



# Piz Linard, Lavin

AUSGELÖFFELT

**Vor einem Jahr haben Gaby und Hans Schmid das Hotel «Piz Linard» in Lavin in Beschlag genommen. Nach einer ersten Umbauetappe tischen sie nun Heimisches mit einer Prise Italianità auf.**

Von Barbara Wülser

Verliebter Bergsommer – Herzklopfen machen Cervo, Capra und Fabuloso, oder wie die Häppchen und Vorspeisen alle heissen. In flagranti werden erwischt der Wurst-Käse-Salat und die Rösti mit Spiegelei, die Währschaften. Die Schmetterlinge, Spezialitäten, sind stupendo oder bronzato. Und dies alles ereignet sich im frisch renovierten Speisesaal des Hotels «Piz Linard» in Lavin und ab August auch in der Gaststube nebenan.

Alle sind sie frisch zubereitet, die Gerichte, mit Zutaten möglichst aus dem Dorf oder zumindest aus dem Tal, selbstverständlich. Oder zumindest ist dies selbstverständlich für die Gastgeber Gaby und Hans Schmid, die das geschichtsträchtige Haus im Dorfczentrum vor einem Jahr übernommen haben.

Das rosarote Hotel «Piz Linard» ist eine Novelle. Autorin ist die Unvernunft. Resümee: Hans Schmid tritt eben eine neue Stelle an als Leiter

des Amtes für Kultur des Kantons St. Gallen, als sich Gaby und Hans Schmid in dieses alte Gemäuer in einer alpinen Brache verlieben. «Che bel cha tü est!» sagen sie aus einem Munde, damals noch in Schweizerdeutsch. Fortan erträumen sich die Städter eine Zukunft in den Bergen. Der Wendepunkt tritt ein, als Schmid genügend Aktienkapital für den Kauf und die Renovation zusammen haben. Der Umzug geht fröhlich vonstatten, die Eingewöhnungsphase in die Unterengadiner Lebensart und Sprache Vallader ist kurz.

Nach dem Präludium, einem improvisierten Vorspiel mit Gastköchen und Kulturhäppchen während der ersten Umbauetappe, sind die beiden St. Galler nun in ihre erste Engadiner Sommersaison gestartet. Mit einigen Brocken Romanisch, ihren vier Kindern, viel Elan und etwas Italianità.

## Kultur ist ein Konglomerat

Abendrot. Eine Cena semplice oder ein 5-Gang-Menü. Mediterranes auch hier: Gazpacho, Focaccia – und Bruno Cruz. Der portugiesische Kellner serviert Einheimisches desgleichen italienisch galant: Goldrandencarpaccio mit Ingwer und Salat. Der zweifarbige Spargel aus dem Tal, der den Risotto krönt, kündigt den verspäteten Bergfrühling an. Die im Heu gegarte Kalbsschulter verströmt den Duft der gemähnten Heuwiese nach einem sonnigen Sommertag, kurz vor dem Einbringen.

Die Rahmenhandlung, die die Novelle zusammenhält, ist die Vermittlung, Verständigung und der Genuss von Kultur. Davon finden die Protagonisten reichlich vor im Unterengadin. Was fehlt, holen sie her. So entsteht



Gaby und Hans Schmid üben die Kulturverständigung im Unterengadiner Hotel «Piz Linard».

Neues. So war es schon immer, so wollen sie es beibehalten. So wie italienische Architekten die Laviner Häuser nach dem Dorfbrand 1869 mit abgeflachten Dächern versahen und dem Bauerndorf dadurch ein neues, stattliches Gesicht verliehen, so mischt die sechsköpfige Familie Schmid nun das Laviner und vielleicht auch das Unterengadiner Leben etwas auf.

Erster Zeuge der Veränderung ist Miguel Pereira, der Koch. Der Portugiese brutzelte unter der vorherigen Wirtin Schnippo und stellte Raclette bereit für die Freitage. Woche für Woche, sommers und winters. Nun schichtet er Seite an Seite mit Hans Schmid Tomaten- und Geisskäse-scheiben aufeinander, raspelt Erbsen über den Kartoffelstock oder tunkt Cassata in den Zwetschgensee. Dazwischen schaut er nach dem Elek-

trischen, macht verlorene Schlüssel ausfindig und erklärt dem Hausherrn die Schneidemaschine.

## Und durch alles fliesst Herzblut

Rauschender Bergbach – Braukultur, Gärkultur und Röstkultur vom Feinsten finden in diesem Kapitel zusammen. Und dies alles zu Randregion-Preisen. Zuletzt, wenn die Lichter im Speisesaal ausgehen, erwarten Faunus, Serena und Flurina die Gäste; individuell gestaltete Hotelzimmer. Und durch alles fliesst Herzblut, das Leitmotiv. Warm und pulsierend pumpt es neues Leben ins rosarote «Piz Linard». Und ein bisschen davon fliesst auch ins Unterengadin ab.

