2019

SUVRETTA MAGAZINE

SUVRETTA HOUSE MAGAZINE

alpine hideaway
for generations to come

since 1912

20TH ISSUE

2000 – 2019

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860

HAUTE JOAILLERIE

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

4 **Editorial**

14 **Für den Küchenforscher**
For the Kitchen Researcher
Auf Schatzsuche mit dem Küchenchef
Treasure Hunting with the Chef

24 **Für Geniesser / *For Connoisseurs***
«Ich möchte Zeichen setzen und etwas hinterlassen»
"I intend to make a difference and leave a mark"

32 **Für den Gourmand / *For the gourmand***
Im Bergrestaurant Trutz weht ein frischer Wind
A fresh breeze pervades the Trutz Mountain Restaurant

36 **Kultur / *Culture***
Weidmannsheil – Annäherung an das älteste Handwerk des Menschen
Good hunting – Approaching the oldest craft of man

54 **Wein / *Wine***
Schweizer Wein hat einen Namen – *Swiss Wines with Reputation*

60 **Geschichte / *History***
Paracelsus – Ein umstrittener Universalgelehrter
Paracelsus – Controversial Universal Scholar

70 **Sport**
Mit dem Wind – *Soaring high with the wind*

76 **Kunst / *Art***
Roman Signer – Berechnende Unberechenbarkeit
Roman Signer – Predicting Unpredictability

87 **Literatur / *Literature***
Martin Suter – Drei Kurzgeschichten –*Three Short Stories*

96 **Geistliche Getränke / *Spiritual Drinks***
Mit den Aromen der Schweiz – *Swiss Aroma*

102 **Jubiläum / *Anniversary***
20. Ausgabe des Suvretta House Magazine
20th Anniversary Issue – Suvretta House Magazine

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, Marina U. Fuchs, Stefan Keller, Barbara Liebster, Anka Refghi, Martin Suter, Jacqueline Vinzelberg, Stephan Witschi
Fotografien: Rolf Canal, Peter Egli, Ralph Feiner, Swiss Kitesurf, Jacqueline Vinzelberg
Illustrationen: Tabea Marchal
Übersetzungen: Catherine Schelbert, 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 5. Ausgabe des Suvretta Magazin zu präsentieren. Es ist die Jubiläumsausgabe – 20 Jahre jung ist unser Magazin. So kommt dann auch die Coverfarbe in einem kräftigen Purple daher.

Ganz speziell freut uns, dass wir Martin Suter für ein paar Kurzgeschichten gewinnen konnten. Wir danken ihm persönlich und dem Diogenes Verlag für die spontane Unterstützung unserer Idee. Ein spezieller Dank gilt auch unserem Publisher, Stephan Witschi, für die wunderbare Zusammenarbeit.

Kräuter spielten schon in der Antike eine wichtige Rolle in der Heilkunst und seit jeher auch beim Kochen. Die vielseitige Verwendung macht sie wertvoll und unentbehrlich. Fabrizio Zanetti führte erstmals mit interessierten Gästen eine Kräuterwanderung durch. Er führte sie nebst in unseren eigenen Kräutergarten auch in die schöne Natur rund um das Suvretta House. Nehmen Sie mal wieder ein paar Kräuter in die Hände, zerreiben Sie diese sanft und atmen Sie den Duft ein. Er wird Sie an schöne Sachen und köstliche Gerichte erinnern. Es ist ein Genuss spezieller Art.

Mehrere Kräuter, also Botanicals, benötigt Bruno Muff von der Haldihof Distillerie für unsere Suvretta House Lady's und Gentleman's Gins. Ein Besuch vor kurzem auf seinem Hof hat uns wieder einmal vor Augen geführt, wie einfache Produkte eine unbeschreibliche Köstlichkeit aufweisen können. Er presste mit fleissigen Helfern frisch geerntete Äpfel und gab uns eine Flasche des frisch gepressten Saftes. Ein purer Genuss – reiner geht es nicht. Seine Einstellung zur Natur und auserlesene Auswahl feinster Kräuter garantiert die feine Note, den distinktiven und speziellen Geschmack unserer beiden Signature Gins.

Nachdem die Bilanz uns im Hotel Rating als 3. bestes Ferienhotel der Schweiz platziert hat, wurde das Suvretta House in der Condé Nast Traveller UK Edition bei den Reader's Choice Awards als 7. bestes Hotel von Europa und als einziges Schweizer Hotel gelistet. Dies freut uns sehr. Gerne geben wir den Dank an Sie, unsere treuen Gäste, denn Sie spornen uns an, für Sie täglich das Beste zu geben.

Ein Weinmacher-Ehepaar, das schon seit geraumer Zeit höchste Anerkennung weit über unsere Landesgrenze für ihr Qualitätsbestreben im Weinberg und Weinkeller findet, sind Martha und Daniel Gantenbein aus Fläsch. Swiss Wine at it's very best!

Unsere neuen Gastgeber im Bergrestaurant Trutz, Stefano Rivolta und Küchenchef Christian Ott freuen sich, Sie begrüssen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

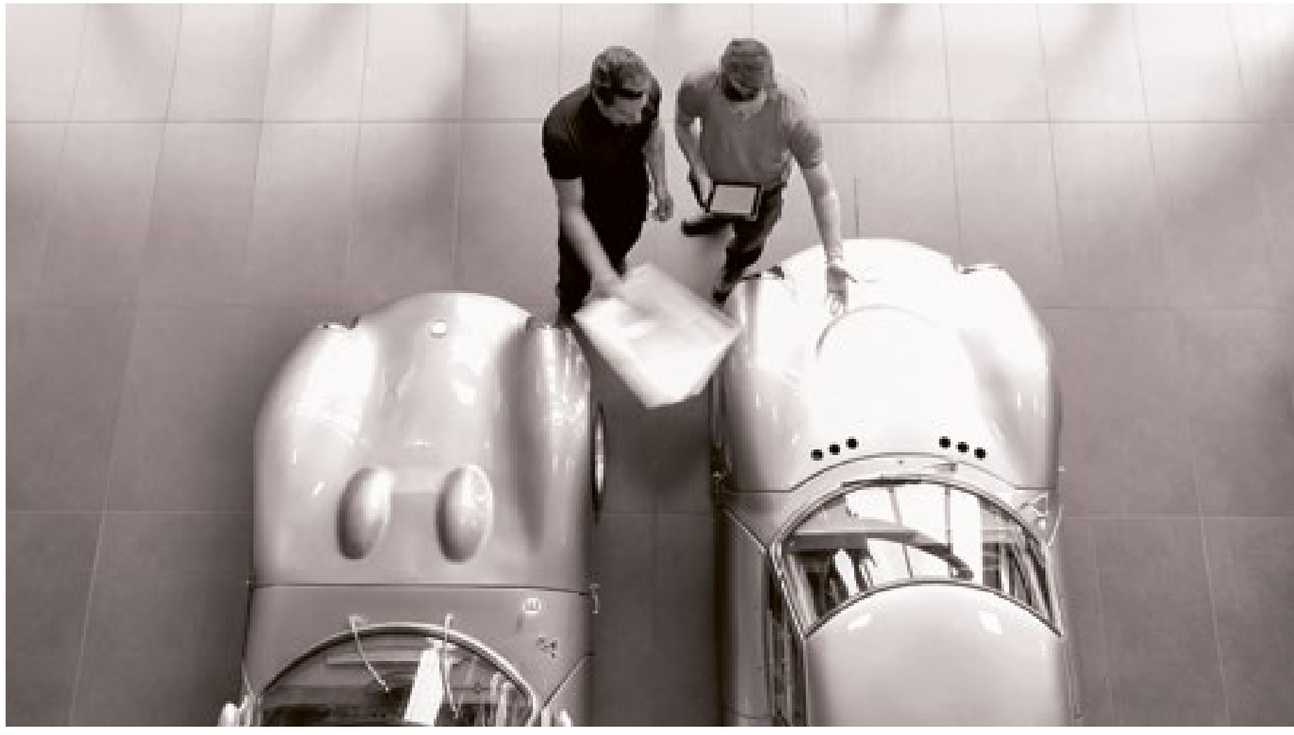
Schön, dass Sie bei uns sind! Zusammen mit unserem Team wünschen wir Ihnen einen genussvollen, erholsamen und schönen Aufenthalt im Suvretta House.

Mit herzlichen Grüssen,
Esther & Peter Egli, Direktion

P.S.: Unser Chef Pâtissier, David Potier hat pünktlich auf die Wintersaison «deliciously tasty» Suvretta House Gin Pralinen kreiert. Sie sind bei uns im «il Regalino» auch als Geschenk erhältlich.

Sie haben mit Ihren Ideen ein Vermögen aufgebaut. Wir sorgen dafür, dass es Ihnen erhalten bleibt.

Asset Management
Wealth Management
Asset Services



Zürich +41 58 323 77 77
Basel +41 58 323 6565
gruppe.pictet

PICTET 1805
Building Responsible Partnerships

Editorial

We are delighted to present you with the 5th issue of our Suvretta Magazine. It is our anniversary issue – our magazine is 20 years young now. It's no wonder that the cover colour comes in such a bold purple.

We are especially pleased that Martin Suter is contributing some of his short stories, and we would like to personally thank him and the Diogenes Verlag publishing house for spontaneously supporting our idea. Special thanks for the wonderful cooperation also goes out to our publisher, Stephan Witschi.

Herbs have played an important role in the art of healing since ancient times and have always been used in cooking. Their versatile uses make them both valuable and indispensable. Fabrizio Zanetti therefore offered a guided herb walk to interested guests for the first time. He not only took participants on a tour through our very own herb garden, but also showed them the beautiful nature around the Suvretta House. Why not pick up the occasional herb, gently rub it in your hands and take in its fragrance? They will surely remind you of many beautiful things and delicious dishes. It's a special kind of pleasure.

Bruno Muff from the Haldihof Distillerie needs a broad variety of herbs and botanicals for our Suvretta House Lady's and Gentleman's Gin too. A recent visit to his farm has shown us, once again, how simple products can be turned into indescribable delicacies. For instance, he, together with diligent helpers, pressed freshly harvested apples and presented us with a bottle of super-fresh juice. Natural pleasure that couldn't be purer. His attitude to nature and his exquisite selection of the finest herbs provide the basis for the fine flavours and the highly distinctive and unique tastes of our two Signature Gins.

After the Bilanz *business magazine ranked us the 3rd best holiday hotel in Switzerland in their hotel rating, the Suvretta House, as the only Swiss hotel, was listed by the Condé Nast Traveller UK Edition Reader's Choice Awards as the 7th best European hotel. This, of course, makes us very proud. We would thus like to thank you, our loyal guests, as you are the ones motivating us to give the very best for you every day.*

Martha and Daniel Gantenbein from Fläsch are a winemaking couple, who for some time have been enjoying highest recognition far beyond our national borders for their quality efforts both in the vineyard and in their wine cellar. Swiss wine at its very best!

Our new hosts at the Trutz Mountain Restaurant, Stefano Rivolta and Chef-de-Cuisine Christian Ott, look forward to welcoming and pampering you with their culinary treats.

It is great to have you! Together with our team we wish you an enjoyable, relaxing, and beautiful stay at the Suvretta House.

Sincerely,
Esther & Peter Egli, Management

P.S.: Our Chef Pâtissier, David Potier, created "deliciously tasty" Suvretta House Gin chocolates just in time for the beginning of the winter season. They are available in gift form at the "il Regalino" shop as well.

GÜBELIN
JEWELLERY

Our jewellery is inspired by the fascinating inner world of coloured gemstones.
Find out more about the Wings of a Dragonfly ruby necklace at gubelin.com/glowingfire

A Swiss, family-owned firm since 1854

Ermenegildo Zegna

Oasi Cashmere

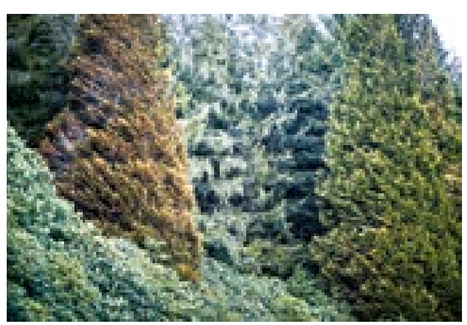
Born from the richness of nature and inspired by the awesome beauty of the Oasi Zegna natural reserve. The newest luxury from Ermenegildo Zegna combines the warmth of precious cashmere with herbs, leaves, wood and roots to create aesthetic harmony within an explosion of color. Named Oasi Cashmere, it symbolizes a new dimension in eco-sensitivity.

Inherently indulgent Oasi Cashmere was presented, for the first time even in the brighter tones, at the Ermenegildo Zegna Winter 2018 Show on vibrant jackets, sweaters and knitted accessories. It represents an extension of Zegna's deep connection to the environment, and the organic pigments, graphics and fabrics faithfully replicate the spectacular alpine paradise for which it is named. Inherently sustainable, the bright and natural tones are obtained using an innovative sustainable dying process exclusively developed by Lanificio Zegna, where colours are obtained only from natural elements.

The Oasi Zegna project, which has inspired Zegna's newest luxury in menswear, forms an important part of the company's philosophy and heritage. Awesome in both size and beauty, Oasi Zegna is the result of the company's commitment to preserving the environment and building a positive and genuine relationship with local territories and communities – values that are deeply rooted in the brand's DNA. Created in 1993 to protect and enhance the mountainous region surrounding Trivero, it is the manifestation of what began with the reforestation of the barren slopes by founder Ermenegildo Zegna in the 1930s.

Today, Oasi Zegna stretches 100 km² from the small Italian village of Trivero, where Ermenegildo opened his Lanificio Zegna in 1910.

Oasi Cashmere pays homage to the rich history of a lifestyle brand that continues to anticipate and interpret evolving global male identities. Oasi Cashmere – bringing pioneering values, craftsmanship and environmental sustainability to a full circle.



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

Ermenegildo Zegna
DEFINING MOMENTS
JAVIER BARDEM AND DEV PATEL, MADRID, 10AM
WATCH THE SERIES ON ZEGNA.COM
Hotel Suvretta House Tel. +41 (0)81 8363620

Agnona – Cruise Collection 2019

Simon Holloway, Creative Director of Agnona, imagines an uncomplicated collection made of effortless looks, echoing a nineties' minimalism in a wardrobe of essential sportswear of lightweight tailoring, outerwear and knitwear. Wardrobe staples and basic materials are elevated to super luxe levels while maintaining an understated attitude.

The palette is pale and sun washed:
Faded Blue Denim, Sandalwood, Cappuccino, Ochre, Rosolio, Anisette, Pistachio and Chambray.

In the picture on the right:
A luxurious century double face cashmere "denim" is cut into a Couture-like jean coat with a superleggera natural shearling detachable lining, worn with a white cotton t-shirt and wool poplin "chino" trousers in a perfectly neutral shade of Sandalwood.

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

Unternehmensberatung für Versicherungsfragen UBV Lanz AG

Sie meiden pfannenfertige Gerichte. Wir finden individuelle Erfolgs-rezepte.

Versicherungslösungen, die Ihnen auf der Zunge zergehen. Dafür stehen wir von der UBV Lanz AG. Als unabhängiges Beraterteam bürgen wir für Vertrauen, Diskretion, Kompetenz. Gerne beraten wir Sie persönlich. UBV Lanz AG, Alte Landstr. 128, CH-8702 Zollikon, www.ubv.ch

Asprey

Stargazer stud earrings in 18ct rose gold; rings in 18ct white, yellow and rose gold and necklace in 18ct yellow gold. All set with diamonds from the Cosmic Collection.

Distinguished as a leading luxury house since 1781, Asprey creates handmade luxury goods of the highest quality, unrivalled craftsmanship and innovative design. With a long and established history in the creation of exceptional fine jewellery, rare coloured diamonds, timepieces, leather, homeware and an unparalleled bespoke service, creating timeless collections and heirlooms of the future.

The 'Art Deco' Cocktail Trolley shown fully equipped with Asprey barware, including the Rocket cocktail shaker; Bubble collection glassware; Classic ice bucket and tongs; Formica tray and Ram and Badger head decanter.

Royal Patronage

Asprey has a long and established relationship with British royalty, dating back to the 1800s when Queen Victoria awarded the first Royal Warrant for Dressing Cases in 1862. Asprey received a further Royal Warrant from the Prince of Wales who succeeded to the throne as 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. Since then, Asprey has held a Royal Warrant for every British monarch and several other foreign heads of state and to this day holds a Royal Warrant for HRH Prince of Wales as jewellers, goldsmiths and silversmiths. The Duchess of Cambridge and the new Duchess of Sussex, Meghan Markle have also been photographed wearing Asprey jewels, including the 167 Pendant, jewellery from the Woodland Collection and the famed Aquamarine Ring, originally Princess Diana's.

Ink Blue Octopus collection in crystal, comprising a hi ball; tumbler; decanter; jug and bar bowl.

Asprey Today

Celebrating over 237 years of pioneering design and artisanal skill, Asprey's flagship store still houses the leather, jewellery and silver workshops onsite operated by Master craftsmen.

Asprey's most recent offering introduces the new Art Deco Cocktail Trolley. Reflecting the original designs of the 1920s and 30s when Asprey produced beautiful anthologies of barware collections, the trolley exudes Art Deco glamour with a modern twist featuring unique design elements such as the signature Asprey 'A' taking over 150 hours to complete. Asprey's renowned crystal Octopus collection has a new addition in 'Ink Blue', creating a beautiful contrast for the hand engraved detail. The collection includes glassware, ice buckets, champagne coolers and decanters.

The Rocket shaker and Asprey's spirit of discovery underpin the inspiration for the house's latest jewellery collection, Cosmic. Inspired by the mystery of outer space, the collection articulates the beauty of the planets, galaxies and stars in the form of modern jewellery designs.

In leather, Asprey's recent handbag collection celebrated the Asprey boutiques 20-year anniversary at the iconic Beverly Hills Hotel, inspired by the hotel's signature banana leaf motif and famed cabana stripe design comprising signature silhouettes and new season styles. This year the house opened in the famed Gross Couture store, Zurich.

Cosmic Black Onyx Rocket necklace. Stargazer ring and bracelet, both with diamonds in 18ct white gold.

Bobsleigh cocktail shaker in sterling silver; Maze, Hexagon and Cube vide-poche in fine bone china and Stag head decanter and tumbler in clear crystal.

Asprey
Chesa Murezzan, Via Serlas 35 – 37, 7500 St. Moritz
Tel: + 41 (0)81 833 38 80, Fax: + 41 (0)81 833 38 81

Asprey at Gross Couture
Bahnhofstrasse 22, 8001 Zurich, Tel: +41 (0) 44 221 17 48
www.asprey.com

Auf Schatzsuche mit dem Küchenchef

Treasure Hunting with the Chef

Im letzten Sommer lud Küchenchef Fabrizio Zanetti Gäste zu einer ganz privaten Kräuterwanderung ein. Unterwegs schärfte er die Aufmerksamkeit seiner Begleiter für die würzigen Schätze der Natur und offenbarte ihnen so manches Geschmacksgeheimnis.

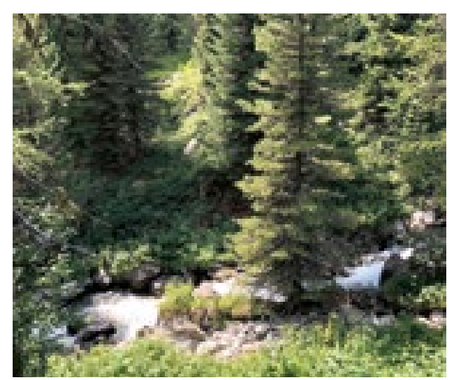
Last summer, Fabrizio Zanetti, Chef-de-Cuisine of the Suvretta House, invited guests to join an exclusive herb walk. Along the way, he sharpened his companions' attention for the spicy treasures of nature and revealed many a taste secret to them.

Text und Fotografie: Jacqueline Vinzelberg

Es ist ein strahlender Nachmittag, als Fabrizio Zanetti eine Handvoll Gäste an der Rezeption des Suvretta House persönlich begrüsst. Seine Uniform, in der man ihn als Küchenchef sonst kennt, hat er für die kommenden Stunden abgelegt. In Shorts und Poloshirt entführt er Interessierte heute auf Entdeckungstour in Sachen heimische Bergkräuter. Wer Zanettis Küche kennt, weiss, dass sie bei seinen kulinarischen Kreationen zum Würzen und als Dekoration facettenreich zum Einsatz kommen. «Wir arbeiten gern und viel mit Kräutern und Blumen, sowohl aus dem Garten als auch aus dem Wald und von den Wiesen der Gegend.» erzählt er. «Das Engadin ist voll von Kräutern, die kaum jemand kennt, und noch weniger wissen, wie man sie in der Küche verwenden kann.»

Bekanntes und Unbekanntes

Um dieses Wissen zu teilen, geleitet er die kleine Gruppe zur Einstimmung auf die folgende Wanderung zuerst in den üppig grünen, hauseigenen Kräutergarten. Was hier wächst ist den meisten noch bekannt. Spannend wird es aber, als wir das Terrain des Hotels verlassen. Durch den Wald schlängelt sich der schmale Wanderweg bergauf. Der Wind bringt die Baumwipfel zum Schwingen. Die Sonne spielt mit den Ästen, so dass ihre Schatten auf dem Waldboden tanzen. Ein Lichtstrahl fällt auf die weissen Blütenstände wilden Kerbels, den man auch Wiesen-Kerbel oder Falschen Kerbel nennt. Zanetti bricht eine der Dolden ab, betrachtet sie mit uns genauer und erklärt: «Der Geschmack ähnelt dem «echten» Kerbels, er ist leicht scharf und passt gut als Gewürz für Salate, Gemüse, Fisch oder Krustentiere.» Seine Begleiter staunen. Wir kommen nur langsam voran, denn fast alle zehn Meter bleibt der Meister der Küche erneut stehen, weil er etwas auf dem dichtbewachsenen Waldboden entdeckt hat – hier eine Blüte, dort ein Kraut. Aufmerksam lauschen wir seinen fachkundigen Ausführungen dazu. Einige von uns zücken das Handy, um ein Foto zu machen.



It is a sunny afternoon when Fabrizio Zanetti personally greets a handful of guests at the Suvretta House reception. For the next couple of hours, he leaves behind his uniform, which usually identifies him as chef. In shorts and polo shirt, he collects interested people and takes them on a discovery tour of local mountain herbs. Those familiar with Zanetti's cuisine know that herbs are used in great variety to season and decorate his culinary creations. "We like to work a lot with herbs and flowers from the garden as well as from the forest and the meadows of the area", he comments. "The Engadine is full of herbs that hardly anyone knows of, let alone how to use them in the kitchen".

Things known and unknown

In order to share this knowledge, first he leads the small group to prepare for the following hike in the hotel's lush green herb garden. Most people are familiar with what grows here. However, the tour instantly gets more exciting when we leave the hotel premises. The narrow hiking trail meanders uphill through the forest. The wind makes the treetops sway. The sun plays with the branches, making their shadows dance on the forest floor. A ray of light falls on the white inflorescences of wild chervil, also known as meadow or pseudo chervil. Zanetti breaks off one of the umbels, takes a closer look together with us and explains: "The taste is similar to the one of "real" chervil, it is slightly spicy and well suited as a spice for salads, vegetables, fish or crustaceans". His companions are amazed. We are only slowing moving along, as the chef-de-cuisine stops every ten metres after having discovered something on the densely overgrown forest floor – a flower here, an herb there. We listen attentively to his expert comments. Some of us are pulling out our phones to take pictures. We pass a group of fragrant larch trees. "I use the larch to marinate our graved salmon", comments Zanetti.

"Really?" one of the guests asks and begins to indulge: "It's delicious." The rest of us get curious and the chef shares his secret recipe with us: "Wash the larch twigs and let the salmon marinate in them, together with oranges, lemons, coriander, salt, pepper and sugar".

Wir passieren eine Gruppe duftender Lärchenbäume. «Mit Lärche mariniere ich unseren Graved Lachs.» sagt Zanetti. «Was, tatsächlich?» fragt einer der Gäste und beginnt zu schwelgen: «Der schmeckt köstlich.» Wir anderen werden neugierig und der Küchenchef verrät uns sein Geheimrezept dafür: «Lärchenzweige waschen, und den Lachs darin und mit Orange, Zitrone, Koriander, Salz, Pfeffer und Zucker über Nacht einlegen.»

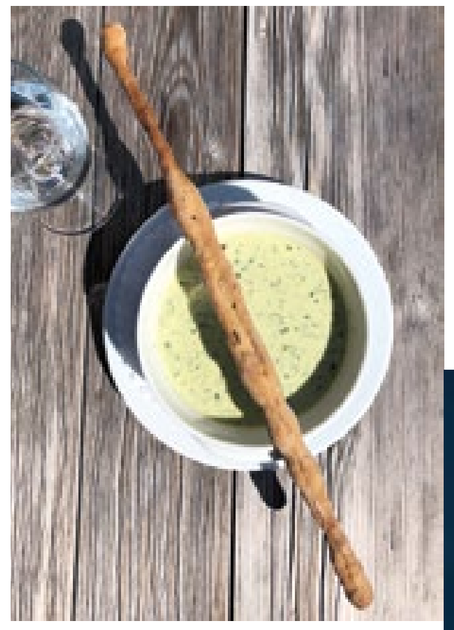
Vom Wert des Unscheinbaren

Inzwischen haben wir die Baumgrenze erreicht, der Weg wird breiter und liegt eingebettet zwischen Wiesen und Weiden. Für uns Laien zeigt sich hier nichts Besonderes. Doch da bückt sich Zanetti unerwartet, diesmal nur nach einem unscheinbaren gewöhnlichen Gänseblümchen. Wir wundern uns. Die kleinen weissen Blumen enthalten viel Vitamin C, Magnesium, Eisen und andere wertvolle Inhaltsstoffe. Sie sind unglaublich vielseitig für herzhafte und süsse Rezepte verwendbar, lernen wir dann vom kräuterliebendem Küchenchef. Etwas weiter an einem grossen Stein, drängen sich winzige blaue Blüten durch dunkles Grün – Zanetti zupf etwas davon ab und wir riechen an dem duftenden Kraut. Es ist Bergthymian, wie sich herausstellt.

Kulinarische Belohnung

Bis wir nach fast zwei Stunden gemütlicher Wanderung im Bergrestaurant Trutz eintreffen, haben wir viel Interessantes erfahren. Auf der Sonnenterrasse, die ihrem Namen an diesem Tag alle Ehre macht, geniessen wir den fantastischen Ausblick auf das umliegende Bergpanorama und plaudern weiter angeregt mit unserem Wanderführer auf Zeit, Fabrizio Zanetti.

Die knusprigen würzigen Grissini mit Oliven, Bergthymian und Pfefferminz, die uns serviert werden und natürlich hausgemacht sind, sorgen für neuen kulinarischen Gesprächsstoff und noch mehr das feine Kräutersüppchen, das später einladend duftend vor uns steht. Gestärkt von diesem Genuss und bereichert von neuem Wissen, spazieren wir gemeinsam wieder zurück zum Hotel. Noch unterwegs versprechen wir uns gegenseitig, beim bald folgenden Abendessen besonders darauf zu achten, welche Bergkräuter und Blumen in welchem Menü ihren Auftritt haben.



The value of the inconspicuous

In the meantime, we have reached the tree line, the path widens and nestles between meadows and pastures. For us laymen, there is nothing special to see here. But Zanetti bends down unexpectedly, this time reaching after an inconspicuous common daisy. We wonder. The small white flowers contain lots of vitamin C, magnesium, iron and other valuable ingredients. Their use in savoury and sweet recipes is incredibly versatile, we then learn from the herb-loving chef. A little farther on, on a big stone, tiny blue flowers push up through dark green – Zanetti plucks something and we smell the fragrant herb. It's mountain thyme, as it turns out.

