

«ALPENBLICK»

# Bergkost für G

Der Wilderswiler Spitzenkoch Richard Stöckli setzt auf Regionales. Etwa Käse von der Alp Nessleren – aus Milch von seinen Kühen Kirscha und Rosa.

Der Berner Oberländer  
Chef Richard Stöckli  
schätzt es, dass die  
Äpler Hans und Markus  
(v. l.) auf der Nessleren  
noch traditionell käsen.

A photograph of two men, Hans and Markus, working in a traditional cheese-making workshop. They are both wearing white aprons and are focused on their task. One man is wearing a blue cap and glasses. They are standing over a large wooden vat filled with a greenish liquid, likely curdled milk. The workshop has a rustic, wooden interior with various tools and equipment visible in the background. The lighting is warm and focused on the men and their work.

ourmets

Text: Elisabeth Hobmeier

Fotos: Fabian Häfeli

Rosa und Kirscha haben es gut. Sie genießen in der Herde die Sommerfrische auf der Alp, das saftige Gras und die gesunde Bergluft auf der Nesslerer hoch oben im Berner Saxet tal. Zum Dank geben sie tüchtig Milch. Das kupferne Käsekessi in der urchigen Alphütte wird jeden Tag mindestens einmal gefüllt. Bis gegen 300 Kilo Bergkäse können Richard und Yvonne Stöckli jede Saison nach Wilderswil ins Hotel Alpenblick tragen – und als Mitbesitzer der Alp ihre zwei Kühe Rosa und Kirscha den ganzen Sommer weiden lassen.

Im schönen grossen Berner Oberländer Gasthaus findet dieser Bergkäse reissenden Absatz. Er erfreut die Hotelgäste beim Frühstück, er liegt auf dem Käsewagen inmitten von mindestens vierzig verschiedenen Schweizer Sorten. Er ist eine «chüschtige» Grundlage für Richard Stöcklis Kreationen: Käsebretzeli, Sablés oder Käsemousse zum Apéro (siehe Rezept), als Kruste auf dem Schweinsfilet oder fein gehobelt über dem Tomatensalat. Und nie fehlen darf der Bergkäse beim privaten Zmorge der Stöcklis, da wäre Familienhund Mena bitter enttäuscht.

Richard Stöckli ist eng verbunden mit seiner Heimat. Schon als Bub half er mit beim Heuen an den steilen Hängen und freute sich auf Tee, Brot und Käse zum Zvieri. Er kletterte den Verstecken der





1 Aus Richard Stöckli «Alpenblick»-Küche: marinierte Felchen aus dem Thunersee.  
 2 Auf der Nesslerenalp sömmeren die beiden Kühe der Stöckli. Aus ihrer Milch entsteht hier oben der begehrte Bergkäse fürs Restaurant.  
 3 Ein gutes Team: Yvonne Stöckli leitet den Service und pflegt den Weinkeller, Richard Stöckli steht am Herd.  
 4 Heimelige Atmosphäre im Gourmetstübli des «Alpenblicks».

4

Hühner nach, um die Eier zu holen. Und musste im Gemüsegarten helfen, wenn die anderen Kinder ins Schwimmbad gingen. Dennoch wusste er schon damals, dass er Koch werden wollte.

### Von der einfachen Dorfbeiz zum mehrfach ausgezeichneten Gourmetlokal und Hotel

Nach der Lehre in Interlaken und den Wanderjahren in grossen Häusern der Schweiz kam Richard Stöckli mit zwanzig wieder heim nach Wilderswil und übernahm den Familienbetrieb. Der war damals noch eine Dorfbeiz, und die erste Saison in einem harten Winter war mit undichten Fenstern und zu wenig heissem Wasser für den jungen Unternehmer nicht gerade ein Aufsteller. In den folgenden Jahren wurde renoviert, umgebaut, dazugekauft: Heute ist der «Alpenblick» ein wahres Bijou mit vierzig komfortablen Zimmern, einer rustikalen Bauernstube, einem gepflegten Gourmetstübli, einer schattigen Terrasse. Richard

Stöckli Kochkunst ist mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet, seine Frau Yvonne mit dem Titel «Sommelière des Jahres 2016».

