

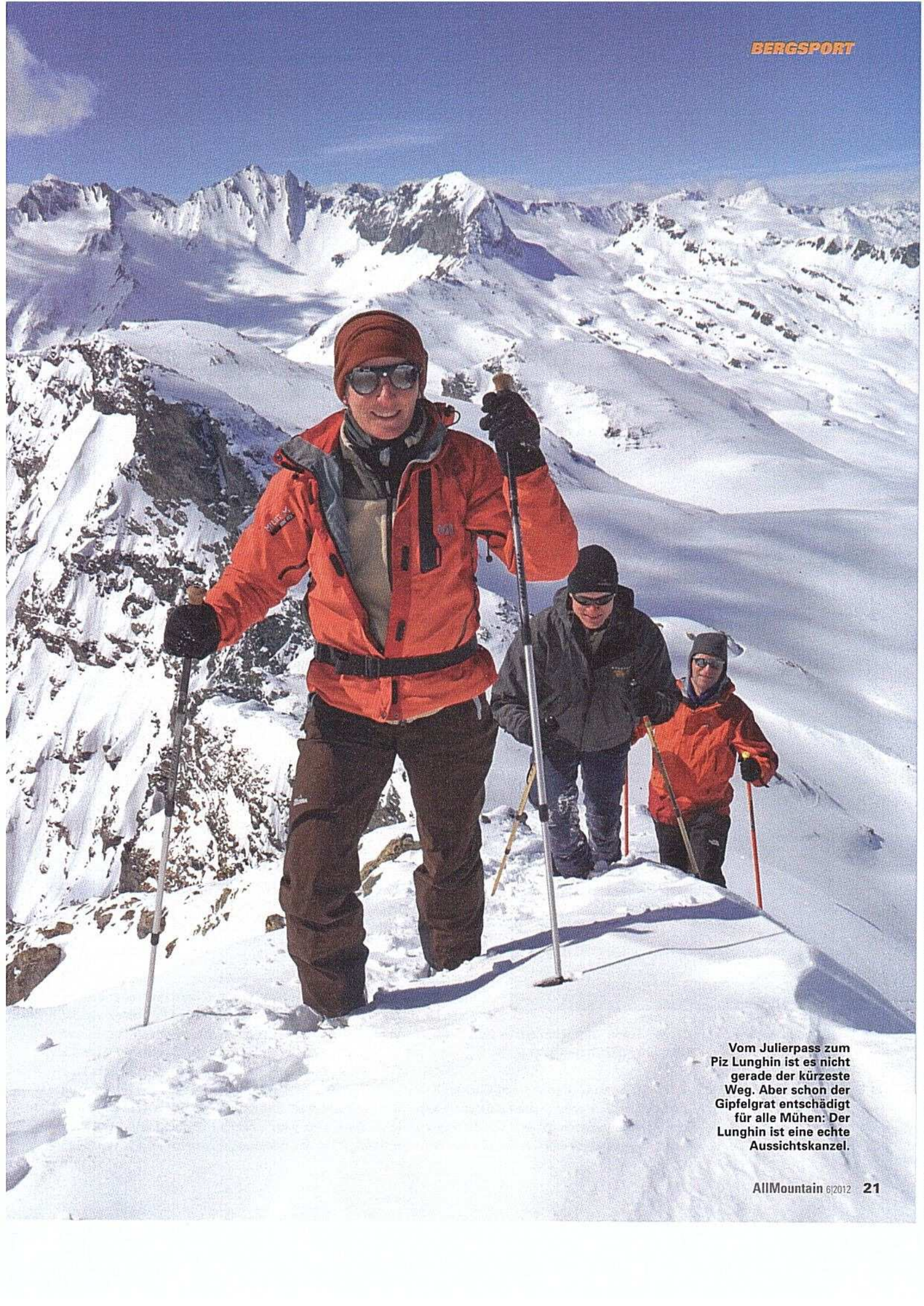
Vom Straßenarbeiter-Kiosk zum Schlemmer-Tempel

Nicht nur die Gourmet-Küche, sondern auch das Skitourengebiet vom Julierpasshospiz müsste Sterne-Auszeichnungen bekommen.

