

# ALLEGRA E BEINVEGNIU A ZUOZ



In Zuoz verschmelzen im Winter Schnee, Sonne und Bergkulisse zum schillernden Gesamtkunstwerk.

Einst Hauptort des Oberengadins, hat das 1400-Seelen-Dorf den Übergang zwischen dem Gestern und dem Heute mit Grandezza bewältigt und glänzt mit einem der ursprünglichsten Engadiner Dorfkerne, Kultur und Kulinarik.

Über einen Ort zu schreiben, der einem ans Herz gewachsen ist, und das schon seit meiner frühesten Kindheit, führt in Versuchung, die Begeisterung zusammen mit tausend Erinnerungen, Purzelbäume schlagen zu lassen. Mir jedenfalls geht es so mit Zuoz, das mir zu einer zweiten Heimat geworden ist.

Selbstverständlich hat sich das Ortsbild von Zuoz, das ziemlich genau in der Mitte des Engadins, dem grössten und längsten besiedelten Alpental in seiner Höhenlage, liegt, in den letzten 50 Jahren stark verändert und nicht alles, was hier entstanden ist, hat zur Attraktivität des Dorfes beigetragen. Der alte Dorfkern entspricht aber weitgehend demjenigen ab 1500, als Zuoz nach dem grossen Brand wiederaufgebaut wurde. Gebrannt hat der Ort übrigens nicht, weil ein unaufmerksamer Bürger sein Feuer nicht unter Kontrolle hatte, sondern weil im Juni 1499, während dem Schwabenkrieg, 12 000 österreichische Soldaten von Livigno über den Chaschaunapass auf dem Anmarsch nach Zuoz waren.

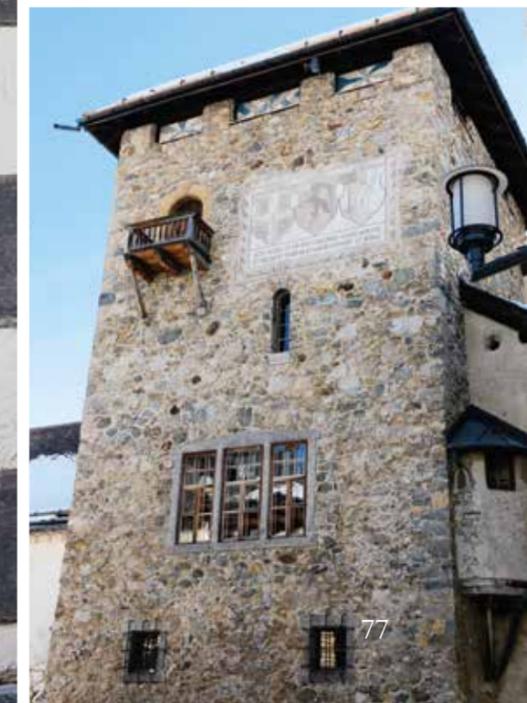
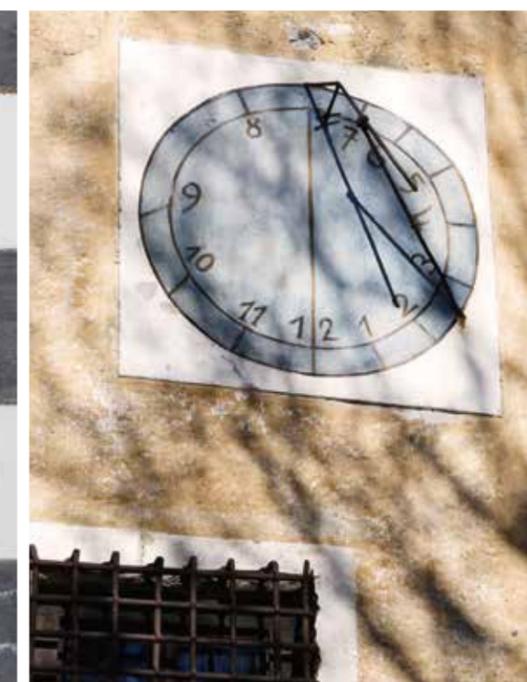
Die Zuozer schafften Lebensmittel und alles, was dem Feind hätte dienen können, weg, zündeten ihre Häuser an und flohen in die Berge. Die Österreicher traten daraufhin den Rückzug an.

