

## • JSS Zivile Sicherheit

- Sicherheitsdienst
- Sicherheitsanlagen
- Verteidigungsgeräte

CH-7007 Chur • Postfach 55  
Tel. 081 252 22 88  
Fax 081 252 22 87

## «Wochene»

## «Wochenende»

erscheint jeden Freitag  
auf Seite 2 in der  
SO Graubünden  
(exklusive  
Bündner Tagblatt)

Feld: Fr. 130.–  
Feldgrösse: 40 x 45 mm  
Belegung mehrerer Felder  
möglich.

Farbzuschlag  
Fr. 100.– (nur cyan).

Preise exklusive  
7,6% Mehrwertsteuer

**Inseratenschluss:**  
**jeweils am Mittwoch**  
**8.00 Uhr**

# Skiwachs aus Arosa ist handgemacht – und Kult

Die Verpackung stammt aus den Sechzigerjahren. Original. Vielleicht ist Lucendro-Skiwachs aus Arosa deshalb Kult. Vielleicht aber auch, weil es Ski sehr schnell macht. Und Snowboards auch.

• VON MIRJAM FASSOLD

«Es ist ein schönes Hobby und ich hoffe, ich kann es auch als Rentner noch ausüben.» Max Gisler steht in seiner kleinen Werkstatt im Untergeschoss des «Tschuggen Grand Hotel» in Arosa. Hier präpariert er die Ski der Kunden seines Sportgeschäfts. Und hier produziert er auch das legendäre Lucendro-Skiwachs. Zuletzt rund 600 Wachsklötzchen für den laufenden Winter. Mehr nicht. Denn wie gesagt, die Skiwachsproduktion ist eher Hobby denn Einnahmequelle für den gebürtigen Urner.

## Rote Beläge sind schnell

Erfunden hat Lucendro-Skiwachs in den Sechzigerjahren Alois Russi aus Andermatt. «Er hat stets behauptet, die Schweizer hätten bei den Olympischen Spielen 1972 in Sapporo mit seinem Wachs gewonnen – die rot gefärbten Laufflächen der Skis hätten das verraten», erzählt Gisler vom Firmengründer.

Russi hat sein Skiwachs bis ins hohe Alter selbst hergestellt. Und sich immer gewünscht, dass Gisler sein Werk weiterführt. Diesen Gefallen hat ihm der nach Arosa «Ausgewanderte» aber erst nach dem Tod des Firmengründers getan. Vor knapp drei Jahren haben Russis Söhne Lucendro und damit auch alle Markenrechte sowie Rezepte an Gisler verkauft. (Neben Skiwachs stellt er unter dem Firmenna-



**Kleinserie aus der Werkstatt:** Max Gisler gießt die heisse Lucendro-Wachsmischung aus dem alten Teekessel in die Form. Bild Peter de Jong

men Lucendro auch Sonnencreme her.)

## Wachs aus der Teekanne

Vom Erfinder übernommen hat Gisler auch die Produktionsmethode. Er mischt die «Zutaten» für das dunkelrote Wachs in einer alten Teekanne, die auf einer Elektroplatte erwärmt wird. «60 Grad warm ist das flüssige Wachs, wenn ich es in die Formen giesse», erklärt Gisler. Die Formen, das sind gut einen halben Meter lange und 4,5 Zentimeter breite sowie zwei Zentimeter tiefe Metallgefässe. Sie werden bis zum Rand mit Wachs gefüllt, dann setzt

Gisler fünf Zwischenstege ein. Über Nacht erstarrt die Masse zu handlichen Wachsklötzchen.

Während der Firmengründer nur das rote Lucendro «Super-Gleitwachs» – für Schneetemperaturen von minus acht Grad Celsius und wärmer – produziert hat, nahm Gisler im letzten Sommer eine Sortimentserweiterung vor. Sein neu entwickeltes blaues Wachs wird bei Schneetemperaturen zwischen minus acht und minus 25 Grad Celsius angewendet.

## In Originalverpackung

Unverändert geblieben ist die Verpackung. Gisler hat die La-

gerbestände vom Firmengründer übernommen und unter anderem einen beachtlichen Posten Verpackungsmaterial erhalten. «Russi muss riesige Mengen von Kartonschachteln bestellt haben», erzählt Gisler lachend und weist auf eine Schachtel «Super-Gleitwachs». Leuchtend rot ist der Karton, der Aufdruck goldglänzend. Die Gebrauchsanweisung – in vier Sprachen – ist schwarz aufgedruckt. Wo das Produkt hergestellt wird, verrät nur ein winziger Aufkleber an der Seite.

