

Arbeitsplatz mit Aussicht
Eismeister Ralph Giger reinigt früh
morgens das Natureisfeld der
Alp Raguta. Während im Schweizer
Mittelland Schneestürme wüten,
scheint hier im Domleschg die Sonne.

Eiszeit auf der Alp

Lesen Sie diese Geschichte! Aber vergessen Sie sie sofort
wieder! Sonst ist die **ALP RAGUTA** im Bündnerland kein
Geheimtipp mehr. Weil plötzlich alle das himmlische,
höchstgelegene Natureisfeld Europas besuchen wollen.



Putz-**Equipe** Ralph Giger mit der Motorfräse, Stefan Jenal (l.) mit dem Schneeschaber reinigen das Eisfeld vom Neuschnee der vergangenen Nacht.

Hoch über dem Tal, mit himmlischer Aussicht, liegt die eiskalte Schönheit Raguta



Die Bündner sagen «**Kneblata**». Auch Eishockey wird hier auf 1952 Metern gespielt. Ohne zu lügen: Eissport auf höchstem Niveau!



Improvisation Eisreinigungsmaschine Made in Raguta. Ein 50-Liter-Bierfass mit Heisswasser und ein Molton glätten das Eis.



Mit **Eleganz** Raguta-Mitarbeiter Stefan Jenal macht's vor: Eisstockschiesen ist eine Mischung aus Curling und Boccia.



Strandfeeling bei Minusgraden
Raguta-Gäste beim Sünnele. Im Hüttli hinten lagern die Alpkäse, die in der Beiz angeboten werden.



Kalter Spielplatz So lässt man sich gern verschaukeln. Zwei Kinder geniessen die überdimensionierte Schaukel neben dem Eisfeld.



Kinderparadies Der kleine Raguta-Gast Louis, 5, (mit einem zu seinem Namen passenden Hockeyschläger) steht heute im Goal.

Eine Oase Die Alp Raguta betört alle Sinne. Trotz oder gerade wegen der klirrenden Kälte, der Abgeschlossenheit, dem Eisfeld (und der 1a Bratwurst im Beizli) kommen die Gäste hierher.

Stille und Einsamkeit. Die
Eiskönigin
Raguta bietet Erholung
und glatte Stunden





Zu schön Auf Raguta spielt man unkonzentriert Curling. Das herrliche Panorama lenkt die Sportler andauernd ab.



Sport & Spass Raguta-Chefin Evi Attingers Kinder Rita, 30 (r.), und Simon, 27, beseln, während Cousine Anna, 35, den Granitstein losschickt.

TEXT **MARCEL HUWYLER**
FOTOS **REMO NÄGELI**

Vorsicht vor dieser Aussicht! Es kommt schon mal vor, dass Schlittschuhfahrer hier oben auf der Alp unkontrolliert über den Eisfeldrand hinauslaufen und im Neuschnee stranden. Wer diese Aussicht auf Berge und Tal vor sich hat, ja selber geradewegs in die hochalpine Kulisse hineinzugleiten scheint – vergisst vor Staunen zu bremsen.

Hoch über dem Bündner Tal Domleschg hockt das Bergdorf Feldis. Noch weiter oben, auf 1952 Metern Höhe, liegt eine Sonnenterrasse, ein kleines, feines Skigebiet, ein von Lärchenwäldern umkränzter Wintertraum. Eine Alp. Wo man sein (eis-)blaues Wunder erleben kann. Hier befindet sich das höchstgelegene Natureisfeld Europas dieser Grösse.

Die Alp Raguta.

Es ist früher Sonntagmorgen, die Welt hier oben milchig, Wolkenflicken, Schneegestöber und Sonnenmomente zanken sich um die Vorherrschaft. Noch ist es menschenleer, ein paar Tierspuren dekorieren den über Nacht gefallenen Pulverschnee. Die tiefgekühlte Landschaft knarrt, knackt und ächzt. Grimmige minus 17 Grad nagen an den Ohren, die Backen ameiseln, die Barthare erstarren, und der Schnudder in der Nase kristallisiert.

Nur Ralph Giger dampft.

Er ist Eismeister auf der Alp Raguta. Giger, wohnhaft in Sils im Tal unten – 55 Jahre alt, schwarze Sonnenbrille, schwarzer Schnauz,

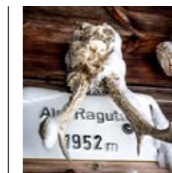
schwarzer Humor – ist grad dabei, das Natureisfeld für die Sonntagsgäste zu präparieren. Er wischt und schabt den Neuschnee weg und schleudert besonders hohe Verwehungen mit der Schneefräse von der Eisbahn.

