

- DIREKT AM WASSER Die schönsten Seerestaurants
- TRAUMSICHT Restaurants mit Blick auf die Seen
- DIE EDELSTEN Hotelküchen

VICTORIA-JUNGFRAU  
GRAND HOTEL & SPA  
IN INTERLAKEN  
Lukas Stalder (3. v. r.)  
ist erst 33 – und  
auf dem besten Weg,  
im «Terrasse» einer  
der besten Hotelküche  
der Schweiz zu werden.



# Essen am Wasser

Die Region rund um den *Thuner- und Brienersee* ist einzigartig. Auch für Gourmets. Mittendrin das weltberühmte Interlaken und die Topküche von Lukas Stalder im «Victoria-Jungfrau». Eine kulinarische Reise durch das Touristenparadies.

# Thuner- & Brienersee

KARL FUCHS (l.) hat vor 27 Jahren im «Panorama» in Steffisburg angefangen, Rolf Fuchs führt seit 12 Jahren das Zepter in der Küche – 16 Punkte. Ein Erfolg, auch für Ehefrau Manuela, Sohn Fabian und Tochter Jael-Lynn.



*FAMILIENBANDE Hoch über Steffisburg wächst mit Rolf Fuchs ein grosses Talent*

# Thuner- & Brienersee

Text Peter Ruch  
Fotos Charles Seiler

«PANORAMA», STEFFISBURG  
Rolf Fuchs ist einer dieser kreativen Köche, die sehr viel Wert auf die Details legen. Es ist hohe Kunst, was er da in seinem Restaurant zu bieten hat.



**OBEN, AN DEN GIESSBACH-FÄLLEN AM BRIENERSEE**, ein paar hundert Meter vom Grandhotel entfernt, gibt es eine Brücke. Sie führt direkt unter dem Wasserfall hindurch, es ist laut und auch ziemlich feucht. Doch wenn man dann dort steht, an einem schönen Sommertag, durch den Wasservorhang schaut und das so unglaublich romantisch gelegene, in seiner Bauweise schon fast kitschige Hotel im klaren Licht der Alpenzone sieht, dann mag man sein Glück kaum fassen. Wenn es nur ein einziges Bild gäbe, das die Schweiz symbolisiert – dieser Anblick müsste in die engere Wahl kommen: Da sind die Berge, da ist das Wasser, der See, da ist dieses wunderbare

propagiert Kremin eine frische, saisonale und auch regional inspirierte Küche; die grossen Klassiker werden im Parkrestaurant Les Cascades serviert. Von den Giessbachfällen aus kann man auf einem Höhenweg nach Iseltwald wandern. Ein schönes Dorf, direkt am Brienersee, unter der Woche ein wunderbarer Hort der Ruhe. Am Wochenende sind die Parkplätze vor den Restaurants mit Seeterrasse dann aber mit Autos aus allen Schweizer Kantonen (inklusive des grossen Kantons im Norden) überfüllt. Schade ist bloss, dass kein einziges Restaurant direkt am Thuner- oder Brienersee eine herausragende Küche bietet. Es gibt anständige Fischrestaurants – empfehlenswert das Strandhotel mit

## GROSSARTIGE JUGEND Viele junge,



**ERFOLGREICHES TRIO** Küchenchef Jon Kremin (l.), noch keine 30, hat mit Direktor Matthias Kögl und Chefin Vera Weber aus dem «Tapis Rouge» im Grandhotel Giessbach eine feine Adresse gemacht.

Hotel, da ist die gehobene Gastronomie, die in diesem ehrwürdigen Haus gepflegt wird. Erbaut 1873/74, war das Grandhotel Giessbach während Jahrzehnten Treffpunkt von gekrönten Häuptern und Künstlern. Doch die zwei Weltkriege liessen das abgelegene Haus in Vergessenheit geraten; es bestanden gar Pläne, das Hotelgebäude abzureissen. 1983 übernahm der Umweltschützer Franz Weber die weltberühmte Adresse, und nach manchen Wirrungen erstrahlt das Grandhotel Giessbach heute wieder im hellsten Glanz. Dies auch deshalb, weil das Gourmetrestaurant Le Tapis Rouge unterdessen auf einem Niveau angekommen ist, das auch Feinschmecker an den Ort hoch über dem Brienersee lockt. Jon Kremin heisst der junge Chef de Cuisine: Er führt unkompliziert eine kleine Brigade von nur vier Köchen (für das Hotel arbeiten unter Frank-Martin Weirichs Führung insgesamt 25 Köche!). Auf der Karte stehen Gerichte, die sehr puristisch umschrieben sind, etwa mit «Sonnenblumenkerne, Gurke und Dill»: Der Gast darf sich darunter selber vorstellen, was ihn auf dem Teller erwartet. Selbstverständlich

