

# Spass im Iglu – Freude am Tisch

Wenn man den Patrons des Hotel und Landgasthof Kemmeriboden-Bad im bernischen Schangnau, in Institution der Hotelierfamilie Invernizzi-Gerber etwas attestieren muss, dann ist das Originalität im Verbund mit Krea-

ler- und Gotthelfstube, eine Vinothek und eine Vielzahl von äusserst komfortabel eingerichteten Hotelzimmern. Zudem eine Iglu-Anlage, wie man sie schweizweit wohl nirgendwo sonst entdeckt. Man hat sich da echt

ins Zeug gelegt, um eine originalgetreue Iglu-Übernachtungs- und Bewirtungsanlage aus riesigen Schneemassen aufzubauen. (Siehe Foto) Inmitten dieses künstlichen Schneegebirges, dessen Erstellung sechs Wochen dauerte, kann übernachtet, gefeiert, gegessen, getrunken und gefestet werden.



**Kühler Charme: im künstlichen Schnee-Iglu schläft sich wohlig warm oder wird <gefuttern und gefestet>.**

tivität. Verpönte Lobhudelei? Nein, wer so wie wir, das Vergnügen hatte, in dortiger Hotelanlage von ansehnlichem Ausmass herzlich willkommen geheissener Gast zu sein, der behauptet dies zu Recht. An den Beginn eines Wissenswertes, nicht dem Prospekt entnommen, sondern aus erster Hand. «Ich bin gerade beim abendlichen Rundgang durch die Iglu-Anlage», sprach uns der nette junge Herr vor dem Hotel freundlich an, «haben Sie Lust mich zu begleiten?» Und ob! Wir hatten soeben im Hotel «Kemmeriboden-Bad» in Schangnau eingeeckelt und standen stauend vor einem gar gewaltigen Schneegebilde direkt neben dem Haupteingang. Natürlich liessen wir die freundliche Einladung nicht ungenutzt und folgten Hotelchef Reto Invernizzi auf seinem Rundgang. Was wir erfuhren, hier in prägnanter Kürze. Seit 1834 und in 6. Generation betreibt die Hotelierfamilie Invernizzi-Gerber ihren Gastrokomplex. Das Unternehmen führt an Räumlichkeiten ein adrett eingerichtetes Hauptrestaurant, eine heimelige Bar, diverse Säli zwischen Ad-

## Essen und Trinken

Nun aber flugs zum Kulinarischen. Das «Grüessli» aus der Küche war eine nette Geste, schmeckte auch gut, ist aber hier nicht Gegenstand näherer Bewertung. Wohl aber kommentieren wir freudvoll das Oeuvre zum gewählten Viergang-Gourmet Menu für merkwürdig günstige 74 Franken. Das «Trockenfleisch vom Schangnauer Wasserbüffel mit Hüttenkäse und Apfel-Portweinkompott auf warmen Steinpilzbrötli» war ein Gedicht. Wer übrigens meint, Wasserbüffel lediglich in der Serengeti zu finden, der irrt. Im bernischen Schangnau hält und verarbeitet man diese imposanten Paarhufer mit kulinarischer Professionalität und Respekt dem Tier gegenüber. Der nächste Gang überraschte uns ein wenig wegen seiner farblichen Bezeichnung: «Lila Senfschaumsüppchen mit mild geräucherten Tranchen von der Entenbrust». Nun, mit Ausnahme der Farbbezeichnung «lila» –



**Patron Reto Invernizzi mit seinem hochqualifizierten Küchenteam.**



**Das Lila-Schaumsüppchen, leicht irritierend in klassischem Karminrot – aber exzellent schmeckend...!**

die Suppe erglänzte in dunklem Karminrot – stand die Suppe für exzellentes Küchenhandwerk. Man ahnte den Senf darin (wahrscheinlich ein französischer Korn-Maillet Dijon) mehr als man ihn schmeckte. Exakt in dieser Ausgewogenheit der Würzung liegt die Kunst, deren Vollendung der Küchencrew unter ihrem jungen Küchenchef Tristan Heines bravourös gelang. Chapeau, Maitre Heines! Mit der Bezeichnung des Hauptgangs «Biosphäre Rindsfilet an Pfefferjus auf Kartoffel-Chnebeli und Gemüsetagliatelle samt kräuterkonfierten Cherrytomaten» schoss man verbal leicht übers Ziel hinaus. Wir reden dabei nicht vom Gericht selbst, sondern von Sprache und Linguistik. Es ist durchaus legitim, wenn ein kreativer Koch sich müht, sprachliche Akzente zu setzen in der Beschreibung des jeweiligen Gerichts – kein Problem. Der Gourmet schätzt die Mühe und honoriert sie mit dem Wiederkommen. Wenn man sich aber in Beschreibung einer simplen Rindslende zu Galaxien überschreitenden Termini versteigt – «Biosphärisches Rindsfilet – so tangiert man dabei das Ausmass stratosphärisch-galaktischer Übertreibung. Zum Gericht selbst genügt ein Wort: phänomenal! Das Filet höher als breit, auf den Punkt gegart, der Pfefferjus derart wohlschmeckend, dass wir zweimal (!) nachbestellten und die hauchdünn gehobelten Juliennes-Gemüsetagliatelle weder verkocht noch roh. Extrem schwer zu bewerkstelligen, versuchen Sie das doch mal, liebe Leserin, lieber Leser, Sie werden Ihr Wunder erleben. Die Kartoffeln dazu



**Wenn der lukullische Abend mit solchem-Vor-speisenaugenschmaus beginnt, freut sich der Gourmet.**

waren gut und zu den «Chnebeli» können wir leider nichts sagen in Ermangelung der Beherrschung bernischen Idioms.

## Dessert und Wein

Der «Süsse Abschluss» kam einher als «Einzigartiges Maroni Tiramisu», in dem das zweite «

im Wort Marroni auf der Karte ebenso fehlte wie eine gewisse Verpflichtung zur Bescheidenheit. Ein Dessert der Ingredienzen aus Kaffee, Vanilleschoten, Eidotter, Mascarpone, Marronipüree und im Idealfall Kahlua (mexikanischer Likör. Die Red.) verrührt zu homogener Masse, ist so grosse Kunst nicht, dass man sie als «einzigartig» anführen dürfte – sorry, liebe Crew der Weissbemützten! Hingegen ein Riesenkompliment aus frohem Herzen dem Kellermeister, der ein Weinlager schuf, in dem man sich gerne nächtelang einschliessen möchte. Wir genossen einen relativ jungen, aber gehaltvollen «Bündner Davaz Fläscher 2008 AOC Pinot Noir» mit pointierten Himbeerbouquet und seidenem Abgang. Mit einem Flaschenpreis von 78 Franken und jeden Rappen davon wert. Kommen wir zum Schluss. Im Landgasthof Hotel Kemmeriboden-Bad im bernischen Schangnau weilt der Gast auf gastronomisch bestem Boden – mehr gibt es nicht zu sagen.

*Charly Pichler  
pic@zebnder.ch*

## Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad

Fam. Reto Invernizzi-Gerber  
mit Gastgeberin Alexandra Wittenbach  
6197 Schangnau BE  
Tel. 034 493 77 77, Fax 034 493 77 70  
hotel@kemmeriboden.ch  
www.kemmeriboden.ch