

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

LEBEN, WO ANDERE URLAUB MACHEN

Weitab. Mittendrin.

Davos ist längst kein verträumtes Alpendorf mehr. Es ist ein Zentrum des Skitourismus. 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 fränkischen 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 WSL-Institut für Schnee und Lawinenforschung in Davos. Vier-, fünfmal die Woche ist er zur Feldforschung am Berg, heute mit seinem Kollegen Lino Schmid. „Niemals allein ins Gelände! Das ist Regel Nummer eins“, sagt er, während er sich oben am Weissfluhjoch, in 2693 Meter Höhe, die Tourenski 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 – der heute wieder edle Skischuhe selbst produziert

Noch hat kaum eine Skispur das nächtliche Kunstwerk der Pistenbullyfahrer verunstaltet. 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 die Hexagone 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 drehen im Ort ihre Runden. Vor allem aber draußen, in der Landschaft Davos, scheint die Welt in bester Ordnung: im Dischmatal, wo Pferdekutschen über verschneite Straßen scheppern und Benjamin Reuter auch nachts mit Stirnlampe auf seinen Langlaufski unterwegs ist. Im Sertigtal, wohin es Reuter häufig zum Eisklettern an den gefrorenen Wasserfällen zieht.

Draußen in Monstein, zehn Kilometer südlich von Davos, hört man das Plätschern des Brunnens vor der Kleinbrauerei, der zweithöchsten Europas; Parole: „Last beerstop before heaven.“ Eine Katze sonnt sich in



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

den ersten Sonnenstrahlen auf der Dorfstraße, die sich zwischen wind-schiefen Walserhäusern mit ihren verwitterten Fassaden schlängelt. Hier sieht es heute noch so aus wie im Davos des vorletzten Jahrhunderts, als der Arzt Alexander 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 Skandinavier das Skifahren, die Engländer den Bob- und den Eislaufsport. 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 schon vor Jahrzehnten verordnet wurde. Denn allzu häufig wurden kurende Spaziergänger von Schneelawinen getroffen, die von den traditionellen Giebdächern rutschten.

„Ich mag die Mischung aus Stadt und Natur“, sagt Lawinenforscher Reuter oben in seinem Schneeloch. Mit nackten Fingern sticht er zum Härtestest in eine Schicht nach der anderen, leckt die Flocken von den Kuppen, als wären sie 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 Altschneesicht messen kann, wie die inzwischen runderen Kristalle 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 zu Hause an den heißen Ofen setzen. Und immer wieder einen Holzsplit nachlegen. ✨

Joachim Rienhardt



FOTOS: ROBERT BOESCH; STEFAN OBERMEIER/GETTY FOOD; JAN-PETER WESTERMANN; FOODSTYLING: ADAM KOOR; STYLING: IMKE MOHR

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



Walserdorf Monstein: Idylle, zehn Kilometer südlich von Davos

Urlaub in Davos

Die besten Tipps

Schlafen

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

Promenade 159, CH-7240 Davos, Tel. +41/81/417 06 20, www.seehofdavos.ch; DZ ab 250 Euro

Ducan: im herrlichen Monstein, etwas abseits des Trubels.

CH-7278 Davos Monstein, Tel. +41/81/4011113, www.hotelducan.ch; DZ ab 115 Euro

Essen und trinken

► Teufi: idyllisch im Dischmatal gelegen, urige Stube; bekannt für Fondue und die besten Älplermagronen der Stadt.

Dischmastr. 113, CH-7260 Davos, Tel. +41/81/416 35 82, www.teufi.ch

Blockhütte Erezsäss: am Fuße der Schiferbahn, Sonnenterrasse mit Lammfellbänken, einfache, aber sehr gute Küche.

Talstation Schiferbahn, CH-7249 Serneus i. Pr., Tel. +41/81/332 36 00, www.franzl.ch

► Chämi-Bar: Einheimische kommen vor allem mittwochs, dann kosten viele Getränke nur fünf Franken.

Promenade 83, CH-7270 Davos, Tel. +41/81/413 55 55, www.chaemibar.ch

Entspannen

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

Promenade 90, CH-7270 Davos, Tel. +41/81/413 64 63, www.eau-la-la.ch; Bad ca. 7,50 Euro, Wellness ca. 21 Euro

Sport

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

Promenade 127, CH-7260 Davos, Tel. +41/81/420 14 77, www.fullmoons.ch

Einkaufen

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

Flüelastaße 4, CH-7260 Davos, Tel. +41/81/416 31 30, www.heierling.ch

Anschauen

► Wintersportmuseum: knapp 150 Jahre Wintersportgeschichte 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 ½ 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 ofenfeste 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 höchstgelegenen Brauerei der Schweiz – gebraut aus weichem Bergwasser – erobert die lokale Gastronomie

