

Reisen



Kräuter aus dem eigenen Garten: Köchin Sylvia Trionfini vom Berghotel Wissifluh.



Artischocken aus Hünenberg ZG: Sternkoch Nenad Mlinarevic, Restaurant Focus.

Von der Neugier getrieben

Eine Nacht im pompösen Park Hotel mit einem Essen beim Koch des Jahres. Die darauffolgende im einfachen Berghotel mit einer Köchin, die auf ihrem eigenen Hof experimentiert: Das ist nur in Vitznau möglich.

Thomas Zemp, Text
Esther Michel, Fotos

Nur 1,9 Kilometer Luftdistanz sind die beiden Häuser voneinander entfernt, doch der Unterschied könnte kaum grösser sein: direkt am Vierwaldstättersee das luxuriöse und pompöse Park Hotel Vitznau, oben an der Flanke der Rigi - 500 Meter über dem See - das einfache und puritanische Berghotel Wissifluh.

Die Suite im Park Hotel mit 66 Quadratmetern und Seesicht ist mit allem ausgestattet, was der anspruchsvolle Gast für 1800 Franken pro Nacht verlangen darf: zwei Zimmer, Badewanne im Schlafzimmer, Toilette und Gästetoilette, zwei grosse TV-Flachbildschirme, Pflegeprodukte von Molton Brown, eine Kaffeemaschine, ein Weinkühler, eine Schale mit frischen Früchten, ein grosses Bett mit vielen Kissen und anderem mehr. Kommt man spät abends zurück ins Zimmer, stehen Flaschen mit Mineralwasser auf den Nachttischen.

Ganz anders die Räume auf der Wissifluh: Die Zimmer mit wunderbarem Panorama auf Vierwaldstättersee und Berge sind spartanisch eingerichtet, die vier bezogenen Matratzen mit schwedischen Duvets belegt. Es hat ein Brunneli, um die Zähne zu putzen. Die Gäste teilen sich auf der Etage ein WC und zwei Duschen. Die alten Holztreppe knarren beim Hinaufsteigen. Eine Übernachtung im Einzelzimmer kostet 80 Franken, im Doppelzimmer 65 Franken pro Person. Wer nachts Durst hat, geht ans Brunneli und nimmt einen Schluck Wasser, das frisch aus der hoteleigenen Rigiquelle kommt.

Im Park Hotel kann der Gast seinen Maserati in der Tiefgarage versorgen lassen, wer im Berghotel einkehren will, muss mindestens ein paar Minuten zu Fuss gehen: Die Bergstation der Seilbahn ist wenige Hundert Meter entfernt, die Autos müssen unten im Dorf bleiben. Die Seilbahn müssen die Besitzer des Berghotels demnächst renovieren - was viel Geld kosten wird.

Trotz aller Unterschiedlichkeit gibt es Gemeinsamkeiten. Als Erstes die Standortgemeinde Vitznau am Rande des Kantons Luzern. Die geschützte Lage in der Ausbuchtung des Weggiserbeckens sorgt für ein ausgesprochen mildes Klima, in dem problemlos Palmen gedeihen.

Überraschender sein dürfte allerdings, dass der junge, hochdekorierte und überaus talentierte Koch des Restaurants Focus im Park Hotel und die erfahrene Köchin der Wissifluh mit einer ähnlichen Philosophie am Herd stehen. Und sich bestens verstehen, als sie sich treffen. Beide setzen auf eine naturnahe Küche und verarbeiten oft Zutaten, die sie an der Rigi selber pflücken.

Sylvia Trionfini kocht auf der Wissifluh mit Produkten vorab vom eigenen Hof - denn sie und ihr Mann Jürg sind nicht nur Hoteliers und Wirte, sondern auch Bauernleute mit Biohof, auf dem sie Wollschweine, Grauvieh und Bienen halten.

«Für meine eigene Hefe brauche ich meine Weinbeeren der Americano-Trauben, Wasser und Honig.»

Sylvia Trionfini

Die Köchin stellt selbst Grieben aus dem Fett der Wollschweine her, zieht Gemüse und neuerdings Bergkartoffeln in ihren Beeten und pflanzt in ihrem Garten Aberdutzende vor Kräutern wie die Wilde Malve, das Colakraut oder die Nachtkerze. Ihre Leidenschaft zu diesen Gewächsen hat ihr schon den Titel einer Kräuterhexe eingebracht. Mit den Kräutern kocht sie im Sommer - im Salat, den sie serviert, sind schnell ein Dutzend drin. Damit Trionfini auch im Winter auf die intensiven Geschmäcke zurückgreifen kann, trocknet sie die Kräuter während der Saison.

