



Lengmatta, Davos

AUSGELÖFFELT

Es gibt Orte, an denen die Welt heil geblieben ist. Der Landgasthof «Lengmatta» gehört dazu. Dank Stille, Erholung für die Seele und kulinarischer Wohltaten für den Körper. Von Mirjam Fassold

«Lenger weilen» sollen die Gäste im Landgasthof «Lengmatta» in Davos Frauenkirch, das hat sich Gastgeberin Gaby Furrer gewünscht, als sie vor drei Jahren die Führung des Hauses übernommen hat. Die Wahl-Davoserin – die Hotelière mit Leib und Seele führte bereits die Hotels «Waldhuus» und «Bellavista» sowie das Café «Cioccolino» – und ihr Team jedenfalls halten sich daran. Sie weilen «lenger». Vor drei Wochen ist Furrer mit ihrem Team in die vierte Sommersaison, die eigentlich Jahres-saison heissen müsste, gestartet. Bis zum Ende des nächsten Winters im April 2009 bleibt der Landgasthof «Lengmatta» nun sieben Tage die Woche geöffnet.

Regionales pflegen

Verändert hat sich in den letzten drei Jahren in der «Lengmatta» nicht viel. Das 15-köpfige Team um Direktorin Furrer, Restaurantleiterin Jo-

landa Sidler und Technik-Chef Fritz Wüthrich ist nahezu gleich geblieben. Auch Küchenchef Carlos Campos ist seit Juni 2005 dabei – Anfangs noch als Sous-Chef, seit Jahresbeginn nun als Küchenchef. «Er kocht mit viel Herz», lobt die Gastgeberin den Portugiesen. Aus gutem Grund übrigens: Campos schafft es nicht nur mit offensichtlicher Leichtigkeit die regionalen Gerichte zu kochen, als hätte er diese Speisen bereits von Kindesbeinen an gekannt, er ist auch ein Meister der Dekoration – was aus der «Lengmatta»-Küche kommt, ist ein Augenschmaus. Eine modern inszenierte Landgasthof-Küche allerdings, denn Teller und Blumendekoration würde man eher in einem Gourmetrestaurant erwarten.

Dabei ist das Angebot in der «Lengmatta» so regional wie kaum irgendwo. Eingekauft wird wenn immer möglich in der Landschaft Davos. Auf der Karte dominieren denn auch



Eine Sonnenterrasse mit 100 Plätzen in himmlischer Umgebung und 70 Plätze in der urgemütlichen Landgasthofstube (unten), das ist die «Lengmatta».

rustikale Gerichte: Capuns, «Härdöpfel-Pizzokel mit Öpfelkompott», Äplermakaronen, Lengmatta-Rösti, Prättigauer Fleischknödel und «huusgmachte Hackbräte», beides mit «Härdöpfelstock», Monsteiner Treiber-Schweinssteak ... da bleibt keiner hungrig. Wenns aber doch Fisch sein muss, bereitet Carlos Campos auch gerne eine Forelle zu – eine aus Alvaneu. Noch eine Tradition wird in der «Lengmatta» gepflegt: der Sonntagsbraten am Mittag. Lecker.

Ein Platz zum Auftanken

Regional ist auch das Getränkeangebot. Bei den Weinen dominieren Tropfen aus der Herrschaft und Italien, die Portugiesen-Weine sind eine Hommage an die Mitarbeiter. «Wir schenken Monsteiner Bier offen aus und fragen die Gäste auch, welches offene Bier sie möchten», erklärt Furrer. Die heimische Spezialität sei begehrt.

Nicht nur bei den Einheimischen, die gerne in die «Lengmatta» zum Auftanken kommen. «Mittags kurz raus aus Davos, auf unserer Terrasse Son-



ne, frische Luft, Ruhe und Energie tanken, das schätzen viele», weiss die Direktorin.

Und was schätzen Feriengäste besonders? Neben dem Erwähnten sicher den Umstand, dass von 11 bis 22 Uhr warme Küche – und vieles auch in halben Portionen – angeboten wird. Und natürlich den «Leng-

matta»-Meter: die leckeren Wähen, bei denen der Hunger die Portionsgrösse bestimmt. Süsser kann ein Spaziergang doch gar nicht enden.

Landgasthof «Lengmatta», 7276 Davos Frauenkirch; Telefon 081 413 55 79; www.lengmatta.ch; kein Ruhetag; warme Küche von 11 bis 22 Uhr.



Süsse Versuchung: Wähen gibts am «Lengmatta»-Meter.

HITZBERGER



Der Autor **Eduard Hitzberger (53)** ist Patron im Hotel «Paradies» in Ftan. In dessen Restaurant «La Bellezza» erkochte er sich 18 «GaultMillau»-Punkte und zwei «Michelin»-Sterne. Hitzbergers heutiges Aufgabengebiet umfasst gastronomische Beratung, Mitarbeitercoaching, Prozessoptimierung, private dining, Kochworkshops und die Leitung der Küchen im «A-Rosa Resort» in Kitzbühel (Tirol); zudem arbeitet er gemeinsam mit Partnern an einem neuen «Lightstyle Fastfood»-Konzept.

