



Das Restaurant Moosalp, Töbel VS:

«Chum embrüf uf d'Moosalp!»

Es riecht nach Bergsommer auf der Moosalp. Hier oben streift man gerne durch die Hochmoore, wandert entlang der kleinen Seen, lässt den Blick in die Ferne auf Gletscher und schneebedeckte Gipfel schweifen. Aber auch am Boden entdeckt man Schätze: Die Natur bietet hier seltenen Heilpflanzen und wertvollen Kräutern ein Zuhause. Kehrt man ein, im Restaurant Moosalp, trifft man ab und zu ein solches Kräutchen auf dem Teller an. Sorgsam gepflückt vom Wirtepaar Carmen und Amadé Kalbermatten. Die frische Minze, welches dem Ice-Tea von Grapos die sommerliche Note verleiht, wächst dann aber doch lieber in einem der Blumentöpfe rund ums Restaurant.

Text: Belinda Juhasz | Fotos: Rolf Neeser



Von der Sonnenterrasse mit seinem Raclette-Hüsli aus geniesst man das Panorama auf die Mischabelgruppe, den Dom und den Riedgletscher.

Den Weg zum Restaurant Moosalp auf 2048 M. ü. M. nimmt man gerne aus eigener Kraft in Angriff. Zu Fuss, mit dem Rennvelo oder dem Mountainbike. Entlang der Suonen, durch Lärchen- und Arvenwälder, über Stock und Stein und über Gipfel. Mitbringen sollte man Zeit. Um sich hinzusetzen und der herrlichen Stille zu lauschen. Um darin das Summen der Bienen zu entdecken, das Rauschen des Bergbaches und das Knacken eines Lärchenzapfens in der Hitze.

An warmen Sommertagen sind die Softdrinks aus dem Grapos Schankomat heiss begehrt.



Daheim lassen kann man das Sandwich. Denn im Restaurant Moosalp tischt das Wirtepaar Carmen und Amadé Kalbermatten kulinarische Höhenflüge auf, die man in so luftiger Höhe nicht erwartet. Die typische Alphütte trifft man hier nicht an: Das Haus präsentiert sich selbstbewusst als Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Ganz zu schweigen von den 14 Gault Millau-Punkten und diversen weiteren Auszeichnungen, welche die Aufmerksamkeit auf den Betrieb erhöht haben.

Alpenromantik damals wie heute

Noch bis Ende der vierziger Jahre des vorigen Jahrhunderts verirrte sich kaum ein Wanderer in die heile Alpenwelt der Moosalpregion. Lediglich 180 Kühe sömmernten hier mit ihren Hirten. Das änderte sich mit zwei grossen Bauwerken: 1947 realisierte man eine neue Wasserleitung vom Embdbach bis nach Zeneggen. Ein Jahrhundertbauwerk, das für die Vegetation des trockensten Gebietes der Schweiz noch heute von lebenswichtiger Bedeutung ist. Das zweite grosse Bauwerk im Jahre 1964 veränderte die Sommersaisons auf der «Moosalp» radikal: Die neuen Alpstallungen mit Sennhütte. Gleichzeitig verlängerte man auch die bestehende Forststrasse von Bürenchen herauf bis zum heutigen Restaurant. Bis 1979 verköstigte die «Bergbeiz» vorwiegend die Bauern, welche hier den Alpsommer verbrachten. Dann eröffnete die Moosalp AG einen Skilift. Seither düsen Skibegeisterte im Winter

Urchige Gesichter, herzliche Sprüche, Kissen und Kuhfelle auf den Holzbänken und liebeliche Dekos lassen die Gäste fühlen, dass sie hier willkommen sind.



direkt vor dem Restaurant Moosalp durch – oder kehren ein, wenn der Magen knurrt!

Mit der Wintersaison gab es auch den einen und anderen Umbau am Gebäude. Die eigenwillige Form des Hauses ist zum Glück geblieben. Eigenwillig, da es optisch den Stallungen gegenüber angepasst ist und über ein markantes Pultdach verfügt. Dann kamen ein Raclette-Hüslü im Chaletstil dazu, ein Wintergarten auf der Westseite, die Sonnenterrasse mit herrlichem Panorama auf der Südseite, eine grössere Küche und vor kurzem die Mischabel-Lounge in der ersten Etage des Hauses. Diese Anpassungen waren auch nötig, um dem Gästezuwachs gerecht zu werden. Denn das Restaurant Moosalp wurde im Laufe der Zeit immer bekannter.

