



Michael Gehring, Gastgeber im Hotel Alpina: «Jeder Betrieb stellt seine Spezialitäten in den Vordergrund.»

# «Kulinarisch gehen wir uns freundlich aus dem Weg»

Graubünden Ferien hat gewählt: **Tschierschen** ist **schönstes Bündner Bergdorf**. Welche grosse Rolle die Kulinarik im 200-Seelen-Dorf spielt, ist vielen noch nicht bewusst.

TEXT NATALIA GODGLÜCK — FOTOS ZVG

Tschierschen hat sich dem Genuss verschrieben. Im Mini-Dorf mit den gepflegten Holzhäusern, die teils auf das 17. und 18. Jahrhundert zurückgehen, kann sich ein Hungeriger zwischen authentisch asiatisch, ursprünglich schweizerisch, traditionell bündnerisch, gehoben international oder einer raffinierten alpinen Küche mit GaultMillau-Punkten entscheiden. Dass im Bündner Bergdorf auch vegetarische, vegane und Gerichte in Bio-Qualität aufgetischt werden, ist

selbstverständlich. Neun Gastrobetriebe gibt es in Tschierschen, vier davon gehören zum Hotel Alpina und drei befinden sich im Skigebiet.

## «Jeder hat seine Nische gefunden»

Von Wettbewerbsdenken und Rivalität will man im Dorf mit den 212 Einwohnern und rund 100 Ferienwohnungsbesitzern jedoch nichts wissen. «Von den hiesigen Gastronomen hat jeder seine Nische gefunden», sagt Adrian Hirt alias

AlpenHirt, der in Tschierschen aufgewachsen ist. Michael Gehring, Gastgeber vom Hotel Alpina, doppelt nach: «Kulinarisch gehen wir uns freundlich aus dem Weg. Jeder Betrieb stellt seine Spezialitäten in den Vordergrund». Und obwohl das Hotel Alpina gleich vier Restaurants in Tschierschen selbst betreibt, meint Graziella Engi vom Bergrestaurant Furgglis: «Das Alpina ist für uns keine Konkurrenz. Im Gegenteil, die schicken uns sogar noch Gäste hoch.»

212 Einwohner, rund 100 Ferienwohnungen und neun Gastrobetriebe: Tschierschen ist nicht nur schön, sondern auch speziell.

Hermann Wiener vom Restaurant Edelweiss sieht im Alpina eine motivierende Bereicherung, die dem Dorf sehr viel bringt.

Den ersten Meilenstein setzte 2014 Adrian Hirt. Den ausgebildeten Lebensmittelingenieur zog es weder zu Nestlé, Unilever noch zu einem anderen Lebensmittelkonzern. Vielmehr wollte er in seinem Heimatdorf sortenreines, natürli-

ches Bündnerfleisch herstellen – ohne Pökelsalz, ohne Zucker, ohne Nitrat und andere Zusatzstoffe. Das vom Urgrossvater erhaltene Rezept setzte Hirt um und liess das Ergebnis von Starkoch Anton Mosimann in London testen, der vergangenes Jahr von GastroSuisse mit einem Ehrenpreis ausgezeichnet wurde. «Sein Kompliment kam einem Ritter Schlag gleich», sagt der 35-Jährige.

Anfang 2016 wurde in Tschierschen der zweite kulinarische Meilenstein gesetzt. Diesmal vom wiedereröffneten Jugendstilhotel Alpina (erbaut 1897). Von Beginn an dabei war Küchenchef Lukas Pfaff, der zufällige Parallelen zu Adrian Hirt aufweist. Auch Pfaff war bei Anton Mosimann, allerdings als Koch, und wie der AlpenHirt hat sich Pfaff der Slow-Food-Bewegung verschrieben. «In London war ich zehn Jahre Slow-Food-Ambassador», sagt der gebürtige Österreicher. «Nachhaltigkeit ist mir sehr wichtig, genauso wie die regionale Küche mit ihren heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten», betont Pfaff. Nach dreissig Jahren in London mit zehn Millionen Einwohnern sei der Wechsel ins 200-Seelen-Dorf zwar heftig gewesen, aber inzwischen möchte er weder die inspirierende Natur, die wohlthuende Ruhe noch die tollen Produkte vor Ort missen.

**14 GaultMillau-Punkte im ersten Jahr** Mit der Tropaios Lounge setzte der kreative Küchenchef einen weiteren kulinarischen Meilenstein: Hier gibt's



Das Panorama-Restaurant im Romantikhotel Alpina: Hier gibt es Tagesmenüs, darunter auch asiatische Spezialitäten.

für Feinschmecker regionale Küche auf höchstem Niveau. Bereits im ersten Jahr erkochte er sich mit seinem Alpine-Dining 14 GaultMillau-Punkte. Serviert wird Bachsaibling aus der Val Lumnezia mit Hagenbuttenglasur, in Bergkräutern gedämpfter Kürbis mit Bergkäsesuppe und Baumnusskrokant, Wagyu-Rind aus Alvanu mit in Alpheu gegartem Kartoffelstampf oder Engadiner Lamm-Carpaccio mariniert mit Waldmeister. Zutaten wie Bergthymian, Alpenveilchensalz oder getrocknete Blaubeeren aus den Bergen verfeinern die Gerichte. Zum Dessert kredenzt der Meister eine Glace aus Blüten der Umgebung oder ein Fichten- und Lärchensprösslingsparfait mit einem Karottensorbet.

