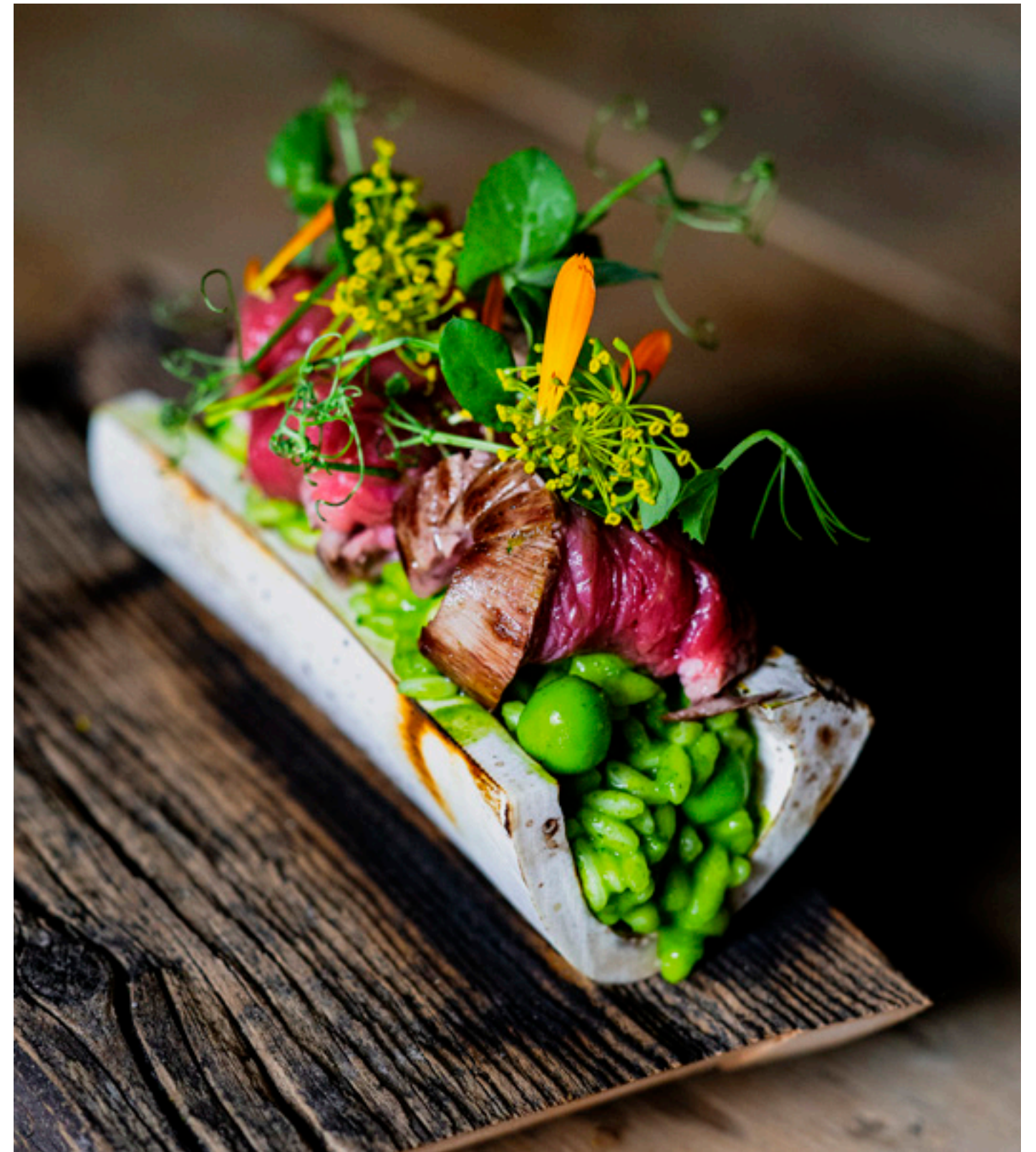




Text: Wolfram Meister

Claudia Knapp liebt das Leben, in Genova genauso wie in Scuol. Macht leidenschaftlich, was sie anpackt. Damals als Journalistin und Produzentin der «Rundschau» am Schweizer Fernsehen oder seinerzeit als Ko-Direktorin im Hotel «Therme» in Vals. Sie hat ein lange leer stehendes Engadiner Haus im Unterengadin umgebaut, ihr eigenes Olivenöl in Ligurien produziert, und jetzt ein genussvolles, wunderbar gestaltetes Buch herausgegeben, zusammen mit dem Fotografen **Mayk Wendt**: «Zu Gast im Engadin.»



Im halbierten Markbein serviert: Bio-Rinds-Ribeye mit Erbsenrisotto – nach einem Rezept von Oliver Thialer, dem Südtiroler Koch im «Chalavaina», der auf eine natürliche und lokale Küche auf höchstem Niveau setzt.

Hotel Chalavaina
7537 Müstair
www.hotelchalavaina.ch



Mürbeteig, Mandelcreme, Aprikosen, Nektarinen: eine französische Tarte
Abricot Pêche der in Paris ausgebildeten Pâtissière Lucie Bailloux im
«Garde-Manger» in Ardez. Die Savoyerin war früher im Finanzwesen tätig.

Garde-Manger
Bröl 56, 7546 Ardez
www.garde-manger.ch

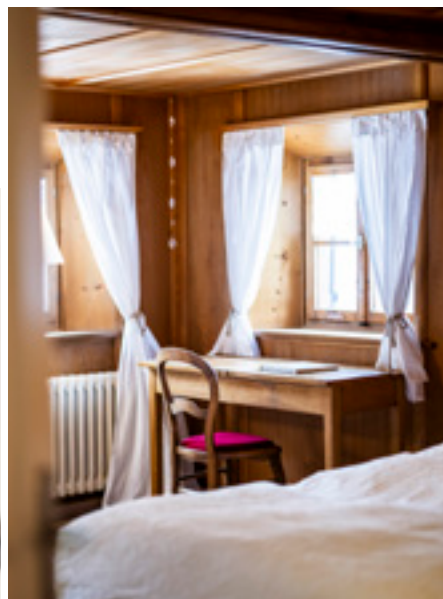


Getrocknete Feigen, Pflaumen, Birnen und Aprikosen, grob gehackt und mit
Kirschwasser und Gewürzen mariniert: Zum Früchtebrot von Claudia Kläger,
Köchin und Geschäftsführerin im «Avrona», passt würziger Bergkäse.

