

Events

Fünf Bündner Gourmet-Köche in Zürich

Am 15. Dezember präsentiert sich die Ferienregion Surselva in der «Loft Five» in Zürich, und zwar mit fünf Chefköchen. Corsin Cavegn (Hotel Posta, Rueras), Manuel Reichenbach (Casa Tödi, Trun), Guido Sgier (Hotel Postigliun, Andiast), Andreas Baselgia (Hotel Central, Obersaxen) und Rudolf Möller (Hotel La Val, Brigels) zeigen in «Flying Dinners», was die Surselva kulinarisch zu bieten hat.

www.loftfive.ch

Zwei Walliser Berggasthöfe in den Swiss-Flugzeugen



ZVG

Ein Stück Wallis hoch in der Luft: Noch bis Ende März 2014 tragen die Menüs der Business und First Class auf den Swiss-Langstreckenflügen ab Zürich die Handschrift von zwei Zermatter Berggasthöfen. Für die Reihe «Swiss Taste of Switzerland» gibt es Gerichte kreiert vom Findlerhof und von «**Chez Vrony**». Business-Class-Gästen auf ausgewählten Europaflügen wird zudem die Fasnachtstradition «Tschägättä» näher gebracht.

sag

Kolumne

Switzerland with love



Harder's

Thomas Harder ist Markenspezialist. Der Gründer und Geschäftsführer von Swiss Brand Experts arbeitet regelmässig mit Destinationen und touristischen Leistungsträgern zusammen. In der htr-Kolumne schildert er seine ganz persönlichen Markenbeobachtungen.

Ich bin viel unterwegs in der Schweiz – immer auch als Gast. Dabei erlebe ich viel Beeindruckendes. Vor einigen Tagen die Fahrt aufs Stanserhorn. Das Wetter war kalt und regnerisch. Das Open-Air-Erlebnis, freundliches Personal, duftende Älplermagronen im Bergrestaurant – ein besonderer Tag. In der mitreisenden Gruppe aus China fror man ebenfalls – und war umso verzückter. Oder letzten Winter auf einer vom einheimischen Skilehrer geführten Rundtour in Arosa. Die wechselnden Ausblicke in die winterliche Landschaft, die Ruhe abseits der Pisten, die persönliche Begegnung mit den Bergen waren ein Genuss. Oft ist weniger mehr. Was es dazu braucht, haben wir in der Hand. Sogar das Wetter ist nur so schlecht, wie wir es machen.

Ein anderer Schauplatz: das Restaurant Habsburg in Widnau, 20 Meter vor der Grenze nach Österreich, frühmorgens. Der Chef bereitet die Terrasse vor, hat Zeit für einen kurzen Schwatz. Drinnen engagiertes Personal, die Cimbali glänzt, der Kaffee ist ausgezeichnet. Am Mittag wird sich das Lokal trotz stolzen Preisen füllen, abends noch einmal. Fast täglich spezielle Events, immer wieder kleinere oder grössere Veränderungen. Hier ist Leben, hier ist man willkommen. Es braucht viel Arbeit, bis so etwas möglich wird. Das sagt auch der Chef.

Sprung in die Zentralschweiz. Aus Beromünster, einem Ort, den viele nur vom Landessender her kennen, kommen der vielleicht beste Speck und Emmentaler der Schweiz. Der Ort, die Hersteller, die Produkte: alles kleine Namen. Trotz viel handwerklichem Wissen und Können werden sie im Konzert der Grossen oft überhört. Ein ganz anderes Käseerlebnis hatte ich mit Jumi. Probiert, verführt, gerockt am Apéro nach dem Milestone. Es begann ganz harmlos mit einem frischen Ziegenkäse, mit etwas Belper Knolle und eh ich mich versah, war die ganze Palette durchprobiert. Die Besten sogar zweimal. Visitenkarten? «De Bappe» sagt, sowas brauche es nicht. Die Präsentation ist locker, der Flirt gehört zum Geschäft. Dahinter steht aber deutlich spürbar: meisterliches Handwerk, ausdauerndes Tüfteln und die Erfahrung von Generationen. Hingabe statt aalglattem Verkaufen; Geruch, Geschmier und Brösmeli inklusive.

Das Aussergewöhnliche passiert im Kleinen und kaum dann, wenn man es erwartet. Zarter im Ton aber von derselben überschäumenden

Kreativität: Abendessen im Münsterhof, Zürich. Die 9 Gänge und ebenso vielen Gläser Wein waren überwältigend. Vor jedem Gang wurde ein thematisch passendes Amuse-Bouche gereicht, zum Kaffee ein eigentliches Buffet aus Pralinen und Desserthäppchen. Die erstaunlich jungen Gastgeber führten mit Eleganz und Leichtigkeit durch den Abend. Und noch etwas Gastlichkeit: Das Hotel Waldhaus in Sils steht seit Jahrzehnten dafür, traditionell und doch jedes Jahr neu. Details wie die neue Bar, die Bibliothek, die spannenden Programme bis zu Theater und Oper in der Tennishalle. Was besonders haften bleibt: Vor einer Lesung muss noch schnell die technische Infrastruktur eingerichtet werden. Der Besitzer und langjährige Geschäftsführer kniet sich hin und installiert die nötigen Kabel gleich selbst. Im Suvretta-House springt der Hoteldirektor dem Gast zum Abschied vom Bike-Wochenende mit getrockneten Früchten nach. Beeindruckend sind nicht die Sterne, die einem Ort verliehen werden, sondern die Erlebnisse dahinter.

Immer mehr Geschichten fallen mir ein: Wie die Skischule Unterwasser Kinder während der Skiferien täglich von zu Hause auf die Piste begleitet und sie zu begeisterten Wintersportlern macht. Wie das Aroser Waldhotel für Seminar-Stammgäste vor Saisonbeginn öffnet. Im ausgezeichneten Gasthof Krone in Hittisau im Bregenzerwald fragte ich letzthin den Wirt nach seinem Eindruck vom Schweizer Tourismus. Viel Engagement, meinte er, aber viel auf Menge und Druck; so könne man seine Tätigkeit ja nicht lieben. Es tue weh, das zu sehen.

Die geschilderten Erlebnisse zeigen: Es gibt Alternativen, es gibt Wege für das Gastgeberland Schweiz. Das sind wir, das können wir. Mit Freude.

Unsere Kolumnisten

Christoph Ammann, Reisejournalist
Christoph Bruni, Affineur de fromages
Thomas Harder, Markenspezialist
Christoph Kokemoor, Chefsommelier
Sarah Quigley, Schriftstellerin und Autorin

ANZEIGE

Jetzt in Aktion!

Michel Gesamtsortiment

Michel®



75 cl Glas



33 cl PET

-.15
günstiger

-.25
günstiger



100 cl PET



100 cl Glas

-.20
günstiger



33 cl Glas / 50 cl PET

-.10
günstiger



20 cl Glas

Aktion vom 2. bis 27. Dezember 2013 bei Ihrem Getränke-Grossisten.