

MENSCHEN	BEI TISCH	STYLE	DIE SÜDOSTSCHWEIZ AM SONNTAG
Er mag Espresso von der Elfenbeinküste – und viel Konkurrenz: Arno Sgier. SEITE 4	Wie ein Spanier mit seinem «Iglu» die Flimser vor dem Verdursten bewahrt. SEITE 5	Luxus hausgemacht: Das «Castello del Sole» hat eine eigene Kosmetiklinie. SEITE 6	



Japanische Perfektion – made in Germany. Die Damascenermesser von Güde werden in Solingen von Hand geschmiedet.

SCHNEIDIG

Messer für Männer

Hochwertige Messer, vor allem aus Damascenerstahl, boomen. Wie das? Kochen, das neue Hobby der Männer, sorgt für reissenden Absatz an Werkzeugen, die besonders schön und höllisch scharf sind.

Von Sermin Faki

Der Mensch ist respektlos: Wer etwas Brot und Käse essen will, holt sich einfach ein beliebiges Messer aus der Küchenschublade und schneidet beides. Das Messer landet danach im Spülstein oder Geschirrspüler – fertig. Wer sich jedoch einmal mit der Messerherstellung, vor allem mit dem traditionellen Handwerk, befasst hat, wird einem Messer nie wieder so achtlos begegnen. Zum Glück gibt es Männer. Die haben in den letzten Jahren die Küche für sich entdeckt und kochen immer begeisterter. Aber, so wie ein Mann nicht einfach ein Auto fährt oder irgendeine Bohrmaschine kauft, so kann er auch nicht einfach Muttis Messer aus der Schublade nehmen, um andächtig das Angusbeef zu schneiden oder voller Hingabe Zwiebeln zu würfeln. Nein, Männer brauchen mehr Power! In Sachen Messer bedeutet mehr Power entweder japanische Messer aus Damascenerstahl oder aber gute alte Handwerkskunst, wie sie heute vor allem noch in wenigen Manufakturen im deutschen Solingen gepflegt wird.

Messerhochburg Solingen: Gute Messer sind handgemacht
In Solingen hat jede der noch verbliebenen Manufakturen ihre eigene Philosophie. Während bei Pott, deren Messer aus einem Stück Stahl bestehen, höchster Wert auf Ergonomie gelegt wird, widmet sich Güde eher der Ausarbeitung des handwerklichen Charakters. Ursprüngliche Formen, kompromisslose Handarbeit und hochwertige Hölzer in den Griffen machen die Schneidewerkzeuge zu Kostbarkeiten. Traditionelles Handwerk steht auch in der Manufaktur Windmühle an oberster Stelle. Es ist der einzige Messerhersteller, der die Kunst des Blaupliesstens noch versteht. Diese Veredelung ist

ein sehr feines Schleifverfahren, das der Klinge einen bläulichen bis regenbogenfarbigen Schimmer verleiht und die Gleiteigenschaft des Messers verbessert. Das traditionelle Handwerk, bei dem ein Messer bis zu 90 Mal in die Hand genommen wird, und die daraus resultierende Schärfe – das ist es, was die Herren so anspricht.

Japanische Schwertschmiedekunst – ganz modern
Es geht freilich noch edler, im Fernen Osten nämlich. Auch wenn Damascenerstahl im Orient erfunden wurde: Perfektioniert haben diesen besonderen, weil gleichsam flexiblen und schnitthaltigen Stahl die Japaner. Zuerst kam der beim Schmieden hunderte Male gefaltete Stahl in der Waffenkunst zum Einsatz – wer kennt nicht die Filme, in denen ein in die Luft geworfenes Tuch durch die Klinge eines Samurai-Schwertes entzweiterteilt wird? Heutzutage erfreut sich Damascenerstahl wieder zunehmender Beliebtheit. Es ist vor allem ihre ästhetische Wirkung, die eine Klinge aus gefaltetem Stahl ausmacht – auch bei einem Messer. Doch auch, was Schärfe und Herstellung (und damit verbundenem Preis) angeht, sind japanische Damascenerstahlmesser vollendete Kunst. Bis vor wenigen Jahren hatten sie allerdings keinen grossen Erfolg beim Profi – aufgrund der ungenügenden Korrosionsbeständigkeit. Neu entwickelte Damascenerstahlmesser, zum Beispiel der Marke Kai aus Japan, verbinden durch vorgefertigten Lagenstahl Korrosionsbeständigkeit, extreme Härte und traditionelle Technik. Damit finden sie auch Anklang bei Starköchen wie dem Franzosen Michel Bras und dem Berner Ivo Adam. Und sind in immer mehr Haushalten daheim, denn auch preislich sind die modernen Damascenerstahlmesser interessant. Während die handgeschmiedeten Exemplare mit Preisen bis zu 10 000 Franken eher kostbare Liebhaberstücke sind, eignet sich die neue Generation, die preislich bei 150 Franken pro Stück startet, für die tägliche Benutzung. Und trotzdem wird niemand ein so schönes scharfes Messer achtlos in den Spülstein werfen.



Vom «goldenen» Schnitt

TECHNIK

Wie viel Messer braucht der Mensch? Ein halbes Dutzend, sagen erfahrene Köche. Nur gut müssen sie sein. Doch was nützt die beste Ausstattung, wenn man nicht damit umgehen kann? Dabei ist es gar nicht so schwer, wie ein Profi zu schneiden.

Von Sermîn Faki

Ambitionierte Hobbyköche neigen ja dazu, sich jedes neues Maschinchen und Helferlein für die Küche anzuschaffen. In Schubladen türmen sich Knoblauchpressen, Zwiebelhacker und Wiegemesser. Dazu ist zu sagen: Gehackt oder gepresst wird in der professionellen Küche sowieso nichts ausser Knochen respektive Saft. Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter werden möglichst fein geschnitten, damit ihr Aroma optimal zur Geltung kommt. Dafür aber braucht man ein ausgewähltes Sortiment an guten Messern – und sonst gar nichts. Diese Grundausstattung besteht aus den kleinen, geraden Gemüsemessern für das Putzen und Vorbereiten der Gemüse; dem grossen Kochmesser für die Feinarbeit, dem Stiftn und Würfeln; dem langen schmalen Tranchiermesser für feine Scheiben von Fleisch; dem Filiermesser mit flexibler Klinge für das Filetieren von Fisch, Fleisch und Geflügel und einer Brotsäge. Diese Messer sollten nach Möglichkeit geschmiedet sein. Sie sind schwerer, was entgegen landläufiger Meinung wichtig ist für müheloses Schneiden. Vor allem sind sie langlebiger als gestanzte Messer.

Japan ist im Kommen

Diese Kollektion ist selbstverständlich beliebig erweiterbar um Spezialisten wie Ausbeinmesser und – für den, der gern asiatisch kocht oder grossen Kochmessern skeptisch gegenübersteht – japanische Santokumesser. Diese haben sich in den letzten Jahren zum beliebtesten Messertyp der Schweizer gemauert. Sie sind breit und dennoch kurz – das macht es handlich für Hobbyköche. Die freigestellte Klinge ohne den üblichen Knauf am Ende erleichtert die Messerführung.



Messerfachmann Michael Bach.



Wenn man diese Küchenschätze nun hat, fragt sich immer noch, wie man sie richtig benutzt – und zum Beispiel rasend schnell feine Gemüsestifte und klitzekleine Würfel zaubert. Michael Bach, CEO von Ceco, einem Unternehmen, das den Schweizer Fachhandel mit hochwertigen japanischen und Solinger Messern beliefert, weiss aus jahrelanger Erfahrung: «Selbst gestandene Hausfrauen können meist nicht richtig mit grösseren Messern umgehen.» Sie haben oft Angst vor den grossen, scharfen Messern. Dabei ist es zur Vermeidung von Ermüdungen und daraus resultierenden Verletzungen unerlässlich, dass Messer richtig scharf sind.

Standfestes Gemüse

Ein weiteres Sicherheitselement ist Standfestigkeit – und zwar die des zu schneidenden Produkts. Vor dem Aufschneiden mit dem Koch- oder Santokumesser sollte vor allem das Gemüse so vorbereitet sein, dass es nicht auf dem Brett wackeln kann. Daumen und kleiner Finger umgreifen von aussen das Schneidgut, die mittleren Finger halten es oben fest. Erst dann geht es an die schnellen, feinen Schnitte, wobei die Knöchel gegen die Klinge des Messers gedrückt werden können. Darum ist es auch so wichtig, ein breites Kochmesser oder Santoku zu benutzen – sonst drohen schmerzhaft Schnitte. Es gibt verschiedene Schnitttechniken, die meist durch das Messer und seine Form vorgezeichnet sind. Mit

der geschwungenen Klinge des grossen Kochmessers in der Hand bietet sich die Wiegetechnik an: Dabei bleibt die Klingenspitze auf dem Brett liegen, während der hintere Teil sich über das Schneidgut hebt und es so in einer wiegenden Bewegung zerteilt.

Mit einem Santokumesser, das eine gerade Klinge hat, muss auf Zug oder Schub, zum Körper hin oder davon weg, gearbeitet werden. Michael Bach erklärt, was wichtig ist: «Die meisten hacken einfach, drücken die Klinge durch das Schneidgut. Richtig macht das Messer einen einfachen Weg durch Schieben oder Ziehen.»

Wer sein Messer liebt ...