Gasthaus Avrona
7553 Tarasp
www.avrona.ch



Autorin Claudia Knapp und Pietro Spotti, Chefkoch im Restaurant «Dal Mulin» in St. Moritz.



Entdeckung in Tarasp: Claudia Kläger betreibt das «Gasthaus Avrona», kocht dort mit viel Liebe und bewirbt ihre Gäste in einer alten Arvenstube. Abends wird ein 4-Gänge-Menü serviert (nicht à la carte), mittags ein einfaches Menü (Hirschwurst!).



Es lohnt sich, neugierig zu sein. Heisst es im Vorwort von Rolf Sachs im 200 Seiten starken Band «Zu Gast im Engadin».

Claudia Knapp – «ich bin überzeugte Scuolerin» – streifte neugierig durchs zauberhafte Tal, ihre Heimat, in die sie immer wieder zurückkehrt, zurückkehren muss. Verbrachte auf ihrer kulinarischen Engadin-Reise als gwundriger Gast viele genussvolle Stunden zu Tisch. Ass Cullas da Vnà, Pizokels und Tatsch im historischen Weiler «Hof Zuort» am Ende des Val Sinestra. Im Unterengadin, das unfassbar schön ist, «mit seiner Schroffheit, mit der Nähe und der Kraft der Berge». Besuchte am anderen Ende, im Oberengadin «mit seinen Seen, der Weite und dem unbeschreiblichen Licht», ganz hinten im Val Fex das Berghotel gleichen Namens. Um nach anderthalbstündiger Wanderung durchs Silser Seitental mit einer Engadiner Hochzeitssuppe nach altem Rezept belohnt zu werden und einem Bio-Kalbsfilet mit Kräuterkruste, IVA-Jus und Kartoffelstock.

