

Corriere di *Miralago* Kurier

Periodico interno indipendente dell'
Unabhängige Hauszeitschrift des

Albergo Ristorante Grotto - 7743 Miralago
Tel. 081 / 839 20 00 - Fax 081 / 839 20 01
Homepage: www.miralago.ch - e-mail: info@miralago.ch

Numero 6 - Maggio 2000 - Tiratura: 5'000 es.
Ausgabe 6 - Mai 2000 - Auflage: 5'000 Ex.

Bundì cari ospiti

e benvenuti cordialmente al Miralago, il nostro bizzarro Albergo Ristorante sul Lago di Poschiavo. Sono passati ben 8 anni da quando abbiamo comperato quel vecchio mucchietto di sassi. 8 anni, ossia quasi 3000 giorni. E quelle rovine sono diventate un grazioso piccolo ambiente che sta persino lentamente fruttando. A parte noi, chi l'avrebbe mai detto! Effettivamente dal punto di vista gastronomico non eravamo nessuno: avevamo solo l'idea di mettere in piedi un ristorante e un albergo dove noi saremmo andati volentieri.

E così siamo già anche al sesto Corriere, il giornale con cui vogliamo tenere al corrente i nostri ospiti e rendere allettante il soggiorno in Valle, naturalmente nel nostro albergo, per i futuri clienti.

Comunque, come ha detto un ospite l'anno scorso: "In autunno andremo in Tirolo, se là ci sarà bel tempo, o in Vallese, se là ci sarà bel tempo, o al Miralago, se a Poschiavo ci sarà bel tempo." Quindi confidiamo nel bel tempo e in molti clienti da poter viziare.

Béa Krähenbühl e
Richard Hunziker

Perché in Valposchiavo?

Ma in fin dei conti perché i nostri ospiti vengono in Valposchiavo? Forse perché è così facilmente e velocemente raggiungibile tramite l'aeroporto Valposchiavo? O grazie al suo meraviglioso campo da golf a 18 buche? Oppure a causa della famosissima discoteca "Balerman 6"? Sicuramente no ... visto che tutto questo in Valposchiavo non c'è!!!!!!!

I clienti vengono per Alp Grüm, per il pianoro di Cavaglia, per la Val di Campo, per il Miralago, per il solatio Viano, per la turbolenta Tirano con il suo romantico centro vecchio, per il Valtellina (!!!) e per... e ... Ci sono dozzine di motivi per cui visitare la piccola Valle tra la mondana Engadina e l'italiana Valtellina, soprattutto per gli escursionisti e gli amanti della natura.

Oh no, ci risiamo!

Ma certo, perché questo giornale deve anche servire a far conoscere il nostro albergo a potenziali ospiti. E quindi di nuovo un po' di pubblicità.

1994: era il compleanno della Patria quando, posatasi l'ultima polvere del cantiere, sorgevano le nostre prime quattro stanze, ossia, da est a ovest: il Salon Nature, la romantica Chambre Romantique, la rustica Chambre Rustique e il grande Salon Grande. I Salons sono stati dotati di bagni e le Chambres di graziose docce, quella della Romantique persino con rubinetti dorati. Tutte le camere hanno una vista fantastica sul lago e sulle montagne e sono attrezzate con i comfort che oggi si addicono ad una camera d'albergo, anzi no ad una camera del benessere: TV, radio, telefono con selezione diretta, cassaforte, asciugacapelli, bilancia, un piccolo minibar gratuito, lampadina tascabile. Lampadina tascabile?? Ma perché poi una lampadina tascabile? Potrebbe succedere che una volta o l'altra manchi la corrente o che non vogliate svegliare l'amata/o, se di notte dovete andare in quel posticino. Aaah, adesso è chiaro! Ad ogni modo almeno un ospite l'ha già apprezzata: un mattino ci ha maliziosamente comunicato che aveva finalmente potuto osservare la sua partner mentre dormiva grazie alla lampadina tascabile. Visto?!

Nel 1998 un'ulteriore chicca: l'apertura della nostra Suite du Président! Una camera di circa 40 m², con angolo da lavoro, ballatoio, balconcino e sala da bagno, che non ha soltanto una vasca o una doccia, ma ha una vasca E una doccia. E dalla vasca da bagno, mentre l'acqua diventa sempre più fredda, si vede la stazione e i treni che vanno e che vengono...

E nel 1999 un'altra botta: la Suite Royale! Un po' più grande della Suite du Président con, al posto della vasca da bagno con vista, una vasca con idromassaggio e naturalmente anche una doccia.

E quest'anno vi presentiamo il nuovo appartamento: verso montagna offre un balcone solatio, che non sempre riceve sole, vista sulla chiesa e le vette del paese, un'anticamera con letto, una camera con un largo letto matrimoniale, un salotto con tavolo da pranzo, poltrone, TV, telefono, cucina con fornello e forno, frigorifero, stoviglie, posate, le spezie di cui cuochi dilettanti o professionisti necessitano, un incantevole bagno con WC con vista sul campanile e, infine, un balconcino sul lago stile "Romeo e Giulietta".



Miralago, das Dorf am Lago di Poschiavo

Bundì liebe Gäste

und herzlich willkommen im Miralago, dem eigenwilligen Albergo und Ristorante am Lago di Poschiavo. Jetzt sind bereits 8 Jahre vergangen seit wir den alten Steinhäufen gekauft haben. 8 Jahre, das sind fast 3000 Tage. Und aus der Ruine wurde ein schmucker kleiner Betrieb der langsam sogar aus den roten Zahlen kommt. Ausser uns glaubte eigentlich niemand daran. Und wir waren ja gastronomische Nobodys, keine Ahnung von Tuten und Blasen, geschweige denn von verstaubten gastronomischen Grundätzen. Einfach nur mit der Idee, ein Ristorante und Albergo aufzubauen wo wir gerne hingehen würden.