Hat man sich erst einmal mit der Materie beschäftigt, sind profimässige Schnitte kein Problem mehr. Dennoch gibts Stolpersteine: So sollte man auf keinen Fall das Geschnittene mit der Klinge umherschoben – das macht sie kaputt. Dafür sind die Messerrücken da. So wie gute Messer wichtig sind für eine gute Technik, ist andererseits die richtige Technik unerlässlich für hochwertige Messer. Das gilt auch für die Pflege: Wer seine Messer liebt, bringt sie regelmässig in den Service. Wann das nötig ist, merkt man zum Beispiel beim Schneiden einer Tomate, wie Bach erklärt: «Ein Messer ist so lange gut, wie es eine Tomate nur durch sein Eigengewicht schneidet.»

Adressen für den Schleifservice unter www.ceco.ch

Schnelle Schnitte wie ein Profi: mit einem guten Messer – und der richtigen Technik – kein Problem.

WER HATS ERFUNDEN?

Autsch! Das Heftpflaster

Ein Moment der Unaufmerksamkeit – und das Messer steckt nicht mehr im Rüebli, sondern im Finger. Dann hilft ein Pflaster – aber wem haben wir den schnellen Helfer eigentlich zu verdanken?

Von Sermîn Faki

Peter Bichsel, einer der grossen Schweizer Schriftsteller, um den es in letzter Zeit leider etwas still geworden ist, hat einmal eine tieftraurige Geschichte mit dem Titel «Der Erfinder» geschrieben. Es geht darin um einen einsamen Mann, der weit weg von der Stadt wohnte und 40 Jahre lang tagein, tagaus nur Zeichnungen entwarf und Berechnungen anstellte. Er las keine Zeitung, er bekam nie Besuch, lebte völlig abgeschottet von der Welt. Dann, nach eben 40 Jahren, hatten seine Bemühungen endlich Erfolg: Der Erfinder hatte etwas erfunden. Also rollte er seine Pläne zusammen und ging in die Stadt, um seine Erfindung stolz zu präsentieren. Einen Apparat, in dem man sehen konnte, was weit weg geschieht. Aber die Städter lachten ihn aus, denn das Fernsehen gab es schon lange, und niemand musste es mehr erfinden.

Ein traurige Geschichte nicht wahr? Auch Earle Dickson aus New Brunswick in New Jersey hat 1920 etwas wirklich Praktisches erfunden, praktisch jedenfalls für seine Frau Josephine. Die frisch verheiratete Mrs. Dickson war nämlich ein bisschen ungeschickt. Sie versuchte zwar, eine gute Ehefrau zu sein, aber Hausarbeit gehörte nicht wirklich zu ihren Talenten. Jeden Abend, wenn Earle von seinem Job als Baumwolleneinkäufer bei Johnson & Johnson in sein trautes Heim kam, stand bereits das Essen auf dem Tisch, dass seine Frau gekocht hatte. Allerdings kam er nicht dazu, sich sofort an den Tisch zu setzen: Vorher musste er seine Frau verarzten, deren Finger voller Schnitte waren. Earle schnitt also Abend für Abend chirurgisches Klebeband in schmale Streifen, legte Mull zurecht und bastelte daraus Verbände für die Wunden.

Nach einigen Ehewochen und Küchenunfällen hatte Earle genug von kaltem Essen und eine Idee. Er bereitete einige gebrauchsfertige Verbände vor. Dieser Vorgänger des heutigen Pflasters, auf Englisch Adhesive Bandage, bestand aus einem Klebeband, auf das Dickson in regelmässigen Abständen kleine Quadrate aus Mull platzierte, die er zum Schutz mit einem Stück Tüll zudeckte. Nun konnte Josephine, wenn sie sich mal wieder mit dem Messer geschnitten hatte, einfach einen Streifen vom Klebeband abscheiden und sich selbst verbinden. Und Earle kam zum Essen, solange selbiges noch warm war.

Earle Dickson war natürlich sehr stolz auf sich und erzählte seinem Boss James Johnson von der Erfindung. Dem gefiel diese Idee, und er beschloss, sie zu vermarkten. Dickson machte er zum Vizepräsidenten der Firma. So weit, so gut. Allerdings hatte in Hamburg der Apotheker Paul Carl Beiersdorf schon knappe 40 Jahre vorher, nämlich 1882, ein Patent zur Herstellung von «Guttaperchapflastermülle», so genannten gestrichenen Pflastern, angemeldet. Das Datum der Patentschrift gilt heute als Gründungsdatum der Firma Beiersdorf.

Nur gut, dass die Kommunikation zwischen den Kontinenten damals noch nicht so fortgeschritten war. Wenn Earle Dickson von dem deutschen Patent gehört hätte, wäre es ihm vielleicht so ergangen wie Bichsels Erfinder: Er verliess die Stadt schwer gekränkt, lebte weiterhin einsam und wurde ein bisschen verrückt. Und das wünscht man ja nun wirklich keinem.

KERAMIK

Stahlmesser bekommen Konkurrenz. High-Tech-Keramik hält Einzug in die Küchen.

Härter als Stahl: Nachdem High-Tech-Keramik in der Luft- und Raumfahrt Furore gemacht hat, lässt sie nun das gute alte Stahlmesser alt aussehen. Ein Keramikmesser ist leicht und weist darüber hinaus einen gleichmässigen und langlebigen Schärfeegrad auf. Es muss also weniger nachgeschliffen werden. Ausserdem ist die Klinge geschmacksneutral, weil das Material nicht mit dem Schneidgut reagiert: Ein Apfel etwa wird weniger schnell

Leichtgewichte

braun. Auch für bestimmte Kräuter ist diese Geschmacksneutralität von Vorteil.

Die Kinderkrankheiten hat die Hochleistungskeramik auch hinter sich gelassen: Noch vor wenigen Jahren war sie aufgrund ihrer Härte nicht besonders bruchsfähig. Fiel das Messer zu Boden, zerbrach die Klinge schon mal.

Nun ist es Messerherstellern, unter anderem Kyocera aus Japan, gelungen, die Bruchsfähigkeit durch die Entwicklung von neuen Nanograde-Zirkonoxid-Pulvern markant zu steigern. Hat Stahl damit endgültig ausgedient? Nein, meinen Experten. Denn viele werden weiterhin gerade die Schwere des Stahls zu schätzen wissen.

ser



Alt gegen neu:
Ein Stahlmesser von Güde und ein Kyocera-Messer aus Keramik.

Chili



Beilage zur «Südostschweiz am Sonntag»

Redaktion: Mirjam Fassold (Leitung), Sermîn Faki
Redaktion «Chili»
Die Südostschweiz, Postfach, 7007 Chur
Telefon 081 255 50 50
E-Mail: chili@suedostschweiz.ch

Anzeigen: Südostschweiz Publicitas AG, Chur
Comercialstrasse 20, Postfach, 7007 Chur
Telefon 081 255 58 58
E-Mail: chur@so-publicitas.ch

Bilder dieser Ausgabe: Nadja Simmen, André Springer, Sermîn Faki, Gisela Femppel, Stephan Thomas, Pressedienste.

HANDWERK

Diese Familie kennt sich mit Messern aus: In der Rapperswiler Altstadt sorgt bereits die achte Generation der Messerschmiede Elsener für den «letzten Schliff».

Von Sermîn Faki

Morgens, 7.40 Uhr in der Rapperswiler Kluggasse. In der kleinen Werkstatt ist es noch ruhig. Philipp Elsener steht, über die Zeitung gebeugt, an der Werkbank, den Kaffee in der Hand. Gleich wird es geschäftiger werden – und lauter. Dann nämlich, wenn der junge Messerschmied die Schleifscheiben anstellt. Seit zweieinhalb Jahren steht der 26-Jährige in der Werkstatt. Als gelernter Polymechaniker ist er ein Quereinsteiger, dabei stammt er aus einer wahren Messerschmied-Dynastie. Messer liegen den Elseners in den Genen – die Rapperswiler entstammen sogar der gleichen Familie wie die Schwyzer Elseners, ihrerseits Eigentümers von Victorinox – der wohl berühmtesten Messerwerkstatt des Landes.

Von Degen zu Küchenwaffen

Seit 1761, als Philipps Vorfahr Basil Elsener in die Rosenstadt kam, ist die Familiengeschichte des Rapperswiler Zweigs belegt. Erst waren die Elseners als Waffen- und Degenschmiede tätig, mittlerweile haben sie es vor allem mit «Küchenwaffen» zu tun. Heute morgen steht zunächst ein Kochmesser auf dem Programm, der beeindruckende Allrounder unter den Schneidwerkzeugen, 26 Zentimeter lang, mit breiter, geschwungener Klinge. Es ist die Lieblingsform des jungen Messerschmieds; Frauen gehen diesem Messer gern aus dem Weg – es sieht mehr nach «Psycho» aus als nach «al dente». Für Profis hingegen ist das Kochmesser der beste Freund. Sie vor allem, vom Engadin bis ins Wallis, lassen ihre Werkzeuge in Rapperswil auf Vordermann bringen. «Selbst Spitzenköche geben uns ihre Messer», sagt Ruedi Elsener, der 61-jährige Werkstattchef und Vater von Philipp Elsener.



Nachwuchs: Philipp Elsener beim Walken eines Kochmessers. Er weiss, was ein gutes Messer braucht.

