



Richard Stöckli, Hotel Alpenblick in Wilderswil

Bester Kochkünstler der Jungfrauregion

In Wilderswil bei Interlaken kreiert Richard Stöckli kulinarische Köstlichkeiten vom Feinsten. Seit elf Jahren mit 17 Gault-Millau-Punkten und neu auch einem Michelin-Stern ausgezeichnet, ist Stöckli der mit Abstand höchstdotierte Gourmetkoch in der Jungfrauregion.

Aufgewachsen in einer Berner Oberländer Gastgeberfamilie, lernte Richard Stöckli das Kochhandwerk in Interlaken. Seine Lehr- und Wanderjahre brachten ihn nach Zürich, Montreux, Bern, Wengen und zurück nach Interlaken in das berühmte Grand Hotel Viktoria-Jungfrau. Im Alter von bloss 20 Jahren übernahm er von seiner Mutter den «Alpenblick» in Wilderswil mit vier Mitarbeitenden. Heute beschäftigt Stöckli rund 30 Mitarbeitende.

Kochkünstler und Familienmensch

Richard Stöckli, heute 51-jährig, spricht oberländisch bescheiden von «inspirierter regionaler Küche, die mit Fantasie und Können zubereitet wird». Seine zahlreichen Stammgäste aus dem In- und dem Ausland wissen jedoch, Stöckli



Sie haben als Gastgeberin und Sterne-Koch den «Alpenblick» in Wilderswil zu einem Spitzenbetrieb gemacht: Yvonne und Richard Stöckli.

zaubert immer wieder unglaublich kreative, neue Kombinationen auf die Teller (aktuelle Menüs sind unter www.hotel-alpenblick.ch einsehbar). In seiner Kochschule gibt er sein Können gerne weiter. Stöcklis Geheimtipps und seine Inspiration stammen wohl aus seinem Kräuter- und Rosengarten oder von der Nesslerenalp, wo auch seine Kühe Rosa und Kirscha weiden. Alles «oberländisch streng» nach Mondkalender gehegt und gepflegt.

Richard Stöckli kocht nicht nur leidenschaftlich gerne – er ist auch Familienmensch mit Herz

und Seele. Ohne seine Frau Yvonne, die heute elfjährige Tochter Riccarda und den neunjährigen Sohn Timothy wäre der «Alpenblick» kaum eine derart gemütlich-charmante Gaststätte. Auch die Kinder wissen: «Der Gast ist König.» Denn, falls es die Schulaufgaben erlauben, helfen sie nach Lust und Laune im Service im Restaurant und beim Staubsaugen im Hotel oder hacken mit den Profis in der Küche Zwiebeln um die Wette.

Erfolgreich wirtschaften

Für Richard und Yvonne Stöckli steht die Freude an ihrer Arbeit an oberster Stelle. In ihrem Dreisternehotel mit 35 Zimmern und Suiten, verteilt auf drei nebeneinanderstehenden Chalets, dem Gourmetrestaurant und der Dorfstube, heissen sie Gäste aus der ganzen Welt willkommen. Ein tolles Team sowie begeisterte und zufriedene Kundschaft entschädigen Stöcklis für ihre langen Arbeitstage wie auch dafür, dass ihnen wenig Zeit für Privates bleibt und – nicht zu vergessen – für den täglichen Druck, unternehmerisch erfolgreich zu wirtschaften. Als Familienbetrieb und KMU haben für die Stöcklis möglichst sichere Arbeitsplätze, Innovation und Investitionen in ihrem Betrieb erste Priorität. Und – wen wundert's – der bisherige Erfolg gibt dem Unternehmerehepaar recht.

Lob von Stammkunden

Was das Geheimnis des «Alpenblick» ausmacht, formulieren die Stammgäste am besten. So auch Jacqueline Schwarz Mattes, Unternehmerin und Inhaberin der Zürcher Tenalis AG: «Für mich ist das fantastische Essen aus Ri-

chard Stöcklis Küche Grund genug, um alle paar Wochen von Zürich ins Berner Oberland zu fahren. Die wunderschönen, mit herrlich frischen Zutaten zubereiteten Kreationen sind eine Wohltat. Das Gourmetmenü auch am Mittag geniessen zu können ist ein grosser Pluspunkt – auch wenn

Weihnachtsmarkt

Am Samstag, 14. Dezember 2008, laden die Gemeinde Wilderswil und der «Alpenblick» zum vorweihnachtlichen Beisammensein, Essen, Trinken und Einkaufsbummel ein. Kinder dürfen im «Alpenblick» unter gütiger Mithilfe von Richard Stöckli Grütibänze backen.

wir sehr gerne in den schönen neuen Zimmern in Stöcklis Chalet Enzian übernachten. Auf unsere kulinarischen Reisen nach Wilderswil nehmen mein Mann und ich auch gerne Freunde mit.

Mit Lob hält auch Beat Kaderli, Gründer Inter-Treuhand AG in Interlaken, nicht zurück: «Bald sind es drei Jahrzehnte, dass der «Alpenblick» mein Lieblingsrestaurant ist. Für mich ist Richard Stöckli ein Künstler. Sein Herz schlägt für die Kreationen aus seiner Küche und für die Gäste im Restaurant. Er kocht seit Jahren auf sehr hohem Niveau, und so ist sein Restaurant weit herum die einzige Adresse, wo man gut und gepflegt dinieren kann. Auch über Mittag isst man bei Stöcklis ausgezeichnet und schnell – und erst noch zu fairen Preisen. Ohne den «Alpenblick» in Wilderswil müsste ich wohl weit fahren, um kulinarische Köstlichkeiten ähnlicher Art geniessen zu können.»

Regula Nowak



Kreativität als oberstes Gebot: Gourmet-Vorspeise à la Richard Stöckli (hier das geräucherte Saiblings-Délice).



Heute umfasst das Dreisternehotel 35 Zimmer und Suiten, verteilt auf drei nebeneinanderstehende Chalets, das Gourmetrestaurant und die preiswerte Dorfstube.