Und jetzt gibts auch schon den 6. Corriere, die Zeitung mit der wir unsere Gäste über unser Haus auf dem Laufenden halten möchten und zukünftigen Gästen den Aufenthalt in unserem Tal und speziell natürlich in unserem Haus schmackhaft machen möchten.

Wie hat es doch ein Gast letztes Jahr gesagt: «Im Herbst gehen wir ins Tirol wenn dort schönes Wetter ist, oder ins Wallis wenn dort schönes Wetter ist, oder ins Miralago wenn im Puschlav schönes Wetter und viele Gäste die wir verwöhnen dürfen».

Béa Krähenbühl und
Richard Hunziker

Veltliner (!!!) und und und.. Es gibt dutzende von Gründen, speziell für den Wanderer und Naturliebhaber, das kleine Tal zwischen dem mondänen Engadin und dem südlichen Valtellina zu besuchen.

Und wenn Sie mal nicht wandern wollen?

...dann ist entweder Feierabend oder noch lange nicht Feierabend. Denn in unserer kleinen Nische in der Ferienecke Graubünden können sie interessante und auch spannende Ausflüge auch mit dem Auto unternehmen. Wir denken da zum Beispiel an einen Autoausflug ins Valmalenco. Dort können sie, ohne einmal den Fuss vom Gaspedal zu nehmen bis auf eine Höhe von 2'125 Meter hochfahren um dann dort den Blick über den Stausee schweifen zu lassen. Eine Schinderei! ... für den Motor, denn in Sondrio starten sie auf einer Meereshöhe von etwa 400 Metern da geht's nur rauf, rauf und rauf und links und rechts flutschen die schönsten Landschaften vorbei die sie gar nicht beachten, weil Sie nach zwanzig Minuten kurvengelig geworden sind und echt enttäuscht sind, dass sie schon oben sind.

Noch nicht genug gekurvt? Wie wär's dann mit dem Besuch von Europas höchstgelegenen Würschtlibuden? Ganz einfach, Tirano, Bormio, Stelvio. Oben auf dem Stelvio ist der Teufel los, da ist ein dauernder Jahrmarkt und zwischen den frierenden Feriengästen helpem Skifahrer in ihren Klobenschuhen in Richtung Skilift. Neben den Würschtlibuden ist der Stelvio mit 2'758 Metern auch gleich noch der höchste Alpenpass und da kann man eben im Sommer auch noch Skifahren. Und wenn sie nun über den Umbrailpass ins Münstertal runterfahren, dann über den Ofenpass, dann durch den Tunnel nach Livigno (dort können sie sich durch die zollfreie Einkaufsmeile schubsen lassen), dann über die Forcola di Livigno dann haben sie neben 4 Alpenpässen auch noch eine hübsche Rundtour gemacht.

Noch mehr Alpenpässe? Da hätten wir noch den Gaviapass. Nebst, dass er wahrscheinlich der zweithöchste Alpenpass ist, ist es auf jeden Fall der steilste Alpenpass.

Warum ins Valposchiavo?

Warum kommen denn unsere Gäste ins Valposchiavo?

Vielleicht weil es durch den Airport Valposchiavo so schnell und unkompliziert erreichbar ist? Oder wegen dem wunderschönen 18-hole-Golfplatz? Oder wegen der weitherum berühmten Disco Balerman 6"?

Sicher nicht!!! ...denn das alles gibt es nicht im Valposchiavo

Sie kommen wegen der Alp Grüm, wegen dem Hochplateau Cavaglia wegen dem Val di Campo, wegen dem Miralago, wegen dem sonnigen Viano, wegen dem turbulenten Tirano mit der romantischen Altstadt, wegen dem



Albergo, Ristorante, Grotto Miralago, by night



La nostra «Suite Royale»

Unsere Suite Royale

E ora parliamo di cose serie

I prezzi per star bene e per pernottare all'albergo Miralago sono:

Camere per	2 persone	1 persona
Suite Royale	240.-	150.-
Suite du Président*	240.-	150.-
Salon Grande	200.-	120.-
Salon Nature*	200.-	120.-
Chambre Rustique*	170.-	110.-
Chambre Romantique	160.-	100.-

Questi sono i prezzi per le stanze, inclusa la sensazionale colazione Miralago, che viene servita a tavola: dunque, nessuna sgomitata al buffet freddo come nei grandi hotels. Anche quest'anno offriamo il nostro sconto sensazionale a seconda del numero dei giorni di soggiorno, da tre a trenta, quindi per 25 giorni ci sarebbe il 25 % di sconto: semplice, no? Per chi la desidera, la mezza pensione costa fr. 30 a persona.

*Gli ospiti che abbaiano costano fr. 10 al giorno (senza mangiare). In memoria del nostro fedele cane Mayday mandiamo 3 di questi franchi a un canile o a un'organizzazione che si prende cura di cani maltrattati. Possiamo accogliere i cani soltanto nella Suite du Président, nel Salon Nature e nella Chambre Rustique.

E il nostro nuovo appartamento?

