

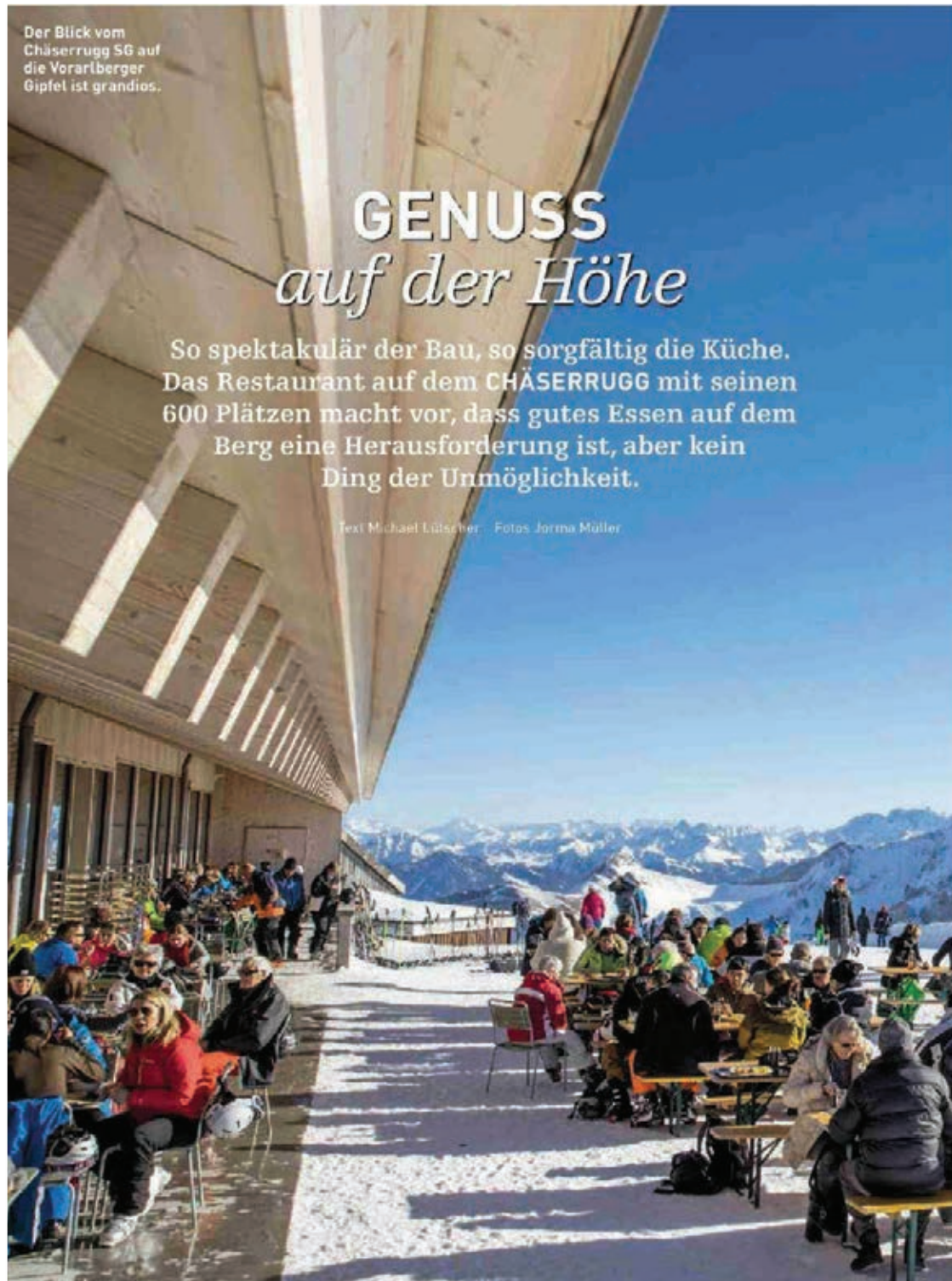


Der Blick vom
Chäserrugg SG auf
die Vorarlberger
Gipfel ist grandios.

