

GASTFREUNDSCHAFT MIT TRADITION
Seit zehn Jahren verwöhnen Linus und
Therese Arpagaus ihre Gäste im über
150 Jahre alten «Casa Fausta Capaul»
in Brigels – es lockt ein Jubiläumsmenü.

- GASTHÄUSER mit Tradition und guter Küche
- DIE EDELSTEN Feinschmeckerlokale
- DIE SONNIGSTEN Skihütten und Terrassen



Bun di, bun appetit

In der mittleren Surselva gedeihen Kochtalente prächtig. So ist Andreas Caminada, der zurzeit berühmteste Koch des Landes, in Sagogn aufgewachsen. Das *Bündner Oberland* lockt mit traumhaften Pisten und gemütlichen Gasthäusern wie dem «Casa Fausta Capaul» in Brigels.

Surselva

ZWEI MEISTER FÜR DIE «STIVA
VEGLIA» Gastgeber Tino Zimmermann
verwöhnt in Schnaus mit hoher Koch-
kunst – empfangen werden die Gäste vor
der Tür mit einem Werk des Bündner
Künstlers Robert Indermaur.



IN TINO ZIMMERMANN'S «STIVA VEGGLIA» wird gefeiert und geschlemmt

FRÜHER EIN WOHNHAUS In der «Stiva Veglia» in Schnaus verwöhnt heute Tino Zimmermann die Gäste. Er ist GaultMillaus «Entdeckung in der Deutschschweiz 2012».



Text Mirjam Fassold
Fotos Charles Seiler, Hervé Le Cunff, Dick Vredenburg

ANDREAS CAMINADA ist der Popstar unter den Schweizer Köchen. Aber der 35-Jährige mit Dreitagebart und schwarzer Kochbluse ist trotz 19 Gault-Millau-Punkten und drei Michelin-Sternen – jüngst wurde er auch noch zum «Bündner des Jahres gekürt» – mit beiden Beinen auf dem Boden geblieben. In kleinen, intakten Dörfern wie seinem Heimatort Sagogn und seiner aktuellen Wirkungsstätte Fürstenaun fühlt er sich wohl. Haute Cuisine ist sein Beruf, privat weiss Caminada auch die einfache, gutbürgerliche Küche zu schätzen. Lokale, in denen sie gepflegt wird, gibts in seiner Heimat zuhauf. Seit 2003 ist Caminada Gastgeber im «Schauenstein». Mit vier Angestellten fing er an – heute beschäftigt er

erbaut, war das Haus bis vor einem Jahr in Familienbesitz. Trotz Verkauf ist Kontinuität gewährleistet: Linus Arpagaus und Gattin Therese feiern gerade Jubiläum mit einem «Best of 10 Years»-Menü. Wie «Best of 170 Years» wirken die getäferten Stuben mit den Eckbänken, dem Kachelofen, den kleinen Holzfenstern, den bestickten leinenen Sets und dem Silberbesteck. Gemütlichkeit pur. Brigels ist klein, fein, vielseitig. Im Bergspa-Hotel La Val sorgen lokale und regionale Materialien in Verbindung mit modernen alpinen Elementen für den Chic, dem urbane Berggänger sehr zugetan sind. Romanische Sprache inklusive – die findet sich in Gedichtform auf Lampenschirmen



DREI KÖCHE, EINE PHILOSOPHIE «Stiva Veglia»-Gastgeber Tino Zimmermann (Mitte) amtiert zugleich als Küchenchef und wird am Herd von Michael Gisler und Fabian Warth unterstützt.

ERFOLGSREZEPT DES BÜNDNER OB



«SCHAUENSTEIN» SCHLICHT In der «Remisa» lädt Andreas Caminada zur Tischgemeinschaft – nachmittags mit Kuchen und Bündnerplättli, abends mit kleinen Menüs für geschlossene Gesellschaften.

30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Neben dem Gourmetrestaurant Schauenstein betreibt er seit einem Jahr die «Remisa»: In einem Nebengebäude des Schlosses, in einer kleinen Küche, steht ein grosser Lärchentisch. Hier gibts nachmittags Kaffee und Kuchen, Bündnerplättli und einheimischen Wein; abends wird für geschlossene Gesellschaften (8 bis 18 Personen) eine Auswahl aus der «Schauenstein»-Menükarte serviert. Zum Start in die Wintersaison schafft sich Caminada ein weiteres Standbein: Acasa Catering – Caminada und seine Brigade bereiten in der «Schauenstein»-Küche vor, Sandro Steingruber, der in den vergangenen zehn Jahren im «Epoca» im Hotel Waldhaus Flims begeisterte, kocht vor Ort, für Gäste in privaten Haushalten.

