

Regula Bitterli

Rösti und Apfelkuchen

Ein Besuch im «Paradies der Bündner Alpen»

Ein wenig ins Keuchen und Schwitzen bin ich schon gekommen auf dem Weg hinauf. Da kommen mir die Holzskulpturen am Wegrand als Anlass für eine Verschnaufpause gerade recht. Das Wetter könnte nicht besser sein, die Sonne scheint am blauen Himmel und bringt den Schnee zum Glitzern. Richtig kitschig. Eine Sehnsucht nach dem Ursprünglichen, der Natur, dem Unverdorbenen ergreift mich. Wenn die Welt doch still stände und ich den Moment festhalten könnte.

Weiter geht's bergauf. Bald taucht eine Häusergruppe auf: die Stafelalp. Und da kommt auch schon mein Ziel in Sicht, das Bergrestaurant Stafelalp. Ein schönes Holzhaus, freundlich und einladend. Die Schweizerfahne ist gehisst. «Es ist 250 Jahre alt», sagt Vera, die halbtags hier arbeitet, «aber mehr weiss ich nicht. Alles andere müsst ihr die Chefin fragen, die ist einkaufen.» Vera heizt den Kachelofen schon seit zwei Stunden ein und auch den Holzofen in der Küche. Es duftet verführerisch. Nach Apfelkuchen? Genau! Eine Spezialität des Hauses. In der Gaststube ist es warm und gemütlich. «Schaut euch ruhig um, wir haben 6 Massenlagerbetten, 2 Einzelzimmer und eine Suite.» Eine Suite? Das Zweierzimmer gleich nach der Treppe rechts. Elektrisches Licht gibt es nur tagsüber, solange die Solarzellen Strom liefern. Wenn es dunkel wird, kommen die Öllampen zum Einsatz.

Vera hat schon die gekochten Kartoffeln geschält und geraffelt, für die Rösti. Rösti nature, Rösti mit Speck, Rösti mit Ei. Das kann man neben Käseschnitten, Wurst- und Käseteller laut der urchigen Speisekarte mit Holzdeckel und Lederbündel hier oben bestellen. Vera hat früher auch nicht oft Rösti gekocht. Sie kommt ursprünglich aus dem Rheinland, dann hat sie 28 Jahre lang in Lausanne gewohnt. Ihres starken Asthmas wegen, sagt sie, sei sie nach Davos in die Höhenklinik gekommen und sich dann letztes Jahr entschlossen zu bleiben. «Die Luft hier ist einfach besser.» Im August hat sie die Stelle hier oben gefunden, über das RAV. Mit der Chefin kommt sie super aus. Der Arbeitsweg von Davos hier herauf

macht ihr nichts aus, im Gegenteil. Die Stafelalp ist im Sommer mit dem Auto erreichbar. Im Winter nur mit Raupenfahrzeugen. Die Chefin hat im Dezember eines gekauft, damit sie nicht so grosse Vorräte anlegen muss. Damit ist sie jetzt beim Einkaufen. Der Nachbar, der ständig hier oben wohnt, hat einen «Schneetöff». Die Chefin übernachtet im Winter eigentlich auch immer hier.

Um elf Uhr kommt der erste Gast mit seinem Hund. Es setzt sich in das Stübli. Er kennt Doris, die Wirtin, die vorher auf der Lenzerheide war. Er war früher auch Wirt. «Das ist nicht immer einfach, vor allem an abgelegenen Orten», meint er. Im Emmental hat er es nicht lange ausgehalten, es kamen einfach zu wenig Gäste.

Ich setze mich wieder an die Sonne und mache mir weitere Gedanken darüber, was Kitsch ist. Ist Kitsch heile Welt vorgaukeln? Schönwetterromantik? Über die eigene Homepage für Hüttenzauber werben? Neben dem Hirschgeweih an der Hauswand Solarzellen montieren?

Weitere Gäste treffen ein. Vera hat alle Hände voll zu tun. Edith, die Aushilfe, kommt, um ihr unter die Arme zu greifen. Sie hat vorher noch mit Doris, der Wirtin, die Einkäufe vom Auto umgeladen. Doris müsste gleich eintreffen. Und da rattert es auch schon. Doris kommt mit ihrem nagelneuen Raupenfahrzeug angebraust. Sie hat keine Zeit für ein Gespräch, geschäftig rennt sie hin und her, verstaut die Einkäufe und macht sich dann gleich in der Küche zu schaffen.

Ich lasse Kitsch Kitsch sein, geniesse die Aussicht und bestelle Rösti und Apfelkuchen. Es schmeckt wunderbar.