

STARCHIEFS

«Guarda Val»: Der Chef spielt mit dem Feuer

Martin Bieri begeistert in der Lenzerheide mit klarem Konzept: Viel aus der Region. Viel vom Sporzer Feuer.

12. Januar 2020

GERSTENSUPPE IM SCHNEE. Kochkurs am Neujahrstag im Maiensäss-Hotel «Guarda Val» auf Lenzerheide. Nicht etwa am warmen Herd, sondern draussen in der Kälte, auf einem schneebedeckten Feld. 16 Punkte-Chef Martin Bieri zeigt den begeisterten Gästen, wie man am offenen Feuer eine Bündner Gerstensuppe von Grund auf zubereitet. Maiensäss-Feeling! Bieri kennt sich aus mit Flammen und Kohle und baut diese Elemente auch immer wieder in seine Geniesser-Menüs ein. Ein drittes Restaurant ist in Planung: Alle Gerichte direkt vom Feuer!



Einer, der zum Maiensäss-Hotel passt: Küchenchef Martin Bieri.



Romantik pur: Das Guarda Val ob Lenzerheide. Freundlicher Empfang.

MINI-KOTELETTEN VON HATECKE. Beim letzten Besuch gab's im Weinkeller zur Begrüssung geschmorte Randen und Rüeblli vom Sporzer Feuer. Sehr vegi, sehr fein. Etwas Luxus durfte trotzdem sein: Geröstetes Rapsölglace & Kaviar! Später am Tisch (alte französische Eiche, kein weisses Tuch mehr) ragte ein Amuse-bouche buchstäblich aus der grossen Palette heraus: ein Mini-Kotelett, von Kult-Metzger Ludwig Hatecke raffiniert zugeschnitten, auf einem Tannenzweig am langen Knochen und ohne Messer serviert; hier darf man von Hand ran! Es soll Gäste geben, die diese Ribs zum Dessert gleich nochmals bestellen.





Martin Bieri's Wildküche: Rücken und Pfeffer vom Hirsch.

WIESENHAHN IN DER TOM KHA GAI. Guarda-Val-Besitzer Alfred Gantner (Partners Group) macht klare Vorgaben. Das Feuer muss lodern – und bei jedem Gang ein Produkt aus der Region dabei sein. Klare Ansage, verblüffende Lösungen. Die Bergkartoffeln aus dem Albulatal verarbeitet Bieri zu einem feinen Süppchen, verfeinert mit Dill. Drin schwimmen Nordsee-Krabben und ein elegantes Hummerraviolo. Auch die verblüffende Tom Kha Gai mit Alpen-Chili aus dem eigenen Garten passt ins Konzept: Brust vom Malanser Wiesenhahn (eigentlich ein mageres Kerlchen) in der Suppe, Schenkelfleisch gezupft auf eine Koh-Samui-Mini-Pizza, dazu eine Gügge-Galantine. Bieri ist oft in Asien unterwegs und findet deshalb auch für die Taube (sein Lieblingsgeflügel) eine rassige Lösung: Sie wird mit Nambrick (Knoblauch, Chili, Fischsauce) gewürzt und mit Apfel und Aubergine in einem roten Curry serviert. Das ganz grosse Tauben-Kino: eine Essenz vom Mieral-Vogel, die Brust an der Karkasse gebraten, die Schenkel zu Ravioli verarbeitet, Arvenöl als «Geheimwaffe».

RAGETH & HATECKE. Martin Bieri hat für seine sehr aufwändige, liebevoll inszenierte Küche zwei Verbündete: Vater und Sohn Rageth aus Chur finden für ihn auch selten nachgefragtes Meergetier (Nordsee-Krabben), Vater und Sohn Hatecke holen das Beste aus ihrem berühmten Felsenkeller: Bündner Berglamm etwa, serviert mit Kräuter-Lardo und zweierlei Bergkartoffeln. Oder zartes Engadiner Kalb, das in zwei Varianten auf den Tisch kommt: Rücken und Milken! Partner an der Front sind Ralph Treuthardt, Gastgeber aus Leidenschaft und bekennender Foodie, und das erstklassige Service-Team.- Bodenständige Küche im Zweitrestaurant «Crap Naros», mit schöner Sonnenterrasse.