Zwischen «Hof Zuort» und dem «Hotel Fex» liegen 88 Kilometer. Für entdeckungsfreudige Genieserinnen und wahre Geniesser, die versteckte Orte mögen und Geheimtipps lieben. Solche finden sich reichlich im Reise-Restaurant-Rezept-Buch «Zu Gast im Engadin», das geographisch in fünf Kapitel unterteilt ist: Unterengadin, Müstertal, Oberengadin, St. Moritz, Sils. Zu den Berichten über schöne Lokalitäten, von der Bergbeiz bis zu Sternerestaurants, kommen Erzählungen zu den Gasthäusern, den Menschen und ihren Geschichten. Ergänzt mit knapp 70 Rezepten.

Dazwischen wird abwechslungsreich Wissenswertes zum Tal geboten. Über den höchstgelegenen Arvenwald Europas wird berichtet, das Museum für



zeitgenössische Kunst in Susch, das Strandbad in Vulpera oder die Wasserscheide am Lunghin, mit Inn, Julia und Mera, deren Wasser ins Schwarze Meer, in die Nordsee und ins Mittelmeer fließt. Weiter werden allerlei Geheimtipps verraten. Beispielsweise, dass der Neuseeländer Toni Rees sein exzellentes Brot in der Mangiativas Klein in Madulain bäckt (Claudia Knapp: «Es war das beste Croissant, das ich ausserhalb von Frankreich je gegessen habe»). Dass der Whisky ORMA aus der in der Bergstation auf dem Piz Corvatsch untergebrachten Destillerie kommt. Dass der schönste Bergsee über dem Müstertal liegt, der Lai

Entdeckung in Ardez: Lucie und Remy Bailloux, Feinschmeckergeschwister, überraschen im «Garde-Manger». Mit französischer Pâtisserie, dank Lucie Bailloux. Freuen darf man sich auch über hausgemachte Pâté und Quiche sowie Wildgerichte – Remy Bailloux ist passionierter Jäger.



Entdeckung in Müstair: Chefkoch Oliver Thialer und Gastgeber Uli Veith haben für Auffrischung in den alten Räumen des «Chalavaina» gesorgt. Auch in den Tellern. Die Speisekarte der regional-innovativen Küche wechselt häufig, je nachdem, was das Land hergibt.

da Rims mit seinem kristallklaren Wasser, mal smaragdgrün, mal türkis, meistens tiefblau.

Für erkennbare Qualität und köstliche Zubereitung stehen drei Restaurants, die wir stellvertretend aus «Zu Gast im Engadin» gewählt haben: «Garde-Manger» in Ardez, «Avrona» in Tarasp und «Chalavaina» in Müstair. «Unser Credo ist, dass beim Essen nur das Beste gut genug ist», sagen die aus Savoyen stammenden Feinschmeckergeschwister Lucie und Rémy Bailloux, die in Ardez das «Garde-Manger» betreiben. «Wir richten uns weder nach Ernährungstrends, noch wollen wir uns auf gewisse kulinarische Themen limitieren.» Aus den ursprünglich geplanten drei Monaten im seinerzeit geschlossenen «Café Carsuot» sind inzwischen anderthalb Jahre geworden, und jetzt wollen sie bleiben. Die Toggenburgerin Claudia Kläger war in vielen Küchen auf der ganzen Welt unterwegs und kennt das Engadin bestens aus ihrer Zeit im «Piz Linard» in Lavin. Jetzt ist sie im «Avrona» gelandet, wo sie seit 2018 quasi im Alleingang Besucher in ihrem Gasthof bewirbt und bekocht. Ein Glücksfall hat den Koch Olivier Thialer und den Gastgeber Uli Veith im «Chalavaina» zusammengebracht. Weil die Stiftung des Klosters St. Johann, dessen Geschäftsführer Veith ist, mit dem «Chalavaina» eines der ältesten Hotels der Schweiz übernahm, wurde er zusätzlich Hotelier und Gastgeber im Restaurant. Mit Olivier Thialer steht ihm nun ein ehemaliger Chefkoch eines 5-Stern-Hotels zur Seite, der genug von Auszeichnungen hatte und auf der Suche nach etwas Kleinem war. ●●



