

# Lokale Produkte: Bodenständige Exklusivität

Kurt Rösli: «Die regionalen Produkte der Bauern von hier sind qualitativ unschlagbar»

**Der hochgelobte Koch und zugleich so unpräzise Kurt Rösli kam zu einem Koch-Intermezzo anlässlich des Bergeller Kastanienfestivals nach Soglio ins Hotel Palazzo Salis. Mitten in den Kochvorbereitungen gaben er und Gastgeberin Monika Müller der EP/PL ein Interview.**

BIRGIT EISENHUT

**Engadiner Post: Sie sind ja lange Koch im Waldhaus Sils gewesen und jetzt, wie bekannt, im Unterland tätig. Wie ist denn dieser gemeinsame heutige Abend zustande gekommen?**

Kurt Rösli: Ich konnte ziemlich schnell Ja sagen, als mich Monika danach fragte, ob ich für diesen Abend heute kochen wollte. Es liess sich mit meiner neuen Tätigkeit in der Stiftung Wagerenhof Uster vereinbaren. Meine Bindung zum Engadin und auch zum Bergell ist ungebrochen, ich bin ja jahrzehntelang hier zu Hause gewesen.

**«Ich kaufe ganze Tiere und verwerte alles»**

Monika und ich kennen uns zwar noch nicht sehr lange. Allein die einzigartige Qualität und Regionalität der Produkte, die ich hier oben für meine Küche verwenden kann, schon dafür komme ich jederzeit gerne wieder her. Monika und ich kennen fast jeden Kastanienbauern und die meisten anderen Bauern in der Region. Es ist einfach toll, dass wir als Abnehmer so direkten Kontakt mit den Menschen haben, deren Produkte wir hier verarbeiten dürfen.

Monika Müller: Ich hatte für das Bergeller Kastanienfestival zugesagt, dass ich diesen Abend ausrichten werde. Bei der Überlegung, wie wir diesen Abend kulinarisch gestalten könnten, ist mir natürlich sofort Kurt eingefallen. Weil wir beide Produkte aus der Region anbieten und verwenden wollen. Ich kaufe zum Beispiel ganze Tiere und verwerte alles vom Tier.

**Dann teilen Sie quasi die gleiche Art von Philosophie in der Küche?**

Rösli: Ja, so ist es. Beide Seiten, das heisst, die Bauern dort und wir hier, beide Seiten arbeiten mit Herzblut.

**«Die Bauern sind stolz auf ihre schönen, gesunden Tiere»**

Die Bauern, ob sie nun Ziegen haben, Kühe oder auch Jagdwild, das sie anbieten

können, sind stolz auf ihre schönen, gesunden Tiere, die nur hier in der Region leben und aufwachsen. Es ist so, dass nicht du anrufst und sagst, ich möchte dieses oder jenes Fleisch, sondern es ist umgekehrt. Die Bauern sagen dir: Ich habe heute zwei Lämmer. Willst du sie? Allein das zeigt, welches Vertrauensverhältnis zwischen dir als Weiterverarbeiter und dem Bauern als Erzeuger oder Lieferanten besteht. Wenn er nicht von dir und deiner Wertschätzung überzeugt ist, die du seinem Tier oder seinen Produkten entgegenbringst, würde er sie dir nicht anbieten. Daran lässt sich Güte und Exklusivität auf beiden Seiten messen.

**«Marroni aus dem Bergell sind europaweit die Besten»**

Solches Fleisch bekommst du nur hier. Es wird nicht exportiert. So ist es mit auch mit den Kastanienbauern. Sie sind die Chefs. Wenn ich die Kastanien aus Südtirol mit denen hier vergleiche: Die Südtiroler sind zwar viel grösser, aber mehlig und ohne Geschmack. Die Marroni aus dem Bergell sind europaweit die besten. Sie sind zwar kleiner, aber süss und haben diesen typischen Kastaniengeschmack.

**Ist das wirklich so? Kann ich nicht zum Beispiel im Berliner Luxuskaufhaus KaDeWe, wo ich alle saisonalen Luxuslebensmittel der Welt kaufen kann, Bergeller Marroni oder Ziegenkäse bekommen?**

Rösli: Nein, das ist so wie mit dem Schweizer Wein. Von der gesamten Produktion Schweizer Weine werden nur drei Prozent ins Ausland exportiert. Das heisst, die Schweizer und die Gäste aus aller Welt, die hier Urlaub machen, trinken den Wein vor Ort.

