

Seine Küche loben Gourmets

ENGELBERG Für Gourmets ist das Restaurant Hess by Braunerts in Engelberg eine der ersten Adressen. Die Küche von Ulf Braunert ist in Gastroföhrern hoch dekoriert.

BEAT CHRISTEN
redaktion@obwaldnerzeitung.ch

Der Guide Michelin und der Gault Millau sind zusammen mit dem Guide Bleu «Bibeln» der Feinschmecker. Wer es als Gastronom sowohl in den einen wie in den anderen Gastroföhrer schafft, gehört zu den Besten des Landes. Wer allerdings in gleich allen drei Gourmetföhrern vertreten ist, darf sich ob dieser Ehre etwas einbilden. Doch genau das tun Isolde und Ulf Braunert nicht, die in Engelberg das Hess-Restaurant föhren. «Immer schön auf dem Boden bleiben», sagt Ulf Braunert, der in der Küche das Zepter föhrt. «Wer abhebt, fällt umso tiefer.»

Wer auf einem so hohen Niveau kocht wie der Engelberger Gastronom, darf sich eigentlich nichts erlauben. «Denn wir wissen jeweils nicht, ob einer der Gäste als sogenannter Tester im Restaurant Platz genommen hat.» Das spiele auch gar keine Rolle, meint Ulf Braunert. Für ihn und seine Frau Isolde, sie ist die Chefin im Restaurant und für den Service zuständig, geniesst jeder Gast die gleiche Aufmerksamkeit.

Würde bringt Bürde

Ulf Braunerts Küchenstil lässt sich am besten mit einfach, mediterran und genussvoll umschreiben. Was sich allerdings dahinter verbirgt, ist laut den verschiedenen Gastroföhrern grosse Kü-

che. «Wir legen grossen Wert auf regionale und saisonale Produkte», so Ulf Braunert, dessen Kochkunst mit 15 Gault-Millau-Punkten zu Buche steht. Im kürzlich erschienenen Guide Bleu wird der Betrieb von Isolde und Ulf Braunert als bestes Restaurant in den drei Kantonen Ob- und Nidwalden sowie Uri geföhrt. «Würde bringt auch Bürde», sagt das Ehepaar Braunert übereinstimmend. Und dann verrät Ulf Braunert, dass jeweils das Warten nach dem Besuch eines Testers bis zur Veröffentlichung der Bewertung in einem der Gourmetföhrer «schon mal an den Nerven zerren kann».

Doch nicht alle Testesser gehen sich nach dem Besuch im Restaurant Braunerts by Hess zu erkennen. Anhand des Menübeschreibs könne man den Zeitpunkt des Besuchs etwas einschränken. Wie man mit Druck umzugehen hat, lernte Ulf Braunert schon früh, war er doch mit Erfolg Küchenchef in so grossen Häusern wie dem «Giardino» in Ascona oder dem «Palace» in Luzern.

Und noch eine Auszeichnung

Kürzlich wurde Ulf Braunert eine weitere Ehre zuteil. Er wurde als «Cigar Man oft he Year» ausgezeichnet. Eine Auszeichnung, mit der das Basler Traditionsunternehmen Oettinger Davidoff Group jährlich Gastronomen würdigt, «die ein friedliches Nebeneinander von Genussrauchern und Nichtraucherern ermöglichen». Ulf Braunert, so Paloma Szathmary anlässlich der Preisübergabe, «erfüllt dieses Kriterium dank seiner wunderschönen AVO Lounge und seinen Kochkünsten am Besten».

Dass der Engelberger Gastronom damit Nachfolger von so bekannten Spitzenköchen wie Jacky Donatz und Philippe Chevrier, um nur zwei zu nennen, wird, freut diesen ungemein. Eine Bedingung, dass er für diese Auszeichnung selber Cigarren-Geniesser sein müsse,

gebe es nicht, versichert Ulf Braunert. Er macht auf der anderen Seite aber kein Geheimnis daraus, «dass für mich eine Cigarre an einem sonnigen Nachmittag in verschneiter Natur Genuss pur ist».

Apropos Natur: Hier sucht sich das Ehepaar Braunert den Ausgleich zur Arbeit. «Und diesen Ausgleich finden wir in Engelberg in Hülle und Fülle», freut sich Isolde Braunert, die sich und ihren Partner als «Gastgeber aus Überzeugung» beschreibt.

«Immer schön auf dem Boden bleiben»: Koch Ulf Braunert.
PD

