SUVRETTA

2018

MAGAZINE

SUVRETTA HOUSE MAGAZINE

alpine hideaway
for generations to come

since 1912

L' HEURE DU DIAMANT

Chopard

CHOPARD BOUTIQUE ST. MORITZ Via da Vout 2, +41 (0)81 834 94 50

de GRISOGONO
GENEVE

HIGH JEWELLERY RING
22.35 CTS (D VS2) EMERALD-CUT WHITE DIAMOND
WHITE DIAMONDS AND EMERALDS
UNIQUE PIECE

ST MORITZ BOUTIQUE - BADRUTT'S PALACE - TEL. +41 (0)81 833 54 50

CANNES • CAPRI • COURCHEVEL • DUBAI • GENEVA • GSTAAD • KUWAIT • LONDON
NEW YORK • PARIS • PORTO CERVO • ROME • SEOUL • ST MORITZ

www.degrisogono.com

4 **Editorial**

16 **Sport**

Tontaubenschiessen – *Clay Pigeons*

20 **Kulinarik / *Cuisine***

Tradition reloaded

26 **Reisen / *Travel***

Auen, Sterne und der Schatz der Klosterkirche
Kulturspaziergang im Val Müstair
Riverside meadows, stars and the treasure of an abbey church
A cultural stroll through the Val Müstair

44 **Kunst / *Art***

Das private Universum des Not Vital
Not Vital's private universe

56 **Literatur / *Literature***

Jürg Halter – Hotel der Rituale
Jürg Halter – Hotel of Rituals

76 **Kunst / *Art***

Galerie Andrea Caratsch
Salvo – In Engadina and Dokoupil – Wild Foam

80 **Kultur / *Culture***

Mausoleum, Denkmal, Ausstellungsraum
Das Segantini Museum in St. Moritz
Mausoleum, Monument, Showroom
The Segantini Museum in St. Moritz

90 **Wein / *Wine***

«Die von der Sonne» Das Weingut Obrecht – ein Porträt
"Those from the Sonne" The Obrecht winery – a portrait

98 **Kulinarik / *Cuisine***

Formaggini di Capra, gemacht aus purer Natur
Formaggini di Capra, pure natural delight

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: Memminger MedienCentrum, www.mm-mediencentrum.de
Texte: André Behr, Dr. Mirella Carbone, Marina Fuchs, Jürg Halter,
Stefan Keller, Barbara Liebster, Jacqueline Vinzelberg
Fotografien: Rolf Canal, Peter Egli, Christian Obrecht,
Jacqueline Vinzelberg
Bildbearbeitung: Fotosatz Amann, D-Memmingen
Übersetzung: 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

Editorial

Wir freuen uns, Ihnen unsere 4. Ausgabe des Suvretta Magazin zu präsentieren. Als Coverfarbe wählten wir Zitronengelb. Zitrone ist die beliebte Zutat, die mit ihren ätherischen Ölen einem klassischen Gin & Tonic das gewisse Etwas verleiht – für die Nase und den Gaumen.

Unser Suvretta House Lady's und Gentleman's Gin feiert bereits den ersten Geburtstag und hat in dieser kurzen Zeit viele «Freunde» gewonnen und sich im Suvretta House als First Choice Gin etabliert. Viele Gäste von Nah und Fern haben nun eine Flasche ihrer beliebten Version zu Hause, damit sie bis zum nächsten Aufenthalt nicht zu lange darauf verzichten müssen.

Nachdem wir von Schweiz Tourismus als das gastfreundlichste Luxushotel der Schweiz 2017 mit dem «Prix Bienvenu» ausgezeichnet worden sind, freuen wir uns nun bereits über einen neuen Erfolg. Unser Küchenchef, Fabrizio Zanetti wurde von Gault Millau mit dem verdienten 15. Punkt für seine Kulinarik im Grand Restaurant ausgezeichnet. Nach seiner ersten Sommersaison freut sich unser neuer Küchenchef, Steven Müller, vom Restaurant Chasellas, Sie kulinarisch zu verwöhnen und kennenzulernen.

Ganz im Zeichen von Quintessentially British Sports haben wir den ersten Suvretta House Clay Pigeon Shooting Day ins Leben gerufen. Falls Sie Interesse haben am 2. Cup mitzumachen, findet dieser am 20. Juli 2018 statt.

Gerne geben wir immer mal wieder ein paar Geheimtipps bekannt, damit Sie Natur und regionale Produkte entdecken können. Den frischen Ziegenkäse der Familie Cadurisch können Sie bei uns zum Frühstück geniessen und die Wanderung von Maloja nach Isola empfehlen wir Ihnen sehr, der Weg führt an Cadurisch's Hof vorbei. Fahren Sie bei Ihrer Heimreise an Jenins in der Bündner Herrschaft vorbei, lohnt sich ein kleiner Besuch der Winzerfamilie Christian & Francisca Obrecht, wessen Weine wir in unserem Keller für Ihren Genuss bereithalten.

In diesem Jahr feiert Felicitas Caviezel das 40-jährige Jubiläum mit ihrer gediegenen Zegna Boutique im Suvretta House. Wir gratulieren ihr herzlich dazu und danken ihr für die wunderbare Treue zu unserem Haus. So manch ein Gast hat bei ihr ein wunderbares Kleidungsstück gekauft und wurde von ihr professionell, voller Enthusiasmus für feinste Textilstoffe und stilvolle Kleider sympathisch und bestens beraten.

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

Mit herzlichen Grüssen,
Esther & Peter Egli, Direktion

P.S.: Der Duft «Luce di Segantini», der von Gioconda Leykauf Segantini im Suvretta House der Öffentlichkeit vorgestellt wurde, kann bei uns im «il Regalino» als Geschenk gekauft werden. So können Sie einer lieben Person also nun ein Stück «Segantini» schenken.

THE LOTUS COLLECTION

ASPREY – VIA SERLAS 35 – ST. MORITZ (+41 (0)81 833 38 80)

Editorial

We are delighted to present our 4th Suvretta Magazine issue to you, where we deliberately selected lemon-yellow as cover colour. Thanks to its ethereal oils, lemon is a popular ingredient that brings a special touch to a classic Gin & Tonic – for nose and palate.

Our Suvretta House Lady's und Gentleman's Gin already celebrates its first anniversary and in this short period has found many "fans" and been established as the Suvretta House's First Choice Gin. Many guests from far and wide now have a bottle of their popular poison at home, so that they do not have to do without their drink for too long before their next stay.

After we were awarded the "Prix Bienvenu" by the Swiss Tourism Association as Switzerland's most hospitable luxury hotel 2017, we are now already celebrating the next success. Our chef de cuisine, Fabrizio Zanetti, deservedly earned his 15th Gault Millau point for his culinary performance in the Grand Restaurant. After his first summer season, our new chef de cuisine in the Chasellas Restaurant, Steven Mueller, is looking forward to catering to your culinary needs and personally getting to know you.

We brought the first Suvretta House Clay Pigeon Shooting Day into being that entirely revolves around Quintessentially British Sports. Should you be interested in participating, the 2nd Cup event will be held on 20 July 2018.

We are also happy to share a few secret tips, allowing you to discover nature and regional products. You can enjoy the fresh goat cheese of the Cadurisch family here with us for breakfast and we recommend the hike from Maloja to Isola, as it leads straight past the Cadurisch farm. On your way home, you should stopover at Jenins in Grisons, where a small visit of the winegrower family Christian & Francisca Obrecht, whose wines we have on offer in our cellar for your enjoyment, will surely be worth your while.

This year, Felicitas Caviezel celebrates the 40th anniversary of her sophisticated Zegna Boutique in the Suvretta House. We would like to congratulate and thank her for the great loyalty to our house. Many guests have bought fine pieces of clothing from her and were hereby professionally and pleasantly advised, with enthusiasm for finest textile materials and stylist outfits.

It is great to have you here with us! Together with our team we wish you a relaxing, recreational and beautiful stay in the Suvretta House.

Yours sincerely,
Esther & Peter Egli, Management

P.S.: The "Luce di Segantini" fragrance that was presented to the public by Gioconda Leykauf Segantini in the Suvretta House, can be acquired here with us in the "il Regalino" gift shop. This way you can now surprise your loved ones with a hint of "Segantini".

GÜBELIN

GÜBELIN

WELCOME TO THE HOUSE OF GÜBELIN

PATEK PHILIPPE
GENEVE

JAEGER-LECOULTRE

GÜBELIN
JEWELLERY

ZENITH
SWISS WATCH MANUFACTURE SINCE 1865

gubelin.com

Ermenegildo Zegna

Luxury Leisurewear, the newest Luxury in Everyday Elegance.

Light brown suede saharan jacket, pelle tessuta™ black nylon backpack, grey wool and cashmere jumper, grey wool trousers, black sneakers in calfskin, navy cashmere baseball cap — Black 14milmil14 blouson jacket, black cotton trousers, black sneakers in calfskin

A studied mix of hybrid garments with indulgently informal lines and a decidedly fresh approach to dressing, representing the perfect encounter between easy comfort and contemporary masculine style. The entire collection of sophisticatedly versatile clothing is designed to ensure complete freedom of movement.

The *Luxury Leisurewear* collection is characterized by its innovative designs and an ample use of luxurious yarn blends, fine leathers and elegant details. By pairing precious cashmere knitwear and drawstring pants with luxurious leather outerwear and travel accessories, Ermenegildo Zegna has created a new style concept that merges understated elegance and leisurewear. The sophisticated color palette, based on light grey and Vicuna with alternating navy blue and black accents, further complements the progressive attitude and exquisite drape.

To demonstrate the degree of unrestricted liberty, choreographer and dancer Benjamin Millepied, dressed exclusively in Ermenegildo Zegna Luxury Leisurewear, performs "Movement", a dynamic and passionate solo dance piece in which his clothing perfectly echoes his distinctively masculine body language.

—

When movement embodies pure expression,
the art of unrestricted freedom takes wing

The concept of designing intensely comfortable, elegant clothing was first seen in miniature at the Winter 2017 show as an element of Alessandro Sartori's dialog between exquisite tailoring and the fast-paced needs of urban globetrotters. Now, for Spring Summer 2018 the *Luxury Leisurewear* collection has come into its own with a selection of luxurious clothing and accessories that are comfortable, ultra-modern and suitable for men of all ages.

Light brown nubuck jacket, grey wool and cashmere jumper, grey cashmere trousers, black sneakers in calfskin —
Light grey jersey shirt jacket, grey cashmere hooded jumper, grey cashmere trousers, black sneakers in calfskin, pelle tessuta™ black holdall

Felicitas Caviezel, Boutique Ermenegildo Zegna:
Hotel Suvretta House, 7500 St. Moritz, T +41 (0)81 836 36 20
www.zegna.com

ROBERT DE NIRO and BENJAMIN MILLEPIED, NY, 7pm
DISCOVER THE CONVERSATION AT ZEGNA.COM #ZEGNACONVERSATIONS

Hotel Suvretta House Tel. +41 (0)81 8363620

Agnona – Cruise Collection 2018

Platino light luxury sweatshirt, crepe de chine high neck blouse, nappa coulisse volume skirt and sandal

Platino light soft jacket, platino light soft vest, summer tweed stride pant, matte crepe satin round back top, nodo vitello belt and sandal

Agnona creative director Simon Holloway works the elements of a traditional Cruise collection, redacted into a modern, evolutionary wardrobe of European Luxury Sportswear.

Agnona's exquisite textile heritage is rendered in pure shades of Ivory, Navy, Wild Rose, Vetiver, Blanc Bleu, Portofino, Pearl Grey and Albino Camel.

Linen Cashmere sweater dressing in whispers of pale colours of Blanc Bleu, Albino, featherweight cocoons of perle stitch ribs with silky, sporty separates.

Modernist Marine inspired Cashmere sweaters in unexpected stitches Perle Ribs, Birdseye Jacquards, Net stitch or a chic flat Tubico.

The Teasel and Goldfinch, romantic symbols of Agnona's traditional carding techniques are rendered on delicate silk crêpe de chine.

Cashmere patch sailor crewneck, popeline volume skirt, new loungewear cashmere luxury leggings and sandal

Felicitas Caviezel, Boutique Agnona:
Hotel Suvretta House, CH-7500 St. Moritz, T +41 (0)81 836 36 20
www.agnona.com

Implenia® Der langjährige Partner.

Implenia denkt und baut fürs Leben. Gern. www.implenia.com

BUCHERER
1888

VIA MAISTRA 17 – ST. MORITZ – TEL. +41 81 833 31 03 – BUCHERER.COM

EINZIGARTIG WIE IHRE EMOTIONEN – SEIT 1888

UHREN SCHMUCK JUWELEN

Pictet on premium brands

Luxury experiences are becoming at least as important as high-end goods to consumers.

"Money spent on restaurants, travel and carousing can leave you with the most inflation-proof of assets: memories," Financial Times columnist Janan Ganesh wrote recently. And people, especially millennials and the youth of Generation Z, are devoting themselves ever more to creating these memories.

Caroline Reyl
Head of the Pictet-Premium Brands Fund

As this trend takes up an ever larger fraction of consumers' disposable incomes, not only luxury goods manufacturers and service providers but all premium brands will have to adapt. In part, this means offering bespoke luxuries, something the digital age facilitates by making it easier to better tailor goods and services to customers, be it through social networks or rapid prototyping and manufacturing in speedy, in-shop mini-factories. Indeed, shopping habits are becoming more experience-oriented.

Premium service

Not only is growth in consumer disposable income supporting demand for luxuries, but tastes are also changing. Consumers are increasingly looking for experiences in preference to goods. So even where budgets aren't growing, there's been a move to spending a bigger portion on services.

And the experiences being sought are increasingly high-end. For example, in Europe, premium travel is projected to grow at a rate of 6.7 per cent a year over the next decade, against a 3.6 per cent annual growth in the previous five years.

This has reinforced the demand for high-end experiences off the beaten track. On top of the usual rental car and hotel room upgrades, consumers are seeking out niche products like culinary or wine-tasting vacations, wellness holidays, and multi-generational family trips.

Firms will have to respond

The move from luxury goods to premium experiences is a challenge for all premium consumer companies. For instance, luxury hotel chains will need to ensure they do more than just provide comfortable rooms and efficient service. They'll also need to focus on providing a unique all-round experience to their guests, including tailor-made excursions, facilitating sports and providing added value, such as lectures and other cultural events – while also ensuring they remain socially responsible and environmentally friendly.

So how do premium brands respond in a world where people are moving to individualisation and experience? They need to become more bespoke. They need to create loyalty programmes to create communities and clubs, and a sense of belonging. They need to be able to personalise their goods, offer private shopping, concierge services, even experiences unrelated to what people are buying – a night at the opera, for instance, or a special concert. All the brands right now are having to move in this direction, even the most powerful ones.

For example, some of the top car makers have racetracks where drivers can legally push their high-performance road cars to their limits. Nike offers a playlist for runners designed to match their heart-rate while Louis Vuitton has VIP apartments available to premium customers where they can shop privately or just relax while their goods are being personalised.

At the same time, premium brands are being confronted by the growing importance of social media in their markets. Instagram, Twitter and Facebook stars are becoming ever more important as sources of information and arbiters of taste. These "influencers" are particularly effective in China.

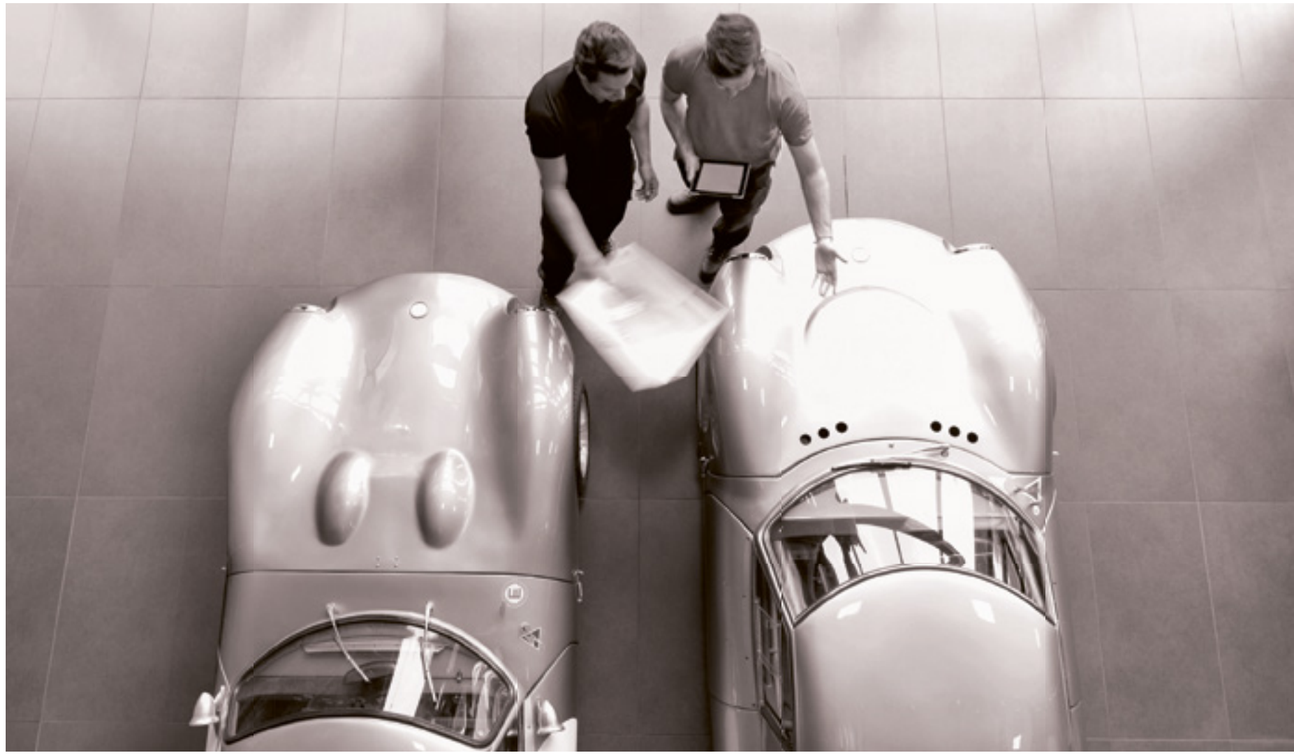
The nature of luxury is changing. Premium goods no longer represent the pinnacle. Consumers increasingly demand premium experiences. Industry needs to adapt to these new needs.

Our Premium Brands strategy seeks to capture the strong growth potential of high-end companies, especially those with a proven ability to generate high cash flows and preserve their market share whatever the economic climate. With the number of affluent consumers increasing steadily across the world, the Pictet premium-brand strategy represents a compelling opportunity for long-term investors.

Pictet
Zürich: +41 58 323 77 77, Basel: +41 58 323 65 65, www.pictet.com

Your ideas created your wealth. Our ideas ensure you keep it.

Asset Management
Wealth Management
Asset Services



Zürich: +41 58 323 77 77
Basel: +41 58 323 6565
group.pictet

PICTET 1805

Tontaubenschiessen – eine traditionsreiche Sportart erfolgreich neu belebt

Das Hotel Suvretta House besinnt sich auf traditionelle Sportarten mit grosser Tradition und sehr viel Stil und Eleganz – fern von modischem Rummel und hektischem Wettkampf.

Clay Pigeons – A traditional type of sport successfully revived

The Suvretta House Hotel goes back to traditional types of sports with long-standing tradition and lots of style and elegance – far away from trendy hype and hectic match atmosphere.

Text: Marina Fuchs, Fotografie: Rolf Canal

So wurde im vergangenen Sommer zum meditativen Fliegenfischen eingeladen, diesmal stand im Juli das 1. Suvretta House Clay Pigeon Shooting Day auf dem Programm. Die Resonanz war gross. Eine Gruppe von neugierigen Anfängern und gelassenen Könnern hatte sich in der Hotelhalle eingefunden. Damen und Herren, was gleich der Beweis war, dass Schiessen jedweder Art keine reine Männersache sein muss.

Los ging es bei bedecktem bis sonnigem Wetter sportlich stilecht im dunkelgrünen Landrover Defender des Hotels Richtung St. Moritz-Bad. Idyllisch am Waldrand nahe des Lej Marsch und in unmittelbarer Nähe der ehemaligen Skisprung-Olympiaschanze war beim Wurftaubenclub St. Moritz alles für die wissbegierigen Gäste bereit.

Vor dem Vergnügen steht ja bekanntlich die Arbeit und so hiess der erste Programmpunkt Instruktion. Dass man Tontaubenschiessen vergnüglich lernen kann, war den engagierten Lehrern, wie dem Präsidenten des Clubs Robert Käppeli und dem Vize-Präsidenten Dorigo Riz a Porta, zu verdanken. Rundum strahlende Gesichter!

Ausrüstung

Als erstes erfuhren die Gäste, dass solide Ohrschützer, eine entsprechende Schutzbrille und am besten rutschfeste Schuhe unverzichtbar sind. Anfängern ist es darüber hinaus zu empfehlen, eine an den Schultern gepolsterte Jacke oder Weste zu tragen. Durch den ungewohnten starken Rückschlag bekommt man schnell schmerzende blaue Flecken. Spezielle Schrotflinten mit Kaliber 12/70, die in etwa 3,5 Kilogramm wiegen, gehören zur Ausrüstung. Tontaubenschiessen ist ein reiner Outdoorsport, der bei jedem Wetter betrieben wird. Aber das war nun für einmal reine Theorie. Immer mehr Sonnenschein war angesagt.

Last summer, guests were invited to join a meditative fly fishing tour, this time the 1st Suvretta House skeet shooting event was on the programme in July. The resonance was overwhelming. A group of curious beginners and experienced pros had gathered in the hotel's atrium. Among them, both ladies and gentlemen, providing evidence straight away that shooting – no matter what kind – was not just a male preserve.

In slightly cloudy to sunny weather and proper sportive style, the group set out towards St. Moritz-Bad in the hotel's dark-green Land Rover Defender. Idyllically set at the edge of the forest near the Lej Marsch Lake and in direct proximity of the former Olympic ski jump, the curious guests were welcomed on the premises of the Wurftaubenclub St. Moritz.

As work commonly precedes pleasure, the first programme point was an instructive session. Thanks to the committed instructors, the Club's President Robert Käppeli and Vice-President Dorigo Riz A Porta, participants soon learned that acquiring skeet shooting skills can be a fun activity – smiling faces all around!

Equipment

Guests first found out that proper ear and eye protection as well as adequate footwear are indispensable. A recommendation for beginners as well is to wear a shoulder-padded jacket or waistcoat. Due to the unusually strong recoil, one otherwise bruises easily. Special shotguns with 12/70 calibre that weigh about 3.5 kilograms are an integral equipment part. Clay pigeon shooting is a pure outdoor sport that is practiced in all weathers. But enough with pure theory – more sunshine and practice was on the way.

Die Gewinner der Suvretta House Clay Pigeon Shooting Trophy Patrick und Stefan Müller mit dem Direktions-Ehepaar Esther und Peter Egli.
The winners of the Suvretta House Clay Pigeon Shooting Trophy, Patrick and Stefan Müller with the management team, Esther and Peter Egli.

Tauben aus Asphalterde

Früher hat man einmal auf lebendige Tauben gezielt und 1900 in Paris schaffte es dieser damals doch recht martialische Sport sogar zu olympischen Ehren. Längst ist das Zielen auf echte Tiere Vergangenheit, ist sogar strengstens verboten. Die Wurftauben bestehen nun aus Asphalterde, haben in der Regel einen Durchmesser von 110 mm, sind 25 mm hoch und wiegen 105 Gramm. Der eine oder andere Teilnehmer hat sich vielleicht im Vorfeld des Anlasses sogar an James Bond erinnert. Vergnügte sich doch am Beginn des Films der Titelheld «Goldfinger» beim Tontaubenschiessen.

Parallelen zur Zen-Meditation

Tontaubenschiessen ist ein Präzisionssport, trotzdem stellten sich recht schnell erste Erfolgserlebnisse ein und die Mienen der Teilnehmer vermittelten das deutlich. Etwas getroffen haben alle. Die Stimmung war sportlich konzentriert und trotzdem locker entspannt. Nicht umsonst hört man immer wieder den Vergleich zur Zen-Meditiation. Bei der sehr anspruchsvollen Sportart ist Wachheit neben Konzentration entscheidend, man darf sich aber keinesfalls unter Druck setzen.

Mineral clay pigeons

In the old days, live pigeons were targeted and this – at that time quite martial type of sport – was even added to the Olympic programme of the Paris Games in 1900. Targeting live animals has long been a thing of the past and today is even strictly forbidden. The pigeons now consist of mineral clay, usually measure 110 mm in diameter, 25 mm in height and weigh 105 grams. Some participants might even have been reminded of James Bond, since the eponym "Goldfinger" took great pleasure in trap shooting at the beginning of the movie.

Zen meditation parallels

Clay pigeon shooting is a precision sport, but first success experiences can be generated quite fast – a fact that was clearly reflected on the faces of participants. Everyone had a few hits. The atmosphere was sportively concentrated and yet laid-back and relaxed. Not for nothing, people describing this sport frequently draw parallels to Zen meditation. In addition to concentration, alertness is a crucial element in this highly challenging activity, however, putting yourself under pressure is an absolute no-go.

Sportlicher Wettkampf

Nach der Einführung, dem Unterricht stand zur Stärkung ein gemeinsames feines Picknick aus der Küche des Suvretta House auf dem Programm – bevor es am Nachmittag dann ernst wurde.

In der Ausschreibung des Anlasses war nämlich auch ein Jagdparcoursschiessen in zwei Gruppen angekündigt. Beim Jagdparcoursschiessen wird das Verhalten von Flugwild simuliert. Es ist zum Training für die Jagd auf Niederwild entstanden und daraus erklären sich auch die Namen der verschiedenen Posten wie zum Beispiel Rollhase oder Fuchs. Jeder Jagdparcous ist anders. Die Tontaube wird mit «pull» vom Schützen abgerufen. Als Treffer gilt, wenn ein sichtbares Stück der Wurfscheibe abgetrennt wird. Unterstützt von den Clubmitgliedern des St. Moritz Wurftaubenclubs konnten sich alle Teilnehmer über Treffer und auf die Preisverteilung im Rahmen eines sportlich eleganten Apéritivs im Club des Suvretta House freuen.

Die Suvretta House Clay Pigeon Shooting Trophy wurde von den Hotelgästen Patrick & Stefan Müller gewonnen, bei der Suvretta House Trophy war Fabrizio Zala erfolgreich, er ist Member im Wurftaubenclub St. Moritz.

Die Begeisterung über den neuen Anlass war so gross, dass Peter Egli, der General Manager des Hotels Suvretta House, verkünden konnte, dass sich die meisten Teilnehmer bereits für das 2. Suvretta House Clay Pigeon shooting Day am 20. Juli 2018 angemeldet hätten.

Sportive competition

After the introductory instruction, an exquisite and strengthening joint picnic provided by the Suvretta House kitchen was scheduled – before things eventually got serious in the afternoon, when a sporting shooting in two groups was on the event programme.

Sporting shooting simulates the behaviour of game birds. It developed from small game hunting training, hence the names of the different skeets, such as rabbit or fox. Each sporting shooting session, where the clay pigeon is called with a "pull" by the shooter is different. A shot is deemed a hit, if a piece of the skeet visibly detached. Supported by the members of the St. Moritz Wurftaubenclub, all participants counted some hits and later enjoyed the prize award ceremony in the context of a sportively elegant aperitif in the Suvretta House Club.

The Suvretta House Clay Pigeon Shooting Trophy was awarded to hotel guests Patrick & Stefan Müller, while the Suvretta House Trophy went to Fabrizio Zala, a St. Moritz Wurftaubenclub member.

The enthusiasm for the new event was so overwhelming that Peter Egli, General Manager of the Suvretta House Hotel, could eventually announce that most participants had already registered for the 2nd St. Moritz Clay Pigeon Shooting Day on 20 July 2018.

Chasellas Küchenchef Robert Jagisch legt sein Lebenswerk vertrauensvoll in die Hände seines Nachfolgers Steven Müller.
Chasellas chef Robert Jagisch trustingly puts his life's work into the hands of his successor Steven Müller.
Fotografie / Photography: Suvretta House

Tradition reloaded

Text: Jacqueline Vinzelberg

Er ist jung, aufgeschlossen, unvoreingenommen und kreativ, der neue Küchenchef des Restaurant Chasellas. Obendrein verfügt er über eine gute Portion Ehrgeiz, Idealismus und einen Erfahrungsschatz, der sich sehen lassen kann. Das ist auch gut so, denn die Fussstapfen, in die er tritt, sind gross und tief. Sie stammen von Vorgänger Robert Jagisch. Über fast vier Jahrzehnte erkochte der sich hier nicht nur die Gunst unzähliger Stammgäste, sondern auch 15 Punkte Gault Millau. Im Sommer 2017 übergab er die Regie des Restaurant Chasellas an Steven Müller, um sich voll und ganz dem Bergrestaurant Trutz zu widmen, bevor er im Frühjahr 2018 den wohlverdienten Ruhestand antreten wird.