TEXT UND FOTOS FOLKERT LENZ

„Ein erfrischendes Zucchetti-Carpaccio mit Schaf-
frischkäse aus der Region, voilà!“ Das Amuse-Bouche,
das Christoph Gervasi da auf kleinen Glastellern dra-
piert hat, lässt einem das Wasser im Munde zusam-
menlaufen. Auf welcher Skihütte gibt es schon einen
Gruß aus der Küche vorab? Aber das La Veduta ist ja
auch keine Hütte. „Wir sind ein Hospiz“, betont der
Chefkoch und lächelt: „Und unser Herzstück ist die
Küche.“ Die Mischung aus kaltem Gemüse und herz-
haftem Käse schmilzt förmlich am Gaumen.





Vom Julierpass zum Piz Lunghin ist es nicht gerade der kürzeste Weg. Aber schon der Gipfelgrat entschädigt für alle Mühen: Der Lunghin ist eine echte Aussichtskanzel.

Eine beliebte
Spritztour: Der Piz
Campagnung.



Der Auftakt zum Genuss-Menü: eine Skitour am Morgen. Das Ziel ist der felsige Kopf des Piz d'Emmat Dadaint. Start an der Julierpassstraße. Zur Fuorcla Grevasalvas hin steilen sich die Hänge auf. Das Joch ist so etwas wie ein Panorama-Balkon, denn dort grüßen die Gletscherriesen der Bernina herüber: Vom markanten Eisbuckel des Piz Roseg über die kleineren Aufschwünge am Val Fex bis hin zu den Fels-

kolossen des Bergells. An der Fuorcla muss auch die Entscheidung fallen, ob die Lawinverhältnisse den weiteren Aufstieg hinauf zum Piz d'Emmat Dadaint erlauben. Mit Spitzkehrenarbeit ist dann aber schnell die Spitze erreicht. Der Lohn

der Plackerei: Angenehm steiles Gefälle für die Abfahrt über den Gipfelhang.

In der Küche vom Ospizio wetzt Christoph Gervasi unterdessen die Messer. „Scharf müssen sie sein!“ Mit kundiger Hand untersucht der Koch die rosa-braunen Filetstränge eines Hirsches. Auf Wild hat sich der Hos-

pizchef spezialisiert. Für seine Hirschwürste kommen die Feinschmecker von weither. Gelegentlich steht sogar ein Gericht vom Steinbock auf der Speisekarte. Das ist dann ein Festmahl, denn die Abschussgenehmigungen in Graubünden sind rar.

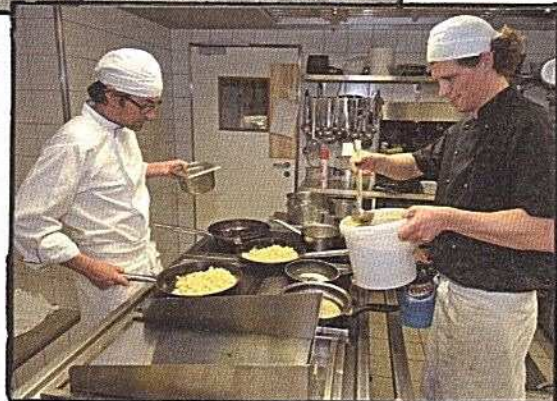
Jetzt widmet sich der junge Koch mit den lebhaften dunklen Augen und der markanten Brille erst mal den „überbackenen Artischocken Caprese“. Eine ordinäre Füllung aus Tomate, Mozzarella und Basilikum eigentlich nur. Doch Gervasi zaubert aus den Standardzutaten eine feinwürzige Melange. Seine Küche ist so variantenreich wie das Skitourenengelände rund um den Julier.

In alle Himmelsrichtungen kann man vom Hospiz aus starten. Und ein Pulverhang lässt sich fast immer noch irgendwo abstauben. Auch die Roccabella zählt zu den Genussstouren. Vom Tua-Skilift bei Bivio geht es gemütlich dahin bis zur spitzwinkligen Nurdach-Rasthütte auf knapp 2.300 Metern. Meist gefahrlos lässt sich der Gipfel später über einen Rücken ersteigen. Die Abfahrt durch die steile Südflanke mag noch so sehr locken: Dafür braucht es sichere Verhältnisse.

Eine Spritztour ist die Roccabella auch für Christoph Gervasi. Denn so oft es geht tauscht der ambitionierte Tourengeher die Kochhaube gegen Softshellmütze und Stirnlampe. Auf 40 bis 50 Touren im Winter kommt der hagere Sportler nach eigenem Bekunden – meist noch halb in der Nacht. Denn am Vormittag muss er ja schon wieder am Herd stehen. Zum Beispiel, um die „sämige Tomatencremesuppe“ zu präparieren. Eine kulinarische Wohltat, die die Gäste beim Abendmenü mit einem satten Stöhnen quittieren werden.

