

DER EMSIGE INDIVIDUALIST

Talent, harte Arbeit und nicht zuletzt der Wille zur Einzigartigkeit führten den Schweizer Andreas Caminada zum Erfolg. Doch auch mit drei erkochten Sternen bleibt er bodenständig. Eine Eigenschaft, für die ihn seine Landsleute besonders schätzen

TEXT SARAH MANGOLD-LAU

Schon als Kind wollte Andreas Caminada nicht in der breiten Masse untertauchen. „Ich war immer derjenige, der es anders machte. Wenn alle rote Hosen an hatten, zog ich sicher keine an. Ich habe immer mein eigenes Universum suchen wollen.“

Dass Caminada mit seiner progressiven Kochkunst seit nunmehr neun Jahren drei Sterne hält, hat er nicht zuletzt seiner Abneigung gegen das Kopieren zu verdanken. Damit kein Missverständnis aufkommt: Bei dem 41-Jährigen spürt der Besucher keinerlei Arroganz. Im Gegenteil. Andreas Caminada, zurückgegeltes Haar und Schönlingslächeln, scheint der personifizierte Dreiklang aus bodenständig, freundlich und bescheiden zu sein.

Nach nur einem Jahr der Selbstständigkeit erkochte der damals 27-Jährige seinen ersten Stern, schnell folgten Nummer zwei und drei. Von Ausnahmetalent und künstlerischem Können will Caminada allerdings wenig wissen. „Vielleicht ist es ja gar nicht so, dass ich besser bin“, sagt der Mann, der zwei Mal vom Restaurantführer „Gault&Millau“ zum „Koch des Jahres“ ausgezeichnet wurde und dessen Restaurant regelmäßig internationale Auszeichnungen bekommt. „Ich tu halt vielleicht nur ein bisserl mehr Energie in meine Arbeit reinstecken. Es gibt ja immer

links und rechts Hunderte, die das besser machen könnten. Die sind aber vielleicht zu faul, oder ihnen fehlt der Ansporn.“ Er selbst habe eigentlich schon immer mehr geleistet, als von ihm erwartet wurde. „Schon für gute Noten in der Schule musste ich mich ein wenig mehr reinhängen als die anderen Schüler. Entweder man hat eine große Klappe, die habe ich nicht, oder man liefert über seine Arbeit ab. Das ist mein Weg.“

Vollgas habe er dann überall gegeben. Ob bei seinem ersten Chef Beat Bolliger in Klosters, bei Hans-Peter Hussong in Uetikon und bei Claus-Peter Lumppp vom deutschen Drei-Sterne-Restaurant „Bareiss“. Letzterer sagt über Caminada, dass er statt

Spitzkoch genauso gut hätte Golfprofi oder Supermodel werden können. Alles, nur kein Durchschnitt.

Bei seinen Chefs lernte er die klassische französische Kochkunst. Die beste Grundlage für seine komplexen, detailverliebten Gerichte, die oft kulinarische Neuinterpretationen regionaler Traditionen sind. So experimentiert er zum Beispiel so lange mit Roter Bete, bis sie in verschiedenen Konsistenzen und Aromakombinationen ihre geschmackliche Charakteristik voll entfaltet. „Geschichten zu erzählen ist nicht mein Ding“, sagt Caminada, „ich bin kein Philosoph. Ich koche einfach ein Gericht, und das soll mehr als gut sein.“

