

«Wissenschaftlich anerkannte Heilwirkung»

5. Wassertage Engadin Scuol «Wasser-Kraft – Kraft des Wassers» vom 16. bis 22. März

Zum Auftakt der Wassertage «Aua Forta» referierte der Facharzt Christian Casanova aus Scuol über die Kraft und Wirkung der Mineral- und Heilquellen im Unterengadin. Mit dem Verständnis für die Komplementärmedizin steigt auch wieder die Bedeutung der Quellwasser.

NICOLO BASS

Vor über hundert Jahren nahmen tausende von Gästen teils sehr anstrengende Reisen in Kutschen über die Alpenpässe in Kauf, um aus den Heilquellen des Unterengadins zu trinken und mit begleitenden Anwendungen von Krankheiten und anderen Beschwerden zu genesen. Ein Blick in die illustren Gästelisten der damaligen Zeit zeigt die Bedeutung der Mineral- und Heilquellen für den touristischen Aufschwung der Region. Was die Mauritius-Quelle für St. Moritz war, war die Lucius-Quelle für das Unterengadin. Mit den Weltkriegen und der medizinischen Entwicklung verloren die Mineralquellen an Bedeutung. Die Heilwirkung jedoch bleibt. Davon ist der Fachmediziner Christian Casanova aus Scuol überzeugt.

Komplementärmedizin

In seiner Referat zum Auftakt der Wassertage zum Thema «Wasser-Kraft – Kraft des Wassers» im Kulturraum des Bogn Engiadina Scuol stellte er die physikalischen und chemischen Eigenschaften der verschiedenen Mineral-



Zum Auftakt der 5. Wassertage «Aua Forta» referierte Christian Casanova über die Wirkung der Heilquellen im Unterengadin. Foto: Dominik Täuber

und Heilquellen vor und ging auch auf die Wirkungen der Quellwasser ein. Christian Casanova ist seit rund 25 Jahren Facharzt für Allgemeine Innere Medizin und Gastroenterologie und war bis 2011 leitender Arzt am Bogn Engiadina Scuol. Die Gastroenterologie befasst sich mit Diagnostik, Therapie und Prävention von Erkrankungen des

Magen-Darm-Trakts sowie der mit diesem Trakt verbundenen Organe Leber, Gallenblase und Bauchspeicheldrüse. Gerade auch in diesem Bereich zeigen einige Heilquellen Wirkung. «Heilquellen haben wissenschaftlich anerkannte Heilwirkungen», so der Facharzt, «aber Heilquellen ersetzen keine Medikamente». Komplementärmedizin heisst

das moderne Stichwort dazu: «Das eine tun und das andere nicht lassen.»

Fünf verschiedene Heilquellentypen

Als Beispiel erwähnt Christian Casanova die stark magnesiumhaltige Quelle Lischana: «Eine Trinkkur aus der Lischana-Quelle ist immer empfehlenswert.»

Im Umkreis von Scuol entspringen fünf hochmineralisierte Heilquellentypen. Einige werden dank ihrer besonderen physiologischen Eigenschaften traditionell therapeutisch für Trinkkuren und Kohlensäure-Mineralbäder eingesetzt. Andere fliessen in die Wasserbecken des Bogn Engiadina Scuol. Die verschiedenen Quellentypen unterscheiden sich in der Mineralisation, der Temperatur, der Quellschüttung und im Kohlensäure- und Mineraliengehalt: zum Beispiel kalzium-, magnesium- und/oder sulfathaltige Heilwässer. Insgesamt zählt das Unterengadin über 20 Heil- und Mineralwasserquellen. Das reiche Quellenvorkommen ist gemäss Christian Casanova dem Naturwunder des «Unterengadiner Fensters» zu verdanken. Dieses geologische Fenster ist 17 Kilometer breit und 55 Kilometer lang und erstreckt sich von Guarda bis nach Prutz in Österreich.

Im Jahre 2002 wurde die Stiftung «Pro Aua Minerala» gegründet. Diese Stiftung, mit Christian Casanova als Stiftungsrat und Gerhard Hauser, Direktor des Bogn Engiadina Scuol als Präsidenten, hat das Ziel, die Unterengadiner Quellen zu schützen und die Bekanntheit zu fördern. Unter der Regie der Stiftung wurde der Mineralwasserweg Scuol realisiert. Seit letztem Jahr tritt die Stiftung auch als Trägerin der von der Touristischen Destination Engadin Scuol Samnaun Val Müstair organisierten Wassertage auf. Vom 16. bis 22. März finden verschiedene Veranstaltungen unter dem Titel «Aua Forta» statt.

www.aua-forta.ch
www.mineralquellen-scuol.ch

Ein innovativer Gastronom von Welt

«Das Engadin leben» mit Reto Mathis, einem extravaganen St. Moritzer Urgestein

Moderatorin Marina Fuchs hatte leichtes Spiel, den kommunikativen Kochkünstler und Manager zu interviewen. Der 60-Jährige ruht sich nicht auf seinen Lorbeeren aus. Auf den Sommer packt er ein neues Projekt an.

