



**«Früher fingen
wir die Gäste noch
am Bahnhof ab»**

Hotel Alpenblick, Wilderswil



Richard und Yvonne Stöckli mit Tochter Riccarda und Sohn Timothy.

Skirennengeschehen, kulinarische Höhenflüge und ein schicksalhafter Ohnmachtsanfall; könnten die 400-jährigen Wände des Hotel Alpenblick sprechen, hätten sie so manches zu erzählen. Ein Besuch bei Richard und Yvonne Stöckli in Wilderswil.

Als der Wilderswiler Skirennfahrer Urs Räber in der Skisaison 1983/84 im Abfahrtsweltcup um den Sieg fuhr, war in seinem Heimatdorf längst nicht jeder Haushalt mit einem Fernsehgerät bestückt. Zahlreich hatte man sich im Hotel Alpenblick zur Übertragung und zum Anfeuern des Lokalmatadoren eingefunden. Fortan, so beschieden es die glückseligen Anwesenden nach der Zusammenkunft vor dem TV-Gerät, sei das Stübli im ersten Stock des geschichtsträchtigen Hotels das «Urs Räber Stübli». Und so heisst es bis heute.

Erinnerungen an vergangene Zeiten finden sich in dem 400 Jahre alten Berner-Oberländer-Haus mitten in Wilderswil in jeder Ecke – wortwörtlich. Schätze aus der Vergangenheit in Form von antiken Kaffeemühlen, farbigen

Gemälden oder den «lebendigen» Holzwänden verleihen dem Hotel gar ein wenig Museumsflair. Das passt nach Wilderswil, denn ein bisschen fühlt es sich in dem mit vielen urchigen Holzhäusern bestückten 2700-Seelendorf am Eingang zu den Lütschinentälern an, als wäre die Zeit stehen geblieben. Sinnbildlich dafür ist die nostalgische, aus dem 19. Jahrhundert stammende Zahnradbahn, die am Bahnhof bereitsteht. Innerhalb von 50 Minuten bringt sie Gäste aus aller Welt zur Schynigen Platte auf 1967 Metern über Meer. Und auch sonst gibt es in und um Wilderswil – von vielen Reisenden auf dem Weg zu den bekannteren und grösseren Ferienorten oftmals links liegen gelassen – so einiges zu entdecken. So etwa auch die kulinarischen Höhenflüge, die es im Gourmetstübli des Hotels Alpenblick zu erleben gibt.

Swissness nicht nur auf dem Teller, sondern auch im Weinbuch

16 Gault-Millau-Punkte, 3 Hauben und 1 Michelin-Stern: Was Spitzenkoch Richard Stöckli in seiner Gourmet-Küche zaubert, ist im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnet und weit über das Berner Oberland hinaus bekannt. Sein Erfolgsrezept? Die Leidenschaft für den Beruf. Und ein Fokus aufs Einheimische. Vieles, was auf dem Teller landet, kommt aus der Region – oder sogar aus dem eigenen Garten oder von den eigenen Milchkühen. Die einheimischen Brienzerseefelchen werden diesen Sommer mit Swiss Shrimps und Brunnenkresse serviert. Das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt auch der Menüpunkt mit dem Simmentaler Kalbsrücken, dazu Sommerpilze, Kartoffeln und Schwarzwurzel im Jus-Mantel.

Der Anspruch an Swissness spiegelt sich auch im äusserst umfangreichen Weinbuch wider. Fünfeinhalb Kilo wiegt das gewaltige Werk, viele der Einträge sind Schweizer Weinen gewidmet. «Das ist mein tägliches Bodybuilding», lacht Yvonne Stöckli. Den Wälzer nimmt sie häufig in die Hände, denn der Weinkeller ist in Stöcklis Arbeitsteilung klar ihr Refugium. «Viele Leute wissen gar nicht, wie viel guter Wein in der Schweiz produziert wird, darum zeige ich es ihnen gerne», holt die Sommelière aus, die 2015 vom Gault-Millau-Restaurantführer zur Besten ihres Fachs in der Schweiz gekürt wurde.

Gourmetküche während Lockdown hoch im Kurs

Gerade während der Höhepunkte der Pandemie – als die Gastrobetriebe ausserhalb von Hotels geschlossen waren – entpuppte sich die Gourmetküche im Hotel Alpenblick als Renner. Die Leute buchten Übernachtungen, um wieder einmal auswärts essen zu können. «Wir erfuhren in dieser Zeit enorm viel Wertschätzung», erzählt Yvonne Stöckli. «Die Leute haben uns oft die Rückmeldung gegeben, wie genussvoll ihr Aufenthalt bei uns war», und viele seien sogar gleich mehrfach gekommen. Auch zahlreiche neue Besucher hätten in dieser Zeit ihren Weg nach Wilderswil gefunden und dabei auch den entschleunigten Charme und die optimale Lage des urchigen Dorfes entdeckt. «Von hier aus ist man wahnsinnig schnell am Wasser und auch in den Bergen», erklären die Hoteliers. Nach Interlaken – häufig erste Wahl vieler arabischer und asiatischer Gäste – sind es nur wenige Zugminuten. Und ins Lauterbrunnental mit seinen eindrücklichen Wasserfällen und bis Grindelwald mit seinen modernen Bergbahnen sind es auch nur 15 bzw. 40 Minuten, ohne umzusteigen. «Schon oft haben die Gäste ausserdem erwähnt, wie perfekt die Ausgangslage für Velotouren sei», wirft Yvonne Stöckli ein.

