

Pensiun Aldier, Sent

AUSGELÖFFELT

Aus dem ehemaligen Hotel «Rezia» in Sent entsteht momentan die «Pensiun Aldier». Ab dem 20. Dezember sind die Türen des Berghotels mit der ganz besonderen Aura geöffnet.

Von Fadrina Hofmann

Carlos Gross spricht nicht über Verkaufszahlen oder Betriebskonzepte. Der Hotelier redet lieber über Ambiance, über Menschen, die ein Haus mit Leben füllen, über persönliche Leidenschaft. Knapp einen Monat vor der Eröffnung der «Pensiun Aldier» sitzt er in der renovierten Gaststube und erzählt, wie mühsam sich die Suche nach einem geeigneten Hotel gestaltet hatte. In der ganzen Schweiz habe er sich umgesehen, doch erst in Sent sei dieses ihm bekannte Bauchgefühl aufgekommen: Das ist es! Gross hat die letzten 25 Jahre im Südpiemont verbracht, wo er und seine Frau Suzanne eine Lebensmittelfirma mit hausgemachten italienischen Produkten aufgebaut haben. Irgendwann verspürte er aber wieder den Wunsch, in die Hotellerie zurückzukehren. Jetzt sitzt er dort, wo bald der italienische Koch Antonio seine kulinarischen Köstlichkeiten aufstischen darf. Als Spezialität wird Senter Lamm in

verschiedenen Variationen angeboten. Vorgesehen ist eine schmackhafte und frische Küche, die manchmal überraschend sein soll. So wird es jeden Abend eine Speise geben, die sonst nicht mehr so oft auf den Menüplan kommt: Kutteln, Mist-Chraterli oder Markbein beispielsweise. Der Hotelier hat sich mit dem Dorfmetzger zusammengetan. Die Zutaten sollen möglichst aus der Region kommen. Wein und Grappa werden direkt aus Italien geliefert.

Jedes Zimmer ist individuell

Während eines Rundgangs in der «Pensiun Aldier» erzählt Gross von der Verwandlung des Hotels. Im April dieses Jahres haben die Umbauarbeiten am Hotel «Rezia» angefangen. Architekt und Gestalter der «Pensiun Aldier» ist der Senter Duri Vital – ein guter Freund der Familie. Was sofort auffällt: Das Hotel ist heller geworden. Licht und Raum haben sich aus-

geweitet. Im Haus wird eine bewusste Einfachheit gelebt. Die Zimmer sind wohlthuend schlicht, aber mit Liebe zum Detail eingerichtet. Alte Stallbretter wurden zu Wänden, Metallkörper umhüllen die Heizungen, die Teppiche sind aus Ziegenhaar. Jedes der 16 Zimmer ist individuell, jedes hat seine Besonderheiten. Hier wurde ein Schrank aus altem Holz gemacht, dort erstrahlt das Bad im kräftigen Rot. Mal geht die Aussicht auf die imposante Bergwelt, mal auf den maleischen Dorfplatz mit der Kirchturmspitze im Hintergrund. Alle Zimmer sind frisch renoviert und neu möbliert. Holz, Linoleum und Eisen dominieren. Noch fehlen die Wollvorhänge in verschiedenen Farben und Mustern. Bald sollen an den Wänden die Originale von weltbekannten Künstlern wie Giacometti, Miro oder Braque hängen.

«Eine stille Hommage»

Die Hotelleitung wird Susanne Rosenberg übernehmen, Gastgeber des Hauses ist aber das Paar Gross. «Etwas gestalten, wo unsere persönlichen Leidenschaften für Kunst und Kultur unmittelbar mit dem Haus verbunden werden können», war ihr Ziel. Der Name «Aldier» setzt sich aus den ersten zwei Buchstaben der Vornamen dreier Künstler zusammen: der Bergeller Brüder Alberto und Diego Giacometti und des Fotografen und Verlegers Ernst Scheidegger. «Es soll eine stille Hommage sein», erklärt Gross, während er die Treppen zum Keller runtersteigt. Die Bilder von Scheidegger hängen bereits schwarz eingrahmt an den Wänden. Hauptstichwort: Freund Alberto während seines Schaffens in Paris – in Schwarz-Weiss. In den öffentlichen Räumen wird hier und da ein Werk von Diego Giacometti platziert. Unten im Gewölbekeller präsentiert sich ein aussergewöhnli-

ches Museum. Wo einst eine Pizzeria mit Dancing und später ein Kulturtreff war, wird jetzt eine fast komplette private Sammlung mit Lithografien und Radierungen von Alberto Giacometti öffentlich gemacht. Es sind teilweise sehr seltene Blätter, wie Gross verrät.

Sich nach aussen öffnen, das ist ein wichtiger Aspekt für den Hotelier. Bereits mit der frisch gekalkten weissen Fassade, dem Vorgarten und dem hölzernen Balkonvorbau wirkt das Haus einladend. Gleich links beim Eingang ist eine getäferte Arvenstube, die neu mit gemütlich wirkenden Ledersesseln ausgestattet wurde. Hier sollen sich laut Gross künftig nicht nur Hotelgäste zum Kaffee oder abends zum Grappa treffen. La Stüva – wie sie auf Romanisch heisst – soll auch ein Ort der Begegnung für die Einheimischen werden. «Es soll Leben ins Haus kommen», meint der Hotelier. Denn schliesslich machen die Menschen die Atmosphäre eines Hauses aus.

«Pensiun Aldier», Plaz 154, 7554 Sent, Carlos und Suzanne Gross, Telefon +41 81 860 30 00, www.aldier.ch, info@aldier.ch, Neueröffnung 20. Dezember 2012



Wird am 20. Dezember eröffnet: das Berghotel «Pensiun Aldier».



