

# Kulinarische Höhepunkte auf der Skipiste

Es gibt sie, die Alternativen zum Schniplo-Einheitsbrei auf der Skipiste: Schlemmer-Adressen im Schnee, wo selbst Skifreaks länger sitzen bleiben. Einige Highlights, zusammengestellt von Andi Jacomet.



ILLUMILLER

## Region Zermatt–Cervinia: Italianità auf 3300 Metern

Die tief stehende Sonne vermehrt dem knirschen Pulverschnee wenig anzuhängen. Berggöhlen machen sonderbare Geräusche und spielen im Wind, der von Zermatt her über den Grat weht. Das Panorama ist umwerfend: Rechts das Matterhorn, in der Mitte das Valle d'Aosta – und würde nicht links der Monte Viso die Sicht versperrern, man sähe glatt das Mittelmeer. Hier, auf der italienischen Seite des Skigebiets Zermatt–Cervinia, beginnt das kulinarische Paradies.

Im wohligen warmen Rifugio Teodoro des italienischen Alpenklubs dampft eine währschafte Polenta Vallostana auf dem Teller. Auf dem Klappstisch erheben sich Oliven- und Aceto-Flaschen, dahinter die umliegenden Viertausender. Die Berghütte wurde vor einem Jahr renoviert, die Gaststube hat eine grosse Glasfront erhalten. Das Angebot an Speisen ist begrenzt, doch an sonnigen Tagen ist dieses Haus auf 3300 Metern erste Wahl. Jenen Besucherinnen und Besuchern von ennet der Grenze, die das Vertrauen des Personals erwecken, wird schon mal eine ganze Flasche Groggi à discrétion auf den Tisch gestellt.

Das volle Programm gibt im Ristorante Bondanti, nach einer Abfahrt über 500 Höhenmeter. Die Aussicht im grosszügig verlegten Speiseraum – über eine Treppe aus der Bar erreichbar – ist atemberaubend; nicht nur wegen der Höhe, die das Atmen schwer macht. Das Musik- und Stimmengewirr aus dem Lautsprecher würde in der Schweiz stören, hier sorgt es schon vor dem Betrachten der Speisekarte für Italiänität. Zur Vorspeise gibt sich verschiedene Brotstücken. Und was folgt: Crespelle alla Valostana, Tagliatelle al ragù di

cervo, Nodino di vitello alla Milanese con contorno, oder doch lieber Filetto all'aceto balsamico con contorno? Alles für 9 bis 20 Euro.

Auch die Weinkarte kann sich mit einem Restaurant unten im Tal locker messen. Zwischen einem Chianti für 8 und einem Brunello für 150 Euro findet sich fast alles im Angebot. Und schliesslich das Dessert: Es lässt einem bereits beim Anblick das Wasser im Mund zusammenlaufen. Für Unentschlossene und Neugierige verteilt Francesca eine Dessertauswahl oder verschiedene Klassensorten unkompliziert auf mehrere Teller. Francesca fährt jeden Morgen mit dem Schneetöfz aus Cervinia zum Bondanti hoch: «Vor zwei Jahren haben wir umgebaut. Aber schon früher kamen viele Schweizer, die extra zum Essen nach Italien fuhrten.» Oder zum Trinken: Cappuccino, Espresso und Grappa etwa sind vorzüglich. Und wer keine Lust darauf hat, geniesst etliche Single Malts aus Schottland.

Die Ristoranti auf der italienischen Skigebiets-hälfte bilden definitiv das Highlight der Zermatter Skitage – selbst in der abgelegenen Hütte werden die Menüs mit viel Liebe zubereitet. Und nebst Kaffee und Grappa verfügen die Italiener über einen weiteren ausschlagbaren Vorteil: Wegen der strengen Gesetzgebung sind alle italienischen Gaststuben rauchfrei.

– Rifugio Teodoro, Club Alpino Italiano (Dez.-Mai; vom Kl. Matterhorn an der Testa Grigia vorbeifahren, links Abzweigung nach Italien nehmen), www.cervinia.it, Tel. 0029 0160 94 94 00.  
– Ristorante Bondanti (Nov.–Mai), www.cervinia.it, Tel. 0029 325 250 21.

