

# SCHNEE AUS HEITEREM HIMMEL



Ein Bild vom ersten Betriebstag einer Schneekanone 1978.

Text: Rémy Kappeler

Es waren ungewöhnliche Bilder, die 1978 weit über die Schweiz hinaus bekannt wurden: Das Val Surses lag schneelos da, nur oberhalb von Savognin zog sich eine weisse, drei Kilometer lange Skipiste hinunter. «In Savognin schneit es aus heiterem Himmel», schrieb das «Bündner Tagblatt». Es war der 8. Dezember 1978, als die erste Grossschneeanlage Europas eingeweiht wurde, unter anderem von Ski-Olympiasieger Heini Hemmi.

22 mobile Kanonen produzierten Schnee, drei Leitungen versorgten sie mit Wasser, Druckluft

und Strom. Weiter waren zwei Pumpstationen, fünf Kompressoren und 60 Zapfstellen für Wasser und Druckluft gebaut worden – dazu hatte man den Erfinder der Schneekanone hinzugezogen, den Amerikaner Joe Tropeano. 3,4 Millionen Franken hatten die Verantwortlichen rund um den damaligen Direktor der Bergbahnen Leo Jeker investiert.

Gäste kamen von weit her, um den Kunstsnee zu fühlen. Vertreter aus anderen Skigebieten reisten an. Skiprofis entdeckten Savognin als Trainingsort. Leo Jeker wurde gar ins deutsche Fernsehen eingeladen: Sein Job war wie

gemacht fürs heitere Beruferaten in Robert Lembkes «Was bin ich?».

Aber es gab auch Kritik: Der Lärm, der hohe Wasser- und Energieverbrauch sowie die Eingriffe in die Natur wurden kritisiert. Doch 1990 lehnte das Bündner Stimmvolk eine Initiative für eine gesetzliche Einschränkung der Beschneidung ab.

Leo Jeker und seine Leute wurden damals auch belächelt. Heute ist klar, dass sie Pioniere waren: Schneekanonen sind in grösseren Skigebieten mittlerweile selbstverständlich. Und schneearme Winter nehmen immer mehr zu.

# AUF EINEN BLICK RADONS GR

## BESUCHER AUS DOWN UNDER

In Radons gibt es mehrere Gasthäuser, darunter das Berghuus Radons. Der traditionelle Betrieb wurde 2020 renoviert und setzt heute auf eine gepflegte Atmosphäre und regionales Essen. Von den vergangenen Zeiten zeugen alte Gästebücher: Viele mit Tinte geschriebene Einträge in Versform aus den späten 1940er-Jahren sind zu lesen. Darunter auch ein wunderschönes Kunstwerk von Gästen aus Down Under.



Gästebucheintrag von Australiern.

## GESCHEITERTE PLÄNE

Für Radons gab es mehrmals grosse Pläne: 1969/70 bauten die Bergbahnen die längste Gondelbahn der Welt, von Savognin bis nach Radons. Damit sollte eine Erweiterung des Skigebietes möglich werden. Die fast 5,3 Kilometer lange Bahn wurde jedoch im Jahr 2000 zurückgebaut. Und erst dieses Jahr lehnten die Stimmberechtigten den Bau eines Solarkraftwerks im Tal ab.

## MIT ODER OHNE SCHLITTEN?



Der Weg ist auch mit Schlitten machbar.

Der Weg von der Gondelbergstation Somtgant nach Radons und weiter bis Tignas ist aussichtsreich und nicht allzu steil. Ideal zum Winterwandern also – oder auch zum Schlitteln. Schlitten können an der Talstation Savognin gemietet werden.



Nach Radons gondeln: Das ist passé.

## Einfache Tour für Sonnenhungrige

### Somtgant – Tignas

Mehr Info zum Wandervorschlag **Nr. 2196** unter [schweizer-wanderwege.ch](http://schweizer-wanderwege.ch)