Die jungen Wilden

Viel Kräuterwissen, welches unsere Grosseltern noch rege nutzten, ist in Vergessenheit geraten. Damals lebte man bewusst und intensiv mit und in der Natur. Das Wissen um Jahreszeitenwechsel, Sonnenstand und Mondphasen war im Alltagswissen der Menschen genauso verwurzelt wie das Wissen um Pflanzen aus der Naturapotheke, mit denen Mensch und Tier geholfen wurde.

In der heutigen, schnelllebigen Zeit beobachte ich, dass die Menschen sich vermehrt nach dem Leben mit und in der Natur zurücksehnen. Wir streben nach Werten, Bräuchen und Ritualen, die uns wieder näher zu uns selbst führen und uns die Kraft und Energie liefern, die wir benötigen, um den hektischen Alltag zu meistern. Wenn Sie also beim nächsten entspannenden Spaziergang ein wenig durch die Natur gehen, lohnt es sich, sich mit den verschiedensten Wildkräutern am Wegesrand auseinander zu setzen. Denn: Wildkräuter sind sexy und voll im Trend!

Die Saison der «jungen Wilden» hat gerade erst begonnen. Wenn Sie sich nach einer langen Bürowoche müde und schlapp fühlen, ist dagegen ein Kraut gewachsen: Bärlauch! Das Relikt aus Grossmutterns Zeiten schenkte den Bären nach dem Winterschlaf neue Kräfte. Jetzt mausert sich der Verwandte von Zwiebel und Lauch zum Star der modernen Küche und taucht immer öfter in den Menükarten von Inbeizen und edlen Gourmetrestaurant auf. Egal, wo es eingesetzt wird – das Waldkraut gibt die Würze. Nicht weniger beliebt ist der leicht bittere Löwenzahn. Daneben existiert eine Vielzahl weiterer

Wildpflanzen, die sich nirgendwo kaufen lassen.

Die Wildkräutersaison hat gerade erst begonnen und beschert uns in den nächsten Monaten Gänseblümchen, Klee und Sauerrampfer von Wiesen und Waldmeister aus den Wäldern. Giersch, das wohlschmeckende Wildgemüse, schätzten schon die Römer, und im Mittelalter wurde es in Klostergärten als «Zipperleinskraut» gegen Gicht angebaut. Das Kraut schmeckt leicht nach Petersilie und eignet sich als Suppengemüse oder Salat. Die Brennnessel, dieses feinherbe Gemüse, machte bereits zu Notzeiten als Alternative zu Spinat oder Blattsalat von sich reden. Heute ist diese krautige Delikatesse voll «en vogue».

Mein persönlicher Favorit ist der Ackersenf. Er stammt aus mediterranen Gefilden und ist eine wild wachsende Form der Senfpflanze. Er sieht dem Raps ähnlich und spriest leuchtend gelb auf Feldern. Die Blätter und Blüten des Ackersenfs sind die Scharfmacher in der Wildkräuterküche, sie eignen sich für Salate und herzhaftes Dips etwa Tzaziki. Beim Kochen verliert das rettichartige Kraut weitgehend seine Schärfe, weswegen es erst zum Schluss beigegeben werden sollte.

All diese Wildkräuter lassen sich nirgendwo kaufen. Das Sammeln der kulinarischen Köstlichkeiten verspricht allerdings sinnliche Genüsse auf der ganzen Linie. Nix wie los, hinein in die Wälder und Wiesen. Zu sehen, riechen und schmecken, was die Natur bietet, ist ein Erlebnis für die ganze Familie – und kostenlos.

GLASKLAR

Jenseits von Porto

120 Kilometer liegen zwischen der Stadt Porto an der Atlantikküste und der Region, wo die Trauben für den gleichnamigen Wein wachsen. Seit je bewirtschaften die Portugiesen die steilen Rebterrassen im Dourotal, während die englischen Shipper den Portwein von Porto aus in alle Welt exportieren.

Mit dem Beitritt Portugals zur Europäischen Union 1986 fand der Unternehmegerist bis ins Dourotal hinauf. Statt die besten Weine für die Portweinproduktion herzugeben, vinifizieren portugiesische Quintas diese nun selber und bauen sie zu trockenen Weinen aus. Fünf Produzenten vermarkten unter dem unglücklichen Namen Douro-Boys durchwegs glückliche Provenienzen. Manche stecken noch in den Kinderschuhen. Ein ausgewachsener Spross ist der Quinta do Vallado Reserva 2006, eine Assemblage von Tinta Roriz (Tempranillo), Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional und Sousao. Vinifiziert nach moderner Machart reift der Wein 16 bis 18 Monate in Barriques. Er besticht durch seine kühle Eleganz mit einer schwarzbeerrigen Frucht und samtigen Gerbstoffen. *bra*



Quinta do Vallado Reserva 2005/2006, Portugal. 48 Franken. Erhältlich bei Rutishauser Weinkellerei AG, www.rutishauser-wein.ch.