Affittiamo il nostro nuovo appartamento solo settimanalmente. Il prezzo settimanale fino a un massimo di 4 persone, incluse lenzuola e asciugamani, senza la pulizia giornaliera e senza colazione, ma compresa la pulizia finale è di fr. 1300. Se si desidera il normale servizio dell'hotel, inclusa la colazione, il costo dipende dal numero delle persone. Con la normale pulizia giornaliera il costo sale a fr. 1600 - 1650 a settimana.

Oltre che spillare quattrini, cosa fanno quelli per i loro clienti?

Ogni sabato mattina i nostri ospiti hanno la possibilità di consumare la colazione della malga sull'alpe di Somdoss: alle otto ci si avvia con il Pinzgauer, serbatoio pieno e stomaco vuoto, e si affronta la salita. Per stretti e pericolosi sentieri si sale sempre più in alto e quando, o meglio SE finalmente si arriva in cima, a 2'160 m, praticamente appena sotto il Padreterno, c'è pane fresco, formaggio dell'alpe, burro dell'alpe, fiori dell'alpe (sul tavolo), latte dell'alpe, miele dell'alpe, marmellata dell'alpe, profumo dell'alpe e vista dell'alpe, che deve essere fantastica: certo, Roma non si vede, ma tutta la Valposchiavo, il Mira-Lago, Tirano e sullo sfondo le alpi bergamasche ... o almeno così dicono, perché quando noi abbiamo provato l'anno scorso, non abbiamo visto proprio niente, dato che così poco sotto il cielo siamo finiti come minimo nel settimo strato consecutivo di nuvole. Sette?? No, otto! Si otto franchi costa questo di-

vertimento celestiale. E se quest'estate il tempo sarà più bello dell'anno scorso, allora ci si potrà divertire nel vedere tutto ciò che c'è da vedere.

A proposito di Pinzgauer, quel trabiccolo venticinquenne acquistato dall'esercito è a disposizione per il trasporto dei nostri ospiti. Vi volete far venire a prendere alla stazione di Poschiavo o in un qualche ristorante dopo cena o desiderate forse farvi accompagnare al punto di partenza di una gita? Nessun problema: basta avvertire in tempo e Pinzi sarà al posto concordato all'ora concordata.

Il Ristorante Miralago

Che cosa contraddistingue il nostro ristorante? Potrebbe essere il Passeport Bleu, la Guide du Routard, la guida Michelin o la rivista Facts che ci inserisce nell'elenco dei cento ristoranti più simp... alt, alt, non abbiamo chiesto CHI, bensì COSA contraddistingue il nostro ristorante. Ah?! Beh, è semplice: la cucina fresca! A eccezione delle uova, delle servole, della maionese (!! e, durante la stagione, delle patate fritte, tutto viene fatto fresco in casa. Ed è per questo che abbiamo un menu tanto limitato, altrimenti dovremmo avvalerci di un cuoco per ogni cliente.

www.miralago.ch?

Sì, sì, il Miralago in Internet! E già da ben due anni. Veramente volevamo presentarvi la nostra homepage nell'ultimo giornale, ma poi avevamo troppo testo e inavvertitamente abbiamo lasciato cadere l'articolo. Che cosa c'è da vedere sulla nostra homepage? Ebbene, abbiamo una pagina delle novità, poi le camere, l'hotel e il ristorante sono descritti e illustrati; non mancano infine tutti i nostri Corrieri e ... un REPARTO SPEDIZIONI!!! L'albergo di spedizioni Miralaguccio. Provate a dare un'occhiata. E poi possiamo anche ringraziare tutti i nostri clienti che ci hanno lasciato un saluto nel libro degli ospiti. Noi rielaboriamo da soli le nostre pagine Internet ... e si vede! Qua e là la qualità non è certo da professionisti, di tanto in tanto non arriva un'immagine: effettivamente abbiamo qualche problema con i vari iperlinks, URL, Java, Frames, HTML, ecc. ..., però ci divertiamo!

Non è possibile!

Sì, sì, questa stagione Miralago ha una barca a vela. Coooosa?? Ma certo, con pochi soldi i nostri clienti possono farci piccoli giri. Fantastico! Sì, però gli ospiti devono avere esperienza di vela e armare e disarmare da soli (si dice così? Intendiamo sostanzialmente portare giù e rimettere a posto la barca) Ahahhhhh

Man startet ebenfalls in Bormio, Santa Caterina und dann gehts hoch auf 2'621 Meter und anschliessend wieder runter nach Ponte di Legno, teilweise mit Steigungen bis 16 %. Weiter nach Edolo über den Aprica-Pass und sie sind rechtzeitig zum Nachtessen wieder im Miralago.

Und jetzt noch das ultimative Erlebnis: Der schmalste Alpenpass! 12 Km unterhalb Edolo zweigt es rechts ab, das Strässchen über den Passo del Vivione. Rund 30 Km Strässchen mit einer Breite von vielleicht 250 cm. Auf der Südseite des Passes, links die senkrechte Felswand hoch, rechts die senkrechte Felswand runter, und dann kommt ihnen noch einer entgegen ...

Ein weiterer Tagesausflug ist mit weniger Fahrerei verbunden: Ein Besuch der «Bagni vecchi», der alten Bäder in Bormio. Sie befinden sich oberhalb Bormio an der Strasse zum Stelvio. Wenn sie dort sind, sich der Kleider entledigt haben, in der warmen Höhlen-Grotte sitzen und die Haut die Feuchtigkeit aufsaugt dann kommt ihnen die Erleuchtung warum der Cäsar das römische Bad erfunden hat.

Viel Spass...

