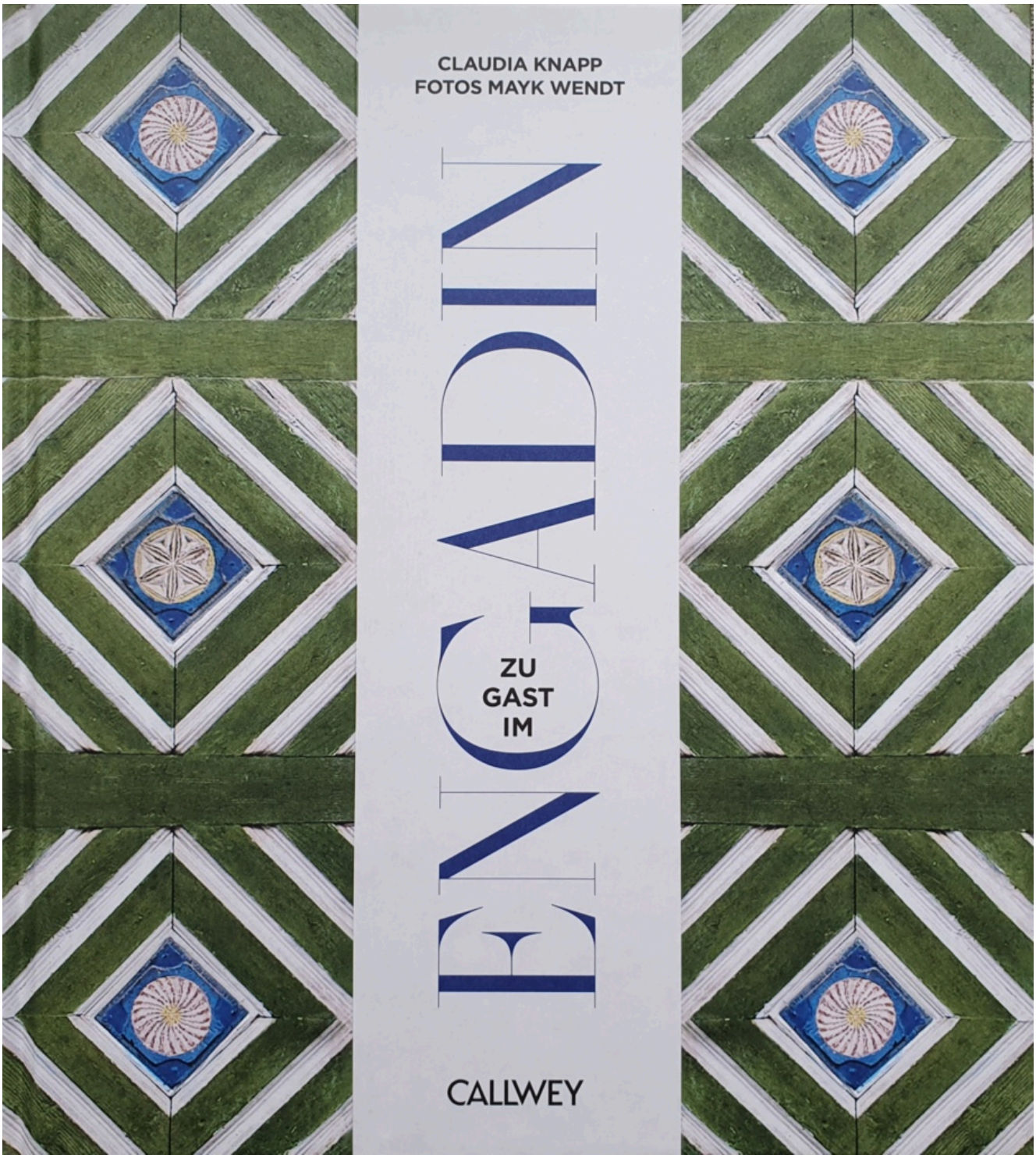
Buchvorstellung: „Zu Gast im Engadin“ von C. Knapp & M. Wendt (Callwey Verlag)



Nachdem ich bei „Zu Gast in Südtirol“ als Lektorin am Rezepteteil mitwirken durfte, bin ich erklärter Fan dieser Buchreihe. Sie lässt die Leser eintauchen in eine Region, ihre atemberaubenden Landschaften, ihre Menschen und Kultur – und natürlich ihre Küche.

Dazu gibt es Insider-Tipps der Einheimischen und es werden auch mal spannende Betriebe oder Läden mit besonderen Produkten vorgestellt.

