

Schwelgen in Geschichte und Genuss

Buchtipps | Kulinarische Zeitreisen zu historischen Hotels

Genug von der Moderne, satt vom Design? Appetit auf Geschichte macht die Neuerscheinung «Kulinarische Zeitreise – Genuss in historischen Hotels der Schweiz». Uri isst mit.

Franka Kruse

Autorin Anita Brechbühl tischt in 54 verschiedenen Hotels der Schweiz auf, in denen der Hauch der Geschichte weht. Fotograf Nikolas Klausner setzt die heimeligen bis noblen Herbergen so in Szene, dass man gleich die kleine Tasche packen will, um loszufahren. Denn hier geht es um Orte, die den Charme des Persönlichen ausstrahlen: Orte mit Atmosphäre, Stil, Eleganz und Empfindung – wie es der Schweizer Philosoph und Publizist Ludwig Hasler im Vorwort oder besser «Amuse bouche» ausdrückt. Seine Zeilen sind in der Tat ein wahrer Gaumenkitzler

und Appetitanreger – eine Freude zu lesen. Sie sind eine Analyse des Jetzt, in dem «wir bei zeitgenössischen Bauten von Ratio schwärmen, von technischer Raffinesse und kühler Funktionalität». Gegenübergestellt der Baugeschichte, in der sich «Architektur nicht auf transparente Rechtwinkligkeit und riesige Fenster beschränkt. Hier baut Architektur auf Sinn und Sinnlichkeit ... sie weiss, warum Menschen in Räumen geborgen sind oder abgelehnt oder angeregt. ... Räume als Kunst, alle Sinne beisammenzuhaben».

Was bietet sich also mehr an, als seine Sinne einzusetzen und in den 278 Seiten zu blättern, den Blick durch historische Räume schweifen zu lassen und Details aufmerksamer Restaurierung zu entdecken? Das Ganze ist gepaart mit Geschichten, die Hintergründe zu den Häusern und Regionen der ganzen Schweiz bieten, garniert mit traditionellen Rezepten.

«Brischtner Nytlä» im feinen Caramelkörnchen

Auf der Fahrt durchs Land erreichen die beiden Jahreszeitreisenden in Sachen Hotelgeschichte und regionale Genüsse, Anita Brechbühl und Nikolas Klausner, im Spätherbst über den Urnerboden den Kanton Uri. Hinunter ins Reusstal steigen sie ab bis Amsteg und logieren im Hotel Stern & Post: einst letzte Raststätte vor dem Gotthard. «Die erste urkundliche Erwähnung eines Gasthauses an dieser Stelle datiert aus dem Jahr 1357. Das Haus zählt damit zu den ältesten Gasthäusern der Zentralschweiz», schreibt Anita Brechbühl. Als bescheidene Herberge habe es Pilgern und Händlern als letzte Raststätte vor der gefährlichen Überquerung der Alpen gedient. Im Mai 1788 vernichtet ein Dorfbrand das Haus, und es entstand ein neuer Gasthof im typischen Innerschweizer Stil mit steilem Satteldach und mehreren Fensterreihen. «1850 eröffnete die zwei Jahre zuvor geschaffene Eidgenössische Post im Gasthaus eine der ersten öffentlichen Poststellen der Schweiz», erfährt der Leser. So ist es nicht verwunderlich, dass viele Antiquitäten im Haus an diese Zeit erinnern. Auch beim Essen setzt das Haus auf Tradition und serviert «Brischtner Nytlä» (Rotweibirnen mit Rahm). In den Tälern des Urnerlandes wuchsen die Birnbäume einst zahlreich,

notiert die Autorin. Die meistverbreitete Sorte sei die Teigbirne gewesen, die sich hervorragend als Dörrbirne eigne und auf dem Ofen getrocknet den Urnern einst die langen, kalten Winterabende versüsst habe. Die Süßspeise präsentiert sich kunstvoll im Caramelkörnchen, das der Küchenchef mithilfe einer umgedrehten Suppenschöpfkelle aus flüssigen Zuckerfäden zaubert. Klar, dass auch Johann Wolfgang Goethe, einst Gast des Hauses, wieder zu Wort kommt: «Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen, dann den Magen.» Im Gasthaus zum Stern habe er damals auf Schweizreise übrigens den «gebackenen Fisch» gelobt.

Pittoreske Orte in entlegenen Tälern entdecken

Von Uri aus geht die spätsommerliche Reise weiter zum Grimsel-Hospiz, dem historischen Alpinhotel, das rein optisch fast zum Teil des Berges wird, würden nicht die vielen roten Fensterläden schon von Weitem leuchten. Die kulinarische Zeitreise durch die Schweiz ist Reiseführer und Kochbuch zugleich, das alle Geschmäcker bedient – vom Spargel im Frühling am Rhein über Kaninchenkeule nach Tessiner Art hoch über dem Luganersee bis zum Arvenholzglace mit geschmorten Feigen in Zermatt. Die Reise führt auch zu pittoresken Orten wie Binn oder St. Luc am Ende entlegener Täler im Wallis. Am Ende der Jahreszeitreise findet der Leser eine Übersicht aller historischen Hotels sowie eine Rezeptliste. Hilfreich auch die Karte im Buchrücken, auf der sich farblich abgesetzt noch einmal jede einzelne Route verfolgen lässt. Gute Fahrt und guten Appetit!

«Kulinarische Zeitreisen – Genuss in historischen Hotels der Schweiz», erschienen im Mattenbach Verlag und erhältlich im Handel.

