

Höchster Kartoffelgenuss mit Blick aufs Nebelmeer

Ein Kartoffelsack auf rekordträchtigem Höhenflug: Wir begleiten 15 Kilogramm Agria-Kartoffeln von der Talstation Saas Fee bis hinauf zum Allalin, dem höchsten Drehrestaurant der Welt. Dort haben die Schweizer Skirennfahrerinnen Rabea Grand und Franziska Aufdenblatten eine «Rösti Drehrestaurant» bestellt.

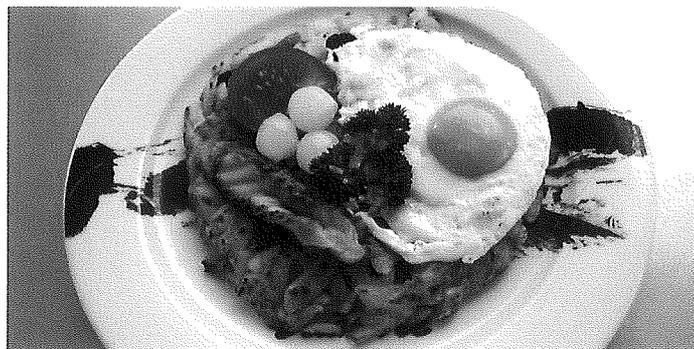


Bild links:

«Rösti Drehrestaurant»

Bild rechts/unten: Die Skistars Fränzi Aufdenblatten und Rabea Grand beim

Röstischmaus

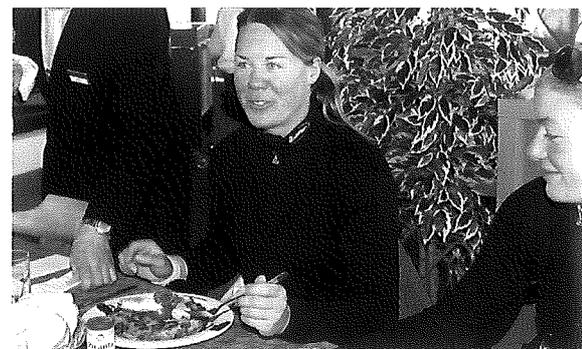
Röstischmaus

Es ist noch dunkel, als der lokale Gemüselieferant den Kartoffelsack bei der Talstation des «Alpin Express» in Saas-Fee abliefern. Ein Koch vom Drehrestaurant Allalin schleppt ihn weiter zur Gondel. Pünktlich um 7.30 Uhr fährt eine beladene Gondelkabine in Richtung Drehrestaurant Allalin. Einige der Kartoffeln sollen dort oben, weit über der Nebelgrenze, noch heute zu einer leckeren «Rösti Drehrestaurant» verarbeitet werden.

Ganze zweimal wird der 15 Kilogramm schwere Kartoffelsack umgeladen, bis die Restaurantküche und somit die Höhe von 3500 Meter über Meer erreicht ist. Denn auf die zwei Etappen im «Alpin Express» (einmal umsteigen auf 2500 m.ü.M) folgen 500 Höhenmeter in der «Metro Alpin», der höchstgelegenen unterirdischen Metro der Welt. Gerade als die Kartoffeln unversehrt ihr hohes Ziel erreichen, geht hinter einem traumhaften Nebelmeer die Sonne auf.

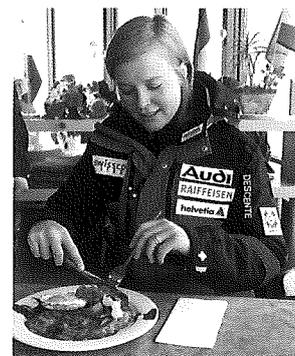
Sportlerinnen stärken sich mit Kartoffeln

