

Zeitschrift:	Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber:	Hochparterre
Band:	23 (2010)
Heft:	[8]: Das grüne Dorf : warum die Gemeinde Fläsch den Wakkerpreis gewinnt
 Artikel:	Die Welt der edlen Tropfen : die Gaumenfreuden aus Fläsch
Autor:	Bär, Max
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-154435

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

DIE WELT DER EDLEN TROPFEN

ein Spargelbauer und sechs Restaurants: eine Fläscher Wirtschaftskunde.

Text: Max Bär

Vor noch einer Generation hielten Fläscher Bäuerinnen und Bauern Kühe und Schweine, Schafe und Hühner, pflanzten Kartoffeln, pflegten Obstbäume und machten auch noch Wein, landläufigen Landwein. Die pharaonische Melioration siehe Seite 14 legte den Grundstein für eine Erfindung – das Weinbaudorf Fläschi. Innen einer Generation wurden aus den vielfältigen Betrieben solche, die sich auf den Wein konzentrieren und denen es gelungen ist, diesen Wein als Köstlichkeit herzustellen, als Marke aufzubauen und als profitables Geschäft einzurichten.

Heute leben vierzehn Weingüter erfolgreich vom Wein. Dazu kommen vier, die ihre Trauben nicht selber keltern, sondern das andere tun lassen, aber mit Stolz eigene Etiketten, also Marken, führen. Mit Eifer, mit markanter staatlicher Unterstützung und dank guter Ausbildung ist es der Generation Winzerinnen und Kellermeister, die heute um die fünfzig Jahre alt ist, gelungen, aus den Weinbergen im «Feld» und in der «Halde» Weine zu machen, die den anspruchsvollen und verwöhnten Kehlen und Seelen gefallen. Und es ist eine Zuversicht: Verliessen vor einer Generation die Jungen das Dorf, ist heute in etlichen der Betriebe die langsam aktuell werdende Nachfolge geregelt. Die Jungen flogen aus an die Hochschule nach Wädenswil, in die Lehre auf Weingüter anderswo und in Lehrjahre bis nach Neuseeland, und sie werden mit Weltwissen zurückkommen und Fläscher Weine so pflegen und keltern, dass sie weiterhin zu den Guten gehören.

>>

18 WEINBAUBETRIEBE IN UND UM FLÄSCHI

1_Weinbau St.Luzi, Heinz Kunz; St.Luzi 10;
www.kunz-weine.ch2_Weingut Gantenbein, Martha und Daniel Gantenbein;
Ausserdorf 38; gantenbeinwein@bluewin.ch3_Weingut Thomas Marugg, Thomas und Edith Marugg;
Ausserdorf 32; www.marugg-weine.ch4_Weinbau Hanspeter Kunz; Hinterdorf 7;
www.weinbau-kunz.ch5_Weingut Familie Hansruedi Adank; St.Luzi 3;
www.adank-weine.ch6_Zum alten Torkel, Familie Fritsche-Möhr;
Ausserdorf 13; www.torkel-fritsche.ch7_Weingut im Polnisch, Christian, Ursula und Jürg
Marugg; Oberdorf 29; www.marugg-weinbau.ch8_Weinbau Jann Marugg, Jann und Sarah Marugg;
Hintergasse 2; jann.marugg@bluewin.ch9_Weinbau Levanti, Elly und Walter Süsstrunk;
Hintergasse 62 b; www.levanti.ch10_Rohner Weinbau und Viticoltura, Jacob J. Rohner;
Hintergasse 1; www.rohner-weinbau.ch11_Weingut Bovel, Daniel und Monika Marugg;
Bovelweg 14; www.weingut-bovel.ch12_Weingut Davaz, Andrea und Marianne Davaz;
Porta Raetia 1; www.davaz-wein.ch13_Weinbau Markus Adank; Oberdorf 44;
www.adank-weinbau.ch14_Anni Baumgartner/Elsbeth Herrmann;
Patschär 39 a; akbaumgarther@bluewin.ch15_Weinbau Peter und Rosi Hermann; Hinterdorf 6;
www.weinbau-hermann.ch16_Arthur Hermann; St.Luzi 23;
a.hermann@bluewin.ch17_Christian Hermann Weinbau; Unterdorf 17;
www.hermann.ch18_Weinbau Hansjörg Lampert; Hintergasse 7;
www.weinbau-lampert.ch

Achtzehn Winzerinnen und Kellermeister, ein Spargelbauer und sechs Restaurants: eine Fläscher Wirtschaftskunde.