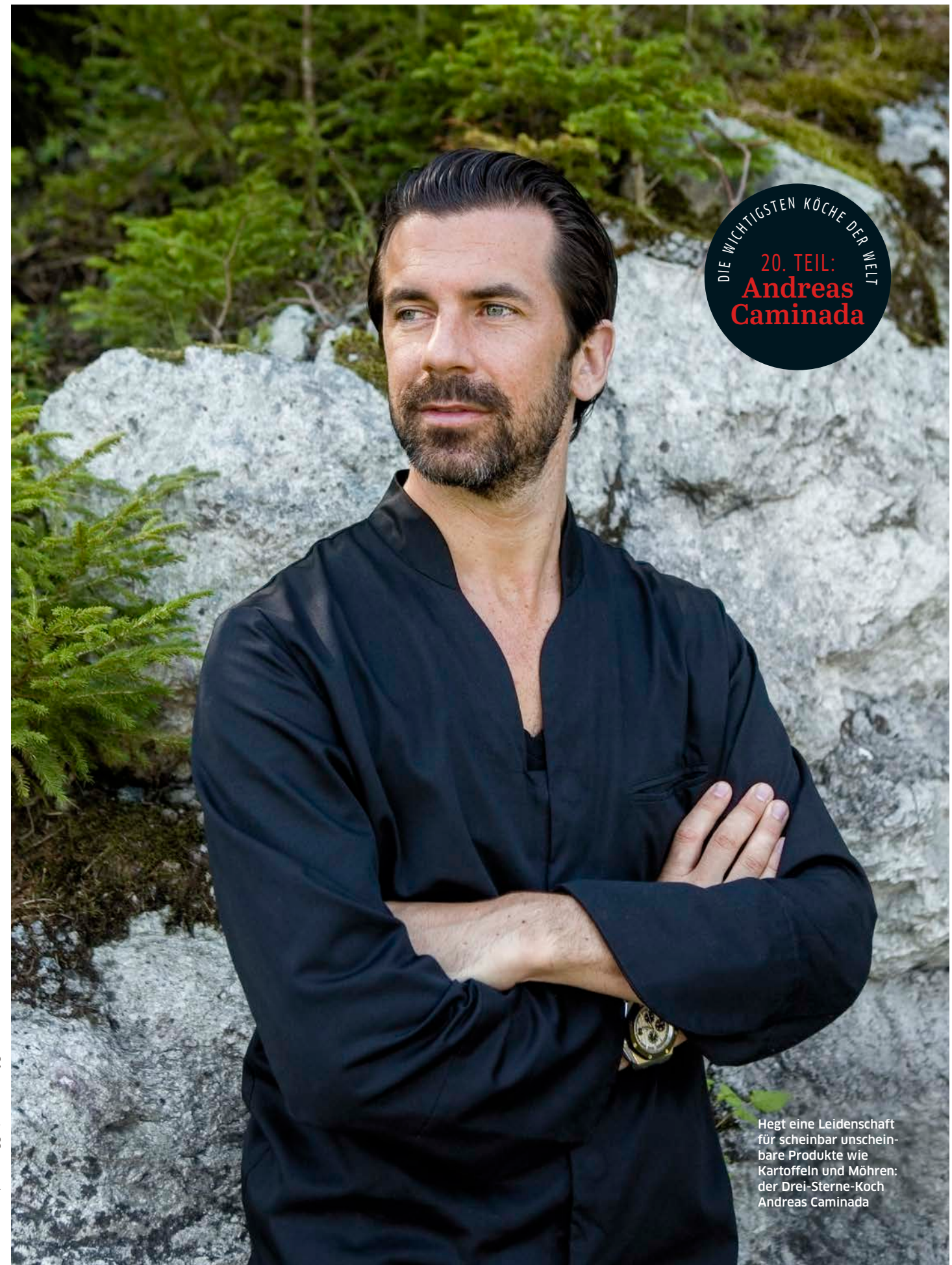
Einen roten Faden in seinen kulinarischen Kreationen gibt es trotzdem: „Ich

KOSMOS CAMINADA

Längst ist Andreas Caminada in der Schweiz zu einer Marke geworden. Das Herzstück bildet das Drei-Sterne-Restaurant „Schloss Schauenstein“ in Fürstenu. Seit vergangenem Jahr können Gäste auch die „Casa Caminada“ (zwischenzeitlich wegen Wasserschaden geschlossen, ab 1.5.2019 wieder geöffnet) samt Bäckerei und Kaffeerösterei besuchen. Das Restaurant „Igniv by Andreas Caminada“ in Bad Ragaz ist sein zweites Gourmetrestaurant. Jede Woche zeigt der „Gault&Millau“-Channel die Kochsendung „Atelier Caminada“ (auf dem Foto mit Eishockeyspieler Nino Niederreiter, rechts). Zudem gibt Caminada Gastauftritte in den deutschen Fernsehshows „The Taste“ und „Kitchen Impossible“ mit Tim Mälzer.



