

amtliches publikationsorgan für flims und trin  
lokalzeitung für falera, ilanz, laax, sagogn und schluein

**büwo**  
gesamtausgabe

## INHALT

### ■ POLITIK

Die Gemeinde Trin übernimmt die Sportanlagen. **Seiten 14/15**

### ■ FREIZEIT

Seine eigene Uhr kreieren, das ist auch für Laien möglich – an der sogenannten Watch Academy. **Seite 17**

### ■ IMBODA-MESS 2011

Vom 13. bis 15. Mai bereits zum zweiten Mal – mit 64 Ausstellern und Sonderschauen. **Seite 23**

### ■ SPORT

Die Renngemeinschaft Alpenarena hat «ausgezeichneten» Nachwuchs. **Seite 26**



Die kreativen Köche (v.l.) Tino Zimmermann «Stiva Veglia», Schnaus, Linus Arpagaus «Fausta Capaul», Brigels, und Michael Bauer «Mulania», Laax, sorgen für wahre Gaumenfreuden im Gelben Haus, Flims.

Bild Anita Plozza



## Drei Starköche im Museum

Küche, kochen und Museum – eine seltene Kombination. «Gaumenfreuden», die Ausstellung in Flims um den Luxus des Geniessens, machte es möglich.

apl. Der Spruch «Viele Köche verderben den Brei», war für einmal kein Thema. Im Gegenteil, drei regionale Spitzenköche zeigten im Museum Das Gelbe Haus in Flims eindrücklich, dass drei sehr unterschiedliche Kö-

che auch in ungewohnter Umgebung ein exzellentes Menü zaubern können. Anlass dafür war die Ausstellung «Gaumenfreuden». Die Ausstellung hat weit über 3000 Besucher angezogen. Gaumen- und Gourmetfreuden

haben eine lange Tradition, auf deren Spuren sich die Ausstellung im Gelben Haus begeben hat. Das Kuratorenteam Christian Dettwiler und Jo Müller hat eine Ausstellung organisiert, die seinesgleichen sucht. Am letzten Abend dann wurde die Museumsküche mit Köchen und Gästen zum Leben erweckt.

► Mehr auf Seiten 2, 3 und 5

**Küchen-Service**  
Via S. Clau Sura 9  
CH-7130 Ilanz  
Tel. 081 936 07 02  
www.kcs-simonlutz.ch

**Endlich traumhaft kochen**

**Alles aus einer Hand!**  
Planen - Gestalten - Koordinieren - Renovieren  
Apparateaustausch - Grösste Geräteauswahl

**Betriebsferien**  
2.5.11 - 8.5.11

**SPORT BEAT**  
Flims

Laden in Brigels  
offen

**INTERSPORT**  
**MENZLI SPORT**

**Golfschläger-Demo**

Sagogn, So 1. Mai  
10.00 h bis 16.00 h

www.menzlisport.ch

**electro vincenz**  
7031 Laax

Telefon 081 921 57 57  
electrovincenz@kns.ch

**SÜDOSTSCHWEIZ**  
PUBLICITAS AG

Annahmestelle der Inserate für  
alle Zeitungen im In- und Ausland

Via S. Clau Sura 11, 7130 Ilanz  
Tel. 081 920 07 17



Jo Müller, Kurator der Ausstellung (links) assistiert Linus Arpagaus beim Anrichten der Peperonicremesuppe mit Jakobsmuschel (Rezept dazu auf Seite 3).

# Gaumenfreuden – Luxus im Museum auf höchstem Niveau

Kochen und Kunst ist eine perfekte Verbindung. Dies war auch der Grund, die Hotelausstellung «Gaumenfreuden» zu realisieren. Der Erfolg gibt dem Kuratorenteam Christian Dettwiler und Jo Müller recht. Gefeierte wurde mit einem würdigen Gaumenfreuden-Abschluss.

■ Von Anita Plozza

Es gibt Ausstellungen, die still und leise enden. Nicht so die Ausstellung «Gaumenfreuden» im Gelben Haus in Flims. Nebst den rund 3000 Besuchern haben auch über 50 Gruppen die Ausstellung besucht. Darunter waren die Rotarier aus Chur, das leitende Personal aus dem Hotel «Waldhaus» in Sils und auch das Kader vom Flimser «Waldhaus» – und: Kaum eine Ausstellung war von den Flimser Schulklassen so rege besucht wie diese. Jo Müller, der seit über 40 Jahren in der Gastro- und Hotelleriewelt zu Hause ist, konnte auch diverse Kochclubs nach Flims holen. An den Veranstaltungen wurden weit über 1000 Austern serviert und so

mancher Liter Champager ausgeschenkt – ganz nach dem Motto Gaumenfreuden.

