



AUSGELÖFFELT

Waldhaus, Sils i.E.

Hotelküche ist oft bieder und langweilig. Dass auch das Gegenteil zutreffen kann, beweist Kurt Rööslü im Hotel «Waldhaus» in Sils im Engadin Tag für Tag und bereits Jahr für Jahr.

Von Andrea Masüger

Wer im «Waldhaus», jenem traumhaft-unbeschreiblichen 5-Sterne-Hotel am Silsersee, logiert, befindet sich auf einem permanenten kulinarischen Höhenflug. Es ist unglaublich, was Küchenchef Kurt Rööslü, seine beiden Stellvertreter Paul Elsmann und Dennis Brunner sowie Chef-Pâtissier Renato Pellegrinelli täglich auf die Teller der Halbpensionsgäste zaubern. Deshalb liegt es auf der Hand, dass auch Nicht-Hotelgäste (die man bisweilen beim Tee in der Hotelhalle trifft) gerne bei Rööslü & Co. dinieren würden. Sie sind herzlich willkommen, versichert Felix Dietrich, der zusammen mit Ehefrau Maria Dietrich und Schwager Urs Kienberger das «Waldhaus» in der vierten Generation als Familienbetrieb führt.

Bloss reservieren sich auswärtige Gäste mit Vorteil zum Voraus ihren Platz im Hotelrestaurant oder im «Arvenstübli», wo es neben den

Tagesmenüs auch A-la-carte-Gerichte gibt. Denn bei einem Bedarf von 230 bis 280 Menüs pro Abend kann es gut vorkommen, dass ohne Vorausbericht kein Tisch mehr frei ist.

Die tägliche Überraschung

Der Innerschweizer Kurt Rööslü (42) arbeitet seit 1991 im «Waldhaus», seit 1996 als Küchenchef. Trotz dieser langen Zeit, die Routine und Abgeschliffenheit vermuten liesse, überrascht er jeden Abend mit einem viergängigen Abendessen auf Fleischbasis und einem vollständigen vegetarischen Menü (das nicht einfach als fleischloser Abklatsch des Tagesmenüs daherkommt, sondern als durchkomponierte Spezialvariante). Daneben kocht Rööslü mit seinen 22 Männern und Frauen auch für die «Arvenstube», und hier nach einer aussergewöhnlich dicken individuellen Speisekarte, die keine Wünsche offen lässt.

Auf die Frage, woher er all die Kreativität nehme, um täglich ein derartiges kulinarisches Feuerwerk zu starten – das, notabene, einmal pro Woche um ein riesiges Buffet und ein Gala-Menü erweitert wird –, weiss Rööslü keine Antwort. Die Frage erstaunt ihn, denn offensichtlich ist für ihn Ideenreichtum die ganz selbstverständliche Basis allen Kochens.

Mediterran, klassisch, engadinisch

Es gibt deshalb nicht nur ein spezielles Kochbuch von Rööslü, sondern dazu auch noch eine Art philosophisches Begleitbuch, wo anhand der vier Jahreszeiten kulinarische Bezüge zu Land und Leuten im Engadin hergestellt werden («Eine Sache des



Im grossen «Waldhaus»-Speisesaal hats auch für auswärtige Gäste Platz.

Herzens», im «Waldhaus» erhältlich).

Gemäss Rööslü beruht seine Küche auf «mediterraner Basis mit klassischen Wurzeln». Dazu kommen asiatische Einschläge, die von seinen Koch-Zeiten in Japan und Singapur stammen. (Da gibts schon mal ein Sushi vom frischen Oberengadiner Seefisch.) Daraus entsteht eine überaus kreative Mischung aus einheimischen (Engadiner) Elementen mit der Küche der weiten Welt. Und alles sehr nahe am Produkt, ohne geschmacklichen Schnickschnack (obwohl Rööslü auch mit der gegenwärtigen Mode der «Molekularküche» experimentiert).

Naturverbundenheit ist der «Waldhaus»-Küche das oberste Anliegen. Die Produkte werden zur Mehrzahl bei lokalen Biobauern bezogen (Rindfleisch aus dem Puschlav, Kartoffeln aus Filisur). Rööslü interessiert sich für das Programm der «Pro Specia Rara» (Wiederentdeckung al-

ter Sorten, deren Geschmack ein «Riesenerlebnis» seien), und ihm ist der Umgang mit den Tieren wichtig («Ich möchte, dass der Bauer sein Tier selber zum Metzger bringt.»). Er kennt die meisten seiner Lieferanten, mehrmals pro Jahr besucht er Bauern und Produzenten direkt auf ihren Betrieben.

Günstige Spitzenweine

Voll auf die Kosten kommt im «Waldhaus» auch der Weinfreak. Die Karte – zusammengestellt von Vizedirektor Martin Müller – dürfte die dickste und umfassendste aller Engadiner 5-Sterne-Häuser sein. Die Auswahl ist hochattraktiv (natürlich besucht Müller, zum Teil zusammen mit Freund Kurt Rööslü, viele Produzenten persönlich), die Preise überaus fair. Hier finden sich noch echte Trouvaillen!

Hotel «Waldhaus», 7514 Sils-Maria.
Tel. 081 838 51 00. www.waldhaus-sils.ch



Die Chefs von Wein und Küche: Martin Müller (links) und Kurt Rööslü.

Wie ich die Melanzani lieben lernte ...