Culinary reward

When we return to the Trutz Mountain Restaurant after our leisurely hike of almost two hours, we have learned about many interesting facts. On the sun terrace, which on this day lives up to its name, we enjoy the fantastic view of the surrounding mountain panorama and continue the stimulating chat with our temporary hiking guide, Fabrizio Zanetti.

The crispy, spicy grissini with olives, mountain thyme and peppermint, which are served to us and are, of course, homemade, provide new culinary conversation material, which is even topped by the fine, invitingly fragrant herb soup, we are subsequently presented with. Strengthened by this pleasure and enriched by this newly acquired wisdom, we walk back to the hotel together. On the way, we promise each other to pay special attention to the mountain herbs and flowers appearing on the menu of the following dinner.

Hausgemachte Neun-Kräutersuppe für 4 Personen von Fabrizio Zanetti

Zutaten

3 – 5 Händevoll Wildkräuter
etwas Öl oder Butter
1 Stück Zwiebel oder Schalotte
2 Stück Kartoffeln
750 ml Gemüsebrühe
50 ml Rahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebel klein schneiden und in Butter oder Öl glasig dünsten.
2. Kartoffeln schälen, würfelig schneiden und kurz mitbraten.
3. Das Ganze mit Wasser oder Brühe aufgiessen, salzen und kochen lassen (bis die Kartoffeln weich sind).
4. Die Wildkräuter waschen, grob schneiden und einige Minuten mitköcheln lassen.
5. Den Rahm dazu giessen und nach Belieben mit Pfeffer würzen.
6. Gut pürieren, und mit Blüten dekorieren.

Die Zusammensetzung der Suppe variiert von Region zu Region. Allerdings sollten sich (allein schon wegen des Namens) in jeder 9-Kräutersuppe auch wirklich 9 Kräuter finden. Welche das letztlich sind, ist dem persönlichen Gusto überlassen.

Lange als Unkraut verschrien weiss man heute, dass gerade wilde Pflanzen ein regelrechtes Superfood sind. Und darüber hinaus wachsen sie kostenlos, regional und saisonal vor unserer Haustüre. Antioxidantien, Vitamine, Bitterstoffe und vieles mehr ist in den grünen Kraftpaketen enthalten – und zwar in sehr viel höheren Mengen als in Obst, Gemüse und Salat aus dem Supermarkt. Brennnesseln etwa enthalten bis zu 7x mehr Vitamin C als Zitronen und stärken uns mit einer ordentlichen Portion Eisen. Bärlauch enthält hohe Mengen an schwefelhaltigen Senfölen, welche desinfizierend, abwehrstärkend und durchblutungsfördernd wirken. Wildkräuter überzeugen aber nicht nur durch ihre hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalte, sondern auch durch ihren Geschmack. Giersch etwa, ein besonders unbeliebtes Unkraut in Gärten, schmeckt nach einer Mischung aus Karotte und Petersilie. Vogelmiere hingegen erinnert geschmacklich an Mais.

Auswahl jedenfalls gibt es genug: Bärlauch, Brennessel, Gundelrebe, Spitzwegerich, Gänseblümchen, Scharbockskraut, Giersch, Vogelmiere, Löwenzahn – der Phantasie sind bei der Kräuter-Komposition keine Grenzen gesetzt.

Generell aber gilt: gesammelt werden …
… die jungen, noch weichen Blätter, oder
… die oberen Triebspitzen (Stängel samt Blüten und Blättern)

Homemade nine herbs soup for 4 people by Fabrizio Zanetti

Ingredients

3 – 5 handfuls of wild herbs
some oil or butter
1 onion or shallot
2 potatoes
750 ml vegetable broth
50 ml cream
salt and pepper

Preparation

1. Cut the onion into small pieces and fry them in butter or oil until glassy.
2. Peel the potatoes, cut them into cubes and fry them briefly.
3. Add water or broth, salt and cook (until the potatoes are soft).
4. Wash the wild herbs, cut them roughly and let them simmer for a few minutes.
5. Pour in the cream and season with pepper.
6. Puree the soup well and decorate with flowers.

The composition of the soup varies from region to region. However, 9 herbs should be found in every 9-herb soup (just because of its name). Which of these are chosen, in the end, is up to your personal taste.

Long regarded as weeds, we know today that wild plants are real superfood. And they even grow freely, regionally and seasonally on our doorstep. Antioxidants, vitamins, bitter substances and much more are contained in the green power packs – in much higher quantities than in fruit, vegetables and salad from the supermarket. Stinging nettles contain up to 7 times more vitamin C than lemons and strengthen us with iron. Wild garlic holds high quantities of sulfur-containing mustard oils, which have a disinfecting, defensive and circulation-promoting effect. Wild herbs not only convince with their high vitamin and mineral content, but also with their taste. Bishop's Goutweed, a particularly unpopular weed in gardens, tastes like a mixture of carrot and parsley. Chickweed, on the other hand, has a taste reminiscent of maize.

There is plenty to choose from: wild garlic, nettles, ground ivy, ribwort plantain, daisies, lesser celandine, gout, chickweed, dandelion – there are no limits to your imagination when it comes to herbal compositions.

In general, however, the following applies:
to be collected …
… the young, still soft leaves, or
… the upper tips of the shoots (stems with flowers and leaves)

BAUEN IST VERTRAUENS-SACHE.

SEIT 1911

MARTINELLI

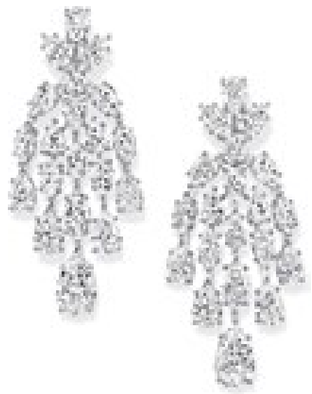
HOCHBAU / TIEFBAU / UMBAU / GIPSERARBEIT / SCHADSTOFFSANIERUNG

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

Classic Winston™ Sapphire, Emerald and Yellow Diamond Rings

Pear-Shaped Diamond Drop Necklace, set with a 15.02 carats center stone



Diamond Chandelier Earrings

The One Diamond Engagement Ring and matching Wedding Band Micropavé setting

Harry Winston

Few brands have such an illustrious history as Harry Winston.

Founded in New York City in 1932, Harry Winston continues to set the standard for the ultimate in fine jewelry and high-end watchmaking. Known throughout his life as the "King of Diamonds" and "Jeweler to the Stars," Mr. Winston's innovative philosophy — in which the gemstones, rather than metal would dictate the design — helped to revolutionize modern-day fine jewelry, and remains at the cornerstone of a timeless aesthetic that inspires all Winston designs today.

From the acquisition of some of the world's most famous gemstones, including the Jonker and Hope Diamonds, to adorning generations of famous faces, from Hollywood screen legends to royal dignitaries, for over eight decades, the Harry Winston name has been synonymous with the best there is.

Today, the House of Harry Winston continues its tradition of creativity, rarity, and quality without compromise, operating salons worldwide in locations including: New York, London, Paris, Geneva, Tokyo, Hong Kong, Shanghai, Zurich and St. Moritz.

High Jewelry Timepieces
Marble Marquetry by *Harry Winston*

The glittering world of Harry Winston continues to shine with the introduction of new High Jewelry Timepieces: the Marble Marquetry by Harry Winston. Crafted in platinum and meticulously set with vibrant blue sapphires and diamonds, the new timepieces take their design cues from the star-shaped pattern of the marble floor leading to the heart of Harry Winston's New York Flagship Salon.

In 2018, the starburst motif that graces the center of Harry Winston's Fifth Avenue Salon serves as the inspiration for these glamorous platinum high jewelry timepieces. Juxtaposing exquisite blue gemstones and white diamonds, these vintage-inspired cocktail watches recall a decorative element of Mr. Winston's universe and honor the high jewelry legacy of America's most celebrated jeweler.

Harry Winston
Via Serlas 24, 7500 St.Moritz, Switzerland, Tel: + 41 (0)81 832 23 57
www.harrywinston.com

Yellow and White Diamond Necklace and Earrings

Marble Marquetry by Harry Winston

«Ich möchte Zeichen setzen und etwas hinterlassen»

“I intend to make a difference and leave a mark”

Text: Marina U. Fuchs, Fotografie: Rolf Canal

Neu im Team der Mitarbeiter des Hotels Suvretta House ist der gebürtige Franzose David Potier. Der Patissier ist ein Meister seines Fachs und zuständig für all die hochwertigen süssen Verlockungen, die ein anspruchsvolles Menu, ein anregendes Frühstück oder einen stilvollen High Tea am Nachmittag erst zum vollkommenen kulinarischen Erlebnis machen.

The French-born David Potier is a new member of the Suvretta House team. The patissier is a master of his trade and responsible for all the sweet, high-quality temptations without which a sophisticated menu, a stimulating breakfast, or a stylish High Tea in the afternoon is simply unthinkable.

Heimatgefühl

David Potier wurde in Nancy geboren. Heute lebt er zusammen mit seiner Lebenspartnerin und dem 11-jährigen Sohn in Pontresina. Das Engadin ist nicht neu für ihn, war er hier doch in den letzten vier Jahren bereits in verschiedenen 5* Hotels als Patissier tätig. Im Suvretta House ist er nun offenbar nicht nur in Bezug auf seine Aufgabe sondern auch persönlich angekommen. Er will sich im Tal definitiv niederlassen. «Ich liebe das Engadin, die Schönheit der Natur, die Ruhe und den Blick auf die Berge gleich am Morgen nach dem Aufstehen» erklärt er die Faszination, «ich schätze den Ausgleich, die Möglichkeit, nach herausfordernder Arbeit zu relaxen.»

Früh berufen

Schon mit fünf Jahren wusste der kleine David, dessen Eltern ein Restaurant haben, dass er Patissier werden will. «Ich habe ständig gebacken», erinnert er sich, «eine grosse Leidenschaft.» Seine Karriere begann mit einer Kochlehre, dann musste er zur Armee, bevor sein Berufswunsch Realität wurde. Er besuchte die Hotelfachschule im elsässischen Gérardmer und bildete sich während seiner Karriere bei verschiedenen Stages immer weiter. Da ging es dann nicht nur um Patisserie allgemein, sondern auch um Zuckerdekorationen oder Pralinen. Letzteres an der Ecole du Grand Chocolat Valrhona. Sein Können spiegelt sich in an all den klangvollen Stationen seiner Karriere wieder. Restaurants mit Michelin-Sternen, Relais et Châteaux Betriebe und 5* Hotels in Frankreich, Slovenien, Dänemark und der Schweiz sind die Eckpunkte seiner Karriere. Einmal stand er sogar in den Diensten des französischen Staates. «Service National Premier Ministre Mr. Lionel Jospin, Hôtel de Matignon Paris» war sein Aufgabenbereich umschrieben. Auch auf das Wasser zog es Potier. Bei der «Silversea Cruise Line» war er als Konditor und dann als Patissier tätig. «Wo auch immer ich war, habe ich die Aufgabe geliebt», erinnert er sich, «alles war Erfahrung.»

A sense of identity

David Potier was born in Nancy. Together with his partner and 11-year-old son, he today lives in Pontresina. The Engadine is not new to him, as he has already worked here as a patissier in various 5-star hotels over the past four years. In the Suvretta House he has now found a permanent home, not only with regard to his profession, but also personally. He definitely wants to get settled in the valley. “I love the Engadine, the beauty of its nature, the peace and quiet and the view of the mountains right in the morning, right after getting up”, he explains the fascination; “I appreciate the balance, the opportunity to relax after a challenging work day”.

An early calling

As early as at the age of five, little David, whose parents have a restaurant, already knew that he wanted to become a patissier. “I used to bake all the time”, he remembers; “it has been my great passion from childhood days”. His career began with a cooking apprenticeship, but he had to join the army before his dream could become reality. He attended the hotel management school in Gérardmer in Alsace and continued to refine his education over various stages throughout his career. The focus was not only on patisserie in general, but also on sugar decorations or chocolates – the latter at the Ecole du Grand Chocolat Valrhona. His skills are reflected by all the illustrious intermediate stops he has made in his career. Restaurants with Michelin stars, Relais et Châteaux establishments, and 5-star hotels in France, Slovenia, Denmark, and Switzerland are the cornerstones of his professional growth. At some point, he was even in the service of the French state. “Service National Premier Ministre Mr. Lionel Jospin, Hôtel de Matignon Paris” was his official title back then. Potier was drawn to water as well. For the “Silversea Cruise Line” he worked as a confectioner and subsequently as patissier. “Wherever I was, I always loved the tasks at hand” he remembers; “everything contributed to my experience.”

Qualität

Er verwöhnt nicht nur Gäste mit verlockenden Nachspeisen und anderen süssen Verführungen, er hat auch selbst einen süssen Zahn. «Leider» meint er im Gespräch «ich bin total verrückt nach Süssem und könnte ständig Schokolade essen.» Trotzdem findet er, dass die meisten Desserts grundsätzlich zu süss sind und versucht, dies zu verändern. Wichtig ist ihm vor allem die geschmackliche Balance einer Kreation. Es bringt ihn zur Verzweiflung, wenn er irgendwo etwas so scheinbar einfach Zuzubereitendes wie eine Panna Cotta oder Crème Caramel versucht, die einfach nicht gut ist. «Alles muss absolut frisch sein», ist einer seiner wichtigsten Grundsätze.

Quality

Not only does he pamper his guests with mouth-watering desserts and other sweet temptations, he also has a sweet tooth of his own. "Unfortunately", he adds to the conversation, "I'm totally crazy about sweets and could live on chocolate." Nevertheless, he finds that most desserts are basically too sweet and tries to change this. Above all, a creation's balance of taste is important to him. He often despairs when desserts that are seemingly easy to prepare, such as a Panna Cotta or Crème Caramel, are simply not good. "Everything must be absolutely fresh" is one of his most important principles.

Leidenschaft

Potier weiss was er will. Er strahlt enormes Selbstbewusstsein aus, ist von sich überzeugt. Seine Arbeit empfindet er nicht nur als Job, er brennt dafür. Er ist ständig am Ausprobieren, am Lesen, am Studieren und Experimentieren. Neue Rezepte entstehen häufig beim Reisen in der Zwischensaison. «Nur dann ist Zeit dafür», erklärt er, dessen Arbeitstag häufig von 9.00 Uhr bis gegen Mitternacht dauert. Oft hat er schon den Geschmack des fertigen Gerichts im Mund und versucht ihn dann auch in der Realität zu erreichen.

Anspruchsvoller Chef

Von seinen Mitarbeitern verlangt er viel. Er ist erst zufrieden, wenn das Ergebnis perfekt ist. Ständig ist er in Bewegung, ist hochmotiviert und überaus serviceorientiert. «Man muss alles sofort machen», ist er überzeugt, «und man kann es auch.» Alle Gästewünsche an die Patisserie werden erfüllt. Ein besonderes Augenmerk legt er auf Unverträglichkeiten und Allergien, nimmt jedes Anliegen sehr ernst. Er ist durch seine Schwester sensibilisiert, die unter einer Fischallergie leidet.

Unterstützt wird er im Sommer von vier, im Winter von sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Potier hat seine Augen ständig überall, auch wenn er seinen Mitarbeitern vertraut und sie schätzt, sich für sie rundum verantwortlich fühlt. «Kritik bringt einen weiter», ist er überzeugt, «man hört nie auf zu lernen.» Genau das will er auch vermitteln, auch wenn es Zeit und manchmal Nerven kostet. Er sagt jedem explizit, was wie genau jetzt gehen muss. Hygiene steht für ihn an erster Stelle, aber auch perfekte Organisation ist für ihn unverzichtbar, ebenso wie unbedingte Sauberkeit am Arbeitsplatz.

Potier hasst Routine und ist immer auf der Suche nach Neuem, nach noch Besserem für seine Gäste. Im Hotel Suvretta House will er einfach nur das Allerbeste bieten und verwirklichen. «Ich möchte Zeichen setzen und etwas hinterlassen», erklärt er selbstbewusst. Um dafür in Höchstform zu sein, erholt Potier sich in der Freizeit beim Joggen, Bergwandern und Fitness. Auch Gartenarbeit macht ihm Spass. Nach Ende der Wintersaison plant er ein spirituelles Erlebnis, das ihm sehr wichtig ist: Er will den Jakobsweg bis Santiago di Compostela erwandern. Dabei stehen nicht der Glaube und die Pilgerfahrt im Vordergrund. Potier will den Horizont erweitern und neue Perspektiven entdecken.

Passion

Potier knows what he wants. He conveys enormous self-confidence and trusts in his skills. He doesn't just see his work as a job, he lives his profession. He is constantly trying things out, reading, studying, and experimenting. New recipes are often created when traveling in the off-season. "Only then is there time", he explains, as his working day often lasts from 9.00am to midnight. He often already has the taste of the finished dish in his mouth and then tries to manifest it.

A demanding boss

David demands a lot from his employees. He is not satisfied before the result is perfect. He is constantly on the move, highly motivated and extremely service-oriented. "You have to do everything right away", he's convinced; "and you can do it too". All patisserie guest wishes are fulfilled. He pays special attention to intolerances and allergies and takes every concern very seriously. He's sensitized by his sister, who suffers from a fish allergy.

Potier is supported by four employees in summer and six in winter. He always has his eyes everywhere, even if he trusts his employees and appreciates them; he feels completely responsible for them. "Criticism can be helpful", he's convinced; "you never stop learning".

This is exactly what he wants to convey, even if it takes time and sometimes nerves too. He explicitly tells everyone what to do and how to do it. Hygiene is his top priority, but perfect organisation is also indispensable to him, as is unconditional cleanliness at the workplace.

Potier hates routine and is always looking for something new, something better for his guests. In the Suvretta House Hotel he simply wants to offer and realise the very best. "I want to make a difference and leave something behind", as he confidently explains. In order to be in top form, Potier takes recreation by jogging, hiking and working on his fitness in his free time. He also enjoys gardening. For the end of the winter season he is planning a spiritual experience that is very important to him: he will set out on a personal journey along the St. James Way to Santiago di Compostela. The focus is not on faith and pilgrimage. Potier rather wants to broaden his horizons and discover new perspectives.

BUCHERER

FINE JEWELLERY

B DIMENSION COLLECTION

Available in all Bucherer stores and on bucherer.com

St. Moritz - Via Maistra 17 - T +41 81 833 31 03

Michael O. Lanz, Geschäftsführer UBV Lanz AG

Aus Tradition und Vertrauen gewachsen

Die Unternehmensberatung für Versicherungsfragen, UBV Lanz AG in Zollikon bei Zürich, gehört zu den zehn grössten Versicherungsbrokern der Schweiz. Das Familienunternehmen wurde vor 45 Jahren gegründet. Sein konstanter Erfolg beruht vor allem auf Erfahrung, Verlässlichkeit und Diskretion. Seit Jahrzehnten gehört auch das Hotel Suvretta House zu seinen Kunden. Doch Geschäftsführer Michael O. Lanz pflegt auch ganz persönliche Beziehungen zum Traditionshotel in St. Moritz.

UBV Lanz AG
Alte Landstrasse 128, 8702 Zollikon, Tel: + 41 (0)44 396 85 85
www.ubv.ch

Herr Lanz, was genau macht die UBV Lanz AG?

Wir beraten und betreuen unsere Kunden in allen Versicherungsaspekten. Als Versicherungsbroker arbeiten wir dabei völlig unabhängig von einzelnen Versicherungsgesellschaften, weil wir abgestimmt auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden die optimale Versicherungslösung bei allen am Markt verfügbaren Gesellschaften für sie eruieren. Deshalb können Kunden auch mit einem bestehenden Versicherungsportfolio zu uns zur persönlichen Betreuung wechseln. Sie müssen also bestehende Verträge nicht kündigen, weil wir diese übernehmen können.

Was umfasst Ihr Leistungsspektrum?

Wir decken mit unserem Angebot die ganze Palette der Branche mit sogenannten Sach-, Personen- und Pflichtversicherungen bis zur Kunstsammlung oder vom Flugzeug bis zur Yacht ab. Darüber hinaus bieten wir aber auch Pensionskassenlösungen oder die Verwaltung von kundeneigenen Stiftungen.

Wer sind Ihre Kunden?

Unser Kundenstamm ist in den 45 Jahren unseres Bestehens ganz organisch gewachsen. Er besteht hauptsächlich aus KMUs und national tätigen Unternehmen. Dazu gehören insbesondere viele familiengeführte Unternehmen, wie etwa Banken oder Anwaltskanzleien, zu denen wir oft auch eine persönliche Beziehung pflegen. Familienunternehmen sind uns deshalb so nahe, weil wir uns selbst dazu zählen. Tradition, Eigenständigkeit und Selbstbestimmung sind uns sehr wichtig, obwohl das in unserer Branche eher unüblich ist. Und wir sind sehr stolz darauf, dass wir ohne Partner und Fremdbestimmung, womöglich noch aus dem Ausland, agieren können. Aus der Historie entwickelt haben sich ausserdem erstaunlich viele Kundenbeziehungen zur Gastronomie- und Hotellerie-Branche. Das hängt vielleicht damit zusammen, dass Mövenpick einer unserer ersten grossen Kunden war und wir dieses Mandat in den vergangenen 35 Jahren betreuen durften.

Auch das Suvretta House zählt zu Ihren langjährigen Kunden, aber haben Sie auch eine persönliche Beziehung zum Hotel?

Ja, das stimmt. Als ich noch ein Kind war, verbrachten meine Eltern hier oft die Ferien mit mir. Ich kann mich noch gut daran erinnern, wie ich als kleiner Knirps durch die Büros der «Müllers», den Vorvorgängern des jetzigen Direktionspaares Esther und Peter Egli, springen durfte.

Was schätzen Ihre Kunden besonders an Ihnen?

Man zählt uns zwar zu den zehn grössten Versicherungsbrokern der Schweiz, aber mit 35 Mitarbeitern sind wir sehr flexibel und agil. Deshalb können wir prompt auf Kundenbedürfnisse eingehen. Unsere Kunden haben ihren persönlichen Ansprechpartner und dazu steht im Back-Office ein Spezialist für jede Frage zur Verfügung. Dienstleistungsbereitschaft ist unser Credo. Wir versuchen immer noch ein bisschen persönlicher und speditiver als andere zu sein. Konstanz, Verlässlichkeit und Diskretion sind uns ausserdem sehr wichtig. Dass zeigt sich auch in der Treue unserer Mitarbeiter. Wir haben eine sehr geringe Fluktuation. Die meisten sind über 10 Jahre und bis zu 25 Jahren bei uns. Dieser Umstand wirkt sich natürlich positiv aus und erklärt die grosse Kundentreue. Und das freut uns besonders, den unsere Reputation und langfristige Kundenbeziehungen bewerten wir höher, als Neukundenakquise.

Interview und Foto: Jacqueline Vinzelberg

Im Bergrestaurant Trutz weht ein frischer Wind

A fresh breeze pervades the Trutz Mountain Restaurant

Text: Marina U. Fuchs

Mit Ende der Wintersaison 2017/18 hat sich im Bergrestaurant Trutz einiges geändert. Seit Sommer 2018 ist mit Christian Ott am Herd und mit Stefano Rivolta als Restaurantchef ein neues Team am Werk. Beide sind keine Unbekannten im Engadin. «Wir sind ein gutes Team», so beschreiben die beiden neuen Mitarbeiter ihre Zusammenarbeit, die von Offenheit und Austausch geprägt ist. Diese vertrauensvolle Verbindung spürt man als Gast sofort.

Gastgeber mit einem Strahlen

Der Empfang durch den charmanten Italiener Rivolta ist ebenso professionell wie herzlich und man fühlt sich augenblicklich willkommen und umsorgt. Dreiundzwanzig Jahre arbeitete der mit seiner Frau und vier Kindern im italienischen Chiavenna lebende Rivolta für Reto Mathis und seine Betriebe. Zuletzt als Chef de Service bei Mathis Food Affairs auf Corviglia. «Meine neue Aufgabe ist etwas ganz anderes», erklärt der Gastgeber von Trutz, «um sie zu erfüllen hilft es mir, dass ich schon viele Leute kenne.» Freundlichkeit und Lachen sind für ihn die wichtigsten Voraussetzungen für seine Arbeit – egal wie gross der Stress auch sein mag. Er ist praktisch überall, sieht alles, hilft, berät und unterstützt. Solange es der Ansturm der Gäste zulässt, serviert er auch auf der Terrasse, die eigentlich nur Self-Service vorsieht. «Ich würde mir wünschen, dass wir irgendwann einmal grundsätzlich auf der ganzen Terrasse servieren können», lässt Rivolta in seine Visionen blicken.

Küchenchef mit eigenem Stil

Christian Ott tritt in grosse Fussstapfen, war Jagisch doch nicht nur wegen seiner Küche, sondern auch wegen seines Charmes rundum beliebt und geschätzt. Aber Ott muss sich nicht verstecken und überzeugt mit seiner selbstbewussten offenen und zugewandten Art. Zusammen mit seiner Lebensgefährtin und den zwei Kindern lebt er in S-chanf. Er schätzt die Natur ebenso wie sein altes Triumph-Motorrad und läuft meistens am Morgen vom Tal bis zur Hütte. «Das macht den Kopf frei und die Knochen warm», ist er sich sicher. Ott blickt auf eine erfolgreiche Karriere zurück, die ihn von Deutschland über verschiedene Stationen im Ausland und in der Schweiz ins Engadin geführt hat. So stand er in der Küche des Carlton Hotel St. Moritz ebenso am Herd wie im Hotel Randolins und war zuletzt seit 2013 als leitender Executive

Im Sommer umsorgen Ott (rechts aussen) und Rivolta (links aussen) die Gäste mit drei bewährten Mitarbeitern – im Winter mit einem entsprechend deutlich grösseren Team.

In summer, Ott (outer right) and Rivolta (outer left) look after their guests together with three proven employees – in winter with a correspondingly larger team.

With the winter season 2017/18 coming to an end, lots of things have changed in the Trutz Mountain Restaurant. Since summer 2018, a new team with Christian Ott as Chef-de-Cuisine and Stefano Rivolta as Restaurant Head has been at work. Both are no strangers in the Engadine. "We are an excellent team" is how the two new employees describe their cooperation, which is characterised by openness and direct exchange. As a guest, you immediately feel this trusting connection.

Hosts with radiant smiles

The reception by the charming Italian Rivolta is as professional as it is warm, and one feels immediately welcome and well looked after. Rivolta, who together with his wife and four children, lives in Chiavenna, Italy, worked for Reto Mathis and his companies for twenty-three years – most recently, as Chef de Service at Mathis Food Affairs in Corviglia. "My new job is something completely different", as the host of the Trutz explains. "It absolutely helps that I already know so many people". Friendliness and a smile are the most important prerequisites for his work – no matter how much stress he is confronted with. He is practically everywhere, sees everything, helps, advises, and supports guests. If the situation allows it, he even serves guests on the terrace, which is actually a self-service area. "I wish we could service the whole terrace at some point in the future," says Rivolta, revealing his vision.

