



KULINARISCHE ZEITREISEN

Genuss in historischen
Hotels der Schweiz

Autorin: Anita Brechbühl | Fotos: Nicolas Glauser



KULINARISCHE ZEITREISEN

Genuss in historischen
Hotels der Schweiz

Autorin: Anita Brechbühl | Fotos: Nicolas Glauser



KULINARISCHE ZEITREISEN

Genuss in historischen
Hotels der Schweiz

Autorin: Anita Brechbühl | Fotos: Nicolas Glauser

swiss
historic
hotels

Weblinks
www.swiss-historic-hotels.ch/de/zeitreisen

Herausgeber
Swiss Historic Hotels
www.swiss-historic-hotels.ch

Ein herzlicher Dank gebührt der Autorin und dem Fotografen sowie den vielen Helfenden und nicht zuletzt dem Verlag und allen Mitgliedern der Swiss Historic Hotels für die grosse Unterstützung.

Autorin
Anita Brechbühl

Fotos
Nicolas Glauser

Projektteam
Jörg Deubner | Hotel Villa Carona, Lugano
Barbara Zaugg und Fabienne Heer | Büro Zaugg, Gümligen

Gestaltung | Druck
Serina Buwalda und Michèle Ehrat | Mattenbach AG, CH-8400 Winterthur

Bindung
Buchbinderei Burkhardt AG

1. Auflage 2017
© 2017 Mattenbach Verlag, CH-8400 Winterthur
www.mattenbachverlag.ch
ISBN 978-3-905172-76-8

Titelbild
Kurhaus Bergün

◀◀ Landvogthaus Nidfurn, historische Küche

Alle Bilder © Nicolas Glauser
Autorenbild © Philippe Wiget

Alle Rechte vorbehalten. Dieses Werk einschliesslich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ausserhalb der Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig. Mit Quellenangabe darf aus der Publikation zitiert werden.

INHALT

6
AMUSE BOUCHE
Wie Stil Leute macht

10
FRÜHLINGSREISE
Striflates und Asparagus

76
SOMMERREISE
A tavola!

128
SPÄTSOMMERREISE
Frisch gepflückt

178
HERBSTREISE
Santé!

224
WINTERREISE
Viadi Culinaric

276
ANHANG
Informationen für kochende Reisende

Alles auf einen Blick: Hotels und Routen mit Seitenverweisen
finden Sie auf der hinteren inneren Umschlagsseite.

AMUSE BOUCHE

WIE STIL LEUTE MACHT

1893 ist die Welt noch in Ordnung. Britische Aristokraten zieht es in die Alpen und in Schweizer Hotels. In London eröffnet das Swiss Tourist Information Centre. Oscar Wilde, der irische Literat, hält die Rede, erklärt auf seine Art den helvetischen Sympathieerfolg im Empire: «Nichts verbindet zuverlässiger als gemeinsame Schwächen. Unter diese Kategorie fällt die Vorliebe für den Verlust von Familienmitgliedern beim Alpinismus oder der rituelle Genuss absurder Käsespeisen. Dazu kommt eine politische Übereinstimmung. Auf den ersten Blick mag das überraschen. In der Schweiz gibt es bekanntermassen weder Aristokraten noch Könige, nur Untertanen. Ausgenommen die einzig wirklich machtbewusste Klasse der Schweiz: die Hoteldiener.»

Zur Steigerung des touristischen Erfolgs schlägt Oscar Wilde «mehr Irritation» vor: «Was nützen gesunde Luft, Sonne und eine Heerschar von Hoteldienern, wenn sie keinen Anlass zu Gesprächsstoff geben? Wozu ein so praktisches Land wie die Schweiz, wenn es weder Katastrophen noch Exzentrik hervorbringt? Nichts ist anziehender als das Paradox. Kein Prospekt wäre verführerischer als eine Sammlung von Fotografien mit englischen Namen auf Grabsteinen schweizerischer Friedhöfe, die Beschreibung der Freuden eines Knochenbruchs oder der Slogan «Schicken Sie Ihr Geld, aber bleiben Sie zu Hause.»»