MACHEN WIR UNS AUF DEN WEG ins Bündner Oberland, wo Spitzenköche besonders gut gedeihen. Erste Station ist Brigels, das Dorfzentrum auf 1280 Metern über Meer, auf der linken, sonnigen Talseite gelegen. Kulinarisch das erste Haus am Platz ist das «Casa Fausta Capaul». Nach dem Dorfbrand von 1840 als Wirtschaft mit Übernachtungsmöglichkeiten

und Tapeten, ebenso in der Smokers Lounge mit Bücherwand und Cheminée. Das Restaurant, die «Ustria Miracla», betritt man durch einen gläsernen Weinschrank, drinnen sorgen Kerzen und ein Methan-Cheminée für warmes Licht. Die von Rudolf Möller kreierten Menüs schmecken, wie sie aussehen: modern, leicht und lecker. 75 Pistenkilometer umfasst das Schneesporthgebiet, das Brigels mit Andiast und Waltensburg verbindet. Ideal für Familien – für die sich die Berggastronomie einiges hat einfallen lassen: Familientopf und Familienkrug im Bergrestaurant Alp Dado beispielsweise. Übrigens lagert das Bio-Prime-Beef in diesem Betrieb unvakuumiert im Kühlraum, ehe es auf dem Grill landet. Wer vom «Alp Dado» ostwärts zu Tal fährt, gelangt nach Waltensburg. Im Sommer ist der Ort über eine Strasse mit Brigels verbunden, im Winter wird diese zum verschneiten Spazierweg. Eine Stunde dauert der Fussmarsch. 1983 wurde in Waltensburg das erste Ökohotel der Schweiz eröffnet. Im «Ucliva» ist nach wie vor vieles öko – der Strom ebenso wie die Wärme –, «handglimmet» wirkt nichts. Was Küchenchef Torben Schwarz auf die Teller bringt,

ERLANDS – junge Männer, alte Mauern



GROSSE KÜCHE, GROSSE WEINE «Schauenstein»-Chef Andreas Caminada lässt Oliver Friedrich im Keller freie Hand – der hat ein gutes Händchen, ist für den GaultMillau «Sommelier des Jahres 2013».

Surselva



ROMANTIK UND TRADITION Seit 110 Jahren ist das Hotel Schweizerhof in Flims im Besitz der Familie Schmidt. Sie verwöhnt die Gäste im Belle-Epoque-Schlösschen nach alter Hotelierssitte.

FÜNF-STERNE-LUXUS im «Waldhaus



WALDHAUS FLIMS Was im einzigen 5-Sterne-Hotel der Surselva auf den Tisch kommt, ist das Ergebnis vieler fleissiger Hände: Küchenchef Bruno Hurter (am Tisch rechts) und seine Küchenbrigade.

Flims», Polenta vom Feuer auf Startgels



ALTE RÄUME, JUNGE GASTGEBER Corsin Pally kocht im «Casa Alva» in Trin Bündner Spezialitäten mit internationalem Touch. Lucia Monn umsorgt die Gäste bei Tisch.



BRANDHEISS Ein liebevoll gepflegtes Berggasthaus mit einer offenen Feuerstelle: In der «Ustria Startgels» grilliert der Chef persönlich, und Ueli Grand rührt auch die Polenta in der Kupferpfanne selbst.



SCHWEIZ, ÖSTERREICH, PORTUGAL
Gourmetküche auf 2477 m ü. M.: Amelia Ferreira serviert im «Elephant» auf dem Crap Masegn Michi Bauers berühmte Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat.