seiner Fischsuppe –, doch den grossen, auch schwierigen Spagat zwischen Massenabfertigung und kreativer, höherer Gastronomie, den schafft leider niemand so richtig. Natürlich sind etwa die Felchenfilets mit der hausgemachten Mayonnaise im «Chalet du Lac» in Iseltwald fein, aber so oder zumindest ähnlich gibt es dieses Gericht auch andernorts.

**DOCH DAS SOLL NICHT HEISSEN**, dass man hier nicht hervorragend essen kann – mit einem schönen Blick über diese wunderbare Region: über den See und die Berge, über diese einmalige Landschaft des Berner Oberlandes. Beginnen wir ganz vorne, geografisch vielleicht nicht ganz korrekt, denn Steffisburg grenzt an keinen der Seen. Doch oben, vom Hartlisberg aus, geniesst man einen ausgezeichneten Blick über Steffisburg hinweg, auch über Thun, und dann sieht man eine schöne Ecke des Thunersees. Dort, auf der Terrasse des Restaurants Panorama, das seinem Namen perfekt gerecht wird, kann auch der anspruchsvollste Gourmet in kulinarischen Höhen schwelgen.



**MARKUS WALDER** vom «Höchhus» in Steffisburg gehört seit ein paar Jahren zu den Aufsteigern in der Region. Er beherrscht das volle Programm, von ganz klassisch bis molekular.

## sehr talentierte Köche bewegen die Region

**GRANDHOTEL GIESSBACH** Wer es noch nie gesehen hat, muss es besuchen – so viel Romantik in einer so schönen Landschaft am Brienersee, das ist fast unglaublich. Auch die Küche ist top.





AM BRIENZERSEE Hier ob Iseltwald ist die Welt noch in Ordnung – und erst noch traumhaft schön. Solche Ecken findet man an den Seen gleich im Dutzend, mindestens.

## KITSCH & (KOCH-)KUNST Das Berner



RICHARD STÖCKLI (l.) vom Wilderswiler «Alpenblick» ist eine Oberländer Institution. Nun unterstützt er Roman Meyer und Christine Scheuch im eben eröffneten «Ox» mit einem neuen Konzept.

## Oberland bietet für jeden Geschmack etwas

eine Steffisburger Lachsforelle mit Fenchel, Avocado und einem milden Campari-Joghurt erwarten. Oder die Riesenkrevette vom Holzkohlegrill mit Gazpacho. Und als Hauptgang ein butterzartes Emmentaler Schweinchen mit Bohnen, Aprikosen und Thymian. Fuchs liebt die Details, er kommt immer wieder auf überraschende Kombinationen – und er ist ein ausgesprochen sympathischer junger Mann, ein richtiger Berner Oberländer, der das Herz am richtigen Fleck trägt und den Charme erst auspackt, wenn ihm danach ist. In Steffisburg geht es derzeit sowieso hoch zu und her, denn neben dem Panoramarestaurant auf dem Hartlisberg gibt es noch das «Höchhus» unten im Dorf. Darunter darf man sich nicht eine architektonische Vorstadtkatastrophe vorstellen, sondern ein prachtvolles, mächtiges Haus aus dem 16. Jahrhundert, damals wohl das höchste weit und breit. Vor vier Jahren hat Markus Walder das Zepter in der Küche übernommen – und seither geht es nur noch aufwärts, auch in der Bewertung durch den GaultMillau (15 Punkte). Walder, dessen Karriere in einigen der besten Restaurants

Europas begann, pflegt eine überraschende Küche, er schafft den Spagat zwischen molekularen Köstlichkeiten und klassischen Gerichten auf demselben Teller.

