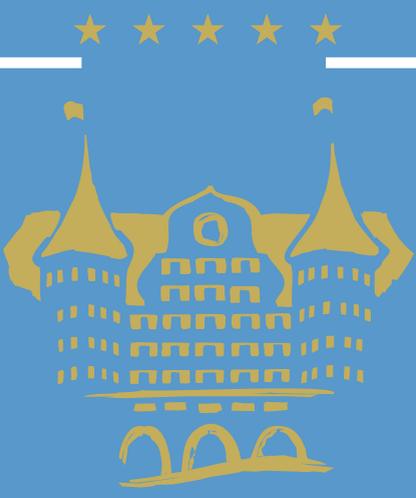


S U V R

2025

E T A



M A G A Z I N E

S U V R E T T A H O U S E M A G A Z I N E

alpine hideaway
for generations to come





Fotocollage, Wink Witholt, 2024, nach einem Gedicht von Luisa Famos

sils museum

andrea robbi stiftung

Wintersaison: 12.12.24 – 20.4.25

Besonders unterstützt wird diese Ausstellung von:

**Biblioteca Engiadinaisa | Hauser & Wirth AG | Lia Rumantscha
Oertli Stiftung | Starak Stiftung | Hotel Waldhaus**



Vschinauncha
da Segl

**sun leivra davant
costas naiv frais-cha**

**bin hase
am frisch verschneiten hang**

Litteratura scu evenimaint / Literatur als Erlebnis

Cun texts da / mit Texten von:

Dumenic Andry, Jachen Andry, Flurina Badel,
Attilio Bivetti, Gianna Olinda Cadonau,
Luisa Famos, Leta Semadeni e /und Jessica Zuan

Ûn'exposiziun da /

Eine Ausstellung von:
Barbara Liebster
e /und Wink Witholt

Chesa Fonio, neben der Kirche, 7514 Segl/Sils Maria
Di. – So. 16 – 18 Uhr www.silsmuseum.ch



Chopard

HAUTE JOAILLERIE

CHOPARD BOUTIQUE

Via da Vout 2, St. Moritz, +41 (0)81 834 94 50

- 4 **Editorial** von Esther und Peter Egli
Editorial by Esther and Peter Egli
- 8 **Von Pferdestärken und Kamelen** British Classic Car Meeting
Of Horsepower and Camels British Classic Car Meeting
- 18 **Wie die Kartoffel den Weg zum Lamm findet** Chefkoch Fabrizio Zanetti auf Produzentenbesuch
How the Potato find its Lamb Chef Fabrizio Zanetti visits producers
- 26 **Maruggs Bovel** Pinot noir und attraktive Weisse
Marugg's Bovel Pinot noir and attractive whites
- 31 **Eine Hommage an das Licht – und den Schatten** 14 Engadiner Museen und ein Thema
A Tribute to Light and Shadow 14 Engadin museums and one theme
- 41 **Fünf Kurzgeschichten von Attilio Bivetti**
Five Short Stories by Attilio Bivetti
- 54 **Rätoromanische Sprache und Literatur** Eine Eigenheit der Schweizer Kultur
Romansh Language and Literature A peculiarity of Swiss culture
- 64 **Porträt – Luca Perin: Chef in Anton's Bar**
Portrait – Luca Perin: Head of Anton's Bar
- 72 **September on the Green** Die 1. Suvretta Golden Autumnn Golf Trophy
September on the Green The inaugural Suvretta Golden Autumnn Golf Trophy

IMPRESSUM

Konzept, Redaktion und Verkauf: Edition Stephan Witschi, Zürich,
Telefon +41 (0)44 242 37 27, edition@stephanwitschi.ch
Grafik: l'équipe [visuelle], Luzern, www.lequipe-visuelle.ch
Druck: Graspò, Printing House, www.graspò.com
Texte: Attilio Bivetti, Esther und Peter Egli, Stefan Keller,
Anka Refghi, Rico Valär, Stephan Witschi

Fotografien: Patrick Blarer, Davide De Martis, Steve Hadorn, Rosario Liberti,
Pietro Martelletti, Gustav Sommer, Suvretta House, Mayk Wendt
Übersetzungen: Translate-ME, Marcus R.A. Endres, www.translate-me.info
Chef-Akquisiteur: Marcel Haueter, Telefon +41 (0)79 668 18 80
Herausgeber: Suvretta House, St. Moritz

ZEGNA



MADS MIKKELSEN
IL CONTE JACKET

Editorial

Wir freuen uns, Ihnen unsere 11. Ausgabe des Suvretta Magazins präsentieren zu können. Sie ist die 26. Ausgabe seit der Lancierung des Magazins.

Vom 4. bis 7. Juli 2024 fand die Jubiläumsausgabe des 30. British Classic Car Meeting statt. Das Motto lautete «The Safari Edition». Es wurde von den Teilnehmenden sehr gut aufgenommen und viele kamen in originaler Safarikleidung. Viele Oldtimer präsentierten sich im Safari-Look, sehr zur Freude der Organisatoren und Besucher. Das Suvretta House als «Home to the BCCM St. Moritz» überraschte am Donnerstag auf der Trutz mit einem Safarizelt für das Get-together Dinner. Am Sonntag war das Wetter für den Concours d'Elégance im Garten des Suvretta House «very British». So wurden die Gewinner-Fahrzeuge der Kategorien «Pre-war» bis 1945, «Classic Cars» bis 1980 und «Young Classics» ab 1981 kurzerhand im Salon Festivo des Suvretta House ausgestellt. Zur guten Stimmung trugen auch die beiden Kamele bei, die zuvor über das Gelände des Suvretta House gelaufen waren und dann als Kulisse für die Preisverleihung dienten.

Für alle Kunstinteressierten ist der Bericht über «splendur et sumbriva» ein Muss. Es handelt sich um die Gemeinschaftsausstellung von 14 Engadiner Museen, Ateliers und Archiven zwischen Zuoz und Maloja, St. Moritz und Pontresina und beleuchtet das Thema Licht – von der Kunst bis zur Architektur, von der Sprache über die Philosophie bis zum Alpinismus.

Es ist uns eine grosse Freude, für unsere Gäste immer wieder neue Produkte aus der Region zu entdecken und in die Speisekarte oder die Weinkarte aufzunehmen. In dieser Ausgabe berichten wir über den Besuch unseres Executive Chefs Fabrizio Zanetti bei Andri Casty in Zuoz, der leidenschaftlich eine Schafzucht betreibt und zusammen mit dem Hausmetzger immer wieder verschiedene Lammfleischprodukte austüfelt. Wir berichten auch über den Besuch bei Bauer Arno Gabriel in S-chanf, wo Fabrizio Zanetti alte Kartoffelsorten bezieht, die nicht nur durch ihren feinen Geschmack, sondern auch durch interessante Farben die Speisekarte bereichern. Fabrizio Zanetti wurde für seine Küche im Grand Restaurant von Gault-Millau mit 17 Punkten ausgezeichnet und zum «Aufsteiger des Jahres» gekürt. Herzlichen Glückwunsch!



Viele Winzer in der Bündner Herrschaft tragen den Namen Marugg. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen das Weingut Bovel von Daniel und Monika Marugg aus Fläsch vor. Entdecken Sie ihre köstlichen Weine wie den Cuvée blanc oder den Rotwein «Schiefer», eine köstliche Assemblage aus Merlot und Malbec.

Am 6. September 2024 durften wir die 1. Suvretta Golden Autumn Golf Trophy im Namen des Honorary Chairman Martin Candrian und seiner Frau Marga bei herbstlichem Wetter durchführen. Wir haben für Sie eine kleine Bildreportage beigefügt.

Anlässlich der Preisverleihung an der FIBO in Köln wurde das Suvretta House von «Mein Tophotel» mit dem «Aktiv Hotel Award» in der Kategorie Wintersport ausgezeichnet. Zusätzlich zu dieser Auszeichnung erhielt das Suvretta House vom Guide Michelin 2 Michelin-Keys. Diese Auszeichnungen erfüllen uns und unser Team mit Freude und spornen uns immer wieder an, für Sie, liebe Gäste, täglich unser Bestes zu geben.

Schön, dass Sie bei uns sind! Zusammen mit unserem Team wünschen wir Ihnen einen genussvollen, erholsamen und schönen Aufenthalt mit viel frischer Bergluft im Suvretta House.

*Mit herzlichen Grüßen,
Esther & Peter Egli, Direktion*

PS: Am 31. März beginnt mit dem Um- und Neubau des Suvretta House Spa eine neue Geschichte und wir freuen uns, den Spa pünktlich zum Start der Wintersaison am 5. Dezember 2025 für Sie eröffnen zu können.

Ankündigung Announcement

Das Suvretta House steht vor einer umfassenden Renovierung des Spa-Bereichs. Bereits am 1. April 2025 starten die Bauarbeiten

Im Laufe der Renovierung wird das Suvretta House Spa auf drei Ebenen erweitert. Auf dem ersten Level entsteht ein grosszügiger neuer Empfangsbereich samt Coiffeur-Salon mit Nail Bar sowie Yoga-Raum und gänzlich neuem Fitness-Bereich, die beide Zugang zur Yoga-Terrasse mit spektakulärem Blick auf die Landschaft bieten. Hochmoderne Treatment-Räume, Umkleiden und Erlebnisduschen komplettieren das Wellness-Erlebnis.

So erwartet die Gäste auf dem zweiten Level ein Wellnessbereich mit neuer Ausstattung, ein exklusiver Damen-Spa und ein gemischter Spa-Bereich mit Dampfbädern, Saunalandschaft und wunderschön gestalteten Ruhebereichen mit Aussicht auf die Graubündner Bergwelt sowie ein Aussenkaltbecken in einem Innenhof.

Das ultimative Wasser-Erlebnis dominiert die Gestaltung des dritten Stockwerks. Hier entsteht der komplett renovierte Pool-Bereich mit einem 25-Meter-Swimmingpool, einem neuen Kinderpool, einem Outdoor-Whirlpool und einem neuen Outdoorpool mit Liegesprudelfunktion.

Entspannung nach Sauna und Wassersport findet man im erweiterten Liegebereich im Hotelgarten sowie in einem zusätzlichen Ruheraum mit traumhafter Aussicht. Eine neugeschaffene Kneipp-Anlage erweitert das Angebot.

Das Erlebnis, vom warmen sprudelnden Whirl- und Aussenpool, auf die unverbaute Landschaft des Engadins zu blicken, ist nur eine von vielen Genüssen, die der neue Spa des Suvretta House seinen Gästen bieten wird.

Während der Bauarbeiten wird das Hotel ab 1. April 2025 in der Sommer- und Herbstsaison schliessen. Die Wiedereröffnung ist mit Beginn der Wintersaison 2025/2026 für den 5. Dezember 2025 angesetzt.



Suvretta House is set to undergo a major renovation of its spa area, with construction work beginning on 1st April 2025

The renovation will see the Suvretta House Spa expanded to cover three levels. The first level will feature a spacious new reception area, complete with a hair salon, nail bar, yoga room and a brand-new fitness area, both offering access to a yoga terrace with spectacular views of the surrounding landscape. State-of-the-art treatment rooms, changing facilities and experience showers will add to the wellness experience.

On the second level, guests will enjoy a wellness experience with new amenities, including an exclusive ladies' spa and a mixed spa area featuring steam baths, a sauna complex and beautifully designed relaxation areas with views of the Graubünden mountains, as well as an outdoor cold plunge pool in a courtyard setting.

The ultimate water experience defines the design of the third-floor level, which will feature a fully renovated pool area with a 25-metre swimming pool, a new children's pool, an outdoor whirlpool and a new outdoor pool with a hot tub feature for added relaxation.

After a sauna session or water activities, guests can unwind in the expanded relaxation area in the hotel garden or in an additional quiet room with stunning views. A newly built Kneipp hydrotherapy facility will further enhance the spa offerings.

Gazing out over the unspoilt Engadine landscape from the warm, bubbling waters of the whirlpool and outdoor pool is just one of the many unforgettable experiences awaiting guests at the new Suvretta House Spa.

During the renovation period, the hotel will close for the summer and autumn season from 1st April 2025. The grand reopening is scheduled for the start of the winter season 2025/2026 on 5th December 2025.

Editorial

We are delighted to present to you the 11th issue of our *Suvretta Magazine*. This is the 26th edition since the magazine has been launched.

The anniversary of the 30th British Classic Car Meeting took place from 4 to 7 July 2020; its motto was 'The Safari Edition'. It was very well received by the participants and many attended in original safari wear. Numerous classic cars were equally decked out in safari style, much to the delight of the organisers and visitors. *Suvretta House*, as 'Home to the BCCM St. Moritz', then surprised everyone on Thursday at the Trutz Restaurant with a safari tent which hosted the get-together dinner. On Sunday, the weather for the *Concours d'Elégance* in the garden of *Suvretta House* was 'Very British Indeed'. The winning vehicles in the categories 'Pre-war' to 1945, 'Classic Cars' to 1980 and 'Young Classics' from 1981 were exhibited in the *Salon Festivo* of the *Suvretta House*. The two camels that had previously walked around the grounds of the *Suvretta House* and then served as a backdrop for the award ceremony also contributed to the great atmosphere.

The 'splendur et sumbriva' event is a must for anyone interested in art. It presents the joint exhibition by 14 museums, studios and archives in the Engadine region between Zuoz and Maloja, St. Moritz and Pontresina, and highlights the theme of light – from art to architecture, from language to philosophy, all the way to alpinism.

It is our great pleasure to discover new products from the region for our guests and to add them to our food and wine menus. In this edition, we report on our Executive Chef Fabrizio Zanetti's visit to Andri Casty in Zuoz, who is a passionate sheep farmer and, together with the local butcher, is always coming up with different lamb meat products. We also report on our visit to farmer Arno Gabriel in S-chanf, where Fabrizio Zanetti sources old potato varieties that not only have a delicate flavour, but also add interesting colours to enrich the menu. Gault-Millau has awarded Fabrizio Zanetti 17 points for his cuisine in the Grand Restaurant and named him 'Upcoming Chef of the Year'. Congratulations!



Many vintners in the Grisons region go by the name Marugg. In this edition, we are proud to present the Bovel vineyard of Daniel and Monika Marugg from Fläsch. Discover their delicious wines, such as the Cuvée blanc or the red 'Schiefer', a delicious blend of Merlot and Malbec.

On 6 September 2024, in autumnal weather, we were able to hold the first *Suvretta Golden Autumn Golf Trophy* in the name of Honorary Chairman Martin Candrian and his wife Marga. We have attached a small photo report for you.

At the FIBO awards ceremony in Cologne, the *Suvretta House* was presented with the 'Aktiv Hotel Award' in the winter sports category by 'Mein Tophotel'. In addition to this award, the *Suvretta House* received 2 Michelin keys from the Michelin Guide as well. These awards fill us and our team with great joy and inspire us to give our best for you, dear guests, on a daily basis.

We are delighted to have you with us! Together with our team, we wish you a pleasant, relaxing and enjoyable stay with plenty of fresh mountain air at the *Suvretta House*.

With warmest regards,
Esther & Peter Egli, Management

PS: On 31 March 2025, a new chapter begins with the renovation and new construction of the *Suvretta House Spa*. We already look forward to opening the spa for you right on time for the start of the winter season on 5 December 2025.



TANZANIAN SUNRISE
Inspired by the inner world of the spinel

Von Pferdestärken und Kamelen

Unter dem Motto «Safari Edition» fand vom 4. bis 7. Juli 2024 im Suvretta House die 30. Ausgabe des British Classic Car Meetings St. Moritz statt. Ein Anlass, der in seiner Jubiläums-Ausgabe britische Classic Cars, coole Safari Outfits und echte Kamele ins Oberengadin brachte. Mit dabei Aston Martin als Titelsponsor.

Of Horsepower and Camels

Themed 'Safari Edition', the 30th British Classic Car Meeting St. Moritz took place from 4 to 7 July 2024 at the Suvretta House. The anniversary event brought British classic cars, cool safari outfits and real camels to the Upper Engadine – including Aston Martin as title sponsor.



Text: Anka Refghi

«Das British Classic Car Meeting in St. Moritz gehört nicht nur zu den elegantesten Treffen britischer Automobile, sondern auch zu den kreativsten», titelte die Presse nach dem diesjährigen BCCM. Zu recht, denn für die 30. Ausgabe hatten sich Chairman und Direktor des Suvretta House Peter Egli, Vizepräsident Fabrizio d'Aloisio, Andrea Klainguti und das gesamte OK-Team (wieder einmal) etwas ganz Besonderes ausgedacht. Inspiriert von den weltberühmten Wüstenrallyes, wie der Rallye Dakar, der East African Safari Rallye oder der Camel Trophy, standen die vier Tage ganz im Zeichen von Abenteuern in fernen Ländern.

Get-together auf 2214 Metern

Dem Ruf nach St. Moritz folgten in diesem Jahr 111 «britische Schönheiten» auf vier Rädern, um sich in verschiedenen Disziplinen, wie Rallye, Gleichmässigkeitfahren, Quarter-Mile-Test, oder dem Concours d'Elégance zu messen. Den Auftakt zur 30. Ausgabe markierte ein Get-together am Donnerstagabend. Mit dem auf die Wintersaison 2022/23 neu renovierten Suvretta-Randolins Lift gelangten die Gäste zum Bergrestaurant Trutz auf 2214 Metern Höhe, wo sie – ganz «Motto-gerecht» – ein Wüstenzelt (und nicht ganz echte) Elefanten und Palmen erwartete. Unter altbekannte Gesichtern mischten sich neue Gesichter, darunter auffallend viele junge Teilnehmende. Mit afrikanischen Klängen, ersten kreativen Safari-Outfits und einer traumhaften Bergkulisse, war es ein Abend des Wiedersehens, des Kennenlernens und der Vorfreude auf das bevorstehende Jubiläumsprogramm.

Afrikanische Klänge untermalten das Get-together im Zelt.
African sounds accompanied the get-together in the tent.
 © Pietro Martelletti



Stilechter Auftakt zur «Safari Edition» am ersten Abend
Stylish prelude to the 'Safari Edition' on the first evening
 © Pietro Martelletti

“The British Classic Car Meeting in St. Moritz is not only one of the most elegant gatherings of British automobiles, but also one of the most creative ones” – this is how the press headlined this year’s BCCM. And rightly so, since Suvretta House Chairman and Director Peter Egli, Vice President Fabrizio d’Aloisio, Andrea Klainguti and the entire organising committee had indeed (once again) come up with something very special for the 30th run of this event. Inspired by world-famous desert rallies, such as the Dakar Rally, the East African Safari Rally or the Camel Trophy, the four event days were all about adventures in faraway countries.

Get-Together at 2,214 metres

This year, 111 British beauties on four wheels followed the call to St. Moritz to compete in various disciplines, such as rallying, regularity trial, quarter-mile test and the Concours d’Elégance. The 30th edition kicked off with a get-together on Thursday evening. Guests took the Suvretta-Randolins lift, renovated in the 2022/23 winter season, up to the Trutz mountain restaurant at an altitude of 2,214 metres, where – in keeping with the motto – a desert tent (and not quite real) elephants and palm trees awaited them. New faces mingled with familiar ones, amongst them a striking number of young participants. With African sounds, the first creative safari outfits and the spectacular mountain backdrop, it was an evening of reunions, new acquaintances and joyful anticipation of the upcoming anniversary programme.