Öffnen in der  
Swissstop-App



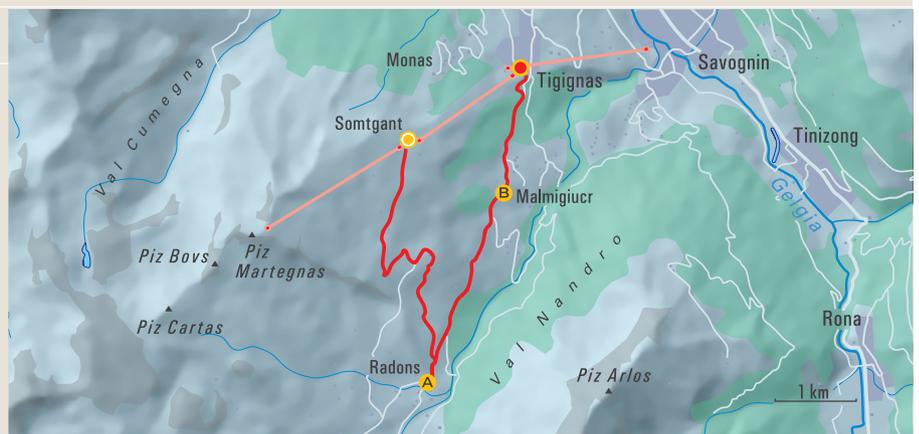
◆ Winterwanderung

☁ mittel

🕒 2 h 30 min ↔ 8,8 km

📏 95 m ↘ 610 m

📅 Dezember bis März



# Bündner Röteli mit Liebe gemacht



Das Röteli-Rezept der Savogniner Familie Thurner stammt aus Urgrossmutter's Zeiten.

*Seit über 100 Jahren stellt die Familie Thurner Röteli nach eigenem, geheimem Rezept her. Für manche ist es der Beste Graubündens. Doch der Likör lässt sich nicht nur trinken.*

Text und Bilder: Martin Weiss

**D**ie Holzkelle, mit der Patrick im grossen Topf die Kirschen und Gewürze beim Aufkochen umrührt, stammt zwar nicht mehr aus der Zeit seiner Urgrossmutter Maria, genannt Mia. Das Rezept aber schon. Seit über 100 Jahren wird es in der Savogniner Familie Thurner, die im Dorf eine Drogerie führt, im Herbst zum Leben erweckt. Mit Erfolg. Anlässlich einer Blinddegustation der Zeitung «Südostschweiz» wurde der Röteli nach Mias Rezept unter sieben Mitbewerbern zum besten Graubündens gekürt. Die Jury lobte «die schöne kirschrote Färbung, den angenehm würzigen Nelken-duft und den fruchtigen Abgang». Von maximal sechs Punkten erreichte der Röteli aus der Drogaria 5,7 und war mit knapp 20 Franken auch noch der günstigste. Liegt es an den edlen Süsskirschen, die aus dem Kaukasus kommen? Oder ist es die gut abgestimmte Mischung von Nelken, Zimt, Zucker und dem Branntwein, der aus dem Luzernischen kommt? Fakt ist, dass Patrick alljährlich an die 2000 Liter herstellt. «Die gehen problemlos weg», sagt der gelernte Drogist, der den Familienbetrieb 1999 von seiner Mutter Astrid übernommen hat. Sie ist eine schweizweit bekannte Kräuterfrau, die Kräuterwanderungen anbietet und oberhalb des Dorfs bei Somtgant einen Alpenflorapfad hegt und pflegt.

#### **KULINARISCHES ERBE**

Die Wurzeln des Bündner Likörs liegen im 19. Jahrhundert

und haben mit der Liebe zu tun. So sollen die heiratsfähigen Männer früher jeweils an Silvester die Höfe besucht haben, um dort vor jungen Anwärtnerinnen ein Ständchen zu singen. Danach wurden sie mit einem oder auch zwei Glas Röteli, etwas Birnbrot und – wie für sie zu hoffen ist – mit funkeln- den Augen beglückt. Ähnlich wie bei den Capuns hatte früher jede Familie ihr eigenes Rezept.

Heute sind es vor allem die Drogerien, die landauf, landab Röteli herstellen. Nicht nur in flüssiger Form. In Patricks Laden finden sich auch die von ihm kreierte Röteli-Pralinés, genannt Rosolis, und in Röteli eingelegte Kirschen, die sich

hervorragend als Begleiter eines Vanilleglacés oder von Meringues eignen.

Ohnehin ist das kulinarische Potenzial des Likörs gross: Im Restaurant Albula in Bergün wird ein Röteli-Mousse serviert, in Obersaxen bäckt Christian Simmen in seiner Bäckerei eine Röteli-Torte und aus Prosecco und Mineralwasser lässt sich ein herrlicher Sommerdrink mixen – der Röteli Spritz. «Früher war der Röteli ein Silvestergetränk, heute wird er das ganze Jahr in unterschiedlichsten Formen genossen», sagt der Familienvater.

> [drogariasurses.ch](https://drogariasurses.ch)



Patrick Thurner führt die Tradition seiner Familie in der Küche seiner Drogerie fort.

# Weitere Spezialitäten aus dem Val Surses



## Parsonzer Pasta

Auf 1400 Meter Buchweizen anbauen? Unmöglich, sagten die Fachleute. Geht, sagte die Bergbauernfamilie Stgier in Parsonz und startete vor sechs Jahren einen Versuch. Er gelang. Heute strahlt das Weizenfeld im Herbst goldgelb am Fuss der beiden Bergkuppen des Piz Toissa. Mitte September wird geerntet, das Korn an der Sonne getrocknet

und danach in der ältesten Mühle im Bergell, in Promontogno, gemahlen. Daraus entstehen nebst Buchweizenmehl mehrere Bergpastasorten wie Pizzoccheri, Tagliatelle, Vollkornpenne und Conchiglie. Die Bergbauernfamilie baut rund um Parsonz auch Braugerste an, aus der ein würzig-frisches Bergbier gebraut wird.