**JETZT IST ES ZEIT, ENDLICH AN DEN SEE ZU KOMMEN.** Thun ist eine sehr lebendige Stadt – sie wird gerne unterschätzt. Damit fühlen sich die Thuner aber wohl, denn so können sie unter sich bleiben. Das gastronomische Angebot ist gross, doch nur gerade zwei Adressen finden Aufnahme im GaultMillau. Wobei das Schloss Schadau für seine aussergewöhnliche Lage in einem riesigen, herrlichen Park etwas ausserhalb des Stadtzentrums und direkt am See eigentlich noch

**ROMANTIK AM WASSER** Wer in einem der zahlreichen Seebeizli einkehrt, hat meist Lust auf Fisch. Den gibt es auch im «Chalet du Lac» in Iseltwald – inklusive Traumaussicht auf den Brienersee.



ein paar Extrapunkte erhalten müsste. Hier scheint sich die Küche erfreulicherweise zum Besseren zu entwickeln, und man darf gespannt sein, ob es vielleicht bald zu höheren Weihen reicht. In der Stadt selbst ist das Hotel Krone die bekannteste Adresse. Trotzdem ist Thun definitiv einen Ausflug wert! Allein der Markt am Samstag lohnt einen Besuch; aus dem ganzen Berner Oberland kommen hier Hersteller ausgezeichnet regionaler Produkte zusammen. Und ein Stück Kuchen im «Kaffee & Kuchen» darf man auch nicht verpassen. Oder das «Dampfschiff», ein sehr hübsches Restaurant im Biedermeierstil, direkt am Wasser gelegen. Der Küche würden wir vielleicht etwas mehr Konstanz wünschen. Und uns vielleicht ein paar Flaschen vom Seftiger Weinberg, einem über 250 Jahre alten Rebberg, der vor acht Jahren wiederbelebt wurde und höchst erfreuliche Tropfen liefert. Es folgt ein Ausflug auf die Sonnenseite des Thunersees: Die Strasse windet sich entlang dem See, durch schöne, ruhige Dörfer, in Richtung der Beatushöhlen. Immer hat man den schönen, ruhigen See vor Augen, dahinter das majestätische Panorama der Berge.



FISCH VOM FEINSTEN Sanft gegart und schön zelebriert wird in Wilderswil im Restaurant Alpenblick der Fisch in der Salzkruste.

# Thuner- & Brienersee

«BENACUS» in UNTERSEEN René Schudel (2. v. r.) ist ein bekannter Fernsehkoch. Der durchtrainierte TV-Liebling begeistert viele mit seinem Restaurant und der «funky» Küche.



Und überall möchte man anhalten, den An- und Ausblick geniessen. Irgendwann gelangt man nach Unterseen, zur kleinen, beschaulichen, hübschen Schwester von Interlaken. Hier erfreut Fernsehkoch René Schudel ein breites Publikum mit einer Küche, die er selber als «zugänglich» bezeichnet: «Meine Küche ist verstehbar. Gewiss mutig – aber nie verkrampft kreativ und nie die klassischen Werte der Küche vergessend. Eine Tomate darf eine Tomate bleiben.»

**JENSEITS DER AARE** befindet sich das touristische Zentrum des Berner Oberlandes. Und bevor wir uns den Tophotels zuwenden, wollen wir den «Löwen» besuchen, der sich in einen

Adresse zu tafeln. Noch lockerer ist das «Stellambiente» im Hotel Stella, das man fast schon als fröhlich bezeichnen darf. Diesen familiären Stil braucht es in Interlaken unbedingt, zumal die Küche erfreulich innovativ ist. Aber die erste Adresse in der Stadt zwischen den Seen ist und bleibt natürlich das «Victoria-Jungfrau». Es ist dies nicht nur ein Hotel von absoluter Weltklasse (und mit dem entsprechenden Publikum) – auch der Gourmet kommt hier auf seine Rechnung. Lukas Stalder ist zwar erst 33 Jahre alt, doch er bringt seit etwas mehr als zwei Jahren einen schönen, sehr frischen Wind ins «Terrasse», das Gourmetrestaurant des Fünfsternehauses. Stalder hat es dabei nicht leicht; er muss es verwöhnten

