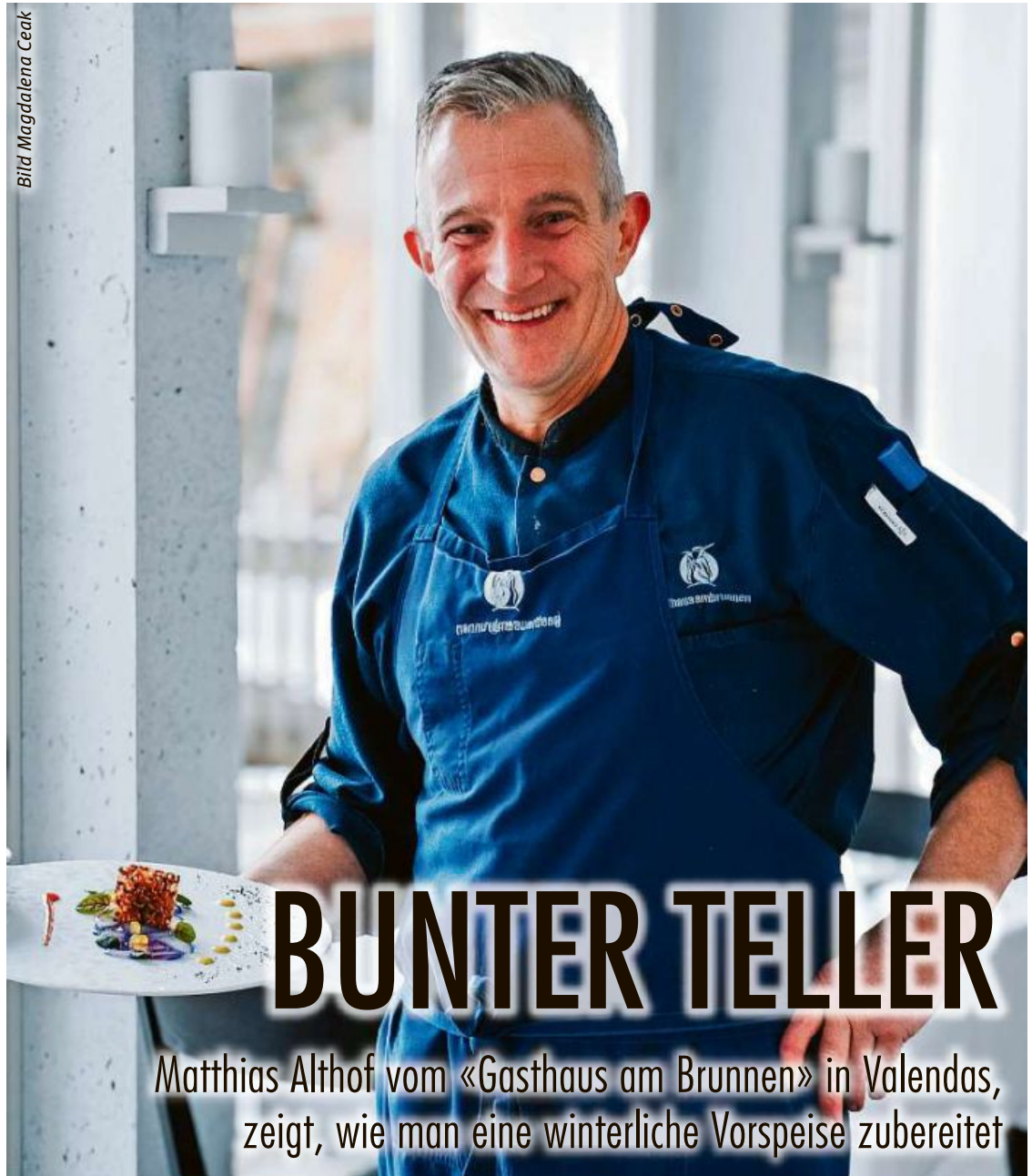


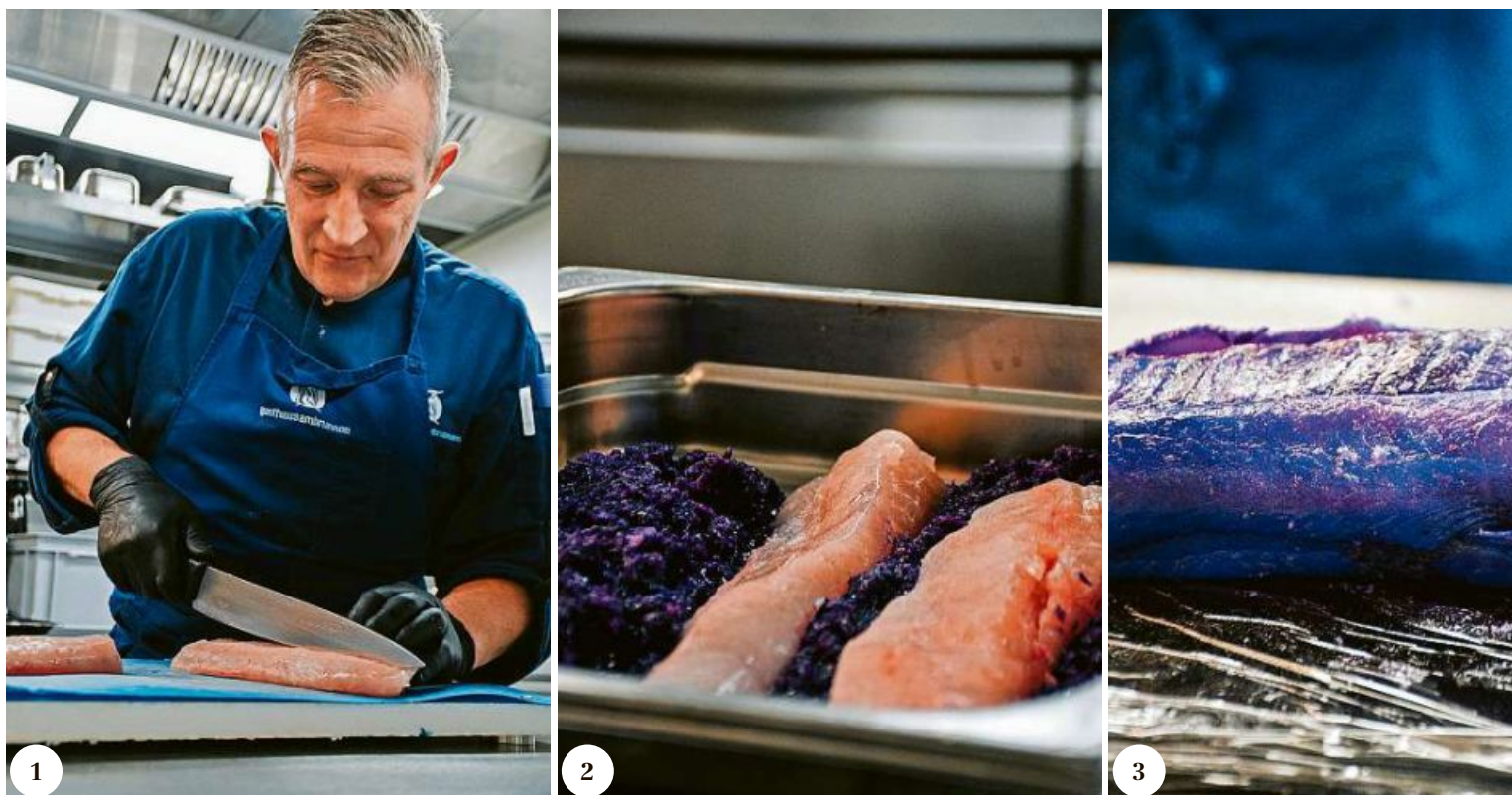
ruinaulta

lokalzeitung und amtliche publikationen
für gemeinden der regionen imboden und surselva

büwo
gesamtausgabe

Nr. 5, 31. Januar 2025
12. Jahrgang





1. Das Zanderfilet wird längs in zwei Hälften geschnitten. 2. Die geschnittenen Stücke kommen für einen Tag in eine Rotkohl-Apfel-Marinade. 3. Durch die Marinade bekommt der Zander eine neue Struktur und die violette Farbe. 4. Alle vier Filetstücke werden aufeinandergelegt und in einer Frischhaltefolie gut eingerollt. Nun

