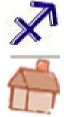


# Die Schweiz - der Kanton Graubünden und seine Weingebiete

**Ernest  
Pa**  
Das Leben gen



Kanton Graubünden. Kantonshauptstadt: Chur. Fläche: 7'105 km<sup>2</sup>. Einwohner: ca. 190'000.

Nicht nur die Nordsee, sondern auch das Mittelmeer und das Schwarze Meer "entspringen" in Graubünden. Der Piz Lunghin (2780 Meter) birgt eine Eigenheit, die für Europa einzigartig ist: von hier aus fließt das Wasser den drei Meeren zu. Die Julia fließt nach Norden, mündet in den Rhein und somit in die Nordsee. Der Inn findet seinen Weg in nordöstliche Richtung, wo er später mit der Donau und schliesslich dem Schwarzen Meer zufließt. Nach Südwesten strömt die Maira in den Po und weiter ins Mittelmeer.



## Ein ideales Urlaubsgebiet

Kein Gipfel in der Schweiz ragt so einsam, dominant und hoch hinaus, wie der Piz Bernina (4.049 m.ü.M. - Bild links) im Engadin. 1789 stellte Johann Baptist von Tscharner (1751-1835) die Gebirgsgruppe episch dar; in 468 Hexametern besang er deren Schönheit in einer in der gesamten alpinistischen Literatur einmaligen Schilderung. Die Erstbesteigung des östlichsten 4.000er der Alpen war am 13.9.1850 durch **Johann Wilhelm Fortunat Coaz** mit den Brüdern **Jan und Lorenz Raguth Tscharner**. "Bernina" heissen Nähmaschinen, Schokoladen, Weine, Schnäpse, Rucksäcke, Schuhe, Skibindungen, Möbel, Haustierzubehör, eine Bahnlinie, Strassen, ein Platz in Zürich und anderes mehr. Bestaunen lässt sich dieser Markenberg auf einer Fahrt mit dem [Bernina-Express der Rhätischen Bahn](#) während der höchsten Bahn-Passüberquerung der Alpen oder nach einer gemütlichen Gondelfahrt in die Gletscherwelt der Diavolezza.



Eine weitere Sehenswürdigkeit ist die Viamala-Schlucht, ein düsterer, spektakulärer Schlund zwischen Thusis und Zillis. Man weiss, dass die Via Mala - ein wildromantisches, von Wasserkraft und Gletschereis tief eingeschnittenes Flusstal - schon von den Römern bezwungen wurde, auch wenn die bekannte Strasse erst 1473 gebaut wurde. Dem "bösen Weg" haftet seit Jahrhunderten ein unvergleichlicher Mythos an, der auch in **John Knittel's** gleichnamigem Roman aus dem Jahr 1934 seine Wirkung entfaltet. Der

Stoff wurde mit [Gert Fröbe](#) und später auch mit [Mario Adorf](#) erfolgreich verfilmt. Das Drama handelt von Jonas Lauret, dem Besitzer eines abgelegenen Sägewerks in der Nähe der Via Mala, sowie dessen Familie.

Im Hinterrheintal steht die Wiege des Schweizer Tourismus: [Splügen](#). Der Ort gilt als der schönste des Rheinwaldgebietes. Dort ist noch der alte Reichtum spürbar, den bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts der Warenverkehr zwischen Mittel- und Südeuropa brachte. Etwa 400 bis 500 Saumtiere sollen früher pro Woche den Splügenpass passiert haben. Dank der beiden Saumpfade über den Splügen und San Bernardino wurden Schams und Rheinwald in römischer Zeit zu wichtigen Durchgangsgebieten. Der Alpenfeldzug von 15 v. Chr. legte den Grundstein für die raetoromanische Kultur.

Im Kanton Graubünden entstanden vor und während des 2. Weltkrieges über 100 Festungs-Anlagen. Mit einer Armeereform wurden sie 1995 militärisch wertlos. 60 Jahre lang war die [Festung Crestawald](#) streng geheim. Jetzt können Sie das Artilleriewerk bei Splügen besuchen.

