



CHRISTINE WEDER

Restaurant Sternen

Dorfstr. 1
6318 Walchwil ZG
041 759 04 44
sternen-walchwil.ch

EDUARD HITZBERGER

Chasa Glüna

7751 Ftan GR
079 354 98 88
hitzberger.com

Ausgezeichnet

Sei es als perfekte Gastgeberin eines Sternerestaurants oder als Spitzenkoch, der sich überall zu Hause fühlt – für Christine Weder und Eduard Hitzberger sind Genüsse Lebensinhalt.

«Es ist ein spezielles Gefühl», freut sich Christine Weder, «ich bin überrascht, plötzlich Preisträgerin zu sein.» Ihr Mann René, Sternekoch im Restaurant «Sternen» in Walchwil, ist die Auszeichnungen und Ehrungen seit vielen Jahren schon fast gewohnt. Doch dass diesmal eine Jury nicht den Mann am Herd, sondern die Frau beim Gast mit einem Preis ehrt («Coupe de l'Accueil» des Club Prosper Montagné), das ist neu. «Bestätigung für mein Engagement und gleichzeitig eine grosse Motivation», lacht die Gastgeberin. Die Chefin zählt die Freude an der Arbeit mit dem Gast und den Plausch mit neugierigen Kunden zu den wichtigsten Voraussetzungen im Serviceteam. «Ein Gast möchte

ZAHLEN UND FAKTEN

Der Club Prosper Montagné wurde vor 58 Jahren in Frankreich gegründet und besteht in der Schweiz seit 1965 aus 15 regionalen Ambassaden. Eine Gourmetmitgliedschaft kostet eine einmalige Eintrittsgebühr von 150 Franken und einen Jahresbeitrag von 150 Franken. Für Ehepaare: 200 Franken. Wer Interesse hat, an einer Veranstaltung teilzunehmen, kann sich auch als Nichtmitglied jederzeit anmelden. Interessierte sind immer willkommen. Mehr Infos auf der Homepage oder direkt beim Sekretariat:

CLUB PROSPER MONTAGNE

Postfach 21 30
2001 Neuchâtel
032 725 10 07
club-prosper-montagne.ch

MITGLIED IN DIESER AUSGABE

Restaurant «Rigiblick», Seite 66



sich vor allem freudig erwartet fühlen. Wir begrüssen Stammgäste wie neue Gäste mit Namen.» Da hilft ein Blick ins aufgeklappte und meist volle Reservationsbuch.

Offen ist auch Eduard Hitzberger, vor allem für neue Gastrokonzepte. Nachdem der gebürtige Kärntner über 20 Jahre die Schweizer Gourmets mit Gaumenfreuden verwöhnte – davon 15 Jahre im Hotel «Paradies» in Ftan –, zog es ihn wieder über die österreichische Grenze nach Kitzbühel ins Luxushotel «A-Rosa». Doch bevor der Spitzenkoch auszog, mit 18 «Gault Millau»-Punkten und zwei Sternen dekoriert, da verewigte er sein Schaffen zusammen mit «Paradies»-Nachfolger Boris Benecke im Kochbuch «Grosse Küche light». Für dieses wurden beide vom Club Prosper Montagné soeben mit dem «Grand Prix du Livre Gastronomique» ausgezeichnet. Doch der energiegeladene Spitzenkoch, Baujahr 55, ist immer noch voller Ideen. So kocht er heute mit Kräutern, die auf dem hotelei-

genen Golfplatz oder in der Tiroler Bergwelt gedeihen. Und so überraschend es klingen mag: Er kocht da tatsächlich «Arme-Leute-Gerichte» wie Brotsuppe oder Schweinsbraten – jedoch auf Sternenniveau. In seinen Kochtopf gelangen dafür regionale Zutaten bis hin zu gerösteten Tannennadeln.

Die traditionelle, meistens eher schwere Hausmannskost verändert er in eine grosse Light-Style-Küche. Dabei achtet Eduard Hitzberger getreu seiner Philosophie auf einen möglichst niedrigen Fettanteil. So mag es nicht verwundern, dass Hitzberger mit seinem Projekt «Lacoon» seinen Traum von einer gesunden, schmackhaften und vielfältigen Fast-Food-Küche verwirklicht – und auch in Zürich-Downtown auf Location-suche ist. Und selbst wenn Eduard Hitzberger durch die Welt jettet oder mit seiner Harley und in Cowboystiefeln gemächlich durch die Tiroler Bergwelt brummt, gesteht er: «Meine Wahlheimat bleibt Ftan, im Schweizer Engadin.»