Das Schleifen eines Messers ist ein komplizierter Vorgang. Neun Arbeitsschritte sind nötig, um es wieder zu einem erstklassigen Werkzeug zu machen. «Dabei geht es um die drei Dimensionen des Messers», erklärt Philipp Elsener, «Form, Dicke, Oberfläche». Als Erstes kümmert er sich um die Form. Die Schneide der Klinge sollte gleichmässig gebogen sein. Nur dann funktioniert das Messer richtig. Dieses hier hat ein «Loch»: Eine etwa drei Zentimeter lange Einbuchtung an der Schneide, sodass man, rollt man die Schneide über ein Brett, einen schmalen Spalt sieht. Ab also an den Schleifstein. Der dreht sich rasend schnell und wird mit Wasser gekühlt, damit sich durch die Reibung die Klinge nicht zu stark erhitzt. Danach geht es an die Dicke. Der Winkel (die Keilform im Querschnitt) muss korrigiert werden. Ist der zu gross, die Klinge also zu dick, bleibt das Messer nicht lange scharf. In der Messerschmiede Elsener schleift man nach einem alten Solinger Grundwert, dem Dünnschliff. Dabei wird der Schliffwinkel weit oben angesetzt. Die Klinge läuft schlank und sehr spitz auf die Schneide zu. Das Ergebnis zeigt sich in der besonderen Schärfe und Schnitthaltigkeit. Nur noch wenige Messerschleifer in Europa pflegen diese Tradition – Philipp Elsener hat sie von der Pike auf gelernt. Immer wieder macht er dabei die «Nagelprobe», dass heisst er überprüft den Dünnschliff. Bei leichtem Druck auf den Daumnagel erhebt sich bei der fein ausgeschliffenen Klinge eine kleine Wölbung an der Schneide. «Die Schneide zeigt sich», nennen Fachleute das.

In der Werkstatt aufgewachsen

Nachdem die Form korrigiert ist, geht es zum Fadenschleifen – jetzt wird das Messer richtig scharf gemacht. Direkt an der Klinge entsteht dabei ein ganz feiner Metallfaden – daher der Name. Ein Arbeitsschritt, der ein gutes Auge und viel Erfahrung verlangt. Philipp Elsener ist konzentriert und prüft die Klinge immer wieder. Der Vater schaut ihm dabei nur noch selten über die Schulter. «Philipp hat sehr schnell begriffen, wie unser Handwerk funktioniert.» Der entgegnet: «Ich bin auch in der Werkstatt aufgewachsen und habe viele Handgriffe schon vom Zusehen gekannt.» Wie etwa das Walken. Philipp Elsener führt die vordere Hälfte der Klinge – von der Schneide zum Rücken – mit knappen Drehungen des Handgelenks über den rotierenden Stein. Danach wird poliert. Auf einer Lederscheibe, auf die Fett und ein Korn-Zement-Gemisch aufgebracht wird, wird die Oberfläche des Messers verdichtet und so die so genannte Rautiefe verkleinert. Das sieht schöner aus und sorgt dafür, dass sich keine Keime an der Klinge ansetzen können. Anschliessend wird die Klinge gebürstet, auf Hochglanz poliert, der Griff aufgeglänzt. Zum Schluss wird das Messer verputzt und von Hand abgezogen. «Damit gebe



ich dem Messer seine Stabilität und Aggressivität zurück», erklärt der junge Messerschmied. Vater Ruedi Elsener sieht ihm – mit unverhohlenem Stolz im Blick – zu: «Das ist die hohe Kunst unseres Handwerks.» Noch ist der Vater hier der Meister – «und hat immer Recht», sagt der Sohn. Der befindet sich aber auf dem besten Weg, ein Meister zu werden. Vor kurzem hat er einen sechswöchigen Weiterbildungsaufenthalt in den berühmten Solinger Messermanufakturen beendet und ausserdem ein Verfahren erfunden, Damaszenermesser so zu behandeln, dass man nach dem Schleifen die gewünschte Maserung wieder sieht. Elseners haben die Leidenschaft für scharfe Messer eben im Blut. Kenner der Szene schätzen, dass es vielleicht noch zehn Schleifereien dieser Art und Qualität in der Schweiz gibt. «Für uns sind solche Betriebe sehr wichtig, denn gute Messer brauchen guten Service», sagt Michael Bach, der hochwertige Schneidwerkzeuge vertreibt. «Der Kunde, der so ein Messer kauft, will es auch in guten Händen wissen.» Da kann er bei Elseners ja ganz beruhigt sein.

Der Meister: Ruedi Elsener führt die Werkstatt.

PFLEGE

Wer einige hundert Franken für ein Messer ausgegeben hat, hofft, dass es ein Leben lang funktioniert. Das kann man selbst unterstützen: Bei richtiger Handhabung muss man nie wieder ein neues kaufen.

Im Grunde gibt es drei Faktoren, die für die Langlebigkeit und Funktionalität eines Messers wichtig sind: Schneideunterlage, Reinigung und Aufbewahrung.

Das Schneidebrett

Wer sein Messer liebt, degradiert Glas- oder Granitbretter ganz schnell zu blossen Präsentationsunterlagen. Sie sind schlicht zu hart für die teure Klinge. Viel besser eignet sich Holz, zumal die Mär vom Bakterienhort wissenschaftlich widerlegt worden ist. Ideal ist so genanntes Kopfholz: kleine quer zur Faser geschnittene Würfel, die zu Brettern verleimt werden. Diese trocknen leichter und kleine Einschnitte, wie sie eben passieren, schliessen sich wieder. Ebenfalls gut geeignet sind Unterlagen aus weichem bis mittelhartem Kunststoff.

Die Reinigung

Ist das Messer benutzt, sollte es schnell gereinigt werden. Aber Achtung: Hochwertige Messer ge-

hören nicht in die Spülmaschine. Durch den Wasserdruck könnte sich das Messer bewegen – Verletzungen der dünnen Klinge sind die unweigerliche Folge. Ausserdem laugt das aggressive Spülmittel den Stahl aus. So macht man aus einem sehr guten einen mittelmässigen Stahl. Das muss nicht sein. Schnell feucht abwaschen und trocknen. Länger im Spülwasser liegen sollten Messer ebenfalls nicht.

Die Aufbewahrung

Auf gar keinen Fall dürfen Messer einfach in die Besteckschublade gelegt werden. Zum einen leidet die Klinge durch Bewegung ebenso wie im Geschirrspüler, zum anderen ist es schlicht zu gefährlich. Messer sollten fest und übersichtlich gelagert werden – damit eiliges Suchen keine schmerzhaften Folgen hat. Profis lehnen Messerblöcke ab. Darin sind die Werkzeuge zwar sicher untergebracht, die Klingen aber nicht sichtbar, was zu zeitraubenden Verwechslungen führt. Noch vor ein paar Jahren wurden deshalb Magnetleisten gefeiert. Die Messer hatten ihren festen Platz und der Küchenbesitzer etwas zum Vorzeigen. Doch leider tut die Metallleiste der Klinge nicht gut. Heute gibt es mit Holz ummantelte Magnete.



Kopfholz eignet sich besonders zum Daraufschnneiden.

Die sind ebenfalls schön anzuschauen und besser für die Klingen. Beim Anbringen der teuren Stücke gibt es aber einiges zu beachten: Immer zuerst mit dem Messerrücken ans Holz fahren und das Messer dann zur Klinge hin klappen, die umgekehrte Richtung gilt beim Abnehmen. Wem das zu mühsam ist: Es gibt Holzvorrichtungen für die Schublade. Die sind praktisch, und die Messer verschwinden aus dem Blickfeld, zum Beispiel demjenigen von Kindern.

Sonstige Pflege

Jedes Messer wird einmal stumpf und muss wieder geschliffen werden. Deshalb sollte man es immer wieder zum Messerschmied bringen. Aber

auch zwischendurch erleichtert regelmässiges Schleifen daheim das Schneiden wesentlich. Profiköche schleifen ihre Messer mehrmals pro Schicht nach. Hat man normale Stahlmesser, die nicht besonders hart sind, kann man dazu den Wetzstahl benutzen. Bei Messern aus Damaszenerstahl geht das nicht – der ist nämlich härter als der Wetzstahl. Dann nimmt man eben einen Wetzstein, der im gut sortierten Fachhandel erhältlich ist. Der sollte vor Gebrauch eine Stunde ins Wasser gelegt werden. Aber lassen sie sich vom Händler auch den Gebrauch erklären, denn es ist nicht ganz einfach, den richtigen Winkel zu treffen.

ser

Stilvoll und praktisch: Magnet-Messerblock «Stonehenge» von Kai.



KAFFEEKLATSCH MIT ...

Arno Sgier

Wenn man die besten Köche des Landes aufzählt, kommt man an ihm nicht vorbei. Die Wirkungsstätte von Arno Sgier ist die «Traube» in Trimbach – jenes etwas unscheinbare Haus, in dem vor über 100 Jahren die Bisquitfirma Wernli ihre ersten Gehversuche machte.

Von Stephan Thomas



Name: Arno Sgier
Alter: 41 Jahre
Wohnort: Trimbach, Kanton Solothurn
Arbeitsort: «Traube» in Trimbach
Kaffeekonsum: Morgens einen Latte macchiato, abends einen Espresso von der Elfenbeinküste.

Auch nach 15 Jahren im Kanton Solothurn fühlt sich Arno Sgier noch als Bündner, und wenn es sein muss, gibt er locker umfangreiche Interviews auf Romanisch. Aber das ist nur ein bisschen Nostalgie, es gefällt dem gebürtigen Lumbreiner in Trimbach bei Olten. Weg möchte er hier nicht, allein schon wegen der schulpflichtigen Kinder. Und er schätzt die Nähe zu Basel, Bern und Zürich. Dennoch meint er zu einer möglichen Rückkehr nach Graubünden: «Man soll niemals nie sagen.» Der Erfolg von Andreas Caminada im «Schloss Schauenstein» in Fürstentau ist ihm nicht entgangen, und Sgier sieht durchaus gastronomisches Potenzial in der Region Nordbünden, «für Durchreisende auf der Nord-Süd-Achse». Einstweilen ist er aber hier in der Zentralschweiz, und die Gourmets der Region hoffen, dass er noch lange bleibt. Den Sympathiebonus, von dem Bündner im Flachland oft profitieren, verschmäht Sgier zwar nicht. Aber kuli-

narisch profiliert er sich allein durch Leistung, da hat folkloristische Anbietung keinen Platz: «Am Anfang, als wir parallel die bürgerliche und die Gourmet-Schiene fuhren, gab es auch Maluns, Capuns und Pizochels. Das war gut, und ich liebe diese Gerichte. Aber in die Küche, die ich jetzt mache, sind sie kaum zu integrieren: zu sehr Powerpakete, zu deftig, zu mastig. Höchstens Capuns mache ich ausnahmsweise mal als Vorspeise.»

