

Pro Specie Rara

# Eine Sache des **Herzens**

Gut Kochen hat mit Können zu tun. Und mit wirklich guten Zutaten. Für Kurt Rööslì ist es auch eine Herzensangelegenheit. Ein Besuch im eigenwilligsten Engadiner Spitzenhotel.



Dem guten Geschmack verpflichtet: Kurt Rööslì, Küchenchef im «Waldhaus».



TEXT: FRANZ BAMERT  
FOTOS: ARNO BALZARINI

**M**anchmal hockt Kurt Rööslì bei seinem Freund, dem Bio-Bauern Marco Giovanoli, in dessen alter Küche, hinten in

Soglio. Dort ist Rööslì, der mit seinem kantigen Schädel und seiner Kreativität wahrscheinlich auch als Schauspieler Karriere gemacht hätte, glücklich. Der Küchenchef des Tophotels «Waldhaus» in Sils im Engadin und der Bio-Bauer

## Brotaufstriche Für Allergiker

Der Bio-Brotaufstrich in den Varietäten Curry, Peperoni, Randen und Tomate ist vielseitig einsetzbar, auch als Saucenbasis oder Füllung. Er ist rein pflanzlich, laktose- und glutenfrei, reich an Vitaminen und Ballaststoffen.



FOTOS: BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI

## Knusprig Bio-Weizenvollkornbrot

Gesund essen heisst auch ballaststoffreich essen. Reich an Nahrungsfasern ist das mit Weizenschrot bestreute neue Bio-Weizenvollkornbrot von Coop. Das im Körbchen gebackene aromatische Brot passt perfekt zu würzigem Käse und Trockenfleisch.



## Der Klassiker Das Bio-Tessinerli

Das Bio-Tessinerli von Coop unterscheidet sich vom herkömmlichen Tessinerli durch ausgesuchte Zutaten in Bio-Qualität und einen höheren Butter- und Milchanteil. Dieser macht den Teig schön feucht und verleiht dem Brot eine goldgelbe Kruste.





reden über Gott, Hinterwälder-Rinder, Politik, Engadinerschafe, und die Welt. Manchmal ist das alles ein und dasselbe.

**Aber was hat Giovanolis** Küche mit dem Glück Rööslis zu tun? «Menschen wie Marco tun mir

gut, sie sind echt, sagen, was sie denken und tun, was sie sagen», meint Rööslis. Und welche Rolle spielen fast ausgestorbene Rassen wie Engadinerschafe oder das Hinterwälder-Rind in Rööslis Gefühlswelt? «Die sind so echt wie die Bio-Bauern»,

sagt er. Trotzdem passten die kleinen Kühe oder die Schafe mit den hängenden Ohren nicht mehr in die Hochleistungs-Turbo-Landwirtschaftspolitik und wurden von der Organisation Pro Specie Rara mit teils abenteuerlichen Aktionen vor dem

Aussterben gerettet. Die Engadiner- und Bergeller Bio-Bauern haben Respekt vor diesen Tieren und füttern sie nicht mit Kraftfutter, sondern mit Gras und Heu von den Hochweiden. Darum ist das Fleisch nicht wässrig wie ein nasses Stück ►►

**Erfreuen die Sinne bereits beim Rüsten: die rot-weißen Chioggia-Randen .**

## Silsergipfel Neu in Bio-Qualität

Den beliebten Silsergipfel gibts neu auch als Bio-Silserbuttergipfel von Coop Naturaplan. Er ist nicht nur für das Frühstück eine appetitliche und aromatische Bereicherung, sondern lässt sich auch vorzüglich mit feinen Zutaten gefüllt als Sandwich geniessen.



## Lasagne «al forno» Schnell und gut

Klein und Gross liebt Lasagne: Bolognese-Sauce, Pastablätter, etwas Käse und Bechamelsauce, in den Ofen, und fertig. Noch einfacher gehts mit der tiefgekühlten Bio-Lasagne «al forno».