Chef with a personal style

Christian Ott follows in great footsteps, Robert Jagisch was not only popular and appreciated for his cuisine, but also for his charm. But Ott doesn't have to hide either and fills his role with self-confidence, openness, and an orientation towards nature. Together with his partner and two children he

Küchenchef Christian Ott *Chef-de-Cuisine Christian Ott*

Chef für die Küche im St. Moritzer Hotel Schweizerhof verantwortlich. «Ich werde das alte Konzept in Trutz nicht komplett umwerfen», ist sich Ott sicher, «der vielgeliebte Kaiserschmarrn bleibt auf der Karte». Ott hat die Hütte bereits mit seinem Kochstil geprägt und nicht nur damit. Alles ist ein wenig anders, aber was schön dekoriert auf den Teller kommt, ist überaus schmackhaft und verlockend. Ott setzt auf regionale Produkte und Spezialitäten, auf alpinen Stil mit italienischen und südtiroler Einflüssen. In Trutz wird so viel wie möglich selbst gemacht, sogar der Senf und das Ketchup. «Ich möchte auch speziell etwas für die Jungen bieten», betont er und denkt dabei an Burger mit Pulled Beef. Und natürlich die unverzichtbaren Pommes Frites, von denen bis zu schier unglaublichen 50 Kilogramm pro Tag verdrückt werden. Sicher nicht nur von jungen Gästen. Am wichtigsten ist Ott, dass der Gast zufrieden ist. Darüber hinaus schätzt er die gute Zusammenarbeit mit dem Suvretta House und mit allen Kollegen. Er ist unkompliziert und auch Gästewünsche von vegetarisch bis glutenfrei können ihn nicht aus der Ruhe bringen. «Wir gehen auf alle Wünsche ein, so es irgendwie machbar ist», betont Ott, «Hauptsache ist, dass sich die Gäste wohlfühlen und wiederkommen.»

lives in Schanf. He appreciates nature just as much as his old Triumph motorbike and, most mornings, walks up to the lodge from the valley. "It clears my head and warms the bones", he's convinced. Ott can look back on a successful career that has taken him from Germany to the Engadine via various intermediate stops, both abroad and in Switzerland. He was part of the Carlton Hotel St. Moritz team and worked in the Hotel Randolins. He was last responsible for the Hotel Schweizerhof in St. Moritz as Executive Chef from 2013. "I will not completely throw the concepts established at the Trutz overboard", Ott comments. "The much-loved Kaiserschmarrn will definitely remain on the menu". Ott has already shaped the lodge with his cooking style, and not only therewith. Everything is a little different and what is served is beautifully decorated as well as extremely tasty and tempting. Ott focuses on regional products and specialities and cultivates alpine style with Italian and South Tyrolean influences. As many things as possible are home-made here at the Trutz, even mustard and ketchup.

"I also want to offer something especially for the young generation", he stresses, thinking of pulled-beef burgers for instance. And, of course, the indispensable French fries, of which up to an unbelievable amount of 50 kilograms are consumed every day – certainly not only by young guests. The most important thing for Ott is that guests are content. In addition to that, he appreciates the good cooperation with the Suvretta House and all his colleagues. He is uncomplicated and even special guest requests, from vegetarian to gluten-free dishes, do not cause him to lose his cool. "We strive to comply with all wishes as far as humanly possible", Ott emphasises. "The most important factor is that guests feel well taken care of and come back".

Bergrestaurant Trutz / *Trutz Mountain Restaurant*
Bergstation *Summit station* Suvretta-Randolins, CH-7500 St. Moritz
Tel. +41 (0)81 833 70 30, www.trutz.ch

Jetzt entdecken.
gkb.ch/strategiefonds

Graubündner
Kantonalbank

Weidmannsheil

Good hunting

Annäherung an das älteste Handwerk des Menschen

Approaching the oldest craft of man

von Barbara Liebster

Jäger im winterlichen Hochland bei Pontresina gegen Piz Languard.
Hunter in the winter highlands near Pontresina with Piz Languard in the background. © Lisa Gensetter/Fotostiftung Graubünden

Im Herbst ist Graubünden im Ausnahmezustand – es ist Jagdsaison. Am ersten September beginnt die traditionelle Bündner Hochjagd, und bereits Wochen vorher scheint es kein wichtigeres Thema zu geben. Die Gemüter ihrer Liebhaber erhitzen sich aus Vorfreude, diejenigen ihrer Gegner aus Ablehnung. Rund 5000 Jäger und 250 Jägerinnen nehmen Urlaub, um sich ihrer Leidenschaft hingeben zu können. Sie haben alle eine Prüfung abgelegt, besitzen ein Jagdpatent und erfüllen einen Auftrag. Regulierung des Wildbestandes, sagt der Kanton. Dennoch ist ihr Image zweifelhaft, denn zu ihrem Handwerk gehört das Töten von Tieren. Sinnloser Spass am Töten, sagen Tierschützer. Wer feines einheimisches Wildbret schätzt und gerne weiss, woher das Fleisch auf seinem Teller stammt, respektiert die Jäger. Doch wie kontrovers das Thema auch immer diskutiert wird, Graubündens moderne, nach neuesten wildbiologischen Erkenntnissen organisierte Jagd geniesst in Europa einen hervorragenden Ruf.

The situation in Grisons is exceptional in autumn – it is hunting season. The traditional Bündner Hochjagd commences on the first of September; weeks before already, no other issue seems to be gaining more importance. Emotions of hunting enthusiasts flare up in anticipation, those of their opponents rise high in opposition. Around 5,000 male and 250 female hunters – some of which even take holidays specially for this purpose – devote themselves to their passion. They all passed an exam, hold a hunting licence, and have a mission: regulating the wildlife population, says the canton. Nevertheless, their image is at least questionable, as their craft is killing animals. Pointless killing, as animal rights activists comment. Those who appreciate exquisite local game and are interested in the origin of the meat on their plates respect the hunters, though. However controversial the topic discussed may be, Grisons' modern hunting, organised in line with the latest findings in wildlife biology, enjoys an excellent reputation across Europe.

Ein wolkenloser früher Septembermorgen im Oberengadin. In der Dunkelheit brechen wir auf. Es ist Andrea Pedruns 45ste Jagdsaison, und er nimmt mich heute mit auf den Berg. Sicher und konzentriert geht er voran. Hin und wieder spricht er leise, teilt sein Wissen über das Verhalten der Wildtiere mit mir und seine Sorge über den Rückgang der Gletscher. Aufmerksam beobachtet er das Gelände und entdeckt die Tiere von blossem Auge, lange bevor ich sie mit dem Feldstecher finde. Seine Ruhe und seine Verbundenheit mit der Landschaft beeindrucken mich. Dieser Jagdtag wird ohne einen Schuss zu Ende gehen. Ich werde nicht Zeugin davon werden, wie der Jäger seine Beute erlegt, aber ich werde beginnen zu verstehen, was es heissen kann, ein Jäger zu sein.

Entwicklung der Jagdkultur

Drehen wir das Rad der Geschichte einen kleinen Schritt zurück. Die Jagd ist das älteste Handwerk des Menschen, sie ist seit der Steinzeit untrennbar mit seiner Lebensweise verbunden. Während Millionen von Jahren praktiziert er sie auf nahezu unveränderte, einfachste Weise. Vor rund 70 000 Jahren kommt es jedoch aufgrund einer Genmutation in der Familie der Menschenaffen zu einer neuen Art der Gattung Homo. Diese Spezies, genannt Sapiens, breitet sich von Ostafrika schnell nach Asien und Europa aus. Sie ist den Neandertalern überlegen, denn sie ist erfinderisch. Ihr Auftauchen in unseren Breitengraden bedeutet den Beginn unserer Geschichte. Der Sapiens ist Nomade, Jäger und Sammler, doch sieht er wilde Tiere und wildwachsende Pflanzen nicht mehr nur als seine Lebensgrundlage, sondern auch als ein Feld kultureller und technischer Innovation. An diesem Punkt nimmt die Entwicklung unserer Kultur rasant Fahrt auf.

Wildtiere sind seit Urzeiten ein Grundnahrungsmittel der Alpenbewohner, und in Graubünden finden sich 200 000 Jahre alte Spuren jagender Menschen. Auch als die Viehwirtschaft längst die Hochtäler erreicht hatte, blieb die Jagd den Bauern als zusätzliche Fleischquelle eine Notwendigkeit.

A cloudless early September morning in the Upper Engadine. We set out in the dark. It's Andrea Pedrun's 45th hunting season, and today he's taking me along on his way up the mountain – focused and with surefootedness. From time to time he quietly speaks, shares his knowledge of wildlife behaviour and his concerns about the retreating glaciers. He carefully observes the terrain and discovers the animals with his naked eye, long before I can spot them even with binoculars. I am impressed by his tranquillity and his bond with nature. This hunting day will end without a single shot. I will not witness the hunter killing prey, but I will begin to understand what it can mean to be a hunter in the first place.

Development of hunting culture

Let's turn back the wheel of history a little. Hunting is man's oldest craft and since the Stone Age has been inextricably linked to the human way of life. For millions of years it has been practiced in an almost unchanged, simple way. About 70,000 years ago, however, a gene mutation in the family of great apes led to the emergence of a new species of the Homo genus. This species, called Sapiens, rapidly spreads from East Africa to Asia and Europe. It is superior to the Neanderthals, because it is inventive. Their appearance in our latitudes means the beginning of our history. Sapiens is a nomad, hunter and gatherer, who not only sees wild animals and plants as the basis of life, but also as a field of cultural and technical innovation. At this point, the development of our culture is rapidly picking up speed.

Wild animals have been a staple food for the inhabitants of alpine regions since primeval times. In the Grisons area, 200,000-year-old traces of hunting humans can be found. Even when cattle farming had long reached the high valleys, hunting remained a necessity for farmers as an additional source of meat.

Jäger im Oberengadin. *Hunters in the Upper Engadine.*
© Sils Museum

Jahrhundertelang galt, durch wechselnde Herrschaftsverhältnisse hindurch, das Jagdprivileg des Adels und der Kirche. Im Freistaat der Drei Bünde, dem Vorläufer des heutigen Kantons Graubünden, wurde jedoch bereits im 16. Jahrhundert die «freie Volksjagd» eingeführt, die grundsätzlich jedem Bürger offenstand. Dieses Symbol der Freiheit brachte einige Jägerfiguren mit Kultstatus hervor, denen man Verwegenheit, Stolz, Besessenheit und meisterhaften Umgang mit der Waffe zuschrieb. Einer von ihnen war Gian-Marchet Colani (1772–1837) aus Pontresina, der «König der Bernina», der in seiner Jägerkarriere 2700 Gämsen, einige Bären und zahlreiches anderes Alpenwild erlegt haben soll. Heute schüttelt man über solche Exzesse den Kopf. Ihre Folge war denn auch, dass der Steinbock, das Wappentier des Kantons, flugs ausgerottet war. Das gleiche Schicksal ereilte um 1850 Hirsch und Reh. Die Einführung restriktiver Jagdgesetze, der Patentjagd, des Artenschutzes und weitläufiger Wildschutzgebiete gebot 1877 dem ungezügelten Abschuss der Wildtiere und der Trophäenjagd Einhalt. Daraufhin wanderten Hirsch und Reh allmählich wieder ein und das Steinwild wurde systematisch angesiedelt.

> Andrea Pedrun geht die Jagd gelassen an: «Wenn man zu viele Tiere schiesst, kommt man als Jäger schnell in Verruf. Heute erhitzen sich die Gemüter leicht über allerhand Themen. Früher war die Jagd eine Normalität.» Im Puschlav haben zwei Jäger zehn Hirsche geschossen. Das hat eine Diskussion über das Jagdfieber ausgelöst, es wird von Blutrausch und Gemetzel gesprochen. Zu Unrecht, wie sich herausstellt. Die Jäger haben sich korrekt verhalten, die Tiere wurden mit einem guten Schuss erlegt. Der Auftrag wurde im Sinne des Abschussplans einwandfrei erfüllt.

Despite changing power structures, the hunting privileges of aristocracy and church remained in place for centuries. In the Free State of the Three Leagues, the antecedent of the present-day canton of Grisons, 'free people's hunting' was introduced as early as the 16th century and was open to all citizens. This symbol of freedom produced hunter figures with cult status, who were said to have been daring, proud, obsessed, and masters of their weapons. One of them was Gian-Marchet Colani (1772–1837) from Pontresina, the 'King of Bernina', who is said to have killed 2,700 chamois, several bears, and numerous other alpine game during his hunting campaigns. Today we, of course, frown upon such excess. In consequence the ibex, the heraldic animal of the canton, was quickly exterminated. The same fate befell deer and roe deer around 1850. The introduction of restrictive hunting laws, licenced hunting, species protection, and extensive game reserves in 1877 put a stop to the unbridled shooting of wild animals and trophy hunting. Deer and roe deer subsequently started to slowly re-migrate, while stone game was systematically brought in at the same time.

> *Andrea Pedrun has a very calm approach to hunting: "If you shoot too many animals as a hunter, you quickly fall into disrepute. Nowadays, people's emotions flare up easily, no matter what the topic, whereas in former times, hunting used to be the norm." In the Poschiavo Valley, ten deer were shot by two hunters. This triggered a discussion about hunting fever, even terms like blood frenzy and slaughter were used; incorrectly, as it soon after turned out. The hunters conducted themselves appropriately, all animals were killed with a single shot. The assignment was flawlessly completed in accordance with the hunting schedule.*

Wildbiologische Jagd und archaische Rituale

Heute sind Flora und Fauna des Kantons intakt und äusserst artenreich. Adrian Arquint sorgt als Vorsteher des Amtes für Jagd und Fischerei für die Einhaltung der Jagdordnung und die Aufklärung der Bevölkerung. Vor allen Dingen aber gewährleistet er, zusammen mit 60 Wildhütern in den Regionen, in Kooperation mit den Jägern ein möglichst gesundes Ökosystem. Eine anspruchsvolle Aufgabe:

«Ökologie und Erhaltung des Lebensraums der Wildtiere stehen für uns im Vordergrund. Die Jagd nach wildbiologischen Kriterien bedeutet, die Wildbestände der Populationspyramide entlang zu dezimieren und damit eine naturnahe Alters- und Geschlechterstruktur zu respektieren. Es gibt heute zu viele Hirsche und Rehe, deshalb sind wir vom totalen Schutz der Mutter- und Jungtiere abgekommen. Wenn wir alle Tiere leben liessen, würden viele von ihnen im Winter verhungern. Deshalb ist es richtiger, einen Teil von ihnen herauszunehmen und das Fleisch zu nutzen.»

Die moderne Jagd ist längst zu einem Bestandteil der heutigen Freizeitgesellschaft geworden. Man geht nicht mehr in alten Militärklamotten und mit geerbter Flinte oder ausrangierter Armeewaffe auf Pirsch, sondern sportlich, mit funktionaler Kleidung und neuester Spezialausrüstung. Trotzdem haftet dem uralten Kulturgut nach wie vor etwas Archaisches an, das kontroverse Reaktionen auslöst. Für viele Jäger ist die Jagd ein Ausbruch aus dem Alltag, viele lassen sich einen Bart wachsen, hocken tagelang in Tarnkleidung im Wald, setzen sich Wind und Wetter aus und warten auf ihre Gelegenheit. Wen wundert es da, dass die Kritiker von Männerritualen sprechen. Eine wachsende Zahl von Jägerinnen könnte in Zukunft vielleicht dazu beitragen, alte Hüte über Bord zu werfen und einer zeitgemässen Jagdkultur zum Durchbruch zu verhelfen.

Der Jagdinspektor Adrian Arquint ist Tierarzt und leidenschaftlicher Jäger. Lächelnd kommentiert er diese temporäre Rückkehr zu den Wurzeln der Menschheit: «Etwas Ursprüngliches, eine gewisse Freiheit, das Spüren von Kälte und Nässe, allein stundenlang draussen vor sich hin zu sinnieren, am Abend Hüttengefühl in einer Gruppe, eine Woche lang zu stinken, all das macht die Faszination durch die Jagd aus. Vielleicht fehlen uns diese Gefühle, die in früheren Zeiten zum Leben gehörten, in unserem strengen Alltag ein bisschen.»

Wildlife biology, game management, and archaic rituals

Today, the canton's flora and fauna are intact and extremely rich in species. Adrian Arquint heads the Hunting and Fishing Department and ensures that hunting regulations are observed, and that people are informed properly. Together with 60 gamekeepers in the region, and in cooperation with the hunters, however, he primarily ensures that the ecosystem stays as healthy as possible. A demanding task:

"Ecology and conservation of our wildlife habitats are of paramount importance to us. Hunting according to wildlife biology-based criteria means decimating game populations along the population pyramid, thus respecting a near-natural age and gender structure. Today, we have too many deer and roe deer, which is why we have moved away from total protection of mother and young animals. If we were to let all animals live, many of them would starve in winter. It makes more sense to take some of them out and use the meat".

Modern hunting has long become an integral part of today's leisure society. You no longer go stalking game in old military wear and with inherited shotguns or discarded army weapons, but using sportive, functional clothing and state-of-the-art special equipment. Nevertheless, the ancient cultural heritage still has something archaic about it that triggers controversial reactions to this day. For many hunters, hunting is an escape from everyday life. Many grow beards, spend days in camouflage in the forest, expose themselves to wind and weather, and wait for their opportunity to come. No wonder critics talk about antiquated men's rituals. In future, a growing number of female hunters might contribute to abandoning old structures and aid in contemporary hunting culture making its complete breakthrough.

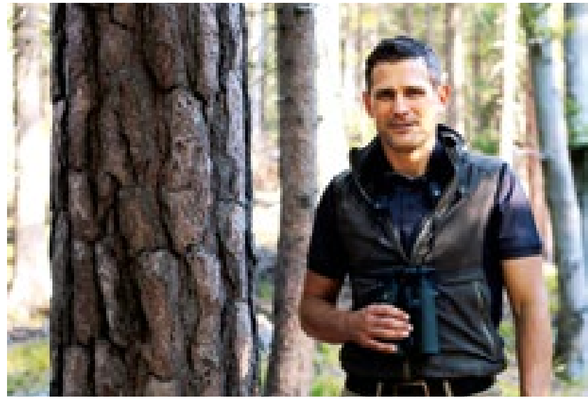
Hunting inspector Adrian Arquint is a veterinarian and passionate hunter. With a smile on his face, he comments on this temporary return to the roots of humanity: "Hunting conveys something original, a certain freedom, the feeling of cold and wet, pondering alone out and about for hours, experiencing group atmosphere in the evening, even not getting changed for a week, all this is part of the fascination of hunting. Perhaps these feelings, which were part of life in earlier times, are lacking in today's everyday life with its well-planned schedules".

«Ist der Jäger mit Beute ein Sieger?»

Diese Frage stellt Leo Tuor in seinem Buch «Settembrini. Leben und Meinungen». Der Bündner Schriftsteller hat die Jagdprüfung abgelegt, um sich einen Erfahrungsschatz anzueignen, aus dem er in seinem Text schöpfen kann. Ihm ist das Kunststück gelungen, ein hinreissend luzides Buch über die Jagd und das Töten zu schreiben, das Jagdfreunde und Skeptiker gleichermassen begeistert. Darin portraitiert er die Figur des Jägers mit hintersinniger Ironie:

«Ein lächerliches Moment ist dem Jäger stets eigen, wie dem Teufel im Märchen. Wenn er wartet, ganz besonders aber, wenn er sich durchs Gestrüpp windet, auf allen Vieren über Weiden kriecht, den Hintern in der Luft. Vor allem, wenn er lange Beine hat und sich scheut, Bauch und Brust tief zu halten, um nicht die Weste zu beschmutzen oder Patronen zu verlieren oder mit Mutter Erde allzu intim zu werden. Aber selbst wenn er mit kurzen Beinen perfekt den Boden entlangkriecht, ist und bleibt der Jäger ein Indianer in Bergschuhen. Ein Held bist du nur, wenn du Beute vorzeigen kannst. Und noch dann, mach dir nichts vor, bist du es bloss in deinen eigenen Augen.»

Mit der Trophäe zurückzukehren, das ist für manch einen Jäger immer noch eine Bestätigung. Doch hat man ein Auge auf die, die das Jagdfieber packt und ihr Verhalten verändert, denn seine Urinstinkte sollte man im Griff haben, wenn man sich auf die Pirsch aufmacht. Laut Arquint bilden diese ‹schwarzen Schafe› eine Ausnahme: «Ich habe drei Jahre lang Jungjäger ausgebildet. Die zweijährige Ausbildung vermittelt sowohl handwerkliche Fertigkeiten als auch fundiertes Wissen und eine ethische Haltung. Die Einstellung der Jungjäger, unter denen sich auch ältere Leute befinden, ist durchweg sehr vernünftig. Es gibt unter den Jägern vielleicht ein bis zwei Prozent, die ‹schwarze Schafe› sind, und die meisten davon fallen auch im Alltag auf. Die Jäger selbst sind aber ein gutes Kontrollinstrument untereinander, das einen Druck schafft, sich korrekt zu verhalten.»



Adrian Arquint, Leiter des Amtes für Jagd und Fischerei in Chur. ***Adrian Arquint, Head of the Hunting and Fishing Department in Chur.*** © AJF Kanton Graubünden

"Is the hunter with prey a victor?"

Leo Tuor asks this very question in his book 'Settembrini'. The Grisons-based writer has passed the hunting examination and acquired a wealth of experience from which he can draw in his text. He succeeded in writing an enchantingly lucid book about hunting and killing that fascinates hunting enthusiasts and sceptics alike. His work portrays the figure of the hunter with subtle irony:

"The hunter is always characterised by a ridiculous element too, like the devil in a fairy tale. When he is doomed to wait, but especially when he winds his way through the undergrowth, crawls over willows on all fours, his bottom up in the air. Especially if he has long legs and anxiously tries not to lower belly and chest too much, avoiding dirtying his vest or losing cartridges or becoming too intimate with Mother Earth. But even if he perfectly crawls and has short legs, the hunter is and remains an Indian in mountain boots. You're only a hero, if you can show off your prey. And even then, don't kid yourself, you're just being a hero in your own eyes."

Returning with the trophy still is self-affirmation for many hunters. But those who suffer from hunting fever and change their behaviour need to be closely watched; basic instincts should always be under control when hunting. According to Arquint these 'black sheep' are exceptions: "I trained young hunters for three years. The two-year training course imparts technical skills as well as sound knowledge and an ethical basis. The attitude of young hunters, among whom are also older people, is consistently very reasonable. There are perhaps one to two percent of hunters, who could be referred to as 'black sheep', but most of them also negatively stand out in everyday life. The hunters in fact form an effective control body among themselves, creating peer pressure to force everyone to behave correctly."

Andrea Pedruns bevorzugte Jagd ist die Gämse. Er bewegt sich gern unter dem freien Himmel oberhalb der Baumgrenze. Im Dorf spricht man von den vernünftigen und den wilden Jägern. Andrea Pedrun ist zweifellos einer der vernünftigen. Er muss nicht mit einer Beute zurückkehren, «höckle und luege», in der Natur zu sitzen und zu schauen, sind ihm mindestens so wichtig. Er blickt durch seinen Feldstecher und sagt: «Die Bestimmungen sind streng, und man hält sich daran. Will man einen Gamsbock schiessen, muss man zuerst eine nicht säugende Geiss erlegen. Man muss sie dem Wildhüter zur Kontrolle vorlegen, damit er sieht, dass die Regel eingehalten wurde. Für den Steinbock gilt das gleiche. Die Geissen sind aber scheuer als die Böcke und deshalb schwerer zu schiessen.» Beim Zuhören fällt mir ein Satz aus Leo Tuors Buch ein: «Eine Gämse schiessen kann jeder Jäger, aber nicht jeder ist fähig, eine leben zu lassen.»

Das Schöne und das Hässliche

Adrian Arquint hat – das erwähnt ein Jäger sehr gerne – seine Jagdprüfung mit 18 Jahren gemacht, noch vor der Autofahrprüfung. Die Jagd ist eine Familientradition. Von seinem Vater und Grossvater hat er mitbekommen, dass sich ein Jäger nicht nur während der Saison für die Jagd begeistert, sondern sich das ganze Jahr um das Wild kümmert, seinen Zustand verfolgt, seine Gewohnheiten kennt, die Zusammenhänge versteht. «Ein guter Jäger», sagt er, «ist für mich der, der das Tier an erster Stelle sieht. Er tut alles, dass es dem Tier gut geht. Und er tut auch alles, dass es schnell und schmerzlos geht, wenn er das Tier tötet.»

Im Akt des Jagens entfaltet sich ein Spannungsfeld zwischen dem Schönen und dem Hässlichen. Der Verbundenheit mit der Natur und der Zuneigung zum Tier steht der Schuss gegenüber, das Töten, das viele Menschen als schockierend empfinden. Adrian Arquint zieht die Bauern als Vergleich heran:

«Hin und wieder wird gesagt, man könne Wildtiere auch einfach so beobachten, ohne zu schiessen. Aber dieses Interesse hat nicht die gleiche Intensität wie dasjenige des Jägers, der sich um sie kümmert. Der Bauer kümmert sich ja ebenfalls um sein Vieh, aber es werden auch Tiere geschlachtet. Das Interesse des Bauern ist nicht das gleiche, wie das von jemandem, der einfach Freude an

Andrea Pedrun's favourite game is the chamois. He likes to move under an open sky above the tree line. Down in the village, people differentiate between reasonable and wild hunters. Andrea Pedrun is undoubtedly one of the sensible ones. He does not have to return with prey, being out in nature and observing it are elements that are at least as important to him. He looks through his binoculars and states: "The regulations are strict, and you stick to them. If you want to shoot a chamois buck, you first have to kill a non-feeding female. It must be presented to the gamekeeper for inspection so that he can see that the regulations were complied with. The same applies to the ibex. But the females are shyer than the bucks and therefore harder to shoot". Listening, I remember a line from Leo Tuor's book: "Every hunter can shoot chamois, but not everyone is capable of letting one live".

Beauty and beast

Adrian Arquint – a real hunter likes to mention this fact – took his hunting exam at the age of 18, even before acquiring his driving licence. Hunting is a family tradition. His father and grandfather told him that a hunter not only had to be enthusiastic about hunting during the actual season, but that he would take care of the game all year round, track its condition, know of his habits, and understand connections. "Good hunters", he comments, "to me are the ones, who put the animal first. They'll do anything to make the animal feel good. And they also ensure that its killing is quick and painless".

The act of hunting reveals the tension between its beautiful and ugly aspects. The connection with nature and the affection for animals is opposed by the shooting – the killing – which many people consider shocking. Adrian Arquint uses cattle farmers to draw a comparison:

"Every now and then, people propagate that you can simply observe game without shooting. But these interests do not have the same weight as those of the hunter, who needs to take care of the animals too. Farmers look after their cattle as well and slaughter animals. The farmer's interest cannot be compared to the interest of someone who simply enjoys cows. As the internet offers the possibility of quickly circulating images and films, the whole issue is being discussed increasingly emotionally. People are suddenly confronted with images they

Jäger im Oberengadin. ***Hunters in the Upper Engadine.***
© Sils Museum

Kühen hat. Das Ganze wird aber auch so emotional diskutiert, weil über das Netz die Möglichkeiten bestehen, schnell Bilder und Filme in Umlauf zu bringen. Plötzlich sieht man Bilder, die man früher gar nicht sehen konnte. Der Empfänger nimmt etwas auf, das er nicht einordnen kann, und interpretiert es. Die Wirkung von Social Media ist enorm. In der Landwirtschaft gibt es auch Einzelfälle von ‹schwarzen Schafen›, und schon findet sich im Netz eine Gruppe zusammen, die die Haltung vertritt, die kümmern sich nicht um das Vieh, die kriegen nur Geld und tun nichts dafür.»

simply did not get to see before. Many recipients eventually take note of something they cannot classify and interpret it their own way. The impact of social media is enormous. Agriculture, of course, has its 'black sheep' as well. These days, it does not take long for an internet group to form that claims farmers did not care about their livestock, just about money."

Wir beobachten vier Gämsen, die friedlich im abschüssigen Gelände äsen und einige Murmeltiere, die auf warmen Steinen ausgestreckt die Sonne geniessen, bevor sie sich zum Winterschlaf in ihrem Bau verkriechen. «Wenn ich ein Tier schiesse, tut es mir im Herzen weh», sagt Andrea Pedrun. «Ich nähere mich ihm, berühre es. Es ist noch warm. Es schaut mich an. Ich lege ihm einen Tannenschössling oder ein Büschel Wacholder in den Mund, um ihm die letzte Ehre zu erweisen. Dann nehme ich es aus, binde es auf meinen Rucksack und trage es nach Hause.»