EIN KLEINOD DER GASTFREUNDSCHAFT

Authentische sowie saisonale Gerichte liegen den Gastgebern des «Gasthauses am Brunnen» in Valendas besonders am Herzen. Eine Reportage.

Von Magdalena Ceak (Text und Bilder)

Die Wintersonne glitzert auf den verschneiten Dächern des idyllischen Bergdorfes Valendas, das mit seiner Ruhe und Ursprünglichkeit Besucherinnen und Besucher sofort für sich einnimmt. Ja, viel mehr sogar – verzaubert. Mitten in dieser Szenerie befindet sich ein Ort, der längst über die Grenzen der Region hinaus bekannt ist: das «Gasthaus am Brunnen». Die grosse moderne Eingangstüre schwingt leise auf, und schon empfängt einen an diesem frühen Montagmorgen der Duft von frisch gebackenem Brot und aromatischem Kaffee. Der Besuch wird von Elvira Solèr, die



einen Teller mit aufgeschnittenem Käse und Fleisch in der Hand hält, mit einem freundlichen «Guata Morga» begrüsst.

Dann huscht sie in die Gaststube, schliesslich ist jetzt Frühstückszeit. Matthias Althof, der eine Wunderkerze auf einem kleinen Schokoladenkuchen anzündet, folgt ihr. «Ich komme gleich, ich muss nur einem Gast zum 50. Geburtstag gratulieren», sagt er im Vorbeigehen.

Bereits zu Beginn wird klar, dass es hier um Authentizität und die Liebe zum Detail geht.

Seit dem Jahr 2014 führen Elvira Solèr, Gastgeberin und Seele des Hauses, und

Matthias Althof, Chefkoch und ebenfalls Gastgeber, diesen Ort der Gastfreundschaft. «Die Begegnungen, die dieses Haus bereithält, erfüllen mich täglich mit Begeisterung und Freude», betont Althof, der in Blomberg/Lippe im deutschen Bundesland Nordrhein-Westfalen geboren und aufgewachsen ist. Seine Laufbahn in der Gastronomie begann er nach der Höheren Handelsschule im «Jagdrestaurant Grüental». Schon bald zog es ihn in renommierte Tessiner Häuser sowie in die Wintersaisonhotellerie, darunter die «Schatzalp» in Davos und das Hotel «Des Alpes» in Arosa. Seine Leidenschaft führte ihn sogar auf die Weltmeere, wo er auf Kreuzfahrtschiffen wie der «Royal Viking Queen»



werden sie tiefgefroren. 5. bis 7. Nun wird der Saibling, der zuvor mit Olivenöl, Zitrone, Petersilie, Dill und Schnittlauch gewürzt wurde, als Tartar weiterverarbeitet. Zum Schluss bekommt er noch etwas Öl, damit die Masse nicht austrocknet.

kochte. Im Tessin verfeinerte er sein Können in Spitzenbetrieben wie dem «Albergo Losone», «Castello del Sole», «Giardino», «Reber» und «Belvedere». Für ein Jahrzehnt war er als Küchenchef im «Castello Seeschloss» in Ascona tätig, bevor er 2011 den Schritt in die Selbstständigkeit wagte. Gemeinsam mit Elvira Solèr übernahm er das «Ristorante Tentazioni» in Cavigliano, das bereits 2012 von «Gault-Millau» mit 15 Punkten und der Auszeichnung als «Entdeckung des Jahres» gewürdigt wurde. 2013 folgte der Wechsel in die «Osteria dell'Enoteca» in Losone, die mit 14 Punkten bewertet wurde.

