

Neueröffnung des Landgasthofs Meierei

Der St. Moritzer Gastronom Reto Mathis übernimmt die Leitung des Traditionsbetriebs

Die Meierei startet in eine neue Existenz. Ab Juni soll der Landgasthof ganzjährig offen sein und bald erweitert werden.

MARIE-CLAIRE JUR

Die Meierei gehört zu den beliebtesten Ausflugszielen im Oberengadin. Ob ihres Hotel-, Übernachtungs- und gastronomischen Angebotes oder ihres kleinen Wellnessoases wegen. Touristen wie Einheimische kehren Sommer wie Winter gerne im idyllisch, oberhalb des St. Moritzersees am Rand des Stazerwalds gelegenen Landgasthofes ein. Seit längerer Zeit war die Besitzer- und Betreiberfamilie Degiacomi, welche die Meierei über Jahrzehnte geführt hatte, auf der Suche nach einer Nachfolgelösung ausserhalb der eigenen Familie. Nach der Evaluation verschiedener Projekte erscheint jetzt die Zukunft der Meierei als öffentliches Ausflugsziel als nachhaltig gesichert, wie einer Medienmitteilung der Landgasthof Meierei AG zu entnehmen ist.

Lokale Produkte, regionale Gerichte
Ab kommenden 1. Juni übernimmt der St. Moritzer Gastronom Reto Mathis («Mathis Food Affairs») mit La Marmite auf Corviglia, Cascade und Polo Bar) die betriebliche Leitung des Landgasthofs, sowohl gastronomisch als auch die Hotellerie betreffend. Er will das Haus im Geiste eines Schweizer Landgasthofs weiterführen: «Die Küche wird regionale und saisonale Gerichte zubereiten, mit italienischem Flair. Ausserdem möchte ich naturbelassene Produkte von lokalen Anbietern verwerten.» Die Preise sollen sich im mittleren Preissegment bewegen, damit auch einheimische Gäste und Familien einkehren. Der neue Betreiber will die Meierei auch für Kinder attraktiv machen. «Das meine ich kulinarisch, aber auch in Bezug auf ein Unterhaltungs- und Betreuungs-



Nach einer Zeit der Unsicherheit kann der Landgasthof Meierei unter neuer Führung in die Sommersaison 2016 starten.

Foto: Marie-Claire Jur

angebot, das auf sie zugeschnitten ist.»

Im Landgasthof soll man weiterhin übernachten können. Derzeit stehen 15 Zimmer (30 bis 35 Betten) zur Verfügung. Um den Betrieb nachhaltig und rentabel führen zu können, ist eine Erweiterung und Renovation der Meierei vorgesehen. «Geplant ist eine Verdoppelung der Bettenzahl», sagt Mathis. Auch das Restaurant (80 Sitzplätze), der Saal (20 Plätze) und die Terrasse (80 bis 100 Plätze) sollen vergrössert werden. Im Hinblick auf diese Transformation, welche im bestmöglichen Einklang mit der Natur und

Landschaft erfolgen soll, wurde unter der Leitung des Architekturbüros Blarer und Reber AG in Samedan Mitte April 2016 eine Testplanung mit Studienauftrag lanciert.

Qualitätsverfahren

Mittels dieses zweistufigen Verfahrens erarbeiten vier eingeladene Architektenteams (Hans-Jörg Ruch, Armando Ruinelli, Miller & Maranta sowie Pfister, Schiess und Tropeano) aufgrund verschiedener Szenarien zusammen ein Raumprogramm. Dies dient den involvierten Architekten in der zweiten Verfahrensstufe als Ausgangsbasis für ihre

Wettbewerbsprojekte, von denen das beste schliesslich umgesetzt werden soll. «Mit diesem Qualitätsverfahren geht es darum, eine Erweiterung zu realisieren, die landschaftsverträglich ist, aber auch betriebliche Abläufe optimal löst», erklärt Architekt Patrick Blarer dieses spezielle Verfahren, bei welchem neben Architekten auch Fachleute aus der Hotellerie, der Raumplanung und dem Landschaftsschutz einbezogen sind. Ende Jahr ungefähr soll das Siegerprojekt feststehen. Ob es über ein BaB-Verfahren oder über eine «objektbezogene Teilrevison der Ortsplanung» (cf. Hotelturnprojekt auf der

Davoser Schatzalp) umgesetzt wird, ist offen.

Ganzjährig offen

Der Landgasthof soll sich als Dreisterne-Superior-Betrieb positionieren. Er wird gemäss Reto Mathis 365 Tage im Jahr geöffnet sein und eine durchgehend warme Küche anbieten. «Die Meierei befindet sich in einem attraktiven Naherholungsgebiet und zieht viele Passanten an.» Auch solche, die gerne auf einen Kaffee und Kuchen einkehren, weshalb ein grosses Dessertbuffet zum kulinarischen Angebot gehören soll.

