



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

Vom Garten holt die Küchenchefin die Rohstoffe direkt in die Küche.

Höhenflug im «Le Tapis Rouge»

14 Gault&Millau Punkte und eine Hot Ten Empfehlung für Küchenchefin Barbara Blaser – das kreative und avantgardistische Restaurant im Grandhotel Giessbach erntet die Früchte eines jahrelangen Aufbaus, der zurück zur Natur führt.

von Patrick Schmed

GISSBACH Mögen Sie Fenchelkraut? Auf diese Frage gibt es drei Antworten: Ja, Nein und «erst seit ich im Restaurant «Le Tapis Rouge» gegessen habe». Dort verwendet Barbara Blaser das feine und dillähnliche Gewürz gerne in der Avantgarde-Küche des Grandhotel Giessbach. Es passt hervorragend zu Fisch oder in Salate, aber auch im Glace vermag das feingrüne Kraut den Gaumen zu überraschen. Ungewohnt köstlich wirkt es in Kombination mit Kombucha, dem mit Pilz fermentierten Teesud, in Form eines Sorbets. Das ideenreiche Geschmackserlebnis überzeugte nicht nur die Gäste, sondern auch die Jury von Gault&Millau. Im aktuellen Restaurantführer ist das Restaurant «Le Tapis Rouge» mit 14 Punkten gelistet, und Barbara Blaser wird bei den Köchinnen in der Kategorie Hot Ten empfohlen.

Zurück zur Natur

Aus dem Geheimnis des Erfolgs macht das Grandhotel Giessbach kein Mysterium. «Wir verwenden ausschliesslich Kräuter, Gemüse, Beeren, Früchte oder essbare Blüten aus dem eigenen Garten», betont Barbara Blaser. «Das Kalb kommt vom Bauernhof gleich nebenan und der Fisch aus dem Brienzersee». Die passionierte Küchenchefin beherrscht die Kunst, aus den lokalen Köstlichkeiten das Beste herauszuholen. «Ich lasse eine Karotte auch einmal ganz», verrät Barbara Blaser. Mit wenig Gewürzen und grossem Können sorgt sie dafür, dass der Eigengeschmack zum Tragen kommt. «Wir dürfen dankbar sein, dass wir auf und in der Erde so wertvolle Schätze haben», findet die gebürtige Emmentalerin.

Luxusprodukte

«Das Schöne ist, dass wir Produkte verwenden, die es sonst nirgends zu kaufen gibt»,

erklärt Lukas Stalder, Executive Küchenchef im Grandhotel Giessbach. Er nennt die Rohstoffe aus dem Garten, vom Feld und aus dem Brienzersee deshalb Luxusprodukte. «Es ist interessant, wie sich unser Garten und das Angebot in den letzten Jahren entwickelt haben», beobachtet der erfahrene Chef. Von klein zu vielseitig reichhaltig, aber immer alles eigens für die Küche im «Le Tapis Rouge» produziert – damit überrascht man die Gäste mit Freude – und scheinbar nun auch die Gastrokritiker. «Das war nicht unser Ziel», winkt Lukas Stalder bescheiden ab. «Wir machen immer noch genau das, wovon wir überzeugt sind und womit wir unsere Gäste am besten verwöhnen können.»

Im Sinne der Giessbachrettung

Dass die Auszeichnung just 40 Jahre nach der Giessbachrettung durch Franz und Judith Weber erfolgt, freut auch Vera Weber,

Präsidentin der Stiftung «Giessbach dem Schweizervolk». «Der Giessbach ist umgeben von dem Park mit Wald und Gärten, die wir pflegen und hegen», streicht sie heraus. Mit den Tellern aus der Küche des Tapis Rouge wird dieses Engagement bis zur letzten Konsequenz umgesetzt und präsentiert. 2002 eröffnet, trug das Avantgarde-Restaurant zuerst den Namen «Chez Florent» nach dem damaligen Chefkoch Florent Benjamin. Unter dem gebürtigen Franzosen fand das Restaurant bereits Aufnahme in die Gault&Millau-Restaurantführer, nach dem Weggang Benjamins wurde das Restaurant in «Le Tapis Rouge» umbenannt. Auch wenn es im Gegensatz zum Parkrestaurant kleiner ist und nicht so einfach zu finden, braucht es sich kulinarisch keinesfalls zu verstecken.