GENUSS-GIPFEL Frischer Fisch auf dem



SCHINKEN, SALAMI, WEIN Milan Pampetris kümmert sich im «Grandis» um die korrekte Lagerung der Fleischwaren. Er ist auch für die Vinothek zuständig – und Herr über 1200 Weine.

stammt von Biobauern aus der Region. Käse, Wurstwaren und Bier liefert Renzo Blumenthal, der berühmteste Mister Schweiz und Vorzeigebauer, persönlich. Auch im «Postigliun» in Andiastr wird Einheimisches verarbeitet. Küchenchef und Wirt Guido Sgier ist passionierter Jäger und für seine Wildgerichte in der ganzen Surselva bekannt. Die Tische im «Postigliun» sind stets gut gebucht, Gastgeberin Corina Sgier ist froh über die zusätzlichen Plätze im neuen Wintergarten. Andiastr liegt an der Senda Sursilvana, am «Bündner Jakobsweg», der Disentis und Chur verbindet, aber nur im Sommer begangen wird. Wer von Andiastr ostwärts wandert, gelangt nach Siat, wo die von Gion A. Caminada geplante «Ustria

Jäger. Baselgia beherrscht die Klassiker ebenso wie das Spiel mit fast vergessenen Produkten, die er neu kombiniert und modern interpretiert. Etwa beim Carpaccio von der Kalbszunge an einer Himbeer-Schalotten-Vinaigrette.

17 ANLAGEN UND 128 PISTEN-KILOMETER umfasst das schneesichere Skigebiet Obersaxen-Mundaun. Vom Weiler Meierhof aus sind es zwei Sesselbahnsektionen bis zum modernen Berggasthaus Kartitscha, wo Daniel Scherrer und Kerstin Krause auf eine gutbürgerliche Küche und eine ansprechende Weinkarte setzen. Im bedienten Restaurantteil genießt der Gast dank Glasfronten eine gute Aussicht. Wer eine 360-Grad-Pano-

TÄGLICH FRISCH Wenn der Berg nicht zum Meer kommt, kommen zumindest die Meerestiere auf den Berg: «Das Elephant» auf dem Crap Masegn hat täglich wechselnde Fischspezialitäten im Angebot.



Crap Masegn, Après-Ski im Rocksresort

Steila» steht. Seit Anfang Oktober sind mit Gabriella Cecchellero und Hugo Hess neue Pächter am Werk – die Spitzenköchin am Herd, er als Gastgeber in den schlichten, lichtdurchfluteten Räumen. Kulinarische Sternstunden sind programmiert. Die gibts auch in der «Stiva Veglia» in Schnaus: 1761 als Doppelwohnhaus erbaut und vor rund 100 Jahren zur Gaststätte umfunktioniert, ist das Haus dank Robert Indermaurs Gemälde neben der Eingangstür für jeden als Restaurant zu erkennen. Seit gut zwei Jahren ist Tino Zimmermann, Gault-Millau-Entdeckung des Jahres 2012, Gastgeber und Küchenchef in der «Stiva Veglia»; er pflegt eine regionale Cuisine du Marché, wechselt regelmässig das Angebot des 5-Gang-Geniessermenüs. Unbedingt probieren: das Schnauser 45-Minuten-Ei. Verblüffend, welche wachsweiße Konsistenz ein Ei nach einer Dreiviertelstunde im wohltemperierten Wasser hat.

EIN JUNGER, AMBITIONIERTER KOCH steht auch im «Central» in Obersaxen am Herd. Andreas Baselgia ist in Rabius aufgewachsen und wie «Central»-Wirt Sigi Caduff passionierter

ramasicht wünscht, muss hinauf zum 2310 Meter hohen Piz Sezner, zum höchsten Punkt des Skigebiets.

DAS ELTERNHAUS DES SKISTARS CARLO JANKA steht im Weiler Miraniga, direkt an der Piste. Seit drei Generationen ist das Restaurant Stai in Familienbesitz, aber erst seit einigen Jahren quillt die Gaststube über vor mit Trophäen gefüllten Vitrinen. Jankas Olympia-Gold und die grosse Kristallkugel für den Sieg im Gesamtweltcup sind hier zu bewundern. Wer ein Autogramm möchte, erhält von Carlo Jankas Vater Reto Janka eine Karte ausgehändigt, Mutter Ursula Janka bereitet derweil in der Küche die Spezialität des Hauses zu: Poulet-flügeli im Körbli. Die längste Tiefschneeabfahrt führt vom Piz Mundaun nach Ilanz, direkt vors Hotel Casutt. Das über 100-jährige Haus hat der Bündner Architekt Rudolf Olgiati umgebaut. Unpräzise, aber charmant präsentiert sich die Gaststube mit altem Täfer, grünem Kachelofen und weiss gedeckten Tischen. Abends kocht der 71-jährige Hausherr Martin «Tin» Casutt; Gattin Lisbeth umsorgt die Gäste. Gutbürgerliche Küche, alles



WEIN UND KÄSE Im Gourmetrestaurant Mulania steht das Käsebrett im Weinkeller – der Gast vertritt sich vor dem Genuss kurz die Beine und lässt sich bei der Auswahl vom Wein inspirieren.