Jetzt wird's ernst

Die Preise zum sich Wohlfühlen und Übernachten im Albergo Miralago:

Zimmerpreise für	2 Personen	1 Person
Suite Royale	240.-	150.-
Suite du Président*	240.-	150.-
Salon Grande	200.-	120.-
Salon Nature*	200.-	120.-
Chambre Rustique*	170.-	110.-
Chambre Romantique	160.-	100.-
*Gäste die bellen		10.-

Das sind die Zimmerpreise, inbegriffen ist das feine Miralago-Frühstück, welches nicht wie im Grandhotel, sondern persönlich am Tisch serviert wird.; also keine «Schlacht» am kalten (Frühstücks-) Buffet. Auch heuer gibt es unseren sensationellen Rabatt ab 3-30 Aufenthaltstage... also bei 25 Tagen; gäbe es 25% Rabatt - Simpel, oder? Wenn Sie Halbpension wünschen, kostet Sie das sFr. 30.00 pro Person.

*Gäste die bellen kosten 10 Franken pro Tag (ohne Essen). Im Andenken an unseren treuen Hund Mayday schicken wir 3 Franken davon an ein Hundeheim oder eine Organisation die sich speziell ausgestossenen Hunden annimmt. Hunde nehmen wir in der Suite du Président, dem Salon Nature und dem Chambre Rustique auf.

Und unser neues Apartement?

Unser neues Apartement vermieten wir eigentlich nur wochenweise.

Unser Salon Grande
La nostra «Salon Grande»Unser Chambre Rustique
La nostra «Chambre Rustique»

Und da können sie wählen:

Wochenpreis für das Apartment bis max. 4 Personen inkl. Bett- und Badwäsche ohne tägliche Reinigung und ohne Frühstück, jedoch inkl. Endreinigung 1300 Franken. Wenn Sie den hotelüblichen Service wünschen kostet das 350 Franken pro Woche und das fantastische Miralago-Frühstück kostet 15 Franken pro Person und Tag.

www.miralago.ch?

Ja, ja, ja, das Miralago im Internet! Und das schon seit 2 Jahren. Eigentlich wollten wir unsere hompäfts schon in der letzten Zeitung vorstellen und dann hatten wir zuviel Text und versehentlich haben wir dann den Artikel rausgekippelt. Aber jetzt achten wir darauf, dass er drin bleibt. Was gibt es denn dort zu sehen? Also wir haben eine News-Seite, dann sind die Zimmer, das Hotel, das Ristorante beschrieben und bebildert. Dazu gibt es noch sämtliche Corriere's zu lesen, dann hats eine News-Seite und: EINE VERSANDABTEILUNG!! ... das Versandhühüsli Miralagüsli. Schauen Sie mal rein. Und dann danken wir allen unseren Gästen die uns einen Gruss in das Gästebuch geschrieben haben.

Wir bearbeiten unsere Internetseiten selber ... das sieht man auch - hie und da haben die Seiten nicht gerade Profiqualität, hie und kommt ein Bildli nicht ... wir haben mit Hyperlink, URL, Java dings, Frames, HTML, usw. etwas Mühe ... aber es macht Spass!

Unsere Oeffnungszeiten:

In den vergangenen Jahren haben wir stets versucht einen Jahresbetrieb aufzubauen. Letzten Winter haben wir, der Not gehorchend, von Januar bis Ende März geschlossen. Diese Jahr haben wir noch von 1. April bis 31. Oktober und vom 20. Dezember bis 5. Januar offen. Wenn das so weitergeht haben wir in einigen Jahren gerade noch zwei Wochenenden im Juli offen!!

Unsere Suite du Président
La nostra «Suite du Président»Unser Salon Nature
La nostra «Salon Nature»Unser Chambre Romantique
La nostra «Chambre Romantique»

Nell'anno 2152

... il Miralago compirà 160 anni e probabilmente riterrà ancora il vino dalla cantina Misani. Si vedrà! Se noi avessimo aperto il Miralago 160 anni fa, avremmo già potuto prendere il nostro vino dai Misani; eh sì, perché la loro cantina, fondata nel 1840, è la più vecchia della Valle. Allora però la produzione di vino era ancora secondaria: l'attività principale verteva sulla coltivazione del tabacco, un tempo settore agricolo molto importante in Valposchiavo. La produzione e il commercio del vino invece rimanevano in secondo piano, perché implicavano il non facile trasporto ai consumatori: nel 1840, quando ancora non esisteva la strada del Passo del Bernina, costruita soltanto negli anni sessanta del secolo scorso... ops, scusate, ... di due secoli fa, era sicuramente più semplice trasportare il tabacco che non il vino. Le botti dovevano essere trascinate su sentieri pericolosissimi, costruiti probabilmente dai Romani. E a tal proposito un aneddoto ricorda come ha venduto il suo primo vino il signor Plozza, vicino dei Misani nonché loro concorrente: pare che questi abbia fatto rotolare la sua prima botte di vino oltre il passo del Bernina e del Giulia fino a Thusis e ne abbia poi venduto il contenuto nei ristoranti bicchiere dopo bicchiere. E così che il Valtellina è giunto agli svizzeri della bassa. Il signor Müller, l'allora proprietario della cantina Romedi di Madulain, un giorno mi ha raccontato pieno di orgoglio che un tempo il suo vino Valtellina veniva venduto alla stazione di Zurigo nel buffet della prima classe e ancora oggi in quello della seconda. Bei tempi passati!

