

**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

## Achtzehn Winzerinnen und Kellermeister, 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 Fläsch. Innert 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 kelterten, 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 kelterten, dass sie weiterhin zu den Guten gehören. »

### 18 WEINBAUBETRIEBE IN UND UM FLÄSCH

1. Weinbau St. Luzi, Heinz Kunz; St. Luzi 10; [www.kunz-weine.ch](http://www.kunz-weine.ch)
2. Weingut Gantenbein, Martha und Daniel Gantenbein; Ausserdorf 38; [gantenbeinwein@bluewin.ch](mailto:gantenbeinwein@bluewin.ch)
3. Weingut Thomas Marugg, Thomas und Edith Marugg; Ausserdorf 32; [www.marugg-weine.ch](http://www.marugg-weine.ch)
4. Weinbau Hanspeter Kunz; Hinterdorf 7; [www.weinbau-kunz.ch](http://www.weinbau-kunz.ch)
5. Weingut Familie Hansruedi Adank; St. Luzi 3; [www.adank-weine.ch](http://www.adank-weine.ch)
6. Zum alten Torkel, Familie Fritsche-Möhr; Ausserdorf 13; [www.torkel-fritsche.ch](http://www.torkel-fritsche.ch)
7. Weingut im Polnisch, Christian, Ursula und Jürg Marugg; Oberdorf 29; [www.marugg-weinbau.ch](http://www.marugg-weinbau.ch)
8. Weinbau Jann Marugg, Jann und Sarah Marugg; Hintergasse 2; [jann.marugg@bluewin.ch](mailto:jann.marugg@bluewin.ch)
9. Weinbau Levanti, Elly und Walter Süssstrunk; Hintergasse 62 b; [www.levanti.ch](http://www.levanti.ch)
10. Rohner Weinbau und Viticoltura, Jacob J. Rohner; Hintergasse 1; [www.rohner-weinbau.ch](http://www.rohner-weinbau.ch)
11. Weingut Bovel, Daniel und Monika Marugg; Bovelweg 14; [www.weingut-bovel.ch](http://www.weingut-bovel.ch)
12. Weingut Davaz, Andrea und Marianne Davaz; Porta Raetia 1; [www.davaz-wein.ch](http://www.davaz-wein.ch)
13. Weinbau Markus Adank; Oberdorf 44; [www.adank-weinbau.ch](http://www.adank-weinbau.ch)
14. Anni Baumgartner/Elsbeth Herrmann; Patschär 39 a; [akbaumgartner@bluewin.ch](mailto:akbaumgartner@bluewin.ch)
15. Weinbau Peter und Rosi Hermann; Hinterdorf 6; [www.weinbau-hermann.ch](http://www.weinbau-hermann.ch)
16. Arthur Hermann; St. Luzi 23; [a.hermann@bluewin.ch](mailto:a.hermann@bluewin.ch)
17. Christian Hermann Weinbau; Unterdorf 17; [www.hermann.ch](http://www.hermann.ch)
18. Weinbau Hansjörg Lampert; Hintergasse 7; [www.weinbau-lampert.ch](http://www.weinbau-lampert.ch)

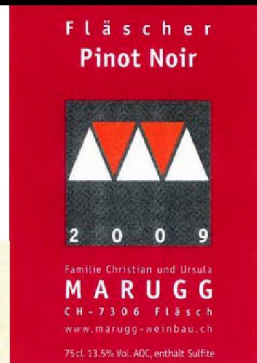
>3. Weingut  
Thomas  
Marugg.



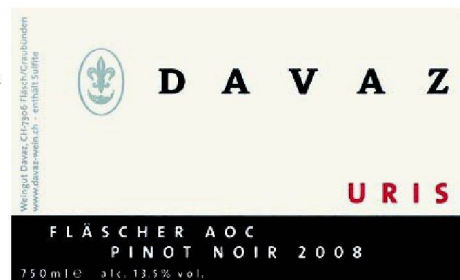
>7. Weingut im Polnisch.



