

Corriere di *Miralago* Kurier

Periodico interno indipendente dell'
Unabhängige Hauszeitschrift des

Albergo Ristorante Grotto Miralago - 7743 Miralago
Tel. 081 / 839 20 00 - Fax 081 / 839 20 01
Homepage: www.miralago.ch - e-mail: info@miralago.ch

Numero 8 - Marzo 2002 - Tiratura: 10'000 es.
Ausgabe 8 - März 2002 - Auflage: 10'000 Ex.

Bundì cari ospiti

Miralago compie 10 anni! Chi l'avrebbe mai detto che quei due novellini, che di ristorazione non ne sapevano niente, sarebbero riusciti a trasformare una bettola in uno splendido hotel con camere da sogno, un grazioso ristorante e un rustico grottino? Ammettiamo, comunque, che di tanto in tanto siamo rimasti a corto sia di soldi che di entusiasmo per tirare avanti.



Tutto è cominciato all'inizio del 1992: a quei tempi sui giornali imperversavano notizie allarmanti sulla grave recessione che affliggeva il settore alberghiero, costretto, dopo molti anni d'oro, ad annunciare un numero di pernottamenti stagnante, se non addirittura in calo. Ed è proprio nel bel mezzo di questa recessione che abbiamo aperto il nostro ristorante. Ma ormai avevamo fatto trenta, dovevamo per forza far trentuno!

E nel frattempo siamo arrivati persino a trentadue ... come trentaduemila sono i ringraziamenti che vorremmo esprimere a tutti i nostri ospiti e amici senza i quali non ce l'avremmo mai fatta. Grazie di cuore. È con loro che ci tuffiamo fiduciosi e intrepidi nel secondo decennio del nostro piccolo Albergo Miralago.

Un cordiale saluto

Béa Krähenbühl & Richard Hunziker

Evviva

...un'ordinazione di grappa! Certo, perché la nostra Grappa Meschin non si beve solo a Miralago: possiamo anche spedirla. Ma - ahimè - questa ordinazione viene dal "grande Cantone". Accidenti, costerà un patrimonio. Come si fa a spedire un pacco con tre bottiglie di grappa in Germania? Si potrà? La grappa ha una gradazione alcolica del 43 %, quindi è sicuramente un liquido pericoloso, un trasporto a rischio! Alla dogana ci costerà una marea di dazi e sicuramente un supplemento speciale! Ed è qui che è capitato a proposito il nostro viaggio in Europa: ci siamo assunti in prima persona il rischio del trasporto. In Europa siamo arrivati sani e salvi... ed eccoci al primo ufficio postale. M... managgia, è chiuso! Ah già, è venerdì e per di più un venerdì di festa a Glurns, in Tirolo. Il giorno dopo abbiamo bloccato per mezz'ora il traffico postale a Hall (bel centro storico, tra l'altro). I due impiegati allo sportello han-

Bundì liebe Gäste

10 Jahre Miralago! Wer hätte das damals gedacht, dass die beiden Grünschnäbel, die vom Wirten null Ahnung hatten, aus dem Spunten der er einst war ein schmuckes Ristorante ein rustikales Grotto und ein wunderschönes Hotel mit heimeligen Wohlfühlzimmern machen könnten. Zugegeben, manchmal fehlte das Geld, manchmal verliess uns fast der Elan zum weitermachen. Es begann eigentlich schon am Anfang 1992: Damals gin-

gen Schreckensmeldungen durch den Blätterwald die allesamt über eine gravierende Rezession im Gastgewerbe berichteten. Nach vielen goldenen Jahren musste das Gastgewerbe über stagnierende und gar sinkende Logiernächte berichten. Und genau in diese Rezession hinein eröffneten wir unser Ristorante. Aber wir hatten A gesagt, also mussten wir auch B sagen.

Und zwischenzeitlich können wir auch C sagen, C, wie Cento mille grazie all unseren Gästen und Freunden, denn ohne Sie hätten wir es nie geschafft und wir danken Ihnen von ganzem Herzen. Und mit Ihnen gehen wir beherzt und mit Zuversicht ins zweite Jahrzehnt mit unserem kleinen Albergo Miralago.

Wir grüssen Sie ganz herzlich

no faticato parecchio prima di riuscire a farci spedire tre bottiglie di grappa dall'Europa all'Europa. Il peggio è stato capire se era necessario il formulario A23 o il formulario 31B. L'impiegato nr. 1 propendeva per la soluzione senza formulari. La coda allo sportello intanto cresceva. L'impiegato nr. 2 si sarebbe quasi lasciato convincere se non ci fosse stato l'inconveniente del mittente: uno svizzero, quindi si trattava di un'importazione da un paese extra-comunitario oppure no? La coda allo sportello cominciava a raggiungere la porta. Dopo 22 minuti nr. 1 e nr. 2 si sono accordati sul formulario A23. Quei due impiegati postali, tanto disponibili, si sono allora messi di buona lena a compilare i formulari... in 4 copie. La coda allo sportello arrivava ormai fino in strada. 35 minuti dopo essere entrati alla posta eravamo di nuovo all'aria aperta. Il costo: 360 Schilling, ossia circa 27 Euro, che corrispondono pressappoco a 40 CHF. Da Brusio sarebbe stato più economico, più rapido e molto meno complicato!



Schladerer

Was ist das? Richtig, der unheimlich feine Kirsch aus deutschen Landen, genauer aus dem Schwarzwald. Das ist dort wo die Mutter früher immer gesagt hat von dort käme der Samichlaus her; jetzt wissen wir's, nicht nur der Samichlaus, sondern auch der Schladerer Kirsch kommt von dort. Und diesen Schladerer wollten wir im Restaurant ausschenken. Sie denken das ist einfach: Kaufen, ins Regal stellen und in der Getränkekarte vermerken. Nichts da! so einfach geht das nicht, denn vor den Erfolg hat der Gesetzgeber einige Hürden gestellt. Ausländischer Kirsch darf weder in die Schweiz eingeführt, noch verkauft werden, also ist er eben nicht erhältlich. Aber diesen Schladerer wollten wir trotzdem in unserem Restaurant ausschenken. Gesagt, getan! denn er ist wirklich unheimlich gut. Ein Besuch in Samnaun gab uns Gelegenheit zum Handeln: Zwei Flaschen Schladerer Kirsch waren schnell gekauft - aber zurück am Zoll ... belauschen wir mal das Gespräch:

Zöllner: "Grüzi händ si öppis z'verzolle?",

Béa: "Joh, zwo Fläsche Kirsch, zum verchaufe im Reschtorant",

Zöllner "?",

Béa: "!",

Zöllner "das goht ned!",

Béa "doch das goht",

Zöllner "nei!",

Béa "doch lueged si nochel!",

Zöllner "mmh",

Drei (3!) Beamte suchten anschliessend in dicken alten Schmöckern die entsprechenden Verordnungen, Gesetzestexte, Erklärungen dazu und ... wurden fündig!! Dreimal Hurra!!

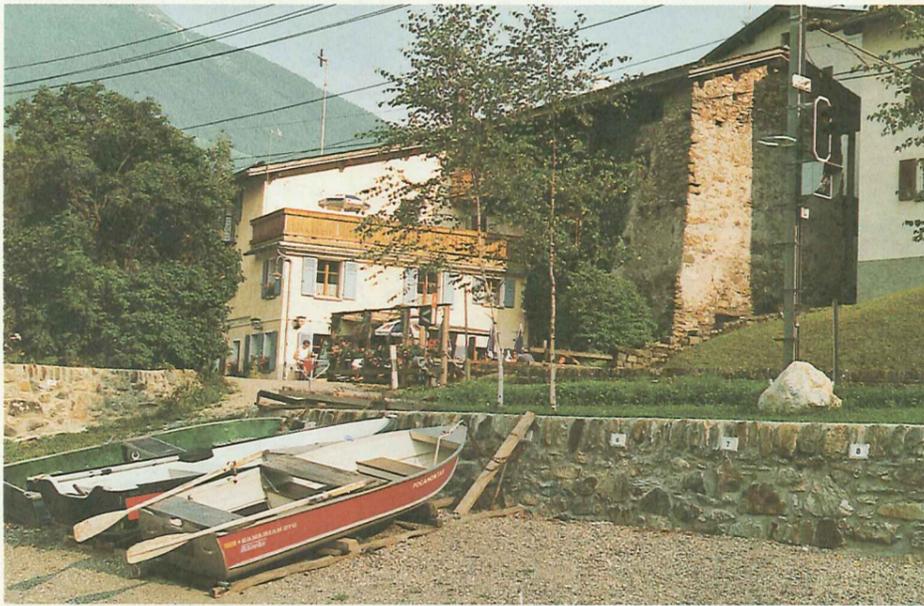
112.25 Schweizerfranken, fanden die vereinigten Beamten heraus,

kosteten die zwei Flaschen, um sie legal einzuführen zum Zwecke des Verkaufs über die Theke.

Nun wissen Sie, weshalb ein Kirsch Marke SCHLADERER bei uns 8 Franken kostet.

Aber das dicke Ende kommt noch: Da waren kürzlich zwei Herren von der Alkoholverwaltung bei uns zu Besuch. "Wohär händsi dä Kirsch!?", "vo Samnaun, wieso?", "zeigetsi emol d'Zollquittig", schluck... und Béa begann zu suchen, suchen, suchen, und bei unserer sprichwörtlichen Büroordnung würde sie wahrscheinlich heute noch suchen, wenn nicht, ja wenn nicht der Herr vom Alkohol ein Einsehen gehabt hätte, seinen Koffer geöffnet hätte, "si müend nömme sueche, loged si do hani d'Kopie vo de Quittig" sprach's und wedelte mit einem Zettel in der Luft; dieser Schelm, und meinte darauf trocken, mit leicht gerunzelter Stirn "do händ si wahrschinlech z'vil zahlt".

Und zum Schluss das noch dickere Ende: Die teure Flasche stand nun also im Regal, wochenlang, irgend einmal sah man einen Verbrauch, HURRA! Zwei Wochen später war die Flasche leer HURRA, HURRA! Endlich Gäste die das Bessere zu schätzen wissen, unser Umsatz muss in astronomische Höhen geschneit sein. Das traf nun aber nicht zu. Also, kriminalistischen Spürsinn einschalten und der Sache auf den Grund gehen, und fündig werden: FRANCO, das ist der, der bei uns gemauert, betoniert, verputzt und gespitzt hat, wenn er da war! "Si, due, tre volte...", zwei drei Mal hätte er zur Flasche gegriffen (bei sieben Deziliter und dreimaligem Ansetzen macht das pro Mal 2,3 dl ... also wird es eher 20 - 30 mal gewesen sein). Seither wissen wir, wenigstens unser Maurer schätzt das Bessere! Zwischenzeitlich ist aber nebst dem Kirsch auch unser Maurer der ersten Generation weg...



Unser "Paradiisli", Ihr Zuhause

Avete per caso un vecchio frigorifero?

No, sul serio, è stato un errore! Durante il nostro viaggio di quest'inverno nell'ex capitale dell'Impero asburgico, Vienna, un giorno abbiamo deciso di visitare il Museo d'Architettura, così tanto per riscaldarci un po'. Per sbaglio, però, siamo finiti nel Museo d'Arte Moderna. La guardarobiera si sarà meravigliata non poco nel sentirci richiedere i nostri cappotti non appena appesi al gancio! Ma ciò che abbiamo visto in quel breve attimo ci ha aperto orizzonti completamente nuovi sull'utilizzo dei rifiuti: invece di riciclare la vecchia cassaforte spendendo fior di soldi, perché effettivamente non ammirarla attoniti in un'enorme sala bianca? Ma la tensione è salita quando abbiamo notato che sulla cassaforte si ergeva un frigorifero. E poi eccone un altro: un altro frigorifero, nello stesso salone bianco, impacchettato in una pellicola rossa. La stanza seguente era dedicata ad una moto demolita. Una stima del risparmio dei costi di rottamazione? Circa 1000 CHF! In Euro un po' meno: su per giù 680.

Alla fine, comunque, il Museo d'Architettura l'abbiamo trovato! Così come abbiamo trovato la bistecca impanata originale, la Wienerschnitzel, da cui l'idea di introdurla anche da noi. Però a Miralago deve essere tanto originale quanto dovrebbe esserlo la bistecca impanata originale. Forse ci si riesce: diametro 26 cm (misurato), spessore senza impanatura 3 mm, con impanatura 6 mm (2 x 1,5 mm), peso senza impanatura 220 gr (secondo le indicazioni del produttore).



Hildi und Guldi oberhalb Miralago

Zum vorher lesen

Vielleicht besuchen sie das Valposchiavo zum ersten mal... vielleicht sind sie ein alter Hase, kennen das Tal besser als viele Einheimische, vielleicht wollen Sie unser schönes Tal gar nicht besuchen. Item. Letztere können sich selber etwas zum lesen aussuchen, allen anderen empfehlen wir die folgenden interessanten Bücher um sich auf das Feriengebiet einzustimmen:

In erster Linie das Buch, das Puschlav, von Otmaro Lardi und Silva Semadeni (ISBN 3-258-05011-2), das einen vertiefteren Einblick in die Vergangenheit und die heutigen wirtschaftlichen Probleme des Tales vermittelt.

Für den Wanderer ein Muss: das Wanderbuch Valposchiavo von Sigi Kromer (ISBN 3-259-03609-1), das neben Wandervorschlägen auch mit viel Interessantem, Wissenswertem und kleinen Anekdoten angereichert ist. Leider müssen Sie das Büchlein bereits im Antiquariat besorgen, es wird von Kümmerli+Frey nicht mehr aufgelegt.

Für den Bahnenthusiasten ist das Buch von Ernesto Conrad, die Berninabahn (ISBN 3-7634-05-75-5), Pflichtlektüre. Für Bahnfans hat der Buchshop der RhB verschiedene weitere highlights auf Lager (Tel 051 228 51 11)

Und wenn Sie die ganze Sache nicht zu eng sehen und über die Grenze nach Europa hinaus schielen wollen, dann empfiehlt sich das Buch, Veltliner Fussreisen von Ursula Bauer und Jürg Frischknecht (ISBN 3-85869-136-4), nicht etwa weil das Buch nur am Rande über das Puschlav berichtet, sondern weil es, wie der Titel sagt, Wanderungen im Veltlin gewidmet ist, aber so erfrischend geschrieben ist, dass es eine Freude ist, es zu lesen.