Auch „Zu Gast im Engadin“ von Claudia Knapp, mit Fotos von Mayk Wendt, ist wieder ein rundum gelungenes Buch dieser Reihe. Nachdem ich letztes Jahr meine Liebe zu den Bergen entdeckt habe, war ich sehr gespannt, was diese mir unbekannte Region auszeichnet und das Buch beweist: sie ist einen Besuch wert!

Inhalt

Das Buch ist unterteilt in 5 Kapitel: UNTERENGADIN, MÜNSTERTAL, OBERENGADIN, ST. MORITZ und SILS. Zwei Vorworte und ein Register rahmen sie ein.

Wie immer werden Gastgeber der einzelnen Regionen vorgestellt, sowohl Gasthäuser und Pensionen, als auch Boutique- und Grandhotels. Alle verraten köstliche Rezepte aus ihren Küchen.

Jeder Teil des Engadins wird auf einer kleinen Karte dargestellt, worauf die erwähnten Gastgeber und Orte eingezeichnet sind.

Das Buch ist in gewohnter Callwey-Qualität hergestellt und bis ins letzte Detail liebevoll gestaltet. Die Rezepte sind wunderbar bebildert und auch die Landschaft und die Gastgeber sind ins beste Bild gerückt worden.

GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES

S-CHANF
ZOUZ
DULAIN
LA PUNT
BEVER
PONTRESINA
VAL MÜSTAIR (MÜNSTERTAL)
Piz Bernina

OBERENGADIN

SCHUDI, ZUOZ
Oberengadin ist hoch. Leckereien, wie Margrit Schrieb. Viele Sammler im Oberengadin, die Begeisterungsstimmung hilft, das Tourismus boomt im Engadin. Galerien ist die Galerie Eröffneten Elsbeth Bisig Storbener Mann Ruedi einem ehemaligen Bau-, 30 m hohem Turm, der zurückgeht. Faszinierende hochkarätige zeitgenössi-

NTA, SAMEDAN
Familien des Engadin. im 16. Jahrhundert von baut, später zu einem ng dann in den Besitz der der größten Privathäuser Dorf Samedan. In einem Wohnmuseum besichtigt eln der Familie. Das Stiftung von Planta, ist zzentrum der rätoromani- der größten und umfas- n Bibliotheken. Mitten Platz, von einem Park

3 – MANGIATIVAS KLEIN, MADULAIN, BÄCKEREI UND BISTRO
Manche behaupten, es sei das beste Brot im Tal. Der Neuseeländer Toni Rhees produziert mit Biomehl aus dem Bergell, dem Teig lässt er die nötige Zeit, um zu gehen. Das können schon drei Tage sein, die Luft ist trocken im Engadin. Selbstverständlich keine Zusatzstoffe.
Ich sage, es war das beste Croissant, das ich außerhalb von Frankreich je gegessen habe.
www.mangiativas-klein.ch

4 – HOTEL CASTELL, ZUOZ
Das Hotel für Kunstliebhaber, aber nicht nur. Am Sonnenhang von Zuoz gelegen, ein markantes Gebäude, 1912 vom St. Moritzer Architekten Nicolaus Hartmann entworfen. Neue Architektur kam dazu und vor allem Kunst. Die rote Bar von Pipilotti Rist, eine Lichtinstallation, ein offener Turm von James Turell, eine federnde Holzterrasse von Tadashi Kawamata. Ruedi Bechtler, der Besitzer des Hotels, stellt einen großen Teil seiner umfangreichen Sammlung zeitgenössischer Kunst im Hotel aus. Ein Hotel als Museum, die private Sammlung wird öffentlich.
Jeweils Ende Januar findet in Zuoz auch das E. A. T. statt, ein Symposium für Kunst, Architektur und Innovation.
www.hotelcastell.ch

5 – ALP ES-CHA DADOUR, MADULAIN
Und schon wieder diese Aussicht. Oberhalb von Madulain liegt sie, die Alp Es-cha, in einer gemütlichen Stunde ist man oben, auch von Zuoz aus. Dieser Blick, diese Ruhe. Und was zu essen und zu trinken gibt es auch. Im Sommer kann beim Käsen zugeschaut werden.
Und im Winter: Wanderung durch die verschneite Landschaft, ein köstliches Käsefondue in der Hütte genießen und dann: raus in die Kälte und mit einem gemieteten Schlitten ins Tal runtersausen.

