbeite alle Teile», so der Südtiroler. Schliesslich bestehe ein Rind nicht nur aus Filet, Entrecôte und Hüfte. «Für uns ist das ganz einfach Wertschätzung – auch gegenüber dem Tier», sagt Partnerin Jessica Steinkeller, die für den Service und Gastrobereich zuständig ist. Im «Rätia» gibt es nicht einfach nur ein Filet. «Wir servieren oft ein Duo», so Steinkeller. «Zum Edelstück Filet gibts ein Hacktätschli oder Geschmortes.» Schon oft hätten die Gäste nach dem Essen gesagt: «Das Filet war gut – doch das Geschmorte genial.» In der kommenden Jagdsaison kommt nur Wild von einheimischen Jägern auf den Tisch. «Auch beim Reh kann man bei uns nicht einfach einen Rehrücken bestellen», so Jessica Steinkeller. Martin Herrmann von der «Mühle» zwischen Fläsch und Maienfeld isst selber ebenfalls Geschmortes am liebsten. Am Anfang versuchte er, seine Liebe den Gästen mit

Klassiker Die geschmorten Kalbsbäggli mit Rosmarinkartoffelpüree und Syrasauce locken Gäste von weit her in den «Schlüssel» nach Mels (o. l.).

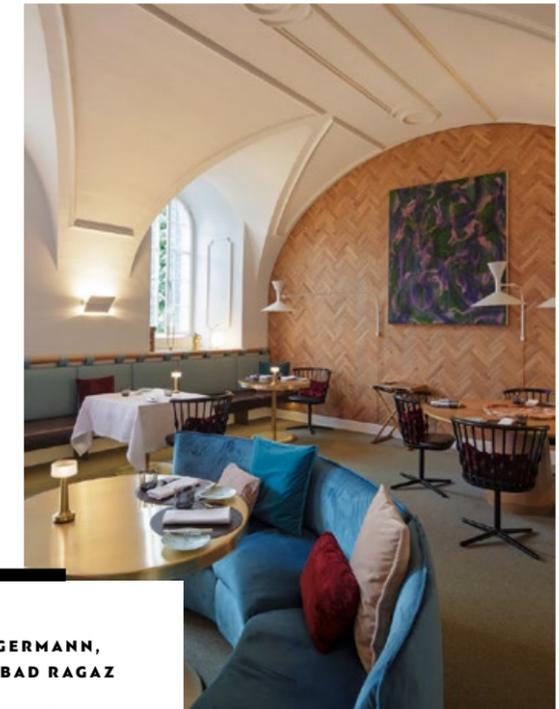
Schlüsselerlebnis Lokales vom Wild, vom Wald und von den Weiden erwartet die Gäste auch im lauschig-verträumten Garten (o. r.).

Überzeugter Purist Seine Gerichte sind herzlich und leicht. Grosse französische Küche mit modernen Elementen. Roger Kalberer hat den «Schlüssel» von Kochlegende und Vater Seppi übernommen.





Starensemble Aitor Miebach, Benjamin Anderegg, Silvio Germann, Simon Wagner, Lisa Oestreich und Maximilian Köhler machen das «Igniv» im Grand Resort Bad Ragaz zur Wohlfühladresse.