Die "altersschwache" Ophra in voller Fahrt

Perché proprio in Valposchiavo?

Ma in fin dei conti perché i nostri ospiti vengono in Valposchiavo? Forse perché è così facilmente e velocemente raggiungibile tramite l'aeroporto Valposchiavo? O grazie al suo meraviglioso campo da golf a 18 buche? Oppure a causa della famosissima discoteca "Ballerman 6"? Sicuramente no, visto che tutto questo in Valposchiavo non c'è!!!

I clienti vengono per Alp Grüm, per il pianoro di Cavaglia, per la Val di Campo, per Miralago, per il solatio Viano, per la turbolenta Tirano con il suo romantico centro vecchio, per il Valtellina, per la fantastica cucina di Aurelio, per il bel borgo di Poschiavo ecc., ecc. Ci sono dozzine di motivi – soprattutto per gli escursionisti e gli amanti della natura – per cui visitare questa piccola valle fra la mondana Engadina, chic e frizzante, e la meridionale Valtellina, impregnata di aria mediterranea.

Di passeggiate comode in valle ce ne sono poche, ma se vi portate gli scarponi, il gioco è fatto: potrete scegliere fra tante fantastiche escursioni, dai 2'300 m di altitudine del Passo del Bernina ai 450 m di Tirano. Ammettiamolo, si tratta quasi sempre di scendere, scendere, scendere. Capita a volte, una sera o l'altra, che i nostri ospiti non vedano l'ora di fare una bella gita dal Passo fin giù a Cavaglia, da Sfazù fin giù a San Carlo o da Viano fin giù a Tirano: be', state certi che proprio quegli stessi clienti la sera dopo non desiderano altro che salire da Cavaglia fin sul Passo del Bernina, da San Carlo fin su a Sfazù o da Tirano fin su a Viano! Dunque, ognuno a suo piacimento. Se non altro, comunque, si trova dappertutto un ristorante dove gustarsi un buon bicchiere di Valtellina e un delizioso piatto di carne secca – e questo piace a tutti. Se invece avete in programma un giro mostruoso in qualche posto sperduto, vi prepariamo noi il pic-nic (con o senza Valtellina) in modo che possiate inventarvi da soli il vostro ristorante panoramico dall'alto di un bel sasso da cui si domina la valle.

Ma se proprio non avete nessuna intenzione di camminare, potete fare una bella escursione nella vicina Valtellina in macchina o con i mezzi pubblici e visitare le vecchie cittadine di Bormio, Tirano o Sondrio.

E, se no, incrociate semplicemente le braccia e godetevi il Valtellina.

Selten so gelacht

Dezember 00, noch schnell eine kurze Einkaufstour nach Chur: da findet der alte Herr im Regal doch ein Übersetzungsprogramm. SUPER! Sofort kaufen und zu Hause sofort ausprobieren... Sie wissen doch... und dann schnell irgend einen Text mal übersetzen... zum probieren. Und dann will man den Text ins italienische übersetzen... im Fensterchen reihen sich die Bildpunkte und flups!... ist der Text in italienisch vorhanden. Super! Und jetzt gleich weiter... vom Italienschen ins Englische... der Computer arbeitet kurz und... voilà der

Text ist ins Englische übersetzt. Und dann kommt man auf die Schnapsidee den englischen Text wieder ins Deutsche zu übersetzen. Das haben wir mit dem folgenden Text mal gemacht:

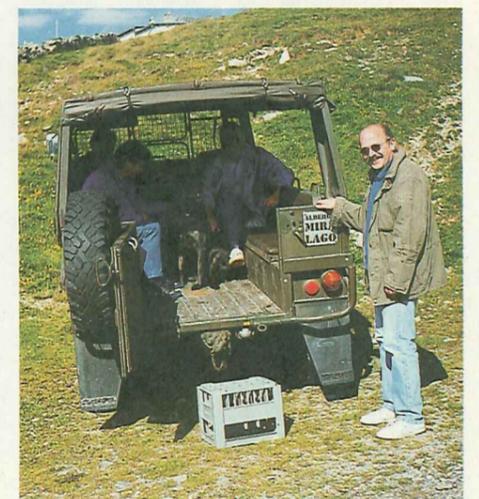
22 Dezember, heiah Post von der Bank und noch eingeschrieben. Sicher eine neue Karte um noch bessere Dienstleistungen von der Bank zu nutzen. Oder vielleicht ein kleiner Goldbarren als Dank für immer pünktlich bezahlte Zinsen. Nichts dergleichen! Betriebskredit gekündet ... und zwar per sofort, wegen irgendwelcher Unterdeckungen. Das ist ja verheerend und dabei erreicht unser Umsatz in der Zwischenzeit bereits 2/3 der Bezahlung. Das ist wie wenn Sie einem Läufer auf der Zielgeraden die Schuhe wegnehmen. Natürlich sind das nicht die kleinen Leute an der Front die den Entscheid gefällt haben, sondern die Sesselrutscher in der Zentrale von Raiffeisen in St. Gallen.

Und das ist das Resultat:

Der 22. Dezember legt noch den heiah von der Bank und der he/she schreibt. Sicher ein neues Papier noch um Leistungen nützen verbessert von der Bank. Oder vielleicht ein kleiner Gnade-Goldbarren immer pünktlich für die bezahlten Angelegenheiten. Nichts eine ähnliche Sache! Der Kredit von Unternehmen Ankündigung... und genau für unverzüglich wegen einiges unter Decken. Dies ist verheerend, und an dies erreicht unser Angelegenheit-Turm schon im Intervall 2/3 von der Bezahlung. Dies ist als ob Hände die Schuhe an einem Läufer auf den Ziel-Luftlinien weit. Sicherlich sind dies das nicht die kleinen Leute die Entscheidung an der Fassade, sie werden geliebt aber der Sesselrutscher in der Pflanze von Raiffeisen in den Gallen vom Heiligen.

...und da bekommt die Sache doch eine ganz andere Dimension. Also, Hände weg von billigen Übersetzungsprogrammen.

Übrigens, unser Betriebs- und Spendenkonto ist nach wie vor bei der Raiffeisenbank, die Differenzen haben wir über die Festtage regeln können. Der Artikel hat inhaltlich keine Bedeutung mehr... er erscheint lediglich wegen der Originalität.



Bitte einsteigen: Unser Hotel-Pinzi in Aktion der unsere Hotelgäste eben von der Alp xy abholt... und auf der Ladebrücke werden alte WK-Erinnerungen wach. Motorfahrer ab Wachtmeister-Grad beachten sicher die ordonanzmässig korrekt gerollte Blache

Lavori in corso

Evviva, evviva e ancora evviva! L'ultima stanza è pronta. Ora non resta altro che risanare alcune parti delle facciate e poi l'era delle costruzioni all'Albergo Miralago entrerà ormai a far parte della storia, esattamente 9 anni e 3 mesi dopo aver sostituito – per prima cosa – il tetto. Era ora: i nostri mezzi finanziari sono esauriti già da tempo e le banche da quell'orecchio non ci sentono proprio! La spaccata finanziaria ci è riuscita, senza nemmeno troppi danni fisici e anche senza la società per il credito alberghiero, che manca completamente di immaginazione e che quindi non può affatto concepire la capacità di sopravvivenza economica dell'alberghetto: "...perciò purtroppo non possiamo accogliere la vostra richiesta". E anche senza il sostegno finanziario da parte del Cantone, che aveva le mani legate a causa di impedimenti legislativi: "...perciò purtroppo non possiamo accogliere la vostra richiesta". Peccato per tutto il tempo che abbiamo sprecato. Per fortuna, però, alcuni artigiani ci hanno aiutato a superare gli ostacoli più grossi.

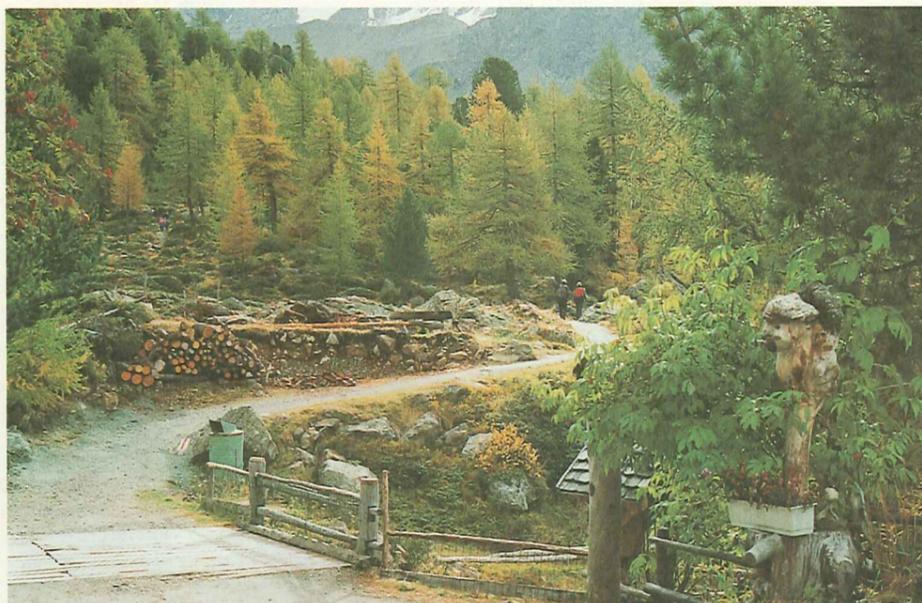
Con l'aumento della domanda da parte dei clienti è cresciuta anche l'offerta di posti letto in albergo. Il secondo anno avevamo già una stanza ed esaltavamo il Miralago come il più piccolo hotel a sud del circolo polare. Dapprima, comunque, abbiamo dotato la casa di una nuova cucina e di nuovi servizi igienici. Purtroppo non abbiamo potuto far a meno di demolire due tipiche cantine a volta, ma per il resto ci siamo sempre preoccupati di conservare la sostanza architettonica così com'era e di integrarla il più possibile. Rallegrante, invece, è stata l'esperienza con il velocissimo permesso di costruzione: circa mezz'ora! Stavamo già lavorando alle fondamenta della parte posteriore dell'albergo quando un nostro vicino ci ha suggerito di costruire una cantina sotto il piccolo giardino sul retro. Ma, mentre noi non ne volevamo sapere – si sarebbe trattato di disegnare i piani, inoltrare richieste di costruzione, aspettare il termine di ricorso, prendere posizione contro le opposizioni – lui non ha desistito, anzi ha organizzato un sopralluogo sul posto dopo aver richiamato il presidente della Commissione edilizia dalle ferie, il

quale ha concluso chiedendoci innocentemente: "Avete fretta?" "Ma certo ... e parecchia, anche!" E io intanto pensavo a tutti i giorni e a tutte le settimane che i lavori sarebbero rimasti in sospeso. Poi, appunto, mezz'ora dopo è arrivata una telefonata: tutto a posto, i vicini non hanno niente in contrario, l'autorizzazione è concessa (con riserva). Naturalmente la cantina esterna doveva ancora vedersela con vari ostacoli burocratici, ma intanto potevamo procedere. E così abbiamo dovuto cambiare in quattro e quattr'otto tutto ciò che era stato accuratamente pianificato per settimane: là dove si prevedeva la saletta da pranzo si è fatto il magazzino delle bibite, al posto del buffet sono subentrati i gabinetti e la prevista entrata dell'albergo è diventata la stanza da pranzo del personale. Ora della fine è andato tutto bene e fino adesso ha miracolosamente funzionato!

Il 1° agosto 1994 avevamo ben 4 stanze, e che stanze! Erano talmente belle che sarebbe stato un peccato numerarle: ad ognuna quindi è stato dato un nome particolare. Il muratore si chiamava Franco, quello a cui piaceva tanto il kirsch e che stranamente almeno una volta alla settimana doveva andare alla posta o in Comune per poi ricomparire al lavoro il giorno dopo soltanto verso mezzogiorno. Non ci abbiamo messo molto a lasciarlo andare per la sua strada.

L'anno seguente Alessio, il nostro genio universale, ha abbracciato la pala e da allora non abbiamo più potuto fare a meno di lui. Provate a immaginare: in albergo sono in corso dei lavori e nessuno sente niente. Ma c'è veramente Alessio? Certo! Quando invece nessun cliente compare sulla lista delle stanze, si scatena il finimondo, finché cominciano ad arrivare i primi ospiti in ristorante. È così che sono comparsi soffitti e muri, finestre, intonaci e bagni. Nel 1998 è stata realizzata la Suite du Président, un anno dopo la Suite Royale, l'anno dopo ancora – ormai già nel nuovo millennio – l'appartamento Romeo & Julia e infine, l'anno seguente, il rustico Salon Romain. Questa è stata la stanza più derisa: durante i lavori tutti – familiari e collaboratori – continuavano a prenderci in giro: "Non sarà mai...".

Ecco! I lavori sono finalmente finiti... e la ristrutturazione già cominciata!!



Auf zum frohen wandern... im Val di Campo

Warum kommen denn unsere Gäste ins Valposchiavo?

Vielleicht weil es durch den Airport Valposchiavo so schnell und unkompliziert erreichbar ist? Oder wegen dem wunderschönen 18-hole-Golfplatz? Oder wegen der weitherum berühmten Disco „Ballerman 6“?

Sicher nicht!!! ... denn das alles gibt es nicht im Valposchiavo.

Sie kommen wegen der Alp Grüm, wegen dem Hochplateau Cavaglia wegen dem Val di Campo, wegen dem Miralago, wegen dem sonnigen Viano, wegen dem turbulenten Tirano mit der romantischen Altstadt, wegen dem Veltliner, wegen Aurelios fantastischer Küche, wegen dem hübschen Flecken Poschiavo und und und.. Es gibt dutzende von Gründen, speziell für den Wanderer und Naturliebhaber, das kleine Tal mit dem Veltlinerklima zwischen dem mondänen Engadin mit dem Champagnerklima und dem südlichen Valtellina mit dem mediterranen Klima zu besuchen.