Das ist so umwerfend komisch, dass die Schweizer Hotellerie – so viel ich weiss – den Rat nie ernst nahm. Sollte sie aber, nicht im Detail, im Kern der Empfehlung durchaus, und der heisst: Dem Gast ist unbedingt «Anlass zu Gesprächsstoff» zu bieten. Eine Wahrheit, die notorisch vernachlässigt wird: Der Mensch, das erzählende Wesen, braucht nicht nur perfekten Service, er braucht Stoff für Erzählungen, Stoff für Geschichten, Stoff für Dramen, Stoff für Paradoxe. Alles Übrige findet er bald überall. Prima Matratze? Saftiger Braten? Kostenloses WLAN? Geschulte Bedienung? Geschenkt. Bieten alle. Wir leben im Zeitalter der Professionalität. Alle machen alles richtig, alle machen alles gleich richtig – und vergessen: Der Mensch ist eine Sehnsuchtsschatulle, kein Bedürfnisbefriedigungsautomat. Er will nach Wunsch bedient werden, klar, das diktiert die Ökonomie, doch er will mehr: überrascht werden. Er wird es schnell müde, stets selber der Erzähler zu sein, so viel gibt sein Leben gar nie her. Er will mal was erzählt bekommen, nicht immer nur kriegen, was er sich selber vorstellte. Er möchte gelegentlich Urlaub von sich selbst, weg in andere, unbekannte Storys. Gut möglich, dass er das selber nicht so genau weiss. Wie damals Kolumbus, der partout nach Indien segeln wollte, wenn auch auf neuer Route, sich verfuhr – und Amerika entdeckte. Wollen wir das nicht alle? Ingeheim? Amerika entdecken, das unbekannt Land, auf fremdes Terrain geraten? Es muss ja nicht gleich Harry Potters Zauberschloss Hogwarts sein.

Darum gehen wir ins Theater, da werden wir Gast in Geschichten, die nicht in unserer Regie laufen, in Dramen von Sophokles, Shakespeare, Büchner, Dürrenmatt. Oder in die Oper, als Gast bei Claudio Monteverdi, Mozart, Puccini, Verdi, Gershwin. Oder – und damit elegant hinein ins Thema – in Swiss Historic Hotels, als Gast in Gaststätten mit jahrhundertalter Tradition. Sie stehen hoch oben im Engadin, unten am Rhein, in Städten, im ländlich verschlafenen Marktflecken Dürrenroth. Gemeinsam ist ihnen ein nobler Zug, der schon daher rührt, dass sie nicht für uns gebaut wurden, dass sie – bis vor Kurzem – keinen Augenblick an unsere Bedürfnisse denken mussten. Sie stammen aus Zeiten, da gab es uns noch lange nicht, und so tüchtig sie drinnen renoviert und modernisiert sind, sie sind zu selbstbewusst, zu erwachsen, zu selbstständig, um sich unseren kurzatmigen Zwecken anzudienen.



Häuser wirken besonders einladend, wenn man ihnen ansieht, dass sie schon einiges hinter sich haben. Seit bald alles Design ist, wird attraktiver, was gewachsen ist. Mit Stammbaum, nicht allein mit Business-Plan. Mit dem Charme des Persönlichen. Anstiftung zum Urlaub von der standardisierten Moderne. Auffällig, wie schnell sich in Historic Hotels eine Vertrautheit zwischen Haus und Gast einstellt, wie von Person zu Person. Wo wir bei zeitgenössischen Bauten von Ratio schwärmen, von technischer Raffinesse und kühler Funktionalität, nehmen wir in diesen historischen Räumen wahr: Atmosphäre ist wichtig! Empfindung! Intensität! Stil! Eleganz! Hier beschränkt sich Architektur nicht auf transparente Rechtwinkligkeit und riesige Fenster, sie spielt sich selber auch nicht auf, die Bauwerke fuchteln nicht herum, schneiden keine Grimassen. Hier baut Architektur auf Sinn und auf Sinnlichkeit, sie weiss aus Erfahrung, wie beschwingt ein Baukörper sein kann, wie erhehend, wie verführerisch, sie weiss, warum Menschen in Räumen geborgen sind oder abgelehnt oder angeregt. Architektur als Meisterin irdischer Aufenthaltsqualität. Räume als Kunst, alle Sinne beisammenzuhaben.