We observe four chamois peacefully grazing in the sloping terrain and some marmots stretching on warm stones, enjoying the sun before hibernating in their burrows. "When I shoot an animal, it hurts my heart," says Andrea Pedrun. "I approach it, touch it. It's still warm. It looks at me. I put a fir shoot or a tuft of juniper in its mouth to pay my respects. Then I eviscerate it, tie it to my backpack and carry it home".

Das Tier töten, dessen Fleisch man isst

Leo Tuor entwirft in seinem Buch ein differenziertes Bild der Jagd. Seine ideale Figur des Jägers, der nicht nur tötet, sondern auch Bücher liest, beschäftigen die ersten und die letzten Dinge. Tuor erzählt von den Gefühlen, die die Nähe des Tieres auslöst, vom schwierigen und anstrengenden Unterfangen, ein Tier überhaupt zu erlegen und anschliessend stundenlang ins Tal hinunter zu tragen, und kritisiert sowohl den Jagdkult als auch die Draufgänger unter den Jägern. Vor allen Dingen aber stellt er die Frage, ob es dem Menschen möglich ist, auf das Töten zu verzichten. Oder anders herum, ob derjenige, der das Fleisch isst, auch bereit wäre, das Tier zu töten.

Der Jäger tut dies. Er erlegt das Wild, das er verspeist, selbst. Er setzt sich mit ihm auseinander. Das Tier lebt in freier Wildbahn, bis es überrascht und sein Leben möglichst mit einem einzigen genau gesetzten Schuss beendet wird. Biologischeres Fleisch ist kaum vorstellbar. Welch ein Unterschied zum Leben vieler Nutztiere, die unter industriellen Bedingungen ihr Leben fristen und denen am Ende noch ein langer Transport zum Schlachthof bevorsteht. Warum dämonisiert man den Jäger? Warum schreibt man dem Reh, das geschossen wird, einen anderen emotionalen Wert zu als dem Rind, das geschlachtet wird? Ebenso kann man sich fragen, warum so viele Menschen Fleisch aus Liebe zum Tier ablehnen, aber gern Fisch essen. Als ginge es dabei nicht ums Töten.

Adrian Arquint hat als Tierarzt erfahren, dass das Töten in unserer Gesellschaft ein Tabuthema ist: «Man will es nicht sehen. Wenn man nicht konsequent und Vegetarier ist, will man die Fleischstückchen verpackt im Laden kaufen. Dazu kommt, dass sich das Verhalten, auch das Essverhalten des Menschen, dahin entwickelt, dass man das Tier als Lebewesen auf eine Stufe mit dem Menschen stellt. Haben wir das Recht, ein Lebewesen zu töten? Wenn ich Fleisch nicht gernhabe, dann esse ich kein Fleisch. Wenn ich sage, ich will nicht, dass das Tier getötet werden muss, weil ich Fleisch esse, dann muss ich konsequent sein: keine Lederschuhe und keine Ledertasche tragen, keine Kosmetik verwenden, die aus Tierprodukten hergestellt wird. Und mache ich das aus Überzeugung für mich? Oder mache ich eine Art Religion daraus? In dem Fall müsste ich auch mit bedenken, was es bedeuten würde, die Menschen mit Pflanzen und alternativen Proteinen zu ernähren.»

Killing the animal whose meat you eat

In his book, Leo Tuor sketches a differentiated picture of hunting. His ideal figure of the hunter, who not only kills but also reads books, deals with essential emotions. Tuor reports of the feelings triggered by the proximity of the animal, the difficult and strenuous task of killing an animal in the first place, and then about carrying it down to the valley for hours, before criticising both the hunting cult and the daredevils among hunters. Above all, however, he asks the question, whether people can dispense with killing in the first place. Or when looking at it the other way, would those who eat the meat also be willing to kill the animal?

The hunters' answer is affirmative. They kill the game they eat themselves. They deal with the animal. The animal lives in the wild until it is surprised, and its life is ended, if possible, with a single shot. More organic meat than that is hardly imaginable – what a difference to the existence of many farm animals that often spend their lives under industrial conditions and in the end face long transports to the slaughterhouse. Why demonize hunters? Why attribute a different emotional value to deer that are shot and killed than to cattle that are slaughtered? One can also ask oneself why so many people reject meat for their love of animals, but have no concerns when eating fish. Like it hasn't been killed too.

Andrea Pedrun, Jäger im Oberengadin. ***Andrea Pedrun, hunter in the Upper Engadine.*** @ Barbara Liebster

Für Hirsch und Reh, die sich stark vermehren, ist ab Mitte November meistens eine Nachjagd notwendig. Diese ist wegen der winterlichen Witterung bei vielen Jägern unbeliebt. Andrea Pedrun mag sie auch nicht besonders gern: «5000 Hirsche stehen auf der Abschussliste, das ist im September kaum zu schaffen. Aber im Spätherbst ist es bereits lange dunkel und manchmal sehr kalt, und wenn man ein Tier ausnimmt, ergiesst sich das Blut gut sichtbar in den Schnee. Wenn dann zufällig ein paar Wanderer vorbeikommen und das sehen, kann man ein Problem haben.»

As a veterinarian Adrian Arquint learned that killing is a taboo in our society: "People simply don't want to see it. If you are not consistent and a vegetarian, all you want is to buy nicely packed meat from the shop. In addition to that, human behaviour, also eating behaviour, develops in such way that living beings are placed on the same level humans are. Do we have the right to kill a living creature? If I personally don't like meat, I don't eat meat. When postulating that I do not want animals to be killed, I must be consistent; i.e. I must neither buy leather shoes and bags, nor use cosmetics made from animal products. Is this simply my conviction? Or do I even make some kind of religion out of it? In that case, I would also have to consider what it would really mean to exclusively feed people with plants and alternative proteins".

For deer and roe deer, which multiply strongly, a post-hunting period has usually become necessary by mid-November. Due to the wintry weather conditions it is a period that is unpopular among many hunters. Andrea Pedrun neither is a big fan of it: "The shooting schedule comprises 5,000 deer, that's a number that is hardly possible to reach by September. But in late autumn it is already dark for a long time and sometimes very cold, and when you eviscerate an animal, blood often visibly turns the snow red. If a group of hikers happens to pass by and sees this, you might run into a problem".

Jäger auf dem Muott' Ota bei Sils Maria. ***Hunter on the Muott' Ota near Sils Maria.*** © Barbara Liebster

Veränderung des Lebensraums

Die heutige Jagdplanung ist eine komplexe Herausforderung. Sie muss auf schnelle Veränderungen reagieren und immer zahlreichere Faktoren berücksichtigen. Adrian Arquint stellt fest, dass die Natur an ihre Grenzen stösst:

«Es besteht eine Tendenz zur Überbeanspruchung der Natur. Berggänger und Biker haben massiv zugenommen. Die Wildtiere werden immer weiter zurückgedrängt. Man arbeitet in der Stadt und möchte nicht nur schnell in der unberührten Natur draussen sein, sondern dort auch etwas erleben. Ein Wanderweg reicht nicht mehr, es sollte eine Strecke durch ein spezielles Gebiet sein. Dieses Gebiet ist möglicherweise etwas sensibel wegen der Bodenbrüter oder Rauhfusshühner und die Konflikte beginnen. Die Klimaerwärmung ist ein weiterer Faktor. Der Lebensraum der Rauhfusshühner, Schneehühner, Schneehasen verändert sich, sie wandern immer höher hinauf, weil es ihnen zu warm ist.»

In dieses Themenfeld gehören ebenfalls die Grossraubtiere Bär und Wolf, die die Bevölkerung und die Gäste im Engadin und den angrenzenden Tälern bewegen. Man kann und will die Einwanderung dieser Tiere nicht aufhalten und deshalb stellen sich dringliche Fragen bezüglich eines Zusammenlebens mit ihnen. Die Angst vor dem Bären bestand bereits vor 200 Jahren, obwohl ein Bär in der Regel Menschen nicht angreift, und man hat versucht, ihn auszurotten. Inzwischen haben sich die Menschen ausgebreitet, und die Berührungspunkte mit den Raubtieren sind grösser geworden. Die Aufklärung ist Sache des Jagdinspektors:

«Wir können uns gar nicht fragen, ob wir den Bären wollen oder nicht. Er ist da und wir müssen damit leben. Sicherheit ist natürlich sehr wichtig und es herrscht die Tendenz zum Nullrisiko. Wir brauchen also ein Instrument, um die Akzeptanz dieser Tiere zu erhöhen. Das erreichen wir, indem wir regulierend eingreifen. Bei einem Bären oder Wolf, der untragbaren Schaden anrichtet oder sich so verhält, dass er als Sicherheitsrisiko eingestuft werden muss, tätigen wir einen Abschuss. Zugleich sollten sich aber alle Gedanken darüber machen, wie sie den Naturraum nutzen und bewirtschaften.»

A change of habitat

Today's hunting planning is a complex challenge. It must react to rapid changes and take into account an ever-increasing number of factors. Adrian Arquint notes that nature is reaching its limits:

"There is a tendency to overuse nature. There has been a massive increase in the numbers of mountaineers and bikers. Wild animals are consequently pushed back further and further. People working in today's cities no longer just want to be out in untouched nature, they long for thrills. A hiking trail is no longer enough, today routes must take thrill-seekers through special areas. This terrain is often more sensitive because of ground breeders or black grouse, and conflicts begin. Global warming is another factor. The habitat of black and snow grouse, as well as of snow hares changes, they move higher and higher, simply because it has become too warm for them further down".

These issues also apply to the large predators, like bears and wolves, which move locals and guests in the Engadine and its adjoining valleys, both emotionally and actually. One cannot and will not stop the immigration of these animals; this in turn results in pressing questions. People feared bears 200 years ago already, even though a bear does usually not attack, and attempts have been made to kill it off. In the meantime, people have spread out and the points of contact with predators have increased. This is why raising awareness is a vital responsibility of the hunting inspector:

"We can't ask the question, whether we want the bear or not. It's simply there, and we have to live with it. Safety is, of course, highly important and there generally is a zero-risk tendency. We therefore need instruments to increase acceptance for these animals. We can generate it by intervening in a regulating manner. If a bear or wolf causes intolerable damage or behaves in a way that classifies it as a safety risk, we have to kill it. At the same time, however, everyone should think about how to use and manage their natural environment".

Lesetipps / *Reading tips*

Leo Tuor, Settembrini. Leben und Meinungen. Limmat Verlag, Zürich 2011

Jacob Christoph Heer, Der König der Bernina. Roman aus dem Schweizerischen Hochgebirge. Erstmals erschienen 1900. Hofenberg Berlin 2017

Yuval Noah Harari, Eine kurze Geschichte der Menschheit. Deutsche Verlags-Anstalt, München 2013
Yuval Noah Harari, Sapiens. A Brief History of Humankind. Harper, New York 2014

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

GALERIE ANDREA CARATSCH
VIA SERLAS 12 7500 ST. MORITZ
TELEPHONE +41-81-734 0000
WWW.GALERIECARATSCH.COM

Luca Pancrazzi, *Maseratirundum,* 2007

Gübelin Jewellery
Glowing Ember

Gübelin Jewellery evokes the many facets of fire, passion and love

The two exquisite pear-shape rubies from Burma are the centre of the intricately designed drop earrings in white gold, which are also set with two sparkling pear-shape diamonds as well as brilliant-cut diamonds.

Inspired by the inner world of rubies

The precious pieces of jewellery from the House of Gübelin are based on the inner world of exquisite coloured gemstones. For the elegant Glowing Ember line, designers delve deep into the heart of the ruby. Regarded as the king of gems, the ruby has been associated with love, passion and fire for centuries. Its mysterious inner beauty is revealed under the microscope, along with its many other facets. The inclusions found within a gemstone are fascinating structures and characteristics that form as the gemstone grows deep within the earth. Besides giving each gem its individuality, they also shed light on its history and character. While their aesthetics inspire Gübelin designers to create unique pieces, evoking the many facets of fire, romance and love.

The sophisticated design of the white gold Glowing Ember ring is accenturated with a fascinating 3.78 ct cushion-shape emerald from Colombia and brilliant-cut diamonds.

Glowing Ember – graceful and feminine

The Glowing Ember line typically features rounded shapes that are nestled into each other. This design is based on the photomicrography of a ruby, which shows a fascinating inclusion. It stems from a droplet of basaltic melt trapped in a ruby crystal. The two ovals, the larger embracing the smaller, appear to rise against the glowing backdrop of the ruby like embers glowing in a smouldering fire.

Using the photomicrography to interpret the inner structures of the gemstone, the designers have created rounded designs that effectively orchestrate the coloured gemstones. To emphasise this elegant and feminine style, the creations feature sparkling entourages of brilliant-cut diamonds. The result is jewellery that symbolises femininity and features exquisite coloured gemstones accompanied by a sparkling entourage. In addition to the ruby, the jewels are also available featuring different precious coloured gemstones such as emeralds and sapphires. The line is characterised by elaborate details and outstanding craftsmanship. Each individual gemstone meets the strict quality standards of Gübelin and is set precisely by hand.

These timeless drop earrings in elegant white gold combine stunning cushion-shape sapphires from Sri Lanka totalling 5.20 ct with sparkling brilliant-cut diamonds.

Deeply Inspired

Experienced goldsmiths, jewel setters and polishers create the exquisite pieces based on Gübelin Jewellery's unique jewellery aesthetic. It is part of the Deeply Inspired philosophy, which pervades the company at all levels and stands for the combination of knowledge and beauty. "As a member of the sixth generation of our family-owned company, I am very proud of the way in which we combine beauty, knowledge and craftsmanship," says Raphael Gübelin, President of the Swiss family-owned firm. To symbolise this philosophy, each piece of Gübelin Jewellery contains a ruby. It is considered the king of gemstones and stands for passion and love.

The sumptuous white gold ring is set with a precious cushion-shape ruby from Burma, 3.01 ct, and graceful brilliant-cut diamonds. The exquisite ruby is accompanied by a Gem Profile from the independent, world-renowned Gübelin Gem Lab.

The luxury jewellery brand Gübelin Jewellery is inspired by the fascinating inner world of gemstones and presents its Glowing Ember line. Characteristic for the unique designs of the Glowing Ember line is that they are based on the inner beauty of a gorgeous ruby. Therefore, these stunning creations stand for deep feelings and the fire of love.

An exquisite 2.56 ct pear-shape ruby from Burma is the fascinating centrepiece of this timelessly elegant white gold necklace. Nine additional pear-shape rubies as well as diamonds underline the refined sparkle of this marvellous piece of jewellery.

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

Schweizer Wein hat einen Namen

Swiss Wines with Reputation

Text: Stefan Keller, Fotografie: Ralph Feiner

Aus der Bündner Herrschaft stammen Gewächse, nach denen die ganze Welt giert. Daniel und Martha Gantenbein sorgen mit ihrem Pinot noir und Chardonnay dafür, dass man Schweizer Wein auch auf den Karten der besten Restaurants findet.

The whole world craves things that grow in the Grisons Lordships region. With their Pinot Noir and Chardonnay, Daniel and Martha Gantenbein ensure that Swiss wine can be found on the menus of the world's best restaurants.

Wir schreiben das Jahr 1982. Die Musikgruppe ABBA trennt sich, und in der Sowjetunion wird Juri Wladimirowitsch Andropow Generalsekretär des Zentralkomitees der KPdSU. In der Schweiz wird der Taktfahrplan eingeführt, und die Westschweizer Weinbauern keltern einen Jahrgang, der als «année des piscines» in die Geschichte eingehen wird – es wird so viel an Chasselas produziert, dass die Kellerkapazitäten nicht ausreichen und kurzfristig auch Schwimmbecken für die Zwischenlagerung zum Einsatz kommen. Im Bündner Rheintal werden auf 270 Hektaren rund 90 Prozent Blauburgundertrauben «gewimmelt», wie man hier das Weinlesen nennt. Viele der Winzer sind in erster Linie Bauern mit landwirtschaftlichem Mischbetrieb und verkaufen die Trauben an Weinhäuser und Genossenschaften, die daraus hellfarbige, saubere und süffige «Beerliweine» keltern.

Doch unter dieser Beschaulichkeit brodelt es. Ein paar Jahre vorher tat Thomas Donatsch in Malans Unerhörtes. Er begann, seinen Blauburgunder nach burgundischer Art auszubauen, also in kleinen Holzfässern, welche die Burgunder «pièces» nennen, und setzte noch dazu in einem seiner Wingert Chardonnay-Reben. Was für ein Sakrileg – doch schon bald tun es ihm andere gleich. Eine neue Generation geht ans Werk und leitet einen Paradigmenwechsel ein.

The year is 1982. The band ABBA separates, and Yuri Vladimirovich Andropov becomes Secretary General of the CCCP's Central Committee in the Soviet Union. Swiss Federal Rail introduces the interval timetable, and the winegrowers of Western Switzerland produce a vintage that will go down in history as "année des piscines" – the Chasselas production is so high that cellar capacities simply do not suffice, and pools have to be used to temporarily store grapes. In the Grisons Rhine Valley, 270 hectares of land, holding around 90 percent Pinot Noir grapes, are harvested. Many of the winegrowers are farmers with a mixed agricultural orientation and sell their grapes to wine houses and cooperatives, which use them to produce light-coloured, clean and palatable "Beerli wines".

Martha & Daniel Gantenbein

Wenn schon, denn schon – Gantenbein

Martha Kunz absolvierte eine kaufmännische Lehre, Daniel Gantenbein liess sich zum Mechaniker ausbilden. Marthas Familie besass Parzellen in Fläsch, und das junge Paar beschloss, die Feierabendwinzerei in einen eigenen Weinbaubetrieb überzuführen. Im Herbst 1982 kelterten sie ihren ersten Wein, der bald schon zu den besten im Gebiet zählte. So wurde der 1985er an der «Bündner Weinprämierung» mit 19/20 Punkten ausgezeichnet, ein Unikum. Im Handel kostete der in Rheinweinflaschen abgefüllte Fläscher Blauburgunder Beerli 13 Franken. Gantenbeins setzten die Segel gut und waren schon bald mit Rückenwind unterwegs. Wenn die Arbeit im Wingert und Keller ruhte, nutzten sie die Gelegenheit und reisten zu ihren Vorbildern, ins Burgund zu den Meistern der «élevage» weisser und roter Lagenweine aus Chardonnay und Pinot noir, an die Mosel, wo die filigransten Rieslingweine gedeihen. Aus Bekannten wurden Freunde, und es entstand ein gegenseitiger Austausch von Wissen und auch von Weinen. Und so kam es, dass seither Gantenbeins Roter nicht mehr Fläscher Blauburgunder Beerli, sondern Fläscher Pinot noir heisst, abgefüllt in schwer wiegende Burgunderflaschen mit himmelblauer Kapsel und ebensolcher Etikette. Dazu gesellt sich ein Chardonnay und – in Kleinmengen – auch ein Riesling. 1994 gingen die ersten Flaschen in den Export. Der Vorarlberger Oskar Amman weibelte für die Schweizer, und bald taten es ihm andere gleich, befreundete Winzer mit eigenen Distributionsgesellschaften: Joachim Heger kümmerte sich um Deutschland, Alois Kracher um Österreich, Ernst «Erni» Loosen um die USA. Heute exportieren Martha und Daniel Gantenbein 40 Prozent ihrer jährlichen Produktion von rund 12 000 Flaschen, und mehr wollen sie nicht.

However, there is seething unrest below this tranquil surface. A few years earlier, Thomas Donatsch had taken outrageous action in Malans. He had begun to develop his Pinot Noir the Burgundian way, in small wooden barrels the Burgundians call "pieces" and had also started to grow Chardonnay in one of his vineyards. What a sacrilege – but others soon followed. A new generation that had initiated a shift in paradigm was on the rise.

Let's go all in – Gantenbein

Martha Kunz completed a commercial apprenticeship and Daniel Gantenbein was trained as a mechanic. Martha's family owned plots of land in Fläsch and the young couple decided to turn their after-work winery activities into their own winery. In the autumn of 1982, they pressed their first wine, which soon became one of the best in the area. Their 1985 wine was awarded 19/20 points at "Bündner Weinprämierung", a unique result in the award's history. In shops, the Fläscher Blauburgunder Beerli, bottled in Rhine wine bottles, cost 13 francs. The Gantenbeins had set sails well and were soon supported by a strong tailwind. When their work in the vineyard and cellar was resting, they took the opportunity and travelled to their role models in Burgundy, to the masters of the "élevage" white and red Cru wines from Chardonnay and Pinot Noir, or to the Moselle, where even the most delicate Riesling wines thrive. Acquaintances soon turned into friendships and a mutual exchange of knowledge and of wines developed. And so, it came to pass that Gantenbein's Red at some point was no longer called Fläscher Blauburgunder Beerli, but Fläscher Pinot Noir, bottled in heavy Borgogna bottles with a sky blue cap and identical label colour. A Chardonnay and, in small quantities, a Riesling were added as well. The first bottles were exported in 1994. Oskar Amman from Vorarlberg marketed the Swiss-grown wines, and other wine-growing friends soon followed: Joachim Heger hereby took care of the German market, Alois Kracher of Austria, Ernst "Erni" Loosen of the USA. Today, Martha and Daniel Gantenbein export 40 percent of their production, which amounts to around 12,000 bottles a year, and that's their limit. Such a high export share is absolutely exceptional for Swiss wine, as not a single percent of the gross domestic total production is exported. There are many reasons for this: no EU membership, i.e. correspondingly high customs barriers, high domestic demand, prices being perceived as expensive abroad, often extremely limited quantities, lack of image, etc.

Ein derart hoher Exportanteil ist ganz und gar aussergewöhnlich für Schweizer Wein, denn gesamthaft wird kein Prozent der einheimischen Produktion ausgeführt. Dafür gibt es eine Vielzahl von Gründen: Keine EU-Mitgliedschaft, also entsprechend hohe zolltechnische Hürden, grosse Nachfrage im Inlandmarkt, Preise, die im Ausland als teuer wahrgenommen werden, oft stark limitierte Mengen, fehlendes Image …

Und dann dieser Solitär Gantenbein. Hans Martin Gesellmann kümmert sich beim Weingut Kracher um das Fine-Wine-Handelsgeschäft. Auf die Frage, weshalb Gantenbein und nur Gantenbein den Schweizer Wein repräsentiert, meint er: «Es ist wie bei Kracher. Wenn sich ein Gastronomiebetrieb entscheidet, einen österrreichischen Süsswein zu führen, dann nimmt er Kracher. Will er einen Schweizer Wein, dann greift er zu Gantenbein.» Rund 90 Prozent der mehreren tausend Flaschen, die über Krachers Fine-Wine importiert werden, gehen mittels Subskriptionsangeboten in die Gastronomie, vor

And yet, there is this solitary phenomenon Gantenbein. Hans Martin Gesellmann takes care of the Kracher Winery's fine wine trading. When asked why Gantenbein, and only Gantenbein, represents Swiss wine, he states: "It's the same as in Kracher's case. If a restaurant opts to sell an Austrian dessert wine, it will go for a Kracher. If it prefers Swiss wine, it chooses Gantenbein". Around 90 percent of the several thousand bottles imported via Kracher's Fine Wine are sold to gastronomy clients, especially to Austria and Singapore. "The Gantenbeins have built a fan community that follows them. And how does Gesellmann rate the Swiss ambassadors in an international setting? "Previous vintages sometimes seemed a little levelled, but now they appear to become more individual and even better than before. The Chardonnay is undoubtedly world-class, the Pinot Noir is one of the very excellent of its type."

allem nach Österreich und Singapur. «Die Gantenbeins haben eine Fangemeinschaft aufgebaut, die ihnen folgt.» Und wie schätzt Gesellmann die Schweizer Botschafter im internationalen Vergleich ein? «Frühere Jahrgänge wirkten manchmal etwas nivelliert, jetzt scheinen sie mir individueller und noch besser zu werden. Der Chardonnay zählt zweifellos zur Weltklasse, der Pinot noir zu den sehr guten seines Typus.»

Ausgeklügelt bis ins kleinste Detail

2006 realisierten Martha und Daniel Gantenbein einen Traum. Sie liessen ihr Weingut von den Bündner Architekten Valentin Bearth, Andrea Deplazes und Daniel Ladner erweitern. Spektakulär ist die Aussenhülle: Auf einer Fläche von 300 Quadratmetern sind Backsteine so angeordnet, dass eine lichtdurchlässige Fassade entsteht, die in der Gärhalle ein Licht- und Schattenspiel entstehen lässt, und aus der Ferne erkennt man ein Ornament mit riesigen Trauben. Unter dem Dach ist eine Küche untergebracht, mit der knapp 20 Personen bekocht und im selben Raum auch bedient werden können. «A table» nennt sich das Lokal, das von Doris und Roland Kalberer nach allen Regeln der Gastronomiekunst bespielt wird. Im Keller lagern Fässchen an Fässchen, Abfüllanlage und Etikettendruckerei sind einsatzbereit.

Bei allem spürt man die Vorgeschichte der beiden. Mechaniker Daniel hat den Produktionsablauf so konzipiert, dass jeder Handgriff sitzt. Da wird kein Kilo zu viel gestemmt. Oben kommt die Beere rein und unten die Weinflasche raus – so präzis wie Kugeln in der Märmelibahn. Für die Feinverteilung sorgt Kauffrau Martha, die versucht, allen gerecht zu werden. Und so kommt dann der Tag X. Der Spediteur fährt vor, belädt den Laster und liefert Gantenbeins Weine in die weite Welt.

Sophisticated down to the last detail

In 2006, Martha and Daniel Gantenbein realised a dream. They had their winery expanded by Grison-based architects Valentin Bearth, Andrea Deplazes, and Daniel Ladner. The outer shell is spectacular: bricks are arranged over an area of 300 square metres, creating a translucent façade that plays with light and shadow in the fermenting hall; from a distance you can identify an ornament of huge grapes. A kitchen is accommodated under the roof, allowing to cook and cater to the needs of almost 20 people in one and the same room. The restaurant is called "A Table" and is managed by Doris and Roland Kalberer in line with the state of gastronomic art. In the cellar, small barrels are stored next to other barrels, and the bottling plant and label printer are ready for use.

The history of the two hosts can be felt in every detail. Mechanic Daniel has designed the production process allowing for perfectly smooth operation. Not one kilo is lifted in excess. Grapes are added at the top and wine bottles come out at the bottom – with the precision of marbles in a marble run. Martha, merchant by trade, takes care of the distribution and tries to do justice to everyone. And then the long-anticipated day has finally come. The carrier pulls up, loads his truck and delivers Gantenbein's wines to the whole world.

Paracelsus

Ein umstrittener Universalgelehrter
Controversial Universal Scholar

Text: Marina U. Fuchs

Paracelsus, ca./*about* 1820
© Dokumentationsbibliothek St. Moritz

Gehört hat wohl jeder schon einmal von dem Arzt, Alchemisten, Astrologen, Mystiker und Philosophen Paracelsus (1493/94–1541), der sich 1535 in St. Moritz aufhielt. Er war von der Heilkraft der dortigen Quellen hoch beeindruckt und schrieb dies auch in einer Abhandlung nieder. Wer von diesem Mineralwasser trinke, das «wie einer Artzney gebührt», der könne «von Gesundheit sagen …» Die heilende Wirkung des Wassers machte St. Moritz als Kurort weltbekannt. Eine Quelle war bis zu ihrem Versiegen nach Paracelsus benannt, die frühere Trinkhalle des Heilbades von 1866, die heute als Museum zur Geschichte der St. Moritzer Heilquellen und als Veranstaltungsort dient, trägt noch immer seinen Namen – Forum Paracelsus.

