



Richard Stöckli, Alpenblick Wilderswil

## Der Oberländer Kochkünstler

• Fotos: Herbert Steiner, Ringgenberg

*Kochen ist seine Leidenschaft. Mit neuen Ideen überrascht Richard Stöckli im Restaurant Alpenblick, Wilderswil, seine Gäste. Konstanz und Qualität haben ihn zum bekanntesten Koch im Berner Oberland gemacht, und diesem Namen fühlt er sich verpflichtet, und seine Gäste wissen es zu schätzen.*

### Eine stille Gourmetoase

Mitten im historisch gewachsenen Dorf Wilderswil, umgeben von «bhäbigen» Oberländer Holzhäusern, steht bescheiden das Hotel Alpenblick, ruhig gelegen hinter einer grossen Gartenterrasse. Ein Hotel, eine Gaststube und ein Restaurant, fast wäre man an ihm vorbeigelaufen, wäre nicht dieses Haus das Ziel gewesen. Hier verwöhnen Richard Stöckli und seine Frau Yvonne seit bald 30 Jahren ihre Gäste mit Erfolg. Das Gourmet-Stübli steht, ausgezeichnet mit drei Hauben und 17 Gault-Millau-Punkten, im bekanntesten Gourmetführer der Schweiz. Seit Jahren versteht es Richard Stöckli als

einer der wenigen Oberländer Köche, seine Gäste immer aufs Neue mit überraschenden Rezepten zu überzeugen. Dabei ist er sich immer treu geblieben, kommt ohne übertriebenen Luxus und Glamour aus. Im Alpenblick treffen sich Hotelgäste und Einheimische in der gemütlichen Gaststube, auf der überdeckten Gartenterrasse oder im Gourmet-Stübli. Der Jahreszeit entsprechend liegen verschiedene Karten auf, von der einheimischen Schweizer Küche, leichten Sommergerichten bis hin zu klassisch eleganten Menüs findet jeder Gast sein kulinarisches Vergnügen.

### Kochen ist seine Leidenschaft

Richard Stöckli kocht aus Leidenschaft. Kreativität zeichnen seine Rezepte aus, er überrascht mit neuen Ideen, ohne dabei seine Herkunft – die klassische Küche – zu vernachlässigen. In seinem weiten Kräutergarten finden sich frische Aromen, so frisch und natürlich wie die verwendeten regionalen Produkte. Da fangfrische Fische erst ab Dienstag zu haben sind, bleibt das Restaurant am Montag und Dienstag geschlossen. So wie er der Küche seine volle Aufmerksamkeit schenkt, wirkt seine Frau Yvonne als Gastgeberin. Zusammen mit ihren Mitarbeitern – einige von ihnen gehören schon seit Jahren zur Familie – sorgt sie sich um die Gäste im Restaurant und im schattigen Garten, einer stillen Oase mit vielen Blumen und reichlich Platz. Einzig die unangemeldeten Sommergewitter sorgen für kurze Hektik, doch auf der regengeschützten Terrasse und im heimeligen Restaurant findet sich genügend Platz, den Abend zu geniessen.

### Für Hobbys bleibt wenig Zeit

Der Alpenblick ist ein Haus mit vier Jahreszeiten. Sicher sind die Sommermonate intensiver, doch auch im Frühling, Herbst und Winter richtet sich das Angebot stets nach den Produkten, die auf dem Markt zu finden sind. Da bleibt nicht viel Zeit für lange Ferien und ausgesuchte Hobbys. Denn wenn Richard Stöckli nicht in der Küche anzutreffen ist, findet man ihn sicher im Garten bei den Blumen oder seinen Kräutern. Trotzdem, so leidenschaftlich wie er kocht, so fährt er auch seit seiner Jugendzeit Ski. Auch wenn es nur Stunden sind, die er sich während der Saison für Familie und Sport gönnen kann, so geniessert er diese in vollen Zügen.

# Reh mit Kräutermantel und eingelegten Kirschen

## Rehentrecôte:

200 g pro Person  
Thymianpulver 1 Kaffeelöffel  
Majoranpulver 1 Kaffeelöffel  
Kümmelpulver 1 Kaffeelöffel  
etwas Salz und Pfeffer, Mehl zum Wenden

## Crêpeteig (1):

Eier 2 Stück, Mehl ca. 80 g, Milch 3–4 Esslöffel, etwas Salz und Pfeffer. Alle Zutaten zu einem dickflüssigen Pfannkuchenteig einrühren. Das Rehentrecôte trocken mit den Gewürzen einreiben, im Mehl wenden und durch den Crêpeteig ziehen, knusprig anbraten und ca. 5–10 Minuten abstehen lassen, sodass die Crêpe noch schön knusprig ist. Aufschneiden und auf Teller anrichten

## Kirschen einmachen:

Sirup von 3 dl Wasser, 30 g Zucker, 1 Kardamom, ½ Zimtstange, ½ Zitrone: Saft und Schale, 200 g Kirschen. Flüssigkeit aufkochen, Kirschen begeben und in Glas abfüllen

## Kirschen-Wildjus (2):

1 dl Wildjus, 1 dl Kirschsaff, Kirschwasser. Jus und Saft zur gewünschten Dicke einkochen und mit Kirschwasser parfümieren

## Toast mit Glarner Birnenfüllung:

4 dünne Toastscheiben, mit Birnenweggenfüllung Sandwichli herstellen, beidseitig toasten und in Hälften schneiden

## Kürbisbeilage (3):

4 Kürbiswürfel schneiden: 1,5 x 1,5 und 4 cm Höhe, 1 Esslöffel getrocknete Kürbiskerne

Die Würfel mit etwas Wasser, Butter, Salz und Pfeffer weich dünsten, am Schluss Kürbiskerne begeben und wenden

Abschnitte zu einem Püree kochen, zu gleichen Teilen mit Kartoffelpüree mischen, evtl. mit etwas Kürbisöl parfümieren

