



Mit Charme
und Gusto:
das Kurhaus
Bergün .

EIN GASTHAUS, WIE AUS DER ZEIT GEFALLEN

Die Swiss Historic Hotels verstehen sich als Meisterwerke der Hotellerie mit einer Prise Nostalgie. Dass dabei die Küche hält, was das Ambiente verspricht, zeigt sich am Table d'hôte im Kurhaus Bergün.

Text Sybil Schreiber

Was für ein Herd! Uralt und wuchtig, der muss etwas erlebt haben, schliesslich thront er seit knapp 110 Jahren in der nostalgischen Kurhausküche in Bergün. Seit damals, als rund ein Dutzend Köche hier unten im Keller auf dem Holzfeuer deftige Leckereien für die wohlhabenden Gäste aus Europa zubereiteten. Jene Gäste, die oben im prachtvollen Jugendstil-Saal mit dem gebohnerten Parkettboden, den Lüstern und gemalten Ro-

senranken an der Decke dinieren. Sie trugen atemraubende Korsetts, raschelnde Seidenkleider, steife Fräcke und gezwirbelte Bärte. 1906 war das, kurz nachdem die Albulabahn das Bergün mit dem Rest der Welt verband.

Dinieren wie im Film

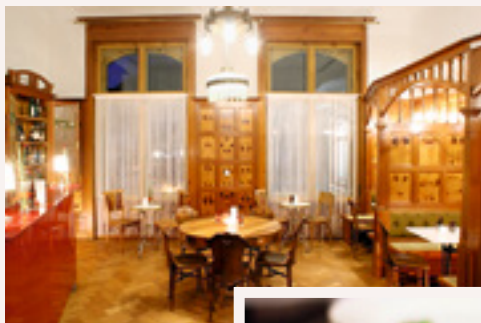
Es war der Anfang vom Kurhaus, in dessen Geschichte in den letzten Jahren laufend neue Kapitel aufgeschlagen wurden. Eines davon sind die Table d'hôte, im

Winter, eine kulinarische Zeitreise vor filmreifer Kulisse.

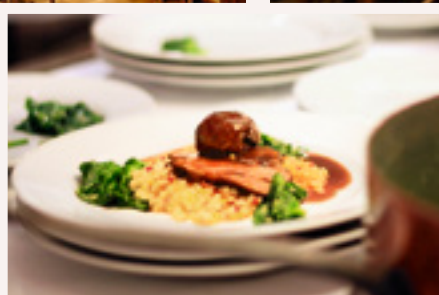
Serviert werden die 5-Gang-Dinners im Souterrain. Also nicht oben im eleganten Saal, sondern direkt neben dem riesengrossen Herd vor blauweissen Kacheln, inmitten von historischen Töpfen, Kupferkesseln und einem bullernden Ofen, der heute noch mit Holz geheizt wird. Wir tragen Bequemes und keine Korsetts, wir plaudern über die langen Tische hinweg

und lassen uns von Chefkoch Heribert Förtsch erklären, was er für uns zubereiten wird.

Er begrüsst uns mit einer Amuse-bouche aus Trockenfleischröllchen mit Mascarpone und Dörrfrüchten. «Ich lasse mich von den Hofläden im Dorf inspirieren», erzählt der gebürtige Bayer, der im Kurhaus seit bald fünf Jahren kulinarisch Regie führt. Die Table d'hôte ist sein Auftritt und die ehemalige Kurhausküche im Untergeschoss sei- ➤



Mit Stil und Geschmack: Kurhaus-Bar und Bergüner Kaninchen mit Topfenknödel.



Mit Witz und Können: Küchenchef Heribert Förtsch.

ne Bühne. Wer den Raum betritt, wähnt sich in einem historischen Film. Die Hauptrolle spielt der alte Herd mit der Dampfhaube.