Fotos: Veronique Hoegger, Marcus Gyger



Hegt eine Leidenschaft für scheinbar unscheinbare Produkte wie Kartoffeln und Möhren: der Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada

bin in den Bergen aufgewachsen, ich mag keinen Seeigel und keine Austern, zumindest würde ich mir nie freiwillig welche bestellen. Bei mir bilden zugängliche Produkte wie Gurke, Karotte, Zwiebel und Kartoffeln die Basis für alles.“

Der Vater von zwei Söhnen wurde von seinen Eltern – der Vater Maurer, die Mutter Schneiderin – zu Bescheidenheit erzogen. „Megabescheidenheit“, betont der Bündner. Sicher auch, weil sein Vater mit seinen sechs Geschwistern als Halbwaise bei einer Tante aufwuchs und ständig darum bemüht war, nicht negativ aufzufallen. „Das Gefühl habe ich schon auch. Ich will ebenfalls nicht negativ auffallen – wenn, dann nur positiv.“

Ein großes Anliegen des Starkochs, der in den Schweizer Medien inzwischen omnipräsent ist: die Förderung junger Talente. „Ich selbst hatte das Glück, mit Anfang zwanzig in Vancouver an einen kulinarisch versierten Gastvater zu geraten. Er nahm mich mit in die besten Restaurants. Durch ihn lernte ich französische Gerichte und exotische Aromen wie die der indischen Küche kennen.“ Mit seiner Frau Sarah gründete er die Stiftung „Fundaziun Uccelin“ (das rätoromanische „Uccelin“ bedeutet „kleines Vögelchen“), mit der er junge nationale und internationale talentierte Koch- und Servicekräfte fördert. Das Ziel ist auch, die Qualität des gastronomischen Handwerks zu sichern und zu fördern. „Nach den drei Michelin-Sternen und den 19 Punkten im ‚Gault&Millau‘ fragte ich mich, was man von einem Leader erwartet? Die Antwort war für mich: Menschen zu inspirieren, Verantwortung zu übernehmen, etwas zu bewegen. Denn wenn du vorne bist und nichts Gescheites daraus machst, was passiert dann mit der Welt?“

Der Koch ist sich nicht zu schade, mit seinem Vater den Hof zu fegen oder im Shop nützliche Tipps zur Pfannenreinigung zu verteilen. „Wenn ich merke, dass es etwas anzupacken gibt, mach ich das gern“, sagt Caminada. Und dann beendet er das Interview – die Küche hat gerade angerufen, der Chef wird gebraucht. —

Pizzoccheri mit Wirsing und Pfifferlingen

★ EINFACH, RAFFINIERT

Für 2–3 Portionen

RÖSTZWIEBELN, KNOBLAUCH, SALBEI

- 100 g Zwiebeln
- 1 Ei Mehl
- 1 Knoblauchzehe
- 0,75 l neutrales Öl zum Frittieren (z. B. Maiskeimöl)
- 10 Blätter Salbei

PIZZOCCHERI

- 150 g Buchweizenmehl
- 100 g Weizenmehl (Type 550)
- Salz
- Muskat (frisch gerieben)
- 1 Eigelb (Kl. M)
- doppelt gemahlener Hartweizengrieß (Semola rimacinata di grano duro; z. B. de Cecco) zum Bearbeiten

GEMÜSE

- 2 Schalotten
- 8 Frühlingszwiebeln (möglichst gleich dick)
- 5–6 große Wirsingblätter (ca. 150 g)
- 80 g Pfifferlinge
- 60 g Bacon (in Scheiben)
- 80–100 g Gruyère (36 Monate gereift)
- 50 g Butter (kalt; in Würfeln)
- Salz • Pfeffer
- 6 Stiele Kerbel

Außerdem: Küchenthermometer

1. Zwiebeln in 4 mm dicke Ringe schneiden oder hobeln, in Einzelringe teilen und mit dem Mehl mischen. Knoblauch in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Öl in einem Topf auf 160–170 Grad erhitzen (Thermometer benutzen!). Knoblauch darin 1–2 Minuten goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salbeiblätter im heißen Öl 1 Minute ebenso frittieren und abtropfen lassen. Von den Zwiebeln das überschüssige Mehl in einem Sieb abklopfen und die Zwiebelringe 3–4 Minuten hellbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Für die Pizzoccheri beide Mehle, ½ TL Salz und etwas Muskat in einer Schüssel mischen. Eigelb zugeben und nach und nach 150 ml Wasser. In der Küchenmaschine (oder mit den Knethaken des Handrührers) zu einem elastischen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

3. Inzwischen für das Gemüse Schalotten fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und das Weiße und Hellgrüne schräg in 5 cm breite Stücke schneiden. Von den Wirsingblättern die harten Mittelrippen herausschneiden. Blätter in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Pfifferlinge putzen, größere längs halbieren. Jede Baconscheibe quer in 4 Stücke schneiden. Käse grob reiben.

4. Pizzoccheri-Teig aus der Folie nehmen, halbieren. Eine Teighälfte auf einer mit Hartweizengrieß leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Rollholz 2 mm dünn ausrollen. Teig in 5 x 1 cm breite Nudelstreifen schneiden. Streifen locker auf einem mit Hartweizengrieß bestäubten Brett verteilen. Mit restlichem Teig genauso verfahren. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen.

5. Für das Gemüse Bacon in einer ofenfesten Pfanne ohne Fett knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 10 g Butter in die Pfanne geben und die Pfifferlinge darin 3–4 Minuten braten, dann herausnehmen. 10 g Butter und Schalotten ins Bratfett geben und goldgelb braten. Frühlingszwiebeln und Wirsing zugeben, 2–3 Minuten dünsten.

6. Für die Nudeln kochendes Wasser kräftig salzen und die Pizzoccheri darin 3–4 Minuten kochen lassen. 1 Kelle Nudelwasser abnehmen (ca. 100 ml) und in die Gemüsepfanne geben. Bei starker Hitze fast vollständig einkochen lassen. Restliche Butterwürfel nach und nach einrühren.

7. Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, in die Gemüsepfanne geben, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck und Salbei darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 1–2, Umluft 140 Grad) auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten 5 Minuten backen, bis der Käse anfängt zu schmelzen. Inzwischen die Kerbelblättchen abzupfen und grob schneiden. Kerbelblättchen, Zwiebelringe und Knoblauch auf die Pizzoccheri geben und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden

PRO PORTION (bei 3 Portionen) 22 g E, 40 g F, 82 g KH = 808 kcal (3382 kJ)

IN DER NÄCHSTEN FOLGE

Visionär, Anführer der „New Nordic Cuisine“, weltbesten Koch – über René Redzepi und seine neuen Projekte.

SO ISST DIE SCHWEIZ

Wer in einem Land lebt, dass Deutsch, Französisch, Italienisch und Rätoromanisch zu seinen Amtssprachen zählt, darf sich auch kulinarisch über multikulturelle Einflüsse freuen. Gern servieren die Schweizer Croissants, die sie „Gipfeli“ nennen, und laden zum Apéro, bei dem zum Getränk Oliven, allerlei Wurst (Charcuterie) und natürlich auch Käse auf den Tisch kommt. Käse spielt nach wie vor die Hauptrolle im Land. Kantone wie Appenzell und Emmental sind dafür berühmt. Spezialitäten der Kantone wie traditionelles Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti, die Basler Mehlsuppe, die Luzerner Chügelipastete und Bündner Pizzoccheri sind in dem kleinen Land überall beliebt. Ebenso die Vorliebe für Esskastanien, vor allem in Form des Desserts Vermicelles aus Maroni-Püree.

Foto: Sandra Kennel

Die selbst gemachten Pizzoccheri, fingerbreite Buchweizennudeln, braten kurz zusammen mit Wirsing, Pfifferlingen und etwas Speck. Reifer Gruyère bringt eine würzige Note ins Pfannenspiel