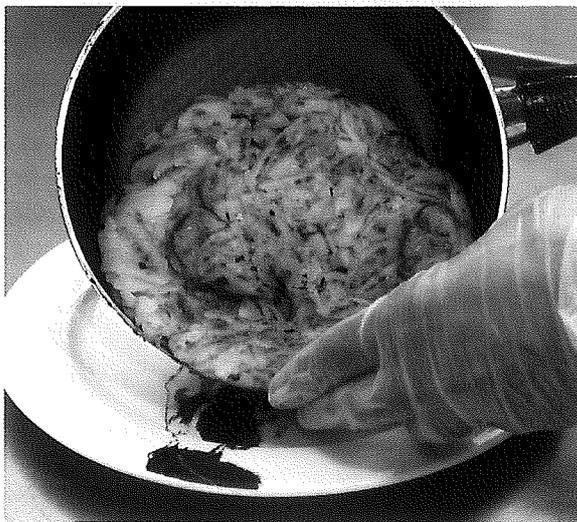
Zweimal «Rösti Drehrestaurant» richtet Sheki, Geschäftsführer des Drehrestaurants Allalin, später in



der Küche aus. Bestellt haben die Schweizer Skirennfahrerin Fränzi Aufdenblatten und ihre Teamkollegin Rabea Grand. Die regelmässigen und gern gesehenen Allalin-Gäste stärken sich an diesem sonnigen Mittag mit einem Kartoffelmenü für die nachmittägliche Trainingseinheit.

Im Röstizubereiten sind die Allalin-Köche geübt. Seit dem 20-jährigen Jubiläum des Drehrestaurants im vergangenen Jahr, hat das Allalin 20 verschiedene Röstivariationen im Angebot. 13 davon sind nach den umliegenden und vom Restaurant aus sichtbaren 4000er-Bergen benannt. Besonders beliebt ist das traditionelle Schweizergericht bei den internationalen Gästen. «Wir bewirten jährlich Menschen aus rund 50 Ländern – sie alle iden-





Fotos: Thomas Bittel



zieren die Schweiz in erster Linie mit Rösti», be-
 ündet Sheki die mannigfaltige Kartoffel-Karte.

Agria ist die Höchste

erhaupt ist die Kartoffel eines der wichtigsten
 rkaufsprodukte des Drehrestaurants. «Wenn
 cht als Rösti, dann vor allem in Form von
 mmes Frites», betont Sheki. Getreu dem Motto
 läher ist frischer» verwenden wir ausschliess-
 h Schweizer Kartoffeln.

nach Saison, Menugestaltung und Reserva-
 nen bestellt der Küchenchef die Kartoffeln zwei
 s drei Mal pro Woche in die Höhe. «Am liebsten
 verwenden wir im Allalin die Agria-Kartoffel», er-
 ärt Sheki. «Sie ist nicht nur gut im Geschmack,
 ndern auch vielseitig einsetzbar.»

Der Höhe geht's schneller

der Küche sind die Köche fleissig am waschen,
 hälen und raffeln. Das tiefgelbe Fleisch der
 Agria-Kartoffel kommt zum Vorschein und macht
 richtig «gluschtig». Im Anschluss werden die



Drehrestaurant Allalin

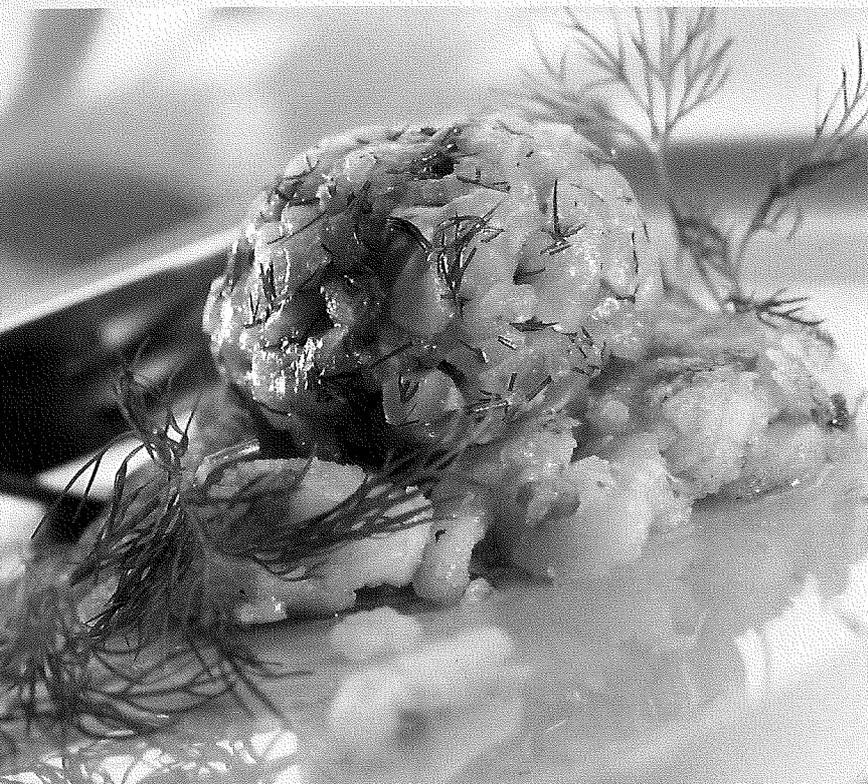
Anzahl Mitarbeiter	11 im Sommer, 18 im Winter
Mahlzeiten pro Tag	im Sommer bis zu 250 im Winter bis zu 500
Anzahl Plätze	Self-Service Restaurant (1.Stock): 120 Plätze / 400 Plätze auf der Sonnenterrasse Drehrestaurant (2. Stock): 250 Plätze