Richtig, gemütliche Spaziergänge gibt es wenige im Tal. Sie sollten also Ihre Wanderschuhe schon dabei haben. Aber diese Schuhe erschliessen Ihnen fantastische Ausflugsmöglichkeiten, von 2'300 Metern Höhe, auf dem Berninapass bis auf 450 Metern in Tirano. Zugegeben, es geht fast immer nur runter. Wenn wir unseren Gästen am Abend von einer schönen Wanderung vom Berninapass runter nach Cavaglia, von Sfazù runter nach San Carlo oder von Viano runter nach Tirano geschwärmt haben, dann ist es nicht selten vorgekommen, dass uns dieselben Gäste am folgenden Abend von einer tollen Wanderung von Cavaglia rauf zum Berninapass, von San Carlo rauf nach Sfazù oder von Tirano rauf nach Viano geschwärmt haben. Also,

jeder nach seinem Gusto. Wenigstens ... und das gefällt wahrscheinlich allen: Immer wieder findet sich ein Ristorante um ein Glas Veltliner und ein Bündnerplättli zu geniessen. Und wenn Sie eine Monstertour an einen ganz abgelegenen Ort vorhaben, dann lassen sie sich von unserer Küche einfach ein Lunchpaket (mit oder ohne Veltliner) zusammenstellen und damit machen Sie Ihr eigenes Aussichtsrestaurant auf einem Stein hoch über dem Tal.

Und wenn Sie mal nicht wandern wollen, dann können Sie mit dem Auto oder den öffentlichen Verkehrsmitteln Ausflüge ins nahe Veltlin zu unternehmen und dabei die alten Städte wie, Bormio, Tirano oder Sondrio erforschen.

Und sonst legen Sie mal die Füße hoch und geniessen den Veltliner.



Des einen Freud des andern Leid. Eine Katastrophe hat auch ihre schönen Seiten. Sie erinnern sich: November 2000 wurde das Puschlav beinahe weggeschwemmt. Rufen gingen nieder, verschiedene Weiler mussten evakuiert werden und das Trasse der Bahn, oberhalb von Poschiavo senkte sich und wurde unpassierbar. Um den, im November kärglichen Fahrplan aufrechtzuerhalten mussten alte, älteste und antike Fahrzeuge erhalten. So kamen wir in den Genuss von wahren Augenweiden. Zum Beispiel dieses antiken, aber wunderschön aufgemöbelten Triebwagens

CASA VINICOLA LA TORRE POSCHIAVO

VIA DI CURTIN 187
7742 POSCHIAVO



TEL. 081- 844 34 34
FAX 081- 844 34 35

www.la-torre.ch e-mail: info@la-torre.ch



PRODUTTORE VINI VALTELLINA E GRAPPA

La cultura della qualità
Die Kultur der Qualität

Orario d'apertura
e degustazione
Öffnungszeiten
und Degustation

Lunedì-Venerdì
Montag-Freitag
ore 09.00-12.00
14.00-18.15 Uhr

MARTINA HINGIS

WÄRE WAHRSCHEINLICH
NICHT ZUFRIEDEN, ABER
KEIN TENNISAMATEUR
KOMMT AN UNSEREM
SUPERANGEBOT VORBEI
JETZT KÖNNEN SIE IHREM
HOBBY AUCH WÄHREND DEN
FERIEN IM VALPOSCHIAVO
FRÖNEN: EINE STUNDE
PLATZMIETE KOSTET SIE NUR
DEN PREIS VON DREI
DEZILITER HAUSWEIN.
...UND SEI EBENSO GESUND

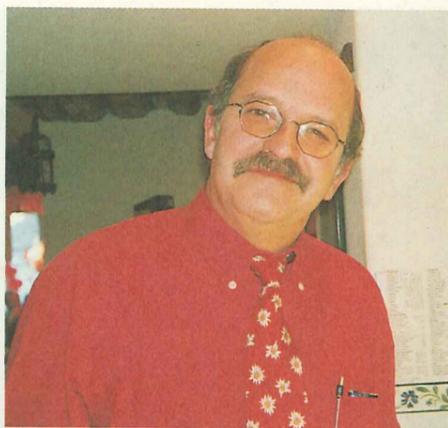
Unsere besten Stücke

Da sitzen die Gäste auf der Terrasse, geniessen die schöne Aussicht und da versperrt plötzlich der stämmige Kellner die Aussicht der holden Dame. Wouw die schönen Hände ... und der knackige Hintern ... denkt Sie und wendet sich Ihrem Karl zu und ... der hat die Aussicht auch bereits vergessen und seine Augen erfreuen sich stattdessen am wiegenden Gang der Serviertochter... ääh... tschuldigung: der Servicemitarbeiterin. Jetzt möchten Sie und Sie sicher wissen wie er und sie heisst? Ja eben. Vielleicht Enrico und Nadja? Wir wissen es einfach noch nicht. Was wir aber heute bereits wissen, ist dass wir im Jahre des Herrn 2002 auf einige treue Mitarbeiter zählen können: Als erstes der gute Geist im Hintergrund, in der Küche, und mit ihm feiern wir 9 Jahre... Aurelio! Tatsächlich? Unser Kochkünstler hat am 1. Mai 1993 seinen Platz hinter dem, damals nigelnagelneuen Herd bezogen und seither nicht einmal wegen Krankheit gefehlt. Kranksein verlegte er auf die Wintersaison. In diesen vielen Jahren hat er sich mit uns entwickelt: War er damals noch Alleinkoch, kaufte ein, rüstete, kochte, wusch die Pfannen und anschliessend noch den Küchenboden helfen ihm heute einige flinke Hände. Das war auch nötig, hat sich doch in dieser Zeit die Zahl der Sitzplätze und Gäste und der Umsatz mehr als verdoppelt... nur die Zahl der unzufriedenen Gäste hat sich nicht vermehrt... zum Glück! Zwei dieser flinken Hände gehören Magali Jeannette Cramer-Orellana Munoz, kurz: unserer Magali. Sie steht bereits seit 1994 in Küche, Office und Lingerie. Und als unsere Geschirrwaschmaschine Marke GT-deluxe eines Abends nicht mehr wollte und der Servicemonteur nicht konnte, weil ein Teil kaputt ging, das "garantiert nie kaputt geht" und natürlich Samstagabend war und selbstverständlich das Ristorante pumpenvoll war, Aurelio drehte das Fleisch und wir durch... da war Magali der einzig ruhende Pol: Sie füllte das Becken mit heissem Wasser und wusch sämtliche Teller, Messer, Gabeln und Löffel von Hand. Und da wo sich üblicherweise die Teller stapeln standen den ganzen Abend nie mehr als drei Teller gleichzeitig. Wir hatten vorher nie, und nachher niemihr ein so aufgeräumtes Office.

Unsere Multi- kulti- Conception (sprich Concita), spanischer Abstammung, in der Deutschschweiz aufgewachsen, jetzt in Italien wohnhaft und die Gattin unseres Kochs,



Das Multitalent Magali

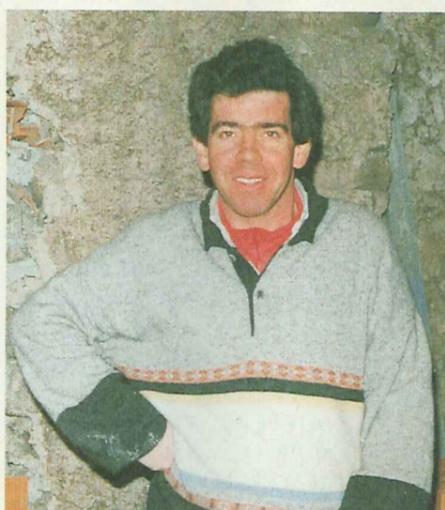


Richard

hilft uns auch seit 1994 bei rush-hour im Service aus. Und wenn in der Küche zwei Hände fehlen, entledigt sie sich ihres, mit Hingabe kunstvoll, millimetergenau geschnürten Serviceschürzens und stürzt sich ins Küchengewühl. Auch Carla, die resolute Chefin über die Zimmer: Auch sie ist bereits seit 6 Jahren bei uns und hat die Zimmer fest in der Hand. Ihre drei wichtigsten Dinge: Drittens ihr Peugeot, zweitens Ihr Mann und zuerst und vor allem zufriedene Hotelgäste. Auf dem Weg dahin kuschelt selbst der Boss. Unsere Hotelgäste haben das Glück sie beim Frühstückservice zu erleben.

Alessio ist auch bereits seit 6 Jahren auf der Lohnliste des Miralago. Eingestellt wurde es eigentlich als Maurer, Plattenleger, Schaler, Gipser, Plattenleger, Maler.... In diesen Eigenschaften realisierte er die neuen Zimmer. Und nachdem die Bauarbeiten weniger geworden sind, renoviert er im Winter was renoviert werden muss und im Sommer ist er unentbehrlich zum Lampenwechseln, reparieren der immer defekten Maschinen, transportiert unsere Gäste mit dem Pinzi nach da und dort, kümmert sich um die Entsorgung und dann, um das Mass voll zu machen, kommt er schon mal nachts um elf und wäscht noch - locker vom Hocker - 20 Pfannen ab. Wer hat schon das Glück einen so flexiblen Maurer zu haben? Das Miralago! Und wer gehört dann noch zum Inventar? Natürlich Doris! Seit zwei Jahren hier und unentbehrlich. Sie ist die die die Fäden in, und Ihren Ehemann Franco an der Hand hat. Im Winter führt sie jeweils das Ristorante selbständig als Caffè Doris (eben da spannt sie auch ihren Franco ein) und im Sommer ist sie die rechte und auch noch die linke Hand von Béa. Und wenn nicht Béa, dann schmeisst sie den Laden.

Und dann stossen in der Saison noch rund 5 weitere Mitarbeiter, vor- und hinter der Kulisse dazu, damit wir unseren Gästen ein Höchstmass an Erholung und Ferien bieten können.



Alessio im Element



Béa

I nostri gioielli

I nostri ospiti, comodamente seduti in terrazza, si stanno godendo una vista fantastica quand'ecco che improvvisamente un robusto cameriere toglie la visuale alla gentile signora. Caspita che mani stupende e che bel fondoschiena, pensa lei mentre si gira verso il suo Carlo, che a sua volta ha già dimenticato la vista panoramica, affascinato com'è dall'andatura oscillante della cameriera, ops, scusate, della collaboratrice al servizio. Ora, sicuramente, lei vorrà sapere il nome di lui e lui di lei. Appunto. Forse Enrico e Nadia? Non lo sappiamo ancora. Ciò di cui siamo certi al momento è che anche nell'anno del Signore 2002 potremo contare su alcuni collaboratori fedeli. Innanzitutto quel genio che lavora dietro le quinte, in cucina, con cui festeggiamo 9 anni trascorsi insieme: Aurelio! Davvero? Il nostro cuoco-artista ha preso posto dietro i fornelli - ai tempi, nuovi di zecca - il 1° maggio 1993 e da allora non è mai mancato una sola volta, nemmeno per malattia. Per ammalarsi c'è sempre tempo d'inverno. In questi anni Aurelio è cresciuto con noi: se agli inizi era l'unico cuoco, faceva la spesa, preparava le verdure, lavava le pentole e poi anche il pavimento, adesso l'aiutano alcune agili mani. Era inevitabile, visto che in questo periodo il numero dei posti a sedere e dei clienti nonché la cifra d'affari sono più che raddoppiati. Solo il numero degli ospiti insoddisfatti non è aumentato, fortunatamente!

Due di queste abili mani appartengono a Magali Jeannette Cramer-Orellana Munoz: in breve, alla nostra Magali. È dal 1994 che ci assiste in cucina, office e lavanderia. E quando una sera - naturalmente un sabato sera - la nostra lavastoviglie marca GT-deluxe ha deciso di non volerne più sapere (si è rotto uno di quei pezzi che non si rompono mai, è garantito) e il tecnico non poteva venire e il ristorante era pieno zeppo e Aurelio era impegnato con la carne e noi eravamo fuori di tes..., Magali, soltanto Magali, è riuscita a mantenere la calma: ha riempito il lavandino di acqua calda e si è messa a lavare a mano tutti i piatti, coltelli, forchette, cucchiari. E là dove solitamente le stoviglie si accatastano, per l'intera serata non ci sono stati più di tre piatti contemporaneamente. Non abbiamo mai avuto un office tanto in ordine come quella sera.

Anche la nostra "Concezione multi-etnica" - leggi Concita -, di origine spagnola, cresciuta nella Svizzera tedesca, ora residente in Italia nonché moglie del nostro cuoco, ci aiuta a servire nelle ore di punta già dal 1994. E quando mancano due mani in cucina, si libera del suo grembiule allacciato artisticamente, con cura e precisione millimetrica e si butta nel trambusto della cucina. Pure Carla, l'energica regina dei piani superiori, è con noi da 7 anni e tiene in pugno tutte le stanze.



Doris & Franco



Unser Wirbelwind Carla



Familie Poletti, Aurelio und Conception

Per lei tre cose contano particolarmente: terzo, la sua Peugeot; secondo, suo marito; primo - e soprattutto - una clientela contenta. Di fronte a Carla anche il boss si azzittisce. I nostri ospiti hanno la fortuna di poterla incontrare in occasione della colazione. Sul libro paga dell'Albergo Miralago figura da ben 6 anni anche Alessio. È stato assunto, in realtà, come muratore, piastrellista, gessatore, pittore e chi più ne ha, più ne metta! In queste vesti ha realizzato le camere nuove. E da quando i lavori di costruzione hanno cominciato a diminuire, si è messo a rinnovare ciò che deve essere rinnovato durante l'inverno, mentre d'estate si dà da fare a cambiare lampadine, riparare apparecchi guasti, trasportare qua e là i nostri clienti con Pinzi e si occupa dell'eliminazione dei rifiuti. Poi, come se non bastasse, ogni tanto compare alle 11 di sera per lavare ancora una ventina di pentole. Ma chi mai ha la fortuna di avere un muratore tanto flessibile? L'Albergo Miralago!

E chi altro fa parte dell'inventario? Ma naturalmente Doris! È qui con noi da due anni ed è ormai indispensabile. È lei che tiene in mano le redini, insieme a suo marito Franco. D'inverno gestisce da sola il ristorante - il Caffè Doris - ed è qui che coinvolge anche il suo Franco, mentre d'estate è il braccio destro nonché sinistro di Béa. Quando lei non c'è, è Doris che manda avanti la baracca. Durante l'alta stagione ci raggiungono altri cinque collaboratori, che si danno da fare sia davanti che dietro le quinte per poter offrire ai nostri ospiti, tutti insieme, il massimo riposo e ferie eccezionali.