He is young, open, impartial and creative, the new chef de cuisine of the Chasellas restaurant. In addition to that, he comes with a great deal of ambition, idealism and a wealth of experience that needs not fear comparison. That is a good thing, as the footsteps he follows in are big and deep. They are the ones of his predecessor, Robert Jagisch, who over nearly four decades not only managed to win the favour of innumerable regular guests, but also 15 Gault Millau points. Last summer he handed over management in the Chasellas to Steven Müller and moved on to the Trutz mountain restaurant as its new host.

Mit einem Strahlen im Gesicht und einem Funkeln in den Augen tritt er aus dem Schatten der kleinen Küche. «Hallo, ich bin Steven», sagt er und streckt die Hand zur Begrüssung aus. Sein Lächeln springt über und weckt sofort Sympathie. Dann plaudert er aufgeschlossen drauf los und man spürt die Freude, die ihn bewegt, die Liebe zu seinem Beruf und auch ein bisschen Stolz darüber, hier sein zu dürfen.

Die Kombination aus Menschlichkeit, der Faszination am Kochen und die Kreativität die Steven Müller ausmacht war es auch, die das Direktionspaar Esther und Peter Egli vom Suvretta House überzeugte.

With a smile on his face and a sparkle in his eyes he steps out from the shade of the small kitchen. "Hello, I am Steven", he says and offers his hand in greeting. His smile is infectious and he immediately sparks sympathy. Then he starts to chat away and one feels the joy that moves him, the love for his profession and also quite some pride about having made it here.

The combination of warm-heartedness, fascination for cooking and creativity that characterises Steven was in the end what clinched it for him with the Suvretta House management, Esther and Peter Egli.

Weit über den Tellerrand geschaut

Für den geborenen Rostocker ist es nicht das erste Engagement im Engadin. Von 2010 an kochte er bereits vier Jahre lang im Restaurant Kuhstall in Sils Maria, das sich unter seiner Küchenleitung 13 Punkte Gault Millau verdiente. Zuvor hatte der im Maritim Badehotel Bad Wildungen in Hessen zum Koch ausgebildete Steven Müller in den Küchen renommierter deutscher Restaurants seine Wanderjahre absolviert. Er studierte bei Aufenthalten in Italien, England und Russland, was man dort in Restaurants und privaten Küchen zelebriert und arbeitete in den mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichneten Häusern, dem Hotel Villa Rothschild in Königstein und der Villa Merton in Frankfurt.

Das Gefühl im Kuhstall auf der Stelle zu treten, trieb ihn Ende 2014 weiter und nach einem Gastspiel beim Schweizer Kochweltmeister Ivo Adam kochte er unter anderem im Rhyschänzli in Basel.

Zurück in die Zukunft

«Basel ist eine tolle Stadt, ich hatte dort eine gute Zeit, aber ich wusste, dass ich auf Dauer dort nicht glücklich sein würde. Ich wollte etwas anderes.» resümiert Steven Müller. Eher zufällig erfährt er davon, dass das Suvretta House einen neuen Chef fürs Chasellas sucht. Spontan bewirbt er sich und wird prompt zur Vorstellung eingeladen. «Erst als ich zum Bewerbungsgespräch ins Engadin zurückkam wurde mir bewusst, wie sehr ich es vermisst hatte, hier zu sein. Die Herzlichkeit der Menschen hier und die Natur haben mir gefehlt.» erzählt Steven Müller, «Und die Chemie zwischen dem Ehepaar Egli und mir hat auf Anhieb gestimmt.» freut er sich. Beim Probekochen darf dann sogar Egli Junior dabei sein und das aus gutem Grund. «Kinder sind vorbehaltlos ehrlich und sagen was sie denken.» weiss Peter Egli. Am Ende konnte der ambitionierte Koch die Eltern wie den Sohn und auch alle anderen Anwesenden mit seinen Kreationen und seiner Persönlichkeit überzeugen und wurde vom Fleck weg engagiert.

Die grosse Sonnenterrasse des Chasellas gleich oberhalb des Suvretta House ist bei Gästen besonders beliebt.
The large sun terrace of the Chasellas right above the Suvretta House is particularly popular among guests.
Fotografie / Photography: Jacqueline Vinzelberg

Looking far and beyond the end of his nose

This is not the first commitment in the Engadine for the Rostock-born chef. From 2010, he had already cooked in the Kuhstall restaurant in Sils Maria for four years, which under his management earned 13 GaultMillau points. Before that, Steven Müller, who was trained in the Maritim Badehotel Bad-Wildungen in Hessia, had worked in the kitchens of renowned German restaurants and completed his years of travel with stays in Italy, England and Russia. There he got to see many restaurants and private kitchens and worked in two-star Guide Michelin houses, the Hotel Villa Rothschild in Königstein and Villa Merton in Frankfurt.

The feeling of not being able to advance in the Kuhstall led to his leaving at the end of 2014 and, after a short spin with Swiss world champion Ivo Adam, he cooked, among other venues, at the Rhyschänzli in Basle.

Back to the future

"Basle is a great city, I had a swell time there, but I knew that I would not be happy there in the long run. I wanted something else", summarizes Steven. Rather coincidentally, he eventually heard that the Suvretta House was looking for a new chef for the Chasselas. He spontaneously applied and was promptly invited for an interview. "Not before I had returned to the Engadine for the interview, I suddenly realised how very much I had missed being here. I had missed the cordialness of people here, and nature," comments Steven, "and the chemistry between the Egli family and me was great from the start. During the test cooking session, even Egli junior was around – and for a good reason. "Children are unreservedly honest and simply say what they think" comments Peter Egli. In the end, the ambitious chef could convince father and son as well as all other people present, both with his creations and with his personality, and was hired straight away.

Nachhaltig regional und mit einer Prise Temperament

Mit grossen Visionen und gleichviel Fingerspitzengefühl hat Steven Müller im Sommer mitnichten ein leichtes Erbe angetreten. Was im Chasellas seit 37 Jahren auf der Karte steht, ist pure Tradition und die Gäste lieben es. Das hat der neue Chef schnell erkannt und es sich zur Mission gemacht, daran anzuknüpfen, wenngleich mit seiner eigenen Handschrift. Er ist sich bewusst, dass er sich die Gunst der Gäste neu verdienen muss und das motiviert ihn. «Steven Müller bringt das Talent mit, Altbewährtes mit neuer Seele zu füllen und Neues zu etablieren, denn Traditionen sind gut und wertvoll, jedoch wollen wir auch mit der Zeit gehen.» findet Peter Egli.

Nachhaltig und regional ist Steven Müllers Motto. Dabei konzentriert er sich auf weitgehend lokale, frische Produkte und einfache, aber raffinierte Kreationen. Temperamentvoll kombiniert er rassige Gewürze, asiatische und mediterrane Einflüsse, plädiert dabei für weniger Salz und mehr natürliche Aromen. Inspiration für seine Kochkunst findet er ständig und überall, verrät er. Oft in Gesprächen, die ihn vielleicht an Vergessenes erinnern oder in Situationen wie dieser, einmal in Russland:

«Ich war dort mit meiner Frau zum Tee eingeladen. Als ich die gefüllte Tasse in der Hand hielt und die intensiven Aromen von Pfefferminze, Zitrone und Berberitze wahrnahm – so einfach und doch irgendwie genial – entstand sofort ein ganzes Menü in meinem Kopf.» erinnert er sich.

Doch bei aller Kreativität geht es schliesslich für den neuen Chef nur um das eine: «Ich möchte den Gast zum Nachdenken bringen, darüber was er isst und wie er isst. Ich möchte, dass er nicht nur zum Essen kommt, weil er hungrig ist, sondern weil er es zelebrieren möchte, sich einfach zurücklehnt und geniesst. So wird es für ihn zum bewussten Erlebnis.» ist Müllers Credo. Und damit sich das erfüllt, nimmt er sich viel Zeit, sowohl seine Lieferanten wie seine Gäste und deren Wünsche kennenzulernen.

Im Restaurant Chasellas ist die Tradition zu Hause.
The Chasellas Restaurant – where tradition is at home.
Fotografie / Photography: Jacqueline Vinzelberg

Sustainably regional with a pinch of brio

With great visions and intuitive feeling, Steven took on quite a legacy this summer. Items that have been on the Chaselas menu for 37 years are pure tradition, and guests love them. The new chef realised that quickly and made it his mission to continue in this tradition, albeit with his own handwriting. He is aware of the fact that he must regain his guests' trust, and that is what motivates him.

"Steven brings along the talent to add new life to tried-and-tested features and establish new things; traditions are good and valuable, but we need to move with the times" analyses Peter Egli. Sustainable and regional is Steven Müller's motto. Here he concentrates to a large extent on local, fresh products and simple but refined creations. Full of brio he combines flavoured spices, Asian and Mediterranean influences, while pleading for less salt and more natural flavours. He reveals that he finds inspiration for his art, constantly and everywhere. Often in discussions, perhaps reminding him of long-forgotten situations, like this one in Russia:

"I was invited for tea together with my wife. When I held the filled cup in my hand and scented the intensive flavours of peppermint, lemon and barberries – so simple and yet so ingenious – a whole menu immediately developed in my head" he remembers.

However, despite all his creativity, the new chef has only one top priority: "I would like guests to reflect on what they are eating and how. I would like them not only to come because they are hungry, but because they want to celebrate food, simply lean back and enjoy themselves. This is how eating becomes a conscious experience." This is Müller's Credo. And to make it come true, he takes lots of time to get to know the wishes and desires both of his suppliers and guests.

Restaurant Chasellas
CH-7500 St. Moritz, Switzerland, T +41 (0)81 833 38 54
www.chasellas.ch

Auto Mathis AG

Seit über 70 Jahren Ihr Fahrzeug-Partner im Engadin

Neuer Audi Showroom in St. Moritz

Mittlerweile führt Peter Christian Mathis in der 2. Generation den Betrieb, welcher somit noch immer ein Familienbetrieb ist. Die vielen langjährigen Mitarbeiter legen grossen Wert auf den persönlichen Kontakt und die optimale Beratung der Kundschaft. Das dienstleistungsorientierte Team der Auto Mathis AG ist stets darum bemüht, Ihnen beste Qualität zu bieten.

Ob Limousine, Cabrio oder SUV – bei der Auto Mathis AG finden Sie zudem ganz sicher Ihren Traumwagen. Und darüber hinaus eine kompetente Beratung sowie attraktive Angebote und interessante Finanzierungsmöglichkeiten.

Es begann mit einem Ausritt

Die Auto Mathis AG wurde im Jahr 1947 in St. Moritz von Christian Mathis gegründet. Im gleichen Jahr machte er mit einem gewissen Walter Häfner, dem Gründer der AMAG, einen Ausritt zu Pferd. Und so startete Christian Mathis 1948 mit einer VW-Vertretung im Engadin seine Firma. 1951 kam Porsche dazu und 1967 Audi. ŠKODA folgte im Jahre 2005.

Der kometenhafte Aufstieg von Audi im Bündner Hochtal begann mit dem «Ur-Quattro» 1981. In der Folge wurde der Betrieb stetig ausgebaut: 1985 wurde eine Ausstellungshalle in Samedan erworben. Es folgte der Neubau der Audi Ausstellungshalle in St. Moritz 1993, der Umbau von Fahrzeugannahme und Büros und eine neue Waschanlage kamen 2011 dazu.

Auf die Wintersaison 2016 wurde durch Küchel Architects ein neuer Showroom gebaut, der das Design der Marke umsetzt und den neusten Richtlinien entspricht. Mit seinen 300 Quadratmetern ist er doppelt so gross wie sein Vorgänger. Mit der Fassade aus Steinlamellen ist es gelungen, ein heimisches Material so einzusetzen, dass es mit dem Audi Style korrespondiert und sich in die Berge einpasst. Durch die Fassadengestaltung erscheint die Halle wie ein Autohaus, obschon sie in den oberen Etagen Wohnungen beherbergt und sich im Untergrund eine sechsgeschossige Tiefgarage befindet. In einem nächsten Schritt wird die Tankstelle an dieses Design angepasst.

Geschäftsleitung: (von links nach rechts) Gian Emil Leder, Peter Christian Mathis, Gian Claudio Gross

Blick in den neuen Audi Showroom

BAUEN IST VERTRAUENS-SACHE.

SEIT 1911

MARTINELLI

HOCHBAU / TIEFBAU / UMBAU /
GIPSERARBEIT / SCHADSTOFFSANIERUNG

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.

martinelli-bau.ch

Auen, Sterne und der Schatz der Klosterkirche

Kulturspaziergang im Val Müstair

Riverside meadows, stars and the treasure of an abbey church

A cultural stroll through the Val Müstair

von Barbara Liebster

Nur 26 Kilometer lang, durch Berge vom Rest der Schweiz abgeschirmt und dünn besiedelt, ist das Val Müstair ein Paradies für Träumer und Naturliebhaber, Wanderer und Radfahrer. Hier gibt es sie noch, die idyllische Flusslandschaft und die dunklen Nächte mit endlosem, funkelndem Sternenhimmel. Hier kann man in ferne Galaxien eintauchen oder sich auf Zeitreise ins tiefe Mittelalter begeben. Als Höhepunkt erwartet den Besucher ganz unten im Tal, kurz vor der Grenze nach Italien, ein Juwel aus karolingischer Zeit. Die Kirche des Klosters Sankt Johann, UNESCO Weltkulturerbe, birgt die ältesten und besterhaltenen Fresken des Alpenraums.

—

Zernez im Unterengadin ist das Tor zum Schweizerischen Nationalpark und zum Val Müstair. Hier empfängt den Besucher das Nationalparkzentrum, ein markanter Bau des Bündner Architekten Valerio Olgiati. Der schlichte Monolith beherbergt in seinem raffiniert gestalteten Inneren eine Ausstellung und einen Raum mit umfangreicher Besucherinformation und Dokumentation zum Biosphärenreservat. Dort finden sich sowohl Tipps zu Wanderungen, Wildbeobachtungen, geführten Exkursionen und weiteren Attraktionen des Parks als auch Literatur zur Geschichte, zu Flora und Fauna, zur Forschung und zu aktuellen Themen wie Biodiversität, Klimawandel, Ökologie und Nachhaltigkeit.

Only 26 kilometres long, separated by mountains from the rest of Switzerland and thinly populated, the Val Müstair is a paradise for dreamers and nature-lovers, hikers and cyclists. Here you can still enjoy the idyllic river landscapes and dark nights with an endless sky full of twinkling stars. Here you can dive into far-away galaxies or travel through time into the Middle Ages. Deep down in the valley, almost on the border to Italy, a highlight awaits the visitor in the form of a jewel from Carolingian times: The church of the Abbey St. Johann, a UNESCO World Heritage Site, shelters the oldest and best-preserved frescoes of the Alpine region.

—

Zernez in the Lower Engadine is the gate to the Swiss National Park and to Val Müstair. The visitor is here welcomed by the National Park Centre, a striking building by the Grisons architect, Valerio Olgiati. The stark monolith houses in its sophisticated interior an exhibition and a gallery displaying a hoard of information and documentation on the biosphere reserve. There you find valuable information on hikes, animal observation, guided tours and further attractions of the park, as well as literature covering its history, flora and fauna, on research and on current themes such as biodiversity, climate change, ecology and sustainability.

«Urwald» im Nationalpark.
"Primeval" national park forest.
Fotografin / Photograhper: Lisa Gensetter | Fotostiftung Graubünden.

Ofenpass gegen Münstertal und Ortler.
Fuorn / Ofen Pass versus Val Müstair and Ortler.
Fotografin / Photographer: Lisa Gensetter | Fotostiftung Graubünden.

Naturoase Nationalpark

—

Die Idee des Nationalparks entstand im frühen 19. Jahrhundert in Amerika. Sie entsprang der Faszination, die die Wildnis auf den Menschen ausübte, und der Erkenntnis, dass eben diese Wildnis durch die zunehmende Besiedlung des Landes im Schwinden begriffen war. Aus dem Wunsch heraus, ein Gebiet nahezu unberührter Natur zu schützen und seine Wunder für spätere Generationen zu bewahren, wurde 1864 auf Initiative des Naturschützers John Muir als erstes Naturreservat der heutige Yosemite Nationalpark in Kalifornien gegründet.

Als der erste Nationalpark Europas 1909 in Schweden ins Leben gerufen wurde, war die Zerstörung der Natur durch Industrie, Technik und intensive Nutzung der Ressourcen fortgeschritten, und auch in der Schweiz mehrten sich die Stimmen für die Errichtung einer Schutzzone. Der Forstingenieur und Alpinist Johann Wilhelm Coaz gilt als einer der Pioniere der Nationalparkidee, die der Naturschutzbund um den Basler Zoologen Paul Sarasin vorantrieb, bis sie 1914 im Gebirge zwischen Engadin und Val Müstair schliesslich Wirklichkeit wurde.

Wildnis zu schützen bedeutete zu diesem Zeitpunkt bereits, Wildnis zu schaffen. Das Gebiet, auf dem der älteste Nationalpark der Alpen entstand, war damals schon keineswegs unberührt. Der Ofenpass, rätoromanisch Pass dal Fuorn, wurde in der Steinzeit schon begangen und später von den Römern als Teil der Via Claudia Augusta als Übergang vom Tal der Etsch und dem Vinschgau ins Inntal genutzt. Sein Name rührt von den Öfen her, in denen seit Mitte des 14. Jahrhunderts Erz geschmolzen wurde. Nachdem der Bischof von Chur der Familie von Planta die Erlaubnis erteilt hatte, am Munt Buffalora Bergbau zu betreiben, begann der Kahlschlag, der den enormen Holzbedarf für die Eisenschmelze deckte und seine Spuren bis in die Gegenwart hinterlassen hat. Die Ruinen der letzten Hochöfen sind bei Il Fourn noch sichtbar. Es wird also noch ein paar Jahrhunderte dauern, bis man wieder von wirklichem Urwald sprechen kann.

Doch schon heute ist dieser Wald herrlich wild, ein 170 km² grosses, faszinierendes Biotop, in dem natürliche Prozesse ungehindert wirksam sind. Werden und Vergehen sind hier hautnah erlebbar, in toten Bäumen wuchert das pralle Leben und wandernd kann man sich Phantasien hingeben, wie es auf unserem Planeten vor der Existenz des Menschen ausgesehen haben könnte. Der Park, den die UNESCO 1979 zum ersten Biosphärenreservat der Schweiz ernannte, ist Lebensraum für Stein- und Rotwild, Hermeline, Bartgeier, Wölfe, Schlangen, Vögel und vieles mehr. Sogar der Bär ist seit neuestem zurückgekehrt.

The National Park as a natural oasis

—

The concept of natural parks developed in the early 19th Century in the United States. Its origin lies in the fascination wilderness arouses in the minds of men and, at the same time, the insight that this very wilderness was on the verge of disappearing before the progressive settlement of the country. The conservationist John Muir wanted to protect an area of virtually untouched nature and to preserve its wonders for future generations, which led to his initiative in 1864 to found the first nature reserve worldwide, today's Yosemite National Park in California.

When in 1909 the first national park in Europe was created in Sweden, the destruction of nature by industry, technology and intensive resource exploitation had progressed, and in Switzerland as well more and more people spoke out for the creation of a reserve zone. Forest engineer and mountaineer, Johann Wilhelm Coaz, among others, pioneered the idea of a national park, which was taken up and promoted by the Basle-based Society for Nature Conservation around Paul Sarasin, until in 1914 it was finally realized in the mountains between Engadine and Val Müstair.

By that time, protecting wilderness already meant creating wilderness. The area that was to become the oldest national park in the Alps was by no means untouched, even at that time. The Ofenpass (Pass dal Fuorn in Romansh) was already traversed in the Stone Age and was later used by the Romans as part of the Via Claudia Augusta to travel from the Adige and Vinschgau Valleys into the Inn Valley. Its very name harks back to the furnaces in which iron ore was smelted since the middle of the 14th Century. Once the Bishop of Chur had granted the Planta family the right to start a mining operation at Munt Buffalora, the extensive deforestation began to provide for the enormous demand for wood required for iron smelting, which has left its traces to this day.. The ruins of the last smelting furnaces can still be seen near Il Fourn. It will take a few more centuries, before we can talk of a primeval forest again.

But even today, this forest is wonderfully wild: a 170 m², fascinating biotope where natural processes can take place unhindered. Growing and withering can here be witnessed at close quarters; dead trees are home to rampant growth and proliferation, and on hikes one can muse and speculate what life on our planet might have looked like before the advent of man. The National Park, nominated Switzerland's first biosphere reserve by the UNESCO in 1979, is home to ibex and deer, stoat, bearded vultures, wolves, snakes, birds and much more. Even bears have returned in recent times.

Das verträumte Tal

—

Das stille Tal hinter dem Ofenpass liegt abseits der Hotelpaläste und berühmten Skigebiete des Engadins. Schon die abenteuerliche Fahrt von Zernez bergauf durch den alpinen Urwald des Schweizerischen Nationalparks versetzt einen in die Stimmung eines Entdeckers, der die Zivilisation hinter sich lässt und als erster unbekanntes Terrain betritt. Wenn die Passhöhe erreicht ist und der verwunschene Wald sich lichtet und den Blick ins Tal freigibt, liegt das ganze Val Müstair in seiner überraschend lieblichen, geheimnisvollen Schönheit hingestreckt vor einem.

Nach der Passhöhe ist die weite Talsohle schnell erreicht. Einige Kurven weiter, vorbei an Schafen, Ziegen, Rindern, die im milden Licht in malerischen Gruppen auf den Weiden stehen wie auf dem Bild eines alten Meisters, liegen Tschierv und die Quelle des Flüsschens Rom. Dem beherzten Engagement der Talbewohner ist es zu verdanken, dass der Rom ungehindert durch die intakte

The dreamy vale

—

The secluded valley behind the Ofen Pass lies far from the palatial hotels of the famous skiing areas of the Engadine. The adventurous drive from Zernez up the mountain and through the primeval forest of the National Park already puts visitors into the spirit of explorers leaving civilization behind and entering unknown terrain. Once the top of the pass has been reached and the enchanted forest clears up enough to allow a view into the valley, the entire Val Müstair lies ahead in its surprisingly gentle, mysterious beauty.

From the top of the pass, the wide valley bottom is soon reached. A few bends of the road further on, past meadows with sheep, goats and cattle arranged in picturesque groups in the mild light as on an old painting, lie Tschierv and the source of the mountain stream Rom. Thanks to the engaged intervention of the people living in the valley, the Rom can meander unhindered though the natural river meadows, without power plant, freed off its previous corset – i.e., the walls erected against flooding. Its meandering course is mirrored by the hiking trail "A la riva dal Rom" which takes visitors on a leisurely stroll to the abbey and to the national border.

On their way through dreamy river meadows, hikers can visit the old mill "Muglin Mall" or detour into picturesque villages and stop by in historic inns. In Fuldera, for example, there are superb sgraffito decorations to be admired on the facades of the stately houses, and Valchava boasts the Chasa Jaura, an imposing farmhouse, as well as the "Talmuseum", a museum combining objects of everyday life in the past with contemporary art.

Valchava, Museum Chasa Jaura
Fotografin / Photographer: Lisa Gensetter | Fotostiftung Graubünden.

Auenlandschaft mäandert, ohne Kraftwerk, befreit von seinem früheren Korsett, den Mauern zum Schutz vor Hochwasser. Seinem schlängelnden Lauf folgt der Wanderweg «A la riva dal Rom», auf dem es sich gemütlich bis zum Kloster und zur Landesgrenze spazieren lässt.

Unterwegs durch verträumte Auen, kann man die alte Mühle «Muglin Mall» besichtigen, Abstecher in malerische Dörfer machen und in historischen Wirtsstuben einkehren. In Fuldera zum Beispiel gibt es prächtige Sgraffitomalerei an den Fassaden der stattlichen Häuser zu bewundern, und in Valchava beherbergt die Chasa Jaura, ein imposantes typisches Bauernhaus, das Talmuseum, das Zeugnisse vergangener Alltagskultur und zeitgenössische Kunst in sich vereint.

Blick in ferne Galaxien

Doch bevor man sich ganz der idyllischen Flusslandschaft überlässt, zweige man gleich nach Fuldera links ab Richtung Lü. Dort steht das hölzerne Ehrenmal für den Ausnahmesportler Dario Cologna, geboren in Santa Maria Val Müstair, der 2009 als erster Schweizer Langläufer den Gesamtweltcup gewann und 2010 Olympiasieger wurde. Wir erweisen ihm die Ehre, und weiter geht es den abschüssigen Hang hinauf bis auf eine Terrasse, die so weit über dem Tal zu schweben scheint, dass man meint, den Himmel berühren zu können.

Hier oben, im winzigen Fünfzig Seelen Dörfchen Lü, befindet sich das Alpine Astrovillage. Gegründet wurde es 2009 vom Hirnforscherpaar Jitka und Václav Ourednik. Die Neurowissenschaftlerin und der Molekularbiologe sind beide Schweizer mit tschechischen Wurzeln und haben viele Jahre lang an renommierten Institutionen wie der ETH oder der Harvard University in der biomedizinischen Grundlagenforschung gewirkt. Dann haben sie ihre Forscherkarriere zu Gunsten ihrer anderen Leidenschaften aufgegeben, der Himmelsbeobachtung und der Fotografie. Ihr Haus am Berg ist voller Teleskope und anderer astronomischer Apparate. Auf der Wiese stehen, winzigen Raumkapseln gleich, drei Observatorien. Hierher, ins Zentrum für Astrofotografie, zieht es Astronomen, Forscher und Laien, die den Nachthimmel beobachten und unter Anleitung fotografieren wollen.

A glimpse into galaxies far away

Before abandoning oneself to the idyllic river landscape, one should, however, turn left behind Fuldera in direction of Lü. There stands the wooden memorial for the exceptional sportsman Dario Cologna, born in Santa Maria Val Müstair, the first Swiss cross-country skier who in 2009 won the Overall World Cup and became Olympic champion in 2010. We honour his memory and move on, climb up the steep hillside to a terrace hovering so high up over the valley that it seems one can touch the sky.

Up here, in the tiny village of Lü with its population of fifty, there is the Alpine Astro Village. It was founded in 2009 by Jitka and Václav Ourednik, a couple devoted to brain research. The neuroscientist and the molecular biologist, both Swiss nationals with Czech roots, have been active for many years in famous institutions like the Zurich ETH and Harvard University, doing research in biomedicine. At one point they gave up their scientific careers in favour of their other passions, i.e., sky observation and photography. Their house on the mountain is full of telescopes and other astronomic equipment. On the pasture stand three observatories that look like tiny space capsules. To this spot, to the centre of astrophotography, astronomers, explorers and laymen keen on observing the nightly sky and having some guidance in photographing it are drawn.

This place, at almost 2.000m altitude, has a dry climate and many clear nights. Nowhere else in Switzerland is the sky so dark at night, and a carpet of five thousand stars is spread above it. Lü means light, explains Jitka Ourednik and laughs, but it could possibly also refer to the Roman numeral LV, a road marker from the time of the Romans. What decided them to choose Lü was, among other things, the existence of the biosphere reserve that guarantees protection from light pollution. On our planet it is meanwhile almost impossible to obtain complete darkness, but quite a few countries and organisations undertake measures to maintain a natural night sky at least in some areas of the world. The UNESCO, for one, has started to create Starlight Reserves. With their commitment, the Ouredniks want to contribute to the creation of such a star destination in the Val Müstair.

Dieser Ort auf fast 2,000 Metern Höhe hat ein trockenes Klima und viele klare Nächte. Der Nachthimmel ist so dunkel wie nirgends sonst in der Schweiz, und ein Teppich von fünftausend Sternen breitet sich darauf aus. Lü bedeute Licht, erklärt Jitka Ourednik und lacht, leite sich aber möglicherweise auch einfach von der römischen Zahl LV her, einem Wegzeichen aus der Zeit der Römer. Ausschlaggebend dafür, dass sie sich für Lü entschieden haben, war auch das Biosphärenreservat, das Schutz vor Lichtverschmutzung bedeutet. Vollständige Finsternis existiert auf unserem Planeten kaum noch, doch setzen sich inzwischen verschiedene Länder und Organisationen dafür ein, den Nachthimmel zumindest in einigen Gebieten der Erde zu erhalten. Eine davon ist die UNESCO, die damit begonnen hat, Starlight Reserves zu schaffen. Die Ouredniks möchten mit ihrem Engagement dazu beitragen, dass im Val Müstair eine solche Sterne-Destination entstehen kann.

