odlo
4438
helvetia
Werner Ziegler
5428
helvetia
5828
odlo
5446
helvetia
coop
MADSHUS

Die letzten Sonnenstrahlen des Tages verwandeln die Engadiner Loipenlandschaft entlang des Inns in eine mystische Märchenwelt.

KULINARISCHER STARTUP

Die besten Restaurants entlang der Loipe des Engadin Skimarathons

Das Engadin bietet auf 220 eindrücklichen Kilometern Langlauf à discrétion: einzigartig ist die malerische Landschaft, vorbildlich präpariert sind die Loipen und das kulinarische Angebot bietet alles, was Auge, Herz und Gaumen begehrt.

Einkehrschwung, nennt man den dynamischen Stopp auf zwei Brettern beim Anblick einer einladenden Sonnenterasse entlang der Piste. Der Einkehrschwung funktioniert nicht nur auf Alpin-, sondern auch auf Langlaufskis. Was gibt es Schöneres, als eine kulinarische Belohnung, nachdem man zig Kilometer im eleganten klassischen Stil oder in der dynamischen Skating-Technik hinter sich gebracht hat - und dies womöglich noch bei Gegenwind!

Das Engadin ist meine zweite Heimat. Seit Kindsbeinen an erkunde ich Sommer wie Winter das traumhaft schöne Hochtal. Lange Zeit bin ich im Winter die belebten Pisten der zahlreichen Skianlagen hinuntergebrettert. Mit dem Lift hoch und mit den Skis wieder runter. Irgendwann vor circa 20 Jahren habe ich bemerkt, dass es unten im Tal auf den Langlaufloipen weder Hektik noch Warteschlangen gab und die körperliche Ertüchtigung um einiges effektiver und anspruchsvoller ist. Geradezu himmlische Verhältnisse fand ich vor. Nur einige wenige Langläufer teilten sich die Loipen im Haupt- und in den Seitentälern. Inzwischen hat sich auch auf den Engadiner Loipen das Bild verändert, dies nicht zuletzt aufgrund der erfolgreichen Schweizer Langlaufelite, die zahlreiche Hobbysportler dazu motiviert hat, auf die langen, schmalen Bretter umzusteigen. Highlight der Engadiner Langlaufsaison ist der Skimarathon, der seit 1969 auf der Strecke zwischen Maloja und S-chanf durchgeführt wird und Jahr für Jahr rund 13 000 Langlaufbegeisterte aus 50 Nationen in das südliche Hochtal pilgern lässt. Während dem sportlichen Grossanlasses gibt es entlang der gesamten Marathonstrecke zahlreiche Posten, die die Sportler mit Getränken und Verpflegung versorgen.

Aber welche Einkehrmöglichkeiten gibt es für all diejenigen, die es gerne etwas gemütlicher nehmen, die landschaftliche Vielfalt geniessen und gerne ab und zu einen Stopp einlegen? Dieser Frage sind wir nachgegangen und haben die Marathonstrecke auf ihre kulinarischen Hotspots hin geprüft. Schon nach wenigen Kilometern nach dem Start in Maloja wurden wir zum ersten Mal fündig. Am idyllischen, am Fusse des Piz da la Margna am Silsersee gelegenen Weiler Isola führt die Piste direkt am Restaurant Lagrev vorbei. Der junge Gastgeber Luca Giovanoli hat den Betrieb vor zwei Jahren von seiner Grossmutter übernommen und verwöhnt seine Gäste mit lokalen Spezialitäten wie Polenta mit Biogitzi aus dem Bergell, Bündner Gerstensuppe, Gnocchi oder hausgemachten Kuchen. Bei schönem Wetter bietet die grosse Sonnenterrasse einen phantastischen Rundblick über den zugefrorenen See von Maloja bis nach Sils und sollte der berühmt-berüchtigte Malojawind doch einmal etwas zu stark und kalt blasen, bietet die Gaststube eine gemütliche Alternative.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

