

«Le Tapis Rouge» erhält einen grünen Michelin-Stern

Seit der Hotelgründung gehören Garten und Gewächshäuser zum Giessbachresort, und nach der Rettung vor 40 Jahren bestätigte Franz Weber diesen Kurs auf natürliche Weise. Im Sommer gab es dafür Anerkennung von Gault&Millau, nun kommt ein grüner Stern vom französischen Gastrokritiker dazu.

Am Montag durfte Küchenchefin Barbara Blaser in Lausanne die Auszeichnung für nachhaltige Gastronomie entgegennehmen. Fotos: Patrick Schmed

von Patrick Schmed

AUSZEICHNUNG «Das ist eine ganz besondere Auszeichnung», so wird der Grüne Stern angekündigt, den Guide Michelin am 2. Oktober an der EHL Hospitality Business School in Lausanne verliehen hat. Seit 2020 werden damit Betriebe gewürdigt, die ökologische Verantwortung ganz oben auf der Speisekarte auflisten. Unter den zehn Nominierten finden sich zwei Betriebe aus dem Berner Oberland. Nebst «Radius» im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa ist auch «Le Tapis Rouge» dabei, das kreative und avantgardistische Restaurant im Grandhotel Giessbach. Küchenchefin Barbara Blaser nimmt die grüne Skulptur persönlich in Empfang und wird als Erstes gefragt, ob es wirklich stimmt, dass sie ihre Zutaten aus einem zwei Hektar grossen Garten im Hotelpark auswählen und beziehen kann.

Das Allerbeste

«Das ist das Beste, was einem passieren kann», entgegnet die gebürtige Emmentalerin in ihrer direkten und offenen Art. Sie wuchs auf einem Bauernhof auf und hat eine besonders enge Verbindung zu ihrer natürlichen Umwelt. Gemeinsam mit Executive Küchenchef Lukas Stalder richtet sie die Rezepte ganz nach Saison und Verfügbarkeit aus. «Wir schätzen und respektieren das, was die Erde uns bietet, richten es auf dem Teller köstlich an und machen damit unsere Gäste glücklich», bringt Barbara Blaser das Erfolgsrezept ihres kleinen, feinen Restaurants auf einen Nenner. Mit dieser Formel hat das kleinere der zwei Giessbachrestaurants bereits bei Gault&Millau gepunktet – kurz nach dem Beginn der Sommersaison erhielt das Restaurant am oberen Brienzensee 14 Punkte und eine Hot Ten Empfehlung. Man würde das Angebot nicht auf diese Auszeichnungen ausrichten, betont Executive Küchenchef Lukas Stalder. Sein Fokus und der von Barbara Blaser liegen auf das Gastroerlebnis für die Gäste. Wenn man dafür Auszeichnungen erntet, ist das eine schöne Bestätigung für den seit einigen Jahren eingeschlagenen Kurs.

Mit der Natur verbunden

Dass das Grandhotel Giessbach mit seinem grossen Park und Waldreservat einen grünen Stern vom Guide Michelin erhält, ist auch für Vera Weber eine grosse Freu-

de. Ihr Vater Franz Weber rettete vor genau 40 Jahren das Hotel vor dem Abbruch und legte das Augenmerk auf die Nachhaltigkeit. Die Auszeichnung ist eine Anerkennung für die grosse Arbeit, die in den letzten 40 Jahren geleistet wurde, und gründet sogar auf die Zeit der Hotelpioniere, die bereits einen eigenen Garten angelegt hatten. Dieser dient als Vorbild für

den heutigen Garten und wird vom Gärtner-Team mit viel Liebe und altem Wissen gepflegt. Denn wie beim Kleeblatt des grünen Sterns fügen sich auch im Giessbach verschiedene Persönlichkeiten zu einem Team zusammen, das Grossartiges gedeihen lässt und zu Recht Erfolge dafür ernten darf.

Nr. 214179, online seit: 3. Oktober – 09.30 Uhr



Durch das Anrichten auf dem Teller erhalten die natürlichen Zutaten einen köstlichen Rahmen.



Am Giessbach steht die Natur im Zentrum.



Vor genau vierzig Jahren rettete Umweltschützer Franz Weber das Hoteljuwel.