



AUSGELÖFFELT

Michelshof, St. Antönien

Älplermaccaroni oder Shrimps? Im Panorama-Berggasthaus «Michelshof» in St. Antönien (im Prättigau) können Einheimische und Touristen urchige und internationale Gerichte geniessen.

Von Susanne Turra

Ja, was denn nun? Hinter dem Mond oder nur links um die Ecke? Nein, ganz so einfach ist es nicht, das Panorama-Berggasthaus «Michelshof» in St. Antönien zu finden. Dieses ist im Internet nämlich unter der Homepage www.hinterdemmondlinks.ch aufgeführt. Ein Link also, der den Weg dorthin erstmals nicht wesentlich vereinfacht. Doch keine Angst. In Tat und Wahrheit befindet sich das Gasthaus in St. Antönien und ist über Küblis und Pany bequem mit dem Auto erreichbar. Und wer es etwas spektakulärer mag, der findet durchaus auch zu Fuss zum «Michelshof» – nach einem rund zweistündigen Marsch über Wiesen, vorbei an Kühen und durch viel Schlamm ...

Von bündnerisch bis «very british»
Wie auch immer. Stolz präsentiert sich das über 300-jährige Walserhaus, das über 70 Jahre lang als Ferienlager «Hof» bekannt war und sich in den letzten sechs Jahren von der Hütte zum Gasthaus gemauert

hat. «Ja, es ist ein schönes Fleckchen hier oben», beteuert Gastwirt Toni Britschgi und bittet gleich zu Tisch. Was darf es sein? Die Karte ist vielfältig und – neben Deutsch – auch gleich «very british». Da gibt es Urchiges, typisch Schweizerisches. Typically Swiss, wie house made Alpine Macaroni with roasted onion and chopped bacon and apple sauce. Pardon. Wir meinen natürlich hausgemachte Älplermaccaroni mit gerösteten Zwiebeln und Speckwürfeln und Apfelmus. Auch Letzteres selbstverständlich home made – und sehr lecker.

Zur Vorspeise eine delikate Speckknödelsuppe oder – für die Briten – Bacon dumplings soup. Auch das Holzfäller-Steak mit buntgemischtem Salat, also das Lumberjack steak with mixed salad, mundet hervorragend. Und wer es ganz bündnerisch mag, der wählt rolled manigold leaves, pastry, bacon and ham baked in a cheese an cream bouillon oder – einfach übersetzt – Capuns. Blicke da noch der «Stramme Eidgenoss» zu versuchen, also gebratener Fleischkäse mit Spiegelei (sliced and baked meat loaf and fried egg), wobei hier «Strammer Eidgenoss» auf der Karte wohlweislich unübersetzt bleibt.

Shrimps sind der Renner
So vielfältig und «british» wie die Karte präsentiert sich auch die Kundschaft im «Michelshof». «Vor allem im Winter haben wir sehr viele Engländer hier», sagt Britschgi. Und da dürfen denn auch die Shrimps, pardon, Garnelen auf der Karte nicht fehlen. «Die sind hier schlicht der Renner», bestätigt Käthy



**Bodenständige
Gastgeber:
Toni Britschgi
und Käthy Karrer
Britschgi.**



Karrer Britschgi. Die Gastwirtin ist die gute Seele des Hauses und als Köchin auch zuständig für die feinen Gerichte. «Kochen beginnt bereits mit dem Einkaufen», sagt sie. Und wenn sie zu Hochzeiten oder Geburtstagen jeweils ein ganz spezielles Menü servieren dürfe, erfülle sie das immer mit Stolz, so Karrer Britschgi. «Ich freue mich über jedes Kompliment und auch darüber, dass die Leute sich hier bei uns so gut verstehen.» Ob Tourist oder Einheimischer – an den langen, 300-jährigen Holztischen, die in der guten Gaststube neben dem alten grünen Original-Lötscher-Ofen stehen, ist schon manches intensive Gespräch entstanden. «Wenn wir aber viele Autos von Touristen draussen stehen haben, sind die Einheimischen schon ein wenig zaghafter mit dem Einkehren», verrät der Gastwirt und schmunzelt.

Übernachtung und Aktivitäten
Vor neun Jahren hat das Ehepaar Britschgi das Haus als alten Bauern-

hof gekauft. Seit sechs Jahren führen die beiden es – zusammen mit Sohn Dominik Britschgi – als Berggasthaus. Der «Michelshof» ist aber nicht nur für ein feines Essen gut, er bietet auch Platz zum Übernachten. Gleichzeitig können die Gäste an verschiedenen Aktivitäten teilnehmen. So werden im Winter Vollmond-Schneeschuhwanderungen mit Fondue-Plausch durchgeführt und im Sommer Kräuterexkursionen, Brücken- und Hochmoorwanderungen sowie Trottnettplausch angeboten. Nein, hinter dem Mond ist der «Michelshof» wirklich nicht.

Nicht hinter dem Mond, sondern an einem sonnenverwöhnten Flecken dieser Erde wartet der «Michelshof» auf Gäste.

Panorama-Berggasthaus «Michelshof», Käthy Karrer Britschgi und Toni Britschgi, 7246 St. Antönien. Im Winter ist das Restaurant durchgehend geöffnet, im Sommer sind Montag und Dienstag Ruhetage. Die Küche ist jeweils durchgehend von 11 bis 20 Uhr offen. Im Mai und November bleibt der Betrieb geschlossen. Reservationen unter Telefon 081 330 56 56 oder info@michelshof.ch.