Hotel Restorant Lej da Staz, St. Moritz-Celerina

Umrahmt von einer Natur, die einem Bilderbuch entsprungen scheint, bietet das Restorant Lej da Staz mit Küchenchef Frank Schuster «Cuschina engiadinaisa», die mit authentischen Gerichten und den besten saisonalen Zutaten aus der Umgebung zu verführen weiss. Das über 100-jährige charmante Holzchalet liegt zwischen St. Moritz, Celerina und Pontresina, mitten in einer weiten, offenen Lichtung des ausgedehnten Stazerwaldes, direkt am Lej da Staz. Marathonläufer haben hier circa die Hälfte der Strecke zurückgelegt und eine kulinarische Auszeit wohlverdient. Den ersten Durst löscht man am besten mit einem Glas Engadinerwasser oder einem Punsch vom Sirupier de Bern in den Aromen Holunderblüten, Ingwer-Apfel oder Zwetschgen. Die sehr gut bestückte Weinkarte müssen wir leider links liegen lassen. Wir haben immerhin noch über 20 km Langlauf vor uns. Dafür können wir den Mangold-Käse-Spätzli mit Apfelschnitzen und der La Rösa Gitzibratwurst nicht widerstehen. Ebenfalls aus dem Partnerbetrieb La Rösa im Puschlav stammt der Ziegensalametto, der mit einer original Spreewaldgurke in der Dose serviert wird. Für Schleckmäuler und all diejenigen, die sich mit einer süssen Versuchung etwas Gutes tun wollen, ist der Besuch des Dessertstübli unverzichtbar. Kuchen, Torten, Mousse und der hausgemachte «Moorchopf» sind eine Sünde wert. Für ambitionierte Langläufer, die sich quasi nur im Vorbeigleiten verpflegen wollen, bietet der zum Lokal gehörende Kiosk Suppen, Hot Dogs, Kuchen und Getränke. Wir haben keine Eile und geniessen die wärmenden Sonnenstrahlen auf der mit Wolldecken und Fellen ausgestatteten Terrasse.

ATOMIC

Spezialität des Hauses?
Moorchopf
***
Stazer Waldtörtchen

Spezialität des Hauses?
Moorchopf
***
Stazer Waldtörtchen
Kl. Dessert
3 Punkte
CHF 6.50
Gr. Dessert
7 Punkte
CHF 11.–
Kaffeeh.
?

Restaurant Piste 21, Samedan

Die Marathonloipe führt entlang einiger der schöns- ten Engadiner Seen: Silsersee, Silvaplanersee, Stazersee. Am kleinen, etwas versteckten Gravatschasee in unmittelbarer Nähe des Flugplatzes in Samedan befindet sich das Restaurant Piste 21. Gastgeberin Claudia Ennemoser und Küchenchef Luca verwöhnen ihre Gäste mit saisonalen Spezia-litäten aus dem Bündnerland, mediterranen Gerich- ten und Pizza aus dem Holzofen. Der puristische, mit Holzpaneelen eingekleidete Bau wirkt von aus-sen etwas kühl, was von der Inneneinrichtung gar nicht gesagt werden kann. Warme, dezente, Farben, dicke Wollvorhänge, dezentes Kerzenlicht und Jagdtrophäen an den Wänden verleihen dem Lokal ein stilvolles, heimeliges Ambiente mit dem gewissen Etwas. «Unser Publikum ist bunt gemischt und unser Angebot entsprechend breit», erzählt Claudia Ennemoser. «Wir bewirten Langläufer und Gäste des nahegelegenen Campingplatzes genauso wie Millionäre, die mit dem eigenen Jet anreisen.»

Italianità auf 1700 m Höhe. Die Gastgeber Sabrina und Franco Palmisano bringen den Geschmack der apulischen Tradition direkt auf den Tisch und umsorgen ihre Gäste mit südlicher Herzlichkeit.

Ristorante Pugliese Müsella, La Punt Chamues-ch

Apulien zu Gast im Engadin und das seit bald 20 Jahren. Zum Glück für alle, die wie ich die einzigartig gute Küche aus dem südlichen Italien lieben. So typisch apulisch habe ich selbst in «Bella Puglia» nicht gegessen. Oder hat man Ihnen in Apulien schon mal frittierte Hyazinthenzwiebeln serviert?

