Gastro

Infos und News von GASTROGRAUBÜNDEN März 2011
Verband für Hotellerie & Restauration

NOSTALGIE
Piano-Barwagen auf Schienen

BETRIEBSKONZEPT
Es «merzt» sich gut im Industriequartier

MUOTTAS MURAGL
Komplett neu herausgeputzt

Heineken

Die Bündner Gastroszene ist dynamisch

Die Gastronomieszene ist so dynamisch wie kaum eine andere Branche. Dieses Bild vermittelt die dritte Ausgabe des Bündner Gastroführers «Graubünden geht aus». Präsentiert werden 125 empfehlenswerte Restaurants.

Stéphanie Bader verteilt die druckfrischen «Graubünden geht aus»-Magazine.

Die Reise zur «Graubünden geht aus-Vernissage» im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina startete in Chur im neuen Piano Barwagen der Rhätischen Bahn.

Ralph Lindenmann, Herausgeber «Graubünden geht aus» und Miss Südostschweiz Gianna Meier.

Zauberten die Köstlichkeiten: Bernd Schützelhofer (im Bild), Michel Dome, Michael Freudrich, Marcus Helfesrieder, Martin Göschel.

Mit grosser Kelle angerichtet haben Ralph Lindenmann, Herausgeber des Gastroführers und Geschäftsführer der Gourmedia AG, und sein Chefredaktor Wolfram Meister die Vernissage für die 3. Auflage von «Graubünden geht aus». Fast alles, was irgendwie mit der (Bündner) Gastroszene zu tun hat, hatte sich Ende Januar im Fünfsternehotel Kronenhof in Pontresina zur Präsentation des neuen Bündner Gastroführers eingefunden. Sogar das Bündner «Aushängeschild» Andreas Caminada und Formel 1 Rennfahrer und künftiger Hotelier Jarno Trulli. Das Gourmedia-Projekt «Graubünden geht aus» wird von Anfang an von GastroGraubünden unterstützt.

5 TOPKÖCHE VERWÖHNEN GÄSTE

Im Kronenhof gabs viele kleine Köstlichkeiten zum Sattwerden von den fünf Topköchen: Bernd Schützelhofer, Grand Hotel Kronenhof, Pontresina; Michel Dome, Hotel Schweizerhof, St. Moritz; Michael Freudrich, Hotel Walther, Pontresina und Marcus Helfesrieder, Restaurant Mezdi, St. Moritz. Die als Gäste geladenen Köche fanden das Gebotene mehrheitlich als «köstlich», «interessant» und «spannend» oder kommentierten die eine oder andere der insgesamt 42 kreierten Köstlichkeiten ab und an als «machen wir bei uns besser»...

Nun ja, über den Geschmack lässt sich nicht nur unter den Topköchen sondern ebenso unter den Gästen streiten. Viel Hervorragendes finden werden Ausgehwillige und Neugierige aber mit Sicherheit unter den 125 aufgelisteten und gut beschriebenen Lokalen quer durch den ganzen Kanton Graubünden:

VON ARDEZ BIS ILANZ

In Ardez lädt Helen Ulmer in einem stolzen, über 400 Jahre alten Engadinerhaus, das Duri Vital umgebaut hat, zum «Private Dining» ins eben eröffnete «Restorant 121». In Brail bitten Tamara und Dario Cadonau, ein junges, fröhliches Paar, in ihr bezauberndes Restaurant «Vivanda» – «schon lange haben wir nicht mehr an einem solch wunderbaren Ort zu Tisch gesessen und so ausgezeichnet gegessen», schreiben die Tester und finden «kein Wunder, denn Cadonau hat bei Rochat in Crissier, Burmann in La Punt und Wohlfahrt in Baiersbronn gelernt».

FORTSETZUNG SEITE 21

«GRAUBÜNDEN GEHT AUS»

Zusätzlichen Lesestoff zu den 125 gut beschriebenen Restaurants bietet die 3. Ausgabe von «Graubünden geht aus» mit Beiträgen zur alpinen Kunst von Pia Trummer und zur Ausstellung «Gaumenfreuden» im Gelben Haus in Flims. Dort sind historische Kochbücher, Speisekarten aus zwei Jahrhunderten, Geschirr und Tischdekorationen, eine veritable Hotelküche, eine originale Bar und ein Weinkeller mit erlesenen Tropfen zu geniessen. Die Ausstellung «Gaumenfreuden» widmet sich dem Essen und Trinken in Hotels und Restaurants.

Die Bündner Gastroszene ist dynamisch

Ein fröhliches Fest für Gastronomen und Gäste (li) mit Gastgeber Ralph Lindemann (re).

Ein Glücksfall für St. Moritz sei das neue «Mezdi» von Marcus Helfesrieder, ein Schlaraffenland für Murmeltiere «De Fät Moonk», das neue Restaurant von Barbara und Reto Mathis auf Corviglia. In Arosa hat die Tester Martin Häfeli mit seinem Weinkeller im «Vetterstübli» überrascht. In Klosters, so halten sie fest, lohne der Aufstieg zum «Alpenrösli», wo zwei Quereinsteiger erfolgreich wirten: Gabriella von Glasow (Kinderschmuckdesignerin aus Zürich) und Lukas Gold (Fotograf aus Berlin).

In Silvaplana haben Michaela und Martin Bauernfeind den «Spunta Grischun» im «Albana» wieder in Schuss gebracht. In Davos gibts mit dem «Golden Dragon» ein neues, gutes chinesisches Restaurant. In Ilanz wurde in der «Städtlibeiz» am Rosmaringässli mit Patrick Buser ein aus Zürich und dem Engadin bekannter Koch wiederentdeckt. Und in Schnaus hat die «Stiva Veglia» mit Tino Zimmermann einen ambitionierten Koch bekommen.

Im grossen Interview mit dem in Pontresina lebenden Italiener Jarno Trulli erfahren die LeserInnen im neuen «Graubünden geht aus», weshalb der Formel-1-Pilot im kommenden Frühling Hotelier im «Meierhof» in Davos wird.

Das Durchblättern und Lesen des neuen «Graubünden geht aus» ist wie immer anregend. Wie zuvor ist das Magazin lesefreundlich und übersichtlich strukturiert, macht Appetit auf die gastronomischen Highlights in Graubünden, auf Neuentdeckungen, auf einen feinen, kulinarischen Abend in einem der Bündner Restaurants. Und wie immer ist nichts Aufgewärmtes dabei. Der Heftinhalt wurde wie jedes Jahr neu angerichtet, sämtliche Lokale wieder völlig neu getestet, unvoreingenommen und fair bewertet.

TEXT: KHR/PD, FOTOS: K. HUBER

Aus erster Hand «Graubünden geht aus» von Liora Lilienfeld.

BEZUGSQUELLEN

«Graubünden geht aus» gibt's überall am Kiosk, im Buchhandel oder unter www.gehtaus.ch zum Preis von Fr. 24.50. Infos ↗ www.gourmedia.ch