> [parsonzer.ch](https://parsonzer.ch)

## Bergkaffee

Annelous, Johannes, Pascal und Maddy: So heisst das Quartett, das in der ehemaligen Post in Bivio eine Kaffeerösterei betreibt. Es dürfte eine der höchstgelegenen Europas sein. Aus einer Schnapsidee, geboren 2020 zu später Stunde in einer Bar in Bivio, ist ein florierendes Unternehmen geworden, das von Espresso über Dark & Stormy und Lungo bis Café Crema eine breite Kaffeepalette anbietet. Die rohen Bohnen kommen aus Guatemala, Brasilien und Indien, stammen aus fairem Anbau und werden in Bivio mit lokalem Tannenholz geröstet. Die Mischung und die Röstdauer verleihen den vier Sorten ihr charakteristisches Aroma. Der Produktionsort ist ideal: Im Norden liegt das Val Surses, im Süden das Bergell und das Engadin. Lauter Touristenregionen mit Kaffeegeniesserinnen und Kaffeegeniessern zuhauf.

> [bivio.coffee](https://bivio.coffee)



## Marmotta-Ragout

Während Salben aus Murmeltierfett gerade wieder gefragt sind, steht das Fleisch der putzigen Erdbewohner nur in wenigen Restaurants auf der Speisekarte. Für das Murmeltierragout des Hotels Post in Bivio reisen die Gäste im Herbst aber von weither an. Was einst als Arme-Leute-Essen galt, ist heute eine Delikatesse. Küchenchef Adrian Wyder bezieht das

Fleisch direkt von den regionalen Jägerinnen und Jägern und bereitet die Marmotta nach einem alten Hausrezept zu. Das übelriechende Fett muss er zunächst sorgfältig entfernen und das leicht süssliche Fleisch anschliessend lange schmoren. Serviert wird es wie andere Wildgerichte mit Gemüse und Polenta oder Spätzle.

> [hotelpost-bivio.ch](https://hotelpost-bivio.ch)



## Flixer Tüfeli



Es war wohl Liebe auf den ersten Blick, als sie 2020 das Berghaus Piz Platta auf der Alp Flix kauften. Marianne Werder und Tobias Edtbauer bringen einen speziellen Esprit in die ohnehin schon besondere Unterkunft, was die einmalige Lage und das gemütliche Interieur betrifft. Seit Langem privat Mitglied von Slow Food, widmen sie sich einer nachhaltigen Ernährung und zaubern aus lokalen Produkten

kreative Menüs. Von der Tageskarte empfiehlt Tobi «die Flixer Tüfeli, unsere pikante Hauswurst, oder die Flixer Waldfee mit Pilzen und Kräutern». Das Rezept übernahm er von seinem Vorgänger Werner vom Berg. Dazu werden Pizokel gereicht, nicht zu verwechseln mit Pizzoccheri, sondern wie Spätzli, grösser und dicker, ausserdem mit Quark, was sie luftiger macht.

> [flix.ch](http://flix.ch)

## Vegetarische Raviouls

Immer am letzten Tag der Jagd ging die Grossmutter von Fadri Arpagaus in den Garten und erntete, was übriggeblieben war. «Sie konnte ja nie wis-



sen, ob die Jäger ohne Beute nach Hause kamen», sagt der Koch aus dem Berghuus Radons augenzwinkernd. Aus dem Spinat, dem Lauch und dem Mangold fertigte die Grossmutter die Masse für Raviouls, die sie mit Majoran, Schnittlauch und Petersilie würzte. Weiter nahm sie drei verschieden lang gereifte Bergkäse. Sie machte einen Teig, fügte ihm Brotbrösel hinzu – fertig waren die vegetarischen Ravioli. Fadri Arpagaus hat sie unterdessen in die Speisekarte aufgenommen und serviert sie das ganze Jahr hindurch. Nicht nur erfolglosen Jägern, sondern allen, denen das Herz danach begehrt.

> [berghuus.ch](http://berghuus.ch)

# Wandern im Schnee



**Winterwanderungen**  
Frische Winterluft und verschneite Landschaften



**Schneeschuhtouren**  
Perfekte Verbindung zwischen Erlebnis und Sport



**Schneeschuh-Einführungstag**  
Lernen Sie Schneeschuhlaufen in Andermatt!

Mehr Informationen & buchen:  
[www.imbach.ch/winter](http://www.imbach.ch/winter)



**IMBACH**

wandern weltweit