Zwiebeln gehackt und die Champignons und Saaser Hauswürste fein geschnitten. Übrigens: Die Saaser Hauswurst ist eine traditionelle Spezialität des Saastals. Je nach Familienrezept wird sie mit unterschiedlichen Mengen Rinds-, Schweinefleisch, Speck

zusammengestellt und mit Gemüse «gestreckt». Die Beigabe von Randen verleiht der Saaser Hauswurst eine rote, «fleischige» Färbung. Beidseitig gold-gelb gebraten wird die Röstli auf dem unverkennbaren «Drehrestaurant Allalin»-Teller angerichtet und mit Spiegelei, Perlzwiebeln, Cornichons und Tomaten garniert – nach 12 bis 15 Minuten ist sie servierbereit.

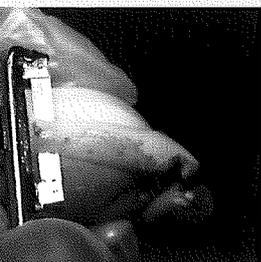
Lachsforellentatar auf Röstli

Rezept für 4 Portionen



Zutaten Lachsforellentatar

- 2 Lachsforellenfilets, ohne Haut
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Rapsöl
- 1/2 Limone, Saft und etwas abgeriebene Schale
- 2 EL frische, gehackte Kräuter, z. B. Dill, Petersilie, Salz, Pfeffer

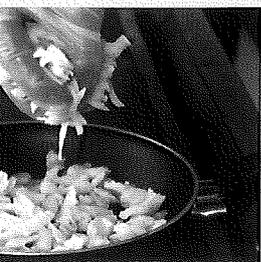


Zutaten Röstli

- 600 g Gschwelkti
- Salz, Pfeffer
- 1-2 EL Butter

Zubereitung

Forellenfilets möglichst klein würfeln. Knoblauch fein hacken. Alle Zutaten für das Tatar gut mischen.



Kartoffeln schälen und auf der Röstiraffel reiben, würzen. Butter in einer Bratpfanne erwärmen, Kartoffeln in kleinen Portionen beifügen, beidseitig kleine Röstli braten.

Lachsforellentatar auf den Röstli anrichten.

«Weil auf 3500 Metern Höhe das Wasser bereits bei 89 und nicht erst bei 100 Grad kocht, geht hier oben alles ein bisschen schneller», scherzt Sheki und bedient seine prominenten Gäste höchstpersönlich. Die beiden Skifahrerinnen sind vom altbewährten Röstirezept begeistert. Franziska Aufdenblatten meint sogar: «Diese Röstli bestelle ich morgen auch wieder.»



AGRIA

- Kochtyp B-C:** vorwiegend mehligkochend
- Fleisch:** tiefgelb
- Besonderes:** vielseitig verwendbar, sehr gut lagerfähig
- Erntebeginn:** September

