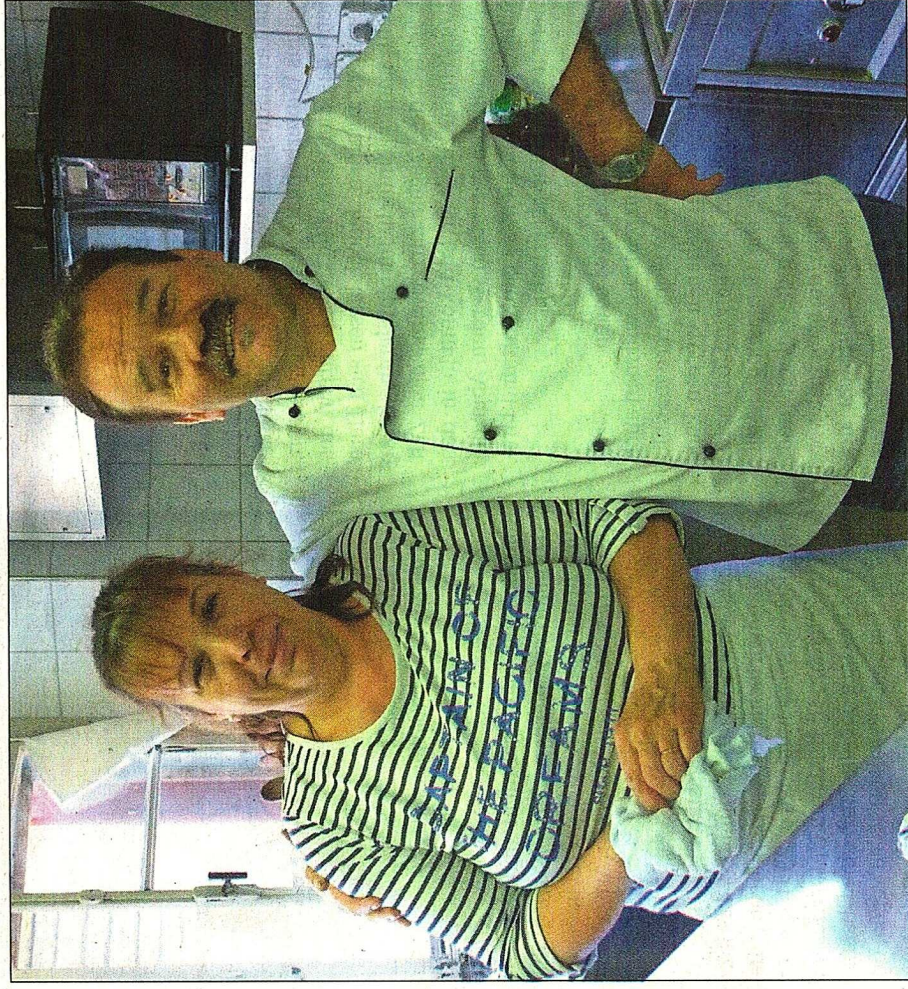


... «Jimmy», Gastgeber und Koch des Restaurant & Pension «Parsenn» in Conters

■ Mit Johannes «Jimmy» Meisser sprach Margrith Ladner-Frei



Gastgeber Johannes Meisser mit Küchenhilfe Alexandra Gouveia, die ihr 10-Jahr-Dienstjubiläum feiert.

Bilder Margrith Ladner-Frei

«Bündner Woche»: Seit 18 Jahren führen Sie als waschechter Contenser das Restaurant & Pension «Parsenn», und Sie sind über die Landesgrenzen hinaus als «Jimmy» bekannt. Darf ich Sie auch Jimmy nennen?

Jimmy: Selbstverständlich (Wir stossen mit einem selbst gemachten «Immihüngler» auf das Du an). Als gelernter Bäcker, Konditor und Confiseur liegt mir das Kochen sehr nahe. In den damaligen Lehrbetrieben und an späteren Arbeitsstellen wurde ich oft in die Küche als Koch befohlen, obwohl ich die Ausbildung dazu nicht hatte. Es brauchte eine ganze Portion Mut, mich an den Herd zu stellen, aber ich tat es mit Freude. Nachdem ich elf Jahre in einem Gastrobetrieb in Klosters tätig war, machte mir der damalige hiesige Wirt den Vorschlag, das Restaurant «Parsenn» zu übernehmen. Auch vonseiten der Bevölkerung wurde immer wieder der Wunsch geäussert, dass ich das altehrwürdige Haus als Wirt betreiben möge. Ich habe mir diese Option gut überlegt und mir locker

rant mit Kachelofen, ein Sälü mit Platz für 35 bis 40 Personen, eine gemütliche Terrasse und Übernachtungsmöglichkeiten mit sechs Zweibett- respektive Dreibettzimmern, mit Etagedusche und WC. Während im Restaurant genüsslich gespeist werden kann, ist das Sälü ideal für Familienfeste, Vereinsanlässe, Versammlungen und Seminare.

Wie verwöhnen Sie die Gäste kulinarisch? Verwenden Sie einheimische Produkte? Gibt's Saisonspezialitäten?

Mein Ziel besteht darin, eine gut bürgerliche Küche ohne jeglichen Schnickschnack zu pflegen, und ich verwende, wenn immer möglich, Produkte aus der Region. Den Salat ernte ich in meinem eigenen Garten, Eier liefern mir meine 60 Hühner und von meinen 30 Schafen gibts feines Fleisch. Übrigens: Gerade letzte Woche sind 17 Lämmli auf die Welt gekommen. Als Spezialitäten sind bei mir auch Schaf- und Geisswürste zu haben, und auf Vorbestellung bewirte ich meine Kundschaft mit Original-Contenser-Böcken (Eierspeise mit Milch, Mehl und Glühwein). Der Herbst ist für mich die beste Jahreszeit. In der Wildsaison sind meine verschiedenen Wild-Spezialitäten Trumpf und erfreuen sich grosser Nachfrage.

Sie haben neben dem Restaurantbetrieb noch eigene Schafe und Hühner: Das gibt eine Menge Arbeit. Wie bewältigen Sie das alles?

Ja, ich bin halt auch noch ein bisschen Bauer. Das gibt mir nicht nur viel Arbeit, sondern auch wohlthuenden Ausgleich zum Gastronomieberuf. In der Landwirtschaft geniesse ich das Arbeiten im Freien, sei es im Frühling beim Zäunen und aufräumen, beim Bestellen des Gartens, im Sommer beim Heuen oder im Herbst beim Einwintern. Nebenher engagiere ich mich bei der Betreuung meiner 93-jährigen Mutter und koche täglich für sie. Im Restaurant habe ich eine Servicefachkraft mit 100-Prozent-Pensum angestellt, und in der Küche steht mir schon seit zehn Jahren die fleissige und zuverlässige Portugiesin Alexandra zur Seite. Ganz besonders schätze ich auch den flexiblen Einsatz der vier Aushilfsfrauen aus dem Dorf. Sie sind nach einem Wochenplan eingeteilt und auf Abruf verfügbar. Das funktioniert tadellos.

Im Sommer und Winter kehren bei Ihnen zahlreiche Gäste aus nah und fern ein. Da ist manchmal auch Prominenz zugegen, verraten Sie uns etwas darüber?

Im Sommer kommen viele Wanderer, Biker, Pilzler und andere Naturfreunde zu uns. Im Winter sind es vorwiegend Schneesportler. Unser Haus liegt direkt an der legendären Parsennabfahrt. In Bezug auf Prominenz muss ich sagen, dass ich manchmal ganz schön überrascht werde und grosse Flexibilität und Improvisationskunst an den Tag legen muss. Es kann sein, dass plötzlich unangemeldet Polizisten mit Hund auftauchen, das Haus durchsuchen und mir dann unter vorgehaltener Hand verraten, welcher Aga Khan demnächst in meinem Haus einkehren möchte. Oder wenn ein einheimischer Ski-lehrer in der Küche erscheint und mir zuflüstert, dass soeben der Schwedische König mit einem Bärenhunger und seinen Leibwächtern auf der Terrasse Platz genommen haben, dann heisst es Ruhe bewahren, das Beste zu geben und diesen Menschen einen angenehmen, gemütlichen Aufenthalt, fern von Paparazzi, zu bieten. Inzwischen mundet seiner Majestät mein «Immihüngler» (Schnaps mit Bienenhonig) genauso wie unsere Prättigauer Knödel.

**Information: Restaurant & Pension «Parsenn», Conters,
Tel. 081 332 43 22, www.restaurantparsenn.ch.**



Das gemütliche Restaurant «Parsenn» in Conters.