



Hotspot auf der Furtschellas-Piste: Freddie Zwimpfer (r.) mit Küchenchef Steven Müller in ihrem legendären Pistenbeizli

FOTO: SI/MARCEL NOECKER

## KULT IM KUHSTALL

Im Sommer stehen hier die Kühe, im Winter steigen auf der Alp bei Sils Maria die Gourmet-Partys

VON MIRJAM FASSOLD

Freddie Zwimpfer muss ein Magier sein – oder «un Pazzo», ein Verrückter. Ihm ist es gelungen, einen Kuhstall, der noch immer seiner ursprünglichen Bestimmung dient, in einen Gourmetempel zu verwandeln. Und das erst noch auf der «falschen» Talseite. Denn während sich die Corviglia-Hänge oberhalb des mondänen St. Moritz von früh bis spät der Sonne entgegenstrecken, wartet das Corvatsch-Gebiet auf der gegenüberliegenden Talseite mit vielen Schattenhängen auf. Den Kuhstall-Gästen ist dies egal. Seit Jahren pilgern sie in Massen auf die Alp Prasüra. Und es werden immer mehr.

### DER KUHSTALL IST HEUTE DER «GOURMET STALL OF FAME»

Das war nicht immer so. Als Zwimpfer im Winter 2005/2006 mit dem Projekt «Kuhstall – zartes Fleisch im Winter und glückliche Kühe im Sommer» gestartet ist, rollten ihm die Einheimischen nicht gerade den roten Teppich aus. Zwimpfer ist kein Engadiner, sondern ein «Bebbi», das ist nicht zu überhören. Er ist aber auch einer, der zupacken, arbeiten und kämpfen kann. Und einer, der von sich selbst sagt, «gnadenlos ehrlich» zu sein. Hofiert wird im Kuhstall weder dem Geld- noch dem Mode- noch dem blaublütigen Adel. Verkehren tun sie mittlerweile alle bei «Kuhstall-Freddie».

Die erste Saison sei hart gewesen. «Dann aber habe ich die rich-

tigen Leute kennen gelernt, und nach einem Jahr hat das Lokal eingeschlagen wie eine Bombe», erinnert sich Zwimpfer. Mit Mundpropaganda füllt er die 55 Sitzplätze, mit authentischer Küche die Mägen seiner Gäste. Der Kuhstall ist längst kein Geheimtipp mehr, sondern «The Gourmet Stall of Fame».

Die Wintersaison im Kuhstall ist kurz, aber intensiv. Offiziell beginnt sie dieses Jahr am 20. Dezember, zeitgleich wie jene der Furtschellas-Bahn. Und den ersten Gästen wird es auch in dieser Saison nicht verborgen bleiben: Das gut 100-jährige Stallgebäude führt ein Doppelleben. Von Mitte Juni bis Mitte September haben Kühe auf den Dielen der Gaststube genächtigt. Ein Hauch des tierischen Parfüms liegt beim Saisonstart noch in der Luft. «Nach zwei oder drei Partys ist der Kuhstall-Mief verflogen», weiss Zwimpfer aus Erfahrung. Für den Rest der Saison duftet es im Kuhstall zwar nach wie vor ab und zu nach Rindvieh – allerdings nach gebratenem.

Die Umstellung vom Sommer- auf den Winterbetrieb ist für Freddie Zwimpfer mit einem enormen Aufwand verbunden. Zwischen sechs und neun Wochen dauert es, bis die letzten Spuren der Sommergäste entfernt und das Restaurant-Mobiliar wieder an seinem Platz steht. Die Metamorphose der einfachen Sommerunterkunft für Paarhufer in ein Kultlokal ist nicht nur harte Arbeit, sondern auch eine logistische Meis-

terleistung.

Weniger beim Mobiliar, das mitten im Kuhstall im abgeschlossenen Küchenbereich übersommt, sondern bei dem, was im Winter auf die Tische und in die Gläser kommt. Via Bergbahn und Pistenfahrzeug müssen die «geilen Möste» und «Fressalien» – Zwimpfer redet, wie ihm der Schnabel gewachsen ist – zum Kuhstall gebracht werden.

