



Rustikales Ambiente mit urchiger Küche in der «Baracca Zermatt» in Basel.

So urchig wie am Pistenrand

Bergatmosphäre, ein Glas Weisswein, dampfende Caquelons – dazu muss man nicht ins Skigebiet fahren

Alpenfeeling in der Stadt – auch im Unterland kann man Bergstimmung geniessen: in der Gondel, in der Alphütte oder unter freiem Himmel.

VON SILVIA SCHAUB

Ein bisschen ausserirdisch wirken die Seilbahngondeln vor dem Swissôtel La Plaza in Basel. Obwohl es in diesen Tagen auch auf kaum 300 Metern über Meer immer wieder schneit. Seit Mitte Dezember laden drei Gondeln an der «Bergstation Mässalp» zum Fondue-Plausch ein. «Das Echo ist riesig», freut sich Raffael Kouril, Marketing-Direktor. «Es weckt Neugier und zaubert Bergfeeling in die Stadt.» Die Gondeln wurden speziell für das Hotel hergestellt und sollen nach ihrem Auftritt in einem Berggebiet eingesetzt werden.

MAN NEHME eine Berghütte, fülle sie mit einer Prise Alpen-Chic, stelle ein rustikales Menü wie Fondue oder Raclette auf den Tisch, würze das Ganze mit etwas Ländler-Musik – und schon kommen die Gäste in Scharen. Bergstimmung im Un-

terland scheint derzeit eine begehrte Strategie für Gastronomen zu sein. Neben permanent bestehenden Restaurants und Lounges, die sich diesem Konzept verschrieben haben – wie die «Walliserkanne» in Zürich, das «Lötschberg» in Bern oder seit ein paar Monaten der «Platzhirsch» in Aarau – hat bald jede Stadt seinen Ort, wo die Alpenromantik über die Wintermonate auf Urbanität stösst.

EINE DER ERSTEN waren die Restaurants «Baracca Zermatt» in Basel und Zürich. 2007 eröffnete Simon Lutz, Wirt der «Osteria Aqua» in Basel, zwischen Heuwaage und Zoo die erste der charmanten Fonduehütten. 2008 folgte das Pendant am Zürcher Flughafen Kloten. Die Einrichtung der «Baraccas» stammt vom Zermatter Künstler Heinz Julen. Dazu zieren Raritäten aus vergangenen Zeiten von Dachstöcken und aus Kellern Zermatts die Alphütten: alte Ski und Schlitten, Schwarzweissfotos und Postkarten. Kulinarisch verwöhnt wird man mit Rustikalem aus der Zermatter Region, allen voran exquisiten Fondue-Variationen. In Zürich

Bergfeeling in der Stadt

Basel: Swissôtel La Plaza, Messeplatz 25, bis 28. März, 061 555 33 33, «Baracca», Binningerstrasse 14, bis Ende April, 061 564 66 99.

Luzern: Titlishütte Hotel Seeburg, Seeburgstrasse 53–61, bis Ende März, 041 375 55 55.

Fondue-Stübli Moosmatt, Moosmattstrasse 24, bis 25. März, 041 310 73 80.

Zürich: «Baracca», Flughafen Kloten, neben dem Busbahnhof, bis Ende März, 043 816 60 72.

unter anderem mit einem Ruccolakräuter- und einem Champagner-Fondue. Obwohl in Zürich wie in Basel kommen die Hütten gut an: «Wir sind meist schon Wochen im Voraus ausgebucht», sagt Wanda Lüthi von der «Baracca Zermatt» in Basel.

Nicht weniger authentisch ist die Titlishütte des Hotels Seeburg in Luzern. Eigentlich wollte man eine Fonduehütte am Vierwaldstättersee aufbauen, bekam dafür aber keine Bewilligung. So wurde im leer stehenden Rigisaal gleich neben

dem Hotel Anfang Dezember eine Hütte aus gebrauchtem Holz aufgebaut, die mit viel Engagement von Hüttenwart Michael Stehle geleitet wird. Ebenfalls in Luzern hat das Restaurant Moosmatt im Garten ein Fondue-Stübli aufgestellt. «Absolut authentisch, wie auf der Alp», betont Wirt Ruedi Schulthess.

IM GRANDCASINO Baden trifft jeweils im Januar bis Anfang Februar Kulinarik auf Romantik. Dann werden die Sessel auf der Terrasse mit Woldecken ausgestattet, die Wärmelampen angemacht, Bettflaschen bereitgestellt und der rote Teppich ausgelegt für das Open-Air-Fondue. Es braucht ein bisschen Abenteuerlust und Kälteresistenz, um das Outdoor-Vergnügen zu geniessen. Vor allem das jüngere Segment fühle sich von diesem Abenteuer angezogen, sagt Alain Campiche vom Grand Casino Baden, der den Fondue-Plausch auch im nächsten Jahr wieder durchführen will. «Das Winter-Feeling unter freiem Himmel gefällt den Leuten.» Und für die Wirte hat es den angenehmen Nebeneffekt, dass der Fondue-Duft nicht durch das ganze Lokal weht.

