



Die Sternenfänger: Dominique Schrotter («La Riva», Lenzerheide) – von links –, Thomas Walz («Guarda Val», Lenzerheide), Silvio Germann («Igniv by Andreas Caminada», Bad Ragaz), Sven Wassmer («Silver», Vals) und Armin Amrein («Glow by Armin Amrein», Davos) freuen sich über ihre Sterne. Bild Aleksander Perkov

# Der Himmel über Graubünden hängt voller Sterne

Innerhalb eines Jahres hat Sven Wassmer den zweiten Michelin-Stern bekommen. Eine grosse Ehre für den Spitzenkoch aus Vals. Er war aber nicht der Einzige, der mit Sternen geehrt wurde.

von Denise Erni, Pierina Hassler und Astrid Hüni

Im Herbst fallen nicht nur die Blätter von den Bäumen, sondern auch die Sterne vom Himmel – genauer gesagt die Guide-Michelin-Sterne. Über Graubünden ist der Sternenregen für besonders hohe Kochkünste in diesem Jahr besonders stark. In Tat und Wahrheit sind es aber keine Sterne, sondern blütenweisse Kochblusen mit eingesticktem Michelin-Emblem, dem Namen des Kochs und den verliehenen Sternen. Jeweils eines dieser begehrten Kleidungsstücke durften gestern Silvio Germann vom Restaurant «Igniv by Andreas Caminada» in Bad Ragaz, Armin Amrein vom Restaurant «Glow by Armin Amrein» in Davos, Dominique Schrotter vom Restaurant «La Riva» in Lenzerheide und Thomas Walz vom Restaurant «Guarda Val» in Lenzerheide/Sporz mit je einem Stern mit nach Hause nehmen.

Eine Bluse mit gar zwei eingestickten Sternen wurde dem hoch talentierten Chef Sven Wassmer vom Restaurant «Silver» in Vals übergeben. «Für mich ist das eine ganz besondere Auszeichnung», betonte der 30-Jährige im Anschluss. Besonders auch darum, weil er seinen ersten Stern vor noch nicht einmal einem Jahr verliehen bekommen hat. Wassmer ist quasi der Sternenfänger des Tages!

## Starke Frau im Rücken

«Klar habe ich hart daran gearbeitet, mich und meine Küche noch weiter zu verbessern», sagt der gebürtige Fricktaler, «aber so ein Erfolg in so kurzer Zeit ist nur mit einem ganz

aussergewöhnlichen Team möglich.» Teamwork sei das Wichtigste in seinem Job. Und dazu gehöre auch seine Frau Amanda, «die mir den Rücken frei hält und stärkt». Seine Frau leitet das Restaurant.

## Party folgt später

«Ich bin mega glücklich», sagt Wassmer. «Richtig realisieren kann ich es irgendwie gar noch nicht, ich fühle mich noch wie in Trance.» Zeit zum Feiern haben Wassmer und seine Brigade – sechs Köche, vier Angestellte im Service und ein Mitarbeiter im Backoffice – nicht viel. Nach der Verleihung geht es zurück nach Vals. «Das Restaurant heute Abend ist voll», so Wassmer, «aber zum Anstossen wird es schon noch reichen.» Die grosse Party werde etwas später folgen.

## Doppelte Freude bei Amrein

Bei der Sterne-Vergabe fiel einer aber besonders auf: Armin Amrein. Der renommierte Küchenchef hat sich mit

«Mit meinem eigenen Restaurant eine solche Auszeichnung zu erhalten, ist einfach ein Traum.»

Armin Amrein, Sterne-Koch

seinem Restaurant «Glow by Armin Amrein» einen lang gehegten Traum erfüllt und wurde mit einem Stern belohnt. «Mit meinem eigenen Restaurant eine solche Auszeichnung zu erhalten, ist einfach ein Traum», sagt Amrein. «Viele Jahre fehlte mir der Mut, mich selbstständig zu machen. Jetzt, da ich es endlich gewagt habe, bin ich richtig glücklich, und meine Arbeit wird entsprechend gewürdigt.» Und Amrein strahlt gleich doppelt: Gestern bei der Sterne-Vergabe feierte er auch noch seinen 61. Geburtstag.

