

SÜDTIROL

Sommer 2013 / CHF 4.90

MAGAZIN

GRÖDEN SPEZIAL

**BAHNPIONIERE:
HERR RIFESSER UND SEINE
GRÖDNERBAHN**

**SÜDTIROLER GÄRTEN:
WO DAS GLÜCK WOHT**

**CHALET GERARD:
HOCHGENUSS
IM ADLERHORST**

**Auch als
iPad-App
erhältlich.**

Magazin jetzt
gratis
abonnieren.

LEBENSKUNST IM ADLERHORST

TEXT: Gaby Labhart
FOTOS: Alex Filz

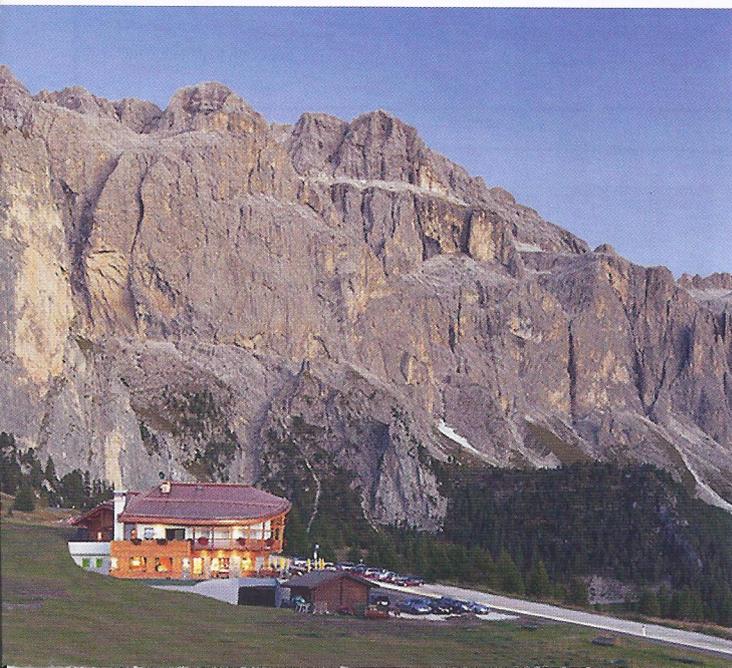
Ein geplanter Umbau wird verworfen. Dafür entsteht ein Neubau. Es ist das erste Haus eines jungen Architekten und ein grosser Wurf. Nur in der Küche ist alles wie einst. Ausser der Farbe.

Es muss einfach eine Polenta sein. Für diese Polenta reisen die Gäste schon seit Jahrzehnten an. Oder für die Crafuncins, die in ihrer zartschmelzenden Würzigkeit einfach zum Eintauchen gut sind. Man muss sie wohl mit Spinatteigtaschen übersetzen, was zwar ihrem sprachlichen Charme erheblich schadet, nicht aber ihrer Köstlichkeit. Und dann erst der hausgemachte Apfelstrudel! Wer den verschmäht, ist selber schuld. Aber fangen wir ganz von vorne an mit der Geschichte dieses berühmten Hauses auf 2000 Metern über Meer mitten auf einer Alp unweit des Grödnerjochs. Da sitzt also die Familie Mussner – Papa Gerard, Mama Helga und die beiden Töchter Alexa und Nives – zusammen und will über den Umbau für ihre gute alte Raststätte diskutieren. 1976 hatte Gerard Mussner hier auf dem Land seines Vaters ein Gasthaus gebaut. Und Gerard Mussner ist in Gröden ebenso wie bei helvetischen Skifans ein grosser und unvergessener Name: Der ehema-

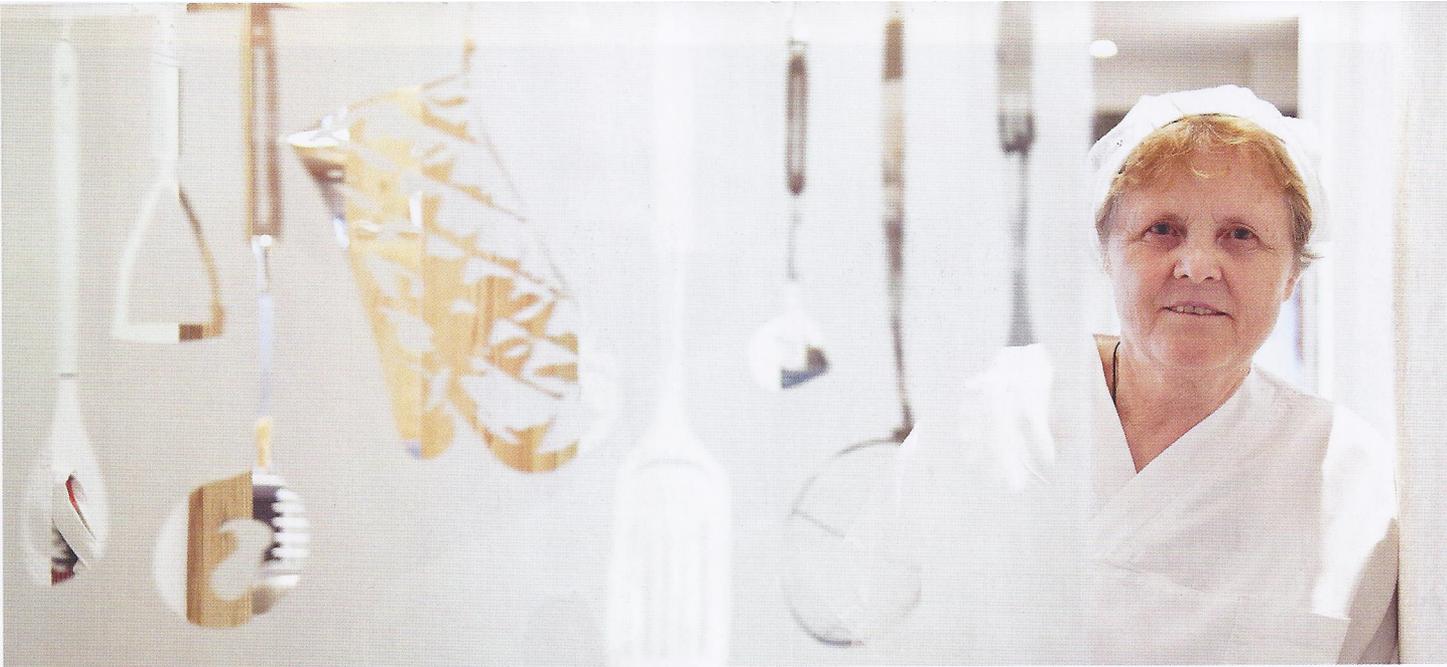
lige Skirennfahrer war für Italien Olympia- und Weltmeisterschaftsteilnehmer und lieferte sich Duelle mit Karl Schranz oder Jean-Claude Killy.

