

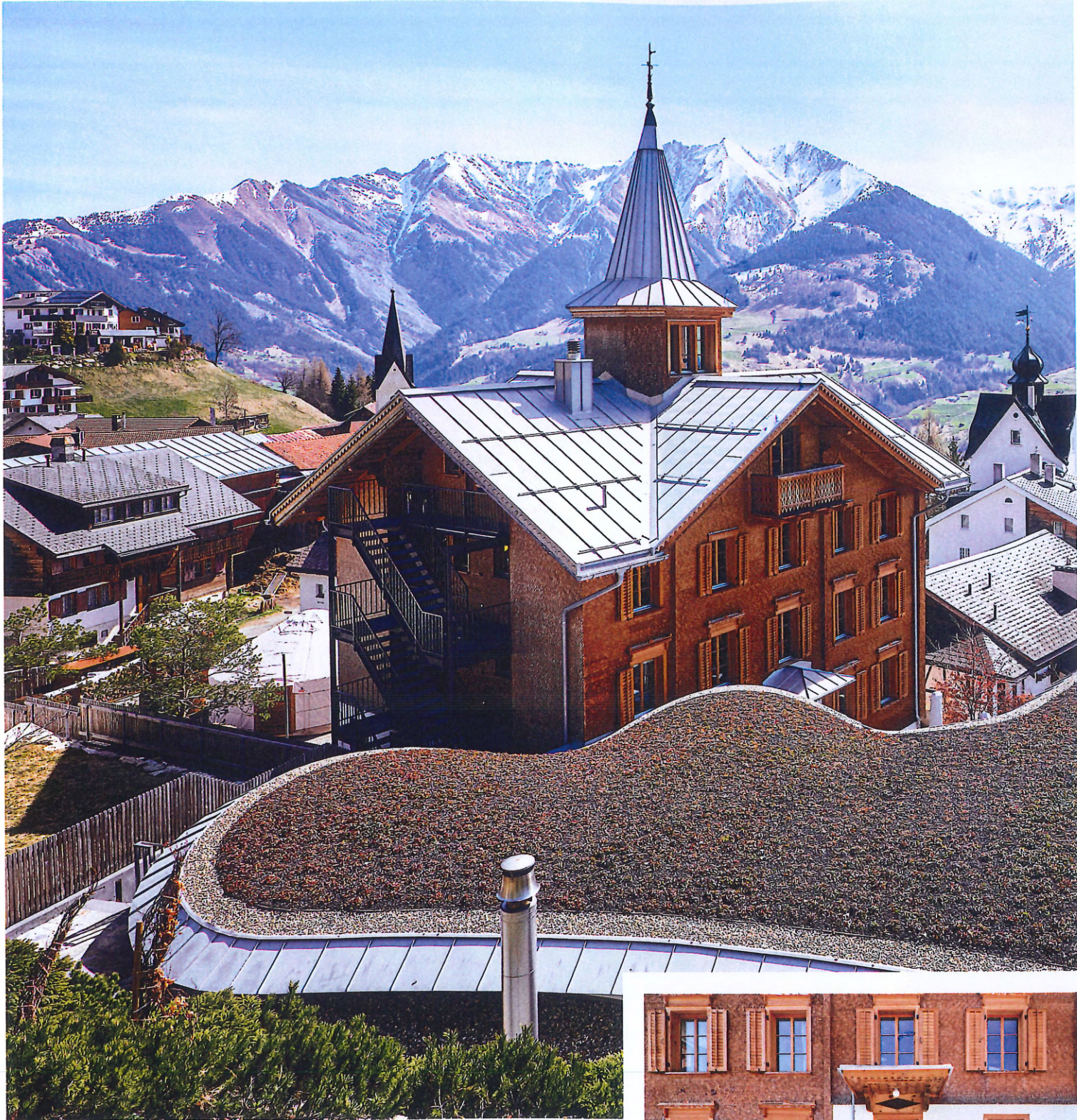
gourmet

Fachmagazin für Hotellerie, Gastronomie, Betriebs-, Heim- und Spitalgastronomie 6/22

www.gourmetmedia.ch

LAMPART'S GUESTHOUSE & COUNTRY CLUB, VAL LUMNEZIA:

Die neue Art von Highend-Hospitality!



Beeindruckende Natur, beeindruckendes Jugendstil-Haus: Die Casa Piz Mundaun beziehungsweise Lampart's Guesthouse & Country Club.

Der historische Teil der Casa Piz Mundaun wurde sorgfältig renoviert und um einen Spa, eine Show-Küche und einen grossen Saal erweitert.