Historic Hotels, Häuser mit bewegter Vergangenheit, mit Sinn für rauschende Feste, mit Diskretion für kleine schmutzige Geheimnisse, mit Trost für die Narben, die das Leben schlägt. Sie verstehen sich prima mit dem ewigen Problemfall Mensch, anders wären sie auch längst verschwunden wie die allermeisten Gasthäuser ihrer Generation.

Nur eines lernen diese Hotels nie: die Attitüde modischer Dienstleistung, diese unterwürfige Mentalität, sich in allem den Wünschen des Kunden anzupassen. Selbst wenn sie dem anbietenden Zeitgeist folgen möchten, sie können nicht, denn sie verkörpern das vollendete Gegenteil: ANSPRUCH. Nicht nur stehen sie seit langer Zeit da, sie spielten in all den Zeiten auch mit im politischen und gesellschaftlichen Spiel – als erste Adressen für die Mächtigen, Klügsten, Interessantesten, Schönsten. Bis heute merkt man es diesen Räumen an, dass der Umgang mit Eliten für sie normal ist, sie repräsentieren den Anspruch auf Haltung, Eleganz, Stil – und erwarten, dass ich mich wie eine Elite benehme, was ja wörtlich «gewählt» heisst. Als Gast bewege ich mich, als fühlte ich mich von unsichtbaren Dritten beobachtet, ich wähle bewusster als sonst, meine

Haltung, die Gesten, die Art der Kleidung, die Redeweisen, meinen Gang. Der Anspruch des Hauses macht es möglich, dass ich ein bisschen besser bin, als ich normalerweise bin, eine Spur kultivierter, charmanter, klüger, geselliger, aufmerksamer. Die Kulisse, sagt man, ist das halbe Theater. In dieser Kulisse spiele ich vergnügt meine Bestform aus. Sicher meine eleganteste Version.

Wir meinen gern, wir seien dann am freiesten, wenn wir ganz wir selber sind. Wenn wir uns so ungezwungen wie zu Hause benehmen können, ganz so, wie jeder ist, wenn er mit sich allein ist. Die Dienstleistungsbranche verstärkt diese Version erstaunlich unlocker. Als wäre nicht längst durchgesickert, dass das Vergnügen, stets zu sein, wie ich bin, bestenfalls mühsam ist. Psychiater und Soziologen diagnostizieren ein massenhaftes Leiden am «Überdruß, sich immerzu selber sein zu müssen», mit dem Resultat: dass das «erschöpfte Selbst» sich verbraucht, wenn es die eigene Mickrigkeit zum Mass seines Lebens macht.

Dabei wissen wir alle, was ein Ich bereichert: verschwenderische Hingabe an den sinnlichen Reichtum der Welt – mit Gottfried Keller zu reden: «Trink, o Auge, was die Wimper hält, von dem goldnen Überfluss der Welt.» Wir kennen das von Konzerten, wenn wir die Augenblicke als die reichsten erfahren, in denen wir uns verlieren, unseren Alltagsmodus vergessen. Glück ist, sagte Arthur Schnitzler, «was unsere Seele durchrüttelt». Passiert das auch im Historic Hotel? Nicht so dramatisch. Doch es kann in der Seele durchaus eine Saite anklingen, die im Gerenne des Alltags stumm bleibt: dieser Anspruch, mal ein bisschen besser zu sein. Der Anspruch kommt aus uns, er braucht jedoch dramaturgische Räume, die ihn ins Spiel holen, Suiten, die so elegant sind, dass wir sofort aufhören, herumzulatschen und zu lümmeln, dass wir uns nicht jeden Schrott am Fernsehen zumuten, weil er den Stil der Zimmer ruiniert. Wir richten unser Spiel nach den Kulissen, wir achten auf Haltung und merken vergnügt: Innere Verfasstheit macht so viel freier als die Mühe, das Ich aufzuladen. Immer nur sich selbst im Blick zu haben ist auf Dauer eine langweilige Angelegenheit.



