

Kochen ist Kunst

SPITZENKOCH DARIO GANDONAU

Er gilt als die Neuentdeckung des Jahres. Im fernen Unterengadin zelebriert er eine Küche, die Gastrokritiker und Gäste begeistert. Soeben erhielt Dario Gandonau (35) von der Sonntagszeitung die ehrenvolle Auszeichnung «Koch des Jahres 2015». Wer ist der innovative Jungkoch aus Brail? Wie lautet seine Küchenphilosophie?

INTERVIEW Janina Stucki
BILDER Marco Cadonau

Dario Cadonau, Sie haben Jahrgang 1980 und sind bereits ein renommierter Gourmetkoch. Man könnte annehmen, Kochen sei Ihnen in die Wiege gelegt worden. Das trifft höchstens insofern zu, als dass ich bereits in jungen Jahren meiner Mutter beim Kochen geholfen habe. Meine Eltern haben beide viel in der Holzmanufaktur gearbeitet und mittags war die Zeit immer knapp. Das Essen an und für sich hatte bei uns einen geringeren Stellenwert und wurde kaum mit «Genuss» in Verbindung gebracht.

Was verbinden Sie heute mit «Essen und Trinken»?

Für mich ist das Essen und Trinken der Inbegriff von Genuss. Es gibt nichts Schöneres, als in gemütlicher Gesellschaft zu sein und sich durch leckeres Essen verwöhnen zu lassen. Ich liebe aber auch das einfache Essen.

Ihre Küche ist aber weit entfernt von einfachen Gerichten.

Da kann ich wohl nicht widersprechen! Die Gerichte sind aufwändig zu kochen, aber die Produkte, die ich verwende, sind schlicht.

Schlicht? Ihre Menüs scheinen eher luxuriös...

Genau darum geht es mir. In seiner Erscheinung mag das, was Sie bei mir essen oder nach meinen Rezepten kochen, luxuriös wirken. Bei den einzelnen Produkten hingegen ist es mir wichtig, dass sie eine regionale Herkunft haben. «Luxusprodukte» wie Hummer oder Kaviar sind nicht notwendig für eine «Luxusküche». Für mich liegt der Luxus in der Qualität der Produkte und darin, aus einfachen, regionalen Produkten, die vielleicht sogar den Ruf haben langweilig zu sein, etwas zu kreieren, das beim Gast ein Gefühl von Luxus weckt. Die Wahrnehmung von dem, was wir vor uns haben, spielt eine zentrale Rolle. Das Sprichwort «Das Auge isst mit» gibt es ja nicht umsonst!

Wie sind Sie darauf gekommen, Koch zu werden?

Als es darum ging, mich mit der Berufswahl zu befassen, kamen für mich zwei Wege in Frage: Entweder Koch oder Bauleiter. Mein Vater war von der Idee des Kochs wenig angetan und riet mir, erst mal eine Schnupperwoche zu absolvieren. Das habe ich dann auch gemacht – vier Mal. Und jedes Mal stieg meine Begeisterung. Danach habe ich meine Lehre im Suvretta House in St. Moritz begonnen. Darüber bin ich heute noch froh. Das Suvretta House bietet eine klassisch französische Küche und ermöglichte mir die Erlernung eines perfekten Handwerks – die Basis jeglicher, kreativer Ambitionen.

Was hat Ihre Art des Kochens besonders geprägt?

Wie bereits erwähnt, hat für mich «Genuss» auch mit der Erscheinung eines Menüs zu tun. Werden die einzelnen Komponenten eines Gerichts gekonnt in Szene gesetzt, gleicht ein Menü einer kleinen Kunstausstellung.

Eine etwas andere Sichtweise auf «die Kunst des Kochens»...

Bereits in meiner Lehre bekam ich die Möglichkeit, an nationalen und später internationalen Kochkunstausstellungen teilzunehmen. Das hat mir grossen Spass bereitet und meinen Ehrgeiz geweckt. Dabei ging es in erster Linie nicht um den kulinarischen Gehalt eines Gerichts, sondern um dessen Inszenierung. Diese Art des Kochens hat mein heutiges Verständnis vom Kochen als einer Form von Kunst entscheidend geprägt.