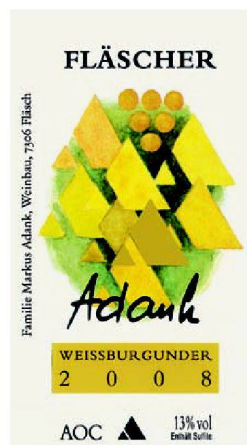
>8. Weinbau  
Jann Marugg.



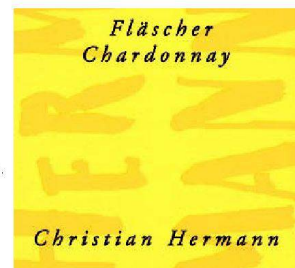
>12. Weingut Davaz.



<13. Weinbau Markus Adank.



>17. Christian Hermann Weinbau.



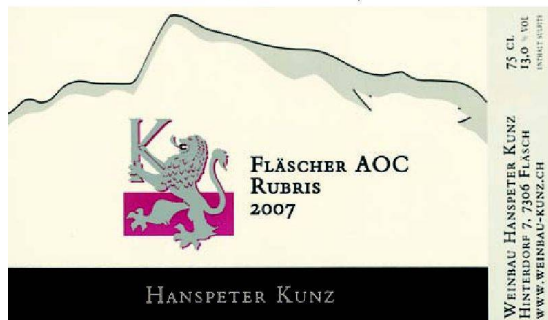


<1\_Weinbau St. Luzi.

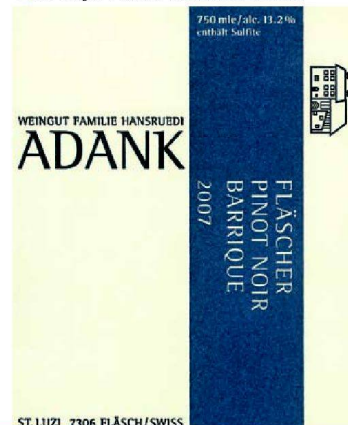
✓2\_Weingut Gantenbein.



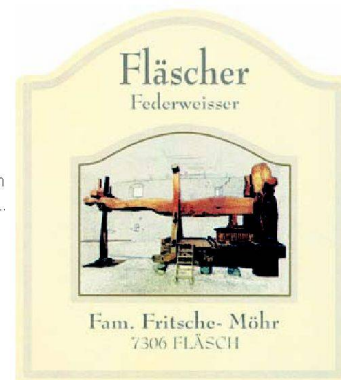
✓4\_Weinbau Hanspeter Kunz.



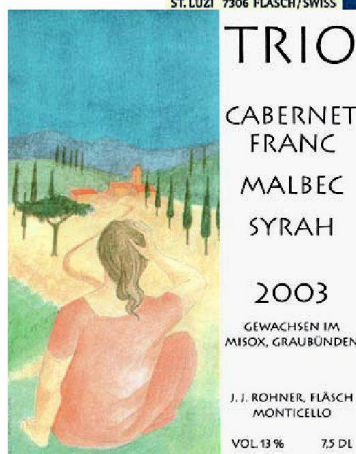
✓5\_Weingut Familie Hansruedi Adank.



>6\_Zum alten Torkel.

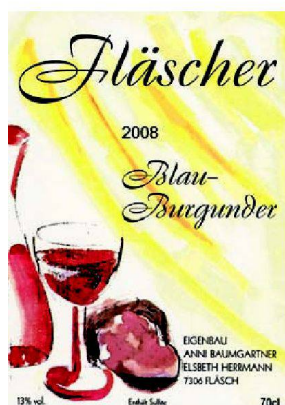


<9\_Weinbau Levanti.

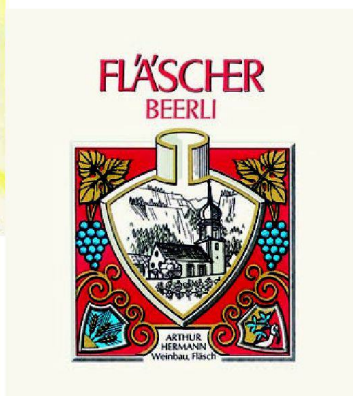


<11\_Weingut Bovel.

>10\_Rohner Weinbau und Viticoltura.