Sie hätten ihren Beitrag in der Spitzenwissenschaft geleistet, sagen die beiden Forscher. Jetzt bringen sie interessierten Menschen das Weltall näher und eröffnen ihnen neue Horizonte. «Das menschliche Gehirn und das Universum sind die beiden facettenreichsten Forschungsgebiete überhaupt», sagt Václav Ourednik, «Man kann sagen, das Gehirn sei die komplexeste Materie im Universum.» Seine Faszination für das All ist ansteckend und katapultiert einen allein beim Zuhören in andere Dimensionen von Raum und Zeit. Er spricht von Andromeda, der nächsten Galaxie, die 2,5 Millionen Lichtjahre von uns entfernt ist: «Auf den Fotografien sehen wir eine längst vergangene Situation. In einer Milchstrasse sind 200 Milliarden Sterne, es ist also vorstellbar, dass sich ein bewohnter Planet darunter befindet. Doch wenn wir ein Signal von dieser entfernten Zivilisation bekämen, wäre sie vielleicht längst nicht mehr da. Und umgekehrt, wenn jemand von dort zur Erde schauen würde, sähe er diese im Zustand, als die Dinosaurier sie bewohnten. Von Menschen keine Spur.» Auf die Frage, was die Ouredniks ihren Besuchern vermitteln möchten, antworten sie mit herzlicher Bescheidenheit: «Die Schönheit der Natur und des Universums – und die Erde zu bewahren, denn das ist das einzige, was wir tun können.»

The two researchers state that now, after having given their contribution to key science, they want to give interested people an understanding of outer space and open up new horizons. "The human brain and the universe are the two most multi-faceted areas of research altogether", says Václav Ourednik. "One could say that the brain is the most complex matter in the universe." His fascination for outer space is catching and catapults his listeners into other dimensions of space and time. He talks of Andromeda, our nearest neighbour galaxy, and only 2.5 light years away from us: "Our photos show a situation long gone by. In a milky way there are 200 billion stars, and it is quite conceivable that among them is a planet with life on it. But by the time we were to receive a signal from such a remote civilisation it may already have perished long ago. And conversely, if someone from there would look down to earth, he or she would see our world as it was when dinosaurs lived on it. No chance of seeing any humans." When asked what they wanted to convey to their visitors, the Ouredniks reply with true humility: "The beauty of nature and of the universe – and to preserve our earth, as this is the only thing we can do."

Sgraffitomalerei in Lüsai.
Graffiti murals in Lüssai.
Fotografin / Photographer: Lisa Gensetter | Fotostiftung Graubünden.

Webstube Santa Maria Val Müstair.
Weavery Santa Maria Val Müstair.
Fotografin / Photographer: Lisa Gensetter | Fotostiftung Graubünden.

Lebendiges Traditionshandwerk

—

Die eindrückliche Handweberei Manufactura Tessanda in Santa Maria verbindet aufs Schönste traditionelles Handwerk mit hochwertigen Naturmaterialien aus der Schweiz und zeitgemässer Gestaltung. Hier entstehen Textilien von erlesener Qualität für Tisch, Bad und Wohnraum, die Kollektionen umfassen sowohl klassische Muster aus dem Tal als auch Design nach neuen Entwürfen. Achtzehn Webstühle, die meisten davon vor über hundert Jahren im Val Müstair gefertigt, sind in diesem Haus in Betrieb und wirken frisch wie am ersten Tag. Das liegt daran, dass die Tessanda keine museale Institution ist, sondern sich als Produktionsstätte und Ort der Auseinandersetzung mit der regionalen Designtradition versteht. Sie ist die letzte grosse Handweberei der Schweiz, die noch Gewebegestalterinnen in diesem Handwerk ausbildet.

Im 19. Jahrhundert stand in nahezu jedem Haushalt ein Webstuhl. Als das Handwerk im Begriff war, auszusterben, gründete der sozial engagierte Pfarrer Rudolf Filli 1928 die Weberei, um den Bäuerinnen im Tal ein Auskommen zu sichern. Die Tessanda ist seit einigen Jahren eine Stiftung, die sich für den Erhalt des Handwerks und der Arbeitsplätze der Weberinnen und zahlreichen Näherinnen einsetzt. Der Traditionsbetrieb hat schwere Zeiten erlebt, als Billigimporte zunahmen und handgewebte Produkte nicht mehr gefragt waren. Heute erfahren qualitativ hochstehende handgefertigte regionale Produkte wieder vermehrt Wertschätzung, und es geht zaghaft aufwärts. Das Überleben der Tessanda ist für das Tal wichtig, hängt doch auch die kleine Berufsschule von Santa Maria von ihr ab. Die Abwanderung macht dem Val Müstair, in dem noch circa 1500 Menschen leben, zu schaffen, und es ist gefordert, seine Entwicklung nachhaltig voranzutreiben. Betriebe wie die Weberei leisten in diesem Zusammenhang einen wichtigen Beitrag an diese sogenannte Randregion.

Die Tessanda bietet inzwischen Handwebkurse an, geht auf Designwünsche von Kunden ein und produziert ein Gewebe auch mal in kleiner Menge. Besucher können sich vor Ort die Herkunft der Muster und die Produktionstechnik anschaulich erklären lassen und die Arbeit der Gewebegestalterinnen am Webstuhl mitverfolgen.

Craftsmanship – a living tradition

—

The impressive hand looming enterprise Manufactura Tessanda in Santa Maria most beautifully combines traditional craftsmanship using high-quality natural materials from Switzerland with contemporary design. Here, textiles of superb quality for table, bathroom and living room are being created in collections that comprise classical patterns from the valley as well as newer designs. Eighteen looms, most of them crafted over a hundred years ago in the Val Müstair, are operating in this manufacturing business and look as fresh as on their first day. This is due to the fact that the Tessanda is no museum installation but sees itself as a production facility and location for engaging in the regional design tradition. This is the last large hand-looming business in Switzerland which still trains fabric designers in this craft.

In the 19th Century a weaving loom was part of almost any household. When the craft threatened to die out, a socially committed vicar, Rudolf Filli, founded the weaving business in 1928 to give the farmers' wives a possibility to generate some income. Since a few years' time, the Tessanda is a foundation that engages in maintaining the craft and the work places for the weavers and numerous seamstresses. The traditional business enterprise has gone through hard times when cheap imports increased and hand-woven products were not in demand anymore. Nowadays high-quality hand-crafted regional products are again standing in higher esteem, and there is an inkling of a positive trend. Survival of the Tessanda is important for the valley, all the more since the small vocational school in Santa Maria depends on it. Emigration is a great problem for the Val Müstair with its population of about 1500 people, it must therefore make efforts to boost its development in a sustainable way. In this context, manufacturing facilities like this weaving business make an important contribution to this so-called peripheral region.

Meanwhile, the Tessanda offers training courses in hand weaving, creates fabrics in custom designs and produces also smaller quantities when desired. Interested visitors are told on site about the origin of patterns and the production techniques, and can observe the work of the fabric designers on the looms.

Venezianische Patrizier und Speisen der Alpen

—

Die Manufaktur ist in ein kompaktes Ortsbild aus historischen Gebäuden eingebettet. Neben ihr befindet sich ein weiteres interessantes Gebäude, das einen Augenschein lohnt, die Chasa de Capol. Das alte Patrizierhaus besitzt einen Weinkeller aus dem 8. Jahrhundert. Ab 1199 erbaute sich das Geschlecht der Polo aus Venedig auf den Grundmauern eines früheren Hauses ein repräsentatives Anwesen einschliesslich Hauskapelle, Refektorium und Hospiz. Die Polos waren das, was man heute Regierungsbeamte nennen würde, sie hatten Positionen als Wirtschafter im Kloster St. Johann inne und bekleideten Ämter im Bistum Chur und im Veltlin. Ihr Name wandelte sich in Capol und 1481, als Kaiser Friedrich III. sie in den Adelsstand erhob, in das gräfliche de Capol.

Als die Familie 1838 ausstirbt, verwaist auch das Haus. 120 Jahre steht es leer, ein grosser Teil des Inventars verschwindet und Wirtschaftsgebäude stürzen ein, bis es die Familie Schweizer erwirbt und in ein Hotel mit etwas düsterem ritterlichem Charme und einem reizenden kleinen

Venice patricians and Alpine dishes

—

The manufacturing plant lies embedded in the compact village aspect of historic buildings. Next to it stands another interesting building worth looking at, the Chasa de Capol. The ancient patrician mansion houses a wine cellar from the 8th Century. On the foundations of a previous building, the noble house of Polo from Venice erected as of 1199 a representative mansion including private chapel, refectory and hospice. The Polo were then what today would be called government officials. They held positions as stewards of the Abbey St. Johann and public offices in the diocese of Chur and in the Valtellina. Their name changed into Capol and, when the emperor Frederic III elevated them to counts in 1481, it included the nobility predicate: de Capol.

When the family died out in 1838, the house is abandoned. For 120 years it stands empty, the furnishings disappear in large parts, and the farm buildings crumble, until the Schweizer family buys it all up and changes it into a hotel with a somewhat sombre medieval charm and a lovely small garden with a pool. The host fits neatly into the tradition of the house, since he used to be conductor at the Teatro La Fenice in Venice. He restores its stately appeal to the historic site and adds to it his love of music. Sixteen pianos stand under its roof, and the evening dinner is served to classical music. In the meantime, the second generation has taken over, and now Ramun Schweizer creates Grisons specialties in copper pans on the wood stove of his atmospheric kitchen.

The food is accompanied by wine from own vineyards in South Tyrol. Famous guests included Charles Chaplin and Friedrich Dürrenmatt, but also Albert Hofmann who once discovered LSD and who wrote into the guest book: "Here one experiences magic moments, without having eaten magic mushrooms."

Garten mit Pool verwandelt. Der Patron fügt sich nahtlos in die Tradition des Hauses, war er doch Dirigent am Teatro La Fenice in Venedig, gibt dem historischen Anwesen sein herrschaftliches Ambiente zurück und trägt seine Liebe zur Musik hinein. Sechzehn Klaviere stehen unter diesem Dach, und zum Diner erklingt Klassik. Inzwischen wirkt hier längst die zweite Generation, Ramun Schweizer bereitet auf dem Holzherd seiner stimmungsvollen Küche in Kupferpfannen Bündner Spezialitäten zu. Kredenzt wird dazu eigener Wein aus dem Südtirol. Unter den illustren Gästen, die hier genächtigt haben, etwa Charles Chaplin oder Friedrich Dürrenmatt, befindet sich auch LSD-Entdecker Albert Hofmann, der ins Gästebuch schrieb: «Hier erlebt man Zauberhaftes, ohne magische Pilze gegessen zu haben».

Kloster St. Johann Müstair.
Abbey St. Johann.
Fotograf unbekannt / Unknown photographer:
Klosterarchiv Müstair | Fotostiftung Graubünden.

The battle on the Calven

Founding the Abbey St. Johann in Müstair in the late 8th Century brought some life into the valley. Settlements and inns were established, the importance of the passes as trade routes increased, and the Bishops of Chur promoted developments into the back of the valley. From the mid-13th Century a market in Müstair as well as production and sales of grey cloth are documented. The woollen loden was the material used by local folks for their own clothing. Its colour is said to have been grey and to have lent its name to the Grey Alliance (Grauer Bund) as well as to the later canton name of Graubünden (Grisons).

The diocese of Chur and the county of Tyrol had had an on-going dispute about who owned the Val Müstair and the Vinschgau. But once the Habsburg Archduke, Maximilian I, claimed possession of the valley, the situation exacerbated and the subjects of the bishop united in the Covenant (Gottesbund) to prevent an invasion by the house of Habsburg. In 1499 the Tyroleans burnt down the abbey and pillaged the valley, and tensions erupted in an open conflict, the Swabian War (Schwabenkrieg). Troops of the king confronted soldiers of the Swiss Confederates and their allies, the Grey Alliance and the Covenant, on the Ofenpass. The forces of the Grey Alliance pushed the Habsburg forces back into the Vinschgau. Under guidance of the bishop's captain, Benedikt Fontana, the strategic plan for the decisive battle on the Calven was worked out in the inn Chasa Chalavaina. There, at the narrowest part of the valley, the hero would lose his life in the battle on the following day, but the forces of the Grey Alliance devastated Maximilian's overpowering troops and chased the Habsburgs.

Die Schlacht an der Calven

Die Gründung des Klosters St. Johann in Müstair im späten 8. Jahrhundert brachte Leben ins Tal. Siedlungen und Herbergen entstanden, die Bedeutung der Pässe als Handelsrouten nahm zu und die Bischöfe von Chur förderten den Ausbau talaufwärts. Ab Mitte des 13. Jahrhunderts sind ein Markt in Müstair sowie die Herstellung und der Verkauf von grauem Tuch belegt. Der wollene Lodenstoff war das Material, aus dem die Kleidung der Landbevölkerung gefertigt war. Seine Farbe soll Grau gewesen sein und sowohl dem Grauen Bund, als auch später dem Kanton Graubünden seinen Namen gegeben haben.

Das Bistum Chur und die Grafschaft Tirol stritten seit jeher darum, wem das Val Müstair und der Vinschgau gehörten. Doch als der Habsburger Maximilian I. Ansprüche auf das Tal erhob, verschärfte sich die Bedrohung, und die Untertanen des Bischofs schlossen sich zum Gotteshausbund zusammen, um einen Übergriff des Hauses Habsburg zu verhindern. Im Jahr 1499 brannten die Tiroler das Kloster nieder und plünderten das Tal und die Spannungen entluden sich im offenen Konflikt, dem Schwabenkrieg. Am Ofenpass standen die königlichen Truppen den Soldaten der Eidgenossen und ihren Verbündeten des Grauen Bundes und des Gotteshausbundes gegenüber. Die Bündner drängten die Habsburger zurück in den Vinschgau. In der Herberge Chasa Chalavaina wurde unter dem bischöflichen Hauptmann Benedikt Fontana der Schlachtplan für die entscheidende Schlacht an der Calven entworfen. Dort, an der engsten Stelle des Taleingangs, liess der Held am nächsten Tag im Kampf sein Leben, doch die Bündner schlugen Maximilians übermächtiges Heer vernichtend und vetrieben die Habsburger.

Chi bain pierta, bain jalda

«Wer gut teilt, geniesst gut» ist ein altes Sprichwort aus dem Val Müstair und ein Motto der Chasa Chalavaina. Die Herberge mit den dicken Mauern stand vor tausend Jahren bereits auf dem Dorfplatz von Müstair und steht dort noch heute. Heerführer Benedikt Fontana hielt auf der Laube seine letzte Rede und die Schlacht an der Calven (rätoromanisch «Chalavaina»), an die die beiden gekreuzten Schwerter auf dem Wirtshauschild erinnern, hat dem Haus seinen heutigen Namen gegeben. Die Hellebarden, die Fontanas Kämpfer in die Balken rammten, haben genauso ihre Spuren hinterlassen wie die lange Reihe der Menschen, die es seither bewohnt haben und hier ein- und ausgegangen sind. In zwei an das Haus angebauten Räumen fand der Tuchmarkt statt, wo die Frauen das von ihnen gewobene «graue Tuch» gegen Salz und andere Waren eintauschten.

Chi bain pierta, bain jalda

"Those who share well, enjoy well" is an old saying from the Val Müstair and a motto of the Chasa Chalavaina. The inn with its thick walls stood on the village square of Müstair already a thousand years ago and still stands there to this day. Commander Benedikt Fontana, who held his last speech from the arcade, and the battle on the Calven (Raeto-romanic "Chalavaina"), commemorated by the two crossed sabres on the inn's sign, gave the inn its present name. The halberds rammed into the beams by Fontana's fighters left their marks just well as the long succession of people that have lived here since and moved about. In two rooms attached to the building, the cloth market took place where the women could exchange the "grey cloth" woven by them against salt and other commodities.

The inn, full of nooks and crannies, with its murals, inscriptions, paintings and old furniture, speaks of history and of times gone by, without appearing like a museum. Today, it is a very special hotel with its warm, personal atmosphere and a host, Jon Fasser, who welcomes his guests with great warmth. In the pub room, tasty food invites guests to stay longer. Directly next to it lies the Cuschina naira, the Black Kitchen, where for centuries cooking was done on an open fire, with its Fuorn, a huge baking oven.

Münstertal mit Ortler. Zwischen Ofenpass und Lü.
Val Müstair with Ortler. Between Fuorn / Ofen Pass and Lü.
Fotografin / Photographer: Lisa Gensetter | Fotostiftung Graubünden.

Das verwinkelte Gasthaus mit seinen Wandmalereien, Inschriften, Bildern und alten Möbeln verströmt Geschichte und Geschichten vergangener Jahrhunderte, ohne museal zu wirken. Heute ist es ein ganz besonderes Hotel mit einer warmen, persönlichen Atmosphäre, dessen Wirt Jon Fasser seine Gäste mit grosser Herzlichkeit empfängt. In der Wirtsstube laden köstliche Speisen zum Verweilen ein. Direkt daneben liegt die Cuschina naira, die Schwarze Küche, in der jahrhundertelang auf offenem Feuer gekocht wurde, und der Fuorn, ein riesiger Backofen.

Die Madonna im Fluss

Früh erreichte die Reformation die Bündner Täler. Die oberen Ortschaften des Val Müstair gingen mehrheitlich zum Protestantismus über. Nur Müstair blieb als Sitz des Klosters katholisch. Die friedliche Koexistenz von Katholiken und Protestanten, die im Tal während langer Jahre bewundernswert gut gelungen war, fand 1620 durch den Veltliner Mord ein jähes Ende. Fünf Tage dauerte das Massaker, in dessen Verlauf Veltliner Katholiken über 600 Protestanten töteten, mit dem erklärten Ziel, den Protestantismus auszurotten und die Bündner Herrschaft über das Veltlin zu beenden. Dieses Ereignis war der Brandherd, der überall neue Feuer entfachte. Mit ihm sprang der Dreissigjährige Krieg, der zwei Jahre zuvor durch den Prager Fenstersturz ausgelöst worden war, als Protestanten drei Statthalter aus dem Fenster der Prager Burg geworfen hatten, auf Graubünden über. Die Religions- und Machtkämpfe suchten das Bündnerland bedeutend heftiger heim, als das übrige Gebiet der heutigen Schweiz. Sie sind als Bündner Wirren in die Geschichte eingegangen und standen in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Konflikt zwischen Spanien, Habsburg und Frankreich um ihre Vormachtstellung in Europa einerseits und dem erbitterten Religionskrieg andererseits.

Auch im Val Müstair flammten plötzlich Fanatismus und Hass auf. Nachbarn wurden einander zu Feinden. Zahlreiche Menschen liessen durch Gewalttaten, Hunger oder die Pest ihr Leben. Wütende Protestanten zerstörten Kirchen, in denen bis dahin beide Religionen ihre Gottesdienste abgehalten hatten, und warfen die Kultgegenstände in den Fluss. Die Katholiken unten in Müstair fischten diese aus dem Wasser und behändigten sie. Im Klostermuseum steht eine zarte spätmittelalterliche Madonna mit einem Christus mit gekreuzten Beinen, einer Christusdarstellung, die nur im Bistum Chur bekannt ist. Die beiden trieben im Rom talabwärts und wurden gerettet.

Madonna on the river

The Reformation came early to the valleys of Grisons, and the majority of the upper villages converted to Protestantism while Müstair alone, seat of the abbey, remained catholic. An admirably peaceful coexistence between Catholics and Protestants lasted for years, but was brutally ended in 1620 by the Valtellina murders. In a massacre lasting for five days, over 600 Protestants were killed by Valtellina Catholics with the declared aim of exterminating Protestantism and ending the reign of the Grey Alliance over Valtellina. This event sparked new fires everywhere and brought the Thirty Years' War – begun two years earlier by the Prague Defenestration, when Protestants threw three councillors from a window of the Prague fortress – into Grisons. The battles over religious freedom and hegemony raged much harder in Grisons than in other regions of today's Switzerland. They went down in history as the Grisons Troubles (Bündner Wirren) and were directly connected with the conflict between Spain, Habsburg and France fighting for hegemony in Europe on the one hand, and a fierce religious war on the other.

In Val Müstair as well, fanaticism and hatred suddenly erupted. Neighbours turned into enemies. A multitude of people lost their lives through violence, hunger and the plague. Raging Protestants destroyed churches in which previously both denominations had served God, and threw cult objects into the river. Catholics down in Müstair rescued them from the water and repaired them. The abbey museum displays a delicate Madonna from the late Middle Ages and a Christ having his legs crossed – a representation of Christ only known in the diocese of Chur. Both were floating down the Rom and were saved.

Karl und die zauberhaften Bildergeschichten

—

Das Kloster St. Johann ist vermutlich eine Gründung Karls des Grossen. Karl sei auf dem Umbrail-Pass in einen Schneesturm geraten, so will es die Legende, und habe zum Dank dafür, mit dem Leben davongekommen zu sein, das Kloster gestiftet. Wahrscheinlicher ist, dass ihm der Standort an dieser wichtigen Route strategisch günstig erschien, um die Grenze seines Reiches abzusichern.

Mit Sicherheit jedoch weiss man, dass die ältesten Hölzer des Bauwerks aus dem 8. Jahrhundert und die ältesten Malereien in den Apsiden der Kirche aus karolingischer Zeit stammen. Diese Fresken brachten dem Kloster das Label UNESCO Weltkulturerbe ein.

Ursprünglich war das gesamte Innere der Kirche von diesem Freskenzyklus bedeckt. Selbst die Decke soll, ähnlich der des berühmten Kirchleins in Zillis, vollständig bemalt gewesen sein. Wie muss dieser Bilderreichtum die Pilger ergriffen haben! Selbst heute, da neben karolingischen auch romanische Fresken die Wände zieren und einige der Bilder gänzlich verschwunden sind, ist der Raum ein überwältigendes Gesamtkunstwerk. Die Malereien aus der Zeit Karls strahlen eine grosse Ruhe aus, und ihre

Stuckfigur Karl der Grosse, Klosterkirche St. Johann Müstair.
Charles the Great stucco figure, abbey church Abbey St. Johann.
Fotografin / Photographer: Erika Faul-Symmer | Klosterarchiv Müstair | Fotostiftung Graubünden.

Charlemagne and the charming picture stories

—

The Abbey St. Johann was probably founded by Charlemagne. Legend says that he was caught up in a snow storm on the Umbail pass, and to thank for his lucky survival, he had founded the abbey. Most probably, however, he found the location on this important route strategically favourable for securing the boundaries of his realm.

It is known for sure that the oldest beams of the building stem from the 8th Century, and the oldest murals in the church apses from Carolingian times. For these frescoes the church was nominated UNESCO World Heritage Site.

Originally, the entire interior of the church was covered by this fresco cycle. Even the ceiling is said to have been covered entirely, similar to the famous little church in Zillis. What a gripping experience this must have been for the pilgrims! Even today, now that Romanesque frescoes appear next to the Carolingian ones and some images are entirely gone, the room presents a powerful Gesamtkunstwerk. The murals from the time of Charlemagne radiate a great calm, and their tender red and ochre hues give a hint of the luminosity they originally must have had. The Romanesque pictures added later – larger scenes, rich in slender, elongated figures and scenes – are more animated and form a lively contrast to the older frescoes. They are separated by meandering ribbons and friezes – decorative motives that are a feast for the eye.

Only the statue of Charlemagne, possibly commissioned on occasion of his canonization in 1165, has survived all fashions and graces the church unchanged to this day.

Nonnenchor (1982 oder 1984)
Nuns' choir (1982 or 1984)
Fotografin / Photographer: Verena Eggmann, Zürich | Klosterarchiv Müstair | Fotostiftung Graubünden.

zarten Rot- und Ockertöne lassen die Leuchtkraft erahnen, die sie anfangs gehabt haben müssen. Die später entstandenen romanischen Bilder, grössere Szenen, reich an schlanken, langgestreckten Figuren und Handlung, sind bewegter und bilden einen lebhaften Kontrast zu den älteren Fresken. Dazwischen Mäander, Friese, Bänder – eine Augenweide dekorativer Motive.

Allein die Statue Karls, die möglicherweise aus Anlass seiner Heiligsprechung im Jahr 1165 in Auftrag gegeben worden war, hatte alle Moden überstanden und ziert bis heute unverändert die Kirche.

Spaziergang durch Jahrhunderte

—

Das Kloster ist eine langgestreckte, vielfach verschachtelte Anlage unterschiedlichster Gebäude aus verschiedenen Epochen. In diesem Labyrinth von Räumen spaziert man durch Jahrhunderte. Dass aus dem ersten einfachen Mönchskloster eine so weitläufige Anlage wachsen konnte, mag damit zusammenhängen, dass dieses Kloster immer bewohnt und bewirtschaftet war und nie vollständig zerstört wurde.

Im 12. Jahrhundert waren alle fünfundvierzig hier ansässigen Mönche abgewandert und die Benediktinerinnen zogen ein. Ihre winzigen, spartanischen Zellen sind Zeugen strengen mittelalterlichen Klosterlebens. Durch ein Guckloch in der Tür erfolgte die Präsenzkontrolle, und eine kleine Truhe zur Aufbewahrung persönlicher Utensilien bildete die einzige «Privatsphäre». Die Schwestern schliefen, weil das Liegen die Haltung ist, die man im Tod einnimmt, im Sitzen oder zusammengekauert in ihren kurzen Betten. Die elf Benediktinerinnen, die heute hier

A stroll through the centuries

—

The abbey is an elongated complex of diverse, multiply nested buildings from various epochs. Walking through this labyrinth means walking through the centuries. That the original simple friary could grow into such an extended site may be due to the fact that this abbey has always been inhabited and administered and was never completely destroyed.

In the 12th Century, all of the forty-five resident monks had moved on, and Benedictine nuns moved in. Their tiny, ascetic cells witness the austerity lived in medieval convents. A spyhole in the door ensured control of presence, and a small chest for keeping personal items was the only "privacy" of the nuns. Since lying prone was the position of the dead, they slept in a sitting position or huddled on their short beds. The eleven Benedictine nuns living here today still follow the strict rules of St. Benedict and wear their habit for all of their activities, but their simple cells are more comfortable and are equipped with heating and running water.

The bishop's residence, the richly decorated private chambers of the abbesses and a refectory painted with marbling and rococo ornaments sspeak a language of greater opulence. Angelina Planta, abbess in the 15th Century, and Barbara von Castelmur in the 16th Century were great builders who commissioned pillars, gothic reticulated vaulting and a gallery for the church. They also bestowed numerous renovations and extensions to the abbey. Their successors modified the interior decoration and paintings in the style of their respective epochs.

After the Reformation and the Thirty Years' War, St. Johann navigated further stormy times. A couple of times it was looted by the Austrians. In the 18th Century, the Bishop of Chur sold it with the entire valley secretly to the Austrians and thus caused a scandal as far as the Swiss side was concerned. A few years later they purchased the abbey and valley back from Maria Theresia. But then the French put paid to the trans-regional fame of the abbey for a long time. For five hundred years Müstair had been a pilgrimage site with a bleeding host that was said to have magic powers. In 1799 Napoleon's troops looted the abbey, stole the host, and that was the end of the pilgrimage site. By this loss, the church as well lost much of its import and fell into oblivion.

leben, befolgen nach wie vor die strengen Regeln des Benedikt und tragen für alle Verrichtungen ihre Tracht, aber ihre einfachen Zellen sind wohnlicher und mit Heizung und fliessendem Wasser ausgestattet.

Die Bischofsresidenz, die reich verzierten Privaträume der Äbtissinnen und ein mit Marmorierung und Rokoko-Ornamenten ausgemaltes Refektorium sprechen eine opulentere Sprache. Die Äbtissinnen Angelina Planta im 15. und Barbara von Castelmur im 16. Jahrhundert waren grosse Bauherrinnen. Sie liessen die Kirche mit Säulen, einem gotischen Netzwerkgewölbe und einer Empore ausstatten und bescherten dem Kloster zahlreiche Erneuerungen und Erweiterungen. Ihre Nachfolgerinnen veränderten Innenausstattung und Malereien nach dem Geschmack der jeweiligen Epoche.

Nach Reformation und Dreissigjährigem Krieg navigierte St. Johann durch weitere stürmische Zeiten. Mehrmals wurde es von den Österreichern geplündert. Im 18. Jahrhundert verkaufte es der Bischof von Chur mitsamt dem ganzen Tal heimlich an Österreich und verursachte damit auf Schweizer Seite einen Skandal. Kloster und Tal kauften sich wenige Jahre später für den gleichen Betrag von Maria Theresia zurück. Doch dann beendeten die Franzosen für lange Zeit den grenzüberschreitenden Ruhm der Kirche. Müstair war über fünfhundert Jahre lang ein Wallfahrtsort gewesen, dessen Heiligbluthostie magische Kräfte nachgesagt wurden. 1799 plünderten napoleonische Truppen das Kloster, stahlen die Hostie, und der Wallfahrtsort war Vergangenheit. Durch diesen Verlust büsste auch die Kirche ihre Bedeutung ein und geriet in Vergessenheit.

