

Schneetest:
Benjamin Reuter
versenkt eine
Lawinsonde
im unberührten
Weiß des Weiss-
fluchjochs

 JOURNAL REISE

LEBEN, WO ANDERE URLAUB MACHEN

Weit ab. Mittendrin.

Davos ist längst kein verträumtes Alpendorf mehr. Es ist ein Zentrum des Ski-Tourismus. Warum? Das sehen Sie hier. Und mittendrin Benjamin Reuter, Meteorologe und Lawinenforscher. Er liebt Schnee und genießt die weiten Hänge (und, ja, auch den Trubel in der Stadt)



Bergführer, Physiker, Schneemann: Benjamin Reuter, geboren im deutschen Bayreuth

Wer seinen Urlaubstag stressfrei beginnen möchte, sollte sich mit Benjamin Reuter auf den Weg zur Arbeit machen. Jetzt, früh um halb neun, ist selbst in der Standseilbahn hoch zur Parsenn noch Platz zum Liegen. „Ich liebe es, wenn morgens die Sonne über dem Pischahorn aufsteigt“, sagt Reuter und deutet durchs Glasdach, während der Zug zwischen verschneiten Tannen nach oben rumpelt, neun Meter die Sekunde.

Noch ist die Sonne hinterm Nebel nur zu erahnen. Ebenso die kantigen Gipfel, die bei blauem Himmel mit den Schneefeldern um die Wette glitzern. Doch Reuter ist trotzdem guter Laune: „Für unsere Arbeit sind Wolken gut. So können wir die Struktur der Schneekristalle besser erkennen.“

Benjamin Reuter ist Bergführer, Meteorologe, Physiker und Doktorand beim Eidgenössischen Institut für Schnee und Lawinenforschung in Davos. Vier-, fünfmal die Woche ist er zur Feldforschung am Berg, heute mit seinem Kollegen Lino Schmid. „Niemals alleine ins Gelände! Das ist Regel Nummer 1“, sagt er, während er sich oben am Weissfluhjoch, in 2693 Metern Höhe, die Tourrenski anschnallt und zum Rucksack auch noch eine knapp drei Meter lange, silberfarbene Schneesonde schultert.



Der älteste Skistiefel der Welt
Das Unikat aus dem Jahr 1890 kommt aus der Werkstatt der Vorfahren des Davoser Sportorthopäden Hans-Martin Heierling – sie existiert bis heute

Noch hat kaum eine Skispur das nächtliche Kunstwerk der Pistebully-Fahrer veranstaltet. Die Hänge sind leer, weich wie ein Teppich, jeder Schwung ein Traum, ein bisschen wie fliegen. Jetzt sind Kenner unterwegs, Genusskifahrer. Doch Reuter biegt schon nach 100 Metern ins Gelände, hin zum Versuchsfeld seines Instituts.

Schon schaufelt er ein Loch für sein Schneeprofil, 1,35 Meter tief, bis er auf den Boden stößt. Er legt drei Thermometer in den Neuschnee, streicht einige Flocken auf sein Raster und frohlockt, als er sie unter seine Lupe nimmt: „Wunderbare Kristalle. Man kann deutlich das Sextagramm erkennen.“

Das frische Weiß, das den Wissenschaftler verückt, verzaubert auch die Wahlheimat des 29-jährigen Deutschen aus Bayreuth. Davos ist zwar alles andere als ein Bergbauerdorf-Idyll, aber der Neuschnee verleiht auch der höchstgelegenen Stadt Europas etwas Friedliches. Die ersten Schlittschuhläufer ziehen auf der Natureisbahn im Zentrum ihre Bahnen, Spaziergänger im Ort ihre Runden. Vor allem aber draußen, in der Landschaft Davos, scheint die Welt in bester Ordnung: im Dischma-Tal, wo es Reuter häufig zum Eisklettern zu den gefrorenen Wasserfällen zieht.