Ma torniamo al fedele fornitore del nostro vino della casa. La ditta, guidata attualmente dalla ... generazione, ha le proprie vigne a Bianzone (ossia praticamente sotto lo sguardo del concorrente Triacca, proprietario del podere LA GATTA, che per altro merita di essere visitato): forse non tutti sanno che la legge doganale svizzera permette l'importazione dei prodotti di vi-

gneti propri a condizioni più favorevoli se questi ultimi si trovano entro un tot di chilometri dal confine e se la sede della ditta in Svizzera è altrettanto vicina al confine. Ecco perché in quel di Brusio ci sono così tante cantine!!

Ovviamente anche la sede dei Misani è a Brusio, in un edificio imponente, praticamente attaccato alla cantina Plozza. Quasi quasi si potrebbe anche sospettare che ..., ma entrambi assicurano convinti che il Valtellina non esce dalle stesse botti. E comunque una cosa un po' strana: si compra, anzi si acquista una pregiata bottiglia di Valtellina da Gredig, la nobile cantina nel Kronenhof di Pontresina, e cosa c'è dentro? Triacca! Oggi giorno i nomi non sono altro che fumo. Si compra, anzi si acquista una Rolls Royce ed è la VW che ci guadagna (o la BMW?)!

Sappiamo dunque che il nostro vino della casa nasce nei dintorni di Bianzone (circa 8 chilometri a sud di Tirano). Prima che nella vigna si raggiunga l'apice, ossia la vendemmia nel mese di ottobre, il vigneto richiede una cura costante durante tutto l'anno: in inverno si tagliano i getti, in primavera l'humus dilavato viene risistemato, in estate bisogna proteggere le viti dal sole eccessivo o dai parassiti ... e tutto questo si fa manualmente, visto che in Valtellina i vigneti sono troppo ripidi per poter essere lavorati a macchina. La ditta Triacca ha fatto un tentativo con una nuova piantagione per poter meccanizzare il lavoro almeno parzialmente: in confronto a altre zone coltivate a vite, in Valtellina i costi salariali pro ettaro sono più alti del 50 % circa.

Dunque, la veneranda cantina Misani ci fornisce il vino rosso della casa, ma teniamo anche il vino rosé della cantina Plozza, un vino pigiato dall'uva nera. E per concludere ... anzi, a dire il vero, per iniziare, ossia come aperitivo, offriamo il vino bianco della cantina Triacca: un gradevole "Piuma Bianca", prodotto per l'80 % con uve Nebbiolo.

Al fuoco, al fuoco!

si spera, si desidera ardentemente, ci si augura che non succeda. E invece capita. Quando? Beh, una data critica cade ovviamente il giorno in cui i pompieri sono in gita annuale oppure quando abbiamo ospiti, per esempio, che fumano a letto o non spengono la candela ...!

Alle norme antincendio abbiamo riservato molta attenzione sia in fase di progettazione che durante la costruzione. La maggior parte dei nostri soffitti, infatti, sono in calcestruzzo, le porte delle stanze sono antincendio, la tromba delle scale non è infiammabile e inoltre ...? Ah, sì, ora abbiamo anche un tubo antincendio. A dire la verità è un tubo da giardino, ma l'acqua è pur sempre acqua, sia che scorra in un tubo antincendio, sia in un tubo da giardino. E l'acqua spegne il fuoco. Anche un estintore spegne il fuoco, ma - quiz a premi - che cosa si vede quando si aziona in camera un estintore a polvere per 1 secondo? Risposta: 1) la propria nonna in sogno! 2) il meraviglioso panorama alpino e lacustre di Miralago. Soluzione: entrambe le risposte sono sbagliate, perché in realtà non si vede né la porta, dalla quale si vuol scappare, né



La terrazza panoramica per i nostri clienti, quando è bel tempo...

Sonnenterasse für unsere Hotelgäste, bei schönem Wetter...

Ahahhh Im Jahr 2152

...wird das Miralago 160 Jahre alt und bezieht dann vielleicht den Hauswein immer noch von der Kellerei Misani. Si vedrà! Wenn wir aber das Miralago vor 160 neu eröffnet hätten, hätten wir damals schon den Hauswein von der Kellerei Misani beziehen können. Ja ja, die Weinkellerei Misani wurde 1840 gegründet und ist damit die älteste Weinkellerei im Tal. Damals war allerdings der Wein noch zweitrangig, in erster Linie war's eine Tabakmanufaktur. Der Tabakanbau war damals ein wichtiger landwirtschaftlicher Zweig im Puschlav. Der Weinanbau- und Vertrieb war zweitrangig, denn das Erzeugnis musste ja auch zum Verbraucher gebracht werden. Und dabei ist Tabak ein vielfaches einfacher zu transportieren als Wein. Damals, 1840, bestand noch nicht einmal die Berninapasstrasse (schreibt man das jetzt mit 2 oder 3 s?). Die wurde erst in den sechziger Jahren des letzten ... äh... des vorletzten Jahrhunderts gebaut. Also mussten die Fässer über halbschneidende Pfade, die die Römer mal angelegt haben dürften, über den Berninapass transportiert werden. Da gibt's ein Geschichtlein wie der Plozza, Nachbar von Misani und Konkurrent ... äh... heute heisst das Mitbewerber, seinen ersten Wein verkauft habe: Also, der Herr Plozza selig habe sein erstes Fass Wein über den Bernina- und dann über den Julierpass gerollt. In Thusis habe er dann in den Restaurants den Wein glasweise aus seinem Fässchen verkauft. Und so kam der Veltliner zu den Parterre-Schweizern. Der Herr Müller selig, der einstige Eigner der Romedi-Weinkellerei in Madulain hat mir einst mit stolzeschweller Brust kundgetan, dass sein Veltlinerwein im 1. Klass-Bahnhofbuffet in Zürich ausgeschrieben worden sei ...heute werdeer noch in der zweiten Klasse ausgeschrieben... hat er gesagt... tempi passati!