Car Photography und Sattelschmiere

Purer Sonnenschein begrüßte die Teilnehmenden am Freitagmorgen, an dem verschiedene Workshops auf dem Programm standen. So konnte man sich gemeinsam mit Peter Egli im Tontaubenschiessen versuchen, von dem langjährigen BCCM-Fotograf Davide De Martis wertvolle Tipps für eine wirkungsvolle Car Photography erfahren, oder den Geschichten des berühmten Rallyefahrer und ostafrikanischen Safari-Veteranen Rauno Aaltonen lauschen. Dieser versprühte nicht nur den Abenteuergeist vergangener Dekaden, sondern hatte auch gleich seinen Mini Cooper S mitgebracht, mit dem er 1967 bei der Rallye Monte Carlo siegte. Im «Workshop by Marcello Mereu», dem Meister des Car Detailling «hinselbst», standen Mineralöle, Sattelschmiere und der eine oder andere Geheimtipp im Zentrum. Ein Workshop, in dem auch die eingefleischtesten Oldtimer-Restaurateure noch etwas lernen konnten. Unter dem Motto «Out of Africa» konnten insbesondere Teilnehmerinnen mehr über die Geschichte der ikonischen Luxus Brand Asprey aus UK und deren Produkte mit Bezug zum Thema «Safari» erfahren.



Gute Laune herrschte unter den Teilnehmenden auch beim Tontaubenschiessen am Freitag.
High spirits also among the participants at the clay pigeon shooting on Friday.
© Pietro Martelletti

Car Photography and Saddle Soap

On Friday morning, the sun greeted the participants taking part in the different workshops on programme. They could try their hand at clay pigeon shooting with Peter Egli, get valuable tips for impactful car photography from Davide de Martis, a long-standing BCCM photographer, or listen to the stories of the famous rally driver and East African safari veteran Rauno Aaltonen, who not only exuded the spirit of adventure of decades gone by, but had also brought along the Mini Cooper S in which he had won the 1967 Monte Carlo Rally. The Workshop by Marcello Mereu, the master of car detailing himself, focused on mineral oils, saddle soap and the odd insider tip – a workshop where even the most die-hard classic car restorers could still learn a thing or two. Under the motto ‘Out of Africa’, participants, especially female enthusiasts, were able to learn more about the history of the iconic UK luxury brand Asprey and about their products in line with the Safari theme.



Der Meister des Car Detailling bei der Arbeit: Marcello Mereu
The master of car detailing at work: Marcello Mereu
© Patrick Blarer



**Titelsponsor Aston Martin präsentierte auch Autoträume
jüngerer Datums, wie diesen Aston Martin Vantage**
*Title sponsor Aston Martin also presented car dreams of more
recent years, such as this Aston Martin Vantage*
© Rosario Liberti



Besonderer Hingucker war ein eigens für die Wüste
ausgerüsteter Jaguar XJ 3.4 aus dem Jahr 1976
*A special eye-catcher was a Jaguar XJ 3.4 from 1976,
specially equipped for the desert*
© Rosario Liberti



Stilecht: Teilnehmer mit seinem Land Rover Serie III, Baujahr 1979
True to style: Participant with his Land Rover Series III, built in 1979
 © Rosario Liberti

Von Wüsten-Jaguar bis Octopus(sy)

Wie bereits in den vergangenen Jahren fand die Registrierung der Fahrzeuge am Freitagnachmittag in der Fussgängerzone von St. Moritz statt. Aufgereiht, mit auf Hochglanz poliertem Chromstahl, eingefettetem Leder und der einen oder anderen Safari-affinen Dekoration. Eine Augenweide. Vertreten waren Aston Martins, Jaguars, Austin Healeys, Bentleys, Rolls-Royces, MGs und «Other Makes», die um die Aufmerksamkeit der Besucher buhlten. Und auch die «Spezialitäten» fehlten in diesem Jahr nicht. So, wie zum Beispiel die Nachbildung des braunen Range Rover ohne Dach und Fenster aus dem James-Bond-Film «Octopussy», ein Alvis TD 2, ein Lagonda 3 Litre, ein Bristol 411 oder ein Trident Venturer. Wüsten- und Abenteuer-Spirit verbreiteten zahlreiche Rover Modelle und Defender ebenso, wie ein eigens für die Safari-Edition «getunter» Jaguar XJ 3.4 mit Baujahr 1976. Dieser wurde von Philipp Husistein, dem Präsidenten des Jaguar Drivers Club Schweiz, zu einem vollwertigen Wüstenrallyefahrzeug aufgerüstet. Den Abschluss fand der ereignisreiche Tag mit dem traditionellen Drivers Briefing im Badrutts Palace. Mit der Vorstellung des Roadbooks und einem gemeinsamen Apero mit anschliessendem Dinner, an dem bereits die eine oder andere Renn-Strategie für die bevorstehende Rallye geschmiedet wurde.

From Desert Jaguar to Octopus(sy)

As in previous years, registration of the vehicles took place in the pedestrian zone of St. Moritz on Friday afternoon. Lined up, with chrome steel polished to a shine, leather greased and the odd safari-related decoration – they were an absolute feast for the eyes. Aston Martins, Jaguars, Austin Healeys, Bentleys, Rolls-Royces, MGs and other makes were on display, vying for the attention of visitors. And this year's event was not without its 'specialties' either, as, for example, a replica of the brown Range Rover without roof or windows from the James Bond film 'Octopussy', an Alvis TD 2, a Lagonda 3-Litre, a Bristol 411 or a Trident Venturer. Numerous Rover models and Defenders radiated a spirit of adventure and desert vibes, as well as a 1976 Jaguar XJ 3.4, specially tuned for the Safari Edition. This was upgraded by Philipp Husistein, President of the Jaguar Drivers Club Switzerland, to a fully-fledged desert rally vehicle. The eventful day ended with the traditional drivers' briefing at Badrutt's Palace. The Road Book was presented and everyone enjoyed drinks and the ensuing dinner, where the odd racing strategy for the upcoming rally was already being hammered out.



Very British: Bentley Open Tourer mit Baujahr 1927
Very British: Bentley Open Tourer built in 1927
 © Pietro Martelletti

Eine Ausfahrt, die ist schön

«Start im Halbminutentakt» hiess es dann am Samstagmorgen auf dem Parkplatz Chasellas, von wo aus die allseits mit Spannung erwartete Rallye startete. In diesem Jahr führte die Route von St. Moritz nach Zernez, weiter über den Ofenpass ins Val Müstair, über den Umbrailpass nach Bormio zum Mittagessen und zurück über die Pässe Passo del Foscagno, Forcola di Livigno und Bernina. Die gute Stimmung einten Teilnehmende und die Schaulustigen am Wegrand. Überhitzte Motoren und kleinere Pannen wurden von der hervorragenden Assistance auf der Strecke betreut. Und auch wenn es ein Fahrzeug nicht ins Ziel schaffte, wo Peter Egli die Zielfahne schwenkte, so war es doch für alle TeilnehmerInnen ein Tag mit unvergesslichen Erlebnissen.

Originalgetreu: die Outfits der Teilnehmenden
True to the original: the participants' outfits
© Rosario Liberti



A mountain outing is a real treat

'Starts at half-minute intervals' was the motto on Saturday morning in the Chasellas car park, where the eagerly awaited rally was kicked off. This year's route went from St. Moritz to Zernez, continuing over the Ofen Pass to Val Müstair, over the Umbrail Pass to Bormio for lunch and back over the Passo del Foscagno, Forcola di Livigno and Bernina Passes. The high spirits united participants and onlookers along the way. Overheated engines and minor breakdowns were taken care of by the excellent assistance along the route. And even if a vehicle did not make it to the finish, where Peter Egli waved the checkered flag, it was still a day of unforgettable experiences for all participants.

Auf das Detail kommt es an: Ausrüstung für die Rallye
It's the detail that counts: Equipment for the rally
© Rosario Liberti



rechts/right

Animal Prints waren am diesjährigen British Classic Car Meeting ein «Must».

Animal prints were a 'must' at this year's British Classic Car Meeting.

© Rosario Liberti

unten/below

Auch im Suvretta House waren Automobile ausgestellt.
Automobiles were also on display at the Suvretta House.

© Pietro Martelletti

Black Tie und Animal Prints

Zurück im Hotel, erwartete die Teilnehmenden in der Lobby vor dem Aufzug ein Aston Martin DB5 Modell, original getreu in Miniatur Format und mit Elektronik Antrieb von der Little Car Company nachgebaut.

Nach kurzer Erholungsphase folgten der Apéro zwischen Classic Cars im Salon Festivo und das traditionelle Gala-Dinner mit anschliessender «Safari Anniversary Party» im Suvretta House. Das Gala-Dinner begann mit etwas Verzögerung, da – und es hätte nicht passender sein können – das Viertelfinale der Fussball Europameisterschaft zwischen der Schweiz und Grossbritannien an diesem Abend ausgetragen wurde. Und für einmal gingen, zwischen all der Fussball- und Classic-Car-Euphorie, Black Tie und elegante Safari-Outfits Hand in Hand. Unter grossem Applaus wurden die drei Rallye-Erstplatzierten prämiert. Der Sieg ging an Marco Biroli und Luisa Guenzani in ihrem Austin Healey 3000 Mk III aus dem Jahr 1966, gefolgt von Arlette Höfliger und Christina von Flüe in ihrem Aston Martin DB2/4 Mk III aus dem Jahr 1958 auf dem zweiten Platz. Den dritten Platz konnten Regula und Werner Weber mit ihrem Rolls-Royce Silver Shadow I aus dem Jahr 1972 für sich verbuchen.



Black Tie und Animal Prints

Back at the hotel, participants were awaited by an Aston Martin DB5 model, faithfully reproduced in miniature, fitted with an electric drive by the Little Car Company and put on display right in the lobby in front of the lift.

After a short break, aperitifs were served in between the classic cars in the Salon Festivo, followed by the traditional gala dinner and the 'Safari Anniversary Party' at the Suvretta House. The gala dinner was slightly delayed, it could, however, not have been more fitting that the quarter-final of the European Football Championships between Switzerland and Great Britain was played that evening. And in all that football and classic car euphoria, for once black tie and elegant safari outfits went hand in hand. The three winners of the rally were then awarded under great applause. Marco Biroli and Luisa Guenzani took first place in their 1966 Austin Healey 3000 Mk III, followed by Arlette Höfliger and Christina von Flüe in second with their 1958 Aston Martin DB2/4 Mk III. Third place went to Regula and Werner Weber, long-time BCCM enthusiasts, with their 1972 Rolls-Royce Silver Shadow I.



Die Auszeichnung «Best of Show» ging in diesem Jahr an einen Jaguar SS mit Baujahr 1927.
This year, the 'Best of Show' award went to a Jaguar SS built in 1927.

© Pietro Martelletti

Die Schönsten der Schönsten

Nur wenig Wüsten-nah, dafür umso britischer präsentierte sich das Wetter am Sonntag. Dem geplanten Concours d'Elégance im Suvretta House Garten machte der Regen zwar einen Strich durch die Rechnung, den Glanz des Tages konnte er aber nicht trüben. Die Automobile wurden kurzerhand vor dem Suvretta House und in der Garage von der hochdotierten Jury bewertet. Der wortwörtlich krönende Abschluss war die Preisverleihung im Salon Festivo, bei der nicht nur die ausgezeichneten Fahrzeuge, sondern zum Motto passend auch zwei echte Kamele (!) zu Gast waren. Bewertet wurde in den Kategorien «Pre War», «Classic Cars» und «Young Classic», aus deren jeweiligen «First in Class» der «Best in Show» prämiert wurde. Eine ehrenvolle Auszeichnung, über die sich in diesem Jahr Peter Kappeler mit seinen Jaguar SS 100 aus dem Jahr 1927 freuen durfte.

Mit einem leichten Lunch ging das 30. British Classic Car Meeting zu Ende und wie eine junge Teilnehmerin ein wenig wehmütig festhielt: «Schade, dass das British Classic Car Meeting schon zu Ende geht, über die Tage sind wir zu einer richtigen BCCM-Familie geworden.»

PS: Die 31st BCCM «The Billionaire Edition» wird vom 4.–6. Juli 2025 stattfinden. Möchten Sie teilnehmen? Dann können Sie sich gerne unter www.bccm-stmoritz.ch registrieren.



Suvretta House Direktor und Chairman Peter Egli mit Rallye-Veteran Rauno Aaltonen
Suvretta House Director and Chairman Peter Egli with rally veteran Rauno Aaltonen

© Pietro Martelletti

Sheer Beauty

On Sunday, the weather was not quite as desert-like, but all the more British. Rain put a damper on the planned Concours d'Elégance in the Suvretta House gardens, but could not impair the spirit of the day. The automobiles were judged by the highly esteemed jury in front of the Suvretta House and in the garage. The crowning finale was the award ceremony at the Salon Festivo, where not only the award-winning vehicles were in attendance, but also two (this time!) real camels to match the motto. The awards were presented in the categories 'Pre-War', 'Classic Cars' and 'Young Classics', with the 'Best in Show' being chosen from the respective 'First in Class' contestants. This year, Peter Kappeler was honoured to receive the award for his 1927 Jaguar SS 100.

The 30th British Classic Car Meeting came to an end with a light lunch and, as one young participant wistfully noted: "It's a shame that the British Classic Car Meeting is already coming to an end; over the last few days, we have become a real BCCM family."

PS: The 31st BCCM 'The Billionaire Edition' will take place from 4 to 6 July 2025. Would you like to attend? Then please feel free to register at www.bccm-stmoritz.ch.

Zum BCCM Film:





Esther und Peter Egli mit zwei «wüstentauglichen» Gästen
Esther and Peter Egli with two 'desert-ready' guests

Wie die Kartoffel den Weg zum Lamm findet

How the Potato find its Lamb

Text: Stephan Witschi
Fotos: Willy Spiller





Fabrizio Zanetti und /and Andri Casty

Mit Chefkoch Fabrizio Zanetti auf Produzentenbesuch

Seit nunmehr zehn Jahren ist Fabrizio Zanetti Chefkoch im Suvretta House. In dieser Zeit hat er seine Küche stetig weiterentwickelt und verfeinert. Dank seiner Erfahrung in China prägten zu Beginn asiatische Einflüsse seine Kochkunst. Doch später erinnerte er sich an die klassische französische Küche, die er auf seine ganz eigene Weise neu interpretierte. Dabei entdeckte er auch seine Liebe zum Geflügel. Seine Faszination für das edle Federvieh machte ihn zum vielleicht raffiniertesten Geflügelkoch der Schweiz und darüber hinaus. Selten habe ich eine so meisterhaft zubereitete Taube wie den klassischen Pithivier im Suvretta House genossen. Auch das Poulet de Bresse homardine à la Presse gilt – so die Gerüchte – als kulinarischer Höhenflug. Ich freue mich schon jetzt darauf!

Doch heute geht es um Lamm und Kartoffeln

Viele Produkte, die in der Küche des Suvretta House verwendet werden, stammen von Bauern und Produzenten aus der näheren Umgebung. Dabei steht die Qualität an oberster Stelle. Nur das Beste ist für die Gäste gut genug – eben: Suvretta-like!

An einem strahlenden Mittwochmorgen besuchen wir zusammen mit Chefkoch Zanetti zwei seiner ausgewählten Lieferanten: den Schaf- und Lammzüchter Andri Casty sowie den Gemüsebauern Arno Gabriel.

Visiting producers with Executive Chef de Cuisine Fabrizio Zanetti

Fabrizio Zanetti has been Executive Chef at the Suvretta House for ten years now. During this time, he has continuously developed and refined his cuisine. Thanks to his experiences in China, Asian influences initially characterised his craft. Later, however, he started to be more reminiscent of the classic French cuisine, which he has since reinterpreted in his very own way. In the process, he also discovered his love for poultry. His fascination for refined fowl dishes has made him perhaps the most sophisticated poultry chef in Switzerland and beyond. I have, for instance, rarely enjoyed a pigeon as masterfully prepared as in form of the classic pithivier at the Suvretta House. And the Poulet de Bresse Homardine à la Presse is equally said to be a culinary highflyer. I am already looking forward to it!

For now it's all about lamb and potatoes

Many of the products used in the Suvretta House kitchen are sourced from local farmers and producers – with quality given top priority. Only the best is good enough for our guests – in other words: absolutely Suvretta-like!

On a bright Wednesday morning, we visit two of Zanetti's selected suppliers together with the Head Chef: sheep and lamb farmer Andri Casty and vegetable farmer Arno Gabriel.

First, we head to Zuoz to see the sheep. Andri Casty's impressive business is located below the village. The breeder warmly welcomes us and enthusiastically revels in his passion for raising sheep and lambs.

Zunächst führt uns der Weg nach Zuoz zu den Schafen. Unterhalb des Dorfes liegt der beeindruckende Betrieb von Andri Casty. Der Züchter empfängt uns herzlich und erzählt vor Begeisterung sprühend von seiner Leidenschaft, der Aufzucht von Schafen und Lämmern.

Fast alles geschieht auf dem Hof, von der Zucht bis zur Schlachtung. Andri Casty führt uns durch den sorgfältig gepflegten Betrieb, und die Besichtigung endet im kleinen, aber makellos sauberen Schlachthaus – auch das gehört dazu.

Aber wo sind die Tiere? Sie befinden sich draussen auf einer Anhöhe oberhalb des Dorfes, wo sie sich frei bewegen, die frische Engadiner Luft geniessen und saftiges Alpengras fressen. Schafe sind Herdentiere und brauchen regelmässige Bewegung im Freien. Um dies auch im Winter zu gewährleisten, werden die noch nicht schlachtreifen Tiere – sogenannte «blaue Lämmer» – in tiefere Lagen gebracht. Dort erreichen sie das richtige Alter und Gewicht (dann «rote Lämmer» genannt) und werden verarbeitet. Ein Lamm wird bei einem Lebendgewicht von etwa 40 Kilo geschlachtet, meistens sind es die männlichen Tiere, um Inzucht zu vermeiden. Auch die Zuchtböcke werden nach zwei Jahren aus demselben Grund ausgetauscht.

Weiter geht es auf die Weide. Wir fahren etwa zehn Minuten den steilen Berg hinauf. Als wir aus dem Auto steigen und noch ein paar Minuten zu Fuss gehen, kommt uns bei strahlendem Wetter eine Herde wunderschöner Schafe und Lämmer freudig entgegen. Sie sind zutraulich und sehen – ja, man kann es nicht anders sagen – glücklich aus. Wie die beiden Herren Fabrizio Zanetti und Andri Casty.

Beim Gemüsebauern Arno Gabriel und seinem Sohn

Kartoffeln auf 1700 Metern Höhe anzubauen, ist eine anspruchsvolle Aufgabe. Ursprünglich wuchs hier nur Gras. Als Arno Gabriel vor etwa sechs Jahren die Idee hatte, Kartoffeln zu kultivieren, wurde ihm von allen Seiten davon abgeraten. Man sagte ihm, dass dies in dieser Höhe und bei dem kurzen Sommer unmöglich sei.

Doch Gabriel liess sich nicht entmutigen. Bereits zuvor hatte er Pioniergeist bewiesen, als er als Erster Simmentaler Kühe ins Oberengadin brachte.

Gabriel wusste durch Erzählungen aus seiner Jugend, dass bereits seine Vorfahren auf den sonnenverwöhnten Engadiner Südhängen Terrassen angelegt hatten, um Gerste anzubauen.

Almost everything happens right at the farm, from breeding to slaughter. Andri Casty shows us around the carefully tended business, and the tour ends in the small but immaculately clean slaughterhouse – equally part of his operation.

But where are the animals? They are grazing outside, on a hill above the village, where they roam freely, enjoying the fresh Engadine air and feed on lush Alpine grass. Sheep are gregarious animals and need to be outdoors regularly. To ensure this in winter as well, the animals that are not yet ready for slaughter – known as ‘blue lambs’ – are brought to lower altitudes, where they reach the right age and weight (then called ‘red lambs’) before they are processed. A lamb is slaughtered at a live weight of about 40 kilograms, usually the males, to avoid inbreeding. The breeding rams are also replaced after two years for the same reason.

We then continue on to the alpine pasture. It takes us about ten minutes to drive up the steep hill. As we get out of the car and have walked for a few minutes, a herd of beautiful sheep and lambs joyfully greets us in glorious weather. They are tame and look – well, there’s no other way to put it – happy; so do the two gentlemen, Fabrizio Zanetti and Andri Casty.

