

RESTAURANT-GUIDE

	SAAS-FEE	ZÜRICH	OBERRICKENBACH	LONDON
NAME	HOHNEGG	HELVETIA	POST	SWISS CHALET
ADRESSE	Hohestiege 3906 Saas-Fee VS Tel. 027 958 10 70 hohnegg.ch	Stauffacherquai 1 8004 Zürich Tel. 044 297 99 99 hotel-helvetia.ch	Hotel Post 6387 Oberrickenbach NW Tel. 041 628 12 66	Swissotel The Howard Temple Place, London WC2R 2PR Tel. +44 20 7836 3555 swissotel.com
AMBIENTE GÄSTELISTE	 <p>Ein Fonduehüttli, so perfekt, dass den Gästen vor Rührung die Augen überlaufen. Das Knusperhäuschen mit seinen zwanzig heiss umkämpften Plätzen liegt auf 1920 Meter und ist von 13 mächtigen Viertausendern umgeben.</p>	<p>Fondue-Essen, ohne das Deux-pièces danach fünf Wochen lang auslüften zu müssen? Voilà: Auf der Terrasse der «Helvti» sitzt man draussen vor der Tür auf einem Schaffell, vor sich die Brennsprit-Rechauds aus jenen Jahren, in denen FIGUGEGL erfunden und Fondue zum Schweizer Nationalgericht gemacht wurde.</p> 	<p>Erst etwas Geografie: Wolfenschüssen liegt im Engelbergertal, 10 Autominuten von Engelberg bzw. 30 Minuten von Luzern weg. Zum Ort gehören die Weiler Altzellen und Oberrickenbach. In Wolfenschüssen links abbiegen und zehn Minuten den Hügel hinauf nach Oberrickenbach fahren. Das Postauto hält vor dem Haus.</p> 	<p>Awesome! Eine Berghütte samt Stabellen, Bauernschrank und rot-weiss karierten Tischtüchern mitten in London. Bloss das gerümpfte Dach verrät: Wir sind in einem Zelt – im Innenhof des Swissôtel The Howard.</p> 
ESSEN PREISE	Von Dezember bis April täglich ab 11 Uhr offen. Käsefondue, Raclette oder Fleischfondue. Am Dienstag- und am Donnerstagsabend Nachtschlitteln mit anschliessendem Hüttenplausch. Ohne Reservation: keine Chance.	Zwei Käsefondues stehen donnerstag-, freitag- und samstagsabends auf der Karte: Fränzi Wickis Hausmischung zu Fr. 28.– und die Melange des Schweizer Käse-Gurus Rolf Beeler zu Fr. 35.– pro rote Nasenspitze.	Das Wirtepaar Susi und Roli Christen wartet seit 22 Jahren von Mitte November bis Ende April mit zehn Käsefondues auf, etwa das Mierischgülich mit Brie oder das Nidwaldner mit Trockenfleisch und Lauch. Fr. 23.– pro Person.	Fondue an der Themse? Why not! Jeden Dienstag von 18 bis 22 Uhr ist das Chalet offen und tröstet Heimweh-Heidis mit Bündnerfleisch, Käsefondue und Apfelstrudel für £ 23 pro Gast. Und zum Abschluss eine Träne Kirsch.

WEINBAR ES BRÄNNT SO GUET



GRISELDA KEISER brennt in Oberwil bei Zug aus handgepflückten Chriesi im Häfeli-Brand besten Zuger Kirsch. zugerkirsch.ch

OB IM KÄSEFONDUE ODER IN DER TORTE: ES GEHT NICHTS ÜBER EINEN **ZUGER KIRSCH**.

Griselda Keiser, trinken Sie Kirsch zum Fondue, oder tunken Sie die Brotmöckli in den Kirsch?

Beides!

Man hört, Kirsch zum Fondue sei gut für die Verdauung. Ist das wahr oder doch eher Käse?

Ob es wahr ist oder nicht, kann ich nicht beurteilen. Fein ist es auf jeden Fall.

Wie viele Chriesi benötigen Sie zum Brennen von sieben Deziliter Kirsch? Etwa sechs Kilo.

Sie brennen im «Häfeli»...

Ja, das Brennessi wird nach alter Tradition direkt durch das Feuer erhitzt.

Worauf muss ich beim Kauf einer Flasche Kirsch achten?

Das ist Geschmackssache. Jeder Jahrgang hat bei uns seinen eigenen Charakter. Daher: Unbedingt probieren!

Vor dem Brennen müssen die Kirschen im Holzfass gären. Wie lange? Etwa drei bis vier Monate.

Wachsen die Kirschen, die Sie verarbeiten, alle im Kanton Zug? Ja.

Wie alt wird denn ein Kirschbaum? Ein Hochstamm lebt ungefähr sechzig Jahre. Im Kanton Zug zählt man übrigens rund 1500 Chriesibäume.

Was empfehlen Sie zum Dessert? Ob nach einem Fondue oder nicht: eine Zuger Kirschtorte natürlich!