Der Steinbock, das Wappentier des Kantons, verschwand bereits um 1650 aus Graubünden. Seine geringe Scheu und der Glaube des Menschen an die wundersame Heilwirkung von Steinbockpräparaten wurden ihm zum Verhängnis. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gelang es, dem italienischen König Vittorio Emanuele ein paar der letzten Exemplare zu entwenden und in die Schweiz zu schmuggeln. 1920 wurden erstmals auch im schweizerischen Nationalpark im Engadin Tiere aus dieser Zucht ausgesetzt. [Hier ein Direktlink zur Homepage des Nationalparks...](#)



## Die Weinregionen

In den Weinbergen Graubündens gedeihen über 30 Rebsorten, aus denen die Winzer und Winzerinnen Jahr für Jahr mehr als 35 verschiedene Weine keltern, die mittlerweile zur Schweizer Spitzenklasse gehören. Das Weinbau-Gebiet in der deutschen Schweiz weist nur eine kleine Rebfläche von knapp 400 ha auf. Es liegt unter anderen in der Nachbarschaft zu Österreich/Vorarlberg, der Lombardei/Italien und des Kantons Tessin. Rund 50 ha Rebfläche im politisch zu Graubünden gehörenden Misoxtal (Mesolcina) zählen zum Weinbaugebiet Tessin.



Viel Gefühl im Umgang mit der Natur, hohe Traubenqualität aus klein gehaltenen Ernteerträgen, ergänzt durch eine sinnvolle Kombination von Hightech und traditioneller Kelterung, bringen erstklassige Weine hervor, die nicht nur überzeugend munden, sondern durch ihre Naturbelassenheit und der säurearmen Struktur, äusserst bekömmlich sind. Die Produkte der Bündner Winzer sind begehrt. Es ist nicht einfach einen "Eichholz", "Davaz", "Gantenbein" oder "Studach" zu ergattern. (Bild links: Wingert Grendelmeier Zizers)

**NEU:** [Hier geht es zu den Winzeradressen dieser Region...](#)

## Beispiel erfolgreicher Winzerarbeit: Die Gantenbein's

Martha und Daniel Gantenbein haben die süssen Fläscher Weissweine als erste propagiert und daraus eine gesuchte Spezialität gemacht. Gantenbein stoppt die Gärung, indem er den fermentierenden Most hinunterkühlt. Und zwar genau in dem Moment, in dem die Süsse des unvergorenen Traubenzuckers mit der verbliebenen Säure ein harmonisches Duett bildet und so die Fruchtaromatik unterstreicht. Eine Gratwanderung, die vom Kellermeister höchste degustative Sensibilität verlangt - nach deren Bewältigung als Belohnung aber bezaubernde, alkoholleichte Weine hervorbringt.

Daniel Gantenbein kam über einen Umweg zum Wein. Er lernte Maschinenmechaniker, seine Frau Martha absolvierte eine Handelsschule. 1982, wenig über zwanzig Jahre jung, entschlossen sich die beiden, auf damals vier Hektaren ziemlich verwahrloster Reben einem Beruf nachzugehen, in dem ihnen keiner mehr befahl, was sie zu tun hatten.

Erst lernten sie bessere Weine zu trinken und in zahlreichen Reisen über das hinauszuschmecken, was der Blauburgunder in ihrer Zone und mit den auf Menge und Resistenz gezüchteten Schweizer Klonen hergab, auch in ihrem Betrieb. Erst im Piemont, dann vor allem im Burgund wuchsen sie in das hinein, was Gantenbein einen «Weinhorizont» nennt. «Um gute Weine zu machen, muss man ein paar Grundsätze beachten, aber um gute Weine besser zu machen, hintersinnt man sich fast; dann ist es nicht mehr mit ein paar Handgriffen getan. Unzählige Details bedingen einander gegenseitig.»