Lampart's Guesthouse & Country Club, Val Lumnezia GR:

Ein leuchtender Stern im Tal des Lichts

Nach 20 Jahren gaben Anni und Reto Lampart ihr Gourmetrestaurant in Hägendorf SO auf und wollten auf Weltreise gehen. Angekommen sind sie aber im Val Lumnezia, wo sie sich gleich selber eine neue, kreative Welt geschaffen haben – ein Ort der Sicherheit und Ruhe, ein Ort für entspannte Arbeitstreffen und ungezwungenes Familienleben. Auch die kulinarischen Genüsse kommen dabei nicht zu kurz, dank dem Gourmet-Spitzenteam Anni und Reto Lampart und der richtigen Würze und Schärfe von Kikkoman und Baergfeuer der Delico AG.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Nicole Stadelmann und Philipp Rohner



Auf der Gartenterrasse lässt sich die Ruhe oder ein Lunch aus der Outdoor-Küche geniessen.

Im Val Lumnezia, dem sonnigen Alpental im Bündner Oberland, geht alles ein bisschen ruhiger zu und her. Auch weil es keinen Durchgangsverkehr gibt. Wohin soll man auch weiter, wenn man angekommen ist? So zumindest geht es Anni und Reto Lampart im «Tal des Lichts». Genauer gesagt in Morissen, einem kleinen Dorf am Südhang des Piz Mundaun. Bereits seit zwei Jahren führen sie hier Lampart's Guesthouse & Country Club. Nicht mehr «nur» als Zwei-Sterne-Koch und ausgebildete Hotelière und diplomierte Sommelière. Sondern auch als persönliche Küchenchefs, Pâtissière, Bartenders, Concierges, Housekeepers und Sauna-Aufgiesser.

Die fünf Suiten begeistern mit viel Raum, Licht, stimmigen Materialien und Farben.



Im Kaminzimmer lässt sich einfach zurücklehnen und geniessen.

Neue Pfade beschreiten

20 Jahre lang führten Anni und Reto Lampart in Hägendorf SO das Sternerestaurant Lampart's mit zwei Michelin-Sternen und 17 Punkten von

Gault Millau. 2019 wollten sie einen Break. «Was genau danach kommt, wollten wir während einer ausgedehnten Reise entscheiden», erinnert sich Reto Lampart. Dann kam Corona. Und ein spannendes Konzept, das an sie herangetragen wurde, die Casa Piz Mundaun. Das Jugendstil-Haus wurde 1878 als Luft-Kurhotel erbaut und in den letzten Jahren unter Beachtung der historischen Bausubstanz von den neuen Besitzern Tanja und Simon Osterwalder mit grösster Sorgfalt zu neuem Leben erweckt. Simon Osterwalder, ehemaliger Torhüter der Schweizer Handball-Nationalmannschaft und heute Jurist sowie Partner der Anwaltskanzlei Bratschi AG in Zürich: «Wir wollten einen Beitrag leisten und neue Pfade beschreiten, eine neue Art der Highend-Hospitality in der Schweiz schaffen.» Dazu brachten sie nicht nur die besten Handwerker, Firmen und Designer aus der Region und der ganzen Welt zusammen – sondern fanden in Anni und Reto Lampart auch die perfekten Gastgeber.



Die Lounge mit Bibliothek fungiert ab und zu auch als Meetingraum.



Dank grossen Fenstern haben die Gäste die Showküche immer im Blick (Bild oben).

Im beeindruckenden Anbau mit frei geformtem Holzdach wird mit Ausblick diniert – an einem der fünf Einzeltische oder alle gemeinsam am grossen Tisch (Bild unten).

Plattform für Kontakte

Gemeinsam entwickelte man die Idee des Guesthouse & Country Clubs mit gerade einmal fünf Suiten. Für 5000 Franken jährlich wird man als Einzelperson Teil des VALU Country Clubs, die Firmenmitgliedschaft kostet 25 000 Franken. Ausschliesslich Mitglieder können für sich, aber auch für Familie, Freunde, Bekannte und für Geschäftspartner einen Aufenthalt buchen, die Kosten werden vollumfänglich mit dem Mitgliederbeitrag verrechnet. Dabei ist mit einem Fixpreis von 1990 Franken (Standard) pro Nacht und zwei Personen alles abgegolten: Ab 11 Uhr können die Gäste einchecken und zum Beispiel einen Lunch im grossen Outdoor-Bereich mit Outdoor-Küche oder einen Champagner in der Kaminbar geniessen. Die Lounge mit Bibliothek wird auch schon mal zum Ort für das un-



Berg-Spa, Hot-Pot, Ruhe- und Sportraum, Massageräume – der Wellnessbereich lässt keine Wünsche offen.

