



Chesa Grischuna, Klosters

AUSGELÖFFELT

Mit Manfred Möller hat sich das Team der «Chesa Grischuna» einen dicken Fisch geangelt. Der neue Küchenchef, der schon Prinz Charles bekochte, lässt kulinarisch nichts anbrennen. Sein Stil: umwerfend köstlich!

Von Béla Zier

Dass es das Restaurant «Chesa Grischuna» in seiner heutigen Form noch gibt, ist ein Glücksfall. Denn es präsentiert sich so, wie es 1938 eröffnet wurde. Und damals wurde für die Ausstattung fast alles aus einheimischer Handarbeit hergestellt. Das

reicht von den Holzarbeiten bis hin zu den Servietten. Bekannte zeitgenössische Künstler wie Hans Schoellhorn und Alois Carigiet haben die Wandbilder in den Innen- und Aussenräumen geschaffen. Das verleiht der «Chesa Grischuna» ihren einmaligen Stil, ohne dabei nur den Hauch einer Spur kitschig zu wirken. Dies war ausschlaggebend dafür, dass die Inhaber der «Chesa» vor einigen Jahren von der Schweizer Sektion des Internationalen Rates für Denkmalpflege für die Erhaltung und Pflege eines «charakteristischen Gesamtkunstwerkes» gelobt wurden.

Höhenflug der Geschmacksnerven

Seit Juni wirkt mit Manfred Möller ein neuer Küchenchef in der «Chesa». An Bord geholt haben ihn Barbara Rios Guler, «Chesa»-Miteigentümerin, und ihre langjährige Geschäftsführerin Marianne Hunziker. Der 37-jährige Möller hat zuvor während vieler Jahre im Klosterser «Walserhof» gekocht und dort auch für das leibliche Wohl von Prinz Charles gesorgt. Das hat aber nicht dazu geführt, dass Möller abgehoben ist. Seine Küche bietet Überraschendes wie Traditionelles, und die Gerichte können sich auch Nicht-Blaublüter leisten.

Wir gönnen uns ein gebratenes Entenleberschnitzel mit Haselnüssen und karamelierten Kirschen. Die Geschmacksnerven tanzen Tango! Als Hauptgang folgt ein knuspriger



Hält Klosters die Treue: Küchenchef Manfred Möller verdiente sich seine Sporen unter anderem im «Walserhof» ab und verwöhnt nun seit Ende Juni die Gäste der «Chesa Grischuna» mit Köstlichkeiten.

Schweinebauch vom Grill auf süss-saurem Spitzkohl. Es ist schlicht die Wucht. Was aus Möllers Küche kommt, das hat Hand und Fuss. Und Möller legt eine Kreativität an den Tag, ohne dabei zu vergessen, dass es auch Gourmets gibt, denen manchmal nichts über ein Wiener Schnitzel geht. So reicht die kulinarische Bandbreite vom lauwarmen Hummer an Holunderessig mit Zitronenchutney über gegrillte Bärenkrebse an Currysauce bis hin zum im Ofen

gebratenen Stubenküken oder eben auch zu einem Wiener Schnitzel. Nun nützt aber der beste Koch nichts, wenn das Team nicht harmonisiert. Und auch hier stimmt die Chemie. Der Service ist sehr kompetent und hat, was man den Mitarbeiterinnen von den Augen ablesen kann, Freude, in diesem Haus zu arbeiten.

Restaurant «Chesa Grischuna», Bahnhofstrasse 12, Klosters; Tel. 081 422 22 22; www.chesagrishuna.ch



Das Innere des einzigartigen Lokals wurde 1938 gestaltet.

Wirklich guten Chasselas gibts nur in der Waadt

MASTER OF WINE



Philipp Schwander (40) ist der einzige Master of Wine der Schweiz. Die vom Londoner Institut of Masters of Wine durchgeführte Prüfung gilt als schwierigste im Weinfach; weltweit tragen nur rund 250 Weinfachleute diesen Titel. Philipp Schwander ist Inhaber der Weinhandlung Selection Schwander (www.selection-schwander.ch) in Zürich.

Herr Schwander, die Waadtländer Weinbauregion Lavaux ist kürzlich in die Liste des Unesco-Weltkulturerbes aufgenommen worden. Dies wohl eher der Landschaft als des Weines wegen ...