>3_Weingut Thomas Marugg

BRITTIS
Cuvée aus Pinot Noir und Doliñoir
2008

>7_Weingut im Polnisch.



>8_Weinbau Jann Marugg.

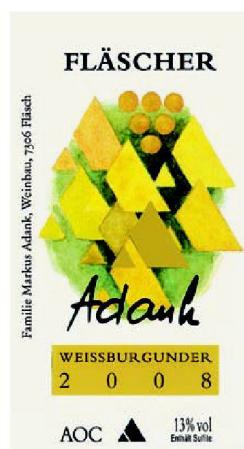
>12_Weingut Davaz.



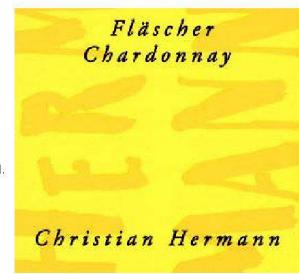
DAVAZ

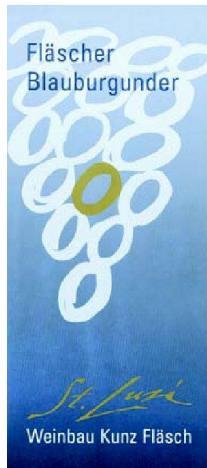
FLÄSCHER AOC PINOT NOIR 2008
750 ml alc. 13.5 % vol.

<13_Weinbau Markus Adank.



>17_Christian Hermann Weinbau.





<1_Weinbau St. Luzi.

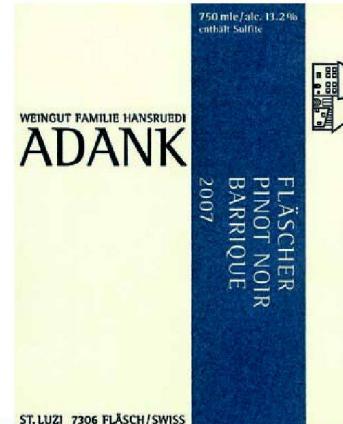
✓2_Weingut Gantenbein.



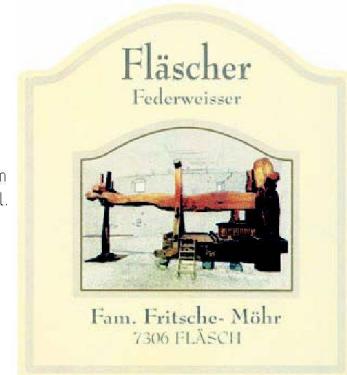
✓4_Weinbau Hanspeter Kunz.



✓5_Weingut Familie Hansruedi Adank.



>6_Zum alten Torkel.

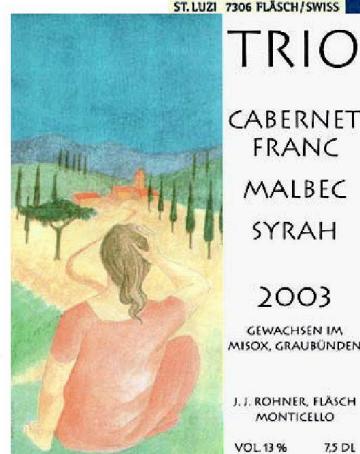


75 cl / 13.5 vol %

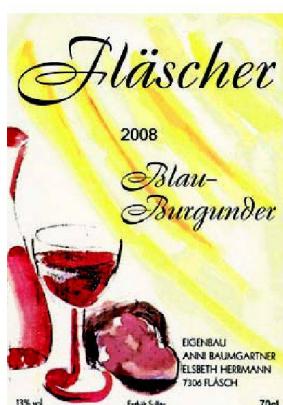
<9_Weinbau Levanti.



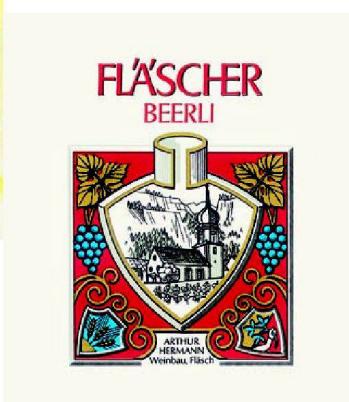
>10_Rohner Weinbau und Viticoltura.



<11_Weingut Bovel.