Seit 37 Jahren führt er den Betrieb, seit 1991 arbeitet Yvonne Stöckli tatkräftig mit. Kennengelernt hat sich das Paar dank einem Kochkurs, bei dem Yvonne ohnmächtig zusammenbrach und sich Richard rührend um sie sorgte ... Ein Jahr später heirateten sie. Die Kinder sind inzwischen erwachsen: Tochter Riccarda beginnt im Herbst ein Jus-Studium, Sohn Timothy hat soeben einen Eistee aus der Region lanciert.

Innovativ ist auch des Vaters Küche. «Ich habe mir im Lauf der Jahre viele Gedanken gemacht», sagt Richard Stöckli. «Überall gab es Loup de Mer, Poulet de Bresse, Brasato aus dem Piemont, Gastrokritiker und Gäste verlangten nach Internationalität. Ich entschloss mich jedoch schon früh, stärker auf unsere Region und ihre Produkte zu setzen», erklärt er. In seinem aktuellen Menü «Symphonie des →

## BERGKÄSE-MOUSSE

Zum Apéro, ergibt 8 bis 10 Portionen

- 5 dl Rahm
- Salz, Schwarzer Pfeffer
- Muskat
- ½ Lorbeerblatt
- 1 kleiner Thymianzweig
- 1 kleine Knoblauchzehe, angedrückt
- 1 Spritzer Tabasco
- 6 Eigelb
- 150 g Bergkäse, gerieben (von der Nesslerenalp, jährlich oder älter)
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 2 dl Doppelrahm, halb geschlagen

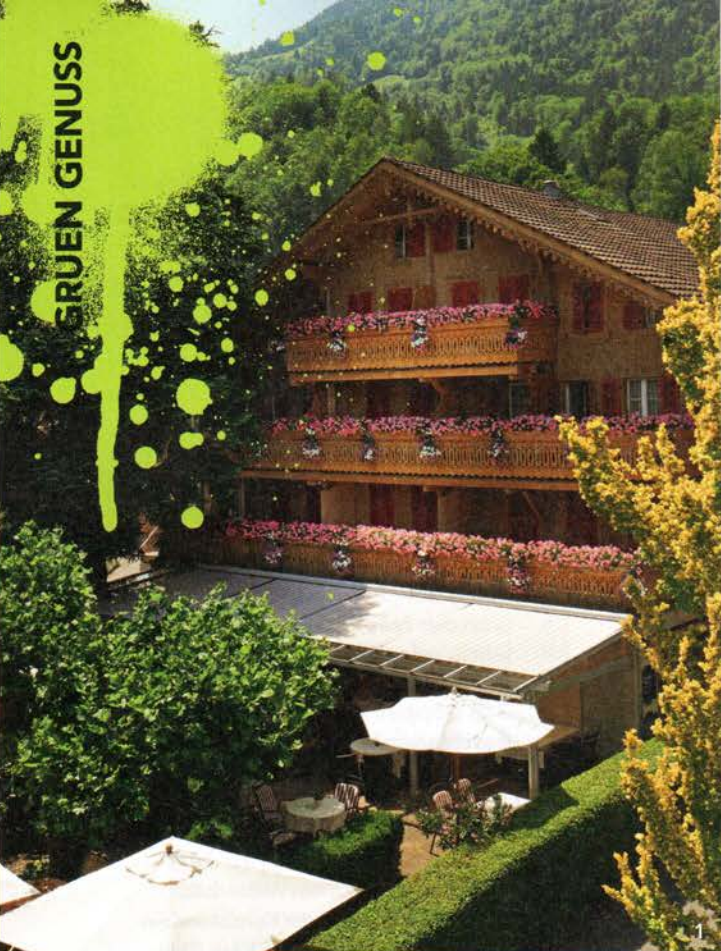
Den Rahm mit Salz, Pfeffer, Muskat, Lorbeer, Thymian, Knoblauch und Tabasco erhitzen. Dann durch ein Sieb passieren, auf die Eigelbe giessen und in einem Wasserbad allmählich zu einer cremigen Konsistenz eindicken lassen. Den geriebenen Käse dazugeben und schmelzen lassen. Die ausgedrückte Gelatine hineingeben, auflösen und kalt rühren. Bevor die Masse anfängt fest zu werden, den Doppelrahm unterheben. Den Schaum in eine Form füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