## Tischdesign – gestern

In der Ausstellung ging es auch um Design. Die Tischsitten mit Gedecken und Besteck oder Speisekarten haben sich über die letzten 150 Jahre extrem gewandelt. Christian Dettwiler: «Im Mittelalter war es der gemeinsame Topf in der Mitte des Tisches, aus dem jeder mit seinem Löffel gegessen hat – das Fondue ist noch ein Relikt dazu. Die Teller aus Porzellan wurden erst nach der Entdeckung Chinas möglich – entsprechend haben sich die Tischsitten gewandelt. In den letzten

zwei Jahrhunderten sind daraus Kreationen entstanden, die für den Service sehr sachdienlich waren, bisweilen für den Gast allerdings nicht – wenn das Design die Nützlichkeit beherrscht, wird das Essen manchmal schwierig.»

## Tischdesign – heute

Am «Ausstellungstisch» im Gelben Haus ging es am Ostermontag auch um Tischdesign – modernes Geschirr, perfekt gemixt mit echten Silber-Trouvaillen als Blumenvasen, Deko-Elementen und Leuchtern von Anfang des 20. Jahrhunderts bis heute. Aus Platzgründen konnten leider nur wenige Interessierte an der aussergewöhnlichen Finissage teilnehmen. Die Kuratoren haben sich dafür etwas ganz Besonderes ausgedacht: Spitzenköche aus der Region sollen in der Ausstellungsküche kochen. Natürlich ging das nicht auf dem Original-Kochherd aus dem Suvretta-Haus in St. Moritz. Dank der heutigen Technik, genauer mit Hilfe eines transportablen Induktionsherdes, zau-

## ROTE PEPERONICREMESUPPE MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

Rezepte für ca. 8 Personen von Linus  
Arpagaus, Rest. «Casa Fausta Capaul», Brigels:

4 Stück	rote Peperoni
80 gr	Zwiebeln
80 gr	weisser Lauch
60 gr	Selleri
½ Liter	Vollrahm
½ Liter	Milch
1 Liter	Geflügelbrühe
1 Stück	mittelgrosse Kartoffel (ca 100 gr.)
8 Stück	Jakobsmuscheln

Peperoni, Zwiebeln, Lauch und Sellerie blät-  
terig zusammen schneiden und in Olivenöl  
ca. 10 Minuten bei leichter Hitze dünsten.  
Die Kartoffel in Würfel geschnitten beige-  
ben.



Mit Brühe, Milch und Rahm aufgiessen.  
Die Suppe kochen, bis das Gemüse weich  
ist und dann in einem Bechermixer mixen.  
Danach durch ein feines Sieb passieren (ab-  
sieben). Die Suppe vor dem Anrichten auf-  
mixen und in die Suppentassen verteilen.  
Am Schluss die gebratenen Jakobsmuscheln  
in die Mitte legen.



Für einmal nicht nur Ausstellungsobjekt: die festlich gedeckte Museumstafel.

## EDITORIAL

### Liebe Leserinnen und Leser

Kultur und Küche, wie erfolgreich diese  
Kombination sein kann, bewies die Aus-  
stellung «Gaumenfreuden» im Gelben  
Haus in Flims. Die Finissage wurde regel-  
recht zelebriert – und exklusiv für Sie, lie-  
be «Arena Alva»-Leserinnen und -Leser,  
verriet uns Linus Arpagaus aus der «Casa  
Fausta Capaul» das Rezept seiner Pepero-  
nicremesuppe mit Jakobsmuschel. Tönt re-  
lativ einfach ...

Auch diese Woche haben wir uns umge-  
hört, wer welche Freude und welchen Är-  
ger hat. Stefan Wehrli brachte es auf den  
Punkt: Diese ewige Unzufriedenheit nerve  
ihn ... man soll doch das Positive, die gu-  
te Lebensqualität hier in Flims sehen!  
Recht hat er... Was ihn freut, lesen Sie auf  
Seite 7.

An der Gemeindeversammlung Trin wurde  
beschlossen, dass die Gemeinde die pri-  
vat initiierten Sportanlagen übernimmt.  
Ebenfalls Thema war natürlich das Einwei-  
hungsfest der neuen Fussgängerbrücke  
und den Rheinschluchtwanderweg nach  
Tamins am 7. Mai. Ausserdem besuchte ei-  
ne siebenköpfige Axpo-Delegation die  
Trinser Gemeindeversammlung, um über  
den Kraftwerkausbau Auskunft zu geben.  
Alles dazu auf den Seiten 14 und 15.

