

In viadi culinaric tras las Alps svizras

Il cudisch «Alpenküche» presenta hotels alpins e lur cuschinas regionalas

■ (an/sr) Spisas tradiziunalas e dil temps modern van bein a prau. Quei cumprova il niev cudisch da cuschinar «Alpenküche» digl autur Urs Messerli. Dacuort ei quei cudisch cun bellezia illustraziuns dil fotograf Marcus Gyger vegnius edius dalla casa editura Weber. Il cudisch cun recepts ord las cuschinas dad endisch hotels alpins dalla cadeina Sunstar fa buca mo queidas da cuschinar e magliar, mobein era da visitar las destinaziuns turisticas purtretadas el Grischun, ella Part sura bernesa tochen el Valleis ni da guder il flair mediterran el Tessin ed el Piemont. Quei cudisch da cuschinar ei l'essenza culinaria d'ina historia da success gastronomica sur biars onns. Ils fundatur dalla cadeina svizra da hotels Sunstar han giu ils onns 70 l'idea innovativa da possibilizar a hosps indigens e digl exteriur vacanzas autenticas e persistentas els pli bials loghens dallas Alps svizras. Sper il guder las specialitads regionalas e localas fuvu adina era il perscrutar la cuntrada el contuorn e sias atgnadads in tema central. Els hotels dueva confort alpin d'alta qualitat e buna cumplignia – grazia a cordials hospitonis e concluvrs – arrundar l'aventura perfetta da vacanzas. Quella visiun – ch'ei aunc oz in'impurtonta petga dalla filosofia da Sunstar – ei vegnida realisada igl onn 1969 cun l'avertura digl emprem hotel da Sunstar a Tavau. Cul temps ei il diember dad hotels s'augmentaus sin diesch hotels alpins e dus el sid.

Ord la cuschina dil Sunstar a Flem

In da quels hotels sesanfla a Flem e leu san ils hosps guder in tipic menu da Flem ella stiva da Carigiet. Il menu ch'el schef da cuschina, Sebastian Schulz-Freywald, presenta



«Alpenküche», in cudisch da cuschinar che va sin viadi el mund dils hotels alpins e lur cuschinas regionalas. La foto muossa ina trætga dil hotel Sunstar a Flem.

el cudisch fa surstar ed ei gia visualme in hit. Sco prespica cumbina el moderna e tradiziun e porscha sushi grischun sin carpaccio da coppa. Cu ins vesa la fotografia da sia suppa da crema da must cun fein da bio entschevess ins il pli bugen gest a cuschinar tenor il sempel recept. Empau dapli temps drov'ei da cuschinar ils tagliarins cun spema da spinat e gjombers dil flum. La trætga prin-

cipala ei in filet da bov cun jarvas dils cuolms e peiver da pliras colurs sin urteis e pigns e bizochels barsai cun sosa da röteli. Per arrundar quei menu prezios porscha il schef da cuschina in dessert cun panna cotta da cudugn cun cumpot da cudugn ch'el garnescha tut tenor cun cumpot, tschugalata ed auter. In menu da fastas per cuschinar a casa ni forsa semplame in schar survir el hotel Sunstar a

Flem. Tgei fuss la cuschina tradiziunala dalla Surselva senza capuns? Probablame in muncass ina part fetg impurtonta e quella astga era buca muncar ella «Alpenküche». Perquei anfla il lectur in recept per far capuns da Flem e silla proxima pagina vegn il mèl d'aviuls digl apicultur Cadruvi da Schluwein presentaus. Quel pon ils hosps dil Sunstar a Flem guder da solver ni ch'ei san

cumprar el sco pign souvenir da lur vacanzas.

