Schlichte und stilvolle Oase in Grafenort

Mitten im geschichtsträchtigen Weiler Grafenort pflegt das Team von Gastgeber Thomas Matter die Kunst der ehrlichen Küche.

Herbert Huber

Grafenort auf dem Weg von Nidwalden nach Engelberg ist eine geografische Enklave, ein Weiler und gehört zu Obwalden. Doch, was hat Grafenort mit Grafen zu tun? Bis 1642 nannte man den Weiler «Kaltenbrunn», weil Reisende auf dem alten Saumweg den Kaltbach überqueren mussten. Die gräfliche Geschichte kann in der Broschüre «Grafenort – Barocker Dreiklang» verfolgt werden, die in der Wirtschaft zu lesen ist. Sogar über einen damaligen Land-Tauschhandel mit erkauftem Seelenheil für einen habsburgischen Grafen wird berichtet.

Seelenheil hin oder her, das «Kulinarische» findet man seit geraumer Zeit in der Wirtschaft, die wohl zu den ältesten Obwaldens (1778) gehört und für regen Gesprächsstoff unter Genussmenschen sorgt. Zu Recht – meinte ich.

Links: Das Team der Wirtschaft Grafenort (von links): Raphael Bucher, Pierfranco Lavra, Thomas Matter, Ismail Derin und Nicola Planzer. **Rechts:** Die Wirtschaft Grafenort. Bilder: zvg

Architektonisch perfekt

Als Luzerner erinnere ich mich, wie Grafenort damals schon eine Pilgerstätte für ausgiebigen Forellenschmaus war. Sehen und gesehen werden, galt bei der Einkehr in diese sehr urigen Gaststuben. Dann folgten einige turbulente Zeiten mit Umbau, Wiedereröffnung und Pächterwechsel. Nicht nur Erfreuliches. Tempi passati.

Die Wirtschaft Grafenort ist ein architektonisches Meisterwerk, das 1906 vollendet wurde. Damals ist das Gebäude auf die doppelte Nutzfläche vergrössert und 2008 renoviert worden. Es ist «uheimelig» drinnen. Schlicht und stilvoll. Blumen auf Fenstersims. Kleine passende Dekos drinnen. Alte Fotos an den Wänden. Eine einfache Tafel- und Geschirr-Kultur. Etwas beeindruckt besonders: die gelungene Schalldämpfung, wohltuend spürbar bei besetztem Haus.

Seit Mai 2021 ist Thomas Matter Betriebsleiter und Gastgeber – zuständig auch für das benachbarte Herrenhaus.

Thomas Matter hat seine Kochlehre im Hotel Engelberg beim legendären Küchenchef Marcel Syfrig und dem Patron Robi Infanger erfolgreich abgeschlossen. Dann folgten namhafte Saisonstellen. Besonders spannend war die Zeit als Koch der Schweizer Frauen Skinationalmann(frau)schaft. Und als er im Mai 2021 vom Kloster für die Geschäftsführung angefragt wurde, war das die Herausforderung für seine berufliche Zukunft.

«Ich entscheide vieles aus dem Bauch heraus», sagt Matter und erklärt kurz und bündig seine Kochphilosophie. Es ist sein klares Lippenbekenntnis mit Bezug zur Natur und zu einheimischen Lebensmitteln. Ohne Firlefanz werden diese aufgetischt. Ganze, blau- oder gebratene Forellen, Spezialitäten vom Smoker – dabei mein Favorit: Schweinebauch auf Ratatouille mit kräftigem «hausgesüderleten» Jus und Hasselback Kartoffeln. Das Wild stammt aus einheimischer Jagd, das Gemüse, wenn immer möglich, vom Klostergarten. Das Brot ist einfach verführerisch gut. Die dazu gereichten würzigen «Anken-Güpfi» dürften getrost etwas grösser sein. Auch die Weinauswahl bereitet viel Freude, sowohl dem Gaumen als auch dem Geldsäckel.

Thomas Matter hat seit 2022 Nicola Planzer zur Seite – ausgebildet, wo denn sonst, als in der Wirtschaft Grafenort. Und Raphael Bucher ist seine rechte Hand und seit 2023 im Team. Er ist der Schwager von Ismael Derin, dem Chef de Service.

Harmonisches Zusammenspiel

Ismael Derin als Chef des kleinen Teams ist ausgeglichen und freundlich und hat die Übersicht. Vor Kurzem hat er den Schweizer Pass erhalten und lebt seit zehn Jahren in der Schweiz, glücklich verheiratet und Vater von zwei Kindern. Zusammen mit Pierfranco Lavra von Sardinien «mänätscht» er, auch bei «Rushhour», souverän das Geschehen. Zehn Jahre war Pierfranco im berühmten Hotel Alpina Gstaad Food and Beverage Manager. Selten erlebt man heutzutage ein so harmonisches Zusammenspiel zwischen Küche und Service.

Und dies alles zu sehr humanen Preisen. Ein Mittagsmenü-Teller mit Süppchen befreit das Portemonnaie äusserst moderat inklusive Kaffee aus der Rösterei Engelberg.

