



Blick zum Top-Fischrestaurant «Murtaröl» mit der Pescheria Aris Plaun da Lej, wo statt Trophäen von Steinböcken und Gemsen «die grösste Forelle der Schweiz» ausgestellt ist.

Ristorante «Murtaröl» und Aris Plaun da Lej, Plaun da Lej:

«The Top Fish of St. Moritz»

Was in diesem Titel steht, ist eine nicht geringe Untertreibung: Denn das Ristorante «Murtaröl» von Antonio und Heike Walther in Plaun da Lej am Silsersee zwischen Sils-Maria und Maloja ist nicht bloss das Top-Fischrestaurant von St. Moritz und des Engadins, sondern der ganzen Schweiz und von ganz Mitteleuropa überhaupt. Das wissen auch die zahlreichen Jetset-Gäste aus dem «Top of the World», verlassen das Champagner-Klima rund um die Corviglia und wallfahren zu den exklusiven und honigsüssen «King Crabs» aus Alaska im Ristorante «Murtaröl».

Von Chefredaktor René Frech

«Plaun da Lej» — man muss sich den Namen dieses Weilers am Silsersee auf der Zunge zergehen lassen, um nachvollziehen zu können, wie ihm zu seinen Kinds- und Jugendjahren geschah: Antonio Walther ist in Plaun da Lej, in unmittelbarer Nähe einer völlig intakten Natur-, Berg- und Seenlandschaft am wirklich idyllischen Ufer des Silsersees im obersten Oberengadin aufgewachsen. Plaun da Lej liegt zwischen Sils-Maria und

Maloja und gehört — neben dem Muottas Muragl und der Segantini-Hütte auf dem Schafberg hoch über Pontresina — (fast) unbestritten zu den schönsten Flecken des hochalpinen Sonnentals — und hier befindet sich auch das Ristorante «Murtaröl», das Geburtshaus von Antonio Walther. Hier ist er aufgewachsen, hier entwickelte er seine grosse Liebe zum Wasser, zu den Fischen, zu allem, was mit den Wassertieren



Im «Murtaröl» dreht sich alles um den Fisch: Selbst in den dem Wintergarten-Restaurant vorgelagerten Bassins schwimmen Fische herum.

und mit dem Wasser zu tun hat — Rudern, Segeln, Fischen.

Das Ristorante «Murtaröl»

Seit 1890 schon steht hier die Gaststätte «Murtaröl». 1951 haben die Grosseltern des jetzigen Eigentümers das Anwesen direkt am Silserseeufer käuflich erworben. Grosseltern und Eltern führten das «Murtaröl» als einfache Sommerwirtschaft.

Doch der damals 24jährige Antonio Walther, ausgebildeter Lehrer mit fünfjähriger Berufserfahrung, machte nach der Uebernahme des elterlichen Betriebs im Jahre 1984 aus der Sommerwirtschaft ein schönes Ganzjahres-Restaurant, und zwar — wie es seiner Passion geziemt — ein Fischrestaurant! Aber nicht einfach ein Fischrestaurant wie viele andere auch auf der Welt, sondern ein Fischrestaurant mit dem Anspruch und der Vision, den Gästen die frischesten Fische und Meeresfrüchte überhaupt zu servieren!

Frische als Geschäftsidee

Selbstverständlich wurde er anfänglich von Branchenkollegen und überhaupt belächelt. Ein Fischrestaurant in den Bergen und im



abgelegenen Bündner Hochtal — das konnte doch nur schiefgehen...

Die Unken haben nicht mit dem unbändigen Fisch-Enthusiasmus von Antonio Walther gerechnet. Der begeisterte und veritable «Fisch-Fanatiker» machte als ehemaliger Lehrer und «Gastro-Quereinsteiger» aus dem «Murtaröl» ein wunderschönes Restaurant und servierte in seinem Lokal mit der grossen Panorama-Terrasse mit Blick vom (fast) obersten Punkt des Oberengadins hinunter nach Sils, Silvaplana und St. Moritz vorerst nur frische Süsswasserfische aus den Oberengadiner Seen.

Die Frische-Quelle in Milano

Zehn Jahre später, im Jahre 1994/95, erweiterte er sein Fischangebot mit Meerfischen und Meeresfrüchten aller Art. Seit 1995 gilt Antonio Walther als der einzige Schweizer, der Zutritt zum täglich/nächtlichen Fischmarkt von Mailand hat — Antonio Walther



Impressionen von den Restaurationsräumen im Ristorante «Murtaröl»: In der Arvenholz-Idylle sind auch die Fische stets präsent!

und seine Leute reisen seither in der Wintersaison täglich und in der Sommersaison jeden Dienstag, Donnerstag und Freitag an den Mailänder Fischmarkt, um sich mit der frischesten Ware aus dem Meer überhaupt einzudecken.