Heute steht den Gästen folgendes Platzangebot zur Verfügung: Im Restaurant 50 Plätze, im Wintergarten 30 Plätze, 24 Plätze in der Mischabel-Lounge, 120 auf der Südterrasse und 30 auf der Nordterrasse. Zum Aperitif trifft man sich, wenn nicht draussen auf der Terrasse, gerne auch im Weinkeller am langen Tisch für 16 Personen. Wo man auch hinschaut – überall deckt man Geschichten von früher auf, sei es auf Fotos, auf Holzdrucken, in Zitaten und in Maleisen auf der Fassade. «Damit man die Herkunft nicht vergisst», erklärt Carmen Kalbermatten die Details.

Kulinarik auf höchstem Niveau

«Moru geit ds Moos üf – geh wer ga lüege, was Niwws git!»,

lautete vor ein paar Jahren der Dorfschwatz unten in Töbel. Amadé Kalbermatten lebt seine Kreativität in der Küche aus, probiert ständig Neues aus, lässt sich auf Reisen inspirieren und hat den Mut, sein Verständnis von Kulinarik auf höchstem Niveau auszuleben. So reicht die geschmacklich-kombinatorische Palette vom Feigen-carpaccio, das mit Baumnußpesto und Burrata serviert wird, über die Lammhaxe mit Alpenthymian und dem herzhaften Raclette vom Feuer bis hin zum exzellenten Alpen-Sushi aus Reis, Aprikosen und Trockenfleisch. «Meine Küche ist exotisch-lokal-mediterran», beschreibt Gilde-Gastronom Amadé Kalbermatten seinen Stil. Für seine Kreationen geht er gerne raus in die Natur und sammelt Lärchenspitzi, wilder Broccoli, Pilze und andere Köstlichkeiten, welche das Hochmoor hergibt. Zur Freude der Gäste. Welche Art von Menschen den Weg auf die Moosalp finden? Vom Bauer bis zum Millionär. Vom Rennvelofahrer im Lycradress bis zur feinen Dame im Deux-Pièce.

AUSSCHANK



Holz, Trycheln und Jagdtrophäen: Der Wintergarten mit 30 Sitzplätzen ist mit authentischen Bergdekorationen ausgestattet.

Die Crème de la Crèmeschnitte

Ein Moosalpkenner scheint an dieser Stelle wohl zu intervenieren. Hey Gourmet! Du hast die Crèmeschnitte in deiner Aufzählung vergessen. Stimmt. Denn wegen der zarten Crème, welche kunstvoll zwischen hauchdünnem Blätterteig geschichtet wird, ist die Moosalp schliesslich weit über die Landesgrenze hinaus bekannt geworden. «Mein Traum ist, dass ich meine Crèmeschnitte in einem Foodtruck im Central Park in New York verkaufen kann», schwärmt Amadé Kalbermatten. Da hoffen wir nur, dass er diesen Traum nur jeweils im März, April, und von Mitte Oktober bis an Weihnachten verwirklicht. Also während den Wochen, in denen der Saisonbetrieb geschlossen ist. Nur um die Beliebtheit der Crèmeschnitte zu untermauern: An einem schönen Sonntag reichen zehn grosse Backbleche mit der Köstlichkeit nicht aus. «Es gab sogar schon mal einen Take-Away nach Dubai», lacht Amadé Kalbermatten. In welchem Zustand die Köstlichkeit dort angekommen ist, möchte man hier lieber nicht erwähnen. Unbedingt erwähnen wollen wir aber, dass die Schnitte auch am Meter bestellt werden kann. Wie dies schon mal Skirennfahrer Ramon Zenhäusern tut, dessen Karriere auf der Skipiste nebenan begann.