Mlinarevics Küche wiederum ist avantgardistisch regional - in Anlehnung an die New Nordic Cuisine, die René Redzepi mit seinem Restaurant Noma in Kopenhagen initiierte und die sich in den skandinavischen Ländern ausbreitet. Das Noma wurde mehrmals zum besten Restaurant der Welt ausgerufen und hat weltweit Köche beeinflusst, mit regionalen Produkten zu arbeiten. Mlinarevic geht dabei so weit wie kein anderer Koch in der Schweiz: Er setzt seit etwas mehr als einem Jahr ausschliesslich auf Produkte, die im Inland wachsen. Er verzichtet auf Zutaten wie Olivenöl und Pfeffer, beides aus unserer Küche heute kaum wegzudenken.

Die Auszeichnungen von 2 «Michelin»-Sternen und 18 «Gault Millau»-Punkten hat er sich bereits vor seinem radikalen Kurswechsel erkocht - er konnte sie mit seinem neuen Konzept problemlos halten. Und wurde von «Gault Millau» gar zum Koch des Jahres 2016 ernannt.

Vor fast fünf Jahren hat er im Restaurant Focus im Park Hotel begonnen - und sich seine Produzenten gesucht: «Fährt man durch die Gegend, trifft man alle paar Hundert Meter auf einen Hof. Ich bin oft abgezweigt und habe so Landwirte kennen gelernt, die hervorragende Produkte herstellen», sagt Mlinarevic. Dabei geht es ihm nicht nur um Alltägliches wie Kartoffeln, Gemüse oder Rindfleisch. Gefunden hat er bei der Fischerei Hofer in Meggen Albeli-Rogen. Mlinarevic hat sich einen Grossteil der Produktion gleich gesichert. Mit der gesamten Gastrocrew - Küche und Service also - ist er schon aufs Land gefahren, um Löwenzahn zu sammeln, den er dann haltbar gemacht hat.

«Ich tüftle viel mehr als zuvor»

Seine Küche habe sich verändert, seit er nur noch mit Schweizer Produkten kocht, sagt Mlinarevic. «Heute stelle ich meine Karte nach den Produkten zusammen, die ich erhalte. Ich kann nicht mehr einfach zum Telefonhörer greifen und bestellen.» Er empfindet das Konzept nicht etwa als Beschränkung: «Ich tüftle viel mehr mit den Zutaten als zuvor - es ist eine Inspiration.»

Als sehr puritanisch, bodenständig und saisonal bezeichnet der Koch des Jahres die Küche von Sylvia Trionfini, die mit ihrem Mann seit 1988 auf der Wissifluh wohnt und arbeitet. Seit 1995 gehört

Die beiden Hotels in Vitznau Tipps und Infos

Anreise Am schönsten ist die Anreise nach Vitznau mit dem Dampfschiff ab Luzern. Sie dauert etwas mehr als eine Stunde. www.lakelucerne.ch

Park Hotel Vitznau DZ zwischen 950 und 4900 Fr., www.parkhotel-vitznau.ch

Berghotel Wissifluh EZ 80 Fr., DZ 65 Fr. pro Person. Auch fürs Essen brauchts eine telefonische Voranmeldung: 041 397 13 27. www.wissifluh.ch

Allgemeine Informationen www.vitznau.ch

ihnen das gesamte Anwesen. Dominik Flammer, Foodscout und Autor mehrerer Bücher über das kulinarische Erbe der Alpen, der ebenfalls in Vitznau wohnt, bezeichnet sie gar als Experimentalköchin - mit ihrer enormen Erfahrung immer auf der Suche nach Neuem. So stellt sie ihre Hefe, um Brot zu backen, selber her. «Dazu brauche ich meine eigenen Weinbeeren der Americano-Trauben, Wasser und Honig», sagt Trionfini.

29 Gemüse auf einem Teller

Serviert Sylvia Trionfini zum Nachtessen ein einfaches Menü mit Salat, einem Wollschweinbraten und Kartoffeln und einem Dessert, das sie mit ihren Duftrosen parfümiert, kann der Gast im Restaurant Focus bis zu neun Gänge bestellen (was 225 Franken kostet). Die meisten Gänge sind reduziert auf drei Zutaten. Der Höhepunkt, so die Ansicht des Autors, war der Gang mit 29 Gemüsesorten auf einem Teller. Alle stammten vom Wochenmarkt in Luzern und waren unterschiedlich zubereitet: roh, gedämpft, fermentiert, gekocht, geräuchert. Mlinarevics Küche ist für Gourmetverhältnisse sehr zugänglich.

Das Verbindende zwischen Trionfini und Mlinarevic sei die grosse Neugier beim Kochen, sagt Foodscout Flammer, der mit beiden zusammenarbeitet. Auf der Wissifluh versuche das Bauernpaar, immer wieder neues Gemüse und Kräuter anzupflanzen und dann damit zu arbeiten. Ganz so radikal wie Mlinarevic habe sich die 61-jährige Trionfini, die das Kochen in einem Gasthaus in Zürich erlernte und für die Kantonspolizei Zürich kochte, allerdings nicht positioniert, sie verwende und experimentiere auch mit exotischen Gewürzen. Trionfinis Innovationen wie die der Hefe würden Mlinarevic nicht nur interessieren, sondern auch inspirieren.

