



Hauptgang: Schweineschnitzel nach Rezeptur von Marlies Gehrings Grossmutter.

Bilder Janina Giger

DREI KÖCHINNEN, DREI LÄNDER

An den Genusswochen in Tschierschen dreht sich alles um
Deutschland, Österreich und die Schweiz

Von Laura Natter



Arosar Zeitung
7050 Arosa
081/ 377 48 58
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'148
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 2
Fläche: 143'548 mm²

Auftrag: 3005059
Themen-Nr.: 571.073

Referenz: 69732969
Ausschnitt Seite: 2/4

«Wenn es nicht schmeckt, dann müsst ihr trotzdem sagen, dass es schmeckt», sagt Marlies Gehring und lacht. Die Gastgeberin des «The Alpina Mountain Resort und Spa» in Tschierschen steht im Restaurant «La Belle Époque», einem Raum im Jugendstil mit Holztäfer, das bis in die Mitte der Wände reicht, mit schlichten Schnitzereien verziert. Von der Decke hängen Kronleuchter, in der Mitte des Raumes steht eine lange Tafel. Weiss gedeckt, so, dass drei Dinge besonders hervorstechen: die Flaggen von Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Das aus gutem Grund: Vom 18. bis 27. Mai finden die Genusswochen in «The Alpina» statt. Unter dem Motto «drei Köchinnen – drei Länder» geben Graziella Macri aus Deutschland, Heidi Elmer aus der Schweiz und die Gastgeberin Marlies Gehring aus Österreich ihre Kochkünste zum Besten. Sie präsentieren ihre Lieblingsgerichte – oft typische Landesgerichte –, die sie auf ihre eigene Art und Weise interpretieren. Unterstützt werden die drei Damen an diesem Abend von den Köchen Antonio Messina und Lukas Pfaff.

Die zwei Köche servieren sogleich das Amouse Bouche, ein Rindstartar mit einer Bärlauchcreme und einem dünnen, knusprigen Stück Brot. Wie fast alles Fleisch, das an diesem Abend serviert wird, stammt auch das Rind vom Bauernhof von Heidi Elmer. «Wir beziehen all unser Fleisch ‚from nose to tail‘ bei Heidi Elmer», betont der Gastgeber Michael Gehring. Es entspreche ihrer Philosophie, alle Stücke eines Tiers zu verarbeiten und nicht nur das Filet zu servieren. Ebenfalls ein Stück vom Rind findet sich dann auch bei der Vorspeise. Das Servicepersonal serviert zusammen mit den drei

**«Ihr müsst trotzdem sagen,
dass es schmeckt»**

Köchinnen und den zwei Köchen synchron, wie es sich bei einem Dinner ge-

hört, auf einer Schieferplatte drei kleine Gerichte. Das Chäs-Chüechli auf Blattsalat, das Roastbeef auf Rucola von Heidi Elmers Rind und der Stramme Max mit Jakobsmuschel, Schwarzwälder Schinken, Wachtelei und Brioche widerspiegeln die drei Nationen Schweiz, Österreich und Deutschland und wurden natürlich von den drei Damen zubereitet.

Ein typisches Gericht aus Deutschland serviert Graziella Macri mit dem Strammen Max. Sie interpretiert dieses landestypische Gericht aber auf ihre eigene Art und lässt nicht nur hier, sondern auch bei vielen anderen Gerichten ihre italienischen und spanischen Wurzeln einfließen. Macris Strammer Max erinnert an einen Burger mit einem Spiegelei. Tatsächlich versteckt sich dahinter aber ein raffiniertes Gericht, mit Komponenten, die man in dieser Kombination nicht erwartet. Ungewohnt und trotzdem ein Wohlfühlessen, das seine traditionelle Seite nicht verloren hat. Macri ist leidenschaftliche Hobbyköchin. Eine Hobbyköchin auf hohem Niveau, gewann die Deutsche doch 2016 die TV-Sendung «Küchenschlacht» und wurde zur Hobbyköchin des Jahres erkoren. Ihre Leidenschaft zum Kochen entdeckte Macri schon

als Kind, was dazu führte, dass sie 2015 ihren eigenen Foodblog gründete. Ihre Re-

zepte und ihre kulinarischen Reiseerlebnisse teilt sie seither mit ihrer Community. Der Abend nimmt seinen Lauf mit drei Suppen aus drei Nationen. Graziella Macri serviert eine Rosenkohlsuppe mit frittierter Ahle Wurst. Letztere ist eine luftgetrocknete und kaltgeräucherte Wurst aus Nordhessen. Der Name «Ahle» steht im Mitteldeutschen für das Wort «alt» und bezeichnet somit eine alte Wurst. Alt bedeutet in diesem Zusammenhang natürlich nicht verdorben, sondern spielt auf die lange Reifung der Wurst an. Im Tässchen neben der Rosenkohlsuppe findet sich