Konkurrenz, so weit das Auge reicht Den Erfolg hat Arno Sgier redlich verdient, denn die Konkurrenz in der Region schläft nicht. Nur fünf Autominuten entfernt ist «Lampart's» in Hägendorf (17 «GaultMillau»-Punkte), fünf Minuten auf der anderen Seite war bis vor kurzem Max Eichmanns «Schloss Falkenstein» in Nidergösgen (18 Punkte), in Roggwil rappte und kochte eine Zeitlang Ivo Adam, und auch Nik Gygax in Thörigen (18 Punkte) ist nicht weit. Selbst der grosse Anton Mosimann hat sich in der Region versucht, musste aber mit seinem «Sälischlössli»-Projekt, nur einen Steinwurf von Sgiers «Traube» entfernt, die Waffen strecken. Zu wenig Präzision in der Küche, aber auch zu wenig Einbindung in die Region: «Mosimann hat die Sache wohl ein wenig unterschätzt. Auch hat er uns als seine Mitbewerber gar nicht wahrgenommen, ist nie vorbeikommen, hat uns nicht einmal dem Namen nach gekannt», erinnert sich Sgier.

Von Biscuits und Knödeln Trotzdem: Es gibt ein kulinarisches Produkt aus Trimbach, das (noch) berühmter ist als Arno Sgiers Küche, nämlich die Biscuits der Firma Wernli. «Wernli ist sogar in meinem Haus entstanden. Vor über 100 Jahren hat der Firmengründer im Keller neben einem Coiffeursalon angefangen», erzählt der Koch. Da läge eine Kooperation doch auf der Hand, oder? «Wir haben tatsächlich mal in Ansätzen mit Wernli zusammengearbeitet. Ich habe ihre Produkte probiert, um Verbesserungspotenzial zu orten.» Sgiers Fazit: «Wernli macht gute Produkte, frisch und ohne Konservierungsmittel. Aber sie sind eben im mittleren Segment platziert. Verbesserungen bei den Grundprodukten würden sich gleich empfindlich auf die Preise niederschlagen.» Qualität bei den Grundprodukten – das ist eines von Arno Sgiers Erfolgsrezepten, Authentizität im Ge-

schmack ist ein weiteres. «Wir wollen den Geschmack der Grundprodukte rüberbringen. Die Taube muss nach Taube schmecken, da braucht man nicht haufenweise Dinge dranzutun, damit es am Ende schmeckt wie Lamm.» Sgier will Typizität, wie er es nennt, und weiss, warum: «Ich war neulich essen, ich sage nicht wo. Da waren völlig unnötigerweise tausend Zutaten an den Produkten, man hat nichts rausgeschmeckt.» Ein Gericht soll immer einen Leitgeschmack haben. Genau deswegen ist auch die Molekularküche nicht sein Ding: «Ich habe noch nie richtig gut gegessen in dem Stil. Klar, hie und da arbeite ich selber mit Espumas, aber Stickstoffgeschichten mache ich nicht – wegen des Geschmacks.» Sgiers drittes Erfolgsrezept sind sein grosses Know-how und der Wille zu permanenter Weiterbildung – auch auf unkonventionellen Wegen. «Ich war vor drei Jahren bei einer tschechischen Hausfrau, nur um Knödel kochen zu lernen. Ich habe wissen wollen, wie eine Grossmutter ein Leben lang Knödel gemacht hat. Nicht artistisch abgewandelt, sondern ganz klassisch.» Der Kurs hat sich gelohnt, Sgiers Knödel sind göttlich. Ob seine Lehrmeisterin dieses als rustikal verurufene Gericht so raffiniert gekocht hat wie ihr begabter Schüler? Wir mögens nicht so recht glauben.

Frust und Lust am Beruf Neben der tschechischen Hausfrau rangieren die grossen Köche als Vorbilder: «Witzigmann hat mich sehr fasziniert mit seinem Hang zu Frische und Säure, das hat er ganz toll gemacht. In der Schweiz natürlich Girardet. Auch Stucki; wer einen solchen Job 30 Jahre macht wie er, hat schon einen drauf.» Sgier hat mittlerweile 15 Jahre auf dem Konto; wenn er sich «ordentlich» pensionieren lässt, werden es an die 40 Jahre sein. Was ist seine Motivation? «Natürlich gibt es Phasen, in denen man das Ganze an den Nagel hängen möchte. Das Tolle bei unserer Arbeit ist aber, dass man so viel Lob kriegt. Das gibt es sonst wohl in keinem Beruf. Nur wenn die Kommentare zu geschwollen sind, wenn zu viel Aufhebens gemacht wird, geht es mir dann doch zu weit.» Sein Ziel ist klar definiert: «Ich will, dass die Leute einen schönen Abend haben, dass sie Spass haben und dass sie etwas kriegen, was sie vielleicht nicht überall kriegen.» Ein Versprechen, das der Exilbündner schon heute einlöst.

KNIGGE

Sinnvolle Abkürzungen

So kurz wie möglich, so lang wie nötig: So lautet eine goldene Regel in der Korrespondenz. Abkürzungen allerdings sollten mit Bedacht verwendet werden.

Abkürzungen stehlen oft mehr Zeit, als sie einbringen – dann, wenn der Empfänger einer Nachricht die Abkürzungen nicht versteht. In der schriftlichen Kommunikation gilt daher: Wer viele Abkürzungen benutzt, schadet seinem Schreibstil. Allgemein gilt: Verwenden Sie Abkürzungen nur, wenn Sie ganz sicher sind, dass Ihr Empfänger diese auch versteht. Generell sollten Sie Abkürzungen nur im firmeninternen Schriftverkehr oder in Listen und Tabellen verwenden. Ein Text mit Kürzeln bewegt sich nahe der Unhöflichkeitsgrenze und birgt auch die Gefahr von Missverständnissen. Vornamen mit einem Buchstaben abkürzen ist eine Unsitte. Schreiben Sie die Namen aus. Benutzen Sie auch keine Kurzformen von Verbänden, Organisationen und Veranstaltungstiteln. So vermeiden Sie Missverständnisse. Das häufig missbrauchte «MfG» sowie die in E-Mails verwendeten «lg» = «liebe Grüsse» sind in jeder Korrespondenz tabu. Auf Abkürzungen, die jeder versteht, dürfen Sie zurückgreifen. Zwei gebräuchliche Kürzel sind «usw.» und «d. h.». Auch beim Länderkürzel USA weiss jeder, was gemeint ist. Das kurze «PS» ist ebenfalls erlaubt. Wenn Sie in einem Brief Kürzel finden, die Sie nicht kennen, schlagen Sie entweder im Duden nach oder surfen Sie auf www.abkuerzungen.de. fam

RAUCHZEICHEN VON ...

... Conradin Cathomen



Rauchen bedeutet für mich Genuss. Es ist für mich Entspannung in guter Gesellschaft, zum Beispiel nach einem guten Essen mit Freunden – oder einfach ein «Freizeitgenuss».

Ich rauche seit zirka 15 Jahren – aber natürlich nur Zigarren.

Meine Lieblingszigarre ist einerseits die Davidoff Spezial T und andererseits die Patoro Perfecto.

In meinem Humidor finden sich immer Davidoff Nr. 2 und Special T sowie von Patoro einige Perfecto und Robusto sowie – natürlich – einige Churchills.

Rauchen ist schädlich für die Gesundheit. Haben Sie keine Angst, dass Rauch Ihr Leben verkürzt? Nein, ich bin ja nicht ein starker Raucher und inhaliere auch nicht.

Wann rauchen Sie und wie viele Zigarren pro Tag? Ich bin ein «Stimmungsraucher» – manchmal rauche ich zwei Zigarren in einer Woche, dann kann ich aber auch mal wieder einige Wochen ohne Zigarre sein. Zigarrenrauchen ist für mich Entspannung und passiert somit nur in der Freizeit ... oder wenns halt gerade so gut passt. Ich habe keinen Rauchplan und bin auch nicht süchtig nach Zigarren. (lacht)

Geboren: 2. Juni 1959
Wohnort: Geroldswil (Zürich) und Laax
Beruf: Unternehmensberater / Partner bei der Management Assets Services AG (MAS)
Sport: Abfahrts-Vizeweltmeister 1982, zwei Siege bei Weltcup-Abfahrten

Stolzer Weinkeller



Seit 1993 wirkt Arno Sgier in der «Traube» in Trimbach; 2005 wurde er von «GaultMillau» zum Aufsteiger des Jahres gekürt und mit dem 17. Punkt ausgezeichnet. Das Lokal liegt an der Hauptstrasse, die Olten über den Hauenstein mit dem Baselbiet verbindet, gleich gegenüber der Dorfkirche. Im Restaurant gibt es 40 Sitzplätze, das Innere wurde unlängst in einem zeitgemäss sachlichen Stil neu gestaltet. Der Stolz von Arno Sgier ist der Weinkeller, der regelmässig prämiert wird; gegen 900 Posten verzeichnet die Karte, darunter viele Spitzenkreszenzen, alle fair kalkuliert, manche sogar zu echten Schnäppchenpreisen. st

Restaurant «Traube» (17 «GaultMillau»-Punkte), Baslerstrasse 211, 4632 Trimbach; Telefon 062 293 30 50; www.traubetrimbach.ch; Sonntag und Montag geschlossen.