Vor sieben Jahren haben Christoph und seine Frau Martina das hellgraue Steinhaus an der Passhöhe

La Veduta: Komfortunterkunft mit Gaumenschmaus. Was braucht der Skitourist mehr?



übernommen und es von einem Treffpunkt der Straßenwärter zu einem Genuss-Tempel gemacht. Es ist noch nicht lange her, dass es in der schlichten Stube nicht viel mehr als Kaffee und Gipfeli für die LKW-Fahrer gab. Die Funker-Ecke der Straßenmeister gleich rechts an der Eingangstür ist seit vergangenem Winter Geschichte: Nach einer Generalsanierung müssen die grellorange bejackten Männer ihr „Znüni“ – also das zweite Frühstück – im Gastraum nehmen. Vorbei sind auch die Zeiten, in denen die Felle der Tourenger am Abend über dem Herd trockneten. Ein Hospiz wie früher: So hocken jetzt Trucker neben reichen Russen, Skibergsteiger neben Porschefahrern aus St. Moritz, dazwischen ein älteres Ehepaar aus Bern.

Durch die Panoramafenster in den neuen Zimmern kann der Skitourist die nächsten Routen bequem vom Bett aus studieren. So auch die Spur zum Piz Campagnung. „Das ist so etwas wie der Hausberg vom La Veduta“, erklärt Emanuel Schroth. Und der Guide aus Wädenswil ist so etwas wie der Hausbergführer vom Hospiz. Wer sich an seine Fersen heftet, der muss sich im Piz d'Agnel nicht mit anderen Gehern auf der Moderoute drängeln. Unten am Bachbett findet Emanuel immer noch ein paar Zentimeter unberührten Pulvers. Gemächlich geht es das Tal hinein. Allein der Schlusshang hinauf zum Gipfel verlangt ein paar Schweißperlen, bevor das Tagesziel erreicht ist.

Im La Veduta lässt der Küchenmeister derweil den leckeren Filet-Teilchen letzte Zärtlichkeiten zukommen. Dem „rosa gebratenen Duo vom Hirsch“ fehlen außerdem noch die „selbstgemachten Spätzli, das Gemüse und die feine Sauce Chorrón“. Das Finale des Gourmet-Menüs: „Sorbet mit Pfiff“. Genauso prickelnd ist auch die rückseitige Powderabfahrt vom Piz Campagnung durch das Val da Natons hinunter nach Marmorera.

info Julierpasshospiz – La Veduta

Das Hospiz am Julierpass gibt es schon seit 450 Jahren. Anfang 2006 haben Christoph und Martina Gervasi das La Veduta übernommen, das direkt an der Passstraße liegt. Davor gab es dort nur einen Kiosk für die Straßenmeister und LKW-Fahrer. Seit ein paar Jahren offeriert La Veduta wenige Massenzimmer, die hauptsächlich von Winteralpinisten genutzt wurden. Vor dem Winter 2011 endete dann die Generalsanierung des denkmalgeschützten Hauses der Kantonsverwaltung. Mit Millionenaufwand entstand ein holzverkleideter Anbau samt Doppelzimmern sowie kleiner Sauna und Outdoor-Jacuzzi. Die Gervasis wollen ganz bewusst den alten Hospizgedanken wiederbeleben. Christoph Gervasi wurde als Jungkoch mehrfach ausgezeichnet. Heute reicht sein Repertoire von Gerstelsuppe mit Wienerli bis zu Chateaubriand. La Veduta bietet nunmehr 34 Betten (z. T. in Doppelzimmern) und Lager.

Kontakt: Ospizio La Veduta Julierpass, info@laveduta.ch, T. 0041/(0)81/6841838

Savognin Tourismus/Infostelle Bivio: ferien@bivio.ch, T. 0041/(0)81/6845323

Bergführer: Emanuel Schroth, info@wolkenlos.ch, T. 0041/(0)44/7813416

Karte: Landeskarte der Schweiz, 1:50.000, Blatt 5013/Oberengadin

Literatur: Vital Eggenberger, Skitouren Graubünden Süd, SAC-Verlag

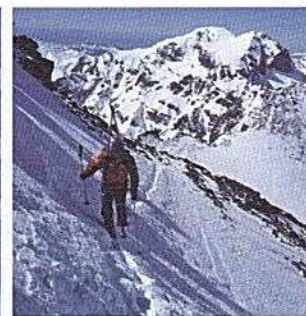


Marokko inside: Skitouren, Trekking und Kultur



Jetzt 3% Frühbucherrabatt
bis 30.11.2012 sichern.