Die beiden Häuser am See und an der Rigi lassen sich mit einer Wanderung verbinden, sie dauert eineinhalb bis zwei Stunden. Man kann durchaus auf der Wissifluh übernachten und im Focus essen, die Bahn fährt die ganze Nacht. Oder umgekehrt.



Fotoblog Der Vierwaldstättersee
um das Jahr 1900

globus.tagesanzeiger.ch

Meckern dürfen nur die Ziegen

Der Zürcher Michel Péclard hat den Alpenblick in Arosa zu einem ungewöhnlichen Lokal und einem kleinen Tierreich umfunktioniert.

Alexander Kühn

Die ob des Besuchs aus dem Unterland offenbar ungehaltene Ziegendame will sich partout nicht melken lassen. Dass sie eigentlich Teil unseres Wochenend-Arrangements ist, scheint sie kein bisschen zu interessieren. Schliesslich zotelt das Tier mit seiner Verwandtschaft im Schlepptau zurück in den Stall. Meckernd, versteht sich.

Ansonsten kommt ein Aufenthalt im Alpenblick in Arosa der naiven Vorstellung von der heilen Alpöhi-Welt aber ziemlich nahe. Der Alpenblick, auf 1951 Metern über Meer und hoch über dem Dorf gelegen, hat sich unter der Ägide des Zürcher Gastronomen Michel Péclard innerhalb weniger Monate verwandelt vom Berggasthaus im Stil der Achtzigerjahre in eine Mischung aus Villa Kunterbunt, luxuriösem Zeltlager und Szenereaurant. «Gewöhnliche Lokale gibt es in den Schweizer Bergen ja schon genug», findet der Chef.

Vor allem über die Tiere, die sein kleines Reich bevölkern, freut sich Péclard wie ein kleiner Junge. Neben den Ziegen gibt es hier oben Kaninchen, Enten und Pferde; im nahen Bach und im eine kurze Wanderung entfernten Bergsee schwimmen Forellen, die sich allerdings nicht ganz freiwillig an den Lustbarkeiten der Touristen beteiligen.

Einfach nur verdammt schön

Zusammen mit Reto Städler, dessen Firma (www.angelausflug.ch) mit dem Alpenblick kooperiert und Fliegenfischkurse (120 Franken pro Person und Tag exklusive Angellizenz für 45 Franken) anbietet, machen wir uns am frühen Nachmittag nach einer Bündnerplatte auf den Weg zum Schwellisee. Wir traversieren die mit Enzianen bewachsenen Bergwiesen und stehen schliesslich vor dem azurblauen Gewässer. Auf einer Postkarte fände man dies kitschig, so ist es bei aller angeborenen Skepsis gegen idyllische Szenerien einfach nur verdammt schön.

Während unser Lehrer den Köder elegant 30 Meter weit nach draussen wirft, tasten wir uns langsam an die ziemlich diffizile Kunst des Fliegenfischens heran. Immer wieder verfängt sich der Köder irgendwo. Uns wird bald klar, dass das hier um einiges schwieriger ist, als einen am Haken befestigten Wurm ins Wasser zu halten. Doch das Angeln in dieser Umgebung hat etwas Meditatives. Und weil der Profi Erfolg hat, gibt es am Abend dann doch noch Forelle zu essen.

Bevor es zurück in den Alpenblick geht, nehmen wir alle noch ein Bad im See. Da es noch bis in den Juli schneite in Arosa, ist er so kalt, dass schon die Füsse schmerzen. Zähne zusammenbeissen und per Hechtsprung rein ins Vergnügen also.

Schwimmen macht Hunger, erst recht in so kaltem Wasser. Entsprechend gross ist unsere Vorfreude auf das Abendessen, bei dem wir auch die Forellen wiedersehen. Sie kommen in Butter gebraten und blau, also in einem Essigsud gegart, auf den Tisch und schmecken grossartig. Ob eine Forelle blau tatsächlich noch kurz vor dem Verzehr umherschwamm, erkennt man übrigens daran, dass sie leicht aufgeplatzt ist.

Die Nacht verbringen wir in einem der Tipis, die zwischen dem Alpenblick und dem Bach stehen. Auf die Toilette oder zum Duschen muss man zwar ins Haupthaus, doch die luxuriösen Zelte, die inklusive einer Flasche Champagner für zwei Personen 150 Franken pro Nacht kosten, haben einen Holzboden, bequeme Doppelbetten mit Daunenduvet und zusätzliche Sitzgelegenheiten.

Am nächsten Morgen steht nach einem ausgiebigen Bauernfrühstück dann noch ein geführter Ritt durch die Berglandschaft an. Colette, das Pferd, das mich ungelassen und nicht eben leichtgewichtigen Reiter tragen muss, hat zum Glück einen sanfteren Charakter als die mürrische Ziege, die wir zu Beginn unseres Besuchs in Arosa zu melken versuchten.