Inspiration aus dem Garten – Küchenchefin Barbara Blaser und Executive Küchenchef Lukas haben erstmals Essig aus Holunderblüten angesetzt. Fotos: Patrick Schmed

Kunstschaffende im Atelier des natürlichen Geschmacks

Im Grandhotel Giessbach steht der Name «Tapis Rouge» für eine innovative Küche, die Überraschungen für alle Sinne bietet. Nach fast 200 Jahren ist erstmals eine Küchenchefin im Einsatz. Auch sie schätzt die wertvollen Zutaten, die zu einem grossen Teil aus dem Naturpark stammen.

von **Patrick Schmed**

BRIENZ Am Waldrand, auf dem Bauernhof, im Park und im Garten ist er weit verbreitet, der Holunder, dessen feine weisse Blüten einen spritzigen Sirup ergeben. Auch im Grandhotel Giessbach wurde die Pflanze für den süssen Sud genutzt, der mit dem Wasser aus der eigenen Quelle nicht nur die jüngeren Gäste erfreut und erfrischt. Weil die Ernte auf dem hoteleigenen Areal so üppig ausfällt, werden die geschmackvollen Blüten auch zum Dekorieren, für Granita, Eis oder einen besonderen Essig verwendet. Die Philosophie der Menschen im Giessbach ist es nämlich, möglichst Rohstoffe zu verwenden, die aus dem Naturpark oder aus der Nähe stammen, und dabei alles zu verwenden, was blüht, geniessbar ist und das Auge erfreut. Besonders kreativ wird diese Philosophie im Restaurant «Le Tapis Rouge», dem kleinen und feinen Restaurant im Parterre mit Panorama Blick auf den Brienzer See und den Niesen.

Atelierküche

«Wir nennen es Atelierküche, weil wir hier gerne neue Rezepte ausprobieren», so beschreibt Executive Küchenchef Lukas Stalder die Ausrichtung, die das Team im «Le Tapis Rouge» verfolgt. Hier gibt die Natur häufig vor, in welche Richtung es geht, denn verwendet wird vor allem, was der Gemüse- oder Kräutergarten, der Park und der Wald hergeben. Seit Anfang des Sommers führt hier Barbara Blaser den Kochlöffel und ist gemäss Chronik die erste Küchenchefin, die in der fast 200-jährigen Geschichte des Giessbachs hier wirkte. Sie und Lukas Stalder kennen und schätzen sich von früheren Karrierestationen und teilen eine ähnliche Vorstellung von der Kunst des Kochens. Sie kann kurz zusammengefasst mit «naturverbunden, ehrlich und puristisch» zusammengefasst werden und spricht nicht nur den Gaumen an, sondern auch das Herz.

Unvergessliche Abende

Den Gästen einen unvergesslichen Abend bieten zu können, der alle Sinne anspricht und Spass macht, das hat sich Barbara Blaser als «Tapis Rouge»-Küchenchefin zusammen mit ihrem Team vorgenommen. Um 1989 als Halbpensionsküche und Ergänzung zum Parkrestaurant gegründet, hat sich das «Le Tapis Rouge» kurz nach der Eröffnung zum Feinschmeckerrestaurant etabliert, das auch bei den Einheimischen einen guten Ruf geniesst. Seit vielen Jahren steht der Name auch für vegetarische und später vegane Spezialitäten, noch lange bevor diese «en vogue» waren. Dies hat «natürlich» auch mit Franz Weber zu tun, der als Tier- und Umweltschützer schon immer den fleischlosen Genuss in den Vordergrund stellte. Ob tierisch oder rein pflanzlich – beim Genuss wollen Barbara Blaser und Lukas Stalder keine Definitionsgrenzen ziehen und denken lieber integrativ. Sie bringen für jeden Geschmack etwas auf den Teller, das schmeckt und begeistert – egal, welche Allergien oder Vorlieben jemand mitbringt. Das gilt übrigens nicht nur für das Restaurant «Le Tapis Rouge», sondern auch für das grosse Parkrestaurant. In beiden zusammen entstehen an einem Sommertag hunderte von Tellergerichten, jedes von Hand gemacht und mit der üppigen Einzigartigkeit des Giessbachs.