Gültig für alle Reisen aus dem
Katalog 2013 mit Abreisetermin
ab 01.01.2013



Bergsteigerschule und
Reiseveranstalter des
Deutschen Alpenvereins.

DAV Summit Club GmbH
Bergsteigerschule des
Deutschen Alpenvereins
Am Perlacher Forst 186
81545 München
Telefon +49 89 64240-0
www.dav-summit-club.de

SUMMIT
Bergreisen weltweit
dav-summit-club.de

▶ Skitouren in Marokko

9 Tage, ab € 1695,- incl. Flug ab München (Buchungscode MASKI)

▶ Trekking im Hohen Atlas

14 Tage, ab € 1895,- incl. Flug ab Frankfurt (Buchungscode MAJEB)



Hände aus den Taschen! Am Gipfelgrat des Piz Lunghin.

Sekunden vor dem Downhill: Gebetsfahnen auf der Roccabella.



Tourentipps

1 | Piz d'Emmat Dadora (2.851 m)

Dauer: Aufstieg 3 Std. – 620 Hm

Skitour

Schwierigkeit	■ ■ ■ ■ ■
Kondition	■ ■ ■ ■ ■
Landschaft	■ ■ ■ ■ ■

ROUTE

Der Piz d'Emmat Dadora gehört selten zu den ersten Zielen, die am Julierpass nach Neuschneefällen angesteuert werden. Warum bloß? Hier kann man oft allein die Aussicht genießen, während andere Gipfel wegen Überfüllung schon schließen müssten. Bis auf eine Stelle ist der Anstieg nicht besonders steil.

Von La Veduta bis zum Leg Grevasalvas. Dann nicht über den See, sondern rechts in einem Tälchen kupiert ansteigend, bis man südlich vom P. 2581 unterhalb der Felsen nach Westen in den unteren Sattel queren kann. Von dort links der Rinne auf felsdurchsetztem Rücken steil (35 bis 40 Grad), bisweilen heikel und besser zu Fuß, auf den Gipfelrücken. Immer links der Abbruchkante, schließlich südwärts und flacher zum Gipfel.

Tipp: Abfahrt ab dem markanten Sattel direkt hinab zur Julierpassstraße. Gute Sicht nötig: Kupiertes Gelände mit steilen Stufen. Der Ride wiegt den halbstündigen Gegenanstieg nach La Veduta allemal auf.

2 | Piz Campagnung (2.826 m)

Dauer: Aufstieg 2 ½ Std. – 590 Hm

Skitour

Schwierigkeit	■ ■ ■ ■ ■
Kondition	■ ■ ■ ■ ■
Landschaft	■ ■ ■ ■ ■

ROUTE

Ein Klassiker von La Veduta aus. Gut als Eingetour. Vom Hospiz oder dem Hüttenparkplatz der Jenatschhütte durch gestuften Talgrund das Val d'Agnel hinauf. Hinter dem Corn Alv weitet sich der Talboden. Dort links haltend durch den Campagnung-Osthang zum Gipfel.

Tipp: Abfahrt durch das Val da Natons nach Marmorera am gleichnamigen Stausee. Ein Graubündener Freeride-Klassiker. Einfahrt in die steile Rinne östlich vom Gipfel nur bei sicheren Verhältnissen. Sonst erst westlich vom Gipfel, später gen Norden in einer Schleife in das Val da Natons hinab. Rückkehr auch über Alp Natons nach Bivio möglich. Rückfahrt nach La Veduta vorher organisieren!

3 | Roccabella (2.730 m)

Dauer: Aufstieg 3 Std. – 870 Hm

Skitour

Schwierigkeit	■ ■ ■ ■ ■
Kondition	■ ■ ■ ■ ■
Landschaft	■ ■ ■ ■ ■

ROUTE

Der Aufstieg zur Roccabella zählt zu den Genussstouren. Von der Talstation des Tua-Skilifts oberhalb von Bivio ist die Ebene bei Tgavretga schnell erreicht. An den letzten Almhütten allmählich westwärts ansteigen bis zur auffälligen Nurdach-Rasthütte auf etwa 2.300 Metern. Meist risikolos lässt sich der Gipfel dann über seinen Südostrücken ersteigen.

Die Abfahrt durch die steile Südflanke mag noch so sehr locken: Dafür braucht es sichere Verhältnisse, damit kein Unglück geschieht wie im vergangenen Winter.