Können Sie sich vorstellen, Ihre eigene  
Uhr selber zusammenzubauen? Schwierig,  
werden Sie wohl denken. Dass dies je-  
doch machbar ist, erfuhren die Teilnehmer  
an der Watch Academy in Laax, die nach  
rund vier Stunden Feinstarbeit ihre eigene  
Uhr mit nach Hause nehmen konnten.  
Wie und wo das möglich ist, lesen Sie auf  
Seite 17.

Auch im Bereich Sport gibt es Erfolgsmel-  
dungen: Die Rengemeinschaft Alpenarena  
kann stolz auf ausgezeichneten Nach-  
wuchs in ihren Reihen sein. Ausgezeichnet  
mit vielen Medaillen, wie die jungen Athle-  
ten auf Seite 26 zeigen.

Und natürlich erhalten Sie auch in dieser  
«Arena Alva» wieder Tipps von unseren  
Fachleuten, diesmal von Auto-Fachjourna-  
list Hanspeter Rennhard zum Thema Die-  
sel, zwei Ärzte geben Tipps bezüglich  
Schmerzpatienten, und vom Weinfach-  
mann erfahren Sie seine Meinung in  
Sachen Plastikstöpsel oder Kork.

Ich wünsche Ihnen ein erholsames  
Wochenende – und viel Freude beim Lesen!

Redaktionsleiterin

berte jeder der Köche ein für ihn typisches Gericht.

### Drei Köche verderben keinen Brei

Für das Amuse-Gueule sowie den ersten Gang war Tino Zimmermann aus der «Stiva Veglia» in Schnaus zuständig: knusprige Parmesanchips auf Auberginen-Kaviar mit Tomatenpesto und als Vorspeise gabs aus der «Stiva Veglia»-Küche Variationen der Forelle aus der Val Lumnezia (mit Weissweinessig und Zitronengras, im Schnauser Heu geräuchert mit Dill-Senf-Sauce, gebeizt mit Orangensauce, Tartar mit Limone und Randen mit Wasabi-Sauerrahmsauce). Linus Arpagaus vom Restaurant «Casa Fausta Capaul» in Brigels war für die rote Peperonisuppe mit Jakobsmuscheln und anschliessend für das Rindsfiletscarpaccio auf Bärlauchtortellini verantwortlich und Michael Bauer vom Restaurant «Mulania» in Laax servierte den Kulinarik- und Kunstinteressierten Kalbsbäggli auf zweierlei Art.

### Schauenstein – Gelbes Haus

Das Dessert schliesslich kam aus der kreativen Küche des neu gekrönten besten Kochs der Schweiz, Andreas Caminada. Auf der Koch-Weltrangliste steht er mittlerweile auf dem 23. Platz. Leise Enttäuschung kam auf, als Christian Dettwiler berichten musste, dass der Starkoch leider nicht persönlich das Dessert servieren könne. Just an diesem Tag sei er frühmorgens in die Ferien abgereist. Nichtsdestotrotz freuten sich alle auf die Kreation «Exotische Mango-Variation mit Schokolade» – die bei der Verköstigung aufkommende Ruhe im Museumsraum sprach für sich resp. für Andreas Caminada.

### Schnaps.ch

Für ein zusätzliches Highlight an der Finsage sorgte der Journalist und Unternehmer Stefan Keller. Seine Firma hat sich zum Ziel gesetzt, aussergewöhnliche Schweizer Schnäpse zu produzieren. Ende der 1990er-



Exakt nach Foto-Vorlage wird der «Caminada-Dessert» angerichtet.

Bilder Anita Plozza

Jahre begann er mit seinem Partner René Zimmermann, mit Kastanienbränden zu experimentieren. Die zur Herstellung verwendeten Kastanien stammen aus der Val Bregaglia, Val die Chiavenna und aus der Val Varrone. Stefan Keller: «Bis 1999 war es in der Schweiz nicht zulässig, stärkehaltige Rohstoffe wie Kartoffeln oder Getreide zu brennen.» So habe er Versuche mit frischen, gerösteten, gekochten und

rauchgetrockneten Kastanien gemacht. Die besten Resultate hätten eindeutig Kastanien ergeben, die nach traditioneller Art und Weise in sogenannten Cascine, das sind Dörrhäuschen, rauchgetrocknet werden. «Die Kastanien werden von Gian-Andrea Scartazzini in Promontogno, Val Bregaglia, gemalen und von dort zur Spezialitätenbrennerei Humbel in Stellen transportiert», so Keller.



Der Kurator Christian Dettwiler amtiert für einmal als Kellner.



Dream-Team: Michael Bauer (links) und Linus Arpagaus am Herd.