Erst hundert Jahre später begannen sich Kunsthistoriker und Archäologen für ihre verborgenen Schätze zu interessieren. 1947 bis 1952 wurden unter Mitwirkung der Schwestern alle neueren Übermalungen sorgfältig entfernt und die Kostbarkeiten aus dem 9. und 12. Jahrhundert freigelegt. Die Restauration des umfangreichen Komplexes dauert bis heute an. 1983 staunten die Benediktinerinnen, dass die UNESCO ihrem damals baufälligen Sitz, durch dessen Dach es hereinregnete, das Prädikat des Weltkulturerbes verlieh. Inzwischen aber zeigt sich das Kloster in seiner ganzen Pracht als ein Ort, der lebendige Spiritualität und kulturhistorische Bedeutung zu verbinden weiss.

Die ehemalige Klostermetzgerei (1982).
The former butcher's shop of the abbey (1982).
Fotografin / Photographer: Verena Eggmann, Zürich | Klosterarchiv Müstair | Fotostiftung Graubünden.

Only a hundred years later, art historians and archaeologists became interested again in its hidden treasures. From 1947 until 1952, all newer layers were carefully removed from the frescoes, with the active help of the nuns, and the treasures from the 9th to the 12th centuries were laid open. Restoration of the large complex is an on-going project. In 1983, the Benedictine nuns were quite surprised when the UNESCO awarded the predicate World Heritage Site to their then ramshackle seat where rain seeped through the roofs. But meanwhile the abbey shows itself in its full splendour as a place that knows how to combine spirituality with cultural history import.

Informationen und Literatur
Information and literature

Nationalparkzentrum Zernez: www.nationalpark.ch
—
Patrick Kupper, Wildnis schaffen. Eine transnationale Geschichte des Schweizerischen Nationalparks. Haupt Verlag Bern 2012
—
Alpine Astrovillage – Das Zentrum für Astrofotografie: www.alpineastrovillage.net
—
Museum Chasa Jaura: www.chasajaura.ch
—
Handweberei Santa Maria: www.tessanda.ch
—
Ritterhaus Chasa de Capol: www.chasa-capol.ch
—
Hotel Chasa Chalavaina: www.chalavaina.ch
—
Kirche und Kloster St. Johann: www.muestair.ch
—
Andrea Kippe und Daniel Fleuti, Wanderbuch Val Müstair. Rotpunktverlag Zürich 2018 (erscheint im Frühjahr)

ARMLEDER
BOETTI
DE CHIRICO
CONDO
DOKOUPIL
HALLEY
MOSSET
NEWTON
PANCRAZZI
SACHS
SALLE
SCHNABEL
STEINER
THURMAN
VITAL
WARHOL
WWW.GALERIECARATSCH.COM

«700 Snowballs», 2001
Installation mit mundgeblasenen Glaskugeln in der Galerie Andrea Caratsch, St. Moritz 2015.
Installation with hand-blown glass spheres at Galerie Andrea Caratsch, St. Moritz 2015.

Das private Universum des Not Vital

Not Vital's private universe

Text: André Behr

Not Vital mit «Goldenem Kalb» in einer Zürcher Strassenbahn.
Not Vital with "Golden Calf" in a Zurich tram.
Foto: Willy Spiller 2001.

Erfolg im internationalen Markt erfordert von Künstlern mittlerweile Qualitäten, die über die Güte ihrer Werke weit hinausgehen. Wer sich behaupten will, muss weltweit Kontakte mit den angesagten Kuratoren, Galerien und Sammlern pflegen, flexibel und ideenreich sein und erst noch unternehmerisches Geschick aufweisen, damit seine Produktionsrate die Nachfrage befriedigen kann. Der 1948 geborene Unterengadiner Not Vital verfügt zweifellos über diese Talente, es dauerte bei ihm allerdings einiges länger als bei anderen, bis sich eine wichtige Kunstinstitution daran machte, die Komplexität seines Schaffens als Ganzes zu würdigen.

Erfüllt hat diese Aufgabe vergangenen Herbst das Bündner Kunstmuseum mit der Ausstellung «Not Vital, univers privat», die vom 9. September bis zum 19. November 2017 in Chur zu sehen war. Wer sie verpasst hat, kann auf den umfangreichen Katalog zurückgreifen, der ebenso informativ und schön gestaltet ist, wie die ausgewählten Werke präsentiert worden sind. Warum man Vital so schwer fassen kann, vermutet dort im Einführungstext der Museumsdirektor und Kunstwissenschaftler Stephan Kunz, liege wesentlich an seinem eigenwilligen Versteckspiel, das die Arbeiten oft als «rätselhaft und hermetisch» erscheinen lasse.

Today, international success in the art world requires qualities from artists that go beyond excellence in their works. They must stay in touch with popular curators, galleries and collectors world-wide, as well as being flexible and resourceful and even entrepreneurial, so that their production can meet demand. Not Vital, born in the Lower Engadine in 1948, possesses all these talents, however, it took some time before important art institutions began to appreciate the complexity of his work as a whole.

This past autumn, the Grisons Museum of Fine Art celebrated his work through their "Not Vital, univers privat" exhibition that ran from September 9th through November 19th, 2017 in Chur, Switzerland. Those who missed it, can explore the beautifully-designed exhibit catalogue containing selected works. In the introduction, museum director and art scientist, Stephan Kunz, explores why Vital's work is complex to grasp and suspects it is due to his unconventional hide-and-seek approach that often makes his work "puzzling and hermetic".

Without placing chronology in the foreground, the curators in Chur arranged Not Vital's drawings, pictures or sculptures in the form of five sections, allowing his work both to be chronologically seized and interpreted in terms of content. Over a 50-year period, the widely-travelled Vital had often spontaneously reacted to situational factors, as Kunz explains, and packed "stories and emotions into his works that follow an individual semiotic language". Thanks to this approach

Ohne eine chronologische Entwicklung in den Vordergrund zu stellen, haben die Kuratoren in Chur Zeichnungen, Bilder oder Skulpturen von Not Vital in fünf Bereiche gegliedert, sodass sein Werk sowohl zeitlich eingeordnet als auch inhaltlich interpretiert werden kann. Über 50 Jahre hinweg hat der viel gereiste Vital oft spontan auf situative Gegebenheiten reagiert, wie Kunz erläutert, und «Geschichten und Emotionen in seine Werke verpackt, die einer individuellen Zeichensprache folgen». Dank diesem Ansatz machen Ausstellung und Buch die künstlerischen Ambitionen Vitals zu Beginn seiner Laufbahn nachvollziehbar, vermitteln seine starken Referenzen an die Engadiner Heimat, seine Welterkundungen, die Begegnung mit der islamischen Kultur, seine persönliche mythologische Bilderwelt sowie seine jüngste Produktion im Atelier in Peking, wo er Motive der früheren Jahre wieder aufgreift und neu kombiniert.

Am Sonnenhang von Sent

Aufgewachsen ist Not Vital in Sent, einem der schönst platzierten Dörfer des Unterengadins, das nach Scuol flussabwärts am Sonnenhang oberhalb der letzten Schweizer Kilometer des Inn liegt. Die Familie hatte über Generationen hinweg vom Holzhandel gelebt, aber dem Vater war klar, dass dieses Geschäft keine Zukunft hat. Deshalb liess er seinen Söhnen die Berufswahl offen, wie Vital in einem Interview mit Radio SRF erzählt, habe es später allerdings doch als «etwas übertrieben» empfunden, als der beschloss, Künstler zu werden.

Seine kindlichen Freiheiten durfte er freudig ausleben, erinnert sich Vital, in der Schule jedoch habe er sehr gelitten, weil er kaum grüsste, nie still dasitzen und nicht aufmerksam zuhören konnte. Gerettet habe ihn die Begegnung mit Max Huggler, dem Kunstgeschichtsprofessor, Förderer der Moderne und Vorstand des Berner Kunstmuseums, der nahe Sent ein Maiensäss besass. Dort hingen an den Wänden Meisterwerke, die der aufgeweckte Junge sogar anfassen durfte. Von diesem haptischen Erlebnis sei er derart beflügelt worden, sagt Not Vital, dass er zu Hause umgehend einen ausrangierten Dachkennel zur Hand genommen und bemalt habe.

«Drum», 1990
Skulptur aus Gips, Holz und Kupfer, 90 × 300 × 90 cm.
Sculpture of plaster, wood and copper, 90 × 300 × 90 cm.
Schauwerk Sindelfingen. Foto: Volker Naumann, Schönaich.

both exhibition and book make Vital's artistic ambitions at the beginning of his career comprehensible, convey the strong affiliation with his Engadine homeland, his exploration of the world, interactions with Islam, his personal mythological world of images as well as his recent studio production in Bejing, where he reuses motives of his earlier years and newly combines them.

At the Sonnenhang in Sent

Not Vital grew up in Sent, one of the most beautifully situated villages of the Lower Engadine that lies at the Sonnenhang towards Scuol above the last Swiss kilometres down the Inn River. Over generations, the family had made a living in wood, but his father knew all along that this business did not have a future. He therefore did not interfere with his sons' career choices, as Vital once revealed in a SRF radio interview, however, when he later decided to become an artist, still considered that particular profession to be somewhat over the top.

Vital remembers that he had always been able to fully enjoy his childhood freedom, however, had suffered much at school as he hardly ever managed to sit still or listen attentively. He was saved by an encounter with Max Huggler, the art history professor, promoter of modernity and chair of the Bernese art museum, who had a mountain cabin near Sent. The curious boy was even allowed to touch the masterpieces on the walls there. This haptic experience had so deeply inspired him, comments Not Vital, that once he had returned home, he took a discarded roof shingle and immediately started to paint it.

Today, Vital's early hyperactivity would probably be diagnosed as ADHS syndrome. This might explain why when regarding his work or witnessing one of his personal appearances,

Not Vital am Fenster seines New Yorker Ateliers am Broadway.
Not Vital at the window of his New York studio on Broadway.
Foto: Willy Spiller 1979.

Heute würde Vitals frühe Hyperaktivität wohl als ADH-Syndrom diagnostiziert. Das mag erhellen, warum man beim Betrachten seiner Arbeiten oder während seiner persönlichen Auftritte synchron Nähe wie Distanz empfinden, aber kaum unberührt bleiben kann. Jedenfalls widerspiegelt sich im Gesamtwerk des Künstlers ein nomadischer Wesenszug, der ihn immer wieder ausschwärmen und alle Kontinente bereisen liess, ohne dabei den engen Kontakt zu seinem Heimatdorf Sent zu verlieren.

Erkundungen eines Nomaden

Zuerst studierte Not Vital am Centre universitaire expérimental de Vincennes in Paris unter anderem bei Alexander Calder. Dann hielt er sich in Rom auf, betrieb einen Strassenzirkus und bezog ab 1974 ein Atelier in New York, wo er Willem de Kooning, Jean-Michel Basquiat oder Julian Schnabel kennen lernte. Manch andere Schweizer waren damals ebenso ins kulturell vibrierende US-amerikanische Grossstadtleben eingetaucht. Zum Beispiel der Zürcher Fotograf Willy Spiller, mit dem Not Vital bis heute freundschaftlich verbunden ist und der viele Aktionen und Werke des Senters dokumentierte.

1983 zog es Not Vital erneut in den Süden. Sechs Jahre lang unternahm er ausgehend von seinem Atelier in Lucca ausgedehnte Reisen, schuf die ersten seiner Bronzeskulpturen und verlegte seinen Lebensmittelpunkt bis 1994 nach Kairo. Fasziniert von den Tuaregs erwarb er 1999 in Niger etwas Land. Dort errichtete er in Agadez sein erstes «House to Watch the Sunset» sowie grosse architektonische Skulpturen bis es für ihn 2006 zu gefährlich wurde, baute ab 2008 in Patagonien (Chile) ein zweites «Haus zur Kontemplation des Sonnenuntergangs», im gleichen Jahr in unmittelbarer Nähe von Ai Wei Wei in Peking ein Atelier und bezog zudem 2012 ein weiteres in Rio de Janeiro.

audiences can synchronously experience proximity and distance, but hardly ever remain untouched. The artist's oeuvre is at any rate characterised by his nomadic nature that made him explore all continents again and again, without ever losing touch to his home village Sent.

Nomadic exploration

Not Vital first studied at the Centre universitaire expérimental de Vincennes in Paris, among others, together with Alexander Calder. He then moved to Rome, managed a road circus and from 1974 had a studio in New York, where he got to know Willem de Kooning, Jean Michel Basquiat or Julian Schnabel. Other Swiss countrymen had equally opted for the culturally vibrating US-American big-city life at that time. One of them was the Zurich-born photographer Willy Spiller, who Not Vital has remained in close touch with to this day and who documented many campaigns and works of the artist from Sent.

In 1983, Not Vital was again drawn to the south. For a period of six years, he took extensive trips from his studio in Lucca, created his first bronze sculptures and moved the centre of his life to Cairo until 1994. Fascinated by the Tuaregs, he acquired a small piece of land in Niger in 1999, where he built his first "House to Watch the Sunset" in Agadez and created large-scale architectural sculptures, before the region became too dangerous in 2006. From 2008, he built a second "House to Contemplate the Sunset" in Patagonia (Chile), a studio in direct proximity of Ai Wei Wei's in Beijing in the same year and moved into another one in Rio de Janeiro in 2012.

Eventide as Castellan

What's more, Not Vital always remained in touch with the Lower Engadine, usually in close collaboration with his younger brother Duri, who realised many projects in the region as a highly reputable architect. In 1998, for example, the two began to design the sculpture park "Parkin Not dal Mot" in Sent, that is said to attract special buses that bring art-loving guests to the village. In Ardez, the Vital brothers realised a foundation that aims at forming a complete collection of Roman scriptures and right beside their family home both an apartment for Duri and a studio including an enormous underground art storage for Not that was inaugurated only recently.

Not Vital's unbroken urge to work is also underlined by his surprising acquisition of the long neglected Tarasp Castle that is also well visible from Sent. He had bought and cleared it out despite all reservations, installed a sleeping area, enjoys quiet hours at the well-known organ, intends to establish a veritable art museum, seeks to develop another sculpture park at the nearby lake and with all this even wants to inspire locals as well.

When he shares the story of how this coup succeeded, his eyes twinkle. It might be the same twinkling that was observable when he was first first exploring what art could be on his parents' yard.

Lebensabend als Schlossherr

Darüber hinaus blieb Not Vital aber auch im Unterengadin immer aktiv, meist in enger Zusammenarbeit mit seinem jüngeren Bruder Duri, der als hochgeschätzter Architekt in der Region viele Projekte realisierte. 1998 beispielsweise begannen die beiden in Sent mit der Gestaltung des Skulpturenparks «Parkin Not dal Mot», zu dem man auch schon Extrabusse anreisen sah, die kunstaffine Gäste ins Dorf brachten. In Ardez realisierten die Vitals eine Stiftung, die eine möglichst komplette Sammlung romanischer Schriften anstrebt und erst jüngst wurden neben ihrem Elternhaus sowohl ein Wohnbereich für Duri wie ein Atelier inklusive riesigem unterirdischem Kunstlager für Not eingeweiht.

Wie ungebrochen Not Vitals Schaffensdrang ist, unterstreicht sein alle überraschender Erwerb des lange vernachlässigten Schlosses Tarasp, das auch von Sent aus gut zu sehen ist. Er hat es trotz aller Bedenken gekauft und entrümpelt, sich einen Schlafraum eingerichtet, geniesst seine ungestörten Stunden an der bekannten Orgel, will in den Gemächern ein veritables Kunstmuseum einrichten, auf der zughörigen grossen Grünfläche einen weiteren Skulpturenpark aufbauen, den nahen See erschliessen und mit allem auch die lokale Jugend begeistern.

Wenn Not Vital erzählt, wie ihm dieser Coup gelungen ist, blitzt der Schalk aus seinen Augen. Es dürfte der gleiche sein, wie damals auf dem Elternhof, als er für sich selbst erkundete, was Kunst sein könnte.

«625», 2010
Skulptur aus Glasfaser und Seife, 300 × 150 × 140 cm.
Im Besitz des Künstlers.
Glass-fibre and soap sculpture, , 300 × 150 × 140 cm.
In the artist's possession.
Foto: Eric Gregory Powelll, Peking.

Bücher / Books

Not Vital, univers privat. 355 Seiten / *355 pages*, Verlag Scheidegger & Spiess 2017.

Der Katalog zur Ausstellung in Chur 2017 mit Textbeiträgen von Stephan Kunz, Lynn Kost, Alma Zevi, Simon Baur und Giorgia von Albertini, in denen das Leben und Werk von Not Vital ausführlich dargestellt und eingeordnet wird.

The catalogue of the Chur 2017 exhibition with texts by Stephan Kunz, Lynn Kost, Alma Zevi, Simon Baur and Giorgia von Albertini, detailing and portraying the life and work of Not Vital.

Paul Eugen Grimm: Sent, Geografie, Geschichte, Menschen. 479 Seiten / 479 pages, Verlag Desertina und Autor 2015.

Das Standardwerk über Sent, das die Entwicklungsgeschichte des Unterengadiner Dorfs umfassend abhandelt und die Biografien vieler mit Sent verbundenen Persönlichkeiten aus Kultur, Wissenschaft und Politik schildert.

The standard work about Sent, that comprehensively deals with the history of the Lower Engadine village and presents biographies of many personalities from the fields of culture, science and politics associated with Sent.

Links

Bündner Kunstmuseum: **www.buendner-kunstmuseum.ch**
Homepage Not Vital: **www.notvital.com**

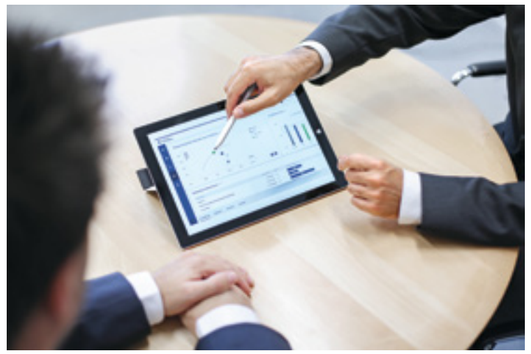
Graubündner Kantonalbank

«Die Bündner Art der Geldanlage»

Neue digitale Anlageberatung der Graubündner Kantonalbank

Die Graubündner Kantonalbank (GKB) hat ihre Anlageberatung komplett neu gestaltet. Seit Juli profitieren Kundinnen und Kunden von noch individuelleren Lösungen, einer digitalen, softwareunterstützten Beratung sowie einem Monitoring, das die Entwicklungen ihres Depots laufend überwacht.

Anlageerfolg hängt zu einem grossen Teil von der richtigen Anlagestrategie ab. Entsprechend wichtig ist eine massgeschneiderte Lösung, die optimal auf die Erreichung der jeweiligen Anlageziele ausgerichtet ist. Die neue digitale Anlageberatung der Graubündner Kantonalbank begegnet der wachsenden Komplexität im Anlagegeschäft mit einer innovativen, softwareunterstützten Beratung, unterlegt mit dem gesamten Wissen ihres Investment Centers. «Damit macht die GKB ihre Anlagekompetenz im Kundengespräch anschaulich und verständlich erlebbar, so dass Anlegerinnen und Anleger auf die Herausforderungen moderner Finanzmärkte vorbereitet sind. Technik ist wichtig, Schlüsselkompetenz bleibt die persönliche Beratungsleistung», bestätigt Christoph Raschle, Leiter GKB Region St. Moritz.



Wichtiger Bestandteil im Kundengespräch: Die tabletgestützte Anlageberatung mit moderner Visualisierung

Neues Beratungserlebnis dank modernster Software

Die tabletgestützte Beratung mit moderner Visualisierung ist ein wichtiger Bestandteil im Kundengespräch. Die Entwicklung von Vermögenswerten und wählbare Anlagestrategien werden in Echtzeit dargestellt und simuliert. Anhand der historischen Performance wird ersichtlich, wie sich das Portfolio mit der entsprechenden Strategie in der Vergangenheit entwickelt hätte. Für künftige Investitionen simulieren Kunde und Berater auf dem Tablet gemeinsam die Erfolgsaussichten verschiedener Anlagestrategien, damit das Portfolio bewusst und weitsichtig festgelegt werden kann. Die Visualisierung hilft, das Anlageoptimum anhand der persönlichen Renditeziele und Risikobereitschaft zu bestimmen und das aktuelle Depot daran anzugleichen. Beim neuen GKB Beratungs-Mandat können Anleger ihre Präferenzen auswählen und beispielsweise bestimmte Branchen, Titel oder Währungen individuell festlegen.

Passendes Angebot für jedes Bedürfnis – individuell wählbar

Die neuen Produkte in der Anlagepalette der GKB unterscheiden sich in der Intensität der Betreuung, im Umfang der enthaltenen Dienstleistungen sowie im Preismodell. Die Palette beginnt beim kompakten GKB Anlage-Depot, einer Lösung für Anlegerinnen und Anleger, die ihre Entscheidungen eigenständig treffen und wenig Beratung wünschen. Das GKB Beratungs-Mandat kombiniert die Anlageexpertise mit der Entscheidungsfreiheit des Kunden. Es eignet sich für Anleger, die aktiv mit ihrem Depot arbeiten, ihre Anlageentscheide selber fällen, gleichzeitig aber von einer qualifizierten Beratung und Anlageempfehlungen profitieren möchten. Abgerundet wird das Angebot mit dem GKB Verwaltungs-Mandat, der klassischen Vermögensverwaltung. Hier überlässt der Kunde den erfahrenen Anlagespezialisten die Entscheide im Rahmen der gewählten Strategie. Die Bank reagiert umgehend und selbständig auf Veränderungen, um das vereinbarte Anlageoptimum möglichst zielkonform zu erreichen.

Die GKB setzt auf Kontinuität und Individualität in der Beratung

Laufende Portfolio-Überwachung – immer gut informiert

Das GKB Investment Center überprüft die Depots mittels modernster Software laufend. Je nach gewählter Dienstleistung informiert die Bank Anlegerinnen und Anleger über relevante Entwicklungen, insbesondere bei Abweichungen von der definierten Anlagestrategie. Auf diese Weise kann eine schnelle Reaktion auf aktuelle Entwicklungen erfolgen und die Anlagen bleiben jederzeit unter Kontrolle. Beim Beratungs- und Verwaltungsmandat profitieren Kunden zudem von individuellen Empfehlungen zur Portfolio-Optimierung.

Christoph Raschle und sein Team der GKB St. Moritz bieten massgeschneiderte und ganzheitliche Finanzkonzepte, die sich an den individuellen Bedürfnissen der Kunden orientieren

Langfristiger Erfolg dank Individualität und Kontinuität

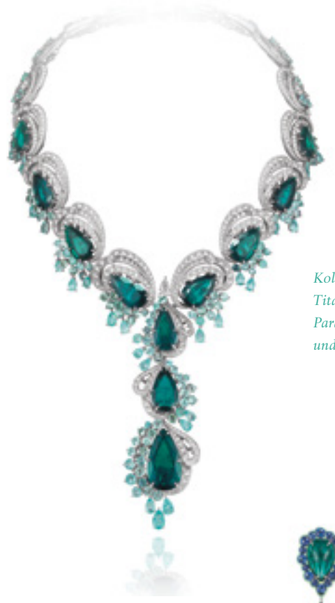
Während Technik und Systemunterstützung das Anlegen in vielerlei Hinsicht verständlicher, einfacher und – mit Blick auf regulatorische Anforderungen – auch sicherer machen, bleibt die Schlüsselkompetenz die Beratungsleistung selbst. Dabei setzt die Graubündner Kantonalbank auf Kontinuität und Individualität. Mit der neuen digitalen Anlageberatung bietet sie optimale Voraussetzungen dafür, indem sie innovative Technologie als Beratungs-, Anlageempfehlungs- und Monitoring-Unterstützung einsetzt. Ein zentraler Vorteil für Kundinnen und Kunden ist, dass sich die Anlagen einfach visualisieren und in Echtzeit darstellen lassen.

Detaillierte Informationen zu den Anlageprodukten der Graubündner Kantonalbank sind verfügbar unter gkb.ch/anlegen.

Kontakt: Graubündner Kantonalbank
Via Maistra 1, CH-7500 St. Moritz
Christoph Raschle, Leiter Region St. Moritz
Tel. +41 81 837 02 01, christoph.raschle@gkb.ch
gkb.ch/privatebanking

Chopard – Silk Road Collection

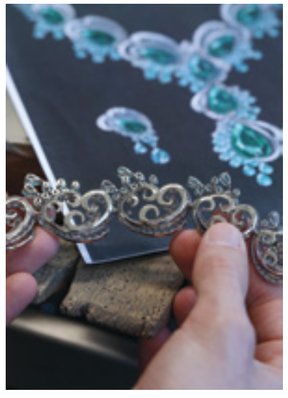
Haute Joaillerie aus dem Hause Chopard



Kollier aus 18 Kt Weissgold und Titan mit Smaragden (105 Kt), Paraiba Tourmaline (73.2 Kt) und Diamanten (52.3 Kt).

Ohrschmuck aus 18 Kt Weissgold und Titan mit Jade, Smaragden und Saphire.

Die Genfer Manufaktur entwirft und realisiert aufsehenerregende Unikate. Die exquisiten Kollektionen, die der Genfer Juwelier vom Entwurf bis zur Herstellung in seinen eigenen Werkstätten realisiert, sind inzwischen ein Aushängeschild der Manufaktur. Unter der passionierten Leitung von Caroline Scheufele erschaffen die ebenso talentierten wie kunstfertigen Kreateure von Chopard veritable Kunstwerke, für die sie sowohl traditionelle Handwerkstechniken als auch modernste Technologien einsetzen. Alle Metiers der Haute Joaillerie sind hier beteiligt: Designer, Modelliere, Juweliere, Edelsteinschleifer, Edelsteinfasser und Polierer. Sie alle sorgen dafür, dass aus einem Entwurf ein dreidimensionales Schmuckstück aus kunstvoll bearbeitetem Gold – ob pur oder mit edlen Steinen besetzt – entsteht. Dies ist nur möglich, weil bei Chopard mehr als 30 verschiedene Kunsthandwerke unter einem Dach vereint sind.



Kollier aus 18 Kt Weissgold mit Amethysten beads (302.6 Kt), Spessartiten, Diamanten, Paraiba Tourmalinen, pinkfarbenen Saphiren und Tsavoriten.

L.U.C Full Strike

Kristallklarer Klang

L.U.C Full Strike, die erste Uhr des Hauses Chopard mit Minuten-Repetition. Gehäuse aus 18 Kt Fairmined Roségold, Handaufzug, Genfer Siegel und COSC.

Als Höhepunkt der Feier des zwanzigsten Jubiläums von Chopard Manufacture präsentiert Chopard die L.U.C Full Strike – die erste Uhr des Hauses, die ein Minuten-Repetierwerk besitzt. Und sie umschließt gleich mehrere Weltneuheiten. Zum Beispiel schlägt sie die Stunden, Viertelstunden und Minuten mit Tonfedern aus Saphir.

Ihre ungewöhnliche Konzipierung, die vortreffliche Finissage nach Genfer Siegel, vor allem aber ihr außergewöhnlicher Klang machen diese Uhr zu einem Zeitmesser einer eigenen Klasse. Sie ist edel und leicht zu tragen und birgt von dem Savoir-faire, dem Erfindungsreichtum und der Qualität, die die L.U.C Kollektion auszeichnen, nur das Beste.

Eröffnung
neue Chopard Boutique in St. Moritz

Das international für seine Kreativität und exklusiven Kreationen bekannte Haus Chopard eröffnet in St. Moritz eine neue Boutique, dessen Einrichtungskonzept vom eigenen Design Team und der Familie Scheufele gemeinsam entworfen wurde. Kunden des Hauses können bei der Eröffnung Anfang Dezember die neue Boutique entdecken, ein wahrhaftiges Chalet mit Stil und Eleganz.

Intime und warme Atmosphäre in einem modernen Chalet

Die unverkennbaren Chopard-Boutiquen sind das Ergebnis einer langjährigen und minuziösen Gestaltungsarbeit. Sie weisen in der ganzen Welt dasselbe persönliche, warme Umfeld und edle Flair auf. Auf dieser Grundlage entwickelte das Chopard-Designteam ein neues Konzept für St. Moritz mit dem behaglichen Ambiente eines Bergchalets, in dem warme Eiche einhergeht mit Naturstein aus dem Bündner Ort Vals sowie dem aus St. Moritz typischen Wandputz den sogenannten Sgraffiti-Verzierungen. Ihre geometrischen Formen werden nach der alt-traditionellen Kratztechnik von Hand angefertigt, ein Kunsthandwerk, welches nur noch von wenigen Spezialisten aus der Gegend beherrscht wird.

Die Boutique möchte Kunden zum ungestörten Flanieren einladen. Zu diesem Zweck wurden spezielle modulierbare Bereiche geschaffen, in denen die schönsten Haute Joaillerie Preziosen, Uhren und Accessoires präsentiert werden. Mit den besten Whiskys aus dem Sortiment von Caveau de Bacchus und Spitzenjahrgängen von Château Monestier la Tour – seit 2012 Eigentum der Familie Scheufele – bekräftigt Chopard die für das Haus typische Gastfreundlichkeit.

