



AUSGELÖFFELT

Weisses Kreuz, Bergün

Gut essen, gut trinken: in Bergün kein Problem. Zum Beispiel bei Ursina Barandun und Thomas Baer im Restaurant des traditionsreichen Hotels «Weisses Kreuz» am pittoresken Dorfplatz.

Von Jano Felice Pajarola

Man erinnert sich vielleicht noch an dieses Haus, aus dem Fernsehen. Fast 15 Jahre ist's her, da flimmerte es in die Schweizer Stuben: als ein Ort des Geschehens in der TV-Serie «Die Direktorin». Viel Zeit ist seither vergangen, auch im Hotel «Weisses Kreuz», wobei: Das stolze Gebäude würde es wohl relativ sehen, bei einem Alter von rund 450 Jahren. Einst ein Bauernhaus, ist es seit 1889 eine Herberge, heute mit modernem Anbau und drei Sternen.

Einfach und wirkungsvoll

Nach diversen Pächterwechseln und Renovationen leiten seit 2003 Ursina Barandun und der einstige Radiomann Thomas Baer als Gastgeber die Geschicke des Betriebs – und dessen Historie hat sich damit ganz offensichtlich erneut zum Guten gewendet, ja, überhaupt scheint es gegenwärtig in Bergün wieder aufwärts zu gehen. Dem «Weissen Kreuz» jedenfalls läuft's bestens, das gibt Baer gerne zu, und: Nein, zum Radio zurück

möchte er nicht. «Der Wechsel war ein guter Entscheid», meint er rückblickend.

Bei Barandun und Baer trifft der Tourist den Einheimischen, beide Gäste-segmente schätzen das Haus – und beide sind willkommen. Baers Philosophie ist dabei so einfach wie wirkungsvoll: Sich wohl fühlen, gut essen, gut trinken, das soll im «Weissen Kreuz» möglich sein. Und wem ausprobiert, merkt bald: Es stimmt. Einfachheit prägt auch die Küche des Hotelrestaurants, nicht spektakulär soll sein, was auf den Teller kommt, «es muss schmecken, und es muss genug sein», erklärt Ralf Abitzsch, der 45-jährige Küchenchef. Als Lüneburger eigentlich in norddeutscher Tradition ein Fischspezialist, was er in Bergün jedoch nicht ganz ausleben kann. 30 Jahre Gastroerfahrung hat er hinter sich, und das merkt man den Gerichten auch an – was er mit seinem Team kocht und kreiert, passt einfach. Der Küchenchef ist seit 2006 in Bergün, hat aber bereits von 1993 bis 1999 in Graubünden gearbeitet: in Vals, Sils Maria, Davos – er kennt die Bündner Kochtradition.

Viel bündnerisch Inspiriertes

Kein Wunder, findet man auf der Karte im «Weissen Kreuz» viel Bündnerisches oder auch bündnerisch Inspiriertes: Capuns, Filisurer Wildhütterspeck, eine Gemüsesuppe mit Polentaklösschen, Salat mit einem traumhaften Bergüner Geissen-Frischkäse, Röllchen von der geräucherten Albul-Forelle im Mangoldblatt, Auberginen-Cordon bleus mit Bergkäse auf einem Pilzrisotto – Vegetarier finden auch sonst einiges –, Lammrücken-Medaillons im Sprossenmantel mit



Salzig-süßes Erlebnis aus Ralf Abitzschs Küche: frischer Bergüner Geisskäse mit Rohschinken und Salat an Balsamico.



Ursina Barandun und Thomas Baer sind die Gastgeber in den historischen Räumen des zur Herberge umgebauten einstigen Bauernhauses «Weisses Kreuz».

Knoblauchjus. Einen Engadiner «Pudin da la Nona», eine betörende Auswahl an Glacés aus Filisur. «Wir achten darauf, dass wir immer auch Eigenkreationen in der Karte haben», betont Baer. Und natürlich eine Auswahl an «Standards»: Pasta, Risotto mit Steinpilzen, Saltimbocca, Kalbgeschnetzeltes, Rindfilet vom Grill – ja sogar eine Fondue gibts das ganze Jahr über, aus einer Dorfkäserei im Kanton Freiburg.

Möglichst frisch und regional

Sonst legt man im «Weissen Kreuz» aber Wert darauf, so viele Produkte wie möglich aus der Region, mindestens aber aus dem Kanton Graubünden zu beziehen. Vorgefertigtes versucht Abitzsch zu vermeiden, so weit das machbar ist in einem Restaurant, in dem bei Hochbetrieb schon mal weit mehr als 100 Plätze besetzt sein

können. Auch bei den Weinen verzichtet Baer bewusst auf Tropfen aus Übersee, alles andere wäre «ökologischer Unsinn», sagt er. Dafür gibts eine gute Auswahl an Schweizer und italienischen Weinen, und auch der eine oder andere Bordeaux ist zu einem vernünftigen Preis zu haben. Europa, findet Baer, besitze doch eine jahrhundertalte Weinbaukultur; auf dieses gastronomisch wertvolle Erbe wolle er sich besinnen. Ein Satz, der – umgemünzt auf Graubünden – auch zur raffinierten kulinarischen Einfachheit im «Weissen Kreuz» passen würde.

Hotel-Restaurant «Weisses Kreuz», Dorfplatz, 7482 Bergün; Telefon 081 407 11 61, www.weisseskreuz-berguen.ch. Mittagsmenü um 19.50 Franken, Hauptgerichte von 24 bis 37 Franken. Diesen Sommer/Herbst bis 19. Oktober durchgehend geöffnet.