Aber zurück zum treuen Lieferanten unseres Hausweines: Die Firma wird heute von der 6. Generation geführt und sie hat in Bianzone (also in Sichtweite des Mitbewerbers Triacca, der in Bianzone Besitzer des (besichtigenswerten) Weingutes LA GATTA ist, eigene Weinberge. Das schweizerische Zollgesetz erlaubt die Einfuhr von Reberzeugnissen aus eigenen Rebbergen zu günstigeren Konditionen, wenn der Rebberg nicht mehr als x Kilometer von der Grenze entfernt ist und der Geschäftssitz in der Schweiz nicht mehr als x Kilometer von der Grenze entfernt ist. Aha! Deshalb hats unten in Brusio so viele Weinkellereien!

Aber zurück zum treuen Lieferanten unseres Hausweines: Der Stammsitz der

Misani ist in Brusio, in einem imposanten, mächtigen Gebäude, eben in direktester Nachbarschaft der Weinkellerei Plozza. Man möchte beinahe vermuten... aber beide versichern glaubhaft, dass er Veltliner nicht aus den gleichen Fässern stamme. Das ist sowieso so eine Sache: Da kauft man, nein man erwirbt eine edle Flasche Veltliner von Gredig, dem edlen Weinkeller im Kronenhof zu Pontresina... und was ist drin? Hääh? Triacca! Heute sind Namen sowieso nur noch Schall und Rauch. Da kaufe, nein erwerbe ich einen Rolls Royce und VW verdient daran (oder wars jetzt doch BMW). Item:

Zurück zum treuen Lieferanten unseres Hausweines:

Wir wissen, dass unser Hauswein in den Rebbergen um Bianzone (das liegt etwa 8 Kilometer unterhalb Tirano) heranwächst. Bevor aber die Hohezeit im Weinberg mit der Weinlese, im Monat Oktober, beginnen kann, benötigt der Rebberg übers ganze Jahr intensive Pflege: Im Winter werden die Triebe zurückgeschnitten, im Frühling wird der ausgeschwemmte Hummus wieder hochtransportiert, im Sommer sind die Rebstöcke vor zu viel Sonne und vor den Schädlingen zu schützen ... und das alles ist, vor allem im Veltlin reine Handarbeit, die Rebhänge sind im Veltlin zu steil um sie maschinell bearbeiten zu können. Die Firma Triacca hat mit einer Neuanlage ihrer Rebberge einen Versuch unternommen, um wenigstens partiell Maschinen einsetzen zu können, denn im Veltlin sind die Lohnkosten pro Hektare im Vergleich zu anderen Rebgebieten um rund 50 % höher.

Aber zurück zum treuen Hauslieferanten unseres Hausweines:

Also, die ehrwürdige Weinkellerei Misani beliefert uns mit unserem roten Hauswein. Daneben haben wir aber noch unseren Rosé-Hauswein von der Weinkellerei Plozza. Das ist ein aus roten Trauben gekelterter Wein. Und zum Schluss ... aber eigentlich als Beginner (sprich Apéritiv) bieten wir unseren weisen Hauswein von der Weinkellerei Triacca an, ein süffiger 80 % Federweisser.

Inneneinrichtung

Eine 0-8-15-Restaurantmöblierung hat uns nie behagt. Also begannen wir auf Individualität zu setzen: Die Stühle der zwei Osteriatische gingen zum Schreiner in Revision. Der Schreiner hat sich mit dem Auftrag gleich saniert: die Revision war teurer als neue Stühle, aber jetzt strahlen sie wieder in alter Frische und wir haben unsere helle Freude daran.

Und dann kam ein Angebot von Marco Lavizzari. Marco hat sich nach seiner Erblindung auf die Herstellung



Lavizzari, il nostro impagiatore delle sedie
Lavizzari, unser Stuhlflechter



Il corridoio dell'Albergo Miralago

Hotellkorridor im Albergo Miralago



Prima colazione a Somdoss

Frühstück in Somdoss

il letto sul quale si inciampa, né la valigia che impedisce di raggiungere la porta della salvezza. No, un estintore a polvere non serve a niente. Abbiamo pensato allora a un estintore a schiuma per spegnere tranquillamente il nostro fuocherello in camera ...: dopo circa 15 secondi il getto diventa sempre più rado, ma effettivamente il piccolo incendio è spento. Ci si corica tranquilli, con la mano allungata verso una birra per smorzare la sete e, per disdetta, la fiamma si riattizza. Ma, accidenti, che situazione assurda: l'estintore appena usato ormai è vuoto!

Ecco perché noi ci siamo procurati un tubo antincendio. Con questo, per esempio, si potrebbe allagare il Salon Nature per 20 cm: di più non è possibile perché da quest'altezza l'acqua fuoriesce oltre il gradino, oltre la porta e da lì va verso il ristorante. Ne deriverebbe certo un ingente danno, ma il fuoco sarebbe estinto. Tanto, come ha detto un tempo l'allora impiegato della protezione antincendio del governo, "i danni causati dall'acqua vengono pagati dall'assicurazione". E allora continuiamo pure ad annaffiare ...: meglio un paio di assi bagnate che una casa carbonizzata. Ad ogni modo, non è quello che ci auguriamo.