**Hotel «Piz Linard»**, Gaby und Hans Schmid, 7543 Lavin; Montag bis Sonntag durchgehend geöffnet; Telefon 081 862 26 26. [www.pizlinard.ch](http://www.pizlinard.ch).



Koch Miguel Pereira (rechts) erklärt dem Hausherrn die Schneidemaschine.

## Wieso nicht Merlot im Veltlin?

MASTER OF WINE



**Philipp Schwander** (42) ist der einzige Master of Wine der Schweiz. Die vom Londoner Institute 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](http://www.selection-schwander.ch)) in Zürich.

**Herr Schwander, obwohl die Weine aus dem Veltlin aus der gleichen Rebsorte stammen wie die berühmten Weine aus dem Piemont – Nebbiolo –, haben sich diese nie richtig durchgesetzt. Weshalb?**

Philipp Schwander: Die meisten Veltliner sind eher leichte Weine. In der Schweiz kennt man sie daher vor allem als unkomplizierte Tischweine, wo sie eine gewisse Akzeptanz erreicht haben. Vor einigen Jahrzehnten war der Veltliner in Schweizer Weinkellern eine feste Grösse. Heute, wo die Ansprüche gestiegen sind, hat er es schwerer. Den Sprung zur Weinspitze hat er noch nicht geschafft.

**Die meisten Veltliner, die heute angeboten werden, haben noch immer ein Skihütten-Image. Sie sind hell, dünnlich und eher belanglos. Wieso erreichen sie nicht die Tiefe eines Barolo oder Barbaresco?**

Schwander: Die Höhenlage der Rebberge und die klimatischen Bedingungen lassen kaum Spitzenqualitäten zu. Die Bedingungen mit den extremen Steillagen im Veltlin sind einfach anders als im Piemont. Im Veltlin ist es immer schwierig, den Nebbiolo reif zu bringen. Daher stellt sich für mich auch die Frage, ob Nebbiolo tatsächlich die geeignete Rebsorte für dieses Tal ist.

**Welche Rebsorte würde sich besser eignen?**

Schwander: Man müsste Versuche mit Rebsorten machen, die geeignet sind, den Weinen mehr Fülle zu geben. Heute versucht man dies mit

dem Sforzato, einem Wein aus teiltrockneten Nebbiolo-Trauben; dieser ist allerdings oft unharmonisch und sehr alkoholstark. In vielen Weinregionen hat man die Erfahrung gemacht, dass der Anbau von Merlot und dessen Verschnitt mit heimischen Sorten den Weinen mehr Fülle gibt. Beispielsweise ergänzt in der Toskana Merlot den traditionellen Sangiovese sehr gut, der auch eher spröde daher kommt. Auch im Bordeaux kennt man den Merlot als guten Verschnittspartner. Ein Versuch mit Merlot im Veltlin würde sich vielleicht lohnen.

**In letzter Zeit haben einige ambitionierte junge Winzer versucht, eine Qualitätsoffensive zu starten. Gibt es neuere Veltliner, die man mal versuchen müsste?**

Schwander: Ich denke hier in erster Linie an die Winzer «IVinautori» um Piero Triacca und den Schweizer Weinjournalisten Stefan Keller. Sie bemühen sich sehr um autochthone, reine und typische Veltliner, und namentlich ihr Bester, der Virtù, ist ein eindrucksvoller Wein. Es sind aber absolute Liebhaberweine, die sich nur Nebbiolokennern erschliessen und die damit nur eher schwer verkäuflich sind. Auch die besten Veltliner gibt es nur in kleinen Mengen als Nischenprodukte.

SMOKE

## Davidoff «Reserva 12»

Wie schon ihr Name verrät, bestimmt die Zahl zwölf die diesjährige Sonderedition aus dem Hause Davidoff. Diese ist, wie schon frühere Jahreseditionen, nur in weltweit streng limitierter Auflage erhältlich.

Diese Limitierung hat einen Grund: Die verwendete Tabakmischung ist nur in sehr begrenzter Menge verfügbar. Die fünf Einlagetabake – San Vicente Ligero, Piloto Seco, Jalapa Especial Ligero, Corojo/Olor Ligero und Corojo Ligero – wurden bis zu zwölf Jahre in der Dominikanischen Republik gelagert. Dank des speziellen Reifeprozesses sorgt die Auswahl der eigens für diese Zigarre aufeinander abgestimmten Tabake für ein kräftiges und zugleich aromatisches Raucherlebnis. Ihr sonnengereiftes Deckblatt – ein Ecuador Sun Grown – unterstreicht den facettenreichen Geschmack und kommt im grossen Robusto-Extra-Format – die «Reserva 12» ist 14 Zentimeter lang und hat Ringmass 52 – besonders gut zur Geltung.

In der Schweiz ist die Davidoff «Reserva 12» seit Anfang Juli in Holzkistchen erhältlich; Kostenpunkt: 215 Franken pro Zehnerkistchen.

**Marc Portmann** (25) ist Geschäftsführer des Tabakhauses Vaduz.