GENUSS auf der Höhe

So spektakulär der Bau, so sorgfältig die Küche.
Das Restaurant auf dem CHÄSERRUGG mit seinen
600 Plätzen macht vor, dass gutes Essen auf dem
Berg eine Herausforderung ist, aber kein
Ding der Unmöglichkeit.

Text Michael Lütseher · Fotos Jorma Müller





-Tipp-
Die Kruste wird sehr
heiss und schnell
schwarz. Den Zustand
der Kruste unbedingt
alle paar Minuten
überprüfen!



KNUSPRIGES «SÄULI» CHÄSERRUGG

Für 4 Personen

ZUTATEN

1 kg Schweinebauch
(Kochspeck),
50 g Biryani-
Gewürzmischung,
20 g Meersalz,
10 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Quadrate etwa 5 mm tief in die Schwarte schneiden. Fleisch mit Salz und einem Teil der Gewürzmischung einreiben.
2. Den Ofen auf 230 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Ein Backblech mit sehr

heissem Wasser füllen und auf die unterste Rille des Ofens legen. Ein Backofengitter darüberschieben. Das Fleisch zunächst mit der Schwarte nach unten darauflegen. 30 Minuten garen. Anschliessend das Fleisch umdrehen und weitere 30 Minuten garen.

4. Temperatur auf 180 Grad reduzieren und das Fleisch weitere 45 Minuten garen.
5. Wasserstand im Ofen prüfen und eventuell Wasser nachfüllen. Das Fleisch erneut wenden und weitere 45 Minuten im Ofen lassen.

6. Das Blech herausnehmen, Wasser wegschütten. Das Fleisch mit der restlichen Gewürzmischung einreiben. Das Gitter eine Rille nach oben setzen. Auf Oberhitze und Umluft (Grillfunktion) auf 190 Grad einstellen.
7. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben auf das Gitter setzen, bis sie kleine Blasen wirft (ca. 30 Min.) und knusprig ist.
8. Fleisch herausnehmen, tranchieren, mit Gemüse und beispielsweise Spätzli servieren.

Zubereitung: 10 Minuten
Braten: 180 Minuten





Das Berghaus auf dem Chäserrugg ist von weitem sichtbar. Sein Dach ist riesig, und doch fügt es sich in die Landschaft ein, weil es an einen grossen Alpstall erinnert.

Entworfen hat den spektakulären Bau auf einem der Churfürsten-Gipfel zwischen Toggenburg und Walensee im Kanton St. Gallen das weltberühmte Architekturbüro Herzog & de Meuron in Basel.

Das 2015 eröffnete Gebäude ist zugleich Seilbahnstation und Gasthaus und ganz aus Holz gebaut. Es ist eine grosse Bühne für ein Restaurant und sein Personal. Auch, weil das Lokal mitsamt Terrasse und Festbänken im Schnee über 600 Plätze verfügt.

«An schönen Tagen werden sie mehrmals besetzt. An einem trüben Montag würden fünf oder sechs Tische genügen», sagt Gastronomieleiter David Schlumpf. «Solche Bedingungen sind eine grosse Herausforderung. Aber mit einem guten Team schafft man es. Und das haben wir.»



Sorgfältig richtet Küchenchef Tino Hanisch einen Teller an.

Die grosse Abhängigkeit vom Wetter ist ein Problem, das sich jedem Aussichts- und Pistenrestaurant stellt. Die meisten

lösen es mit einem standardisierten Angebot und vorfabrizierten Gerichten. Auf dem Chäserrugg arbeitet man anders. Der Betrieb unter David Schlumpf setzt auf lokale Spezialitäten und nach Möglichkeit auf eine frische Zubereitung. Darum ist dieses Lokal beispielhaft für die Pistenverpflegung im grossen Stil.