TYPISCH GRAUBÜNDEN In den urgemütlichen Gaststuben der «Casa Fausta Capaul» in Brigels fühlt man sich bei Therese und Linus Arpagaus und ihren Bündner Spezialitäten sofort zu Hause.



hausgemacht und frisch – wir haben schon lange nicht mehr so viel Mark in einer Bouillon serviert bekommen. Andreas Caminada ist begeisterter Schneesportler und öfters im Snowboard-Mekka Laax anzutreffen. Die Weisse Arena bietet 220 Kilometer Pisten, verbunden durch 28 Anlagen, vier Snowparks und Halfpipe – und rund 20 Gastronomiebetriebe am Berg. Der perfekte Start in den Tag gelingt im «Café No Name» auf dem Crap Sogn Gion. Den «Doppio» holt man sich zwar selbst an der Bar, dafür schmeckt er genauso gut wie in Italien. Wer am Mittag in einem der Spezialitätenlokale speisen will, muss frühzeitig reservieren. Zum Beispiel im «Elephant» auf dem Crap Masegn, wo Küchenchef

und Merengues. Hier möchte man schlemmen und hocken bleiben, bis die Sonne untergeht, doch die letzte Pistenkontrolle kennt kein Pardon. Zum Après-Ski trifft man sich in den diversen Bars im Rocksresort bei der Talstation Laax. Zum Beispiel in der stylischen Crap Bar, deren Inneres die gleichen aufwendigen Granitfassaden zieren wie die Aussenmauern der Überbauung. Bei Cocktails, Bier und Musik geht die Post ab. Ruhiger gehts in der «Ustria Grandis» zu. Ueli Grands Spezialitätenrestaurant (Raclette und Fleisch vom Holzgrill) öffnet täglich um 15 Uhr, ebenso die dazugehörige Vinothek mit über 1200 Weinen. Da kann man leicht die Übersicht verlieren – aber Sommelier Milan Pamperics berät einen gerne.



FAMILIENFREUNDLICH Das Bergrestaurant Alp Dado im Skigebiet von Brigels bietet eine tolle Aussicht, dazu Familientopf und Familienkrug – und im bedienten Teil eine sehr stilvolle Atmosphäre.

VIELFÄLTIGES BRIGELS Gourmettem pel und Familientöpfe auf dem Berg



ALLES BIO Der ewige Mister Schweiz Renzo Blumenthal liefert seine Bio-produkte ins «Ucliva». Er isst auch gerne selber hier, macht ab und an ein Foto von den Tellern.

Sascha Meier frischen Meerfisch, Wiener Schnitzel und Penne aus dem Parmesanlaib nach Art von Patron Michi Bauer zubereitet. Lokalkolorit gibts im «Capalari». Der Name des Restaurants geht zurück auf den ehemaligen Faleraner Gemeindepräsidenten Josef Casutt, der von allen «Capalari» gerufen wurde. Der Crap Sogn Gion war sein Berg. Capuns, Maluns, Pizokels und Russers waren seine Leibspeisen. Ehrensache, dass Gastgeber Rainer Anders diese anbietet. Wer Lust auf Fleisch hat, reserviert einen Platz im «La Vacca» bei der Station Plaun. In der Mitte des Tipizelts lodert ein offenes Feuer, man sitzt auf voluminösen, mit Kuhfellen überzogenen Bänken an massiven Holztischen. Fondue und Raclette sind im «Stalla» auf der Alp Nagens Programm. Auch hier knistert ein Feuer, davor liegt ein Käselaub, der zart vor sich hinschmilzt.