«Mit einer gekonnten Mischung aus handwerklichen Techniken, moderner Technologie und Liebe zur Kunst möchten wir unseren Kunden ein wirkliches Erlebnis bieten. Wir wollen ihnen das Gefühl vermitteln, nicht in einem Verkaufsgeschäft, sondern in einem der bemerkenswerten und typischen Chalets von St. Moritz zu sein, wo sie die schönsten Kreationen unseres Hauses zu sehen bekommen. Das neue Konzept schafft Raum für Begegnung, Austausch und Emotionen», erklärt Karl-Friedrich Scheufele, Co-Präsident von Chopard.

Die neue Chopard Boutique wird auch in eine der schönstes Straßen des Ortes umziehen in die Via da Vout 2, wo die vielen internationalen Kunden die aktuellen Kollektionen Happy Hearts, Ice Cube und Mille Miglia sowie die Kreationen der Haute Horlogerie- und Haute Joaillerie Ateliers in Augenschein nehmen können.

Caroline Scheufele meint dazu: «Ich bin hochzufrieden mit der Arbeit, die wir vollbracht haben. Die Zusammenarbeit zwischen unserem Mitarbeiterteam und der Familie war ausgesprochen produktiv und das Ergebnis ist mehr als erfreulich. Chopard ist bekanntermaßen ein Familienunternehmen. Uns ist es wichtig, dass dieser Aspekt auch im Kontakt mit unseren Kunden präsent ist. Das ist unsere Stärke und auch ein Unterscheidungsmerkmal. Das neue Konzept spiegelt überdies unser gesellschaftliches Engagement und unser Umweltbewusstsein wider. Wir haben Materialien aus der Umgebung von St. Moritz ausgewählt, um die Umweltauswirkungen so gering wie möglich zu halten. Das ist ein wichtiger Teil des Projekts. Bei der Herstellung unserer Uhren und Schmuckstücke setzen wir auf verantwortungsbewussten Luxus und das Gleiche soll auch für unsere Boutiquen gelten.»

Boutique Chopard
Via da Vout 2, 7500 St. Moritz
Tel. 41 81 834 94 50, Email: boutiquestmoritz@chopard.ch

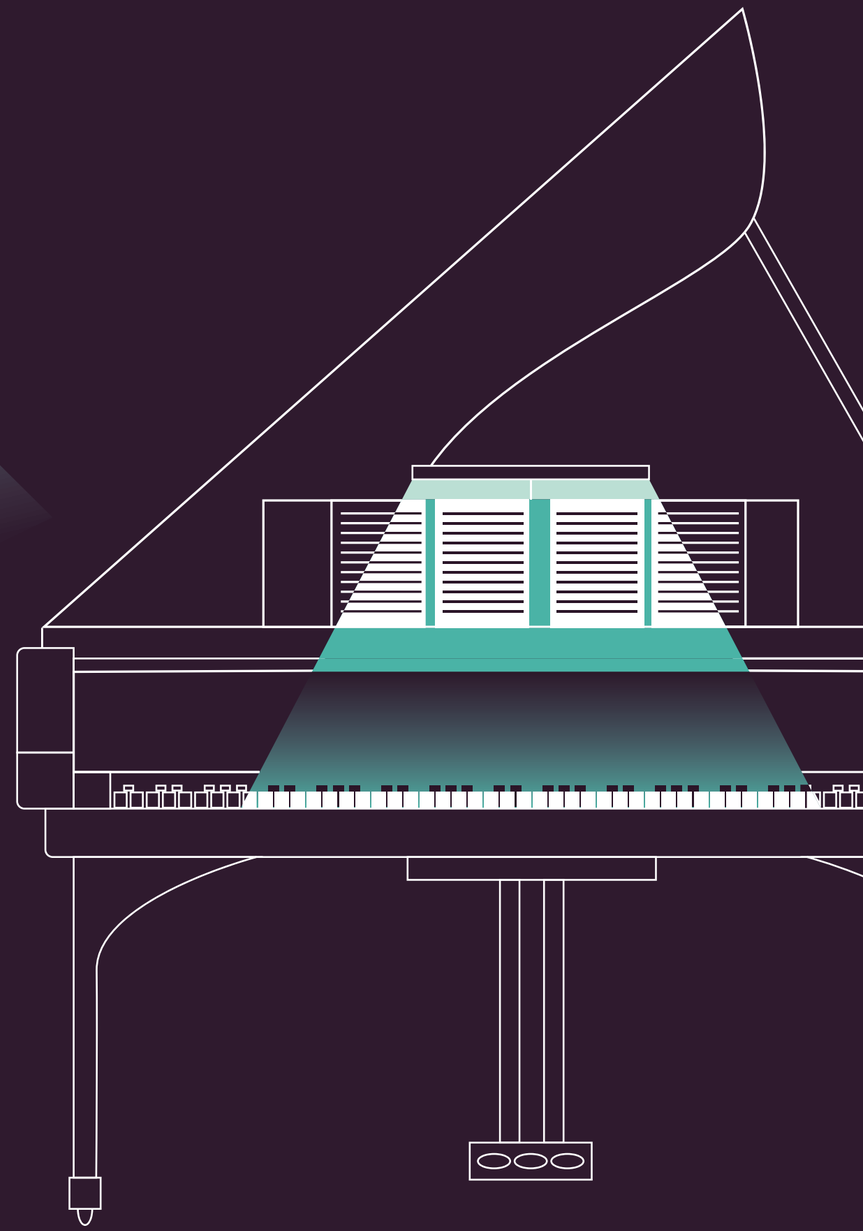
MANERO FLYBACK
AUTOMATIK | ROTGOLD 18 K

CARL F. BUCHERER
LUCERNE 1888

VIA MAISTRA 17 – 7500 ST. MORITZ – TEL. +41 81 833 31 03 – BUCHERER.COM

Hotel der Rituale
Hotel of Rituals

Jürg Halter



Jeden **Sonntag** kurz vor Mitternacht setzt sie sich an die Bar und beginnt zu lesen. Während der Kellner ihr unaufgefordert einen Gin Tonic serviert, streicht sie sich für gewöhnlich ihre schwarzen Locken aus der Stirn. Das Kinn trägt sie hoch, den Rücken hält sie gerade, in ihrer rechten Hand liegt elegant das Buch. Sie weiss um ihre Haltung. Den Gin Tonic führt sie so beiläufig zum Mund, dass man glauben könnte, er schwebe von alleine dorthin. Sie trägt keinen Lippenstift, ist bloss dezent geschminkt, ihre Haut schimmert zwischen hell- und dunkelbraun. Meist kleidet sie sich in schwarz, einfache Hose, elegante Bluse.

Manchmal stell ich mir vor, sie sei eine Prinzessin aus dem Nahen Osten, die hier im Hotel anonym ihre Ferien zubringt. Und schon bin ich im Film. Es ist aber kaum was über sie zu erfahren. Auch die Kellner wissen nichts Aussergewöhnliches von ihr zu berichten. Dass sie stets alleine reise etwa, dass sie ausschliesslich bar bezahle, dass sie fliessend Arabisch, Englisch, Französisch und etwas Deutsch spreche.

Hin und wieder lächelt sie kaum sichtbar; doch während der Lektüre, die sie bis zu ihrem Rückzug nicht unterbricht, sieht sie sich nie um. Dies als ein wenig unverschämt zu bezeichnen masse ich mir selbstverständlich nicht an. Das wäre ja geradezu lächerlich. Aber gut. Was mir des Weiteren auffällt: Nicht einmal hätte, ich es mitbekommen, dass ein Mann es wagte sie anzusprechen. Auch Frauen kommen nicht mit ihr ins Gespräch. Als sei sie von einem unsichtbaren Schutzraum umgeben. Überhaupt scheint es mir oft so, als begleite mein Spiel alleine ihres. Als hätte mich ein Regisseur hinter dem Flügel platziert, um ihre Vorstellung musikalisch untermalen zu lassen. Und die anderen Gäste wären Statisten. Ein Theater ohne Zuschauer – oder sind wir jeweils doch auf einem Filmset?

Seit ein paar Jahren werde ich für die Monate April und Mai vom Hotel Tiefenhof als Pianist für die Bar Rouge engagiert und so kannte ich bald die Stammgäste jener Zeit. Neben der unnahbaren Araberin fallen mir einige andere von ihnen besonders auf und von diesen möchte ich Ihnen gerne ein wenig erzählen. Wenn ich doch bitten darf.

*Every **Sunday**, shortly before midnight, she sits down at the bar and starts reading. While the waiter serves her a gin tonic, without being prompted, she always smoothens her dark locks from her forehead. She carries her chin high, her back straight, in her right hand lies elegantly the book. She is aware of her posture. She brings the gin tonic so lightly to her lips that one is tempted to believe it floated there on its own. She wears no lipstick and only light make-up, with her skin shimmering between a pale and dark tan. She is mostly dressed in black, simple pants, elegant blouse.*

Sometimes I imagine her to be a princess from the Middle East, spending her holidays anonymously here at the hotel. And already I'm in a film. But there is hardly anything known about her. The waiters as well have nothing to say about her that would be out of the ordinary. That she always travels alone, that she always pays in cash, that she speaks fluent Arabic, English, French and some German. Every once in a while she shows a hint of a smile, barely visible; but while she reads – and this she does without interruption – she never looks around. To consider this as somewhat arrogant I would certainly not care to presume. That would be downright ridiculous. But okay. What else do I notice: Not once would I ever have become aware of any man daring to approach her. Women as well cannot engage her into talking. As if she were surrounded by an invisible protective space. Often it seems to me that my playing somehow only accompanies hers. As if a film director had placed me behind a grand piano in order to accompany her performance with music. And the other guests were only film extras. A theatre without audience – or are we each on a film set after all?

For a couple of years now, I have been employed by the hotel Tiefenhof for the months of April and May to work as a pianist in the Bar Rouge, and so I soon got to know all the regulars of that time. Apart from the unapproachable Arab lady, I remember a few others in particular, and I would like to tell you about them for a bit. If I may.

*On **Mondays**, a gentleman in a too large, often light blue suit would regularly lean against the bar and read his newspaper, holding it awkwardly up in the air. Along with his lecture, he drinks beer. He regularly dabs his shiny, pale forehead with a handkerchief, looks around nervously, but without focussing on anything directly and then continues to read on hastily. Occasionally, during my playing, when I let the sounds hover in the air, I can hear the noisy rustling of his newspaper, but I'm not bothered by it – quite on the contrary, the rustling challenges me to resume my playing at the exact point when it ceases. And so, without his knowledge, we soon form a duo – I think that with a suitable conceptual accompanying text we could easily be introduced at a festival for modern music. We'd still have to first find a composer willing to write music for a bar pianist and a newspaper reader.*

Am **Montag** lehnt dort vorne am Tresen nicht selten ein Herr mit zu grossem, meist hellblauem Anzug und liest umständlich in der Luft blätternd Zeitung. Dazu trinkt er Bier. Er tupft sich regelmässig die glänzende, bleiche Stirn ab, sieht sich dabei nervös um, jedoch ohne irgendwo Bestimmtes hinzuschauen, und liest dann hastig weiter. Es kommt vor, dass ich während dem Spielen, wenn ich Töne verklingen lasse, das laute Rascheln seiner Zeitung höre, doch stört mich dies nicht, vielmehr fordert es mich heraus, genau mit dem Verstummen des Raschelns wieder einzusetzen. Und so bildeten wir zwei ohne sein Wissen bald ein Duo – ich denke mit entsprechend konzeptuellem Begleittext könnte man uns durchaus an Festivals für neue Musik vermitteln. Ein Komponist, der für einen Barpianisten und einen Zeitungsleser schreibt, wäre zuvor noch zu finden.

Er sei halb Tscheche, halb Schweizer und mache «etwas mit Immobilien» heisst es. Jedenfalls ist er ein Mann, den ich nur rastlos erlebe. Als sei er ständig in der Pflicht. Ich stelle ihn mir bei Sitzungen vor; aufgebracht, fahrig und doch konzentriert, ohne genauen Plan zwar, aber mit einem Instinkt fürs nächste grosse Ding. Einer, der nicht anders kann. Ich hege Sympathien für ihn, und malte mir einmal aus, fragen Sie mich nicht weshalb, wie ich mit ihm auf einer Geschäftsreise an einer japanischen Teezeremonie teilgenommen hätte und wie er extrem nervös geworden wäre, um nicht zu sagen kurz vor einem Nervenzusammenbruch stand, als wir wortlos abwarten mussten bis der Tee fertig zubereitet war. Eine Szene aus einer Komödie.

Der frühe **Dienstagabend** gehört einer auf den ersten Blick relativ unauffälligen Frau, meist zwei schon angeheiterte Herren im Schlepptau. Sie hat ihr blondes Haar streng nach hinten gekämmt und zu einem Pferdeschwanz zusammen gebunden und trägt meist Hosenanzug, dazu halbhohe Schuhe. Ausser einem Ring am linken Mittelfinger zeigt sie keinen Schmuck. Was das Phänomenale an ihr ist? Ich habe sie niemals nicht sprechen gesehen oder gehört, auch wenn andere sprachen – als könne sie nicht ohne zu reden atmen. Auch mich spricht sie manchmal an, sogar derweil ich artig spiele, und wünscht sich Lieder von Phil Collins, George Michael oder Prince. Kommt sie in meinen Pausen zu mir, fällt mir auf, dass sie mich stets mit ihrem Oberkörper berührt, wahrscheinlich ohne dass sie mir zu nahe treten will. Sie hat einfach einen, wie soll ich sagen?, einen alternativen Begriff von Distanz. Ob das am Alkohol liegt oder Ausdruck ihres zwar höchst anstrengenden, aber nicht durchwegs unsympathischen Charakters ist, bleibt mir ein Rätsel. Sie spricht eigentlich über und zu allem und, das ist mir wichtig zu erwähnen, oft ist es interessant. Aber durch das Ausbleiben von Sprechpausen bleibt kaum was haften.

Apparently he is half Czech and half Swiss and "in real estate", they say. In any case, he is a man whom I've always seen in a restless mood. As if he were constantly under some sort of obligation. I imagine him in meetings; exasperated, nervous but still concentrated, without any clear plan, but with an instinct for the next big thing. One of those who can't help it. I find him sympathetic, but once, don't ask me why, I imagined myself being with him on a business trip, where we would participate in a Japanese tea ceremony, and how extremely fidgety he would become, not to say on the verge of a nervous breakdown, while we had to wait in silence for the tea preparation to be completed. A comedy scene.

Early ***Tuesday morning*** *belongs to a woman, who at first glace is relatively unremarkable, most often with two inebriated gentlemen in tow. Her blond hair is combed strictly back and bound into a ponytail, and she most often wears a pantsuit, half-height heals along with that. Apart from a ring on her left middle finger, she wears no jewellery. What is so phenomenal about her? I have never seen or heard her not talking, not even when others speak – as if she couldn't breathe without talking. She sometimes addresses me as well, even while I play dutifully, and asks for songs by Phil Collins, George Michael or Prince. When she approaches me during my breaks, I notice that she always touches me with her upper torso, most likely without even meaning anything by that. She simply has a – how could I express it – an alternative idea of distance. If that is due to alcohol or if it expresses her highly strenuous, but not altogether unsympathetic character, remains a mystery to me.*

She speaks in general to and about all and everything and, I definitely have to mention that, it often is quite interesting. But since there are not breaks between her words, barely anything remains in my mind. In addition to that, she excuses herself every few minutes for talking too much, "I better shut up now", or "Sorry, am I talking too much?" "Not at all, madam", I lie then, but she has already resumed talking, even before I had the time to finish the word "not". The two men accompanying her are rather of the silent type, one of them often nods, and if he's asked for his opinion he only ever replies "that's one way to see it", the other one often laughs out loud and keeps patting her on her back, as if she only confirmed everything he was thinking himself. How the three are related is not apparent to me. Are they brothers and sister? Is one of them her husband? The other her brother? Are both her guys? Are they guys? Of course, I strictly refrain from asking her anything, that is only natural, or should I say "that goes without saying"?

Ausserdem entschuldigt sie sich alle paar Minuten dafür, dass sie zu viel spreche, «besser, ich sage jetzt nichts mehr», oder «Entschuldigung, rede ich zu viel?» «Aber nein, doch, meine Dame», lüge ich dann, doch spricht sie schon weiter, noch bevor ich das Wort «nein» beenden kann. Ihre zwei Begleiter sind eher Schweiger, der eine nickt oft und wird er mal um seine Meinung gebeten, sagt er immer nur «das kann man schon so sehen», der andere lacht meist laut und klopft ihr fortwährend auf die Schultern, als bestätigt sie nur alles, was er selber auch denkt. In welchem Verhältnis die drei zueinanderstehen ist für mich nicht ersichtlich. Sind es Geschwister? Ist einer ihr Mann? Der andere ihr Bruder? Sind beides ihre Männer? Sind es Männer? Natürlich halte ich mich mit Fragen ihr gegenüber mehr als zurück. Das ist ja wohl verständlich, oder soll ich besser «selbstredend» sagen?

Mittwochs wundere ich mich über einen älteren Japaner, dessen Erscheinen ich jedes Mal verpasse, denn er ist immer schon an der Bar, wenn ich nach ihm Ausschau halte. Oh! Entschuldigen Sie mich, habe ich den Japaner denn schon erwähnt? Ach, nein … das mit der Teezeremonie ist der rastlose Tscheche. Ach! Bringe ich schon die Figuren dieser ungeschriebenen Serie durcheinander? Jedenfalls, der Japaner hat normalerweise einen Stapel Bücher und eine Tasche, aus der Pflanzen herausschauen, dabei und sitzt am Tresen meist neben einem russischen Mathematiker, der im Laufe des Abends kaum je von seinem iPad aufblickt und ein grosses Bier nach dem anderen trinkt und einmal die Stunde nach draussen tritt, um zu rauchen. Dort versuchte ich mich einmal mit ihm zu unterhalten; er erzählte in schwer gebrochenem Englisch, dass er für eine russische Firma arbeite, die auch in der Schweiz tätig sei, dann begann er mir mathematische Formeln zu erläutern und als er kurz darauf bemerkte, dass ich nichts verstand, ging er wortlos zurück in die Bar. Der Japaner hingegen ist freundlich, wenn auch sehr schüchtern. Ein Botaniker, der seine Ferien seit vierzig Jahren jeweils in der Schweiz verbringt, doch auch immer ein wenig zum Arbeiten kommt, denn er hat sich auf alpine Pflanzen spezialisiert und dazu mehrere Fachbücher publiziert. Als ich ihn an einem Nachmittag im Park des Hotels auf die Gewächse in seiner Tasche ansprach, hielt er mir aus dem Stand heraus auf Deutsch einen einstündigen Vortrag über die Vielfalt der alpinen Pflanzenwelt und wie deren Bestand zu schützen sei. Wenn man gewissen Menschen nur die Liebe zu diesen ihn immer wieder überraschenden Lebewesen vermitteln würde, dann sähen sie auch sofort ein, wie deren Überleben mit unserem zusammenhing.

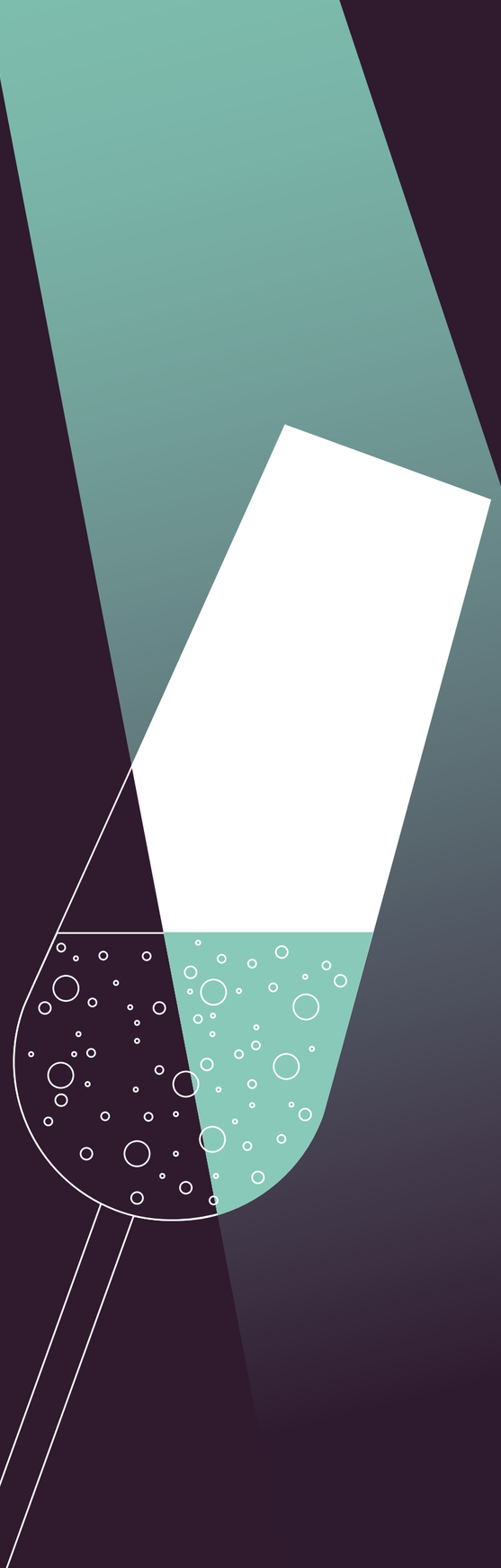
*On **Wednesdays** I am puzzled by an elderly Japanese, whose appearance I miss every time, as he is always at the bar already when I look out for him. Oh! Excuse me, have I mentioned the Japanese before? Ah, no … the teahouse ceremony, that was with the restless Czech. Oh my god, am I already messing up the protagonists of this unwritten series? In any case, the Japanese guy normally has a pile of books with him, and a bag with plants peeking out, and he sits at the bar most often next to a Russian mathematician, who barely ever raises his eyes from his iPad in the course of an evening, drinks one large beer after another, and goes out for a smoke once every hour. Once I tried to enter into conversation with him there; he related in very poor English that he worked for a Russian company that was also active in Switzerland, then he started to explain to me mathematical formulas and when he noticed, shortly after, that I understood nothing, he returned to the bar without a word. The Japanese, on the other hand, is friendly, if very shy. A botanist, who has been spending his holidays each in Switzerland for forty years, but doing some work as well, as he is specialised in alpine plants and has published more than one reference book on the subject. One afternoon in the hotel park, when I mentioned the plants in his bag, he gave me an impromptu one-hour presentation in German about the diversity of the alpine flora and how its existence is to be protected. If one only conveyed to certain people the love of these ever surprising forms of life, they would immediately see how their survival was connected with ours.*

Donnerstags taucht die Verrückte auf. Ich erlaube es mir, sie so zu nennen. Weshalb? Nun, lassen Sie es mich erläutern … am Tresen stehend, scrollt und klickt sie zuerst lange auf ihrem Smartphone rum, schlürft dazu Prosecco. Dann beginnt sie mit zunehmend stechendem Blick auf den Barkeeper einzureden, derweil dieser äusserlich ruhig seine Arbeit fortsetzt. Sie hat die gelbblond gefärbten Haare meist zu einem Dutt zusammengebunden und trägt rosarote oder weisse transparente Blusen, darunter schwarze BHs, die Lippen pink und laut schreiend geschminkt. Sie geht auf die vierzig zu und mir scheint es, sie habe Mühe einzusehen, dass sie nicht mehr Papa's kleine Tochter ist. Zirka zwanzig Minuten vergehen bis sie sich einen Gast aussucht, auf diesen zugeht, sich, die Antwort auf die Frage, ob der Platz noch frei sei nicht abwartend, hinsetzt und die nächste stellt: «Was machen Sie hier?» Und: «Was machen wir eigentlich hier?» Um das oft noch sprachlose Gegenüber zu fragen: «Lieben Sie sich?» Wenn der Gast dann freundlich distanziert oder schon sichtbar genervt zu antworten versucht, legt sie erst richtig los: «Wissen Sie, Sie müssen einfach auf Ihr Herz hören.» Ihren Fragen und unerbittenen Lebenstipps pflegt sie ein helles, oder doch eher grelles, Kichern folgen zu lassen. Sie ist, so heisst es, die Tochter eines reichen Weinhändlers, die in ihrer Jugend mit Drogen Erfahrungen vollzog. Je länger die Abende dauern, je mehr kippt ihr grelles Kichern in ein Hysterisches. Plötzlich steht sie dann vor mir und starrt mich stumm an, indes ich in den Noten blättere, und analysiert zutiefst scharfsinnig ins Blaue raus: «Du bist nicht ehrlich zu dir selbst, du bist nicht ehrlich zu dir selbst. Hihihihi! Komm schon, lass uns tanzen! Hihihi! Hey, mach mal, High five! Du bist so ein Spiesser! Komm schon, High five!»

Ich beginne dann augenblicklich, sozusagen als Antwort, die Mondscheinsonate zu spielen. Spätestens dann setzt sie sich, o Wunder, zurück an die Bar, nimmt wieder ihr Smartphone zur Hand oder aber einer der Kellner begleitet die Wankende reizend diplomatisch lächelnd an die Rezeption.

Gelegentlich denke ich daran, wie es wäre, würde die Verrückte auf die Frau vom Dienstag treffen, die, zugegebenermassen, verrückt zu nennen, auch nicht abwegig wäre. Was geschähe dann? Ich glaube, entweder würde die Bar explodieren oder sie kämen beide plötzlich zur Ruhe, weil sie sich schlagartig ineinander erkannten. Was für eine finale Filmszene! Das Zusammentreffen des zurückhaltenden Japaners mit den Zweien mag ich mir nicht ausmalen. Der Ärmste!

Es ist schon ein sonderbares Hotel, dieser Tiefenhof; langweilen tue ich mich hier nie und bin weitgehend gut unterhalten. Ich komme einfach kaum dazu, meine Notizen in eine Form zu bringen. Die Beobachtungen, die ich in den Pausen und meiner Freizeit verfasse. Würde ich über dieses Hotel ein Drehbuch schreiben, der Arbeitstitel wäre wohl «Hotel der Rituale».



*On **Thursdays**, the crazy woman makes her appearance. I allow myself to call her so. Why? Well, let me explain … standing at the bar, she first extensively scrolls and clicks on her smartphone, guzzles Prosecco with that. Then she starts badgering the barkeeper, with a look in her eyes that is getting more and more piercing, while the latter continues working with at least outward calm. Her hair is died yellow blond and she mostly wears it in a bun, along with rosy-coloured or white transparent blouses with black bras underneath, her lips painted in shrill pink. She must be pushing forty, and it seems to me that she has difficulties seeing that she isn't daddy's little girl anymore. Twenty minutes pass like that, then she chooses one of the guests, walks up to him, asks if this seat was available, but sits down before getting an answer, and asks the next question: "What are you doing here?" And: "What is anyone doing here?" Only to ask the speechless opponent: "Do you love yourself?" When the guest tries to answer, either with polite reserve or already visibly irritated, she lets loose: "You know, you must simply listen to your heart." Her questions or relentless tips about life tend to be followed by a high-pitched or rather shrill cackle. She is, they say, the daughter of a rich wine merchant and has dabbled in drugs as a juvenile. The longer the evening, the more her shrill cackling tilts over into a hysterical one. Suddenly she stands before me and stares wordlessly at me, while I leaf through my notes and analyses astutely out of the blue: "You are not honest with yourself, you are not honest with yourself. Hihihi! Come on, let's dance! Hihihi! Hey, let's high five! You are such a prick! Come on, high five!"*

I immediately, sort of in response, start to play the Moonlight Sonata. At this point, wonder of wonders, she goes back to the bar and sits down, takes up her Smartphone, or one of the waiters accompanies the teetering woman with a charming, diplomatic smile to the reception.

Occasionally I wonder what would happen, if the crazy one met the Tuesday woman who, admittedly, could also quite justly be labelled crazy. What would happen then? I think, either the bar would explode or the two of them would suddenly regain their calm, as they would immediately recognize themselves in the other. What a last-take film scenario! I don't even want to contemplate a meeting between the Japanese and the two women. The poor guy!

This hotel, the Tiefenhof, is really quite peculiar; I'm never bored here and most of the time I feel quite entertained. I just find barely the time to organise my written notes; the observations I take down during breaks and in my time off. If I were to write a film script about this hotel, the working title would be "Hotel of Rituals".