Auch nach 500 Jahren sind Paracelsus Erkenntnisse noch immer eine schier unerschöpfliche und gefragte Quelle der Inspiration vor allem für Naturheilkunde und Phytotherapie. Viele Institutionen in diesem Bereich sind nach ihm benannt. Sein Werk markiert die Grenze zwischen Mittelalter und Neuzeit, er war ein Grenzgänger zwischen Magie und Wissenschaft. Für ihn beruhte die Heilkunst auf vier Grundprinzipien: Kenntnis der Natur, Astronomie, Alchemie und ein neues Ethos des Arztberufes. Paracelsus empfahl, die Schöpfung zu lesen und nicht die Werke der bislang angewandten Schulmedizin, er beschäftigte sich mit Heilpflanzen, schätzte die Überlieferung von Bauerndoktoren, Volksmedizinern und auch der sogenannten Hexenmedizin und wurde so zum Wegbereiter einer neuen Medizin und Pharmazie.

The likelihood that you have already heard of the physician, alchemist, astrologer, mystic, and philosopher Paracelsus (1493/94 – 1541), who visited St. Moritz in 1535, is high. He was impressed by the healing power of the springs here and reported thereof in a paper. Those who drink this mineral water "that has medicinal effect" could "attest to their health …". The water's healing effect made St. Moritz a world-famous health resort. Before it ran dry, one source was even named after Paracelsus; Forum Paracelsus, the former drinking hall of the spa of 1866, which is now known as historical museum of St. Moritz' healing springs and serves as event venue bears his name to this date.

More than 500 years after his death, his findings still are an almost inexhaustible and soughtafter source of inspiration, especially for naturopathy and phytotherapy. Many institutions in this field bear his name. His work marks the transition between the Middle Ages and modern times. He was a border-crosser between magic and science. For him, the art of healing was based on four basic principles: knowledge of nature, astronomy, alchemy and a new ethos of the medical profession. Paracelsus recommended to "read" the creation rather than the works of conventional medicine, which had been applied up to that time. He was interested in medicinal plants, appreciated the traditions of peasant and folk doctors as well as of the so-called witchcraft medicine and thus became a pioneer of a new medicine and pharmacy.

Früh zur Medizin berufen

Geboren wurde Paracelsus als Theophrastus Bombast von Hohenheim – ein Zeitgenosse Martin Luthers – 1493 oder 1494 in Egg im Schweizer Kanton Schwyz. Ganz genau bei der Teufelsbrücke an der Sihl in der Nähe von Einsiedeln, wo seine Mutter Aufseherin des Hospizes des Benediktinerklosters und wohl Leibeigene des Klosters war. Ihr Name ist nicht überliefert. Verheiratet war sie mit dem Vater ihres Kindes, dem aus Schwaben stammenden Arzt, Naturforscher und Alchemisten Wilhelm Bombast von Hohenheim nicht. 1502 nach dem frühen Tod der Mutter zogen Vater und Sohn nach Villach in Kärnten. In der Arztpraxis des Vaters erhielt der Junge erste Einblicke in die Welt der Medizin, lernte aber auch Bergbau und Scheidekunst – unsere heutige Chemie – kennen. Beeinflusst von mehreren bischöflichen Lehrern begann Theophrastus bereits mit 16 Jahren ein Medizinstudium an der Universität Basel. Nach zwölf Wanderjahren mit Stationen bei bekannten Alchimisten erhielt er 1510 in Wien den Grad eines Baccalaureus der Medizin. Wenige Jahre später nannte er sich «Doktor beider Arzneien», worunter man damals Innere Medizin und Chirurgie verstand. Wo er um 1516 herum die Doktorwürde erlangte, ist nicht überliefert. Quellen vermuten im italienischen Ferrara. Jahre als Feld- und Wundarzt in vielen Teilen von Europa schlossen sich an. Irgendwann in dieser Zeit änderte Theophrastus seinen Namen in Paracelsus, erstmals belegt wurde dies 1529. Es wird vermutet, dass es sich dabei um eine latinisierte Form seines Familiennamens «Hohenheim» handelt. Eine solche Art von Namensänderung war bei den Gelehrten des Mittelalters und den Humanisten der Renaissance weit verbreitet.

Das 2014 von Ruch & Partner Architekten AG restaurierte und seitlich erweiterte Paracelsusgebäude von 1866 – neu Forum Paracelsus genannt.
The Paracelsus building from 1866, restored and laterally enlarged by Ruch & Partner Architekten AG in 2014, is newly referred to as Forum Paracelsus. © St. Moritz Tourismus

Called to medicine at an early age

Paracelsus was born as Theophrastus Bombast von Hohenheim – a contemporary of Martin Luther – in 1493 or 1494 in Egg in the Swiss canton of Schwyz. Right at the Teufelsbrücke that crosses the Sihl creek near Einsiedeln, is where his mother was the warden of the hospice of the Benedictine monastery and probably a serf thereof. Her name hasn't been passed down. She was not married to the father of her child: the Swabian doctor, natural scientist, and alchemist Wilhelm Bombast von Hohenheim. In 1502, after the mother's early passing, father and son moved to Villach in Carinthia. In his father's practice, the boy not only gained first insight into the world of medicine, but also became acquainted with mining and the art of refining – today's chemistry. Influenced by several episcopal teachers, Theophrastus began to study medicine at the University of Basel at age 16. After twelve years of travelling with well-known alchemists, he was awarded the degree of Baccalaureus of Medicine in Vienna in 1510. A few years later, he began to refer to himself as "doctor of both medicines", which at the time was understood to mean internal medicine and surgery. Where exactly he was awarded his doctorate around 1516 remains unknown. Some sources suspect in the Italian town of Ferrara. Years as a field and wound doctor in many parts of Europe followed. At some point during this period, Theophrastus changed his name to Paracelsus, which was first documented in 1529.

It is generally assumed that this is a Latinised form of his surname "Hohenheim". The practice of changing names was widespread among medieval scholars and Renaissance humanists.

Trinkbrunnen und Blick – rechts hinter Glas – auf die hölzerne Fassung der Mauritius-Quelle aus der Bronzezeit (circa 1411 v. Chr.)
Drinking fountain and view of – behind glass on the right – the wooden version of the Mauritius spring from the Bronze Age (about 1411 BC). © St. Moritz Tourismus

Immer wieder Probleme

1524/25 liess sich Paracelsus in Salzburg nieder. Sehr bald musste er die Stadt an der Salzach aber fluchtartig wieder verlassen. Er hatte sich den Zorn des damaligen Erzbischofs Matthäus Lang von Wellenberg zugezogen, als er die Aufständischen im Deutschen Bauernkrieg unterstützte, in dem es um die erste Formulierung von Menschenrechten ging. Von den Universitäten in Freiburg und Strassburg wird 1525 über Auftritte des als aufbrausend und egozentrisch geschilderten Paracelsus berichtet, die zu regelmässigem Gedankenaustausch mit berühmten Humanisten wie Erasmus von Rotterdam führten. Ab 1527 arbeitete Paracelsus in Basel als Stadtarzt und lehrte an der Universität. Aufsehen erregte er, weil er die Vorlesungen auf Deutsch, statt wie gewohnt auf Latein hielt und sie auch für die sogenannten Laien der Medizin – also Bader, Scherer und Alchimisten – zugänglich machte. Unbeliebt bei den Kollegen machte er sich durch seine Kritik an Ärzten wie Apothekern und die Verdammung der rein theoretischen Ausbildung zum Arzt. Eine öffentliche Bücherverbrennung bisheriger Standardlehrwerke führte dazu, dass er mit dem Tod bedroht wurde und vor einem zu erwartenden Gerichtsverfahren und Verbannung 1528 ins Elsass flüchtete. Wieder ging er auf Wanderschaft, hatte die ersten Schüler und fing an zu schreiben. Die Werke «Paramirum» und «Paragranum» stammen aus dieser Zeit. 1535 besuchte er St. Moritz, war beeindruckt von der Heilkraft der dortigen Quellen und rühmte sie.

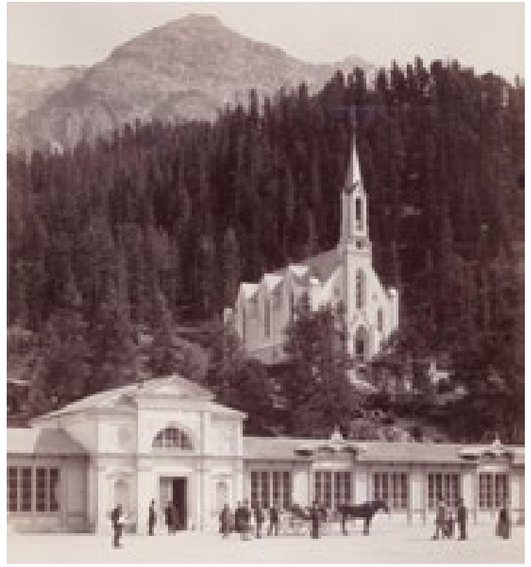
Problems time and again

In 1524/25, Paracelsus moved to Salzburg. Very soon thereafter, however, he had to flee the city on the banks of the Salzach River. He had incurred the wrath of Archbishop Matthäus Lang von Wellenberg by supporting the insurgents in the German Peasant War, which brought about the first human rights formulation. In 1525, the universities of Freiburg and Strasbourg reported about Paracelsus' lectures, who was described as effervescent and egocentric. These led to a regular exchange of ideas with famous humanists, such as Erasmus of Rotterdam. From 1527, Paracelsus worked in Basel as a city doctor and taught students at the university there. He caused quite a stir back then by holding his lectures in German instead of using the established Latin and also made them accessible to the so-called laymen of medicine – i.e. to barbers, shearers and alchemists. Due to his criticism of doctors and pharmacists and the condemnation of purely theoretical medical training, he was highly unpopular among colleagues. In light of a possible trial and banishment, a public book-burning of standard textbooks led to him being threatened with death and his fleeing to Alsace in 1528. He again went on peregrination, taught his first disciples and began to write. His works "Paramirum" and "Paragranum" date from this very period. In 1535, he visited St. Moritz, was impressed by the healing power of its springs and praised it accordingly.

Gäste in der Trinkhalle der Paracelsus-Quelle, ca. 1930
Guests in the Paracelsus spring's drinking hall, about 1930
© Dokumentationsbibliothek St. Moritz

Neue Erkenntnisse

Paracelsus Verständnis für Heilung beruht auf dem grundlegenden Prinzip der wechselseitigen Übereinstimmungen zwischen dem Menschen als Mikrokosmos und der Welt als Makrokosmos. Damit stellte er sich gegen die damals herrschende Lehre. Er entwickelte neue Arzneimittel mit Hilfe von anorganischen Verbindungen, bezog ausdrücklich die Chirurgie in seine Heilkunst ein, und versuchte, eine Krankheit nicht nur zu diagnostizieren, sondern auch deren Ursache («Du bist, was Du isst») und Therapie («Alle Dinge sind Gift und nichts ist ohne Gift. Allein die Dosis macht, dass etwas kein Gift ist») in einem grösseren Zusammenhang zu sehen und zu deuten. Kosmische Einflüsse berücksichtigte er ebenso, wie psychische Faktoren. Persönliche Erfahrung schien ihm wichtiger als Buchwissen. Er erklärte Körpervorgänge und Krankheiten und übte einen grossen Einfluss auf die Entwicklung von Physiologie und Pharmazie aus. Als Gegner der bis anhin herrschenden Säfte-Lehre (die spätere Vier-Elemente-Lehre) Galens, dem grössten Mediziner der Antike, ergänzte er die vier Elemente Feuer, Luft, Wasser und Erde durch Sulfur (Schwefel), Merkur (Quecksilber) und Salz als philosophische Wirkprinzipien. Als Krankheitsursachen sah er Gestirneinflüsse, von Aussen aufgenommenes Gift, Vorherbestimmung, Konstitution, spirituelle Einflüsse und göttliche Fügung. Seine Heilerfolge waren legendär.



Paracelsus Gebäude mit Französischer Kirche – Eglise au bois – circa Sommer 1900
Paracelsus building with French Eglise au bois church – about summer 1900 © Dokumentationsbibliothek St. Moritz

New insight

Paracelsus' understanding of healing is based on the fundamental principle of mutual interference between man as microcosm and the world as macrocosm. In propagating this belief, he opposed the doctrine prevailing at the time. He developed new drugs using inorganic compounds, expressly included surgery in his healing, and not only tried to diagnose a disease, but also wanted to identify its cause ("You are what you eat.") and see the respective therapy ("Poison is in everything, and no thing is without poison. The dosage makes it either poison or remedy.") in a larger context. He considered cosmic influences as well as psychological factors. Personal experience seemed more important to him than book-based knowledge. He explained body processes and diseases, and greatly influenced the development of physiology and pharmacy. As an opponent of the humour doctrine (the later four-elements doctrine) that had been established by Galen, the greatest physician of antiquity, he supplemented the four elements of fire, air, water and earth by sulphur, mercury and salt as philosophical action principles. He saw the causes of disease as celestial influences, poison absorbed from the outside, predestination, constitution, spiritual influences, and divine providence. His healing successes were legendary.

Quecksilber und Tod

1541 folgte er einem Ruf nach Salzburg, wo er am 24. September 1541 mit 47 Jahren starb. Die Umstände seines Todes sind unklar. Die Spekulationen gehen von Leberkrebs wegen zu viel Alkohol bis zu Giftmord. Andere behaupten, er sei einen Felsen hinab gestürzt worden oder betrunken selbst die Treppe hinunter gefallen. Am wahrscheinlichsten ist es aber, dass Paracelsus an einer schleichenden Quecksilbervergiftung starb. Mit Hilfe moderner gerichtsmedizinischer Verfahren wurde in seinen Gebeinen eine erhöhte Konzentration des Schwermetalls und eine Entzündung im Bereich des Mittelohrs festgestellt. Wie es zu der Vergiftung kam, ist nicht geklärt, war Paracelsus doch gerade ein ausgewiesener Fachmann in Sachen Quecksilber. Dieses wurde von alters her gegen Lepra und Hauterkrankungen eingesetzt. Als Ende des 15. Jahrhunderts die Syphilis in Europa eingeschleppt wurde, lag es nahe, diese mit Quecksilber zu kurieren. An dieser Behandlung starben die Patienten aber wegen falscher Dosierung reihenweise und erst Paracelsus erfasste das Problem methodisch, zog seine Schlüsse daraus und empfahl eine genaue Dosierung. Damit machte er sich schon wieder unbeliebt. Er erkannte nämlich die bislang angewandte Behandlung aus Mayazeiten mit einem Absud aus dem teuren Guajakholz als wirkungslos und brachte damit das mächtige Handelshaus der Fugger gegen sich auf. Paracelsus beschäftigte sich mit dem Schwermetall aber nicht nur im Zusammenhang mit der Geschlechtskrankheit. Er erforschte auch die chronische Quecksilbervergiftung, die bei vielen Bergleuten auftrat und verfasste dazu ein Buch. Er wusste also um die Gefährdung durch die Dämpfe. Dennoch wird nicht ausgeschlossen, dass er sich gegen die Syphilis selbst therapiert haben könnte und so die tödliche Vergiftung ausgelöst hat.

Paracelsus soll sein Leben lang ein Gotteshauskind – also ein Leibeigener – des Klosters Einsiedeln gewesen sein. Nach seinem Tod habe der damalige Abt einen Mönch nach Salzburg gesandt, um die Erbschaft einzuziehen: einen einzigen silbernen Becher!

Mercury and death

In 1541, he followed a call to Salzburg, where he died on 24 September 1541, at age 47. The circumstances of his death are unclear. Speculation ranges from liver cancer due to excessive alcohol use, all the way to poisoning. Others claim that he was thrown off a rock or fell down the stairs drunk. Most likely, however, Paracelsus died of creeping mercury poisoning. With the help of modern forensic medical procedures, an increased concentration of heavy metal and inflammation in the middle ear area was detected when examining his bones. Why poisoning is an option, remains unclear, as Paracelsus was a proven mercury specialist. Mercury had been used to treat leprosy and skin diseases throughout the ages. When syphilis was introduced into Europe at the end of the 15th century, the obvious measure was to cure it with mercury. However, undergoing this treatment, many patients died due to incorrect dosages and only Paracelsus methodically recorded the problem, drew his conclusions and recommended precise dosing. That again made him highly unpopular. He identified the commonly applied treatment from Mayan times, with an extract from the expensive Guaiacum plant as ineffective and in the process made enemies in the powerful Fugger trading house. Paracelsus not only dealt with the heavy metal in connection with the venereal disease, he also researched the chronic mercury poisoning that occurred in many miners and wrote a book on the topic. So, he knew about the hazards of the fumes. However, it cannot be ruled out that he could have treated himself against syphilis and thus triggered the deadly poisoning.

Paracelsus is said to have been a child of the monastery of Einsiedeln throughout his life. After his death, the abbot at the time had sent a monk to Salzburg to confiscate his inheritance: a single silver cup!

L.U.C Perpetual T
Spirit of «La Santa Muerte»

Die Handwerkskünstler von Chopard feiern das Fest des heiligen Todes mit einem unvergleichlichen Zeitmesser

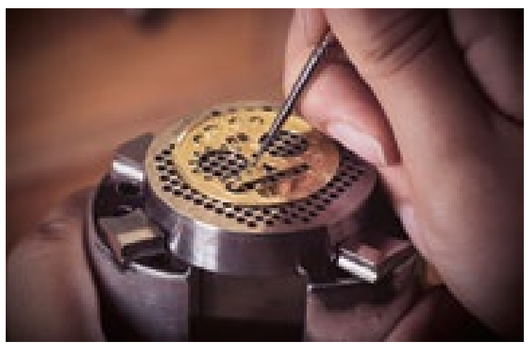
L.U.C Perpetual T Spirit of «La Santa Muerte»
Unikat aus 18 Karat Roségold

Schädel, Blumen, Sonnen, Gitarren – der heilige Tod steht ihm wirklich gut. Als Hommage an diesen Kult, der in Mexiko gepflegt wird, hat Chopard einen neuen Zeitmesser entworfen, der seinesgleichen sucht: die L.U.C Perpetual T Spirit of «La Santa Muerte». Ihr Gehäuse und ihr Zifferblatt aus Gold wurden von den Handwerkskünstlern von Chopard Manufacture vollständig handgraviert und mit charakteristischen Motiven des Dia de Los Muertos versehen. Unter der Totenmaske im Innern schlägt eines der raffiniertesten Kaliber unserer Zeit: ein Tourbillon mit ewigem Kalender und 9 Tagen Gangreserve. Vorgestellt wird diese einzigartige Uhr bei der SIAR, einer exklusiven Uhrenmesse, die im Oktober 2018 in Mexico City stattfindet. Die Sammler dürfen gespannt sein!

Als umfassende, kompetente und vielseitige Manufaktur führt Chopard zum zweiten Mal ein Unikat mit großer Komplikation ein, das von den Handwerkskünstlern der Manufaktur vollständig handgraviert wurde. Nach einer Hommage an die chinesischen Tierkreiszeichen beschäftigt sich Chopard nunmehr mit Mexiko und dem Kult der Santa Muerte. Als Tradition aus unterschiedlichen religiösen Einflüssen, die aus der aztekischen Zivilisation hervorgegangen ist und vom spanischen Katholizismus geprägt ist, feiert man am Dia de los Muertos – dem Tag des Todes – fröhlich den Kreislauf des Lebens. Er ruft ins Bewusstsein, dass der Tod allgegenwärtig ist und im Umkehrschluss dem Leben erst seinen Sinn verleiht. Am Dia de los Muertos wird der Toten gedacht, denen Geschenke und Opfergaben gemacht werden, um über die Grenze von Leben und Tod hinweg die Bande innerhalb der Familien zu stärken.

Katharsis

Dieses makabre aber gleichzeitig wie eine Parodie anmutende Fest zeichnet sich durch einen reichen Dekor aus, mit dem Chopard das Gehäuse aus Roségold der L.U.C Perpetual T Spirit of «La Santa Muerte» geschmückt hat. So wird das Zifferblatt von einem «Calavera» geziert, dem stilisierten mexikanischen Totenkopf, der von Sonnen- und Blütenmotiven umgeben ist. Die Tourbillonbrücke erinnert an einen Schnauzbart über einem verzerrten Grinsen, und die Zähler des ewigen Kalenders wirken wie sonnige Augen. Selbst der Zifferblattrand aus Gold wurde bearbeitet, um die Konturen eines schmalen aber friedvollen Gesichts nachzuzeichnen.



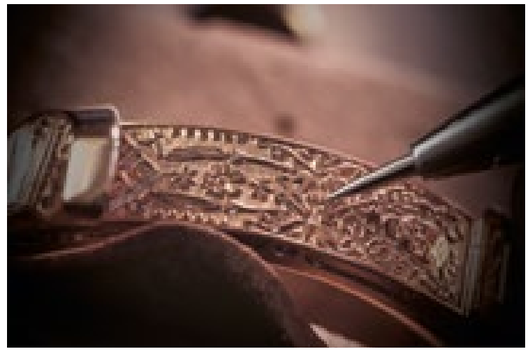
Exklusive Mechanik

Das Gehäuse birgt eine besonders prestigeträchtige Komplikation: einen ewigen Kalender, ein Tourbillon und eine Gangreserve von über neun Tagen durch die vier Federhäuser des Quattro-Systems. Da sich das Tourbillon fortwährend um die eigene Achse dreht, entzieht sich der Gang der Uhr dem Einfluss der Schwerkraft. Die L.U.C Perpetual T Spirit of «La Santa Muerte» hat die Testreihen des COSC mit Bravour bestanden, wie die Bezeichnung *Chronometer* auf dem Zifferblatt unterstreicht. Karl-Friedrich Scheufele, der Co-Präsident von Chopard, legt besonderen Wert auf diese noble Auszeichnung.

Des Weiteren wurde das Kaliber L.U.C 02.15-L nach den Regeln der Haute Horlogerie von Hand verziert. Dieser hochwertigen Verarbeitung sowie dem Aufbau der L.U.C Perpetual T Spirit of «La Santa Muerte» ist es zu verdanken, dass sie das Genfer Siegel – eine der prestigeträchtigsten Auszeichnungen der Schweizer Uhrenbranche – tragen darf. Ein handgenähtes Armband aus schwarzem Alligatorleder, das ebenfalls mit Alligatorleder unterfüttert ist, verleiht der hochklassigen Uhr eine ultimativ elegante Note.

Manufakturierte Uhren von Chopard

Chopard ist ein Familienunternehmen mit einem ausgeprägten Sinn für Unabhängigkeit. Die verschiedenen Fertigungsschritte der L.U.C-Uhren erfolgen dementsprechend intern an den Produktionsstandorten in Genf und Fleurier. Uhrwerkentwicklung, Endproduktdesign, Goldschmelzen, Stanzen und Fertigen der Gehäuse, Uhrwerkteile, handgearbeitete traditionelle Verzierungen, Oberflächenbehandlungen, Polieren, Zusammenbau, Regulierung, Qualitätskontrolle: Chopard beherrscht all diese Schritte der Uhrenfertigung intern und führt sie bei jeder einzelnen L.U.C Uhr durch. Als Ergebnis einer höchst sorgfältigen Handwerkskunst erfüllen die außergewöhnlichen L.U.C-Uhren von Chopard die hohen Ansprüche des modernen Gentlemans. In einer subtilen Mischung aus handwerklichem Savoir-faire und emotionaler Ausdruckskraft sprechen sie ihn durch eine edle Schlichtheit an.



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

Mit dem Wind

Soaring high with the wind

Seines Zeichens einer der höchstgelegenen Spots der Welt, ist der Silvaplanersee Anziehungspunkt für Kitesurfer jeglicher Couleur – auch dank des Pioniers Stefan Popprath, der Anfang der 1990er-Jahre den Grundstein dafür legte.

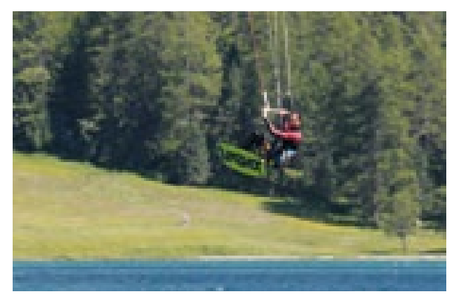
One of the world's highest spots, Lake Silvaplana, is an attraction for kite surfers of all types, thanks to pioneer Stefan Popprath, who laid the scene's foundation in the early 1990s.

Text: Anka Refghi, Fotografie: Swiss Kitesurf

Seit jeher übt der Silvaplanersee eine magische Anziehung auf die Menschen aus. Er ist der Stoff aus dem (Natur-)Träume gemacht sind und auch Nietzsche soll hier, an einem Felsen am Ufer die Eingebung zu seinem wohl bekanntesten Buch «Also sprach Zarathustra» gehabt haben. Beinahe schon magisch ist die atemberaubende Natur des Oberengadins mit seiner spektakulären Bergwelt, dem kristallklaren Wasser und einem Wind mit Weltruf.

Der berühmte Wind und die Elite des Wassersports

Der Malojawind – mystisch, weltberühmt und Gegenstand zahlreicher Sagen und Legenden. «Verkehrter Wind» oder auch «Nachtwind des Tages» wird er genannt, denn wehen die Winde in Bergtälern am Tage normalerweise talaufwärts, wird dieses Gesetz hier ins Gegenteil verkehrt. Auch als eigenwillig wird der legendäre Wind bezeichnet und doch ist er vor allem eines: zuverlässig. Jeden Tag gegen Mittag kommt er auf und lässt mit seinen Windstärken zwischen 3 bis 6 Beaufort die Kitesurfer vor einer atemberaubenden Kulisse mit dem Wind tanzen. Geschuldet ist diese Besonderheit der Topographie und damit dem Gefälle zwischen der Region und dem Bergell, wo sich das steil zur Sonne stehende Gelände morgens rasch aufheizt und zu einem Wärmetief über den Felsplatten vom Malojapass führt, wodurch der Talwind bereits früh beginnt. Ein spektakuläres Naturphänomen, für das Wassersportler eigens nach Silvaplana pilgern und das den See zu einem der interessantesten Austragungsorte renommierter internationaler Wettbewerbe wie dem «Engadinwind», der Windsurf- und Kitesurf-Regatta oder dem Engadiner Surfmarathon macht, an denen sich die Eliten des Wassersports messen.



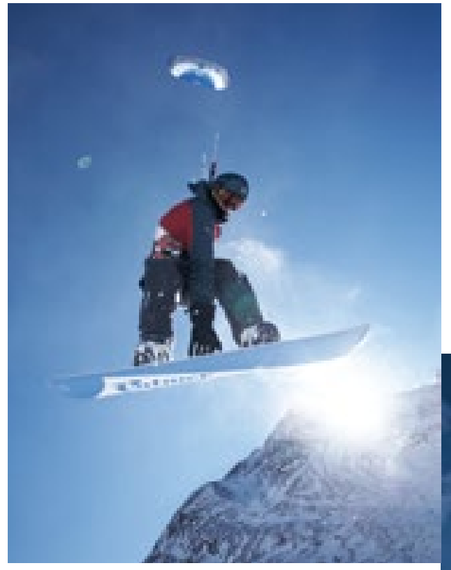
Lake Silvaplana has always exerted magical attraction. It provides the scenery that (nature) dreams are made of, and it is the place where Nietzsche is said to have had the inspiration for his most famous book, "Thus Spoke Zarathustra", sitting on a rock at the lake shore. Magical too is the breath-taking nature of the Upper Engadine, with its spectacular mountain landscape, crystal clear waters, and world renowned winds.

