



# Stiva Veglia, Schnaus

AUSGELÖFFELT

Die «Stiva Veglia» ist noch ein Stück heile Welt. Das verdankt das Restaurant seiner ländlichen Lage ebenso wie der speziellen Aura des 200 Jahre alten Hauses – und neuerdings der Küche von Tino Zimmermann. Von Gisela Fempfel

Schon der erste Eindruck überzeugt: Die «Stiva Veglia» in Schnaus ist ein richtig schnuckeliges Haus. Gemütlichkeit pur mit viel Holz, weissen gestärkten Tischtüchern, Kerzenlicht und jeweils der Jahreszeit angepasstem Dekor. Dafür sind jetzt die Eltern des neuen Hausherrn zuständig, die im Zürcher Weinland einen Blumenladen besitzen. Vor der Terrasse steht ein Quittenbaum, in diesen Tagen dick bepackt, neben einem

alten Stall wachsen Kräuter in grossen Töpfen, in der Ferne leuchtet das erste Schneefeld. Kein Wunder musste Tino Zimmermann nicht lange überlegen, als er vom Eigentümer der «Stiva Veglia» das Angebot erhielt, das Restaurant zu übernehmen. Was bedeutete: weg vom «Ambassador» in Zürich, weg von städtischem Stress und nebligen Tagen. Was auch bedeutete: zurück in die Berge, die es dem Unterländer bereits angeht hatten, als er einst bei Roland Jöhri im Engadin und später in Flims im «Fidazerhof» am Herd stand.

Zwar ist Schnaus mit seinen rund 80 Einwohnern ein wahrhaft ruhiger Hafen, aber Neuzuzüger Zimmermann schätzt neben der ländlichen Idylle und der landschaftlichen Schönheit vor allem den persönlichen Kontakt, den so ein Dorfleben bietet. Hier liefert der Nachbar noch die frischen Eier, die Äpfel, die Kartoffeln, hier wohnt der Metzger noch um die Ecke, hier setzt sich der Lieferant mal bei einem Kaffee zum Plaudern an den Tisch.

Das klingt nach heiler Welt, und danach schmeckt in der «Stiva Veglia» auch. Zimmermann nutzt die Gunst des Umfelds, verwendet die frischen Quitten, Trauben, Aprikosen oder Zwetschgen in seinen kulinarischen Kreationen. Selbst einheimisches Wild findet sich auf der Karte – ebenso wie einheimischer Fisch. Direkt aus Lumbrein aus der ökologischen Zuchtanlage der Lumare GmbH kommt die kanadische Seeforelle.

**Nächtliche Steinbock-Kontrolle**  
Zimmermann, seit Ende August im Einsatz, ist voller Tatendrang und Experimentierlust. Er selbst nennt es



Tino Zimmermann hat in der «Stiva Veglia» das Kommando übernommen.

«rumspinnen». Was man sicherlich ein wenig tut, wenn man mitten in der Nacht den im Ofen schmorenden Steinbock kontrolliert. Experimentiert wird in der «Stiva Veglia» unter anderem mit Gewürzen und aromatisierten Salzen. Eine ganze Armada von Gourmet-Würzmischungen hat Zimmermann zur Auswahl, um neue Geschmackserlebnisse zu kreieren. Wir haben in der feinen Wildsosse den Piment herausgeschmeckt. Also auf zur weiteren Gewürzsuche. Zurzeit kann man seine Geschmacksnerven bei geräuchertem Wildschwein- und Rehschinken mit Aprikosen-Chutney, bei einer Petersilienwurzelcreme, einem sautierten Gäms- und Steinbockschnitzel, würzigem Käse mit Feigen-Chutney und einem süssigen Trio vom Quittenbaum testen. Dieses 5-Gang-Menü lässt sich ver-

kleinern oder durch eine eigene A-lacarte-Komposition ersetzen. Aber bevor wir gedanklich in Erinnerungen an Zimmermanns ehrliche, schnörkellose Küche schwelgen, reichen wir noch ein Supplement nach: Julia Sager ist die kompetente Gastgeberin der «Stiva Veglia»; im Weinkeller hat glücklicherweise Europa das Sagen; leider noch ein wenig warten muss man auf einen warmen Abend im Freiluft-Chambre-Separé – und auf neue Stühle und Tische.

«Stiva Veglia», 7130 Schnaus, Telefon 081 925 41 21, stiva@veglia.ch, www.stiva-veglia.ch, Öffnungszeiten: Montag, Dienstag, Freitag, Samstag und Sonntag, jeweils von 11.30 bis 14 Uhr sowie von 18 bis 23.30 Uhr. Im Winter ist auch Donnerstagabends geöffnet. Betriebsferien vom 3. bis zum 18. November.



Ein Blick in eine der beiden Gaststuben.



Den Herbst auf den Teller gepackt.

TRAFIOIER

## Der Walnussbaum



Jörg Trafoier (42) ist Küchenchef im Restaurant «Kuppelrain» im Vinschgauer Dorf Kastellbell. Zusammen mit Gattin Sonya Egger-Trafoier (49), einer «Donna del Vino», hat er das Restaurant 1988 übernommen, umgebaut und baulich wie kulinarisch aufpoliert – 16 «GaultMillau»-Punkte und ein «Michelin»-Stern stehen derzeit zu Buche.