Häusle baue

Hurra Hurra, dreimal Hurra! Das letzte Zimmer ist fertig. Jetzt bleiben noch einige Fassadenteile zu sanieren und dann ist die Bauerei im Miralago Geschichte: 9 Jahre und 3 Monate nachdem wir als erstes das Dach ersetzt hatten. Es wurde auch Zeit, die finanziellen Eigenmittel sind schon lange aufgebraucht und die Banken geben sich bei Hotelfinanzierungen bis ganz, ganz oben hin zugeknöpft. Der finanzielle Spagat gelang ... ohne körperliche Blessuren. Auch ohne die Gesellschaft für Hotelkredit, der es über Vorstellungskraft fehlt und sich deshalb keine wirtschaftliche Überlebensfähigkeit des Betriebes vorstellen konnten "... weshalb wir leider auf Ihr Gesuch nicht eintreten können". Auch ohne Investitionshilfen des Kantons dem wegen Verhinderungsgesetze die Hände gebunden waren "... weshalb wir leider auf Ihr Gesuch nicht eintreten können". Schade um die Zeit die wir mit diesen Gesuchen vergeudet haben. Dafür haben uns einige Handwerker über die schlimmsten Runden geholfen.

So wuchs das Hotelangebot mit der Gästenachfrage. Im zweiten Jahr hatten wir gar bereits ein Hotelzimmer und priesen unser „Hotel“ als kleinstes Hotel südlich des Polarkreises an. Vorher verpassten wir dem Haus aber noch eine neue Küche und WC-Anlagen. Schmerzlich war dabei, dass wir zwei Gewölbekeller abrechnen mussten. Ansonsten bemühten wir uns stets die alte Bausubstanz zu erhalten und weitestmöglichst zu integrieren. Erfreulich dagegen war die schnellste Baubewilligung: Ca eine halbe Stunde! Wir buddelten bereits an der Unterfangung des hinteren Hausteiles als unser Nachbar meinte, wir sollen doch den kleinen Garten hinter dem Haus unterkellern. Wir winkten ab, Gesuchspläne zeichnen, Baugesuch machen, Einsprachefrist abwarten, Einsprachen abwenden, phuuu. Er liess nicht locker, organisierte den Baukommissionspräsidenten (aus den Ferien!), Besichtigung an Ort und dann meinte der Baukommissionspräsident so unverfänglich: "Es pressiert wohl"? "Natürlich ... und wie"! Dabei dachte ich an Tage und Wochen während denen der Bau ruhen würde. Und eben, eine halbe Stunde später kam ein Telefon: Alles i.o. die Anstösser haben nichts dagegen, also ist die Bewilligung (mit Vorbehalt) erteilt. Natürlich musste der Aussenkeller noch den Behördenhürdenlauf durchmachen, aber wir konnten weiterbauen. Die

Planung wurde natürlich total über den Haufen geworfen, und in einer Nachtundnebelaktion musste all das sorgfältig, über Wochen geplante umgestellt werden: Dort wo das Speisesäli gedacht war kam das Getränkelager, anstelle des Buffet kamen die WC, dort wo wir den Hoteleingang machen wollten gabs den Personalesraum ... Am Schluss passte doch alles und - oh Wunder - es funktionierte. Auch heute noch!

1994, am 1. August hatten wir 4 Zimmer und was für welche! Sie waren so schön, dass wir sie nicht einfach benummern wollten und so bekam ein jedes einen eigenen, treffenden Namen. Der Name des Maurers war Franco, das war jener der den Kirsch so liebte und komischerweise mindestens einmal pro Woche entweder auf die Post oder die Gemeinde gehen musste und dann jeweils erst gegen Mittag zur Arbeit erschien. Franco entliessen wir dann in die weite Welt.

Bereits im folgenden Jahr nahm Alessio, unser Universalgenie, die Schaufel in die Hand ... wir konnten nicht lassen. Jetzt stellen Sie sich vor: Da wird gebaut und keiner hört was. War Alessio überhaupt da? Natürlich! Und wenn er morgens auf der Zimmerliste sah, dass kein Zimmer besetzt war, dann war im Haus der Teufel los ... bis die ersten Restaurantgäste erschienen. So entstanden Decken, Mauern, Fensteröffnungen, Wandverputze, Badezimmer, ... Und es entstand 1998 die Suite du Président, 1 Jahr später die Suite Royale, 1 weiteres Jahr später, wir waren bereits im neuen Jahrtausend, das Appartement Romeo & Julia und nach einem weiteren Jahr, per ultimo, der rustikale Salon Romain. Das ist jenes Zimmer mit dem AAHH- Erlebnis: Alle, Familienmitglieder wie Mitarbeiter fotzelten während des Baus stets: "Das wird nie was" ... und jetzt ist es eines der schönsten Zimmer.

So! die Bauerei ist fertig... die Renovationen haben schon begonnen!



Sul lago trovo la pace e me stesso

Ho iniziato la pesca con la barca sul lago di Le Prese negli anni settanta, grazie al mio amico Aldo Paganini-Pola, che mi ha convinto ed entusiasmato. Prima pescavo dalla riva del lago, dal fiume Poschiavino e dai suoi affluenti. A quei tempi il mio mezzo mobile consisteva in un motorino, con il quale d'estate riuscivo a raggiungere, con un po' più di pazienza, anche luoghi lontani di pesca. La sera, per esempio, da Braita andavo al lago la Crocetta e vi ritornavo a notte tarda. Oppure salivo a La Rōsa dove la lunga ma comoda zona pianeggiante, alle rive del Poschiavino, offriva alcune interessanti e fruttifere pozze. Il sabato mattina andavo molto volentieri in Val di Campo e particolarmente a Terzana o Plansena.

Da quando ho iniziato la pesca con la barca me ne sono subito innamorato. Con l'amico Aldo abbiamo trascorso sul lago meravigliose esperienze di pesca: anche nei casi in cui catturavamo pochi esemplari, o addirittura non vedevamo «un bau ca 'l sias un bau», eravamo sempre di buon umore, ci tenevamo compagnia canticchiando o raccontando qualche «sfranzonigada» che ci teneva allegri. Bei tempi, che ricordo sempre con tanto piacere!

Agli inizi degli anni ottanta Aldo ha cessato la sua attività di pescatore per dedicarsi ad altre passioni, la casetta sul monte, la caccia e il cane. La nostra barca era troppo grande per andarci da solo, per cui mi sono procurato una barchetta più piccola.

Il nostro lago di Le Prese offre una spettacolare opportunità per godere

della natura e del meraviglioso paesaggio. Specialmente la domenica mattina trovo la mia pace e me stesso attaccando la tirlindana (pesca a strascico) e remando per più di tre ore in lungo e in largo. È un momento idilliaco che mi rincuora l'animo e mi fa trascorrere dei piacevoli momenti di rilassamento. Ammirando quello spettacolare paesaggio e udendo il cinguettare degli uccelli penso spesso al Creatore, alla perfezione e armonia della sua creazione.

Il tragitto che mi appassiona maggiormente è la riva sinistra del lago, la più tranquilla, anche se la più fredda perché il sole vi arriva più tardi. Partendo dal porto di Le Prese passo dalla «Boca» alla «Val da Terman» e raggiungo l'angolo più caratteristico del lago: «Al Caneu» e il pittoresco paesello di Miralago. Un luogo affascinante che in un certo senso ha del misterioso, perché si arriva da un percorso roccioso che termina a strapiombo sul lago. Sono innamorato di Miralago e se un giorno dovessi cambiare casa vorrei vivere in questo luogo.

Con l'ottima ristrutturazione dell'omonimo Albergo-ristorante questo paesello ha acquistato grande pregio turistico. Anche per i passanti, che fanno il giro del lago a piedi, trovano qui un'ottima cucina per rifocillarsi a dovere. Un grande complimento meritano i titolari dell'Albergo Miralago, Bea Krähenbühl e Richard Hunziker, per il loro impegno nel risanamento del vecchio ristorante, oggi anche albergo di ottima qualità.

Remo Tosio



Golbia sot

DIE ERBSCHAFT
DER TRADITION.
DER GESCHMACK
DER PERFEKTION.

CASA VINICOLA
Misani
EREDI ERMANNO MISANI

EREDI ERMANNO MISANI - Tel. 081 846 51 81 - www.eredimisani.ch - info@eredimisani.ch

Und so wohnen Sie

Unsere Zimmer der ersten Stunde, der Salon Nature, das Zimmer mit den natürlichen Farben, den Naturholzmöbeln, das Chambre Romantique mit den romantischen Möbeln, das Chambre Rustique mit den rustikalen Möbeln im tapezierten Zimmer und der Salon Grande das grosse gemütliche Zimmer mit dem heimeligen Brusttäfel, liegen alle im ersten Obergeschoss, alle mit Blick auf den See und die Berge.

Ein Geschoss höher und mit derselben fantastischen Aussicht liegt die Suite du Président, ein Zimmer mit Galerie und mit zwei Fernsehern (?). Da gibt es bestimmt keinen Streit, wenn Sie den Fussballmatch sehen, und er eine Kochsendung reinziehen will. Die "Président" hat im Bad, neben, Dusche, Lavabo, WC, Föhn und Waage, noch eine Aussichtsbadewanne. Da können Sie, während das Wasser kalt und kälter wird, die Züge am Bahnhof kommen und gehen sehen. Natürlich können Sie das auch vom kleinen Balkönli aus tun. Apropos Zug: Der erste Zug kommt kurz vor sieben, also Zeit um aufzustehen und einen neuen Tag zu erleben ... wenn Sie ihn überhaupt hören. Wenn nicht, lassen Sie sich durch den Wecker aus den Träumen holen. Der letzte Zug kommt um 9 h abends. Den Nachtzug Frankfurt - Rom hören Sie nicht weil er nicht bei uns durchfährt.

Direkt daneben liegt die Suite Royale, ein Traum unter dem alten Dach des einstigen Stalles. Anstelle der Aussichtswanne geniessen Sie den Komfort eines Sprudelbades und eines grossen, geschützten Dachbalkons.

Das Appartement Romeo & Julia, ein Refugium für 4 Personen mit Wohn- und Schlafzimmer, im Eingang mit einem Kajütenbett, herzigem Bad und, wenn Sie mal kochen möchten, einer kompletten Küche. Das kleine romantische Balkönli auf der Seeseite stand Pate für den Namen.

Und dann unser neuestes Zimmer der Salon Romain, rustikal, mit Bruchsteinmauern und einem intimen Badezimmer.

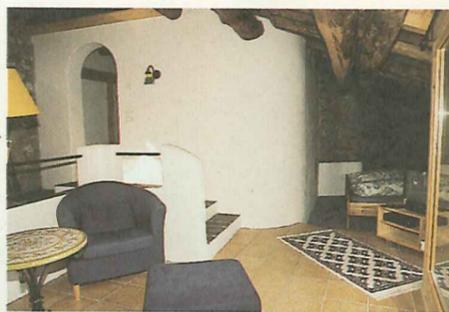
Chambre? Salon? Suite? Appartement? Wassoll das?

Die Chambres die kleinsten Mitglieder verfügen über eine komplette Dusche, die Salons haben ein komplettes Bad und die Suites sind unsere grössten Zimmer mit Badezimmer die über Wanne und Dusche verfügen.

Telefonieren können Sie in allen Zimmern, direkt von drinnen nach draussen und direkt von draussen nach drinnen. Fernsehen können Sie in allen Zimmern, überall mit Satelitteneempfänger, da gibt's Programme bis zum abwickeln, in den Suites noch mit Videogerät und natürlich einigen Kassetten dazu.

Radiohören können Sie ebenfalls in allen Zimmern. In der Président können Sie via Computer im Internet surfen.

Und immer noch gibt es den sensa-



Suite Royale



Salon Grande



Salon Romain



Chambre Rustique



Suite du Président



Salon Nature



Chambre Romantique



Appartement

E qui alloggerete ...

Il Salon Nature, la nostra prima stanza in assoluto, con i suoi colori naturali e i mobili in legno, la Chambre Romantique con il suo arredamento romantico, la Chambre Rustique con rustici mobili e tappezzeria e il Salon Grande, l'ampia e comoda stanza rivestita in legno, si trovano tutte al primo piano con vista sul lago e sulle montagne.

Al piano superiore - e con la stessa fantastica vista - c'è la Suite du Président, una stanza con soppalco e due televisori, così non si litiga quando lei vuole vedere la partita di calcio e lui una trasmissione di cucina. In bagno, oltre alla doccia, lavabo, WC, asciugacapelli e bilancia, la Président ha anche una vasca da bagno panoramica, da cui potete ammirare l'andirivieni di treni alla stazione, mentre l'acqua si raffredda sempre più. Ovviamente si può fare la stessa cosa anche dal balconcino. A proposito di treni: il primo arriva poco prima delle sette, quindi quando è ormai ora di alzarsi per tuffarsi in un nuovo giorno, sempre che lo sentiate. In caso contrario lasciatevi strappare dal mondo dei sogni dalla sveglia. L'ultimo convoglio transita alle 9 di sera. Il treno della notte Francoforte - Roma, invece, non lo sentirete perché non passa di qua.

Proprio accanto si trova la Suite Royale, un gioiellino sotto il vecchio tetto della ex-stalla. Al posto di una vasca da bagno panoramica potete godervi il comfort di un idromassaggio e di un ampio e riparato balcone sul tetto.

L'appartamento Romeo & Julia è un rifugio per 4 persone con camera da letto e salotto, un letto a castello all'entrata, un bagno grazioso e una cucina perfettamente attrezzata per chi vuole mettersi ai fornelli. Il balconcino romantico che dà sul lago giustifica il nome della stanza.

E infine la nostra camera più recente: il Salon Romain.

Chambre? Salon? Suite? Appartement? Che significa tutto ciò?

Le Chambres, le stanze più piccole, hanno la doccia, i Salons la vasca e le Suites sono le nostre camere più grandi i cui bagni sono dotati sia di vasca che di doccia.

In tutte le stanze si possono fare e ricevere direttamente telefonate. Radio e TV satellitare ci sono ovunque, con programmi a bizzeffe; nelle Suites è disponibile anche un videoregistratore con alcune cassette.

che un videoregistratore con alcune cassette.