The famous wind and the water sports elite

The Maloja wind – mystical, world-famous, and the subject of numerous legends. It is referred to as "inversion wind" or "night wind of the day", as winds in mountain valleys usually blow up the valley during the day – this law is reversed here. The legendary wind is also called unconventional and yet it is, above all, one thing: reliable. Every day, around noon, it comes up and allows kite surfers to dance with the wind against a breath-taking backdrop with wind forces between 3 and 6 Beaufort. This special phenomenon is caused by the topographical gradients between the lake's surroundings and the Bregaglia area, where the steep terrain that faces the sun quickly heats up in the morning and creates a thermal low over the rock plates of the Maloja Pass, causing the valley wind to pick up early. It is a spectacular natural phenomenon for which water sports enthusiasts make a pilgrimage to Silvaplana and that makes the lake one of the most interesting venues for renowned international competitions, such as "Engadine Wind", the wind and kite surfing regatta, or the Engadine Surf Marathon, where the world's water sports elite compete.

Pioneering spirit and a tight-knit community

Not only professionals enjoy wind and water here, beginners and advanced athletes can also test their luck at Lake Silvaplana or try to improve their skills in the discipline of kitesurfing. The saying goes that once you have experienced this unique on-water feeling, you will no longer be able to stay away from it for long. The fact that, today, Silvaplana is regarded as the Engadine trend spot par excellence, is mainly due to the pioneering spirit of Stefan Popprath, also known as Mr. Kite, who founded the world's first kite school at Lake Silvaplana in 1993, and thus laid the foundation for today's Swiss Kitesurfing in the Mulets sports centre. Situated directly by the lake and in the immediate vicinity of the campsite, the Kiter Beach, Skaterpark, Stand-Up Paddling, or Wakeboarding are only a few reasons why this place has turned into a sportive Eldorado of superlatives. Whether thanks to the numerous camps, private or group lessons, or the large selection of equipment available for hire here, Swiss Kitesurf has long been the first address and contact point both for local and international kiters. But it is even more than that. In addition to the forces of nature, sunshine, and being one with the elements, it is also the young and dedicated community that shapes the unique Lake Silvaplana lifestyle.



Pioniergeist und eingeschworene Gemeinschaft

Doch nicht nur Profis geniessen hier Wind und Wasser, auch Anfänger und Fortgeschrittene können sich am Silvaplanersee in der Disziplin des Kitesurfens versuchen oder ihre Fähigkeiten verbessern. Und man sagt, wer einmal das Gefühl auf dem Wasser erlebt habe, der komme so schnell nicht mehr davon los. Dass Silvaplana heute als der junge Trendspot im Engadin schlechthin gilt, ist vor allem dem Pioniergeist von Stefan Popprath, auch Mr. Kite genannt, zu verdanken, der 1993 die erste Kiteschule der Welt am Silvaplanersee gründete und damit den Grundstein für das heutige Swiss Kitesurf im Sportzentrum Mulets legte. Direkt am See und in unmittelbarer Nähe zum Campingplatz gelegen, Kiter Beach, Skaterpark, Möglichkeiten für Stand up Paddeling oder Wakeboarding sind nur einige wenige Gründe, die diesen Ort zu einem sportlichen Eldorado der Superlative gemacht haben. Ob durch die zahlreichen Camps, Privat- oder Gruppenunterricht oder die grosse Materialauswahl, die hier zum Ausleihen bereitsteht – schon längst ist Swiss Kitesurf erste Adresse und Anlaufstelle für die nationalen und internationalen Kiter. Doch es ist noch mehr. Denn neben Naturgewalten, Sonnenschein und dem Eins-Sein mit den Elementen ist es auch die eingeschworene Gemeinschaft der jungen Szene, die mit ihrem Lifestyle das Lebensgefühl an dem Silvaplanersee prägt.

Auf Wasser und auf Schnee

Und was im Sommer das Kitesurfen, ist im Winter das Snowkiten, das von Swiss Kitesurf ebenfalls seit über 20 Jahren in der Region, und unter der Federführung der besten Lehrer, angeboten wird. Adrenalin, die magische Vielfalt der Region, Abenteuerlust und Secret Spot machen hier das Pendant zum sommerlichen Kiten unvergesslich. Bevor der Silvaplanersee von etwa Januar bis April gefroren und zum Snowkiten freigegeben wird, bieten sich auch anderswo zahlreiche Möglichkeiten, um sich zu beweisen. Ob auf der verschneiten Wiese im Talboden, auf der Furtschellas Ebene neben der gleichnamigen Talstation, auf dem Berninapass oder am Julierpass, wo es noch einige geheime Spots gibt. Doch egal wo, eines steht fest: Snowkiten und Kitesurfen ist mehr als nur ein Sport, es ist ein Lebensgefühl, das man nicht kaufen kann.

On water and snow

What kite surfing is in summer, snow kiting is in winter; a sport which Swiss Kitesurf has also been offering in the region for over 20 years, overseen by the best instructors. Adrenaline, the magical diversity of the region, a thirst for adventure, and a secret spot make the equivalent of summer kite surfing an unforgettable experience. Before Lake Silvaplana has frozen over between around January to April and been released for snow kiting, there are numerous opportunities to prove yourself elsewhere: on snow-covered slopes down in the valley, on the Furtschellas plain next to the valley station of the same name, on the Bernina Pass, or on the Julier Pass, where a few secret spots can still be found. But no matter where you go, one thing is certain: snow kiting and kite surfing are more than just sports, they're a lifestyle you can't buy.

«Bürostuhl», 2006
Mit Hilfe des Rückstosses der gezündeten Raketen in jeder Hand versetzt Roman Signer den Bürostuhl und sich in Drehung.
Werke Band 4, Seite 129

"Office chair", 2006
Using the thrust of the ignited rockets in each hand, Roman Signer makes the office chair and himself rotate.
Works Volume 4, page 129

Foto/*Photo*: Tomasz Rogowiec

Roman Signer

Berechnende Unberechenbarkeit
Predicting Unpredictability

Text: André Behr

Roman Signer war weder ein Jungstar noch unterhält er selbst nach seinem Aufstieg zum weltweit geschätzten Künstler ein Heer von Assistenten. Seine Basis ist seit Anfang der 1970er-Jahre die Stadt St. Gallen, wo er heute nahe des Bahnhofs in einem eigens umgebauten Haus lebt, in dem Wohnung, Bibliothek und sein geräumiges Atelier untergebracht sind. Er arbeitet langfristig und international mit einer überschaubaren Anzahl von Galerien zusammen, wird im Wesentlichen assistiert von seiner Frau Aleksandra und Tochter Barbara, die eigenständige Künstlerinnen sind, seinem polnischen Neffen Tomek und bei Bedarf von technischen Spezialisten.

Am 19. Mai 1938 in Appenzell geboren hatte er sich nach der Schule zuerst in einer Ausbildung als Radiomonteur versucht, dann eine Lehre als Bauzeichner absolviert und auf dem Beruf gearbeitet, bis er aufgrund einer schweren Erkrankung einsah, dass er grundsätzlich etwas anderes wollte. Er bekam an der ETH Zürich eine Assistenzstelle für Modellversuche, studierte an der Schule für Gestaltung in Zürich, dann in der Bildhauerklasse in Luzern und von 1971–72 an der Akademie der Künste in Warschau. Als er zurückkam, hatte er «den Kopf voller Ideen», wie er sagt, investierte sein erstes Bundesstipendium von 8000 Schweizer Franken in den Bau von Objekten und schlug den Weg als freier Künstler ein.

Inspirationsquelle und Materiallieferantin für Roman Signer ist die Natur. Deren Kräfte schaffen das Werk, er selber legt mit seiner Versuchsanordnung nur die Parameter fest. So entstehen beispielsweise je nach Material unterschiedliche Skulpturen. Was damit gemeint ist, zeigt sich instruktiv in seiner Arbeit «Zwei Naturformen» von 1977. Dort hängt zwischen zwei Eisenstangen ein Seil in einem Bogen. «Über dieses durchhängende Seil habe ich Sand rieseln lassen», erklärt er, worauf es «an seinem tiefsten Punkt versinkt». Da gleichzeitig ein Sandkegel entsteht, durchdringen sich zwei aufgrund der Schwerkraft entstehende Formen (siehe Abbildung).

Roman Signer
Foto/*Photo*: Stefan Rohner

Roman Signer was not a shooting star; nor – after winning international appreciation as an artist – does he keep a host of assistants. He has been based in the town of St. Gallen since the early 1970s, where he lives not far from the station in the house that he himself renovated so as to accommodate living quarters, library and his spacious studio. He has had a long-term relationship at home and abroad with a modest number of galleries, and is assisted primarily by his wife Aleksandra and his daughter Barbara, both artists in their own right, as well as his nephew Tomek from Poland and technical specialists as needed.

Born in Appenzell, 19 May 1938, he initially trained as a radio mechanic and then completed an apprenticeship as a draughtsman, in which field he continued to work until he became seriously ill and realized that he wanted to do something else. He took a job as an assistant, making models at Zurich's Federal Institute of Technology, studied at the school of design in Zurich, then started taking classes in sculpture in Lucerne and from 1971 – 72 he studied at the Art Academy in Warsaw. When he came back, he had, as he says, his head full of ideas, invested his first federal grant of CHF 8000 into building objects and embarked on his career as an artist.

The natural environment is both the source of inspiration and the substance of Roman Signer's work, which he creates by enlisting the forces of nature. His experiments simply define the parameters, so that the sculptures vary, depending on the material he uses. In "Two Natural Shapes" (1977), for instance, Signer strung a rope loosely between two iron rods. "I poured sand on the rope," he explains, "until it sagged at its lowest point." At the same time, a cone of sand piled up, generating two interacting shapes caused by the workings of gravity (see fig.).

Für Aufregung oder gar gröberen Unmut sorgte vor allem zu Beginn seiner Karriere seine Experimentierlust mit Sprengmaterialien, was ihm den Titel eines «Sprengkünstlers», oder umgangssprachlich ausgedrückt, eines «Klöpfers» einbrachte. Allerdings interessiert Roman Signer auch an Detonationen nicht das Zerstören von Material, sondern das ineinander übergehen von Zuständen. «Denn aus jeder Veränderung», stellt er klar, «entsteht etwas Neues.» Mittlerweile hat auch die Kunstgeschichte seinen bildhauerischen Ansatz akzeptiert und für diese Kategorie von Werken den Begriff «Zeitskulpturen» geprägt.

Immer wieder tauchen in Arbeiten von Roman Signer Gegenstände aus seiner Kindheit in Appenzell auf. Schwarze Gummistiefel beispielsweise lieh er sich gerne bei seinem Grossvater aus, um in die Sitter zu steigen, den Fluss, der durch seine Heimatstadt fliesst, um später bei

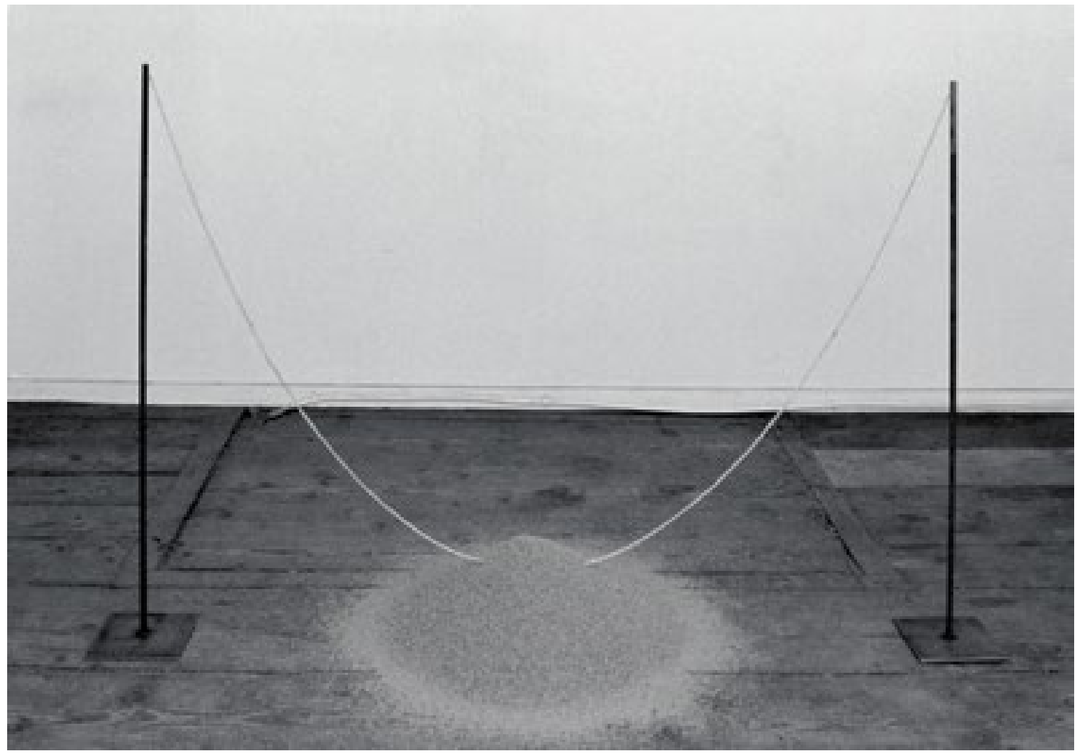
Experimentation with explosives at the beginning of his career met with bewilderment and even provoked downright anger, earning him the nickname "explosives artist" or rather "dynamite crazy". However, his enduring interest in detonations is not inspired by destroying materials but rather by a fascination with the transition from one state to another. "Because," as he explains, "every change leads to something new." The history of art has now embraced his approach to sculpture and created a term for it: "time sculptures".

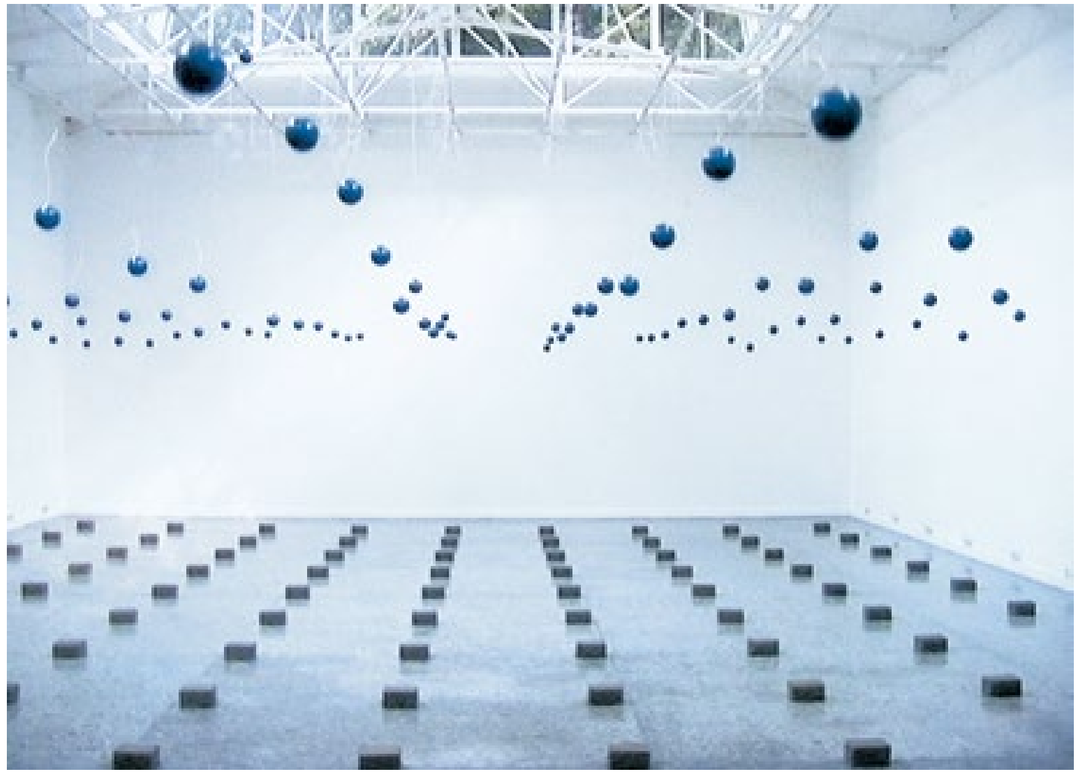
Items from Signer's childhood in Appenzell frequently crop up in his works, such as the black boots that he used to borrow from his grandfather in order to wade in the River Sitter that flows through his hometown and later into the River Thur in Bischofszell. He loved standing in the cold water without getting wet. He has immortalized that footwear

«Zwei Naturformen», 1977
Atelier Tigerbergstrasse, St. Gallen, Schwarzweissfoto.
Werke Band 1, Seite 137

"Two Natural Shapes", 1977
Atelier Tigerbergstrasse, St. Gallen, black and white photo.
Works Volume 1, page 137

Foto/*Photo*: Roman Signer





Bischofszell in die Thur zu münden. Die Freude des Jungen war es damals, im kalten Wasser stehen zu dürfen, ohne nass zu werden. Verewigt hat er ein solches Schuhwerk beispielsweise in seiner Wasserskulptur «Stiefel», 2004, die im Park vor dem Kunstmuseum Solothurn realisiert wurde (siehe Abbildung). In ihr lebt sein einstiges Vergnügen in völlig neuer Form auf, wenn der an einem Metallrohr befestigte Stiefel von einem alle paar Minuten aus dessen Ferse herausschiessenden Wasserstrahl hoch und sinnfrei in die Luft getrieben wird und wieder zurück in die Ausgangslage schwingt.

Viele von Signers Werken haben schon immer solchen Charme ausgestrahlt oder waren zumindest verblüffend. Manchmal stehen in seinen Arbeiten Film oder Video im Vordergrund, dank derer insbesondere Zeitskulpturen überhaupt studiert oder festgehalten und archiviert werden können, dann wieder Installationen, Kunst im öffentlichen Raum, Skizzen, Zeichnungen, Fotos oder Dias. Umso erstaunlicher ist es, dass er in seinen Anfängen kaum Gleichgesinnte fand. Er hätte damals durchaus Lust gehabt, in einem Kollektiv zu arbeiten, sagt er, aber das habe nicht geklappt. Mittlerweile suche er solche Kollaborationen nicht mehr, was aber nicht heissen solle, dass er am Schaffen anderer Künstler und Künstlerinnen nicht interessiert sei.

Populär weit über die Landesgrenzen hinaus wurde die Kunst von Roman Signer durch den Dokumentarfilm «Signers Koffer» von 1996, der höchst überraschend und amüsant ist. Er entstand über drei Jahre in gemeinsamer Arbeit mit dem Schweizer Filmer Peter Liechti und wurde eine Art «Roadmovie», wie das Portal von Swissfilms schreibt, «ein Seiltanz zwischen Schalk und Melancholie».

«Gleichzeitig», 1999
Biennale Venedig, Schweizer Pavillon, 4 Videostills
117 schwere Eisenkugeln von je drei Kilogramm Gewicht waren an dünnen Schnüren an der Decke des Raumes aufgehängt. Jede Halteschnur war mit einem elektrischen Zünder versehen. Ein Zündfunke reichte aus, um die dünnen Nylonschnüre zu durchtrennen. Die Kugeln fielen gleichzeitig herunter in die genau darunter liegenden, feuchten Tonklötze. Werke Band 3, Seiten 337, 339

"Simultaneous", 1999
Venice Biennale, Swiss Pavilion, 4 video stills
117 heavy iron balls, each weighing three kilograms, were hanging from the room's ceiling on thin cords. Each cord came with an electric detonator. An ignition spark then cut the thin nylon cords. The balls instantly fell into the damp clay blocks position right underneath.
Works Volume 3, pages 337, 339

Videostills/*video stills*: Aleksandra Signer

in his water sculpture "Boot" (2004), carried out in the park of the Solothurn Museum of Art (see fig.). The work relives his childhood delight in an entirely different way when, every few minutes, a stream of water shoots out of the heel of a boot attached to a metal pipe, thrusting it almost vertically into the air before it subsides again.

A great many works by Signer radiate a charm of that nature and are, in some cases, somewhat perplexing. At times, a film or video are crucial to the work especially since this is the only means of studying and recording the time sculptures. At other times, installations, art in public spaces, sketches, drawings, photographs or slides take centre stage. It is astonishing that the artist found no kindred souls when he first started out. He would have loved to be part of a collective, he says, but it never worked out. He has since given up seeking collaboration but that certainly does not preclude an avid interest in the work of other artists.

The 1996 documentary "Signer's Suitcase", a film as surprising as it is entertaining, ensured the artist's international recognition. Shot in the course of three years in collaboration with Swiss filmmaker Peter Liechti, it developed into a kind of road movie, described in the Swiss Films Portal as "a balancing act between mischievousness and melancholy".

Roman Signer, Sie dokumentierten ihre Zeitskulpturen oder Aktionen schon früh fotografisch oder filmisch. Haben Kameras, wie die schwarzen Stiefel, Tische, Stühle oder Regenschirme, in Ihren Werken ebenfalls einen Bezug zu Ihrer Kindheit?

Insofern, als ich mich früh für Film begeisterte. Ganz in der Nähe meines Wohnorts bei der Sitter- oder Metzi-Brücke, wie sie richtig heisst, wurde eines Tages anstelle eines Pferdestalls das Kino «Hecht» eingerichtet, das erste im Ort überhaupt. Als ich von der Schule heimkam, wunderte ich mich über den schrägen Boden, der dort gebaut wurde und dachte zuerst nur, dass sich auf solch einer schiefen Ebene bestens ein Fass oder ein Pneu abrollen liesse.

Was war der erste Film, den Sie sahen?

Die allerersten waren Missionsfilme in der Schule, die vom Pfarrer ziemlich rassistisch kommentiert wurden. Noch bevor ich das Zutrittsalter für das Kino «Hecht» erreicht hatte, habe ich mich oft an dessen Notausgang geschlichen, um wenigstens zu lauschen. Mein erster Kinofilm war dann «La Strada» von Federico Fellini. Ich war derart erschüttert vom grossen Zampanò und dem Trauermarsch, dass ich weinen musste. Am liebsten mochte ich jedoch das Genre der «Wochenschauen», auch wenn die bei uns um Monate verspätet zu sehen waren.

Sie waren oft im «Hecht»?

Ja, und das führte manchmal auch zu dramatischen Wendungen. Zum Beispiel, als wir uns an einem frühen Sonntagnachmittag zu dritt vor dem Kassenhäuschen versammelten, in dem der Kinochef persönlich sass. Anstatt beim «Christenlehre» genannten Religionsunterricht anzutraben, wollten wir uns einen Wildwestfilm anschauen, was zu einem heftigen Wortwechsel führte. Als der Chef wutentbrannt herausgestürmt kam, mussten wir in die Sägerei flüchten, wo wir ein gutes Versteck kannten. Danach hatten wir natürlich für einige Zeit Kinosperre.

Wurden die Filme nicht zensuriert?

Doch, dafür war eine Kommission der Kirche zuständig. Sie schnitten erotische Szenen heraus und sammelten sie. Man stelle sich das vor: eine Schachtel voller Küsse! Daraus hätte selbst ein wunderbarer Film entstehen können. Alle neu angelieferten Filme wurden übrigens von der Post vor der Kinotür deponiert. Eines Tages klaute einer meiner Kameraden einen Western und weil er mir technisches Verständnis zutraute, sollte ich einen Projektor bauen. Den bastelten wir bei ihm aus einer Kiste, einer Linse und einer Lampe und gerade als daraus die ersten schummrig-verschwommenen Bilder an die Zimmerwand fielen, kam seine Mutter herein. Ich befürchtete das Schlimmste, doch sie war hochbegeistert von dieser Konstruktion und ich dachte mir: Grossartig, eine solche Mutter zu haben.

Roman Signer, early on you started filming or taking pictures of your time sculptures and actions. Are cameras like the black boots, tables, chairs or umbrellas that frequent your works, in other words, do they also refer to your childhood?

Yes, inasmuch as I've always loved films. Very close to where we lived near the Sitter, or Metzi Bridge as it's officially called, a horse stable was converted into the "Hecht" movie theatre. Actually it was the first one in town. Walking home from school, I saw the slanted floor and wondered what they were building. My first thought was how perfect it would be to roll an oil drum or tyre down the inclined plane.

What was the first movie you watched?

The very first movies were missionary films that we watched in school, along with the pretty racist comments that the priest made. Even before I was old enough to go to the "Hecht", I would sneak up to the emergency exit and listen to what was going on inside. The first movie I watched there was "La Strada" by Federico Fellini. I was so moved by that big Zampanò and the funeral march that I had to cry. But what I loved best were the weekly newsreels, even though they screened them months later.

Did you go to the "Hecht" regularly?

Yes, and that sometimes had dramatic consequences. For example, one Sunday afternoon when three of us went up to the box office to find the boss of the movie theatre himself sitting there. We had skipped catechism class at Sunday school to watch the latest Western. That caused a pretty heated exchange. When the boss came storming out of the box office in a rage, we ran as fast as we could to the sawmill because we knew about a good hiding place there. That was obviously the end of our movie outings for a while.

Weren't the films censored in those days?

Yes, a church committee was responsible for that. They cut out and collected the erotic scenes. Just imagine: a box full of kisses! That would have been great material for a film. The postman delivered all of the films, by the way, and deposited them in front of the theatre. One day one of my schoolmates stole a Western and asked me to build a projector because he figured I had the technical know-how. So we did – out of a box, a lens and a lamp. When the first blurry pictures started appearing on the wall of the room, his mother came in. I thought oh boy, that's the end of that. Instead, she was actually delighted with the construction and I thought to myself: wow, that's the kind of mother you should have.

«Stiefel», 2004
Kunstmuseum Solothurn, Solothurn
Langes Wasserbecken mit torförmiger Konstruktion aus Metallrohren. Mit einer Hochdruckpumpe wird von Zeit zu Zeit Wasser in den Stiefel gepumpt, wo es durch dessen Ferse austritt. Der Rückstoss hebt den Stiefel hoch. Nach ein bis zwei Minuten stellt die Pumpe ab und der Stiefel fällt zurück. Werke Band 4, Seite 85

"Boot", 2004
Kunstmuseum Solothurn, Solothurn
Long water basin with an arch-shaped metal pipe construction. Using a high-pressure pump water is pumped into the boot from time to time, where it exits through the boot's heel. The recoil lifts the boot up. After one to two minutes, the pump stops and the boot returns to is initial position. Works Volume 4, page 85

Foto/*Photo*: Anabel von Schönburg

Das war demnach ihre erste Filmprojektion?

Ja, allerdings eine ziemlich verfremdete.

War damals Kunst in Appenzell überhaupt ein Thema?

Die Menschen dort können sehr witzig sein, aber auch verletzend, und einige hatten durchaus Sinn für das Künstlerische, vor allem in Bezug auf Musik. Kunst war jedoch zu meiner Zeit kein Thema. Man kannte nur die Bauernmalerei, die heute leider ganz ins Kunsthandwerk abgerutscht ist.

Auch Ihre Familie war musikalisch?

Die Mutter liebte die Musik als Zuhörerin und ich begann erst viel später mit Fagott. Aber der Vater spielte Klavier, Geige und Klarinette, gab Stunden und leitete verschiedene Musikvereine, zum Beispiel über viele Jahre die «Stadtmusik St. Gallen». Mein ältester Bruder übte Querflöte, der mittlere war hochbegabt und wollte Klarinettist werden, allerdings konnten wir uns damals kein zusätzliches Instrument leisten. Nach Aussen galten wir als die Familie eines «Herrn Direktors», doch in Wahrheit waren wir überhaupt nicht wohlhabend. Deshalb wollte die Mutter auch nie, dass einer von uns Jungen Künstler wird.

So that was your first film projection?

Well sort of, if you want to call it that.

Was art even an issue in Appenzell in those days?

People can be pretty funny there, but sarcastic, too, and some of them certainly had an artistic bent, especially when it comes to music. Nobody talked about art when I grew up. There was only the so-called Bauernmalerei, paintings of rustic scenes and a skill that is now unfortunately just considered a handicraft.

Was your family musical too?