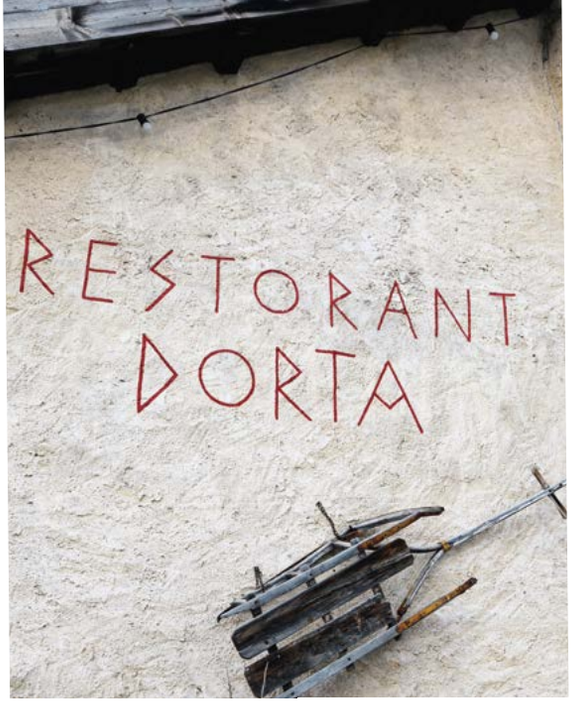
Das Ristorante Pugliese Müsella liegt in La Punt Chamuesch direkt an der Langlaufloipe und dem kleinen Kinderskilift. Das charmante Wirtepaar Sabrina und Franco Palmisano konnte 1998 den Traum vom eigenen «vero Ristorante Pugliese» verwirklichen. Zu Beginn noch ein Geheimtipp, hat sich das Müsella inzwischen einen festen Platz unter den gastronomischen «Places to be» im Engadin geschaffen. Nachdem Franco mit 16 Jahren die Hotelfachschule in Apulien abgeschlossen hatte, kam er in die Schweiz und arbeitete im Tessin und im Wallis. Sabrina ist gebürtige Baslerin und in Luzern aufgewachsen. Seit sie mit Franco zusammen ist, spricht sie viel Italienisch und das ergibt dann einen lustigen Mix der verschiedenen Dialekte. Im Herzen denke ich mir, ist sie inzwischen eine waschechte Apulierin geworden. Auf jeden Fall ist die südländische Gastfreundschaft und Herzlichkeit ganz auf sie übergegangen. Die beiden sind stolze Eltern von drei Kindern. Entsprechend kinderfreundlich ist das Lokal. Draussen im Garten gibt es einen riesigen Kinderspielplatz und im Restaurant wird den kleinen Gästen die Wartezeit mit Malutensilien und Spielen verkürzt. Auch wenn im Ristorante Müsella nicht die «Nonna» in der Küche steht - in Italien sind die «Nonnas» stets Garant für eine exzellente «Cucina nostrana» – bin ich mir sicher, dass Franco Palmisano und sein Küchenchef Felice ihrer Gerichte nach «Nonnas» Rezept kochen. Viele der Produkte, die Franco und Felice in der Küche verwenden, kommen direkt aus Apulien: Die Oliven, das Olivenöl, die Artischocken, die Burrata und die sagenhaft guten, gefüllten Glacé-Früchte. Unbedingt empfehlen kann ich «Mammas Antipasti». Aber Achtung! Bestellen Sie nur eine Portion für zwei Personen, sonst bleibt kein Platz mehr für eine typisch apulische Pasta, wie zum Beispiel die «Orecchiette con cime di rape» oder ein Püree von weissen Bohnen mit Cime di Rape. Je nach Saison werden Sie Seeigel oder Miesmuscheln auf der Karte finden und wer den Wolfsbarsch nicht nach mediterraner Art mit Tomate, Kapern und Olivenöl mag, bekommt ihn auf Bestellung auch in der Salzkruste serviert. Bei Sabrina und Franco kommen wir nicht nur in den Genuss des «vero Ristorante Pugliese», sondern vor allem einer «Cucina della passione».

Franco Palmisano hilft bei Bedarf auch, die Tische zu decken, und tut dies mit genauso viel Herzblut wie bei der Zubereitung seiner apulischen Spezialitäten. Das Ristorante Pugliese Müsella ist ein Ort, um sich in südlichem Flair verwöhnen zu lassen. Krönender Abschluss eines kulinarischen Abends ist ein Grappa. Im Müsella gibt es eine beachtliche Auswahl davon. Direkt aus Apulien kommen die göttlich guten Glacé-Früchte: Babybananen, Zitronen, Baumnüsse, Kaktusfeigen, Passionsfrüchte, Granatäpfel und viele mehr.

Felice, der Name des apulischen Küchenchefs, ist Programm; sein Essen ist eine kulinarische Freude.

«Vero Ristorante Pugliese»

Erstaunlich, was man doch nicht alles essen kann. Im Ristorante Müsella servieren Franco und Felice die Zwiebeln der Traubenhyazinthe als Antipasto (Bild oben rechts). Die «Lampagioni», so heisst die Spezialität aus Apulien, hat einen nussigen, leicht bitteren Geschmack und wird entweder blanchiert und in Olivenöl eingelegt oder frittiert. Die «Lampagioni» sind aus rein biologischem Anbau, genauso wie viele der Produkte, die hier verarbeitet werden.
Direkt und frisch aus Apulien kommt die Burrata, die mit Ruccola und lauwarmen, gratinierten Cherry-Tomaten serviert wird (Bild unten). Die köstliche Burrata sieht aus wie Mozzarella und wird auch wie diese aus «Pasta filata», was so viel wie gezogener Teig heisst, hergestellt. Doch beim Aufschneiden öffnet sich das cremige, fast flüssige Herz des Frischkäses – ein zartschmelzender Traum.
Brot ist nicht gleich Brot: Bei Sabrina und Franco Palmisano gibt es knusprige, lauwarme, mit Cherry-Tomaten belegte Focaccia direkt aus dem Ofen (Bild rechts unten). Die Gefahr ist gross, sich schon davon satt zu essen.