Eintauchen in die Pariser Bistrokultur

Erste Table d'Hôte des Jahres in der Brasserie des Hotels Laudinella

Brasserie-Gerichte geniessen und Wissenswertes zur Bistrokultur erfahren. Rückblick auf einen gelungenen kulinarisch-literarischen Abend.

MARIE-CLAIRE JUR

Kürzlich lud das Hotel Laudinella wieder zu einer Table d'Hôte ein. Rund drei Dutzend Liebhaber dieser besonderen Art des unkomplizierten geselligen Beisammenseins vereinte ein Abend, welcher der Pariser Bistrokultur galt: An langen Tischen sassn Freunde und Unbekannte zusammen, genossen ein von Küchenchef Steve van Remoortel und seinem Team zubereitetes Menü und erfuhren allerlei Wissenswertes zu den Gerichten und zur Bistrokultur.

Herhaftes und kunstvoll Zubereitetes

Der neue belgische Küchenchef des Hauses liess sich bei der Zusammenstellung des Menüs nicht nur von seinen persönlichen Vorlieben leiten, sondern gab einen breiten Einblick in die französische Brasserie-Tradition, die mit schmackhaften Gerichten trumpft, die lokal verwurzelt sind und aus frischen Zutaten zubereitet werden. Eine ehrliche Küche ohne Chichi - oft schnell gegessen, aber nicht immer leicht zu

zubereiten. Die kulinarische Reise nahm ihren Anfang an der Côte d'Azur, mit Pissaladière-Stücken - einer Art Pizza mit gedämpften Zwiebelringen, Sardellenfilets und Oliven belegt. Dann folgte ein Abstecher nach Savoyen mit einer Tartiflette (mit Reblochon-Käse, Kartoffeln und Schinken zubereitet). Nach diesen Apéro-Häppchen ging es weiter zu einer Scheibe Paté en croute, eine Enten-/Schweine-Terrine, die auf der Zunge zerging, aber eben nicht schnell zubereitet ist. Nach diesem ländlichen Gericht zog es die kulinarische Zufallsgemeinschaft wieder ans Mittelmeer, wo eine Bouillabaisse serviert wurde. Die klassische Fischsuppe, von der jeder Koch behauptet, dass die seine die beste sei, war nach Originalrezept zubereitet. Das Hauptgericht des Abends war die Choucroute garnie, das Elsässer Gericht mit gepökeltem Schweinefleisch, Wurst, Schinken, Kartoffeln und eben dem Sauerkraut, das in einer besonders raffinierten Zubereitung gereicht wurde: Nicht in Bier oder in Riesling gekocht, sondern vorzüglich neun Monate lang in Gewürztraminer mariniert. Den krönenden Abschluss bildete eine Tarte Tatin, ein klassisches französisches Dessert. Selbstredend wurde der Fünfgänger von erlesenen Weinen begleitet. Soweit zum exquisiten kulinarischen Teil, der an und für sich schon für einen erfüllenden Abend gereicht hätte. Den

Clou dieser Table d'Hôte nahmen aber gleichsam die geistigen Häppchen für sich ein, die zwischen den Gängen gereicht wurden und das Menü erst richtig abrundeten. Literaturwissenschaftlerin Cordula Seger, die als Moderatorin durch den Abend führte, hatte im Vorfeld recherchiert.

Bistro - russischen Ursprungs?

Nicht allen Anwesenden war bewusst, dass der Begriff «Bistro» wohl vom russi-

schen «bistra» (schnell) kommt; die 1814 in Paris einmarschierten Kosaken waren durstig und in Eile. Eine andere Deutung bringt das Bistro in die Nähe von «Bistrouille», ein heute noch gebräuchliches Wort für schlechten Wein oder Gesöff. Neben solchen Hintergrund-Infos und Anekdoten kamen die Gäste zwischen zwei Bissen in den Genuss von literarischen Passagen, die der Churer Schauspieler und Regisseur Marco Luca Castelli zum Besten gab: Aus-

züge aus dem Werk von Anna Gavalda (Kleine Praktiken aus Saint-Germain), Ernest Hemingway (Paris - ein Fest fürs Leben) und Joseph Roth (Im Bistro nach Mitternacht). Diese Autoren haben den Pariser Bistros und Brasserien ein literarisches Denkmal gesetzt, weil sie typische Orte französischer Lebensart sind und vielen Inspirationsquelle und zweite Heimat wurden und sind.

Die nächste Table d'Hôte findet am 3. Juli statt, zum Thema Japan.



Die Hauptakteure (von links): Marco Luca Castelli, Cordula Seger und Steve van Remoortel.

Foto: Marie-Claire Jur