Philipp Schwander: Das Lavaux gehört unbestritten zu den eindrucklichsten, schönsten Weinregionen weltweit. In dem Sinne war die Anerkennung als Unesco-Weltkulturerbe überfällig. Tatsächlich werden aber auch bemerkenswerte Weissweine erzeugt. Was einige immer noch nicht wissen: Am Genfersee gibt es auch einige der weltbesten kulinarischen Adressen.

Im Waadtland und in Genf wird vor allem Chasselas angebaut, eigentlich eine Tafel- und keine Weintraube. Können daraus überhaupt anspruchsvolle Weine entstehen?

Schwander: Eine anspruchsvolle Weintraube hat in der Regel kleine Beeren mit dicken Schalen. Chasselas ist deshalb eine so beliebte Tafeltraube, weil sie dünne Schalen und grosse, saftige Beeren hat. Das birgt jedoch die Gefahr, dass die Weine neutral und nichtssagend werden. Allerdings gibt es auch hervorragende Chasselas-Weine. Einerseits herrlich erfrischende, superbe Apéroweine, andererseits aber auch erstaunlich gehaltvolle, lagerfähige Weine. Ich erinnere mich noch gut, wie ich einmal meinen Master-of-Wine-Kollegen in London eine Flasche 47er Dézaley Clos des Abbayes auftrugte. Die meisten hielten den Wein für einen erstklassigen Pugliny-Montrachet!

Hätten diese Weinbauregionen nicht das Potenzial für bessere Rebsorten, etwa Chardonnay oder Riesling?

Schwander: Es hat sich gezeigt, dass der Chasselas im milden Klima des Genfersees besonders gut gedeiht und charaktervolle Weissweine hervorbringt. Ich fände es äusserst unklug, jetzt Chardonnay anzupflanzen, den es überall gibt. Wirklich guten Chasselas findet man praktisch nur in dieser Region.

Wo entstehen die besten Weissweine der Schweiz?

Schwander: Im Wallis – insbesondere Petite Arvine – und in der Waadt, vor allem Chasselas.

Die Schweiz gilt noch immer als Weissweinland. Ist das richtig? Gibt es nicht viel bessere Rot- als Weissweine hierzulande?

Schwander: Die Schweiz hat in den letzten Jahren qualitativ stark aufgeholt. Es stimmt, dass es mittlerweile auch hervorragende Rotweine gibt, insbesondere aus dem Tessin. Werner Stucky war der Pionier, der erstmals im Tessin Merlot nach Bordeauxart gekeltert hat. Daneben werden im Wallis sehr gute Syrah gekeltert und in der Deutschschweiz immer mehr ausgezeichnete Pinot Noir.

SMOKE

Kräftige Neukomposition

Oliva Cigar Co. bringt eine neue Zigarre im Kuba-Stil auf den Markt: die Serie V Ligerio Especial. Juniorchef Jose Oliva bezeichnet die neue Komposition als bisher grösste Herausforderung der Firma: «Wir mussten die goldene Mitte zwischen kräftigen und milden Aromen finden. Dafür sind kubanische Zigarren bekannt.» Auch wurde auf guten Zug und tadellose Verarbeitung geachtet. Diese Zigarren der Serie V Ligerio Especial werden aus Qualitätsgründen nicht wie allgemein üblich im Akkordverfahren hergestellt.

Die Serie V – wobei V für vigoroso (kräftig) steht – besteht aus einer komplexen Mischung von nicaraguanischen Longfiller-Tabakblättern aus eigenen Plantagen sowie speziell fermentiertem und jahrelang gelagertem «Jalapa Valley Ligerio», gekrönt werden sie von einem ausgesuchten, öligen Deckblatt «Habano Sun Grown». Dementsprechend fällt auch das geschmackliche Resultat aus: eine charaktervolle Mischung verbindet Tabaknuancen mit spürbaren Tönen von Kaffee und dunkler Schokolade, untermalt von einem subtilen Pfefferbouquet; das Ganze gut balanciert zwischen reichhaltigem Aroma und angenehmer Milde.

Um dieses Aroma gebührend zur Geltung zu bringen, werden kräftige Formate geliefert: Double Robusto, Torpedo, Double Toro, Churchill Extra und Special V, ein wunderschönes Figuradoformat.

Die regulären Auslieferungen für die Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein erfolgen im Laufe dieses Monats.



Marc Portmann (24) ist Geschäftsführer des Tabakhauses Vaduz.