



Capricorns, Wergenstein

AUSGELÖFFELT

Am obersten Schamserberg gibt es einen Top-Küchenchef zu entdecken: den jungen Deutschen Torsten Rönisch. Zusammen mit Betriebsleiterin Barbara Gätzi macht er das «Capricorns» zum Geheimtipp. Von Jano Felice Pajarola

Hier, auf 1490 Metern über Meer, ist Endstation. Weiter als nach Wergenstein kommt nicht, wer sich in Zillis-Reischen ins Postauto an den Schamserberg setzt. Wergenstein, rätoromanisch Vargistagn: Hier kann der Besucher aus den Niederungen so einiges finden, das ihm gefällt, falls er es denn sucht. Abstand, Ruhe, ein beliebtes Skitouren- und Wandergebiet, je nach Jahreszeit. Und, am Rand des Dörfleins, zwischen Kirche und Stall, diesen Gebäudekomplex, einst vom Schweizerischen Metall- und Uhrarbeitsverband Smuv als Herberge «Piz Vizàn» errichtet, nach wechselhafter Geschichte saniert, umgetauft. Center da Capricorns heisst das Haus inzwischen, Steinbockzentrum; «Capricorns» das Hotel-Restaurant. Und

es birgt, unter anderem, eine kulinarische Entdeckung.

Federkohl aus dem Hotelgarten

Die Entdeckung ist: Torsten Rönisch, ein sympathischer, noch junger Koch, ausgebildet im «Hilton» in Dresden, ab 2007 in der Schweiz tätig, zuerst in Schwarzenburg (Bern), dann auch im Engadin, später auf der Rigi. Und seit 2011 eben in Wergenstein, wo er nun so fantastische Gerichte zubereitet wie die hausgemachten Fazzoletti mit butterzartem Ragout vom Kalbsbäggli, Cremini-Pilzen und Madeirashaum. Das Rindsentrecôte mit Bramata-Küchlein, grillierten Riebli und Baumnuss. Einen Wintersalat mit regionalen Mostbröckli, Federkohl aus dem hoteleigenen Garten, Anderer

Säumerkäse und Bio-Ei vom Schamserberg. Oder einen Puschlaver Maronipudding mit gebackenem Marzipan, Boskoop-Eis und Kirsch.

«Müssen mit Küche punkten»

Wer wissen will, wie es kommt, dass in Wergenstein ausgerechnet ein versierter Köhner wie Rönisch am Herd steht, setzt sich am besten mit Barbara Gätzi an einen der vielen weiss gedeckten Tische in der hellen Gaststube. Auch sie, die Betriebsleiterin, ist seit Ende 2011 im «Capricorns», seit der Sanierung. Im Kongresshotel «Einstein» in St. Gallen hatte sie gearbeitet, nach der Kochlehre im Ragazer «Quellenhof», nach Stationen im Engadin und am Vierwaldstättersee, nach der Hotelfachschule Thun. Ihr Chef im «Einstein»: der einstige Flimsler «Waldhaus»-Direktor Christoph Schlosser. Er wollte das Kongresshotel verlassen, wollte einen besonderen Job annehmen: das «Capricorns» neu aufbauen. Gätzi nahm er mit. «Das Konzept musste in drei Wochen stehen», erinnert sich Gätzi. «Eines war und ist klar: Wir müssen mit der Küche punkten, damit die Leute hier herauf kommen.» Sofort wurde der passende Küchenchef gesucht – und Rönisch gefunden. Ein Glücksfall.

Zu allem hin auch noch günstig

Schlosser ist inzwischen beratend im Stiftungsrat des Steinbockzentrums tätig; Gätzi ist vor Ort geblieben, mit Rönisch, Betriebsassistent Lars Essmann, einem Lehrling in der Küche – und den Hilfskräften aus dem Dorf. «Man spürt, dass sie mit dem Betrieb verwurzelt sind und ihnen viel daran liegt, dass er weiterbesteht. Das Haus hat aber auch grosses Potenzial. Und wir können feststellen: Wer gut essen will, nimmt den Weg zu uns in Kauf», meint Gätzi. Und er isst zu allem hin auch noch günstig, ob à la carte oder tagesaktuell. Das viergängige Abend-

menü zum Beispiel gibts für 42 Franken, den Mittagszweigänger für weniger als die Hälfte. Bei gutem Wetter sitzt der Gast dann vielleicht auf der weiten Sonnenterasse, blättert in der rund 40 Positionen starken Weinkarte mit Schwerpunkt Graubünden – «nicht einfach von jedem Winzer den Pinot Noir!» – und Italien. Und darf sich freuen auf Rönischs Küche: frisch, kreativ, französisch die Basis, bündnerisch beeinflusst, mit italienischen Zitäten. «Der Erfolg», meint Rönisch, «kommt nur über die Qualität.» Und die stimmt, hier, auf 1490 Metern über Meer.

Hotel-Restaurant «Capricorns», 7433 Wergenstein, Telefon 081 630 71 72, hotel@capricorns.ch. Täglich geöffnet bis 7. April.



Die Betriebsleiterin Barbara Gätzi und der Küchenchef Torsten Rönisch.



Ein himmlisches Dessert.