Carlos und Suzanne Gross sind die Gastgeber.

Planet Grappa – eine-grosse, spannende Welt

SCHNAPS



Carina Lipp-Kunz (35) führt zusammen mit ihrem Mann Reto Lipp-Kunz und ihren Eltern Martin und Margrit Kunz-Keller den Familienbetrieb Kunz-Keller, Weine und Destillate, in Maienfeld. Rund 40 Spezialitäten aus einheimischen Früchten, Beeren, Kräutern und Gemüse stellt Kunz-Keller her und zählt zu den innovativsten Destillieren der Schweiz. Verwurzt im traditionellen Weinbau der Bündner Herrschaft spielt die Traube in ihrem Haus die Hauptrolle. Erfahren Sie mehr über den Familienbetrieb im Internet unter www.kunz-keller.ch.

In den Weinregionen raucht, zischt und dampft es aus allen Brennereien. Es ist wieder Grappa-Zeit. Oder Marc-Zeit. Der würzige Duft vom Traubentrestler strömt hinaus auf die Innenhöfe und legt sich in den Strassen und Gassen langsam nieder. Seit der letzten Schnaps-Kolumne wissen wir: Das Lebensmittelgesetz sieht keinen Unterschied zwischen Marc und Grappa vor. Der Einfachheit halber erwähne ich hier nur den Begriff Grappa. Doch auch Grappa ist nicht gleich Grappa. Hier ein kleines Lexikon.

Grappa-Sorten: Aus allen Traubensorten kann Grappa destilliert werden. Es könnte also über 40 reinsortige Bündner Grappas geben, da in der Herrschaft neben den Lokalmarken Pinot noir und Rieslingx-Sylvaner eine grosse Vielfalt an Spezialitäten angebaut wird.

Gibt es beim Grappa auch Cuvées, so wie beim Wein? Und ob! Der würzige Chardonnay passt gut mit dem fruchtigen RxS zusammen. Oder die starken Charaktere von Syrah und Merlot, gepaart mit dem filigranen Pinot, ergeben ein tolles Zusammenspiel. Oft ergeben sich konkrete Cuvée-Ideen erst nach einer bestimmten Lagerzeit.

Ausbau im Barrique: Jedes Destillat ist nach dem Brennvorgang klar. Erst durch die Lagerung im Barrique (Eichenfass von 225 Litern) wird es

bernsteinfarben. Je nach Lagerdauer und Fass variiert die Farbe. Meist bleibt ein Grappa drei bis fünf Jahre im Fass. Während dieser Zeit nimmt er die Charakteren des Holzes auf, zum Beispiel Rauchnoten und Vanille. Der Schwund, der im Holzfass entsteht, nimmt der Brenner gern in Kauf. Zudem kann der Grappa durch die feinen Poren im Holz atmen, was ihn harmonischer macht.

Lagerung: Gebrauchte, saubere Weinfässer aus Eichenholz eignen sich hervorragend zur Lagerung von Grappa. Ein neues Fass würde zu viel Röstaromatik abgeben und die feinen Aromen des Destillats überdecken. Der Barrique-Ausbau muss stets überwacht werden, die Fässer kontrolliert und aufgefüllt, der Grappa degustiert werden. Für eine ideale Lagerung braucht es auch den idealen Keller: Richtige Luftfeuchtigkeit und genügend Frischluft sind die Hauptkriterien.

Veredelte Grappas: Gross im Trend sind veredelte Grappas. Dabei stehen den Fachhandwerkern verschiedene Möglichkeiten offen. Besonders jene Menschen, die den Zugang zum klassischen Grappa nicht finden, die normalerweise einen Likör oder Süsswein bevorzugen, werden mit einem veredelten Grappa sehr glücklich. Und gestandene Grappa-Trinker kann man mit dieser Variante überraschen.

BESSERESSER

Hirsebier ohne Gluten

Bier gilt als das älteste alkoholische Getränk der Welt. Bereits etwa 8000 Jahre v. Chr. soll im Vorderen Orient Bier gebraut worden sein. Doch gibt es noch immer Neuheiten auf dem Biermarkt. So gibt es jetzt das erste Schweizer Hirsebier.

Hirsegold wird lanciert von der Schweizerischen Schäl- mühle E. Zwicky AG, die sich bereits seit 1930 auf die Verarbeitung von Hirse zu verschiedensten Produkten spezialisiert hat. Zusammen mit der Gossauer Brauerei Stadtbühl präsentiert das thurgauische Unternehmen Zwicky mit Hirsegold ein Bier mit leicht süsslichem Geschmack. Umfassende Analysen bestätigen, dass das neue Erzeugnis eines der ersten glutenfreien Biere überhaupt ist. So kommen Menschen mit Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) auch in den Genuss eines kühlen Blondens.

Hirse wurde bereits vor 10 000 Jahren angebaut und ist die vermutlich älteste in Haushalten verwendete Getreideart. Sie ist bekannt für ihren Reichtum an Mineralien, an wertvollen Säuren sowie den hohen Anteil an Proteinen und Ballaststoffen. Deshalb geniesst Hirse einen guten Ruf als stärkendes und gesundheitsförderndes Getreide. Das Hirsebier enthält nur vier Volumenprozent Alkohol. Auf der Verpackung wird in allen vier Landessprachen über alles Wissenswerte rund um das Bier informiert. Hirsegold wird in der Schweiz produziert und vertrieben.

Hirsegold-Bier ist im Viererpack mit 33cl-Flaschen im Getränkehandel oder im ausgesuchten Detailhandel erhältlich.