Im Zuoz meiner Kindheit gab es für Gäste vor allem Unterkünfte in Hotels und nur wenige Ferienwohnungen. Dafür gab es zwei Metzgereien, zwei Coiffeur Salons, eine Drogerie und Europas höchstgelegene Kaffeerösterei Badilatti befand sich noch mitten im Dorf und nicht in der neuentstandenen Gewerbezone unten am Inn. Aber damals waren einige der altherwürdigen, palastähnlichen Häuser in einem schlechten Zustand oder zum Teil sogar vom Zerfall bedroht. Heute präsentiert sich Zuoz herausgeputzt wie noch nie und die moderne Kunst spielt eine wichtige Rolle im Kulturangebot des Dorfes, das über mehrere international angesehene Galerien verfügt. Der Besuch der Galerie Tschudi oder der Galerie Monica de Cardenas lohnt nur schon wegen der uralten, stilvoll renovierten Engadiner Häuser, in denen die Galerien untergebracht sind.



### Verspieltes Engadin

Zuoz ist ein typisches Engadinerdorf mit grossen und behäbigen Häusern, die sich um Plätze scharen, Heimeligkeit und Geborgenheit ausstrahlen, aber auch Macht und Reichtum. Denn die reiche und mächtige Familie Planta hatte im Mittelalter Zuoz als Domizil gewählt. Die riesigen Plantahäuser, mit drei über die Dorfstrasse gespannten Mauerbögen verbunden, und der Plantaturm zeugen vom Reichtum der Sippe. Am ungewöhnlich schönen, leicht ansteigenden Dorfplatz steht der grosse Brunnen mit dem Bären, dem Wappentier der Familie Planta. Überall, wohin man schaut, kann man engadinische Verspieltheit entdecken. Ausdruck individueller Phantasie der Bauherren sind die Erker mit Schnitzwerk, schmiedeeiserne Fenstergitter, wahre Kunstwerke von Sulertüren und natürlich die mit Sgraffiti oder Ornamenten verzierten Hausfassaden. Die in herbstlichem Rot gehaltenen Bauten am Nordostrand von Zuoz fallen schon aus der Ferne auf. Die Gebäude gehören nicht zu einem Hotel oder Sanatorium aus alter Zeit, sondern zum international bekannten Lyceum Alpinum.





An traumhafter Aussichtslage, hoch über Zuoz, thront das Hotel Castell. Irene und Martin Müller sind im Mai 2015 ins Engadin zurückgekehrt und umsorgen mit viel Charme und Kompetenz die Gäste des Hauses.

## ★★★★Superior Hotel Castell – The fine art of relaxing

Spannungsvoll und vielfältig begegnen sich im Hotel Castell Gegenwartskunst und traditionelle Engadiner Architektur. Hier verschmelzen Alt und Neu, Urban und Alpin – ein Ferienerlebnis für alle Sinne.

Wäre das Castell das, was es von weitem zu sein scheint, nämlich ein Märchenschloss, hätte es uns nicht verwundert, anstelle eines Concierge zum Beispiel von einem gestiefelten Kater begrüsst zu werden. Aber das Castell hat sich seit seiner umfassenden Renovation 2004 ganz der Kunst verschrieben und so empfängt uns am Eingang ein gestiefeltes Pferd aus Bronze und im Innern flattert uns eine von Tauben getragene Lederhose entgegen. Das imposante Haus thront auf einer Felsterrasse oberhalb von Zuoz und blickt auf eine über 100-jährige, bewegte Geschichte zurück. Ursprünglich als Kurhaus konzipiert, wurde es 1912/13 von Nicolaus Hartmann III, dem berühmten, aus St. Moritz stammenden Architekten, im Auftrag von Hermann Gilli in Anlehnung an ein mittelalterliches Kastell entworfen und errichtet. 1923 wurde das Hotel von Giacomo Andrea Gilli, dem Sohn des Bauherrn übernommen und entwickelte sich zu einem der führenden Häuser im Engadin. Illustre Gäste wie der deutsche Kronprinz oder berühmte Autoren wie Stefan Zweig und Arthur Schnitzler beehrten das Castell. In den folgenden Jahrzehnten wechselte das Castell mehrfach den Besitzer bis es Mitte der 90er-Jahre von der Castell Zuoz AG mit Ruedi Bechtler als Hauptaktionär übernommen wurde. Der Zürcher Unternehmer und Kunstliebhaber bau-

te das Traditionshaus erfolgreich als Treffpunkt für kulturinteressierte Gäste auf und stattete es mit seiner persönlichen Kunstsammlung aus.