Zungenbrecher: Rhabarber, Rhabarber

HITZBERGER



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.

Rhabarber ist eine der wenigen Frühlingsdelikatessen, die im Verborgenen blühen. Zart, saftig und säurearm sollte der Rhabarber sein. Kalziumbombe und natürliches Schönheitselixier ist er ... und jetzt im besten Reifestadium. Das pinkfarbene Gemüse hat sich mit den Jahren vom exotischen Ladenhüter zum gefragten Exportartikel gemausert.

Weltweit gibt es nur ein paar Dutzend Rhabarberzüchter, die sich allesamt namentlich kennen und sich regelmässig über die Früchte ihrer Arbeit austauschen. Immerhin ist die Hege des Winterrhabarbers eine Wissenschaft für sich, deren nähere Details auch bei aller Freundschaft nur sehr ungern preisgegeben werden. Letztlich gelangt dann aber doch etwas Licht ins Dunkel des Produktionsprozesses. Wir erfahren, dass die Rhabarberpflanze zwei bis drei Jahre lang auf Feldern heranwächst, biologisch gedüngt und – natürlich – nur mit der Hand vom lästigen Unkraut befreit wird. Bis sie dann Anfang Dezember ausgegraben und mit etwas Stroh bedeckt in die monatelange Finsternis verfrachtet wird, um ihr auf diese Weise vorzugaukeln, sie befinde sich unter der Erdoberfläche. In seinem neuen Lebensraum mit Bodenheizung ernährt sich der Rhabarber einzig von den in der Wurzel gespeicherten Nährstoffen und ist eifrig bemüht, seine schlacksigen Früchte in Richtung des vermeintlichen Tageslichtes auszutreiben. Sobald die Stiele 40 Zentimeter lang sind, können sie geerntet werden. Eine besonders wichtige Rolle in der

Entwicklungsphase spielen neben der Dunkelheit auch die ausgeklügelten Temperaturverhältnisse. Ist es zu warm, wächst der Rhabarber zu schnell und wird zu blass. Ist es zu kalt, steigt die Gefahr von Pilzbefall.

In der aktuellen Saison scheinen die Produzenten bislang alles richtig gemacht zu haben. Meine ersten Kostproben der jungen Ernte meiner Liebessorte Sutton bestätigten, was die Bioproduzenten angekündigt haben: Durch die Dunkelheit wird das Fruchtfleisch viel zarter, saftiger und weist auch weniger Säure auf.

Die Saison läuft bis Ende Mai. Dann haben auch die letzten Stangen ihr Gardemass erreicht. Sie werden geerntet, abgepackt und auf die Märkte gebracht. Weniger behutsam wird mit der restlichen Pflanze umgegangen. Sie wird nach drei Jahren dem Vegetationstod preisgegeben und landet auf dem Kompost, der wiederum zum natürlichen Dünger für die nächste Generation junger Rhabarberpflanzen avanciert.

Im Gegensatz zu den sensiblen Geschmacksknospen auf der Zunge sind unsere Milliarden Körperzellen ganz scharf auf die vielen Inhaltsstoffe des Rhabarbers. Trotz des sauren Geschmacks enthält er relativ wenig Vitamin C, dafür umso mehr B-Vitamine, Magnesium und Kalzium, das den Rhabarber zum ausgesprochenen Beauty-Food und zur optimalen Vorbeugekost gegen Nervosität macht.

GLASKLAR

Edler Jubiläumswein

Das Weinhaus Triacca im Puschlav war einst bekannt für seine Veltliner Weine. Inzwischen feiert das Weinhaus sein 111-Jahr-Jubiläum und hat längst in die Toscana expandiert. Zum Jubiläum gibt es jetzt ein spezielles Angebot mit je zwei Flaschen aus den Betrieben im Veltlin, im Chianti-Gebiet und in Montepulciano.

Vor allem mit dem Chianti Classico aus dem Gut La Madonna hat Triacca beachtlichen Erfolg. Der (bald ausverkaufte) Jahrgang 2004 der Riserva wurde vom «Gambero Rosso» mit der Höchstnote (tre bicchieri) ausgezeichnet. Noch besser und edler als die «Normalabfüllung» ist der Chianti aus der Lage La Palaia. Bei ihm hat man zum alten Trick gegriffen, der den «Tiganello» von Antinori einst weltberühmt machte: Man setzt der als etwas spröde geltenden Sangiovese-Traube noch etwas Cabernet Sauvignon zu (was beim Chianti, im Gegensatz zum Brunello, erlaubt ist!). Der Wein wird damit etwas weicher und runder und zugänglicher.



Der Palaia gehört zweifellos zu den Parade-Chiantis moderner Prägung – und dies bei einem sehr moderaten Preis. Er überrascht durch ein würziges, sortentypisches Bouquet; im Gaumen ist er füllig, rund, konzentriert, ja, geradezu opulent. Trotz allem hat er eine Eleganz, die entfernt an einen edlen Bordeaux erinnert. Der Palaia 2005 kann gut heute getrunken werden, erträgt aber problemlos auch eine Lagerung von bis zu zehn Jahren. *anma*

Chianti Classico La Palaia 2005. 23 Franken. Fratelli Triacca, Campascio. Telefon 081 846 51 06. www.triaccia.com.