



Kurt Rösli bespricht sich mit seinem Team. In der Küche herrscht – selbst wenn alle Töpfe dampfen – konzentrierte Ruhe.

In Flüfli im Entlebuch ist Rösli aufgewachsen, als Sohn eines Metzgers, mit sechs Geschwistern. Nein, sagt der Küchenchef im Waldhaus, Koch wollte er nicht werden. «Ich wollte Bauer werden.»

Aus der Speisekarte

- Fexer Kuhmilchfrischkäse mit eingemachten Tomaten und Herbsttrüffel aus dem Jura (klein/gross) 25/36 Fr.
- Bachforellenfilet mit gelben Randen, blauen Schweden und rotem Mangold 28/39 Fr.
- Tagliata di cervo, Puschlaver Hirschentrecôte, auf den Punkt gebraten und fein aufgeschnitten, dazu Pfifferlinge, gebackene Kartoffelstäbe und mediterranes Spätsommergemüse 34/46 Fr.
- Wild-Degustationsteller: kleines Hirschmedaillon, Wild-Capuns, Murreltierragout im Mini-Einmanglas und kleine hausgemachte Gamsbratwurst (alles aus Bündner Jagd) mit Kartoffelpüree 36/48 Fr.

Sein Vater riet ihm ab. Kein eigenes Land, du wirst es zu nichts bringen. Kurt Rösli absolvierte seine Berufslehre in Sörenberg am Fuss des Briener Rothorns. Dann ging weiter mit Fortbildung, Diätkoch, Ausland. Die grossen Namen, die grossen Städte, das Luxuskreuzfahrtschiff ebenso wie die Flusskreuzfahrt von Moskau nach St. Petersburg. «Mit lauter Russen», sagt Rösli und schmunzelt. Kann er denn Russisch? Er kann, wie er sofort beweisen wird. Und warum ausgerechnet ein russisches Schiff mit viel Kartoffeln und Randen? «Ich wollte schauen, ob ich führen kann. Wenn ich es kann, dann kann ich es auch auf Russisch.»

Wollschwein auf dem Speiseteller

1991 kam Kurt Rösli zum ersten Mal ins Waldhaus als Saucier. Dann wurde er Souschef, und seit 1996 führt er die 22-köpfige Brigade im Hotel Waldhaus in Sils mit Köchen und Lehrlingen und Hilfskräften. Er ist ein Teamplayer und lässt gewähren. Sein Vize flirtet gerade heftig

mit der Molekularküche. Den Chef freuts. Aber sein Ding, sagt er, sei es nicht. «Ich stehe mit beiden Füßen zu fest auf dem Boden.» Rösli's Küche ist zwar bodenständig, aber zugleich frisch und sehr wandlungsfähig. Er überrascht seine Gäste mit selbst gemachten Würsten, Gamschlegel, Wollschwein, Polenta, blauen Schweden (Kartoffeln) oder gelben Randen. Die Pasta ist «fatta in casa». Das Sushi auch. Rösli kennt die Bauern in der Region, ihre Bioprodukte und Pro-Specie-Rara-Spezialitäten. Und so ist er irgendwie doch noch ein wenig Bauer geworden, mit der Nähe zur Natur und zu seinen Lieferanten.

Wohnen tut er gleich gegenüber dem Hotel Waldhaus, zusammen mit seiner Frau und den beiden Töchtern, die ihn denn auch ab und zu an seinem Arbeitsplatz besuchen kommen. So viel Glück und gute Umstände, sagt er mit Bedacht, das sei paradisisch. So ist es eben im Hotel Waldhaus in Sils Maria: Wer passt, kommt immer wieder. Manche bleiben auch. ■