Wussten Sie in der Lehre zum Koch bereits, wo Sie beruflich einmal hinmöchten?

Die konkrete Idee, das seit Jahren in unserem Familienbesitz bestehende Engadinerhaus in Brail in einen Gastronomiebetrieb umzuwandeln, entstand zu dieser Zeit. Meine Eltern erzählen auch

Hotelier buchtipp

TRADITION, PASSION, FASZINATION

«In Lain» (aus Holz) lautet das Credo der Familie Cadonau, die traditionsreich und leidenschaftlich mit dem Rohstoff Holz verbunden ist. Diese Faszination präsentiert Dario Cadonau in seinem modernen, aussergewöhnlichen Kochbuch. Der mit einem Michelin-Stern und 16 Gault & Millau-Punkten dekorierte Jungkoch baut auf dem Grundgerüst «Tradition, Passion, Faszination» seine Vivanda-Küche auf. Die fantasievollen Menüs werden in eindrücklicher Weise von Marco Cadonau – Darios Bruder – durch dessen Kamera in Szene gesetzt und mit imposanten Berg-, Flora- und Fauna-Aufnahmen ergänzt.

www.weberverlag.ch

Hotelier persönlich

Dario Cadonau wurde am Weihnachtstag 1980 als zweiter Sohn geboren und wuchs im Elternhaus in Schanf auf.

In seinen Kinder- und Jugendjahren verbrachte er viel Zeit in der Holzmanufaktur seines Vaters. Die Lehre zum Koch absolvierte er im Suvretta House in St. Moritz. In den Küchen von Philippe Rochat, Daniel Bumann und Harald Wohlfahrt perfektionierte er seine Kunst. In Miami Beach verbesserte Cadonau als Vorbereitung für die Hotelfachschule in Zürich sein Englisch. 2004 kehrte er, nach erfolgreichem Abschluss der Hotelfachschule, in sein Elternhaus zurück. Fortan widmete er sich der Konzipierung des heutigen IN LAIN Hotel Cadonau. Herzstück des Projekts bildet das seit Generationen im Besitz der Familie bestehende Engadiner Haus, dessen traditioneller Charakter gekonnt inszeniert wurde. Erweitert um einen schlichten Anbau bietet das Hotel heute Platz für 14 Suiten und Zimmer. Das Hotel bietet das Gourmetrestaurant VIVANDA, die A-la-Carte-Restaurants Stüvetta und Käserei, eine Bar, eine Zigarrenlouge, eine Sonnenterrasse und einen Garten mit Sauna, Badebottich und einem Bio-Schwimmteich. Dario Cadonaus Restaurant VIVANDA ist mit 16 Gault & Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Im aktuellen Hotel-Rating der Sonntagszeitung wird Cadonau mit dem Titel «Koch des Jahres 2015» geehrt.

www.inlain.ch

Hotelier zitat

«Ich bestellte im Restaurant VIVANDA das Degustations-Menü mit Weinbegleitung. Ich könnte hier über alles Mögliche sprechen: über die Qualität der Produkte, über Geschmack, Raffinesse, Originalität, Präsentation und Servicekultur. Ich erspare es mir, weil ein Wort alles sagt: unübertrefflich. Ich wage zu behaupten, dass Dario Cadonau seinen grossen Lehrmeistern Daniel Bumann, Philippe Rochat in Crissier oder Harald Wohlfahrt in der berühmten Schwarzwaldstube schon heute in nichts mehr nachsteht, in Phantasie und Kreativität schon gar nicht.»