Anspruch macht frei. Das ist erst mal Theorie. Im Historic Hotel kann sie praktisch aufgehen. Weil wir Menschen mehr Sinnen- als Vernunftwesen sind. Weil wir nur selten aus eigener Kraft zu Hochform auflaufen. Weil wir uns dazu erfolgreicher animieren, verführen lassen. Weil wir uns generell durch Anpassung an Aussenreize entwickeln. Weil Historic Hotels unsere Sinne mit besonders schönen – «schön» kommt von «skauni»: «schauenswert» – und stilvollen Aussenreizen beeindrucken, reagieren wir mit «Resonanz»: Wir nehmen die Tonart auf und tönen zurück, so gut es eben geht, Hauptsache, ein bisschen besser als normal, Hauptsache, ein bisschen weniger spiessig im eigenen Ich verhockt, Hauptsache, ein bisschen generöser dem Geschmack des Lebens zugewandt.

Das Historic Hotel, ein Kurhaus zur ästhetischen Entwöhnung von spiesserhaften Zügen? Wäre eine fabelhafte gesellschaftliche Leistung. Müsste staatlich tüchtig subventioniert werden. Als Gesellschaft von Spiessern haben wir keine Zukunft. Der Spiesser verwechselt die Welt mit seiner Loft, er ist ein Mensch, der stets weiss, was er will, er hängt an nichts so

sehr wie an sich selbst, an seinen Meinungen, seinen Vorteilen. Früher war der Spiesser ein Kleinbürger, heute neigen wir alle zwischendurch zu Spiessermertalitäten wie Borniertheit und Ignoranz. Die stellen sich rasch ein, wenn wir die Contenance verlieren in einer Welt, die sich so rasant verändert, dass sie uns fremd wird. Da hilft dann kein Zureden, da brauchen wir Trainingsstätten zum sinnlichen Entspannen der Borniertheit, wir brauchen ästhetischen Genuss zur Immunisierung gegen spiesserhafte Attacken. Am erfolgreichsten an Orten, die sich nicht nach den Moden drehen, in Räumen, die seit zahlreichen Generationen glänzen, als Zeichen, dass auch unter irdischen Bedingungen nicht alles gleich welkt und vergeht. Das Historic Hotel, ein Phänomen festlicher Beständigkeit in einer Welt, in der sonst der Lack nur zu schnell ab ist. Und damit der ideale Ort für die Rekreation der Menschennatur, die irgendwo zwischen Zeit und Ewigkeit oszilliert.



Dass kulinarische Offerten dabei eine Hauptrolle spielen, versteht sich von selbst. Auch hier kann eine stilsichere Entspannung heilsam sein. Wir leben in hysterischen Zeiten. Was ist richtige, was ist falsche Ernährung? Jeder Fünfte ist sich sicher, unter einer Lebensmittelunverträglichkeit zu leiden. Höchstens 3 Prozent haben wirklich eine. Das sogenannte Gesundheitsparadox: Wir leben stets gesünder – und fühlen uns immer kränker. Wie entwischen wir ihm? Indem wir uns ans «gute Leben» halten: Essen und trinken, was mir gut tut. Was mich animiert, was mich ein bisschen besser sein lässt, beschwingter, inspirierter, höflicher, lustiger. Was mir gut tut, kann nicht richtig schlecht für mich sein.