Anche quest'anno vi offriamo il nostro sconto sensazionale che è pari al numero dei giorni di permanenza (dai 3 ai 30). Per esempio: se avete prenotato per 9 giorni, ricevete il 9% di sconto. Se poi telefonate al capo e riuscite a rimediare altri 3 giorni di ferie, vi fermate 12 giorni e lo sconto salirà al 12%. Capito? I cagnolini sono i benvenuti da noi, ma solo nelle camere con pavimento in cotto, ossia: Chambre Rustique, Salons Nature e Romain e Suite du Président. E costano 10 franchi al giorno, senza il vitto. "E allora perché mai?" "Per le maggiori spese di pulizia!" Per i bambini, invece, è più difficile. Non abbiamo ancora messo a punto un sistema convincente. In linea di massima facciamo così: i bambini che riescono a passare sotto il tavolo in piedi diritti non pagano niente. Quelli un po' più grandicelli costano circa la metà.

tionellen Langzeitrabatt ab 3 - 30 Tagen mit dem Rabatt nach Anzahl Tagen. Beispiel: Sie haben 9 Tage gebucht, dann gibt es 9 % Rabatt. Wenn Sie jetzt dem Schef anrufen und drei Tage Zusatzferien herauschinden, dann sind Sie 12 Tage bei uns und dann gibt es eben 12 % Rabatt. Capito? Hundeli sind bei uns auch willkommen, aber nur in den Zimmern mit Plattenboden, d.h. Chambre Rustique, Salons Nature und Romain und in der Suite du Président. Und sie kosten 10 Franken pro Tag, ohne Verpflegung. "Jahh wozu denn?" "Für den Reinigungsmehraufwand!"

Schwieriger ist's mit Kindern da haben wir immer noch kein brauchbares System. Normalerweise halten wir es so, dass Kinder die noch aufrecht unter dem Tisch durchgehen können, nichts kosten. Grössere Kinder kosten etwa die Hälfte.



Hotel Sonnterrasse

Und was kosten denn all die schönen Zimmer im Jahr 2002? Da steht's:

	2 Pers	1 Pers	Hündeli
Suite Royale	260.00	160.00	
Suite du Président	250.00	150.00	wuffwuff
Zuatzbett(en) max 2	je 40.00		
Salon Grande	210.00	130.00	
Salon Nature	200.00	120.00	wuffwuff
Salon Romain	200.00	120.00	wuffwuff
Chambre Rustique	180.00	120.00	wuffwuff
Chambre Romantique	160.00	100.00	
Appt Romeo & Julia	280.00		wuffwuff
Zuatzbett(en) max 2	je 40.00		

Halbpension kostet immer noch 30 Franken und dafür gibt es ein fulminantes 4- Gang- Menü

E quanto costano tutte queste belle camere nel 2002?

Ecco qua:

	2 pers.	1 pers.	cagnolini
Suite Royale	260.00	160.00	
Suite du Président	250.00	150.00	waubau
Letti suppl. (max 2)	40.00 ciascuno		
Salon Grande	210.00	130.00	
Salon Nature	200.00	120.00	waubau
Salon Romain	200.00	120.00	waubau
Chambre Rustique	180.00	120.00	waubau
Chambre Romantique	160.00	100.00	
App. Romeo & Julia	280.00		waubau
Letti suppl. (max 2)	40.00 ciascuno		

La mezza pensione costa sempre ancora 30 franchi e prevede un menu strepitoso di 4 portate.



Ristorante-stalla

Restaurant

Vor 10 Jahren war das Miralago ein unscheinbarer kleiner Spunten mit... moment mal... mit... jaahh es waren rund 6, zu kleine Tische um daran zu essen. Die Küche war zum kochen ebenfalls zu klein: Das einzige Prunkstück war ein 4 Plattenherd, aber ein Herd wie er in jedem Haushalt steht. Also ein Haushalterd? Ja! Also auch zu klein? Ja! Das Buffet war ebenfalls zu klein, die Kühlschränktüre klatschte, bevor sie sich hätte vollständig öffnen lassen, an die Rückwand. Auch das WC war zu klein, für Leute über 180 cm Körpergrösse eine Tortur. So begannen wir am 1. Mai 1992. Alles zu klein... aber wir waren ja auch nicht grossgewachsen... also passte es. Aber uns passte es nicht. Also begann im Herbst 92 der erste grössere Umbau der speziell die Vergrösserung von Buffet, Küche und WC- Anlagen zum Ziel hatte. Das Unternehmen gelang... das Konzept hat sich bis heu-



Grotto

te bewährt. Also konnten wir uns einem anderen Konzept zuwenden: Dem Essensangebot im Miralago. Uns schwebte eine frische Küche vor, das hat natürlich Konsequenzen, von der Planung über die Speisekarte, dann den Einkauf, die Arbeitsvorbereitung bis zur Instruktion des Servicepersonals. Selten finden Sie wahrscheinlich eine kleinere Speisekarte wie im Miralago. Das Angebot wechselt ständig und richtet sich nach dem auf dem Markt Vorhandenen und der Nachfrage der Gäste ... und in relativ wenigen Portionen. Dafür ist alles frisch und kommt ohne Umweg über den Tiefkühler auf den Tisch. Also... alles aber auch alles lässt sich nicht frisch zubereiten, wir haben noch etwas Tiefkühlraum im Keller.



Un angolo accogliente del ristorante

"Zäh Jahr Albergo"

Zäh Jahr sind vergange- duruuf und durab und beid sind na daa und keine macht schlapp. Gmeint sind, s'isch sicher ja allne ganz klar: de Richi und d'Bea, das Gaschtwirte-Paar.

Vil roti Zahle und Aerger - Verdruss händ äbe diä beide ghalte im Schuss. Am Aafang häts gharzet und nöd nur mit Gescht, nei, d'Schulde händ truckt und das zimli fescht.

Mer hät öppis gmacht und vil inveschiärt, d'Bilanze dernah händ rötlich brilliärt. Doch lugg glah händs niä, s'Personal hät vil gschaftt und d'Gescht wo sind choo händ ne gäh zimli Chraft.

Au hät mer gnau gseh wiä vo Jöhrli zu Jahr gar schtänig isch gwachse diä Gäscheschar. Im Service sinds choo und au wider gange, diä Chällner händ gwächslet und Bea la hange

Ihr gsänd, liäbi Fründ vom Albergo am Sea, wasi all däne Jahre isch gloffe und gscheh, und jedem "Miralagler" ischs längscht sunreklar und sind gliicher Meinig sit rächt vilne Jahr:

De Richi und Bea und Doris derzüä mit all ihrne Ghilfe - au diä händ kei Rui-sind grüsch und parat und mir au - als Churde-i zäh Jahr dänn z'fiire en wiitere Runde. Drum weuisched für d'Zuäkunft mir Eui s'Allerbescht und tüänd gratulierä zum 10 jähriig' Fescht !

Leo Wasinger

Il ristorante

10 anni fa Miralago era una piccola bettola insignificante con ... un attimo... ah si, con circa 6 tavoli troppo piccoli per mangiarci. Anche la cucina era troppo piccola per cucinarci: l'unico pezzo forte era un fornello a 4 piastre, uno di quelli che c'è in ogni casa. Un fornello come quelli di casa? Sì! Quindi troppo piccolo? Appunto! Per non parlare del minuscolo buffet e della porta del frigorifero destinata a non potersi mai aprire del tutto. Anche il WC era troppo piccolo; una vera tortura per le persone sopra i 180 cm!

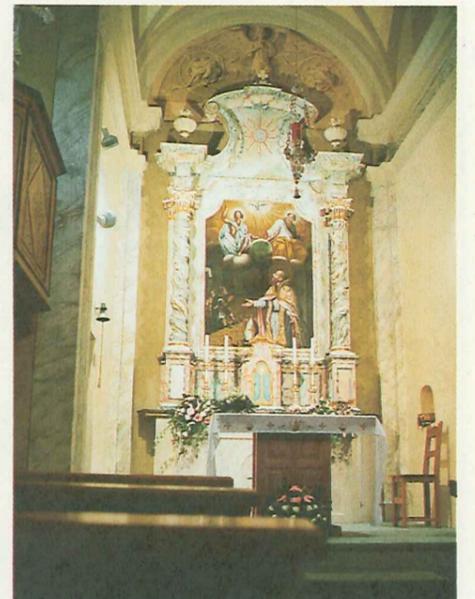
È in queste condizioni che il 1° maggio 1992 abbiamo iniziato la nostra avventura. Tutto troppo piccolo. Del resto anche noi non siamo certo delle stanghe, ma non ci andava bene lo stesso. Così nell'autunno del 1992 abbiamo dato il via alla prima grande ristrutturazione, soprattutto per ingrandire il buffet, la cucina e i gabinetti. L'iniziativa è riuscita e il piano ha dato finora buoni risultati.

Ci potevamo dunque concentrare su di un altro progetto: l'offerta culinaria all'Albergo Miralago. Propendevamo per una cucina fresca, la quale implica delle conseguenze che vanno dalla pianificazione al menu, dalla spesa ai preparativi, fino all'istruzione del personale. Raramente si trova un menu più breve di quello di Miralago. L'offerta cambia costantemente a secondo di quanto propone il mercato e in base alle richieste dei clienti. Il tutto in porzioni relativamente ridotte. Percui tutto è freschissimo e arriva sul tavolo direttamente, senza passare dal congelatore. Be', veramente non proprio tutto. Certe cose non possono essere sempre fresche: un congelatore in cantina ce l'abbiamo anche noi.



Hurra

...eine Grappabestellung! Man(n) trinkt unseren Grappa Meschin nicht nur im Miralago, wir versenden ihn auch. Aber - Auweia - diese Bestellung kommt aus dem grossen Kanton. Ufff das wird ein Vermögen kosten. Ein Paket mit drei Flaschen Grappa nach Germanien senden... wie geht das denn? Geht das überhaupt! Grappa hat 43% Alkohol und



Nach der Renovation strahlt unsere Kirche ausen und innen im alten Glanz (oder sagt man: in neuem Glanz...?)

L'arte nei nostri vini

PLOZZA
VINI BRUSIO

Tel. 081 846 55 65
www.plozza.ch

ist damit sicher eine gefährliche Flüssigkeit, also ist es ein Gefahrentransport! Und erst der Zoll. Das kostet doch Unmengen Zollgebühren. Und das Risiko! Das ist ein Risikotransport. Das kostet doch Risikozuschlag! Da kam uns der Ausflug nach Europa gerade gelegen: Wir übernahmen den Gefahren- Risikotransport gleich selber. Glücklicherweise in Europa angekommen... gleich zur ersten Poststelle! Sch... geschlossen! Ach ja, es war ja Freitag und dieser Freitag war ein Feiertag in Grurns im Tirol. Amnertags blockierten wir für eine halbe Stunde den Postverkehr in Hall im Tirol (schöne Altstadt). Die zwei Schalterbeamten bekundeten ihre liebe Mühe den Versand von drei Flaschen Grappa von Europa nach Europa zu bewerkstelligen. Längere Zeit



Olé Espa... äähhh... Valposchiavo

verging mit der Frage ob Formular A23 oder Formular 31B notwendig sei. Schalterbeamte 1 war für die einfache Lösung ohne Formulare.

Die Schlange der wartenden Postkunden wuchs. Nummer 2 mochte sich beinahe dafür erwärmen, wenn da nicht der Absender aus der Schweiz wäre, denn damit ist es doch Einfuhr aus Ausereuropa? Die Schlange der wartenden Postkunden erreichte die Schalterraumtüre. Nach 22 Minuten einigten sich Nummer 1+2 auf Formular A23. Die hilfsbereiten Postbeamten beteiligten sich tatkräftig am ausfüllen der Formulare... mit 4-fachem Durchschlag. Die Schlange der wartenden Postkunden erreichte die Strasse. 35 Minuten nach Betreten der Poststelle standen wir wieder an der frischen Luft. Kosten: 360 Schilling, macht rund 27 Euro, macht rund 40 CHF. Von Brusio aus wärs billiger, einfacher und unkomplizierter gegangen.

Haben Sie einen alten Kühlschrank?

Also ehrlich, es war ein Versehen. Eigentlich wollten wir uns bei unserem nachweihnächtlichen Besuch der Kapitale des einstigen Habsburgischen Kaiserreiches Wien lediglich etwas aufwärmen, und dazu das Architekturmuseum besuchen. Und dann landeten wir versehentlich im Museum für moderne Kunst. Die Garderobendame wird sich gewundert haben, unsere Mäntel hatten am Haken kaum ausgebambelt... da holten wir sie auch schon wieder ab. Aber was wir in der kurzen Zeit gesehen haben das eröffnete völlig neue Dimensionen in der Abfallverwertung: Anstatt den alten Tresor für teures Geld der Wiederverwertung zuzuführen konnten wir ihn in einem grossen weissen Saal bestaunen... und die Spannung wurde erhöht indem auf dem Tresor noch ein Kühlschrank stand. Und dann ein weiterer Kühlschrank, der stand, mit roter Folie beklatscht, ebenfalls in diesem grossen weissen Raum. Ein weiterer Raum war einem demolierten Motorrad gewidmet. Gesparte Schrottsorgungskosten (geschätzt) rund 1000 Franken, in Euro wär's günstiger, rund 680 Euro.

Das Architekturmuseum fanden wir dann doch noch.

Und das originale Original- Wienerschnitzel fanden wir auch noch und wir fanden, dass wir doch das Wienerschnitzel bei uns einführen könnten. Aber wir fanden, dass das Wienerschnitzel im Miralago genauso original wie das Original- Wienerschnitzel sein müsse. Vielleicht gelingt's: Durchmesser 26 cm (gemessen), Stärke 3 mm ohne Panade, inkl. Panade (2 x 1,5 mm) 6 mm, Gewicht (ohne Panade) 220 gr (Gewicht nach Herstellerangabe).