My mother loved listening to music and much later I started playing the bassoon. But my father played the piano, the violin and the clarinet. He gave lessons and was a conductor

Es war ja auch die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg. Sind Ihnen die Kriegsjahre noch präsent?

Ja, sehr, obwohl ich noch keine sieben war, als er zu Ende ging. In der Nacht hörte man die deutschen Bomber von Italien her über Appenzell Richtung Friedrichshafen donnern, weshalb wir manchmal fluchtartig unser Haus verliessen. Die Deutschen wussten, dass die Schweizer Luftwaffe sie nicht behelligen konnte und ignorierten unsere Grenzen andauernd. Mein Vater war Fliegerbeobachter auf dem Hohen Kasten und dem Säntis und durfte die Kinder mitnehmen. Er musste mit dem Hörrohr in die Nacht lauschen und den Flugzeugtyp erkennen, damit er Meldung an die Schweizer Flugüberwachung in Dübendorf machen konnte. Auch Luftkämpfe habe ich mitbekommen.

Mit schlimmen Folgen?

Durchaus. Einmal beobachtete ich, wie zwei Messerschmitt-Flieger eine amerikanische Maschine verfolgten, bei der ein Motor brannte. Sie konnte später zwar in Chur notlanden, aber bei dieser Attacke prallte manche Maschinengewehrsalve in den Boden. Ein anderes Mal sassen wir auf der Terrasse, als eine US-Maschine im Autopilot-Modus in den Säntis raste, nachdem die Besatzung abgesprungen war, wobei zwei davon in ein Moorgebiet stürzten und umkamen. Das alles hat Angst gemacht und ich habe oft geweint.

Und das Ende des Krieges?

Da lag ich auf dem Hohen Kasten in einem Matratzenlager und wurde von einem enormen Krach geweckt. Ich schrie: «Sie bombardieren wieder», doch dann kam ein Soldat zu mir und beruhigte mich mit den Worten: «Der Krieg ist aus». Gläser wurden geschmissen und ich sah meinen Vater auf dem Tisch tanzen. Von solchen Erlebnissen wird man geprägt.

Prägend waren sicher auch all die finanziellen Engpässe, die Sie bis weit in die 1970er-Jahre durchstehen mussten.

Als ich 1972 aus Polen zurück kam und ein Stipendium erhalten hatte, sagte meine Mutter: «Du hast viel Geld bekommen, Bueb. Willst du nicht noch an eine Akademie in Österreich oder Deutschland? Das täte dir doch gut!». Ich antwortete: «Stimmt, aber ich habe genügend Schuljahre hinter mir und weiss jetzt, was ich will. Früher konnte ich mir manche Kurse nicht leisten, nun mag ich nicht mehr. Ich habe den Kopf voller Ideen, ziehe nach St. Gallen, miete einen Atelierraum und arbeite halbtags als Hilfsschlosser.» Für den Oktober 1973 hatte mich die in jener Zeit wichtige St. Galler Galerie Wilma Lock um Arbeiten gebeten. Das war meine erste Ausstellung und von da an ergab sich für mich alles weitere.

in local music societies, like the "Stadtmusik St. Gallen". My oldest brother played the flute and the one in the middle was extremely talented. He wanted to become a clarinettist but we couldn't afford another instrument. We were considered the "the grand conductor's family" but we certainly weren't well-off. That's why my mother never wanted any of us to become artists.

Yes, that was after the war. Do you remember what it was like during the war?

Very much so, although I was barely seven when it ended. You could hear the German bombers flying over Appenzell from Italy on their way to Friedrichshafen. Sometimes we were so scared when we heard them that we would come running out of the house. The Germans knew they had nothing to fear from the Swiss Air Force and paid no attention to our borders. My father was an aircraft spotter on the peak of the Hohe Kasten and the Säntis and he was allowed to take us along. He had to listen at night with a special ear trumpet and he could tell what kind of plane it was and then report to the Swiss control centre in Dübendorf. I saw a lot of air combat, too.

With serious consequences?

As a matter fact, yes. Once I saw two Messerschmitts chasing an American aircraft with its engines on fire. Later they managed to make an emergency landing in Chur, but a lot of machine-gun salvos hit the ground during the attack. Another time I was sitting on the porch when an American aircraft in autopilot mode crashed into the Säntis after the crew had parachuted out of the plane. Two of them landed in moorland and died. It was frightening and I often cried.

And the end of the war?

I was sleeping in a dorm on the Hohe Kasten and awakened by a tremendous racket. I screamed, "They're bombing again." But then a soldier came and calmed me down, saying, "The war is over." People started throwing glasses and I saw my father dancing on a table. Those are things you don't forget.

Of course, that also applies to the financial hardships that lasted until well into the 1970s.

When I came back from Poland in 1972 and received a stipend, my mother said, "You've received a lot of money, boy. Wouldn't you like to attend the Academy in Austria or Germany? That would be good for you!" I told her, "You're right but I've gone to school long enough and now I know what I want. Before I couldn't afford the courses and now I don't want to take them anymore. My head is full of ideas, I'm going to move to St. Gallen, rent a studio and get a part-time job as a metalworker." At the time, the important St. Gallen Gallery, Wilma Lock, had asked me for some of my work. That was my first exhibition and everything followed from there.

Translation: Catherine Schelbert

Roman Signer

WERKE/*WORKS*, BAND/*VOLUME* 4, 2002 – 2018

Herausgegeben von/*Edited by*
Aleksandra Signer und/*and* Peter Zimmermann

Texte zu ausgewählten Werken/*Texts on selected works*
Paula van den Bosch, Barbara Casavecchia, Christoph Doswald, Esther Flury, Lorenzo Giusti, Paul Good, Matthias Haldemann, Stephan Kunz, Roman Kurzmeyer, Li Zhenhua, Gerhard Mack, Simon Maurer, David Moinard, Kristin Schmidt, Dorothea Strauss, Sunny Sun, Ulrich Suter, Reto Thüring, Roland Wäspe, Max Wechsler, Sara Weyns, Beat Wismer, Rachel Withers

Mit Werkbeschreibungen/*With descriptions of the works*
von/*by* Roman Signer

30,5 × 24,5 cm, 608 Seiten/*pages*, 670 Abbildungen/*illustrations*
Hardcover (Leinen/*linen*) im Schuber/*in a slipcase*

Deutsch/*English*
ISBN 978-3-906191-10-2 (Schweiz/*Switzerland*)
Edition AlbersZimmermann & Edition Stephan Witschi, Zürich/*Zurich*
www.stephanwitschi.ch
Subskription/Subscription: CHF 110.–, ab/*from* 1.2.2019: CHF 150.–

Verlag der Buchhandlung Walther König, Köln/*Cologne*
ISBN 978-3-96098-379-8 (International)
Subskription/Subscription: € 98,00, ab/*from* 1.2.2019:: € 128.00

Signers Werkstoffe – Wasser, Feuer, Luft und Erde – sind Elemente, die in die Gestaltung des Werkes eingreifen und es vollenden (Roman Signer). Das Sichtbarmachen des Herstellungsprozesses ist meist Teil seiner Arbeit. Der Künstler selbst kommentiert jede der rund 350 Skulpturen und Aktionen, ohne diese zu interpretieren. Er nennt Fakten, wie technische Details, Klima, Ablauf der Ereignisse, und vermittelt so dem Leser eine genaue Vorstellung seiner Arbeit und sogar, Beobachter der Aktion zu sein. Entstanden sind ein Werkverzeichnis und eine autonome Werkbeschreibung dieses einzigartigen Œuvres. Als eigenständige Monografie über die für Signer so wichtigen Jahre folgt dieser als Band 4 der Reihe.

The materials – water, fire, air and earth – are elements that intervene in the design of Roman Signer's works and complete them. It is ordinarily part of the works to reveal how they are made. The artist himself comments on some 350 sculptures and actions without interpreting them. By detailing such facts as the technical framework, climate and sequence of events, he gives readers such a precise impression of each work that they could almost be observing the action themselves. The resulting catalogue raisonné is essentially a work in itself and, as such, an indispensable part of this unique oeuvre. The fourth volume in the series represents a self-contained monograph of years that are vital to Signer's practice.

Verlag der Buchhandlung Walther König, Köln/*Cologne*
Edition AlbersZimmermann & Edition Stephan Witschi, Zürich/*Zurich*

Die Publikation wurde grosszügig unterstützt von:
Kulturförderung Appenzell Ausserrhoden, Ars Rhenia – Stiftung zur überregionalen Förderung von Kunst und Kultur, Walter A. Bechtler-Stiftung, Ernst Göhner Stiftung, E. Fritz und Yvonne Hoffmann-Stiftung, Innerrhoder Kunststiftung, Bank Julius Bär & Co. AG, Kanton St. Gallen Kulturförderung/Swisslos, Susanne und Martin Knechtli-Kradolfer-Stiftung, Kunstmuseum St. Gallen, Jubiläumsstiftung der Schweizerischen Mobiliar Genossenschaft, Stiftung für Ostschweizer Kunstschaffen, Pro Helvetia, Schweizer Kulturstiftung/Pro Helvetia, Swiss Arts Council, Georg und Bertha Schwyzer-Winiker Stiftung, Stadt St. Gallen

MANERO FLYBACK

AUTOMATIK | ROTGOLD 18 K

CARL F. BUCHERER

LUCERNE 1888

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

Martin Suter

Drei Kurzgeschichten

Three Short Stories

Übersetzung / Translation: Catherine Schelbert
Illustration: Tabea Marchal

Buchser himself

Die Bergruhe ist ein alter Kasten voller knarrender Parketts, pfeifender Wasserleitungen, klopfender Radiatoren und rauschender WC-Spülungen. Wenn endlich der Alleinunterhalter in der Halle seine Orgeln abschaltet, hört man die Schritte derer, die ins Bett gehen, und die Taxis derer, die noch nicht genug haben. Und Buchser weiß: Die kommen in ein paar Stunden zurück. Und das nicht leiser.

Nach der dritten praktisch schlaflosen Nacht macht er Martha vor dem Frühstück eine Szene. Auf die Atmosphäre, sagt er, pfeife er. Lieber wohne er in einem schallisolierten Bunker und könne schlafen. Er sei in den Ferien, und für ihn heiße das: sauer verdiente, bitter nötige Erholung. Ruhe brauche er, Rambazamba habe er danach wieder genug.

Martha begleitet ihn nicht zum Frühstück und weigert sich auch, mit ihm langlaufen zu gehen. Aber als Buchser am Nachmittag zurückkommt, liegt ein Säckchen der Dorfdrogerie mit einer Schachtel Ohropax auf seinem Nachttisch.

Noch nie in seinem Leben habe er Ohropax benützt, mault er. Das dürfe er keinem Menschen erzählen, dass er in der Bergruhe mit Ohropax habe schlafen müssen. Aber als er kurz vor Mitternacht noch immer den Zugaben des Synthesizers (das dritte Mal Volare) lauscht und kurz darauf der Zimmernachbar neben ihm ein Bad einlaufen lässt und der Zimmernachbar über ihm seine neuen Skischuhe einläuft, schaltet er die Nachttischlampe an (soll Martha ruhig aufwachen), öffnet die Packung Ohropax, liest die karge Gebrauchsanweisung, knetet zwei passende Kügelchen und stopft sie in die Ohren. Auf einen Schlag sind die Geräusche ausgeknipst. Buchser löscht das Licht, schließt die Augen und wundert sich, dass er nicht selbst auf die Idee gekommen ist.

Plötzlich hört er ganz in seiner Nähe jemanden atmen. Martha ist es nicht, er kennt ihr Atmen. Es klingt nach einem Mann. Ein etwas heiseres Einatmen, dann nichts, dann ein stoßweises Ausatmen, dann wieder nichts, dann ein gieriges Einatmen, nichts, nichts, dann ein erleichtertes Ausatmen, nichts, ein flaches Hecheln, nichts.

Und dazu das Rauschen. Ein dumpfer, pulsierender Geräuschteppich, wie von einer Großstadt vor einem nicht ganz schalldichten Fenster. Jedes Mal, wenn das Atmen stoppt, schwillt es an. Wispert, klopft, knackt, braust, brodelt, bis es wieder übertönt wird von einer neuen Variante des Luftholens und -ausstossens seines Mitschläfers.

Buchser zupft die Ohropax aus den Ohren. Sofort werden die Geräusche abgelöst vom Jammern eines Wasserrohrs und vom dumpfen Aufschlag einer kleinen Dachlawine.

Er stopft die Wachspfropfen nochmals rein. Da ist es wieder, das Rauschen, Brodeln, Pulsieren, Klopfen, Knacken. Und auch das Einatmen, das Nichts, das Ausatmen, das Nichts.

Plötzlich weiß Buchser, wer das ist, den er da hört: Buchser himself. Noch zwei Atemzüge, noch einmal das Anschwellen des inneren Rauschens, dann reißt er die Ohropax wieder raus.

Es geht Buchser mit Buchser wie den meisten Leuten: Er hält ihn nicht aus.

Buchser himself

The Mountain Rest Hotel is a cavernous old box full of creaking parquet floors, wheezing drains, clanking radiators and noisy toilets. When the solo entertainer in the lobby finally switches off his hurdy-gurdy, you can hear the footsteps of the guests going to bed and the taxis of those still going strong. And Buchser knows: they'll be back in a couple of hours. And not on tiptoe either. After the third, practically sleepless night, he makes a scene before breakfast, hollering at Martha. To hell with the atmosphere, a soundproof bunker would be better. At least he'd get some sleep. He's on holiday, and that means: bitterly earned, desperately needed rest. Peace and quiet: that's what he wants; there'll be more hullabaloo soon enough.

Martha doesn't join him for breakfast and refuses to go cross-country skiing with him, too. When he comes back in the afternoon, there's a little bag from the drugstore on the night table containing a box of earplugs.

*He's never used earplugs in his life, he grumbles. Imagine telling people he had to sleep with earplugs at the Mountain Rest. But when he still hears the encores of the synthesizer (*Volare *for the third time) shortly before midnight and soon afterwards, the guest next door running a bath and the guest upstairs breaking in his new ski boots, Buchser switches on the bedside table lamp (Martha can jolly well wake up, too), opens the package of earplugs, reads the scant instructions, kneads them into properly sized balls and stuffs them into his ears. The noise is silenced at once. Buchser switches off the light, closes his eyes and wonders why he didn't think of it himself.*

Suddenly there's somebody breathing right next to him. It's not Martha. He knows how she breathes. Sounds like a man. Inhaling sort of hoarsely, stopping, exhaling in spurts, nothing, then greedy inhalation, nothing, nothing, then relieved exhaling, nothing, shallow panting, nothing.

And the white noise on top of it. A dull, pulsating soundscape, like the din of a city outside a not quite soundproof window. Every time the breathing stops, the noise swells. Whispering, knocking, cracking, roaring, bubbling, until it is drowned out again by a new variation of his neighbour's in- and exhaling.

Buchser takes the earplugs out of his ears. The sounds are instantly replaced by a wailing water pipe and the dull thud of a small roof avalanche.

He stuffs the earplugs back into his ears. There it is again, the white noise, broiling, pulsating, banging, crackling. And inhaling, too, then nothing. breathing out, then nothing.

Suddenly Buchser realizes who he keeps hearing: Himself.

Two more breaths, one more swelling of the inner noise, then he wrenches the earplugs out again.

Buchser reacts to Buchser like most people do: He can't bear him.

Aus /from: Martin Suter *Business Class II*
Neue Geschichten aus der Welt des Managements
© 2002 Diogenes Verlag, Zürich

Fehlentscheid auf Führungsebene

Ich hätte auf dem Engadin bestehen sollen, denkt Nievergelt, als sie am Strand ankommen. Er mustert angewidert die drei Reihen frischbezogener Strandliegen unter blauweiß gestreiften Sonnenschirmen voller absolut makelloser Körper. Sie haben 28 und 29, zweite Reihe, mit einer Option auf 6 und 6 in der zweiten Ferienwoche. Die Liegen kosten im Tag etwa das, was er am Anfang seiner Karriere für ein Doppelzimmer mit Balkon ausgegeben hatte. Das Meer so blau, der Himmel so wolkenlos, eine angenehme Brise trägt das gutmütige Plätschern der kleinen Wellen herbei, die die Wassergräben der Sandburgen füllen, die austrainierte Väter für ihre schönen Kinder bauen.

Ich hätte auf dem Engadin bestehen sollen, denkt Nievergelt, als er beginnt, sich auszuziehen. Er schlüpft aus den Gummisandalen, die bereits die zarte Haut zwischen dem großen und dem zweiten Zeh aufgescheuert haben, und öffnet im Sitzen die langen Hosen, auf denen er aus ästhetischen Gründen bestanden hat, Varize an der linken Wade. Ein etwa dreißigjähriger Mann wie eine antike Bronzestatue beobachtet ihn als abschreckendes Beispiel dafür, was passiert, wenn man nicht täglich drei Stunden mit Gewichten arbeitet.

Bevor Nievergelt sich weiter auszieht, versichert er sich, dass er Badehosen trägt. Er hebt das weite Polo (xxl) ein wenig an und zieht den Bauch ein. Natürlich trägt er Badehosen, und zwar die neuen, kleinen, weißen mit den Seitenstreifen. Er hat sich für diese entschieden, weil sie aus einem schnelltrocknenden Material sind und er damit ins Wasser könnte, ohne sich nachher beim unauffälligen Badehosenwechsel einen Hexenschuss zu holen. Die großen, weiten, bermudaartigen schmeicheln zwar dem Träger mehr, weil sie den Übergang Bauch/Oberschenkelbereich etwas verlaufender gestalten, aber sie kleben im nassen Zustand auf extrem körperbetonte Art und trocknen stundenlang nicht. Auch wenn Nievergelt den Tag am Strand mit nassen Hosen überstehen würde, wenn der Moment käme, sich wieder anzuziehen, müsste er die Badehose gegen die mitgebrachte Unterhose tauschen, darauf würde Sandra beharren. Sandra, seine zweite Frau, hat bereits das Bikinioberteil abgelegt, den Sonnenschirm zugemacht und begonnen, einen möglichst augenfälligen Kontrast zu ihm zu bilden. Das fällt ihr leicht, weil sie fünfzehn Jahre jünger ist und einen Teil seines Einkommens darauf verwendet, diesen Abstand zu vergrößern.

Ich hätte auf dem Engadin bestehen sollen, dort hätte ich den Hotelfrotteemantel anbehalten bis zur Treppe des Hallen-Pools und ihn nach meinen zwei Längen sofort wieder angezogen. Nievergelt legt sich auf den Bauch und versucht, das Wall Street Journal zu lesen, indem er es in den Sand legt und über die Oberkante des Kopfendes der Liege linst. Nach zwei Minuten fallen die ersten schweren Schweißtropfen auf den Leitartikel. Nievergelt beschließt, die Stellung zu wechseln. Dazu muss er das Kopfteil der Liege hochklappen. Und dazu wiederum muss er aufstehen und sich vornüberbeugen. Da das eine sehr verräterische Körperhaltung ist, versucht er, den Stellungswechsel möglichst rasch und ohne Aufsehen hinter sich zu bringen. Dabei verhaspelt er sich und muss sich vom herbeigeeilten griechischen Gott von einem Strandkellner mit dem Kopfteil helfen lassen. Er spürt alle Augen des Strandes auf sich gerichtet. Also nicht nur dick, denkt der Strand, auch noch doof.

Nievergelt legt sich auf den Rücken, den Oberkörper hochgelagert, die Zeitung diskret vor dem Bauch, und beginnt sich ein wenig zu entspannen. «So bekommst du wieder diese weißen Ringe am Hals und um den Bauch», ermahnt ihn Sandra. Er hätte auf dem Engadin bestehen sollen.

Poor Decision-Making

I should have insisted on the Engadine, Nievergelt thinks, when they arrive at the beach. Disgusted, he eyes the three rows of freshly upholstered beach chairs under blue and white striped umbrellas, all filled with perfectly flawless bodies. They've been assigned 28 and 29, second row, with an option to get 6 and 7 during the second week of their stay. The chairs cost as much as he would have paid at the beginning of his career for a double room with a balcony. Blue seas, cloudless skies; a pleasant breeze carries the sweet-tempered splish splash of small waves filling the moats of sand castles built by lean and muscular fathers for their beautiful children.

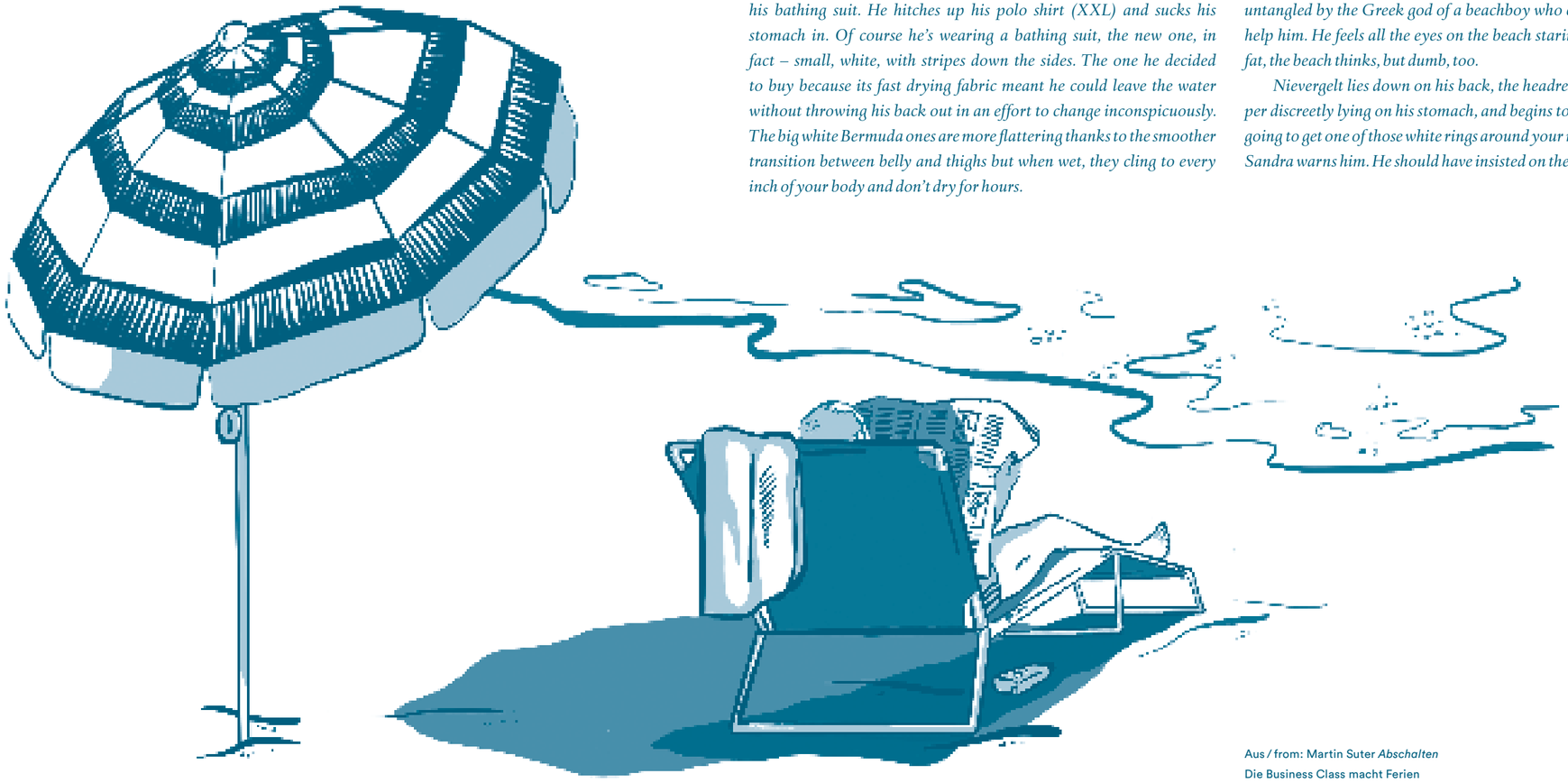
I should have insisted on the Engadine, Nievergelt thinks, as he starts changing his clothes. He slips off his rubber sandals, which have already inflamed the tender skin between his first two toes, and sitting down, opens the long trousers his aesthetic sensibility insisted he wear, veins on the left thigh. A bronze statue of a man about 30 years old puts him down as a chilling example of what happens if you don't spend three hours a day lifting weights.

Before proceeding to undress, Nievergelt makes sure he's wearing his bathing suit. He hitches up his polo shirt (XXL) and sucks his stomach in. Of course he's wearing a bathing suit, the new one, in fact – small, white, with stripes down the sides. The one he decided to buy because its fast drying fabric meant he could leave the water without throwing his back out in an effort to change inconspicuously. The big white Bermuda ones are more flattering thanks to the smoother transition between belly and thighs but when wet, they cling to every inch of your body and don't dry for hours.

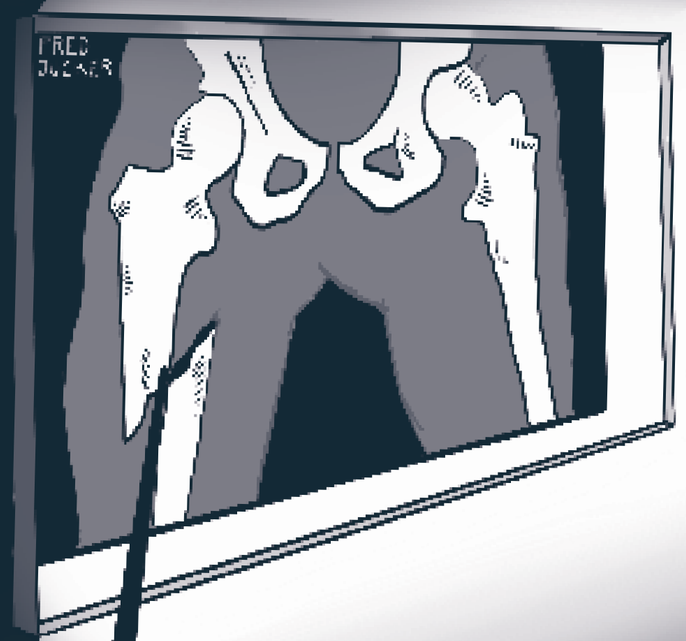
Even if Nievergelt could survive a whole day at the beach in a sopping wet bathing suit, he'd be compelled to change into his underpants anyway when the time came because Sandra would insist. Sandra, his second wife, has already removed her bikini top and folded the umbrella in preparation for accentuating the contrast between them. Which isn't all that hard, given that she's 15 years younger and spends part of his income on widening the gap.

I should have insisted on the Engadine; I could have kept the hotel's terrycloth robe on as far as the stairs of the indoor pool and put it on again instantly after doing my two lengths. Nievergelt lies down on his stomach and tries to read the Wall Street Journal. *He spreads it out on the sand and peers down over the top end of the deck chair. After two minutes the first drops of sweat fall heavily on the lead article. Nievergelt decides to change his position. To do that he has to prop up the back of the deck chair. And that, in turn, means getting up and bending over. Since that's an extremely revealing pose, he tries to implement the change of position as speedily as possible and without attracting any attention. Instead he makes a mess of it and has to be untangled by the Greek god of a beachboy who comes hurrying up to help him. He feels all the eyes on the beach staring at him. So not just fat, the beach thinks, but dumb, too.*

Nievergelt lies down on his back, the headrest raised, the newspaper discreetly lying on his stomach, and begins to relax a little. "You're going to get one of those white rings around your neck and belly again," Sandra warns him. He should have insisted on the Engadine.



Aus / from: Martin Suter *Abschalten*
Die Business Class macht Ferien
© 2014 Diogenes Verlag, Zürich



Das fängt ja gut an

Auf der Empfangsstation einer Engadiner Klinik liegt fröstelnd Fred Jucker und kann es immer noch nicht fassen: Sein Oberschenkel ist gebrochen.