Fabrizio Zanetti und /and Arno Gabriel



Visiting Vegetable Farmer Arno Gabriel and His Son

Growing potatoes at an altitude of 1,700 metres is a challenging task. Originally, only grass grew here. When Arno Gabriel had the idea of cultivating potatoes about six years ago, everyone advised him against it. People told him that it was simply impossible at this altitude and in light of the short summer. Gabriel was not discouraged though. After all, he had already shown pioneering spirit by being the first to bring Simmental cattle to the Upper Engadine.

From stories he remembered from his youth Gabriel knew that his ancestors had already built terraces to grow barley on the sun-drenched southern slopes of the Engadine. So, he tried planting the Agria potato variety – and the experiment was a success. The resourceful farmer even knew how to use the mostly negative effects of climate change to his advantage. Soon, the ProSpecieRara variety ‘Blaue St. Galler’ and the French variety ‘La Ratte’ were added. Even the old ‘Bintje’, variety which my mother always said was the best for ‘Härdöpfupüree’ (mashed potatoes), now thrives on Gabriel’s field.

Word of Arno Gabriel’s success quickly spread, and even television stations reported on the innovative farmer. Fabrizio Zanetti equally took notice of him. Today, Gabriel cultivates potatoes on over a hectare of land, which are primarily sold to fine-dining restaurants such as the Grand Restaurant at the Suvretta House and to private customers. The quality is outstanding, and the price is correspondingly high – producing at this level is demanding and time-consuming after all.

Arno Gabriel is, however, not resting on his laurels. Barley, beetroot, onions and cauliflower now also grow in his fields. And he has his future covered, too: his son, who has already completed an apprenticeship as a carpenter, shares his father’s passion and has now commenced a second apprenticeship as an agriculturalist – on his parents’ farm, of course. He couldn’t have found a better teacher or one more eager to try out new things than his father.

So versuchte er es mit der Kartoffelsorte Agria – und das Experiment gelang. Der findige Landwirt verstand es, die meist negativen Auswirkungen des Klimawandels für seine Zwecke zu nutzen. Schon bald kamen die ProSpecieRara-Sorte «Blaue St. Galler» und die französische Sorte «La Ratte» hinzu. Auch die alte Sorte «Bintje», von der meine Mutter immer sagte, sie sei die beste für «Härdöpfupüree», gedeiht mittlerweile auf Gabriels Feld.

Arno Gabriels Erfolg sprach sich schnell herum, und selbst das Fernsehen berichtete über den innovationsfreudigen Bauern. Auch Chefkoch Fabrizio Zanetti wurde auf ihn aufmerksam. Heute baut Gabriel auf über einem Hektar Kartoffeln an, die vor allem an Fine-Dining-Restaurants wie das Grand Restaurant im Suvretta House und private Abnehmer verkauft werden. Die Qualität ist herausragend, der Preis dementsprechend hoch – denn auf dieser Höhe zu produzieren, ist anspruchsvoll und zeitintensiv.

Doch Arno Gabriel ruht sich nicht auf seinen Lorbeeren aus. Auf seinen Feldern wachsen inzwischen Gerste, Randen, Zwiebeln und Blumenkohl. Auch für die Zukunft ist gesorgt: Sein Sohn, der bereits eine Schreinerlehre abgeschlossen hat, teilt die Leidenschaft seines Vaters und absolviert nun eine zweite Ausbildung zum Landwirt – natürlich auf dem elterlichen Betrieb. Einen besseren und experimentierfreudigeren Lehrmeister als seinen Vater hätte er wohl kaum finden können.

Kurz vor Redaktionsschluss wird bekannt, dass Fabrizio Zanetti, Executive Chef des Suvretta House, zum «Aufsteiger des Jahres 2025» ernannt wurde und im Gault-Millau-Guide neu mit hervorragenden 17 Punkten bewertet ist.

Zudem wurde er im März 2024 in den erlauchten Kreis des «Mérite Culinaire Suisse» aufgenommen. Die Preisübergabe erfolgte durch Bundesrat Guy Parmelin.

Wir gratulieren ihm herzlich!

Shortly before the editorial deadline, it is announced that Fabrizio Zanetti, Executive Chef of Suvretta House, has been named ‘Rising Star of the Year 2025’ and has now been awarded an outstanding 17 points in the Gault-Millau Guide.

He was also included in the illustrious circle of the ‘Mérite Culinaire Suisse’ in March 2024. The award was presented by Federal Councillor Guy Parmelin.

We congratulate him warmly!



Zwei Rezepte vom Küchenchef Fabrizio Zanetti

Zuozer Berglamm auf lauwarmem Bohnengemüse

Zutaten

| | |
|------------|--|
| 600 g | Lammrücken, pariert |
| Je 1 Zweig | Rosmarin und Thymian |
| 0.3 dl | Olivenöl, Extra Vergine zum Marinieren |
| 2 dl | Lammjus oder Kalbjus |
| 40 g | Butter |
| 600 g | Bohnengemüse (Kenia Bohnen, Fave Bohnen, Erbsen, flache Bohnen und Cocobohnen) |
| 50 g | Taggiasca Oliven ohne Stein |
| 1 | unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale |
| | Erdnussöl zum Braten |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

- Den Lammrücken mit Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren.
 - In einer Bratpfanne das Erdnussöl erhitzen und den Lammrücken rundherum scharf anbraten. Danach auf ein Backblech legen und für 10 bis 15 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben.
 - Alternative Niedergaren: Den Lammrücken 30 Minuten bei 55 Grad in der Mitte des Ofens garen.
 - Das Fleisch bei 60 Grad bis zu 30 Minuten warmhalten.
 - Das Bohnengemüse waschen, rüsten und schneiden. Danach in Salzwasser bissfest kochen. In einer Kasserolle in Olivenöl dünsten, Taggiasca Oliven, Kräutern und Zitronenabrieb beifügen und gar dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Lammjus in einer kleinen Kasserolle erwärmen.
 - Das Fleisch vor dem Servieren nochmals mit Butter, Rosmarin und Thymian arrosieren. Den Lammrücken tranchieren, auf dem Bohnengemüse anrichten und mit Lammjus nappieren.
- Nach Belieben Kartoffelstock dazu servieren.

Kartoffelpüree Suvretta House

Zutaten (für 6 Personen)

| | |
|--------|--|
| 800 g | Bio Agria, oder ähnliche Kartoffeln |
| 200 g | kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten |
| 2–3 dl | heisse Vollmilch |
| | Salz |

Zubereitung

- Die Kartoffeln waschen und schälen, gleichmässige Würfel schneiden und in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser auffüllen, bis gut 2 cm über den Kartoffeln. Pro Liter Wasser je 10 g Salz ins Wasser geben.
- Die Kartoffeln zum Kochen bringen und je nach Grösse der Kartoffeln 20 bis 30 Minuten lang sanft garen. Mit einem spitzen Messer die Garprobe machen: Dringt das Messer mühelos in die Kartoffel ein und fällt diese vom Messer, sind die Kartoffel perfekt gegart.
- Das Kochwasser abgiessen und die noch heissen Kartoffel und durchs Passevite (Scheibe mit der kleinen Lochung) treiben.
- Die pürierten Kartoffeln in einen Topf geben und bei kleiner Hitze 4 bis 5 Minuten mit einem Holzlöffel kräftig rühren. Die Masse soll so Feuchtigkeit verlieren; sie darf dabei weder am Topf ansetzen noch Farbe annehmen.
- Die Milch aufkochen und bereithalten.
- Die kalten Butterwürfel nach und nach zum Püree geben. Dabei ununterbrochen kräftig rühren.
- Ist die Butter eingerührt, kommt «gutschweise» die Milch dazu. Nach für nach etwas Milch zugeben und kräftig rühren, bis das Püree alle Flüssigkeit aufgenommen hat und wunderbar cremig und fluffig geworden ist.
- Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mein Tipp: Das Püree kann man – je nach Saison – auch wunderbar mit Trüffeln, frischen Kräutern oder Zitronenabrieb verfeinern.

Two recipes from Executive Chef Fabrizio Zanetti

Zuoz Mountain Lamb on Warm Bean Vegetables

Ingredients

| | |
|--------------|--|
| 600 g | lamb loin, trimmed |
| 1 sprig each | rosemary and thyme |
| 0.3 dl | extra virgin olive oil for marinating |
| 2 dl | lamb jus or veal jus |
| 40 g | butter |
| 600 g | mixed beans (Kenyan beans, fava beans, peas, flat beans, and coco beans) |
| 50 g | pitted Taggiasca olives |
| 1 | organic lemon, grated zest |
| | peanut oil for frying |
| | salt and pepper |

Preparation

- Marinate the lamb loin with rosemary, thyme, salt, pepper, and olive oil.
- Heat the peanut oil in a frying pan and sear the lamb loin on all sides. Place on a baking tray and cook in a preheated oven at 180°C for 10–15 minutes.
- Alternative slow-cooking method: Cook the lamb loin for 30 minutes at 55°C in the centre of the oven.
- Keep the meat warm at 60°C for up to 30 minutes.
- Wash, trim, and cut the mixed beans. Boil in salted water until al dente. In a casserole, sauté the beans in olive oil, add Taggiasca olives, herbs, and lemon zest, and cook until tender. Season with salt and pepper.
- Warm the lamb jus in a small casserole.
- Before serving, baste the meat with butter, rosemary, and thyme. Carve the lamb, arrange on the bean vegetables, and nap with lamb jus. Serve with mashed potatoes if desired.



Suvretta House Mashed Potatoes

Ingredients (for 6 servings)

| | |
|--------|------------------------------------|
| 800 g | organic Agria, or similar potatoes |
| 200 g | cold butter, diced |
| 2–3 dl | hot whole milk |
| | salt |

Preparation

- Wash, peel, and dice the potatoes evenly, placing them in a pot. Cover with cold water, about 2 cm above the potatoes. Add 10g salt per litre of water.
- Bring the potatoes to a boil, and cook gently for 20–30 minutes, depending on their size. Test with a knife; the potatoes are done when the knife inserts smoothly and the potato falls off the knife.
- Drain and pass the hot potatoes through a food mill (fine disc).
- Return the puréed potatoes to the pot and stir vigorously with a wooden spoon over low heat for 4–5 minutes to remove moisture. They should not stick to the pot or colour.
- Bring the milk to a boil.
- Gradually add the cold butter cubes, stirring continuously.
- Once the butter has been stirred in, add the milk a little at a time. Gradually add a little milk and stir vigorously until the puree has absorbed all the liquid and has become wonderfully creamy and fluffy.
- Flavour with salt and pepper if necessary.

My Tip: Depending on the season, enhance the mash with truffles, fresh herbs, or lemon zest.



Maruggs Bovel

Am nördlichen Dorfrand von Fläsch haben Daniel und Monika Marugg einen Betrieb etabliert, der für vieles steht, was die Weine aus der Bündner Herrschaft auszeichnet: viel Pinot noir und attraktive Weisse.

Marugg's Bovel

On the northern edge of the village of Fläsch, Daniel and Monika Marugg have established a business that stands for much of what characterises the wines from the Grisons region: a lot of Pinot noir and attractive whites.

Text: Stefan Keller

Rund um den Wein gibt es immer wieder erstaunliche Geschichten zu erzählen. So begab es sich vor nicht allzu langer Zeit, dass ein Weinhändler aus Chiavenna, der Sommelier eines exzellenten Restaurants an der Grenze zur Schweiz und der Wirt des Gasthauses Post in Castasegna im Bergell zusammensassen. Jeder hatte eine Flasche aus seinem Keller mitgebracht, die er mit den beiden andern teilen wollte und über die er zu berichten wusste. Alles wurde entkorkt, man ass ein Risotto und sprach über Fussball, über die Weltpolitik und über das, was im Glas war. Die beiden Italiener hatten sich für zwei Gewächse aus den 1990er-Jahren entschieden, einen Barolo und einen Brunello di Montalcino erstklassiger Adressen, damals für wenig Geld eingekauft, heute an Auktionen teuer abzugeben. Der Schweizer Gastgeber hingegen stellte aus seinem Keller eine Flasche Pinot noir aus der Bündner Herrschaft auf den Tisch, Daniel und Monika Maruggs Fläscher Bovel 2023. Der Abend und der Wein neigten sich zu Ende, es ging ans Aufbrechen, doch vorerst wollte der Pegelstand kontrolliert sein, derjenige der Flaschen wohlgeerntet. Dem Herausgeber der Weinfachzeitschrift «Merum» Andreas März verdanken wir den JLF-Test. Hinter dem Akronym verbirgt sich der Satz «Je leerer die Flasche»: Tagessieger ist derjenige Wein, vom dem am meisten getrunken wurde, denn er hat offensichtlich den grössten Zuspruch erhalten. An besagtem Abend wars Maruggs Roter, und dies mit Längen Vorsprung. Die Pointe: Es handelte sich weder um ihre Auslese «Sélection Bovel» noch um ihr Paradeferd «Intus», sondern um den Basiswein, der ab Hof für rund 20 Franken im Angebot steht. So viel guter Pinot für so wenig Geld – die beiden Italiener konnten es kaum fassen, und innerlich schienen sie bereits zu überschlagen, wie weit der Weg aus dem Val Chiavenna in die Bündner Herrschaft ist.

When it comes to wine, there are always amazing stories to tell. Not long ago, a wine merchant from Chiavenna, the sommelier of an excellent restaurant on the Swiss border and the innkeeper of the Gasthaus Post in Castasegna in the Bregaglia Valley were having a culinary night. Each had brought a bottle from his cellar which he wanted to share with the other two and about which there was a story to tell. They hence uncorked everything, shared a risotto and talked about football, world politics and the contents of their glasses. The two Italians had chosen two vintages from the 1990s: a Barolo and a Brunello di Montalcino from first-class estates, bought for little money at the time and now sold at high prices at auctions. The Swiss host, on the other hand, put on the table a bottle from his cellar, a Pinot noir from the Grisons region: Daniel and Monika Marugg's Fläscher Bovel 2023. When both the night and the wines were slowly coming to an end and the time to leave had come, bottle levels had to be checked first. We have the editor of the wine magazine 'Merum', Andreas März, to thank for the TEB test. The acronym stands for 'The Emptier Bottle': winner is thus the wine that has been drunk most of, as it obviously

**Bovel heisst auch vielfältige Weissweine.
Bovel also means a variety of white wines.**





Grosszügig: Architekt Johannes Florin hat für das Weingut einen neuen Veranstaltungsraum gebaut.
Spacious: architect Johannes Florin has built a new event room for the winery.



Ja, Daniel und Monika Maruggs Pinot noir Bovel ist seit Jahrzehnten ein sicherer Wert, ein Roter abseits jeder Modeströmung, verlässlich, geradlinig, schnörkellos. Könnten Weine sprechen, dann wäre er das Gegenteil von geschwätzig. Und dies trifft ebenso auf Daniel Marugg zu – man kann sich ihn auch als Schafhirten vorstellen. Von anderem Temperament hingegen ist Monika, geborene Felix, eine Appenzellerin, wie sie im Buche steht. Sie hatte beim legendären Hans Stucki in Basel als Köchin gearbeitet und wechselte von dort in Beat Blums Fläscher Mühle, auch Maruggs lieferten dorthin ihre Weine, die Daniel Junior auszuliefern hatte. In der Folge ergab eines das andere. Vier Kinder hat das Paar zwischenzeitlich grossgezogen, und bis vor kurzem machte es nicht den Anschein, dass jemand aus der Jungmannschaft in den Betrieb einsteigen wollte. Als nun aber in den vergangenen Monaten immer wieder Nachrichten aus Spanien in Fläsch eintrafen, aus Weinregionen mit Hinweisen auf Bodegas, wurden Daniel und Monika Marugg stutzig. Jonas – er hatte an der HSG St. Gallen mit dem Bachelor Wirtschaft abgeschlossen – eröffnete den Eltern nach dem Ende seiner Spanienreise, dass er gewillt ist, in ihre Fussstapfen zu treten. Das brachte sogar Daniel kurzweilig aus der Ruhe. Dass dies nach seinem Geschmack ist, versteht

enjoyed the greatest popularity. On the night in question, it was Marugg's red by a long way. The punch line: the victor was neither a bottle of their 'Sélection Bovel', nor their 'Intus' flagship wine, but rather the basic wine, available from the winery for around 20 francs. So much good Pinot for so little money – the two Italians could hardly believe it, and in their minds, they seemed to be already calculating the distance from Val Chiavenna to the Grisons region.

Daniel and Monika Marugg's Pinot noir Bovel has indeed been a safe bet for decades, a red wine far off any fashion trends, reliable, straightforward, unembellished. If wines could talk, this one would be anything but garrulous. The same attribute, by the way, applies to Daniel Marugg – a character so quiet that one could imagine him to be a shepherd. His wife Monika, née Felix, on the other hand, is cut from quite a different cloth. She is a typical Appenzell woman, had worked as a chef for the legendary Hans Stucki in Basel and from there moved to Beat Blum's Fläscher Mühle, where the Maruggs also delivered their wines to, in person of Daniel Junior to be precise. One thing led to another. The couple had since raised four children, and until recently it didn't seem that any offspring of theirs wanted to join the family business. But then news from Spain kept coming to Fläsch over months, from wine regions with references to bodegas, and Daniel and Monika Marugg suddenly pricked up their ears. After his trip to Spain, Jonas – who had completed his Bachelor's degree in Economics at the University of St. Gallen – had told his parents that he was willing to follow in their footsteps after all. This briefly startled even Daniel. It goes without saying though that such news was to his taste, especially now that a major investment in the winery had been completed: An event room of considerable size and a professional kitchen had been built, now enabling him to receive guests in a stylish setting, to cook for them and present his own wines in the best light. Johannes Florin, an architect in Maienfeld, had been commissioned for the project. Florin, who also works as a winemaker in his free time, has created an open, clear structure with a few colourful highlights that allows a variety of events to be hosted. Monika Marugg, who can draw on her experience at the best addresses, is of course in charge of

sich von selbst, gerade jetzt, wo er auf dem Weingut eine grosse Investition abgeschlossen hat: Gebaut wurde ein Veranstaltungsraum von beachtlicher Grösse und einer professionellen Küche, die es ermöglicht, Gesellschaften im stilvollen Rahmen zu empfangen, zu bekochen und die eigenen Weine im besten Licht zu präsentieren. Mit dem Projekt beauftragt wurde Johannes Florin, Architekt in Maienfeld. Florin, freizeithlich auch Winzer, hat – mit einigen farblichen Akzenten – eine offene, klare Struktur geschaffen, die verschiedene Veranstaltungsformen zulässt. Für die gepflegte Küche sorgt Monika Marugg, die auf ihre Erfahrung an besten Adressen zurückgreifen kann. Mit ihrem neuen Angebot reihen sich Maruggs in die Weinbaubetriebe in der Bündner Herrschaft ein, die entdeckt haben, dass der sogenannte «Oenotourismus» ein starkes Standbein sein kann. Fläsch, wie auch die anderen Dörfer zwischen Sargans und Landquart, bietet landschaftlich ebenso wie kulinarisch viel, und der Ab-Hof-Verkauf ist nach wie vor die nachhaltigste Form. Der Privatkundenanteil liegt bei Maruggs bei 20 Prozent, er verteilt sich auf rund 700 Einkäuferinnen und Einkäufer, 30 Prozent gehen direkt in die Gastronomie, 50 Prozent in den Fachhandel, an erstklassige Adressen wie Martel, Vinothek Brancaia und Boucherville.

the tasteful cuisine. With their new offering, the Maruggs are joining the ranks of the wine-growing estates in the Grisons region that have discovered that so-called 'oenotourism' can be a strong mainstay. Fläsch, like the other villages between Sargans and Landquart, has a lot to offer both in terms of scenery and cuisine, whereby selling wine directly from the vineyard still is the most sustainable form. Marugg's private customers account for 20 per cent of sales, with around 700 buyers. 30 per cent go directly to restaurants, and 50 per cent to specialist retailers, to first-class addresses such as Martel, Vinothek Brancaia and Boucherville.