AUSGEÖFFELT

The Iglu, Flims

Es gibt die Erlebnisastronomie, es gibt aber auch die Überlebensgastronomie. Das sind diejenigen Betriebe in Bündner Ferienorten, die in der Zwischensaison Einheimische am Leben erhalten.

Von Gisela Fempfel

Genau so einen «lebenserhaltenenden» Betrieb führt Guillermo Jimenez. Der von Gran Canaria stammende Spanier ist einer der wenigen, der in der Zwischensaison in Flims die Stellung und sein «Iglu» offen hält. Und somit dafür sorgt, dass das Dorf nach Ende der Wintersaison nicht von heute auf morgen komplett ausstirbt. Und gleichzeitig vorsorgt, damit keiner verhungern oder verdursten muss, der zu Hause einen leeren Kühlschrank hat.

Das «Iglu» ist weit mehr als eine «Music Bar», wie es sich offiziell nennt. Schon in seiner Architektur hebt es sich von der Masse ab. Die runde Bar im «Pub-Look» befindet sich unter einer Glaskuppel, das Gewächshaus-Feeling gibts unvermeidbar dazu. Darüber hinaus verfügt das «Iglu» über eine vielseitig nutzbare Terrasse. Während sich im Winter die Après-Skifahrer unter den Heizpil-

zen zum Umtrunk treffen, ist die Terrasse in den warmen Jahreszeiten das kulinarische Herzstück des Hauses. Regisseurstühle, kleine Tische, weinrote Sonnenschirme und Palmen-gewächse verwandeln das auf Holzplanken ruhende «Iglu»-Freiluftabteil in ein mediterranes Strandcafe.

Mit spanischem Touch

Obwohl das «Iglu» über keine Küche verfügt, ist das Angebot reichlich. Dank Open-Air-Grill und guten Tiefkühlprodukten steht den Gästen eine Vielzahl von Gerichten zur Auswahl. Der spanische Einfluss ist unverkennbar. Bereits die «Entradas», die Vorspeisen, erinnern an Ferien in südlichen Gefilden: Tortillachips mit Guacamole, feiner Serranoschinken oder verschiedene Tapas – die kleinen spanischen Häppchen – sind ein perfekter Auftakt für eine kulinarische Reise im «Iglu». Von sonnigen Tagen im Süden erzählen auch die frischen Blattsalate, die Ensalada Caprese, der Poulet- und der Thonsalat. Und während Pouletbrustchen, Schweinskotelett, Entrecôte oder Rindsteak auf dem Feuer schmoren, darf selbst angesichts des imposanten Flimmerscheins weiter vom Sandstrand geträumt werden. Oder vielleicht doch eher bei Calamares, Seelachs-Sticks oder Seelachs im Bierbeig? Die Krönung eines lukullischen Sommertraums ist selbstverständlich der schlimmste aller kalorienhaltigen Sündenfälle: Glace in Form eines Coupes.

Eine gedruckte Speisekarte ist das eine, die Spontaneität des Chefs das andere. Im «Iglu» sollte man sich deshalb vor allem überraschen lassen. Jimenez ist nicht nur ein Meis-



Im Sommer verwandelt sich das «Iglu» in ein Strandcafe.

ter im Improvisieren, er genießt es auch, ein wenig anders zu sein als andere – ein richtiger Südländer eben. Gerade erst ist er von einem vier-tägigen Trip nach Barcelona zurückgekehrt. Diesen hat er sechs Angestellten als Belohnung für die erfolgreiche Saison spendiert. Um Ideen ist der «Iglu»-Chef ohnehin nie verlegen. Im Winter lässt er ab und zu die «Puppen» auf den Tischen tanzen, oder er lädt zur Fasnachtsparty. Im Sommer wartet schon mal eine riesige Pfanne mit Paella auf die Gäste musikalisch begleitet von einem Flamencogitaristen.

Bis zum «Testament»

Wie es sich für eine ordentliche Bar gehört, sprengt das Getränkeangebot des «Iglu» fast jedes Vorstellungsver-

mögen. Schade, wenn hier nur ein Gin-Tonic in den Sinn kommt. Neben den Daiquiris, Margaritas, Caipirinhas, Shots, Longdrinks, Kaffee-Mixgetränken und vielem mehr stellt die Kategorie Tropical-Drinks eine echte Versuchung dar. Wie wärs mit einem «Testament»? Die gefährliche Mischung aus Gin, Rum, Wodka, Tequila, Limejuice und Coca-Cola ist für eine fröhliche Runde von drei bis fünf Personen konzipiert.

Motorisiert? Auch für Alternativen ist gesorgt: Ein frisch gepresster Vitamin-Drink führt problemlos an jeder Kontrolle vorbei.

«Iglu», Music Bar, Via Nova 76 a, 7017 Flims Dorf; Telefon 081 927 99 76; die Öffnung der Terrasse ist witterungsabhängig, im Sommer meist ab 11 Uhr; Barbetrieb open end.



Guillermo Jimenez ist der Herr im Hause «Iglu».

Salz – der Geschmack des Besonderen

HITZBERGER



Der Autor **Eduard Hitzberger (53)** ist Patron im Hotel «Paradies» in Ftan. In dessen Restaurant «La Bellezza» erkochte er sich 18 «GaultMillau»-Punkte und zwei «Michelin»-Sterne. Hitzbergers heutiges Aufgabengebiet umfasst gastronomische Beratung, Mitarbeitercoaching, Prozessoptimierung, private dining und Kochworkshops; zudem arbeitet er gemeinsam mit Partnern an einem neuen «Lightstyle Fastfood»-Konzept.

Es gab Zeiten, in denen ein Mann, der einen Sack voller Pfeffer besass, unvorstellbar reich war. Und Zeiten, in denen um Salz Kriege geführt wurden. Ein britisches Handelsmonopol für Tee gab sogar den Anstoss, die Unabhängigkeit der Vereinten Staaten von Amerika zu proklamieren.

Die Vorstellung dessen, was wir Menschen als «luxuriöse Speisen und Zutaten» bezeichnen, hat sich im Laufe der Jahre geändert. Das Prinzip des Luxus bleibt indessen immer gleich: stark eingeschränkte Verfügbarkeit einerseits, hoher Imagefaktor andererseits. Rar und exquisit sind diese Luxusgüter allerdings aus unterschiedlichsten Gründen. Einer ist, dass die Natur diese Dinge nur äusserst sparsam freigibt oder zumindest gut versteckt.

Salz haftet heute nur dann ein luxuriöser Touch an, wenn dieses spezielle Salz eine Rarität darstellt: An wenigen Orten und unter speziellen Bedingungen produziert, beschränkt verfügbar, aber bei den Feinschmeckern auf der ganzen Welt begehrt. Wie zum Beispiel das berühmte Fleur de Sel. Dieses Salz entsteht nur dann, wenn sich Wind und Wetter so verhalten, dass sich in den Salinen am Mittelmeer oder Atlantik eine hauchdünne Salzkruste auf den Wasserflächen bildet. Fleur de Sel muss äusserst vorsichtig und rasch geerntet werden – denn sonst ist dieses Phänomen so schnell wieder verschwunden, wie sich der Salzhauch auf die Wasserfläche gelegt hat.

Rein chemisch gesehen ist natürlich auch das teure und exklusive Fleur de Sel ganz normales Natriumchlorid. Seine spezielle flockenartige Kristallstruktur sorgt allerdings dafür, dass es auf der Zunge weitaus intensiver und prägnanter wahrgenommen wird. Weshalb Fleur de Sel auch wie ein kostbares Gewürz eingesetzt wird. In der Suppe allerdings schmeckt es wie jedes andere Salz auch. Dort hat es aber für mich keinerlei Berechtigung.

Um dieses Salz hat sich in den vergangenen Jahren ein regelrechter Kult gebildet. Die kostbaren handgeernteten Salze kommen mittlerweile nicht mehr nur aus der Camargue und der Bretagne, sondern auch aus Portugal, Spanien, Slowenien und der Türkei. Eines der teuersten seiner Art wird in einer Saline auf Ibiza gewonnen. Es kostet 150 Franken pro Kilogramm.

Wenn Sie mich jetzt fragen, ob es sich lohnt, dieses teure Salz, das marketingmässig hoch «gehypt» wird, zu kaufen, schlage ich Ihnen vor, zwei Butterbrote zu bestreichen, mit den besten Tomaten zu belegen, dann das eine mit Tafelsalz und das andere mit Fleur de Sel zu würzen. Es liegt auf der Zunge, dass der Test sehr einseitig ausfallen wird. Wer diesen köstlichen Luxus sucht, findet ihn.

GLASKLAR

Charakterwein aus Spanien

Spanische Weine im günstigeren Segment schmecken oft zum Verwechseln ähnlich. Billige Riojas beispielsweise sind geprägt von süsslichen Vanillearomen, von beeriger Frucht und von einem breiten, konturlosen Körper. Solche Weine sind zurecht getrimmt auf den so genannten Publikumsgeschmack, der den süsslich-unverbindlichen Auftritt vieler Weine aus dem Süden schätzt.

