

STREIFLICHT



Ernst T. A. Schweizer mit Elvira und Ramun Schweizer (von links) im Eingangstor des «Ritterhauses Chasa de Capol». (FOTOS SABINE-CLAUDIA NOLD)

## «Aus dem Raunen der alten Mauern nehmen wir den Tagesbefehl entgegen»

Im «Ritterhaus Chasa de Capol» in Sta. Maria wird Geschichte lebendig. Die Gastgeberfamilie Schweizer verwöhnt die Gäste in einmaligem Ambiente mit **exquisiter Küche** und unzähligen spannenden Anekdoten.

► SABINE-CLAUDIA NOLD

**J**a, Geister gebe es schon in diesem Haus, meint Ernst T. A. Schweizer, der das «Ritterhaus Chasa de Capol» vor gut 60 Jahren gekauft und zu dem gemacht hat, was es heute ist. «Aber erstens sind es nur gute Geister und zweitens erzähle ich keine Geistergeschichten.» Das ist auch nicht nötig, denn die «Chasa de Capol» nimmt mit ihrem stilvollen Charme die Besucher sofort für sich ein.

Urkundlich wird das Ritterhaus erstmals 1199 erwähnt, aber der Keller, der aus karolingischer Zeit stammt, steht auf noch älteren Siedlungsspuren. Einst war der «Chasa» ein Hospiz angegliedert, das von Augustinermönchen betreut wurde.

Die namensgebende Familie Polo stammte hingegen aus Venedig. Sie verwaltete im Auftrag der Republik Venedig das Münstertal, das damals zur Terraferma gehörte.

Nicht nur die «Chasa de Capol» verbindet Ernst T. A. Schweizer und seine Familie mit Venedig: Viele Jahre wirkte der Musiker am Teatro Fenice Venedig und lebte mit seiner Familie in der Lagunenstadt.

### Das Haus gibt den Ton an

Die «Chasa de Capol» hiess seit jeher Männern und Frauen von hohem Ansehen als Gäste willkommen. So auch Oswald von Wolkenstein, den spätmittelalterlichen Sänger, Dichter, Komponisten und Politiker. Ebenso Maximilian I. im Jahr 1506.

Nach dem Tod des letzten Capol (1838) und einer Ruhepause von über 100 Jahren für das Haus, begann es – kaum im Besitz des jungen Musikers Ernst T. A. Schweizer – wieder Gäste zu empfangen. «Die

Silvesternacht 1953/54 verbrachte ich allein in diesem Haus, das weder Wasser noch Elektrizität hatte», erinnert sich der Hausherr. Aus den Geräuschen jener Nacht habe sich ein Bild entfaltet. «Bis heute nehmen wir aus dem Raunen der alten Mauern den Tagesbefehl entgegen», erklärt der Musiker. «Das Haus sagt uns, was es will. Mit dieser Vorgehensweise haben wir noch nie einen Architekten oder Advokaten gebraucht.»

Das Ritterhaus wurde nach und nach zu einem Hotel, und die Reihe der Persönlichkeiten, die sich hier wohlfühlen, setzt sich unbeeinträchtigt fort: Eugen K. A. Gerstenmeier (1906-1986), der Ausschuss des Bundestages mit Konrad Adenauer (1876-1967), König Hussein aus Jordanien (1935-1999), Albert Hofmann (1906-2008) sind nur einige von ihnen. In der «Chasa de Capol» finden sich aber nicht nur individuell eingerichtete Doppelzimmer und Suiten, son-

dern auch ein exquisites Restaurant, ein hausinternes Theater mit vielseitigen und nota bene nicht subventionierten Veranstaltungen sowie seit 2009 eine Davidoff Lounge.

### Kostbarkeiten auf Schritt und Tritt

Wer eine Führung durch das Haus bucht, stösst auf Schritt und Tritt auf einmalige Kostbarkeiten: So findet sich hier beispielsweise der Spiegel, der einst über dem Piano hing, auf dem Verdi seine «Traviata» komponiert hat. Ein Geschenk der Contessa Danieli aus Venedig. Auch der Flügel aus dem Palais d'Agout in Paris, auf dem einst Chopin und Liszt gespielt haben, steht in diesem Haus. Die «Chasa de Capol» zählt nicht nur zu den Kunstdenkmälern der Schweiz, sondern seit 2006 auch zu den Swiss Historic Hotels.

Chasa de Capol, 7536 Santa Maria, Val Müstair, Telefon 081 858 57 28, [www.chasa-capol.ch](http://www.chasa-capol.ch).

NACHGEFRAGT

## Wein vom eigenen Gut

Zum «Ritterhaus Chasa de Capol» gehört ein Weinhang im Südtirol. Im karolingischen Keller des Ritterhauses reift der in Bozen gekelterte Wein unter den wachsamen Augen von Ramun Schweizer heran und wird zum richtigen Zeitpunkt in Flaschen gezogen.

**Bündner Tagblatt: Der Wein der «Chasa de Capol» wirbt mit dem Slogan «Moderne Technik vereint mit traditionellen Werten». Wo setzen Sie auf Tradition, wo auf Moderne?**

Ramun Schweizer: Traditionell ist beispielsweise die Erntemethode: nämlich von Hand. Die Kelterung erfolgt hingegen nach neuester Technologie. Da wir an einer Gemeinschaftskelterung teilhaben, können wir von dieser Technologie profitieren. Im Keller des Ritterhauses wird der Wein nach traditioneller Gepflogenheit in Barrique-Fässern ausgebaut. Für den Weisswein haben wir hingegen eine Kombination von Barrique-Fässern und modernen Edelstahlfässern.