Unsere Homepage



Mit einer Bildschirmauflösung von 800 x 600 Pixel wird die Homepage schöner

Wie muss das schön gewesen sein, damals! Ein Lokal, 4 Holztische, 8 Bänke, 10 Teller, 20 Trinkbecher und ein Schanktisch ... fertig war die Schenke und der Gast konnte mit dem Schwein auf dem Handdrehspiess aus dem Kamin versorgt werden ... damals in der Schenke von Gourmix. Seither haben sich die Essgewohnheiten doch etwas verändert. Einen nicht unwesentlichen Anteil haben die Le-

bensmittelinspektoren, BSE, usw. Lediglich beim beim Dings, ääh, beim äähmm beim Micky Maus ... nein ... beim Donald .. AHAAH bei Mac Donalds haben sich die Gewohnheiten noch bis in unsere Zeit erhalten können. Da schleckt man sich nach dem Essen die Finger ab und reinigt anschliessend mit dem Fingernagel des rechten Zeigefingers die Zahnzwischenräume ... ein friedlicher Rülps

und die ganze Sauerei wandert vom Tisch in den Kehricht. Aber Achtung! Nicht das Portemonnaie! Inzwischen haben wir die Geschirrwaschmaschine (aber bitte 2, für Gläser und Geschirr), das Telefon für Zu (bei schönem Wetter)- und Absagen (bei schlechtem Wetter) erhalten und kaum beherrscht man die Kniffe der überaus sinnvoll konzipierten Telefonzentrale da steht schon das Internet zwischen Schloss und Angel. Ja, was sollen wir denn DAMIT? Da habe ich doch vor 15 Jahren noch gesagt: zum Glück bin ich schon über 30 und ich werde mich mit dem komischen Computer nicht mehr herumschlagen müssen ... heute kann ich kaum mehr von Hand einen Brief schreiben, geschweige denn mit der Schreibmaschine mit Kohlepapier umgehen ...und der Matratzenumdrucker! das macht der Fotokopierer. Das papierlose Büro! Der diesen blöden Spruch kreierte hat, ist wahrscheinlich Sihl- Papier-Grossaktionär. Ja eben, das Internet:

Zuerst begann es mit dem zaghaften Versuch mit einer Email- Adresse. Zuerst haben wir mal ein Einsteigerset von Bluewin gekauft: Nach drei Stunden Montage, drei Telefonaten mit rasendem Gebührenzähler kamen keine Mails ... aber es funktionierte. Das war in der Steinzeit ... etwa zur Zeit als Asterix bei den Helvetiern Fondue genoss. Drei Monate später: DAS MIRALAGO GING ANS NETZ! Erst erfreuten wir uns allabendlich - statt am TV - am Monitor unsere Homepage zu bewundern. Heute, 3 Jahre später erfreuen wir uns unsere - teilweise fehlerhaften - Neueinträge im Montor zu begutachten. Schweissperlen gibts nur noch wenn das verd... Föteli einfach nicht auf der Homepage erscheinen will, auf www.miralago.ch.



Das im Glas ist kein Miralago-Hauswein. Das auf dem Teller ist das originale original-Wienerschnitzel. Die Aufnahme zeigt uns kurz vor der detaillierten Massaufnahme

ALBERGO SPORT

***Albergo Sport Raselli

Fam. Bruno Raselli

CH - 7746 LE PRESE
Valposchiavo

Tel. 081 / 844 01 69
Fax 081 / 844 10 89

E-mail: info@sporthotel-raselli.ch
Internet: www.sporthotel-raselli.ch



Cucina tipicamente italiana,
in parte a base di
prodotti biologici.

Pizze dal forno a legna.

Cucina calda
fino alle ore 23.00!

Man kann ja nicht immer wandern
... Ich möchte sooo gerne mal auf den
Stelviopass und in die Bagni Vecchi

No problem!

MIRALAGO
RENT A CAR

Die erste und kleinste
Autovermietung
im Tal der Poschiavino. Sie ist mit
einem Auto wirklich die Kleinste!
Wer zuerst kommt fährt zuerst!

Albergo Miralago,
tel. 081 839 20 00

Einmal mehr der Veltliner

Nein, nicht der Bewohner sondern der Wein: Als wir im Miralago zu wirtin begannen plagten uns Bedenken, ob man wohl unserer anspruchsvollen Klientel dieses rauhe, tanninhaltige Getränk vorsetzen könne. Unsere Zweifel zerstreuten wir, indem wir unser kleines Weinsortiment noch in Richtung übriges Italien, Frankreich und Spanien erweiterten.

Aber wir können unseren Gästen ein Kränzlein winden, die Weine aus fremden Provenienzen fanden kaum den Weg über die Theke, unsere Gäste genossen den Veltliner, das heisst, sie tranken ihn. Und das immer mehr! Das ist aber auch das Verdienst der Veltliner Winzer: In den vergangenen 10 Jahren haben die Veltliner-Weine fantastisch entwickelt. Wenn wir jetzt all die feinen Weine aufzählen wollten könnten wir damit den Rest der Zeitung füllen, also machen wir eine Selbstbeschränkung auf drei Weine:

Passione

Mit diesem Wein haben sie eigentlich gleich alles, von der Vorspeise bis zum Dessert: Sie kennen doch jenen Weinkenner, der eine Spur Ananas im Wein findet, oder die Andeutung von Kastanie, oder Hauch von Pistazien, oder einen fei-

nen Nussgeschmack, oder, oder, und, und, und. Dieser Wein hat gleich alle Aromen drin, ein Früchteladen! eigentlich erstaunlich, dass das alles in einer 7,5 dl Flasche Platz hat. Kaufen können sie ihn, sofern es denn noch hat, bei der Cantina Plozza in Brusio, oder eben bei uns trinken.

Cinque Stelle

Erstaunlich was man aus der Nebbiolo- Traube herausbringt. Das haben sich auch die Juroren von verschiedenen Wein gesagt und diesen aussergewöhnlichen Tropfen gleich reihenweise mit Medaillen behängt. Und das zu Recht! Ein wahres Gaumenerlebnis, wir würden ihm nicht nur cinque, sondern minimo otto stelle geben. Ach ja, diesen Wein erhalten sie bei Nino Negri in Chiuro ... WENN sie ihn erhalten ... wir haben ihn im vergangenen Jahr sogar in einem Restaurant im Veltlin kaufen müssen, damit wir ihn unseren Gäste anbieten konnten.

Und der dritte? Der Prestigio von Triacca, der Canua von Sertoli Salis, der Corte di Cama von Mamete Prevostini, der von Sandro Fay, der Sforzato von La Torre (Zanolariwerbespruch: der kräftigste Sforzato auf dem Markt), der Fruttaio Cà Rizzieri von Rainoldi? Schwierig, warum haben wir nur drei Weine ausgewählt?

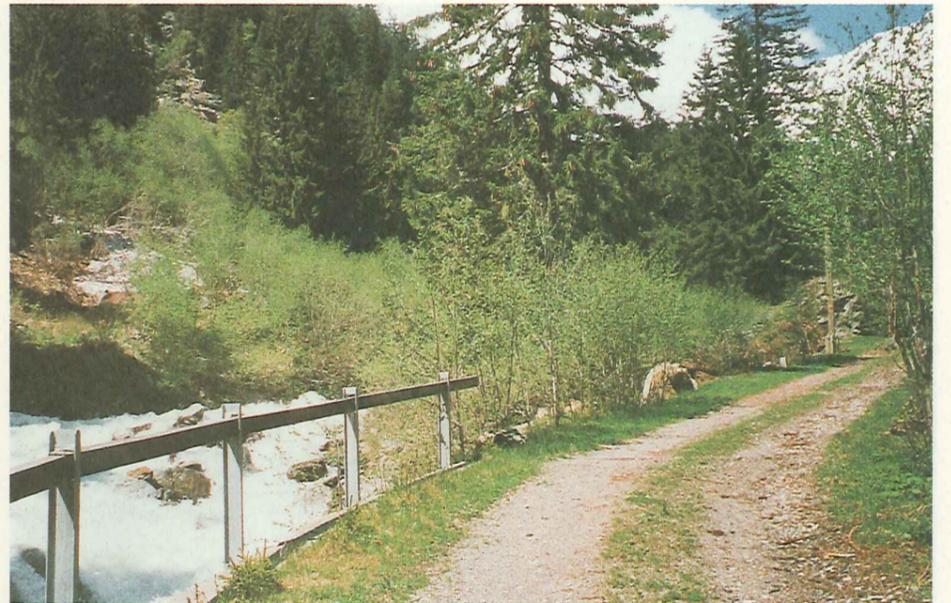
Wir nehmen den Sorèl von Nera. Und zwar nicht, weil er ein besonders guter Veltliner ist, sondern weil er eigentlich kein Veltliner ist.

Wir haben ja bereits in der Schule gelernt, dass der Veltliner ausschliesslich aus Nebbiolo Trauben, die in der Gegend auch Chiavennasca- Traube genannt wird, gekeltert wird. Es ist dieselbe Traube die auch im Bordeaux verwendet wird. Soweit die Schulweisheit. Jetzt haben sich doch die Mannen um Pietro Nera getraut einen Veltliner zu panschen!!! WAS?! Wieviel denn? 50%! Woh! Womit denn? Mit Wasser? Nein, viiiel schlimmer, mit Cabernet Sauvignon. Uff, zum Glück. Und das Ergebnis? Suuper!

Jetzt aber doch noch ein vierter Wein ... auch wieder kein Veltliner:

La Contea

Ein Weisswein! Dummechaibe-saich! Wir wissen doch alle, dass im Veltlin, seit den Etruskern, nur Rotwein kultiviert wird. Eben! Und jetzt



Gemütliche Wanderung von Sfazu-Colond-Angeli Custodi

haben doch einige Winzer begonnen weissen Veltliner zu keltern und, um die Sache nicht zu einfach zu machen, mit roten Trauben. Fratelli Triacca's La Contea ist allerdings nur zu 85% ein Federweisser aus roten Pignola Trauben und 15% ist Sauvignon blanc drin. Um ihn zu geniessen müssen sie nicht zu Triacca in Campascio fahren, sie können ihn im Miralago trinken. Wenn sie weissen Hauswein bestellen, und das empfehlen wir ihnen zum Apéritiv, dann erhalten Sie einen süffigen, überaus bekömmlichen weissen Wein (Richi's Werbespruch: Vorsicht er macht süchtig).

Apropos Hausweine: Wir haben nicht nur einen weissen Hauswein sondern auch einen roten, den uns die Cantina Misani Brusio liefert und für die die unentschieden sind, einen rosato von der Cantina Plozza ebenfalls in Brusio.

Übrigens, wir wissen ja, dass wir wissen, dass der Veltliner aus Nebbiolo Trauben gemacht wird. Wir wissen aber vielleicht nicht, dass es im Veltlin vier "superiore- Lagen" gibt: Es sind dies das Valgella, das Grumello, das Inferno und das Sassella- Gebiet. Die Weine aus diesen Lagen dürfen sich mit dem DOCG- Gütezeichen schmücken. Die Weine aus den übrigen Gebieten sind immerhin noch DOC- Weine. Und dann gibt es noch den Sforzato. Praktisch alle oben aufgeführten Weine sind sforzati, d.h. Weine aus gelagerten Trauben. Und das geht so: Die Trauben werden zur Lesezeit, d.h. im Oktober gelesen und anschliessend während rund 4 Monaten auf Holzregalen in luftdurchfluteten Räumen gelagert. Früher, oder andernorts wurden, resp. werden die Trauben auf Stroh gelagert, daher stammt auch der da und dort geläufige Name Strohwein. Die Trauben

verlieren dadurch natürlich viel Feuchtigkeit und der kümmerliche Rest wird anschliessend gepresst. Das Ergebnis ist ein kräftiger, dunkler Wein mit, vorgeschrieben, mindestens 14 % Alkoholgehalt. So jetzt wissen sie's. Wer es schon vorher wusste hätte diesen Abschnitt ja nicht lesen müssen.

Di nuovo il Valtellina

No, non l'abitante ma il vino. Quando abbiamo cominciato a fare gli osti a Miralago eravamo tormentati dal dubbio se osare offrire alla nostra esigente clientela questa bevanda aspra, ricca di tannino oppure no. Abbiamo risolto il problema ampliando il nostro assortimento di vino al resto dell'Italia, alla Francia e alla Spagna.

Ma dobbiamo fare i complimenti ai nostri ospiti: i vini provenienti dalla Provenza raramente sono usciti dalla cantina, perché - ebbene si - ai nostri clienti il Valtellina piaceva, ossia lo bevevano. E sempre di più! Questo è merito anche dei vignaioli valtellinesi: negli ultimi 10 anni i vini della Valtellina si sono evoluti favolosamente. Se ora volessimo elencare tutti i vini buoni, potremmo riempire il resto del giornale. Ci limitiamo dunque a tre vini soltanto.

Passione

Avete presente quei conoscitori che sanno individuare in un sorso di vino una traccia di ananas o un lieve gusto di castagna o l'aroma del pistacchio oppure un vago sapore di noce o ... Ecco, la Passione raccoglie in sé tutti questi aromi, dall'antipasto al dessert! È incredibile come tutto ciò possa starci in una bottiglia da 7,5 dl. Se vi piace, potete comprarlo nella Cantina Plozza di Brusio, finché ce n'è.

Cinque Stelle

È sorprendente quello che si può ricavare dall'uva Nebbiolo. La pensano così anche le giurie di diverse eno..., che hanno premiato queste gocce sublimi con decine di medaglie. E a ragione! Una vera goduria per il palato, a cui daremmo non solo cinque, bensì almeno otto stelle. Ah si, trovate questo vino da Nino Negri a Chiuro ... SE lo trovate: l'anno scorso noi l'abbiamo dovuto comprare in un ristorante in Valtellina pur di poterlo offrire ai nostri ospiti.

E il terzo? Il Prestigio dei Triacca, il Canua dei Sertoli Salis, il Corte di Cama dei Mamete Prevostini, il... di Sandro Fay, lo Sforzato La Torre (lo

Ein Ausflug auf den Lago?

Warum nicht!

Unsere Koralle entführt

geübte Segler für

wenig Geld auf einen

Segeltörn.

Und wer nicht segeln kann

muss rudern... dafür gratis.

Sie trampen lieber?

Dann stehen noch zwei

Velo's im Abstellraum

... ebenfalls gratis.

Wenns Ihnen mit dem Velo

zu schnell geht, dann gehen

Sie eben zu Fuss.

Letzteres ist auch für Gäste gratis die nicht Hotelgäste des Miralago sind



Miralago von oben. Nach einem schweisstreibenden Aufstieg sehen Sie von der Kirche San Romerio den Flecken Miralago 1 Kilometer tiefer im Mittagsschlaf. Der Rückweg ist weniger beschwerlich: über Viano, Selvapiana oder Cantone sind Sie "pacific" zum Nachessen im Miralago. Über die Direttissima erleben sie die ersten 500 Meter in wenigen Sekunden, der Rest dauert rund 4 Monate, inkl. Rega-Flug, Krankenhausaufenthalt und Rehabilitation

Doris Caffè Miralago

Lago di Poschiavo
7743 Miralago
Tel. 081 839 20 00

Doris Codenzi offeriert Ihnen
von Mitte Dezember bis Ende März
Getränke, Kuchen
und Kleinigkeiten aus der Küche

Offen Mittwoch bis Sonntag
von 09.00 - 17.00 h

...und das Hotel ist auch offen



Terrasse by night

slogan pubblicitario di Zanolari è: lo Sforzato più forte su tutto il mercato), il Fruttaio Cà Rizzieri dei Rainoldi? È difficile; perché mai dobbiamo scegliere solo tre vini?