Historic Hotels haben eine längere Erfahrung mit Menschen als ich. Ihre kulinarischen Ansprüche bildeten sie mit anspruchsvollen Gästen. Darum überlasse ich mich sorglos ihren Küchenchefs. Ich erwarte gerade nicht, dass es zugeht wie bei mir zu Hause. Zu Hause lebe ich fabelhaft. Jugendstilhaus, alter Garten, famoser Weinkeller, anregende Gesellschaften. Warum soll ich da weg – ins Historic Hotel? Aus Lust an Variation. Die Bilder dazu gleich – bitte umblättern. Kulinarische Geschichten samt Exzentrik und Paradox. Sogar Oscar Wilde käme auf den Geschmack, selbst wenn die regelrechte Katastrophe fehlt.

Ludwig Hasler

FRÜHLINGSREISE
STRIFLATES UND ASPARAGUS



STAMMER SAFRANPARFAIT «SEEHALDE»

MIT GLASIERTEN APFELSPALTEN

◀◀
Emmentaler
Morgen-
stimmung



ZUTATEN

Für 4 Personen

100g Eigelb (ca. 6 Eier)
100g Zucker
0,5g Stammer Safran
5dl Vollrahm

2 Äpfel, z. B. Gala
80g Zucker
1 dl Süssmost
1 Sternanis

VORBEREITEN

- 1 Vollrahm steif schlagen.
- 2 Äpfel schälen, achtern, entkernen und die Kanten mit Rüst- oder Tourniermesser abrunden.

ZUBEREITEN

- 1 Safran in einem Mörser mahlen und mit Eigelb und Zucker in einer Schüssel über dem Wasserbad aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach von Hand in einer Schüssel oder in einer Küchenmaschine so lange kalt schlagen, bis eine feste weisse Masse entsteht.
- 2 Geschlagenen Rahm unterheben und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form geben, danach für 24 Std. einfrieren.
- 3 Den Zucker für die Äpfel in einer Pfanne caramolisieren, mit dem Süssmost ablöschen und mit dem Sternanis einkochen, bis ein Sirup entsteht.
- 4 Die Apfelschnitze im Sirup kurz durchgaren, abkühlen lassen.

ANRICHTEN

Das Parfait aus der Form lösen und in gleichmässige Stücke schneiden, auf einem Teller anrichten und mit den Apfelspalten dekorieren.

Dazu passt auch ein wenig Schokoladenkuchen und geschlagener Rahm.

TIPP

Der Stammer Safran kann beim Landwirtschaftsbetrieb von Doris und Konrad Wirth in Seehalden oder bei Mirco Schumacher im Hirschen Stammheim bezogen werden.





T +41 52 745 11 24 | INFO@HIRSCHENSTAMMHEIM.CH | WWW.HIRSCHENSTAMMHEIM.CH

HIRSCHEN STAMMHEIM

HIER DREHT SICH ALLES UM DAS «ROTE GOLD»

▲ Eine Mimose sei er, sagt Bäuerin Doris Wirth und lacht. Riegelhaus vom Feinsten
Wir unterhalten uns über den Safrankrokus, der gegenwärtig in der Wiese vor dem Bauernhaus in Oberstammheim im Zürcher Weinland unter der Erde schlummert. Blütezeit ist erst im Oktober. Bis dahin bleibt die Unge- wissheit, ob das «rote Gold» wachsen und wie ergiebig es ausfallen wird. Frostige Winternächte, trockene Sommermonate oder nasse Herbsttage beeinflussen die Ernte der filigranen Safranblüte massgeblich. Auf der Suche nach einem Nischenprodukt ist Familie Wirth durch Bekannte auf den Safran gestossen. «Eine richtige Bieridee!», meint Koni Wirth und erzählt, wie er eines Tages zwar ohne Fische, dafür mit diesem Geistesblitz von einem Ausflug an die Thur heimkehrte. Er bestellte kurzerhand 500 Safranzwiebeln in Frankreich und liess sich überraschen. Mit dem ersten Ertrag, in aufwendiger Handarbeit einzeln aus den Blüten gepulvert, wurde Koni Wirth im Hirschen Stammheim vorstellig. Das herrschaftliche Fachwerkgebäude im Dorfkern von Oberstammheim gehört ebenso zum