Sommer mit Anlaufschwierigkeiten

Als aber der Hotelbetrieb in der laufenden Sommersaison zur Sprache kommt, legen sich Sorgenfalten über die

Gesichter von Richard und Yvonne Stöckli. «Eigentlich wären wir jetzt voll», erklärt die Gastgeberin mit einem Seufzer. Weil die Engländer aber ihre wichtigste Klientel ausmachen, ist Mitte Juli nur wenig so, wie es sein sollte. In Aussicht gestellte Lockerungen und (Reise-)Freiheiten wurden in Grossbritannien immer wieder verschoben. «Wir haben Stammgäste, welche die Hoffnung nicht aufgeben und ihren Aufenthalt bei uns immer und immer wieder verschieben, zum Teil schon seit einem Jahr», führt Yvonne Stöckli aus. Hinzu kommt, dass auch die tendenziell immer spontaneren Buchungen von Schweizer Gästen auf sich warten lassen. Das miserable Juli-Wetter und die Möglichkeit, Ferien wieder am Mittelmeer zu verbringen, helfe gemäss den sympathischen Gastgebern auch nicht.



Ob Réception...



... oder Superior-Bauernstube: Holz dominiert im 400-jährigen Haus.

Vom Hotelbub zum Spitzenkoch

Freudvoller werden Richard Stöcklis Erzählungen, als er Erinnerungen an seine Anfangszeiten im Hotel Alpenblick Revue passieren lässt. Denn dass er hier beruflich Fuss fassen würde, war ihm schon als 10-Jähriger klar. Mutter Stöckli, aus dem Aargau, wollte dem Sohn eine Kindheit auf dem Land bieten und erstand das bereits damals bedeutsame Hotel. «Ich habe schon als Bub viel im Betrieb mitgeholfen», erzählt der preisgekrönte Koch. «Zum Beispiel die Gäste eingeecheckt, die Koffer getragen». Oder – schliesslich war das in einer Zeit lange vor Internetbuchungen – auf der Dorfstrasse nach Reisenden Ausschau gehalten, die allem Anschein nach auf der Suche

nach einer Unterkunft waren. «Denen habe ich dann an die Autoscheibe geklopft und sie zu unserem Hotel geführt», lacht er über die damalige Art der Gästeakquisition. «So war das damals. Wir haben sie richtiggehend abgefangen.» Heute, so Richard Stöckli, arbeite er lieber hinter den Kulissen. Die Gattin sei es, die eher mal im Vordergrund wirke. «Du kannst das auch viel besser als ich», meint er zu seiner Frau. «Ja weisst du denn, wie verloren ich dafür in der Küche wäre?», antwortet diese ohne Umschweife.

Schicksalhafter Kochkurs

Wo wir uns heute unterhalten, haben sich die Stöcklis vor



Von Wilderswil aus ist man schnell am Wasser und in den Bergen, dazwischen lädt der «Alpenblick»-Garten zum Entspannen.

über 30 Jahren auch kennengelernt. Ein Kochkurs mit Freundinnen war es, den die Glarnerin ins Berner Oberland, konkreter: ins Hotel Alpenblick geführt hatte. «Eigentlich war ich aber im Vorfeld alles andere als begeistert», erinnert sie sich. Mit Anfang 20 die Jüngste in der Gruppe, hätte sie einem Discobesuch den Vorzug gegeben. «Ich wäre lieber in Interlaken in den Ausgang. Anstatt in ein altes Hotel zu einem alten dickbäuchigen Koch», erzählt sie schmunzelnd über jenen Abend in den späten 80er-Jahren. Nur: Der Koch war weder alt noch dickbäuchig. Deshalb war die damalige Swissair-Flugbegleiterin dann auch bei der Fortsetzung des Kochkurses in der Hotelküche zugegen statt in der Disco. Als sie da-

bei nach einem anstrengenden Nachtflug auch noch ohnmächtig wurde und besonderer Aufmerksamkeit bedurfte, nahm die Geschichte zwischen Richard und Yvonne Stöckli ihren Lauf. «Ein Jahr später waren wir verheiratet», fasst sie lachend zusammen.

● Anita Suter

WIRmarket.ch > Alpenblick Wilderswil
WIR-Annahmesatz: 50% (auf Übernachtungen je nach Saison bis 100%)



Richard Stöcklis Gourmetküche lässt keine Wünsche offen. Fotos: zVg