Draußen in Monstein, zehn Kilometer südlich von Davos, hört man das Plätschern des Brunnens vor der Kleinbrauerei, die zweithöchste Europas, Parole: „Last beer before



Spitze: Behaglich liegt der Ort im Tal, allein der Kirchturm ragt hinaus

heaven.“ Eine Katze sonnt sich in den ersten Sonnenstrahlen auf der Dorfstraße, die sich zwischen windgeschiefen Walserhäusern mit ihren verwitterten Fassaden schlängelt. Hier sieht es heute noch so aus wie im Davos des vorletzten Jahrhunderts, als der Arzt Carl Spengler die kalte, trockene Höhenluft und die kräftige Sonne als Heilmittel für Lungenkranke entdeckte.

Sport gegen die Langeweile

„Die Kurpatienten mussten Monate bleiben, ihre Angehörigen suchten Zeitvertreib“, sagt die Führerin im Wintersportmuseum, das einen Besuch lohnt. „Sie brachten aus Langeweile den Wintersport zu uns.“ Die Skandinavien das Skifahren, die Engländer den Bob- und den Eislaufrisport. Sie bescherten dem Ort nicht nur das erste Schlittenrennen mit Zeitmessung, sondern auch den ersten Bügelskilift. Und die städtisch anmutende Flachdacharchitektur, die von der Gemeinde im Jahre 1927 verordnet wurde. Denn all zu häufig wurden kurende Spaziergänger von Schneelawinen getroffen, die von traditionellen Giebelhäusern rutschten.

„Ich mag die Mischung aus Stadt und Natur“, sagt Lawinenforscher Reuter oben in seinem Schneeloch. Mit nackten Fingern sticht er zum Härtesten in eine Schicht nach der anderen, leckt die Flocken von den Kuppen, als wäre es gezuckerte Schlagsahne. Er freut sich, als er auf die Kristallschicht stößt, die für Schneebrettlawinen verantwortlich ist. Noch größer ist seine Freude, als er in der dicken Altschneeschicht messen kann, wie die inzwischen kugelförmigen Flocken eine immer stabilere Verbindung miteinander eingehen. „Das heißt, dass die Lawinengefahr abnimmt und wir bald wieder ohne mulmiges Gefühl ins Gelände fahren können.“

Heute vergeht der Tag mit Arbeit, der Spaß gehört den Urlaubern. Um vier Uhr spürt auch Reuter die Kälte. Und freut sich auf eine heiße Dusche, einen Tee. Und dann mit Freunden zuhause an den heißen Ofen setzen. Und immer wieder einen Holzschicht nachlegen.

FOTOS: ROBERT BOESCH; STEFAN OBERBERG/GETTY; FOOD: JAN-PETER WESTERMANN; FOODSTYLING: ADAM KOCOR; STYLING: INKE MOHR



Bunter Kontrast zum vielen Weiß: Capuns, das sind Mangoldrollen mit würziger Füllung



Walserdorf Monstein: Idylle, zehn Kilometer südlich von Davos

Urlaub in Davos

Schlafen

Seehof: Eines der traditionsreichsten Hotels der Schweiz, gerade für 15 Millionen Franken restauriert.

Promenade 159, CH-7240 Davos, Tel.: +41/81/4170620, www.seehofdavos.ch; DZ ab 275 Euro, inkl. Frühstück

Ducan: im herrlichen Monstein, etwas abseits des Trubels.
CH-7278 Davos Monstein, Tel.: +41/81/4011113, www.hotelducan.ch; DZ ab 60 Euro, inkl. Frühstück

Essen und Trinken

► Teufi: idyllisch im Dischmatal gelegen, urige Stube; bekannt für Fondue und die besten Älplermarkoni der Stadt.
Dischmastraße 113, CH-7260 Davos, Tel.: +41/81/4163582, www.restaurant-teufi.ch

Blockhütte Erezsäss: Am Fuße der Schieferbahn, Sonnenterrasse mit Lammfellbänken, einfache, aber sehr gute Küche.
Talsation Schieferbahn, CH-7249 Serneus i. Pr., Tel.: +41/81/3323600, www.franzi.ch

► Chämi-Bar: Einheimische kommen vor allem mittwochs, dann kostet jedes Getränk fünf Franken.