Auf den Tisch kommt im Kuhstall mittags Urchiges aus der Region. Zwimpfer, selbst ein exzellenter Koch, der in Basel beim legendären Hans Stucki gearbeitet hat, nennt es «cucina della nonna». Frisch, mit hochwertigen Zutaten und vor allem mit viel Liebe gekocht. Wenn der Gast diesen Unterschied schmeckt, darf die Pasta auch ein paar Franken mehr kosten. Dafür muss die Brigade aber alles geben. «Auf dem Teller muss die Freude rüberkommen», ist Zwimpfers Maxime.

### AM LIEBSTEN HAT ZWIMPFER EINEN WURST-KÄSE-SALAT

So richtig aus dem Vollen schöpft Kuhstall-Küchenchef Steven Müller aber erst abends. Wenn es dunkel wird in den Bergen, legt sein junges, dynamisches Team ein Scheit nach. Zwimpfer lässt dem Küchenchef freie Hand – «bei mir können sich die Köche austoben», sagt er. Was diese im täglich wechselnden Gourmetmenü präsentieren, gefällt dem

Auge und schmeichelt den Gaumen

der Gourmetkritiker. So sehr, dass der Kuhstall seit drei Jahren in der Gourmet-Bibel «GaultMillau» mit 13 Punkten gelistet ist. Weshalb? Weil deren Tester noch heute von Rösti mit Blutwurst, Zwiebeln und caramelisierten Äpfeln träumen und in der Erinnerungen an die Honig-Rosmarin-Crème-brûlée mit Vanilleglace schwelgen. Unvergesslich wohl auch die Coquilles Saint-Jacques mit weissen Moscato-Trauben, Macadamia-Nüssen und Estragon, die der Kritiker als «Hammergang» bezeichnete. Wie schauts denn mit Hummer und Kaviar? «Wenn es der Gast will, servieren wir auch das», sagt Zwimpfer, der allerdings keinen Hehl daraus macht, dass ihm auf der Alp ein anständiger Wurst-Käse-Salat lieber ist.

Wie weit sind Gourmets bereit zu gehen, um in einem Kultlokal zu speisen? Eine halbe Stunde Fussmarsch sind es von der Talstation der Furtschellas-Bahn hinauf zum Kuhstall. Schneller und bequemer gehts mit Zwimpfers Spezialtaxi, das Platz für 16 Passagiere bietet. Doch obwohl so ein Trip mit dem Pistenfahrzeug ganz schön abenteuerlich ist, entscheiden sich 80 Prozent der Abendgäste für den Spaziergang. Vielleicht, weil der Rückweg bei Mondschein so romantisch ist und 1000 Schritte nach dem Essen die Verdauung fördern...

## VON DER POLENTA AUS DEM KUPFERTOPF BIS ZUR RÖSTI MIT KAVIAR



**Quattro-Bar** Wie von einem andern Stern. Der puristische Bau aus Naturstein und Holz direkt bei der Corviglia-Bergstation entstand letztes Jahr in Zusammenarbeit mit Audi, dem Sponsor der kommenden Ski-WM von 2017. Am lodernden Cheminée werden Snacks und Cüpli serviert.



**Berghaus Diavolezza** Auf 3000 Meter Höhe bei der Diavolezza-Bergstation bietet das alpine Hotel gemütliche Doppelzimmer und Gruppenunterkünfte inmitten einer traumhaften Bergwelt. Für die schnelle Verpflegung gibts einen Selfservice, für Gourmets das Restaurant Bellavista.



FOTO: HANS-JÖRG ZINGG

**El Paradiso** Das Bergrestaurant mit 13 «Gault Millau»-Punkten gilt als schönste Sonnenterrasse des Engadins. Auf 2181 Metern über Meer werden hier 350 Gramm schwere Kalbskoteletts, Bouillabaisse oder Grillwürste serviert. Nicht verpassen sollte man die legendären Cremeschnitten.



**Corviglia** Luxus auf höchstem Niveau. Reto Matthis überrascht die Gäste in seinem Nobelrestaurant Mathis Food Affairs bei der Corviglia-Bergstation mit Trüffel und Kaviar in allen Variationen. Daneben gibts edle Meerfische, zartestes Angus-Beef und eine spektakuläre Weinkarte.



**Alpetta** Eine Skihütte wie aus dem Bilderbuch. Über die Furtschellas- oder Corvatsch-Bergbahn erreichbar und direkt an der Skipiste gelegen, ist das romantische Berghaus der ideale Ort für einen Apéro, ein Fondue aus Alpkäse oder die berühmte Polenta aus dem Kupfertopf.