Preisgünstig muss aber nicht charakterlos heissen. Dies beweist der Artazuri der Bodegas y Vinedos Artazu. Es handelt sich um die weniger ambitionierte Zweitfüllung des Hauptweins des Hauses. Die Weine stammen aus der Region Navarra und werden zu 100 Prozent aus der Grenache-Traube gekeltert, die vor allem in Südfrankreich für den Chateauf-du-Pape zum Einsatz kommt. Manche berühmte Chateaufs bestehen nur aus Grenache, was die Qualität dieser aussergewöhnlich würzigen, aber auch erdbeerfruchtigen Traube dokumentiert. Der Artazu-Betrieb ist übrigens ein Schwesterbetrieb des Rioja-Glanzlichtes Artadi; hier wird ebenso gewissenhaft und kompromisslos gearbeitet. Der Artazuri ist ein unkomplizierter Alltagswein, ohne aber simpel und austauschbar zu sein. Er besticht durch seine raffinierte rotbeerige Grenache-Frucht, durch seinen vollmundigen Auftritt und seinen maskulinen Körper, womit er auch mit schwereren (Fleisch-)Gerichten bestens harmonisiert.

anma



Artazuri Navarra DO 2005. 13 Franken. Ritter Weine, Schaan (FL). Telefon +423 232 17 03. www.ritter-weine.li.

Schön durch Trauben – äusserlich angewendet

NEUE KOSMETIKLINIE

Auf Tessiner Trauben basierend, von Schönheitsköniginnen empfohlen und nur im «Hotel des Jahres» zu haben: eine solche Kosmetiklinie verspricht wahren Luxus. Und sie hält, was sie verspricht. 100-prozentig.

Von Mirjam Fassold

Zur Eröffnung der Sommersaison hatte das Direktionspaar Gabriela und Simon V. Jenny vor zehn Tagen ins «Castello del Sole» nach Ascona geladen. Im «GaultMillau-Hotel-des-Jahres» wurde ein neuer Trakt eingeweiht und – ganz nebenbei – eine Kosmetiklinie lanciert. Die schlichten Töpfchen und Fläschchen aus mattem Weissglas wirkten neben den 80 Tonnen Onsernone-Granit im Neubau fast unscheinbar, dabei ist die VineaSole-Linie ein «Rolls-Royce der Kosmetik». Sagt jedenfalls Nicole Jüstrich von Alpine Herbs, wo die VineaSole-Cosmetica produziert werden. Sie muss es wissen, schliesslich hat sie zwei Jahrzehnte Erfahrung in der Herstellung von Pflegeprodukten.

Kosmetik aus eigenen Weinreben
Worauf die Linie basiert, erklärte der Hoteldirektor gleich selbst: «Die Wirkstoffe stammen aus Traubenkernöl, Traubenkernen – fürs Peeling – und Extrakten der Rebblätter; alles

aus unserem eigenen Weinberg.» Resteverwertung also? Raus aus der Weinpresse, rein in die Kosmetikproduktion? «Ja, man könnte sagen, wir verwerten unsere Weintrauben komplett», sagt Gabriela Jenny lachend. Entwickelt wurde die Kosmetiklinie in Partnerschaft mit Spezialisten von Vesifact und Alpine Herbs. Gemeinsam wurden die Laboratorien der VineaSole-Cosmetica gegründet, welche intensiv die Faktoren erforschten, die die Vitalität der Haut beeinflussen. Auf diesem Wissen und den Wirkstoffen sowie der eigenen Weinreben des «Castello del Sole» und der dazugehörigen Terreni alla Maggia basiert die neue Pflegelinie. Wie die funktioniert? Nach einem speziell patentierten Verfahren wird aus dem Traubenkernöl ein Colloid geschaffen, dessen Wirkung um ein vielfaches höher ist als her-



Schön wie eine Miss: Christa Rigozzi fungiert als VineaSole-Botschafterin. Sie hat als eine der Ersten die neue Kosmetiklinie getestet.

kömmliche Colloide. «Ein Novum auf dem Gebiet der Anti-Aging-Kosmetik», betont Marc Weder von Vesifact. Die Kombination dieser hoch wirksamen colloidalen Stoffe, die zu 100 Prozent «bio» sind und deshalb von der Haut ungehindert aufgenommen werden können, erziele einen anhaltend feuchtigkeitsspendenden und glättenden Effekt, so Weder. Zudem wirke die Kombination der Hautalterung entgegen. VineaSole-Cosmetica-Produkte sind für trockene und sensible Haut geeignet.

Von Königinnen empfohlen
Die Hotelverantwortlichen setzten bei der Kreation ihrer eigenen Kosmetiklinie nicht nur auf das Fachwissen von Forschern und Produzenten, sondern auch auf das kritische Urteil von Konsumentinnen. Schönheit und jugendliches Aussehen sind das Potenzial von Models – und Schönheitsköniginnen. Fiona Hefti (Miss Schweiz 2004) und Christa Rigozzi (Miss Schweiz 2006) wurden als VineaSole-Botschafterinnen auserwählt. Die beiden testeten die Prototypen der verschiedenen Produkte vorab. Und gaben Anregungen. Hefti verriet, in welche Richtung ihre Tipps an die Experten ausgefallen sind. «Beispielsweise war der Duft der ersten

Version etwas streng», erzählte sie lachend. Mittlerweile hat sie sich bereits davon überzeugen können, dass ihr Anliegen Gehör gefunden hat: Die aktuellen VineaSole-Produkte riechen zwar sanft nach Weintrauben, aber alles andere als streng.

Nur begrenzt verfügbar
Acht Produkte – alle dermatologisch getestet, frei von chemischen Konservierungs- und Farbstoffen, Paraffinen, Tensiden und PEG-Verbindungen – umfasst VineaSole-Cosmetica. Damit ist der «Bedarf» der Gesichtshaut nach Pflege gedeckt. «Wir haben die Palette bewusst klein gehalten», erklärt Gabriela Jenny. Zumal auch die Ressourcen für die Herstellung begrenzt sind. 500 Einheiten pro Produkt sind die Mindestmenge, damit sich die Herstellung lohnt; will man konsequent nur mit eigenen Reben arbeiten, liegen kaum mehr als acht Produkte drin.

VineaSole-Cosmetica umfasst acht Produkte: **Gesichts- & Reinigungsmilch**, 125 ml, 72 Franken; **Gesichts-Tonic**, 125 ml, 65 Franken; **Tagescreme**, 50 ml, 175 Franken; **Nachtcreme**, 50 ml, 185 Franken; **Augencreme**, 15 ml, 92 Franken; **Gesichts-Serum**, 30 ml, 82 Franken; **Gesichts-Pee-ling**, 50 ml, 75 Franken; **Gesichts-Maske**, 50 ml, 80 Franken. Sie sind exklusiv im Hotel «Castello del Sole» in Ascona und unter www.vineasole.com erhältlich.

Ein «Rolls-Royce der Kosmetik»: Die neue VineaSole-Linie umfasst acht Produkte.



Pure Verführung

HAUTSACHE

Ein Duft voller Sinnlichkeit, gemacht für den grossen Auftritt – so kündigt Cartier sein Damenparfüm «Délices de Cartier» an. Aufregend-verspielt ist der Duft tatsächlich: rote Beeren, Sauerkirschen und zitrische Noten mischen sich mit Jasmin, Veilchen und Iris. Und in der Basisnote finden sich schliesslich Patchouli, Vanille, Tonkabohne und Benzoe wieder.

So weiblich wie der Duft ist auch der Flakon: Rot und Purpur sorgen für das optische Feuer, grosszügige Kurven für Sinnlichkeit. Luxus pur ist der Verschluss – eine stilisierte Blume mit Cabouchon-Herz. fam

Cartier «Délices de Cartier», Eau de Parfum, 100 ml, 145 Franken; 50 ml, 105 Franken; 30 ml, 85 Franken.



Ein Flakon so rot wie die Lust: Der Zerstäuber des Parfüms «Délices de Cartier» weckt Vorfreude auf den pudrig-rosigen Veilchen-Iris-Duft.

ANGESAGT

Echte Öko-Shirts

Kann Kleidung CO₂-neutral sein? Grossverteiler Coop behauptet: Ja! Und lässt 80 000 Bio-Baumwoll-Shirts produzieren, die über die ganze Herstellungskette hinweg CO₂-neutral sind. Kompensiert wird das verbleibende CO₂ mittels Biogasanlagen. Mit dem gewonnenen Gas kann eine zehnköpfige Bauernfamilie in Indien die nächsten 15 Jahre lang kochen.



Hand aufs Herz: Es war selten so einfach – und sexy –, «öko» zu tragen. fam

CO₂-neutrale T-Shirts; verschiedene Farben, Grössen und Motive; ab 12 Franken (Kinder) bzw. 15 Franken (Erwachsene); in Coop-Supermärkten und Coop City Warenhäusern erhältlich.

Ein Grossverteiler im Einsatz für die Umwelt: 80 000 CO₂-neutrale T-Shirts wurden hergestellt.



Polak Porsche 356 Speedster

ALTE LIEBE

Eine Legende, wie sie schöner nicht sein könnte, ist der Porsche 356 Speedster. Ursprünglich für den amerikanischen Markt entwickelt, haben es einige wieder zurück in die deutsche Heimat geschafft. Wie der Prototyp von Ex-Rennfahrer Vasek Polak, der heute im Museum steht.



Mit Überrollbügel gabs den 356 Speedster nur als Prototypen – für den legendären Porsche-Mechaniker und -Rennfahrer Vasek Polak. Heute steht das Auto im Prototyp-Museum in Hamburg.



Berühmte Schnauze: Den 356 erkennt man sofort – und seinen Ahnen, den VW Käfer, kann er ebenfalls nicht verleugnen.



Wunderschön: die Schlichtheit der Ausstattung und das flammende Custom Painting.