Das leckere Capricorns-Ragout.

2013, ein spannendes Jahr für den Whisky

WHISKY



Deborah Stewart (31) ist Whisky Ambassador für Pernod Ricard Schweiz. Seit mehr als zehn Jahren beschäftigt sich die gebürtige Schottin beruflich mit Whisky. Nach ihrem Sprachenstudium in Aberdeen kam sie in die Schweiz, wo sie seit fünf Jahren lebt. Deborah Stewart ist auch auf Facebook zu finden unter www.facebook.com/whiskyselection. Um exklusiven Zugang zu Neuigkeiten und Produktinformationen zu erhalten oder um mit ihr über Whisky zu chatten, einfach gefällt mir anklicken.

2013 geht mit Riesenschritten voran. Ist es nicht beängstigend, wie schnell die Zeit vergeht? Anfang des Jahres habe ich mir überlegt, was sich in Sachen Whisky während der letzten zwölf Monate verändert hat und was für die nächsten Monate zu erwarten ist. Dabei ist mir aufgefallen, wie viel derzeit passiert. Für Whisky ist es eine sehr aufregende Zeit. Die Whisky-Exporte schnellen in die Höhe. Jede Sekunde werden 40 Flaschen schottischen Whiskys nach Übersee verschickt. Dabei darf man nicht vergessen, dass der heute produzierte Whisky erst in einigen Jahren, also nach seiner Lagerzeit, in die Verkaufsregale kommt. Aus diesem Grund ist es bei der Herstellung von Whisky so wichtig, die verschiedenen Länder und die Verkaufszahlen zu beobachten, bevor entschieden wird, wie viel Whisky für die Zukunft zu produzieren ist. Darauf beruht dann die zweite Frage, nämlich ob die Destillieren über die benötigten Produktionskapazitäten verfügen. Genau in diesem Prozess steht die schottische Whisky-Industrie im Moment.

Gemäss der Scotch Whisky Association, des unabhängigen Dachverbandes, hat der Whisky-Export im vergangenen Jahr um über zehn Prozent zugenommen. Das anhaltende Wachstum hatte zur Folge, dass einige Besitzer die Kapazität ihrer Destillieren erhöht haben. Diese Erhö-

hung ist aber limitiert, weshalb auch Pläne geprüft werden, zusätzliche Anlagen zu eröffnen. Chivas Brothers zeigt diese Entwicklung beispielhaft: Bestehende Destillieren wurden erweitert. So konnte beispielsweise The Glenlivet nach der Wiedereröffnung im Jahr 2010 die Kapazität verdoppeln, desgleichen vier weitere Destillieren. Das reicht aber noch bei Weitem nicht, um der erwarteten Nachfrage zu genügen. Es wurde beschlossen, eine früher geschlossene Destillerie wieder zu eröffnen. Glen Keith ist eine solche Destillerie, die nach umfangreichen Renovationsarbeiten im April wieder eröffnet wird. Gegen Ende letzten Jahres wurde bekannt gegeben, dass zusätzlich noch eine ganz neue Destillerie in Roseisle gebaut wird. Diese entsteht auf dem Gelände der seit 1998 geschlossenen Imperial-Destillerie. Bei all dieser Hektik aber dürfen wir nicht vergessen, dass wir uns noch einige Jahre gedulden müssen, bis wir diese Whiskys probieren können: Zum einen müssen die Destillieren erst gebaut werden, zum anderen muss der Whisky dann in Ruhe in den unzähligen Warehouses reifen, bis er so weit ist. Whisky ist eben der Trank der Gedulden. Trotz der unsicheren Wirtschaftslage in Europa können wir sagen: Was den Whisky betrifft, ist die Zukunft golden!

BESSERTER

Ein Hoch auf die Apps!

Abends in einer Stadt essen gehen. Aber wo? Gibt es in der Nähe vielleicht einen Asiaten, der dieses gewisse Ambiente hat, das man bei Restaurants so sehr schätzt? Und in welche Cocktaillbar könnte man anschliessend gehen? Diese Fragen beantwortet ab sofort Twisper – ein individueller Location-Scout für das iPhone. Auf Basis der persönlichen Lieblingsbar, dem bevorzugten Restaurant und des allerliebsten Hotels, die man bei der Registrierung angibt, findet Twisper mithilfe eines intelligenten Algorithmus weitere Locations, die den eigenen Geschmack treffen.

Der Twisper-Gründer Thomas Sterchi will mit seinem mobilen Location-Scout das Ausgehen und Verreisen erleichtern. Wie in einem schlaun Notizbuch, können Nutzer ihre Lieblingslocations mit einem Klick in intel-

ligenten Listen abspeichern. Und die App kann noch mehr: Sie verbindet Menschen, die gerne Ausgehen, Reisen und neue Orte entdecken, miteinander. So kann man anderen Nutzern folgen und sich von deren Neuentdeckungen und Lieblingslocations inspirieren lassen. Zum Start ist der Location-Scout für die Städte Berlin, Zürich, Wien sowie Zermatt nutzbar. Weitere Städte und Länder folgen in Kürze.

Twisper gibt es kostenlos für iOS im iTunes AppStore zum Download: www.itunes.apple.com/twisper