Handwerk und Kunst

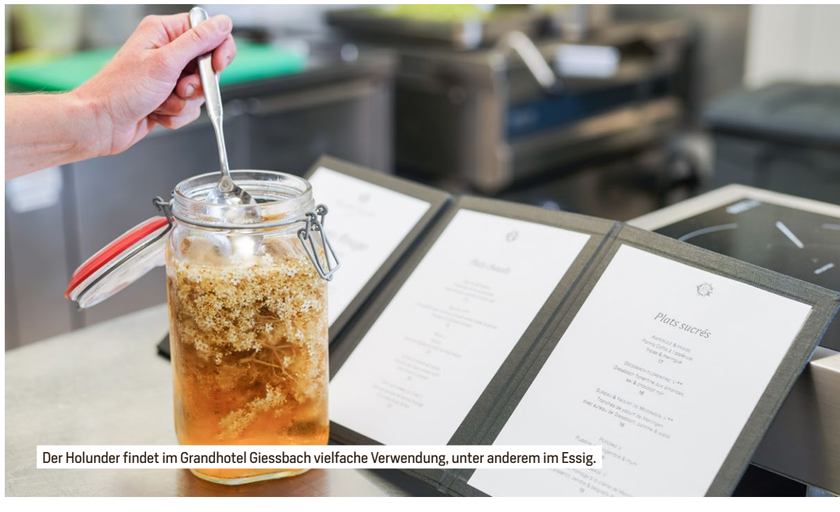
«Es ist wichtig, dass alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sich und ihre Fähigkeiten voll und ganz einbringen können und viel Freiraum haben», erklärt Barbara Blaser ihr Führungsverständnis. Gleich wie Lukas Stalder ist sie sich sehr wohl der herausragenden Bedeutung ihrer Teammitglieder bewusst. «Kochen ist nicht nur ein Beruf, sondern gleichzeitig ein Handwerk und eine Kunst», fasst der Executive Küchenchef zusammen. Wenn er zusammen mit Barbara Blaser, seinem Sous Chef André Geldermann und den übrigen Köchen neue Rezepte entwickelt, ist die Basis meistens glutenfrei, laktosefrei und frei von Allergenen.
Je nach Bestellung kommen dann Butter, Rahm, Fleisch und andere Bestandteile dazu, auch hier ganz nach dem Motto «möglichst von der eigenen Domäne.» Und das dank der Kälber von Christian Schild selbst beim Fleisch. Die Tiere des benachbarten Bauernhofs Engi weideten teilweise auf dem Areal des Grandhotels, bevor sie auf die Alp zogen oder geschlachtet wurden.

Qualität statt Masse

Auch der Honig kommt von den Bienen, deren Stöcke gleich neben dem Gemüsegarten am Parkeingang stammen und vom Nachbarimker Heinz Gertsch liebevoll gepflegt werden.
So stammt inzwischen ein grosser Teil der Zutaten aus dem Naturpark oder Wald – unter anderem auch der eingangs erwähnte Holunder. «Damit dies klappt, mussten wir unsere Karte umstellen und auf Flexibilität setzen», erklärt Lukas Stalder das Grundrezept. Konkret heisst dies, dass weniger Gerichte auf →

Schon bald sind die letzten Pflanzen verblüht.

Barbara Blaser hat sich inzwischen gut mit dem Park vertraut gemacht und weiss, wo der Holunder blüht.



Der Holunder findet im Grandhotel Giessbach vielfache Verwendung, unter anderem im Essig.

premium

Barbara Blaser lenkt seit Kurzem als Küchenchefin des «Le Tapis Rouge» die Geschicke in der Atelierküche.