**Weil es interessiert – wofür kennen Sie beide sich denn eigentlich?**

Rösli: Aus meiner vorherigen Zeit im Waldhaus Sils.

**«Den Schritt nach Soglio haben wir mit grosser Freude getan»**

Müller: Ja, mein Mann Christian – er ist ursprünglich Innenarchitekt und Fotograf – war für eine Auftragsarbeit als Food-Fotograf im Waldhaus Sils. Dort sind er und Kurt sich begegnet. So haben beide praktisch «zueinandergefunden». Damals, so vor ca. 10 Jahren dachten wir schon, dass wir gerne fest ins Engadin und ins Bergell kommen würden, um einen Hotelbetrieb zu übernehmen. Zu Besuch waren wir bis dahin schon oft, wo wir noch in Basel arbeiteten. Über die Jahre hat sich aus



Worüber im Interview nur spekuliert werden konnte, hat sich am Abend bewahrheitet. Das kulinarische Vergnügen und Geselligkeit wie bei König Arturs Tafelrunde steht den Gästen ins Gesicht geschrieben. Foto: Christian Speck

Gleichgesinntheit eine schöne Freundschaft entwickelt. Über Ecken erfuhren wir dann, dass das Palazzo Salis einen Nachfolger sucht. Das war unsere Chance. Den Schritt hierher nach Soglio haben wir mit grosser Freude getan.

**Das war ja praktisch Fügung. Und in der Küche haben Sie das Sagen als Chef de Cuisine, Frau Müller?**

Müller: Ich habe die Funktion der Küchenleitung. Wir arbeiten und verstehen uns funktionsbezogen, weil jeder im Team eine bestimmte Aufgabe hat. Und wir alle sind ein grosses Ganzes. Dahinter steht auch eine ganzheitliche Unternehmensphilosophie. Jeder macht das, was er macht, von Herzen gerne. Das soll man spüren.

**Das ist auch an der schön gedeckten Tafel für heute Abend spürbar.**

Müller: In meinem Beruf als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin habe ich überall Einblicke gehabt. Aus dieser Ecke kommt mein Zugang zur Gastronomie. Mein Mann kümmert sich um das operative Geschäft. Wir wollen überall Authentizität, Nachhaltigkeit und den Lokalisierungsbezug leben.

Rösli: Und die Kreativität kommt dabei auf keinen Fall zu kurz. Wir probieren gerne Neues mit allem, was die Region hergibt.

**«Die Kreativität kommt auf keinen Fall zu kurz»**

Wenn es ankommt und spätestens dann, wenn es die anderen nachmachen, ist unser Ziel erreicht und wir begeben uns erneut auf die Reise nach neuen Kreationen. Zum Beispiel salzen wir heute mit einem Steinpilzsalz.

**Mit einem Steinpilzsalz?**

Rösli: Ja, Sie können Salz alle möglichen Geschmacksrichtungen geben.

**«Mit Salz lässt sich fantastisch experimentieren»**

Mit Vanille zum Beispiel, oder mit Schokolade. Sie geben dem Salz einfach

die entsprechenden Ingredienzen zu. Mit Salz lässt sich fantastisch experimentieren.

**Wenn ich die sehr appetitanregende Menuefolge für heute Abend lese, komme ich mit den Begriffen ins Schleudern. Salametti mit mariniertem Mascarpin, danach Lammollette mit Curry, weiter geschmortes Baggli vom Vitellone mit eben jenem Steinpilzsalz ... erklären Sie mir, was das alles ist?**

Müller (lächelt): Also, Salametti sind kleine luftgetrocknete Salami, die die Jäger gerne als Snack mit auf die Jagd nehmen. Mascarpin ist ein junger, zarter Ziegenkäse, den wir mit einem feinen Olivenöl beträufeln.

Rösli (lächelt genauso): Und Vitellone sind Kälber, die in Mutter-Kuh-Haltung gehalten wurden und gerade so von der Muttermilch «abgenabelt» sind, dann aber auch Gras oder Heu gefressen haben, ihre Backen haben schon einen kräftigen Geschmack ...

Müller: Wir sind schon einige Zeit komplett ausgebucht ...

Rösli: ... und freuen uns sehr auf diesen Abend ...