Statt der erwarteten Vorschläge für den Umbau präsentiert nun der frisch gebackene Architekt Rudolf Perathoner aus Wolkenstein Pläne für einen Neubau. Aber die Mussners brauchen nicht lange: «Wir sahen seine Skizzen und wussten, das ist es.» Sie seien eine eigenwillige Familie, sagen die Töchter lächelnd. Und dass ihr golfbegeisterter Vater sich hier oben auch schon einmal mit einem Golfplatz befasst hat, erstaunt niemanden. Es wird also abgerissen. Dann dauert es gerade einmal rekordträchtige vier Monate, vom April bis August 2010, und es steht da in seiner ganzen Pracht: das neue Chalet Gerard. Es ist Perathoners allererster Bau, und es ist ein grosser Wurf. Wie ein Adlerhorst thront der Bau auf seiner Alp, unterhalb von Langkofel und Sellatürmen, aber weit oberhalb der restlichen Welt. Die kantigen Silhouetten der Dolomiten werden von den sanften Linien des aufwendig konstruierten Daches schwungvoll aufgefangen. Hier wurde mit der Natur gebaut, nicht dagegen. Die Fenster sind die Verbindung zur Aussenwelt, das Dolomitgestein kommt vom Sellastock, das Holz aus den Wäldern weiter unten. Wie durch einen Bilderrahmen schaut man in die endlose Weite. Zum Abheben schön.

Die Mussners nennen das einen modernen Chaletstil. In der Tat wurden – auch drinnen – alpiner Charme und schnörkellose Moderne elegant miteinander verwoben. Auf gut Englisch heisst das: eine Mountain Lodge. 12 Zimmer, mehr wollte man nicht, Dampfbad, Sauna. Im Zentrum das helle, schöne Panoramarestaurant, daneben die gemütliche Stua da Jagher. Das überdimensionale Bild in der Gästestube zeigt den Urgrossvater beim Klettern. Witzig, überraschend, liebevoll die Details: etwa die einsehbare Speisekammer mit Köstlichkeiten, die man auch kaufen kann. Oder der Kachel-



Chalet Gerard inmitten der Dolomiten.



Helga Mussner, Küchenchefin im Familienbetrieb.

ofen, der aussieht, als habe er schon immer dort gestanden. Und das von allen Seiten offene Cheminée in der Lounge, das immer befeuert wird, wenns kalt ist. Hinter den Kulissen wirkt seit eh und je Helga Mussner. Und kocht mit leichter Hand hinreissendes Gerstenrisotto mit Speck und ihre berühmte Polenta mit Käse, Steinpilzen, Rindsgulasch oder Rehgulasch. Das

«EINE GRÜNE KÜCHE HABE ICH MIR IMMER GEWÜNSCHT»

nachmittägliche Kuchenbuffet ist ein Muss. Nein, sagt die Küchenchefin und fünffache stolze Grossmama, die sehr viel lieber in der Küche steht, als darüber zu reden, allzu häufig wechseln sie die Karte nicht. Die Gäste freuten sich immer wieder an den klassischen Spezialitäten des Hauses. Und ein bisschen schmunzeln muss sie, als sie uns ihr Reich zeigt und unsere Verblüffung registriert: «Eine grüne Küche habe ich mir immer gewünscht», sagt Helga Mussner und wirft bereits prüfende Blicke auf die Lieferungen, die gerade angekommen sind. Weiss, sagt sie, sei ihr einfach immer viel zu kalt vorgekommen.

nachmittägliche Kuchenbuffet ist ein Muss.

Nein, sagt die Küchenchefin und fünffache stolze Grossmama, die sehr viel lieber in der Küche steht, als darüber zu reden, allzu häufig wechs-



Das berühmte Gerstenrisotto mit Speck.



Hinter den Kulissen ist das grüne Küchenreich von Helga Mussner.



Weitere INFOS

Chalet Gerard
Plan de Gralba, 37
I-39048 Wolkenstein
Telefon +39 0471 795 274
www.chalet-gerard.com