Dorfbild wie die malerischen Rebberge direkt dahinter. Zusammen mit den umliegenden Bauten bildet es ein Ensemble von nationaler Bedeutung. 1684 von der Stadtzürcher Familie Wehrli gebaut, zeigt sich der Hirschen Stammheim, abgesehen vom pittoresken Erkeranbau aus dem 18. Jahrhundert, weitgehend im ursprünglichen Zustand. Drinnen begeistert der Gasthof mit wunderbar verzierten Renaissancetüren und in jeder Stube steht ein historischer Kachelofen. Als neueste Hotelergänzung ist im Frühling 2017 das Haus Wyttenbach mit sechs Zimmern, offener Küche und Seminar- räumlichkeiten eröffnet worden. Das Resultat: eine gelungene Kombination aus Alt und Neu. Zwischen historischer Räucher- kammer, altem Kochherd, Flecht- werkwand und Riegelwerk sind einladend helle Räumlichkeiten entstanden. Das kulinarische Angebot des Hirschen ist tief in der Region verwurzelt. Das Gastgeberpaar Mirco und Petra Schumacher bezieht die Produkte von den umlie- genden Bauernhöfen und der Grossteil des Weins



▲ stammt von den Rebflächen entlang des Stammer- bergs – des grössten zusammenhängenden Weinbau- gebiets des Kantons Zürich. Viel Überzeugungskraft war daher nicht nötig, um Mirco Schumacher für den Stammer Safran zu gewinnen. Zu den 500 Zwiebeln sind in den letzten Jahren weitere 15000 Stück dazu- gekommen. Während der Erntezeit ist das kostbare Gut direkt ab Hof erhältlich und in den übrigen Mo- naten tischt der Hirschen feine Safrangerichte auf. Damit der Safran sein volles Aroma entfaltet, mörstert Mirco Schumacher die Fäden, um dann Süppchen, Saucen, Brot oder Parfait zu verfeinern. Je älter der Safran, desto eindringlicher tritt sein Geschmack in Erscheinung, erklärt Mirco Schumacher den intensiven Geruch der Vorjahresernte. Für die Zubereitung des Stammer Safranparfaits hat er noch einen Tipp auf Lager: Die Zucker-Eigelb-Masse über dem Wasserbad so lange aufschlagen, bis keine Zuckerkristalle mehr an der Fingerkuppe spürbar sind. Eine weitere Speziali-

tät, die die Familie Wirth für den Hirschen anpflanzt, ist der hierzulande exotisch anmutende Genfer Kardy. Dabei war das bekömmliche Blattstielgemüse im 17. und 18. Jahrhundert im Zürcher Weinland nicht unbe- kannt: Nach einem üppigen Gelage gab es am darauf- folgenden Tag Kardysuppe, um den Magen zu beru- higen. Mirco Schumacher schwirrt noch die eine oder andere Idee für ein interessantes Gemüsegericht im Kopf herum, und man merkt, dass er voller Begeiste- rung Gerichte mit einer lokalen Identität kreiert. So ist unter anderem die Stammer Winzerpfanne mit Bauern- schüblig aus der Metzgerei Krone in Unterstammheim, Dinkelotto vom Bauernbetrieb Heller und frisch ge- pflückten Trauben vom Stammer Rebberg entstanden. Ein feines Mittagessen für kühle Herbsttage. Jetzt aber, an diesem sonnigen Frühlingstag, setzen wir uns draussen in den Garten. Mit Genuss löffeln wir den Teller Stammer Safranparfait leer und prosten uns mit einem Glas hauseigenem Süssmost zu.

▼ Gaststube in warmen Farbtönen