Products ch'ei dat ellas regiuns

La creaziun dils recepts e menus ha il versau gastronom Urs Messerli accompignau a moda professiunala. La collaboraziun culs schefs da cuschina dils menaschis ei stada ina perscrutaziun constructiva ed innovativa dils pli differents temas. La determinaziun sin d'ina vart «da temps modern» e dall'otra vart «tradiziunala» cun products frestgs da products ord il spazi dallas Alps ha spert anflau buna accoglientescha. Ella fassa da svilup ei ladiname in stau evident ch'ei dueva ni esser ina cuschina avantgardistica che dat extrem bia lavur ed era buc ina triviala plein tradiziun e spisas grevas da gramma, pischada ni caschiel che vegnan tuchegiadadas mal. Tgi che mira atras il cudisch vegn a constatar che la mischeida da tradiziun e moderna ei gartegiada oreifer. Tier la presentaziun optica dallas trætgas ha il fotograf Marcus Gyger mirau fetg sin l'estetica e fotografau ils menus en in ambient rustical-elegant. La «Alpenküche» survescha sco manual per custeivlas ingredienzas da provenientscha svizra e muossa las specialitads d'alta qualitat dils producents regionalas. El medem mument intermediesschan las fotografias e las interessantas informaziuns la savida dils schefs da cuschina. Biaras dallas trætgas ein gia d'anflar sin il plan da spisas dils hotels da Sunstar e novas creaziuns vegnan adina puspei a vegnir vitier.

Alpenküche, dad Urs Messerli, in cudisch ch'ei cumpariu ella casa editura Weber, ISBN 978-3-03818-007-4, 240 paginas, 59 francs. www.weberverlag.ch

RECLAMA

Mams da Nadal per boxas da musica

■ (cp) Dapi igl onn 2009 ei in local da giuventetgna aviarts a Mustér en casa dalla halla Cons. Cun bien agid dad engaschai menaders ed ina menadra che han frequentau il cuors da menaders surpren Giuventetgna Cadi la surviglianza dallas sentupadas jamnilas. Mintgamai il venderdis sera dallas 17.30 tochen allas 21.00 (senza temps da vacanzas da scola) ei il local da giuventetgna Cons aviarts per lur sentupadas. Quel vegn frequentaus stediame in da scolarAs dil scalem superiur sco era da giuvenils ord scola da Mustér e contuorn. Els gaudan da star da cumpignia in ina lucca atmosfera.

Il dretg sound astga secapescha buca muncar. Las boxas avon maun satisfan buca pli. Ord quei motiv ei il giavisch da cumprar boxas novas pil local capeivels. In meglier indrez tecnic per tedlar musica ei ina motivaziun per saltar. Quei fa segir era gust e tschaffen a novs visitaders

da vegnir el local Cons. Deplorablame in ein talas investiziuns cumpigliadas cun cuosts che nus da Giuventetgna Cadi savein buca sorprendere. Per curclar ils cuosts ein ils giuvenils sedecidi da far in'acziun per recaltgar daners. La sonda, ils 12 da december 2015 van els da casa tier casa en vischnaunca da Mustér e vendan ils satgets bein emplen. Per producir ils mams s'entaupan ils giuvenils a casa nua ch'els vegnan susteni fermame in da tattas e mummas. Nus essan zun engrazievels sche vus cumprasses nos mams da Nadal e sustenesses aschia la cumpra dallas boxas. Naturalme in astg'ins era pagar directame in ina summa sil conto.

Dapli informaziuns anfleis sin nossa pagina www.giuventetgnacadi.ch. Fatschentas e firmas indigenas che sustegnan nus finanziame in vegnan numnadas sin giavisch sin nossa pagina d'internet sco sponsurs. Nus giavischin in plascheivel temps d'advent.



Der einzige Sportwagen, der sich mit einem 911 messen kann.

Der neue 911. Ab 12.12.2015, 9:11 Uhr in allen Schweizer Porsche Zentren.

Ein Antrieb, der begeistert. In einem Sportwagen, der den härtesten Test besteht: jeden Tag der Beste zu sein. Mit neuen Biturbo-Boxermotoren mit bis zu 420 PS und 500 Nm Drehmoment. Mit Hinterachslenkung für mehr Agilität. Mit Connect Plus-Modul inkl. Online-Navigation. Der neue 911 ist seiner Zeit um Sportwagenlängen voraus. Können Sie ihm folgen? Finden Sie es heraus. Ab 12.12.2015, 9:11 Uhr in allen Schweizer Porsche Zentren.

www.new911.ch
Follow us on



PORSCHE



Giuvenils el local da giuventetgna a Mustér.

MAD