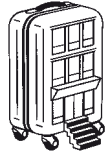


## Lange nicht mehr so gut geschlafen!



**E**INE ZIEGE WAR SCHULD. Weil sich das Tier ein Bein gebrochen hatte, flüchtete der Engadiner Hirtenbub Johann Josty aus Furcht vor dem Besitzer über alle Berge nach Deutschland. Er erlernte dort das Zuckerbäckerhandwerk, eröffnete Cafés und Patisseries in Berlin und kehrte schliesslich steinreich nach Sils zurück, um für seine Familie das grösste Wohnhaus Graubündens zu errichten. 1816 war das. Heute ist das mondäne Patrizierhaus längst zum «Parkhotel Margna» umfunktioniert. Traditioneller alpiner Stil statt Alpen-Chic, Bündnerstube, duftendes Arvenholz. In einigen historischen Zimmern knarren noch die Dielen, in den eben erneuerten Suiten wiederum steht ein Eames Lounge Chair auf warmem, geöltem Parkett – und ein Bett, in dem man den besten Schlaf seines Lebens schläft. Mag sein, dass es an den hohen Bovis-Werten liegt, für die der Kraftort Sils schon immer bekannt war, oder am Skitag auf dem Corvatsch, der sich hinter dem Hotel emporreckt. *Michael Furger*

**Publikum:** *Winterwanderer und Langläufer*  
**Design:** *Alpin meets Design*  
**Gastronomie:** *Pizzoccheri, Risotto, Grill*



PARKHOTEL MARGNA, Via da Baselgia 27,  
Sils Baselgia; [margna.ch](http://margna.ch)

## Stimmung soso lala, Essen hurra



**G**EWISSE ELEMENTE gehören zur sogenannten gehobenen Küche wie das Amen in die Kirche. «Kreatives» Geschirr zum Beispiel, auf dem regelmässig geschmacks- und farbintensive Kleckse zu liegen kommen, oder Servicepersonal, welches alle fünf Minuten die Befindlichkeit der Gäste abfragt, Getränke nachschenkt und jeden Gang mit kulinarischen Wortkaskaden erläutert, die, kaum ist das Gericht aufgegessen, bereits wieder vergessen sind.

Das Restaurant Marktküche ist diesbezüglich nicht ganz unproblematisch. Beim Lokal handelt es sich zwar um eine bescheiden wirkende vegane Beiz, die es sich im August 2014 in dem hübschen Eckgebäude an der Hohl- und der Feldstrasse bei der Bäckeranlage in Zürich gemütlich gemacht hat. Ganz offensichtlich versucht man, den Ball flach, Ambiente und Umgangston am Boden zu halten. Trotzdem vermag bei unserem Besuch an einem Dienstagabend im Januar nicht recht Stimmung aufzukommen. Man fühlt sich, was in einem Restaurant nie ein gutes Zeichen ist, fast schon gezwungen zu flüstern. Ein überfreundlicher Kellner, dessen Erklärungen pädagogische Wärme verströmen, sowie Toiletten, die mit «Buebe» und «Meitli» beschriftet sind, schaffen da leider keine Abhilfe.

Umso mehr Aufmerksamkeit wird dem Essen zuteil. Unerklärlicherweise lautet ja die Frage, die Fleischesser bei vegetarischem und veganem Essen als Massstab anlegen, nach wie vor: Kann eine Mahlzeit, bei der auf Fleisch, Fisch oder gar gänzlich auf tierische Produkte verzichtet wird, genauso befriedigen? Diese Leute lässt Tobias Hösli, der auf einem Niveau von 15 Punkten kocht – notabene als einziger veganer Koch im hiesigen «Gault-Millau» –, rasch verstummen; die vegane Küche wird hier nicht auf ein Podest gehoben, sondern als eine (köstliche) Selbstverständlichkeit aufgetischt. Uns überzeugten besonders der richtungsweisende Gruss aus der Küche zu Beginn, eine Tatar-Imitation, die mittels Cognac-Spray dem eigenen Geschmack entsprechend personalisiert werden konnte, aber auch die Tortellini vom Rotkraut sowie der «Hauptgang», Gemüsequiche und Blumenkohl. *Oliver Schmuki*



MARKTKÜCHE, Feldstrasse 98,  
Zürich; [marktkueche.ch](http://marktkueche.ch)