Im Fall der beiden Tüftler aus Fläsch zeigen sich schon mehr als Umriss eines grossen Weins. Es braucht viel Glück, noch mehr Arbeit und Weitsicht: etwa beim Entscheid, alles auf kleinbeerige Pinot von Burgunder Klonen zu setzen und auf einen Ausbau im Holz. Ist ein Wein so voll und extraktreich, wird er von der neuen Eiche nicht erschlagen, und das gilt auch für den Chardonnay, den Gantenbein neben dem Rheinriesling und ein wenig Pinot blanc ebenfalls anbaut. Nicht wie man's immer gemacht hat, zählt für die Gantenbeins, nicht was die andern tun, «sondern was man selber im Kopf hat».

Hier die Adresse:

### **Daniel und Martha Gantenbein**

Platz 34

7306 Fläsch

Tel. 081 302 47 88

Natel 079 413 03 20

## Der höchstgelegene Rebberg des Kantons Graubünden

Seit 1989 besitzt das Kurhaus Bad Rothenbrunnen einen eigenen Rebberg auf 800m ü.M. Es dürfte der höchstgelegene Rebberg in Graubünden sein, oberhalb des Schlosses

Rietberg gelegen, in welchem der bekannte Bündner Freiheitskämpfer Jürg Jenatsch den Ritter Pompejus von Planta ermordete.

## Der Norden

Das wichtigste Weinbaugebiet konzentriert sich auf die **Bündner Herrschaft** mit den Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans (mit dem traditionellen Dessert-Wein "Completer"). Weitere bekannte Rebgemeinden im Bündner Rheintal sind Zizers, Trimmis, Chur (die Kantons-Hauptstadt mit bekanntem Bischofsgut) und Felsberg. Einzelne Rebparzellen finden sich überdies in Igis, Domat/Ems und Bonaduz.

Zizers liegt vielleicht ein wenig im Schatten des Erfolgs der "Herrschaft". Aber die Qualität der Weine der grössten Weinbaugemeinde ausserhalb der Bündner- Herrschaft, steht in nichts nach. Rebstock-Pacht: Auf dem Weingut der Familie Grendelmeier (Bild rechts) in Zizers können Sie übrigens einen Weinstock pachten. [mehr...](#)



Das Klima ist von viel Sonnenschein sowie vom durch das Rheintal blasenden südlichen Föhnwind geprägt. Dieser Fallwind wird hier bezeichnenderweise "Traubenkocher" genannt, weil er die Zuckerbildung in den Trauben begünstigt. Dank dem Föhnklima wachsen kräftige, lagerfähige Rotweine, die in guten Jahren durchaus mit grossen Burgunder rivalisieren können. Wie im Tessin hat sich in der Herrschaft eine Elite von Winzern herangebildet, die mit ihren Blauburgundern den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen.

Zum überwiegenden Teil (90%) werden "Bündner Rheinweine" produziert. Das sind kräftige, alkoholreiche Rotweine aus Pinot Noir (hier auch Klevner oder Chlävner genannt), die zumeist in Barrique ausgebaut werden. Weitere Sorten sind [Müller-Thurgau](#) und [Chardonnay](#). Daneben bauen innovative Winzerinnen und Winzer in kleinsten Mengen auch viele für Graubünden spezielle Sorten an, wie etwa Completer, Grauburgunder, Weissburgunder, Gewürztraminer, Merlot oder Cabernet Sauvignon.

## Zusammenschluss der Weingebiete Bündner Herrschaft und Churer Rheintal

Die beiden Weinbaugebiete haben eine Annäherung beschlossen und den Antrag für eine Zusammenlegung dem Kanton Graubünden unterbreitet. Demnach dürften künftig beispielsweise einem "Bündner Herrschäftler" bis zu 10% eines Weins aus dem benachbarten Churer Rheintal beigefügt werden. Dieser Entscheid scheint gut durchdacht. Die beiden Gebiete sind praktisch identisch und sehr klein. Die Qualität der Weine ist bekannt. Zudem werden die Weine aus der Bündner Herrschaft unter dem Namen der einzelnen Dörfer verkauft und daran soll sich in Zukunft auch nichts ändern.

## Die Wein-Spezialitäten "Completer" und "Schiller"

Neben dem klassischen Herrschäftler, also dem Blauburgunder, sind die typischsten Bündner Weinspezialitäten der Schiller und der älteste Wein Graubündens, der weisse **Completer**.

Der Completer wurde bereits im Jahre 926 erwähnt und hauptsächlich in Malans als Rarität gepflegt. Über Jahrhunderte haben sie die Malanser kultiviert, weshalb sie oft Malanser-Traube genannt wird. Hoher Oechsle- und Säuregehalt ergeben einen alkoholreichen, langlebigen Wein mit seltsam schönem Bouquet. Sein Name soll daher rühren, dass die Chorherren des Churer Stiftes diesen edlen Tropfen jeweils nach dem Abendgebet, dem Completorium, genossen haben. Möglicherweise haben wir die Rebe aber auch den Römern zu verdanken. Die Sorte war Mitte des letzten Jahrhunderts fast ausgestorben.



Malanser-Traube genannt wird. Hoher Oechsle- und Säuregehalt ergeben einen alkoholreichen, langlebigen Wein mit seltsam schönem Bouquet. Sein Name soll daher rühren, dass die Chorherren des Churer Stiftes diesen edlen Tropfen jeweils nach dem Abendgebet, dem Completorium, genossen haben. Möglicherweise haben wir die Rebe aber auch den Römern zu verdanken. Die Sorte war Mitte des letzten Jahrhunderts fast

Der Schiller hat nichts mit dem deutschen Dichter Schiller zu tun, dafür mit dem altdeutschen Wort "schilhen", das sowohl schielen als auch "in mehreren Farben schillern" bedeutet. Es ist die gebräuchliche Bezeichnung für einen Rosé, der aus vor dem Pressen gemischten roten und weissen Trauben (also kein Verschnitt von Mosten oder Weinen) des gleichen Rebberges gekeltert wird. Der Schiller präsentiert sich jugendlich mit einer Fruchtigkeit in Nase und Gaumen. Ein idealer Wein für die heissen Sommertage. Passt zu einer Bündnerplatte, Kaninchen oder Käse. Lagerfähigkeit 3 bis 4 Jahre. Ein besonders schlitzohriger Weingeniesser meinte einmal, der Erfolg des Schillers sei auch darauf zurückzuführen, dass man, wenn einem der Arzt das Weisswein- und das Rotwein-Trinken verboten habe, immer noch auf den Schiller ausweichen könne.

## Im Süden vorwiegend Merlot

Während sich die Weinproduktion im Puschlav und Bergell höchstens auf den Hausgebrauch beschränkt, wird im Misox vornehmlich Rotwein angebaut. Rebgemeinden sind Cama, Grono, Leggia, Roveredo, San Vittore und Verdabbio. Wie im benachbarten Tessin ist der Merlot Hauptsorte. Darüber hinaus wird der nur im Tessin und Misox vorkommende Bondola (Nostrano) gekeltert, eine fast ausgestorbene autochthone Rebsorte. Daraus entsteht ein typischer Tessiner "Landwein", der hier aber eine Qualität erreicht, die beachtlich ist: würzig, fruchtig, saftig: ein typischer Wein aus der Südschweiz. Neuerdings findet man aber auch Blauburgunder, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Als Weissweinsorten gibt es den Chardonnay, Chasselas und Grauburgunder. Es existieren auch weiterhin Rebpazellen, die mit sogenannten Direktträgern bestockt sind.

## Kulinarisches Graubünden

Graubünden ist immer schon Durchgangsland gewesen. Das hat auch die Küche der Region geprägt. So findet man hier alle Formen der internationalen Küche. Die traditionellen Bündner Gerichte werden am ehesten in



entlegenen Bergtälern serviert. Als Vorspeise empfiehlt sich die Gerstensuppe, die "Schoppa da giotta", die am besten zur "Beinwurst" dem beliebtesten Hauptgericht passt. Die im Ausland bekannteste Spezialität ist das "Bündner Fleisch", gepresstes an der Luft getrocknetes Rindfleisch auch "Bindenfleisch" genannt. Weitaus kalorienreicher sind die Mehl- und Kartoffelspeisen: "Pizokel" (Riesenspätzle aus Hartweizengriess und Weizenmehl), "Tatsch", "Capuns" (in Mangoldblätter eingewickelte Spätzle mit Speck- und Fleischstückchen), oder die "Maluns", die Königin der Kartoffelspeisen, bestehend aus geriebenen Kartoffeln, die mit Mehl vermischt in Butter oder Margarine gegart werden. Den Nachtisch bildet "Birnbrot", "Fruchtstollen", "Pitta" (Hefekuchen), "Biesttorte" und die Engadiner Nusstorte.

Auf der Homepage [www.buendnerkaese.ch](http://www.buendnerkaese.ch) haben wir eine lustige Anekdote über Käse gefunden, die wir gerne hier abdrucken:

In einem kleinen Bündner Dorf war der Schneider einst auf Brautschau. Und als es Zeit zum Nachtessen war, flüsterte die Mutter ihrem Bub heimlich ins Ohr, er solle, wenn sie nach dem Käse rufe, den Laib auf der Laube durchs Ofenloch halten. Sie sage dann: „Nein nicht den, nimm einen anderen!“ So wollte die Mutter dem Schneider beweisen, dass ihre Tochter nicht aus armem Hause kommt. Der Bub tat, wie ihm geheissen, aber als er den gleichen Käse zum fünften mal durchs Ofenloch gehalten hatte, da sagte der Bub: „Wenn ihr jetzt dann nicht bald sagt: das ist der rechte, dann sage ich, dass wir nur einen haben.“

### Nusslikör - Ein Rezept Aus einem alten Bündner Kochbuch.

#### Zutaten

- 15 - 20 gr grüne Nüsse, Ende Juni gepflückt
- 3 ltr Branntwein
- 15 gr gerösteter und gemahlener Kaffee
- 1 ½ gr geschnittene Vanille
- 750 gr gestossener Zucker

#### Zubereitung

Man schneidet die Nüsse in Stücke und lässt sie einen Monat im Branntwein, fügt die 4 obgenannten Zutaten bei, lässt sie noch 14 Tage stehen und filtriert dann das Ganze.

### **Aus der Geschichte**

Graubünden ist der grösste und gebirgigste Kanton der Schweiz. 460 Gipfel der rund 1000 Berge Graubündens ragen über 3000 Meter hinaus. Durch die spärliche Besiedlung und die schwer zu erreichende Lage hat der Kanton seine kulturelle Eigenheit bewahren können. Etwa die Hälfte der Bevölkerung ist deutschsprachig, die restlichen Einwohner sprechen italienisch oder rätoromanische Dialekte.

Die Gegend, die ursprünglich von den Rättern besiedelt war, wurde von den Römern im

Jahr 15 v. Chr. unterworfen. Im späten 14. Jahrhundert n. Chr. vereinten sich Bauern der Region, um gegen die Habsburger zu rebellieren. Sie schlossen sich im Bündnis des Grauen Bundes, der Ligue Gris, zusammen, das nach dem selbstgesponnenen groben grauen Kleiderstoff der Rebellen benannt wurde. Der Name des Kantons leitet sich von dieser Vereinigung ab. Allianzen mit zwei anderen Bünden und der Schweizerischen Eidgenossenschaft führten im frühen 16. Jahrhundert zur Erlangung der Unabhängigkeit. Graubünden trat der Schweizerischen Eidgenossenschaft schliesslich im Jahr 1803 bei.

Die landschaftliche Schönheit ist Ursache einer florierenden Tourismusbranche und mit ihr verknüpfter Industriezweige, die die wichtigsten Arbeitgeber in der Region darstellen. Graubünden verfügt über zahlreiche Wintersportzentren und Kurorte, von denen insbesondere [St. Moritz](#) (Bild rechts), [Davos](#), Pontresina und Arosa bekannt sind.



Möchten Sie etwas über den grössten Weinbaukanton der Schweiz, dem Kanton Wallis erfahren? [mehr...](#)