## INTERLAKEN ist ein Touristenparadies – und bietet ganz grosse Klasse



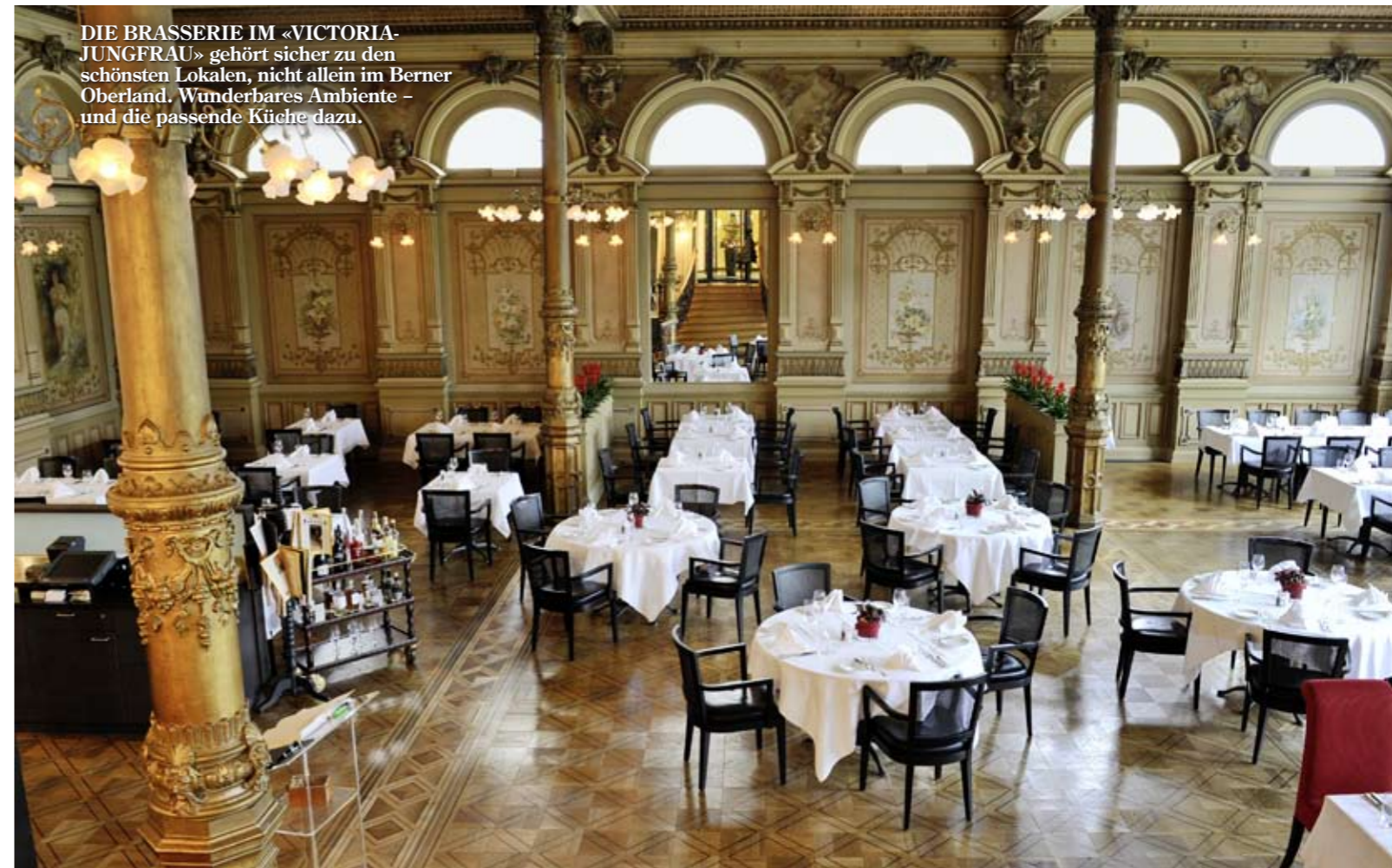
**LUKAS STALDER RICHTET AN** Die Variation von Blumenkohl, Sepia und Bärlauch ist im «Terrasse» im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa ein warmer Zwischengang.

«Ochsen» verwandelt hat. Es ist ein für Interlaken wohlthuendes Konzept, das sich Richard Stöckli vom «Alpenblick» in Wilderswil zusammen mit Geschäftsführerin Christine Scheuch und Küchenchef Roman Meyer ausgedacht hat. Im «Ox» steht einerseits ein gutes Stück Fleisch im Mittelpunkt, andererseits ein Stück Gemütlichkeit. Die grossen Tische fordern geradezu auf, sich zu Menschen zu setzen, die man gar nicht kennt. Einen anständigen Wein erhält man im «Ox» ebenfalls. Und was sind die Spezialitäten des Hauses? Christine Scheuch: «Unser während 21 Tagen am Knochen gereiftes Hereford-Rindsentrecôte, das wir wunderbar aromatisch, zart und saftig grillieren. Eine äusserst feine, würzige Kalbsbratwurst, mit Rahm und reinem Kalbfleisch, die der Metzger von nebenan nach Hausrezept herstellt.» Doch Interlaken, das sind natürlich in erster Linie die ganz grossen Namen. Im «L'Ambiance» im Lindner Grand Hotel Beau Rivage hat es Tim Adolphs geschafft, das eher steife Ambiente mit einer sehr angenehmen, weltmännischen Küche aufzulockern – inzwischen kommen auch Gäste, die nicht im Hotel wohnen, hierher, um an dieser