SILVIO GERMANN,
«IGNIV», BAD RAGAZ

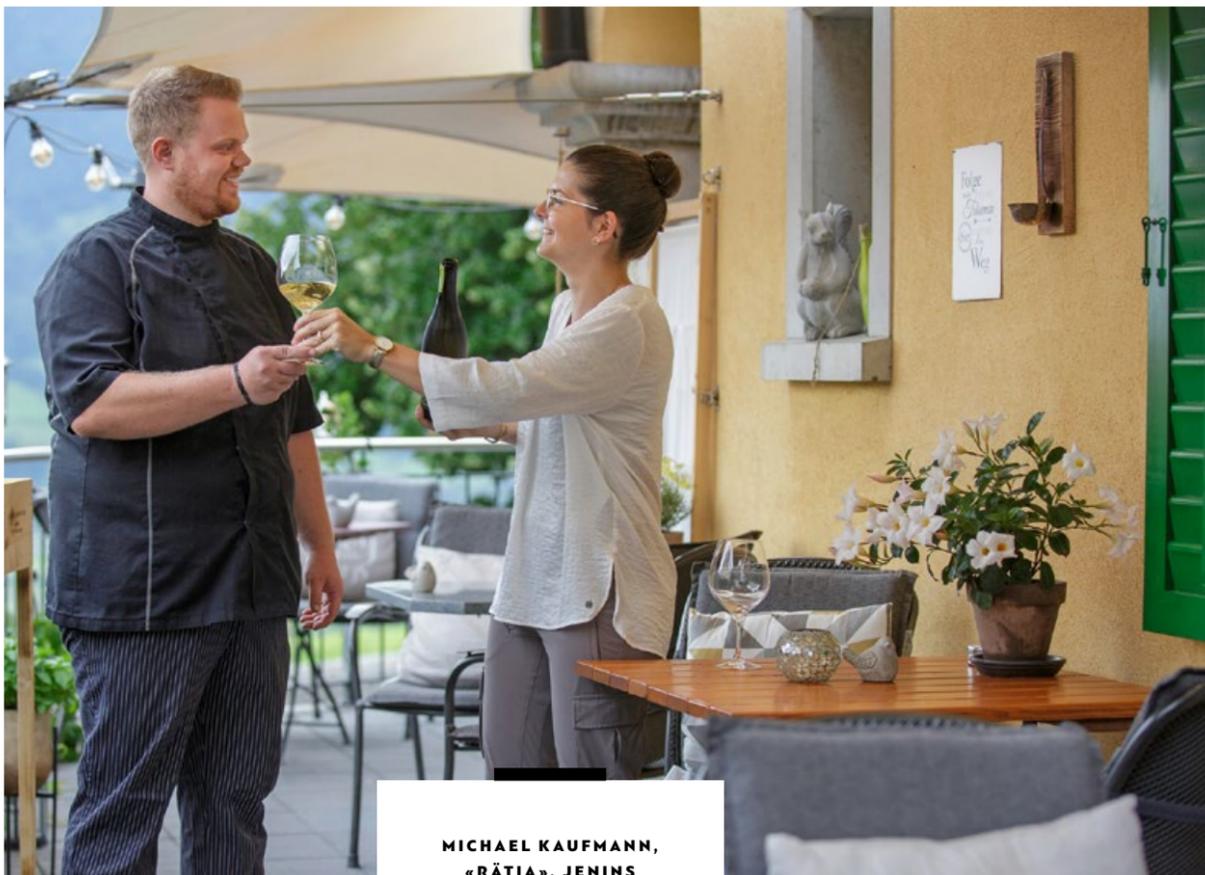
«Wir setzen
das Sharing-
Konzept
konsequent um.
Das kommt an»



Zum Aufwärmen Die Vorspeise Zander, Lardo, Zwiebel kommt wie alle Gerichte wunderschön angerichtet daher (o. l.).

Mit Abstand und Design ist das Ambiente im «Igniv» stylish – aber dennoch sehr gemütlich (o. r.).

Filigranes Mis en Place Im «Igniv» wird nicht mit grosser Kelle, sondern mit spitzer Pinzette angerichtet (l.).



MICHAEL KAUFMANN,
«RÄTIA», JENINS

«Jetzt in der
Jagdsaison
kommt nur ein-
heimisches Wild
auf den Tisch»



Ganze Tiere im Ofen
Michael Kaufmann und Jessica Steinkeller vom «Rätia» in Jenins verwerten von Kopf bis Bein alle Teile (o. l.).

Weinfreak Das «Rössli» von Ueli und Doris Kellenberger in Bad Ragaz ist der Treffpunkt der Winzer. Kein Wunder, bei diesem Angebot (u. l.).

Grosse Klasse Das Ragaz-Angus-Rindsfilet mit Kräuterkruste und Ingwer-Püree zeigt Uelis Können am Herd (u. r.).



MARTIN DONATSCH,
«ZUM OCHSEN», MALANS

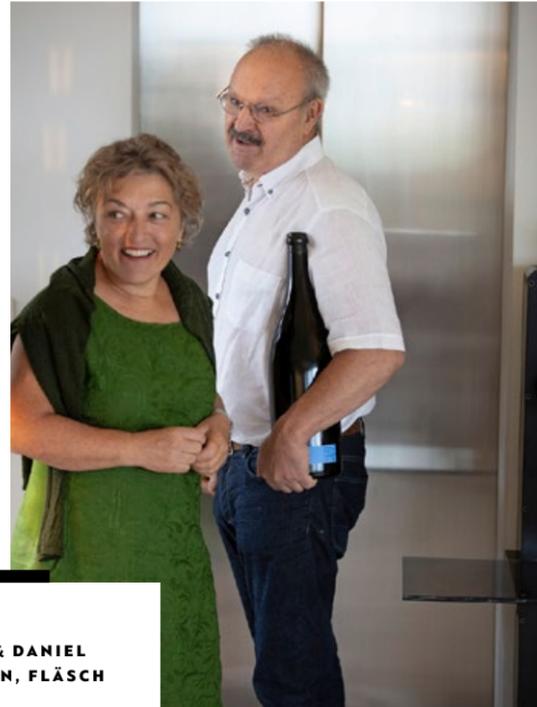
«Horst Petermann benotete unsere Gerstensuppe mit 19 Punkten»

Gelebte Geschichte
Im 700 Jahre alten Gewölbekeller haben die Donatsch-Weine in Malans genug Zeit, um zu reifen (o. l.).