ENTKORKT



Waadtländer Weinkünstler

«Artisans Vignerons», also «Weinhandwerker», nennen sich heute die 120 Mitglieder der 1902 gegründeten Winzergenossenschaft Association Viticole d'Yvorne (AVY). Eigentlich sind es nicht Handwerker, sondern Künstler. Das weiss man spätestens seit Ende November, als in Philippe Rochats Gourmettempel in Crissier der Yvorne Chant des Resses 2008 von einer hochkarätigen,

aus Weinfachleuten der ganzen Schweiz zusammengesetzten Degustationsjury mit den begehrten Platin-Lorbeeren von Terravin (www.terravin.ch) ausgezeichnet und damit zum besten Waadtländer Chasselas des Jahres erhoben wurde. Dem glorreichen Finale waren umfangreiche Vorselektionen von mehr als tausend Fass- und anschliessend auch Flaschenproben während des ganzen Jahres 2009 vorausgegangen. Die 600 im Lauf des Jahres degustierten Chasselas wurden in der Folge schrittweise reduziert, bis schliesslich noch 16 für das Finale übrig blieben. Als das Schlussresultat feststand, wischte sich der Starönologe Philippe Corthay, der die AVY berät, verstoßen eine Freudenträne aus dem Auge. Und wir verstehen seine Freude voll und ganz.

Der **Yvorne Chant des Resses 2008** leuchtet in hellem Gelb, weist Aromen von Lindenblüten, Zitrus mit dezenter mineralischen Noten auf und besitzt einen mittleren Körper mit frischer, räsiger Säure, feiner Kohlensäure und harmonischem Abgang. Er ist ein eleganter, kräftiger Wein, der wie gemacht ist für ein würziges Fondue auf der Sonnenterrasse einer verschneiten Berghütte. Aber auch in unseren zurzeit düsteren Behausungen im hochnebligen Unterland macht er Spass und bringt etwas Sonne in den trüben Alltag. Und zwar noch lange, sicher sechs Jahre, vielleicht aber auch viel länger. Allerdings sollte man ihn dann nicht mehr zu Fondue geniessen, sondern zu gereiftem Etivaz-Käse aus den Waadtländer Alpen. ANDREAS KELLER

YVORNE CHANT DES RESSES 2008

Produzent Artisans Vignerons d'Yvorne, Yvorne
Herkunft Waadt
Appellation Yvorne AOC
Rebsorte Chasselas
Beste Trinkreife jetzt bis Ende 2016
Passende Gerichte Süsswasserfisch, Papet vaudois, Käse
Bewertung 17 Punkte
Bezugsquelle Artisans Vignerons d'Yvorne, Les Maisons Neuves 5, 1853 Yvorne, Tel. 024 466 23 44, www.avy.ch, Fr. 16.–

AUFGETISCHT

Wo die Suppe vom Sommer träumen lässt

Hotel Restaurant Lej da Staz, St. Moritz

EIN BISSCHEN VERDIENEN muss man sich das Essen, wenn man ins Restaurant Lej da Staz will. Aber die 30 Minuten Fussmarsch vom geschäftigen St. Moritz lohnen sich – und sei es nur, um den Kopf etwas auszulüften. Aufwärmen lässt es sich bei Gastgeberin Christine Fitzinger und Lukas Kuster, dem jungen, originellen Küchenchef, vorzüglich, dazu noch im eleganten Alpenchic. Regionale Spezialitäten werden hier hochgehalten. Praktisch, dass Inhaber Jürg Mettler auch gleich einen Teil der Zutaten von seiner Alp La Rôsa liefern kann. Wie zum Beispiel das Bergheu für die währschafte Suppe (Fr. 14.–), die beim genüsslichen Löffeln gedanklich den Schnee schmelzen und von warmen Sommertagen träumen lässt. Ebenso der St. Moritzer Salat mit Trockenfleischwürfeln, Käse und Nüssen (Fr. 24.–). Herbstlich mutet der Hirschsauerbraten mit Pizokels und Rotkraut (Fr. 38.–) an, das Fleisch äusserst zart, die Pizokels überraschend fein, das Rotkraut für uns aber eine Spur zu exotisch gewürzt. Zur Verdauung kommt uns der Spaziergang zurück nach St. Moritz gelegen, auch wenn die Zimmer einen Stock höher sehr einladend wären.

SILVIA SCHAUB



Gastgeberin Christine Fitzinger und Küchenchef Lukas Kuster im Restaurant Lej da Staz, St. Moritz. Tel. 081 833 60 50, www.lejdistaz.ch. Geöffnet: täglich 9–23 Uhr (Küche 11.45–17 Uhr und 19–22.30 Uhr) während der Saison bis April und von Anfang Juni bis Mitte Oktober.

KÜCHE regionale Gerichte mit regionalen Produkten
SERVICE umsichtig, schnell und effizient
AMBIENTE gediegener Alpenchic
PREISE Vorspeisen ab Fr. 9.50, Hauptgänge ab Fr. 16.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Darf man den Gesamtbetrag einer Restaurantrechnung aufteilen und mit mehreren Kreditkarten bezahlen?

UM DIESES SZENARIO zu umgehen, empfiehlt es sich, Bargeld – wenn möglich in kleinen Scheinen – mitzunehmen, wenn Sie mit Freunden essen gehen. So bezahlt eine Person mit der Kreditkarte und die andere begleicht ihren Anteil in bar. Oder wenn Sie Bancomat spielen wollen für Ihre Bekannten, bezahlen Sie das Geld dem Kartenzahler und er übernimmt den Gesamtbetrag. Ab einer Höhe von etwa 50 Franken ist es in Ordnung, die Karte zu zücken. Bis maximal drei Personen ist es ebenfalls vertretbar. Dieser Mehraufwand für das Personal sollte dann auf jeden Fall im Trinkgeld honoriert werden. Kompliziert wird es erst, wenn jede Person einen anderen Betrag abgebucht haben möchte. So entsteht leicht ein Chaos, speziell über die Mittagszeit, wenn alle Gäste gleichzeitig bezahlen wollen. Sind Sie in Eile, ist diese Variante nicht zu empfehlen, weil der Kellner jede Karte einzeln durchziehen und den Beleg ausdrucken muss.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch