



Rainer Maria Salzgeber mit Sandro Steingruber, dem «Epoca»-Küchenchef.

«Wir zeigen die grosse kulinarische Bandbreite Graubündens»

Auch dieses Jahr sind es wieder 120 Restaurants im Kanton, die das Gourmetmagazin «Graubünden geht aus» empfiehlt. Und zwar von der gemütlichen Bergbeiz bis zur Gourmetküche. «Wer ist drin?» war denn auch am letzten Sonntagabend im Hotel «Waldhaus» in Flims die grosse Frage.

aplo. Es wurde ausgiebig geschlemmt, angestossen und die Kocheinlagen der Topköche bewundert, bis es endlich so weit war und die aktuelle Ausgabe des Gourmetmagazins «Graubünden geht aus» verteilt wurde.

Rainer Maria Salzgeber wusste die Gäste zwar zu unterhalten, doch die Spannung der

Wirte, Köche und Hoteliers auf das Hochglanzmagazin war fast spürbar. «Wer ist drin?» – die grosse Frage des Abends.

Was macht den Erfolg dieses Magazins aus? Was ist in diesem Gourmetmagazin anders als in anderen bekannten Restaurantführern? Dies wollten wir von Geschäftsführer Ralph Lindenmann wissen. «Wir ge-

hen in einer Region in die Tiefe und leuchten eine grosse kulinarische Bandbreite aus; quasi von der einfachen Bergbeiz über den Italiener von nebenan bis hin zum Gourmettempel.

Wir möchten damit auch auf das Ausgehverhalten unserer Leserschaft eingehen. Einmal in der Bergbeiz, das nächste Mal frische Teigwaren vom Italiener und dann, wenn es etwas zu feiern gibt, die Gourmetküchen von Steingruber, Caminada & Co.», so Lindenmann. Und Chefredaktor Wolfram Meister ergänzt: «Wir glauben, dass eine Kategorisierung der Restaurants dem Essverhalten vieler Menschen am ehesten entspricht. Man tafelt gerne bei Herrn Caminada, will aber



Antonia Schärli und Roland Häfliger vom «Fidazerhof».



Rainer Maria Salzgeber mit dem Direktorenpaar des Hotels «Waldhaus», Flims: Yasmin Cachemaille Grimm und Urs Grimm.



Ralph Lindenmann mit Lucia Monn von der «Casa Alva», Trin.

auch wissen, wo die Pasta und Pizza wirklich gut schmeckten.»

Die wichtigsten Kriterien

Die Resultate der Restaurantführer basieren auf den Kriterien. Wie werden die Lokale denn getestet? Ralph Lindenmann: «Getestet wird anonym und aktuell. Die Tester bezahlen die Rechnung immer selbst. Sie halten ihre Eindrücke direkt und unmittelbar fest und beschreiben die Restaurants persönlich in einem unverblühten Stil. Getestete Restaurants, die nicht empfohlen werden können, werden nicht in den Führer aufgenommen. Anhand der gesammelten Eindrücke und Beobachtungen stellt die Redaktion Toplisten zusammen, die einen schnellen Überblick über die besten Restaurants geben. Auf Platz 1 wird das Restaurant gesetzt, welches in der jeweiligen Kategorie das Beste ist. Wichtigstes Kriterium ist dabei die Qualität der Küche, aber auch Ambiente und

Service spielen eine Rolle.» Der Umfang der getesteten Restaurants schwankt in der Regel zwischen 100 und 150, aktuell sind 120 im Magazin. Der Gourmetführer vergibt anders als andere keine Punkte, Hüte oder Sterne. «Es wurden weit mehr als 120 Restaurants besucht und getestet. In den letzten Monaten fahndeten wir nach neuen Adressen und überprüften, ob die guten, die wir kennen, noch immer gleich gut sind. Begutachteten also jede Menge Restaurants, um herauszufinden, welche wir empfehlen wollen. Feine Gourmetrestaurants, gemütliche Bergbeizli, trendige und traditionsreiche Lokale, in Gaststuben für Wintersportler und Wanderer. Daraus haben wir die 120 Besten ausgewählt, von denen sind 49 neu im Magazin», so Meister.

Das Heft ist am Kiosk oder im Buchhandel zum Preis von Fr. 24.50 erhältlich. Ab März gibt es «Graubünden geht aus» auch als App.



Auch Carl und Silvia Casutt-Derungs geniessen den Abend.



Linus und Theres Arpagaus von der «Casa Fausta Capaul», Brigels.

VERLOSUNG



Möchten Sie das neue Gourmetmagazin «Graubünden geht aus 2012» kennenlernen? Die «Arena Alva» verlost das Hochglanzmagazin fünfmal. So gehts: Senden Sie eine Postkarte an:

Redaktion «Arena Alva»

Graubünden geht aus
Postfach 62, 7018 Flims Waldhaus, oder
E-Mail: arena-alva@suedostschweiz.ch.
Einsendeschluss: 3. Februar 2012.



Rainer Maria Salzgeber mit Bruno Hurter, dem «Waldhaus»-Chefkoch.



Susanne Lebrument und Ueli Cavelti.