Weltmeisterlich
In der fünften Generation führt der zweifache Pinot-noir-Weltmeister Martin Donatsch das Weingut in Malans (o. r.).

Herrschaftliches Erlebnis Was gibts Schöneres, als in der getäferten Arvenstube «Zum Ochsen» eine Bündner Gerstensuppe mit einem feinen Tropfen zu geniessen (r.!).





MARTHA & DANIEL GANTENBEIN, FLÄSCH

Die zwei sind das önologische Traumpaar der Schweiz

Nonplusultra Seit 1982 machen Martha und Daniel in Fläsch Wein. Nicht irgendeinen. Die Gantenbein-Weine gehören weltweit zur Spitze (o. l.).

Ohne Wenn und Aber In jedem Jahr gibts von Pinot noir, Chardonnay und Riesling nur einen Wein. Die Gantenbein-Philosophie erlaubt keine zweite Wahl (o. r.).

einem Duett schmackhaft zu machen: «Ich setzte ein Filet mit einem geschmorten Rindshals auf die Karte.» Beim Abräumen hätten die Gäste meist gesagt: «Es war super – doch das nächste Mal nehmen wir nur das Geschmorte.»

Herrmann schaut, dass er Produkte aus der Region anbietet. Selber züchtet er Tomaten – 50 Sorten wachsen hinter der Gaststube. Und wichtig ist ihm, dass ein «Härdöpfel» nach «Härdöpfel» und nicht nach Muskat schmeckt. Der Eigengeschmack sei entscheidend. Die hohe Dichte an hochwertigen Restaurants in der Herrschaft beflügelt, sagt er. «Und doch bleibt die Zusammenarbeit kollegial. Wenn ich ausgebucht bin, schicke ich die Gäste zum Siggli in den «Adler.»

All das macht die kleine Bündner Herrschaft zur grossen Genussdestination. Aber der liebe Gott hat noch eins draufgesetzt. Er erbarmte sich des Nachbarn Bad Ragaz, das für viele Unterländer zwar im Bündnerland liegt, aber zum Kanton St. Gallen gehört. So nah am Paradies beschenkte er die Ostschweizer – und wie! Und dank irdischer Unterstützung von Unternehmer und Besitzer Thomas Schmidheiny und den Küchenkünstlern Sven Wassmer und Silvio Germann kürte GaultMillau das Grand Resort Bad Ragaz zum «Hotel des Jahres 2021». Zum dritten Mal nach 1999 und 2010. Freundnachbarschaftlich revanchieren sich die St. Galler, indem sie regelmässig Hotelgäste in die Bündner Herrschaft schicken.

NOCH ETWAS: Ein Begriff in Bad Ragaz ist schon seit 1997 Spitzenkoch und Weinprofi Ueli Kellenberger mit seinem «Rössli». In seinem Keller lagert alles, was Rang und Namen hat. Gleich nebenan führt Bruder Edi die Metzgerei. Das Beste: Ueli hat den Schlüssel dazu. Ganz in der Nähe, in Mels SG, hat Roger Kalberer von seinem Vater Seppi auch einen Schlüssel erhalten – jenen zum «Schlüssel». Der Apfel fiel nicht weit vom Stamm: Die legendären geschmorten Kalbsbäggli an Rotweinsauce sind noch immer top!

Herrschaftszeiten, wars das? Nein! Ende Oktober wird aus dem Schloss Brandis in Maienfeld wieder das Schloss Maienfeld. Zwischen dicken Schlossmauern von 1247 und modernem Interieur versprechen die Macher der «Alparosa» um Tim Disch von der 1xanders GmbH und Architekt und Besitzer Thomas Zindel aussergewöhnliche Erlebnisse auf dem Teller und im Glas. Sie haben Arosa mit Alpenkulinarik aufgemischt. Jetzt wollen sie die Herrschaft rocken. ●



Max Fischer ist freier Wirtschaftsjournalist in Luzern. Er schreibt seit 40 Jahren über Essen und Trinken, Konsum, Sport und Auto.



Marcus Gyger fotografiert mit Leidenschaft Menschen, Food und Landschaften

Feuer und Flamme
Die Kochcracks Silvio Germann, Ueli Kellenberger, Roger Kalberer und Winzer Patrick Adank (v. r.) entfachen immer wieder das Feuer für neue Ideen in der Herrschaft.