**Der Keller mit seinem Lehmbooden stammt aus karolingischer Zeit...**

Unser gewölbter Gebirgskeller ist der älteste Teil des Hauses und geht ins 7. Jahrhundert zurück. Der Lehmbooden ist pflegeintensiv, aber ideal für den



**Qualität vor Quantität:** Das gilt für Ramun Schweizer auch im Weinkeller.

Wein, da er Feuchtigkeit und Temperatur reguliert. Der fertig gereifte Wein wird ebenfalls hier im Einklang mit den Mondphasen in Flaschen gezogen.

**Weshalb berücksichtigen Sie die Mondphasen?**

Weil wir nicht gegen, sondern mit der Natur arbeiten wollen. Diese Einstellung ist auch der Grund, weshalb unser Augenmerk auf der Qualität und nicht auf der Quantität der Weine liegt.

**Wieviele Weine produzieren Sie?**

Wir haben in unserem Sortiment rund zwölf Weine: einige Weisse und Rote, einen Dessertwein und den Sekt Haderburg Graf Capol Brut.

**Gibt es einen Tropfen, den Sie besonders schätzen?**

Der Lagrein Dunkel gehört qualitätsmässig zu den Besten, die sich finden lassen.

**Wo können Ihre Weine gekauft werden?**

Weil die Qualität im Vordergrund steht, haben wir zu wenige, um einen Laden zu beliefern. Wer einen Wein möchte, kann ihn direkt bei uns kaufen oder bestellen.

## «Die Herausforderung liegt in der Schlichtheit»

Im «Ritterhaus Chasa de Capol» kocht Ramun Schweizer auf einem **Holzfeuer und in schweren Kupferpfannen**. Die wahre Herausforderung liegt für ihn in der Schlichtheit eines Gerichts.

«Elektronische Geräte wie Mikrowelle oder Kombi-Steamer sind gut und respektabel, aber sie passen nicht in dieses Haus», erklärt Ramun Schweizer. Der Sohn von Ernst T. A. Schweizer, der das Haus seit frühester Kindheit kennt – er wurde in der Hauskapelle des «Ritterhauses Chasa de Capol» getauft – ist Hotelier-Restaurateur HF, und hat die «Chasa de Capol» von seinem Vater übernommen. Mit Fug und Recht darf er als Meister der Küche bezeichnet werden: Kochen wird bei ihm zum Kunsthandwerk.

### Eine Frage der Authentizität

«Die Küche des Mittelalters war gut und vielfältig», erzählt Ramun Schweizer. Die Rezepte seien natürlich auf das jeweilige Umfeld und die damalige Lebensweise zugeschnitten. «Werden sie auf die heu-

tige Lebensweise angepasst, ergeben sie ausgezeichnete Gerichte.»

Ob mittelalterliche, benediktinische oder alpenländische Gerichte – Ramun Schweizer kocht auf dem Holzfeuerherd aus dem 16. Jahrhundert und in schweren Kupferpfannen. «Das ist eine Frage der Authentizität», erklärt er lächelnd. «Eine Kupferpfanne ist für eine richtige Polenta unumgänglich – für alle Gerichte ist sie aber nicht geeignet», verrät der Meisterkoch, «deshalb sind einige Kupferpfannen innen mit Zinn beschichtet».

Für ein gutes Essen braucht es keinen Kaviar, das beweist Ramun Schweizer täglich. Für ihn ist klar: Etwas kompliziert zu machen, sei nicht schwer, die Herausforderung liege in der Schlichtheit. «Die Schönheit liegt in der Schlichtheit, das Gute in der Qualität. Die Quali-

tät der Ausgangsprodukte ist das A und O.» Im Gemüsegarten der «Chasa» wachsen vorzugsweise

alte, heimische Sorten; auf dem Feld wird Weizen angebaut: ganz traditionell von Hand. (NOL)



«Kochen muss Spass machen»: Ramun Schweizer zaubert in seiner Küche auf dem Holzfeuer und in **Kupferpfannen** Meisterwerke auf den Teller. (NOL)

## Café orientale in der Val Müstair

«Am östlichsten Punkt der Schweiz gibt es echten café orientale», erklärt Ernst T. A. Schweizer mit einem Schmunzeln. Seit seine Schwiegertochter Elvira ins Haus gezogen sei, habe die Tradition im «Ritterhaus Chasa de Capol» neuen Aufschwung erhalten. «Aber café orientale gibt es hier, seit ich da bin», erzählt der Hausherr. Für orientalischen Kaffee gibt es verschiedene Rezepte – ihnen allen gemeinsam ist jedoch, dass der Kaffee nicht mit heissem Wasser übergossen, sondern zusammen mit Zucker in mehreren Schritten aufgekocht wird. In kleinen Mokkatässchen wird der Kaffee glühend heiss serviert. Die Rezepte für die Kaffeezubereitung werden von den einzelnen Familien streng gehütet, wengleich es auch einige nationale Unterschiede gibt: So gilt, dass dem arabischen Kaffee mehrheitlich kein Zucker, dafür Kardamom beigemischt wird. Der türkische Kaffee hingegen, ist mit Zucker und Rosenwasser verfeinert. Ob Nelken, Muskatnuss, Zimt ... der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Genauso wie in den orientalischen Familien, wird auch in der «Chasa de Capol» das Rezept ihres café orientale gut gehütet und bewahrt. (NOL)