6 – GEORGYS HÜTTE
Darf's ein bisschen mehr sein an Höhe? Auf 3.175 m ü. M. Engadiner und Südtiroler Spezialitäten genießen? Hat doch was! Und allzu anstrengend ist es nicht. Zugegeben, der Zustieg ist ein bisschen steil, doch nicht so weit. Die Sessellbahn von Pontresina übernimmt einen Teil, bringt Sie bis auf die Alp Languard (2.325 m ü. M). Nach ca. 2 ½ Stunden sind Sie oben, auf der Georgys Hütte. Oder Sie laufen von Punt Muragl los, nach der Fahrt mit der Standseilbahn und dem fantastischen Blick auf die Oberengadiner Seen, Richtung Segantinihütte, dann weiter den Steinbocksweg entlang, die letzten Meter, unterhalb vom Piz Languard, geht's dann hoch.
Aussicht und Gastlichkeit genießen. Falls Sie dann noch – oder wieder – mögen, geht's hochalpin weiter, in 30 Minuten sind Sie auf dem Piz Languard. Der Rundblick da oben lohnt alle Mühen. Spektakulär. So einfach kommen Sie nicht wieder auf einen 3000er.
Bütsch'il Piz! Wir Rätoromanen tun das, wir küssen die Bergspitze.
www.chamanna-georgy.ch

1 – Galerie Tschudi.

3 – Tonii Rhees. bäckt Die besten Croissants.

7 – DINOSAURIERSPUREN NATIONALPARK
Bereits 1961 entdeckten ETH-Geologen Saurierfährten am Piz dal Diavel in der Val Cluozza. 1981 werden die Fährten schließlich vermessen und dokumentiert. Es handelt sich um 220 Millionen Jahre alte Trittsiegel von zwei verschiedenen Saurierarten.
Die großen Fußabdrücke sind bis 60 cm lang und stammen von pflanzenfressenden Prosauropoden. Die kleineren wurden von fleischfressenden Theropoden hinterlassen. Insgesamt befinden sich auf der Platte rund 200 Fußabdrücke, teilweise in gut verfolgbaren Fährten. Diese Reptilien lebten damals am Rande eines subtropischen Ozeans und hinterließen ihre Spuren im Schlamm. Es ist ein enormer Glücksfall, dass diese Spuren der Vergangenheit erhalten blieben und durch die Erosion freigelegt wurden. Bei einer Wanderung in die Val Cluozza sind die Spuren sichtbar. **www.nationalpark.ch**

4 – Hotel Castell, das Haus der Kunst.

Kostprobe?

So viele Leckereien lachen mich aus den Seiten an! Zum Beispiel die „Pizokels“, eine Art herzhafte dicke Spätzle mit Salami im Teig und bestreut mit Bergkäse, oder die „Papardelle mit Hirschragout und Würfelgemüse“. „Birnen-Ravioli“ klingen ebenfalls verlockend, aber auch die schlichte „Gerstensuppe“ würde ich gerne kosten, denn so etwas hat meine Oma früher auch immer gekocht.

Süße Naschereien sind natürlich auch dabei! Zum Beispiel die „Olivenöl-Schokoladenmousse mit Himbeeren“, oder die bekannte „Engadiner Nusstorte“, die hier natürlich nicht fehlen dürfte!

BIRNEN-RAVIOLI

Braunen Zucker in einem großen Topf karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Dörrbirnen und Gewürzbeutel dazugeben und kurz erhitzen. Den Topf abdecken und die Birnen über Nacht im Kühlschrank einweichen lassen. Die Dörrbirnen entfernen und in einen Mixer geben, nach und nach den karamellisierten Orangensaft dazugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Durch ein Tamis-Sieb passieren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

Alle trockenen Zutaten für den Pastateig in eine Schüssel geben. Ei vermischen, dazugeben und zu einem glatten Teig rühren/kneten. Abdecken und kalt stellen. Über Nacht ruhen lassen.

Die Nussbutter mit dem Hühnerfond ablöschen. Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Salbeiblätter abzupfen. Öl auf 160 °C erhitzen. Salbei frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Salbeiöl die Salbeiblätter abzupfen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Salbei und Öl in den Mixer geben und 5 Minuten lang mixen. Durch ein feines Tuch passieren.

Ravioliteig in einer langen Bahn dünn ausrollen. Die Hälfte mit Eigelb bestreichen und kleine Tupfen Dörrbirnen-Masse mit einem Abstand von 9 cm aufspritzen. Die unbepinselte Teighälfte darüberlegen und den Teig um die Füllung festdrücken. Mit einem 9 cm großen Ausstecher Ravioli ausschneiden und in Salzwasser garen. (Die Ravioli können auch im Tiefkühler aufbewahrt werden.)

Den Bergkäse in dünne Späne hobeln, zwischen Backpapier kühl lagern.

Die Ravioli auf Teller setzen, Nussbutter, frittierten Salbei und Salbeiöl dazugeben, mit Bergkäsespänen toppen.

108

Wer die Alpen, schöne Unterkünfte und gutes Essen liebt, der wird sicher auch von „Zu Gast im Engadin“ begeistert sein! Mir hat das Buch diese Region zum ersten Mal ins Bewusstsein gerückt und ich werde sie sicher irgendwann mal bereisen.