Jetzt, während der Wintersaison, können die Gäste hier etwa eine Schwarzwurzelcremesuppe mit pochierem Ei bestellen. Oder ein Trio von Bratwürsten, welche eine Metzgerei im Toggenburg liefert. Und auf dem «assortierten Käse Brett» finden sich Toggenburger Käse, darunter solche von Willi Schmid aus Lichtensteig, einem der meistgeschätzten Käser der Schweiz.

Der Kartoffelstock und die Spätzli werden selbst gemacht. Auch die Rösti – aus Kartoffeln aus dem nahen Rheintal.

Die Präsentation der Gerichte mit frischen Kräutern ist attraktiv, und das Wichtigste: Das Essen schmeckt. Ob Kalbsleber, Bratwürste, Rösti oder Käse-spätzli, die mit einem würzigen Käse vermischt und selbst gerösteten Zwiebeln garniert sind, ob an einem goldenen Herbst- oder an einem traumhaft schönen Wintertag: Alles ist sorgfältig zubereitet.

Logistische Herausforderung

Wie ist das alles möglich? Mittags um halb eins an einem sonnigen Samstag im Januar sind alle Plätze im lichtdurchfluteten Restaurant besetzt.

«Es braucht eine gute Organisation, Qualitätsbewusstsein, Technik und gewisse Kompromisse», sagt David Schlumpf. Der 32-Jährige aus Alt St. Johann im Toggenburg leitet das Restaurant seit dessen Eröffnung 2015. Zuvor arbeitete er als Koch im Fünfsternehotel Waldhaus Sils, als Kellner und Réceptionist in anderen Engadiner Hotels und absolvierte in Luzern die Hotelfachschule.

Logistische Probleme gibts hier auf



2260 Meter Höhe schon beim Grundlegenden: Keine Quelle liegt in der Nähe des karstigen Gipfels. Das Trinkwasser wird in den Tanks, die unter den Gondeln



Küchenhilfen drapieren den frisch gerüsteten Blattsalat.

der Luftseilbahn hängen, aus dem Tal hochgehievt. Alle paar Tage 5000 Liter. Die Toiletten werden grossteils mit Regen- und Schmelzwasser gespült.

Schlumpf führt durch die Küche: eine enge Landschaft aus Chromstahl – Herd, Backofen, Dampfgarer, Hitzeschränke, Arbeitsflächen. Zwei Küchenhilfen stellen die Wintersalate aus frisch gerüsteten Blättern und Gemüse zusammen und dekorieren sie mit Blüten. Anschliessend bedecken sie die Teller mit feuchten Vliesen und legen sie in ein Gestell. In einem 70-Liter-Topf dampft die Tagessuppe: Rüebli mit Ingwer. In mobilen Regalen stapeln sich Teller mit Rösti.

«Diese bereiten wir an trüben Tagen zu. Wir shockfreezen sie und tauen sie am Vorabend schöner Tage auf», sagt Schlumpf. Schockgefrieren ist eine Technik, bei der Esswaren tiefer als tiefgefroren werden, nämlich auf minus 30 Grad. Durch das rasche Einfrieren bilden sich

keine Eiskristalle, das Gefriergut wird nicht wässrig.

Kommt eine Bestellung, nimmt einer der vier Köche eine der aufgetauten Portionen, schiebt sie unter den Salamander, die Grillschlange, die 800 Grad heiss wird, und brät die Rösti knusprig.

Auf dem Herd steht ein grosser Kochtopf aus Chromstahl. Darin köchelt Jus. Er ist das Kennzeichen der gepflegten Küche. «Mit gerösteten Knochen und Gemüse machen wir zuerst einen Fond, dann kochen wir ihn mit Wein ein», sagt Tino Hanisch, der Küchenchef. «Den Jus brauchen wir als Sauce für die Fleischgerichte.»