Production stems from five different areas. The largest areas are in the Fläscher Feld, where Pinot noir is primarily grown on 3.5 hectares, 20 ares are devoted to Riesling-Silvaner, and 12 ares to Chardonnay. In the Fläscher Halde area, 1.3 hectares are cultivated. Here, the focus is on the white varieties of Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot blanc, and there is also some Merlot. In Maienfeld, Pinot noir and Piwi varieties, i.e. particularly fungus-resistant ones, thrive across 25 ares.

**Das Weingut befindet sich am Dorfrand von Fläsch.
The winery is located on the outskirts of the village of Fläsch.**



Daniel und Monika Marugg, der Bündner und die Appenzellerin, arbeiten Hand in Hand. Daniel and Monika Marugg, from the Grisons and Appenzell regions, work hand in hand.

Die Produktion stammt aus fünf verschiedenen Gebieten. Die grössten Flächen befinden sich im Fläscher Feld, auf den 3,5 Hektaren wird in erster Linie Blauburgunder beziehungsweise Pinot noir angebaut, 20 Aren entfallen auf Riesling-Silvaner, 12 Aren auf Chardonnay. In der Fläscher Halde werden 1,3 Hektaren bewirtschaftet. Hier liegt der Fokus auf den weissen Sorten Sauvignon blanc, Chardonnay, Weissburgunder und auch etwas Merlot steht im Ertrag. In Maienfeld, auf 25 Aren verteilt, gedeihen Pinot noir und Piwi-Sorten, also besonders pilzwiderstandsfähige Sorten. Aber Maruggs gehen auch fremd: In Bad Ragaz, also auf St.Galler-Boden, bewirtschaften sie seit bald 40 Jahren 0,7 Hektaren Pinot noir und Sauvignon blanc, und im Wallis auf 10 Aren Malbec. Auf diesen alles in allem knapp 6 Hektaren stehen zu 40 Prozent weisse Sorten, das ist deutlich mehr als der kantonale Durchschnitt, er liegt bei 27 Prozent. Von Trauben befreundeter Winzer kommen jeweils rund 2000 Liter Wein hinzu, so dass jährlich durchschnittlich 35'000 Flaschen in den Verkauf gelangen, alle mit der Bezeichnung Bovel, sie wurde mit Jahrgang 1998 eingeführt. Bovel ist ein romanischer Flurname und deutet auf den Ort hin, wo heute der Keller steht, auf einer ehemaligen Ochsenweide. Nur beim «Intus» wird auf diesen Hinweis verzichtet, er ist ja aber auch ein besonderes Exemplar. Die Pinot-noir-Trauben, aus denen er gekeltert wird, kommen in den Genuss einer Behandlung mit ätherischen Ölen. Dass dies dem Menschen wohl bekommt, das haben Maruggs während einer Massage erfahren, und sich dann gefragt, ob solches nicht auch den Trauben bekömmlich sein könnte. Der Versuch, stark verdünnte ätherische Öle zu versprühen, und dies teilweise mit Hilfe von Drohnen, läuft seit 2014. Der in Barriques ausgebaute Wein aus der Parzelle 687 im Schlössli, Teil des Fläscher Felds, zählt gewiss zum Feinsten, was in Flaschen die Ochsenweide verlässt.



However, the Marugg family also dabbles in other treats: in Bad Ragaz, on St.Gallen soil, they have been cultivating 0,7 hectares of Pinot noir and Sauvignon blanc for almost 40 years, and in Valais they have 10 ares of Malbec. On these, all in all, almost 6 hectares, 40 per cent are white varieties, which is significantly more than the cantonal average of 27 per cent. Around 2,000 litres of wine are added through grapes from other winemakers, so that an average of 35,000 bottles are sold each year, all with the Bovel label, which was introduced in 1998. Bovel is a Romansh field name and refers to the place where the cellar stands today, on a former ox pasture. The only exception is the 'Intus', which is not labelled as such, but it is a very special vintage. The Pinot noir grapes used to make it are treated with essential oils. During a massage, the Maruggs found out that these have a beneficial effect on people, and then wondered whether this could also apply to grapes. The experiment of spraying highly diluted essential has been going on since 2014, sometimes even using drones. The wine from plot 687 in the Schlössli area, part of the Fläscher Feld, is aged in barriques, and is certainly one of the finest produces to leave the ox pasture in bottles.

Eine Hommage an das Licht – und den Schatten

Unter dem Titel «splendur e sumbriva – Licht und Schatten im Engadin» zeigen 14 Oberengadiner Kulturinstitutionen bis zum 20. April 2025 verschiedene Sonderausstellungen.

A Tribute to Light and Shadow

Under the title ‘splendur e sumbriva – Licht und Schatten im Engadin’ 14 cultural institutions of the Upper Engadine are presenting various special exhibitions up until 20 April 2025.

Das Licht im Engadin ist magisch, intensiv und unvergleichlich. Seit jeher inspiriert es Künstler, Musiker, Dichter und Architekten und verzaubert Touristen und Einheimische gleichermaßen. Und wo Licht ist, da tanzt es stets auch seinen Reigen mit dem Schatten. Für die Gemeinschaftsausstellung «splendur e sumbriva», die der Verein «Chesas da cultura Engiadina» konzipierte und realisierte, erkunden nun 14 Oberengadiner Kulturhäuser dieses Thema. Darunter Museen, Archive, Ateliers und Bibliotheken. Ob Kunst, Architektur, Sprache Philosophie, Alpinismus oder Alltagskultur – der Fokus liegt dabei je nach Ausrichtung des Hauses ganz unterschiedlich. Besucher dürfen sich auf immersive Klangerlebnisse freuen, Text- und Klanginstallationen mit allen Sinnen erleben, oder die Geschichte um die Meister des Lichts in der Malerei entdecken. Von digital bis analog, von Kunstlicht bis Sonnenlicht, von gestern bis heute. Die Ausstellungen finden zwischen Zuoz und Maloja, St. Moritz und Pontresina statt und sind mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Eine Auswahl.

Engadine light is magical, intense and incomparable. It has always inspired artists, musicians, poets and architects and enchants tourists and locals alike. And where there is light, it always dances with shadows. For the joint exhibition ‘splendur e sumbriva’, conceived and realised by the ‘Chesas da cultura Engiadina’ association, 14 Upper Engadine cultural institutions are now exploring this theme. These facilities comprise museums, archives, art studios and libraries. Whether art, architecture, language, philosophy, alpinism or everyday culture – the respective focus varies greatly depending on the venue’s orientation. Visitors can look forward to immersive auditory experiences, taking in text and sound installations with all their senses, or discover the history of the masters of light in their paintings. From digital to analogue, from artificial light to sunlight, from yesterday to today.

The exhibitions take place between Zuoz and Maloja, St. Moritz and Pontresina, and are easily accessible by public transport. A selection.

Text: Anka Refghi

Sils Museum

bin hase am frisch verschneiten hang

Das Sils Museum entstand 1994 in Sils Maria, um die Werke des einheimischen Malers und Zeichners Andrea Robbi der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Im Rahmen der Gemeinschaftsausstellung «splendur e sumbriva» bietet das Museum nun Literatur als Erlebnis. Dabei geht es um die Wurzeln der Ambivalenz von Licht und Schatten in der Engadiner Literatur der Gegenwart. Entstanden aus der Beziehung zur alpinen Landschaft, zu den Jahreszeiten des Engadins und seiner Kultur, weitab des touristischen Blicks.

Eine Text- und Klanginstallation verwebt Gedichte, Geschichten und Ausschnitte aus längeren Prosawerken mit Geräuschen und musikalischen Elementen zu einem poetischen Hörerlebnis im Raum. Besuchende der Ausstellung können durch eine faszinierende Landschaft aus Klängen, Objekten, Bildern und Raumatmosphären spazieren, in ihr verweilen und ihr sitzend oder liegend lauschen. Die meisten Texte der Ausstellung sind in den Engadiner Idiomen Puter oder Vallader geschrieben, sind jedoch auch in deutscher Sprache zugänglich.

Eine Ausstellung von Barbara Liebster und Wink Witholt mit Texten von Dumenic Andry, Jachen Andry, Flurina Badel, Attilio Bivetti, Gianna Olinda Cadonau, Luisa Famos, Leta Semadeni und Jessica Zuan

The Sils Museum was founded in Sils Maria in 1994 to make the works of local painter and draughtsman Andrea Robbi accessible to the public. As part of the joint exhibition 'splendur e sumbriva', the museum now offers literature as an experience. It explores the roots of the ambivalence of light and shadow in contemporary Engadine literature, which has emerged from the relationship with the Alpine landscape, the seasons of the Engadine and its culture, far away from the tourist gaze.

A text and sound installation interweaves poems, stories and excerpts from longer prose works with sounds and musical elements thus creating a poetic listening experience in space. Visitors to the exhibition can stroll through a fascinating landscape of sounds, objects, images and spatial atmospheres, linger in it and listen while sitting or even lying down. Most of the texts in the exhibition are written in the Engadine idioms of Puter or Vallader, but are also available in German.

An exhibition by Barbara Liebster and Wink Witholt with texts by Dumenic Andry, Jachen Andry, Flurina Badel, Attilio Bivetti, Gianna Olinda Cadonau, Luisa Famos, Leta Semadeni and Jessica Zuan



Sils Museum

Haus Fonio
Via da Marias 110
7514 Sils/Segl Maria
info@silmuseum.ch
T. +41 (0)79 776 67 29

Öffnungszeiten

12. Dezember 2024
bis 20. April 2025
Dienstag bis Sonntag,
16 – 18 Uhr

Opening hours

12 December 2024
to 20 April 2025
Tuesday to Sunday,
4 – 6 pm

Berry Museum St. Moritz

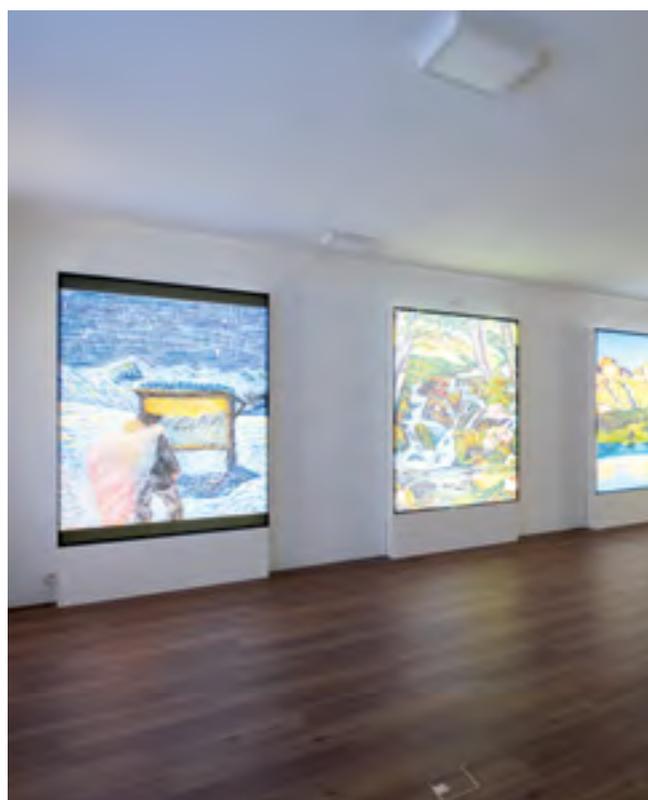
Das grosse stille Leuchten

Die hundertjährige Villa Arona im Herzen von St. Moritz ist dem Kurarzt und Maler Peter Robert Berry (1864–1942) gewidmet. Der St. Moritzer Maler ist berühmt für seine einzigartigen Landschaftsbilder, in denen er sich jeweils die Freiheit nahm, die Szenerie zu Gunsten einer harmonischen Ästhetik zu verändern. Charakteristisch ist sein divisionistischer Stil, bei dem Farben in feinen Strichen ungemischt aufgetragen werden und erst später im Auge des Betrachters zusammengefügt werden und an Form gewinnen.

Im Rahmen der Gemeinschaftsausstellung «splendur e sumbriva» zeigt das Museum eine digitale Immersion in Berrys Malerei unter dem Titel «Das grosse stille Leuchten». Im Fokus stehen dabei seine Oberengadiner Landschaften und ihre ausserordentliche Strahlkraft.

The century-old Villa Arona in the heart of St. Moritz is dedicated to the spa physician and painter Peter Robert Berry (1864–1942). The St. Moritz-born painter is famous for his unique landscape paintings, in which he took the liberty of altering the scenery in favour of a harmonious aesthetic. Characteristic hereby is his divisionist style, by which colours are applied unmixed in fine strokes and are only later merging together, taking shape in the eye of the beholder.

As part of the joint exhibition 'splendur e sumbriva', the museum is showcasing a digital immersion in Berry's painting entitled 'Das grosse stille Leuchten' which can be translated as 'The great silent glow'. The focus lies on his Upper Engadine landscapes and their extraordinary radiance.



Berry Museum St. Moritz
Via Arona 32
7500 St. Moritz
info@berrymuseum.com
T. +41 (0)81 833 30 18

Öffnungszeiten
23. Dezember 2024
bis 20. April 2025
Montag bis Freitag,
14 – 18 Uhr

Opening hours
23 December 2024
to 20 April 2025
Monday to Friday,
2 – 6 pm

Mili Weber Museum

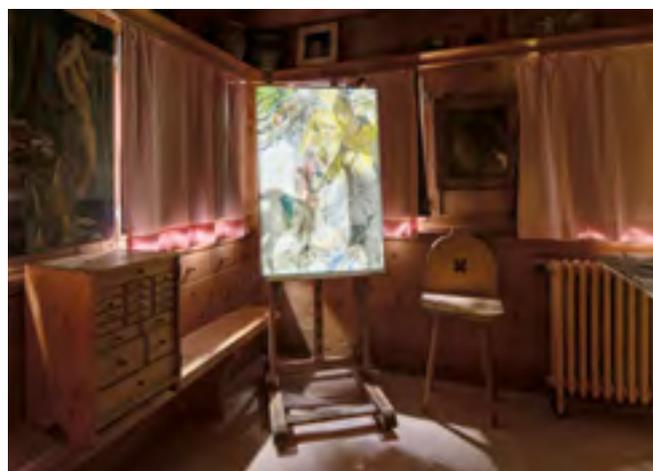
Mili Sinfonie. Ein audiovisuelles Erlebnis

Die Schweizer Künstlerin Mili Weber (1891–1978) wurde vor allem durch ihre Bilder von Blumenkindern bekannt. In ihrem «Märchenhaus» oberhalb des St. Moritzersees schuf sie eine eigene Wunderwelt und damit ein wahres Gesamtkunstwerk.

Unter dem Dach der Ausstellung Licht und Schatten im Engadin dürfen sich die Besucher mit der «Mili Sinfonie» auf ein audiovisuelles Erlebnis freuen. In einer musikuntermalten Lichtinszenierung werden die Blumen, Vögel und Pflanzenelemente in den Räumen des Hauses zum Leben erweckt. Hinter dem audiovisuellen Erlebnis steht der Medienkünstler Yves Kuperberg, der Projektionsmapping und Musik zusammenführte und Mili Webers Kunstwerke damit überraschend und neu in Szene setzt. Zu der Choreografie von Licht und Schatten sind Mili Webers eigene Lieder zu hören, die von Lisa May-Appenzeller interpretiert wurden.

The Swiss artist Mili Weber (1891–1978) was best known for her paintings of flower children. In her 'fairytale house' above Lake St. Moritz, she created her own world of wonders and thus a real synthesis of the arts.

Under the roof of the exhibition 'Licht und Schatten im Engadin', visitors can look forward to an audiovisual experience with the 'Mili Sinfonie'. The flowers, birds and plant elements in the rooms of the house are brought to life in a light show accompanied by music. The man behind the audiovisual experience is media artist Yves Kuperberg, who has combined projection mapping and music to create a surprising and new setting for Mili Weber's artworks. The choreography of light and shadow is accompanied by Mili Weber's own songs, interpreted by Lisa May-Appenzeller.



Mili Weber Museum

Via Dimleij 35
7500 St. Moritz
info@miliweber.ch
T. +41 (0)79 539 97 77

Öffnungszeiten

Nur auf Voranmeldung
und in kleinen Gruppen
ab zwei Personen

2. Dezember 2024
bis 6. April 2025
Mittwoch bis Sonntag,
14.15 und /oder 15.45 Uhr

Opening hours

Only by prior arrangement
and in small groups
of two or more people

2 December 2024
to 6 April 2025
Wednesday to Sunday,
2.15 and /or 3.45 pm

Segantini Museum

Die ganze Klaviatur von Licht und Schatten

Das 1908 eröffnete Segantini Museum wurde vom Engadiner Architekten Nicolaus Hartmann als Gedenkstätte für den berühmten Maler Giovanni Segantini erbaut. Heute beherbergt es das weltweit umfassendste und bedeutendste Ensemble von Segantinis Werken.

Giovanni Segantini (1858–1899) galt als «Erneuerer der Alpenmalerei», als «Meister der Hochgebirgslandschaft», der früh mit der Freilichtmalerei begann. Die Ausstellung «Die ganze Klaviatur von Licht und Schatten» macht deutlich, für was Segantini berühmt wurde: die Darstellung des intensiven alpinen Lichts. Bereits in frühen Werken zeigte sich seine Leidenschaft für das Experimentieren mit Lichteffekten und -phänomenen und zog sich als roter Faden durch sein gesamtes Schaffen. Im Mittelpunkt der Winteraustellung steht die Darstellung des Winterlichts im verschneiten Hochgebirge.

Opened in 1908, the Segantini Museum was built by Engadine architect Nicolaus Hartmann as a memorial to the famous painter Giovanni Segantini. Today it houses the world's most comprehensive and important ensemble of Segantini's works.

Giovanni Segantini (1858–1899) was regarded an 'innovator of Alpine painting', a 'master of the high mountain landscape' who began to paint outdoors at an early age. The exhibition 'Die ganze Klaviatur von Licht und Schatten' – "The whole range of light and shadow" points out what Segantini became famous for: the depiction of intense alpine light. His passion for experimenting with light effects and phenomena was already evident in his early works and was a recurring theme throughout his entire oeuvre. The winter exhibition centres on the depiction of winter light in the snow-covered high alpine mountains.

Segantini Museum

Via Somplaz 30
7500 St. Moritz
info@segantini-museum.ch
T. +41 (0)81 833 44 54

Öffnungszeiten

10. Dezember 2024
bis 20. April 2025
Dienstag bis Sonntag,
11–17 Uhr

Opening hours

10 December 2024
bis 20 April 2025
Tuesday to Sunday,
11 am – 5 pm



Atelier Segantini

Lichtpavillon Segantini

Ursprünglich wurde das Atelier Segantini 1897 als Modell für das Engadiner Alpenpanorama entworfen, das der Maler Giovanni Segantini (1858–1899) für die Pariser Weltausstellung im Jahr 1900 plante. Der charakteristische Pavillon mit seiner zylinderförmigen Bauweise, dem Oberlicht und einem abfallenden Dach konnte aus finanziellen Gründen zwar nicht realisiert werden, diente dem Maler später aber als Atelier.

Mit «Lichtpavillon Segantini» zeigt das Atelier Segantini ausgewählte Werke zum Leitthema Licht und Himmel. Aktuelle Fotos von Himmelspartien einiger seiner Gemälde, die sich im Segantini Museum St. Moritz befinden, treten in einen Dialog mit Werken seiner beiden Söhne Gottardo und Mario. Die Werke zeigen die Nachwirkung von Giovanni Segantinis besonderer Beziehung zu Licht und Himmel in ihrer Malerei.