ZU GAST IM ENGADIN
Claudia Knapp, Mayk Wendt
Sehnsuchtsorte, Originalrezepte
und Geheimtipps 2023
CALLWEY
Gebunden, 208 Seiten
200 Fotos und Abbildungen
Fr. 61.–

ENGLISH SUMMARY

WAITING TO BE EXPLORED

88 kilometres between "Hof Zuort" at the far end of Val Sinestra and the "Hotel Fex" in the eponymous valley are waiting to be explored by adventurous connoisseurs who like hidden places and love insider tips. The restaurant recipe book "Zu Gast im Engadin", written by Claudia Knapp and with photographs by Mayk Wendt, is geographically divided into five chapters: Lower Engadine, Val Müstair, Upper Engadine, St. Moritz, and Sils. In addition to introducing stunning locations, from mountain huts to fancy restaurants, the book features stories about the history of these places and the people who run them, supplemented with almost 70 recipes. On top of all this, Knapp offers a variety of interesting facts about the valley. There are reports about the highest pine forest in Europe, the museum for contemporary art in Susch, the lido in Vulpera or the watershed on the Lunghin pass with the Inn, Julia and Mera, whose waters flow into the Black Sea, the North Sea and the Mediterranean. And if you're curious about the many insider tips included, just go ahead and buy the book!

Italienische Weinkultur

Mit allen von uns handverlesenen italienischen Weingütern arbeiten wir seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammen. Dass die internationale Weinkritik unsere Meinung teilt und die feine Qualität der von uns vertretenen Weine ebenfalls schätzt, freut uns ungemein. Wir sind der festen Überzeugung, dass Auszeichnungen eine Folge von harter, kenntnisreicher Arbeit sind.

Der Name CARATELLO steht für höchste Weinqualität. Wir verstehen uns als Vermittler der italienischen Weinkultur. Im kleinen Kreis von Kennerinnen und Geniesern wohl bekannt, sind unsere italienischen Weine auch in empfehlenswerten Restaurants und Hotels zu finden, die der Küche und dem Weinkeller grösste Aufmerksamkeit schenken.

Piemonte



Azelia



Domenico Clerico



Aldo Conterno



Conterno Fantino



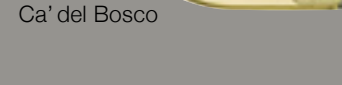
Pasquero Elia



Monchiero Carbone



Lombardia



Ca' del Bosco



Comincioli



Buglioni



Antica Quercia



Venica & Venica



Castellare



Fontodi



Poliziano



Petra



Mastrojanni



Castiglion del Bosco



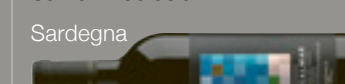
Le Macchiole



Molettieri



Santa Anastasia



Santadi

Caratello Weine AG
 Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen
 T 071 244 88 55
 info@caratello.ch, www.caratello.ch



BIANCO

ALPINE LIFESTYLE MAGAZINE

ENGADINER NUSSTORTEN

GUTE, SEHR GUTE
UND NOCH BESSERE -
EIN VERGLEICH

JUF IM AVERS

KEIN POLIZIST, KEIN ARZT,
KEIN KINO: EUROPAS
HÖCHSTGELEGENE SIEDLUNG

UHREN, OLDTIMER, WEIN

KAMINGESPRÄCH MIT
KARL-FRIEDRICH SCHEUFELE
VON CHOPARD IN GSTAAD