



Im Giessbachgarten gibt es viele Arten von Salat, alle in Bioqualität, viele davon aus Samen von alten «Pro Specie Rara»-Sorten. Fotos: Patrick Schmed



Kaffee und Knoblauch vertreiben durch den intensiven Geruch die Mäuse.



Pro Gemüseart werden verschiedene Sorten gepflanzt und geerntet, alles Bio und viel in «Pro Specie Rara»-Qualität.

Auf dem grünen Teppich in den Naturpark hinein

Bei der Einfahrt in den Giessbachpark fällt als Erstes der über 1000 Quadratmeter grosse Garten auf. Zwei Gärtnerinnen pflegen diesen blühenden «Teppich» in Einklang mit der Natur und mit der Giessbachküche, was für Exklusivitäten und manche schöne Überraschung sorgt.

von Patrick Schmed

BRIENZ Noch heute ist es üblich, besonders geschätzte Gäste mit einem roten Teppich zu begrüßen, auch wenn dieser manchmal eher im übertragenen Sinne verwendet wird als in der Realität. Im Grandhotel Giessbach taucht der Begriff im Namen des Feinschmecker-restaurants «Le Tapis Rouge» auf. Genauso

wichtig ist hier allerdings der grüne Teppich, der sich gleich beim Parkeingang auf über 1000 Quadratmetern erstreckt. Er steht für das Programm «Vom Garten direkt auf den Teller», das im historischen Hotel und im ganzen Resort mit zunehmender Konsequenz umgesetzt wird.

Nachhaltigkeit ohne Worte

Wer den prächtigen Garten mit dem Pavillon und den Bienenstöcken sieht, erkennt auf den

ersten Blick «Nachhaltigkeit», ohne dass das arg strapazierte Wort verwendet werden müsste. «Wir benötigen weder Verpackungen noch lange Transportwege für unser frisches Biogemüse», bringt es Birgit Siemens aus den Punkt. Die lang-jährige Gärtnerin des Grandhotel Giessbach arbeitet seit Jahren mit alten «Pro Specie Rara»-Sorten und natürlichen Mitteln, um Beikraut und unwill-kommene Tiere fernzuhalten. Von Schädlingen redet sie lieber nicht, denn eigentlich hätten die

Tiere das Land vor dem Menschen entdeckt. Auch das Wort Unkraut nimmt die Gärtnerin lieber nicht in den Mund, auch weil sich das eine oder andere Kraut als durchaus nützlich erweist, wenn man es näher betrachtet.

Ein Kreislauf jenseits von Recycling

Als äusserst nützlich erweist sich auch der Kaffeesatz, der vom Frühstücksbuffet übrig bleibt. Birgit Siemens und Hélène Forrer streuen ihn in die Beete, um Schnecken und Mäuse fernzuhalten. Auch zerriebene Eierschalen oder weniger schöne Knoblauchzehen finden Verwendung im Giessbachgarten. Hier entsteht ein Kreislauf jenseits von Recycling, denn mit ihren «Abfallprodukten» liefert die Küche wertvolle Stoffe, die auch im Kampf gegen Blattläuse punkten. Drei, vier Jahre kultiviert, ergibt sich aus den Rüstabfällen zudem ein hervorragender Kompost. «So können wir Gemüse ziehen, das keine Fremdstoffe enthält und trotzdem perfekt aussieht», betont Birgit Siemens, die mit ihrer Kollegin bereits einige Kurse in naturnaher Landwirtschaft besucht hat. Diese Kenntnisse hätten auch ihre tägliche Arbeit aufgewertet, finden die zwei Gärtnerinnen.

«Besonderer Dank gebührt unserem Direktor Mark von Weissenfluh, der mit Überzeugung, Engagement und Freude unser Herzensprojekt ermöglicht», drückt Birgit Siemens die Anerkennung des Gartenteams aus.

Drei Trachten und eine Brache

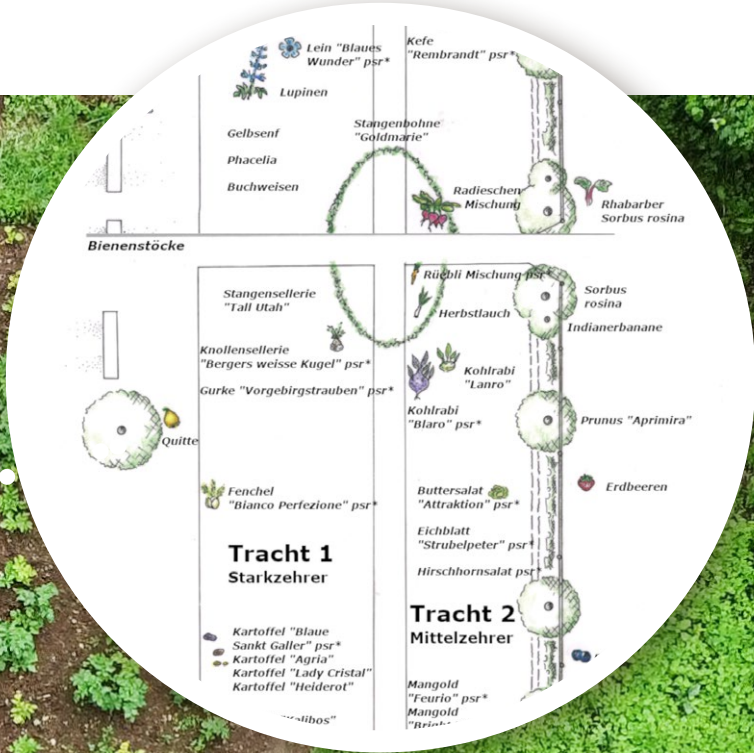
Wer auf alte Sorten und Methoden setzt, kommt an der Vierfelderwirtschaft nicht vorbei. Auch im Giessbach wird sie praktiziert. «Auf der einen Tracht wurden Schwachzehrer angesetzt, auf der zweiten Mittelzehrer und auf der dritten Pflanzen mit einem hohen Nährstoffbedarf so wie Kürbis, Zucchini, Kartoffeln, Kohl oder Auberginen», erklärt Birgit Siemens die Aufteilung des Giessbachgartens. Das vierte Feld bleibt brach und wird erst nächstes Jahr wieder bepflanzt. Zum perfekten Kreislauf gehören auch die Bienen, die von Heinz Gertsch in den braunen Kästen gleich neben dem Garten gehalten und gepflegt werden. «Sie befruchten unsere Obstbäume und liefern später Honig für Küche und Gäste», zeigt die Giessbachgärtnerin auf. Wer meint, Recycling sei eine Erfindung der letzten Jahrzehnte wird hier eines Besseren belehrt.