Die Meerwasser-Aquarien von Plaun da Lej

Mehr noch: In seiner «Aris Plaun da Lej» schwimmen Tausende von Fischen und Meerestieren umher. Unzählige Fisch- und Meeresfrüchte-Becken mit lebendigem Inhalt sorgen dafür, dass Restaurateur und Fisch-Enthusiast Antonio Walther heute von seinem Lokal ohne Uebertreibung sagen kann: Das «Murtaröl» ist das frischeste Fischrestaurant überhaupt!

Das Fisch-Imperium von Plaun da Lej

Zu Beginn — wie gesagt — wurde der «Fisch-Fanatiker» milde belächelt. Jetzt herrscht er im abgelegenen Oberengadin über ein Fisch-Imperium, das andere in der Branche vor

Neid etwas erblassen lassen: Neben seinem Ristorante «Murtaröl» hat der umtriebige Antonio Walther nämlich auch einen blühenden Fischhandel aufgebaut — drei Fischwagen touren allwöchentlich und regelmässig durchs Engadin bis hinunter nach Scuol und nach Poschiavo, um auch der privaten Kundenschaft frischen Fisch anzubieten.

Dazu kommen zahlreiche Kunden aus der regionalen Hotellerie und Gastronomie. Und weil bekanntlich im Engadin nicht selten höchst betuchte Gäste und Persönlichkeiten verweilen, die sich auch zu Hause an ihrem Wohndomizil der frischesten Fische überhaupt von Plaun da Lej erinnern, rufen nicht selten auch solche Kunden bei der «Aris Plaun da Lej» an und bestellen sich die exklusivsten Exemplare aus den Weltmeeren der Welt.

In der Wintersaison sind es gut und gerne 1000 Kilo Meeresfische und 300 bis 400 Kilo Krustentiere, die pro Woche vom Mailänder Fischmarkt nach Plaun da Lej transportiert werden.

Antonio und seine charmante Gemahlin Heike Walther lassen es sich im übrigen nicht nehmen, sich auch höchstpersönlich nach den exklusivsten Exemplaren aus dem Meer auf dem nur anderthalb Stunden entfernten Mailänder Fischmarkt umzusehen. Startzeit in Plaun da Lej ist dann jeweils um 03.00 Uhr



Zu den exklusiven Fischgerichten gibt's im «Murtaröl» auch exklusiv zubereitete Beilagen – beispielsweise Gemüse-Girlanden aus der «Anliker» der Brunner AG. Gastgeber Antonio Walther und Erwin Hanselmann, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG, wissen die Gerichte gekonnt zu inszenieren.

in der Früh, denn der Fischmarkt von Milano dauert höchstens bis 07.00 Uhr morgens.

Pelzmäntel bei den «King Crabs»

Ein grosser Teil des eingekauften Fisch- und Meeresfrüchtevolumens wird im Ristorante «Murtaröl» selbst zubereitet. Das typisch bündnerische Lokal umfasst einen arvenholzgetäfelten Speisesaal mit 60 Sitzplätzen, ein Wintergarten-Restaurant mit 40 Sitzplätzen, ein Restaurant mit 20 Plätzen sowie zwei intime Arvenstüblis mit 16 Sitzplätzen. Dazu kommt das grosse Terrassen-Restaurant mit 200 Sitzplätzen.

Das gastronomische Angebot dreht sich hauptsächlich um Fisch und Meergetier, und Heike und Antonio Walther wissen den Fisch-Service gekonnt und effektiv zu inszenieren. Gastgeber Antonio Walther zu GOURMET: «Vor allem in der Wintersaison kommt es häufig vor, dass Gäste im dicken Pelzmantel zu uns in die Küche oder in die Fischzucht kommen und sich selbst die begehrten Exemplare auswählen.»

Dabei muss man wissen, dass im Ristorante «Murtaröl» (neben den frischen Fischen und Meeresfrüchten) in der «Aris Plaun da Lej» eine ganze Palette an lebendigen Exemplaren



aus den grossen Meerwasseraquarien ausgewählt werden können — lebende Langusten, Hummer, Scampi, Bärenkrebse, Muscheln, Austern und «King Crabs» — drei bis vier Kilo schwere Königskrabben aus dem tiefsten Wasser des nördlichsten Alaska, die im «Murtaröl» für 1000 bis 2000 Franken pro Exemplar als ganzes Getier serviert werden. Bei Antonio Walther schwimmen vor allem im Winter Dutzende von «King Crabs» herum — weshalb sein Restaurant in Analogie zu «St. Moritz — Top of the World» ohne Uebertreibung als «The Top Fish of St. Moritz» firmieren kann...

Selbstverständlich betreiben Heike und Antonio Walther auch eine eigene hochalpine Fischräucherei, wo Lachs, Aal, Forellen, Saibling, Muscheln, Thunfisch, Schwertfisch, Stör, usw. fein und nüanciert geräuchert werden.

