



Burestübli, Arosa

AUSGELÖFFELT

Käsefondue gleich «Burestübli» und umgekehrt, heisst in Arosa seit Jahrzehnten. Dabei wird oft vergessen, dass Heini Schwendener seine Gäste auch mit anderen traditionellen Schweizer Gerichten zu verwöhnen weiss.

Von Mirjam Fassold

Skiferien ohne Fondueabend mit anschließender Schlittenfahrt sind keine richtigen Skiferien. Die Aussage mag polarisieren, aber alleine steht man mit dieser Meinung bestimmt nicht. Das beweist schon der Erfolg, den das Restaurant «Burestübli» im Hotel «Arlenwald» in Arosa mit seinen Fonduespezialitäten hat. An der Prätischlstrasse hoch über dem Arosener Dorfkern und gleich neben dem Start zur Schlittelbahn gelegen, setzt man hier seit Jahrzehnten auf die Kombination Käse und Schlitten. Aber nicht nur. Hotelier Heini Schwendener und Küchenchefin Ursula Vögeli haben sich im «Burestübli» auf urschweizerische Kost spezialisiert. Die hat aber mehr als nur geschmolzenen Käse zu bieten.

Fast wie bei der Grossmutter

Wer das «Burestübli» nur vom abendlichen Fondue-Schlitteln kennt, hat das Beste am Lokal verpasst. Unter dem Titel «Gerichte von Anno Dazumal» finden sich nämlich Speisen, die Kindheitserinnerungen wach rufen: Hörnli und Ghackets mit Apfelmus oder Salat beispielsweise, oder auch Bureschinken, Gnagi, Rauchschrüblig, zu denen als Beilage Sauerkraut angeboten wird. Einfache, währschafte Kost, aber äusserst lecker.

Auch mit Bündner Spezialitäten kann die «Burestübli»-Küche aufwarten. Die Spinatpizokel sind hausgemacht und werden mit Käse und Speckstreifen überbacken. Vegetarier kommen bei den Kartoffelravioli auf ihre Kosten, und auch für Capuns-Liebhaber ist gesorgt. Weil die traditionelle Schweizer Küche doch eher nahrhaft ist, bietet

Schwendener sämtliche Bündner Spezialitäten und auch die meisten Gerichte «von Anno Dazumal» in verschiedenen Portionsgrössen an.

Fleisch-Moudis und Käse-Bären

Für jeden Hunger etwas, könnte das Motto im «Burestübli» sein. Denn auch bei Grilladen sind verschiedene Grössen im Angebot. «Für Fleisch-Moudis dörf's es bizli meh si!», heisst auf der Karte. Wer eine Moudi-Portion bestellt, bekommt zusätzliche 100 Gramm Fleisch – Rindsfilet, Pferdefilet, Pouletbrust, Lammrückenfilet oder Schweinsschnitzel, je nach persönlichem Gusto.

Neben Fleisch-Tigern, pardon, Fleisch-Moudis, gibts aber auch Käsefans mit Bärenhunger. Und auch für die hat Gastgeber Schwendener das Passende parat: eine Bärenportion nämlich. Die entspricht zusätzlichen 150 Gramm Käsemischung im Caquelon.

Bauernstube und Wintergarten

Gegessen wird im «Burestübli» entweder in einer urgemütlichen Bauernstube oder aber im lichtdurchfluteten südseitigen Wintergarten. Egal, wo man sitzt, mit Fensterplatz hat man Aussicht auf eine fröhlich zwitschernde Vogelschar, die zwischen Tannen und Vogelhäuschen hin- und herflattert. Nachhilfe bei der Bestimmung der jeweiligen Vogelart bieten die papierenen Tischsets.

Restaurant «Burestübli», Hotel «Arlenwald», Prätischlstrasse, 7050 Arosa; Telefon 081 377 18 38; täglich warme Küche von elf Uhr vormittags bis elf Uhr abends; www.arlenwaldhotel.ch.



In der urgemütlichen Gaststube (oben) werden die von «Burestübli»-Chef Heini Schwendener (links) und Küchenchefin Ursula Vögeli zubereiteten Schweizer Spezialitäten – unter anderem Spinatpizokel – serviert.

HITZBERGER

Red – hot – sexy



Der Autor **Eduard Hitzberger (53)** ist Patron im Hotel «Paradies» in Ftan. In dessen Restaurant «La Bellezza» erkochte er sich 18 «GaultMillau»-Punkte und zwei «Michelin»-Sterne. Hitzbergers heutiges Aufgabengebiet umfasst gastronomische Beratung, Mitarbeitercoaching, Prozessoptimierung, private dining und Kochworkshops; zudem arbeitet er gemeinsam mit Partnern an einem neuen «Lightstyle Fastfood»-Konzept.