Arredamento

Un arredamento da ristorante standard non ci è mai piaciuto e così lo abbiamo personalizzato. Le sedie dei due tavoli dell'osteria sono andate dal falegname per una bella revisione, cosa che ha permesso a quest'ultimo di risanare le sue finanze, dato che ci è costato di più che se le avessimo comprate nuove. Ma adesso risplendono nella loro rinnovata antichità e noi ne siamo strafelici.

E poi ci è arrivata un'offerta da Marco Lavizzari. In seguito alla perdita della vista, Marco si è specializzato nella produ-

zione di sedie impagliate. Ce ne ha fatte alcune e ce le ha consegnate alla fine dell'umido settembre 1999: da allora sono là ad ornare i tavoli no. 11 e 12 del nostro ristorante.

Dunque, se anche voi voleste farvi fare o riparare una sedia impagliata, vi consigliamo senza esitazioni Marco Lavizzari di Poschiavo (telefono: 081 844 17 75).

Il nostro personale

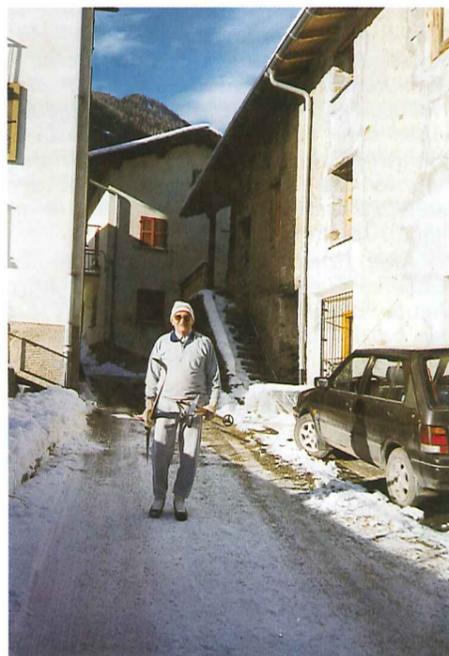
Quasi tutti sono di nuovo qui con noi! Anche quest'anno Aurelio, il nostro cuoco-artista, si darà da fare ai fornelli. Dobbiamo però annunciare una partenza dolorosa: Lucia, il nostro turbine del servizio, all'inizio di dicembre di punto in bianco ci ha lasciati perché suo cognato le ha regalato un ristorante a Tirano. Anche noi vorremmo avere un cognato così!!!! Carla invece ci ha nuovamente garantito la sua collaborazione e quindi potremo ancora contare su stanze sempre in ordine (anche se ogni volta che stacca i cavi dei televisori li rimette sbagliati). E quest'anno con noi c'è un nuovo acquisto: Doris Godenzi, nata in Prettigovia e sposata in Valle, è il braccio destro di Béa, così anche noi ora potremo avere un po' più tempo libero.

I nostri periodi di apertura

Negli anni passati abbiamo sempre cercato di tenere aperto tutto l'anno. L'inverno scorso, ubbidendo alla necessità, abbiamo chiuso da gennaio a marzo. Quest'anno siamo aperti dal 1° aprile al 31 ottobre e dal 20 dicembre al 5 gennaio. Se andiamo avanti così tra qualche anno terremo aperto giusto giusto due fine settimana in luglio!



...e auguri a GIUANIN RAMPA, ...sempre pimpante, sia in estate che in inverno



...und auguri a GIUANIN RAMPA ...immer fit, im Sommer und im Winter

von Stuhlgeflechten spezialisiert. Und ebensolche Stühle hat er für uns gefertigt. Am ultimo des nassen Septembers 1999 kamen sie angeliefert unsere neuen Stühle und seither zieren sie zwei Tische in unserem Ristorente.

Also, wenn sie ebenfalls einen Stuhl mit Sitzgeflecht möchten oder wenn sie einen solchen defekten Stuhl zu Hause haben und ihn repariert haben möchten ist Marco Lavizzari von Poschiavo sicher eine Empfehlung. Telefon 081 844 17 75.

Das Ristorente Miralago

Was zeichnet denn unser Ristorente aus?

Das wäre dann der Passport Bleu, der Guide du Routard, der Guide Michelin, das Facts, das uns in den Reigen der hundert sympathischsten Resta... halt, halt, halt, oben steht nicht WER, sondern WAS zeichnet denn unser Ristorente aus. Aha?! Ja ganz einfach, die frische Küche! Mit Ausnahme der Eier, Cervelat, der Mayonnaise (!!) und, in der Saison die Pommes Frites, stellen wir alles frisch in unserem Haus her. Und deshalb haben wir auch eine so kleine Karte, denn sonst müssten wir für jeden Gast einen Koch haben.

Nicht schon wieder!

Logisch, aber doch, denn diese Hauszeitung soll ja auch dazu dienen unser Haus potentiellen Gästen bekannt zu machen.

Damit also wieder etwas Werbung für unser Hotel:

Es war am Geburtstag der Helvetia im Jahr 1994 da standen, nachdem sich der Baustaub gelegt hatte, unsere ersten 4 Zimmer, und zwar, von Ost nach West: Der Salon Nature, das romantische Chambre Romantique, das rustikale Chambre Rustique und der große Salon Grande. Dabei erhielten die Salons Badezimmer und die Chambres herzige Duschen, das Romantique sogar mit goldenen Armaturen. Und alle haben eine fantastische Aussicht auf den See und die Berge. Und alle sind mit dem Komfort den man heute an ein Hotelzimmer ... nein: Wohlfühlzimmer ... stellt ausgerüstet: TV, Radio, Telefon mit Direktwahl, Safe, Haarföhn, Waage, eine kleine Gratis-Minibar, Taschenlampe?? Jaahh wozu denn eine Taschenlampe? Es könnte ja sein, dass mal der Strom aussteigt, oder dass Sie die Liebste nicht wecken möchten wenn Sie Nachts mal müssen. Aha ... sooo. Ein Gast hat sie jedenfalls geschätzt und hat am nächsten Tag verschmitzt mitgeteilt er hätte endlich mal seine Lebenspartnerin beim Schlafen beobachten können. Mit der Taschenlampe. Eben!

