

# Rückzugsorte mit Suchtpotenzial

Wer sich eine Auszeit gönnen mag, dem empfehlen wir die kleinen Alltagsfluchten unseres Genussexperten **Martin Jenni**.



Mitten in der Natur: Das idyllisch gelegene Löchlibad in Obergoldbach im Emmental.  
Foto: Sarah Tschanz

Möchten Sie ausspannen? Sontan, ohne Flughafengedöns und Autobahnstau?

Vielleicht mit weichen Graspolstern auf dem Splügenpass und altherwürdigen Trockenmauern im Binntal. In Luzern gibts bei Maria Kunst, Seeblick und ein Bacio von Perugina, während am Genfersee die Enten bei Sonnenuntergang abtauchen und die Eglifilets im Chaselas schwimmen. Auf den Feldern im Emmental leuchten die Kornblumen, und im Teller warten Hamme und Rösti. Wenn frühmorgens Zürich erwacht und die frische Luft die Nase kitzelt, wird die Lust nach dem ersten Espresso gross und der Blick auf die Froebeli-Seerose im Signau-Teich intensiv. Auf dem Lukmanier ist die Moorlandschaft schaurig schön, und weiter unten im Bleniotal steht ein altes Herrschaftshaus mit Gerichten und Geschichten.

Das süsse Nichtstun und sieben beseelte Kleinode warten. Viel Vergnügen.

**Es war einmal:**  
**Hotel Ofenhorn in Binn VS**



Das Binntal verkörpert einen Flecken Schweiz voller Anmut und Schönheit. Heimat eben.

Wer im Ofenhorn nächtigt, ist Zeitzeuge vergangener Tage. Regula Hüppi versteht es, den Gästen ein angenehmes Zuhause auf Zeit zu bieten. Ihre herzlich-discrete Art wirkt beruhigend, die schmackhafte Küche von Robin Raboud, das durchdachte Weinangebot und die Aura des Hauses vervollständigen den Wohl-

fühlfaktor. Hingehen und ausspannen. Mit Gommer Cholera, einem Petite Arvine und anderen schönen Dingen.

**Hotel Ofenhorn, Binn VS,**  
ofenhorn.ch

**Alle meine Entchen:**  
**Auberge de Rivaz in Rivaz VD**



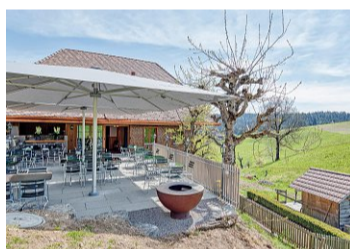
In der Auberge de Rivaz lässt es sich zum Freundschaftspreis mit Sicht auf See und Berge nächtigen, essen und trinken.

Ich sitze gerne in der wunderbaren Pinte (im Bild ist das Restaurant), die an vergangene Tage erinnert. Mit einer Artischocke, sekundiert von einer perfekten Vinaigrette, mit einem Onsen-Ei und einer vorzüglichen Focaccia, wie sie die Nonna nicht besser kann, einem sämigen, auf den Punkt gegarten Safran-Zitronen-Risotto und den obligaten Filets de perches mit Frites fait maison. Zum Schluss etwas Käse, und mit der richtigen Bettschwere gehts nur noch die Treppe hinauf.

Den Gastgebern Stéphanie Papazian und Jacques Staempfli gebührt Lob für diese Auberge, die mit Qualität und einer sympathischen Preispolitik überzeugt.

**Auberge de Rivaz, Rivaz VD**  
aubergederivaz.ch

**Gotthelf verstehen:**  
**Löchlibad in Obergoldbach BE**  
Das Emmental ist ein Mosaik aus Hügeln, Wäldern, Wiesen, Bächen und Bäumen. Ein naturreines Land, bewohnt von Eigenbrötlern und weltoffenen Menschen. Und mittendrin steht das



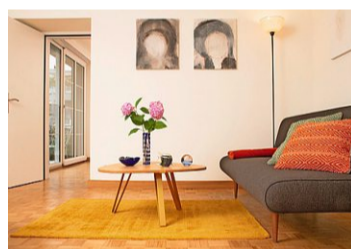
Löchlibad. Wer die Gaststuben betritt, wird Gotthelf verstehen. Genau so muss es gewesen sein. Alles echt, einfach im Spiegelbild zeitgenössischer Form. Ohne Schnörkel und Firlefanz, aber mit Stoffserviette. Die Teller sind weiss und rund. Das Fleisch ist vom Metzger von hier und nicht von dort. Rindszungen-Carpaccio, Markbein aus dem Ofenrohr, geschneitzte Kalbsleber und eine Rösti, die ihren Namen verdient, zeugen vom Können der Köche.

Gastgeber Adrian von Weissenfluh schenkt Weine zu fairen Preisen aus und nach, von Winzern mit kleinen und grossen Namen. Zwei Gästezimmer, Fuchs und Has, überzeugen mit dem Charme vergangener Tage und dem Komfort von heute. Kein Licht trübt die Natur, der Sternenhimmel funkelt, durch die Blätter streicht der Wind, es kräht der Hahn – später am Morgen –, der Kaffee wartet, die Zöpfe, der Anke ... Chapeau!

