

Wo die Geschmacksknospen aufblühen

Wer ins **Hotel Alpenblick in Wilderswil** tritt, merkt gleich: Hier wird keinen eingekauften Konzepten gefolgt, sondern der ehrlichen Gastfreundschaft. Die **Dorfstube** mag etwas zugestellt wirken, aber all die Gegenstände erzählen davon, dass dieses Haus eine Geschichte hat. Seit fünfzig Jahren führt die Familie **Stöckli** das Gasthaus in einem Bau aus dem 17. Jahrhundert. Die Lampen im **Gourmetstübli** mögen mit dem Zeitgeist auf Kriegsfuss stehen, aber auch sie zeugen davon, dass hier nicht die Innenarchitekten ihre Ideen spriessen liessen, sondern die Gäste ihre Geschmacksknospen zum Erblühen bringen.

Der charmante Kellner mit dem welschen Akzent stellt sich als Pierre vor und führt uns in eine lauschige Ecke. Nur über ein Dutzend Plätze verfügt das Gourmetstübli, jedem Gast wird die volle Aufmerksamkeit zuteil.

Was der **Koch Richard Stöckli** aufischt, das bringt die Rezeptoren schon beim Lesen der Menükarte in Schwingung. Als Vorspeise lacht uns ein Parfait vom Fasan mit Pistazien, schwarzen Trüffeln, Entenleber, schwarzen Nüssen und Iseltwälder Geissenfrischkäse an. Unter den Hauptgängen sticht uns ein Simmentaler Kalbsconterfilet Cremolata mit Osso-Bucco-Ravioli und Wurzelgemüse ins Auge. Wenn schon, denn schon, denken wir – und entscheiden uns fürs «Menü

der Sinne», eine **siebengängige Treppe in die Schlemmerglückseligkeit**, wie sich zeigen sollte.

Bereits das Amuse-Bouche, eine Gänseleber-Variation, bietet mehr Abenteuer, als der nahe gelegene Mys-

tery Park es je konnte. Vor allem der **Gänseleber-Lollypop** beweist die verspielte Virtuosität des Oberländer Spitzenkochs. «Einige Sekunden in den Gaumen halten und dann passiert etwas sehr Schönes», prophezeit Pierre. Und tatsächlich: Es beginnt zu prickeln – wie damals, als man sich als Kind an einem Tiki-Brausebonbon göttlich tat.

Was spätestens nach dem ersten Gang auffällt: Hier wollen die Entrées nach einer Reihenfolge genossen werden; es sind **eigentliche Gourmetpisten, auf die uns der Maestro schickt**. Der erste Gang ist eine Thunfisch-Variation. Ein herrliches Zitronengrassüppchen eröffnet den Reigen, gefolgt von einem frittierten Thonstück im Teig. Danach gelangt man von einem Löffelchen Thunfisch-Tatar über ein Mückensäckchen Wasabi zu einem Reistürmchen, garniert mit einem Ingwer-Blättchen. Abgerundet von

einer Thunfisch-Roulade an einer Vinaigrette.

Zum Fisch schmeckt unser Wein vorzüglich. In Anbetracht der riesigen Weinkarte mit dem Ausmass eines New Yorker Telefonbuchs halten wir uns an einen Ausspruch der Sängerin Georgette Dee: «Einen Sancerre, der passt zu allem.» Unter den **fast tausend Weinen** findet der anspruchsvolle Trinker 200 Raritäten aus hiesigen Rebbergen.

Zum

zweiten Gang, einem pochierten Ei mit Kürbis-Emulsion, Spinat und einem Kartoffelmoulin, reicht uns Pierre noch etwas Brot. Beziehungsweise: Wir können zwischen **fünf verschiedenen Brotsorten** wählen.

Auf die grosse Crevette mit Curry, Pistazienwürfel und Wirsing muss der Testesser aus allergietechnischen Gründen verzichten, doch die Alternative, die ihm die Küche präsentiert, entpuppt sich als der Jungfrau-Gipfel unter den zahlreichen Höhepunkten des Abends: ein Filetstück eines Brienersee-Saiblings auf Wirsingpüree an Forellen-

Kaviar und einer Safransauce. **Stöckli** selbst beschreibt seine Küche als «inspirierte regionale Küche, die mit Phantasie und Können zubereitet wird». **Oberländisches Understatement**, bemerkt der «Gault Millau»-Führer 2009 dazu nur – und schenkt ihm auch in der neusten Ausgabe Lobeshymnen und Höchstnoten: **17 Punkte**. Eine solche Wertung sucht man in der Jungfrau-Region vergebens. Und auch in der Stadt Bern gibt es mit dem Abgang von Fredi Boss im «Meridiano» keinen Koch in dieser Liga mehr.

Alleine der Hauptgang wäre für Stadtberner Feinschmecker die **58 Kilometer von Bern** nach Wilderswil wert. Eine «lackierte» Weihnachtsente mit Zimt und Sternanis, dazu kleine Kohlrabi- und Randentellerchen, die mit Datteln garniert sind.

Warum der «Gault Millau» die Käseauswahl des Alpenblicks als legendär bezeichnet, wird klar, als Pierre den Käsewagen vorfährt: Gefühlte hundert Spezialitäten transpirieren da fröhlich vor sich hin. Probieren möchte man jeden, **zur Pflicht erklärt wird der Bergkäse von der Nesslerenalp**.

Danach beichten wir Pierre, dass wir angesichts zweier weiterer Gänge kapitulieren müssen. Doch Pierre bleibt hart: Die Sorbet- und Glaceauswahl und das Dessert müssen zumindest probiert wer-

den. Letztlich sind wir Pierre für seine Strenge dankbar: Beim Grüntee-Sorbet bekunden wir Mühe, den Nebentisch nicht mit wollüstigen Geräuschen zu belästigen. Das Kürbisparfait mit Lebkuchenmousse hält, was der Name verspricht: Es ist schlicht perfekt.

Den allerletzten Gang lassen wir dann aber wirklich aus: den Gang nach Hause. Das ist der Vorteil des «Alpenblicks» – es ist auch ein Hotel. Manchmal hat man Glück und findet spätabends noch ein Zimmer.

Simon Jäggi

Die Rechnung, bitte!

KARTE: Im Gourmetstübli gibt es eine von der französischen Klassik geprägte Karte mit regionalem Einschlag. In der Dorfstube gibts niveauvolles Währschafes.

PREISE: 165 Franken für das Gourmet-Menü klingt nach viel. In Anbetracht dessen, was der Siebengänger bietet, ist moderat. Günstiger isst man in der Dorfstube: Dort gibts etwa Bauerngans mit Rotkohl für 32 Franken.

KUNDSCHAFT: Von weitgereisten Feinschmeckern bis zu Einheimischen.

ÖFFNUNGSZEITEN: Das Gourmetstübli ist Mittwoch bis Sonntag geöffnet, die Dorfstube täglich.

ADRESSE: Hotel Alpenblick, Oberdorfstrasse 3, 3812 Wilderswil.