«Wir wollten einen Beitrag leisten und neue Pfade beschreiten – eine neue Art der Highend-Hospitality in der Schweiz schaffen»

Tanja und Simon Osterwalder, Besitzer der Casa Piz Mundaun

gezwungene Geschäftsmeeting, der Fitnessbereich lädt zum Entspannen ein, der Hot-Pot wird von den Gastgebern höchstpersönlich eingeleitet. Alles ist inbegriffen. Gleich wie das Served Breakfast – mit selber gebackenem Brot von Anni Lampart – und das Dinner im eindrücklichen Dining Room, wo auch mit bis zu 50 Personen gefeiert werden kann. Passend zum Konzept gibt es hier aber auch im Normbetrieb einen grossen Gemeinschaftstisch mit 18 Sitzplätzen. Denn Lampart's Guesthouse Country Club soll nicht nur Highend-Hospitality sein, sondern auch eine exklusive Plattform, um sich zufällige Kontakte weitab vom Geschäftsalltag ergeben. Und so sitzen nicht selten Leute beisammen, die sich vorher noch nie getroffen haben.

Zu Gast bei Freunden

Für den Erfolg des Projektes bringen alle Beteiligten ihre Skills ein. Tanja und Simon Osterwalder etwa knüpfen Kontakte, engagieren sich im Sales, aktivieren ihr Netzwerk in der Wirtschaft, Politik und Verwaltung für neue Mitgliedschaften. «Ich kümmerge mich aber beispielsweise auch um die Kommunikation, um alle Texte», sagt Simon Osterwalder. Anni u



«Wir wollen, dass sich die Gäste wie bei Freunden zuhause fühlen. Sie dürfen alles machen und auch überall hin.»

Anni Lampart, Gastgeberin im Lampart's Guesthouse & Country Club

Die Baergfeuer ChilisaUCE überzeugt mit einer angenehmen, fruchtigen Schärfe.



Reto Lampart legt besonders Wert auf nachhaltige, regionale Produkte, zum Beispiel auf die klimaneutrale Schweizer Baergfeuer ChilisaUCE.



Die Gäste können jederzeit in die Küche kommen und Reto Lampart beim Kochen zuschauen.

Reto Lampart wiederum sind Vollblut-Gastgeber, nehmen sich mit einem Team von nur neun Personen allen Anliegen der Gäste an. «Wir wollen, dass sich die Gäste wie bei Freunden zuhause fühlen. Sie dürfen alles machen und auch überall hin», betont Anni Lampart gegenüber GOURMET. So sind sie auch in der Küche willkommen, können hier zum Beispiel ihren Apéro geniessen und Spitzenkoch Reto Lampart bei der Zubereitung des Dinners zuschauen.

Was gekocht wird? Das entscheidet Reto Lampart je nach Marktangebot spontan und schlägt den Gästen jeweils ein Menu vor. «Mir ist Saisonalität enorm wichtig, gleich wie Frische, Regionalität und Qualität», führt der Gourmetkoch aus. Der Saibling etwa kommt aus einer Alpenfischzucht im Val Lumnezia, das Lamm aus einem Nidwaldner Betrieb, den Reto Lampart schon seit Jahrzehnten kennt. Selbst bei der ChilisaUCE setzt er auf eine handgefertigte Schweizer Alternative zu industriell hergestellten ChilisaUCen – nämlich auf die Baergfeuer ChilisaUCE, welche von der Delico AG (Gossau/SG) vertrieben wird.

ChilisaUCE mit Schweizer Habaneros

Tatsächlich ist die Baergfeuer ChilisaUCE bald sogar 100 Prozent schweizerisch: Stammen die Habanero-Chilischoten bisher noch aus dem Ausland, wird im Laufe des Sommers 2022 ganz auf Schweizer Chilischoten umgestellt. Die Habanero-Setzlinge wachsen dann im Kanton Aargau zu scharfen, roten Früchten heran, die anschliessend zerkleinert und nur wenige Kilometer entfernt wie bis anhin mit Schweizer Branntweinessig eingemaischt werden. Nach mehrmonatiger Reifung wird die Maische schonend abgepresst und mit etwas Salz angereichert. Ein Produktionsprozess mit auserlesenen Schweizer Produkten, welcher die Baergfeuer ChilisaUCE zum besonderen, vielfältig einsetzbaren Produkt – von Dips über Marinaden und Saucen bis zu Longdrinks – macht. Und als wäre das noch nicht genug: Die Baergfeuer ChilisaUCE ist sogar klimaneutral.

Erhältlich ist die Baergfeuer ChilisaUCE in der 50 Milliliter-Flasche bei praktisch allen Gastro-Grossisten und Gastro-CC-Ketten. Vertrieben werden die ChilisaUCE sowie deren Kombinationen mit Senf und Mayonnaise durch die Delico AG, einer Spezialistin für Lebensmittel-

innovationen aus aller Welt. Reto Lampart begeistert die Regionalität dieser ChilisaUCE und vor allem auch deren Qualität: «Die Baergfeuer ChilisaUCE hat eine ganz andere Schärfe, eine angenehme, fruchtige, mit welcher Aromen nicht überdeckt, sondern unterstützt werden.» So gibt der 17-Punkte-Koch zum Beispiel ganz wenig Baergfeuer ChilisaUCE in seine Hollandaise. Oder auf den Kohlrabisalat, den er zum konfierten Filet vom Saibling serviert. Zusammen mit etwas Zitronen- und Limettensaft und einem Schuss Kikkoman Sojasauce.