Karl Wild,
Hoteltester



1 Vordessert: Kartoffelespuma, Sauerrahmglace, Schokoladenkaviar, Wachtelei.

2 Friandises: Schokoküchlein im Nöpfchen, Karotten-Ingwer-Chip, Praline, Schmetterlinge, Sommerbowle.

3 Suppe: Leicht gelierte Kraftbrühe, Kalbszunge, Brot-Chip, Schwarzwurzelepuma, Sauerrahmglace, Schwarzwurzel-Chips.

4 Vegetarischer Gang: Litschi in Sake eingelegt, Erdnusscrumble, Dattelcreme, Pilze, Dim-Sum-Tasche gefüllt mit Karotten, Erdnüssen und Datteln.

5 Hauptgang: Engadiner Berg-Gams, Preiselbeerflan, Rosenkohlblätter, Rosenkohlpüree, Lebkuchen, Gewürzjus.

immer wieder, wie ich das Engadinerhaus schon auf meinen Kinderzeichnungen als Hotel darstellte – und mich davor als Hotelier. Meine Neugier und mein Ehrgeiz – und der Umstand, dass ich meine Lehre als Kantonsbester abgeschlossen habe – haben mich dann aber zuerst noch in die Küchen dreier Spitzenköche getrieben. Spezi-

«WERDEN DIE EINZELNEN KOMPONENTEN EINES GERICHTS GEKONNT IN SZENE GESETZT, GLEICHT EIN MENÜ EINER KLEINEN KUNSTAUSSTELLUNG.»

DARIO GADONAU

ell bei Philippe Rochat in Crissier, bei dem ich die erste Anstellung nach der Lehre antrat, habe ich viel gelernt in Bezug darauf, was es heisst, Spitzengourmetkoch zu sein. Der Umgangston in der Küche war rau und die Sprache fremd. Achtzehnstundentage waren an der Tagesordnung.

Wie geht es in Ihrer Küche zu und her?

Ich kann auf ein sehr eingespieltes Küchenteam zurückgreifen. Das erlaubt auch einen angenehmen Umgangston. Ich schätze Selbstständigkeit. Dies ist bei mir Voraussetzung, entsprechend fördern und fordern ich mein Team auch. Ich gebe keine Rezeptvorgaben. Der Menü-Aufbau für das Gourmetrestaurant VIVANDA im IN LAIN Hotel Cadonau kommt durch einen gegenseitigen Austausch zu Stande. Ich glaube mit diesen Freiräumen die Motivation anzuregen, sich selbst einzubringen. Neuartige Ideen faszinieren mich, deshalb profitiere auch ich vom Austausch mit meiner Küchencrew.

Welche Bedeutung hat für Sie ihre Heimat – das Engadin?

Ich bin sehr naturverbunden, das zeigt sich auch in meiner Küche. Das Engadin war und ist für mich ein Ort der Ruhe und Entspannung – ein Ort der Inspiration. Ihre Familie ist im Hotel allgegenwärtig. Ihre Frau, ihr Sohn, ihre Eltern, ihr Bruder. Meine Familie war bei der Ausarbeitung der Hotelpläne von Anfang an mit dabei. Sämtliche Schreinerarbeiten stammen von der IN LAIN Holzmanufaktur, die mein Vater gegründet hat und mein Bruder in der zweiten Generation führt. Die Verantwortlichkeiten sind aber klar geregelt – wir helfen einander gegenseitig, reden einander aber nicht drein.

Nach dem Abschluss der Hotelfachschule haben Sie ein ganzes Jahr in die Konzeption des Hotels IN LAIN investiert. Was hat Sie dabei geleitet?

Auf der einen Seite waren da natürlich hohe Ansprüche an die Ästhetik des Hotels. Wie schon beim Kochen thematisiert, besteht mein Verständnis von Luxus nicht aus pompösen Einzelteilen. Die Gesamtheit der schlichten, aber qualitativ hochwertigen einzelnen Komponenten macht das Ergebnis zu dem, was es ist: eine Wohlfühllose, die zur persönlichen Entschleunigung beitragen soll. Das zieht sich durch alle Bereiche – vom Innenausbau bis hin zum Service.