



Schafft es hoch hinaus: Benedict Fanconi (links) von der Swiss ist stolz, Starkoch Beat Schittenhelm mit an Bord zu haben.

First-Class-Essen mit einem bitteren Nachgeschmack

Kein Glarner Koch schafft es höher hinaus als Beat Schittenhelm vom Chalet-Hotel «Ahorn» in Braunwald. Hoch über dem Alltag präsentiert er die Menüs, die hoch über den Wolken serviert werden. Die Swiss begrüsst ihre Passagiere mit Glarner Spezialitäten an Bord. Doch hinter den Kulissen brodelt und kocht es.

von Martin Meier (Text) und Maya Rhyner (Bilder)

Beat Schittenhelms Gourmet-Tempel erhält 2013 den Publikumspreis «Best of Swiss Gastro». 2015 zeichnet Schweiz Tourismus das «Ahorn» als eines der sechs besten Hotels des Monats März aus. Die grösste Ehre erweist Schittenhelm jetzt aber die Swiss. Die Fluggesellschaft tischt ihren First- und Businessclass-Passagieren seit Kurzem drei Monate lang von ihm kreierte Glarner Spezialitäten auf. Das grosse Probeessen findet nicht hoch über den Wolken, sondern hoch über dem Alltag in Braunwald statt. Serviert wird es auf Swiss-Geschirr von Flight Attendants. Die geladenen Gäste fühlen sich wie im siebten Himmel. Schittenhelms Kreationen schmelzen geradezu auf der Zunge.

Des Starkochs letzter Auftritt?

Apropos Zunge: Böse Zungen behaupten, dass es hinter den Kulissen des noblen Gourmet-Tempels und Chalet-Hotels brodelt und kocht. So einige

«Momentan ist noch alles beim Alten.»

Beat Schittenhelm
Starkoch im Hotel «Ahorn»

wollen wissen, dass sich William Bachmann, der Besitzer des «Ahorns», für einen anderen Gastgeber und Starkoch als Schittenhelm entschieden hat. Nach dem Ende der Swiss-Aktion soll Schittenhelm das Feld räumen. Doch niemand weiss wieso. Einige wollen wissen, dass der Betrieb nicht rentabel sei und im Frühling gar geschlossen werden soll. Kein Kommentar dazu gibt Beat Schittenhelm. Er werde sich zu einem späteren Zeitpunkt äussern. «Momentan ist noch alles beim Alten.»

Alpenraum mit Heumousse

Trotzdem macht man am Probeessen auf Feststimmung. Small Talk zwischen Schittenhelm und Bachmann. Zum Entrée zelebriert der Starkoch eine Auswahl an luftgetrockneten Glar-

ner Fleischspezialitäten, eine Zigerkäse-Terrine mit Nüssen, Dörraprikosenchutney und Schüttelbrot oder eine Apfelsuppe mit Kräuter-Alpenspeck.

Zum Hauptgang gibt es ein gebratenes Kalbsfilet und ein in Pinot Noir geschmortes Kalbsbäckchen mit violettem Kartoffelpüree und grünen Bohnen. Die Nachspeise versüsst den Festschmaus zusätzlich. Zur Auswahl steht der Alpenraum mit Heumousse, Heidelbeer-Sorbet und Coulis oder eine Glarner Zweschgenpastete mit Birnenkompott und Zimtglacé.

5000 Ziger-Tommes ...

Die Swiss verwöhnt ihre First- und Businessclass-Passagiere aber auch mit Glarner Berg-, Alp-, Schwanderkäse und mit Ziger-Brie, «made in Glarus by

«Ich darf der Swiss gut zwei Tonnen Käse liefern.»

Josef Gössi
Milchzentrale Glarus



Erstklassig: Beat Schittenhelms Essen hebt sich vom alltäglichen ab.

«Es werden nicht die Mengen produziert, die wir benötigen.»

Sarah Klatt-Walsh
Gastrokonzept «Taste of Switzerland»

Josef Gössi from pasteurised cow's milk». Dieser kommt ins Schwärmen: «Die Bestellmengen sind gewaltig. Ich darf der Swiss in den nächsten drei Monaten gut zwei Tonnen Käse und rund 5000 Ziger-Tommes liefern.

...und 10000 Chalberwürste

Metzger Urs Kern ist der Swiss-Fleischlieferant: Er rechnet damit, dass an Bord rund 10000 Chalberwürste verspiessen werden. «Zusätzlich rund 6000 Chämi-Salamis und etwa 500 Kilogramm Alpenkräuter-Möggli.»

Freuen darf sich auch Elias Müller von der gleichnamigen Café-Konditorei in Näfels. Er rechnet damit, dass er insgesamt gegen 9000 Mini-Beggeli und 650 Kilogramm Glarner Biräbrot liefern kann.

Einzig der Wein stammt an Bord nicht aus dem Glarnerland. Warum, erklärt Sarah Klatt-Walsh, die Verantwortliche des Gastronomiekonzepts «Taste of Switzerland»: «Nicht, weil er nicht gut wäre, sondern weil im Kanton nicht die Mengen produziert werden, die wir benötigen.»

Die Swiss sei deshalb auf die Nachbarschaft, genauer auf die Bündner Herrschaft ausgewichen. Worauf Landratspräsident Fridolin Luchsinger sagt: «Sollten Sie einmal einen Kanton haben, der zu wenig Käse hat, würden wir einspringen.»

Zwerg Bartli fliegt auch mit

Den Passagieren der Swiss werden aber nicht nur die Glarner Spezialitäten schmackhaft gemacht, sondern auch das Land selbst. So wird an Bord ein 30-sekündiger Image-Spot gezeigt.

Zusätzlich widmet das «Swiss-Magazin» dem Glarnerland mehrere Seiten. Auf Fotos gezeigt werden die «Old slate mine Engi», die «Unesco World Heritage Swiss Tectonic Arena Sardona» oder der «Adventure trail of Bartli the Dwarf».



Der Starkoch: Beat Schittenhelm (Vierter von links) mit Gästen am Probeessen hoch über dem Alltag.



Spezialitäten: Serviert wird Schabziger, Chämi-Salami, Trockenfleisch und mehr.