



Lädt zum Verweilen ein: die Sonnenterrasse im Sommer.



Hell und freundlich: Im Restaurant werden bis zu 150 Mittagessen serviert.

«Sommerau» mit neuem Küchenchef – aber ohne Best Western

Das Hotel «Sommerau» wartet mit einigen Neuerungen auf. Vor drei Jahren hat Mikael Fernström die Geschäftsführung des Betriebs übernommen. Seit diesem Sommer ist Küchenchef Klaus Ziegler mit seinem neunköpfigen Team für die Küche des Hauses verantwortlich. Und im Januar wird sich das Haus von der Marke Best Western lösen.

■ Von Susanne Turra

Best Western? Nicht mehr lange. Das Churer Hotel «Sommerau» wird sich auf den 1. Januar 2016 von dieser Marke trennen. Bei Best Western handelt es sich um eine qualitätsorientierte, internationale Hotelkette, die unternehmerisch unabhängige Hotels unter einer Marke vereint. Aber bleiben wir doch gleich kurz bei der Entstehungsgeschichte des «Sommerau». 1968 öffnet das Haus in Chur als Motel seine Tore. 20 Jahre später wird es zum Hotel etabliert, und nach weiteren rund zehn Jahren, genau genommen im Jahr 1999, schliesst es sich der Best-Western-Gruppe an. Noch im selben Jahr fällt das altherwürdige Dancing im Obergeschoss dem Zeitgeist zum Opfer und wird geschlossen. Ein Jahr darauf werden die Räumlichkeiten zu Seminarräumen umgebaut. Im 2004 wird das Restaurant komplett renoviert und die heutige Sonnenterrasse gebaut. Drei Jahre später wird die moderne Bar eröffnet. So viel fürs Erste.

Vom Unihockey zum Hoteldirektor

Mittlerweile ist die Geschichte des «Sommerau» zur Erfolgsgeschichte geworden. Dafür sorgt Gastgeber Mikael Fernström. Seit drei Jahren ist der gebürtige Schwede für die Geschichte des Hauses zuständig. Und er tut

dies mit viel Herzblut und einer gehörigen Portion Teamgeist. Kein Wunder. Fernström ist in Sportlerkreisen kein Unbekannter. Jahrelang war er bei Torpedo und Rot-Weiss Chur als Spieler und bei Chur Unihockey als Spieler/Trainer tätig. Nun dirigiert er sein Hotelteam. Ein Zufall? «Nicht wirklich», verrät Fernström gegenüber der «Bündner Woche». «Ich bin gelernter Koch.» Die Lehre hat er noch in Schweden absolviert. Bevor es dann für die Sportlerkarriere in die Schweiz ging. Später hat Fernström die Hotelfachschule in Passugg abgeschlossen und vier Jahre im Hotel «Schweizerhof» auf der Lenzerheide gearbeitet. Anschliessend war er acht Jahre lang für die Merz Gastro AG in Chur tätig.

«Wir reden miteinander»

«Ich brauchte eine Veränderung», erklärt Fernström und geht langsam durch sein Restaurant. Die Mittagshektik ist vorbei. Am Stammtisch sitzen einige Herren beim kühlen Getränk. Der Gastgeber grüsst nach links und nach rechts, ein Lachen hier, ein kurzes Gespräch dort. Man spürt die Nähe zum Gast. Und das ist Fernström ganz wichtig. «Was wir in das Hotel investieren, das soll vor allem auch der Gast spüren», erklärt er.

«Bei uns soll sich jeder wohl fühlen.» Das gilt übrigens auch für die Mitarbeiter. «Wir reden miteinander», betont der Gastgeber. «Ich investiere jeden Tag mehr als zwei Stunden in die Kommunikation.»

140–150 Mittagessen – und ein Lächeln

Aber wie sieht es mit dem Kochen aus? Kocht der gelernte Koch überhaupt noch? Fernström winkt ab. «Ich koche schon lange nicht mehr», verrät er. Das braucht er auch nicht. Denn das hat seit diesem Sommer Klaus Ziegler übernommen. Und der Küchenchef ist mit ebenso viel Herzblut bei der Sache wie der Gastgeber selber. «Meine Küche ist ehrlich und frisch», betont Ziegler.