**Löchlibad, Obergoldbach BE**  
loechlibad.ch

**Die Schwester vom Beau Séjour: Villa Maria in Luzern**  
Der See ist nah, der Garten liegt vor der Tür, und für den Schlaf warten elegante Zimmer und Suiten.

Den Hoteliers Manuel Berger und Walter «Willy» Willmann, der Künstlerin Nina Staehli und dem Designer Daniel Hunziker ist ein spannender, eleganter Wurf gelungen. Sie haben mit ihrer Vision die verstaubte Villa



Maria in ein eigenwilliges, stilvolles Hotel verwandelt.

Das Einchecken erfolgt selbstständig, wer das nicht mag, lässt sich an der Rezeption des Beau Séjour bedienen, das 400 Meter entfernt liegt. Auch die Minibar feiert bei Maria ihre Renaissance, nur etwas anders, da der Inhalt im Zimmerpreis inbegriffen ist. Wer gerne isst, bucht sein Zimmer mit einem Nachtessen im Maihöfli oder etwas unaufgeregter im Restaurant Drei Könige. Zwei weitere Partnerbetriebe im Hause Beau Séjour.

Die Villa Maria ist ein perfekter Ort, um in Luzern einige Tage zu verbummeln.

**Villa Maria, Luzern**  
villamaria.swiss

**Über den Dächern: Signau House & Garden in Zürich**



Suzanne Gross und Regula Brucker sind, salopp formuliert, alte Hasen in der Zürcher Gastronomiebranche. Suzanne Gross war lange Jahre das Herz des Rosengartens, und Regula Brucker führte mit Jan E. Brucker das Hotel Widder. Zwei Profis, die sich nichts mehr beweisen müssen und die Gäste wie Freunde empfangen, so fern sich diese als Freunde zu benehmen wissen.

Den Rest besorgen das Haus, die Lage, die Räumlichkeiten, der Garten und die Gästezimmer. Spannend wirds, wenn die Damen zum Chef's Table bitten, der von Jungtalenten und Platzhirschen mit einer «Carte blanche» bespielt wird. Ein einmaliger Ort.

**Signau House & Garden, Zürich**  
signauhouse.com

**Im begnadeten Abseits:**  
**Berghaus Splügenpass GR**



Der Empfang von Felicitas und Andreas Gisler ist herzlich. Willkommen in einem zweihundert Jahre alten Berghaus. Die Doppelzimmer sind einladend, die Gemeinschaftsduschen stilvoll.

Mit dem Kauf des Berghauses leben die Gastgeber seit zehn Jahren ihre Passion aus. Mit der Hilfe von Freunden, Familie und viel Eigenleistung ist ein Bijou entstanden zum Essen, Trinken, Schlafen und Träumen. Reizvoll, überraschend, gastfreundlich, anders. Unter der Woche gehen sie ihren Berufen nach, am Wochenende wird gewirtet, am Abend wird das saisonale Menü aufgetischt. Stets schnörkellos, geradlinig und gut. Fremde werden schnell zu Freunden. Dies auch an den Themenabenden, die faszinieren, eine Fangemeinde haben und schnell ausgebucht sind, wie auch die Wochenenden.

Wer die Gislers im Berghaus noch einmal erleben will, muss sich sputen. Es ist ihre letzte Saison. Am 10. Oktober ist Schluss, andere Abenteuer warten, und innovative Nachfolger werden fürs Berghaus gesucht. Bitte melden!

**Berghaus Splügenpass,**  
Splügen GR  
berghaus-spluegenpass.ch

**Dolce far niente:**  
**Casa Lucomagno in Olivone TI**



Wacholder-Spaghetti und Kaninchenleber mit Artischocken hören sich für ungeübte Zungen ungewohnt an. Gastgeber Werner Birnstiel und Pia Steiner kochen ausgezeichnete Gerichte, die nicht schwer aufliegen. Weder dem Magen noch der Brieftasche.

Auch ihr Weinangebot überzeugt mit Winzern, die relativ unbekannt sind. Einige Tage in der Casa Lucomagno zu verbringen, tut gut. Es ist ein Fluchtort vor dem Alltagsgrau, mit einer Stube, in der an kühlen Abenden ein Kaminfeuer auf die Gäste wartet. Hinzu kommt ein Garten, in dem sich der Nachmittag mit Buch, Bondola und Brot angenehm unaufgeregt verträdeln lässt.

Zu erwähnen sind auch die sorgfältig renovierten Deckenmalereien, die Fassade, die Holzböden und das Originalmobiliar. Die modernen Toiletten und Duschen der Gästezimmer befinden sich auf der Etage. Eine Oase mit Suchtpotenzial.

**Casa Lucomagno, Olivone TI**  
casalucomagno.ch

Jenni deckt auf: In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor (u. a. Restaurantführer «Aufgegabelt») Martin Jenni einmal im Monat lohnende Lokale. Heute zum Thema Rückzugsorte.