The Atelier Segantini was originally designed in 1897 as a model for the Engadine Alpine panorama that painter Giovanni Segantini (1858–1899) planned for the Paris World Exhibition in 1900. Although the characteristic pavilion with its cylindrical design, skylight and sloping roof could not be realised for financial reasons, it later served as the painter's studio.

With 'Lichtpavillon Segantini', the Segantini studio is showing selected works on the central theme of light and sky. Current photos of the sky in some of his paintings, which are exhibited in the Segantini Museum St. Moritz, enter into a dialogue with works by his two sons Gottardo and Mario. The works show the after-effects of Giovanni Segantini's special relationship to light and sky in their painting.



Atelier Segantini Maloja
Via G. Segantini 3
7516 Maloja
info@segantini.org
T. +41 (0) 81 824 33 54
oder +41 (0)79 365 58 65

Öffnungszeiten
21. Dezember 2024
bis 18. April 2025
Samstag und Sonntag,
16–18 Uhr

Opening hours
21 December 2024
to 18 April 2025
Saturday and Sunday,
4–6 pm

Übersicht Ausstellungsorte Overview of Exhibition Venues

Atelier Segantini, Maloja

Lichtpavillon Segantini

www.segantini.org

Ateliers Turo Pedretti, Celerina

Terrenzlas Licht und Schatten

www.turopedretti.ch

Chesa Planta, Samedan

Cur cha vain cler

www.chesaplanta.ch

Design Gallery, St. Moritz

Lichtbilder –

Albert Steiner fotografiert

www.cultura-engiadina.ch/de/chesas/design-gallery

Dokumentationsbibliothek, St. Moritz

Die Sonne von St. Moritz –

Ein Logo ins Licht gerückt

www.biblio-stmoritz.ch/dokumentationsbibliothek

Kulturarchiv Oberengadin, Samedan / Zuoz

Licht Spiel Haus

www.kulturarchiv.ch/kulturarchiv-oberengadin

Fundaziun La Tuor, Samedan

Engadiner Baukultur –

ein Lichtblick

www.latuor.ch

Mili Weber Museum, St. Moritz

*Mili Sinfonie. Ein audiovisuelles
Erlebnis*

www.miliweber.ch

Museum Alpin, Pontresina

*Guido Baselgia – Im Auge des
Lichts*

www.engadin.ch/de/museen/museum-alpin

Museum Engiadinais, St. Moritz

Glüsch – vita da not –

Vom Harz zum Petrol

www.museum-engiadinais.ch

Nietzsche-Haus, Sils Maria

*Lichtwelten in Handschriften von
Friedrich Nietzsche und Gemälden
von Engadiner Künstlern*

www.nietzschehaus.ch

Segantini Museum, St. Moritz

*Giovanni Segantini – Die ganze
Klaviatur von Licht und Schatten*

www.segantini-museum.ch

Sils Museum, Sils

*bin hase am frisch verschneiten hang
Literatur als Erlebnis*

www.silsmuseum.ch

Hotel Walther, Pontresina

*Licht aus dem Blickwinkel von
Kunst, Medizin und Industrie:
Wissenschaftscafé*

www.hotelwalther.ch

Ein neues Kapitel

«Verweilen und Entdecken» lautet das Credo in der wiedereröffneten Bucherer Boutique in St. Moritz. Die Boutique an der Maistra 17 begeistert mit einladendem Ambiente und einer erlesenen Auswahl an Luxusuhren und Schmuck auf 150 m².



A New Chapter



'Linger and discover' is the motto of the reopened Bucherer Boutique in St. Moritz. The store at Maistra 17 boasts an inviting ambience and an exquisite selection of luxury watches and jewellery across 150 m².

Seit seiner Gründung im Jahr 1888 eröffnet das Schweizer Traditionshaus Bucherer seine Boutiquen an den exklusivsten Einkaufsstrassen weltweit. Dass Bucherer schon immer ein untrügliches Gespür für den Zeitgeist hatte, zeigt auch die Eröffnung der Boutique 1931 in St. Moritz. Es war eine Zeit, in der Touristen die Berge für sich entdeckten und der Oberengadiner Ort voller Glamour, Sport und natürlicher Schönheit sich einen Namen als Winterparadies gemacht hatte. Mit der Wiedereröffnung der Boutique nach einer Renovierungsphase, schreibt Bucherer seine Geschichte in St. Moritz nun weiter.

Überzeugendes Konzept

Das neue Designkonzept überzeugt mit Stil und Eleganz. Mit klaren Linien und fein aufeinander abgestimmten Farbtönen. Die Interieurmaterialien, bestehend aus dunklem Holz, hochwertigen Naturfaserteppichen und einem lokalen Natursteinboden, harmonisieren in Perfektion. Der Link zur Region findet sich im Engadiner-Stuck an den Wänden, in den lokalen Dekorationsobjekten im Innenbereich sowie am Engadiner-Putz an den Aussenfassaden. Architektonisch ist ein Meisterwerk gelungen, denn die Verkaufsfläche wurde neu auf drei Zwischenebenen verteilt. Ein gestalterischer Coup, der mit 150 m² nicht nur mehr Fläche ergibt, sondern auch mehr Charakter verleiht. Das Ambiente verbindet zeitgemässe Eleganz mit alpinem Chic und bietet genau den richtigen Rahmen, um an kalten Wintertagen die Luxusuhren und Schmuckkollektionen zu entdecken.

Since its foundation in 1888, traditional Swiss luxury watches and jewellery retailer Bucherer has opened its boutiques on the world's most exclusive shopping streets. The opening of the boutique in St. Moritz in 1931 shows that Bucherer has always had an unmistakable feel for the respective zeitgeist. It was a time when tourists were increasingly discovering the mountains for their leisure and when the small town in the Upper Engadine, full of glamour, sports and natural beauty, had already made a name for itself as a winter paradise. With the reopening of the boutique after a renovation phase, Bucherer is now continuing to write its story in St. Moritz.

Convincing Concept

The new design concept impresses with style and elegance, clear lines and finely coordinated colours. The interior materials of dark wood, high-quality natural fibre carpets and a floor of local natural stone are in perfect harmony. The link with the region can be found in the Engadine stucco on the walls, the local decorative objects in the interior and the Engadine plaster on the exterior façades. Architecturally, a masterwork has been created here, as the sales area has been redistributed over three intermediate floors. A design coup which, across 150 m², not only provides increased space, but also more character. The ambience combines contemporary elegance with alpine chic and offers just the right setting to discover the luxury watches and jewellery collections on cold winter days.

Bucherer, Via Maistra 17, 7500 St. Moritz,
stmoritz@bucherer.com, www.bucherer.com



Trouvaillen entdecken

Das einzigartige Gesamtkonzept der Boutique verbindet gekonnt die Markenwelten mit den hauseigenen Kollektionen. So präsentieren sich die Zeitmesser von Carl F. Bucherer ebenso eindrucksvoll, wie diejenigen von Breitling, H. Moser & Cie., IWC Schaffhausen oder Tudor. Ein ganz besonderes Highlight für Uhrenliebhaber ist auch der integrierte Rolex Shop-in-Shop auf der dritten Zwischenebene, der aufzeigt, was die Uhrenmanufaktur so einzigartig macht.

Schmuckstücke aus funkelnden Diamanten und Edelsteinen finden sich in der neuen Boutique bei den Marken Boucheron, Messika und Piaget und natürlich in den hauseigenen Kreationen der Bucherer Fine Jewellery. Berühmte Kollektionen, wie beispielsweise «Rock Diamonds», «Peekaboo», «Pastello», oder «Lacrima» – sie sind allesamt Schmuckträume, die zu Beginn im hauseigenen Atelier in Luzern auf Papier visualisiert, später von Goldschmieden, Fassern und Polisseuren durch höchste Handwerkskunst zum Leben erweckt wurden.

Von Certified Pre-Owned bis Kaminecke

Und auch, wer eine Uhren-Ikone aus Vorbesitz sucht, wird in der neuen Bucherer Boutique fündig. Denn in St. Moritz präsentiert das Schweizer Traditionshaus eine kuratierte Auswahl von Certified-Pre-Owned-Zeitmessern. Ein Konzept, das Bucherer 2018 lancierte und das eine breite Auswahl an hochwertigen Luxusuhren, darunter auch Raritäten aus zweiter Hand bietet – von Experten geprüft und authentifiziert und darüber hinaus mit einer international gültigen zweijährigen Bucherer Garantie ausgestattet.

«Wohlfühlen pur» heisst es in der Kaminecke an der Maistra 17. Ausgestattet mit Sitzgelegenheiten und einer kleinen Bar, die in Uhren-Displays aus bronzefarbenem Messing eingebettet wurde, ist dieser Bereich ideal, um sich zu beraten, zu erfrischen – oder auf die erstandene(n) Trouvaille(n) anzustossen.

Discover Trouvaillen

The unique overall concept of the boutique skilfully combines the brand worlds with the in-house collections. The Carl F. Bucherer timepieces are presented just as impressively as those from Breitling, H. Moser & Cie., IWC Schaffhausen, and Tudor. A very special highlight for watch lovers is the integrated Rolex shop-in-shop on the third mezzanine floor, which showcases what makes this watch manufacturer so unique.

Jewellery made of sparkling diamonds and coloured gemstones can be found in the new boutique featuring the brands Boucheron, Messika and Piaget and, of course, in the in-house creations of Bucherer Fine Jewellery. Famous collections such as 'Rock Diamonds', 'Peekaboo', 'Pastello' and 'Lacrima' are all jewellery dreams that were first visualised on paper in the company's own studio in Lucerne and later brought to life by goldsmiths, setters and polishers applying the highest level of craftsmanship.

From Certified Pre-Owned to Corner Fireplace

And should you be looking for an iconic pre-owned watch you might also find what you are looking for in the new Bucherer Boutique. In St. Moritz, the traditional Swiss company presents a curated selection of Certified Pre-Owned Timepieces. A concept that Bucherer launched in 2018 and which offers a wide selection of high-quality luxury watches, including second-hand rarities – examined and authenticated by experts and also covered by an internationally valid two-year Bucherer warranty.

'Pure well-being' is the motto in the fireplace corner at Maistra 17. Equipped with seating and a small bar embedded in watch displays made of bronze-coloured brass, this area is ideal for getting advice, refreshing yourself – or for toasting to the trouvaille(s) you just purchased.





Perfektion!
Auf unsere Sorgfalt verlässt man
sich an den besten Adressen

HOCHBAU | TIEFBAU | UMBAU
GIPSERARBEIT | SCHADSTOFFSANIERUNG



MARTINELLI

Im Fundament des Suvretta House St. Moritz liegt auch der Ausgangspunkt der D. Martinelli AG, gegründet während dem Bau des 5-Sterne-Superior-Hotels und seither zuverlässiger Partner bei zahlreichen baulichen Anpassungen und Erneuerungsarbeiten. Wir schätzen die langjährige Zusammenarbeit sehr – weil Bauen Vertrauenssache ist und das seit 1911!

martinelli-bau.ch

Fünf Kurzgeschichten
Five Short Stories

**Attilio
Bivetti**

Nordic

Walking

Nordic Walking

Vor circa einer Million Jahren haben unsere Vorfahren die Bäume verlassen, haben ihren Pelz verloren und allmählich gelernt, immer aufrechter auf zwei Beinen zu gehen und immer weniger ihre Arme für die Fortbewegung zu benutzen. Letztere wurden mit der Zeit kürzer und spezialisierten sich auf andere, komplexere Funktionen. Später entwickelte sich offenbar sogar das Gehirn weiter. Es perfektionierte sich bis vor circa zweitausend Jahren. Dann aber scheint sich dieser an und für sich erfreuliche Prozess verlangsamt zu haben, wenn nicht gar stehengeblieben zu sein. Nach der Hochkultur der Griechen und Römer hat man im Wesentlichen Ideen kopiert und gestohlen, die Menschheit machte wohl technologisch Fortschritte, wirklich gescheiter ist sie aber nicht geworden. Die wesentlichen Gedanken, die hätten gedacht werden müssen, waren mehr oder weniger bereits gedacht.

Die intellektuellen Errungenschaften nachfolgender Perioden blieben sehr bescheiden.

Seit einigen Jahren ist es in, Nordic Walking zu betreiben. Das Gehen mit Unterstützung von Armen und Stöcken scheint äusserst gesund zu sein. Die Stöcke ersetzen die langen Arme unserer Vorfahren von vor einer Million Jahren.

Schritt für Schritt werden wir wieder lernen, auf allen Vieren zu gehen, allmählich wird uns wieder ein Pelz wachsen, es fehlt nur noch, dass wir anfangen zu blöken und bald harmlos, leicht zu manipulieren und zu beeinflussen, will sagen noch einfacher zu regieren sind.

Die Abnahme der menschlichen Qualitäten und damit die Zunahme der menschlichen Animalität sind nicht mehr weit. Falls wir als Spezies wirklich überleben möchten, und es noch Wälder gibt, werden wir recht bald wieder auf den Bäumen Platz nehmen.

Nordic Walking

About a million years ago, our ancestors left their arboreal habitats, lost their fur and gradually learnt to walk more upright on two legs, increasingly dispensing with their arms as locomotion helpers. Over time, the latter became shorter and specialised in other, more complex functions. Later, even the brain apparently developed further. It perfected itself until around two thousand years ago. Then, however, this process, which in itself indeed is a welcome development, seems to have slowed down, if not stopped altogether. After the demise of the advanced civilisations of the Greeks and Romans, ideas were essentially copied and stolen, and while mankind may have made technological progress, it has not really become any smarter thereafter. The essential ideas that were to be conceived had more or less already been conceived.

The intellectual achievements of subsequent periods retained a relatively modest level.

For some years now, it has been fashionable to practise Nordic Walking. Walking supported by the arms and poles seems to be extremely healthy. The poles hereby replace the long arms of our ancestors that date back a million years.

Step by step we will learn to move using all four extremities again, gradually we will grow fur again, a next step would be that we start bleating and will soon be harmless again, easy to manipulate and influence, in other words even easier to govern.

The decrease in human qualities and thus the increase in human animality is not far off. If we really want to survive as a species, and if forests will still be around then, we will surely soon be back up in the trees.

Lavur

pel giat

Fünf Kurzgeschichten

— 44 —

Für die Katz

Es ist circa das Jahr 1975. Ulisse, der Wildhüter von Casaccia, ein Mann voller Humor, dem es immer wieder gelingt, Leute an der Nase herumzuführen, ruft mich an, ich solle sofort zu ihm kommen. Er habe mit dem Narkosegewehr einen herrlichen Steinbock von circa 14 Jahren mit gebrochenem rechtem Vorderlauf abgelegt und in seinen Heustall gebracht. Ich solle mich beeilen, das Tier sei noch betäubt.

Zu der Zeit waren die Kolonien der Steinböcke noch klein, die Tiere waren wertvoll, es gab noch keine Steinwildjagd, und der Staat war bereit, für die Behandlung einzelner Tiere Geld in die Hand zu nehmen.

Bald erreiche ich Casaccia. Tatsächlich liegt ein kapitaler Bock mit riesigen Hörnern in Ulisses Heustall. Das rechte Vorderbein ist über dem Mittelhandgelenk gebrochen. Zu jener Zeit gab es noch keine leichten Kunststoff-Fixationen. Mit vier Holzleisten, Polsterwatte und Gaze stabilisiere ich die Extremität und umwickle sie mit mehreren Gipsbinden, bis sie richtig gut fixiert ist. Der Patient wird, sobald er aufwacht, das Bein ohne Rücksicht auf Verluste voll belasten. Ein Rätsel ist auch, wie er sich in Gefangenschaft verhalten wird. Bei Rehen zum Beispiel kennt man das Phänomen des Todes durch Verhalten, d.h. dass die Tiere sich in ihrem Gefängnis den Kopf einrennen und sterben. Wie wird sich unser Steinbock verhalten?

Nach einem Kaffee-Grappa gehen wir nochmals in den Heustall, der Steinbock erwacht langsam und ist absolut ruhig. Er scheint mit der Situation zurecht zu kommen, die doppelt unbehaglich ist, wegen der Gefangenschaft und wegen des schmerzenden bleischweren Beins.

Täglich erstattet mir Ulisse Bericht, und weil alles gut aussieht, vereinbaren wir nach einer Woche, dass er mich nur anruft, falls etwas Ungewöhnliches passieren sollte. Wenn alles gut ginge, würden wir in fünf Wochen den Gips entfernen.

Es versteht sich, dass ich jedes Mal, wenn ich in Casaccia vorbeifahre, einen Blick auf meinen exklusiven Patienten werfe. Alles scheint in Ordnung zu sein.

Sechs Wochen nach dem Eingipsen vereinbaren wir, dass ich am nächsten Tag käme, um den Gips zu entfernen. Entweder sei der Knochen geheilt oder wir würden Würste machen.

Früh am Morgen, bevor ich abfare, ruft mich Ulisse ganz aufgeregt an: «Komm nicht, der Steinbock hat über Nacht den Gips aufgefressen, das hat seine Vor-Mägen aufgetrieben, und jetzt ist er tot!». «Verdammt, Spassvogel, mich erwischst du nicht», rufe ich ins Telefon, und fahre los wie die Feuerwehr.

Trotz Ulisses Vorwarnung bin ich überrascht: Der Steinbock, mit einem Bauch wie eine Basler Trommel, ist mausetot. Von meiner genialen Konstruktion sind nur noch Reste der Polsterwatte und Gipsfetzen übrig, die Holzleisten sind verschwunden. Und der Knochen? Ist er zusammengewachsen? Verdammt, der Knochen hält, das Bein ist geheilt! Schade, nicht einmal Würste wird es geben.

Nicht nur unschuldige Wildtiere kommen durch Fehlverhalten zu Tode, sogar Zweibeiner sind schon wegen Insubordination gestorben.

A fool's errand

We're in the year 1975 and Ulisse, the gamekeeper of Casaccia, a man bursting with humour who always manages to fool people, calls me to come and see him immediately. Using his anaesthetic rifle, he had put down a magnificent ibex aged around 14 years with a broken right foreleg and brought it to his hay barn. He told me to hurry, as the animal was still anaesthetised.

At that time, the ibex colonies were still small, these animals were valuable, there was no ibex hunting and the state was prepared to pay for the treatment of individual animals.

I soon reach Casaccia, where I indeed find a big buck with huge antlers, with its right foreleg broken above the metacarpophalangeal joint lying in Ulisse's hay barn. At that time, no lightweight plastic fixations were around yet. I stabilise the limb with four wooden slats, padding and gauze, and wrap it with several plaster bandages until it is properly fixated. As soon as the patient wakes up, it will be able to put full weight on the leg regardless of the outcome. How it will behave in captivity remains a mystery as well. With deer, for example, we know of the phenomenon of death by behaviour, i.e. animals bash their heads and die in their prison. How will our ibex behave?

After a coffee and grappa, we go back to the hay barn where the ibex is slowly waking up, remaining absolutely calm. It seems to be coping well with the situation, doubly uncomfortable because of its captivity and the aching leg, heavy as lead.

Ulisse reports to me every day, and since everything looks good, after a week we agree that he will only call me if anything unusual happens. If all went well, we would remove the plaster in five weeks.

It goes without saying that I check in on my exclusive patient every time I drive past Casaccia. Everything seems to be fine.

Six weeks after the plastering, we agreed that I would come to remove the plaster the next day. Either the bone had healed or we would cook sausages.

Early in the morning, before I leave, Ulisse calls me all excited: "Don't come, the ibex has swallowed the plaster overnight, bloating its forestomachs and now it's dead!". "Damn joker, you won't fool me", I shout into the phone before setting off like a fire fighter.