Familienbande

«Life is great», platzt es wie ein Wahlversprechen aus Amadé Kalbermatten heraus. Leidenschaft und Glück sind es, die ihn mit «seiner» Moosalp verbinden. Der ausgebildete Koch ist mit der Moosalp gross geworden. Das Anwesen befand sich schon lange in Familienbesitz, seine Eltern Werner und Balbina Kalbermatten übernahmen den Betrieb im Jahre 1990. Seine Mutter pflegte stets zu

sagen: «Geh in die Küche, da hast du immer warm und genügend zu essen.» So schnürte er sich die Schürze um, absolvierte eine Kochlehre in Täsch, sammelte berufliche Erfahrungen in den Profi-Küchen von Visp, Brig, Saas-Fee und Montreux und kehrte wieder heim. Hier führte er den Betrieb gemeinsam mit seiner Schwester. Bis Carmen in den Betrieb einstieg. Ob die Kindergärtnerin und Primarlehrerin das musste, als Gattin des Moosalp-Wirtes? «Als ich mit 25 Jahren auf Weltreise war, schrieb ich in mein Tagebuch meine Zukunftspläne auf. Da war der Traum vom Gastgewerbe erwähnt. Doch vor dem Aufwand einer dreijährigen Servicelehre scheute ich mich»,



Küchenchef und Gastgeber Amadé Kalbermatten prostet Koch Lobsang zu. Der Tibeter bringt einen exotischen Hauch in die Küche und überrascht die Gäste mit Gerichten aus seiner Heimat.



gibt Carmen Kalbermatten zu. Heute, sagt sie, hätte sie ihren Traum mit der Moosalp verwirklichen können. «Der Einstieg war hart», erinnert sie sich. Gekonnt bringt sie ihr Organisationstalent und die nötige Ruhe in den Betrieb. Das Ehepaar hat zwei Kinder. Sohn Jeremy besucht die Schweizerische Hotelfachschule in Luzern, Tochter Priscilla lernt Grafikerin EFZ. Ein bisschen zur Familie gehört auch das Team. 18 Mitarbeitende wirken im Service. Darunter einige Pensionäre, die im Raclette-Hüsli am Feuer stehen und den Käse inklusive Gäste zum Schmelzen bringen. Das Küchenteam besteht aus sieben Mitarbeitenden. Darunter Lobi und Jampa. Lobi hat vor einigen Jahren den Weg vom Flüchtlingsheim hoch zur Moosalp gefunden und legte eine Turbointegration hin. Heute bringt er zusammen mit seinem Freund Jampa ein Hauch von Tibet mit in die Küche.

Was nach Sterneküche aussieht, schmeckt auch wie Sterneküche. Die Gerichte im Restaurant Moosalp sind ein Gedicht.

Teamgeist

Auch zum Team gehören die vielen Lieferanten der Region, welche viel heimische Produkte den Berg hoch transportieren. Aus Worb bei Bern kommen die Produkte der Grapos Schweiz AG. Sie vertreibt eine innovative Postmix-Schanktechnologie, in deren Mittelpunkt der



Der Hit von der Moosalp – die Crèmeschnitte, präsentiert vom Gilde-Gastronomen-Paar Carmen und Amadé Kalbermatten: Ohne eine gegessen zu haben, verlässt man die Moosalp nicht. Sie ist weit über die Landesgrenze hinaus bekannt.

AUSSCHANK

«Wenn hier im Sommer die Gäste im Akkord Getränke bestellen, sind wir froh um die rasche Ausgabe der Grapos-Getränke.»

Amadé Kalbermatten, Gastgeber und Eigentümer im Restaurant Moosalp

«Schankomat» steht. Daraus sprudeln die frisch gemixten Grapos-Softdrinks. «Der Schankomat gehört heute zu den höchstentwickelten Ausschanksystemen auf dem Markt», ist Toni Fankhauser, Geschäftsleiter der Grapos Schweiz AG, überzeugt. Was er aber auch gerne mit Nachdruck erwähnt: «Der ökologische Fussabdruck von Grapos Getränken ist 90 Prozent kleiner gegenüber einem Getränk aus der Flasche.»

Ein Argument, das überzeugt. Doch nicht das einzige, das für die Grapos-Ausschanktechnologie spricht. Das Gastrosomen-Paar Carmen und Amadé Kalbermatten überzeugte vor allem:

- die einfache Logistik des Bag-in-Box-Systems mit den gelagerten Grapos-Aroma-Konzentraten
- der geringe Platzbedarf im Keller. 20 Boxen finden Platz auf zwei Quadratmetern und ergeben 1200 Liter Fertiggetränke
- die Auswahl von 30 Geschmacksrichtungen und die lange Haltbarkeit der Konzentrate
- die umweltfreundliche Verpackung der Einweg-Boxen, denn der Container aus Karton lässt sich rezyklieren



Das Buffet im Restaurant wurde im letzten Jahr komplett erneuert, und bei dieser Gelegenheit wurde auch die Postmix-Ausschankanlage mit dem «Schankomaten» der Grapos Schweiz AG komplett revidiert. Um den Gästen mehr Softdrink-Aromen anbieten zu können, implementierten die Ausschankspezialisten von Grapos drei Double-Touch-Ausschank-Hahnen. Gastgeberin Carmen Kalbermatten schätzt den zusätzlichen speditiven Ausschank von Softdrinks.