Sojasauce als universell einsetzbares Würzmittel

Die Kikkoman Sojasauce sowie zahlreiche Variationen davon wie etwa Kikkoman Ponzu Zitrone werden ebenfalls von der Delico AG

«Die Baergfeuer ChilisaUCE hat eine ganz andere Schärfe, eine angenehme, fruchtige, mit welcher Aromen nicht überdeckt, sondern unterstützt werden.»

Reto Lampart, Gastgeber im Lampart's Guesthouse & Country Club



Zusätzlich zu den Gewürzen gibt Reto Lampart Kikkoman salzreduzierte Sojasauce zur Lammhufz.



Piment, Senfsaat, Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Tasmanischer Bergpfeffer und viele Gewürze mehr – Reto Lampart bereitet die Gewürzmischung für die Lammhufz zu.

Im Lampart's Guesthouse & Country Club kocht Reto Lampart auf einem Molteni-Herd.



Mit Innovation zu Genuss (v.l.n.r.):
Reto und Anni Lampart, Gastgeber
im Lampart's Guesthouse & Country
Club, mit Kathrin Thalmann, Product
Manager der Delico AG, und Matthias
Fürer, CEO der Delico AG.

«Die Sojasauce enthält jede Menge natürliches Umami. Dieses hebt die verschiedenen Aromen eines Gerichts hervor, die durch herkömmliches Salz zum Teil verdeckt werden.»

Kathrin Thalmann, Product Manager bei der Delico AG

als Schweizer Generalimporteurin über den Gastro-Grosshandel, Gastro CC-Ketten sowie bei Grossverteilern vertrieben. «Das Besondere an der Kikkoman Sojasauce liegt in deren Herstellung», erklärt Kathrin Thalmann, Product Manager bei der Delico AG: «So besteht die Kikkoman Sojasauce nur aus den vier sorgfältig ausgewählten Grundzutaten Sojabohnen, Weizen, Wasser und Salz. Daraus wird die Sojasauce im traditionellen Verfahren ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe über insgesamt sechs Monate natürlich gebraut.»

Das nachhaltige Herstellungsverfahren ist einer der Gründe, weshalb auch Reto Lampart auf Kikkoman Sojasauce setzt. «Zudem koche ich eher salzarm, und die Kikkoman Sojasauce bietet sich hervorragend als teilweisen Ersatz an.» Das bestätigt auch Kathrin Thalmann: «Die Sojasauce enthält jede Menge natürliches Umami. Dieses hebt die verschiedenen Aromen eines Gerichts hervor, die durch herkömmliches Salz zum Teil verdeckt werden. Entsprechend lässt sich das Beifügen von Tafelsalz je nach Gericht durchschnittlich um ca. 30 Prozent reduzieren.»

Und das bei weitem nicht nur in der asiatischen Küche, sondern auch in der italienischen, französischen und der Schweizer Küche. Reto Lampart nimmt die Kikkoman Sojasauce, je nach Gericht sogar die salzreduzierte, zum Beispiel für seine Kartoffelessenz. «Im Salatbereich oder mit rohem Gemüse verwende ich die Kikkoman Sojasauce wie ein Gewürz.» Auch bei der Lammhuf kommt das universell einsetzbare Würzmittel zum Einsatz. Zusammen mit Piment, Senfsaat, Fenchelsamen und vielen weiteren Gewürzen wird sie in der Sojasauce sous-vide gegart und den Gästen serviert. Apropos Gäste: Diese erscheinen zahlreich, auch an der neuen Adresse von Anni und Reto Lampart. «Dieses zweite Jahr ist für uns ein besonders spannendes, weil es neben Neumitgliedschaften auch um die Erneuerung bestehender Mitgliedschaften geht. Und die überwiegende Mehrheit bleibt uns treu», freut sich Reto Lampart. Auch Simon Osterwalder zeigt sich optimistisch: «Diese Treue ist eine besondere Bestätigung für uns alle, das ganze Team, Anni und Reto Lampart, aber auch für das Konzept der neu gedachten Highend-Hospitality.»



Mehr zum Thema

Lampart's Val Lumnezia

Vitg su 6
 7143 Morissen / Lumnezia
 Tel. 081 515 00 51
valu@lamparts.ch
www.lamparts.ch

Delico AG

Bahnhofstrasse 6
 9200 Gossau
 Tel. 071 388 86 40
info@delico.ch
www.delico.ch



Hier geht's
 zu weiteren Infos
 zum Thema