Gästen aus aller Welt recht machen, und die Geschmäcker sind doch recht verschieden in China, Indien, bei den Arabern und Amerikanern. «Viel Freizeit habe ich nicht», sagt der weltgewandte Mann, der allein für das «Terrasse» über eine Brigade von sieben Köchen gebietet, «doch die Arbeit ist extrem spannend.» Er erzählt dann aber doch noch von der Biketour, die er kürzlich unternommen hat, auf den Rengglipass und den Morgenberg, schwärmt von der Aussicht, die er dort oben hatte. «La Terrasse» ist der Gourmetempel im «Victoria-Jungfrau», mit 16 Punkten vom GaultMillau geadelt, das ist eine der besten Bewertungen für ein Hotel-Restaurant. Doch dann gibt es auch noch die «Brasserie», sicher einer der schönsten Räume der Schweiz, gross, eindrucksvoll, aber trotzdem sehr gemütlich. Auch hier ist das Essen ausgezeichnet. Dass die Bedienung in einem Hotel wie dem «Victoria-Jungfrau» über jeden Zweifel erhaben ist, versteht sich von selbst. Doch das gilt ganz allgemein für diese Region: Man ist sehr freundlich hier, auf der Strasse wird noch gegrüsst (was manch einen Städter etwas irritieren mag), und man diskutiert, plaudert auch gerne.



**IM AUFWIND** Das Lindner Grand Hotel Beau Rivage gehört zu den klassischen Adressen in Interlaken – und Tim Adolphs kocht ausgezeichnet im Restaurant L'Ambiance.



**DIE BRASSERIE IM «VICTORIA-JUNGFRAU»** gehört sicher zu den schönsten Lokalen, nicht allein im Berner Oberland. Wunderbares Ambiente – und die passende Küche dazu.

# Thuner- & Brienersee



**THUN BIETET** ein hervorragendes Kulturangebot. Und verströmt ein fast südländisches Flair – viele Restaurants und Bars, die bei schönem Wetter draussen auftischen.



**DIE «KRONE»** gehört zu den Thuner Institutionen. In das Gourmet-Restaurant kehrt man gerne zum Feiern ein, die Ambiance ist sehr gepflegt und bestens.



**DELIKATESSEN** Fatima Principi (l.) und Franziska Däppen verkaufen in ihrem Laden «schmeckt fein» mitten in Thun alles, was das Feinschmeckerherz begehrt.



**BRUNI-BRENNEREI** André und Walter Bruni (r.) haben in Thun ein Kleinod von einer Brennerei geschaffen. Das Treberwurst-Essen ist heiss begehrt.



**DIREKT AM WASSER** liegt die Terrasse der «See rose» in Faulensee. Näher kann man nicht am Thunersee sitzen und fangfrischen Fisch geniessen.



**MARKT IN THUN** Der Frischmarkt, der jeden Samstag auf dem Rathausplatz stattfindet, gehört zu den farbigsten und sogar zu den besten der Schweiz. Schöner Spaziergang.



**AUCH IM «STERNEN»** IN DÄRLIGEN sitzt man direkt am Thunersee. Gekocht wird hier inzwischen italienisch, doch das passt zum Ambiente des freundlichen Hauses.



**DAS SCHLOSS SCHADAU** IN THUN liegt in einem wunderbaren Park, der direkt an den See grenzt. Das macht die Schadau zu einem (fast all zu) beliebten Ausflugsziel.



**KAFFEE & KUCHEN** Dass Gabrielle Dick berühmt ist für ihre Kuchen, ist beim Namen ihres Lokals ja Programm. Doch man isst bei ihr in Thun auch sonst hervorragend.

# Thuner- & Brienersee

**SICHT AUFS WASSER** Das «Dampfschiff» in Thun ist vor allem bei den Einheimischen sehr beliebt. Hier legt man grossen Wert auf marktfrische, saisongerechte Produkte.