Aber auch die anderen ausgezeichneten Küchenchefs strahlen übers ganze Gesicht. Thomas Walz, Küchenchef im Restaurant «Guarda Val» in Lenzerheide/Sporz, versteht den Stern auch als eine Bestätigung seiner kreativen Arbeit als Küchenchef: «Das beginnt nicht erst beim Kochen, sondern schon viel früher, wenn ich mir Namen für meine Gerichte ausdenke und nach den passenden Zutaten suche.» So gesehen mache es ihn unheimlich stolz, dass auch die Tester des Guide Michelin seine Koch-Philosophie nachvollziehen können.

## Graubünden voller Sterne

In Graubünden hängen insgesamt 22 Guide-Michelin-Sterne am Himmel – rechnet man das Restaurant «Igniv by Andreas Caminada» in Bad Ragaz auch dazu, sind es gar deren 23. Diese hohe Zahl überrascht Ralf Flinkenflügel, Michelin-Inspektor, gar nicht. «Für mich ist es ganz klar: Der Kanton Graubünden ist eine Feriendestination. Das heisst, die Menschen haben Zeit, Musse und meist auch die finanziellen Mittel, sich in den Ferien ein kulinarisches Extra zu erlauben.»

Martin Vincenz, CEO von Graubünden Ferien, freut sich über die Sterne. «Der Tourismus in Graubünden lebt von Emotionen, und die gesamte Kulinarik kann diese Emotionen über die Sinne wecken», sagt er. «Vor allem ergänzen unsere hochstehenden kulinarischen Angebote alle Segmente wie Ski, Nordic, Wandern und Biken. So werden diese wesentlich aufgewertet.» Und von gutem Essen würden die Gäste immer wieder gerne erzählen. «Graubünden kann stolz auf sein kulinarisches Angebot sein», sagt er.

## Die Bündner Sternenträger auf einen Blick

**Die Träger von einem Stern sind:** «La Vetta», Arosa; «Vivanda», Brail; «Glow by Armin Amrein» (neu), Davos; «Seehof-Stübli», Davos; «Walserstube», Klosters; «La Riva» (neu), Lenzerheide; «Guarda Val» (neu), Lenzerheide/Sporz; «La Miranda Gourmet Stübli», Samnaun; «Cà

d'Oro», St. Moritz; «Da Vittorio» St. Moritz; «Talvo by Dalsass», St. Moritz/Champfèr; «Igniv by Andreas Caminada» (neu), Bad Ragaz. **Und zwei Sterne haben folgende Restaurants:** «Silver» (neu), Vals; «Bumanns Chesà Pirani», La Punt-Chamu-

es-Ch; «Homann's Restaurant», Samnaun; «Ecco on Snow», St. Moritz/Champfèr. **In Graubünden gibt es nur ein Restaurant mit drei Sternen:** «Schauenstein», Fürstenu. Schweizweit gibt es 95 Restaurants mit 1\*; 19 mit 2\* und drei Restaurants mit 3\* (ah)

## Drei Fragen an ...

# Remo Stoffel

**Besitzer des** Gourmetrestaurants «Silver» und Arbeitgeber von Sven Wassmer



**1 Herr Stoffel, Sven Wassmer, der Chefkoch Ihres Restaurants «Silver», ist der Überflieger unter den Köchen. Innerhalb eines Jahres hat er den zweiten Michelin-Stern erhalten. Bekommt er eine Lohnerhöhung?** Das «Silver»-Team rund um Amanda Wassmer Bulgin und Sven Wassmer hat Freude am Job. Wir lassen die Leute den Stolz an ihrem Beruf leben – sie dürfen somit kochen, auf was sie Lust haben. Aktuell sogar Ameisen aus dem Valsler Wald. Eine wun-

derbar volle, fruchtige Säure. Wenn die Testerinnen und Tester unsere Freude teilen, ist das natürlich top. Für unser Unternehmen 7132 gilt: Der Lohn kommt am 25. Aber als Geschenk bekommt er einen Muni.