Gisler hat Freude an den alten Verpackungen und den aufgedruckten Texten. Strahlend hält er eine Schachtel «Champion Super-Gleitpaste» hoch. Darauf heisst es: «Champion Super-Gleitpaste Lucendro ist eine Kombination polymerer Kunststoffe, die zur Schmirgelung der Raketen- und Satellitenantriebe verwendet wird, und hat eine sehr hohe Temperaturbeständigkeit.» Was in der Paste genau enthalten ist, weiss auch Gisler nicht. «Ich habe kein Rezept, nur einen Restbestand übernommen, diesen fülle ich in Tuben ab.» Irgendwann werden die Bestände erschöpft und die «Super-Gleitpaste» Vergangenheit sein.

## Seltene Schmuggelware

Weil Lucendro-Wachs über keine EU-Deklaration verfügt, darf Gisler das Produkt nur im Inland verkaufen. Hauptabnehmer seien Skilehrer, Skiclubs und Arosas Snowboarder. «Die sind ganz wild auf das Wachs, weil es den Belag gut nährt und schützt», sagt Gisler. Irgendwie sei dieses Wachs für jene, die es kennen, auch Kult. Gerade weil es den Belag rot färbe.

Ab und zu werde das Wachs aber wohl doch ins Ausland geschmuggelt, meint Gisler. Von Rennläufern. Er weiss, wer sein Wachs bestellt, und: «Rote Laufflächen sind verräterisch.»

## IN VINO VERITAS

### Der Weg zum Glück

• VON GEORGES SPENGLER

Was geschieht denn eigentlich beim Trinken von Wein? Allein durch diese Frage bekennen sich viele Leute schon zum Genuss. Sie trinken bewusster, wenn sie versuchen zu merken, welche Sinne und Reize beim Weingenuss angesprochen werden, Farbe, Geschmack, Geruch, Aroma oder eben Auge, Zunge, Nase und Hautempfindungen.

Aristoteles schwebte nicht nur in metaphysischen Regionen, sondern überliess sich auch feinschmeckerischen Meditationen. «Bei den Säften gibt es wie bei den Farben zunächst Gegensätze einfacher Art, wie süss und bitter. Vom ersten leitet sich das Ölige, vom zweiten das Salzige her, und zwischen diesen liegen das Scharfe, das Herbe, das Stechende, so der Philosoph.

Im Jahre 1824 macht der französische Chemiker Chevreul die Unterscheidung zwischen olfaktorischer (geruchlicher), (de)gustatorischer und taktile Wahrnehmung. Er erkennt, dass man zwischen thermischen Reizen wie Warm und Kalt sowie Geschmacksreizen wie Süss oder Sauer differenzieren muss, und hebt die Reize wie Hart und Weich in der Mundhöhle noch zusätzlich ab. Dies war an sich die Geburt der analytischen Degustation. Im Gegensatz dazu spricht er von «Alltagsgeschmack», wenn sich alle durch das Trinken ausgelösten Reize miteinander verbinden. Dies mündet dann in die banale Aussage: «Mir schmeckt dieser Wein!»

Auch im Feinschmeckerkreis um Brillant-Savarin streitet man sich ums Jahr 1850. Dass die Zunge den Geschmack registriert, weiss man, glaubt aber, dass die Nase dabei eine wichtige Rolle spiele. Brillants «Physiologie des Geschmacks» ist noch immer lesenswert: «Da man bis jetzt einen Geschmack noch nie mit mathematischer Genauigkeit hatte bestimmen müssen, behilft man sich mit einer kleinen Zahl allgemeiner Ausdrücke wie mild, süss, herb oder ähnliches mehr. Im Grunde genommen zwei Kategorien: «Angenehm oder unangenehm!»

Wie Recht die beiden Franzosen doch hatten, denn die Hirnforscher bestätigen heute, dass wir ein unbewusstes Bewertungssystem besitzen, das all unser Tun, auch das Trinken, in «gut für uns» oder «nicht gut für uns», einteilt. «Gut für uns», ist Genuss. Diesen kosten und differenzieren wir aus und steigern so unser Wohlbefinden, unsere Lust, ja selbst unsere Glücksmomente. Degustation ist der erhsehnte Weg zum Glück!

