

DER GIPFEL DES UNVERFÄLSCHTEN

*Die Welt der passioniertesten Köchin und
Weltbummlerin in der kleinen Walsriedlung
Spina auf 1587 m ü. M. am Rinerhorn in Davos.*





In einer abgeschiedenen Hausecke findet **Susanne Pfister** Zeit und Musse für ganz private Momente.

DIE FLASCHE IHRES LEBENS

Wasser. Davoser Bergquellwasser ist DIE Erfrischung während ihren ausgedehnten Beeren- und Pilzsammeltagen.

DIE WÜRZE IHRES LEBENS?

In der Küche ganz klar Salz und Pfeffer, mehr braucht es nicht. Im Leben ist es eher die Würzmischung von Humor und Passion.

SUSANNE'S LIEBLINGS-GERÄT IN DER KÜCHE

Klar der Stabmixer für ihre Schaumsaucen, eng gefolgt von ihrer Teigmaschine, mit der sie täglich frische Brote und leckere Kuchen selbst bäckt.

SUSANNE'S LIEBLINGS-RESTAURANT

Villa Joia in Albufera in den Algarven. 2 Michelin Sterne, tolle Lage am Meer an den Felsen.

Es duftet nach frisch gebackenem Kuchen, eine der Spezialitäten und Leidenschaften von Susanne Pfister. Als wir sie besuchen, werden wir aber nicht nur mit einer liebevoll angerichteten Kaffeetafel empfangen, sondern auch mit einem strahlenden und offenen Lächeln. Es scheint als wäre die passionierte Köchin und Weltenbumlerin hier oben in der kleinen Walsersiedlung Spina auf 1587 m.ü. M in Davos angekommen. Davor war sie viel unterwegs – immer auf der Suche nach neuen Eindrücken, Einflüssen und Ideen. Mal arbeitete sie dabei in einem Heli-Ski-Resort in Kanada, mal

wurde Susanne Pfister in Portugal inspiriert, wo sie als Küchenchefin auch für die thailändischen Köche in der Thai-Kochecke des Restaurants mit einkaufen musste – und so ihre Passion für die thailändischen Gewürze und Genüsse entdeckt hat. Passion ist überhaupt so etwas wie das Geheimrezept der Köchin. Sie selbst sagt: „Für das was ich mache, genügt kochen alleine nicht. Ohne Passion läuft in der Küche nichts.“

Und noch etwas zieht sich wie ein roter Faden durch alles, was Susanne Pfister macht: Authentizität. Künstliche

„Für das was ich mache, genügt kochen alleine nicht. Ohne Passion läuft in der Küche nichts.“

in einer Sterneküche in Portugal und mal auf der Staffalp, in der sie ohne Strom, dafür mit viel Flair im Holzofen feinste Köstlichkeiten zubereitet hat – für die sie weit über die Grenzen der Bündner Berge bekannt war. Immer wieder hat sich Susanne Pfister dabei auch Koch-Pausen genommen, um etwa als Kinderskilehrerin oder beim Heuen auch mal über den Teller- rand hinaus zu schauen. Genauso vielseitig und interessant wie sie selbst ist auch ihre Küche. Da treffen Schweizer Traditionen auf exotische Kreationen, Feingeist auf Experimentierfreude, Spontaneität auf kompromisslosen Qualitätsanspruch. Und damit nicht genug: Einmal die Woche trifft hier ausserdem eine authentische, thailändische Küche auf die idyllische Alpenkulisse. Zu ihren so genannten „Thai lights“

Geschmacksverstärker haben hier keine Chance. Stattdessen kommt nur auf den Tisch, was frisch, echt und unverfälscht ist. So wie ihre zweite Spezialität: Schümli, die fein aufgeschäumten Saucen, die optische und kulinarische Akzente setzen. Dieses Verständnis von Genuss als Erlebnis mit allen Sinnen setzt die Betreiberin und Inhaberin der Spina übrigens konsequent fort: mit unikaten Outdoorevents im Winter und im Sommer. Beim Vollmondfondue, romantischen Picknick oder leckeren Barbecue kann man dabei ihre Kreationen dort geniessen, wo es hier oben am schönsten ist: mitten in der Natur. Also, wenn Sie demnächst mitten auf einer grünen Wiese am Rinerhorn einen weiss gedeckten Tisch sehen: Nicht wundern – sondern am besten ganz schnell hinsetzen.



*Schöne Aussichten
besucht nicht nur
dieses köstliche
Frühgericht, sondern
gleich auch der
einmalige Ausblick
ins Bösental.*



HÜFTLI VOM BÄRENTALER HIRSCH

MIT KARTOFFEL-FEIGEN-MOHN PÜREE,
ROSENKOHL UND JOHANNISBEERSCHAUM

BÄRENTALER HIRSCHHÜFTLI

- 600 g Hirschhüftli
- 2 EL Schweizer Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Knoblauchöl

Hirschhüftli ca. 1 h bei Zimmertemperatur mit Pfeffer und Knoblauchöl marinieren. Das Rapsöl in der Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch salzen und vorsichtig auf beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech bei 180°C für ca. 6 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren mit einer Butterflocke nochmals ca. 2 Minuten in den heissen Ofen schieben, tranchieren und anrichten.

DER SCHAUM

- 1 dl Holundersaft (oder Johannisbeeren)
- ½ dl Gemüsebrühe
- 1 Schalotte
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 dl Kalbsfond
- 1 Zweig Rosmarin

Schalotte mit etwas Nussbutter andünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und den Holundersaft (oder die Johannisbeeren) dazugeben. Die restliche kalte Butter dazugeben und alles aufkochen und dann durch ein Sieb passieren. Mit dem Stabmixer aufschäumen, oben abschöpfen und sofort anrichten.

FEIGEN-MOHN PÜREE

- 1 kg Kartoffeln (mehlig z.B. Bintje)
- 80 Nussbutter*
- ca. 2 dl Milch
- Salz, Pfeffer, Mohn und feingeschnittene getrocknete Feigen

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Viertel geschnitten im Salzwasser weichkochen. Dann durch ein Passe vite treiben und die heisse Milch und die Nussbutter* rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erst kurz vor dem Servieren die Feigenstücke und den Mohn dazu geben (wegen der Farbe).

ROSENKOHL

- 200 g Rosenkohl
(Blätter einzeln abgelöst)
- 2 Liter Wasser zum blanchieren
- 15 g Butter
- Salz, Pfeffer

Den Rosenkohl in einzelne Blätter voneinander nehmen und kurz im Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und mit Butter und Pfeffer abschmecken.



Durch Erhitzen und Abkühlen von frischer Butter entsteht ein nussiger Geschmack, auch Nussbutter genannt. Die Würze ersetzt auch einen Teil des Salzes.