KOCHEN AUF OFFENEM HOLZFEUER ist eine Spezialität von Ueli Grand. In seiner «Ustria Startgels» gibts zwar kein Raclette, dafür brät der Chef persönlich das Fleisch auf dem Grill und rührt die Polenta im Kupferpfopf. «Hausgemacht» lautet Grands Devise – das gilt für Teigwaren, Kuchen

Kulinarischer Platzhirsch in Laax ist Michael Bauer in der «Mulania». Er kombiniert Leckerbissen aus der französischen, der italienischen und seiner angestammten österreichischen Küche. Einen Platz in den Herzen der Stammgäste hat sich auch Andreas Kräuchi mit liebevoll gestalteten Frian-dises gesichert. Das Lokal bezaubert mit modernem Alpen-Chic. Der begehrteste Tisch? Direkt neben dem Buffet und der halboffenen Küche. Gourmets haben in Laax noch einen Pflichttermin: bei «Ziegler's Riva». Elegante Interpretationen gutbürgerlicher Gerichte – etwa Hackbraten – sind Klaus Zieglers Spezialität. Genauso hitverdächtig: die hausgemachten Kuchen, die tagsüber im Cafébereich des Lokals serviert werden. Gutbürgerlich-bündnerisch ist die Küche im Restaurant Waldheim am Dorfende von Laax. Das Lokal mit der gepflegten Arvenstube und den grossen Fenstern zur Landstrasse ist übrigens Andreas Caminadas Geheimtipp. Gelüstet es die Laaxer nach einem knusprigen Guggeli, pilgern sie nach Salums ins «Straussennest». Andreas Caminadas Karriere begann mit einer Kochlehre im «Signina» in



DAS TOR ZUM WEINGLÜCK Küchenchef Rudolf Möller sucht beim Eingang zum Restaurant Miracla im Bergspa La Val in Brigels nach einem passenden Wein in den appetitanregenden Wänden.



MUSKELTRAINING Jürg Portmann, Gastgeber und Küchenchef im «Casa Seeli» in Falera, packt nicht nur am Herd, sondern auch auf der Terrasse kräftig an.



GUTES FLEISCH UND GUTE LAUNE Monica und Fredy Gurtner versorgen die Gastronomie mit erstklassigem Fleisch und Feriengäste mit Capuns, Gerstensuppe und Trockenfleisch.



NATUR PUR Die Skipiste der Talabfahrt in Laax endet mitten auf dem «Dorfplatz» des Rocksresort, dessen moderne Architektur mit den Granitfassaden viel Aufsehen erregt.



HAUCHDÜNN Pizzaiolo Giuseppe in der Pizzeria il Forno in Flims versteht sein Handwerk – die Pizze aus dem Holzofen sind die knusprigsten in der Gegend.



HOCH ÜBER DER RHEINSLUCHT Der schönste Spaziergang in der Surselva führt nach Conn – zu Sonnenterrasse, Ruhe und den Gastgeberqualitäten der Familie Casty.



JEDEM SEIN BIER Seit Juni 2005 brauen die Flimser ihr eigenes Bier – am Sudkessel von Surselva Bräu steht mit Jörg Kambach ein Meister seines Fachs.



LEIDENSCHAFT Guido Sgier ist passionierter Jäger und Koch, Gattin Corina eine charmante Gastgeberin – die perfekte Kombination fürs «Postigliun» in Andiast.



LUXUS-LAGERFEUERROMANTIK Auf Plaun steht ein Tipi – inklusive Feuerstelle im Zelt, das als Restaurant fungiert: Im «La Vacca» wird natürlich Grillfleisch serviert.



FILIGRANE KOCHKUNST Peter Amrein verwöhnt als «Barga»-Küchenchef die Gourmetgäste des Hotels Adula in Flims mit überraschenden Aromen und präzisiertem Handwerk.

TOP OF SURSELVA Die Gipfelbar Sezner (2310 m ü. M.) im Skigebiet Obersaxen ist die Schneebar mit der wohl spektakulärsten 360-Grad-Sicht im Bündner Oberland.



Laax, die touristischen Wurzeln der Region aber liegen in Flims. Im Jahr 1875 erfolgte der Spatenstich zum Bau des damaligen Parkhotels Waldhaus, des heutigen Waldhaus Flims, Mountain Resort & Spa, in dessen Gourmetrestaurant Epoca gerade eine Stabübergabe stattfindet: Der 28-jährige Pascal Schmutz, GaultMillau-Entdeckung des Jahres 2011 (ehemals Koch im «Sens» im Hotel Vitznauerhof und im «Bambou» in Luzern), hat Sandro Steingrubers Zepter übernommen. Bewährte Kräfte wirken am Herd des zweiten Gourmetrestaurants des Resorts, des «Rotonde». Küchenchef Bruno Hurter zaubert eine Prise Italianità auf die Teller, die halbrunde Glasfront des eleganten Restaurants gibt

mindestens ein skandinavisches Gericht an – für alle, die schon immer mal Rentierfleisch kosten wollten. Und wenn wir schon bei ausländischen Gelüsten sind: Skifahren macht auch mal Lust auf Pizza. Also ab ins «Il Forno», wo die italienischen Teigböden hauchdünn und sagenhaft knusprig im Holzofen gebacken werden, die Pasta hausgemacht ist und die Gelati aus Italien stammen.