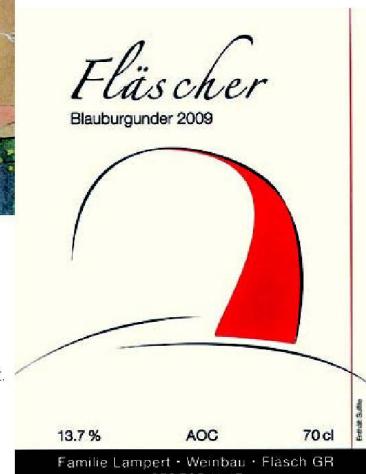
<14_Anni Baumgartner/ Elsbeth Herrmann.



<16_Arthur Herrmann.



>15_Weinbau Peter und Rosi Herrmann.



>18_Weinbau Hansjörg Lampert.

13.7 % AOC 70 cl
Familie Lampert • Weinbau • Fläss GR
079 705 11 47

12/13 // WEINE

» Eine ausserordentliche Karriere legten Martha und Daniel Gantenbein mit ihren Blauburgunder-, Chardonney- und Riesling-Weinen hin – sie begannen vor gut zwanzig Jahren und gehören heute zu den Besten in der weltweiten Weingemeinde. Ihren Anspruch dokumentieren sie mit einem architektonisch Massstäbe setzenden Weingut der Architekten Bearch, Deplazes und Ladner, das etwas ausserhalb des Dorfes steht.

Auch die Weinbauern Peter Hermann, Christian Marugg, Hansruedi Adank oder Thomas Marugg haben neue Weingüter in zeitgenössischer Architektur gebaut – und machen wie alle ihre Kollegen Weine, die dem verwöhnten Gaumen gefallen, dem Terroir verpflichtet, eigenständig und gut. Die Vielfalt der Weine ist gross. Da gibt es Rotweine, die den Vergleich mit den grossen Pinots Noirs dieser Welt jederzeit aufnehmen – und mit bis zu fünfzig Franken pro Flasche auch ihren Preis kosten. Sie sind gehaltvoll, dicht und herrlich. Da gibt es Weine, die dem frohen Zecher leicht durch die Kehle fliessen und für unter zwanzig Franken pro Flasche zu haben sind. Diese Vielfalt ist ein Trumf von Fläsch und der Bündner Herrschaft. Sie hat auch damit zu tun, dass die meisten Weingüter in Fläsch weniger als zehn Hektaren Rebland bewirtschaften und also im Vergleich mit den Domänen etwa in Frankreich oder gar in Kalifornien Winzlinge sind.

SPARDEL Nebst dem Wein gibt es anderes. Zum Beispiel Christian Risch, der vor Jahren auf Spargeln gesetzt hat – im Mai und Juni wird sein Hofladen von weither besucht, und der Bauer und die Bäuerin stehen am Samstag in Chur auf dem Markt: «Fläscher Spargeln». Auch eine Brennerei kennt das Dorf noch. Sie gehört zum Weingut Gantenbein und wird von Hitsch Gantenbein gepflegt. Oder die Bienen. Ihren Honig aus dem Terroir hegen Marianne Kunz im «Grosshaus» oder Heinrich Joos in Patschär und füllen ihn ab in kleine und grosse Gläser.

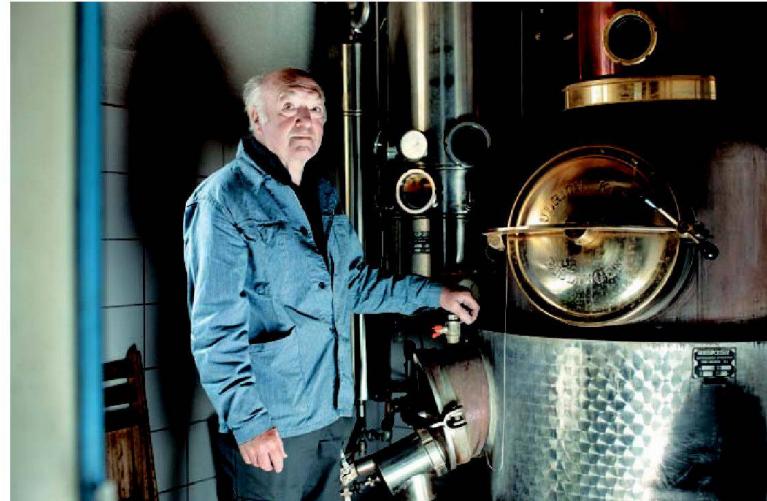
Bemerkenswert für das kleine Dorf sind die sechs Wirtschaften Mühle, Adler, à table, Landhaus, Bad und Ernas Törkali. Die drei ersten sind gepflegte Speiselokale, das «Bad» ist eine Felsen- und Gartenwirtschaft in einem Rebberg, gut einen Kilometer ausserhalb des Dorfes. Das «Törkali» ist eine Trinkstube in einem Keller und einem Garten im Unterdorf, wo die Fläscher Weine gerüstet sind, Fleisch- und Käseplatten mit Brot gereicht werden, das die Bäckerin Annalies Risch eigens für Erna bäckt. Und im «à table» unter dem Dach des Weingutes Gantenbein warten Doris und Roland Kalberer mit Spitzengastronomie auf Bestellung. Mitten im Dorf schliesslich gibt es einen Dorfladen mit einem kleinen Angebot an Fläscher Köstlichkeiten – und auch Postkarten sind vorrätig.