Seit 1961 fährt er unfallfrei Ski, goldenes Skiabzeichen bereits mit sechzehn, jugendlicher Sieger mehrerer Gästeskirennen in den späten sechziger Jahren, Tiefschneekönig seiner Batterie als Oberleutnant der Gebirgsartillerie, und jetzt das: Oberschenkel gebrochen. Auf der Treppe der Seilbahnstation ausgerutscht, vor den Augen eines vorwiegend jugendlichen Publikums aus übernächtigten Snowboardern und gelangweilten Nachwuchs-Top-Models die sechs Stufen runtergepoltert und liegen geblieben wie ein Sack Zement.

Als sich der Applaus der Snowboarder gelegt hat und Jucker keine Anstalten macht aufzustehen, alarmiert der Kassierer den Pistendienst und dieser einen Krankenwagen. (Der Unfall hatte sich in der Talstation ereignet.) Der junge Arzt in der Aufnahme diagnostiziert einen Oberschenkelbruch. «Sind Sie sicher?» fragt Jucker durch zusammengebissene Zähne.

«Ziemlich. Die Diagnose eines Oberschenkelbruchs gehört seit Wilhelm Conrad Röntgen zu den einfacheren Aufgaben des Osteologen.» Jucker faßt sofort eine Abneigung gegen sarkastische, braungebrannte Assistenzärzte in Gebirgskliniken. «Was schlagen Sie vor?» «Operieren.» «Geht nicht, ich reise morgen ab.» Der Arzt schüttelt den Kopf. «Ich fürchte, das müssen Sie verschieben.» «Verschieben?» Jucker lächelt nachsichtig. «Sie verstehen nicht. Ich habe eine Firma zu leiten. Am Montag um halb acht muß ich im Büro sein.» «Ich glaube, Sie sind es, der nicht versteht. Ihr rechter Oberschenkel ist gebrochen.» Der Arzt hält eine Röntgenaufnahme gegen das Licht. «Sehen Sie diese zwei Knochen?» Er zeigt mit dem Kugelschreiber auf zwei längliche, bläuliche Umrisse. «Das sollte eigentlich nur einer sein.» «Ich zweifle überhaupt nicht an der Diagnose.» Juckers Geduld geht zur Neige. «Nur was die Therapie angeht, da müssen Sie mir schon ein paar praktikablere Vorschläge liefern.» Der Arzt schaut ihn ungläubig an. «Vielleicht kann man etwas Provisorisches machen und das Definitive so legen, daß es nicht meinen ganzen Terminkalender durcheinanderbringt. Sie haben keine Vorstellung, was in einem Unternehmen wie dem unseren zum Jahresbeginn alles anfällt. – Verschieben!» Juckers Auflachen geht in einen Schmerzensschrei über. «Was verstehen Sie unter etwas Provisorischem?» «Spritzen Sie mich, geben Sie mir Morphium, einen Notverband, einen Gehgips. Was weiß ich, Sie sind der Arzt.» Jucker ist es gewohnt, die Details an die Spezialisten zu delegieren. «Niemand ist unentbehrlich.» Der Satz ist tröstlich gemeint. Aber er trifft Jucker so tief in seinem Selbstverständnis, daß er sich zu einer unbedachten Antwort hinreißen läßt. «Das gilt vielleicht für Sie», stößt er hervor. Seitdem liegt Fred Jucker fröstelnd auf der Empfangsstation einer Engadiner Klinik und kann es immer noch nicht fassen: Sein Oberschenkel ist gebrochen.

What a Way to Begin

Fred Jucker is laid out shivering in the emergency room of a clinic in the Engadine and still can't believe it: His thigh is broken.

He's been on skis since 1961, never had an accident, first gold ski badge at the age of 16, teenage winner of several guest races in the late sixties, best powder-snow skier in his battalion as first lieutenant of the mountain artillery and now this: a broken thigh. Tripped on the cable car stairs in front of a largely young audience of bleary-eyed snowboarders and bored budding top models, tumbled down six steps and landed like a bag of cement.

When the applause of the snowboarders died down and Jucker still hadn't moved, the cashier alarmed the ski patrol and they in turn called the ambulance. (The accident had taken place at the bottom of the slope.) The young doctor evaluated him and diagnosed a broken femur. "Are you sure?" Jucker asked grinding his teeth.

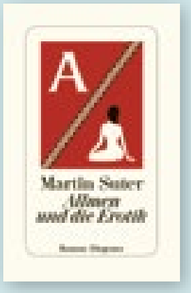
"Pretty sure. In fact, a broken femur hasn't stumped us ever since Wilhelm Conrad Röntgen invented the x-ray." Jucker takes an instant dislike to sarcastic, suntanned resident doctors in mountain clinics. "What do you suggest?" "Operation." "No way. I'm leaving tomorrow." The doctor shakes his head. "I'm afraid you'll have to delay your departure." "Delay?" says Jucker, with a patronizing laugh, "You don't understand. I have a company to run. I have to be at the office at 7:30 on Monday." "I think you're the one who doesn't understand. Your right femur is broken." The doctor holds the x-ray up to the light. "Do you see those two bones?" He points to two long bluish outlines with his pen. "Actually, that should be one bone." "I'm not questioning the diagnosis." Jucker's patience is ebbing. "But as far as the treatment is concerned, you're going to have to come up with some other options." The doctor looks at him incredulously. "Maybe something preliminary could be done now and the actual treatment later so that it doesn't throw off my entire schedule. You have no idea how much work needs to be done in a company like mine in early January. – Just postpone it!" Jucker's laughter ends up in a painful scream. "What would you suggest?" "An injection, give me morphine, an emergency bandage, a full leg cast. How am I supposed to know? You're the doctor." Jucker is used to delegating. "Nobody is indispensable." The statement is meant to be reassuring. Instead, it's such an assault on Jucker's self-worth that he loses his cool, "That may apply to you." Fred Jucker has been lying shivering in the emergency room of an Engadine clinic ever since and still can't believe it: His thigh is broken.

Aus / from: Martin Suter *Business Class*
Geschichten aus der Welt des Managements
© 2000 Diogenes Verlag, Zürich

Martin Suter

Foto: Maurice Haas / © Diogenes Verlag

Martin Suters neuster Roman



Martin Suter, geboren 1948 in Zürich, arbeitete bis 1991 als Werbetexter und Creative Director, bis er sich ausschließlich fürs Schreiben entschied. Seine Romane – zuletzt erschien «Elefant» und «Allmen und die Erotik» – sowie seine «Business Class»-Geschichten sind auch international große Erfolge. Martin Suter lebt mit seiner Familie in Zürich.

Martin Suter, born in Zurich in 1948, worked as a copywriter and creative director until 1991, when he decided to devote himself exclusively to writing. His novels – most recently "Elephant" and "Allmen and the Erotic" – as well as his "Business Class" stories are great international successes. Martin Suter lives with his family in Zurich.

Der Audi Q8 verbindet Sportlichkeit mit Effizienz und multipliziert das Ergebnis mit Dynamik. Dazu addiert er noch einen grosszügigen Innenraum und edles Design. Erleben Sie expressive Designsprache in einer neuen Dimension.

Kommen Sie vorbei. Wir beraten Sie gerne! Ihr Auto Mathis AG Team

Audi Q8 50 TDI quattro tiptronic, 286 PS, Verbrauch Diesel: 6,8 l/100 km, Benzinäquivalent: 7.8 l/100 km, 178 g CO_2/km (133 g/km ⌀ Neuwagen), 36 g CO_2/km E.-Bereitstellung, Kat. F.

Auto Mathis AG

Via Somplaz 33, 7500 St. Moritz
Tel. 081 837 36 36, www.auto-mathis.ch

Mit den Aromen der Schweiz

Swiss Aroma

Text: Jacqueline Vinzelberg, Fotografie: zVg

Im Gin'ius Club des Suvretta Houses, einer der grössten Ginsammlungen der Schweiz, finden Liebhaber über 36 Sorten des Wachholder-Getränks mit dem unverwechselbaren Geschmack. Darunter auch zwei besondere Spezialitäten: den Lady's und den Gentlemen's Gin.

In the Suvretta House's Gin'ius Club, which hosts one of the largest gin collections in Switzerland, gin lovers will find over 36 varieties of the juniper drink with the unmistakable taste. Among them are two unique specialities: Lady's Gin and Gentlemen's Gin.

Gin ist in aller Munde. Seit einer Weile erlebt der Klassiker ein Revival. Auch hierzulande werden exquisite Gin-Spezialitäten gebrannt, wie etwa auf dem «Haldihof» in Weggis am Vierwaldstättersee. Dort entwickelt Bruno Muff, kreativer Landwirt und passionierter Botaniker, aus rein biologischen Zutaten ausgefeilte Destillate. Seine persönliche Handschrift tragen auch der Lady's und Gentlemen's Gin – Spezialitäten, die es nur im Suvretta House gibt. Ihre Rezeptur hat Muff exklusiv für das Fünfsternehaus kreiert. Dazu kam es nur dank eines glücklichen Zufalls.

Gin is on everyone's lips. The classic has been experiencing a revival for quite some time now. Here too, exquisite gin specialities are distilled, at the "Haldihof" in Weggis at Lake Lucerne for instance, where Bruno Muff, creative farmer and passionate botanist, develops sophisticated distillates from purely organic ingredients. The Lady's and Gentlemen's Gins, specialities that are exclusively available at the Suvretta House, bear his personal signature as well. Muff created their recipes solely for the five-star establishment. This only came about thanks to a fortunate coincidence.

«Schliessen Sie die Augen und geniessen Sie das Blumenbouquet; erinnert der Duft nicht an eine wunderbare Sommerwiese?», fragt Muff und meint damit das Aroma des Lady's Gin. Wenn der Bio-Landwirt und Botaniker von seinen Destillaten spricht, ist er ganz in seinem Element. «Ein guter Brand muss auch etwas auslösen, das über den Geschmack hinausgeht» – ist seine Überzeugung. Auf seiner Website formuliert er das so: «Es geht darum, das Aroma von Gewürzen, Kräutern und Früchten mit der Destille so zu komponieren, dass am Gaumen und im Kopf ein komplexes Zusammenspiel von Düften, Bildern und Geschichten entsteht.»

Aus Leidenschaft zum Metier

Vor zwölf Jahren liess der ehemalige IT-Unternehmer und ausgebildete Landschaftsarchitekt sein altes Leben hinter sich und erwarb einen 200 Jahre alten Landwirtschaftsbetrieb am Vierwaldstättersee. Hier widmet er sich seither dem, was ihm am meisten am Herzen liegt: Der Natur und den Schätzen, die sie hervorbringt.

Auf sieben Hektar hegt und pflegt er beispielsweise 500 alte Hochstammobstbäume. «Mächtige Exemplare, die auf einer wunderbaren Streuobstwiese stehen. Das ist fürs Landschaftsbild in dieser Gegend prägend und als Lebensraum für Tiere und Pflanzen unglaublich wertvoll.» schwärmt der Naturfreund. Und wo Obst angebaut wird, sei auch die Destillerie nicht weit, klärt Muff auf. Diese Verbindung sei Tradition und historisch gewachsen. Das kommt dem 53-Jährigen mit der ausgeprägten Passion fürs «Schnaps-Brennen» sehr entgegen.

Der Bio-Landwirt ist stolz auf seine Hochstamm-Obstbäume. Ob die Kirschen wohl schon reif sind? *The organic farmer is proud of his high fruit trees. Are the cherries ripe enough already?*

Bruno Muff prüft die Qualität seines Brandes. Schon der Duft ist gibt Auskunft darüber. *Bruno Muff checks the quality of his distillate. The scent alone provides a clear indication.*

"Close your eyes and enjoy the bouquet of flowers; doesn't the scent remind you of a wonderful summer meadow?" Bruno Muff asks, referring to the aroma of his Lady's Gin. Whenever the organic farmer and botanist talks about his distillates, he is completely in his element. "A good brand must also trigger something beyond taste" – that's his conviction. On his website, he puts it this way: "The art of distillery is about composing an aroma of spices, herbs and fruit, creating a complex interplay of scents, images and stories, both on the palates and in the minds of people".

From passion to profession

Twelve years ago, the former IT entrepreneur and trained landscape architect left his old life behind and bought a 200-year-old farm near Lake Lucerne. Since then, he has dedicated himself to what is most dear to him: nature and the treasures it produces.

For example, he cultivates and maintains 500 old standard fruit trees across seven hectares today.

"Massive specimens scattered across a wonderful orchard meadow. This is a characteristic of the landscape in this region and incredibly valuable as a habitat for animals and plants", enthuses the nature-lover. And where fruit grow, distillery is not far, explains Muff. This connection is traditional and has grown historically – a circumstance that suits the 53-year-old with a pronounced passion for schnapps distilling very well.

Romantik pur: Ausblick vom Haldihof über den Vierwaldstättersee zum Pilatus. *Pure romance: View from the Haldihof with Lake Lucerne and the Pilatus Mountain in the background.*

Den Geschmack der Botanicals herauskitzeln

Neben klassischen Obstbränden und ausgefallenen Eigenkreationen mit regionalem Bezug, wie etwa Wanderwasser gehört seit acht Jahren auch Gin zu seinen Spezialitäten. Die Basis dafür bildet Bio-Wachholder aus der kalkreichen Schweizer Alpenregion. Kombiniert und verfeinert wird dieser je nach Sorte mit weiteren Botanicals, wie unterschiedlichen Kräutern, Blüten, Gewürzen und Trockenfrüchten. Was der Landwirt nicht selbst anbaut oder in wilder Natur sammelt, stammt von befreundeten Bio-Bauern aus der Region. Für das Experimentieren mit Rezepturen nimmt sich Muff besonders gerne und viel Zeit, weil er es liebt, wie er sagt, neue Geschmäcker zu entwickeln und die individuellen Noten der Zutaten beim destillieren herauszukitzeln. Dabei ist sein Anspruch kein geringerer, als Gin-Liebhaber mit der Vielschichtigkeit von Geschmacksnuancen zu überraschen, die sich beim Genuss erst nach und nach entfalten. Das gelingt ihm offensichtlich ganz gut, denn seine ausgefallenen Destillate kommen gut an und haben seit fast zwei Jahren auch einen Stammplatz im «Gin'ius Club» des Suvretta House – einer der grössten Ginsammlungen in der Schweiz.

Bringing out botanicals' best

In addition to classic fruit spirits and his own unusual regional creations, such as the Wanderwasser, gin has equally been among his specialities for eight years now. The basis is provided by organic juniper berries from the calcareous Alpine region. Depending on the variety, they are combined and refined with other botanicals, such as various herbs, flowers, spices, and dried fruit. What the farmer does not grow or gather himself comes from friendly organic farmers in the region. Bruno Muff takes a great deal of time and pleasure in experimenting with recipes, simply because he loves, as he puts it, developing new tastes and bringing out the individual flavours of ingredients during the distillation process. His aim is no less than to surprise gin lovers with the complexity of taste nuances that only gradually unfold as they are enjoyed. He obviously succeeds, as his unusual distillates are very well received and for almost two years now have also been regularly offered in the "Gin'ius Club" of the Suvretta House – one of the largest gin collections in Switzerland.

Der Zufall half nach

Nur einem glücklichen Umstand ist es zu verdanken, dass Muffs Spezialitäten in Gestalt des Lady's und Gentlemen's Gin im St. Moritzer-Fünfsternehotel angeboten werden. Bei einem privaten Ausflug von Peter Egli und seiner Frau Esther, die in der Gegend von Weggis aufgewachsen ist, entdeckte das Direktionspaar den Hofladen vom «Haldihof». Die Degustation der eigenwilligen Brände begeisterte die beiden derart, dass sie bei Muff die Kreation eines Signature-Gins fürs Suvretta House in Auftrag gaben. Das Ergebnis sind eine akzentuierte, dezent herbe und auffallend florale Sorte, der Lady's Gin und eine erdige, kräftige und kräuterdominierte, der Gentlemen's Gin. Die Rezeptur dafür ist selbstverständlich streng geheim, aber soviel verrät der «Schnapsbrenner» dann doch: «Getrocknete Früchte spielen bei meinen Gins eine grosse Rolle, insbesondere Kirschen – deren Aroma schwingt immer ein bisschen mit.»

Um das genauer beurteilen zu können, kommt man nicht umhin, den Gin selbst zu probieren. Der Fachmann Muff empfiehlt dazu ein säurebasiertes, nicht zu süsses Tonic Water wie Hendrix, Mountainsprings, Feverthree oder Gents. Dann gilt es nur noch die Augen zu schliessen, um sich gedanklich auf eine genüssliche Reise zu duftenden Blumenwiesen oder blühenden Kirchgarten zu begeben.

Die «Rigikirschen», die das Aroma von Muffs Bränden bereichern, sind eine uralte typische Sorte der Region. *Rigi cherries, which enrich the aroma of Muffs distillates, are an ancient variety typical of the region.*

Coincidence as booster

It is only thanks to a fortunate circumstance that Muff's specialities today are on offer in the St. Moritz-based five-star hotel in form of the Lady's and Gentlemen's Gins. During a private day-trip, Peter Egli and his wife Esther, who grew up in the Weggis area, coincidently discovered the "Haldihof" farm shop. The taste of the unconventional spirits fascinated the two so much that they commissioned Muff to create a signature gin for the Suvretta House. The result is an accentuated, discreetly bitter Lady's Gin with striking floral variety, and an earthy, strong, and herbally dominated Gentlemen's Gin. The recipe is, of course, top secret, but the schnapps distiller reveals this much: "Dried fruit play a big role in my gins, especially cherries – their aroma always resonates a little".

To judge this more accurately, there is no alternative to actually trying the gin yourself. Expert Muff recommends an acid-based, not-too-sweet tonic water, such as Hendrix, Mountainsprings, Feverthree or Gents.

Eventually, you need only close your eyes to embark on a pleasurable journey to a fragrant flower meadow or a blossoming church garden.

Lamas und Alpakas helfen bei der Pflege der bergigen Streuobstwiesen. *Lamas and alpacas assist in grooming the mountainous orchards.*

www.haldihof.ch

Jubiläum – 20. Ausgabe des Suvretta House Magazine

20th Anniversary Issue – Suvretta House Magazine

Am 2. Mai 1998 beschliesst die EU die Einführung des Euro. Der Sexskandal um Monica Lewinsky bedroht den US-Präsidenten Bill Clinton. Google wird in Kalifornien gegründet. Das Kyoto Protokoll zur Klimaänderung wird von zwanzig Staaten, darunter auch der Schweiz, unterzeichnet. Frankreich wird im eigenen Land Fussball-Weltmeister, «Angel» von Robbie Williams ist während vier Wochen der Nummer 1 Hit in der Schweiz – und das Direktionspaar des Suvretta House, Helen und Vic Jacob, fragen mich und meinen damaligen Geschäftspartner Frank Joss an, ob wir eine Idee für ein neues Hotelmagazin hätten. Um es mit Rick's Worten im Film «Casablanca» zu sagen, war das der Beginn einer wunderbaren Freundschaft – und einer überaus erfolgreichen dazu! Im Dezember 1999 erschien das erste Suvretta House Magazine. Sie halten somit die zwanzigste Ausgabe in den Händen – ein Jubiläum, auf das wir als verantwortlicher Verlag stolz sind.

Längst liegt die Direktion in den Händen von Esther und Peter Egli. Auch diese Zusammenarbeit ist von gegenseitigem Respekt geprägt. Dafür möchte ich dem Direktionspaar von ganzem Herzen danken. So ein nahtloser Übergang ist nicht immer einfach. Von Anfang an jedoch waren Sympathie und Vertrauen da, und die jährlichen Redaktionssitzungen sind geprägt von intensiven Gesprächen und kreativen Anregungen.

Wie zeitlos ein Layout sein kann, sehen Sie an unserem Magazin. In diesen zwanzig Jahren wurden nur ein paar kleine Anpassungen gemacht. Der Stil des Heftes hat

On 2 May 1998, the EU decides to introduce the Euro as new joint currency. The sex scandal surrounding Monica Lewinsky threatens US President Bill Clinton. Google is founded in California. The Kyoto Protocol on climate change is signed by twenty countries, including Switzerland. France celebrates the football world championship on French soil, Robbie Williams' "Angel" is number one chart hit in Switzerland for four weeks – and the Suvretta House management, Helen and Vic Jacob, approach me and my former business partner, Frank Joss, as regards ideas for a new hotel magazine. To quote Rick's words from the classic "Casablanca", this was the beginning of a beautiful – and at the same time highly successful – friendship!

The first Suvretta House Magazine was published in December 1999. In your hands, you are now holding the twentieth issue – an anniversary we, as the publishers, are very proud of.

Today, Esther and Peter Egli have long overseen the management of the hotel. Our cooperation is characterised by mutual respect, and I would like to thank them from the bottom of my heart. Such a seamless transition is not always easy. From the very beginning, however, our relationship has been based on understanding and trust; our annual editorial meetings are characterised by intensive discussions and creative suggestions.

sich kaum verändert, abgesehen von den frischen, mutigen Farben des Umschlags. Wir haben sie dem jungen Direktionspaar zu verdanken.

Noch immer haben wir, neben Informationen und Artikeln über das Leben im und ums Suvretta House, den Schwerpunkt bei Literatur und Kunst. Uns war von Anfang an klar, dass der Suvretta Gast anspruchsvoll ist, und dem wollen wir mit gehaltvollem Inhalt gerecht werden. Diesem Credo sind wir bis heute treu geblieben. Alle Beiträge werden von ausgewiesenen Fachleuten verfasst. Jedes Jahr schreiben bekannte Autorinnen und Schriftsteller für das Magazin. Wir haben Inserenten, die seit vielen Jahren treue Kunden sind, und nicht wenige sind seit 20 Jahren dabei!

Ihnen allen möchte ich herzlich danken. Aber auch allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Suvretta House gebührt dieser Dank. Wann immer wir etwas benötigen, sie sind zur Stelle und immer freundlich und hilfsbereit.

Last but not least gebührt ein grosses Dankeschön den Gästen und damit unseren Leserinnen und Lesern. Immer wieder hören wir von Seiten der Direktion, dass das Suvretta House Magazine geschätzt wird. Dies bestätigt uns in unserer Arbeit und schenkt uns die Zuversicht, dass das Suvretta House Magazine noch viele Jahre bestehen wird.

Dankeschön!
Stephan Witschi

Galerie & Edition Stephan Witschi

Looking at our magazine, you can see how timeless a layout can be. Over the last twenty years, only a few adjustments were made. The magazine's overall style has only marginally changed, apart from the fresh, bold cover colours we owe to the young hotel directors.

In addition to lots of information and articles about life in and around the Suvretta House, our focus has remained on literature and art. From the very beginning, it was clear to us that Suvretta House guests are demanding – a fact taken into account by our content, which is extremely rich in quality. We have remained true to this credo to this very day. All contributions are authored by people, who are proven experts in their fields. Every year, well-known authors write for the magazine too. We cooperate with advertisers, who have been loyal clients for many years; quite a few have even been with us for the two decades we celebrate with this issue!

I would like to take this opportunity to thank you all very much. All of the employees of the Suvretta House deserve our gratitude as well. Whenever we need something, they are on the spot, always providing friendly and helpful support.

Last but not least, a big thank you goes out to our guests and thus to you, our readers. Time and again we hear from the management that the Suvretta House Magazine is highly appreciated.

This encourages us in our work and increases our confidence that the Suvretta House Magazine will continue to be successful for many years to come.

Thank you for your support!
Stephan Witschi

Gallery & Edition Stephan Witschi

sils museum

andrea robbi stiftung

Wegen Erfolg verlängert!
14.12.2018 – 22.4.2019

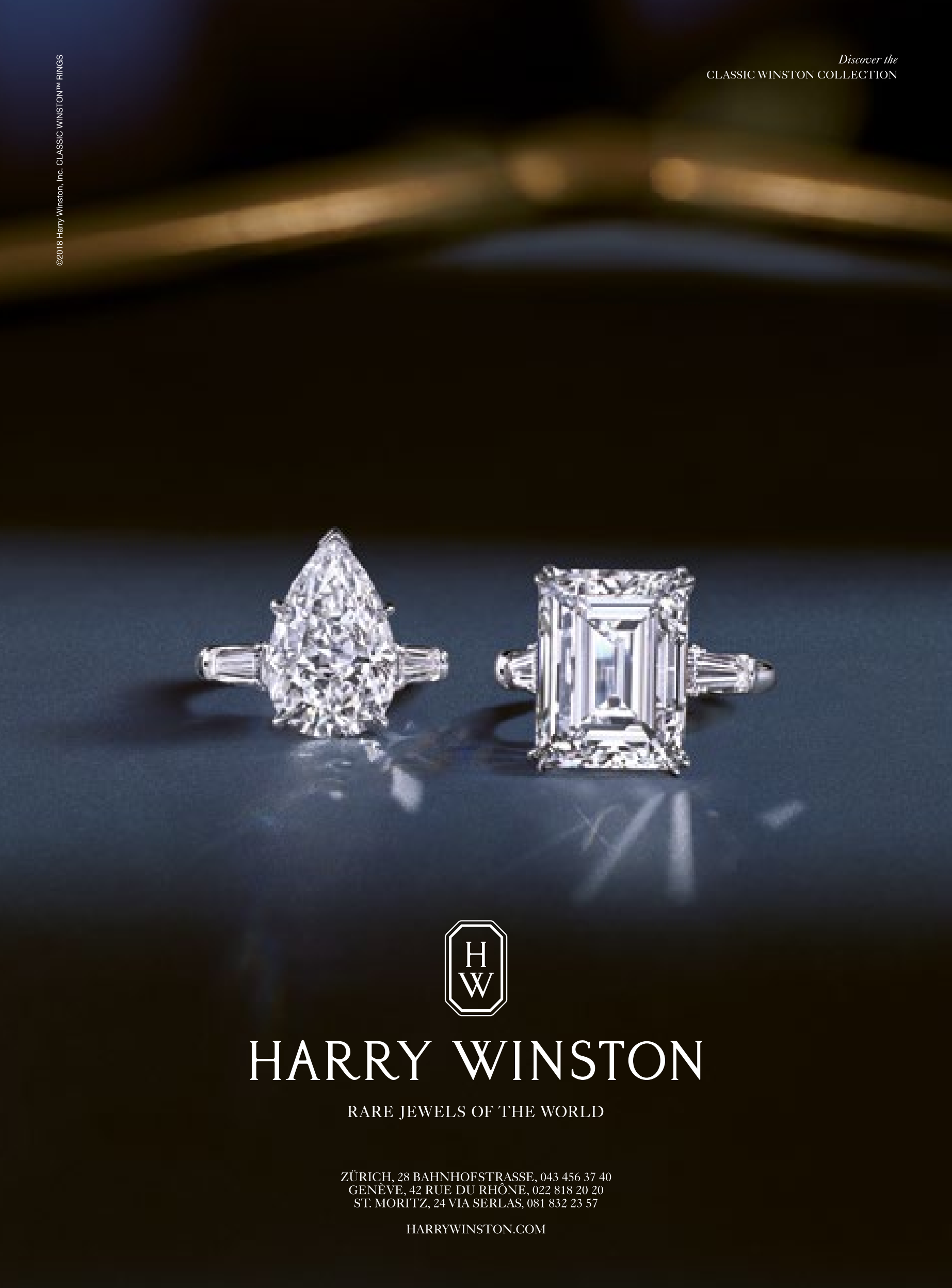
Sommerausstellung siehe sils.ch

Silser Familienfotografien
Eine Ausstellung für die Menschen von Sils und ihre Gäste

Kuratiert von Barbara Liebster

Bild: Alpenpionier und Bergführer Christian Klucker (1853 – 1928)

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

©2018 Harry Winston, Inc. CLASSIC WINSTON™ RINGS

Discover the
CLASSIC WINSTON COLLECTION