Arosen Zeitung
7050 Arosa
081/ 377 48 58
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'148
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 2
Fläche: 143'548 mm²

Auftrag: 3005059
Themen-Nr.: 571.073

Referenz: 69732969
Ausschnitt Seite: 3/4

eine grasgrüne Flüssigkeit, eine Brennnesselsuppe von Marlies Gehring, die glücklicherweise nicht im Mund brennt. Komplettiert wird die Trilogie mit der Maiensässsuppe von Heidi Elmer. Als Zutaten verwendet Elmer all das, «was man halt so um das Maiensäss findet».

Heidi Elmer lebt in Praden und übernimmt damit den einheimischen Part im trinationalen Bunde. Die gelernte Köchin und Landwirtin führte zusammen mit ihrem Mann einen Bauernhof, den nun die nächste Generation übernommen hat. Elmer kocht mit Produkten vom eigenen Hof, aus denen Bündner Gerichte

«Was man halt so um das Maiensäss findet»

te wie Gerstensuppe und Churer Fleischtorte entstehen.

Churer Fleischtorte wird an diesem Abend zwar keine serviert, doch kündigt sich mit dem Grossmutter Schnitzel von Marlies Gehring eine weiterer kulinarischer Genuss an. Das Rezept stammt von Gehrings Grossmutter, die die Panade mit Kürbiskernen verfeinerte. Auch wenn das Rezept aus Österreich kommt, stammt das Schweinefilet selbstverständlich vom Hof Elmer.

Marlies Gehring ist Gastgeberin in «The Alpina». Schon seit über 30 Jahren ist sie in der Gastronomie tätig und lernte in den vergangenen Jahren Küchen und Gerichte von der ganzen Welt kennen. Trotzdem blieb die gebürtige Österreicherin ihren Wurzeln treu und kocht österreichische Klassiker, wenn auch nicht auf die herkömmliche Art.

Das beweist sie beim Dessert. Geeister Kaiserschmarrn ist das, was da so schön angerichtet auf der Schieferplatte liegt. Optisch gleicht Gehrings Interpretation dem bekannten Kaiserschmarrn, der zerzupften Süßspeise mit Rosinen. Geschmacklich entfernt sich der geeiste

Kaiserschmarrn dann doch etwas vom Original. Nichtsdestotrotz bildet das als Kaiserschmarrn getarnte Parfait einen krönenden Abschluss des Fünf-Gang-Dinners. Und das zusammen mit einer leichten Erdbeercreme von Heidi Elmer und einem Schwarzwälder Kirsch 2.0 von Graziella Macri. «Ich habe wieder einmal eine Extrawurst», sagt Macri, als sie ihr Dessert vorstellt. Eine Schwarzwälder Kirschtorte, unkonventionell angerichtet, ohne Rahm, dafür mit Mascarponecreme.

Der Abend geht langsam zu Ende in diesem historischen Restaurant im Jugendstil. Ein Espresso, ein letzter Schluck Wein, dann geht es heimwärts ins Bett, wo man sich den Träumen hingibt. Träume von drei Frauen, drei Nationen und einer Gaumenfreude.

www.the-alpina.com



Der Stramme Max Deluxe ist einer von drei Komponenten bei der Vorspeise.



Arosar Zeitung
7050 Arosa
081/ 377 48 58
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'148
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 2
Fläche: 143'548 mm²

Auftrag: 3005059
Themen-Nr.: 571.073

Referenz: 69732969
Ausschnitt Seite: 4/4



Auch beim Dessert sind alle drei Länder vertreten.



Vorspeise: Chäsküechli (links) von Heidi Elmer, Roastbeef von Marlies Gehring und Strammer Max von Graziella Macri.