ABER ZURÜCK ZUR BÜNDNER KÜCHE und zum Familienbetrieb von Guido Casty und seinen Schwestern Maria Grob und Vera Conrad in Conn. Birnen- oder Bärlauchravioli, Pila-Wurst und Polenta muss man sich verdienen. Mit einem knapp einstündigen Spaziergang von Flims hinunter zum sonnigen



BÜNDNERPLATTE ON THE ROCKS «Central»-Küchenchef Andreas Baselgia und Gastgeber Sigi Caduff kredenzen Käse, Wein und Fleisch auch gerne an der Schneebar vor dem Haus.

FLEISCH UND WILD an der Schneebar, Pizochels in der Arvenstube



ICEMAN'S HOME Für sein Poulet im Körbli ist das Restaurant Stai in Obersaxen bekannt. Ursula und Reto Janka müssen natürlich auch immer Fragen nach Sohn Carlo beantworten.

den Blick frei auf ein unvergleichliches Bergpanorama. Auch in der «Chadafö»-Bar bleibt alles beim Alten: Chef de Bar Mitar verwöhnt die Gäste und mixt im Handumdrehen komplizierte Cocktails.

DER «SCHWEIZERHOF» hat die Tourismusgeschichte von Flims wesentlich mitgeprägt. Seit 110 Jahren ist das Jugendstilhotel in Familienbesitz und wird von Familie Schmidt geführt. Der Charme der guten alten Zeit ist nach wie vor förmlich greifbar. Etwa am beliebten grossen Buffet am Samstagabend mit Schinken im Brotteig. Dazu passt ein Flimser Bier – gebraut in der Aktienbrauerei Flims Surselva, nur 200 Meter Luftlinie entfernt. Ebenfalls in der Nähe befindet sich das jüngere Wellness- und Seminarhotel Adula mit dem Gourmetrestaurant Barga. Die Gaststube ist mit Arvenholztäfer aus dem Jahr 1683 ausgekleidet und äusserst elegant, was zu Peter Amreins Küche passt, die französische Spezialitäten mit einer modernen Cuisine du Marché verbindet. Etwas einfacher, aber mit einer erfrischenden Idee präsentiert sich die Küche im Hotel Chesa. Das Besondere: Küchenchef Stephan Frei bietet

Plateau über der Rheinschlucht. Es gibt allerdings auch eine bequemere Variante. Wem der Fussmarsch zu anstrengend ist, der steigt einfach ins Kutschentaxi. Conn ist dank eines Spazierwegs auch mit Trin verbunden. Dort haben Lucia Monn und Corsin Pally das ehemalige Pfarrhaus zu einer kleinen Gourmetoase umgebaut, in der sie ihre einzigartigen Kreationen – Bündner Spezialitäten mit internationalem Touch – servieren.

UNSERE KULINARISCHE REISE ENDET IN ANDREAS CAMINADAS HEIMATORT. «Bin ich in Sagogn, kehre ich bei Elisabeth Coray in der «Stiva Grischuna» ein», verrät der Spitzenkoch. «Ihre Pizochels und Raviuls sind wunderbar.» Aufgetischt wird in der urgemütlichen Arvenstube mit weiss gedeckten Tischen und einem behaglich wärmenden Kachelofen. Gastgeberin Elisabeth Coray ist eine zierliche Frau, die aber zupacken kann und die so leicht nichts aus der Ruhe bringt. Ausser Andreas Caminadas Anwesenheit: «Wenn ich weiss, dass er in der Gaststube sitzt, werde ich in der Küche leicht nervös.» Irgendwie kann man das nachvollziehen. ●



FRAUENPOWER Wenn Elisabeth Coray, Gastgeberin und Küchenchefin in der «Stiva Grischuna» in Sagogn, hausgemachte Capuns serviert, setzt sich auch mal Andreas Caminada an den Tisch.