

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

büwo
gesamtausgabe



Tino Zimmermann (links) bekam den Titel «Entdeckung des Jahres» von Urs Heller verliehen.

Bild Bruno Voser SI



Tino Zimmermann ist die «Entdeckung des Jahres»

Der neue «Gault Millau»-Guide ist diese Woche erschienen. Tino Zimmermann aus der «Stiva Veglia» wurde darin zur «Entdeckung des Jahres» gekürt.

mda. «Gault Millau» hat den «Koch des Jahres 2012» gekürt und den Titel an Franz Wiget aus Steinen SZ vergeben. Doch auch dieses Jahr sind die Bündner Köche nicht leer ausgegangen. Tino Zimmermann von der «Stiva Ve-

glia» in Schnaus wurde der Titel «Entdeckung des Jahres» verliehen. Mit 14 verliehenen Punkten darf er sich im kulinarischen Führer der Schweiz zeigen lassen und hat am vergangenen Montagabend seine Auszeichnung be-

kommen. Für ihn war es eine Überraschung, die ihn sehr gefreut hat. Zusammen mit seinem Team hat er sich viel Mühe für ein gutes Konzept gegeben und nun einen Preis dafür erhalten. «Es ist mir eine grosse Ehre und Freude, dass wir so viel erreicht haben», erklärt Tino Zimmermann mit grosser Zufriedenheit.

► Mehr auf Seiten 2 und 3

DEGIACOMI
SCHUHMODE
FLIMS Vitg pign 1
www.degiacom.ch 081 911 55 55

EURO Bonus
20%
Skis + Boards
neuste Modelle 11/12
SPORT BEAT
Brigels/Flims

INTERSPORT
MENZLI SPORT
Han Wag Omega GTX
Fr. 539.- statt Fr. 629.-

han wag
www.menzlisport.ch

Ihre Oase im Flimser Oberdorf
Restaurant CAVIGILLI
Am Mittag mit feinen Lunchgerichten
und attraktiver Wochenspezialität.
info@cavigilli.ch
081 911 01 25



Tino Zimmermann und sein Team haben sich bei «Gault Millau» 14 Punkte verdient.

Bilder Peter Vonow

Erst seit einem Jahr in Schnaus und schon eine Auszeichnung erhalten

Auch dieses Jahr hat der «Gault Millau»-Guide Schweiz die besten Köche geehrt und kulinarische Entdeckungen gemacht. Auch in Graubünden wurden einige Restaurants erwähnt. Unter anderem die «Stiva Veglia» aus Schnaus, dort kocht Tino Zimmermann und darf sich seit Montag «Entdeckung des Jahres» nennen.

■ Von Monica Danuser

Am 3. Oktober hat Tino Zimmermann seine Auszeichnung «Entdeckung des Jahres» von Urs Heller, Chefredakteur «Gault Millau» Schweiz, erhalten. Für Zimmermann war es nicht nur eine Überraschung als auch eine grosse Freude und eine Gelegenheit, um zu erfahren, dass er auf dem richtigen Weg ist. Erst seit einem Jahr ist Tino Zimmermann in der «Stiva Veglia» in Schnaus tätig, und schon hat er eine Auszeichnung bekommen. Kulinarische Spezialitäten und ein gutes Ambiente scheinen ihm zu liegen.

Zimmermanns Weg nach Schnaus

Geboren wurde Tino Zimmermann 1975 im Zürcher Weinland, danach zog es ihn nach Basel, wo er seine ersten Gastroerfahrungen nach seiner Ausbildung sammelte. Bald da-

rauf zog es ihn ins Engadin und von dort immer ein wenig zwischen Bündner Bergen und Unterland hin und her. Auch einen Abstecher im «Fidazerhof» in Flims hat er bereits hinter sich. Seit September 2010 nun hat Zimmermann sein Zuhause in Schnaus gefunden. Dort hat er sich die «Stiva Veglia» zu seinem Projekt gemacht und sich jetzt, ein Jahr später, zur «Entdeckung des Jahres» küren lassen.

14 Punkte für Zimmermann

14 Punkte hat Tino Zimmermann verliehen bekommen. Die Punkte sagen aus, wie exklusiv und gut ein Restaurant ist. Die momentane Rekordpunktzahl liegt bei 19 Punkten, wie sie Andreas Caminada erhalten hat. Für einen Neuling wie Zimmermann keine schlechte Wertung, als Neuentdeckung di-

rekt 14 Punkte zu erhalten. Er geht davon aus, dass es auch am Ambiente der «Stiva Veglia» liegt, die er zu Recht mit einer Ruheoase vergleicht. Mit Hilfe seines Teams und den regionalen Produkten versucht er, die Gäste auf kulinarische Weise zu verführen – jetzt hat er ein Danke für seine Mühe erhalten.