Kräftiger Ertrag

Wer meint, dass der Ertrag durch die althergebrachten Methoden kleiner ausfalle, übrigens auch. Ertragsmaximierung kennt man hier nicht, dafür auch weniger Schwankungen nach unten. Insgesamt bleibt das Angebot aus dem Garten durch die Anwendung althergebrachter Methoden recht konstant. Es ermöglicht die Versorgung des Restaurants «Le Tapis Rouge», dazu gehen viele Rohstoffe ins Parkrestaurant und ausgewählte in den Direktverkauf an die Hotelgäste. Tendenz steigend. In den Gewächshäusern, die zwischen dem Parkeingang und dem Hotel liegen, werden fleissig Setzlinge angesetzt und neue Sorten getestet. «Wir lernen ständig dazu», äussert sich Hélène Forrer zu diesem Versuchslabor. Noch werden viele Samen zugekauft, alles Bio und viel als «Pro Specie Rara», bei gewissen Arten wie der Ringelblume kommen aber auch Samen der eigenen Pflanzen zum Einsatz.

→ Fortsetzung auf Seite XX

Von oben erkennt man die unterschiedlichen Bereiche des Gemüsegartens.
Auf über 1000 Quadratmetern werden rund 70 Sorten Gemüse angebaut,
dies zeigt auch die Skizze von Birgit Siemens (Kreis).





Hélène Forrer setzt
im Gewächshaus neue Setzlinge in die Erde.



Alle Gewächse werden sorgfältig
von Hand angeschrieben.



HIER GEHTS ZUR

VIDEO-REPORTAGE AUS DEM GIESSBACH - GARTEN

Zurück zu den Wurzeln

Rund drei Jahre ist es her, seit die althergebrachten Methoden im Giessbach wiederentdeckt wurden. Dabei beruft man sich auf Pläne von 1897, als der Garten an der gleichen Stelle wie heute befand. Das alte Wissen nutzt man auch bei den Kräutern und den essbaren Pflanzen, die den Gerichten häufig den letzten Schliff verleihen. Das Kraut des Teefenchels passt hervorragend zu Fischgerichten und schmeckt ähnlich wie Dill. Mit den Blättern der Ananas-Salbei angereichert, erhält der Salat im Nu eine exotische Note, und mit Agastache, der Bergminze, kommt nebst den Geschmacksnoten auch viel Farbe auf den Teller. Die früheren Gäste des Hotels im Giessbach würden wohl nicht schlecht staunen, dass wir immer mehr zu den alten Köstlichkeiten und Methoden zurückfinden, an denen sie schon grossen Geschmack fanden.

tet nicht nur das Grandhotel Giessbach, das Besondere am Resort ist allerdings, dass die Natur immer noch fast so ursprünglich daherkommt wie vor hundert oder mehr Jahren. Dadurch entsteht der Eindruck, dass die Zeit stillsteht und man «mehr davon hat» – auch das im eigentlichen und übertragenen Sinne gemeint. Die naturbelassenen Rohstoffe und die innovative und gleichzeitig naturnahe Küche unterstützen diesen Eindruck und machen aus der Gegenwart «Qualitätszeit». Dazu tragen natürlich auch die Pflanzen, Bäume, Ziersträucher und Sträusse bei, die man rund um und im Hotel findet. Ein Teil der Schnittblumen kommt aus dem Hotelgarten, wo Hélène Forrer ihrem erlernten Beruf als Blumengärtnerin nachgeht. Da sie eine besonders gute Hand für Raritäten und alte Sorten hat, liefert sie die Blumen und Gestecke teilweise auch an externe Kunden.

Mit Nostalgie

Den Weg zurück
zur Natur beschrei-

Sie sind sozusagen ein Stück Giessbach-Natur im Take-away-Format – und das für geschätzte Gäste genauso wie solche, die sich auf die Suche nach mehr Natürlichkeit und Naturverbundenheit machen wollen.

Nr. 191801, online seit: 15. Juli – 06.30 Uhr



Grandhotel Giessbach
BRIENZ

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



Um unerwünschte Tiere fernzuhalten, streut Birgit Siemens den Kaffeesatz vom Frühstückstisch aus.