



Hotel Fiescherblick, Grindelwald

Mein erster Eindruck: Das Hotel liegt etwas ausserhalb des betriebsamen Dorfkerns. Verglichen mit den anderen Hotels, wirkt es sehr modern. Obwohl es sich in die Architektur von Grindelwald einfügt, scheint hier ein frischer Wind zu wehen.

Davon träume ich immer noch: Von den Gyozas mit Pilzfüllung und Zitrus-Beurre-blanc. Ein Gaumenschmaus. Sowieso war jeder Gang des 26-jährigen Chefkochs Aurélien Mettler und seines Teams perfekt abgestimmt und abgeschmeckt.

Wer sind die Gastgeber? Die Enkel eines dänischen Skifahrers, der wegen eines Beinbruchs im Hotel ihrer Grossmutter gestrandet ist, sich verliebt hat

und nicht mehr wegging (was für eine filmreife Geschichte!). Nun haben die Brüder das lange leerstehende Hotel Fiescherblick nebenan übernommen, renoviert und erweitert. Matthias, der Tourismusberater, und Lars Michel, der Sterneküche-Manager, strahlen Berner Oberländer Gastfreundschaft aus.

Ein Detail, das mir aufgefallen ist: Viel nordisches Design, vielleicht eine Referenz an das dänische Erbe. Den grosszügigen Balkon meines Zimmers zieren etwa Sonnenliegen von Hay.

Ich würde sofort wieder hinfahren, weil... auf die Sommersaison hin ein Spa-Bereich mit Sauna und Onsen-Pool auf die geräumige Terrasse mit Blick auf

den Fiescher gebaut wird. Ein weiteres Projekt ist der Kräutergarten, welcher die saisonale Küche komplementieren wird.

Das haben wir ausserhalb des Hotels erlebt: Hier kann man sich kaum sattsehen an der atemberaubenden Bergkulisse. Neben den Gletschern beeindruckt auch die Eigernordwand.

Mein Highlight: Die umfangreiche Weinkarte mit der sympathischen und (soweit ich das beurteilen kann) kompetenten Beratung – und ein Bergkäse des Onkels der Gastgeber von 2014. Ich habe einen neun Jahre alten Käse gegessen!

Hotel Fiescherblick, Dorfstrasse 203, 3818 Grindelwald, Tel. 033 853 18 81, hotel-fiescherblick.ch, DZ ab 262 Fr.



Kulinarisch beglückt:
Modepraktikantin Nadja Stricker