Kulinarisches Graubünden

Neben Tino Zimmermann wurden auch die Brüder Horst und Daniel Homann aus Samnau ausgezeichnet. Sie bekamen den Titel «Aufsteiger des Jahres» und zählen mittlerweile bereits 18 Punkte. Auch nach St. Moritz, Pontresina oder Breil wurden Punkte vergeben. «Wir versuchen natürlich auch, unsere Leistung noch zu verbessern, aber für den Anfang sind wir sehr zufrieden mit unserem Resultat», erklärt Tino Zimmermann. Einfach ist das Erreichen der Punktzahl nicht. Die Tester kommen anonym in ein Restaurant und lassen sich nichts anmerken. Sie testen das Essen, legen aber auch Wert auf ein schönes Ambiente, freundliches Servicepersonal und eine gute Stimmung. Tino Zimmermann und sein Team freuen sich über die Auszeichnung und dass ihre Arbeit geschätzt wird.

«Es war auch für mich eine riesige Überraschung!»

■ Mit Tino Zimmermann sprach
Monica Danuser

Am Montag wurden Sie zur «Entdeckung des Jahres» gekürt. Wie geht es Ihnen heute?

Super! Es ist mir natürlich eine grosse Ehre und eine grosse Freude, dass wir so viel erreicht haben. Wir haben viel dafür gearbeitet, deshalb freut es mich jetzt besonders, dass wir ausgezeichnet wurden. Und dann gerade 14 Punkte, das ist natürlich super für mich.

Was bedeutet diese Auszeichnung für Sie persönlich?

Das ist schwer zu sagen. Für mich ist es mehr ein Dank, der zurückkommt, um zu sagen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Dass dieser ganze Aufwand, den wir hier betreiben, auch etwas zurückbekommt.

Sie sind erst seit etwa einem Jahr hier. Haben Sie mit dieser Auszeichnung gerechnet?

Überhaupt nicht! Wir waren total überrascht. Also, wir haben schon ein wenig darauf geachtet, dass wir vielleicht ein paar Punkte bekommen, aber dass wir dann gleich «Entdeckung des Jahres» werden, das hätte ich nicht gedacht. Das ist für mich auch eine grosse Überraschung.

Was hat Sie nach Schnaus verschlagen?

Ehrlich gesagt, kenne ich den Besitzer der «Stiva Veglia», Herrn Rüegg, aus meiner Zeit in Fidaz. Ich war früher öfters hier etwas es-



Tino Zimmermann über seine Freude zum Titel «Entdeckung des Jahres» und seine Pläne für die Zukunft.

sen, und es hat mir immer sehr gefallen. Das kleine Häuschen und alles. So ist es dann am Ende zustande gekommen, dass ich nun hier bin. Dadurch haben wir ein sehr gutes Verhältnis miteinander. Er als Besitzer und ich jetzt als Pächter.

Was genau macht Sie zur «Entdeckung des Jahres»?

Was weiss ich (lacht). Es ist sicher unter anderem dieses tolle Haus, in diesem schönen Schnaus. Ein wenig ist es hier wie in einer Ruheoase, und der Gast fühlt sich wohl. Sicher auch die Dekoration, welche wir im Restaurant haben, die übrigens von meinen Eltern ist. Ich denke, das macht das Restaurant auch wirklich zu etwas Ungewöhnlichem. Und dann versuchen wir natürlich auch kulinarisch etwas Spezielles, anzubieten. Auch ein freundlicher Service, ist meiner Meinung nach in der heutigen Zeit etwas, das sehr geschätzt wird.

Was braucht es Ihrer Meinung nach, um diesen Titel zu verdienen?

Schwer zu sagen. Ehrlich gesagt, weiss ich das gar nicht so genau. Das sind die Tester, welche hier unabhängig kommen und welche man dann auch nicht als solche erkennt. Dann versucht man schon irgendein Konzept aufzustellen, aber ich glaube nicht, dass man es so wirklich planen kann, dass man einen Titel bekommt. Es ist dann wahrscheinlich wirklich das gesamte Konzept und das Ambiente, bei dem die Tester sagen «Doch, das ist eine Entdeckung, das gefällt uns!»

Wie geht es nun bei Ihnen weiter? Was wird sich ändern, was bleibt gleich?

Ich möchte im Prinzip, dass alles etwa gleich bleibt. Dass wir diese Konstanz, dieses Ambiente so weiterführen können und durch den Titel sind wir auch angespornt, so weiterzumachen. Wir haben dieses Jahr ein Konzept aufgebaut und uns im Verlauf auch steigern können. Aber ich möchte nicht, dass wir nun etwas gross verändern müssen. Wir wollen eine leichte Steigerung hineinbringen, aber sonst wird sich nicht viel ändern.

Was ist Ihre Spezialität?

Was immer gut läuft sind unsere Forellen. Das ist auch etwas Exklusives, da wir die Forellen vom Lugnez bekommen. Was ich auch sehr schön finde, ist, dass wir viel mit eigenen Quitten und Kirschen machen. Dass wir viele Produkte aus der Region nehmen, wie auch unsere Kartoffeln aus Filisur. Oder beispielsweise das Fleisch, dass dort auf Qualität geachtet wird. Die Produkte sollen auf natürlicher Art in unsere Rezepte eingebaut werden.

Redaktionsleiterin

ANZEIGE.....

LISTE 7

In den Nationalrat

Martin Candinas

2x auf jede Liste



www.martincandinas.ch