Restaurant Dorta, Zuoz

Bei schönem Wetter ist es nicht einfach, einen Platz auf der Sonnenterrasse des uralten Bauernhauses, dessen Geschichte bis ins 11. Jahrhundert zurückreicht, zu finden. Viele Langläufer, die ihre Tour in Zuoz beenden, machen einen Stopp im Restaurant Dorta, das auf dem Weg von der Loipe zum Bahnhof liegt. Ich kenne das Dorta bereits, seit es 1972 vom damaligen Besitzer Reto Casty als erstes Gourmetlokal im Engadin eröffnet wurde. Zusammen mit dem einheimischen Künstler Gian Pedretti machte Reto Casty aus dem vom Verfall bedrohten Haus ein Bijou im rustikalen postmodernen Stil. Seit 2013 ist Wera Graber Gastgeberin im Dorta. Heute werden im schmucken Lokal primär lokale, traditionelle Bündner Gerichte serviert. Der aus Portugal stammende Küchenchef Paulo Monteiro arbeitet seit über zehn Jahren im Dorta. Selbst kritische Engadiner müssen zugeben, dass die im Dorta servierten Capuns (Krautwickel), Caponetti (Spinatgnocchi), Maluns (Kartoffelribeli) und Pizokels (grosse Spätzli) aus Grossmutters Küche stammen könnten.

Im Visier: Ursulas Tipps & Adressen

Hotel – Ristorante Lagrev
7516 Maloja-Isola
Tel. +41 81 824 35 91
www.lagrev.ch

Hotel Restorant Lej da Staz
7500 St. Moritz-Celerina
Tel. +41 81 833 60 50
www.lejdastaz.ch

Restaurant Piste 21
Plazza Aviatica 27
7503 Samedan
Tel. +41 81 852 15 55
www.restaurant21.ch

Ristorante Pugliese Müsella
7522 La Punt Chamues-ch
Tel. +41 81 854 10 24
www.ristorantepugliesemusella.com

Restaurant Dorta
Via Dorta 73
7524 Zuoz
Tel. +41 81 854 20 40
www.dorta.ch

Restorant Sur En
Im Sommer das Clublokal der Golfer ist das Restorant Sur En, welches im Winter direkt an der Langlaufloipe und nur 4 km vor dem Ziel des Marathons entfernt liegt, ein sehr beliebter Treffpunkt von Sportlern und Geniessern.
Resiga
7524 Zuoz
Tel. +41 81 854 24 98
www.restorantsuren.ch

Villa Marguerita
Ab Februar 2017 ist die Villa Marguerita auch ein B&B. Die drei zusätzlichen, neu erstellten Zimmer sind grosszügig bemessen und bieten Blick auf das Tal, den Piz Mezzaun und die Marathonloipe. Die Infrastruktur der Villa Marguerita kann mitbenutzt werden: Frühstück in der original Engadiner Arvenstube, Lesezimmer, Biosauna. Ein Aufenthalt lohnt nur schon wegen Röbis hausgemachtem Brot.
Via Dorta 69
7524 Zuoz
info@villamarguerita.ch
www.villamarguerita.ch

GASTROSOPHINNEN
SCHWEIZ

Liebe Gastrosophinnen, liebe La Tavola-Leserinnen

Wir Gastrosophinnen blicken einmal mehr auf ein reichhaltiges kulinarisches Jahr zurück. Es war gespickt mit vielen Highlights bei einigen Spitzenköchen und Produzenten. Den Anlass bei Tanja Grandits möchte ich nicht unerwähnt lassen. Welche Küche hat Platz für über 30 Gastrosophinnen? Grossartig, dass sich Tanja dazu überreden liess, während des normalen Tagesgeschäftes, eine so grosse Schar spontan in ihre Küche einzuladen. Herzlichen Dank auch an Marco Böhler, ihren Sous-Chef. Solche Momente bleiben in schönster Erinnerung.

Für die kommenden Festtage wünsche ich Ihnen viele genussreiche, fröhliche Stunden!
Auf viele weitere Highlights im nächsten Jahr.

Herzlich, Ihre Sylvia Karle, Präsidentin

Für weitere Informationen und Anmeldungen
Informieren Sie sich auf unserer Website; es gibt laufend neue Veranstaltungen. www.gastrosophinnen.ch

Gastrosophinnen Schweiz
Frauen mit Freude an Tisch- und Esskultur

Kuster & Frey