## AUSGELÖFFELT

# Die vierte Dimension

• VON BARBARA WÜLSER

In einem Schloss tafelt es sich immer gut. Das ist der passende Rahmen, der eine gute Mahlzeit erst zu einem Festessen macht. Im Schloss Restaurant Hotel «Schauenstein» in Fürstenua geschieht Ähnliches, aber mit anderen Vorzeichen: Das mit grosser Stilsicherheit renovierte und eingerichtete Gebäude aus dem 17. Jahrhundert verkommt beinahe zum Nebenschauplatz angesichts dessen, was Gastgeberin Sieglinde Zottmaier aufträgt. Die bezaubernde Kochkunst von Küchenkönig Andreas Caminada ist die Krönung dieser adeligen Umgebung.

Das Schloss, ursprünglich ein Wehrturm, erfuhr im Lauf seines Daseins verschiedene Anpassungen, die letzte im Sommer, als die Eigentümerin, die Heinrich-Schwendener-Stiftung, es umfassend renovierte und in eine Gaststätte umwandelte. Seit Dezember ist es dank dem Pächterpaar Zottmaier und Caminada zu neuem Leben erwacht. Der gebürtige Ilanzer Caminada, obwohl erst 27 Jahre jung, hat schon in mehreren hoch dotierten Küchen im In- und Ausland mitgewirkt, zuletzt in der «Wirtschaft zum Wiesengrund» in Uetikon am See (zwei «Michelin»-Sterne



**Schlicht und stilsicher:** Sieglinde Zottmaier und Andreas Caminada haben das Schloss Schauenstein zu neuem Leben erweckt. Bild Peter de Jong

und 18 «Gault Millau»-Punkte). Die Österreicherin Zottmaier kam über Umwege zur Gastronomie und nach Graubünden. Mit dem Bergkanton verbinden sie ihre sportliche Neigung und ihr Service-Gastspiel im «Carnet da Veraguth» in Sagogn.

Schlicht, wohllich, modern, und doch der historischen Vergangenheit angepasst, so könnte man das Ambiente im alten Gemäuer in Fürstenua umschreiben. Einziger Farbtupfer im getäfelten Speisesaal ist ein Strauss hellroter Rosen. Dann: weisse Damaststischtücher und -servietten, edles Geschirr und

Besteck, matt schimmernde Leuchtsäulen. Mehr braucht es nicht. Die Sinne sind angeregt, den Rest übernimmt die Küche.

Der Auftakt gleicht einer Sinfonie: weisses Tomatenmousse im Glas, grüne Bärlauchsuppe im Tässchen, braune Kaninchenroulade im Porzellan-Löffel. Die erste Vorspeise hat räumliche Dimensionen: Die Entenleberterrinen wird von vorn nach hinten gegessen, von Rot über Weiss zu Grün bis Rosa. Die vierte Dimension offenbart sich im Gaumen als Kette von Geschmackseindrücken: Peperoni, Ingwer, Quitten, Kro-

kant, Thymian und rosa Pfeffer. Nach sautierter Jakobsmuschel und gebratenem Fisch folgt Bündner Lammrücken, auf drei verschiedene Arten zubereitet. Die Süssspeise knüpft wieder am Anfang an: rotes Orangensorbet im Glas, braunes Mokka im Tässchen, den Löffel im Mund. Das Abendmenü kann von fünf auf drei Gänge reduziert werden. Eine kleine, aber feine Speisekarte ergänzt das Angebot. Ein Mittagmenü verlockt auch tagsüber zu einem Schlossbesuch, im Sommer wird es auf der Terrasse serviert. Die Weinkarte ist erstaunlich umfassend angesichts der Tatsache, dass das Wirtepaar erst seit vier Monaten am Werk ist. Wachau, Südtirol, Tessin, Bordeaux, anscheinend weiss die Chefkin, was beliebt und angesagt ist.

Das Erlebnis erschöpft sich nicht, wenn der letzte Teller leergegessen, das letzte Glas ausgetrunken. Im Rauchsalon nebenan kommen heimische Gefühle auf. Man ist versucht, die Treppe hinauf zu steigen und in einer der drei Suiten oder im Doppelzimmer zu verschwinden.

**Schloss Restaurant Hotel «Schauenstein», Sieglinde Zottmaier und Andreas Caminada, 7414 Fürstenua. Telefon 081 632 10 80. Geöffnet Mittwoch ab 18 Uhr, Donnerstag bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr.**