Inklusion auf der Skipiste

Ab kommender Wintersaison gibt es mit «OSV+PLUS» ein inklusives Schneesportangebot.

Der Obwaldner Schneesportverband (OSV) präsentiert ab der kommenden Wintersaison ein neues Sportangebot unter seinem Dach: «OSV+PLUS». «OSV+PLUS» sei ein neues inklusives Sportangebot ohne Alterslimit – es richte sich sowohl an Kinder, Jugendliche als auch an Erwachsene mit Beeinträchtigung und möchte gemeinsam mit Menschen ohne Einschränkungen die Freude am Schneesport fördern, heisst es in der Medienmitteilung des OSV.

Ob auf den Ski, den Langlaufloipen, den Schneeschuhen oder beim Winterwandern – «OSV+PLUS» möchte Menschen mit unterschiedlichen Voraussetzungen zusammen auf den Schnee bringen. Im Mittelpunkt stünden dabei Gemeinschaft, Begegnung und das gemeinsame Naturerlebnis.

Wintersaison auf der Melchsee-Frutt Bild: Manuel Kaufmann (Melchsee-Frutt, 14. 3. 2024)

Langjährige Erfahrung im Vorstand

Hinter diesem Projekt stünden zwei erfahrene Leiterinnen – Denise Amstad und Pia Wolfisberg. Beide engagierten sich seit vielen Jahren mit Herzblut für Ferienlager und Wintersportangebote für Menschen mit einer Beeinträchtigung. «Ihre Begeisterung, ihr Fachwissen und ihre langjährige Erfahrung sind das Fundament dieses neuen Angebots», heisst es dazu in der Mitteilung. Denise Amstad trete dem Vorstand des OSV als Ergänzung bei und stelle somit den direkten Austausch sicher. Der OSV öffne sich mit diesem neuen Angebot bewusst einer neuen Zielgruppe und ergänze das klassische Verbands- und Leistungsangebot um ein zusätzliches Format.

Alle zehn Jahre müssen Rennstrecken rezertifiziert werden, heisst es zu einem anderen Punkt in der ausführlichen Mitteilung des OSV. Das bedeute, es müsse eine «Re-Homologation» durchgeführt werden. Die FIS führe das Zertifizierungsverfahren bei einer FIS-Piste durch. Dabei werde sichergestellt, ob die geprüfte Rennstrecke alle vorgeschriebenen Sicherheits- und Technik-Standards für FIS-Wettkämpfe erfüllt. Ein von der FIS akkreditierter Inspektor überprüfe die Rennstrecke und erstelle einen entsprechenden Bericht, der über die Verlängerung der Genehmigung des FIS-Homologationszertifikats entscheide.

Dabei gehe es insbesondere um drei Themenbereiche: «Sicherheit», also entspricht die Piste den erforderlichen Sicherheitsstandards, um Athletinnen und Athleten bei FIS-Wettkämpfen zu schützen. «Leistung», also erfüllt die Rennstrecke die technischen Anforderungen für die verschiedenen Disziplinen und schliesslich «Organisation», also können die FIS-Wettkämpfe auch effektiv ausgetragen werden auf der jeweiligen Strecke.

Der Cheselenhang wurde am 6. Oktober 2025 von der FIS wiederum für die nächsten 10 Jahre homologiert. (*zvg*)

Hinweis
Zum neuen Angebot OSV+Plus findet am Sonntag, 19. Oktober, im Restaurant Schlüssel in Alpnach eine Infoveranstaltung statt.

Ein Moment des Innehaltens und Mitfühlens

Stans Unter dem Motto «Hoffnung» gastiert der renommierte Kammerchor Cantus aus Uzhhorod, Westukraine, bereits zum 14. Mal in der Schweiz. Geleitet vm Gründer und Dirigenten Emil Sokach, lädt der Chor ein, sich von den «bewegenden Klängen und der Botschaft der Hoffnung inspirieren zu lassen», heisst es in der Mitteilung.

«Hoffnung» stehe über den berühmten Versen der ukrainischen Dichterin Lesja Ukrajinka. In dem kurzen Gedicht spreche sie über den Verlust von allem – Glück und Freiheit seien dahin. Es bleibe ihr nur eine Hoffnung: Noch einmal an den grossen Strom, den Dnepr, heimzureisen und die blühende Steppe zu erleben. Die ukrainische Komponistin Bohdana Frolyak, geboren 1968 und international bekannt, habe eigens für Cantus dieses legendäre Gedicht neu in Musik gefasst.

Das gelte auch für die weiteren Stücke des abwechslungsreichen Programms, das geistliche Musik von ukrainischen Komponistinnen und Komponisten zu einem Reigen von höchster, bewegender Stimmkultur vereint. (*zvg*)

Hinweis
Das Konzert findet in der Pfarrkirche in Stans am Dienstag, 28. Oktober, um 19.30 Uhr statt. Der Eintritt für das Konzert ist frei, es wird eine Kollekte erhoben.

Der Kammerchor Cantus gastiert zum 14. Mal auf Konzerttournee in der Schweiz. Bild: zvg