Sonnenschein, Pulverschnee satt, gut gelaunte Leute überall. Ein Tag auf der Piste genossen, ist immer eine willkommene Abwechslung zum grauen Alltag. Das i-Tüpfelchen eines perfekten Skitages ist natürlich der Einkehrschwung in die – wie immer überfüllte – Skihütte. Der Genuss eines Glühweines gehört dazu wie das Amen zum Gebet.

Glühwein ist ein ausschliesslich alkoholhaltiges und heiss zu konsumierendes Getränk. Er wird traditionell in der kalten Jahreszeit getrunken und besteht in der Regel aus Rotwein, welcher mit verschiedenen Gewürzen – zum Beispiel Zimt, Gewürznelken, Zitronenschale, Sternanis und Zucker – zubereitet wird.

Urvater des Glühweins war der römische Gewürzwein «Conditum Paradoxum». Nach dem Kochbuch des Apicius wird dazu Honig mit etwas Wein eingekocht. Danach werden als Gewürze Pfeffer, Mastix (das Harz des Pistazienbaums), Lorbeerblätter, Safran, geröstete Dattelkerne und Datteln beigegeben. Zum Schluss wird die Mischung mit zusätzlichem Wein verdünnt.

Beim Konsum dieses heissen Getränkes, bei dem ich mir immer meine Finger verbrenne, sollten Sie aber in vielerlei Hinsicht Vorsicht walten lassen. Hinsichtlich Qualität herrschen zum Teil eklatante Unterschiede. Vom Modell «Pennerglück» für 3.05 Franken, das meistens Hohlraum-sausen verursacht, bis hin zur Luxusvariante mit einem Schuss Amaretto ist die Palette breit gefächert.

Bei der Suche nach dem ultimativen Glühwein sollten Sie aber auch noch andere Aspekte in Erwägung ziehen: Vier Gläser Glühwein entsprechen dem Kaloriengehalt einer Pizza Margherita.

Es ist zum Verzweifeln: Unser geliebter Glühwein ist oftmals Essig, der ohne Zusatz von Zucker und Gewürzen nicht trinkbar wäre, ausserdem macht er dick, und wir riskieren schon mit zwei Bechern den Verlust unseres Führerscheins. Zu allem Überfluss ist das Getränk meistens auch noch sauteuer.

Doch, was solls – nach dem Skifahren gehe ich trotzdem in die Beiz einen oder zwei heben und helfe dabei ganz uneigennützig, die Wirtshaft anzukurbeln. Mit einem ganz kleinen Anflug von schlechtem Gewissen genehmige ich mir noch einen allerletzten Seelenwärmer und schwinge mich dann bei Sonnenuntergang die Piste hinab – wie einst John Wayne beim Ritt in die Wüste von Arizona.

GLASKLAR

Authentisches Burgenland

Das österreichische Burgenland war am vergangenen Montag an einer Weingala im Hotel «Waldhaus» in Sils-Maria zu Gast. Zu kosten gab es Weine aus den traditionellen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent. Aber immer dann, wenn es an die «besseren» und teureren Flaschen ging, kamen Mischsätze ins Spiel: Blaufränkisch mit Merlot, Syrah mit Zweigelt – und was sich alles noch so verschneiden und kombinieren lässt.

Eine zeitlang musste sich Österreich mit solchen Allerweltskombinationen, die Robert Parker schmecken, international einen neuen Ruf aufbauen. Mittlerweile ist dieser so gefestigt, dass die ambitionierten Winzer wieder zurück zu den Wurzeln ihrer Rebstöcke gehen können. Glücklicherweise ist der reinsortige Ausbau des österreichischen Sorten-Dreigestirns auf gutem Weg. Im «Waldhaus» gab es unbeschwert-süffige Zweigelt und charaktervoll-markige Blaufränkisch zu probieren. Als besonders faszinierend sind die Weine von Roland Velich aufgefallen, die unter der Marke «Moric» vertrieben werden. Es sind reine Blaufränkisch, die teils von 50- bis 100-jährigen Reben stammen und die Eigenheiten von Boden, Mikroklima und Rebsorte schon fast in puristischer Weise wiedergeben. «Mein Grundgedanke war schlicht und einfach Weine zu keltern, die ihre Herkunft eindeutig erkennen lassen», sagt der 44-jährige Roland Velich. Das ist ihm gelungen. Wer das Weinland Österreich nicht von seiner uniformierten Seite her erleben will, sondern offen ist, um kleine Schätze zu heben, der sollte sich die «Moric»-Weine genauer ansehen. *anma*



Ein Beispiel: **Moric Alte Reben Neckenmarkt 2004/2005**. 73 Franken. Dani Matter Weine, Samedan. Telefon 079 455 45 21. www.danimatterweine.ch