Eure nächste Portion Fernweh könnt ihr übrigens auch direkt beim Verlag bestellen (wenn ihr keine nette kleine Buchhandlung um die Ecke habt, wo ihr eure Bücher bezieht), zusammen mit tollen anderen Schmökern – Weihnachten kommt ja auch immer schneller, als erwartet. ;)

Ich wünsche euch jedenfalls viel Spaß beim Lesen, Träumen und Nachkochen.

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith

WIR MACHEN DAS SO!
PUNKT!

„Ich muss nicht aufs Bild, ich bin hier nur das Mädchen für alles", sagt Andrea Pult. Aber alles, liebe Andrea, das ist doch ziemlich viel. Sie macht die Knödel, die Cullas da Vnà, bäckt Kuchen, empfängt die Gäste und serviert. Der eigentliche Chef ist Not Pult, ihr Mann. Einen Teil seiner Kindheit und Jugend hat er hier verbracht, auf Hof Zuort, als die Eltern über viele Jahre das Restaurant, die kleine Pension und den Hof führten.

Jetzt steht er in der Küche, in der Pfanne reißt er den Kaiserschmarrnteig in Stücke. Viele Eierspeisen sind auf der Karte zu finden, seine 60 Hühner, die hier leben, sind fleißig. Fröhlich umherwandernd und pickend. „Kein einziges Ei kaufen wir, alles wird mit unseren Hühnereiern gemacht", sagt Not. Wir sind auf Hof Zuort, eine gute Stunde zu Fuß von Vnà entfernt. Der Weiler ist nur zu Fuß zu erreichen, doch ist es eine lohnende Wanderung. Verschneite stille Landschaft, schöne Wälder, magische Erdpyramiden. Und plötzlich stehen wir vor diesem Ensemble: ein Bauernhaus mit Stall, ein Chalet und eine Kapelle mit historischem Glockenspiel, dem Carillon. Angefangen hat alles vor 100 Jahren. Der niederländische Dirigent Willem Mengelberg, der in Scuol in den Ferien weilt, wandert nach Zuort, ist begeistert. Er kauft Bauernhof und Landwirtschaft, baut ein Chalet und eine Kapelle mit Glockenspiel und 18 Glocken. Seit Kurzem erklingt das Carillon wieder. Nicht nach genauem Stundenplan. Der Besitzer, Robert Berry, steuert es per App von seinem Wohnort in St. Moritz aus. Wenn Sie Glück haben, können Sie es hören. Mein Timing war falsch.

Andrea bringt einen Teller mit Cullas da Vnà. Cullas, sprechen Sie das laut aus, ziemlicher Wohlklang, oder? Cullas ... das rollt doch. Ja, cullas, das ist das rätoromanische Wort für Kugel. Von der Terrasse ein wunderbarer Blick in die Val d'Uina, das wilde Seitental. Der Himmel so blau! Not und Andrea sind „drets Engiadinais", ein bisschen wortkarg, keine Small-Talk-Geübten, richtige Bergler eben. Es ist nicht die Gastlichkeit der Oberflächlichkeit. „Wir sind hier, wir kochen das, was schon immer im Engadin gekocht wurde, traditionelle Gerichte. Mit frischen Eiern von den eigenen Hühnern. So machen wir das."

Als wir für das Bild die große Portion Salat wegnehmen wollten, um den Cullas ihren Auftritt zu sichern, waren Not und Andrea nicht begeistert. „Hier machen wir das so." Punkt. Ungern haben sie den weggenommen. Ein bisschen was haben sie raufgeschmuggelt. Eine Veranda mit Buntglasfenstern und Malereien aus der Zeit, eine schöne Arvenstube, die Zimmer im Chalet sehen so aus, als hätte Mengelberg eben das Haus verlassen. Hof Zuort gehört zu Swiss Historic Hotels, und ich stelle mir vor, dass es sehr schön wäre, morgens hier aufzuwachen. Nach einem tiefen Schlaf unter dem reichen Sternenhimmel. Die Welt ist in Ordnung.

16

Links – Der Wald lichtet sich und man steht vor diesem eindrücklichen Ensemble: Hof Zuort mit Gasthaus, Bauernhof, Chalet und Kapelle.

Unten – Andrea und Not Pult, die Pächter, in der schönen alten Gaststube.

Ganz unten – Zwei der 60 Eierlieferanten, die auf Hof Zuort leben.

Claudia Knapp

„Zu Gast im Engadin"

Fotos von Mayk Wendt

Callwey Verlag

ISBN 978-3-7667-2672-8