



Lecker Pasta: In der «Trattoria» des Hotels «Walther» in Pontresina soll es schmecken wie bei der italienischen Nonna. Pressebild

von Ruth Spitzenfeil

Ausgerechnet das «Tschuggen Grand Hotel» in Arosa mit seinem hochdekorierten Sternekoch hat diesen Winter mit einem neuen Restaurant-Konzept überrascht. Im «The Basement» im Untergeschoss der Luxusherberge geht es jetzt betont locker zu beim Essen. Grossmutter Rezepten sollen es sein, die dort auf der Speisekarte stehen und in einer ungezwungenen Hüttenatmosphäre gleich neben der Kegelbahn serviert werden. «Wir merken immer mehr, dass viele unserer Gäste von der exklusiven Gourmetküche einfach überfordert sind», sagt Hoteldirektorin Silvana Schlösser. Wie recht sie damit hatte, beweist der Erfolg des «Basements», das quasi vom ersten Tag an überrannt wurde. Auf die zündende Idee mit «Grossmutter Küche» sind in Graubünden auch schon andere Gastronomen gekommen. Doch was ist das überhaupt, und wer setzt es am besten um?

Essen, das der Seele gut tut

Dass eine ganze Menge Restaurantkunden mit den exaltierten Kreationen der Spitzenköche nicht viel anfangen können und sich nach dem Einfachen und Vertrauten sehnen, ist keine wirklich neue Erkenntnis. «Comfort food» nannten das die Amerikaner schon vor Jahren, und meinten damit Essen, das der Seele gut tut und Trost spendet in strubben Zeiten. Interessant ist, dass sich der Trend hier bei uns gerade dort breit macht, wo bisher genau das Gegenteil zelebriert wurde, nämlich in den noblen Hotels und angesagten Feriendestinationen.

Vor einigen Jahren schon warf etwa das «Hotel Walther» in Pontresina die silbernen Hauben und weissen Tischtücher hinaus und machte aus seinem edlen Restaurant «Stüva Bella» kurzerhand «La Trattoria», wo es seither währschaftes italienisches Trostfutter gibt. Keine Pizza, sondern die Küche der Nonna mit Ravioli, Lasagne oder Ossobuco. Während der Saison dort einen Tisch zu bekommen, ist schwierig geworden.

Etwas weiter oben im Engadin hat das «Waldhaus Sils» neben seiner Tennisanlage einen modernen Holzschuppen in den Wald gestellt. Im «Gigers» bezieht man sich – zumindest was den

Grossmutter Küche – wo es sie wirklich gibt

Immer mehr noble Ferienadressen im Kanton schwenken um auf Anti-Gourmet-Essen. Das kommt an. Aber wer macht noch Riz Casimir oder Toast Hawaii?

Namen des Restaurants betrifft – nicht auf die Grossmutter, sondern den Urvater und Erbauer der Hotellegende, Josef Giger. Den Gegensatz zur klassischen Hotelküche betont man hier mit unkomplizierten Gerichten wie Waadtländer Saucisson, Kürbis-Gnocchi oder Kalbsgeschnetzeltem mit Rösti. Der dort offenbar sehr beliebte «Pulled Beef Burger» wäre allerdings Grossmutter Giger wahrscheinlich nicht über den Teller gekommen; hätte sie doch gar nicht gewusst, was «Coleslaw» und «Fries» sind.

Das Nani mariniert den Lachs

Die Grossmutter schon im Namen trägt das Restaurant «S'Nani» im Laaxer Apartment-Hotel & Spa «Peaks Place». Gestartet als Pop-up im Winter 2019/2020 hat man sich hier verdienstvollerweise auf die Fahnen geschrieben, «brutal lokal» zu sein. Als erster Gastronomiebetrieb in der Schweiz wurde das «S'Nani» mit dem Gütesiegel von Regio-Garantie ausgezeichnet. Eindrücklich ist tatsächlich die lange Liste der lokalen Produzenten, mit

denen man zusammenarbeitet. So stammen beispielsweise die Forelle aus Alvaneu, die Kartoffeln aus Bonaduz, der Käse aus Brigels, Gemüse und Hühner aus Malans. Was wird daraus gekocht? Man wolle Grossmutter Rezept neu interpretieren, ist das Credo des «S'Nani». Es solle schmecken wie «Bi üs dahai», heisst es im Untertitel des Lokals. Doch bei wem zu Hause hat das Nani schon «in Randen marinierten Lachs auf aromatisiertem Cheesecake» fabriziert? Auch das «dry aged Entrecote vom Rind im eigenen Jus mit Capuns» erscheint doch recht exaltiert. Von den flambierten Meringues mit glasierten Maroni gar nicht zu reden. Dagegen sind die Trüffel-Hörnli im «Tschuggen» direkt noch authentische Hausmacherkost.

Die Realität heisst Fischstäbli

Reden wir doch einmal von den real existierenden Grossmüttern Graubündens. Darunter ein Exemplar wie aus dem Märchenbuch oder von einem Anker-Gemälde zu finden, dürfte schwierig sein. Es sind aktive, viel be-

schäftigte Frauen mitten im Leben, gross geworden in den Wachstumsjahren nach dem Krieg. Und viele werden zugeben, dass sie als junge Mütter ihren Kindern eher Fischstäbli statt handgebeiztem Lachs aufgetischt haben – oder Findus-Plätzli statt Käsesoufflé. Trotzdem hat ihr heute erwachsener Nachwuchs ebenso emotionale kulinarische Erinnerungen an die Kindheit. Einige von ihnen sind heute sogar selbst Starköche und holen manchmal ganz ohne Scham die alten Küchenhighlights hervor.