## Region Sedrun–Oberalp: Veltliner Goût im Bündnerland

Bewegung im Grenzgebiet Uri-Gräubünden: Dank der Porta Alpina ist die Gegend in aller Munde, und auf diese Saison hin haben die Skigebiete von Andermatt und Sedrun einen Tarifverbund namens «Gotthard Oberalp Arena» gegründet. In deren Herzen liegt der Oberalpass – ein Ort, der die Herzen von Pistengourmets höher schlagen lässt. Zwei Restaurants stehen hier zur Auswahl: Die Ustria Alps (rätoromanisch für Restaurant Oberalp) auf der Bündner Seite besitzt im Vergleich zum Urner Pic Calmo deutlich mehr Charme. Die Holzstube mit dem knarrenden Boden und dem alten Specksteinofen lässt erahnen, dass hier schon viele Jahre gewirtet wird.

Heute wärmt die gute Stube nicht mehr die im Réduit stationierten Soldaten, sondern Touristen: hier oben kann es selbst bei Sonnenschein schön eisig winden. Mit der Matterhorn-Gotthard-Bahn oder per Skis und Board gelangt man bequem auf den Pass, der für Gäste aus der Innerschweiz ein gute Ausgangspunkt für Unternehmungen im Sedruner Skigebiet ist. Seit der letzten Saison bewirbt Regula Schmid-Caveng im Alpsü die Gäste. Sie stammt aus einer Beizerfamilie: Ihr Bruder, Marcus Caveng, wirtet im Restaurant Planatsch, einige Stelljunge und eine Sessellift weiter gen Sedrun – ebenfalls eine Alternative zum grossen Gastrozentrum Miletz mit seinen 850 Plätzen.

Regula Schmid arbeitete früher ebenfalls im Planatsch. Schon im Alter von 15 Jahren musste sie sich aber Sprüche wie «du gehörst ja hier bereits zum Inventar» anhören – Zeit für einen Partewechsel. Nach zehn Jahren als Sachbearbeiterin ist sie nun wieder Wir-

tin mit Leib und Seele im Alpsü. Hier hat sie die Gaststube von altem Germpel befreit und einen Teil zur Nichtraucherzone erklärt. Ihr Team ist auch bei vollem Haus angenehm motiviert, ohne aufdringlich zu werden. Draussen stehen bei schönem Wetter Gratisliegestühle im Schnee; Woldecken liegen bereit.

Dass die Früher so beliebten einheimischen Capuns nicht mehr auf der Karte stehen, führte zu Unmut unter den Stammgästen. Regula Schmid beschwichigt: «Die Capuns gibts drüben im Planatsch nach wie vor. Wir wollten bewusst etwas ganz anderes machen.» Und das ist gelungen: Die günstigen Veltliner Spezialitäten – kein Gericht über 20 Franken – liefen im vergangenen Winter sehr gut. Manfrigole alla Valtellinese, Malaffi con ricotta e spinaai al burro oder zum Dessert eine Fruchte-pizza (eine Omelette mit Vanillecreme und Früchten) sind eine ideale Basis für kraftvolle Schwingen auf der Alpsü-Piste; der Skilift steht gleich hinter dem Restaurant. Dazu kommt eine grosse Auswahl an Veltliner Weinen.

Die Chance ist gross, dass es im Alpsü so weitergeht: «Wir geniessen es, etwas Neues auszuprobieren – den Gästen scheint das zu gefallen», sagt die Wirrin.

