

## Candle-Light-Dinner im Kuhstall



Die Tische sind gedeckt, die Gäste können kommen

Viermal in der Sommersaison eröffnet Gian Peter Niggli das festliche Buffet. 50 Gäste füllen ihre Teller mit Gerstensuppe, Polenta, Kastanien, Kartoffeln in allen Variationen, Nusstorte. Dazu süffelt die Gesellschaft Wein aus dem Heidi-Dorf Maienfeld. Die Köstlichkeiten garnieren jedoch nur den eigentlich Star des Abends: ein saftiges Filet vom Angus-Rind. Das typische Engadiner Buffet ist nicht im Restaurant eines Luxushotels aufgebaut, sondern in Niggli's Kuhstall in Samedan. Kerzen, Stoffservietten, Tischdekoration: Stilvoll und elegant geht es im Kuhstall zu. Die Gäste genießen ihr Steak an liebevoll gedeckten Tischen, gleich neben dem Heuspeicher, aus dem vor Kurzem noch das Rind, das jetzt gepfeffert und gesalzen auf dem Teller liegt, gefressen hat.

## Marketing, das Appetit macht

Eventgastronomie mit Produkten aus der Region – das liebt die Kundschaft. Darum karrt der Meisterlandwirt das Fleisch vom zwei Minuten entfernten Schlachthof zurück auf seinen Hof. Per Flyer und im Online-Shop seiner Webseite vertreibt der 48-Jährige Fleisch und Würste. Zum großen Teil gehen Saftplätzli, Huft und Siedfleisch durch Stammkundschaft und Mund-zu-Mund-Propaganda weg. Stolz ist der gebürtige Samedaner auf sein Logo. Ein kraftstrotzendes schwarzes Rind vor gelbem Hintergrund, Symbol für die 322 Sonnentage im Engadin, mit der Aufschrift „Niggli Angus“. Der Schriftzug prangt auf Stofftaschen, Schlüsselbändern und sogar auf der Hemdtasche des Gutsherrn.



Gian Peter Niggli neben dem Wahrzeichen Graubündens

Ohne Weiteres könnte er die Rinder auf 1000 kg Gewicht mästen, um noch mehr Fleisch zu verkaufen. Er begnügt sich mit einem Durchschnittsgewicht von 650 Kilo, weil sich die Rinder so besser auf den Weiden der Alp Muottas in 2000 Metern Höhe bewegen können. Den Winter verbringen die 50 Rinder im geräumigen Stall, wo sie nach Lust und Laune fressen und sich ihren Schlafplatz aussuchen können. Der Bulle, der jedes Jahr ab Heiligabend zu den Kühen gelassen wird, entscheidet selbstständig, welche Kuh er wann bespringt. Das Vieh weiß die komfortable Logis zu schätzen: Im August wurde „N Lana“ beim Weidfäscht am Pfannenspiel zur „Miss beef.ch 2007“ ernannt, ein Jahr davor war „Babe“ Anwärterin auf den Titel „Kuh des Jahres“.

### **Kunst auf der Weide**

Das Angus-Dinner ist nur eine von Niggli's Marketing-Ideen. Wenn im Kuhstall nicht gerade gespeist wird, finden Jazzkonzerte statt. Im Januar und Februar bieten BMW und Mercedes auf seinen verschneiten Weiden Fahrertrainings an, in den Sommermonaten sorgen Pferdesport und Hundeprüfungen für Abwechslung und Einkünfte. Auch der Kunst ist der gebürtige Samedaner zugetan. Seit Juli bewundern die Dinnergäste vor dem Mahl die handgegossenen Messingskulpturen der Zuger Bildhauerin Barbara Nádrai. Die bis zu einer halben Tonne schweren Skulpturen glitzern auf der 2500 Quadratmeter großen Wiese vor Bauer Niggli's Haus in der Sonne. Trotz der Abstraktion lassen sich die einzelnen Tiere gut erkennen, Steinbock, Gepard, Panther, Pferde. Angus-Rinder sind noch nicht dabei.

Schweiz