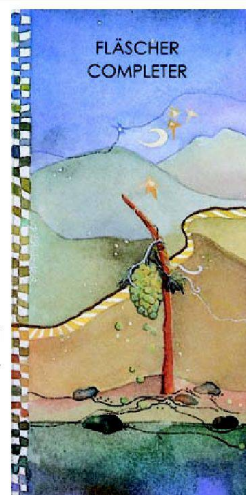


<14\_Anni Baumgartner/Elsbeth Herrmann.

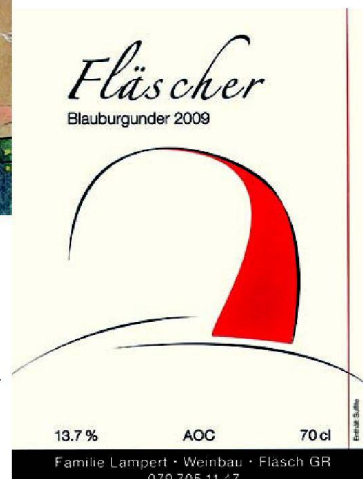


>15\_Weinbau Peter und Rosi Hermann.

<16\_Arthur Hermann.



>18\_Weinbau Hansjörg Lampert.





» Eine ausserordentliche Karriere legten Martha und Daniel Gantenbein mit ihren Blauburgunder-, Chardonnay- 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 Bearth, 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 Trumpf 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.

**SPARGEL** 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-flaes.ch](http://www.muehle-flaes.ch)
2. Restaurant Adler, René Lampart; Kreuzgasse 2; [www.adlerflaes.ch](http://www.adlerflaes.ch)
3. «à table» im Weingut Gantenbein; [a-table@bluewin.ch](mailto:a-table@bluewin.ch)
4. Restaurant Landhaus, Theresa und Ignaz Baumann; Ausserdorf 28; [www.landhaus-flaes.ch](http://www.landhaus-flaes.ch)
5. Torkel Fläscher Bad, Gaby Hermann; Im Bad; [www.torkel-flaescherbad.ch](http://www.torkel-flaescherbad.ch)
6. Ernas Törkali; Unterdorf 25; [ernas-toerkali@bluewin.ch](mailto:ernas-toerkali@bluewin.ch)



^ Hitsch Gantenbein, der Marcbrenner vom Weingut Gantenbein.

> Annalies Risch, Bäckerin für Ernas Törkali.



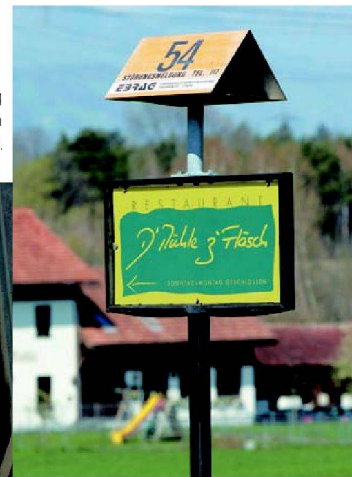
< Sandra Hilton, die Wirtin des Bed & Breakfast im Oberdorf 27.



< 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».

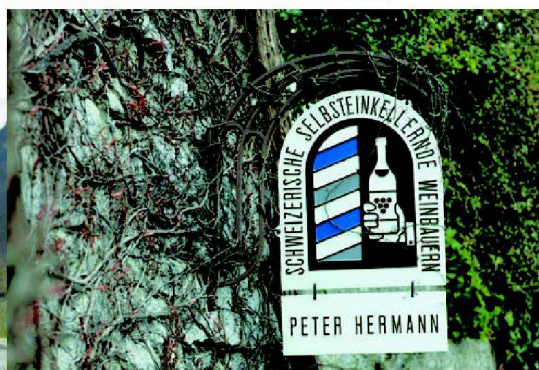


<3\_Hohe Typografie für hohe Küche.

>Heinrich Joos, Imker und Präsident der Imker.



^4\_Fantasie-Typografie für den Traditionsort Landhaus.



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

<Christian Risch, Spargelbauer, sitzend auf dem Spargeldamm.