Mit enger Verbindung zur Natur wirkt André Geldermann als Sous Chef im Parkrestaurant.

Demi Chef de Partie im «Le Tapis Rouge» Raphael Estermann schätzt die Selbstständigkeit bei der täglichen Arbeit.

Das Lächeln von Ladina Kern als Chef de Rang ist ansteckend.

Carlo Consonni Chef de Service verständigt sich in zahlreichen Sprachen mit den Gästen.

Ben Vanherck als Restaurantleiter und F&B Manager kennt die Gäste des Grandhotel Giessbach seit Jahren.

Gastgeberin im «Le Tapis Rouge» Kathrin Freundensprung kam von München ins Naturparadies beim Giessbach.

Lukas Stalder führt die Küchenbrigade als oberster Chef.

Sina Utz, Stellvertretende Restaurantleiterin, strahlt mit der Sonne um die Wette.

Im «Le Tapis Rouge» kann Sous Chef Dominik Kehrli sich und sein Können einbringen.

der Speisekarte stehen als früher, dafür wechselt diese viel häufiger, ganz im Rhythmus der Natur und des Erntezyklus'. Weniger Auswahl tönt auf den ersten Blick eher negativ, die Gäste empfinden es aber keineswegs so. Sie verstehen auf natürliche Weise, dass ein Gericht kurzfristig von der Karte verschwindet, wenn die Schulter vom Hauskalb aufgegessen oder die Saison für die hauseigenen Spargeln zu Ende ist, und freuen sich über die Alternative.

Von Menschen für Menschen

So oder so haben die Gäste im Grandhotel Giessbach immer eine gute Wahl. Einerseits zwischen dem Parkrestaurant oder dem «Le Tapis Rouge». Das Preisniveau ist bei beiden Restaurants gleich, sodass auch Halbpensionsgäste beide Restaurants zu gleichen Bedingungen buchen können. Vielseitigkeit ergibt sich auch, weil die Zutaten für das gleiche Gericht je nach Ernte ändern. Beispielsweise beim Salat, der ganz aus Zutaten des Naturparks entsteht. Für Überraschungen sorgt auch das kreative Anrichten, beispielsweise mit essbaren Wildpflanzen. Wie diese wirken und woher sie stammen, erfahren die Gäste gerne von den Profis im Service. Sie servieren zu jedem Gericht eine Geschichte und erzählen versiert Hintergründe zu den Zutaten und Gerichten.

Austausch funktioniert

Der gute Austausch zwischen der Küche und dem Servicepersonal hat nicht nur im relativ kleinen Team des «Le Tapis Rouge» Tradition, er funktioniert auch im Parkrestaurant und untereinander. Hoteldirektor Mark von Weissenfluh ist überzeugt davon, dass es vor allem Menschen sind, die den Unterschied machen. Menschen, so wie Executive Küchenchef Lukas Stalder oder «Le Tapis Rouge»-Küchenchefin Barbara Blaser.

Oder Menschen wie Kathrin Freudenprung, die den Weg von einem der bekanntesten Lokale in München in den Giessbach fand und seit Anfang Saison hier als Gastgeberin tätig ist. Sie und weitere Teammitglieder sollen künftig noch stärker im Rampenlicht stehen. Denn durch ihr Engagement, ihre Verbundenheit zum Giessbach, die Faszination für die Natur bringen sie Licht, Leben und Genuss ins historische Haus am Fuss des Holunderbeerstrauchs.

Nr. 191733, online seit: 9. Juli – 06.30 Uhr

VIDEO
www.jungfrauzeitung.ch/artikel/191733

Grandhotel Giessbach
BRIENZ

Grandhotel Giessbach
3855 Brienz
Telefon 033 952 25 25
grandhotel@giessbach.ch
www.giessbach.ch

Das Küchenteam kann sich selbst im Kräutergarten bedienen und findet dort eine Fülle von Inspirationen.