Heute erstrahlt das Hotel Castell wieder in neuem Glanz: Die 68 Zimmer wurden neugestaltet und eingerichtet: Die eine Hälfte im grossstädtischen Stil des Amsterdamer Architekturbüros UN Studio von Ben van Berkel und Caroline Bos, die andere Hälfte vom St. Moritzer Architekten Hans-Jörg Ruch, der mit Arvenholz behagliche Refugien schuf.

Emotional und farblich einmalig haben Gabrielle Hächler und die Künstlerin Pipilotti Rist die «Rote Bar» in Szene gesetzt. Viel Kunst ist auch ums Haus zu finden: Prägnant ist die Holzterrasse und das Felsenbad des japanischen Künstlers Tadashi Kawamata. Über einen langen Holzsteg gelangt man zu Wasserbecken, Sonnenterrasse und Saunahäuschen. Das architektonische Werk erscheint unfertig, zerbrechlich und provisorisch. Wie in anderen Projekten spielt Kawamata im «Felsenbad» mit Funktionalität und ihrer gleichzeitigen Auflösung. Zum kreativen Ambiente passt auch die ideenreiche und ehrliche Küche von Küchenchef Helmut Leitner, die geprägt ist vom alpinen Raum, aber auch durch mediterrane Einflüsse und Seitenblicke in die ganze Welt bereichert wird. Der Südtiroler versteht es, mit regionaltypischen und saisonalen Produkten perfekte Harmonie auf den Teller zu zaubern.



### Kunst am Berg

2004 aufwändig und stilvoll renoviert, überrascht das Innere des Hotels Castell als Gesamtkunstwerk. Tradition und Moderne bestimmen den einzigartigen Charakter des Hauses: klare Formen neben verspieltem Stuck, faszinierende moderne Kunst neben alten Meistern, modernster Wohnkomfort neben dem Kuschelsofa für zwei. Knallrot leuchtet die inzwischen weltberühmte Bar von Pipilotti Rist und Gabrielle Hächler. Das alles überstrahlende Objekt interagiert auf belebende Weise mit den unveränderten Räumen aus der Gründerzeit wie dem pompösen Speisesaal mit seiner üppigen Stuckdecke und der altherwürdigen Bar-Lounge. Die 68 Zimmer wurden – urban versus rural – vom UN Studio Amsterdam und dem Architekturbüro Ruch aus St. Moritz gestaltet. Beeindruckende Werke gibt es im Hotel Castell fast an jeder Ecke zu bestaunen. Auf vier Stockwerke verteilt, finden sich über hundert Werke von Martin Kippenberger, Mickry 3, Steiner/Lenzlinger, Roman Signer, Fischli/Weiss und Gabriel Orozco, die alle aus der Sammlung von Hotelbesitzer und Kunstliebhaber Ruedi Bechtler stammen. Im Hotelpark warten eine Installation von James Turrell und der «Reflecting Pool» von Tadashi Kawamata auf Entdeckung. Ferien inmitten von hochkarätiger Kunst – das macht den besonderen Charme des Hotels aus.





Die Protagonisten eines gelungenen Abends: Cyril Janisson vom Weingut Janisson Baradon in der Champagne, Dani Breslaw von Dani Matter Weine, Christian Plattner vom Anstiz Waldgries in Bozen, Constantin Charrère und Guildo Corti vom Weingut Les Crêtes im Aostatal.

## Wine and Dine im Hotel Castell, Zuoz

Die Flaschen sind entkorkt, die Brigade steht bereit. Einem fulminanten kulinarischen Abend mit zahlreichen Entdeckungen aus alpinen Weinkellern steht nichts mehr im Weg.