**2 Was ist Ihr persönliches Lieblingsmenü von Herrn Wassmer? Was kocht er jeweils für Sie, wenn Sie im «Silver» sind?**

Generell liebe ich Svens Jus und Saucen sowie sein Grapefruit-Sorbet

mit Negroni. Aus dem aktuellen Menü gefällt mir Makrele auf Wachholderzweigen.

**3 Was schätzen Sie persönlich an Sven Wassmer – ausser seiner Kochkunst – noch?**

Ich schätze an ihm den Menschen. Sven ist ein normaler Typ, trinkt gern ein Bier und macht Spaghetti Bolognese. Umgekehrt hat er eine enorme Geduld, an einem Gericht zu tüfteln, bis der Geschmack wirklich passt. (dni)

## Die Churer Tauben haben sich erholt

Vor zwei Jahren raffte die Taubenpest den halben Bestand in Chur weg. Inzwischen haben sich die Tauben reproduziert. Der Bündner Kantonstierarzt Rolf Hanimann kann sich aber sogar vorstellen, dass inzwischen mehr Tauben in der Martinskirche leben, als dies noch vor dem Krankheitsausbruch der Fall gewesen war. Genaue Zahlen gab es damals keine, weil die Tiere nicht gezählt werden. Das ist auch heute noch so. Kantonstierarzt Hanimann schätzt aber, dass sich der Bestand wieder auf 120 bis 140 Tiere erhöht hat. «Vielleicht sind es nun aber auch 180 Tiere», sagte Hanimann auf Anfrage. Mittels Hygienemassnahmen wie der Reinigung des Schlages oder der Wasserbehälter bekam die Stadt die Krankheit, die auch bei Menschen Entzündungen hervorrufen kann, in den Griff. «Die Tiere reproduzieren sich nach so einem Vorfall aber intensiver», so Hanimann. Zudem verläuft die Fortpflanzung bei Wildtieren ohnehin unkontrolliert. Gewappnet ist man inzwischen auch bei der Stadt Chur. Bei einem – jederzeit möglichen – erneuten Auftreten der Taubenpest könnte heute schneller reagiert und könnten Massnahmen getroffen werden, so Hanimann weiter. Übertragen werden kann die Taubenpest von einem Kontakt mit einer fremden Taube auswärts oder auch von einer fremden Taube im Schlag. (phw)

## Anhänger landete auf dem Auto

Ein Transportanhänger samt geladenem Auto hat sich am Dienstag auf der A13 bei Zizers vom Zugfahrzeug gelöst, ist auf die Leitplanke aufgefahren und hat sich auf das transportierte Auto überschlagen. Am Schluss lagen das Auto auf dem Dach und der Anhänger obendrauf. Beim Überschlag touchierte der Anhänger auch noch das Zugfahrzeug und beschädigte es, wie die Polizei am Mittwoch mitteilte. Am transportierten Personewagen entstand Totalschaden. Die Schadenssumme beläuft sich auf 20 000 Franken. (sda)

## A13-Leitpfosten für Winter demontiert

Die Leitpfosten auf der A13 zwischen Hinterrhein und Avers werden in den kommenden Wintermonaten zugunsten des Winterdienstes demontiert. Diese Demontearbeiten werden ab jetzt bis ungefähr Mitte Oktober jeweils in der Nacht durchgeführt, wie das Bundesamt für Strassen gestern mitteilte. In dieser Zeit wird der Verkehr streckenweise auf die Kantonsstrasse umgeleitet. Die Pfosten trennen die beiden Fahrbahnen in der Mitte und gehören zu diversen Massnahmen, die seit Juni zur Erhöhung der Sicherheit auf der A13 realisiert worden sind. (so)

## Neues Lichtsignal, breiteres Trottoir

Der Churer Stadtrat hat einen Kredit für die Erneuerung der Lichtsignalanlage an der Kreuzung Masanserstrasse-Ringstrasse-Kreuzgasse freigegeben. Er beträgt rund 200 000 Franken, wie es in einer Medienmitteilung der Stadtkanzlei heisst. Weiter wurde ein Kredit von 500 000 Franken für die Verbreiterung des Trottoirs an der Gäuggelistrasse gesprochen. (so)