SMOKE

Montecristo Série «C»



Marc Portmann (27) ist Geschäftsführer des Tabakhauses Vaduz und der wohl jüngste Tabakexperte der Schweiz.

Es war im September 2000, als das Marketing der Habanos S.A. – als Resultat eines langen und intensiven Gesprächs mit einem «Gringo» – die Edición Limitada kreierte. Die ersten Module wurden Ende 2000 ausgeliefert und von den Aficionados mit Begeisterung aufgenommen: Innert weniger Tage waren die gesamten Bestände ausverkauft. Legendär aus dieser ersten Serie: die Montecristo Robusto EL 2000. Sie zählte auch lange Zeit zu den am häufigsten gefälschten Zigarren überhaupt – und in der Folge waren die Meinungen zu den verkosteten Zigarren entsprechend unterschiedlich. Aber dazu ein anderes Mal mehr.

War diese Robusto schon eine Ausnahmezigarre, so ging es tatsächlich und wider Erwarten noch besser: Im Rahmen der Edición Limitada 2003 wurden die Montecristo Série «C» vorgestellt. Anfänglich kontrovers diskutiert, einigten sich die Kritiker rasch auf einen gemeinsamen Nenner: eine absolute Jahrhundert-Zigarre, eine der Besten überhaupt (sowohl in der Limitada-Reihe als auch in der normalen Produktion)!

Die Ausnahmestellung beginnt schon bei der Verpackung: Eine wunderschöne, sorgfältig verarbeitete «varnished» Kiste, verziert mit dem Montecristo-Logo (drei gekreuzte Schwerter in Gold). Diese Kisten – so unsere Erfahrungen mit anderen Modulen – tragen entscheidend zu einer optimalen Reifung bei. Die Ausnahmestellung setzt sich fort im Bezug auf die verwendeten alten Tabake und die dunklen, kräftigen Corona-Deckblätter. Diese Tabakblätter stammen aus der Krone der

Pflanze und bekommen viel Sonne ab, weshalb sie nach der Fermentation einen entsprechend hohen Zuckergehalt haben. Sie sind entscheidend für den speziellen Duft und die Aromen der «C».

Was aber ist es nun, das die Série «C» zu etwas so Besonderem, Einmaligem macht? An erster Stelle wohl ihr Geschmack, der vom heutigen Mainstream deutlich abweicht. Diese Zigarre ist ganz und gar «Old Style Cuba» – sehr würzig und kräftig im Geschmack, auch in den Aromen nicht unbedingt fein und blumig, sondern eher direkt und erdig. Ganz sicher will sie eines nicht sein: gefällig und beliebig, «everybodys darling». Und das ist gut so! Auch heute noch, sechs Jahre nach ihrer Produktion, ist dieser Charakter der «C» unverfälscht und hat sich – eine gute Lagerung vorausgesetzt – verstärkt: Eine kräftige und ehrliche Zigarre nach alter Schule und Machart.

Manche Händler erkannten das Potenzial dieser Série «C» und hatten den Mut, grössere Mengen an Lager zu legen und sie über die Jahre fachgerecht zu pflegen. Wer das Glück hat, einen solchen Händler zu kennen, sollte beherzt und schnell zugreifen, denn solche Zigarren wird es so schnell nicht wieder geben!

Geniessen Sie die Montecristo Série «C» zusammen mit einem schönen Rum abends auf der Terrasse. Und weil es eine besondere Zigarre ist, darf es dann auch ein Anjecho sein.

Montecristo Série «C», Ringmass 43, Länge 143 mm, Edición Limitada 2000; Kiste à 25 Zigarren zu 650 Franken.

BESSER ESSER

Maserati zum Trinken

Luxus-Mineralwasser boomt. Manchmal ist es das Design der Flasche, welches dem Wasser das gewisse Etwas verleiht, manchmal ist es die Geschichte hinter dem Produkt. Design und Geschichte – für beide Attribute steht auch die Marke Maserati. Obwohl man(n) dabei eher an schnittige Sportwagen denn an ein Lebensmittel denkt.

Die Sportwagenbauer aus Modena sind allerdings der Ansicht, dass es durchaus Sinn macht, seinen Lifestyle in allen Lebenslagen zu pflegen. Wer sich für ein Investment in Form eines Maseratis entscheide, wähle auch immer das dazugehörige Lebensgefühl, heisst es in der Automobil-Manufaktur. Und damit Maserati-Fahrer künftig auch beim Durstlöschen ihrem exklusiven, südländischen Lebensstil frönen können, bringen die Italiener nun zwei Mineralwasser – mit und ohne Kohlensäure – auf den Markt.

Das Wasser entspringt der Lurisia-Quelle in der Nähe von Roccaforte Mondovi in der piemontesischen Provinz Cuneo. Perfekt also auch für Barolo-Liebhaber, die zwischendurch alkoholfrei geniessen möchten. Und: Man muss keinen Maserati fahren, um Maserati zu trinken ...



Maserati-Mineralwasser, 75 cl, 7.50 Franken; erhältlich in den Varianten «Bolle» (mit Kohlensäure) und «Stille» (ohne Kohlensäure); zu bestellen unter www.cavedumontblanc.ch/maserati