Was gibt es schöneres, als einen Abend lang mit feinsten Kulinarik und hervorragenden Weinen verwöhnt zu werden? Und dies erst noch in spannender Begleitung innovativer Winzer, die so manche Anekdote über ihre Weingüter zu erzählen haben. Initiatoren des Wine and Dine Abends im Hotel Castell sind Emerita und Dani Matter von Dani Matter Weine in Samedan. Zusammen mit Irene und Martin Müller, Gastgeber im Hotel Castell, haben sie ein Champagnerhaus aus Frankreich und drei Winzer aus Norditalien ausgesucht, welche Weine produzieren, die perfekt zur alpin inspirierten Küche ihres Südtiroler Küchenchefs Helmut Leitner passen. Den Auftakt zum Aperitif machte das Champagnerhaus Janisson. Cyril Janisson produziert zusammen mit seinem Bruder und dem Vater in Epernay pro Jahr exklusive 70 000 Flaschen Champagner. Qualität vor Quantität ist das Kredo des Hauses, das zupackende, reichhaltige aber auch finessenreiche Champagner kreiert. Das raffinierte

Randen-Carpaccio wurde von einem Chardonnay Cuvée Bois 2012 aus dem Weingut Les Crêtes begleitet. Constantin Charrère gilt im Aostatal als einer der Pioniere des dortigen Weinbaus, der aufgrund der alpinen Lage sehr anspruchsvoll und hart ist. Constantin umschreibt die Weine der Region als «Berg im Glas». Die Ravioli mit Brasato gefüllt und Trüffel wurden von einem Barbaresco DOCG begleitet. Die Lage Rabaja gilt in Barbaresco als eine der besten. Das Weingut Azienda Agricola Giuseppe Cortese macht aus den Trauben Poesie im Glas. Als weiteren Produzenten lernen wir Christian Plattner vom Weingut Anstiz Waldgries in Bozen kennen. Sein Lagrein Riserva DOCG 2012 begleitete den Kalbshohrücken. «Der Lagrein ist unverwechselbar sortentypisch. Wild und knackig, dennoch fein und elegant. Fast wie wir Menschen eben», sagt Christian Plattner.

Das nächste Wine and Dine im Hotel Castell findet am Samstag, 4. Februar 2017 statt.



### Dani Matter Weine, Samedan

Was im November 1998 als Hobby und Nebenbeschäftigung in einem Keller begann, ist inzwischen zu einer richtigen Firma geworden, erzählt uns Dani Matter in seinem ausgesprochen schönen Weingeschäft in Samedan und ist ab seinen Worten selbst erstaunt. Er und seine charmante Frau Emerita haben es gewagt, ihre Leidenschaft zum Beruf zu machen und der Erfolg gibt ihnen Recht. Ihr Geheimnis: Herzlichkeit, Spontaneität und einiges an Fachwissen, dass sich die beiden selbst angeeignet haben. Dazu kommen rund 600 verschiedene italienische Weine, die sie in all den Jahren bei kleinen, aufstrebenden Weinproduzenten degustiert haben. «In den kleinen Weingütern, die nur 20 000 bis 30 000 Flaschen im Jahr produzieren wird viel sorgfältiger gearbeitet» erklärt er uns. Zu Beginn bestand das Sortiment ausschliesslich aus italienischen Weinen. Die Weinhandlung Dani Matter Weine machte sich langsam einen Namen und wurde «bekannt für Unbekanntes». Es folgten Weine aus Österreich, Spanien, der Schweiz und Deutschland. Heute findet man bei Dani und Emerita auch ausgezeichnete Champagner und eine Auswahl an Grappas, Olivenöl und anderen italienischen Delikatessen. Mit Dani Breslaw im Verkauf und Willy Muriset in der Logistik sind zwei weitere Mitarbeiter zum Team Matter gestossen. Der persönliche Zuwachs war denn auch der Grund, wieso Dani Matter realisierte, dass er jetzt eine richtige Firma ist. Besonders stolz macht Dani, wenn Kunden in sein Geschäft kommen und erzählen, dass sie an einem Anlass einen «Dani Matter Wein» serviert bekamen. Ein schönes Kompliment!



DANI  
MATTER

WEINE  
SAMEDAN  
danimatterweine.ch

Öffnungszeiten  
Mi 16.00 – 20.00 Uhr  
Do 16.00 – 20.00 Uhr  
Fr 16.00 – 20.00 Uhr  
Sa 10.00 – 12.00 Uhr  
15.00 – 18.00 Uhr  
Mobile 079 455 45 21





# LECKEREIEN AUS DEM ENGADIN



Verwöhnen Sie Ihre Lieben oder sich selbst mit ausgesuchten Weinen und Champagner aus Dani Matters Weinkeller oder mit einem Korb voller Köstlichkeiten aus der Metzgerei Plinio.