Caminada kocht Riz Casimir

Kommen wir zuerst zu einem Gericht, das, von einem deutschen Fernsehkoch 1955 erfunden, wenig später auch in der Schweiz anlangte: der Toast Hawaii. Exotik gepaart mit der bodenständigen Schinken-Käse-Schnitte soll zuerst im Restaurant des Flughafens Zürich-Kloten serviert worden sein und trat von da seinen Siegeszug in die Familienküchen an. Der 2-Sterne-Koch Tim Raue, der etliche Jahre im Luxus-hotel «Kulm» in St. Moritz zugange war,

ist ein bekennender Fan des Toast Hawaii, wie er kürzlich in einem Zeitungsartikel enthüllt hat. Und die grosse Überraschung: dieser müsse zwingend mit Dosen-Ananas gemacht werden. «Frische Ananas verändert das Geschmacksbild auf irritierende Weise», meint er. Ganz wichtig sei aber auch der echte Raclette-Käse zum Überbacken.

Zum Schluss steigen wir noch in die allerhöchsten Gefilde der Kochkunst. Höher ausgezeichnet als der Bündner Andreas Caminada mit seinem Gourmet-Imperium in Fürstenua und weit darüber hinaus, kann man in Europa nicht sein. Auch er hat vor wenigen Wochen das Aufleben einer Kindheits-erinnerung vor den Videokameras des «Gault Millau» zelebriert. Er kochte tatsächlich Riz Casimir – komplett mit Banane, Currypulver und Rosinen. Auch der Rezept-Channel des bekannten Restaurantführers betitelt den Riz Casimir als «das Lieblingsgericht der Schweizer Nation». Erfunden haben soll es Ueli Prager, der es 1952 in seinen «Mövenpick»-Restaurants einführte. Die Betty-Bossi-Kochbücher transportierten es dann in die Hände der heutigen Grossmütter.

Und jetzt die schlechte Nachricht: In den Restaurants, weder von Tim Raue noch von Andreas Caminada, stehen diese ultimativen Seelentröstergerichte auf der Speisekarte. Da muss doch wieder die Oma, la nonna oder das Nani ran.

INSERAT

ANZEIGE

GKB Anlage-Fokus

Schwellenländer gewinnen an Attraktivität

Daniel Lüchinger



Die Finanzmärkte werden aktuell von einem heterogenen Bild geprägt. Während die Aktienmärkte Rekordstände erklimmen, hinkt die Konjunktur in der Eurozone hinterher. Die Inflation zeigt zwar Rückwärtstendenzen, bleibt aber weiterhin über den Zielvorgaben der Notenbanken. In den USA hingegen deuten robuste Wachstumswerte und anhaltender Optimismus auf eine weiterhin positive Entwicklung hin.

Die Rallye an den Aktienmärkten hält trotz gedämpfter Zinssenkungs-

fantasien an. Treiber sind besser als erwartete US-Konjunkturdaten, anhaltendes Gewinnwachstum der Unternehmen und die Hoffnung auf künstliche Intelligenz als langfristigen Wachstumsmotor. Insbesondere Aktien aus den USA und Japan sowie Schwellenländeraktien konnten zuletzt überzeugen.

Die Wirtschaft in der Eurozone kämpft weiterhin mit Anlaufschwierigkeiten. Die Stimmung der Konsumenten und Unternehmen bleibt

«Aktien sind aus unserer Sicht aktuell interessanter als Obligationen.»

verhalten. In Deutschland, Frankreich und Grossbritannien deuten Indikatoren auf eine technische Rezession hin. In der Schweiz zeigt die Wirtschaft zwar leichte Anzeichen einer Stabilisierung, befindet sich aber weiterhin im Wachstumsrückstand.

Westlicher Zinsgipfel erreicht

Der Zinsgipfel in der Schweiz, den USA und der Eurozone scheint erreicht zu sein. Die Hoffnung auf schnelle Zinssenkungen der Zentralbanken wurden aufgrund von erhöhter Teuerung jedoch vorerst verschoben. Die Zinsen bleiben somit eher länger als erwartet auf erhöhtem Niveau («higher for longer»). Zudem wurden die Erwartungen an die Anzahl der Zinssenkungen für dieses Jahr reduziert. Ohne negative Inflationsüberraschungen rechnet der

Markt mit Leitzinssenkungen ab Juni.

Der Goldpreis hat in den vergangenen Tagen neue Rekordstände erreicht. Getrieben wurde der Anstieg von Käufen der Zentralbanken, insbesondere aus China. Aus fundamentaler Sicht erscheint der Goldpreis jedoch überbewertet.

Heterogene Entwicklung erwartet

Die Finanzmärkte bleiben volatil. Die Entwicklung der Inflation und der Zinssätze sowie die Konjunktur-entwicklung in den wichtigsten Wirtschaftsregionen werden weiterhin richtungweisend sein. Als Anlegerin oder Anleger sollte man sich auf eine weiterhin heterogene Entwicklung mit Chancen und Risiken einstellen. Bei den Obligationen sind wir weiterhin bei globalen Staats-

anleihen überwiegend, die Anlageklasse insgesamt ist untergewichtet. Wir sehen aktuell grösseres Potenzial bei Aktien gegenüber Obligationen. Wir erhöhen die Quote an Schwellenländer-Aktien auf ein Neutralgewicht. Die leichte Stabilisierung in China, hervorgerufen durch Stützungsmaßnahmen seitens der Regierung, sowie positivere Aussichten für Lateinamerika und Asien (ohne Japan und Indien) machen Schwellenländeraktien wieder interessanter. Gold halten wir untergewichtet, da es aus unserer Sicht aktuell zu hoch bewertet ist.

* Daniel Lüchinger, Leiter Investment Solutions bei der Graubündner Kantonalbank gkb.ch/investieren

Eine Kooperation mit der Graubündner Kantonalbank