Im Bergdorf auf 1350 Metern über Meer haben sich 2017 auch die AlpenPioniere niedergelassen, eine junge Truppe um Naturköchin Rebecca Cloppath, die den heimischen Lebensmittelhanf auf den Teller zurückbringen will. Ein Teil der Hanffelder liegt in Tschierschen. Die lokalen Hanfnüsse haben die probierfreudige Sennerin Nina von der Alp Farur inspiriert, einen Hanfsamenkäse zu produzieren. Nebst würzigem Alpkäse produziert sie auch mal Curry- oder Kräutermutschli, Camembert sowie Alpbutter für die umliegenden Betriebe.

Fast alle Tschierschener Wirte betonen, frische und regionale Produkte seien ihnen wichtig. Ein Verständnis, das gemäss Adrian Hirt jedoch erst in den

## TSCHIERTSCHEN IM ÜBERBLICK

Im Bergdorf Tschierschen gibt es neun Gastrobetriebe. Das **Hotel Alpina** betreibt vier Restaurants: das **La Belle Époque** (Gourmettreff mit thailändischen und gehobenen Schweizer Spezialitäten), das **Panorama-Restaurant** (Tagesmenüs zu familienfreundlichen Preisen, asiatische Spezialitäten, schmackhafte Gerichte für Vegetarier), die **Tropaio Lounge** (alpine, regionale Gourmetküche auf höchstem Niveau, 14 Gault-Millau-Punkte) und das **Restaurant z'Gürgaletsch** in der Alpina Lodge (hausgemachte Fondue- und Raclette-Kreationen mit lokalem Alpkäse, verschiedene Burger sowie

Gerichte nach überlieferten, bäuerlichen Rezepten). Weiter gibt es das **Restaurant Edelweiss** (Cordon bleu, Pizza, Bündner Spezialitäten) sowie das kleine, gemütliche Bistro **Central** (nachhaltige, lokale Bio-Produkte). Im Skigebiet ist der **Waldstafel-Hock** ein gemütlicher Treffpunkt für Jung und Alt und bietet Frühstück, Mittag- und Abendessen. Innovativ präsentiert sich das **Bergrestaurant Hühnerköpfe** (Tschierschener Bio-Rind-Burger mit Alpkäse, Vegi-Rösti, Tajine Casablanca mit Schweizer Poulet, Hanfsamen-Brötchen). Und das **Bergrestaurant Furgglis** bietet für alle etwas.

letzten drei Jahren aufgekommen ist. «Nachdem die hiesigen Betriebe gemerkt haben, wie gut die regionalen Produkte vom Alpina bei den Gästen ankommen, haben auch sie verstärkt auf regionale Produkte und Qualität gesetzt». Seither kommt das Fleisch meist von den Biobauern aus der Region und der Käse von der Alp Farur. Mit dem Hotel Alpina ist Tschierschen auch auf der internationalen Landkarte angekommen. Und dass die grösste Pinot-Noir-Degustation der Schweiz im Dezember 2019 im Bergdorf stattgefunden hat, war wohl kein Zufall. Es ging um den Schweizer Pinot Noir gegen den Rest der Welt. Die Jury beim Blind-Tasting war inter-

national, wobei die Mehrheit Schweizer waren, darunter zwei Master of Wine sowie acht Topwinzer und DJ Antoine. Gewonnen hat der Blauburgunder Gian-Battista vom Weingut Von Tschärner Schloss Reichenau.

Doch weshalb steht der Genuss ausgerechnet in Tschierschen so im Vordergrund? Einem Bergdorf auf der südlichen Talseite des Schanfiggs, rund zehn Kilometer von Chur entfernt, am Ende einer langen, kurvigen Strasse? Adrian Hirt hat darauf eine Antwort: «Das Dorfbild ist intakt, die Gässchen sind eng, und Verkehr gibt es hier kaum. Das alles wirkt entschleunigend – und genau diese Ruhe braucht es zum Geniessen».



Die Asia-Suppe im Hotel Alpina ist eine Kreation von Chef Lukas Pfaff.



Thailändische Spezialitäten gibt es im Restaurant Belle Epoque.



«Black Beauty» nennt sich dieser Burger im Restaurant z'Gürgaletsch.



Im Alpina kreiert Lukas Pfaff auch solche Desserts.