Dann folgt die Kunst des Eisglättens. Was auf grossen Eisportanlagen mit einem Traktorähnlichen Gefährt (Zamboni genannt) erledigt wird, besorgt man auf dem Berg mit viel Improvisations- und Basteltalent.

Giger zieht ein einachsiges Chärreli übers Eis, darauf montiert ist ein mit heissem Boilerwasser gefülltes 50-Liter-Bierfass (wo früher mal Haldengut drin schwappte). Aus dem Fass tröpfelt das Heisswasser via Sprühbalken auf einen alten Molton-Matratzenschoner, der das Nass gleichmässig und hauchdünn aufs Eis streicht und glättet und aus der verschrämten Oberfläche wieder eine makellose Rutschbahn macht.

«Unser Mini-Zamboni sieht vielleicht nach einer Bieridee aus, ist aber eine glatte Sache», sagt Eismeister Giger und lacht über seine Wortspielerei mit einem derart kratzig-heiseren Donnerbass, als habe er die 50 Liter Haldengut im Fass höchstpersönlich zum Verschwinden gebracht.

Ralph Giger ist eines der über 200 Mitglieder und ehrenamtlicher Helfer der Interessengemeinschaft (IG) Raguta, einer Gruppe von Einheimischen und Unterländern (Zürchern gar!), die die Natureisbahn seit 15 Jahren betreibt. Hinter der ganzen «Spinneridee», wie die Initianten ihre kalte Tat heute noch stolz



Die Reise zum Geheimtipp Die Alp Raguta erreicht man per Sessellift ab Feldis GR. Oder ganz vom Tal unten mit der Luftseilbahn Rhäzüns-Feldis. www.alpraguta.ch

betiteln, steckt ein legendärer Zürcher Curling-Clan: die Familie Attinger aus Gockhausen.

In den 1980er-Jahren waren die Attinger-Brüder Peter, Bernhard, Werner und Kurt (sie starteten für Team Dübendorf) die Champions im Curling-Sport, wurden Schweizer Meister, gewannen WM-Silber, EM-Gold.

Kurt Attinger und seine Frau Evi waren es denn auch, die sich im Winter 2001/02 ihren Traum vom Curling-Natureisfeld auf der Alp Raguta erfüllten. «Damals stand hier ein alter Viehstall», erinnert sich Evi und zückt ein Fotoalbum mit leicht angebleichten Farbbildern aus Pioniertagen. Ein windschiefer Schopf ist zu sehen, «ein Kuhstall, der uns damals als Garderobe diente und auf dessen Eisenofen wir das Heisswasser für die Eispflege kochten und dazu Wienerli, Gerstensuppe und Glühwein für die ersten Gäste», erzählt Evi Attinger. Auch die 56-Jährige war einst eine Weltklasse-Curlerin (gewann EM- und WM-Medaillen) und ist seit dem Tod ihres Mannes Präsidentin der IG Raguta.

Seit 2005 steht anstelle des zügigen Alphüttli eine moderne, urchige Bergbeiz samt Sonnenterrasse. An den einstigen Viehstall erinnert nur noch die Begrüssungstafel: «Kuuten Tag!»

Um zehn Uhr trudeln die ersten Eisfeldgäste ein. Manche steigen mit Schneeschuhen oder Tourenski zur Alp auf, Familien mit Kindern und Schlitten fahren mit dem Sessellift ab Feldis hoch ins Winterwunderland. Im Keller der Bergbeiz stehen hundert Paar Schlittschuhe (Grösse 22 bis 47) ▶

Saurer Most für den Alpkäse, Wasser aus dem Bierfass fürs Eisfeld

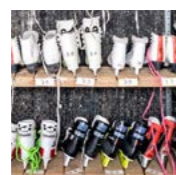
▶ parat, dazu gibts Hockeyschläger, Holztöggel fürs Eisstockschessen und Curlingsteine. Oft besuchen Vereine oder Firmen die Alp und nehmen bei Evi Attinger Curlingunterricht.

Der dampfende Eismeister Giger gibt das Eisfeld frei, und während sich die ersten Hockeybuben eine «Kneblata» liefern, und Eislaufprinzesschen übers Glatteis pirouetteln, sind die Erwachsenen auf Kufen einfach nur verzückt ob dem Prachtspanorama, Piz Beverin, Piz Grisch, Piz Tomül, Piz Arblatsch ...

Raguta, die Oase. Weder Hektik noch Rummel, kein Jupidupi, keine Dauer-Musik-Belästigung. Hier ist man dem Himmel und Himmlischen etwas näher. Wenn Engel eine Landebahn auf Erden bräuchten ... die ins Nichts ragende Raguta-Eisplattform hoch über dem Domleschg böte göttliche Anflugbedingungen.