Es heisst, die Berner Oberländer seien ein etwas komplizierter Menschenschlag, doch bei unseren Besuchen ist uns vor allem der Charme und der Witz aufgefallen, der hier gepflegt wird. So kennen wir auch den «Alpenblick» in Wilderswil, wo Richard Stöckli seit einer gefühlten Ewigkeit auf sehr hohem Niveau arbeitet. Sein Haus ist eine Institution in der Umgebung, und er hat so viele Klassiker auf seiner Karte, dass er sie wohl selber gar nicht mehr zählen kann. Die Qualität seiner Gerichte ist immer vom Feinsten, bloss manchmal, da will der gestandene Profi vielleicht etwas zu viel: Da kommen zu viele einzelne Köstlichkeiten auf den Teller, sodass man als Gast etwas die Orientierung

gefallen weiss, gerade komplett renoviert hat. Bescheiden ist es gar nicht, das «Belvédère» – aber eine ausgezeichnete Adresse für Kenner und Liebhaber. Noch können wir das neue Küchenkonzept, das Schneider seiner neuen Brigade verordnet hat, nicht einschätzen, denn das edle Haus öffnet erst dieser Tage seine Tore wieder, aber an Selbstbewusstsein fehlt es sicher nicht. Da darf man gespannt sein, auch deshalb, weil Schneider noch weitere, grosse und vor allem grossartige Pläne hat. Für die leiseren Töne in Spiez sind Veronika und Walter Maurer vom Hotel Bellevue zuständig. Es mag zwar nicht ganz so grossartig die Stadt dominieren, doch es ist ein sehr sympathisches

## SPIEZ ist ein Geheimtipp, das Städtchen



**DAS HOTEL BELVÉDÈRE IN SPIEZ** hat soeben seine Tore wieder geöffnet. Das edle Haus wurde komplett renoviert und erstrahlt in neuem Glanz. Direktor Markus Schneider hat gut lachen.

verliert. Dieses Problem hat man auch bei der Weinkarte. Stolze acht Zentimeter dick ist sie, doch das ist für den Weinliebhaber ein sehr willkommenes Problem.

**IN BRIENZ, GANZ OBEN AM SEE,** herrscht leider kulinarische Finsternis, was nicht unbedingt verständlich ist. Also fahren wir wieder in Richtung Westen, denn kurz vor Thun versteckt sich noch ein Städtchen, dessen Name wohl jedes Kind kennt – doch nur eine Minderheit dürfte je dagewesen sein: Spiez. Wir fragen Markus Schneider, Direktor des Hotel Belvédère, warum das denn so sei. «Das hat einerseits historische Gründe», erzählt uns der sehr charmante, fröhliche, wortgewandte Mann, «Spiez ging es immer gut – und dann hat man die touristische Entwicklung verschlafen. Heute dürfen wir das als Glücksfall bezeichnen, denn Spiez ist immer schön ruhig geblieben, wir haben hier keinen Massentourismus, sondern pflegen unsere Bescheidenheit.» Er hat gut reden, der Herr Schneider, der sein Hotel, das hoch über der Bucht thront und mit einer wunderschönen Aussicht über den Thunersee zu

Haus, das die Maurers da in den vergangenen Jahren aufgebaut haben. Die Küche ist natürlich, naturverbunden, fröhlich – ein Genuss. Hier kehrt man immer wieder gerne ein und lässt sich vom Ideenreichtum des Wirtspaares überraschen. Vielleicht von der hausgeräucherten, mit Dientigtaler Schafgarbe und Thymian parfümierten Thunersee-Forelle? Oder vom gedämpften Kalbsfilet mit Oberländer Tannenspitzen, hausgemachten Kartoffelknödeln und Spycher Spargeln?

**DOCH DANN, IRGENDWANN, SIND AUCH WIR GESÄTTIGT,** brauchen wieder etwas frische Luft. Und wollen noch einmal über die Seen und Berge schauen. Der Beatenberg bietet eine wunderbare Aussicht auf beide Seen, und auch der Harder (wo es ein ganz anständiges Bergrestaurant gibt; wir empfehlen eine Rösti). Das Briener Rothorn ist nicht ohne Grund berühmt. Doch der wahre Gipfel ist vielleicht die Mondscheinwanderung von der Schynigen Platte über das Faulhorn zum First. Man muss es erlebt haben, um wirklich glauben zu können, dass solche landschaftlichen Schönheiten existieren. ●



**ITALIANITÀ IN THUN** Der Sizilianer Vito Licari hat seine Enoteca Italia vor zehn Jahren eröffnet – und darf sich heute eines tollen Angebots rühmen.

## ein wunderbarer Hort der Ruhe



**TRAUMSICHT AUF DEN THUNERSEE** Walter und Veronika Maurer gehören zu den umtriebigen Wirten der Region. Den Gästen im «Bellevue» in Spiez wird viel geboten. Und man isst hier sehr gut.