HITZBERGER



Der Autor **Eduard Hitzberger (52)** ist Patron im Hotel «Paradies» in Ftan, in dessen Restaurant «La Bellezza» erkochte sich Hitzberger zwei «Michelin»-Sterne und 18 «GaultMillau»-Punkte. Zusammen mit Oliver Edelmann betreibt er Pure Cooking Private – Gourmetküche zum Mieten und Kochschule gleichzeitig. www.purecooking.ch

Auch wenn hierzulande die Aubergine (in Österreich Melanzani) bis vor kurzem noch als Exotin galt, ist sie in ihrer Heimat Indien sowie in China seit Jahrtausenden bekannt. Die Ur-Aubergine hat die Form und Farbe eines Hühnerreis, gelblich weiss und eiförmig, was den englischen Zweitnamen «eggplant» (Eierfrucht), erklärt. Die Araber brachten die Auberginen im 13. Jahrhundert nach Europa, wo sie wegen ihres grossen Sonnen- und Wärmebedarfs vor allem im Süden heimisch wurde. Davon rührt sicher der Name «spanisches Ei». Wegen ihres bitteren Geschmacks verpönt, galt die Aubergine lange als krank machender Apfel und wurde hierzulande als Dollapfel bezeichnet.

Im Sommer werden Auberginen hauptsächlich aus Italien, Spanien und Frankreich geliefert. Im Winter beziehen wir sie aus Israel, Marokko und Senegal. Treibhausware aus Holland steht nicht auf meinem Speiseplan.

Eine reife Aubergine ist etwa 20 Zentimeter lang und wird sowohl gedünstet, gebraten und gekocht als auch gegrillt gegessen. Solange sie unreif ist, enthält die Aubergine Solanin und ist daher giftig. Des Weiteren weisen Auberginen nach Tabak den zweitgrössten Gehalt des Nervengifts Nikotin auf. Da ich sie aber nicht roh verzehre und mit Tabak auch nichts am Hut habe, interessiert mich sowieso nur die gekochte Auberginen-Variante.

Durch meine kulinarischen Entdeckungsreisen lernte ich dieses verkannte Gemüse kennen. Die Aubergine wird heute insbesondere in der

mediterranen, türkischen und orientalischen Küche verwendet. Einige spezielle Gerichte haben grosse Berühmtheit erlangt. Ein beliebtes Gericht in der Türkei ist der Imam bayildi – eine geschmorte, mit Tomaten und Zwiebeln gefüllte Aubergine. Der grosse Renner in Griechenland ist wiederum die Moussaka, ein Eintopf aus geschichteten Auberginen, Zwiebeln, Kartoffeln und Lammhackfleisch. Aus der arabischen Küche ist die Aubergine zu Paste oder Püree verarbeitet und als Vorspeise gereicht, nicht mehr wegzudenken, und am Mittelmeer ist sie fixer Bestandteil der Ratatouille.

Die Aubergine enthält sehr wenige Kalorien, gerade einmal 25 auf 100 Gramm Fruchtfleisch. Sie hat zudem einen hohen Anteil an löslichem Ballaststoff und kann dadurch schädliches LDL-Cholesterin binden und aus dem Körper abtransportieren. Auch in der Kosmetik kann die Aubergine Gutes tun. Zur Reinigung der Gesichtshaut, besonders bei öligen Hauttypen, kann eine Maske aus pürierten Auberginen, vermischt mit Joghurt, Wunder wirken.

Wenn ich aber an Auberginen denke, fällt mir ganz automatisch ein Mann ein: Eckhart Witzigmann. Dieser benadete «Mozart der Sternegastronomie» eröffnete in den Achtzigerjahren das legendäre Gourmetrestaurant «Aubergine» in München. Witzigmann, dieser grossartige Koch, der einer ganzen Generation von Feinschmeckern die neue Küche näher brachte und mittlerweile ein väterlicher Freund von mir ist, prägte ganz entscheidend meine berufliche Karriere.

GLASKLAR

Ein kleines Barbera-Wunder

In den Achtziger- und Neunzigerjahren entdeckte das Piemont den Barbera. Auf einen Schlag waren nach den Wegbereitern Giacomo Bologna («La Bolognola») und Elio Altare («Larigi») fast von allen guten Produzenten jene dichten, üppigen in der Barrique ausgebauten Weine zu kaufen, die für 20 Franken enormen fruchtigen Trinkspass boten. Die Weine würden aber, war damals die weit verbreitete Meinung, nach ein paar Jahren ihren Charme schnell verlieren, sobald sich die Süsse des Eichenholzes zurückbilde und die natürliche, manchmal ätzende Säure der Barbera-Traube überhand nehme.

Heute machen wir die Probe aufs Exempel. Nach damaliger Meinung müsste zum Beispiel der Barbera d'Alba 1990 der Lage «Pozzo» von Giovanni Corino nach 17 Jahren längst verwelkt sein. Doch, was erwartet uns? Ein blitzsauberer, noch immer mit Violettreflexen spielender Wein von vollfleischigem Körper und eine wunderbare, volle, saftig-kirschige Barbera-Frucht. Der Wein ist nicht mehr so ungestüm wie damals, aber noch frisch und sehr jugendlich wirkend. Ein kleines Wunder.

Die Winzerfamilie Corino zeigt damit, dass sie von Anfang an zu den absoluten Top-Barbera-Produzenten gehörte. Und die Urteile über schnell zu trinkende Barbera müssen revidiert werden. Die natürliche Säure scheint konservierend zu wirken, und wenn die Trauben vollreif waren (wie im Piemont-Traumjahr 1990), wirkt sich im Alter auch der zurückgehende Eichenholz-Eindruck nicht negativ aus. *anma*

Giovanni Corino, Barbera d'Alba Vigna Pozzo 1990. Der Wein ist nicht mehr verfügbar. Der neueste Jahrgang 2004 ist im Piemont für 18 bis 20 Euro erhältlich.