Die Qual der Wahl

Die Gäste im Grandhotel Giessbach können wählen, ob sie im Parkrestaurant speisen oder am Donnerstag, Freitag, Samstag oder Sonntag einen Sitzplatz im «Le Tapis Rouge» reservieren wollen. Das Menü bildet eine in sich geschlossene Komposition mit sechs Gängen, woraus die Gäste sich ihr Menü auch individuell zusammenstellen können. Die Gerichte variieren natürlicherweise bedingt durch die Verfügbarkeit der Zutaten. Bei der aktuellen Eröffnung des Restaurants ist das Angebot aus dem Garten noch klein, dafür gibt es nebst den frischen Salaten oder dem Frühlingsgemüse meisterhaft eingelegte Hausspezialitäten. Schon in einigen Wochen werden die Vor-

ÖFFNUNGSZEITEN «LE TAPIS ROUGE»

Bis voraussichtlich 30. September jeweils von Donnerstag bis Sonntag ab 18.30 Uhr geöffnet.

Reservationen: online unter www.giessbach.ch/restaurant-bar oder unter Telefon 033 952 25 25

ratsräume der kleinen Küche mit frischen Zutaten bis zum Rand und darüber hinaus gefüllt sein. Einen Teil des Überschusses verwendet dann das Parkrestaurant, der andere Teil wird eingemacht. So schliesst sich der Kreislauf der Jahreszeiten.

Total lokal

«Die Kälbchen haben den Giessbach erlebt», weiss Lukas Stalder. Sie wuchsen auf dem benachbarten Bauernhof der Familie Schild auf. Die Fische kommen aus dem Brienzersee, grösstenteils von Beat Abegglen aus Iseltwald. Marco Gurtner liefert gefangene Hechte direkt an die Schiffände ab, von dort gehts mit der Bahn unverzüglich hinauf zur Hotelküche. «Am Morgen schwimmt der Fisch noch im Brienzersee, am Abend ist er auf dem Teller», erklärt Lukas Stalder dem versammelten Rezeptionsteam, das sich zu Schulungs- und Degustationszwecken im Restaurant «Le Tapis Rouge» eingefunden hat. Er ergänzt, dass das besondere Augenmerk natürlicherweise auf die vegetarische Küche gelegt wird.

Man muss es probiert haben

Die Kolleginnen und Kollegen von der Rezeption können vom Gartensalat mit Kernen, Wachtelei und frittierten Holunderblüten kosten, bei dem die Salatsauce aus selbst kultiviertem Kombucha kreiert wurde. Sie erfahren, wie Bärlauch in verschiedenen Formen zum Carpaccio aus Brienzersee-Felchen schmeckt. Sie lassen sich von der Suppe aus Brennesseln mit Seeforelle überraschen, lassen den Frischkäse von der hauseigenen Kuh auf der Zunge vergehen oder staunen über die Vielfalt, die «Chabis» auf den Teller bringt. «Die meisten von uns haben vergessen, wie die Gemüse, Salate, Kräuter und Blüten in ihrer reinen Form schmecken», stellt Barbara Blaser immer wieder fest. Um diese Vielfalt wiederzuentdecken, gibt es für sie nur ein Rezept – «Man muss sich darauf einlassen und es ausprobieren.» Wer im «Le Tapis Rouge» zu Gast war, weiss, dass es sich lohnt. Vielleicht auch schon deshalb, weil hier Vorurteile zu lokalen Bodenschätzen wie Fenchelkraut völlig auf den Kopf gestellt werden.

Nr. 210570, online seit: 13. Juni – 06.30 Uhr



**SEHEN SIE
«VOM GARTEN
AUF DEN TELLER»**



Das Grandhotel Giessbach ist ein Ziel für Ausflugsgäste, aber auch für Feinschmeckerinnen und Feinschmecker.

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX