



**Hanna Litscher, 21:** Nein, ich habe noch nie vom «Mampf» gehört, aber ich denke so ein Pop-up-Restaurant macht wirtschaftlich gesehen bestimmt Sinn. Ich könnte mir nicht vorstellen, ein Restaurant zu eröffnen, da ich mich in dem Business nicht auskenne.



**Nadia Koch, 22:** Nein, ich kenne das «Mampf» nicht, aber Pop-up-Restaurants finde ich eine lässige Idee. Ich kenne mich in dieser Branche nicht aus und stelle es mir schwierig und streng vor, ein eigenes Restaurant erfolgreich zu führen. Für mich wäre das nichts.



**Balz Lendi, 71:** Ja, ich habe auch schon davon gehört und finde die Kombination der Werkstatt und dem «Mampf» eine super Idee. Altersbedingt kann ich mir das Eröffnen eines eigenen Restaurants nicht vorstellen, aber früher war es mal ein Jugendtraum von mir.

## «FÜR MICH WÄRE DAS NICHTS»

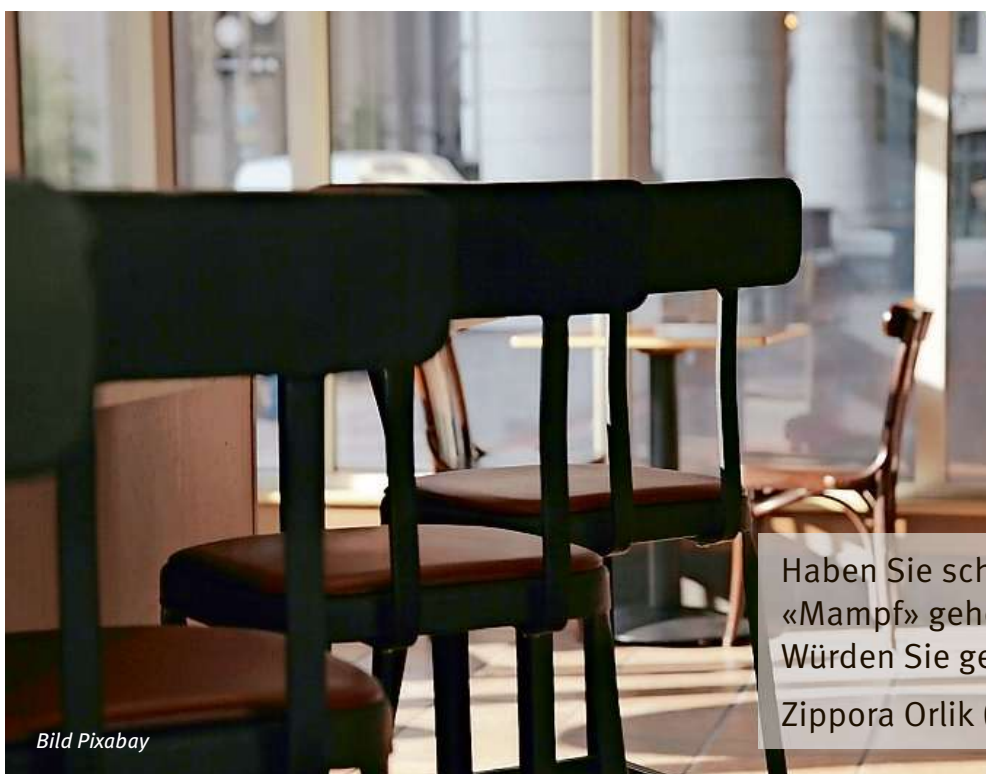


Bild Pixabay

Haben Sie schon vom Pop-up-Restaurant «Mampf» gehört? Wie finden Sie die Idee? Würden Sie gerne ein Restaurant eröffnen?  
Zippora Orlik (Text/Bilder)



**Lara Alves, 15:** Nein, bis jetzt habe ich noch nichts davon gehört. Ich finde Pop-up-Restaurants aus Sicht der Firma sehr schlaue, aber wenn es dann schliesst, finde ich es sehr schade, wegen des guten Essens. Ich selber möchte kein eigenes Restaurant eröffnen.



**Samanta Butea, 14:** Nein, ich habe vom «Mampf» noch nie gehört. Ich finde es cool, dass Pop-up-Restaurants nicht immer offen haben, so bleibt es etwas Spezielles. Als ich jünger war, wollte ich mein eigenes Restaurant eröffnen, jetzt will ich Richtung Pharmazie gehen.



**Gertrud Hardegger, 73:** Ich kenne das «Mampf» bis jetzt nicht, aber das klingt toll, da werde ich mal vorbeischaun. Ein Restaurant wollte ich nie eröffnen. Meine Schwiegereltern führten ein Bergrestaurant, und da musste man sehr viel arbeiten, um am Ball zu bleiben.

Anzeige

**KÄRCHER CENTER**

**MATHIS**  
Kasernenstr. 95, 7000 Chur – 081 356 00 45

[www.kaerchercenter-mathis.ch](http://www.kaerchercenter-mathis.ch)



«Mampf»: Das Pop-up-Restaurant der beiden Junggastronomen Nina Fopp und Jan «Smüde» Edelbauer öffnete seine Türen in der «Werkstatt» in Chur.