Übrigens: Im Sommer lädt das Alpsü Töff-, Velo- und Autoreisende, die über den Oberalp fahren, mit einer speziellen Speisekarte zu einer kulinarischen Pause.  
– Ustria Alpsü, Oberalp-Passhöhe (sodalt Skigebiet od. Passstrasse offen), Tel. 081 949 11 16, www.alpsu.ch.  
– Restaurant Planatsch, Tel. 081 949 11 58, www.planatsch.ch

## Region Jungfrau: Die süsseste Piste der Welt

Liehaber von Süssigkeiten sollten ihre Skifelder in Wengen oder Grindelwald verbringen: Kurz vor der Einfahrt der Jungfraubahn in die Eigernordwand beginnt die verschickteste Piste der Welt. Im Restaurant Eigergletscher, inmitten der hochalpinen Kulisse, fertigt Urs Zumburn jeden Winter seine Rahmschmitzen. Viele Gäste reservieren sie schon vor dem Essen, um sie auf sicher zu haben. Der Koch legt Wert auf den feinen Unterton der Crèmeschmitze: «Die Füllung ist viel luftiger. Ich habe das Rezept in der Lehre von einem alten Patissier erhalten – auch er hatte es schon vererbt bekommen.» Die eigene Schnahmischung verleiht den Rahmschmitzen das spezielle Aroma.

Die Patissierer auf 2320 Metern entstanden aus einer spontanen Idee: Eisstandbetriebe müssen oft im April Personal entlassen und im November neue Leute einstellen. «Ich habe überlegt: Wie kann ich die guten Leute behalten? So begannen wir, Schokolade zu produzieren. Die ist lange haltbar.» Inzwischen hat die Eigergletscher-Schoggi einen so guten Ruf, dass Zumburn Kioske und andere Bergrestaurants beliefern kann. Viele Firmen bestellen die «Eigergipfl» (Pralines in Eigerform) als Weihnachtsgeschenk. Pro Jahr werden 100 000 Tafeln Schokolade abgesetzt. 14 Personen arbeiten am Eigergletscher und verkaufen etwa 20 000 Rahmschmitzen pro Skisaison. Natürlich gibt es nicht nur Süsses: Der Renner bei den warmen Gerichten ist Lammlilet auf Nüssli Salat. Die spezielle Mischung entstand vor zehn Jahren als Verlegenheitslösung, als eine Gruppe wegen schlechten Wetters fernbleibend Zumburn blieb auf vielen Lammliften sitzen: «Mein Ge-

müschändler hatte gerade Nüssli-salat im Angebot, da rief ich ihn an und sagte, schick mir zehn Kilo drauf, ich will was ausprobieren. Die Mischung schlug ein wie eine Bombe.»

Zumburn, selbst leidenschaftlicher Skifahrer, der nach zwei Stunden auf der Piste jeweils pünktlich um elf Uhr wieder am Herd steht, setzt auf Alternativen zu den zahlreichen Skibezügen: «Ich versuche auch mal Kalbszungen oder ein spezielles Geschnetzeltes. Das bekommt man im Schnee sonst kaum. Wir liegen am Rand des Skigebietes und müssen uns abheben.» Dieses Rezept bringt ihm Erfolg: Viele Tische sind von Freitag bis Sonntag reserviert.

Vom Eigergletscher aus sauen Skifahrerinnen direkt ins Getümmel auf der Kleinen Scheidegg, wo das Bahnhofrestaurant mit einer vielseitigen Karte aufwartet. Die knusprigen «Röstizza» (Rösti mit verschiedenen Beilagen überbacken) sind ein Dauerbrenner. Doch auch hier locken Süssigkeiten wie «Sunnysie-Grosis Vistegremer» oder Meränge. Wer das zu wenig fruchtig findet, schnallt die Bretter wieder an und geniescht sich nach einigen Minuten Fahrt zur Brandegg hundert Meter über der Brandegg Opflichelchli mit Vanillesauce. Hier endet die Zuckerpiste am Fuss der Eigernordwand.

– Restaurant Eigergletscher (Juni–Sept. und während Skisaison), bei gleichnamiger Station der Jungfraubahn, Tel. 033 808 78 88.  
– Bahnhofbuffet Kleine Scheidegg, Tel. 033 828 78 28, www.bahnhof-schweidegg.ch.  
– Restaurant Brandegg, Tel. 033 833 10 57, www.brandegg.ch