

Schlemmen und Schlummern im Schlaraffenschloss

Barocke Grandezza und modernes Design: Schauenstein ist ein Muss für Geniesser und Romantiker

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND SABINA BOBET (FOTOS)

Der Geheimtipp heisst Geheimtipp, damit man ihn geheim halte und nicht jedem netten Kumpel ans Herz lege. Doch geniessen und schweigen kann bekanntlich nur der Gentleman – eine rar gewordene Spezies. Und so hat die Mundpropaganda das neu renovierte Schloss Schauenstein, erst Anfang Dezember als Restaurant und Ferienhotel eröffnet, zur Da-musst-du-hin-Adresse gemacht. Wer an den Wochenenden einen Tisch oder gar ein Bett ergattern will, muss rechtzeitig reservieren oder seinen Konkurrenten in den Gräben drängen.

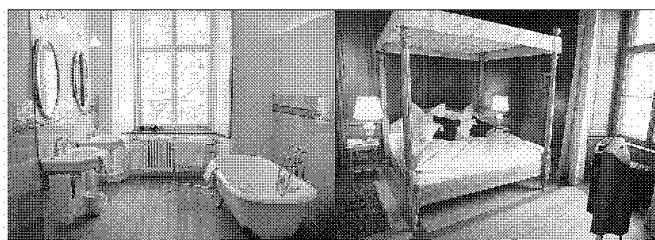
Schauenstein, ein gediegnes Schlosschen mit rautenförmigem Eingangsturm, grandiosen Täferstühlen und idyllischem Barockgarten, zurzeit unter einer dicken Schneedecke ruhend, steht im Dorf Fürstenau, nur zwei Kilometer von Thusis entfernt. Der mittelalterliche Weiler war einst das Verwaltungszentrum des Churer Bistums im Domleschg. An der alten Splügenroute gelegen, entwickelte sich Fürstenau zu einer Hochburg des Handels mit Wochen- und Jahrmarkten.

Mit den beiden ist ein junger Geist in die alten Mauern eingezogen

Heute will es eine Hochburg für Geniesser werden. Das gemütliche Dorf unweit des Touristenrummels – Chur liegt 15, Laax kaum 30 Autominuten entfernt – bietet viele Annehmlichkeiten, die der Luxus gewohnt, Sport treibende wie Ruhe suchende Reisende in den Ferien schätzt. Schauenstein mit vier weitläufigen Schlosszimmern (drei Suiten, ein Doppelzimmer) und plauschfreudigen Bädern, ist eine gelungene Symbiose aus der Grandezza einer barocken Architektur aus dem 17. Jahrhundert und den Freuden zeitgenössischer Funktionalität.

Antiquitäten und moderne Möbel, Holzdielen und Chromstahl – die Silser Innenarchitekten Tanja Jörnmann und Werner Woodtli haben es verstanden, ein altes Schloss in ein modernes kleines Hotel zu verwandeln, ohne ihm seinen Charakter zu nehmen. «Es ist ein freundliches Haus», sagt die neue Gastgeberin auf Schauenstein, Sieglinde Zottmaier. Kein kühler Kasten, durch den Schlossgespenst und Bise wehen.

Christoph Blocher und die Ems-Chemie, einst Besitzer von Schauenstein, haben das Anwesen zum Glück nicht an einen privaten Besitzer verkauft wie zuvor das untere, bischöfliche Schloss, sondern an eine Stiftung. Sie hat den Umbau in ein Ferienhotel finanziert und sich um ein engagiertes Mieterpaar bemüht. Mit der Ho-



Die guten Schlossgeister im Bündnerland: Sieglinde Zottmaier und Andreas Caminada mit Nachbars Lamm, unten eine der liebevoll renovierten Suiten samt Himmelbett

telire Sieglinde Zottmaier und dem Koch Andreas Caminada ist ein junger Geist in die alten Mauern eingezogen. Caminada ist erst 26, war aber zuvor bereits Küchenchef bei einem der besten Köche der Schweiz, bei Hans-Peter Hussong im Res-

taurant zum Wiesengrund in Uetikon am Zürichsee. Sieglinde Zottmaier, 35, war zehn Jahre lang begehrte Snowboardlehrerin in Laax, bevor sie ins Hotel fach wechselte. Mit Schauenstein haben die beiden, die auch privat liert sind,

ihre Traumobjekt gefunden. «Eigentlich hat es uns gefunden», sagt Caminada. «Als uns ein Schloss zur Pacht angeboten wurde, dachten wir erst, das sei ein Scherz. Fahren wir mal hin und schauen.» Lange schauen mussten sie nicht. Nur den Stein ins Rollen bringen und Ja sagen.