URSA RAUSCHENBACH-DALLMAIER

Reto Mathis ist in St. Moritz aufgewachsen und zur Schule gegangen. Dass er auf Corviglia in den von seinen Eltern bewirtschafteten Betrieben schon früh Hand anlegen musste, während seine Kameraden sich auf den Pisten tumeln konnten, habe ihm nicht geschadet, ihn jedoch geprägt. Für seine Eltern hat er nur lobende Worte. Schon der Vater ging nebst dem Angebot für weniger kaufkräftige Gäste, die immer auch willkommen waren, neue Wege. Er pflegte mit Leidenschaft und Perfektion die damals aufkommende «Haute Cuisine Française» im La Marmite. Vom Vater hat er den Satz verinnerlicht: «nicht zu vergessen, auf welcher Seite des Tisches du stehst!», was einen freundschaftlich-respektvollen Umgang mit allen Gästen erst ausmacht. Auch die Mutter war immer präsent im Betrieb. Sie verstand es, die Gäste bei jedem noch so grossen Ansturm freundlich diskret zu kanalisieren und zu platzieren. So gut, dass dank ihr sogar auch «glamouröse VIP-Ehen mit Langzeitdauer» zustande gekommen sind!

Für seine Berufswahl – damals waren Elektronikberufe im Kommen und begehrt – begleitete ihn der Vater an ein

Vorstellungsgespräch zu Sulzer bis nach Winterthur, mit dem Resultat, dass er sich dann, ganz ohne väterlichen Druck, für eine Kochlehre entschied. Darauf folgte eine mehrjährige ausgezeichnete Ausbildung und Berufspraxis zum Gastronomen im In- und Ausland. Dass Mathis wieder nach St. Moritz heimgekehrt ist, ist auch dem Umstand zu verdanken, dass es für ihn als Schweizer Bürger oftmals Engagements verhinnde Visa-Komplikationen gegeben hat. Aus dem einheimischen «St. Moritzer Bub» ist ein Weltbürger, ein optimistischer, innovativer und gut vernetzter Gastronom von Welt geworden.

Jet-Set und Champagner-Klima

Die 1970er- bis Mitte 1980er-Jahre waren für St. Moritz und selbstredend auch für die Gastro-Familie Mathis – Stichwort viele Winterferien der Schah-Familie – sehr gute Jahre: «Es wurde viel Geld ausgegeben, und es ist viel Champagner geflossen!» Damals wurden die vielgerühmten Kaviar- und Trüffel-Gerichte kreiert. Mathis serviert und verfeinert sie immer weiter und zementiert damit Glanz und Glamour des legendären «St. Moritz Champagner-Klimas».

«Ich bin nicht für das Normale gemacht, ich suche immer ein bisschen das Provokative», lässt er sich im Vater-Sohn Kochbuch «2486 m.ü.M. Mathis Food Affairs» zitieren. Aus dieser «crazy» Grundeinstellung, damals mitgetragen von Kurdirektor Hans Peter Danuser, ist das Projekt «Gourmet Festival» das jeweils im Winter auf dem St. Moritzersee stattfindet, entwickelt worden. Dieses hat mittlerweile bereits 25 Mal stattgefunden. Der Hinter-

gedanke, damit die lokalen Küchenchefs und den Nachwuchs weiterzubringen, neue Produkte und Techniken ins Tal zu holen und Spitzenleute weltweit zu vernetzen, ist aufgegangen. Das Konzept wird weltweit kopiert.

Der nächste Streich

Der 60-jährige Reto Mathis denkt noch lange nicht daran kürzerzutreten. Nach 50 Jahren Bergrestaurant für Gourmets auf Corviglia eröffnet er im Sommer auf Chantarella den exklusiven «Che Cha Club», der

mit der Bergbahn gut erschlossen ist und einen Sommer- und Winterbetrieb erlaubt. Selbstverständlich gibt es dort wieder Champagner, Kaviar und Trüffel sowie kulinarische Klassiker, Traditions- und Fusionsküche mit möglichst vielen lokalen Produkten (Engadin, Puschlav, Tirol, Veltlin). Nur schon beim Aufzählen der kulinarischen und weiteren Angebote wie «Blizzard Beach Club», permanent wechselnde DJs vor Ort, «Culinary Academy» etc. kann einem schwindlig werden.

Zu erwähnen bleiben die weiteren Zweige der «Mathis Food Affairs» unter seiner Leitung. Da versteht man gut, dass sich der flexible, unermüdete Macher gerne auch einmal ganz allein in der Natur aufhält und Energie aus der Berglandschaft schöpft. Für die Zukunft des Engadins wünscht er entschieden «dass hier weniger gejammert wird, und immer wieder Neues gewagt wird; Rückschläge gehören dazu, trotzdem optimistisch bleiben, selbstbewusst auftreten, Vorzüge selbstbewusst hervorheben und – ganz wichtig – die Jungen grosszügig fördern».



Das «La Marmite» auf Corviglia wird Gastronom Reto Mathis bald verlassen. Nicht um sich zur Ruhe zu setzen: Er eröffnet auf Chantarella den «Che Cha Club». Foto: Mathis Food Affairs