



Im Tschierschner Restaurant und Hotel «The Alpina» wird viel Wert auf Regionalität gelegt.

Bilder Laura Natter

REGIONALE KÜCHE IM INTERNATIONALEN RAHMEN

Das «Alpinedining» in «The Alpina» in Tschierschen
überrascht mit regionalen Köstlichkeiten

Von Laura Natter

Es ist eine einzige grosse Überraschung, was da auf den Tellern im ehemaligen Jägerstübli des Tschierschner Hotels und Restaurants «The Alpina» serviert wird. Denn eigentlich, so

könnte man meinen, folgt nach einem Amuse-Bouche die Vorspeise. Oder sind diese kleinen herzhaften Pralinen aus Fisch und Fleisch bereits die



Vorspeise? Aber zu was zählen dann das Engadiner Lamm Carpaccio, die Brenn-

Wie im Wohnzimmer

einer fremden Person

nessel-Ravioli und das Bachforellen-Tartar, die alle drei vor dem Hauptgang folgen? Vor den zwei Hauptgängen, um genau zu sein.

Ein Abend im September. In der «Tropaios Lounge» – dem ehemaligen Jägerstübli – hängen lauter Schwarz-weiss-Aufnahmen von Rennpferden am Holztäfer. Man fühlt sich wie in einem Wohnzimmer einer fremden Person, deren Leidenschaft sich nur durch die zahlreichen Bilder erschliessen lässt. So etwas wie ein Wohnzimmer ist die «Tropaios Lounge» in «The Alpina» tatsächlich, denn es ist die Privat-lounge des Eigentümers Teo Ah King, der auch der Gründer des «China Horse Club» ist und mit seinen Pferden seit 2013 grosse Erfolge feiert. Tropaios ist denn auch der Name jenes Pferdes, dem es 2013 gelang, am Longines Singapore Gold Cup vom letzten auf den ersten Platz zu laufen.

Seit Mitte September wird die «Tropaios Lounge» nicht mehr ausschliesslich vom Eigentümer genutzt, sondern kann von Mittwoch bis Samstag im Rahmen des «Alpinedining» auch von Gästen besucht werden. Acht Plätze bietet die kleine Lounge. «Wir wollen neben unserer asiatischen und nationalen Küche in einem besonderen Rahmen ausschliesslich regionale Küche anbieten», sagt Michael Gehring, Gastgeber in «The Alpina». Besonders bedeute dabei nicht exklusiv, betont Gehring, denn das Preis-Leistungs-Verhältnis stimme. Jeweils um 19 Uhr beginnt das Dinner von und in den Alpen auf Vorreservierung. Der Gast kann dabei zwischen einem 4- oder 6-Gang-Menü auswählen, wobei die einzelnen Gänge immer wieder mit kulinarischen Überras-

schungen gespickt sind.

In der «Tropaios Lounge» trifft international auf regional, das Pferd aus China auf den Saibling aus dem Lugnez. Auch wenn sich nur Letzterer auf dem Teller präsentiert. Der Saibling wird jetzt zusammen mit einer Vogelbeercreme, Pesto aus Kapuzinerkresse und Sanddorn serviert. Alle Zutaten stammen entweder aus

«Für uns ist eine ehrliche regionale Küche wichtig»

Tschiertschen oder aus einem andern Teil Graubündens. Bei allen Gängen wird dies so gehandhabt. Die Ausnahme bilden an diesem Abend nur das Risotto aus dem Tessin und der Wein aus Österreich. «Regionalität ist für uns sehr wichtig und passt ins Konzept vom 'Alpina'. Auch unsere Gäste schätzen das regionale An-

gebot», weiss Gehring.

Unter den Gastronomen werde eine regionale Küche immer wichtiger, meint Gehring weiter. Es scheint ein Trend im Gange zu sein, der weg von Kaviar und Trüffel hin zu den vermeintlich einfachen heimischen Produkten weist. Für Michael Gehring und seine Frau Marlies ist eine regionale Küche schon seit Jahren Teil ihrer Philosophie. 2013 wurde das Wirtepaar mit dem «Genusswirt des Jahres» in Österreich ausgezeichnet, die grösste Auszeichnung, die man in Österreich für regionale Küche erhalten kann. «Das hat uns dazu inspiriert, die Regionalität dort, wo sie passt, auch zu 100 Prozent umzusetzen. Und in Tschiertschen passt sie», so Gehring. «Für uns ist eine ehrliche regionale Küche wichtig», sagt der Gastgeber weiter. Deswegen sammeln die Köche im «Alpina» ihre Kräuter auf der Wiese und im Garten oder fahren auf die Alp Farur oberhalb von Tschiertschen, um Butter zu holen.

Apropos Köche: Es sind die beiden Küchenchefs Lukas Pfaff, Antonio Messina sowie die Gastgeberin Marlies Gehring,



die sich für den kulinarischen Teil des Abends verantwortlich zeigen. Seit März tüftelten sie an den verschiedenen Gängen für das «Alpinedining», dessen Herbstmenü man noch bis am 28. Oktober geniessen kann. Bereits jetzt planen die Küchenchefs das Wintermenü, das dann ab dem 1. Dezember erhältlich ist. So weit denken die Gäste in der «Tropais Lounge» an diesem Septemberabend

noch nicht. Denn nun folgt das Dessert. Drei Desserts, um genau zu sein. Mehr sei an dieser Stelle aber nicht verraten. Nur noch eines: Am Ende wird man überraschend in seine Kindheit und auf den Jahrmarkt zurückversetzt. So unverhofft sind sie eben, die regionalen Überraschungen in der internationalen Lounge.

Weitere Informationen unter www.alpina.swiss



Die beiden Küchenchefs Lukas Pfaff (links) und Antonio Messina tüfteln zusammen mit der Gastgeberin Marlies Gehring die Gänge für das «Alpinedining» aus.