Be', prendiamo il Sorèl dei Nera. E non perché sia un Valtellina particolarmente buono, ma proprio perché un Valtellina non è.

Noi abbiamo imparato, fin dall'epoca della scuola, che il Valtellina è fatto esclusivamente di uva Nebbiolo, da queste parti chiamata anche uva chiavennasca. È la stessa uva che viene utilizzata anche a Bordeaux. Ora, però, i signori della Pietro Nera hanno osato adulterare il Valtellina!!! COME?! E quanto poi? 50%! Caspita! Con cosa? Con acqua? No, molto peggio: con Cabernet Sauvignon. Ah, per fortuna. E il risultato? Eccellente!

E per finire ancora un quarto vino... no, non un Valtellina:

La Contea

Un vino bianco! Ma che diamine! Sappiamo tutti molto bene che fin dai tempi degli Etruschi in Valtellina si produce solo vino rosso. Appunto! Ma adesso alcuni vignaioli si sono messi a produrre anche Valtellina bianco e, tanto per complicare le cose, con uva nera. La Contea dei Fratelli Triacca, comunque, è solo per l'85% un "Piuma Bianca" da uva Pignola; il restante 15% è composto da Sauvignon blanc. Per poterlo gustare non dovete andare necessariamente fino a Campascio dai Triacca: potete berlo anche a Miralago. Se ordinate vino bianco - e noi lo consigliamo per aperitivo - ricevete un vino bianco delizioso, sicuramente sano (lo slogan pub-

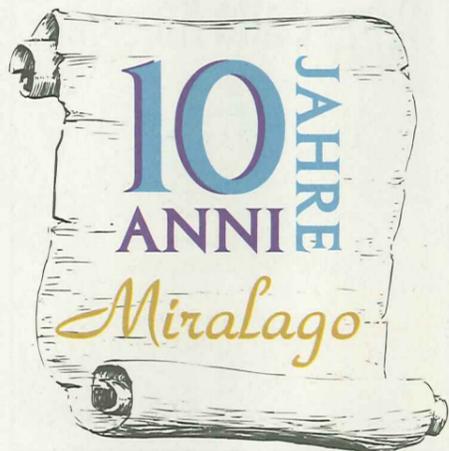
blicitario di Richi è: attenzione, crea dipendenza).

A proposito di vini della casa: non abbiamo solo un vino bianco, ma anche uno rosso della Cantina Misani e uno rosato - per gli indecisi - della Cantina Plozza, entrambe di Brusio.

Inoltre, sappiamo bene che il Valtellina è fatto di uva Nebbiolo. Forse però non ci è chiaro che in Valtellina ci sono quattro "zone di Valtellina superiore": Valgella, Grumello, Inferno e Sassella. I vini provenienti da queste aree si possono pregiare del marchio di qualità DOCG. I vini prodotti nelle restanti zone sono sempre ancora DOC. E poi c'è anche lo Sforzato. A dire il vero tutti i vini sopraccitati sono sforzati, ossia fatti con l'uva immagazzinata. Funziona così: l'uva viene raccolta a tempo debito, quindi in ottobre, e poi lasciata in magazzino per circa quattro mesi su ripiani di legno in locali ben arieggiati. Tempo fa, così come oggi altrove, l'uva veniva deposta su paglia: è da questo procedimento che deriva l'espressione comune di "Strohwein" (il vino della paglia). In tal modo l'uva perde molta umidità in maniera naturale e quel che rimane viene in seguito pressato. Il risultato è un vino robusto, scuro, con una gradazione alcolica prescritta almeno del 14%. Ecco, adesso lo sapete. Chi lo sapeva già non avrebbe dovuto leggere questo paragrafo.

E poi ancora la Grappa

Un tempo la grappa veniva prodotta dallo scarto della vinificazione bruciando le vinacce (la buccia dell'uva). E di questo sapeva, quell'intruglio mozzafiato! Ma apparteneva semplicemente all'Italia, proprio come la mafia o il Cinquecento.



Ma anche in questo campo i vignaioli, o meglio i distillatori di grappa hanno imparato molto col tempo. Oggi si possono gustare delle vere e proprie squisitezze. Se ci diamo un'occhiata intorno, anche in valle troviamo due ottime grappe: la Grappa di Nebbiolo dei Fratelli Triacca e la Grappa Riserva La Fenice "barrique" dei Misani. Quest'ultima ha ricevuto da

qualche parte addirittura una medaglia d'oro. Se volgiamo lo sguardo verso sud, nell'ex Impero romano, ci imbattiamo per esempio nella "Prime Uve", un capolavoro della moderna distilleria. Ma ogni medaglia ha il suo rovescio: per tali delizie si paga quasi tanto quanto per vere perle preziose! Almeno a Miralago ricevete in cambio delle super-porzioni!

Und dann noch Der Grappa

Also eigentlich heisst es ja DIE Grappa, denn im Italienischen wird es "la grappa" ausgesprochen, also feminin. Für germanische Ohren klingt es aber eher etwas fremd, also bleiben wir beim heimischeren "der Grappa". Genug Grammatik!, wir wollen doch den Grappa geniessen. Einst entstand er ja als Abfallprodukt aus der Weinproduktion, indem der Trester (die Schalen der Trauben) gebrannt wurden. Und so schmeckte er auch ... jenes Gesöff das einem die Sprache verschlug und den Atem raubte. Aber er gehörte einfach zu Italien wie die Mafia oder der Cinquecento.

Auch hier haben die Winzer, resp. die Grappabrenner gelernt. Heute erhalten Sie wahre Gaumenerlebnisse.

Und wenn wir uns nur schon im Tal umsehen haben wir zwei Exponate die zu erwähnen sich lohnt: Der Grappa di Nebbiolo der Fratelli Triacca oder der Grappa Riserva La Fenice "barrique" von Misani. Letzterer hat von irgendwo gar eine Goldmedaille umgehängt bekommen. Wenn wir den Blick in Richtung Süden richten, ins ehemalige Römische Imperium, sehen wir da zum Beispiel den "Prime Uve", eine wahre Meisterleistung moderner Brennkunst. Nur alles was glänzt wirft auch Schatten: Für solche Perlen bezahlen Sie auch annähernd den Preis für Perlen... wenigstens erhalten Sie im Miralago dafür eine Jumboportion. Das ist der hauseigene Grappa Meschin etwas günstiger bei unseren Gästen sehr beliebt.



Delfinarium im Valposchiavo... leider nicht öffentliche, weil Privatgrundstücke dazwischen stehen

Glacéwettbewerb

Vergangenen Sommer liessen wir unsere Gäste arbeiten: Sie mussten sich auf einem Bestellschein ihren ureigenen Coupe zusammenstellen. Diese Bestellscheine waren mit einem Wettbewerb gekoppelt. Die Ziehung der Gewinner fand im Rahmen des Personalesens am Abend des 28. Oktober 2001 statt. Obwohl kein Notar anwesend war ging alles mit rechten Dingen zu. Die herzige fünfjährige Tochter unserer Mitarbeiterin Patrizia war an diesem Abend unbestreitbar Königin am Tisch und so war es naheliegend, dass Sie gleichzeitig als Glücksgöttin amtieren würde. Da sie noch nicht lesen kann, bestand auch keine Gefahr, dass sie die Coupons ihrer sämtlichen Freundinnen ziehen würde.

Anhang 1: Anfänglich hatten wir die Aktion nur für den Monat Juni geplant. Dann liess sich die ganze Sache so gut an, dass wir die Aktion gleich bis im August verlängert hatten. Wir hatten die Preise aber nur für den Monat Juni ausgesetzt ... also was tun? Wir haben kurzerhand

je drei 1. 2. und 3. Preise ausgesetzt und gezogen. And the winners:

1. Preise: Fredi Hutter Frauenfeld, Fabian Engeli Bütigen, Michèle Benziger Speicher.
2. Preise: Markus Back Aesch, Michele Tuena Le Prese, Theres Schneider Neunkirch.
3. Preise: Roberto Rampa Miralago, Franziska Sonderegger Heiden, Ines Rada Poschiavo.

Übrigens, der 1. Preis sind 3 Coupes, der 2. Preis sind 2 Coupes, der 3. Preis ist ein Coupe, auf der Terrasse des Miralago ... wenn die Sonne scheint. Sonst drinnen.

Anhang 2: Bei der Durchsicht der Coupons fiel uns Einer ganz speziell auf. Er war soo allerliebste schön gestaltet, dass wir uns kurzerhand entschlossen einen Spezialpreis auszusetzen, einen ganz speziell schönen Coupe für die Gewinnerin und die Mutter. The winner is: Milena Oprandi, Haus Träumli, Buchen.

Anhang 3: Und dann gibt es die Druckversuche, normalerweise ein trübes Kapitel, in unserem Fall eher amüsant: Ein Hotelstammgast der



*** Klasse hat uns unter Druck gesetzt: Wenn er keinen Preis gewänne, würde er zukünftig unser Etablissemant meiden. Dem Druck nachgebend, setzen wir einen weiteren Spezialpreis aus: 1/4Coupe für ihn (Strafe muss sein) und ein speziell grosser Coupe für seine Gattin
The winner is: Herr L.W. aus K. mit Gattin S. (aus Datenschutzgründen verzichten wir auf die Namensnennung)

Anhang 4: Der Eine oder Andere Leser in unserer visualisierten Gesellschaft wird sich darüber wundern, dass die Ziehung nicht durch Fotos dokumentiert ist. Jaahhh äähmmmm jaahh, eben, äähhh, ja wissen Sie ... es war etwas stressig an jenem abend ... und, ja äähh, ... ja also : WIR HABEN DEN FOTI-APPARAT VERGESSEN!!!

Al fuoco, al fuoco!

Si spera, si desidera ardentemente, ci si augura che non succeda. E invece capita. Quando? Be', una data critica cade ovviamente il giorno in cui i pompieri sono in gita annuale oppure quando abbiamo ospiti, per esempio, che fumano a letto o non spengono la candela!

Alle norme antincendio abbiamo riservato molta attenzione sia in fase di progettazione che durante la costruzione. La maggior parte dei nostri soffitti, infatti, sono in calcestruzzo, le porte delle stanze sono antincendio, il vano delle scale non è infiammabile e ... E poi? Ah, sì, ora abbiamo anche un tubo antincendio. A dire la verità è un tubo da giardino, ma l'acqua è pur sempre acqua, sia che scorra in un tubo antincendio, sia in un tubo da giardino. E l'acqua spegne il fuoco.

Comunque ci abbiamo pensato a lungo, perché anche un estintore spegne il fuoco, ma – quiz a premi – che cosa si vede quando si aziona in camera un estintore a polvere per 1 secondo?

Risposta:

- 1) la propria nonna in sogno!
- 2) il meraviglioso panorama alpino e lacustre di Miralago.

Soluzione: entrambe le risposte sono sbagliate, perché in realtà non si vede né l'uscita dalla quale si vuol

scappare, né il letto sul quale si inciampa, né la valigia che impedisce di raggiungere la porta della salvezza. No, un estintore a polvere non serve a niente. Abbiamo pensato allora a un estintore a schiuma per spegnere tranquillamente il nostro fuocherello in camera: dopo circa 15 secondi il getto diventa sempre più rado ed effettivamente il piccolo incendio è già spento. Ci si corica tranquilli, con una birra in mano per smorzare la sete ma, che disdetta, il fuoco si riattizza. Accidenti, che situazione assurda: poche fiamme – basterebbero alcune lattine – e invece l'estintore, appena usato, è ormai vuoto!

Ecco perché ci siamo procurati un tubo antincendio. Con questo, per esempio, si potrebbe allagare il Salon Nature per 20 cm: di più non è possibile perché da quest'altezza l'acqua fuoriesce oltre il gradino, oltre la porta e da lì via verso il ristorante. Ne deriverebbe certo un ingente danno, ma il fuoco sarebbe estinto. Tanto, come ha detto un tempo l'allora impiegato della protezione antincendio del governo, "i danni causati dall'acqua vengono pagati dall'assicurazione". E allora continuiamo pure ad annaffiare: meglio un paio di assi bagnate che una casa carbonizzata. Ad ogni modo, non è quello che ci auguriamo.

Es war einmal

Viele unserer Hotelgäste kannten Mayday, unsere liebe, treue und unfolgsame Hundedame. Vor rund zwei Jahren mussten wir sie wegen eines bösartigen Tumors schweren Herzens im zarten Hundalter von sieben Jahren in den Hundehimmel befördern. Ein Hund braucht Zeit und so sagten wir uns: "nie mehr einen Hund". Aber, die Katze kann das Mäusen nicht lassen, und dann kam der Hilferuf des Vereins für Blindenhunde. "Nein"! sagte er, "ja" sagte sie, und so waren wir zwei Wochen vor Weihnachten 2001 wieder stolze Hundehalter.

Dabei begann alles mit einer Lüge! Man versprach uns ein abgehalftertes Hundeli das nach seinem langen Dienst als Blindenhund noch sein Gnadenbrot bei uns essen soll-



te. Zwei Wochen gab ihm der Tierarzt des Blindenhundevereins, und wir hofften, nachdem wir das Häufchen Elend abgeholt hatten, dass wir sie wenigstens lebend ins Engadin bringen würden. "Höchstens einen Monat", meinte dann noch der Tierarzt im Engadin.

Alles Lüge!

Nun ist sie seit Monaten bei uns und sie denkt noch keinesfalls daran, sich in die ewigen Jagdgründe abzumelden. Im Gegenteil! Unserer Lady Ophra gefällt es von Tag zu Tag besser. Nachdem jetzt die Tage bereits wieder länger und wärmer werden hält sie drinnen eigentlich nichts mehr. Sobald die Balkontür offen ist steht sie auch schon draussen immer mit dem auffordernden Spaziergangblick. Alles Lüge! Da hiess es doch, dass sie nur noch wolle wenn sie müsse. Und müssen müsse sie nur zweimal täglich. Alles Lüge!

Spaziergehen ist ihr das Zweitliebste.

Und müssen muss sie mindestens fünfmal täglich.