Despite Ulisse's prior warning, I am surprised: the ibex, with a belly like a Basel drum, is dead as a doornail. All that's left of my ingenious construction are the remnants of the padding and scraps of plaster, the wooden mouldings have disappeared. And the bone? Has it grown together? Damn, the bone is holding, the leg healed! Too bad, there won't even be any sausages now.

It's not just innocent wild animals that die as a result of misbehaviour, even two-legged specimen have perished as a result of their insubordination.

Spassagedas



‘scortas’

«Gelehrte» Spaziergänge

Hört man gebildeten Silser Gästen zu, haben gewisse Spaziergänge, wenn man sie mit der richtigen Einstellung macht, beinahe metaphysische Dimensionen. Der klassische Rundgang um die Halbinsel Chastè zeigt alle Facetten des Silsersees und bietet Ausblicke auf die Berge, auf Sils, Fex, Fedoz, Maloja, Blaunca und Plaun da Lej. Das Panorama scheint aus dem Wasser des Sees, den Bäumen, den Felsen dieser einzigartigen Halbinsel zu wachsen. Wer diese Tour ohne Hast hinter sich bringt, wird ergriffen, seine Gedanken verflüchtigen sich und kehren, von Eindrücken und Ideen geschwängert, zu ihm zurück.

Der geistige Höhepunkt des «gelehrten» Rundganges dürfte zweifellos der Nietzschestein mit seiner Inschrift sein:

Oh Mensch, gib acht
Was spricht die tiefe Mitternacht
Ich schlief, ich schlief,
Aus tiefstem Traum bin ich erwacht
Die Welt ist tief
Und tiefer als der Tag gedacht
Tief ist ihr Weh
Lust tiefer noch als Herzeleid:
Weh spricht: Vergeh!
Doch alle Lust will Ewigkeit,
Will tiefe, tiefe Ewigkeit!

Früher, und selbst heute noch, verstand ich, verstehe ich kaum etwas von dem, was dieses «gescheite Haus» geschrieben hat. Mit einem mittelmässigen Intellekt wie dem meinigen wagt man schon gar nicht, sich dazu zu äussern. Jetzt als alter Tor komme ich zum Schluss, dass dieses Genie, dessen Gedanken sich scheinbar allzeit in höheren Sphären bewegten, durchaus auch das Fleischliche streifte, wenn er behauptet, dass die Lust nach Ewigkeit lechzt. Es tut mir gut zu wissen, dass bei Friedrich nicht alles Blut nur durch sein Gehirn floss, ab und zu gelangte das Blut offensichtlich auch in den Bereich der Unterhose!

Kehren wir zu unseren metaphysischen Spaziergängen zurück. Für gutes Geld kann sich der Silser Gast an einem prominenten Ort eine Sitzbank mit Inschrift aufstellen lassen. Wenn man die Namen der Donatoren liest, hat man das Gefühl, das hier die «crème de la crème» der Gescheiten oder jener, die sich dafürhalten, verewigt ist. Man wird das Gefühl nicht los, dass vor jedem Namen ein Doktor- oder Professorentitel stehen müsste. Eine eindrucksvolle und für dieses Milieu vielleicht typische Zeile auf einer Bank auf Chastè mit Blick nach Isola lautet: «Eine Welt, die Körper und Seele stärkt und den Geist belebt!».

Auf meinen Spaziergängen werfe ich immer einen Blick auf diese Bänke. Richtung Silvaplana sticht mir eine für einen gewissen «Cleto Carbonara, 1904 – 1998» ins Auge. Bravo, das ist Balsam für meine Seele, endlich der Name eines normalen, erdverbundenen Menschen. Das ist sicherlich der ausgezeichnete italienische Koch, der die «Spaghetti alla Carbonara» erfunden hat!

Schade, unter Cleto Carbonara steht: «filosofo».

«Scholarly» walks

When listening to sophisticated guests of Sils, certain walks have an almost metaphysical dimension, at least when taken with the right attitude. The classic walk around the Chastè peninsula, for instance, reveals all facets of Lake Sils and offers views of the mountains, of Sils, Fex, Fedoz, Maloja, Blaunca and Plaun da Lej. The panorama seems to emerge from the water of the lake, from the trees and the rocks of this unique peninsula. When completing this tour without haste, one will be awestruck, the hiker's thoughts will evaporate and return full of impressions and ideas.

The intellectual highlight of the 'scholarly' tour is undoubtedly the Nietzsche Memorial Stone with its inscription that reads:

*Oh Mensch, gib acht
Was spricht die tiefe Mitternacht
Ich schlief, ich schlief,
Aus tiefstem Traum bin ich erwacht
Die Welt ist tief
Und tiefer als der Tag gedacht
Tief ist ihr Weh
Lust tiefer noch als Herzeleid:
Weh spricht: Vergeh!
Doch alle Lust will Ewigkeit,
Will tiefe, tiefe Ewigkeit!*

In the past, even to this day, I have understood, or rather I hardly understand anything of what this 'bright mind' has written. With a mediocre intellect like mine, I wouldn't even dare to comment on it. Now, as an old fogey, however, I have come to the conclusion that this genius, whose thoughts seem to have always ventured into higher spheres, also touched on the carnal when he claims (in his concluding verse) that lust craves eternity. It is comforting to know that not all of Friedrich's blood merely circulated in his brain, from time to time it must obviously have also reached his loins!

Let's return to our metaphysical walks though. For good money, guests of Sils can have set up a bench with an inscription placed in a prominent location. When looking at the donor names, the impression arises that the 'crème de la crème' of the clever, or those who think they are, have been immortalised here. It is difficult to shake off the feeling that every name ought to be preceded by a doctorate or professorship. An impressive and perhaps typical line for this environment on a bench on Chastè with a view of Isola reads: "Eine Welt, die Körper und Seele stärkt und den Geist belebt! [A world that strengthens body and soul and revitalises the spirit!]"

I always take a look at these benches during my walks. Towards Silvaplana, one for a certain 'Cleto Carbonara, 1904 – 1998' catches my eye. Bravo, that's balm for my soul, finally the name of a normal, down-to-earth person. This must certainly be the excellent Italian chef who invented 'Spaghetti alla Carbonara'!

Too bad though, under the name Cleto Carbonara is added: 'filosofo'.

Aspettativas



da giasts

Erwartungshaltung von Gästen

Heute scheint hier bei uns jedes Haus, jeder Heustall mit grossen Fenstern eine Galerie zu sein.

Vor Jahren konnten wir in unmittelbarer Nähe unseres Hauses in Castasegna einen Stall erstehen. Parkplätze sind in den engen Dörfern des Bergells Mangelware, deshalb richteten wir im Erdgeschoss eine Garage ein. Der Heustall im oberen Stock blieb leer. Was sollten wir daraus machen? Auf der Südseite hat man eine herrliche Aussicht, also liessen wir aus den Holzwänden grosse Läden herstellen, die den ganzen Sommer lang offenbleiben, und geniessen den Blick auf die Berge. An der westlichen Innenwand hängen Fotografien der Wüste Namibias mit ihrer Farbenvielfalt und ihrer kargen, aber grandiosen Vegetation. Von der Strasse aus kann man, wenn man den Hals streckt, einige der Fotografien sehen. So ist es nur allzu menschlich, dass vorbeigehende neugierige Gäste die steile Treppe hinaufsteigen, um einen Blick in diesen eigenartigen Leerraum zu wagen.

Im Sommer ist das unser Wohnzimmer. Wir verbringen die heissen Tage im Schatten unseres Heustalls, ich lese und schreibe hier. Die Tür steht immer offen.

Eines Tages wagt eine Grossmutter mit ihren Enkeln einen Blick in diesen Raum. Ich höre eben eine italienische Radiosendung. Zurück auf der Strasse, erklärt diese Dame ihren Enkeln mit leiser Stimme: «Gsiender, das isch d’Stuba vo däna arma Lüt, so läbt ma im Bergell.»

Ausgerechnet an einem Tag, als ich gerade im Begriff bin, das grosse Finale einer meiner Kriminalgeschichten zu kreieren, höre ich zwei tuschelnde Frauenstimmen. Ich schaue mich um und sehe die Köpfe zweier Damen, typische weibliche Vorsaisongäste, eher reif, angegraut, betrachten sich als dynamisch, wahrscheinlich Vegetarierinnen, sehr interessiert an der Kultur, an der Sprache, an den «indigenes Bregalgiae». Die Damen erschrecken, als sie den breiten, fetten, nackten Rücken des Mannes am Tisch sehen. Dieser dreht sich um und fragt, was sie hier suchten. Etwas verunsichert entschuldigen sie sich und erklären, sie hätten vermutet, dass dieser Raum eine Galerie sei. Meine spontane Antwort: «Seh ich wie ein Gesamtkunstwerk aus?» Die Reaktion: Ein gequältes, verlegenes Lächeln und ein Abgang, als hätten sie etwas gestohlen.

Bitte vergessen Sie nicht: Nicht jeder Heustall im Engadin und im Bergell ist eine Galerie. Einzelne Menschen fristen hier ihr Leben und sind keine Exponate.

Expectations of guests

Today, every house here, every hay barn with large windows, seems to be an art gallery.

Years ago, we were able to buy a barn in the immediate vicinity of our house in Castasegna. Parking spaces are in short supply in the narrow villages of the Bregaglia Valley, so we built a garage on the ground floor. The hay barn on the upper floor remained empty. What to do with it? The south side has a marvellous view, so we had large shutters made from the wooden walls, which remain open all summer long, and enjoy the view of the mountains. On the western interior wall are photographs of the Namibian desert with its variety of colours and its sparse, but magnificent vegetation. If you stretch your neck, you can see some of the photographs even from the road. It is thus all too human that curious guests passing by climb the steep stairs to take a peek into this strange empty space.

In summer, this is our living room. We spend the hot days in the shade of our hay barn, I read and write here. The door is always open.

One day, a grandmother dares to peek into this room with her grandchildren. I'm listening to an Italian radio programme. Out in the street, this lady explains to her grandchildren whispering in vernacular: "Kids, this is a poor people's parlour, this is how they live in the Bregaglia Valley".

One day, just as I'm about to write the grand finale of one of my crime stories, I hear two women's voices whispering. I look around and see the heads of two ladies, typical female pre-season guests, rather mature, greying, who consider themselves dynamic, probably vegetarians, very interested in the culture, in the language, in the 'indigenes Bregalgiae'. The ladies are startled when they see the broad, fat, naked back of a man at the table. He turns round and asks what they were doing here. Somewhat disconcerted, they apologise and explain that they had assumed this room was a gallery. My spontaneous reply: "Do I look like a work of art?" Their reaction: a pained, embarrassed smile and a precipitous exit as if they had stolen something.

Please hence keep in mind: not every hay barn in the Engadine and Bregaglia Valley is an art gallery. Individual people live their lives here, unwilling to pose as exhibits.

Ideja



bluorda

Fünf Kurzgeschichten

— 50 —

Irrer Gedanke

Ich bin wieder einmal am Nabel der Welt, in Curtins. Nach dem Morgenessen und Putzarbeiten breche ich Richtung Muotselvas auf. Eben küsst die Sonne den Piz Led und den Piz Fora, ansonsten dominiert noch der Schatten das Tal. Es ist frisch, die kleinen Wasserpfützen auf dem Weg weisen eine leichte kristalline Kruste auf. Sie wird von kurzer Dauer sein.

Es geht auf Ende Oktober zu, doch ist es noch erstaunlich warm. So habe ich kaum Hoffnung, dass die ersten Gemen sich bereits in tiefere Lagen verschoben haben, und ich sie vom Talboden aus sehen könnte. Die fühlen sich sicher noch im Spätsommer! Unter dem Crap dal Chüern weiden die Alpakas von Hansueli, hinten im Tal bei der Brücke unter den Tschanglas liegen seine Kühe und Kälber.

Absolute Ruhe. Ich höre nur das «tuc, tuc» meiner Walking Stöcke, das dritte und vierte Bein des alten Mannes. Ich erreiche die Brücke, setze mich und lasse das ganze Tal durch meinen Feldstecher passieren. Wie schön, Zeit zu haben, keine Termine, niemand erwartet mich, Hunger und Durst werden sich erst später melden. Ausser dem Vieh und den Alpakas rührt sich nichts.

Meine Gedanken mäandrieren. Vor Kurzem wurde der Wolf im Tal gesichtet. Es wäre mir ein Vergnügen, ihm zu begegnen. Das wäre sicherlich aufregend. Der alte Tierarzt hat eine gewisse Empathie für Wildtiere.

Was aber wäre, wenn dir der Bär entgegenkäme? Bis zu einer bestimmten Distanz wäre ich hochofrennt, nur nicht allzu nahe. Der wacklige Alte wäre absolut nicht fähig, sich irgendwie zur Wehr zu setzen. Die erste Streicheleinheit des so sympathischen Tieres wäre vielleicht schon der k.o.-Schlag. Und dann? Es geschähe, was zu geschehen hat, und wenn es das Ende wäre, wäre es ein würdigeres Ende als das eines geistig abgemeldeten Alten im Pflegeheim. Zudem wäre es ein ziemlich ökologisches Ende, würden doch wenigstens Teile von mir augenblicklich rezykliert.

Da ... in kaum hundert Metern Entfernung galoppiert ein schöner Gamsbock talauswärts. Mit welcher Eleganz er sich über die Grasnarbe, die Steine, die Felsen bewegt. Ein Bock allein oberhalb Curtins? Ist das ein Zufall? Ist es vielleicht Alois, mein alter Bekannter? Wenig wahrscheinlich, der wäre inzwischen etwa dreissig Jahre alt, unmöglich. Sind die Felsen über Curtins ein ideales Habitat für einen Einzelgänger, einen Eremiten? Ist es der Nachfolger von Alois? Ein Thema, das ich mit jemandem besprechen müsste, der sich damit auskennt.

Der Tag ist gerettet. Zufrieden kehre ich heim. Zunächst ein Glas Wasser vor dem Haus, dann wird das Abenteuer festgehalten, und gegen Mittag habe ich mir ein Bier verdient. Später gibt es das Herbstmahl von Castasegna, Marroni, Trauben, Käse, Rotwein. Auch dieses wird vor dem Haus an der warmen Herbstsonne zubereitet und serviert.

Mit dem Besuch des Bären eilt es mir nicht, wir können ihn leichten Herzens verschieben. Meine Lebensqualität ist mehr als nur bemerkenswert!

Idle thought

I am once again at the centre of the world, in Curtins. After breakfast and cleaning, I set off in the direction of Muotselvas. The sun is just kissing Piz Led and Piz Fora, the remaining valley is still dominated by shadow. It's fresh, the small puddles of water along the path have a light crystalline crust. It will be short-lived.

The end of October is approaching, but it's still surprisingly warm. I thus have little hope that the first chamois may have already moved to lower altitudes and that I could see them from the valley floor. I'm sure they still feel like it's late summer! Hansueli's alpacas graze below the Crap dal Chüern, while his cows and calves rest at the back of the valley by the bridge under the Tschanglas.

Absolute peace and quiet. All I hear is the 'tuc, tuc' of my walking poles, the third and fourth leg of old men. I reach the bridge, sit down and let the whole valley pass through my binoculars. How nice to have time, no appointments, no-one is expecting me, hunger and thirst will only make themselves known later. Nothing moves, apart from the cattle and the alpacas.

My thoughts meander. A wolf was recently spotted in the valley. It would be a pleasure to meet it. That would certainly be exciting. After all, the old vet has a certain empathy for wild animals.

However, what if a bear was in approach? Up to a certain distance I would be delighted, just not too close. The wobbly old man would be absolutely incapable of putting up any kind of fight. The first caress from such a likeable animal would perhaps be my knock-out blow. And then? What had to happen would happen, and if it was the end, it would be a more dignified one than that of a mentally regressed oldie in a nursing home. It would also be a pretty ecological end, as at least parts of me would be immediately recycled.

There ... barely a hundred metres away, a beautiful chamois buck gallops out of the valley. With what elegance it moves over the turf, the stones, the rocks! A buck alone above Curtins? Is that a coincidence? Might it be Alois, my old friend? Not very likely, he would be about thirty years old by now, impossible. Are the rocks above Curtins an ideal habitat for a loner, a hermit? Is it Alois' successor? A topic I would have to discuss with someone familiar with such things.

The day is saved. Satisfied, I return home. First a glass of water in front of the house, then my adventure is recorded, and by lunchtime I've earned a beer. Later I have my autumn meal from Castasegna: chestnuts, grapes, cheese and red wine. This is also prepared and served in front of the house in the warm autumn sun.

I'm in no hurry to visit the bear, we can easily postpone that. My quality of life is more than just remarkable!

Attilio Bivetti



Attilio Bivetti wurde 1945 in Vicosoprano geboren. Die Primarschule besuchte er in Samedan, das Gymnasium absolvierte er in St. Gallen. Nach dem Veterinärstudium in Zürich war Attilio Bivetti über 30 Jahre als Tierarzt im Oberengadin und Bergell tätig. Daneben engagierte er sich politisch als langjähriger Gemeindepräsident von Sils i.E. Mit dem Schreiben begann er 2006, seine erste Publikation *Ventins e ventatschs da Fex* erschien 2010 in der Schriftenreihe *Chasa Paterna*, 2014 folgte *Nuot Nes* und 2017 *L'aungel da Nuot Nes* bei der *Chasa Editura Rumantscha*, ebenfalls 2017 *Da temp vegl* (*Chasa Paterna*). Attilio Bivetti schreibt im Idiom *Puter*. Seit der Pensionierung lebt er zwischen Sils, Fex und Castasegna.

*Attilio Bivetti was born in Vicosoprano in 1945. He attended primary school in Samedan and secondary school in St. Gallen. After studying veterinary medicine in Zurich, Attilio Bivetti worked as a vet in the Upper Engadine and Bregaglia Valley for over 30 years. He was also politically active as the long-standing mayor of Sils i.E. He began writing in 2006, his first publication *Ventins e ventatschs da Fex* appeared in 2010 in the *Chasa Paterna* series, followed by *Nuot Nes* in 2014 and *L'aungel da Nuot Nes* in 2017 by *Chasa Editura Rumantscha*, also in 2017, *Da temp vegl* (*Chasa Paterna*). Attilio Bivetti writes in the *Puter* idiom. Since he retired, he has lived between Sils, Fex and Castasegna.*



An Icon of Time

The long-established Lucerne-based House of Gübelin is offering a very special timepiece to mark its 170th anniversary. The design of the ‘Ipsomatic’, limited to 170 pieces, comes from none other than world-famous architect Santiago Calatrava.

The ‘Oculus’ train station at Ground Zero in New York, the City of Arts and Sciences complex in Valencia and Stadelhofen station in Zurich – when the name Santiago Calatrava comes up, his world-famous buildings come to mind at once. The Spanish-Swiss architect has now joined forces with the Lucerne-based family business Gübelin though and designed the Ipsomatic platinum watch, marking the company’s 170th anniversary. “Working with a company that has such a long tradition and has been led by the same family for many generations was both a pleasure and a challenge for me: to find a proposition which states the high quality of Gübelin over time”, Santiago Calatrava comments. His inspiration was the idea of time as change and thus movement.

Bridging past and present

The result is an iconic watch with a flowing design language. Classic, timeless and an homage to the history of the House. Its name, ‘Ipsomatic’, refers to the successful homonymous models from the 1950s and 1960s. The inner workings are also rooted in the past, as the watch is powered by a historical Felsa calibre 1560 movement. The movements produced by the Swiss manufacturer Felsa are considered the forerunners of today’s automatic movements. The unique feature here is the so-called Bidynator developed in 1942, in which the rotor moves in both directions to wind the spring. The back is engraved with the inscription ‘1854–2024 Gübelin Jubilé’ and the iconic ruby on the clasp adorns every Gübelin creation. Particularly decorative is the engraved drawing of two bulls by Santiago Calatrava, as well as a fine engraving that reads ‘One of 170’.

