

«Ein Geschmacksarchiv im Kopf»

Haute Cuisine Beim Kochen mit Gaggan Anand aus Bangkok verrät Andreas Caminada seine Lieblingszutaten, warum er bei der Eröffnung seiner Bäckerei Tränen in den Augen hatte, und was er niemals essen würde.

Interview: Ursula Wegstein
Bilder: Ralph Ribl

Andreas Caminada, als Koch haben Sie mit drei Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten alles erreicht. Gibt es etwas, das Sie nicht können?

Ich habe noch lange nicht alles erreicht. Das kann ich erst mit 60 sagen. Mein Ziel ist es, meine Gäste täglich zu überraschen. Ihre Erwartungen zu übertreffen. Das ist ein knallharter Job. Ich kann vieles nicht. Kürzlich haben wir eine Bäckerei eröffnet. Brotbacken ist nichts, was man einfach so kann. Ich will lernen. Niemand hat ausgelernt.

Was wären Sie sonst geworden, wenn nicht Koch?

Mit 13 habe ich eine Schnupperlehre gemacht. Weil die Stimmung dort so gut und die Leute so nett waren, bin ich beim Kochen geblieben. Hätte mir das dort nicht gefallen, hätte ich vielleicht etwas anderes gemacht. Deswegen sind gute Ausbildungsbetriebe so wichtig und haben viel Verantwortung.

Ohne welche vier Zutaten würden Sie Ihre Kochschürze an den Nagel hängen?

Zwiebel, Kartoffel, Tomate, Gurke. Ich mag das Bodenständige. Das Ursprüngliche. Daraus lässt sich vieles machen. Zwiebel gibt einen guten Grundgeschmack, Tomate bringt Säure.

Wie entwickeln Sie neue Gerichte? Sagen Sie Ihrem Team, jeder überlegt sich drei Ideen mit Spargel? Oder machen Sie das alleine im stillen Kämmerlein?

Mein Rucksack ist gefüllt mit Kocherfahrung. Ich habe ein Geschmacksarchiv im Kopf. Daraus ergibt sich mein eigener Küchenstil. Deshalb möchte ich bei neuen Kompositionen auch selbst die Finger draufhaben und entwickle neue Gerichte meist alleine. Die Grundlage ist Saisonalität. Oft kommen mir die Ideen im Auto oder an einem ruhigen Ort. Das Radio muss aus sein. Dann schreibe ich das nieder. Probieren. Tausche mich mit meinem Team aus und setze das zusammen. Ich möchte nicht zu viel in ein Gericht packen. Es soll so natürlich wie möglich sein und auch beim Anrichten ist weniger mehr. Ich mag es lieber dezent als übertrieben. Darum richten wir ausschliesslich auf weissem Porzellan an.

Ist die Arbeit in einer Topküche dank Präzisionsgeräten



Zu Gunsten seiner Stiftung für Nachwuchstalente teilte Andreas Caminada (41) seine Küche einen Tag lang mit Kultkoch Gaggan Anand.

und Sous-Vide-Techniken heute weniger stressig? Oder gibt es Anspannung und Anschreien immer noch?

Ich glaube nicht, dass Anspannung und Anschreien etwas mit besserer oder schlechterer Ausstattung zu tun hat. Das ist eine grundlegende Einstellungssache. Mir sind Fairness, Respekt und Ehrlichkeit untereinander total wichtig. Und natürlich die Freude an der gemeinsamen Arbeit. Schimpfworte haben in der Küche genau wie anderswo nichts zu suchen. Wenn diese Grundwerte stimmen, kann man auch am offenen Feuer in einer Berghütte ganz hervorragend kochen.

Welche Ziele haben Sie für die Zukunft?

Wir sind in einer Leader-Position. Das heisst auch, dass wir Verantwortung tragen. Wir möchten der Branche etwas zurückgeben und soziales Engagement zeigen. Deshalb haben wir vor drei Jahren die Fundaziun Uccelin, eine Stiftung zur Förderung von Nachwuchstalenten, gegründet. Natürlich macht mir auch Golfen Spass, das ist aber eher ein Luxusproblem.

Was ist Ihnen sonst wichtig?

Leben nach Fürstenuau zu bringen. Unsere Bäckerei hat zu einer

anderen Atmosphäre im Ort geführt. Am Eröffnungstag hat es geregnet. Als ich kam, war die Bäckerei pumpenvoll. Ich hatte Tränen in den Augen. Das hat mich so gefreut.

Was ist das Ziel Ihrer Stiftung, der Fundaziun Uccelin?

Eigentlich gibt es in unserer Branche keine Weiterbildungsmöglichkeiten, nur Ausbildungen auf akademischem Niveau. Was fehlte, war eine individuelle Förderung einzelner handwerklicher Talente. Das ist für die Qualität in der Spitzengastronomie extrem wichtig, und diese Lücke schliesst die Fundaziun Uccelin. Wir bieten ein Zwanzig-Wochen-Programm an, für das man sich bewerben kann. Die jungen Köche oder Servicekräfte lernen dann von den Besten weltweit. Allein geht das kaum. Die Kontakte fehlen und meist ist es auch ein finanzielles Problem: Flugkosten, Unterkunft und der Lebensunterhalt wollen bezahlt sein. Es liegt mir am Herzen, ambitionierte Talente aus der Gastronomie so individuell zu fördern und auch finanziell wie menschlich zu unterstützen. Die Bewerber sollen ein Netzwerk aufbauen, sich persönlich weiterentwickeln. Das kann auch eine Herausforderung sein, weil man

dabei aus seiner Komfortzone heraus muss.

Warum schicken Sie die Talente in die Welt? Was genau sollen sie dort lernen?

Jedes Restaurant ist anders organisiert. Jede Küche hat eine eigene Philosophie. Die Führungsstile und Serviceideale sind unterschiedlich. Die Zutaten und Zubereitungen sind überall anders. Aus all diesen Erfahrungen lernen unsere Stipendiaten.

Welche Eigenschaften braucht ein Kochtalent? Nach welchen Kriterien wählen Sie Ihre Mitarbeiter aus?

Natürlich braucht es Talent und Potenzial. Vor allem braucht ein guter Koch Leidenschaft für das Handwerk. Das muss sein Antrieb sein. Wenn jemand hauptsächlich berühmt werden will, ist das nicht die richtige Motivation. Ich muss spüren, dass jemand für das Kochsein brennt und die Person in unser Team passt.

Was raten Sie dem Berufsnachwuchs?

Mit offenen Augen an die Branche und an die eigenen Ziele heranzugehen, bei Fehlschlägen nicht gleich die Flinte ins Korn zu werfen. Ausserdem muss man an

sich glauben und beständig dazu lernen wollen.

Was würden Sie niemals essen?

Ich mag Schnecken nicht. Ich koche auch nichts mit Schnecken.

Wie können Sie abschalten?

Am besten in einer fremden Umgebung. Beim Golfen, Snowboarden, Wandern und Reisen mit meiner Familie.

Wie ist Ihr fordernder Job mit der Familie vereinbar?

Wir haben zwei Ruhetage, Montag und Dienstag. Das versuche ich auch einzuhalten. Eine gemeinsame Mahlzeit am Tag mit der Familie ist mir wichtig, und wir machen zehn Wochen Betriebsferien.

Was sagen Sie Ihren Kindern, wenn sie ihren Teller nicht leer essen?

Zu Hause kocht meine Frau. Unsere Kinder sollen lernen, das zu essen, was auf dem Tisch steht. Sonst gibt es kein Dessert. Bei uns gibt es nichts Besonderes, normale, gute Gerichte. Nur bei Süßem sind wir vorsichtig. Klar, sagt mein Sohn auch einmal, dass etwas gar nicht gut sei. Ich bin aber froh, dass meine Kinder Neues auch probieren.

Probiert

Eine Morgensünde wert

Die Gottlieber Spezialitäten AG im Thurgauischen Gottlieben ist bekannt für ihre Hüppen. In der kleinen Manufaktur wird jede Hüppe einzeln gebacken, gerollt, geschnitten und anschliessend mit einer der 14 verschiedenen Crèmes gefüllt. Um die anfallenden Hüppenreste zu verwerten und um mehr Pralinéfüllung produzieren zu können, haben die Gottlieber die Morgensünde erfunden. Ein Brotaufstrich der besonderen Klasse; kein Vergleich zu den schokoladenartigen Produkten der Industrie. Durch die Hüppenstückchen erhält die Pralinémasse, die sonst in den rot verpackten Hüppen verwendet wird, einen Crunchy-Effekt. Das gewisse Etwas macht zudem eine wohllosierte Prise Sel des Alpes aus dem Salzwerk von Bex/VD aus. Die Firma, die seit 1928 Hüppen backt, legt Wert auf nachhaltige Zutaten. Die Eier stammen aus Freilandhaltung, der Kakao aus fairem Handel, das Palmöl aus RSPO-SG-zertifiziertem Anbau.

Mittlerweile müssen Hüppen extra für die Morgensünde produziert werden. Kein Wunder. Die Pralinécreme ist zu fein, um sie nur am Morgen zu geniessen. Sie ist auch gut ohne Brot, einfach mit dem Löffel direkt aus dem Glas. Oder flüssig über frischgebackene Waffeln. Auch ein Cheesecake lässt sich daraus kreieren. Damit die Gottlieber Morgensünde streichfähig bleibt, soll sie kühl und trocken, jedoch nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Monika Neidhart



Pralinébrottaufstrich Morgensünde: Glas à 150 g, Fr. 9.70, Glas à 300 g, Fr. 15.70 www.gottlieber.ch

Küchenlatein Sumach – eine Prise Orient

Auf orientalischen Gewürzmärkten kann man als Tourist kaum widerstehen. Farbenprächtig, zu kunstvollen Pyramiden aufgetürmt, verlockende Düfte verströmend – euphorisch kauft man dieses oder jenes Gewürz. Und zu Hause weiss man dann nicht mehr, was alles man da gekauft hat und wie es zu verwenden ist.

Nicht so bei Sumach, einem frisch-säuerlichen, leicht herben Gewürz, das in der Küche des östlichen Mittelmeerraums, Arabiens und Vorderasiens gerne verwendet wird. Die dunkelroten Früchte des immergrünen Färberbaums werden getrocknet und dann geschrotet oder zu Pulver verarbeitet. Es ist vielfältig zu gebrauchen, als Tischgewürz, für Dips oder an Schmorgerichten. Oder, zusammen mit gepresstem Knoblauch und Olivenöl, für eine Marinade, mit der ein Poulet eingerieben wird – ausgezeichnet.

Urs Bader



Vier Koffer Gewürze hatte Gaggan Anand dabei – auch für sein Vegi-Ei.

«Ein guter Koch gibt sein Herz in das Gericht.»

Gaggan Anand

Indischer Starkoch, Chef des «Gaggan» in Bangkok, eines der zehn weltbesten Restaurants.



Andreas Caminadas Schlossrestaurant: Schauenstein in Fürstenuau.