Und wenn sie nicht draussen sein kann, dann tigert sie in der Wohnung herum und macht Spaziergangtrockentraining. Aber nur wenn wir sitzend sind. Sobald jemand von uns aufsteht, steht sie gleich wie eine Eins ... speziell wenn's in Richtung Küche geht, dann schlendert sie hinterher mit dem Liedchen von Rainhard May auf den Lippen: "ich wollt ich wär mein Hund", d.h. nur die letzte Strophe, die mit der Külschranktüre ...

Fressen ist ihr das Drittliebste.

Und das Liebste?

Auf unserem Standardspaziergang da können wir sie dort wo die Tafel mit der Aufforderung "Hunde an die Leine nehmen", losleinen. Dann schnüffelt sie sich den Waldweg hoch, vergisst alles und jeden und uns. Und wenn jetzt ein Rehlein käme, dann sähe sie es wenn es sich auf drei Meter oder näher annähern würde. Weiter weg sieht Ophra so gut wie nichts mehr. Wir brauchen einen Blindenhund für unseren Blindenhund! Und am Kulminationspunkt des Rundgangs, das ist dort bei der Skiliftbergstation, dort beginnt für Ophra die Kür. Da wir dieses Jahr im Engadin auf Schnee verzichtet haben, der Hang aber mit einem Schäumchen Weiss von anno-weiss-nicht-wann überzuckert ist, hats keine Skifahrer und der ganze Hang gehört uns: Da vergisst unsere Lady, dass sie eine Lady ist, sieht nicht, dass sie kaum mehr was sieht, überhört, dass sie kaum mehr was hört ... und saust den Hang hinunter, taucht die Schnauze in den wenigen Schnee und fühlt sich wie fünf. Das wären dann noch runde neuen wunderschöne Jahre die sie uns erhalten bliebe, unsere alte Lady Ophra.

Und wenn Sie sich jetzt, nach den geschilderten Erlebnissen, trotzdem dazu hergeben möchten einem ausgedienten Blindenhund einen erfüllten Ruhestand zu bereiten, der Verein für Blindenhunde in Magden (Tel 061 841 20 42) dankt es Ihnen. Und wir danken signore Dr. med. vet. M. Vattolo aus Samedan für die liebevolle Unterstützung.

Unser Hit ist Pflanzen pflegen, damit sie in Büros länger leben.

Auch Tischblumen ob im Topf oder Schnitt liefert uns «Gastofleurs» mit.

So können Sie als Gast das Essen voll geniessen, auch wir möchten das MIRALAGO nicht missen.

Nun wünschen wir zum Jubiläum nur das Beste
Wir kommen immer wieder und sind Euere Gäste!

Dreamplant GmbH

Tobelhofstr. 209 · 8044 Zürich · Tel. 01 260 73 10 · Fax 01 260 73 14
Internet: www.dreamplant.ch · E-mail: dreamplant@swissonline.ch

Familie Ruth und Walter Stierle



Il concorso del gelato

L'estate scorsa abbiamo fatto lavorare i nostri clienti: su di un foglietto per le ordinazioni dovevano creare da soli la loro coppa di gelato personalizzata. A questi foglietti era abbinato un concorso. L'estrazione dei vincitori ha avuto luogo la sera del 28 ottobre 2001 in occasione di una cena del personale. Sebbene non fosse presente alcun notaio, tutto si è svolto correttamente. La figlia della nostra collaboratrice Patrizia, una bellissima bambina di cinque anni, quella sera era indiscutibilmente la regina della tavola. Non poteva che essere lei, quindi, la dea della fortuna. Dato che non sa ancora leggere, non c'era pericolo che estrasse i tagliandi di tutte le sue amiche.

Appendice 1: inizialmente avevamo programmato questa azione solo per il mese di giugno, ma visto che le cose andavano bene l'abbiamo prolungata fino ad agosto. Avevamo però stabilito i premi solo per il giugno, quindi cosa potevamo fare? Abbiamo deciso su due piedi di mettere a disposizione tre volte ciascun premio. *And the winners:*

1° premio: Fredi Hutter Frauenfeld, Fabian Engeli Buetigen, Michèle Benziger Speicher.

2° premio: Markus Back Aesch, Mi-

chele Tuena Le Prese, Theres Schneider Neunkirch.

3° premio: Roberto Rampa Miralago, Franziska Sonderegger Heiden, Ines Rada Poschiavo.

A proposito, il 1° premio sono 3 coppe di gelato, il 2° premio 2 coppe, il 3° premio è 1 coppa da gustare sulla terrazza di Miralago, se splende il sole. In caso contrario, dentro.

Appendice 2: guardando i vari tagliandi, uno ci ha colpito in modo particolare. Era così ben fatto che abbiamo deciso di mettere a disposizione un altro premio speciale: una coppa eccezionale per la vincitrice e la sua mamma. The winner is: Milena Oprandi, Haus Träumli, Buchen.

Appendice 3: naturalmente non è mancato un tentativo di ricatto, rivelatosi nel nostro caso – contrariamente al solito – un episodio piuttosto divertente. Un nostro affezionato cliente della classe**** ci ha messi alle strette: se lui non avesse vinto un premio, in futuro avrebbe evitato il nostro albergo. Cedendo al ricatto abbiamo istituito un altro premio speciale: un quarto di coppa per lui (così impara!) e una coppa particolarmente grande per sua moglie!

The winner is: il sig. L.W. di K. con la consorte S. (per ragioni di difesa della privacy rinunciamo a rendere noti i nomi).

Appendice 4: uno o l'altro dei nostri lettori si stupirà dell'assenza di documentazione fotografica relativa all'estrazione dei premi – abituata com'è la nostra società ad essere bombardata da immagini! Sì appunto, eehmm, dunque, nooo, sapete com'è...: quella sera eravamo un po' stressati e, ebbene sì, **ABBIAMO DIMENTICATO LA MACCHINA FOTOGRAFICA!!!**

Fürio im Miralago

man hofft man bangt man wünscht, dass es nicht passiere. Und dann passiert es halt doch. Wann? Also ein kritisches Datum ist wenn die Feuerwehr auf dem Jahresausflug ist. Ein anderes kritisches Datum ist wenn wir Gäste haben, z.B. solche die im Bett rauchen, oder die Kerze nicht ablöschen, oder, oder, oder.

Der Brandsicherheit haben wir bei der Planung und anschliessendem

Bau viel Beachtung geschenkt. So sind die allermeisten Decken in Beton, die Zimmertüren sind als Brandschutztüren ausgebildet, das Treppenhaus ist nichtbrennbar und ... ja und? Ja eben und jetzt haben wir noch einen Feuerwehrschauch. Eigentlich ist es ein Gartenschlauch aber Wasser ist Wasser, ob es jetzt durch einen Feuerwehrschauch oder einen Gartenschlauch fliesst. Und Wasser löscht Feuer.

Wir haben uns darüber viele Gedanken gemacht, denn:

Auch ein Feuerlöscher löscht Feuer, aber, Preisfrage, was sehen Sie wenn Sie im Zimmer einen Staublöcher 1 Sekunde lang betätigen? Antwort:

1. Die Grossmutter vor dem geistigen Auge!

2. Das herrliche See- und Alpenpanorama vom Miralago aus!

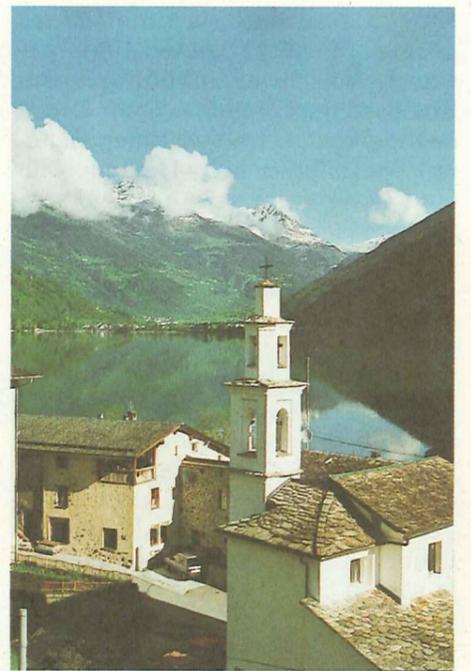
Lösung: Beide Antworten sind falsch, Sie sehen nämlich nichts! Weder die Türe, durch die Sie flüchten wollen, noch das Bett über das Sie gleich stolpern noch den Koffer der im Weg zur rettenden Türe liegt. Also haben wir uns gesagt, ein Staublöcher bringt's nicht. Also ein Schaumlöcher! Da löschen Sie also zufrieden das kleine Zimmerfeuchen... nach rund 15 Sekunden wird der Strahl dünn und dünner, aber das Brändli ist gelöscht. Zufrieden lehnen Sie sich zurück, die Hand bereits zum durstlöschenden Bier ausgestreckt. Und da flackerts wieder auf. Jetzt gucken Sie ganz dumm aus den Hosen! Ein paar Flämmli, die mit eine paar Dosen Bier zu löschen wären... aber der Feuerlöscher ist leer...

Unser Giuanin

Am 29. Juni 2001 hat uns Giovanni Rampa für immer verlassen. Es war ein trauriger Tag, ein trauriges Ereignis für uns, für das Dorf und für seine Gattin Frida.

Seither fehlt das morgendliche Kettenrasseln wenn Giuanin in aller herrgottsfrühe zum Fischen auf den See ging, es fehlen die Kommentare über die stetig schlechter werdenden Fangergebnisse, es fehlen die kurzen Begegnungen während des Tages oder auch die engagierten Diskussionen über die Belange des Dorfes.

Er fehlt an allen Ecken und Enden. Mit Giuanin ging nicht nur unser lieber Nachbar, Förderer und Freund von uns, sondern auch ein



Deshalb haben wir uns einen Feuerwehrschauch zugelegt, der bringt Wasser wenn's schon lange nicht mehr nötig wäre. Damit können Sie Sie zum Beispiel den Salon Nature 20 cm unter Wasser setzen, höher geht's nicht denn ab dieser Höhe entschwindet das Wasser über die Stufe und die Türe nach draussen. Und von dort gehts ins Restaurant hinunter. Also gibt's einen irren Wasserschaden, aber das Feuer ist gelöscht. Wie sagte doch der einstige Brandschutzbeamte von Regierungs- Gnaden: „Waisch, dr Wasserschade wird dur d'Versicherig zahlt“. Also, dann spritzen wir ruhig weiter ... lieber ein paar nasse Bodenbretter als ein ausgebranntes Haus.

Aber wünschen tun wir's uns trotzdem nicht.

vehementen Kämpfer für die Eigenständigkeit und die Entwicklung unseres kleinen Weilers.

Vielen unserer Gäste hat er sein profundes Wissen weitergegeben und er gehörte einfach zum Restaurant, zum Hotel und zu unseren Gästen.

Er bleibt uns mit seinem verschmitzten Lächeln in Erinnerung.

Il nostro Giuanin

Il 29 giugno 2001 Giovanni Rampa ci ha lasciati per sempre. È stato un evento molto triste per tutti noi, per il paese e per sua moglie Frida.

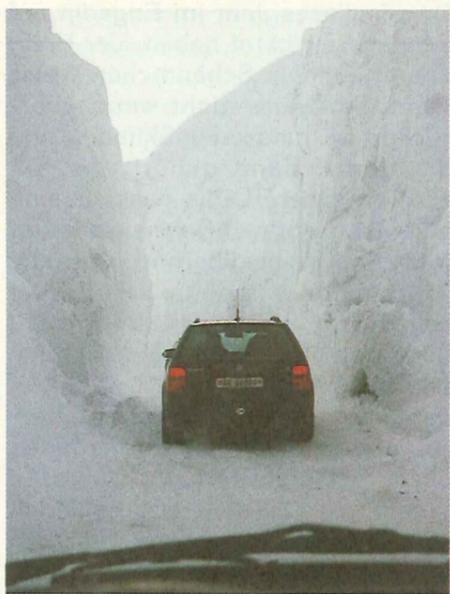
Da allora ci manca lo sferragliamento delle catene quando Giuanin di buon mattino andava a pescare sul lago; ci mancano i suoi commenti sugli esiti sempre più scarsi della pesca; ci mancano i nostri brevi incontri nell'arco della giornata, così come le discussioni impegnate sugli interessi del paese.

Ci manca lui, dappertutto.

Con Giuanin non se n'è andato solo il nostro caro vicino, promotore e amico, ma anche un ardente sostenitore dell'indipendenza e dello sviluppo del nostro villaggio.

Ha trasmesso il suo sapere profondo a tanti nostri ospiti, a cui semplicemente apparteneva così come al nostro ristorante e hotel.

Lo ricorderemo per sempre, con il suo furbo sorriso.



Hätten Sie dieses Foto vom 8.1.01 im "Winter" 01/02 einem Engadiner Verkehrsdirektor gezeigt, hätten Sie wegen Psychoterror eine Anzeige riskiert...



TRIACCA
DALLA
MIA
VIGNA

Dalla mia vigna

Seit unser Urgrossvater Domenico Triacca anno 1897 den ersten Rebberg kaufte, hat sich viel verändert. Nur eines nicht: Unsere Liebe zum Beruf.
Wir sind Weinbauern in der vierten Generation, und wir sind stolz darauf.
Der Grundsatz «Dalla mia vigna – Aus unserem Rebberg» motiviert uns Tag für Tag, die wachsende Familie von Triacca-Freunden mit charaktervollen und exquisiten Tropfen zu verwöhnen.

FRATELLI TRIACCA
7748 Campascio/GR
Telefon 081 846 51 06
Fax 081 846 57 18
www.triaccia.com
office@triaccia.com

Valltellina DOC
RISERVA TRIACCA

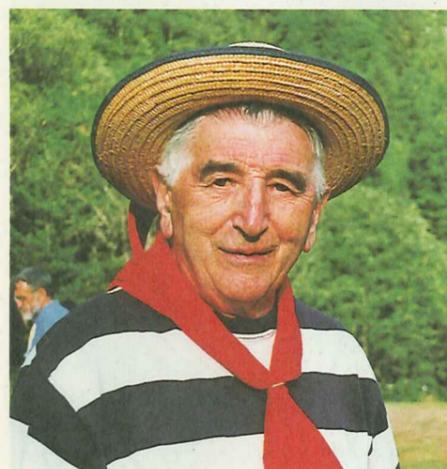


Chianti Classico DOCG
RISERVA
LA MADONNINA



Vino Nobile di
Montepulciano DOCG
SANTAVENERE





Giuanin