Bilder Laura Natter

# IN DREI STUNDEN UM DIE WELT

Im Pop-up-Restaurant «Mampf»  
internationale Küche schlemmen – ein Besuch

Laura Natter

Essen aus Italien, Japan, den USA und Argentinien. Aus Südafrika, Thailand, Israel und der Schweiz. Eine kulinarische Weltreise von Sansibar bis Sapporo. Willkommen im «Mampf». Willkommen im Restaurant auf Zeit, das heute, nur wenige Tage nach seiner Eröffnung, schon wieder der Vergangenheit angehört. «Mampf», das ist – oder besser – war ein Pop-up-Restaurant, das vergangenes Wochenende seine Türen von Freitag bis Sonntag in der «Werkstatt» in Chur öffnete. Mit einem 13-Gänge-Menü am Freitag- und Samstagabend und einem Neugänger am Samstag- und Sonntagmittag nahmen die bei-

den Gastgeber Nina Fopp und Jan Edelbauer alias Smüde ihre Gäste mit auf eine genussliche Reise rund um die Welt. Samstagmittag, 11 Uhr. Ein Gast nach dem anderen tritt durch die Türe des «Mampf» und staunt nicht schlecht über die Location. Viel Grün, viele Kerzen, alte Holztische und Stühle, weisse Stoffservietten, kleine Blumensträuße auf den Tischen. Nina und Smüde haben innert weniger Tage aus der bekannten Location der «Werkstatt» ihr persönliches Restaurant, ihr «Mampf» gemacht. Während die Bartender Drinks wie den Basil Smash, Bier, Weisswein und Gin Tonic servieren, strei-

fen die Blicke der Gäste durch den Raum, über die grossen Bilder in schwarz-weiss und die vielen Pflanzen, die am Geländer der Galerie hängen. Und dann bitten die beiden Gastgeber Nina und Smüde auch schon zu Tisch. Viel wollten sie jetzt eigentlich gar nicht sagen, meint Smüde während der Begrüssung. «Beginnen wir doch einfach», sagt er und lacht.

Gesagt, getan. Die kulinarische Weltreise beginnt Übersee, und zwar in den USA. Serviert wird ein Sous-vide gegarter Schweinebauch mit Coleslaw, einem für die USA typischen Kabis- und Karottensalat. Der Gang wird als kleine Portion gereicht, schliesslich folgen auf den Schweinebauch an diesem Mittag weitere acht, am Abend gar zwölf Gänge.

Das zweite Gericht führt die Gäste weiter auf ihrer Reise, und zwar nach Japan. Das momentan sehr trendige Sushi darf im «Mampf» auf keinen Fall fehlen, wobei Graubünden eine grosse Rolle im Gericht spielt. Der Lachs im Sushi stammt nämlich aus dem bündnerischen Lostalloy. Der regionale Bezug in allen Gerichten liegt den beiden Gastgebern am Herzen, wie Nina und Smüde bereits in einem früheren Gespräch erwähnten. Gerichte aus der ganzen Welt mit Produkten aus Graubünden. Nina und Smüde entwickelten das Konzept für ihr Pop-up-Restaurant im Rahmen der «Gastro Story», einem Junggastronomenprojekt von Gastro Graubünden (die Büwo berichtete in den Ausgaben vom 11. Sep-



*Einmal um die Welt: Ob mit Schweinebauch und Coleslaw aus den USA (oben), Cakepop aus England (Mitte), oder Blumenkohl aus Israel (unten), die Gerichte im «Mampf» vermochten die Gäste zu überzeugen.*



tember und 2. Oktober). Ziel war es, innerhalb weniger Monate zusammen mit ihrer Instagram-Community ein Pop-up-Restaurant auf die Beine zu stellen und für ein Wochenende zu führen. Das ist den beiden Junggastronomen nun gelungen. «Es ist wirklich toll geworden», findet Nina, während ihr Blick durch das «Mampf» streift. Die Reise geht weiter. Es folgen Tom Kha Gai aus Thailand, gerösteter Blumenkohl aus Israel, das Puurachalb aus Graubünden und die geschmorte Rote Beete aus Nordafrika. Einige der Gerichte wurden von Restaurants und Produzenten aus Chur und der Region zubereitet, das meiste jedoch entstand in der neuen Küche der «Werkstatt» und stammt aus den Händen des Küchenteams, bestehend aus Fabian, Gian Carlo und Natacha.

In der Zwischenzeit sind sieben Gänge und zweieinhalb Stunden vergangen. Das Ende der kulinarischen Weltreise naht. Mit dem Cakepop des Bündner Chocolatiers und Pâtissiers Lars Hellenbrand führt der Weg nach England. Vom Küchlein, dem Cake, bis hin zur Schokolade ist bei diesem Gericht alles selber gemacht. Ein Biss und für einen der Gäste ist klar: Dieser Cakepop ist ein Highlight der kulinarischen Weltreise. «Kann man das essen, ohne zu lachen? Ohne glücklich zu sein?», fragt er. Glücklich macht denn auch der letzte Gang, die handgeschöpfte Schokolade, ebenfalls von Lars Hellenbrand. Mit ihr, dieser süssen Köstlichkeit, beenden die Gäste ihre kulinarische Reise rund um die Welt. Zuhause in der Schweiz. Mittendrin zwischen all dem Grün, den Bildern in schwarz-weiss, den Kerzen und den alten Tischen. Mittendrin im «Mampf».

**Sponsored Content: Dieser Beitrag wurde von der Büwo-Redaktion in Kooperation mit Gastro Graubünden erstellt.**