



FOTOS: URSULA MEISSER

Die Crew des Hotels Guarda Val in Schuls: Besitzer Kurt Baumgartner (ganz oben) sowie die Gastgeber Silvia und Heribert Dietrich.

Bündner Spezialitäten

Das Unterengadin bietet viele regionale Produkte. Sie bilden die Basis der Gourmet-Küche im «Guarda Val» in Schuls

In der herrlichen Bergwelt des Unterengadins werden Feinschmecker eher kurz gehalten. Nur vereinzelt stossen sie auf Stationen, die einen Zwischenstopp lohnen, etwa im Hotel Paradies in Ftan oder im Restaurant Chasté in Tarasp. Der wirblige und erfolgreiche Hotelier Kurt Baumgartner aus Schuls will nun die kulinarische Lücke verkleinern. Er hat nach dem «Belvédère» und dem «Belvair» mit dem altherwürdigen «Guarda Val» bereits den dritten Betrieb erworben, ihn sanft und stilvoll renoviert und vor einer Woche als Engadiner Boutique-Hotel neu eröffnet.

Es soll ein kleines, feines, persönlich geführtes Hotel werden – inklusive einem Gourmet-Restaurant. «Wir streben ein Niveau an, das im Gastronomieführer Gault Millau 14 bis 15 Punkte wert ist», formuliert Baumgartner seine Am-

bitionen. Dass es sich um ein realistisches Ziel handelt, zeigt die Wahl der Gastgeber. Silvia und Heribert Dietrich führen den Betrieb. Für das Ehepaar ist das Unterengadin zur zweiten Heimat geworden. Im Kleinhotel La Tschuetta in Ftan hatten sie sich 14 Gault-Millau-Punkte erkocht. Dann folgte ihnen die Fangemeinde ins Hotel Engiadina in Schuls, wo es jeweils ein einziges Menu zu geniessen gab.

Nach einem Abstecher nach Deutschland wollen Dietrichs wieder in der Schweiz die kulinarischen Herzen der Gourmets höher schlagen lassen. «Ich pflege eine regionale, saisonale, bodenständige Küche auf einem hohen Niveau», sagt Spitzenkoch Heribert Dietrich. Der Schweizer greift gerne auf alte Engadiner Rezepte zurück, die er modern interpretieren will. Und auf saisongerechte Lebensmittel von unverfälschter Qualität, die das Unterengadin in vielfältiger Art und Weise bietet. Berühmt ist etwa das Fleisch des Metzgers Hatecke in Schuls. Aus Tschlin kommen handwerklich erzeugte Alpkäse, aus Lavin Artischocken.

Spürbar ist der österreichische Einfluss in Dietrichs Küche. Seine Ehefrau, die sich im knapp 70-plätzigem Restaurant um das Wohl der Gäste kümmert, stammt aus der Steiermark. Jeden Abend wird ein mehrgängiges Menu (zwischen 65 und 90 Fr.) serviert. Zur Auswahl des

täglich frisch zubereiteten Angebots stehen drei Vorspeisen, zwei Suppen, drei Hauptgänge sowie zwei Desserts. Wir entschieden uns für den lauwarm marinierten Tafelspitz mit Knödel-salat, eine äusserst gelungene Kombination. Dann folgte das Bündnerfleisch von Hatecke, das als Tee serviert wird. Dabei handelt es sich um eine kräftige Bouillon – ein origineller Gang. Ein geschmackliches Erlebnis war die geschmorte Kalbsbacke mit Röstgemüse und Polenta. Am Eröffnungsabend soll die Ftaner Lammhaxe (siehe Rezept für vier Personen) auf grosse Begeisterung gestossen sein.

Heribert Dietrich ist nicht nur ein vielseitiger Koch, sondern auch ein Liebhaber edler Tropfen. Die Weinkarte im Hotel Guarda Val umfasst ein schönes Sortiment von 180 verschiedenen Posten, darunter viele Tropfen aus der Bündner Herrschaft. Auch Österreich ist prominent vertreten. Die Preise sind fair kalkuliert. Nicht verpassen sollte man etwa den Pinot noir 2007 von Gantenbein (105 Fr.), den Merlot Schöpfwingert 2006 von Fromm (78 Fr.) oder den österreichischen Pannobile 2006 von Paul Achs (74 Fr.). Wie der Start beweist, ist das Unterengadin mit dem «Guarda Val» um eine kulinarische Attraktion reicher geworden. *Peter Keller*

Boutique-Hotel Guarda Val, Schuls, www.guardaval-scuol.ch



Perfekt angerichtet: Geschmorte Ftaner Lammhaxe mit Bramata.