Serviert werden an der Table d'hôte Spezialitäten und Zutaten des Albulatals, beste alpine Bio-Produkte. Förtsch kennt die Produzenten alle persönlich. Zum Salat gibts Crème brûlée

aus Geisskäse. «Die Tiere meckern hier das ganze Jahr an frischer Luft», witzelt der Koch. Und da nicht nur der Raum Geschichten erzählt, liefert Zereemonienmeister Förtsch zu jedem Gang Anekdoten. Er plaudert über den Rindsbraten, der im Sommer noch auf der Alp herumhüpfte und weiss, wo die

Bergkartoffeln wachsen. Wer mag, kann ihm beim Kochen über die Schulter schauen, mit-helfen und fachsimpeln. «Diese Anlässe sollen den Gästen das Gefühl vermitteln, als wären sie mit Freunden beim Kochen.» Schliesslich werden die besten Gespräche ja meist in der Küche geführt.

Museales Meisterwerk

Was für ein Glück, dass diese Traumküche gerettet wurde. Während mehr als 50 Jahren war sie Abstellplatz für Skier, Schlitten und Pingpong-tische. Verstaubt und verwahrlost. Seit 2008 ist sie wieder im Original-Zustand. Ein Meisterwerk der Hotellerie mit musealem Wert – aber eben kein Museum, sondern ein Erlebnisraum. Und genau solches will der Verein Swiss Historic Hotels bieten, zu denen auch das Kurhaus gehört. Vereinspräsident, Christof Steiner, der auch das Kurhaus leitet, sagt: «In diesen Hotels erlebt man Geschichte. Das ist ein Mehrwert, den man heute zu schätzen weiss.»

Und wie ich es schätze! Nach Bergüner Kaninchen und Topfenknödeln mit Birnbrot, lustwandle ich pappsatt durchs Foyer mit den Jugendstilmö-

beln, entdecke den Damensalon, blättere in der Bibliothek in ledergebundenen Büchern, lasse mich von der Vergangenheit verzaubern. Was damals gut war, ist heute besser: Denn ich könnte ja noch vor dem Hotel übers Eisfeld kurven oder mit dem Schlitten von Preda aus durch die Nacht flitzen. Ich verschiebe all das auf morgen und gönne mir stattdessen einen Digestif hoch oben im Turmzimmer mit 360 Grad freier Sicht in die Winternachtlandschaft.

Danach statte ich der Kurhausküche im Keller nochmal einen Besuch ab. Die Kerzen sind gelöscht, die Töpfe und Teller abgeräumt, die langen Tische leer. Es duftet nach Bratensauce, Wachs und Holz. Mitten drinnen ruht dieser wunderschöne alte Herd. Es beeindruckt mich, wie er so unerschütterlich all die Jahre ausgeharrt hat. Ich tätschle ihn sachte, er ist noch warm von seinem Auftritt heute Abend, und irgendwie habe ich das Gefühl nicht nur weit weg, sondern vor allem sehr lange weg zu sein. 110 Jahre – und das an einem Wochenende. ●

WAS BERGÜN UND DIE REGION ZU BIETEN HAT

Kurhaus Bergün: Neunmal werden im Winter die Gäste zur Table d'hôte in die alte Küche gebeten, ab 25. Dezember kocht Küchenchef Heribert Förtsch live am grossen Herd. Preise ab 64 Fr. exkl. Getränke. Anmeldung: 081 407 22 22. www.kurhausberguen.ch

Anreise: Mit der Rhätischen Bahn bis Bergün. Dort sollte man unbedingt das Bahnmuseum Albula besuchen, eine interaktive Ausstellung, die den Streckenbau des UNESCO Welterbes erlebbar macht. www.bahnmuseum-albula.ch

Kegelbahn von anno dazumal: In der rund 100jährigen Kegelbahn im Hotel Spinas im Val Bever sind die Kugeln und

Kegel aus altem Holz. Direkt neben der Bahn wird Fondue serviert. Mit dem Zug von Bergün aus in 20 Minuten zu erreichen, Haltestelle Spinas. www.spinasbever.ch

Auf Heidis Spuren: Spazierweg nach Latsch oberhalb von Bergün, dort wurden 1952 die ersten Heidi-Filme gedreht, wie auch das Remake mit Bruno Ganz, welches im Dezember ins Kino kommt.

Kunst in der Kirche: Die reich verzierte, holzgeschnitzte Decke in der reformierten Kirche, einem Bau aus dem Jahr 1188, ist ein denkmalgeschütztes Kunstwerk.

Weitere historische Hotels: www.swiss-historic-hotels.ch

Bereits erschienene Weekentipps finden Sie unter www.schweizerfamilie.ch/weekentipps