### Gelee

- 2 Gelatineblätter, eingeweicht
- 1 dl Apfelessig-Balsamico von Baerg Marti Swiss Mountain Essence

Die eingeweichten Gelatineblätter unter den Apfelessig-Balsamico ziehen, die Mousse mit einer dünnen Schicht dieses Gemischs überziehen. Ca. 12 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Ein feines Messer in heisses Wasser tunken, Mousse damit in mundgerechte Würfel schneiden und zum Beispiel auf Löffel anrichten.





Sommers» bietet er eine Felchenvariation mit mariniertem Gemüse an, gebratenen Zander mit Artischocken und getrockneten Tomaten, einen kurz gegarten Saibling mit Estragon und eine während 24 Stunden geschmorte Kalbsbrust. Der Saibling und die Felchen kommen aus dem Thunersee, das Fleisch liefert die Metzgerei Blaue Kuh im nahen Matten. Lange am Knochen gereift ist das Entrecôte vom Hereford-Rind, ein Klassiker im «Alpenblick». «Schwiinigs» gibt es nicht allzu oft, ein Hit ist allerdings die ewig geschmorte Brust vom Ormalinger Weideschwein, welche Stöckli kühn mit einem Langostino und einer asiatisch gewürzten Sauce kombiniert.

Einen guten Teil seiner Freizeit verbringt Richard Stöckli im grossen Garten. Hier zieht er Setzlinge, pflanzt verschiedene

Tomatensorten, erntet Kräuter, Beeren und Obst. Aus der Ernte macht Stöckli Konfitüren für das Frühstücksbuffet oder Chutneys und in Curry eingelegte Zucchetti, die er zum Raclette serviert. Auch Steinpilze oder Schopftintlinge, die er in Blätterteig packt oder mit Brät füllt, sammelt er selber oder erhält sie von Nachbarn.

### Yvonne Stöckli ist der «Weinguru» im Haus und trägt den Titel «Sommelière des Jahres 2016»

Etwas einfacher wird in der Dorfstube gekocht. Dort ist der Unspunnenspiess mit seiner «Sauce der 1000 Düfte» der grosse Renner, aber auch das Kalbsgeschnetzelte mit Rösti und das Original Wiener Schnitzel. «Das beste 676 Kilometer ausserhalb von Wien», meint Stöckli lachend.

1 Seit 37 Jahren führt Richard Stöckli den «Alpenblick» in Wilderswil BE und hat aus der einstigen Dorfbeiz ein Bijou gemacht.

2 Dank der Salzkuste bleibt der Saibling schön saftig. Im «Alpenblick» wird er am Tisch tranchiert.

Zu all diesen Genüssen liegt im grossen Weinkeller ein passender Tropfen. Mit der Leidenschaft für Wein von ihrem Mann angesteckt, ist Yvonne Stöckli heute der «Weinguru» im Haus. Sie verwaltet den Keller und das 5,55 Kilo schwere Weinbuch. «Ich berate die Gäste gerne, aber dränge mich nicht auf», sagt die Sommelière. Grosses Gewicht setzt sie auf Schweizer Weine, von denen sie auch im Offenausschank eine schöne Auswahl anbietet. Bei den Flaschenweinen füllen allein die weissen Walliser sechs Seiten der Karte. Besonders begeistert ist Yvonne Stöckli vom Sauvignon Blanc des Gensers Jean-Pierre Pellegrin – der ist derart rar, dass sie ihn nur ausschenkt, wenn der Chef oder die Chefin ein Gläschen mittrinken dürfen.

**Hotel Restaurant Alpenblick**  
Oberdorfstrasse 3, 3812 Wilderswil-  
Interlaken, Tel. 033 828 35 50,  
DZ mit Frühstück ab ca. CHF 120.–

„Ich habe mich früh entschlossen, stärker auf unsere Region und ihre Produkte zu setzen.“