Was für ein Wagen! Schwarzer Lack auf Hochglanz poliert, Chrom, rot-goldene Flammen schmücken die Kotflügel. Der Vaske Polak Porsche 356 Speedster aus dem Jahr 1957 ist ein Schmuckstück – und ein Einzelstück. Die Baureihe an sich ist eine Legende: Als robustes und preiswertes Fahrzeug speziell für den amerikanischen Markt entwickelt, wurde der 356 Speedster zum Markenzeichen von Porsche – und ist es bis heute geblieben. Um einen günstigen Sportwagen zu produzieren, sparte Porsche in den Fünfzigerjahren an vielen Ausstattungsdetails und veränderte auch die Karosserie. Durch die flache Frontscheibe verringert sich die Höhe des Speedsters auf nur 1,21 Meter. Die solide VW-Technik (die Karosserie basiert auf dem ebenfalls von Ferdinand Porsche entworfenen Käfer), das aussergewöhnliche Design, gute Fahrleistungen und seine extreme Wendigkeit führten dazu, dass der Speedster zum Verkaufsschlager wurde. Heute ist der 356 Speedster ein Klassiker. Experten schätzen, dass noch etwa 2000 fahrbereit sind. So wie derjenige, der einst für Vasek Polak angefertigt worden ist. Der legendäre tschechische Porsche-Mechaniker und -Rennfahrer verunfallte 1997 auf einer Autobahn tödlich. Sein 356 Speedster steht heute im frisch eröffneten Prototyp-Museum in Hamburg. Dort haben die passionierten Sammler Oliver Schmidt und Thomas König ihre automobilen Schätze der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Marke: Porsche
Modell: 356 Speedster – Prototyp Vasek Polak
Baujahr: 1957
Motor: 4-Zylinder-Boxermotor mit 1587 ccm Hubraum
PS: 105 (Serienmodelle: 55 PS, bzw. 70 PS)
Höchstgeschwindigkeit: 205 km/h (Serienmodelle: 155/170 km/h)
Neupreis Serienmodell: 2995 Dollar (mit 55 PS)
Heutiger Wert: beim Prototypen schwer schätzbar; Serienmodelle des 356 werden um 100 000 Franken gehandelt
Anzahl gebauter Autos: knapp 5000 Speedster (von 1948 bis 1965 wurden gesamthaft 76 302 Wagen der 356er-Reihe gebaut)

MAIL AUS ...

... Berlin

Ich komme nicht drum rum, das steht fest. Nicht um die Frage, ob ich nun eine echte Berlinerin bin – oder doch nur das, was ich wirklich bin, nur zugezogen?



Denn wer ein echter Berliner ist, so heisst es aus leicht populistischem Munde in den letzten Wochen, der hat beim ersten Volksentscheid in der Geschichte der Stadt nur eine Wahl: «Ja» zum Flughafen Tempelhof! Ein «Ja» für den Erhalt des innerstädtischen Flughafens, der Ende Oktober diesen Jahres endgültig geschlossen werden soll. Ein «Ja» für ein knappes Dutzend Businessflüge und Privatjets pro Tag. Gegen die «Nein»-Sager, mit dem Regierenden Bürgermeister Wowereit an ihrer Spitze, der Tempelhof schliessen will, um den Bau des neuen Internationalen Flughafens BBI vor den Toren der Stadt nicht zu gefährden – und natürlich, wie immer, so lässt er verlauten, um Geld zu sparen.

Aber es geht nicht um Flugzeuge, es geht nicht um Fluglärm, es geht nicht um die Gefahren eines City-Airports mitten in der Stadt, mitten im Wohngebiet. Das habe ich verstanden, auch als nur Zugezogene. Es geht um Macht, um Eitelkeiten, und es geht um krude Gesichtswahrnehmung.

«Ich zahl doch nicht für'nVIP-Flughafen!» und «Ich fliege uff Berlin, aba nich von Tempelhof!» steht trotzig auf den Plakaten der Gegner – jede Strasse, jeder Baum ist zugestraft mit Botschaften von Menschen, die vor allem eins wollen: Ruhe. Es gibt kein Entkommen. Lärm versprechen dagegen die meterhohen, quietsch-bunten Plakate der Befürworter, der «echten Berliner»: sie spielen mit Schlagwörtern wie Luftbrücke, Tradition und Emotion.

Der Flughafen Tempelhof gilt als Symbol des Kalten Kriegs, das ist unbestritten – weil dort während der sowjetischen Blockade West-Berlins die «Rosinenbomber» der Alliierten landeten, Kinder und ganze Familien neben dem Rollfeld und in der Einflugschneise standen und auf das warteten, was ihnen den Hunger nahm. In altdeutsch anmutender Schrift plädieren grosse Namen für den Erhalt des Denkmals Tempelhof und merken nicht, wie gestrig die Kampagne wirkt und wie wenig sie der Sache dient. Und dass sich gut die Hälfte der Stadt davon nicht angesprochen fühlt. Denn das Denkmal ist nicht in Gefahr, es bleibt bestehen – der monumentale Bau des Hitler-Architekten Albert Speer, einst das grösste zusammenhängende Gebäude der Welt.

Und so endet der Tempelhof-Volksentscheid mit einer wieder einmal neu geteilten Stadt: Der Osten stimmt mehrheitlich dagegen, oder er geht erst gar nicht wählen. Der Westen und auch die Menschen, die direkt neben der Einflugschneise wohnen, stimmen zum grössten Teil für eine Offenhaltung des City-Airports, aber das notwendige Quorum von 25 Prozent wird nicht erreicht ... Also bleibt alles, wie es war. Das endgültige Aus für Tempelhof.

Und ich? Ich geniesse das von den Plakaten befreite Berlin – und fahre Bahn.

Christina Rubarth (29) ist freie Journalistin und lebt in Berlin.

AM SPRUNG

Frauen-Geheimnisse

Dessous akzentuieren Weiblichkeit, projizieren Wünsche und Fantasien und geben seit jeher ein klares Statement zum Moralkodex der Gesellschaft ab. Nun widmet sich eine Ausstellung im St. Galler Textilmuseum dem Darunter.

Am kommenden Donnerstag, 8. Mai, öffnet die neue Sonderausstellung des Textilmuseums St. Gallen ihre Türen und zeigt, was man sonst selten vor die Augen bekommt: Dessous. «Secrets», so der Name der Ausstellung, widmet sich spielerisch, mit einer Prise Witz und unvoyeuristisch den viel beachteten und doch verborgen gehaltenen kleinsten Kleidungsstücken. Dabei geht es jedoch nicht nur darum, das Darunter einfach offen zu legen, sondern auch darum, zu zeigen, wie Dessous Sitten, Moral und Intimität einer Gesellschaft widerspiegeln. St. Gallen ist für eine solche Ausstellung der beste Standort – Stickerei und Spitzen sind weltweit die wichtigsten Dekorationselemente von Dessous, und St. Gallen ist geprägt von einer jahrhundertalten und

gleichzeitig visionären und schöpferischen Beziehung zu textilen Produkten. Ostschweizer Stoffe und Stickereien werden von den namhaftesten Wäsche-Designern verarbeitet und sind ebenso prominent in der Haute Couture und an den Prêt-à-Porter-Schauen von Paris, Mailand, New York und London vertreten. Auf dem Laufsteg von «Secrets» defilieren denn auch Kreationen von John Galiano, Thierry Mugler und anderen Designern. Gastkuratorin von «Secrets» ist übrigens die Pariser Wäsche-Designerin Chantal Thomass.

«Secrets», Textilmuseum, Vadianstrasse 2, 9000 St. Gallen; Tel. 071 222 17 44; www.textilmuseum.ch. Vom 8. Mai bis 30. Dezember täglich von 10 bis 17 Uhr geöffnet.



Witzig präsentiert: Dessous in der Ausstellung «Secrets».

HOROSKOP

Wohl überlegt entscheiden

Die aktuellen Konstellationen zeigen an, dass Entscheidungen bevorstehen. Bei den einen geht es nur um Kleinigkeiten, andere Zeichen haben wichtige Dinge zu ordnen. Deshalb gilt es das Für und Wider einer Sache gründlich abzuwägen. Welche Ziele verfolgen Sie? Welche Werte vertreten Sie? Wo liegen langfristig Ihre Prioritäten? All das spielt in dieser Woche eine Rolle. Jetzt besteht Handlungsbedarf. Aber nehmen Sie sich trotz grossen Tatendrangs nicht mehr vor, als Sie schaffen können.



Wassermann
21.1.–19.2.

Bis zum 10. Mai hängt Ihre Energiekurve ein wenig durch. Bis dahin sollten Sie darauf achten, dass Sie Ihre Kräfte nicht überschätzen, sondern rational und sinnvoll einteilen. Es gilt nun, besonders bewusst zu agieren. Seien Sie aufmerksam, umsichtig und bedacht, vor allem, wenn Sie berufliches Neuland betreten.



Fische
20.2.–20.3.

Wenn diese Woche Entscheidungen fällig sind, schieben Sie diese nicht auf die lange Bank. Sie erfassen nun das Für und Wider einer Angelegenheit und können daher erkennen, wie Sie vorgehen müssen. Das Gefühl ist dabei nicht immer der beste Ratgeber, vertrauen Sie Ihrem Verstand und Ihrer Erfahrung.



Widder
21.3.–20.4.

Eine beschauliche Woche erwartet Sie. Venus im sinnlichen Zeichen Stier animiert selbst wilde Widder zu Musse und wohliger Sinneslust. Geniessen Sie die schönen Seiten des Lebens, vergessen Sie Hektik und Stress. Bummeln Sie doch einfach einmal, es muss nicht immer Action sein. Auch Gemütlichkeit hat ihren Reiz.



Stier
21.4.–21.5.

Sie sind nun enorm in Form! Sonne und Venus in Ihrem Zeichen bringen zurzeit Ihre Schokoladenseiten zur Geltung. Jupiter lässt Ihre Ziele in greifbare Nähe rücken. Warten Sie aber nicht, bis Ihnen die gebratenen Tauben in den Mund fliegen. Gehen Sie aktiv an die Dinge heran. Zeigen Sie, was Sie können.