Von Valendas und wieder zurück

Elvira Solèr ist sogar in Valendas aufgewachsen. Ihr beruflicher Werdegang begann mit einer Lehre zur Konditorin-Confiseurin in Chur. Nach der Ausbildung folgten prägende Lern- und Wanderjahre, die ihren Blick weiteten und die handwerkliche Leidenschaft vertieften. Stationen wie die «Casa Berno» im Tessin, das «Waldhotel Arosa», das Hotel «Mirabeau» in Zermatt, das Hotel «Des Alpes» in Flims und das Hotel «Duc de Rohan» in Chur prägten sie. Einen besonderen Höhepunkt stellte ihre fünfjährige Tätigkeit in der renommierten «Pasticceria Marnin» in Locarno dar. Im Jahr 2011 folgte eben gemeinsam mit Matthias Althof der Schritt in die Selbstständigkeit. «Uns war es schon immer wichtig, den Gästen mit viel Engagement und Herzblut unvergessliche Ge-

nussmomente zu schenken», so Elvira Solèr. Und dies gelingt dem ehemaligen Ehepaar nun auch seit 2014 in Valendas. «Kulinarische Kreativität und echte Gastfreundschaft ist etwas, das wir hier leben», ist die erfahrene Konditorin und Confiseurin überzeugt.

«Es geht um Authentizität»

«Ich liebe es, mit regionalen und saisonalen Zutaten zu arbeiten», erklärt Althof, während er mit routinierten Handgriffen seine Arbeitsfläche vorbereitet. «Viele unserer Produkte kommen von Bauern aus der Umgebung», führt er weiter aus. Denn immer mehr Menschen legen Wert auf einen nachhaltigen Lebensstil und wollen wissen, woher die Lebensmittel, die sie zu sich nehmen, kommen. Ein Trend, der auch in der Gastronomie längst angekommen ist. Statt Lebensmittel aus allen möglichen Ländern zu importieren, setzen Restaurants oder Hoteltüchen auf regionale und saisonale Produkte. «Diese bewusste Auswahl an Zutaten bereichert nicht nur den Gaumen, sondern trägt auch dazu bei, die Umwelt-

belastung zu reduzieren und lokale Erzeuger und Anbieter zu unterstützen», so Althof. Mittlerweile liegen zwei Zanderfilets auf seinem Schneidebrett, daneben hat er in einem grossen Behälter einen Rotkohl sowie Apfel gemixt und mit Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt. «Aber», geht Althof weiter auf die Themen Regionalität und Saisonalität ein, «viele Gastrobetriebe sagen, dass sie ausschliesslich mit regionalen Produkten arbeiten.»

Das gehe aber nicht immer auf. «In einer Region gibt es beispielsweise nicht immer genug Tiere, wie in der regionalen Gastronomie Fleisch angeboten wird», meint er. Er setzte hier auf Authentizität. «Wenn ich ein Produkt nicht in der Region bekommen kann, schaue ich, dass es von einem anderen Produzenten in Graubünden kommt oder zumindest ein Schweizer Produkt ist», erklärt er. «So kommt dieses Zanderfilet zum Beispiel vom Gotthard.» Deshalb ist es den beiden Gastgeber auch so wichtig, alle vier bis fünf Wochen eine neue Karte zu präsentieren. «So können wir saisonal reagieren, unsere Stammgäste immer überraschen und die Küche fortlaufend fordern», erzählt Elvira



«Kulinarische Kreativität und echte Gastfreundschaft – das ist uns wichtig»

Elvira Solèr, Gastgeberin «Gasthaus am Brunnen» in Valendas

bernen auch so wichtig, alle vier bis fünf Wochen eine neue Karte zu präsentieren. «So können wir saisonal reagieren, unsere Stammgäste immer überraschen und die Küche fortlaufend fordern», erzählt Elvira



8. und 9. Die gefrorene Zanderfilet-Rolle mit einer Aufschnittmaschine als Carpaccio schneiden. 10. Chefkoch Matthias Althof legt auf jeden Teller drei Zandercarpaccio-Scheiben und ölt sie ein bisschen ein. 11. Das Saiblingstatar wird nun auf den selbst gemachten Sesamhüppchen als Mini-Sandwich angerichtet.