A first for the future

Another pioneering and innovative feature of the watch is an ‘invisible’ one, whereby Gübelin introduces another first with its ‘Proof of Authenticity’. For the first time ever, watch authenticity is guaranteed here by combining physical tracers and blockchain technology by Provenance Proof, a Gübelin start-up. For this purpose, specifically designed metal-suited physical tracers in the form of nanolabels have been developed, which even under a microscope cannot be seen, but can yet be scanned at any time. The ‘Ipsomatic’ thus combines what Gübelin has stood for since 1854: heritage, quality, passion – and pioneering spirit.



**Gübelin, Palace Galerie, Via Serlas 29, 7500 St. Moritz,
T. +41 (0)81 837 58 70, www.gubelin.com**

Rätoromanische Sprache und Literatur

Romansh Language *and Literature*

Lingua e litteratura rumauntscha



Im Engadin begegnet Ihnen die rätoromanische Sprache überall: in den klangvollen Namen der Dörfer, Seen und Berge, in den geistreichen Hausinschriften, in den Durchsagen der Rhätischen Bahn, in aufliegenden Büchern, aber auch – wenn Sie gut hören – in Gesprächen auf Plätzen, in Läden und Restaurants. Das Rätoromanische ist die traditionelle Sprache des Engadins. Sie hat sich hier, wie in anderen Tälern Graubündens, in den letzten 2000 Jahren herausgebildet und weiterentwickelt. Sie wird verwendet und weitergegeben in Familien, in der Schule, in der Politik, im Kulturleben und in der Literatur. Sprach- und Kulturkurse ermöglichen eine Begegnung mit dieser so facettenreichen und vielfältigen Sprache und Literatur. Denn das Rätoromanische war nie isoliert, sondern seit jeher in engem Kontakt und Austausch mit anderen Sprachen, Literaturen und Kulturen.

In the Engadine, you will encounter the Romansh language everywhere: in the melodious names of the villages, lakes and mountains, in the witty house inscriptions, the announcements of the Rhaetian Railway, in published books, but also – if you listen carefully – in conversations on squares, in shops and restaurants. Romansh is the traditional language of the Engadine. Over the last 2000 years it has developed and evolved here, as well as in other valleys across the Grisons area. It is used and passed on in families, at school, in politics, in cultural life and in literature. Language and culture courses allow to experience this multifaceted and diverse language and literature. Romansh has never been isolated, but has rather always remained in close contact and interchange with other languages, literatures and cultures.

Vor der Anerkennung des Rätoromanischen als Nationalsprache 1938 besucht eine Delegation mit Bundesrat Philipp Etter (in der Mitte mit Stock) Graubünden, hier Zuoz.

Before Romansh was recognised as a national language in 1938, a delegation with Federal Councillor Philipp Etter (in the centre with cane) visits the Grisons, here Zuoz.

© Kulturarchiv Oberengadin, Foto: Gustav Sommer

Text: Rico Valär

Die Römer latinisieren die Alpen

Im Jahr 15 vor Christus erobern die Römer den Alpenbogen und weite Teile des Alpenvorlands. Zwischen Schwarzwald, Donau und Inn entsteht die Provinz Raetia, wo während der fünf Jahrhunderte römischer Vorherrschaft lokale Sprachen und Vulgärlatein verschmelzen. Nach dem Untergang Roms germanisieren Ostgoten, Franken und Merowinger das Gebiet wieder fast vollständig – aber nicht ganz: Im Südosten entsteht mit Churrätien ein politisch relativ unabhängiger Verwaltungsbezirk, der weitgehend romanisch bleibt.

Im Mittelalter wird jedoch auch in Churrätien das Deutsche als Umgangs- und Schriftsprache immer dominanter. Nur in den entlegensten Gegenden – im Engadin, im Münstertal, im Vorderrheintal, in Mittelbünden – entwickeln sich kommunale Gebilde, in denen das Rätoromanische weiter präsent bleibt. Hier entsteht die Republik der Drei Bünde, wo die schriftliche Verwendung des Rätoromanischen in Dorfordnungen, Satzungen und Gerichtsakten für manche Gemeinwesen ab dem 16. Jahrhundert belegt ist. Auf einige Talschaften dieser Republik, die 1803 als Kanton Graubünden Teil der Eidgenossenschaft wird, begrenzt sich denn auch das rätoromanische Sprachgebiet, das bis weit ins 19. Jahrhundert hinein relativ stabil bleibt.

Das rätoromanische Kulturleben (hier das Literaturfestival in Nairs, Scuol) ist für die Weiterentwicklung und Zukunft der Sprache entscheidend.

For the passing on and the future of the language, cultural creativity linked to the language (here the Literature Festival in Nairs, Scuol) is essential.

© Mayk Wendt

Romans latinise the Alps

In 15 BC, the Romans conquer the Alpine arc and large parts of the Alpine foothills. The province of Raetia is created between the Black Forest and the Danube and Inn rivers, where local languages and Vulgar Latin merged during the five centuries of Roman domination. After the fall of Rome, the Ostrogoths, Franks and Merovingians almost completely germanise the area again – but not entirely: in the south-east, Raetia Curiensis emerges as a politically relatively independent administrative district that remained predominantly Romansh.

In the Middle Ages, however, German also becomes increasingly dominant as a colloquial and written language in Raetia Curiensis. Only in the most remote areas – in the Engadine, the Münster Valley, the Anterior Rhine Valley and the Central Grisons Region – communal structures do develop in which Romansh continues to be spoken. This is where the Republic of the Three Leagues emerges, where the written use of Romansh is documented in village orders, statutes and court records for some communities from the 16th century onwards. The Romansh language area, which remains relatively stable until well into the 19th century, is limited to a few valleys of this republic, which become part of the Swiss Confederation as Canton of Grisons in 1803.



Eine Literaturtradition entsteht

Hier bildet sich im Mittelalter eine reiche mündliche und im 16. Jahrhundert eine schriftliche rätoromanische Literaturtradition heraus. Die mündlich überlieferte Literatur besteht aus Heiligengeschichten, Märchen, Legenden und Liedgut. Die schriftliche Literaturtradition entsteht im Zuge von Reformation, Humanismus und politischer Selbstbehauptung. Als ältestes Zeugnis gilt das «Epos La Chianzun dalla guerra dagl Chiaste da Müs» von 1527. In den über 700 Versen berichtet der Oberengadiner Landammann und Reformator Gian Travers von seiner Gefangenschaft am Comersee im ersten Müserkrieg.

Mit der Übersetzung des Neuen Testaments 1560 durch Jachiam Bifrun beginnt die bedeutende Tradition religiöser Literatur, die neben Bibelübersetzungen und konfessioneller Polemik vor allem Katechismen, geistliche Liedersammlungen und biblische Dramen umfasst. Im Kontext der Reformation geht es darum, religiöse Schriften in der Volkssprache zugänglich zu machen. So bilden sich bereits in den Anfängen je nach Dialekt verschiedene Schreibvarietäten heraus und es entstehen in wenigen Jahrzehnten fünf verschiedene Schrifttraditionen, die sogenannten Idiome, die bis heute verwendet werden.

Die Sprache wird erforscht und anerkannt

Im Jahr 1775 verfasst der Engadiner Josef Planta, Vorsteher des British Museum in London, die erste Abhandlung über das Rätoromanische: «An Account of the Romansh Language.» Er behauptet, es sei eine besonders alte Sprache, die in der Sprachgeschichte Europas eine Schlüsselposition einnehme. So entsteht allmählich ein neues «wissenschaftliches» Interesse für die Sprache, das auch von renommierten Universalgelehrten wie Wilhelm von Humboldt geteilt wird. Gleichzeitig steht die Sprache wegen der Eingliederung Graubündens in die Eidgenossenschaft und der einsetzenden Industrialisierung zunehmend unter Druck: Fortschrittsgläubige Kräfte betrachten sie als Hindernis für den Anschluss des Kantons an die moderne Welt und bemühen sich aktiv um ihre Ausrottung.

A literary tradition emerges

A rich oral literary tradition was developing here during the Middle Ages, and a written Romansh literary tradition in the 16th century. The oral literature consists of stories about saints, fairy tales, legends and songs. The written literary tradition emerges in the course of the Reformation, Humanism and political self-assertion. The oldest testimony to this is the epic poem 'La Chianzun dalla guerra dagl Chiaste da Müs' from 1527, in which Gian Travers, an Upper Engadine governor and reformer, recounts in over 700 verses his imprisonment at Lake Como during the first Musso War.

The translation of the New Testament by Jachiam Bifrun in 1560 marks the onset of an important tradition of religious literature, which includes Bible translations, confessional polemics, catechisms, sacred song collections and biblical dramas. In the context of the Reformation, the aim of this literature is to make religious writings accessible in the vernacular. In the early days, different varieties of writing emerged depending on the respective dialects, and within a few decades five different writing traditions, known as idioms, are created, which are still in use to this day.

The language is researched and recognised

In 1775, the Engadine-born Josef Planta, director of the British Museum in London, writes the first treatise on Romansh: 'An Account of the Romansh Language.' He claims that it was a particularly old language that occupied a key position in the linguistic history of Europe. This gradually gives rise to a new 'scientific' interest in the language, which is also shared by renowned universal scholars, such as Wilhelm von Humboldt. At the same time, the language comes under increasing pressure due to the integration of Grisons into the Swiss Confederation and the onset of industrialisation: forces believing in progress perceive it as an obstacle to the canton's integration into the modern world and actively seek to eradicate it.

Als Antwort darauf formiert sich – beeinflusst von der Heimatbewegung sowie von Emanzipationsbewegungen anderer europäischer Regionalsprachen – eine eigentliche Sprach- und Heimatbewegung, die sich die Bewahrung und Pflege des Rätoromanischen auf die Fahne schreibt. Damit geht auch eine Blütezeit der Literatur einher, die sich – von der Romantik inspiriert – ganz dem Lob der Muttersprache, der Verherrlichung des Vaterlands, dem Zelebrieren von Heimat und Heimweh hingibt.

In der Zwischenkriegszeit greifen italienische Irredentisten die Souveränität der Rätoromanen immer schärfer an und ganz Europa debattiert über das Selbstbestimmungsrecht der Völker: Vor diesem Hintergrund verlangen Sprachorganisationen die Anerkennung des Rätoromanischen als Nationalsprache der Schweiz, was im Sinn der geistigen Landesverteidigung am 20. Februar 1938 in einer Volksabstimmung tatsächlich erfolgt.

Literatur- und Sprachdebatten im 20. Jahrhundert

In der Nachkriegszeit führen der Einfluss zeitgenössischer Literaturströmungen und das Bemühen um Überwindung sprachlicher, kultureller und ästhetischer Grenzen zu Erneuerungen und Erweiterungen in der rätoromanischen Prosa, Lyrik und Dramatik. Autorinnen und Autoren wollen den schwindelerregenden Wandel einer vorwiegend bäuerlich geprägten zu einer pluralistischen und mobilen Gesellschaft literarisch verarbeiten und mitgestalten. Autoritäts- und Kirchenkritik sowie die Bearbeitung neuer Themen wie Generationenkonflikte, Feminismus, Ökologie oder Diskriminierung – aber auch die Hinwendung zu experimentierender Lyrik – zeitigen durchaus Tabubrüche und regelrechte literarische Skandale.

Trends der rätoromanischen Literatur der Gegenwart sind neben einer häufig manifesten antiidyllischen Haltung und genderorientierten Themen auf der ästhetischen Ebene die Hinwendung zum gesprochenen Wort («Spoken Word») sowie zur expressiven Mehrsprachigkeit, auf der Ebene der Gattungen die weiterhin wichtige Rolle von Lyrik, auf der Ebene der Schreibenden die starke Präsenz von Frauen und auf der Ebene der Publikationen die Häufung von (Selbst-)Übersetzungen und zweisprachigen Editionen.

In response to this – influenced by the Swiss homeland movement and emancipation movements of other European regional languages – a genuine patriotic language movement is formed, which takes up the cause of preserving and maintaining Romansh. This is also accompanied by a heyday of literature, which – inspired by Romanticism – devotes itself mainly to the praise of the mother tongue, the glorification of the fatherland and the celebration of homeland and patriotic nostalgia.

In the interwar period, Italian irredentists increasingly attack the sovereignty of the Romansh, and all of Europe debates the right of peoples to self-determination: In this situation, language organisations demand the recognition of Romansh as one of Switzerland's national languages, which, in the spirit of the ideological national defence, actually takes place in a referendum on 20 February 1938.

Literature and language debates in the 20th century

In the post-war period, the influence of European contemporary literary trends and the endeavour to overcome linguistic, cultural and aesthetic boundaries lead to innovations and expansions in Romansh prose, poetry and drama. Authors want to process and help shape the staggering transformation of a predominantly rural society into a pluralistic and mobile one through literature. Criticism of authority and the church as well as the discussion of new topics such as generational conflicts, feminism, ecology and discrimination – but also a turn towards experimental poetry – result in taboos being broken and even in literary scandals.

In addition to a frequently manifest anti-idyllic attitude and gender-oriented themes, trends in contemporary Romansh literature include on an aesthetic level a shift towards the spoken word and expressive multilingualism, on a genre level the continued important role of poetry, and on an author and publication level the strong presence of female writers and the increasing number of (self-)translations and bilingual editions.

Since the 1980s, the five idioms and, occasionally the new supra-regional standard language Rumantsch Grischun have served as literary languages. The gradual introduction of this standard repeatedly gives rise to heated debates, especially when it is to become the literacy language in primary schools.



Als Literatursprachen dienen die fünf Idiome und seit den 1980er-Jahren vereinzelt die neue überregionale Standardsprache Rumantsch Grischun. Deren sukzessive Einführung gab immer wieder zu heftigen Debatten Anlass, insbesondere als sie zur Alphabetisierungssprache in den Primarschulen werden sollte. Von Medien, Werbung und Verwaltung wird sie erfolgreich verwendet. Etwa 40'000 Personen geben heute Rätoromanisch als eine ihrer Hauptsprachen an, rund 60'000 Personen verwenden es regelmässig. Für die Sprachgemeinschaft ist aktuell die Erosion des Sprachgebiets durch Abwanderung Rätoromanischsprachiger und Zuwanderung Anderssprachiger eine der grössten Herausforderungen. Eine bewusste Weitergabe der Sprache respektive eine erfolgreiche sprachliche Integration sind für die Zukunft des Rätoromanischen entscheidend.

Eine wichtige Grundlage dafür ist die Sprachkultur – neben den lebendigen Traditionen gehören die aktive und über regionale Grenzen hinweg erfolgreiche Literatur-, Musik- und Theaterszene dazu –, denn sie verwendet die Sprache in kreativen und attraktiven Domänen, gibt Impulse für Austausch und Diskussionen, dokumentiert und reflektiert Realitäten und Traditionen, unterhält, bildet und schafft Gemeinschaft.

Rico Valär *1981 ist Professor für rätoromanische Literatur und Kultur an der Universität Zürich. Er ist im Oberengadin aufgewachsen, studierte Romanistik an der Universität Zürich und promovierte zur Geschichte der rätoromanischen Heimatbewegung. Er arbeitete beim Bundesamt für Kultur in Bern sowie als Moderator bei der Televisiun Rumantscha. Dieser Text ist eine für das Suvretta House Magazine überarbeitete Fassung eines Beitrags in der Publikation «Graubünden in 100 Geschichten» der Edition Somedia.

**Ausstellungsansicht im Sils Museum/Sils Maria (Winter 2025).
Thema: Literatur als Erlebnis, Zweisprachige Ausstellung in
Rätoromanisch und Deutsch**

mehr Infos unter: www.silsmuseum.ch

**Exhibition view at the Sils Museum/Sils Maria (Winter 2025).
Theme: Literature as an Experience, bilingual exhibition in
Romansh and German.**

More information at: www.silsmuseum.ch

© Museum Sils: Weiss Stephan

It is used successfully by the media, advertising and administration. Today, around 40,000 people cite Romansh as one of their main languages and around 60,000 people use it regularly. One of the greatest challenges the language community is currently facing is the erosion of the language area due to the emigration of Romansh speakers and the immigration of speakers of other languages. Consciously passing on the language and successful linguistic integration are crucial for the future of Romansh.

For the transmission of Romansh, the culture linked to the language is essential: In addition to the living traditions, it's mainly the active literature, music and theatre scene, successful across regional borders, which use the language in creative and attractive domains, provide impulses for exchange and discussion, document and reflect realities and traditions, entertain, educate and create a sense of community.

*Rico Valär, *1981, is Professor of Romansh Literature and Culture at the University of Zurich. He grew up in the Upper Engadine, studied Romance languages and literature at the University of Zurich and wrote his PhD thesis on the history of the Romansh homeland and language movement. He worked at the Federal Office of Culture in Bern and as a presenter for Televisiun Rumantscha. This text for the Suvretta House Magazine is a revised version of an article in the publication 'Graubünden in 100 Geschichten [Grisons in 100 stories]' by Edition Somedia.*



Understatement auf höchstem Niveau

High Level, Understated

Laute Brands sind in der Alexa Lewis Boutique nicht zu finden. Dafür einzigartige Stücke und Kollektionen, die die Inhaberin Alexandra Lewis persönlich kuratiert.

Seit jeher ist die gebürtige St. Moritzerin in der Modeszene zuhause. Ihr Handwerk hat Alexandra Lewis an der Textilschule gelernt, später kamen zahlreiche Weiterbildungen hinzu. Seit über 20 Jahren ist die qualifizierte Stil- und Farberaterin bereits selbstständig – zunächst als Franchisenehmerin und seit vier Jahren als Inhaberin ihres Multibrand Store Alexa Lewis an der Via Maistra 21.

Feinstes Cashmere, ausgesuchte Stoffe und besondere Schnitte zeichnen ihre Kleidungsstücke aus. «Ich arbeite nur mit Fabrikanten und Brands zusammen, die höchste Qualität bieten und die auch über faire Produktionsbedingungen verfügen», so Lewis. Kunden und Kundinnen finden bei ihr eine kompetente Beratung, die ihresgleichen suchen muss, wenn es darum geht, die perfekte Garderobe für jeden Anlass zu finden. Alexa Lewis liebt, was sie tut. Dabei ist sie nicht nur charmant und charismatisch, sondern auch ehrlich, denn: «Ehrlichkeit», sagt sie, «ist das A und O für mich. Ich verkaufe nur etwas, hinter dem ich selbst stehen kann». Eine typgerechte Beratung sei dabei für sie das Allerwichtigste. «Jeder von uns hat einen von der Natur mitgegebenen Körperbau und zum anderen einen ganz individuellen Geschmack und Stil. Es geht für mich darum, meine Kunden und Kundinnen glücklich zu machen», so Alexandra Lewis abschliessend.

In the Alexa Lewis Boutique, clients should not expect to see the usual predictable brands but instead, unique pieces and collections, all personally selected by owner Alexandra Lewis.

Born and raised in St. Moritz, Alexandra has always felt most at home in the world of fashion, learning her trade at textile-fashion school and achieving many further qualifications throughout her career. A qualified Style and Colour Consultant, Alexandra has been self-employed for over 20 years – initially as a franchiser, and for the past four years as manager of her own Alexa Lewis Multi Brand Store located at Via Maistra 21 in St. Moritz.

Her selection of garments is characterised by the best quality of cashmere, the finest fabrics and really special design. Quoting Alexandra, “I work exclusively with manufacturers and brands that are on the highest level, but they also have to comply with fair employment and production conditions”. Alexa Lewis customers receive expert advice that is second to none when it comes to finding the perfect wardrobe for every and any occasion. Alexandra certainly has a passion for what she does. She is not only charming and charismatic, but also above all, honest: “Honesty” she stresses, “is an absolute essential for me. I will only allow pieces to be sold that I can fully approve of myself”. The most important thing for her, she says, is to give advice that matches each customer’s specific type. “Every one of us has a unique physique given to us by nature as well as highly individual taste and our own personal style preferences”, Alexandra Lewis sums up her philosophy. “For me, it’s all about making my customers happy”.