Schauenstein hat eine übersichtliche, geradezu familiäre Größe. Mit nur vier Angestellten können die beiden das Haus bewirken: Küche, Gaststube, Hotel, Seminar- und Bankettsaal. Im Herbstzug, dem nur 25 Plätze fassenden Restaurant, werden keine Schnitzel geplagt oder Dosenbirnen in Schokoladensauce ertränkt. Schauenstein ist ein Ziel für Feinschmecker, die sich auf eine Zweibeil-Tarte-Tatin mit warmem Ziegenkäse freuen, auf Ravioli mit Schnoorrattefüllung, auf Staubküken und Variatio-

nen vom Milchschwein, auf Krokant-

parfaits und warme Schokoladenküchen.

Auch Vegetarier sind bei Caminada herzlich willkommen. «Wir sind aber froh, wenn sich die Gäste vorher ankündigen und ich entsprechend einkaufen kann.»

Eine neue Sauna mit Blick auf 1200 Jahre alte Grundmauern

Ar guten Produkten mangelt es dem Küchenchef im Domleschg nicht. Es gibt Schwein und Lamm von der Alp. Beim Bauern gegenüber kann ersch frische Eier aus dem Hühnerstall holen und hausgemachte Wurst beziehen. Schloss Schauenstein lediglich als Absteiger auf dem Weg in die Skiferien zu nutzen, auf ein Mittags- oder Nachtessen einzutkehren und bei zu reger Nutzung des Weinkegels eine Runde im Himmelbett zu schnarchen, ist möglich, aber bedauerlich. Will man den Küchenchef tatsächlich nur einmal herausfordern? Auf einer Schwitztour in der neuen Sauna mit Blick auf die 1200 Jahre alte Grundmauer verzichten? Sich eine Lese-

stunde im Salon vor dem Cheminfieber entgehen lassen, oder gar einem anderen Guest die Zweipersonen-Badewanne mit Blick auf Park und Berge überlassen?

Im Keller liegen noch wenige Flaschen eines wunderbaren Rieslings Seeberg 2002 vom Kampftaler Spitzentrinwer Fred Loimer. Und Andreas Caminada hat sicher gerade frische Lauchravioli

gebacken. Aber nicht wieder jedem netten Kumpel erzählen, gell.

Das Hotel ist an sieben Tagen, das Restaurant von Mittwoch bis Sonntag geöffnet, von 12–14 und ab 18 Uhr. Das Doppelzimmer kostet 110 Franken, die teurste Suite 190 Franken inkl. Frühstück pro Person. 3-Gang-Menü am Mittag 39, am Abend 68 Franken, 5 Gänge für 99 Franken. Reservationen unter Tel 081 632 10 80. Infos über www.schauenstein.ch

Nur die Ravioli, nur die Muscheln oder alles: Wie es euch beliebt

Gebratene Jakobsmuscheln auf Lauchravioli

Für 4 Personen:
8 frische Jakobsmuscheln in der Schale
8 Schnittlauchhalme zum Garnieren

Für das Lauchgemüse: 20 g Butter, Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten, etwa 1 dl Bouillon (Fleisch- oder Gemüsebouillon), 1 Stück Lauch (das hellere Endstück) in kurze Rauten geschnitten

Für die Sauce: 1 Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten, weißer Pfeffer, 20 g Butter, 1 dl Weisswein, 1 Schuss Noilly Prat, 2 dl Fischfond, 2 dl Rahm, Salz, weißer Pfeffer, eventuell ein paar Lauchabschürfen

Für die Ravioli: Teig: 160 g Mehl, .90 g Dost, 2 kleine Eier, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Prise Salz, etwas Wasser für Füllung: Mittelstück vom Lauch, in kleine Würfel geschnitten, 20 g Butter, Salz,

Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 bis 2 dl Bouillon, Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten

Für die Sauce die Zwiebelwürfel und eventuell ein paar Lauchabschürfen in Butter andünsten, mit grob gehacktem weissem Pfeffer würzen, mit Weisswein und einem Schuss Noilly Prat ablöschen. Etwas eindringen lassen, Lauch herausnehmen, Fond mit dem Fischfond und dem Rahm auffüllen und die Flüssigkeit nochmals etwas reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Ersatz vor dem Servieren erneut erhitzen und mit dem Stabmixer kurz aufschäumen.

Für die Raviolifüllung die Lauchwürfel in der heißen Butter anrösten, mit Salz und Zucker würzen und hindurch gländern. Mit der Fischfond aufgossen und diese einreduzieren. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, sollte der Lauch gar

sein, ansonsten etwas Brühe nachgießen und den Vorgang wiederholen. Zum Schluss den Schnittlauch beigeben und abschmecken. Füllung kühlt stellen.

Für die Ravioli aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten und diesen hochföhnen ausrollen, die Teigplatte halbieren. Eine Hälfte mit Wasser bestreichen. Die kalte Lauchmasse mit einem Kaffeelöffel gleichmäßig in einem Abstand von drei Zentimetern darauf verteilen. Die zweite Teighälfte darüber legen und rund um die Füllung Ravioli ausschneiden. Die Enden fest zusammenstechen.

Fertigstellen des Gerichts: Salzwasser für die Ravioli zum Kochen bringen, Hitze reduzieren. Für das Gemüse den in Rauten geschnittenen Lauch in Butter dünsten; mit Salz und Pfeffer würzen, mit Brühe abschöpfen und weich garen. Ravioli etwa 4 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen.