Promenade 83, CH-7270 Davos, Tel.: +41/81/4135555, www.chaemibar.ch

Entspannen

► Eau-là-là: Sauna mit Blick über den Kurpark und auf die schneebedeckten Gipfel.

Promenade 90, CH-7270 Davos, Tel.: +41/81/4136463, www.eau-la-la.ch; Bad ca. 7,50 Euro, Wellness ca. 21 Euro

Sport

► Fullmoons: Spezialausrüstung für Freerider, Telemarker und Tourengeher; Bergführer auch tageweise buchbar.

Promenade 127, CH-7260 Davos, Tel.: +41/81/4201477, www.fullmoons.ch

Einkaufen

► Sportorthopädie Heierling: Der älteste Ski-Schuhhersteller der Welt fertigt Stiefel nach Maß, Spezialanpassung für vorhandene Skischuhe auch möglich.

Flüelastaße 4, CH-7260 Davos, Tel.: +41/81/4163130, www.heierling.ch

Anschaun

► Wintersportmuseum: 150 Jahre Wintersport-Geschichte mit sehenswerten Exponaten.

Promenade 43, CH-7270 Davos, geöffnet: Di und Do 16.30–18.30 Uhr, Führungen auf Anfrage, www.wintersportmuseum.ch

Die mit einem ► gekennzeichneten Tipps stammen von unserem Gastgeber Benjamin Reuter

Was Benjamin Reuter gern isst

Capuns

Für 4–6 Portionen

300 g Mehl; 3 Eier; 1 Eigelb (Größe M); 300 ml Milch; Salz; schwarzer Pfeffer a. d. Mühle; Muskat (frisch gerieben); 240 g Salsiz (Schweizer Trockenwurst; ersatzweise Landjäger); 80 g magerer Schinkenspeck; je 1 Bund Schnittlauch und Minze; ½ Bund glatte Petersilie; 2 Mangoldstauden; ca. 500 ml Gemüsebrühe; 100 g durchwachsene Speckscheiben; 1 EL Butter; 100 g geriebener Schweizer Bergkäse

1. Mehl, Eier, Eigelb, 100 ml Milch, 50 ml Wasser, 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Salsiz und Schinkenspeck sehr fein würfeln, Kräuter hacken, alles unter den Teig heben und quellen lassen.

2. Die Mangoldblätter von den Stielen schneiden, in reichlich kochendem Salzwasser acht Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und trocken tupfen. Jeweils auf ein oder 1/2 Blatt 1 EL Teig setzen und aufrollen.

3. Brühe und 200 ml Milch in einer breiten hohen Pfanne erhitzen. Capuns nebeneinander hineinlegen, aufkochen und 20 Min. bei milder Hitze ziehen lassen. Backofen auf 100 Grad vorwärmen. Capuns aus dem Topf in eine ofeneste Form heben und im Ofen warm halten; Kochsud aufbewahren.

4. Speck quer in Streifen schneiden, in einer Pfanne auslassen, kross braten. Sud in einer Pfanne auf 250 ml einkochen, Butter zum Schluss unterrühren und über die Capuns gießen. Käse und Speck darauf verteilen und servieren.

Tipp: Den Teig vorsichtig salzen, da Speck und Würste salzig sind.



Nachkochen

So wird's gemacht: Video unter www.stern.de/capuns



Dieses Getränk gibt es nur hier
Das Monsteiner Bier aus der höchst gelegenen Brauerei der Schweiz – gebraut aus weichem Bergwasser – erobert die lokale Gastronomie

Karte Infografik