## Italianità Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella und Oregano oder Basilikum - Zutaten in Italiens Nationalfarben. Kein Zufall: Die Margherita soll entstanden sein, als König Umberto I. am 11. Juni 1889 eine Pizza für seine Frau Margherita verlangte. Heute steht die Bio-Pizza tiefgekühlt immer bereit.





**Thront seit mehr als 100 Jahren über Sils: das Hotel «Waldhaus».**

zu tun. Aber auch mit der Verantwortung den einheimischen Bauern gegenüber, die dank dieser Politik einen gesicherten Absatz haben.

Daraus entstehen Freundschaften und darum hockt Rööslü mit Giovanoli oder einem anderen Bio-Lieferanten am Küchentisch und redet über – eben.

**Rööslü zahlt für gute Produkte gute Preise, die Abmachungen werden per Handschlag besiegelt.** Warum macht das «Waldhaus», warum macht Rööslü das? Der grosse Rahmen im Leben ist gegeben, daran sei kaum zu rütteln, sagt der Koch: «Doch bei den alltäglichen Angelegenheiten kann ich etwas tun. Es sind darum die kleinen Dinge, die wirklich zählen.» ■

link [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

**Sehen Sie mehr**

**Mehr Fotos unter:** [www.coopzeitung.ch/waldhaus](http://www.coopzeitung.ch/waldhaus)



**Alles, ausser gewöhnlich: Blaue Schweden, weisse Küttiger ...**

►► Holz, sondern aromatisch und fest. Szenenwechsel: In der neuen, hellen Küche des Hotels «Waldhaus» ist Rööslü offensichtlich nicht weniger glücklich als bei Giovanoli – einfach auf eine andere Art. Aus Blauen Schweden (Kartoffeln), rot-weissen Chioggia-Randen, weissen Küttiger Rübli und weiteren PSR-Gemüsen zaubert er mit dem Messer in rasendem Tempo eine Art Regenbogen auf den Tisch. Die Farben sind so intensiv wie das Aroma dieser seltenen Sorten.

**Apropos selten** – Pro-Specie-Rara-Produkte sind wirklich rar und ihre Beschaffung ist mit logistischem Aufwand verbunden. Doch das nimmt Rööslü in Kauf: «Wir stehen manchmal 12 oder 15

Stunden am Stück in der Küche. Da will ich einfach mit optimalen Zutaten, also mit PSR- oder Bio-Produkten kochen.» Die Gäste wissen zu schätzen, das «Waldhaus» ist – Krise hin, Bankgeheimnis her – ausgebucht.

Überhaupt, das «Waldhaus»: Es ist das wohl schönste

Fünf-Sterne-Hotel des Engadins. Dem Haus, das seit 101 Jahren in Familienbesitz ist, geht jeglicher elitäre Dünkel ab. Mit Felix Dietrich, dem Doyen der derzeitigen Besitzerfamilie, und Kurt Rööslü haben sich zwei gefunden, die ähnlich denken. Und handeln.

«Wir beziehen so viele Lebensmittel wie möglich lokal und in Bio-Qualität», sagt Rööslü. Das hat natürlich mit der exzellenten Qualität dieser Rohstoffe

**Spargel** Immer etwas Besonderes

Bio-Spargeln sind eine kostbare Delikatesse. Jetzt sind sie in allen Coop-Supermärkten erhältlich. Die grüne Sorte sparsam, die weisse grosszügiger schälen. In Salzwasser mit Butter und ein wenig Zucker je nach Dicke 8 bis 15 Minuten nicht zu weich kochen.



**Buchtipps**  
**Lesen, schauen, kochen**

Kurt Rööslü, der Chefkoch des Fünf-Sterne-Hotels Waldhaus in Sils im Engadin ist – auch – ein Poet. Hinter seinen Gerichten stehen Menschen, Land- und Leidenschaften. In zwei Bänden, einem literarisch/fotografischen für die Stube und einem praktischen für die Küche, hat er seine Betrachtungen und Rezepte unter dem Titel «Eine Sache des Herzens» festgehalten. Es kann bestellt werden bei [mail@waldhaus-sils.ch](mailto:mail@waldhaus-sils.ch) und kostet 70 Franken (inklusive Versandkosten).