Alexa Lewis, Via Maistra 21, 7500 St. Moritz,
T. +41 (0)81 834 85 86, alexagmbh@bluewin.ch,
www.alexalewis.ch

Auto Mathis AG Ihr Audi Partner im Engadin



Projekt durch Küchel Architects St. Moritz und Zürich



Audi Vorsprung durch Technik



Die eigenen Erwartungen überholen.

Der neue, rein elektrische Audi Q6 e-tron.

Mit bis zu 625 km Reichweite (WLTP).

Jetzt entdecken

Audi Q6 SUV 55 e-tron quattro, 388 PS, 19,4-17,0 kWh/100 km, 0g CO₂/hm, Kat. B



Auto Mathis AG

Via Somplaz 33, 7500 St. Moritz

Tel. +41 81 837 36 36, audipartners.ch/mathis



And the Winner is ...

... Suvretta House St. Moritz! In diesem Jahr durfte das Direktorenpaar Esther und Peter Egli den «Aktiv Hotel Award» des Reiseportals «Mein Tophotel» entgegennehmen.

... the Suvretta House St. Moritz! This year, its management couple Esther und Peter Egli were honoured with the 'Aktiv Hotel Award' by the 'Mein Tophotel' travel portal.

«Im Suvretta House gibt es für Skifahrer quasi nichts, was es nicht gibt. Vom privaten Skilift, Ski-in, Ski-out über einen grosszügigen Skiraum mit beheizten Skischränken, 1a-Ski-Präparierung mit dem Suvretta Sports Alpine Center direkt im Hotel, bis zur Suvretta Sports Skischule mit sage und schreibe mehr als 160 top-ausgebildeten SkilehrerInnen», lautete die Begründung für den «Aktiv Hotel Award», den Esther und Peter Egli in der Kategorie «Wintersport» entgegennehmen durften.

Bereits zum sechsten Mal wurde der branchenrelevante Award des Reiseportals «Mein Tophotel» verliehen, das online und im hochwertigen Printformat Top-Adressen für anspruchsvolle Aktivurlauber publiziert. Nominiert wurden die aussergewöhnlichsten und besten Häuser durch «Vor-Ort-Check» von Fachautoren in den Kategorien «Bike», «Bergsport», «Golf», «Yoga», «Fitness» und «Wintersport» und schliesslich durch die Jury aus Verlagsleitung, Redaktion und Branchenkenner gekürt. Neben dem Suvretta House durften sich auch Hotels in Deutschland, Österreich und Italien freuen.

Ort der Verleihung war im vergangenen April die FIBO in Köln und damit die weltgrösste Messe in den Bereichen Fitness, Wellness und Gesundheit, die sich in diesem Jahr mit einem verstärkten Fokus auf Hotellerie und SPA präsentierte.

The reason for being given the 'Active Hotel Award', which Esther und Peter Egli received in the Winter Sports category, reads like a marketing text: "At the Suvretta House, the conveniences that skiers enjoy are almost endless; from private ski lift, a ski-in, ski-out option, a spacious ski room with heated ski lockers, first-class ski preparation by the Suvretta Sports Alpine Center right on the hotel premises, all the way to the Suvretta Sports ski school, with no less than 160 highly trained skiing instructors".

This is the sixth time that the travel portal 'Mein Tophotel' awards the Suvretta House this industry-relevant distinction. 'Mein Tophotel' recommends top addresses to sophisticated active vacationers in an online as well as a high-quality print format. The most exceptional and best hotels were nominated by specialised authors on basis of on-site checks in the categories Biking, Mountain Sports, Golfing, Yoga, Fitness and Winter Sports, and then rated by a jury consisting of the publishing house's management, the editorial team and industry experts. In addition to the Suvretta House, hotels in Germany, Austria and Italy were equally able to celebrate a consideration.

The award ceremony took place last April at the FIBO fair in Cologne, the world's largest trade show for fitness, wellness and health, which was characterised this year by an increased focus on hospitality and spa services.



FIEB GLOBAL FITNESS





Porträt – Luca Perin:

Chef in Anton's Bar

Portrait – Luca Perin:

Head of Anton's Bar

Was macht einen guten Barman aus? Neben fachlicher Kompetenz und handwerklichem Können ist es wohl auch eine Frage der Persönlichkeit, des Auftretens und des Ambientes des jeweiligen Etablissements. Ein Barkeeper füllt nicht nur Gläser, sondern auch ganze Bibliotheken mit Geschichten über sein Handwerk. Manche Barkeeper bewahren unter grösstem Zeitdruck Ruhe, hören den Gästen aufmerksam zu und haben immer einen passenden Rat parat. Sie retten nicht selten Beziehungen, oder gar Leben – wie zum Beispiel in Ernest Hemingways Roman «In einem anderen Land», in dem ein Barman einem Liebespaar zur Flucht über den Lago Maggiore in die Schweiz verhilft.

Welcher Gast fühlt sich nicht geschmeichelt, wenn der Barkeeper ihn mit Namen begrüsst und sich auch nach Jahren noch an den Lieblingscocktail erinnert? Solche Barkeeper werden zu Legenden. Die einen sind charismatisch, selbstsicher, virtuos und haben stets einen lockeren Spruch auf den Lippen. Sie können prahlerisch und manchmal auch ein wenig besserwisserisch wirken. Und dann gibt es die anderen – die stillen, bescheidenen, diskreten Beobachter, die sich zurückhalten, dabei aber stets präsent und achtsam sind. Zu dieser Kategorie gehört Luca Perin, der Chef in Anton's Bar, der von seinen Gästen schlicht Luca genannt werden möchte.

What distinguishes a good barman? In addition to professional expertise and skill, it is also a question of personality, appearance and the establishment's ambience. A barman often not only fills glasses, but also entire libraries with stories about his craft. Some bartenders remain calm under extreme pressure, listen attentively to their guests and always have the matching advice at the ready. They have saved more than a few relationships, and even lives – as in Ernest Hemingway's novel 'A Farewell to Arms', for instance, where a barman helps a couple flee across the Lago Maggiore to Switzerland.

Which guest wouldn't be flattered when the bartender greets them by name and still remembers their favourite cocktail even after years? Such bartenders become legends. Some are charismatic, self-confident, virtuosos and always have a casual bon mot on their lips. They can come across as boastful and sometimes a little know-it-all. And then there are the other – the quiet, modest, discreet observers who hold back, but are always present and attentive. Luca Perin, Head of Anton's Bar, who prefers to be called Luca by his guests, by all means belongs to the latter category.

Text: Stephan Witschi
Fotos: Suvretta House

Eine Reise durch Europa

Luca Perin wuchs im beschaulichen Vittorio Veneto nahe Venedig auf, wo seine Familie ein kleines Restaurant führte. Schon früh wusste Luca, dass er die Welt erkunden wollte. So sehr er seine Heimatstadt liebte, sie war ihm zu eng und zu provinziell.

Er absolvierte eine Ausbildung zum Kellner in Mailand und begann seine berufliche Reise in berühmten Hotels wie dem legendären «Hotel Danieli» und dem «Grand Hotel Excelsior» in Venedig. Anschliessend zog es ihn nach London, wo er im prestigeträchtigen «The Dorchester» arbeitete. Schliesslich führte ihn sein Weg nach München in den «Königshof», ein Ort, der ihm besonders am Herzen lag. Hier schätzte er die deutsche Präzision und verliebte sich in die deutsche Sprache.

Im Jahr 1994 kam er zum ersten Mal ins «Suvretta House», wo er für zwei Saisons arbeitete. Doch seine eigentliche Karriere in St. Moritz begann erst 2014, als er dort als einfacher Barkeeper anfang. Das Direktionspaar Esther und Peter Egli erkannte schnell sein Talent und beförderte ihn vor fünf Jahren zum Chef de Bar.

Journey through Europe

Luca Perin grew up in the tranquil town of Vittorio Veneto near Venice, where his family used to run a small restaurant. From an early age, Luca knew that he wanted to explore the world. As much as he loved his hometown, it was much too small and provincial for him.

He hence completed a training programme to become a waiter in Milan and began his professional journey in famous hotels such as the legendary 'Hotel Danieli' and the 'Grand Hotel Excelsior' in Venice. He was then drawn to London, where he worked at the prestigious 'The Dorchester'. Finally, his path led him to Munich, to the 'Königshof', a place that was particularly close to his heart. Here, he came to appreciate German precision and fell in love with the German language.

He first came to the 'Suvretta House' in 1994 and worked there for two seasons. But his real career in St. Moritz did not commence until 2014, when he started as a simple bartender. The management couple Esther and Peter Egli, however, quickly recognised his talent and promoted him to Chef de Bar five years ago.







Der stille Perfektionist

Im Gespräch zeigt sich Luca Perin genauso bescheiden, wie seine Arbeit vermuten lässt. Er betont stets, dass der Erfolg von Anton's Bar ein Verdienst des gesamten Teams sei. Stolz spricht er von Giuseppe, dem jungen Matteo und Caterina, die mit ihm zusammenarbeiten. Luca beschreibt die besondere Dynamik des Teams – oft genügen Blicke, um sich zu verständigen. Instinkt ist für ihn ein wesentlicher Bestandteil seiner Arbeit. Ein Blick ins Gesicht eines Gastes genügt ihm oft, um zu wissen, was dieser bestellen wird.

Auf die Frage nach seinen Hobbys überlegt Luca lange. Schliesslich nennt er das Reisen und Schwimmen. Vor einigen Jahren hat er mit Freunden die Strasse von Messina durchschwommen – von Kalabrien nach Sizilien. Doch auch das liegt schon einige Jahre zurück. Letztlich scheint sein Beruf seine grösste Leidenschaft zu sein. Die Liebe zu Anton's Bar und zu seinen Gästen erfüllt ihn.

PS: Und noch ein Tipp von Luca: Im Angebot sind über vierzig Sorten Gin. Besonders empfehlen kann er, den Suvretta House Lady's Gin und den Suvretta House Gentleman's Gin, die in Zusammenarbeit mit der Haldihof Destillerie in Weggis kreiert wurden.

The Quiet Perfectionist

In conversation, Luca Perin is just as modest as his work style would suggest. He always emphasises that the success of Anton's Bar is down to the entire team. He speaks proudly of Giuseppe, young Matteo and Caterina, who work alongside him. Luca praises the special dynamics of the team – often a mere glance is all the communication they need. For him, instinct is an essential part of his work. One glance at a guest's face is often enough to anticipate their order.

When asked about his hobbies, Luca contemplates for quite some time. Finally, he mentions travelling and swimming. A few years ago, he even swam across the Strait of Messina with friends – from Calabria to Sicily. That was quite some time ago though. Ultimately, his job seems to be his greatest passion. His love for Anton's Bar and for his guests fulfils him.

PS: Luca's special tip: there are over forty types of gin on offer at Anton's Bar. He particularly recommends the Suvretta House Lady's Gin and the Suvretta House Gentleman's Gin, which were created in collaboration with the Haldihof distillery in Weggis.



Von Liebe und Haute Couture inspiriert



Chopard erweitert ihre legendären Kollektionen L'Heure du Diamant und Precious Lace um verführerische Kreationen. Entstanden sind die Kleinode der Haute Joaillerie im hauseigenen Atelier.



Seit jeher besiegeln und bestärken die Menschen mit Schmuckstücken aus Gold und funkelnden Edelsteinen ihre Liebe. Ein Liebesbeweis war auch die Schmuckuhr, die Karl Scheufele im Jahr 1969 für seine Frau Karin entwarf. Inspiriert von dem ebenso farbenfrohen wie lebendigen Stil der damaligen Zeit, markierte die Schmuckuhr den Auftakt für eine bis heute erfolgreiche Kollektion aus dem Hause Chopard: L'Heure du Diamant. In den Ateliers in Genf entworfen, entwickelt und gefertigt, erfindet Chopard die ebenso charmanten wie verführerischen Kollektion aus Schmuckuhren seit Jahrzehnten immer wieder neu – mit charakteristischer Formsprache, technischen Innovationen und schmückenden Edelsteinen.

Acht Ecken und funkelnde Diamanten

So präsentieren sich die jüngsten Modelle zum ersten Mal mit einem achteckigen Gehäuse. Das markante Design mit starken Linien und perfekten Proportionen lässt den modernen Geist der 1960er-Jahre wieder aufleben. Ultramoderne Zeitmesser mit einem Hauch Vintage, in denen sich höchste Uhrmacherkunst und feinste Juwelierkunst vereinen. Die Oktagon-förmigen Zifferblätter mit einem Durchmesser von 32 Millimetern sind wahlweise aus Perlmutt oder Malachit. Umrahmt werden diese von einem Kranz aus reinsten Diamanten, die jeweils von Karin Scheufele höchstpersönlich ausgewählt werden. Ihr aussergewöhnliches Funkeln erhalten die Diamanten durch V-förmige Krappen der Kronenfassung, die Karl Scheufele entwickelte, damit besonders viel Licht auf die Edelsteine fällt.

Ihren charaktervollen Look erhalten die Zeitmesser ebenso durch ihre Armbänder. Entweder aus grünem Alligatorenleder oder durch die anschmiegsamen Armbänder aus Ethischem Weiss- oder Gelbgold, die ebenfalls von der eigenen Geschichte inspiriert sind und auf ein ikonisches Design aus den 1960er Jahren verweist. In den drei Neuheiten L'Heure du Diamant arbeitet das Kaliber Chopard 09.01-C. Das Automatikwerk bietet eine Gangreserve von 42 Stunden.





So fein wie kostbare Spitze – Precious Lace

Neben den neuen Zeitmessern erweitert Chopard auch seine Kollektion Precious Lace. Charakteristisch für die Schmuckstücke ist ihre Leichtigkeit und filigran durchbrochene Motive, in denen kostbare Edelsteine und Ethisches Gold zu einer verführerischen Einheit verschmelzen. Entworfen von der Co-Präsidentin und künstlerischen Leiterin Caroline Scheufele, die sich dafür von der Haute Couture und kostbarer Spitze inspirieren liess. Jeder einzelne Stein ist dabei von einer feinen Guipure-Spitzenborte aus Diamanten im Brillantschliff umgeben, die Fassungen sind auf der Rückseite Maschrabiyyas nachempfunden, was den Einfall von Licht ermöglicht.

Das Symbol der Liebe

Zum ersten Mal wird die Kollektion um Ohringe erweitert. Aus Ethischem Gold mit Diamanten, Rubinen oder Smaragden zeigen sie mit ihrer Herzform das Symbol der Liebe. Ein Symbol, das sich immer wieder in den Chopard-Kreation wiederfindet und durch Caroline Scheufele einen neuen Schwung und Anmut erhalten hat. So wandelbar wie das Leben der modernen Frau ist auch das neue Collier der Kollektion. Die erste Tragemöglichkeit ist ein Halsschmuck, bei dem das traditionelle Precious Lace Motiv sich wie eine Spitzenborte auf das Dekolleté legt – wie einst in der Mode Ausschnitt und Ärmel mit einer Fülle von Rüschen, Borten und Bändern geschmückt waren. Dank verdeckter Verschlüsse lässt sich das Collier in zwei einzelne Schmuckstücke trennen.

So kann das eine als Armband am Handgelenk getragen werden, während das andere sich als Choker direkt um den Hals legt und in der Länge angepasst werden kann. Das raffinierte Collier ist in zwei Ausführungen erhältlich: entweder mit Diamanten oder in der Kombination von Saphiren und Diamanten.

Ob Ohringe oder das Collier – die edlen Schmuckstücke tragen den unverkennbaren Charakter der Arbeiten aus dem Haute-Joallerie-Atelier von Chopard. Funkelnde Kleinode, auf einer jahrzehntelangen Tradition eines fein abgestimmten Zusammenspiels von Designern, Gemmologen, Goldschmieden, Edelsteinschleifern, Edelsteinfasern und Feinpolierern gründet.



Boutique Chopard, Via dal Vout 2, 7500 St. Moritz,
T. +41 (0)81 834 94 50, boutiquestmoritz@chopard.ch,
www.chopard.com

September on the Green

Die erste Septemberwoche stand ganz im Zeichen von Golf. Vom 1. bis 5. September fand zum wiederholten Male die Golf Fitness Woche mit der Schulthess Klinik statt. Geleitet von Suvretta House Ambassador – und erfolgreichstem Playing Professional der Schweiz – André Bossert gemeinsam mit Schulthess Klinik Coach Gabi Tobler. Dabei galt es, auf den schönsten Golfplätzen des Oberengadins und mit Blick auf die traumhafte Bergwelt, sein Golfspiel zu verbessern.

Den Höhepunkt bot die 1. «Suvretta Golden Autumn Golf Trophy» auf dem Golfplatz Samedan am 6. September. Ein krönender Abschluss für die Teilnehmenden der Golf Fitness Woche – oder als separates Package buchbar. Auf dem Programm standen ein «Get-together Supper» am Vortag in der Suvretta Stube, die Teilnahme an der Trophy sowie ein Gala Dinner und die Preisverleihung im Grand Hotel Suvretta House.



Fotos: Steve Hadorn



September on the Green

The first week of September was all about golf. From 1st to 5th September, the Golf Fitness Week took place once again, led by Suvretta House Ambassador – and Switzerland’s most successful playing professional – André Bossert, along with Schulthess Clinic Coach Gabi Tobler. Participants aimed to improve their game on some of the most beautiful golf courses in the Upper Engadine, with stunning mountain views as their backdrop.

The highlight was the inaugural ‘Suvretta Golden Autumn Golf Trophy’ at the Samedan Golf Course on 6th September. A crowning finale for Golf Fitness Week participants – or available as a separate package. The program included a ‘Get-together Supper’ the night before in the Suvretta Stube, participation in the Trophy, as well as a Gala Dinner and prize ceremony at the Grand Hotel Suvretta House.



Für die Teilnehmenden boten die schönsten Plätze des Oberengadins die Möglichkeit, ihr Golfspiel zu verbessern.
The most beautiful courses in the Upper Engadine offered participants the opportunity to improve their golfing.





Höchste Konzentration vor traumhafter Kulisse
Maximum concentration against a fantastic backdrop



Eine spannende Golf-Veranstaltung inmitten der einmaligen
Engadiner Bergwelt: die 1. Ausgabe der Suvretta Golden
Autumn Golf Trophy
*An exciting golf event in the middle of the unique Engadine
mountains: the first edition of the Suvretta Golden Autumn
Golf Trophy*



Suvretta Botschafter André Bossert am Turniertag
Suvretta Ambassador André Bossert on the day
of the tournament



4



Krönender Abschluss der Woche war das Gala Dinner und die Preisverleihung im Grand Hotel Suvretta House.
The crowning finale of the week was the gala dinner and the awards ceremony at the Suvretta House Grand Hotel.



Das Auge des Direktors

Peter Egli ist fasziniert von Fotografie und von der Aussicht des Suvretta House, hier zwei Impressionen von ihm.

Director's Eye

Peter Egli is fascinated by photography and the view from Suvretta House, here are two of his impressions.



Jungjin Lee

Lea Kunz

Rownak Bose

Christoph Haerle

Thomas Ott

Hans Witschi

GALERIE & EDITION
STEPHAN WITSCHI

Zwinglistrasse 12 / CH – 8004 Zürich / Switzerland
galerie@stephanwitschi.ch / +41 (0)44 242 37 27
www.stephanwitschi.ch



BUCHERER
FINE JEWELLERY

The Bucherer Fine Jewellery Inner Fire Capsule collection combines expressive mixed-cut diamonds with expert craftsmanship. This High Jewellery collection moves beyond traditional forms, embracing fluid motion and curves with dazzling diamonds

in 18k white gold. Each piece is perfect for evening wear, reflecting a dedication to exceptional craftsmanship and the spirit of modern elegance. These designs highlight the unique beauty of every wearer, celebrating individuality.