Auch die Mischabel-Lounge erhielt ein Buffet mit dem Grapos Postmix-System. Auch das Bier wird über einen separaten Hahnen über den «Schankomaten» ausgeschenkt.

- die einstellbare Menge von 2, 3 und 5 dl am Schankomat
- dass Grapos ihnen ein Konsignationslager zur Verfügung stellt
- dass sie ihr eigenes Quellwasser für die Softdrinks verwenden können.

Die Zusammenarbeit begann vor 10 Jahren. Amadé Kalbermatten war zuerst von der Postmix-Getränkөлösung wenig begeistert. «Ich war mir nicht sicher, ob sich der Offenaus-schank mit der Gault Millau-Küche vereinbaren lässt. Eigentlich wollten wir unseren Gästen vor allem unser herausragendes Quellwasser anbieten.» Er hat sich jedoch von der Qualität und dem Geschmack der Grapos-Softdrinks überzeugen lassen. Heute kann er sich die Ausschankanlage nicht mehr wegdenken. «Wenn hier im Sommer die Gäste im Akkord Getränke bestellen, sind wir in jeder Minute froh um die handliche und rasche Ausgabe.»



«Wenn etwas nicht funktioniert, wollen wir den Ausschank innerhalb von zwei bis drei Stunden wieder herstellen.»

Rolf Dütsch, Geschäftsleiter der Grapos Schweiz AG

Erfolgreiche und loyale Lieferantenpartnerschaft: Das Gilde-Gastronomen-Paar Carmen und Amadé Kalbermatten, Eigentümer des Restaurant Moosalp (rechts im Bild) zusammen mit Rolf Dütsch und Toni Fankhauser von der Grapos Schweiz AG.

Im Herbst 2020 wurde im Restaurant das Buffet erneuert. Da nutzte man gleich die Gelegenheit, die Ausschankanlage nach zehn Jahren Betriebszeit zu revidieren. Den Karbonator haben die Grapos-Servicetechniker ausgebaut und im Werk in Worb komplett demontiert, gewartet und neu montiert. Oben am Schankomat erweiterte man das Angebot um weitere zwei Geschmacksrichtungen. «Um alles auf kleinstem Raum umzusetzen, haben wir die Double-Touch-Anlage installiert. Also einen Ausschankmodus, der übereinander angeordnet ist», erklärt Rolf Dütsch, Geschäftsleiter der Grapos Schweiz AG. Das

Top-Service! Die Spezialisten der Grapos Schweiz AG sind im Nu vor Ort und unterstützen ihre Kundinnen und Kunden mit einem zuverlässigen und speditiven Service.

Spezielle: Das Bier wird in derselben Anlage über einen separaten Ausschank-Hahnen ausgeschenkt. Für das Servicepersonal ist das praktisch. Amadé Kalbermatten flüstert plötzlich: «Also oft ist es ja so, dass der Service, den wir in der Deutschschweiz einkaufen, nicht so gut ist. Halt wegen der Distanz.» Und fügt deutlich lauter an: «Die Spezialisten von Grapos aber kommen immer sehr schnell, wenn etwas nicht funktioniert, einfach ein toller Service.»

Und schliesslich wartet Grapos-Geschäftsleiter Toni Fankhauser noch mit einer brandneuen Nachricht auf: «Die Grapos Schweiz AG bietet ab sofort jetzt auch zucker- und kalorienreduzierte GrapiVit-Softdrinks für bestehende und potenzielle Kundinnen und Kunden sowie insbesondere für Heime und Spitäler an!»



Mehr zum Thema

Restaurant Moosalp

Familie Amadé + Carmen Kalbermatten
Moosalpstrasse 357
3923 Törbel VS
Tel. 027 952 14 95
info@moosalp.ch
www.moosalp.ch

Grapos Schweiz AG

Bollstrasse 61
3076 Worb
Tel. 031 838 74 74
info@grapos.ch
www.grapos.ch