1998 ein weiteres highlight: Die Inbetriebnahme unserer Suite du Président! Runde 40 m2 Zimmer, Arbeitsraum, Galerie, Balkon und Badezimmer. Dabei hat letzteres nicht nur Badewanne oder Dusche, sondern Badewanne UND Dusche. Und von der Badewanne aus sehen sie direkt auf den Bahnhof, sehen die Züge kommen und gehen während das Wasser kalt und kälter wird.

1999 folgte der nächste Streich: die Suite Royale! Etwas grösser als die Suite du Président und anstelle der Aussichtsbadewanne eine Sprudelwanne und selbstverständlich ebenfalls mit Dusche.

Und dieses Jahr offerieren wir das neue Apartement:

Es bietet bergseitig einen Sonnenbalkon mit nicht immer Sonne und Aussicht auf die Kirche, Dorfgasse, einen Vorraum mit Kajütenbett, ein Schlafzimmer mit breitem Doppelbett, ein Wohnzimmer mit Esstisch, Sitzgruppe, TV, Telefon, Küche mit Herd und Backofen, Kühlschrank, Geschirr, Besteck und den notwendigen Gewürzen die ein Hobbykoch oder eine Profiköchin braucht, ein herzallerliebstes Bad mit einem Aussichts-WC auf den Kirchturm und einem "Romeo & Julia" Balkönli zum See.

Und was tun die denn noch für die Gäste, ausser abzocken?

Jeden Samstag morgen haben unsere Gäste die Möglichkeit auf Alp Somdoss ein Sennenfrühstück einzunehmen: Um acht Uhr zuckeln wir mit dem Pinzgauer los, mit vollem Tank und leerem Magen nehmen wir den Anstieg zur Alp in Angriff. Auf halsbrecherisch schmalen Wegen steigen wir hoch und höher und WENN wir endlich oben angekommen sind, auf 2160 Metern - knapp unter dem lieben Gott - dann gibts frisches Brot, Alpkäse, Alpbutter, Alpenblumen (auf dem Tisch), Alpmilch, Alphonig, Alpkonfi, Alpduft, Alpaussicht ... und die soll fantastisch sein ... also Rom sieht man nicht, aber das ganze Valposchiavo liegt zu Füßen, der Mira-Lago, Tirano und im Hintergrund die Bergamasker Alpen ... haben sie gesagt, denn als wir es letztes Jahr einmal ausprobiert haben haben wir nichts gesehen, denn so knapp unter dem Himmel steckten wir genau in Wolke sieben. Sieben?? Nein acht!, ja, acht Franken kostet diese Wolkenvergnügen. Und wenn das Wetter diesen Sommer besser ist wie letztes Jahr, dann haben sie sicher das Vergnügen alles auch zu sehen was es zu sehen gibt.

Apropos Pinzgauer, jenes Gefährt also, 25-jährig aus alten Armeebeständen, das steht für Gästefahrten zur Verfügung. Wollen sie sich vom Bahnhof Poschiavo abholen lassen, zum Ausgangspunkt einer Wanderung fahren lassen, von einem auswärtigen Nachtessen abholen lassen ... rechtzeitig anmelden und der Pinzi holt unsere Hotelgäste zur vereinbarten Zeit am vereinbarten Ort ab.

Zum vorher lesen

Vielleicht besuchen sie das Valposchiavo zum ersten mal... vielleicht sind sie ein alter Hase, kennen das Tal besser als viele Einheimische, vielleicht wollen Sie unser schönes Tal gar nicht besuchen. Item. Letztere können sich selber etwas zum lesen aussuchen, allen anderen empfehlen wir die folgenden interessanten Bücher um sich auf das Feriengebiet einzustimmen:

In erster Linie das Buch, das Puschlav, von Otmaro Lardi und Silva Semadeni (ISBN 3-258-05011-2), das einen vertieften Einblick in die Vergangenheit und die heutigen wirtschaftlichen Probleme des Tales vermittelt.

Für den Wanderer ein Muss: das Wanderbuch Valposchiavo von Sigi Kromer, das neben Wandervorschlägen auch mit vielen interessantem, wissenswertem und kleinen Anekdoten angereichert ist.

Für den Bahnenthusiasten ist das Buch von Ernesto Conrad, die Berninabahn, Pflichtlektüre.

Und zuletzt und eigentlich in erster Linie das Buch, Veltliner Fussreisen von Ursula Bauer und Jürg Frischknecht (ISBN 3-85869-136-4), nicht etwa weil das Buch nur am Rande über das Puschlav berichtet, sondern weil es, wie der Titel sagt, Wanderungen im Veltlin gewidmet ist aber so erfrischend geschrieben ist, dass es eine Freude ist, es zu lesen.

Nicht möglich!

Doch doch, das Miralago hat diese Saison ein Segelboot.

Jaahhh waaaas...

Doch doch und unsere Hotelgäste können damit für wenig Geld kleine Törns machen.

Ja suuuper!

Eben, aber die Gäste müssen Segelerfahrung haben und selber auftakeln und abtakeln (ist das richtig, also wir meinen, die Segel runternehmen und versorgen).