Verzeihen Sie mir, wo bin ich stehen geblieben? Ach, ja! Die Verrückte! Spätestens um Mitternacht ist sie verschwunden. Zurück bleibt donnerstags oft ein Gast, der mir erst nicht auffiel: Ein schlanker, junger, oder aber altersloser Mann, den ein schwarzer Rollkragenpullover bekleidet. Nett und zurückhaltend blickend, einen Bourbon vor sich, lehnt er in einem der Sessel; fährt sich hin und wieder übers perfekt gescheitelte Haar, ohne es zu berühren. Genau dieser Umstand aber hat mich im zweiten Jahr meines Engagements überhaupt auf ihn aufmerksam gemacht. Weshalb berührte seine Hand das Haar nicht? Was hat die Bewegung zu bedeuten? Wenn ich daran denke, schaudert es mich gar fürchterlich. Einmal, indes ich heiter spielte, sah er zu mir rüber, und das Herz blieb mir kurz stehen. Jedenfalls fühlt es sich in der Erinnerung so an. Denn: Sein Blick war kalt, war tot. Und ich dachte: Ist das der Klon von einem Mann, der nicht mehr existiert? Wie ich später erfuhr, arbeitet der Mann tatsächlich für ein Futurelab in Kalifornien. Ein Spion aus der allzu nahen Zukunft also? Jedenfalls schien mir Künstliche Intelligenz nie anschaulicher als ich in seine gemachten Augen sah. Wäre ich die 16-jährige Tochter eines Gastes würde ich an dieser Stelle in die Kamera sagen: «O my god.»

Sie fragen, was das mit der Handbewegung knapp über dem Scheitel auf sich hat? Vielleicht führt er damit eine Datenübertragung aus. Ein Zeichen an einen Satelliten, der weit oben überm Hotel um die Erde kreist? Ich wage nicht weiterzudenken. Sonst glauben Sie noch, ich wäre auch verrückt? Oder tun Sie das schon? Vielleicht habe ich zu viele Science-Fiction-Filme gesehen, obwohl, wenn man Artikel über technologische Fortschritte liest, ist heute schon mehr möglich als man allgemeinhin glaubt.

Und schon sind wir beim **Freitag**! Und auch der hat es in sich. Da kreuzt hier ein lebhaftes Trio auf; bestehend aus einem beleibten deutschen Unternehmer, meist trägt er einen dunkelgrünen Pullover, die Sonnenbrille hochgesteckt ins nach hinten gekämmte, halblange, graumelierte Haar, einem österreichischen Investor um die siebzig, in bestem Tuch und mit einer immer anderen Krawatte, das schwarzegefärbte Haar ganz kurz geschnitten, braun glänzende Schuhe und einer norwegischen Wirtschaftswissenschaftlerin; gross, braun gebrannt, rötliche Ponyfransen, goldene Ohrringe, ein unmotiviertes Schosshündchen an der Seite und eine Handtasche, aus der sie im Laufe der munteren Diskussionen ihr iPad zog, um gegenüber der beiden Herren aus Studien zu zitieren. Ich schätze, die drei sind alte Studienkollegen, vielleicht arbeiteten sie mal zusammen, vielleicht war der Deutsche mit der Norwegerin liiert, schwierig zu sagen, sie haben mir gegenüber nur ihre Berufe erwähnt. Jedenfalls kommen sie seit drei Jahren einmal im Jahr für drei Wochen hier zusammen, um «ihren intimen Wirtschaftsgipfel», wie sie es mir erklärten, abzuhalten.

Excuse me, where was I? Ah, right! The crazy woman! By midnight at the latest, she has disappeared. One guest often stays behind on Thursdays, one I barely noticed at first: a slim, young or ageless man wearing a black polo-neck jersey. Polite and self-contained looking, a Bourbon in front of him, he leans back in a chair; occasionally runs his hand over his perfectly parted hair without touching it. This very fact made me become aware of him in the first place in the second year of my engagement. Why doesn't his hand touch his hair? What does this gesture mean? When I think of it, I shudder terribly. One time, while I was happily playing along, he looked over to me and my heart stopped for a moment. At least that's what it felt like when I think back. His gaze was cold, dead. And I thought: Is that the clone of a man, who no longer exists? As I found out later, this man did indeed work for a future lab in California. A spy from a not too distant future then? In any case, artificial intelligence has never before presented itself so vividly than when I looked into his fabricated eyes. Were I the 16-year old daughter of a guest, I would now say into the camera: "Oh my god."

You ask what this hand movement over his parting was all about? It may be his way of activating a data transfer. A sign to a satellite orbiting earth high above the hotel? I don't dare following this thought. You might think that I'm crazy as well? Or have you done so for a while now? I may have watched too many science fiction films, but come to think of it, when reading news articles about progress in technology, more seems possible than people commonly believe.

And here we are on ***Friday*** *already! That day has lots to offer too, as a lively trio shows up, consisting of a corpulent German entrepreneur, most of the time wearing a dark green sweater, sunglasses perched on top of his half-long, greying and combed back hair, an Austrian investor in his seventies, clad in finest cloth and always wearing a different tie, his hair dyed black and cut super-short, shiny brown shoes, and a Norwegian woman scientist; tall, tanned, reddish bangs, golden earrings, an unmotivated lap dog by her side and a handbag from which she took her iPad in the course of their lively discussion to quote from studies to the two gentlemen. I guess the three are old university buddies, perhaps once worked together, maybe the German even had a relationship with the Norwegian; hard to say, they only mentioned their professions to me. In any case, for three years now they have come together once per year for three weeks to hold their "intimate economic summit", as they explained to me.*

Das geht dann in etwa so zu und her wie letzten Freitag.

Der Österreicher «Die Ungleichheit muss vermindert werden.»

Die Norwegerin «Schau, diese neue Studie der New York University beweist, dass, gemessen an den letzten zweihundert Jahren, es uns nie so gut wie heute ging.»

Der Österreicher «Wer gab die Studie in Auftrag, meine Liebe?»

Sie «Ach, du immer, mit deiner Skepsis.»

Der Deutsche «Geniessen wir die Gegenwart! Wir Menschenkinder sind sowieso machtlos gegenüber unserer eigenen Dekadenz! Stösschen!»

Sie prosteten einander lachend zu.

Darauf der Österreicher «Ihr wisst genau, wie es Vielen besser gehen könnte, würden sich Investoren ein wenig mehr an längerfristigen Zielen orientieren.»

Die Norwegerin «Mein Träumer! Wie laufen deine Investments im Solarbereich?»

Er «Könnte besser laufen. Wie masochistisch die Menschen aufs Öl fixiert bleiben! Und kurz bevor alles verbrennt ist, wird's neue Kriege brauchen!»

Der Deutsche «Die Menschen? Von welchen Menschen sprichst du?»

Der Österreicher gespielt beleidigt «Nicht in diesem Ton.»

Der Deutsche «Lasst uns das Projekt mit dem Ökomodelldorf vorantreiben. Das hat ein Riesenpotenzial!»

Die Norwegerin «Ich dachte, wir sind hier im Urlaub, meine Herren!»

Und alle lachten sie wieder.

Einmal luden sie mich ein mit ihnen einen Cocktail zu trinken und ich willigte nach einigem professionellem Zögern ein. Die Norwegerin erkundigte sich sogleich: «Wollten sie schon immer Pianist werden?» Ich erzählte, dass ich eigentlich mehr am Schreiben und an Filmen interessiert sei, aber das Rumreisen in Europa gefiele mir gut, auch wenn man sich unter einer Pianistenkarriere allgemeinhin wohl was anderes vorstelle, aber da ich gerne Menschen beobachte, sei es dennoch ein dankbarer Beruf, danach lenkte ich das Gespräch wieder von mir ab, und fragte ein wenig naiv nach dem Zusammenhang zwischen technologischem Fortschritt und Kriegen. Und ihre Auseinandersetzung ging mit Schwung weiter. Sie redeten offen von Zusammenhängen, die mir davor noch nicht bewusst gewesen waren, jedenfalls nicht so konkret; aber natürlich werd ich mich hüten, Namen zu nennen. Man ist immer gleich selbst Teil des Ganzen. Als Barpianist bin ich dazu verpflichtet und als Drehbuchautor existiere ich nur in meiner Vorstellung.

Discussions might go like, for example, last Friday.

The Austrian *"Inequality must be reduced."*

The Norwegian *"Look, this new study of the New York University proves that, compared to the last two hundred years, we've never had it as good as now."*

The Austrian *"Who commissioned that study, my dear?"*

She *"Oh you and your sceptical outlook."*

The German *"Let's enjoy the present! We human beings are powerless anyway when it comes to our own decadence! Cheers!"*

They raise their glasses to each other and laugh.

Then the Austrian *"You know very well that many would have a better life, if investors were a bit more their oriented on long-term goals."*

The Norwegian *"My dreamer! How are your solar energy investments doing?"*

He *"Could be better. Why is humanity so masochistically fixated on oil consumption? And shortly before it will all be gone, there'll be a need for new wars!"*

The German *"Humanity? What humanity?"*

The Austrian plays offended *"Don't talk to me like that."*

The German *"Let's push the project with the model eco-village. That has a huge potential!"*

The Norwegian *"Gentlemen, I thought we were here on vacation!"*

And they all laugh again.

Once, they invited me to have a cocktail with them and I consented after some professional hesitation. The Norwegian enquired at once: "Did you always want to become a pianist?" I told them that I was actually more interested in writing and films, but that travelling about in Europe was something I liked a lot, even considering that a pianist career was not really about that kind of thing, but since I liked observing people, my profession was quite serviceable, then I deflected the conversation away from me and asked, a bit naïve, what the connection between progress in technology and wars was. And their discussion resumed with verve. They openly discussed certain connections of which I had previously not been aware, at least not in such detail; but I will, of course, refrain from naming any names. You otherwise quickly become part of the whole. As bar pianist that is part of my work ethic, and as screenwriter I only exist in my mind.

Der **Samstag**? Da muss ich Sie wahrscheinlich enttäuschen. Ich versuche es trotzdem: Da findet sich des Öfteren früh Abends ein chinesisches Ehepaar in der Bar ein, um was Kleines zu essen, rege über Tagesausflüge, die sie unternommen haben, zu konversieren. So stelle ich es mir wenigstes vor, denn sie wirken vertraut und unaufgeregt, aber ich muss Ihnen eingestehen, dass ich kein Chinesisch verstehe … verzeihen Sie den schlechten Scherz.

An Samstagen fallen mir auch andere Gäste meist nicht weiter auf und so spiele ich, ohne mir viel Gedanken zu machen, vor mich hin, bis ich mich im Spiegel über der Bar ansehe und mir plötzlich wie ein Schauspieler vorkomme, der einen Pianisten, der kein Pianist ist und spielend an einem Flügel in einer Hotelbar sitzt, wo er für die leichte Hintergrundberieselung zuständig ist, darstellt. Das bin ja ich! Ein Pianist, der sich in seinen Pausen und in seiner Freizeit mehr mit Filmen als mit Musik beschäftigt, der unablässig Notizen in sein Büchlein schreibt und immer mal wieder den Versuch unternimmt, mit diesen eine Geschichte zu entwerfen.

Sie sehen, der Samstag ist mein traditioneller Sinnkrisentag; letzten hielt ich in einer Pause fest: «Was heisst das, sich in der Gewalt zu haben?» Und ich redete mir mal wieder ein, dass man erst Scheitern müsse, um überhaupt Drehbuchautor werden zu können. Unterbrochen wurde mein Grübeln von einem älteren Engländer, der sich etwas von Gershwin wünschte und davon sprach, wie er einst auch als Pianist arbeitete, sich aber dann dem Gärtnern zuwandte und wie daraus, ohne dass er dies geplant hätte, ein Gartenbauunternehmen wurde und wie er es dennoch bereue, das Klavierspielen aufgegeben zu haben. Was soll ich daraus für mich folgern?

Heute? Heuten haben wir **Sonntag**, wir warten auf die ersten Gäste, ich schaue dem Barkeeper zu, wie er alles vorbereitet; sein konzentriertes und schnelles Arbeiten, seine präzisen Bewegungen und denke: Wie beruhigend einen Menschen zu beobachten, der in seiner Arbeit aufgeht. Schon beginne ich zu klimpern und merke, wie ich bereits ein wenig aufgeregt bin, denn der Sonntag gehört der geheimnisvollen Araberin und mir, möchte ich fast sagen. Ihnen kann ich es ja verraten: In meinem Jackett trag ich ein Gedicht, dass ich für sie geschrieben habe und ich stelle fest, ich komme mir gerade sehr lächerlich vor. Ich, ein Barpianist, schreibe ein Gedicht für eine Prinzessin aus dem Nahen Osten? Als nächstes wird wohl ein kettenrauchender französischer Filmproduzent den Raum betreten und mir die Rechte an dieser Geschichte abkaufen wollen. Eine Geschichte, die noch nicht mal in meinem Kopf begonnen hat. Ich brauche einen Schluck Wasser. Als ich von der Klaviatur aufsehe, öffnet sie an der Bar gerade ein Buch, derweil der Gin Tonic in Zeitlupe in Richtung ihrer bezaubernden Lippen schwebt. Ich setze mich aufrechter hin. Mein Herz geht schneller. Die Kamera fährt langsam auf sie zu. Woher die Kamera kommt? Fragen Sie nicht mich, fragen Sie den Regisseur, der dort hinten an der Wand lehnt.

*And **Saturday**? There, I'll probably have to disappoint you. I'll try anyway: Now and then, a Chinese couple finds its way into the bar in the early evening to have a small meal and lively converse about day-trips they have undertaken. At least, that's what I imagine, since they appear intimate and unexcited, but I have to admit that I don't understand a word of Chinese … excuse the poor joke.*

On Saturdays, other guests as well don't attract my attention, and so I play on without giving them much thought, until I see myself in the mirror over the bar and suddenly feel like an actor playing a pianist, who isn't a pianist and who sits and plays at a grand piano in a hotel bar, where he is responsible for a pleasant musical backdrop. That's actually me! A pianist, who in his breaks and spare time is more interested in films than in music, who incessantly takes down observations in his little notebook and who now and again tries to draft a story with them.

You see, Saturday is my traditional day of wondering about the meaning of life; I recently wrote during a break: "What does it mean to be self-possessed?" And I convinced myself one more time that one has to founder first before becoming a screenwriter. My ruminations were interrupted by an elderly Englishman asking for some Gershwin and telling me that he, too, once had worked as a pianist, but then turned to gardening and how this, without his own doing, turned into a market garden and how he still regretted having given up playing the piano. What is that supposed to mean to me?

In meiner Pause gehe ich rüber zur Bar, bitte um ein Glas Wein. Sie blickt vom Buch auf, lächelt mich an. Ich lege meine Hand auf die Jacketttasche, in der das Gedicht * steckt und sage betont gleichgültig: «Guten Abend.»

«Ich höre Ihnen gerne zu, Sie begleiten die Geschichte, die ich lese.», spricht sie mit sanfter Stimme und schaut mich mit dunklen, tiefen Augen an. Da ziehe ich, als hätte ich es in einem Drehbuch gelesen, das Gedicht aus dem Jackett. Einen Augenblick zu lange rege ich mich vor ihr stehend nicht, dann hab ich mich offenbar wieder in der Gewalt, schiebe das Gedicht zurück in die Tasche, spreche, mich leicht verhaspelnd: «Wenn Sie … ein … en Liedwunsch haben, la-lassen Sie es mich gerne wissen.» Und schreite, unter dem enttäuschten Blick des Regisseurs, zurück zum Flügel, stimme die Klavierversion von «Sittin on the dock of the bay» an. Der Filmproduzent macht, während er sich nervös an seiner Zigarette ziehend in einem Sessel niederlässt, in Richtung des Regisseurs eine schnelle und abschätzige Handbewegung. Ach! Die zwei können mir gestohlen bleiben! Und schon sind sie verschwunden. Und ich bleibe alleine zurück.

Jetzt ist es mir als ob die Melodie des Liedes nie trauriger klang. Da dreht sie sich an der Bar um und hebt das Glas langsam in meine Richtung und lächelt wie … die diesem Lächeln gerecht werdenden Worte wären noch zu finden … schon streicht sie sich vorsichtig eine schwarze Locke aus dem Gesicht und liest weiter.

Ich schliesse kräftiger spielend die Augen und summe vor mich hin: «O Verrücktes Herz, o verrücktes Herz, was machst du nur aus mir?»

* Gedicht für eine Unbekannte

Sitze mit dem Machbaren und dem Wünschbaren / bei Kaffee und Schweigen. / Menschen mit Plänen ziehen streng blickend vorüber. / Nun gesellen sich auch noch die gemischten Gefühle zu uns. / Ob das hier noch heiter werden kann? / Da legst du deine Hand auf meine – und ich bin / nicht mehr von dieser Welt oder / gerade erst geboren worden.

Today? Today is ***Sunday****, we are awaiting the first guests, I watch the barkeeper getting ready – his focused, rapid working, his precise movements, and I think: How soothing it is to watch someone, who is devoted to his work. Already, I start to tinkle on the piano and realise that I'm already a bit nervous, as Sunday is the day of the mysterious Arab woman and me, if I may say so. I may as well tell you: In my jacket, I carry a poem I have written for her, and I notice that right now I feel totally ridiculous. Me, a bar pianist, writing a poem for a Middle Eastern princess? Next thing a chain-smoking French film producer will enter the room and buy the rights to this story from me. A story that hasn't even fully developed in my head. I need some water. As I look up from the keyboard, she is just opening her book at the bar, while the gin tonic in slow motion floats towards her charming lips. I sit up straight. My heart beats faster. The camera moves slowly in her direction. Where the camera comes from? Don't ask me, ask the film director leaning against the wall back there.*

*During my break, I walk over to the bar and ask for a glass of wine. She looks up from her book, smiles at me. I put my hand on the pocket of my jacket containing the poem * and say in my coolest manner: "Good evening."*

"I like to listen to you, you accompany the stories I read", she says with a soft voice and looks at me with deep, dark eyes. Then, as if instructed by a film script, I pull the poem out of my jacket. For a moment too long I remain frozen before her, then I seem to regain control over myself, push the poem back into the pocket and say somewhat haltingly: "If there is anything I can p-play for you, I-let me know." And stride back to my piano, under the disappointed gaze of the film director, where I intonate the piano version of "Sittin on the dock of the bay". The film producer meanwhile, sinking back into a chair while sucking nervously on his cigarette, makes a quick, dismissive gesture to the director. Christ! I can do without these two guys! And already they have disappeared. And I remain alone.

Now it seems to me that the melody of this song never sounded sadder. There she turns round at the bar, raises her glass slowly in my direction and smiles like … the words doing justice to this smile are still to be found … and already she carefully smoothens the black curls out of her face and continues reading.

With my eyes closed, I play more forcefully and hum along: "O crazy heart, o crazy heart, what are you doing to me?"

** Poem for an unknown woman*

Sit with the feasible and the desirable / with coffee and in silence. / People with plans drift by, looking strict. / And now mixed emotions come to accompany us. / Can this still get merry? / You put your hand on mine – and I am / not of this world anymore or / have just been born.

© Corinne Futterlieb, 2017

Jürg Halter, * 1980 in Bern, wo er meistens lebt. Halter ist Schriftsteller, Musiker und Performancekünstler. Er gehört zu den bekanntesten Schweizer Autoren seiner Generation und zu den Pionieren der neuen deutschsprachigen Spoken-Word-Bewegung. Studium der Bildenden Künste an der Hochschule der Künste Bern. Regelmäßig Auftritte in ganz Europa, in den U.S.A., in Afrika, Russland und Japan. Zahlreiche Buch- und CD-Veröffentlichungen. Zuletzt erschienen der Gedichtband «Wir fürchten das Ende der Musik» (Wallstein, 2014), das Künstlerbuch «Alleine tanzend – irgendwo» mit Ester Vonplon (Edition Stephan Witschi, 2017) und die Geschichte vom «Mondkreisläufer» (Verlag der gesunde Menschenversand, 2017). www.juerghalter.com

***Jürg Halter**, *1980 in Bern, where he mostly lives. Halter is a writer, musician and performance artist. He is one of the most popular Swiss authors of his generation and among the pioneers of the new German-language Spoken Word movement. Fine Arts studies at Hochschule der Künste Bern. Regular appearances throughout Europe, in the USA, in Africa, Russia and Japan. Numerous book and CD publications. Recently published: The poetry book "Wir fürchten das Ende der Musik" (Wallstein, 2014), the artist's book "Dancing alone – somewhere" with Ester Vonplon (Edition Stephan Witschi, 2017) and "Mondkreisläufer" (Publishing House – Verlag der gesunde Menschenversand, 2017). www.juerghalter.com*

Der neue Audi SQ5 TFSI beeindruckt mit einer atemberaubenden Performance, Alltagstauglichkeit sowie progressiver Technologie und Ausstattung. Der neu entwickelte 3,0-Liter-V6-TFSI-Motor leistet 354 PS und beschleunigt in 5,4 Sekunden von 0 auf 100 km/h. Klare Konturen, S spezifische Lufteinlässe in Titanschwarz matt, sportliche Türaufsatzleisten und markanter Motorensound akzentuieren den Audi SQ5. Mehr Infos bei uns.

Jetzt Termin vereinbaren, um den SQ5 live bei uns zu erleben.

Auto Mathis AG
Via Somplaz 33, 7500 St. Moritz
Tel. 081 837 36 36

Galerie Andrea Caratsch

Salvo – In Engadina and Dokoupil – Wild Foam

Salvo
Engadina, Surlej, Chastè Crap da Sass, 2011
Oil on canvas, 40.5 x 50 cm

In the summer of 2011 Salvo visited the Engadine for the first time, where he witnessed the intensity of light and colours, as well as the monumentality of the local architecture. This visit gave birth to a series of 19 works of the Engadine villages and their surrounding landscape and mountains, painted between the fall of 2011 and spring of 2013. This unique body of work will be exhibited for the first time this winter at Galerie Andrea Caratsch in St. Moritz.

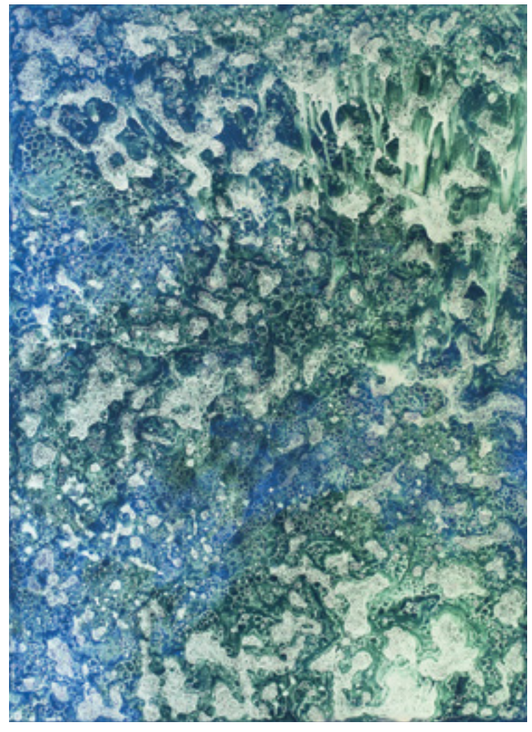
Salvo (born as Salvatore Mangione in 1947 in Leonforte, Sicily) belonged in the 1960s to the Turin circle of Arte Povera, being particularly close to Boetti with whom he shared the studio. In the early 1970s he began to carry over the themes of his art into painting, whereby the genesis of Western painting became a decisive aspect of his considerations. In 1980 he writes: "When I think of 'painting' I imagine a passage through the centuries, something like this: Duccio, Fra Angelico, Raphael, Rembrandt, Goya, Renoir … It's much more useful for me than a sequence like Picasso, Mondrian, etc. etc."[1] In fact, he says "to remember is one of the instruments of thinking" [2] Using his painting to remember and reflect, he works on mythological subjects, and the series of *Capricci* with temples and ruins, and finally he embraces the classical theme of the landscape in all its variations. In fact, the thread connecting his pictorial research since 1973 up to his death in 2015 is the artist's hyper-consciousness of the memory and tradition of images. Previously quotes were explicit, now they are broken up and condensed, a kind of signage along an artistic and philosophical voyage where we continuously recognize references to Giotto, Piero della Francesca, Giorgio de Chirico or Carlo Carrà.

Salvo
Engadina, S-Chanf con Santa Maria, 2011
Oil on canvas, 50 x 40 cm

Salvo's interpretations of landscapes are places of solitude, houses without windows, clouds like cotton balls, timeless, artificial compositions. His works are neither comforting nor pleasing, but put us in front of a crazed and amazing universe made of dematerialized images, façades painted in psychedelic colours, dramatic atmospheres quietly covering up a sense of underlying anxiety and discomfort.

1 Salvo, *Della pittura. Imitazione di Wittgenstein*, ed. Paul Maenz & Gerd de Vries, Cologne, Walter König, 1980, p. 54.
2 Salvo, op.cit., p. 31.

At the same time, Galerie Andrea Caratsch will be presenting *Wild Foam* a group of new foam paintings by Dokoupil (b. 1954). Defying any stylistic signature, these works are representative of the artist's ongoing quest for a sincerely contemporary practice of painting. Dokoupil started developing his *soap bubble* – and *foam* technique in the early 1990's. Whereas in previous series the differentiation between the two techniques is blurred, the present cycle demonstrates a radical distinction. A conceptual Impressionist and inspired by the *foam – theory* of Sloterdijk, which analyses the construction principles of the human existence, Dokoupil applies foam onto the canvas in a laborious and repetitive procedure. The characteristic of his method is reflected in these paintings, which seem to weightlessly float on the gallery walls. Their impressive size and vibrating luminosity exerts an almost mystic magnetism on the viewer.



Jiri Georg Dokoupil
Trakia Oblak, 2016
Acrylic and foam on canvas, 200 x 145 cm

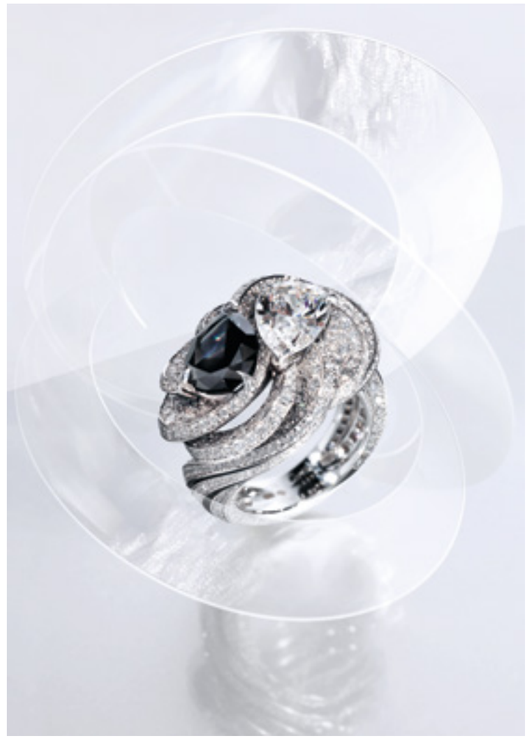
Galerie Andrea Caratsch, Via Serlas 12, 7500 St. Moritz
T +41 81 734 00 00 /+41 79 358 64 13 www.galeriecaratsch.com

The gallery is open from Monday to Saturday, from 2 to 7 PM
and by appointment

Cartier

Résonances

Precious stones set the tone – A breath of air washes over the stones. Ablaze, they inhale and exhale, their rhythm steady. A beating heart comes to life, stark shapes pounding, resonating, unleashing their forms. Life-giving pulse, unwavering oscillations, vital rhythms: the stones breathe. A frisson of energy embraces one creation after another, tingling, awakening the senses.



Clair obscur ring
Platinum, one 2.73-carat Fancy Black pear-shaped diamond, one 2.05-carat E IF pear-shaped diamond, black lacquer, brilliant-cut diamonds.

Twisting light bracelet
White gold, two G SI1/SI2 triangular-shaped diamonds totalling 4.72 carats, rock crystal, brilliant-cut diamonds.

This High Jewellery collection resounds with the collective sparkle of the finest precious stones and gems selected for their distinctive character. Playing on contrasts and freehand lines, Cartier has crafted a vibrant and graphic aesthetic expressing the powerful personalities of the stones. Expert designs and artfully composed motifs create movement and suggest rhythm or fluidity, cadence or undulation. A resounding duality echoes from one piece to the next. Unfettered yet purposeful, gleaming with creative energy, each stone is treasured as the origin and foundation of all inspiration.

Boutique Cartier St. Moritz
Palace Galerie, Via Serlas 29, CH-7500 St. Moritz,
Tel. +41 (0)81 833 18 55, www.cartier.ch

Retba Necklace
White gold, one 91.90 carat and one 9.20 carat pear-shaped rubellites, pink diamonds, brilliant-cut diamonds.

Mausoleum, Denkmal, Ausstellungsort

Das Segantini Museum in St. Moritz

Mausoleum, Monument, Showroom

The Segantini Museum in St. Moritz

Als der 41-jährige Giovanni Segantini am 28. September 1899 unerwartet starb, hatte er bereits internationalen Ruhm erlangt, der sich sogar bis Japan erstreckte. Nicht nur seine Werke erfreuten sich grosser Beliebtheit – sie waren die teuersten ihrer Zeit und in vielen damals bedeutenden öffentlichen und privaten Sammlungen zu finden –, der Maler selber war zu einer Kultfigur geworden: Er wurde als Held verehrt, der einsam in die ursprüngliche, reine Gebirgsnatur zurückkehrt und mit seiner Kunst die moderne, korrupte Welt zu erlösen versucht. Der tragische Tod auf dem Schafberg, auf 2.731 Metern Höhe, inmitten der Arbeit an dem Mittelteil des Triptychons *La vita – La natura – La morte* (Werden – Sein – Vergehen), wurde als Opfer interpretiert, das Segantini seiner künstlerischen Aufgabe gebracht habe.

