

MARTIN JENNI

750 MAL AUFGE- GABELT

BEIZEN PRODUKTE RETREATS 2022

Pensiu Aldier    Bun Tschlin

Immer gerne Carlos Gross ist ein Schöngest, ein Gentleman. Er sammelt Walderdbeeren und produziert wundervolle Konfitüren. Er ist ein Querdenker und ein Müssiggänger, Geschäftsmann und Hotelier. Er hat Erfahrung und Geschmack, kultiviert die Tafelfreuden und ist der Kunst zugetan. Er kann zuwarten, zuhören und pontiert antworten. Wer die Pensiu Aldier besucht, lässt sich auf kein Abenteuer ein, sondern auf ein kleines, feines Hotel, das etwas anders tickt als andere. Mit einem Heringssalat an Sauerahm und Apfel zum Beispiel. Oder mit einer Minestrone, serviert ohne Schnörkel. Das Team ist natürlich und bodenständig. Allen voran Geschäftsführerin Nadia Rybarova, die mit Augenmass dafür sorgt, dass das «Aldier» so zuverlässig läuft, wie ein Rolls Royce mit Chauffeur.

Lokal In Samnau wird zollfrei eingekauft. Ein unwirklicher Ort, der an Widersprüchen kaum zu überbieten ist. In Tschlin wird nachhaltig eingekauft. Ein wunderschönes Dorf im begnadeten Abseits. Wer hier überleben will, hat Geld oder Ideen. Was für Tschlin spricht, sind seine erhaltenen Häuser, ist das Lebendige hinter den Kulissen. Über dreissig Betriebe tragen ihre Produkte und Dienstleistungen im Rahmen von «Bun Tschlin» zu Markte. Vom Bier über die Wurst bis hin zu Käse, zum Roggenbrot und ja klar zur Nusstorte. Ein kulinarischer Einblick erhält der Frischling im Dorfladen, der zahlreiche lokale Produkte anbietet und wo Myrta und Jachen Andrighetti-Jenal ihr lokales Insiderwissen gerne weitergeben. Wer Appetit verspürt, lässt sich im «Macun» mit «Plain in pigna» (Ofenrösti) verwöhnen.

7554 Sent, Plaz 154,
081 860 30 00, www.aldier.ch



7559 Tschlin,
081 864 02 02, www.buntschlin.ch

Vitto  Belvedere  

Feines aus dem Bergell Es war ein trauriger Moment, als Monika Müller und Christian Speck bekannt gaben, nach vier Jahren den Palazzo Salis in Soglio zu verlassen. Sie haben das Haus belebt und zahlreiche Gäste mit ihrer unkomplizierten Art einige nachhaltige Ferientage beschert. Tempi passati. Als Gründerin von «Vitto» tüftelt sie heute an alten und neuen Rezepten für ihre Spezerieen. Sie sucht naturnahe Rohstoffe und verarbeitet diese direkt vor Ort. Sie schafft Spezialitäten, welche die Vielfalt des Bergells widerspiegeln. Nebst der Arbeit in der Manufaktur, kultiviert sie die verschiedenen Gärten von «Vitto». In diesen experimentiert sie mit alten und neuen Obst- und Beersorten und lässt sich für ihre tägliche Arbeit inspirieren. Ihre Rauchkastanien und ihr Nougat sind genial.

Eine subtile Verbindung zwischen Klassik und Moderne, alles mit Stil, die Gastgeber gesegnet mit Herzlichkeit und Können, das sind die Merkmale, die das «Belvedere», dessen Name Programm ist, auf der Alp Grüm auszeichnen. Die Aussicht ist tatsächlich phänomenal, wie das Essen exzellent ist. Es wird frisch gekocht, liebevoll angerichtet, subtil gewürzt, kurz, das Qualitätsdenken der Gastgeber lässt sich auf der Zunge und im Gaumen spüren. Die Zimmer sind schlicht, klar und schön, die Luft ist rein, die Ruhe himmlisch – dies auf 2189 Metern über Meer. Schleckmäuler kommen am hausgemachten Kuchen nicht vorbei. Weinfreunde freuen sich über das Angebot, Schlemmer über die Käse-, Wurst- und Trockenfleisch-Spezialitäten. Den Rest machen die reiche Alpenflora und die bunte Vogelwelt.

7603 Vicosoprano, Val Torta,
079 646 72 42, www.vitto.ch



7710 Alp Grüm,
081 844 03 14, www.belvedere-alpgruem.ch