Zwillinge
22.5.–21.6.

Bei einigen verläuft das Leben nicht so geradlinig, wie erwünscht. Sie müssen nun schnell reagieren und viele Dinge gleichzeitig anpacken. Das verursacht Stress. Tun Sie das Wichtigste und lassen Sie die «Nebenschauplätze» kurz links liegen. Sie verzetteln sich sonst nur. Lieber wenig tun, das aber ordentlich.



Krebs
22.6.–22.7.

Zum Wochenbeginn starten Sie voll durch. Zielstrebig packen Sie Ihre Aufgaben an. Der einzige Fallstrick könnte zu stures Beharren auf gewissen Dingen sein. Lenken Sie ein, zumindest pro forma, dann haben Sie Ihren Seelenfrieden. Dies gilt besonders für die zwischen dem 21. und 24. Juni geborenen Krebse.



Löwe
23.7.–23.8.

Auch wenn Ihre Vorgesetzten mit Lob sparen, Sie können in dieser Woche mit kompetenten, selbstbewussten und geradlinigen Argumenten überzeugen. Es erfordert nur etwas Diplomatie und Entschlossenheit. Lassen Sie sich auf keinen Fall zu Ungeduld verleiten. Damit könnten Sie sich selbst einiges verderben.



Jungfrau
24.8.–23.9.

Höchste Zeit, um sich frühjahrs- tauglich zu machen. Gönnen Sie sich ein neues Outfit. Sie greifen nun instinktiv zu Kleidungs- stücken, die Ihren Typ optimal zur Geltung bringen. Das stärkt Ihre Selbstsicherheit und lässt Sie in jeder Lebenslage souverän wirken. Auch Ihre Energiekurve zeigt positive Werte.



Waage
24.9.–23.10.

Wenn Sie nun gute Ideen und neue Konzepte entwickeln, sollten Sie diese unbedingt professionell präsentieren. Gut vorbereitet und überzeugend vorgebracht, kann Ihnen das viele Pluspunkte im Job bringen. Vorgesetzte und Kollegen werden auf Sie aufmerksam. Seien Sie ruhig ein bisschen energischer.



Skorpion
24.10.–22.11.

In der Liebe läuft alles prima. Nun wollen und sollen Sie es sich wohl ergehen lassen. Sie lächeln den Mitmenschen zu und ernten dafür Wohlwollen und Entgegenkommen. So sind Tür und Tor offen für neue Bekanntschaften. Auch in bestehenden Beziehungen ist alles in Ordnung. Harmonische Stunden erwarten Sie!



Schütze
23.11.–21.12.

Sie fordern sich sehr. Das kostet Substanz. Seien Sie nicht immer so rege! Legen Sie ab und zu die Beine hoch und entspannen Sie sich. Diese Woche lädt zum Träumen ein, lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. So kommen Ihnen die besten Ideen. Liebestechnisch dürfte es durchschnittlich laufen. Eigeninitiative schadet nicht.



Steinbock
22.12.–20.1.

Sie sind beruflich sehr aktiv. Achten Sie aber darauf, dass die Pferde nicht mit Ihnen durchgehen. Zurzeit ist es sinnvoll, Kontakt zu Menschen zu halten, die Sie auf Ihrem Weg als kritische, aber zugleich aufbauende Freunde unterstützen. Jupiter, der Glücksplanet, fördert Sie. Harte Arbeit bringt Sie weiter.

AM RANDE

Von Mirjam Fassold. – Neulich Abend zappte ich lustlos durch die Fernsehprogramme, mehr auf der Suche nach Zerstreuung denn nach anspruchsvoller Unterhaltung. Trotzdem traf es mich wie ein Blitz aus heiterem Himmel. Da lief eine dieser schrecklichen Doku-Soaps. Worum es in der Sendung gegangen ist – Auswandern, Hausrenovation oder raus aus der Schuldenfalle –, weiss ich nicht mehr. Woran ich mich aber bestens erinnere, ist diese Frau: tiefe Ringe unter den Augen, graue Strähnen im eher dünnen Haar, fahler Teint. Alt sah sie aus. Uralt. Und das mit gerade mal 37 Jahren!

Das Schicksal, das diese Frau so gezeichnet und ihr zu einem TV-Auftritt verholfen hat, interessierte mich in dem Moment nicht. Ich starrte ungläubig auf den Bildschirm: uralt! Das Bild dieser Frau verfolgt mich seither. Tag und Nacht. Der Schock, dass frau mit 37 soooooo alt aussehen kann, sitzt tief.

Naja, vielleicht reagiere ich in dieser Sache etwas über ... Bei meiner Schwester – an besagtem Abend mittels SMS sofort zur Schrecksendung «gelotst» – ist die Schockwirkung nämlich ausgeblieben. «Die Frau sieht nicht uralt aus», versuchte mich mein Schwesterherz per Telefon zu beruhigen. Sie hat gut reden, ist – im Gegensatz zu mir – schliesslich auch zwei Jahre jünger, nicht älter als die Frau auf dem Bildschirm. «Jedenfalls sieht sie nicht aus wie 60, du übertreibst. Setz mal die Brille auf!» Das war ja genau das Problem: Ich hatte die Brille auf! Ich hab die Brille immer auf, wenn ich fernsehe – seit bald zehn Jahren schon. Das Bild ist mit Brille einfach schärfer ...

Wo ich keine Brille trage, ist vor dem Schminkspiegel. War ich mir deshalb so sicher, dass meine Anti-Aging-Cremes helfen, und ich noch immer jugendlich-frisch aussehe? Ich hab doch nicht so viele Falten wie die 37-jährige Greisin im Fernsehen, oder?

HAUSARZT

Das Hautkrebs-ABCDE

Hautkrebs ist die aktuell am häufigsten diagnostizierte Krebserkrankung. Sie tritt in verschiedenen Formen auf, zum Beispiel als Basalion oder Spinalion mit Veränderungen in den verhornenden Zellen der Oberhaut. Weniger häufig, dafür bekannter und gefährlicher, ist der schwarze Hautkrebs, das Melanon. Es entwickelt sich aus farbstoffbildenden Zellen, den so genannten Melanozyten. Die Ursachen beziehungsweise Auslöser dieser Hautkrebsarten sind unterschiedlich, wobei die Sonneneinstrahlung eine zentrale Rolle spielt.

Bei Personen, welche die folgenden Risikofaktoren aufweisen, treten vor allem Melanone häufiger auf: Patienten mit mehr als 50 Muttermalen, helle Haut, blaue Augen und rotblonde Haare, Melanonerkrankung in der Familie, frühere schwere Sonnenbrände (besonders in Kindheit und Jugend) sowie geschwächte Immunabwehr.

Wie bei allen Krebserkrankungen ist eine frühzeitige Diagnose entscheidend. Da Hautkrebs gut erkennbar ist, ist eine rechtzeitige Behandlung meist möglich. Ich rate Ihnen, Ihre Haut regelmässig auf Veränderungen zu untersuchen – vor allem an den der Sonne ausgesetzten Stellen! Merken Sie sich das ABCDE-Schema zur Beurteilung verdächtiger Flecken: Asymmetrie, unregelmässige Begrenzung, inhomogene Farbgebungen (Color), Durchmesser verändert sich oder überschreitet fünf Millimeter und Erhabenheit des Hautflecks. Bei Vorliegen mehrerer Kriterien sofort zum Hautarzt, damit dieser ein malignes Melanon ausschliessen kann. Ebenfalls empfehle ich Ihnen, Ihren Hauttyp zu bestimmen, beispielsweise im Internet unter www.typedepEAU.ch.

Der Autor **Dr. Christian Comminot** (50) ist Allgemeinmediziner FMH und Sportarzt mit eigener Praxis in Chur.

BUCHSTABEN

Von Olivier Berger. – «Auf der Alm, da gibts koa Sünd»: Die kecke Behauptung eines findigen Texters wurde bereits im zugehörigen Lederhosen-Film aus dem Jahr 1974 erfolgreich ad absurdum geführt. Längst ist die in jeder humanen Hinsicht sündige Alpenwelt der einseitigen Vereinnahmung durch das Erwachsenen kino entwachsen. Der

Bergler, musste man jenseits romantischer Verzü ckung bald lernen, funktioniert gleich wie der Stadtmensch, nur weiter oben.

Auch in Sabina Altermatts Krimi «Alpenrauschen» gehts im fiktiven, aber problemlos als Scuol identifizierbaren Sursass alles andere als idyllisch zu und her. Die Bündner Nationalrätin Franziska Padrun wird unter dubiosen Umständen bei einem Verkehrsunfall in Zürich getötet. Ausgerechnet jene Politikerin also, die sich vehement gegen den Bau eines Kongresszentrums in ihrer Unterengadiner Heimat gewehrt hatte. Die Journalistin Flurina Filli reist daher in ihre alte Heimat Sursass, beginnt, die Umstände des Todes von Padrun zu recherchieren und stösst bald nicht nur auf Erinnerungen, sondern auch auf Ungereimtheiten.

Sabina Altermatt verwebt in «Alpenrauschen» geschickt soziale und ökonomische Realitäten aus dem Alpenraum mit einer spannenden fiktiven Handlung. Unterlegt mit viel Lokalkolorit und einem persönlichen Drama der Protagonistin entsteht so ein Krimi, der nicht nur Bergler und Alpennostalgiker zu unterhalten und begeistern vermag.

Sabina Altermatt: «Alpenrauschen», Limmatverlag, Zürich. 195 Seiten, 28.50 Franken.