Nebenbei die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Olivenöl braten: 1 bis 1½ Minuten auf jeder Seite. Sauce erhitzen, kurz mit Mixer aufschäumen.

Anrichten: Lauchgemüse auf die Teller verteilen, darauf die Ravioli anrichten. Die Jakobsmuscheln anrichten. Die Sauce um die Ravioli gießen und

abschliessend mit Schnittlauchhalmen garnieren.

Tipp: Noilly Prat ist ein weißer Vermut aus dem gleichnamigen Ort am französischen Atlantik. Erhältlich in den Fischabteilungen (z.B. Globus oder Jelmol). Der Jakobsmuscheln brate ich separat, aussen kross und innen saignant, und serviere sie, in Scheiben geschnitten, auf dem fertigen Risotto.

In der Regel bleibt kein Rest, mit dem man Teenager vergiften könnte.

SONNTAGSREZEPT



Karin Oehmigen über die knifflige Frage, wie man aus Töchtern gute Köchinnen macht

Mitti hat es doch nur gut gemeint

Nicht auszudenken, wie die Sache hätte ausgehen können. Grauenhaft. Tödlich. Lebenslänglich. Verena, Mutter einer Tochter im ältesten Teenie-Alter, sah die Schlagzeile im «Blitz» deutlich vor sich: Versuchter Giftmord!

Mitti: Ich habe es doch nur gut gemeint! Unterseite: Tochter und Freund haben den Anschlag überlebt. Oma noch unterm Sauerstoffzettel.

Doch zum Glück ist die Sache noch einmal glimpflich verlaufen. Die heutige Jugend, abgeholt durch den regelmässigen Verzehr zwielichtiger Convenience-Nahrung, wirft ein bisschen Verdorbenes nicht so schnell aus der Bahn. Und Oma, die Gute, hatte an jenem Abend ihre Bridge-Runde. Gott sei gedankt.

Dabei hatte es Verena tatsächlich nur gut gemeint. Wollte ihre Tochter auf die eigene Wohnung und die damit verbundenen Pflichten vorbereiten. Welche Frau weiss heute noch, ob sie einen Mann findet, der ihr den Haushalt führt? Einen Freund hat die Tochter zwar schon, aber auch der lässt sich lieber bedienen. Also kocht Mutti Tochters Lieblingsaghetti mit Schinken, Tomaten, Zwiebeln und Käse. Sie kocht reichlich, damit der Freund mitessen kann. Und sie wirft die Reste in den Kübel, wäscht die Pfanne ab, räumt die Küche auf. Diesmal nicht. Diesmal wollte sie den Topf mit dem Essensrest stehen lassen, stinke die Küche, wie sie wolle.

Es war ein Kampf. Doch dann, am vierten Tag, als Mutter Verena des morgens in die Küche kam, waren Pfanne und Spaghetti verschwunden. Eine pädagogische Meisterleistung, dachte sie stolz, bevor ihr eine grüne Tochter aus dem Bad entgegenstolperte, einen grünen Jungen im Schlepptau. Die Nacht sei schlummern gewesen, meinten die beiden. Irgendwie sei ihnen der Spaghettireis, den sie am Abend, als Mami mal wieder beim Sport gewesen sei, mit Rahm und Käse aufgepeppt und gegessen haben. Mutters wunderbare Bräderaten, Onas Krautwickel oder die genialen Schnabulerereien beim Spitzenkoch fordern den kreativen Menschen heraus und treiben ihn irgendwann automatisch an die Herdplatte. Mein Vater ist noch immer erstaunt, dass seine Tochter, die früher nur unter Androhung von Ausgangsverbot in die Küche zu bringen war, heute Sachen kocht, die ihm schmecken – wie der Wachtelrisotto mit Wachtelbrust.

Dazu werden von einer Wachtel (pro Person) die Brüste ausgelöst, was bei dem zarten Geflügel ganz einfach geht. Aus dem Rest – viel ist ja nicht – kochte ich einen kräftigen Fond, brate die Geflügelkarkassen scharf an, gebe klein geschnittene Gemüse und ein paar Kräuter dazu, lösche mit etwas Tomatenmark und Rotwein ab und lasse das Ganze mindestens zwei Stunden sieden, giesse immer wieder Flüssigkeit nach. Der fertige Fond wird durch ein Sieb passiert, die ausgekochten Karkassen Wachtel-Katzen geben und der Fond über Nacht in den Kühlschrank gestellt, damit sich das Fleisch oben absetzt und abgeschöpft werden kann.

Der Fond wird erneut aufgekocht, abgeschmeckt und dient mir als Basis für einen Risotto aus Carnaroli-Reis. Die Wachtelbrüste brate ich separat, aussen kross und innen saignant, und serviere sie, in Scheiben geschnitten, auf dem fertigen Risotto.

In der Regel bleibt kein Rest, mit dem man Teenager vergiften könnte.

