



Welches Ritual pflegen Sie vor dem Abendservice?



Was war Ihr Traumberuf als Kind?



Wie haben Sie reagiert, als Sie vom Michelin-Stern erfuhren?



Ihr grösstes Laster?

«PEPERONISCHÄLEN WAR EHER DOOF»

AUFGEZEICHNET von Sabrina Glanzmann | BILDER Filipa Peixeiro

«Kein Zweifel: Pizza! Wenn ich an meine Kindheit, an mein Elternhaus und an unsere kulinarischen Traditionen denke, kommt mir als Erstes Pizza in den Sinn. Und zwar nicht diese unsäglichen Tiefkühl-Dinger zum Aufbacken, sondern selbst gemachte, selbst belegte Prachtstücke aus dem Pizzaofen. Dieser steht schon seit 20 Jahren im Garten meiner Eltern, wenn ich ausrechnen müsste, wie oft er bis heute in Betrieb war ... da käme ich vermutlich auf eine ziemlich hohe Zahl. Meine Eltern sind mega Gastgeber, im Sommer gibt es mindestens alle zwei Wochen einen grossen Pizza-Abend mit 15 Gästen und allem Drumherum. Das ist ein richtiges Ritual: Mein Vater reinigt zuerst den Ofen gründlich und feuert ihn zwei Stunden vorher an, Meine Mutter ist für den Teig und die Mise en Place der Zutaten zum Belegen zuständig. Sie kocht und bäckt für ihr Leben gerne – Fertiggerichte kamen ihr noch nie auf den Tisch, fast jeden Tag dafür eine frische Wähe mit saisonalen Früchten oder Gemüsen. Sonntags steht sie, seit ich denken kann, um sechs Uhr auf, um Zopf zu backen. In meinen Teenie-Jahren war es natürlich das Grösste, wenn es nach dem Ausgang nach frischem Zopf roch im ganzen Haus und ich mich bedienen konnte ... ich revanchierte mich manchmal mit Gipfeli vom Beck, wenn es sehr spät geworden war.

Spreche ich von Pizza, muss ich auch etwas anderes nennen, das unweigerlich damit verbunden ist: Antipasti. Die gab und gibt es immer zum Einstieg. Im Ofen geschmorte Peperoni an einem Kräuteröl aus Petersilie, Knoblauch und Chili. Grillierte, mit Feta gefüllte Auberginen. Und grillierte Zucchini an vielen verschiedenen Kräutern und Zitronenzesten. Ich musste immer helfen bei der Zubereitung, und das Peperonischälen empfand ich schon eher als doofe Arbeit. Aber ich wusste, dass das halt dazugehört. Sowieo musste ich als Jüngster oft in der Küche mithelfen, während meine älteren Brüder Sandro und Marino schon andere Dinge im Kopf hatten. Das Coole war aber: Immer wenn es Pizza gab, durfte der Jüngste, also ich, das erste fertig gebackene Stück essen.

Ob unsere Esskultur daheim in mir die Lust weckte, Koch zu werden? Ich ging viele verschiedene Berufe schnuppern, aber nur das Kochen hat mich sofort gepackt. Ich denke, mein Zuhause hat ziemlich gute Vorarbeit geleistet.»

Silvio Germann (27) gehört zu den grössten Schweizer Kochtalenten: Nach der Lehre im Gasthaus Sempacherhof und Stationen u.a. im Epoca Flims folgten drei Jahre bei Andreas Caminada, inklusive Stages im D.O.M. São Paulo oder bei Quique Dacosta in Dénia. Seit Dezember 2015 ist er Küchenchef im «Igniv by Andreas Caminada» im Grand Resort Bad Ragaz – im ersten Betrieb des zweiten Brands des Spitzenkochs erkochte er sich einen Stern und 16 Punkte sowie den Gault-Millau-Titel «Entdeckung des Jahres 2017».

► igniv.com



Vorspeise – einfach, 60 Min.

DREIERLEI ANTIPASTI aus Peperoni, Zucchini und Aubergine

PEPERONI GRIGLIATI
4 Peperoni (rote und gelbe)
Olivenöl und Fleur de Sel

auf ein Blech geben, mit etwas würzen, bei 180 Grad im Ofen ca. 40 Min. schmoren, auskühlen lassen, Kerne und Haut entfernen. Auf dem Grill kurz angrillieren.

250 g krause Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
10 g Sambal Oelek
180 g Olivenöl
Fleur de Sel und Pfeffer
frischem Rucola

grob hacken, in eine Schüssel geben. und klein schneiden, zur Petersilie geben. und begeben, Peperoni damit marinieren. Mit würzen, auf einem Teller anrichten und mit ausgarnieren.

GRILLIERTE ZUCCHETTI
1 Zucchini
Salz und Pfeffer

in Streifen schneiden. Mit etwas würzen, 10 Min. stehen lassen. Trocken tupfen und angrillieren.

100 g krause Petersilie,
50 g Zitronenthymian
20 g Rosmarin
1 Schalotte
1 Zitrone

und fein hacken, in eine Schüssel geben. fein schneiden, dazugeben. waschen, abreiben und filetieren. Den ganzen Abrieb zu den Kräutern geben. Mit auffüllen und mit würzen. Die Zucchini damit anrichten. Mit den Zitronenfilets und gehackt, ausgarnieren.

AUBERGINE MIT FETA
1 Aubergine
Salz und Pfeffer

in Streifen schneiden. Mit etwas würzen, 10 Min. stehen lassen. Trocken tupfen und über dem Grill angrillieren.

150 g Fetakäse
20 g alten Balsamico
15 g Olivenöl
30 g krause Petersilie

in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben. und anrühren, zum Feta geben. hacken, Feta darin wenden. Mit den grillierten Auberginen umwickeln und auf einem Teller arrangieren. Mit würzen.

Fleur de Sel und Pfeffer