Ein Dutzend Hauptspeisen

Und so wird hier die gute alte bürgerliche Küche mit den technischen Möglichkeiten von heute kombiniert. Das gilt beispielhaft für ein Gericht, das «knuspriges Säuli» heisst. Grillierter Schweinebauch. Schweizerischer ausgedrückt: gebratener grüner Speck. Dieser wird «sous vide» vorbereitet, also vakuumiert und im heissen Dampf einige Stunden gegart, dann warm gehalten, später unter dem Salamander angebraten, bis die Schwarte Blasen wirft, und zurück in den Wärmeschrank gelegt. Kommt eine Bestellung, schneidet einer der Köche eine Tranche ab, drittelt diese und legt die Stücke abermals unter die glühende Grillschlange.

Dann übernimmt Küchenchef Hanisch, 33, und legt das Fleisch in den Spiegel von hausgemachtem Jus auf einen Teller. Er stellt den knusprigen Speckstücken dünne Scheiben zur Seite, die er aus Tupperware-Boxen nimmt – ein Süsskartoffelchip, kandierten Fenchel und Randen, die er vorbereitet hat. Dazu kommt ein Löffel Karottenpüree und je nach Wunsch eine Schale Risotto, Kartoffelstock oder Gemüse. Dann ist der Teller abholbereit für den Service.

Das Gericht kostet 26 Franken. Es gehört damit zur günstigeren Hälfte der



David Schlumpf leitet die Gastronomie im Restaurant Chäserrugg.



Hauptgerichte im bedienten Teil des Lokals. Die Karte umfasst nur ein Dutzend Hauptspeisen; diese Beschränkung ist einer der Kompromisse, die das gepflegte Pistenrestaurant überhaupt ermöglichen.

Ein anderer ist die gelegentliche Verwendung halbfertiger Produkte. Die Birnenmasse, die Konditorin Karin Zindel, 22, auf einen selbst gemachten Kuchenteig streicht, um die Toggenburger Spezialität Schlorzifladen herzustellen, ist eingekauft. «Anders ginge es nicht», sagt David Schlumpf. Regelmässig werden die Fladen auch bei einem Bäcker im Tal unten bestellt. Sie schmecken prima.

Die Hälfte der Plätze im Restaurant ist unbedient. In der Selbstbedienung ist die Auswahl reduziert; hier gibt es nur vier Hauptgerichte, daneben aber Unkompliziertes wie Suppe und Wähen.

Grosser Andrang

Die Gäste stehen mitten im grossen Gastraum an einer Art Kiosk an, geben ihre Bestellungen auf, bezahlen – und erhalten nach kurzer Wartezeit ihr Essen.

Ist die Bestellung in die Kasse getippt, klingelt in der Anrichte dahinter, und auf einem Bildschirm leuchtet auf, welches Gericht bereitzustellen ist. 21 Sekunden haben die Köche Zeit, um die vorgewärmten Teller zu füllen – sei es mit einer Portion Pommes frites oder mit dem Tagesgericht, an diesem Tag ein Rindfleischvogel mit Polenta und Blumenkohl.

«Die Gäste sollen das Essen so rasch wie möglich erhalten, damit sie es warm essen können», sagt David Schlumpf. Je nach Andrang sind bis zu fünf Kassen nebeneinander geöffnet. «Es sollten nie mehr als fünf Leute in einer Kolonne warten», sagt Schlumpf. Und schon steht er

selbst an einer der Kassen.

Vor den Kassen stauen sich die Wintersportler und Spaziergänger, länger als vom Gastronomieleiter gewünscht. Und auch im bedienten Teil ist die Wartezeit manchmal länger als erwünscht. Der Andrang an diesem Tag ist enorm. Während sich über dem Chäserrugg der Winterhimmel wolkenlos wölbt, dräut weiter unten ein Nebelmeer und bedeckt die anderen Beizen des Skigebiets.

Von einer «Ausnahmesituation» spricht David Schlumpf später. «Wir hatten heute etwas zu wenig Personal. Es kamen mehr Gäste als erwartet.» Darum konnte er nur vier statt fünf Kassen öffnen. Ein Teil des Servicepersonals arbeitet auf Abruf. Frauen aus dem Tal, die je nach Wetter aufgeboden werden.