Konsequente Frische-Philosophie

Ueberhaupt: Im «Murtaröl» dreht sich zu 99 Prozent des Food-Angebotes alles ums Getier aus dem Süss- und Meerwasser. Alles andere ist sozusagen Nebensache. 80 Prozent der Gäste sind Stammgäste, die nur der Frische der Fische wegen ins abgelegene Plaun da Lej kommen. «Wir bereiten die Fische und Meeresfrüchte möglichst einfach zu, damit sie ihren authentischen Geschmack bewahren können», sagt Antonio Walther zu GOURMET. So auch die beachtlich grossen «King Crabs» — «das Fleisch aus ihren Beinen ist in Konsistenz und Geschmack so zart wie Honig, und es wäre ein 'Verbrechen', hier noch etwas dazu zu tun», sagt der «Fisch-Verrückte» vom «Murtaröl zu GOURMET.

Frische aus der «Anliker»

In kulinarischer Hinsicht ist der Gastgeber und Fisch-Enthusiast eben ein Puritaner — Hauptsache, auch die Beilagen sind frisch, einfach und authentisch zubereitet. Und wo in einer Restaurationsküche frische Rohprodukte zubereitet werden, ist in der Regel eine Gemüse- und Fruchteschneidmaschine der Marke «Anliker» der Brunner AG (Kloten) nicht weit.

Das ist auch — seit nunmehr fünf Jahren — in der Küche des Ristorante «Murtaröl» nicht anders: Die Küchenbrigade im «Murtaröl» setzt die «Anliker» täglich ein — zum



Restaurateur Antonio Walther in seiner Pescheria

Schneiden von Salaten und Gemüsen, bei der Zubereitung von Concassée aus frischen Tomaten (aus Mailand) oder auch bei Caterings und Banketten, wenn grössere Mengen zubereitet werden müssen.

Von der neuen «Anliker5» der fünften Generation der Universalschneidmaschinen «Anliker» der Brunner AG (Kloten) mit dem



Sie sind für eine effiziente Küche unentbehrlich — die Küchenmaschinen der Brunner AG: Die «Anliker Quattro» (links) und «Anliker5» (die mit weltpatentierten antimikrobiellen Materialien ausgerüstet ist) sowie die «Swissbidone», ein Multigerät mit Cutter, Fleischwolf und Zitruspresse.



mit seiner Lieblings-Königskrabbe in der Hand.

weltpatentierten, spülmaschinenfesten und antimikrobiellen Material und den entsprechenden Messerscheiben zeigt sich Ausnahme-Restaurateur Antonio Walther besonders beeindruckt.

Und auch die neuartige «Swissbidone» der Brunner AG, ein neu entwickeltes Küchengerät mit Cutter, Fleischwolf und Zitruspresse,

macht dem Liebhaber frischer Roh- und Qualitätsprodukte grossen Eindruck. «Die 'Swissbidone' könnten wir effizient für die Zubereitung von Fischmousse, Fischfarcen, Saucen, usw. einsetzen. Das werden wir demnächst prüfen, wenn wir ohnehin unsere Küche erneuern.»

Unternehmerische Weitsicht

Tatsächlich stehen dem «Murtaröl» einige Umwälzungen bevor: Heike und Antonio Walther haben im Frühjahr 2008 das benachbarte Hotel «Cristallino» käuflich erworben. Das Haus umfasst über 20 Gästebetten, ein Restaurant mit 40 Sitzplätzen, eine Terrasse mit 50 Sitzplätzen und ein grosszügiges Umfeld. Es rundet das touristische Angebot der Familie Walther optimal ab, zumal auch die Vermietung von Segel-, Ruder- und andern Booten auf dem Silsersee zu den Geschäftsfeldern der Familie Walther gehören.

Man spürt es also: Heike und Antonio Walther denken weiter, auch an die vierte Familien-Generation mit Tochter Nina (13), Sohn Nico (10) und Nesthäkchen Nicole (5) — wer weiss, was in den nächsten zwanzig Jahren aus Plaun da Lej noch alles werden wird, dann nämlich, wenn die «Celebrities» vom Grossstadt-Getue von «Top of the World» die Nase voll haben und ihm die wahre Ursprünglichkeit und Authentizität von Plaun da Lej vorziehen...



Erfolgreiche küchentechnische Lieferanten-Partnerschaft: Das charmante Gastgeber-Paar Heike und Antonio Walther mit Erwin Hanselmann, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG (rechts).

INFOS:

Ristorante Murtaröl/Aris Plaun da Lej
7517 Plaun da Lej
Tel. 081/826 53 50
Fax 081/826 59 59
E-Mail: rest.murtaroe@bluewin.ch
Internet: www.plaundalej.ch
(in Bearbeitung)

Brunner AG
Brunnergässli 1-5
8302 Kloten
Tel. 044/814 17 44
Fax 044/803 01 40
E-Mail: mail@brunner-anliker.com
Internet: www.brunner-anliker.com

**OLMA 08
Brunner AG
Halle 2.0, Stand 2.0.7.**