EXKLUSIVES ANGEBOT FÜR LA TAVOLA-LESER



## Metzgerei Plinio, Samedan

Plinio Laudenbacher ist Metzger aus Passion. Seit 15 Jahren betreibt er sein eigenes Geschäft in Samedan und das so erfolgreich, dass er schon zahlreiche Angebote erhielt, weitere Filialen im Engadin zu eröffnen. Das kommt für ihn aber nicht in Frage. Zu wichtig ist ihm die Qualität und die persönliche Beratung seiner Kunden. Plinio verkauft ausschliesslich Fleisch aus dem Engadin und dem Bergell. Weit über das Engadin hinaus bekannt ist er für sein ausgezeichnetes Angusbeef und seine hausgemachten Salametti, Salsiz und das Trockenfleisch. Entweder wird das Fleisch luftgetrocknet oder geräuchert. Eine ganz spezielle alpine Note verleiht Plinio seinen Spezialitäten, indem er sie mit Arvenholz räuchert oder Tannennadeln würzt. Bei Plinio werden aber auch Liebhaber hervorragender Käse und süsse Naschkatzen fündig. Dafür verantwortlich ist seine Frau Rosmarie. Die gelernte Bäckerin-Konditorin wurde schon mehrfach für ihre Torten und ihr Gebäck ausgezeichnet. Mit viel Liebe und Kreativität produziert sie Torten mit Arvenzapfenlikör, die Torte Piz Bernina mit Baylis, Amaretti in diversen Aromen, Engadiner Nusstorten und seit letztem Jahr eine neue Kreation zu Ehren ihres Mannes. Eine Angus Beef Torte, nicht aus Fleisch dafür aus zartschmelzender Schokolade und mit einem Angus-Rind aus Marzipan dekoriert.



## AUSERWÄHLTE TROPFEN

Dani Matter verkauft nur das, was er auch selber trinkt. Für La Tavola-Leser hat er eine Auswahl seiner Lieblingsweine und Champagner mit sehr gutem Preis-/Leistungsverhältnis zusammengestellt:

- 2 Flaschen Janisson-Baradon Grand Réserve, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay von Champagne Janisson-Baradon, F-Epernay
- 2 Flaschen To 2013, Chardonnay, Welschriesling, Sauvignon Blanc von Weinbau Velich, Apetlon, A-Neusiedlersee
- 2 Flaschen Varano Rosso Conero doc 2012, Montepulciano, Holzfass von der Azienda Alberto Serenelli, I-Ancona

Bestellen Sie dieses Probierset direkt bei Dani Matter Weine per E-Mail mit dem Vermerk La Tavola-Angebot: [info@danimatterweine.ch](mailto:info@danimatterweine.ch)

Preis: sFr. 199.00 inkl. Verpackung und Transport anstatt sFr. 235.00



## DAS ENGADIN AUF DEN TELLER GEBRACHT

Ein bisschen von allem, was Metzgermeister Plinio und seine Frau Rosmarie mit viel Liebe und Herzblut kreieren:

- 1 kleine Engadiner Nusstorte, 1 Arvenzapfenlikör-Torte, 1 Angus-Beef Salsiz, 1 Swiss-Fighter-Salsiz, 1 Arvensalsiz, 1 Arvenrohschinken, 1 Arventrockenfleisch, 1 Angus Beef Trockenfleisch, 1 Angus Beef Salametti.

Preis: sFr. 170.00 anstatt sFr. 193.00 exkl. sFr. 9.00 Porto

Bestellen Sie dieses Probierset direkt bei der Metzgerei Plinio per E-Mail oder Telefon mit dem Vermerk La Tavola-Angebot: [metzg@plinio.ch](mailto:metzg@plinio.ch), Tel. +41 (0)81 852 13 33

Mehr Informationen zu den Produkten können Sie folgenden Websites entnehmen: [www.danimatterweine.ch](http://www.danimatterweine.ch); [www.plinio.ch](http://www.plinio.ch)