Wer im bedienten Teil essen will, wendet sich an eine Cheffe de Service, die einem einen Tisch zuweist. Oder um Geduld bittet. «Warten Sie einen Moment in der Lounge», sagt sie. In der Mitte des Lokals stehen Sofas, daneben ein Cheminée.

Die begehrtesten Plätze befinden sich an Achtertischen mit Bänken in leicht erhöhten Nischen, der Grossteil aber an langen Tischen. Möbel, welche die Architekten gestalteten und im Toggenburg fertigen liessen. Die eleganten Holzstühle hingegen sind im Handel erhältlich. Der Boden ist aus heimischem Fichtenholz.

Auf dem Chäserrugg baut man auf einheimische Produkte, veredelt sie und kombiniert sie mit Bestehendem, zum Verweilen oder Verspeisen. ●

Für die Tischreservation

Gipfelrestaurant Chäserrugg, 9657 Unterwasser SG. Hauptgerichte ab 16 Franken. Im Winter täglich geöffnet von 8 bis 16 Uhr. Tel. 071 998 68 10 www.chaeserrugg.ch







Im bedienten
Teil des Res-
taurants sitzen
die Gäste an
langen Tischen.



ESSEN MIT AUSSICHT

Verschiedene Bergbahnen modernisierten auf diesen Winter hin ihre Pistenlokale. Die **Ski-Arena Andermatt-Sedrun UR/GR** zog den Zürcher Koch und Unternehmer Marco Però bei, um die Restaurants in ihrem Skigebiet zu überholen. Die **Weisse Arena in Laax GR** beauftragte mit Sami Khouri einen anderen erfolgreichen Zürcher Gastronomen, um auf **Crap Sogn Gion das «Galaaxy»** mitsamt Speisenangebot neu zu gestalten. Martin Bieri, zuvor Küchenchef im Erstklasshotel Seehof in Davos, ist neu für das **Bergrestaurant der Jungfraubahnen auf der Kleinen Scheidegg BE** verantwortlich. Und der erfolgreiche Zürcher Wirt Michel Péclard erneuerte bereits auf den letzten Winter hin die **Restaurants der Titlisbahnen in Engelberg OW**.



SCHLORZIFLADEN CHÄSERRUGG

Für ein Blech von 33 cm Durchmesser

ZUTATEN TEIG

125 g Weissmehl,
50 g Butter, ½ TL Salz,
0,6 dl warmes Wasser

ZUTATEN SCHLORZIMASSE

500 g gedörrte Birnen,
1 EL Rohrzucker,
je 1 Messerspitze Nelken-
und Zimtpulver,
1-2 EL Zitronensaft,
1 EL Kirsch

ZUTATEN GUSS

5 dl Rahm, 1 Ei, 1 Pack
Vanillezucker (10 g),

30 g Mehl, Zimt, Muskat

ZUBEREITUNG

1. Dörrbirnen einige Stunden in Wasser einweichen.
2. Mehl sieben. Kalte Butter in Flocken zum Mehl geben. Vermengen.
3. Salz in Wasser auflösen. Salzwasser zum Teig geben, diesen kurz kneten. 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Dörrbirnen aus dem Wasser nehmen und pürieren. Das Püree mit den übrigen

Zutaten vermischen, damit eine feuchte, streichfähige Masse entsteht.

5. Teig ausrollen und auf Blech legen (mit Rand). Schlorzimassee gleichmässig auf dem Teig verstreichen.
6. Den Guss darüberleeren. Die Schlorzimassee muss ganz bedeckt sein.
7. 40-45 Minuten bei 160 Grad (Umluft) backen, bis der Guss leicht angebräunt ist.

Zubereitung: 25 Minuten
(plus Einweichzeit)
Backen: 45 Minuten