Wer kennt ihn nicht, den typischen Geruch von gefallenem Laub der Nussbäume jetzt im Herbst? Und wer ist nicht schon auf einem Herbstspaziergang, durchs raschelnde Laub watend, auf Nüsse gestossen, hat sie aufgesammelt und sie dann irgendwie geknackt, um an den Kern mit dem unverwechselbaren Geschmack zu gelangen?

Wie viele Nutzpflanzen kommt auch der Walnussbaum ursprünglich aus einer fernen Gegend. Die wahrscheinliche Heimat dieser Bäume ist Syrien, Anatolien oder Persien. Die antiken Griechen und Römer kannten ihn, und der römische Schriftsteller Columella schrieb über seinen Anbau. Mit den Römern verbreitete sich der Baum auch nördlich der Alpen, und die Bezeichnung Walnuss dürfte sprachgeschichtlich auf den Begriff welsche Nuss – weil sie aus Frankreich kam – zurückzuführen sein.

In der Volksheilkunde geniessen sowohl Frucht, Fruchtfleisch und das Laub hohes Ansehen und wurden seit jeher vielseitig eingesetzt. Die weitverbreitete Ansicht, Nüsse könnten die Gedächtnisleistung verstärken, ist wegen der vielen ungesättigten Fettsäuren, die die Gehirntätigkeit anregen, gar nicht so abwegig. Früher wurden Nüsse auch als Aphrodisiakum angesehen. Der Volksmund sagt: «Viel Nussn, viel Buabn.»

Hat der Baum Platz genug, kann er sich zu einer stattlichen Grösse entwickeln. Er wird bis zu 25 Meter hoch, entfaltet eine breite Krone und kann sehr alt werden. Nun wurde er ins Verzeichnis der schützenswerten Bäume aufgenommen und geniesst seitdem bei uns eine beson-

dere Beachtung. Ohne Genehmigung darf kein Baum mehr gefällt werden. Das Nussbaumholz ist wegen seiner schönen Maserung zur Herstellung von hochwertigen Möbeln zwar sehr beliebt, da aber nur die alten Bäume die nötigen grossen dicken Stämme haben, wurden die Zählung und ein Schlagungsverbot notwendig, um sie vor der Säge zu schützen.

Auch in unserem Garten steht ein sehr schöner alter Nussbaum, den wir vor dem Fällen bewahrt haben. Kleine Eichhörnchen holen sich gerade jetzt im Herbst gerne die Nüsse, und auch ein seltenes Vogelpaar hat in der Krone des Baums ein Nest für seine Jungen gebaut.

### Trafoiers Rezept: Walnussguetzli

#### Zutaten

140 g	geriebene Walnüsse
120 g	Kandiszucker
120 g	Butter oder Margarine
140 g	Mehl
2	Eigelb
1	Prise Salz
½ TL	Backpulver

#### Zubereitung:

Aus diesen Zutaten einen Teig kneten, etwa eine Stunde kühl stellen und daraus kleine Kugeln formen, mit genügend Abstand auf ein Backblech legen und in den auf 170 Grad vorgeheizten Backofen schieben und etwa 15 Minuten goldgelb backen.

GLASKLAR

## Die pure Frucht

Leider hat der Trend zu üppigen Weinen – befeuert durch die gegenwärtige Amarone- und Süditalien-Mode – auch vor der französischen Appellation Côtes-du-Rhône nicht halt gemacht. Viele Weine dieser Zone sind, zusammen mit jenen der benachbarten Region Châteauneuf-du-Pape, in den letzten Jahren dick und fett geworden und haben viel vom Charme der traditionellen Syrah-Traube verlorren.

Wer das feine Aroma nach weissem Pfeffer und Weichselkirschen der klassischen Weine dieses Gebiets liebt, der ist mit dem Côtes-du-Rhône der Domaine La Rémejeanne an der richtigen Adresse. Der Wein ist eine Assemblage aus Syrah und Grenache und entspricht damit in der Typizität einem Châteauneuf. Rémy Klein, sein Produzent, geht keine Kompromisse bei der Qualität ein. Bei einer Blinddegustation kann dieser gehaltvolle, von reifen Aromen geprägte Südfranzose ohne Weiteres mit Weinen dieses Gebiets mithalten, die ein Vielfaches kosten.

Der Rémejeanne wird ab dem Jahrgang 2010 biologisch produziert. Auch damit unterstreicht sein Erzeuger, dass ihm Qualität vor Gewinn geht. Denn die Bioproduktion ist im Weinbau nicht nur mit höherem Aufwand und mehr Sorgfalt, sondern meist auch mit geringeren Erträgen verbunden (was wiederum der Komplexität des Weins zugute kommt).

anma

Côtes-du-Rhône, Domaine La Rémejeanne 2007. Fr. 14.40. Erhältlich bei Selection Schwander, Zürich, www.selection-schwander.ch.