Solèr, die gemeinsam mit Althof die Speisekarte bearbeitet. Schliesslich ist sie für die süßen Speisen und die Desserts zuständig. «Es ist nicht nur wichtig, das Handwerk in der Küche zu beherrschen», fügt Althof hinzu, «ein bisschen Fantasie muss immer mitspielen.» Schliesslich ist das «Gasthaus am Brunnen» sowohl eine modern-gemütliche Gaststube als auch Dorfbeiz und Gourmetlokal zugleich – die Gäste wählen selbst, welches Restaurant-erlebnis sie geniessen möchten. In der wärmeren Jahreszeit wird auch auf dem Platz am Brunnen aufgetischt – dort, wo das Dorfleben spielt.

Einblick in Althofs kreative Küche

Während sich Althof mit dem Besuch unterhält, macht er mit der Zubereitung der Vorspeise, die seinen kulinarischen Anspruch widerspiegelt, weiter: «Duett vom Zander und Saibling» (siehe Rezept auf Seite 5). «Das gibt einen wunderschönen bunten Teller, der auf jedem Tisch ein Hingucker ist», verspricht der Gastgeber. Diese Vorspeise findet man auch auf der aktuellen «Gasthaus am Brunnen»-Speisekarte. Damit lässt der erfahrene Chefkoch die «Ruinaulta» in seine kreative Küche und Ideenwelt blicken. Er drückt die geschnittenen Zanderfilets in den Rotkohl rein und deckt alle Stücke mit der violetten Marinade zu. «Das Ganze kommt für einen Tag in den Kühlschrank», empfiehlt er. Gleichzeitig holt er einen anderen Behälter mit der gleichen Rotkohlma-

rinade aus dem Kühlschrank – diesen Zander hat er bereits einen Tag zuvor in die Marinade gelegt. Der bereits marinierte Zander wird nun vorsichtig getrocknet, alle geschnittenen Filetstücke werden fest mit Frischhaltefolie aufgerollt und eingefroren. «Das gibt ein tolles Fischcarpaccio», verrät der Hausherr.

Auf die Frage, wie er seine kulinarische Handschrift beschreiben würde, antwortet Althof kurz und



«Meine kulinarische Handschrift ist kreativ, persönlich und unverwechselbar»

Matthias Althof, Chefkoch und Gastgeber im «Gasthaus am Brunnen» in Valendas

knapp: «Kreativ, persönlich und unverwechselbar.» Er liebe es, zu experimentieren und Neues auszuprobieren. «Ja, ein bis zwei Mal im Jahr kauft er sich ein neues Küchengerät, um neue Gerichte zu kreieren», ergänzt Elvia Solèr. So seien im letzten halben Jahr eine professionelle Dörrmaschine und ein sogenannter Dry Ager, sprich ein Fleischreife-schrank, in die Küche gewandert.

Tradition und Kreativität

Nun schneidet Althof den Saibling in ganz kleine Stücke – bis daraus ein zartes Tartar entsteht. Das Ganze vermischt er mit Olivenöl und frischen Kräutern und

schmeckt es mit Zitronensaft ab. Bevor er das Tartar fertigstellt, nimmt er die gefrorene Zanderrolle und schneidet sie mit der Aufschnittma-

schine hauchdünn als Carpaccio. Auf jeden Teller legt er jeweils drei Scheiben und fettet diese mit etwas Öl ein. Jetzt widmet er sich wieder dem zubereiteten Tartar. Dafür holt er selbst gemachte Sesamhüppchen hervor, die er aus Orangensaft, Orangenabrieb, Zucker, Mehl, Sesam und flüssiger Butter zubereitet hat. Das feingehackte Tartar wird nun zwischen je zwei Sesamhüppchen als Sandwich angerichtet und auf dem Zandercarpaccio drapiert.