Zur internationalen Fangemeinde gehörten auch Engadiner Freunde des Künstlers, die sich gleich nach dessen Tod mit der Idee eines auf dem Friedhof von Maloja zu errichtenden «Mausoleums» befassten. Die Idee wurde von der nationalen und internationalen Presse verbreitet und diskutiert. Eine Stellungnahme, die am 27. Januar 1900 in der Wiener Wochenschrift *Die Zeit* erschien, kritisierte das Denkmal-Projekt:

> [...] kein Monument soll ihm [Segantini] errichtet werden, das so erbärmlich klein erscheinen müsste am Angesicht der Gletscher und Bergriesen.

When 41-year old Giovanni Segantini unexpectedly died on 28 September 1899, he had already attained international fame, which even extended as far as to Japan. Not only his works were highly popular – they were the most expensive of their time and could hence be found in many distinguished public and private collections – the painter had become a cult figure himself: He was admired as a hero, who as a loner returns to the untouched, pure mountain nature and with his art tries to save the modern, corrupt world from its fate. His tragic death on the Schafberg, at an altitude of 2,731 metres, amidst working on the centre piece of the triptych La vita – La natura – La morte *(Werden – Sein – Vergehen), was interpreted as a sacrifice that Segantini had brought in ultimate consequence of his artistic mission. A few Engadine-based friends of the artist, who right after his death were toying with the idea of erecting a "mausoleum" on the cemetery of Maloja, were among the international fan community as well. Their idea was shared and discussed by national and international press.*

A statement, which appeared in the Viennese weekly newspaper Die Zeit *on 27 January 1900, criticised the monument project:*

> *[...] no monument is to be built in his [Segantini's] honour that would appear so pitifully small in light of the surrounding glaciers and towering mountains.*

The author of that article instead requested Engadine's locals to bring the artist's main work, his triptych, back to Maloja and to set it up there:

> *From all ends of the world, people would then set out to devout pilgrimages to this shrine of immortal art.*

Text: Dr. Mirella Carbone

Abb. links: Segantini Museum
Foto von Albert Steiner © Bruno Bischofberger, Zürich
Img. left: Segantini Museum
Photo of Albert Steiner © Bruno Bischofberger, Zurich

Giovanni Segantini, La vita (Werden)
1896–99, Depositum der Gottfried Keller-Stiftung
© FotoFlury, Pontresina
Giovanni Segantini, La vita (Werden)
1896–99, Depositum of the Gottfried Keller-Stiftung
© FotoFlury, Pontresina

Stattdessen forderte der Autor jenes Artikels die Engadiner dazu auf, das Hauptwerk des Künstlers, sein Triptychon, nach Maloja zurückzuholen und es dort aufzustellen:

> Von allen Enden der Welt würden dann die Menschen andächtig zu diesem Gnadenbild unsterblicher Kunst wallfahrten.

Der Verfasser war offenbar darüber informiert, dass sich die drei Gemälde, an denen der Maler bis zu seinem Tod gearbeitet hatte, nicht mehr im Engadin befanden.

Obwohl Segantini nämlich in den letzten Lebensjahren seine Werke zu exorbitanten Preisen verkaufen konnte, führte das luxuriöse Leben der Familie dazu, dass Geldsorgen an der Tagesordnung blieben. Nach Giovannis Tod blieben Bice und die vier Kinder ohne Ersparnisse zurück. So mussten sie den Nachlass des Malers, einschliesslich des Triptychons, seinem Galeristen und Freund Alberto Grubicy überlassen. Dieser zeigte die drei Gemälde zuerst im November 1899 in Mailand und wenige Monate später mit grossem Erfolg in Paris, im Italienischen Pavillon der Weltausstellung von 1900. Es folgten weitere Stationen auf bedeutenden Ausstellungen in Europa, bis Segantinis Hauptwerk 1906, anlässlich der «Mostra collettiva Segantini, Previati» der Galerie Alberto Grubicy noch einmal in Mailand zu sehen war. Unter den Besuchern befand sich der Pariser Kunstsammler Alexandre Louis Berthier von Wagram, der das Mittelstück *La natura* (Sein) für 160.000 Lire kaufte.

The author was obviously aware of the fact that the three paintings, the painter had worked on up to his death, were no longer in the Engadine at the time. Although Segantini had been able to sell some of his works at exorbitant prices in the last years of his life, the family's luxurious lifestyle had led to money worries remaining on the agenda. After Giovanni's death, Bice and the four children were left without any savings and had to leave the painter's estate, including the triptych, to his friend and gallery owner Alberto Grubicy. He first showed the three paintings in Milan in November 1899 and a few months later, with great success, in Paris, in the Italian pavilion of the World Exposition of 1900. Further displays at important exhibitions in Europe followed, before Segantini's magnum opus, was again presented on occasion of the "Mostra collettiva Segantini, Previati" of the Gallery Alberto Grubicy in Milan in 1906. Among the visitors there was the Paris-based art collector Alexandre Louis Berthier von Wagram, who bought the centre piece La natura *(Sein) for* LIT *160,000.*

This purchase confirmed the fear of many of Segantini's friends from the Engadine, who had already been articulated by the St. Moritz-based physician and painter Peter Robert Berry in 1904:

> *The world's art centres were striving to obtain his last work, the great triptych, and the Engadine, for which it was created by paying the dearest price of all, the master's life, risks losing this UNIQUE work of art forever.*

Dieser Kauf bestätigte jene Befürchtung vieler Engadiner Freunde Segantinis, die der St. Moritzer Arzt und Maler Peter Robert Berry bereits 1904 artikuliert hatte:

> Die Weltcentren der Kunst bemühen sich, sein letztes Werk, das grosse Triptychon, an sich zu ziehen – und das Engadin, für welches dieses geschaffen wurde um den teuern Preis des Lebens des grossen Meisters, riskiert, dieses in seiner Art EINZIGE Kunstwerk für immer zu verlieren.

Diese Meinung teilte auch der mit Segantini eng befreundete Samedaner Arzt Oscar Bernhard. Deshalb besuchte er im Frühjahr 1907 Alberto Grubicy in Mailand. Dieser schlug Bernhard vor, er würde, gegen Gewährung eines Kredits von 300.000 Franken, im Engadin ein Segantini Museum bauen lassen und dort die beiden Seitenbilder des Triptychons sowie das grosse Gemälde *Die beiden Mütter* und kleinformatigere Werke des Künstlers für drei Jahre deponieren. Begeistert von diesem Angebot gründete der Arzt das «Comitato für das Segantini Museum St. Moritz», dem u.a. auch Rudolf Nater, Direktor der St. Moritzer Bank, und Hans Badrutt, Direktor des Hotel Palace, angehörten. Im Mai 1908 konnte das Comitato einen Vertrag mit Alberto Grubicy und der St. Moritzer Bank abschliessen. Letztere stellte die Fr. 300.000 zur Verfügung, das

Zeichnung des Segantini Museums, um 1908. Archiv Segantini Museum, St. Moritz
Drawing of the Segantini Museum, around 1908. *Archiv Segantini Museum, St. Moritz*

This opinion was also shared by a close, Samedan-based friend of Segantini, physician Oscar Bernhard, who consequently visited Alberto Grubicy in Milan in the spring of 1907. He suggested to Bernhard that he would have a Segantini museum built in the Engadine against a loan of CHF *300,000 and place the two wing images of the triptych as well as the painting* Die beiden Mütter *and more small-format works of the artist there for three years. Inspired by this offer, the physician created the "Comitato for the Segantini Museum St. Moritz", which among others, was also joined by Rudolf Nater, director of the St. Moritzer Bank, and Hans Badrutt, director of the Palace Hotel. In May 1908, the Comitato could conclude a contract with Alberto Grubicy and the St. Moritzer Bank. The latter provided the* CHF *300,000, the Comitato took over the endorsement for this loan and Grubicy thereupon brought the promised Segantini works to the Grand Hotel Belvedere in St. Moritz as deposits. During the following summer, the "pro museum Segantini" exhibition was presented and the revenues were used to build the museum.*

Giovanni Segantini, La natura (Sein)
1897–99, Depositum der Gottfried Keller-Stiftung
© FotoFlury, Pontresina
Giovanni Segantini, La natura (Sein)
1897–99, Depositum of the Gottfried Keller-Stiftung
© FotoFlury, Pontresina

Comitato übernahm die Bürgschaft für dieses Darlehen und Grubicy brachte daraufhin die versprochenen Segantini-Werke als Deposita nach St. Moritz, ins Grand Hotel Belvedere. Hier wurde während des Sommers die «Ausstellung pro Museum Segantini» präsentiert, deren Einnahmen für den Bau des Museums bestimmt waren.

Der Bau erfolgte erstaunlich zügig: Im Juni 1908 begannen die Arbeiten, bereits am 28. September, dem neunten Todestag Segantinis, konnte das Gebäude eingeweiht werden. Eine grosse Leistung des Architekten Nicolaus Hartmann, der bestimmte Richtlinien des Comitato einzuhalten hatte: Der Bau sollte nämlich gleichzeitig Ausstellungsort und Denkmal sein; seine Hauptachse sollte nach dem Schafberg gerichtet sein, damit eine ideale Verbindungslinie zwischen dem Sterbeort und dem «Mausoleum» entstehe; schliesslich sollte sich der Bau an Segantinis Zeichnung des Pavillons für das nie realisierte Pariser Panorama-Projekt orientieren. Hartmanns Lösung besticht durch ihre strenge, klassische Eleganz, gleichzeitig fügt sich die Konstruktion in rohem Bruchsteinmauerwerk sehr schön in die natürliche Umgebung ein.

Zwei Tage nach der Einweihung des Gebäudes machte die *Engadiner Post* die Leserschaft darauf aufmerksam, das Segantini Museum

> birgt heute […] noch nichts von segantinischer Kunst; die Innenräume für die Gemälde harren noch der Vollendung […]

Erst Anfang Januar 1909 konnte die «segantinische Kunst» endlich vom Hotel Belvedere ins Museum überführt werden. In seiner Eröffnungsrede betonte Oscar Bernhard:

> Als bleibender Besitz steht nun zwar nur das Museum da […]. Die Bilder selbst sind einstweilen leider nur ein Depot, das wir uns aber für 3 Jahre gesichert haben. Um sie definitiv zu erwerben, dazu müssen wir erst noch Mittel und Wege finden und brauchen kräftige Unterstützung. […] Wir wollen auch Schritte tun, um das Mittelstück des Triptychons wieder da einzureihen, wo es hingehört, damit wir das ganze grosse Werk unserem Vaterlande als bleibendes Eigentum übermachen können. Heute kann ich nur sagen, wir hoffen.

Die Befürchtung, ab Juni 1911 ein Segantini Museum ohne Segantini-Werke betreiben zu müssen, spornte das Comitato zu schnellem Handeln an. Der erste Schritt, ein Gesuch an die Gottfried Keller-Stiftung um Erwerb von *La vita* (Werden) und *La morte* (Vergehen) für das St. Moritzer Museum, führte zu einer kategorischen Absage.

The construction period was amazingly short: In June 1908, the work commenced, on 28 September, the ninth anniversary of Segantini's death, the building could already be inaugurated. A great achievement of architect Nicolaus Hartmann, who had to comply with certain Comitato guidelines: The building should, after all, be museum and monument at the same time; its centreline was to face the Schafberg, creating an ideal connection between the place of his death and the "mausoleum"; the building should ultimately be based on Segantini's design of the pavilion for the Paris panorama project that had never been realised. Hartmann's solution is characterised by its severe, classical elegance, while the construction with its faced brickwork at the same time beautifully blends with the natural environment.

Two days after the building's inauguration, the Engadiner Post *newspaper drew the attention of its readership to the fact that the Segantini museum*

> *[…] to this day […] still holds no Segantinian art; the interiors for the paintings still await their completion […]*

Not before the beginning of January 1909, the Segantinian Art could be finally transferred to the museum from the Hotel Belvedere. In its inaugural address Oscar Bernhard stressed:

> *The only lasting possession now is the museum […]. The pictures are meanwhile unfortunately deposited only, however, we have secured them for 3 years. We must still find means and ways to acquire them indefinitely and need strong support. […] We also want to take steps, to re-incorporate the triptych's centre piece, where it belongs, so that we can dedicate the whole work to our country as lasting property. Today I can only say, we hope to succeed.*

The fear of having to operate a Segantini museum without Segantini works from June 1911 spurred the Comitato to act fast. The first step, a request to the Gottfried Keller foundation to acquire La vita *(Werden) and* La morte *(Vergehen) for the St. Moritz museum, led to categorical refusal. At the same time, the Comitato had established contact with the owner of the work La natura, who fortunately agreed to return the*

Gottardo Segantini, Plakat für das Museum Segantini, 1909
© FotoFlury, Pontresina
Gottardo Segantini, poster for the Museum Segantini, 1909
© FotoFlury, Pontresina

Giovanni Segantini, La morte (Vergehen)
1898–99, Depositum der Gottfried Keller-Stiftung
© FotoFlury, Pontresina
Giovanni Segantini, La morte (Vergehen)
1898–99, Depositum of the Gottfried Keller-Stiftung
© FotoFlury, Pontresina

Gleichzeitig hatte das Comitato Kontakt mit dem Besitzer des Werkes *La natura* aufgenommen. Dieser erklärte sich zum Glück bereit, das Gemälde für Fr. 175.000 zurück zu geben. Die St. Moritzer Bank gewährte einen neuen Kredit und so kam das Werk zu Grubicy zurück, der es als weiteres Depositum ins Segantini Museum gab. Ab Januar 1910 war also das Triptychon wieder als Ganzes zu bewundern – aber wie lange noch? Diese bange Frage stellte sich nicht nur die lokale, sondern auch die gesamte nationale Presse. *Die Neue Zürcher Zeitung* veröffentlichte am 11. Januar einen Hilferuf:

> Durch die Presse geht die Kunde von einem drohenden Verlust für das Engadin und Bünden nicht allein, sondern für die ganze Schweiz. Giovanni Segantini's Triptychon der Alpenwelt *Werden, Sein, Vergehen*, das Werk, das dem Künstler den Tod eintrug […], soll aus dem Segantini Museum in St. Moritz ins Ausland wandern […].

Wirkte der Druck der Presse auf die Kommission der Gottfried Keller-Stiftung? Im Juli 1911 erklärte sie sich bereit, Fr. 250.000 vom gesamten Kaufpreis des Triptychons (Fr. 475.000) zu zahlen. Den Restbetrag steuerte der Bund als Darlehen bei und bekam ihn bis 1928 in Raten vom Comitato zurück. So fand drei Jahre nach der Eröffnung des Segantini Museums das Hauptwerk des grossen Künstlers dort endgültig sein würdiges Zuhause.

painting against payment of CHF 175,000. A new loan was granted by St. Moritzer Bank and the work was returned to Grubicy, who added it to the Segantini museum as additional depositum. From January 1910, the triptych could again by admired as a whole – however for how long? This question was not only raised by the local, but also by the entire national press. The Neue Zürcher Zeitung *newspaper on 11 January published a call for help:*

> *The press reports on a threatening loss not alone for the Engadine and Grisons, but for the whole of Switzerland. Giovanni Segantini's triptych of the alpine region, Werden, Sein, Vergehen, the work that had led to the artist's passing […], is to leave the Segantini Museum in St. Moritz and move abroad […].*

Did this press-related pressure influence the commission of the Gottfried Keller foundation? In July 1911, they agreed to pay CHF 250,000 of the triptych's full purchase price (CHF 475,000). The federation contributed the remaining amount as a loan and was paid back in instalments by the Comitato by 1928. Three years after the Segantini Museum's opening, the artist's magnum opus thus eventually found its decent home.

"I love diamonds. I love their translucent crystalline bodies. I love their perfect sheerness and how billions of carbon atoms bond together to give birth to the most fascinating stones. I love their mineral beauties."

Fawaz Gruosi
Founder and Creative Director

High Jewellery Bracelet – Unique piece
18K white gold set with 1 square-cut emerald,
41 radiant-cut white diamonds,
120 baguette-cut white diamonds,
750 emeralds and 2366 white diamonds.

de GRISOGONO

Fascinated by the crystallised and peerless radiance of diamonds' many facets, de GRISOGONO reveals the very soul of the stones, transforming their cuts into a distinctive style territory.

While precious stones bear witness to the geological history of our planet, they also testify to the creative history of the Maison de GRISOGONO. Choosing from the thousands of Minerals present on Earth, de GRISOGONO High Jewellery creations set the scene for countless exceptional stones including the rarest in the world. Among them, there is one that has proved supremely fascinating since the dawn of time. A universal talisman, it is considered the most precious, the noblest and the rarest of gems. A stone of peerless radiance and the hardest known material, it features an extremely simple crystallised carbon chemical composition. Its name is diamond, and with it, de GRISOGONO is writing legendary sagas.

From marquise to briolette and from pear to cabochon, de GRISOGONO has made stone cuts an authentic style territory, remaining deeply fascinated by their multiple facets revealing the very soul of the gems. Composing creations that are airy, flowing and subtly mobile, the Maison instils rhythm and elegance by alternating daring and surprising cuts. To accentuate their outlines and their individual character, de GRISOGONO loves to underscore them with a border paved with diamonds or coloured stones. Cleverly playing with volumes in these creations released to celebrate the 70th Cannes Film Festival, the Geneva-based jeweller sets the stage for centre stones with generous carat weights and devises complex geometrical constructions created to ensure an infinitely light feel when worn.

High Jewellery Ring – Unique piece
18K white gold set with 1 oval-cut white diamond,
48 briolette-cut white diamonds,
323 white diamonds and 94 blue sapphires.

High Jewellery Earrings – Unique piece (top right)
18K white gold set with 2 pear-shape white diamonds,
2 marquise-cut white diamonds,
150 briolette-cut white diamonds, 466 white diamonds.

High Jewellery Earrings – Unique piece (top left)
18K white gold set with 26 pear-shape white diamonds,
1'436 white diamonds.

de GRISOGONO
St Moritz Boutique – Badrutt's Palace
Tel. +41 081 833 54 50, www.degrisogono.com

Fee Caviezel
In 1977, she opend the world's first Ermengildo Zegna fashion store

40th Anniversary

of the first Ermengildo Zegna fashion store world-wide in the Suvretta House

In December 2017, the Suvretta House will witness the 40th anniversary of the first Ermenegildo Zegna fashion store's opening world-wide in the hotel. Since 1971 already, the name Fee Caviezel has stood for style-conscious, classic and fashionable elegance with exactly the right touch of extravagance and an inimitable sense, not only of fashion, but also for people in the hotel. Sportswear, fashion and accessories at the highest level, first by Emilio Pucci, then Ermenegildo Zegna, as well as from Postcard, Agnona and numerous other brands, always in line with the house's aspiration and the requirements of its guests could and can still be found in her fashion boutiques in the hotel basement.

First Ermengildo Zegna fashion store world-wide

In 1971, Fee Caviezel was offered to manage the Pucci Boutique that was hosted by the Suvretta House at that time. "I actually wanted to go to Bariloche", Fee remembers, "but fashion had always fascinated me, temptation was there, so I accepted." In 1977, she then opened the world's first Ermengildo Zegna fashion store and was finally able to inspire the hotel's male guests with elegant fashion as well. The mother of two daughters opted for self-employment, together with her father restructured the store – using lots of Mahagoni and brass elements and stopped to work for Pucci. About 15 years later, the store was expanded. "Guests, people in general and society had changed and we reacted", she remembers. Every winter season she organised at least seven fashion shows that were hosted in the pool area, the Carousel bar and in the atrium. Fee Caviezel also offered sportswear at first, however, in the context of the hotel's restructuring in addition to Zegna then started to fully concentrate on the Agnona label and on unique pieces in the enhanced store.

The beginnings

Fee Caviezel was born in Wil near St. Gallen and grew up in an extended family, with roots all the way back to the Middle Ages. Family spirit, exchange, music and literature were intensively fostered. Sports equally played a significant role, the family included outstanding golfers and it was clear that the children as well would eventually practice this sport. "I am not sure whether I was first able to walk or ski", is a quote that best describes Fee's skiing skills. Ballet and tennis were among her other sportive activities. Every year, health-related winter stays that extended over months in Arosa or the Engadine were on the programme. Of course, she became a skiing instructor later on. Her school training began in a monastery school; in line with the family tradition, she later went to the French-speaking part of Switzerland to study the language and acquire an Alliance Francaise degree. Subsequently, she underwent engineering training in her father's architecture office, where she probably acquired the finesse with regard to dimensions and proportions, that guests in her individual fashion consultation still benefit from today.

Picture: Rolf Canal

Fashion and people

When talking to her, one notes the never-tiring passion for customer contact and fashion that has turned so many customers into friends. "I always only bought what I liked myself" she stresses. She always has two collections on offer, hereby focusing on the needs of guests, who come from most diverse climatic regions. She has an unfailing feeling for her customers' wishes, often already knows which pieces have to be acquired for whom and again and again even designed (evening) wear with special materials herself. She has frequently anticipated fashion trends, even if her own style has always been and still is the classically reserved elegance. With her inimitable way of addressing guests, Fee Caviezel equally inspired Persian Empress Farah Diba, the Queen of Jordan, Greek ship-owner families and other customers from all over the world, who she not only provided fashion advice to. But not only with guests, her relationship has always been unusual and outstanding. "Above all, the committed staff of the house and the respective management couples, have contributed to my success", Fee Caviezel is convinced.

Golfing as passion

In addition to her professional commitment and family dedication, golfing has always been a priority. Fee joined the Engadine Golf Club in 1971, was elected 1st Ladies Captain of Engadine's female golfers and shaped this office for 13 years. After that, she became Captain of the Swiss Ladies Juniors national team and member of the board of the Swiss Golf Federation for 12 years, joined the Championship Committee of the European Federation for 4 years and even organised European Championship tournaments. In low season periods, she travels enthusiastically; two years ago she went on a three-week tour with a single-engine aircraft from Hohenems to Capetown with numerous intermediate stops. She, of course, continues to play golf, enjoys skiing and ski touring. She now has more time for all those activities, as she no longer owns dogs, who accompanied her more or less all her life.

Fee Caviezel does not think of retiring. The passion for her calling and for the contact with her customers, who she has long considered her extended family, is still burning.

Text: Marina Fuchs

«Die von der Sonne»

Das Weingut Obrecht – ein Porträt

“Those from the Sonne”

The Obrecht winery – a portrait

Text: Stefan Keller, Fotografie: Christian Obrecht

Christian und Francisca Obrecht arbeiten nach biodynamischen Prinzipien. Dafür werden auch mit Mist gefüllte Kuhhörner vergraben.
Christian and Francisca Obrecht’s work is based on biodynamic principles. Even cow horns filled with dung are hereby buried.

In Jenins steht ein Haus, ganz und gar der Sonne zugewandt. «Ah, ihr seid die von der Sonne, tönt es immer wieder, wenn ich mich vorstelle», sagt Christian Obrecht, dessen Sohn Christian heute mit seiner Frau Francisca das Weingut zur Sonne in Jenins führt. Er erinnert sich: «Mein Vater verkaufte bereits in den 1940er-Jahren Eigenabfüllungen. Auf den Etiketten waren Ausschnitte des Dorfes abgebildet.» Es müsse in den 1960er-Jahren gewesen sein, als Max Roth, der Mitinhaber der Westschweizer Druckerei Roth & Sauter, aufgetaucht sei. Bei einem Glas Weissen habe man über Gott und die Welt geredet und später auch übers Geschäftliche. Roth war Etikettenspezialist und Christian Obrecht erhoffte sich von ihm Rat bei der Neugestaltung seiner Flaschen. Die beiden waren sich bald einig, dass sich die künftigen Etiketten von denjenigen der Mitbewerber abheben sollten. So weit, so gut – doch wie? «Meine Nana, die mit am Tisch sass, erwähnte, dass im Estrich das Wirtshausschild aus der Mitte des 19. Jahrhunderts liege. Damals war hier noch eine Gaststube. Als Roth das Schild in den Händen hielt, umarmte er meinen Vater und rief aus: Das ist es!»

Während der folgenden Jahrzehnte kam es immer wieder zu grafischen Anpassungen, doch immer stand die Sonne im Mittelpunkt, besonders prominent strahlt sie beim aktuellen Auftritt, kombiniert mit dem markanten, in Versalien gesetzten Schriftzug Obrecht. Eine auffällige und mutige Mischung. Die bisherige Betriebsbezeichnung Weingut zur Sonne verschwand. Ob dies der Weisheit letzter Schluss ist, darüber sind sich Christian und Francisca Obrecht noch nicht sicher, vor allem auch deshalb nicht, weil es in Jenins noch ein anderes Weinhaus Obrecht gibt.

Dass die Obrechts 1860 in den Besitz der Wirtschaft zur Sonne kamen, verdanken sie einem Unglück. Der letzte Jeninser Sonnenwirt Lampert verlor seinen Sohn bei einer Wilderei. Er war zusammen mit anderen Burschen aus der Gegend in das fürstliche Revier des Liechtensteiner Regenten eingedrungen und bezahlte dies mit dem Leben. Darauf gab der Vater das Wirten auf. So entwickelte sich einer der heute bedeutendsten Weinbaubetriebe in der Bündner Herrschaft.

There is a house in Jenins that is fully oriented towards the sun. “Ah, you are the family from the Sonne, can be heard again and again, when I introduce myself”, says Christian Obrecht, whose son Christian today manages the Weingut zur Sonne estate [winery by the sign of the sun] in Jenins together with his wife Francisca. He remembers: “My father sold self-bottled wine in the 1940s already. The labels displayed village impressions.” It must have been in the 1960s, when Max Roth, co-owner of the Western Switzerland-based printing house Roth & Sauter paid us a visit. Enjoying a glass of white wine, we talked about everything and anything and later also about business. Roth was a label specialist, and Christian Obrecht sought advice on the reorganisation of his bottles from him. Both soon agreed that future labels should stand out against those of competitors. So far, so good – but how? “My granny, who had joined us at the table, mentioned that the pub crest from the mid-19th century – at that time, there still was a pub here – was lying in the attic. When Roth held the crest in his hands, he embraced my father and proclaimed: That’s it!”

During the following decades the design was graphically adapted again and again, but the sun always remained its centre piece, it shines particularly prominently on the current label, combined with the striking lettering Obrecht in italics. A remarkable and courageous blend. The former company designation Weingut zur Sonne has disappeared. Whether this is the last word on the subject – Christian and Francisca Obrecht are not yet sure; even less so as there is another Obrecht wine estate in Jenins.

The fact that the Obrechts were able to acquire the Wirtschaft zur Sonne inn in 1860, is owed to an unfortunate event. Jenins’ last Sonne innkeeper, Lampert, lost his son in a poaching accident. Together with other local lads, he had intruded into the hunting grounds of the Princely House of Liechtenstein and paid for it with his life. His father then ceased inn-keeping. This is how one of Grisons’ most significant viticulture businesses came into being.

Zwölf Jahre sind es nun her, seit Christian der Fünfte und Francisca Obrecht das Weingut zur Sonne in Jenins übernommen haben. «Christian ist mehr der Kellertyp, ich mehr die Gärtnerin», sagt Francisca Obrecht, die auf Gran Canaria aufgewachsen ist, sich zur Landwirtin ausbilden liess und anschliessend an der Fachhochschule in Wädenwil Biotechnologie studierte. «Ich organisiere die Arbeiten im Rebberg, Christian diejenigen im Keller. Während der Kelterung und der Jungweinphase arbeiten wir Hand in Hand.» Neue Produkte entstünden meist spontan.

Die beiden haben Bewährtes ausgebaut und Neues in Angriff genommen. So stellten sie vor fünf Jahren auf biodynamische Bewirtschaftung um. Was gab dafür den Anlass? «Während den Sommermonaten kaufen wir samstags auf dem Churer Markt Gemüse ein», sagt Francisca Obrecht, «und Biokarotten schmecken einfach so viel knackiger und besser als die andern. Und warum sollte das nicht auch für Trauben gelten? » Ein Besuch des Weinguts Manincor in Südtirol gab ihnen zusätzliche Motivation. «Wenn die das dort schaffen, können wir das auch.» Als erstes verzichteten sie auf Herbizide, dann auf systemische Spritzmittel, und mit Jahrgang 2013 setzte der Zertifizierungsprozess ein. Durch den Verzicht auf Kunstdünger reduzierte sich die Wuchskraft der Rebe, und dadurch nahm auch das Hektische während der Vegetationszeit ab. «Hüst und hott wollen wir nicht mehr – das hat auch mit dem eigenen Älterwerden zu tun», sagt die Winzerin.