Ftaner Lammhaxe mit Bramata

- Geschmorte Lammhaxe**
 1 EL Butterschmalz
 4 Stück vordere Lammhaxe
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe, halbiert
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 2 dl kräftiger Rotwein
 1 dl Portwein
 1 Liter Kalbsjus
 bei Bedarf Maizena

- Bramata**
 1 EL Butter
 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
 100 g Bramata, grob
 2½ dl Milch
 2½ dl Rinderbouillon
 50 g Buchweizennüsse, geröstet
 1 TL Rosmarin, fein geschnitten

Zubereitung: Lammhaxe
 Butterschmalz erhitzen, gewürzte Lammhaxen anbraten. Die Aromaten im Bratensatz anrös-

ten und mit Rot- und Portwein ablöschen. Komplet einreduzieren und mit dem Jus auffüllen. Haxen zugeben und den Topf mit einem Deckel für 90 Minuten bei 160° C in den Ofen schieben. Die Haxen auf einen Teller geben und mit Klarsichtfolie abdecken; warm stellen. Die Sauce abschmecken und evtl. mit etwas Maizena binden.

Bramata
 Butter erhitzen und Knoblauch anschwitzen. Mit Milch und Bouillon aufgiessen und aufkochen. Bramata dazugeben und zugedeckt für 45 Minuten bei 160° C im Ofen garen, gelegentlich umrühren. Zum Schluss Buchweizennüsse und Rosmarin zugeben und abschmecken.

Anrichten
 Bramata rund auf die Teller dressieren. Haxe in die Mitte stellen. Mit der Sauce übergiessen. Mit Bohnen servieren.

Wein-Keller

Ama



Peter Keller

2006 ist für das toskanische Spitzengut Castello di Ama kein Jahrgang wie jeder andere. Es handelt sich um die 25. Lese des verantwortlichen Önologen Marco Pallanti. Er hat sich beharrlich für den wichtigsten Wein des Gebietes, den Chianti Classico und somit für die lokale Sorte Sangiovese, eingesetzt. Die Gewächse zeigen mit schöner Regelmässigkeit, welches Potenzial die schwierig zu kultivierende Traube hat. So passt der 2006er perfekt in die Reihe der Ama-Jahrgänge. Pallanti hat die Säure und Tannine des Sangiovese gezähmt und in den strukturierten, eleganten Wein eingebaut. Er darf genossen werden, wird aber auch in drei, vier Jahren den Erwartungen gerecht.



Chianti Classico 2006, Castello di Ama, Fr. 36.90 bei Martel, www.martel.ch; weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller

Auslese

Sardinien

Sardinien ist eine der sechs italienischen Regionen, deren Küche und Produkte im Buch «La Cucina Italiana» im Detail und kenntnisreich vorgestellt werden. Die Kochkunst auf der Insel, die verloren zwischen Europa und Afrika wirkt, ist schlicht, traditionell, aber schmackhaft, wie fast immer in Italien. Die Küche des Landes existiert ja nicht, es ist vielmehr die Küche seiner Regionen. Und jede Gegend hat kulinarisch viel und Abwechslungsreiches zu bieten. Neben Sardinien führt die Reise durch Piemont, Venetien, Ligurien, die Marken sowie Apulien. Das mit Maleisen angereicherte Werk ist trotz Rezepten kein Kochbuch, sondern ein Führer durch sechs Regionen. (kep.)



Anna del Conte & Val Archer: La Cucina Italiana. Collection Rolf Heyne, Fr. 67.90.

Supplément

Italia zu Bern

Mit der Vinoteca hat sich Mariangela Fiorito einen Wunsch erfüllt. Die junge Südtalienerin bringt seit Anfang Jahr Ferienflair in die Berner Länggasse. Rund 70 erlesene Weine – viele aus ihrer Heimat – laden zum Degustieren ein. Die Apéro-Häppchen stammen ebenfalls aus Apulien: von Oliven bis Pomodori secci, von Bruschette nach Grossvaters Art bestrichen mit Paste, zum Beispiel aus reifem Parmesan oder Aubergine, bis zu den kleinen Trece salate, den Salzöpfchen. Das alles gibt es «a buon prezzo». Jeweils donnerstags, freitags und samstags lohnt es sich, zum Abendessen zu bleiben: Dann serviert Mariangela hausgemachte Pasta mit Saucen aus ihrer Heimat. (weg.)

Da Bacco, Länggassstrasse 46, 3012 Bern, www.da-bacco.ch

Genuss

ANZEIGE



ENTDECKEN SIE ALASKAS GLETSCHERWELTEN
 8 Tage Celebrity Mercury ***** ab CHF 729.–
 Abfahrt: 5.7.2009

www.cruiseline.ch – die umfangreichste Kreuzfahrtendatenbank der Schweiz