



AUSGELÖFFELT

Bodenhaus, Splügen

Das 1995 mit dem Wakker-Preis geehrte Passdorf Splügen ist stets einen Zwischenhalt wert, auch kulinarisch – zum Beispiel im historischen Hotel «Bodenhaus». Von Jano Felice Pajarola

Manchmal, ja, manchmal wünscht er sich, das Haus stünde an einem See. Natürlich, so ganz ernst ist ihm damit nicht, dem Patron des Splügener Traditionshotels «Bodenhaus», 1720 als Suste für den Saumhandel über den Splügenpass errichtet, um 1820 zur imposanten Unterkunft für das fei-



Küchenchef Marc Brenners Speisen gefallen auch dem Auge.

neren Reisepublikum umgebaut. Weltberühmte Gäste – Schriftsteller, Maler, Politiker – hat das «Bodenhaus» seither schon gesehen, es hat Höhen und Tiefen erlebt. Gegenwärtig ist es ein Hoch: Seit 1999 leiten Willibald Löschl und seine Frau Angela Löschl-Burkhardt das Haus, seit 2000 gehört es ihnen auch, sie renovieren es etappenweise, und das altherwürdige Hotel scheint in jeder Hinsicht wieder zu erblühen. Auch kulinarisch – nicht zuletzt dank Marc Brenner, seit 2004 Küchenchef im «Bodenhaus», ausgebildet im «Nassauer Hof» in Wiesbaden, später in Obersaxen und Ascogna an den Töpfen tätig.

Garnele trifft Poulardenbrust

Womit wir wieder bei der Sehnsucht nach dem See wären. Denn am Wasser, da hätten die Gäste sicher öfters Lust auf Fisch und Meeresgetier, häufiger jedenfalls als mitten in den Bergen Bündens, vermutet Löschl. Und Fisch, ja, Fisch ist die wahre Leidenschaft des 32-jährigen Küchenchefs, wovon auf der im wahrsten Wortsinne vielseitigen «Bodenhaus»-Speisekarte so Verlockendes wie Pot-au-feu von Salzwasserrischen, Saltimbocca vom Zander und Seeteufel im Speckmantel zeugen. Mit Raffinesse eingebaut – auch das kann man wörtlich nehmen – hat Brenner seine marine Leidenschaft in das aktuelle Wintermenü: Die köstliche Rahmsuppe von Blattspinat verfeinert er noch mit Venusmuscheln, die Poulardenbrust des Hauptgangs füllt er mit Riesengarnele. Das Dessert – ein Kirschwasserparfait mit Beerenragout und weisser Schokolade – verzichtet dann natürlich auf die marine Komponente, ist aber deswegen nicht minder ein Genuss.

«Er liebt die Lebensmittel, man kann es nicht anders sagen», meint Willi-



Angela und Willibald Löschl-Burkhardt führen das altherwürdige «Bodenhaus» bereits seit acht Jahren mit Erfolg.

bald Löschl über Marc Brenner. «Es liegt ihm sehr am Herzen, die Produkte nicht zu verfälschen.» Von dieser Philosophie profitiert aber nicht bloss der Gourmet: Im «Bodenhaus» kommt jeder Gast auf seine Rechnung, seis ein Wanderer, seis eine Familie. Die Karte – sie wird vier Mal im Jahr komplett ausgewechselt – bietet Gerichte für alle Ansprüche und Vorlieben: Bündner Spezialitäten, Pasta, klassische Tellergerichte, Vegetarisches (und auch da mit dem gewissen Etwas jenseits der berücksichtigten Gemüseteller). Wer mittags schnell und auch günstig essen will, kann zudem zwischen Tagesmenü und Tagespasta wählen.

Bündner Weine sind gefragt

Was er in Splügen einkaufen kann – Fleisch, Käse, Brot –, bezieht Löschl

auch dort, alles andere für die Küche stammt wenn möglich von Bündner Lieferanten. Und der Wein? «Gebiete in Übersee haben wir total gestrichen und dafür das Angebot an Weinen aus Graubünden und Italien ausgebaut», erklärt Löschl. Vor allem die Bündner Tropfen seien sehr gefragt, denn «viele Gäste möchten authentische Weine trinken, Weine aus dem Kanton». Natürlich, österreichische Weine liebt der gebürtige Österreicher auch. Auf der Karte findet man trotzdem keine – der Authentizität zuliebe.

Hotel «Bodenhaus», 7435 Splügen; Telefon 081 650 90 90; www.hotel-bodenhaus.ch. Hauptgerichte von 24 bis 48 Franken, Tagesmenü 18.50 Franken, Tagespasta 14.50 Franken, aktuelles Gourmet-Wintermenü (drei/vier Gänge) 51 bis 62 Franken.