Twelve years have now passed, since Christian the Fifth and Francisca Obrecht took over the Weingut zur Sonne estate in Jenins. "Christian is more of a cellar expert, I am more of a gardener", comments Francisca Obrecht, who grew up on Gran Canaria, was trained as an agriculturist and subsequently studied biotechnology at the University of Applied Sciences in Wädenwil. "I organise the work in the vineyard, Christian the one in the cellar. During pressing and the young wine phase we work hand in hand." New products would usually develop spontaneously.

The two have advanced the proven and tackled new things. Five years ago, they switched to biodynamic cultivation. What was the reason? "During summer months, we buy vegetables at the market in Chur on Saturdays", explains Francisca Obrecht", "and the bio carrots there simply taste so much fresher and better than the others. So why should that not apply to grapes as well?" A visit to the Manincor wine-growing estate in South Tyrol provided additional motivation. "If they can succeed, we can as well." As one of the first winemakers they dispensed with herbicides, then with systemic spraying, and from vintage 2013 the certification process began. Once we renounced using artificial fertilisers, the growth strength of the vine was reduced, and so was the hustle and bustle during the vegetation period. "We do no longer want to be under constant stress – that is also owed to our age", says winemaker Francisca. The conversion of the Weingut zur Sonne estate from conventional to biodynamic wine cultivation was not without difficulties, but the overall performance was so good that Francisca Obrecht is now committed to nature-oriented viticulture beyond her own business. The Graubünden Wein winemakers' association even hired her as project lead. Objective is to organically manage approximately 60 per cent of all viticultural areas by 2020. A challenging goal that matches Francisca Obrecht's own aspirations.

But not only in the vineyard, in the cellar as well, much has changed in recent years. With their Pinot noir Monolith, Christian and Francisca Obrecht created a prestige wine and, as of late, they have been causing quite a stir with a Completer, an extremely rare Grisons wine speciality. For almost ten years they have already maintained their sparkling wine production. Other Grisons-based winegrowers do that too, but only in smallest quantities and by having their still wines turned into sparkling by specialised providers. The Obrechts, however, do everything completely on their own. Rare pieces and specialities are important, but the basic business activity is done with the Pinot noir, just like everywhere else in Grisons. Three quarters of the 6.5 hectares are stocked with it. Depending on the quality of the grapes, they are turned into Pinot Noir, Trocla Nera or Monolith wines. All three underline why the Grisons region is so popular among wine lovers.

Auch auf dem Weingut zur Sonne verlief die Umstellung von konventionellem auf biodynamischen Rebbau nicht ohne Schwierigkeiten, doch alles in allem fiel die Bilanz so gut aus, dass sich Francisca Obrecht nun über ihren Betrieb hinaus für einen möglichst naturnahen Weinbau engagiert. Die Branchenorganisation Graubünden Wein hat sie als Projektleiterin eingesetzt. Man möchte, dass bis im Jahr 2020 rund 60 Prozent aller Flächen biologisch bewirtschaftet werden. Ein sportliches Ziel, das zu Francisca Obrecht passt.

Doch nicht nur im Wingert, auch im Keller hat sich in den vergangenen Jahren viel verändert. Mit dem Pinot noir Monolith schufen Christian und Francisca Obrecht einen Prestigewein und seit kurzem sorgen sie mit einem Completer, einer ausgesprochen raren Bündner Weissweinspezialität, für Furore. Und bereits seit bald zehn Jahren pflegen sie die Schaumweinherstellung. Das tun andere Bündner Winzer auch, allerdings nur in kleinsten Mengen und indem sie ihre Stillweine bei spezialisierten Anbietern versekten lassen. Bei Obrechts jedoch entsteht alles in Eigenregie. Raritäten und Spezialitäten sind zwar wichtig, für das Grundrauschen jedoch sorgt wie überall in der Herrschaft die Pinot noir-Rebe. Drei Viertel der 6,5 Hektaren sind damit bestockt. Je nach Güte der Trauben wird daraus Pinot Noir, Trocla Nera oder Monolith gekeltert. Alle drei machen deutlich, weshalb die Bündner Herrschaft bei Weinliebhabern so hoch im Kurs steht.

New Bond Street Store

Asprey

Since 1781, Asprey and its craftsmen have been dedicated to the core values of elegance, refinement and innovation.

Asprey has been internationally recognised as the leader in luxury products; standing out as the "Best in Class" for silver, crystal and leather. Asprey has also grown to take a premier position in the jewellery industry and in addition, offers the most exquisite timepieces in the market with partnerships with leading watch brands and the house's recently launched time-piece collection; the Entheus R2 timepiece collection for men and women.

Bobsleigh salt and pepper shakers in sterling silver with black and white enamel detail

Animal head decanters in sterling silver and crystal

Royal Patronage

Asprey has achieved a long and established relationship with British royalty dating back to the 1800s when Queen Victoria awarded the house its first Royal Warrant in 1862.

Since then, Asprey has held a Royal Warrant for every British monarch and several other foreign heads of state. In 1889 Asprey was granted a Royal Warrant from the Prince of Wales, who was later to become King Edward VII – he was so pleased with a monogram Asprey designed for him, he tried to put it on all the pillar boxes in the country. The Prince of Wales, HRH Prince Charles awarded Asprey a Royal Warrant as Jewelers, Goldsmiths and Silversmiths. Asprey continues to hold this royal warrant today.

Racing Car cocktail shaker in sterling silver with enamel and ebony detail

Asprey's iconic handbags

Asprey Today

Asprey creates true marvels of design and innovation, with unique pieces made to last for generations. As ever, at the heart of Asprey is the exquisite craftmanship, attention to detail and rich heritage which has always set Asprey apart from other luxury brands.

Asprey has been mastering the art of sophisticated barware since the 1920's, a successful and defining time for Asprey, having fully embraced the new Art Deco movement, where designs reflected this new energy and originality, in the form of fun shakers and barware accompaniments. Asprey's catalogues of this era were beautiful anthologies of barware collections, still used by the in-house designers drawing inspiration for the next in the series.

Woodland charm bracelet

Taylor Mini in cranberry bullskin.
Timepiece from the Entheus R2 collection

Today, Asprey is still renowned for creating a range of unique and quirky cocktail shakers made in sterling silver such as the Rocket, Lighthouse, Aeroplane and Bobsleigh with enamel or engraved detailing. The latest additions include the Racing Car and Pagoda which took 102 hours to create, the most technically challenging shaker to date.

Asprey creates exceptional products that match the high standards and expectations of the house's skilled artisans, Chairman John Rigas and Artistic Director. Each piece is so carefully considered from its inception, design and craft that items are cherished for many years to come. This year the house opens a flagship store in the most prestigious Ginza district, Tokyo, in partnership with the venerable Sun Motoyama.

Asprey
Chesa Murezzan, Via Serlas 35 – 37, 7500 St. Moritz
Tel: + 41 (0)81 833 38 80, + 41 (0)79 923 3772
www.asprey.com

Now open
Alexa Lewis Boutique im Suvretta House

Kaschmir-Wintermantel, von Edda Berg

Cardigan aus Kaschmir mit Lurex und Kaschmir-Cape, von Alexa Lewis

Keramik-Tassen mit Henkeln aus Horn, von Terrae Castelli

Wer den italienischen Stil liebt, wird am neuen Store im Suvretta House seine Freude haben. Hier präsentiert die St. Moritzer Fashionexpertin Alexa Lewis elegante Damenmode, extravagante Handtaschen, luxuriöses Reisegepäck, raffinierte Accessoires und kunstvolle Keramik handverlesener Brands.

«Warum in die Ferne Schweifen, wenn das Gute liegt so nah.» mit seinem berühmten Ausspruch schuf der Dichter Johann Wolfgang von Goethe eine Metapher, die auf Vieles zutrifft und ganz bestimmt auch auf das Suvretta House in St. Moritz und das was es zu bieten hat. Jetzt ist es um eine Attraktion reicher. In der neueröffneten Boutique können Gäste und Besucher in Modeträumen schwelgen ohne das Haus zu verlassen. Das Angebot ist von Alexa Lewis, der passionierten Modeberaterin und Designerin und ihrer Geschäftspartnerin Yolanda Kuhn handverlesen und stammt ausschliesslich aus Italien – dem Land der Mode schlechthin. Dazu gehört beispielsweise exklusive Damenmode von «Edda Berg», dem Modelabel aus der Toscana. Die kostbaren Designerhandtaschen von Valentino Orlandi begeistern schon lange die Damenwelt rund um den Globus und sind nun auch hier erhältlich. In 75 Jahren hat sich das Familienunternehmen «Brics» mit seinem traditionell handgefertigten Reisegepäck im zeitlosen Design bei Weltenbummlern einen Namen gemacht, die das Besondere lieben. Auch hinter dem Schmucklabel «Parvin Beverly Hills» verbirgt sich italienisches Design, wenn auch in Beverly Hills gefertigt. Seit 30 Jahren sind die Unikate der Schmuckdesignerin Parvin Rhaban aus Halbedelsteinen, Gold, Silber und Stahl in New York genauso begehrt wie in London, Paris, Moskau oder Dubai. Jetzt sind die ausgefallenen, verspielten Preziosen auch im Suvretta House zu Hause. Ein bisschen aus der Reihe tanzen Alexa Lewis und Yolanda Kuhn mit «Terrae Castelli». Aber sie konnten nicht widerstehen die kunstvoll und von Hand gefertigten Keramikkreationen des kleinen Unternehmens aus den Abruzzen in ihr Sortiment aufzunehmen. So spannt die Boutique mit ihrem Angebot einen stilvollen, von Leidenschaft für Ausgefallenes geprägten Bogen. Herzlich Willkommen!

Text: Jacqueline Vinzelberg

Alexa Lewis Boutique:
Hotel Suvretta House, CH-7500 St. Moritz, T +41 (0)76 500 66 31
www.alexalewis.ch

Der Ziegenkäse wird von Hand in kleinen Laiben hergestellt.
The goat cheese is made by hand in small loaves.

Die kleine Familien-Käserei auf Isola.
The small family dairy in Isola.

Formaggini di Capra, gemacht aus purer Natur

Formaggini di Capra, pure natural delight

An einem der vielleicht idyllischsten Örtchen im Oberengadin, am Ufer des Silsersees, abgelegen zwischen Sils und Maloja, lebt Vreni Cadurisch mit ihrer Familie, zwei Pferden, Hunden, Eseln und 75 Geissen in völligem Einklang mit der Natur. Ihre Lebensgrundlage bildet die kleine Käserei, in der sie täglich nach uraltem Rezept eine begrenzte Menge Mascarpin – eine Käseköstlichkeit aus Ziegenmilch herstellt.

At one of the Upper Engadine's most idyllic sites, on the banks of Lake Silsersee, in the remote area between Sils and Maloja, Vreni Cadurisch together with her family, two horses, dogs, donkeys and 75 goats, lives in full harmony with nature. Her livelihood is secured by the small cheese dairy, where she produces a small number of Mascarpin delicacies, i.e. goat milk cheese, according to an ancient recipe on a daily basis.

Text und Fotos Jacqueline Vinzelberg

Von Sils aus marschiere ich los, den kleinen Pfad durch den Wald und entlang dem Ufer des Sees, der unterwegs gerahmt von Tannenzweigen wie durch leuchtende Fenster türkisblau funkelt. Nach gut einer Stunde erreiche ich Isola, das sich mit seinen saftigen Wiesen flach hinein in den See reckt, als wolle es darin baden. Ausser einer Handvoll Häuser und Ställe, weidenden Kühen, Pferden und Ziegen ist nichts weiter zu sehen. Es ist ruhig, nur der kleine Fluss rauscht wild, ein Esel iaht heiser.

Zurück von der täglichen Alpentour warten die Geissen darauf, gemolken zu werden.
Back from their daily Alpine Tour, goats await their milking.

I set out from Sils, following the small trail through the forest and arrive at the banks of the lake that on my way in turquoise-blueish colours brightly glitters through fir branches resembling windows. After about one hour, I reach Isola that with its lush meadows extends into the lake, as if it intended to take a bath in it. Apart from a couple of houses and stables, feasting cows, horses and goats, there is nothing to see. It is quiet, only the small river's wild rush and a hoarsely croaking donkey can be heard.

Leider ausverkauft

«Ziegenkäse zu verkaufen» steht auf dem verwitterten Schild an dem kleinen, weissen Haus. Die Tür ist offen, der Eingang mit einem bunten Perlenvorhang verhängt; daneben eine kleine Holzbank mit Prospekten und Steinchen. In der Annahme, dahinter einen Laden zu finden, schiebe ich den klimpernden Vorhang zur Seite um einzutreten. Dabei purzle ich fast in die Wohnküche, die sich mir auftut. «Der Käse ist heute schon ausverkauft.» sagt die junge Frau, die mit zwei Buben am Küchentisch sitzt. Ich stelle mich vor und frage nach Vreni Cadurisch. «Sie liefert noch Käse aus, sollte aber bald zurück sein.» klärt mich Bettina, ihre älteste Tochter auf. Dann rumpelt ein Fahrzeug mit Pferdeanhänger heran. Eine braungebrannte Frau um die Fünfzig steigt aus und begrüsst mich strahlend: Vreni. «Kommen Sie mit? Ich muss rasch zu den Tieren schauen.» fragt sie und ich folge ihr ohne Zögern. Zwei mit dem Schwanz wedelnde Hunde begleiten uns. Als wir uns der kleinen Koppel am Fluss nähern wiehern zwei Pferde um die Wette und ein Esel stimmt mit ein. Vreni begrüsst ihre Lieblinge fröhlich, redet ihnen zärtlich zu und verstreut auf den ringsum verteilten Steinplatten, Hände voll Kräuterkörner. «Das haben sie gerne, es macht schönes Fell und ist gesund. Ich verteile die Körner immer an verschiedenen Stellen, so bekommt jeder seine Portion ab.» erklärt sie. Mit der Vollblut-, der Kaltblutstute und ihren zwei Eseln bietet Vreni ein- bis zweimal wöchentlich begleitete Halbtages- und Tagestouren an. Die Vier seien so zahm und folgsam, dass auch völlig Reitunerfahrene und kleine Kinder aufsitzen können, erfahre ich von ihr.

Ein Teil der Käsespezialität wird direkt über die Haustür verkauft.
Parts of the production are sold right on site.

Sorry, sold out

Käserei – Cheese Dairy is what the weathered sign at the small, white house reads. The door is open, the entrance covered by a multi-coloured curtain of beads; next to it a small wooden bench with brochures and small stones. Assuming to find a shop behind it, I push the jingling curtain aside and enter. I nearly stumble into the kitchen that opens in front of me. "Cheese is already sold out today" says the young woman, who together with two boys sits at the kitchen table. I introduce myself and ask for Vreni Cadurisch. "She is still delivering cheese, but should be back soon", explains Bettina, her oldest daughter. Then, I hear a vehicle rumbling outside and see a horse trailer. A brown-tanned woman in her fifties gets out and welcomes me with a friendly smile: "I'm Vreni. I quickly have to check on the animals. Care to join me?" she asks and I follow without hesitation. Two dogs accompany us, wagging their tails. As we approach the small river-side pen, two horses neigh in the background and are joined by a donkey. Vreni happily welcomes her favourites, tenderly talks to them and scatters some grain on the slabs all around. "They really like that; makes their coat shine and is healthy. I always distribute the grains at different places, so everyone gets their fair share", she explains. With the thoroughbred, the heavy mare and her two donkeys Vreni offers accompanied half- and full-day tours twice a week. The four animals were so gentle and obedient that even completely inexperienced and small children could mount them, I learn from her.

Vrenis Enkel Davide führt die Geissen zum Melken.
Vreni's grandson Davide leads the goats to milking.

Paul geht gern spazieren

«Komm Bocki, komm!» ruft sie ihrem Ziegenbock zu. Dann klettert sie ihm kurzerhand hinterher, den Berg hinauf. Paul, so heisst der stattliche Kerl, hat heute offensichtlich wenig Lust nach Hause zu kommen. Ausser ihm sind auch noch ein paar Geissen abtrünnig. Schwiegersohn Diego ist schon unterwegs, sie einzusammeln. Es ist später Nachmittag, Zeit für die Geissen von ihrer täglichen Alptour zurück ins Tal zu kommen, um gemolken zu werden und hier die Nacht in geschützter Umgebung zu verbringen.

«Morgen früh begleitet dann einer von uns die Geissen wieder hinauf in ihr Weidegebiet, wie jeden Tag, vom Frühjahr bis zum Herbst. Sie klettern alleine durchs Dickicht weiter bis auf 2200 bis 2600 Meter, manchmal sogar bis zu den letzten Schneeflecken. Dort finden sie die Bergkräuter, die sie lieben und geniessen den kühlen Wind dort oben.» erzählt Vreni mit einem Lachen. Sie weiss genau was ihre Strahlenziegen glücklich macht.

Ganz schön abgelegen

1990 kam die Berner Oberländerin, die in Poschiavo im Puschlav als Tochter eines Grenzwächters geboren wurde, hierher nach Isola. Der romantische, verschlafene Weiler am Fusse des Piz Margna und am Ufer des Silsersees ist nur über eine bewilligungspflichtige unbefestigte Strasse von Maloja aus zu erreichen. Darüber hinaus nur zu Fuss oder per Fahrrad. Im Winter sogar nur mit Langlaufski oder Schneeschuhen – ein Leichtes für Vreni, die ausgebildete Landwirtin, die ausserdem diplomierte Pflegefachfrau mit höherer Fachschule und eidgenössische Schneesportlehrerin ist. Auch Tochter Bettina, die mit ihrer Familie auf dem Ziegenhof mitarbeitet, ist Landwirtin und ausgebildete Langlauflehrerin. Während Irene, die jüngere Tochter, sich als Profi-Biathletin auf die Olympischen Spiele vorbereitet. Um in dieser kleinen, aber friedlichen Welt inmitten der Natur zu leben nimmt die Familie, zu der auch zwei Enkel gehören, gerne Einschränkungen in Kauf.

Paul enjoys wandering off

"Come on Bocki, come!" she calls her billy goat. Then she simply goes after it, up the mountain. The stately chap's name, who today obviously has little desire to return home, is Paul. A few other goats have abandoned the herd as well. Son-in-law Diego is already on his way to collect them. It is late in the afternoon, time for the goats to return to the valley, to be milked and spend the night in sheltered after their daily alpine tour.

"Tomorrow morning one of us will again accompany the goats up to their pasture, just like every day, from spring to autumn. They independently roam the thicket-covered area, all the way up to altitudes between 2,200 and 2,600 metres, sometimes even up to the last snow heaps, where find the mountain herbs they love. They even enjoy the cold wind up there." comments Vreni laughingly. She knows exactly what makes her goats happy.

Hinter dieser Tür wird jeden Tag gekäst, hier lagert auch der Käse. Dicke Mauern sorgen für ein kühles Klima.
Behind this door cheese is made and stored every day. Thick walls guarantee cool temperatures.

Ihre Tiere sind Vreni Cadurisch sehr ans Herz gewachsen.
Vreni Cadurisch has grown very fond of her animals.

Der Formaggini di Capra entwickelt in monatelanger Reifung ein intensives Aroma.
During months of maturation, the Formaggini di Capra develop an intensive taste.

Die Ziegen brauchen ein neues Zuhause

Eigentlich wollte Vreni, als sie vor 27 Jahren kam, nur eine Weile bleiben. Dann übernahm sie die Käserei von einem älteren Ehepaar, das diese über 40 Jahre lang betrieben hatte und damit auch das Jahrhunderte alte Rezept für den Mascarpin, der zu den Urkäsen der Schweiz gehört. Der vollfette Sauermilchkäse hat einen feinen süsslichen, leicht blumigen Geschmack und wird nur im Bergell gemacht. Er wird aus Ziegenmilch in kleinen runden Laiben hergestellt, frisch gegessen oder auch monatelang gelagert.

«Die spezielle Art, wie wir unseren Formaggini die Capra käsen ist noch älter als die Erfindung des Lab – einer ansonsten zur Käseproduktion notwendigen Enzymmischung, die aus dem Labmagen junger Wiederkäuer gewonnen wird,» klärt Vreni auf «Die frische Milch wird bis annähernd zum Siedepunkt erhitzt, dann mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt, bevor das sogenannte Sauer; mit Milchsäurebakterien versetzte Molke beigeben wird. Weitere Zutaten sind lediglich Zeit und Fürsorge. «Wir käsen jeden Tag, je nachdem am Morgen oder Abend.» erzählt sie.

Beautifully remote

The native of the Bernese Oberland, who was born in Poschiavo to a border guard in Val Poschiavo, came to Isola in 1990. The romantic, sleepy hamlet at the foot of the Piz Margna and on the bank of Lake Silsersee can be only reached from Maloja using a permit-requiring dirt road, on foot or by bicycle. In winter, even with cross-country skis or snow shoes only – a piece of cake for Vreni, the trained agriculturalist, who holds an additional nursing degree of a technical college and is Swiss snow-sports instructor. Daughter Bettina, who helps her family run the dairy farm, is an agriculturalist and cross-country skiing instructor as well. Irene, her younger daughter, even is in professional biathlete training in the run-up to the Olympic Games. The family that also comprises two grandchildren happily accepts most of the restrictions that come with living in this small, but peaceful world amidst nature.

The goats need a new home

When Vreni first came here, 27 years ago, she actually wanted to stay for a little while only. Then she took over the cheese dairy from an older couple, who had run it for over 40 years. With it, she acquired the century-old Mascarpin recipe that is among the original Swiss cheeses. The full-fat sour curd cheese has a fine, sweet, slightly flowery taste and is only made in the Bregaglia region. It is made of goat milk in small round loaves, eaten freshly or alternatively stored for months.

"The special kind of cheesing used for our Capra Formaggini cheese is even older than the invention of rennet – an enzyme mixture otherwise required for cheese production that is generated from the abomasum content of young ruminants", explains Vreni.

"The fresh milk is heated up to the boiling point, before some cold water and the so-called sour – lactic acid bacteria are added. Additional ingredients are time and care.

"We cheese each day, in the morning or in the evening."

During high season, the family processes up to 180 litres of milk daily, hereby creating about 18 kilogram of cheese. The remaining whey is fed to the goats and a constant in their diet. Buyers of the cheese speciality are the delicatessen stores of the region that then sell the products to hotels and restaurants. A small contingent is reserved for hikers, who pass Isola and preferably acquire the cheese right on site.

"We often have too little cheese." regrets the dairy farmer. There was enough feed for about 120 milk goats, but their stables maximally hosted 80 fully grown goats. The herd currently comprises 75 animals. A part of the old, formerly leased stables was transformed into holiday homes and complaints have so far prevented Vreni from building a new goat stable. The family is therefore struggling to survive.

In der Hochsaison verarbeitet die Familie so täglich bis zu 180 Liter Milch. Daraus entstehen etwa 18 Kilogramm Käse. Über die bei der Herstellung übrigbleibende Molke freuen sich die Ziegen, auf deren Speisezettel sie ein Dauerbrenner ist. Abnehmer der Käsespezialität sind die Feinkostgeschäfte der Region, die sie ihrerseits an Hotels wie dem Suvretta House und Gastronomie weitergeben. Ein kleines Kontingent ist den Wanderern vorbehalten, die in Isola vorbeikommen und den Käse gerne über die Haustürschwelle erwerben.

«Wir haben meistens zu wenig Käse.» bedauert die Landwirtin. Das Futter würde für rund 120 Milchziegen reichen, doch ihre Ställe können maximal 80 erwachsene Ziegen beherbergen. Aktuell umfasst die Herde 75 Tiere. Aus einem Teil der alten, ehemals gepachteten Stallungen sind schicke Ferienwohnungen entstanden und Einsprachen verhindern bislang, dass Vreni einen neuen Stall für ihre Geissen bauen darf. Deshalb kämpft die Familie um ihre Existenz.

Drei Stunden melken täglich

Die Sonne steht tief und die possierlichen schwarzen Ziegen mit den weissen Streifen über Nase und Stirn trabbeln teils fröhlich meckernd herum, teils liegen sie aneinander geschmiegt auf dem eingezäunten Plätzchen der Weide. Daneben steht ein kleiner Wagen mit Milchkannen. Das Melken kann beginnen und das passiert in aller Ruhe von Hand und ohne dass die Tiere angebunden werden. Es dauert jeweils rund eineinhalb Stunden, morgens wie abends, bis alle Ziegen gemolken sind. Heute scheint es das Tagesereignis für den fünfjährigen Dario und seinen zwei Jahre älteren Bruder Davide zu sein. Die beiden lassen es sich nicht nehmen dabei selbst Hand anzulegen und sie machen es so geschickt wie zwei Profis. Auch den Ziegen scheint es zu gefallen, artig breitbeinig und entspannt stehen sie über dem Melkeimer bis ihr Euter leer ist.

Ab Mitte Oktober ist jährlich Schluss mit der Melkerei, dann geniessen die Ziegen Winterpause, bis im Februar neue Zicklein zur Welt kommen und der Kreislauf des Jahres von vorn beginnt. Bis dahin ruht auch die Käserei.

Das Melken – für die Ziegen eine Entspannung – geschieht von Hand auf der Weide.
Milking – pure relaxation at least for the goats – is done manually on the pasture.

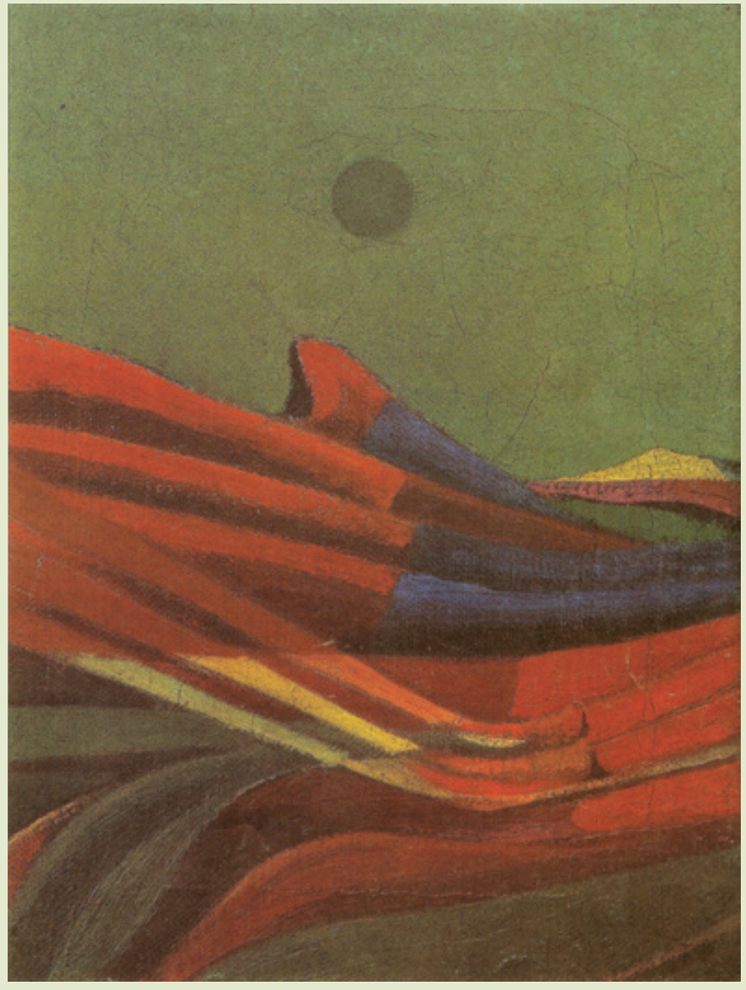
Three hours of milking every day

The sun is low and the sweet black goats with white stripes above nose and forehead are either merrily roaming the area, or have snuggled up in the fenced pasture area. Next to that, there is a small car with milk cans. Milking is about to start and is peacefully performed by hand and without the animals being tied up. It takes approximately one and a half hours before all goats are milked, both in the morning, as well as in the evening. At least tonight, that seems to be the highlight of the day for five-year-old Dario and his brother Davide, who is two years older. The two boys are not afraid of getting their hands dirty and do not only act like professionals. The goats as well seem to enjoy the procedure, behave well and stay put over the milking bucket until their udders are emptied.

From mid-October milking is on halt, then the goats enjoy their winter break, until new kids see the light of day in February and the annual cycle begins anew. Until then, the dairy as well rests.

sils museum

andrea robbi stiftung



Winterausstellung

Die Oberengadiner Landschaft
in Malerei, Zeichnung und Fotografie — einst und heute

Sommerausstellung 2018

Silser Familienfotografien

Bild: Max Ernst, L'Engadine, 1935,
oil on canvas, 24 × 19 cm, Privatbesitz

Sils Museum – Andrea Robbi Stiftung | Chesa Fonio, neben der offenen Kirche, Sils Maria
Dienstag – Sonntag 16 – 18 Uhr | www.andrearobbimuseum.ch

Cartier

St. Moritz - Palace-Galerie - 081 833 18 55

High Jewellery Collection