Althof arbeitet mit einer Präzision, die gleichzeitig Ruhe und Leidenschaft ausstrahlt. «Dieses Gericht verbindet Tradition und Kreativität», sagt er, während er die letzten Details, sprich die Yuzu-Creme, anrichtet.

«Jeder Gast soll sich bei uns, wie zu Hause fühlen»

Das «Gasthaus am Brunnen» ist mehr als nur eine Station für Feinschmecker. Gastgeberin Elvira Solèr empfängt die Gäste mit



12. Das Sandwich wird auf das Zandercarpaccio drapiert. Danach kommen noch mehrere Tropfen selbst gemachter Yuzu-Creme hinzu. 13. So sieht die bunte und winterliche Vorspeise von Matthias Althof am Ende aus.

einer Herzlichkeit, die den Aufenthalt unvergesslich machen soll. «Jeder, der hierherkommt, soll sich wie zu Hause fühlen», sagt sie, während sie sich auf eine Weindegustation vorbereitet und die Gäste, die das Wochenende im Gasthaus verbracht haben, verabschiedet. Jeder Raum im Gasthaus erzählt eine eigene Geschichte. Sie betont, wie wichtig es ist, eine Verbindung zwischen den Gästen und der Geschichte des Hauses herzustellen. Umso mehr freuen sich die Gastgeber, wenn heute noch Gäste aus dem Tessin nach Valendas reisen, um ihre Küche und Gastfreundschaft geniessen zu können. «Das gibt einem so viel und motiviert», meint Elvira Solèr.

Ort der Ruhe und Herzlichkeit

Am Ende des Besuchs verlässt man das «Gasthaus am Brunnen» mit einem Gefühl von Zufriedenheit, Wohlfühl und Inspiration. Elvira Solèr und Matthias Althof haben hier einen Ort geschaffen, an dem nicht nur der Gaumen, sondern auch die Seele berührt wird. Valendas mag klein sein, doch mit diesem Gasthaus hat das Dorf eine grosse Botschafterin, die die Schönheit und Vielfalt Graubündens in die Welt trägt. Wer einmal die Ruhe und Herzlichkeit dieses Ortes erlebt hat, wird verstehen, warum das «Gasthaus am Brunnen» für viele ein Synonym für echte Gastfreundschaft ist.

Weitere Infos gibt es unter:
www.gasthausambrunnen.com

REZEPT «DUETT VOM ZANDER UND SAIBLING»

Zandercarpaccio:

400 g Zanderfilet (Gotthard Zander)
1 kleiner Rotkohl
60 g Salz
60 g Zucker
Prise Pfeffer
1 Apfel

Zubereitung: Den Zander längs in Stücke schneiden. Rotkohl mixen – mit Salz und Zucker eine Marinade daraus machen. Die Zanderstücke einen Tag in dieser Marinade einlegen. Nach einem Tag trocknen, fest mit einer Frischhaltefolie aufrollen und einfrieren. Den gefrorenen Zander mit Aufschnittmaschine als Carpaccio schneiden.

Sesamhüppchen:

50 g Orangensaft
10 g Orangenabrieb
100 g Zucker

30 g Mehl
60 g Sesam
60 g Butter flüssig

Zubereitung: Alles gut vermischen und auf Backpapier dünn aufstreichen. Danach bei 180 Grad im Ofen bei Umluft circa 5 min backen. Anschliessend noch warm in kleine Quadrate schneiden.

Saiblingstartar:

200 g Saibling ohne Haut und Gräten (Lugnezer Saibling)
2 EL Olivenöl
Frische Peterli, Dill, Schnittlauch
Zitrone

Zubereitung: In ganz kleine Stücke schneiden, ziehen lassen. Später zwischen den Sesamhüppchen als Sandwich anrichten und auf Zandercarpaccio drapieren.



Duett vom Zander und Saibling.