Das Eis ist derzeit 25 Zentimeter dick, das Feld misst 15 auf 40 Meter. Jeden Herbst wird die Natureisbahn neu aufgebaut: Holzbretter bilden die Umrandung, eine Art Teppich wird auf die Alpweiese gelegt, darauf eine Plastikfolie. Von einer nahen Quelle werden 180 000 Liter Wasser (das sind 818 Badewannen) während drei Tagen ins Becken geleitet. Dann überlässt man das Wasserfeld der Natur. Lediglich Mäuse, die die Plastikfolie anknabbern und durstige Hirsche müssen ab und zu verscheucht werden.

Sobald die Natur gefriert, wächst das Eisfeld. Nicht immer allerdings nach Wunsch der Ragutaner. Eismeister Giger erzählt von Wetterkapriolen, etwa wenn



Günstig & fair
Hundert Paar Schlittschuhe (Grösse 22 bis 47) kann man mieten, ein Paar für 5 Franken pro Tag. Familien zahlen 15 Franken pauschal, egal, für wie viele Kinder.

Föhn, Schneefall, Eisregen, chogewarm und dann wieder saukalt, innert weniger Stunden die Eisfläche verunstalten. So hätten sich schon kindshohe, gefrorene Wellen auf dem Feld gebildet, die er nur mit Einsatz einer Kettensäge wegpölieren konnte. Wieder sein Donnerlachen, der Schnauz zittert, «läck, das het denn tua!».

Es ist Mittag geworden. Im Beizli räblets. Oft sei es schwer, abzuschätzen, sagt Evi Attinger, wie viele Gäste kämen. Man ist flexibel. Getreu dem Spruch an der Beizenwand: «Fünf waren geladen, zehn sind gekommen. Giess Wasser zur Suppe – heiss alle willkommen!» Eismeister Giger fungiert jetzt als Feuerchef und grilliert im Freien Bratwürste (unbedingt probieren!). In der Küche rühren Helfer in Pfannen mit Rüebli-Ingwer- und Gerstensuppe, schneiden Käse und Huuswurst, servieren Hüttakafi (für die Frierenden) und Hüttagaischt (für die Erfrorenen) und empfehlen die Spezialität des Hauses: Maluns, selber gemacht. Anfang Saison haben die Ragutaner 250 Kilo der Bündner Spezialität zubereitet und eingefroren.

Eine gesunde Küche ist Evi Attinger wichtig (Schnipo gibts hier nicht), im Hauptamt, daheim im Züribiet, arbeitet sie als Gesundheits- und Ernährungsberaterin. Stolz ist man auch auf den

eigenen Alpkäse. In einer zweiten Hütte, gleich hinter dem Beizli, lagern 60 Laibe, jeder 5 Kilo schwer. Der Käse stammt von der Alp dil Laun, 20 Marschminuten entfernt. Alle zehn Tage waschen Evi und ihr Team die Käserinde. Mit der üblichen Salzlösung wohl? Evi Attinger schüttelt den Kopf: «Wir verwenden sauren Most.» Das sei wohl etwas ungewöhnlich, meint sie, aber schliesslich veredelt der Eismeister sein Eis ja auch mithilfe eines Bierfasses.

Dann wird es Abend, die Sonne ritzt bereits den Horizont. Die letzten Gäste schaukeln mit dem Sessellift nach Feldis hinunter oder fahren mit Rodel, Schlitten und Ski zu Tal. Eismeister Giger dreht ein letztes Mal seine Bierfass-Runde.

Das Beizli-Personal hat längst aufgeräumt und aufgestuhlt. Und doch will keiner heim. Alle sitzen sie da und warten. Auf ihren Tagessold. Das IG-Raguta-Team arbeitet zwar unentgeltlich – entlohnt wird es trotzdem. «Jetzt kommts dann grad», frohlocken die Ragutaner und blicken gen Westen. Wo die Sonne heute um 17.04 Uhr hinter den letzten Domleschger Zinken verschwindet. Und das schönste, sagenhafteste, flammendste Abendrot das schönste, sagenhafteste, höchstgelegene Eisfeld Europas in überirdisches Licht tunkt. ●



Chüschtig Raguta-Chefin Evi Attinger 56 (r.), und Äplerin Lisa Bitter, 65, pflegen ihre 60 Laibe Alpkäse mit saurem Most.



Am Ende eines Wundertages ...
Die Sonne geht eben unter. Eismeister Giger macht seine letzte Bierfass-Tour auf dem Eis.