SCHLAFEN Hotels und Pensionen gibt es keine – dafür bietet das nahe Bad Ragaz alles, von den Prunkpalästen Hof- und Quellenhof über das ausgezeichnete Hotel Rössli bis zu zahlreichen Unterkünften aller Gattung. Und wer in Fläsch dennoch übernachten will, findet im Oberdorf 27 bei Sandra Hilton ein Bed & Breakfast.

Und ein neues, kleines Kulturprojekt packt die Gemeinde nun an: Sie hat eine alte Seilbahnstation von der Schweizer Armee hoch oben auf dem Fläscherberg übernommen und wird dort ein kleines Begegnungs-, Tagungs- und auch Festlokal einrichten – es wird der Ort mit der schönsten Aussicht über die werdende Stadt am Alpenrhein.

SECHS RESTAURANTS IN UND UM FLÄSCH

- 1_Restaurant Mühle, Bernadette und Martin Herrmann; Mühle 99; www.muehle-flaesch.ch
- 2_Restaurant Adler, René Lampart; Kreuzgasse 2; www.adlerflaesch.ch
- 3_«à table» im Weingut Gantenbein; a-table@bluewin.ch
- 4_Restaurant Landhaus, Theresa und Ignaz Baumann; Ausserdorf 28; www.landhaus-flaesch.ch
- 5_Torkel Fläscher Bad, Gaby Hermann; Im Bad; www.torkel-flaescherbad.ch
- 6_Ernas Törkali; Unterdorf 25; ernas-toerkali@bluewin.ch



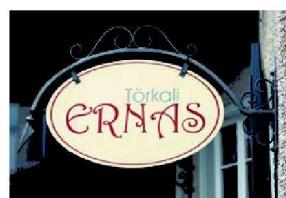
^Hitsch Gantenbein, der Marcbrenner vom Weingut Gantenbein.



>Annalies Risch, Bäckerin für Ernas Törkali.



<Sandra Hilton, die Wirtin des Bed & Breakfast im Oberdorf 27.

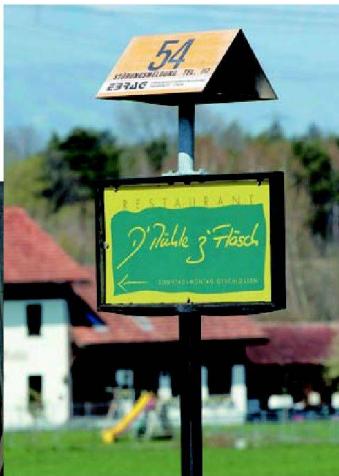


<6_Schmiedeeisen mit Jugendstil – die Weinschenke «Törkali».

>1_Doppelnutzung für Gasleitung und Landgasthof Mühle, wo mit 15 Punkten von Gault Millau gekocht wird.



>2_Schmiedekunst für 14 Punkte von Gault Millau im Restaurant Adler.



▼6_Wirtin Erna Bardellini im «Törkali».



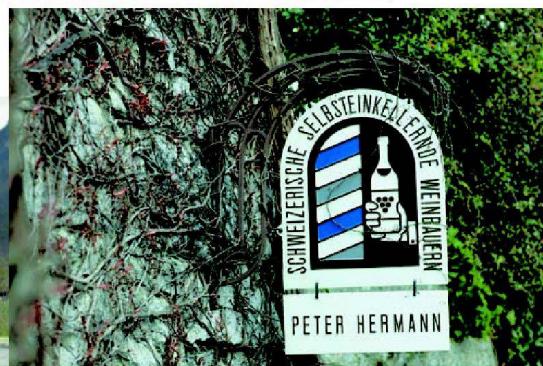
à table

<3_Hohe Typografie für hohe Küche.

>Heinrich Joos,
Imker und
Präsident der
Imker.



^4_Fantasië-Typografie
für den Traditionsort Landhaus.



^5_Wein- und Wirtschaftsschild – die Schenke Fläscher Bad.

<Christian Risch, Spargelbauer, sitzend auf dem Spargeldamm.

