



So schmeckt Bergün

Arvengeist und Albulaforellen: Im Jugendstilhotel Kurhaus Bergün wird mit regionalen Produkten aus dem Parc Ela gekocht.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Hoteldirektor Christof Steiner (links) und Küchenchef Markus Frank sind ein eingespieltes Team.

Schlitteln und wandern im Parc Ela

Hier ist bereits die Anreise ein Erlebnis: Mit dem Zug geht es über Viadukte und durch Kehrtunnels nach Preda, bevor das Schlittelvergnügen in Richtung Bergün beginnt. Die 6 Kilometer lange Strecke ist übrigens die längste beleuchtete Schlittelbahn Europas. Rasanter ist die Schlittelbahn Darlux-Bergün mit engeren Kurven und einer steilen Piste bergab nach Bergün. Wer bevorzugt ohne Kufen unterwegs ist, kann die Schönheit des Naturparks Ela auch zu Fuss entdecken. Geniessen Sie auf der Winterwanderung von

Bergün über Latsch nach Stuls die einmalige Aussicht über das Albulatal. Egal ob mit Schlitten oder Winterwanderschuhen: Die letzte Etappe Ihrer Reise sollte Sie unbedingt ins Kurhaus Bergün führen, wo Sie wenige Meter vom Bahnhof mit einer wohlverdienten Stärkung den Tag ausklingen lassen können.
kleineweltwunder.ch



ANREISE NACH BERGÜN

Ab Bern	3 Stunden 42 Minuten
Ab St. Gallen	2 Stunden 49 Minuten
Ab Chur	1 Stunde 16 Minuten



Markus Frank musste am Morgen noch seine Messer schleifen. Denn am Abend liefert ein Bergüner Bauer acht Herbstgitzli ab, die umgehend zerlegt werden müssen. Frank strahlt: «Obwohl ich schon seit bald vier Jahrzehnten in der Küche stehe, begeistert mich die Vielfalt hier oben immer wieder von Neuem.» Seit einhalb Jahren leitet der gebürtige Bayer die Küche im Kurhaus, mit der vollen Unterstützung von Hoteldirektor Christof Steiner. Nicht nur das Fleisch der jungen Ziegen, sondern auch das der Alprinder und Alpschweine sowie das Wild und die Forellen stammen samt und sonders aus dem Parc Ela, dem grössten Naturpark der Schweiz. Frank ist es im vergangenen Jahr gelungen, Bäuerinnen dafür zu gewinnen, für ihn in ihren Gärten Gemüse anzubauen. «Ich nehme ihnen alles ab, was ich kriege: Mangold, Randen, Kürbisse und was sie sonst noch liefern.» Glück hat er auch, dass in der Nachbargemeinde die Äcker des Bündner Bergkartoffelpioniers Marcel Heinrich liegen: «Wir gehören immer zu den Ersten, die nach der Ernte die neuen Bergkartoffeln kriegen.» Zu-

sehends setzt man im Kurhaus Bergün auch bei den Getränken auf heimische Produkte. Aus dem Dorf selber stammt der Bergüner Arvengeist aus in Gerstenbrand eingelegten Arvenzapfen. Die Gäste scheinen vom Regionalkonzept begeistert zu sein, Klagen über fehlende Exotik auf der Karte kämen kaum vor, versichert Frank. Überraschen kann man auch noch anders, doppelt Hoteldirektor Steiner nach: «Markus schaut über den Tellerrand hinaus und serviert auch mal einen klassischen Caesar Salad. Natürlich aber einen mit Alpkäsespänen und mit Streifen der Albulaforellen.»



Dominik Flammer (52) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. publichistory.ch