



Tino Zimmermann mit seinem kreativen Team Michael Gisler (Mitte) und Fabian Warth: «Ob in der Küche oder beim Kirschenpflücken, wir sind wie eine grosse Familie. Es ist ein gutes Gefühl, solche Mitarbeiter zu haben.»

Bilder Anita Plozza

Der Küchenchef empfiehlt

Als «Arena Alva»-Leser können Sie wieder profitieren: Diesmal ist es Tino Zimmermann, der Gastgeber und Küchenchef der «Stiva Veglia» in Schnaus, der uns ein herrliches Sommerdessert empfiehlt. Geniessen Sie dieses auf seiner Sommerterrasse unter Reben oder versuchen Sie es in Ihrer Küche selber zu kreieren!

aplo. Seit bald einem Jahr ist Tino Zimmermann nun Gastgeber in der «Stiva Veglia» in Schnaus. Nach der Ausbildung zum Koch hat es den im Zürcher Weinland geborenen Tino Zimmermann in die Berge gezogen. Nach einer Station in «Jöhri's Talvo» in Champfèr und im «Fidazerhof» in Flims sowie im Hotel «Ambassador» in Zürich fühlt er sich nun in Schnaus beruflich angekommen. Die Speisekarte in der «Stiva Veglia» bezeugt die hohen Ansprüche einer «Cuisine du Mar-

ché régionale». Dass dies kein leeres Versprechen ist, bekommt der Gast bereits auf dem Weg ins Restaurant oder in den Garten zu spüren respektive zu riechen. Vorbei an einem riesigen Kräutergarten, unter Kirschen- und Pflaumenbäumen, entlang den Aprikosenhecken, erreicht der Gast eine stilvolle Oase, die seinesgleichen sucht.

Der üppige Garten, der übrigens liebevoll von Tinos Eltern, die dafür regelmässig aus dem Zürcher Weinland anreisen, gepflegt wird, wi-

derspiegelt sich denn auch auf der Speisekarte. «Der Kräutergarten ist nicht nur Zierde. Unser Kräutersalat zum Beispiel, überrascht unsere Gäste immer wieder», so Zimmermann. Bei dem reichhaltigen Angebot gleich vor der Haustüre ist zu jeder Jahreszeit eine Saison. Im Moment sind es die Kirschen, die den geschmacklichen Ton angeben. Zimmermann: «Wir haben über 100 Kilogramm Kirschen gepflückt». Bald sind die Aprikosen so weit, der Gast kann sich also auf fantasievolle Aprikosenkreationen freuen. Und ob Fleisch oder Fisch, vom Schnauser Kalbssteak über das Lammrückfilet bis zum legendären Forellenfilet aus der Val Lumnezia – oberstes Gebot ist «regionale Küche». Zimmermann bietet nebst 5-Gang-Gourmetmenüs auch Business-Lunches an: Für nur 36 Franken gibts im Moment herrlich leichte Sommermenüs, inkl. perfektem Verwöhnservice unter der Leitung von Julia Sager und Sandra Schmiel.

Die Produkte aus dem Garten gibts übrigens auch zum Mitnehmen – seien es spezielle Salzmischungen, hausgemachte Konfitüren oder verschiedene Chutneys.

Infos unter www.stiva.veglia.ch

■ KIRSCHEN CLAFOUTI

ZUTATEN

600 g	Kirschen
5	Eier
100 g	Zucker
1	Vanillestängel
1	Prise Salz
	Zitronenraps
100 g	Amaretto
300 g	Rahm

VORBEREITUNG

- Kirschen entstielen, waschen & entsteinen
- Gratinform ausbuttern
- Vanillestängel auskratzen
- Mehl absieben

ZUBEREITUNG

Eier, Zucker, Vanillemark, Salz und Zitronenraps schaumig schlagen. Rahm und Amaretto

mischen und der Eimasse zugeben. Mehl unter die Masse heben. Die Kirschen in die Gratinform geben und die Eimasse darübergiessen. Backtemperatur ca. 180°C bei offenem Zug, ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Staubzucker bestäuben und warm servieren. Dazu passt perfekt Vanille- oder Pistazieneis.



Diese herrlich duftende Kirschen-Clafouti können sie nachbacken – oder, zum «Arena Alva»-Spezialpreis, in der «Stiva Veglia» geniessen.

GUTSCHEIN

Geben Sie bei der Bestellung diesen Gutschein ab, und Sie erhalten im Restaurant «Stiva Veglia» in Schnaus das Dessert «Traum vom eigenen Kirschbaum»: das Kirschenclafouti, kombiniert mit Sorbet und Kirschmousse. Sie bezahlen mit diesem Gutschein nicht 18, sondern 12 Franken. Gültig vom 1. bis 31. Juli 2011. Pro Person ist ein Gutschein einlösbar.