Gastgeber und Teampayer: Mikael Fernström.



Momentan noch mit Best Western: Das «Sommerau» ist gut von der Autobahn her erreichbar.
Bild Susanne Turra

Und: «Ich benutze so wenig wie möglich Fertigprodukte.» Jeden Mittag werden drei Tagesmenüs angeboten. 140–150 Mittagessen gehen im «Sommerau» schon mal über den Tresen. Und das während 40 Minuten. «Das ist für uns kein Problem», sagt Ziegler. «Solange wir immer noch Zeit für ein Lächeln haben.» Sagt es – und lächelt. Auch die Menükarte ist regional und saisonal, einfach und klar. Was darf es sein? Currysuppe? Polenta? Osso Bucco? Burgunderschmorbraten? Oder doch lieber Hackbraten? Dieser ist übrigens der Favorit des Chefs.

Die Sache mit den «Gault Millau»-Punkten

Ebenso wie der Gastgeber ist auch der Küchenchef kein Unbekannter. Nicht in Sportlerkreisen zwar, dafür umso mehr in Gourmetkreisen. So war Ziegler jahrelang die rechte Hand am Herd von Spitzenköchin Hilda Veraguth. Und er war Gastgeber im «Ziegler's Riva» am See in Laax. Diese Tätigkeiten haben ihm 16 «Gault Millau»-Punkte eingebracht. Ein Punktekoch im «Sommerau»? Ziegler winkt ab. «Über 'Gault Millau' möchte ich nicht sprechen», sagt er bestimmt. «Diese Zeiten sind für mich vorbei.»

Ausserdem: «Man kann auch ohne Punkte gut kochen», schmunzelt Ziegler. Auf seine Kochkünste hat das jedenfalls keinen Einfluss. Auch Fernström pflichtet ihm bei. «Wir wollen kein Restaurant sein mit Punkten.» Doch, so einfach ist die Sache mit den «Gault Millau»-Punkten halt eben doch nicht. «Es ist schwierig, überhaupt Punkte zu bekommen», betont der Küchenchef. Aber: «Wenn man einmal welche hat, bleiben die Erwartungen immer bestehen. Ob man nun mit oder ohne Punkte kocht.»

www.sommerau.ch



Ziegler's weihnachtliches Glühweinparfait mit eingelegten Dörrzwetschgen

Glühwein

5 dl Rotwein und 5 dl Portwein
1 Orange und 1 Zitrone, Saft und Schale
1 Sternanis, 1 Zimtstange, 2 Nelken
200 g Zucker
Alles aufkochen,
absieben und kalt werden lassen

Parfait

6 Eigelb und 120 g Zucker
Im Wasserbad aufschlagen, bis eine weisse Creme entsteht (zur Rose aufschlagen) und wieder kalt schlagen

1,5 dl Glühwein dazugeben und 400 g geschlagenen Rahm darunterziehen.
In gewünschte Formen abfüllen und für mindestens 5 Stunden einfrieren.

Dörrzwetschgen

100 g Zucker, 1 dl Portwein
1 Nelke, 1 Sternanis, 1 Zimtstange,
½ Vanilleschote, 1 Orangenschale
3 cl Cognac, 3 cl Zwetschgenwasser
Alles miteinander aufkochen.
Dann heiss über 500 g Dörrzwetschgen geben und ziehen lassen.

Mit diesem Rezept wünscht Küchenchef Klaus Ziegler den Büwo-Lesern frohe Festtage.



Seit Sommer mit dabei: Küchenchef Klaus Ziegler.

ANZEIGE

Kaufe Ihre Autos Busse, Jeep, Pw alle Marken

Zustand und km egal, auch Unfall und Motorschaden, Barzahlung.

Tel. 081 252 28 29, 079 772 54 07
7Tage www.auto-aria.ch 8-22 h